

2^ο εργαστήριο συν-δημιουργίας RURBANIVE

Από την αναγνώριση και συλλογή στην καλλιέργεια και την
γαστρονομική αξιοποίηση της **αδραλίδας** - *Hymenopema
graecum*

Πρόγραμμα Ημερίδας - Γαστρονομική αξιοποίηση

Ημερομηνία διεξαγωγής: **17/01/2026**

Συνάντηση / Καλωσόρισμα | 11:00 Σταθμός Ταξί, Αδάμαντας

Πρωινή Συμμετοχική δραστηριότητα | **Περίπατος στη φύση** με σκοπό την αναγνώριση
και τη συλλογή της αδραλίδας

Μεσημεριανή Συμμετοχική δραστηριότητα | Μεταφορά στο εστιατόριο Αλευρόμυλος

Ομιλίες:

- **Τα άγρια χόρτα στην Κουζίνα των Κυκλάδων: Η περίπτωση της Ανδραλίδας – Αλεντρίδας – Προβάτσας - Τουρκόχορτου** | Δημήτρης Ρουσούνελος (Συγγραφέας, Γευσιθήρας - Συνεργάτης του περιοδικού Γαστρονόμος)
- **Αδραλίδα και η αξιοποίηση της στην Κυκλαδίτικη κουζίνα** | Chef Γιάννης Γαβαλάς
- **Κουζίνα των αρωμάτων** | Chef Γιάννης Μπαξεβάνης
- **Παράδοση και σύγχρονες τεχνικές στο δρόμο για την Σύγχρονη Ελληνική Κουζίνα** | Chef Μιχάλης Ντουνέτας

Μαγείρεμα και γευστιγνωσία Κυκλαδίτικων πιάτων με αδραλίδα | Chef Γιάννης Γαβαλάς,
Chef Γιάννης Μπαξεβάνης, Chef Μιχάλης Ντουνέτας, Chef Βασίλης Παπικινός

Συνεδρία διαδραστικής συν-δημιουργίας | Ανοιχτή συζήτηση για την αξιοποίηση της
Αδραλίδας και άλλων άγριων χόρτων

Κύρια εμπειρία Επαυξημένης και Εικονικής Πραγματικότητας (AR–VR) και ερωτηματολόγιο



Πρόγραμμα Ημερίδας - Καλλιέργεια

Ημερομηνία διεξαγωγής: **18/01/2026**

Συνάντηση / Καλωσόρισμα | 11:00 Σταθμός Ταξί, Αδάμαντας

Πρωινή Συμμετοχική δραστηριότητα |

- **Περίπατος στη φύση** με σκοπό την αναγνώριση και τη συλλογή της αδραλίδας
- **Φυτώριο** | Οδηγίες καλλιέργειας και ανάδειξη εδώδιμων φυτών

Συνεδρία διαδραστικής συν-δημιουργίας | Ανοιχτή συζήτηση για τις ευκαιρίες και προοπτικές καλλιέργειας της Αδραλίδας και άλλων άγριων χόρτων

Κύρια εμπειρία Επαυξημένης και Εικονικής Πραγματικότητας (AR-VR) και ερωτηματολόγιο

