ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ
University of the Peloponnese

ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

Καλαμάτα, 18/11/2026

Το Πανεπιστήμιο Πελοποννήσου στο φεστιβάλ «Γεύσεις, Παράδοση και Πολιτισμός στην Κορώνη: Εμβληματική Κοινότητα Μεσογειακής Διατροφής»

Η Μεσογειακή Διατροφή ως γνώση, παράδοση και πολιτισμός περνά στις νεότερες γενιές μέσα από τη βιωματική εκπαίδευση και τη συνεργασία της πανεπιστημιακής και της τοπικής κοινότητας.

Με ενεργή συμμετοχή 42 φοιτητών και φοιτητριών του Τμήματος Επιστήμης Διατροφής και Διαιτολογίας του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου πραγματοποιήθηκε την **Τετάρτη 11 Νοεμβρίου 2026** επίσκεψη στο Παραδοσιακό Προβιομηχανικό Ελαιοτριβείο Χαροκοπιού, γευσιγνωσία ελαιολάδου και επίσκεψη σε παραδοσιακό κεραμοποιείο υπό το συντονισμό των διοργανωτών του Φεστιβάλ: τον Σύλλογο Επαγγελματιών Κορώνης και την ΑΜΚΕ Φιλόεργος ΙΙ.

Οι φοιτητές και φοιτήτριες υπό την εποπτεία της Επίκουρης Καθηγήτριας Παρασκευής Ντετοπούλου, συμμετείχαν σε ένα ολοκληρωμένο πρόγραμμα βιωματικών δράσεων, με στόχο τη σύνδεση της επιστημονικής γνώσης με την τοπική παράδοση και την πολιτιστική κληρονομιά. Στην εκπαιδευτική δράση συνέβαλαν, επίσης, οι εκπαιδευτικοί του Κέντρου Εκπαίδευσης για το Περιβάλλον και την Αειφορία (ΚΕΠΕΑ) Καλαμάτας, Ιωάννα Ραβάνη και Γεώργιος Αργυροηλιόπουλος, υποστηρίζοντας την εκπαιδευτική και βιωματική διάσταση της πρωτοβουλίας.

Η δράση ξεκίνησε από το **Παραδοσιακό Προβιομηχανικό Ελαιοτριβείο Χαροκοπιού**, όπου πραγματοποιήθηκε ξενάγηση από τη Μάρθα Παντελάκη, Πρόεδρο του Πολιτιστικού Συλλόγου Χαρακοπιού, και τον Γεώργιο Μαθιόπουλο, μέλος του Συλλόγου. Ακολούθησε εξειδικευμένο βιωματικό εργαστήριο και **γευσιγνωσία εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου** από την τεχνολόγο τροφίμων Κωνσταντίνα Μπουγέση.







Στη συνέχεια, οι φοιτήτριες και οι φοιτητές επισκέφθηκαν κεραμοποιείο «Χόϊκο», όπου συμμετείχαν σε βιωματικό εργαστήριο κεραμικής υπό την καθοδήγηση της αγγειοπλάστριας-κεραμίστριας Μαρίας Βασιλογιαννακοπούλου.



Η συνάντηση φοιτητών, μαθητών, εκπαιδευτικών και εκπροσώπων της τοπικής κοινωνίας σε ιστορικούς και πολιτιστικούς χώρους του Χαρακοπιού ανέδειξε τη σημασία της διαγενεακής μεταφοράς γνώσης και εμπειριών. Ιδιαίτερα για τους φοιτητές και τις φοιτήτριες του Τμήματος Επιστήμης Διατροφής και Διαιτολογίας, η συγκεκριμένη εμπειρία αποτέλεσε μια ουσιαστική ευκαιρία σύνδεσης του επιστημονικού τους αντικειμένου με την παραγωγή, την ποιότητα των τροφίμων, την τοπική γαστρονομία και τις διατροφικές παραδόσεις.

Σημειώνεται ότι η παρουσία του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου στο φεστιβάλ είχε ήδη ξεκινήσει από την εναρκτήρια εκδήλωση, η οποία πραγματοποιήθηκε την Κυριακή 8 Νοεμβρίου 2026, με τη συμμετοχή μελών Διδακτικού και Ερευνητικού Προσωπικού (ΔΕΠ) του Ιδρύματος. Συγκεκριμένα, ο Καθηγητής και Κοσμήτορας της Σχολής Γεωπονίας και Τροφίμων, **Ιωακείμ Σπηλιόπουλος**, αναφέρθηκε στην τεχνολογική υπεροχή και στα ποιοτικά χαρακτηριστικά των μεσσηνιακών προϊόντων και η Επίκουρη Καθηγήτρια του Τμήματος Επιστήμης Διατροφής και Διαιτολογίας, **Παρασκευή Ντετοπούλου**, παρουσίασε την αξία του μεσογειακού διατροφικού προτύπου για την υγεία.

Η συμμετοχή του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου στις εκδηλώσεις του φεστιβάλ αναδεικνύει τον ενεργό ρόλο του στην τοπική κοινωνία και τη σημασία της σύνδεσης της πανεπιστημιακής εκπαίδευσης και έρευνας με την παραγωγή, τον πολιτισμό και τη βιώσιμη ανάπτυξη. Παράλληλα, επιβεβαιώνει τη δέσμευσή του στην εξωστρέφεια, στην ανάπτυξη συνεργασιών με τοπικούς και πολιτιστικούς φορείς και στην αξιοποίηση της επιστημονικής γνώσης για την ανάδειξη των συγκριτικών πλεονεκτημάτων της Μεσσηνίας.