

Κυπρίων Γεύσεις

Η ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΤΗΣ ΚΥΠΡΟΥ ΣΤΙΣ ΤΟΠΙΚΕΣ ΠΑΡΑΛΛΑΓΕΣ ΤΗΣ



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΥΝΕΔΡΙΟΥ

7-8 Νοεμβρίου 2014

Αίθουσα Τελετών, Πανεπιστήμιο Κύπρου



ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ 7 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ

17:00-18:00 Εγγραφή Συνέδρων

18:00-18:30 Έναρξη και χαιρετισμοί

Δρ. Ευφροσύνη Ριζοπούλου-Ηγουμενίδου

Πρόεδρος Οργανωτικής και Επιστημονικής Επιτροπής Συνεδρίου, Ομότιμη Καθηγήτρια Λαϊκής Τέχνης και Αρχιτεκτονικής, Τμήμα Ιστορίας και Αρχαιολογίας, Πανεπιστήμιο Κύπρου

Νίκος Κουγιάλης

Υπουργός Γεωργίας, Φυσικών Πόρων και Περιβάλλοντος

Δρ. Κωνσταντίνος Χριστοφίδης

Πρύτανης Πανεπιστημίου Κύπρου, Καθηγητής Φυσικής, Τμήμα Φυσικής, Πανεπιστήμιο Κύπρου

Θέκλα Παπαντωνίου

Λειτουργός Κυπριακής Εθνικής Επιτροπής UNESCO

Δρ. Χρυσταλλένη Λαζάρου

Πρόεδρος Μουσείου Κυπριακών Τροφίμων και Διατροφής

ΕΝΑΡΚΤΗΡΙΑ ΟΜΙΛΙΑ

18:30-19:10 **Παραδοσιακά Τρόφιμα: Χτες, Σήμερα, Αύριο**

Δρ. Αντωνία Τριχοπούλου, Ιατρός, Ομότιμη Καθηγήτρια Διατροφής και Προληπτικής Ιατρικής, Τμήμα Υγιεινής και Επιδημιολογίας, Σχολή Ιατρικής Πανεπιστημίου Αθηνών, Ελληνικό Ίδρυμα Υγείας

ΕΝΟΤΗΤΑ Α: ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ΚΑΙ ΕΘΙΜΙΚΗ ΖΩΗ

Προεδρία: Δρ. Ευφροσύνη Ριζοπούλου-Ηγουμενίδου, Ομότιμη Καθηγήτρια Λαϊκής Τέχνης και Αρχιτεκτονικής, Τμήμα Ιστορίας και Αρχαιολογίας,

19:10-19:30 **Διατροφή και Παραδοσιακά Παρασκευάσματα στα Έθιμα του Κύκλου της Ζωής**

Καλλιόπη Πρωτοπαπά, Φιλόλογος, Συγγραφέας-Ερευνήτρια Παραδοσιακού Πολιτισμού

19:30-19:50 **Το Σιτάρι και η Μεταποίησή του στην Εθιμική Ζωή της Κύπρου**

Θεοφανώ Κυπρή, Πρώην Ανώτερη Ερευνήτρια Κέντρου Επιστημονικών Ερευνών Κύπρου

19:50-20:05 Συζήτηση

20:05-20:15 Παρουσίαση του προγράμματος Europeana Food and Drink
Πετρούλα Χατζηττοφή, Γραμματέας Οργανωτικής και Επιστημονικής Επιτροπής Συνεδρίου, Ερευνήτρια στα Πλαίσια του Προγράμματος Europeana Food and Drink

20:15-21:15 Ξενάγηση στην έκθεση φωτογραφιών και δεξίωση

ΣΑΒΒΑΤΟ 8 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ

08:00-09:00 Εγγραφή Συνέδρων

ΕΝΟΤΗΤΑ Β: ΚΥΠΡΙΑΚΗ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ: ΠΑΡΕΛΘΟΝ, ΠΑΡΟΝ ΚΑΙ ΜΕΛΛΟΝ

Προεδρία: Νίκος Αντής, Ερευνητής Κυπριακής Γαστρονομίας, Πανεπιστήμιο Λευκωσίας

09:00-09:20 **Η Κυπριακή Εκδοχή της Μεσογειακής Διατροφής**

Μαριλένα Ιωαννίδου, Ερευνήτρια, Διευθύντρια της μη Κερδοσκοπικής Εταιρείας “ΓΑΣΤΕΡΑΙΑ” για την Προώθηση της Κυπριακής Γαστρονομίας

09:20-09:40 **Κυπριακά Εδέσματα από την Εποχή της Λιτότητας**

Δρ. Αντωνία-Λήδα Ματάλα, Αναπληρώτρια Καθηγήτρια Ανθρωπολογίας της Διατροφής, Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο Αθηνών, Ελλάδα
Βαρβάρα Γιάγκου, Διαιτολόγος

Δρ. Χρυσταλλήνη Λαζάρου, Πρόεδρος Διοικητικού Συμβουλίου, Κυπριακό Μουσείο Διατροφής και Τροφίμων

09:40-10:00 **Η Εφαρμογή του Κυπριακού Προγέυματος στα Ξενοδοχεία της Κύπρου**

Σάββας Μαλιώτης, Αγροοικονομολόγος, Σύμβουλος Αγροδιατροφικών Επιχειρήσεων, Συντονιστής Προγράμματος “Κυπριακό Πρόγευμα” του Cyprus Destination Partnership

10:00-10:20 **Αρχαίες Διατροφές σε Μοντέρνες Κουζίνες**

Δρ. Αννίτα Αντωνιάδου, Γεωαρχαιολόγος, Queen’s University, Μπέλφαστ, Ηνωμένο Βασίλειο

Μάριος Σκυριανίδης, Food & Beverage Manager, Forest Park Hotel, Κύπρος

10:20-10:40 Συζήτηση

10:40-11:10 Διάλειμμα

ΕΝΟΤΗΤΑ Γ: ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΕΣ ΙΔΙΑΙΤΕΡΟΤΗΤΕΣ ΠΕΡΙΟΧΩΝ ΤΗΣ ΚΥΠΡΟΥ (ΜΕΡΟΣ Α)

Προεδρία: Νάσα Παταπίου, Ιστορικός-Ερευνήτρια, Κέντρο Επιστημονικών Ερευνών Κύπρου

11:10-11:30 **Η Μαστίχα της Πάφου: Τρεμιθόπισσα ή Πίσσα Άσπρη**

Δρ. Ευφροσύνη Ριζοπούλου-Ηγουμενίδου, Ομότιμη Καθηγήτρια Λαϊκής Τέχνης και Αρχιτεκτονικής, Τμήμα Ιστορίας και Αρχαιολογίας, Πανεπιστήμιο Κύπρου

11:30-11:50 **Παραδοσιακά Παρασκευάσματα από τα Σταφύλια στα Κρασοχώρια της Κύπρου, Μέσα από το Αρχείο Προφορικής Παράδοσης του Κέντρου Επιστημονικών Ερευνών**

Αργυρώ Ξενοφώντος, Φιλολόγος, Ερευνήτρια, Κέντρο Επιστημονικών Ερευνών Κύπρου

- 11:50-12:10 **Ελληνική Κυπριακή Παραδοσιακή Διατροφή - Παρελθόν, Παρόν, Μέλλον: Αναμνήσεις της Παιδικής μου Διατροφής στον Αγρό Κύπρου**
Μάρκος Δυμιώτης, Εκπαιδευτικός, Συνεργαζόμενος Ερευνητής, La Trobe University, Μελβούρνη, Αυστραλία
- 12:10-12:30 **Λαχταριστές Διαδρομές Αυθεντικής Κύπρου: Γαστρονομικές Περιπλανήσεις και ο Πολιτισμός των Γεύσεων στην Ύπαιθρο της Επαρχίας Λάρνακας**
Μάκης Παπαμιχαήλ, Αγροτοοικονομολόγος, Αναπτυξιακή Εταιρεία Επαρχίας Λάρνακας
- 12:30-12:50 Συζήτηση
- 12:50-14:00 Γεύμα

ΕΝΟΤΗΤΑ Δ: ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΕΣ ΙΔΙΑΙΤΕΡΟΤΗΤΕΣ ΠΕΡΙΟΧΩΝ ΤΗΣ ΚΥΠΡΟΥ (ΜΕΡΟΣ Β)

Προεδρία: Καλλιόπη Πρωτοπαπά, Φιλολόγος, Συγγραφέας-Ερευνήτρια Παραδοσιακού Πολιτισμού

- 14:00-14:20 **Δερύνεια: Αγροτροφική Ιστορία και Αγροτροφικές Ιστορίες στα Χρόνια της Αγγλοκρατίας**
Κυριακή Παντελή, Γεωγράφος και Υποψήφια Διδάκτωρ Παραδοσιακού Πολιτισμού, Πανεπιστήμιο Κύπρου
- 14:20-14:40 **Γαστρονομικές Ιδιομορφίες του Ριζοκαρπάσου**
Νάσα Παταπίου, Ιστορικός-Ερευνήτρια, Κέντρο Επιστημονικών Ερευνών Κύπρου
- 14:40-15:00 **Η Γαστρονομική Ταυτότητα της Μαραθάσας**
Φλωρεντία Κυθραιώτου, Συγγραφέας, Ερευνήτρια σε Θέματα Γαστρονομίας
- 15:00-15:20 **Παραδοσιακά Εδέσματα της Περιοχής Πιτσιλιάς και Ιδιαίτερα του Χωριού Πλατανιστάσα**
Καλλιόπη Κούρρη, Εκπαιδευτικός, Ερευνήτρια σε Θέματα Παραδοσιακού Πολιτισμού και Διατροφής
- 15:20-15:40 Συζήτηση
- 15:40-16:10 Διάλειμμα

ΕΝΟΤΗΤΑ Ε: ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΚΑΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΕΣ ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ

Προεδρία: Δρ. Χρυσταλλίνη Λαζάρου, Πρόεδρος Διοικητικού Συμβουλίου, Κυπριακό Μουσείο Διατροφής και Τροφίμων

- 16:10-16:30 **«Μαγειρεύοντας» την Παραδοσιακή Διατροφή της Κύπρου: Παραδείγματα Εκπαιδευτικών Εφαρμογών του Θέματος**
Δρ. Ευτυχία Παρλά, Εκπαιδευτικός

- 16:30-16:50 **Ο Ρόλος του Μαθήματος της Οικιακής Οικονομίας/Αγωγής Υγείας (Μέση Εκπαίδευση) στη Γνωριμία, Διατήρηση και Αξιοποίηση της Παραδοσιακής Διατροφής στη Σύγχρονη Ζωή**
Εύα Νεοφύτου, Επιθεωρήτρια Μέσης Εκπαίδευσης
Ελένη Νεοφύτου, Άννα Χατζηθεοδώρου, Μαρία Γιακουμή, Μαρία Ηλιάδου, Βασιλική Σαραντοπούλου, Μαρία Παλμύρη, Χρυσούλα Χαραλάμπους, Εκπαιδευτικοί
- 16:50-17:10 **Η Γεύση της Παράδοσης: Εκπαιδευτικά Προγράμματα για Κοινά Διατροφικά Στοιχεία Κύπρου-Κρήτης στο Μουσείο Παραδοσιακής Ζωής Κρήτης Λυχνοστάτης**
Μαίρη Μπαριτάκη, Φιλόλογος-Μουσειοπαιδαγωγός, Υπεύθυνη Τμήματος Εκπαιδευτικών Προγραμμάτων Μουσείου «ΛΥΧΝΟΣΤΑΤΗΣ», Μέλος Διεθνούς Επιτροπής για την Εκπαίδευση & την Πολιτιστική Δράση στα Μουσεία (CECA/ICOM)
- 17:10-17:30 Συζήτηση
- 17:30-18:00 Διάλειμμα

ΕΝΟΤΗΤΑ ΣΤ: ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΜΟΙ, ΣΗΜΑΤΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΝΟΜΙΚΗ ΚΑΤΟΧΥΡΩΣΗ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Προεδρία: Γιώργος Κυπριανού, Εκπαιδευτής Επιστημονικών Τεχνών, Α΄ Τεχνική Σχολή Λευκωσίας, Υπουργείο Παιδείας και Πολιτισμού

- 18:00-18:20 **Μικροβιακή Μελέτη των Συμώσεων Παραδοσιακών Προϊόντων της Κύπρου: Η Περίπτωση Κουμανταριάς, Τραχανά και Αλλαντικών Πιτσιλιάς**
Δρ. Δημήτρης Τσάλτας, Επίκουρος Καθηγητής, Εργαστήριο Γεωργικής Μικροβιολογίας και Βιοτεχνολογίας, Τμήμα Γεωπονικών Επιστημών, Βιοτεχνολογίας και Επιστήμης Τροφίμων, Τεχνολογικό Πανεπιστήμιο Κύπρου
- 18:20-18:40 **Χαλλούμι: Συστήματα Παραγωγής και Ποιότητα**
Δρ. Φώτης Παπαδήμας, Λέκτορας, Τμήμα Γεωπονικών Επιστημών Βιοτεχνολογίας και Επιστήμης Τροφίμων, Τεχνολογικό Πανεπιστήμιο Κύπρου
- 18:40-19:00 **Νομική Προστασία για Παραδοσιακά Τρόφιμα**
Σώζος-Χρίστος Θεοδούλου, Lic. Jur., D.E.A., Δικηγόρος, Αντιπρόεδρος του Συνδέσμου Εμπορικών Σημάτων των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων (ECTA)
- 19:00-19:20 **Κατοχύρωση Προϊόντων με Ονομασία Προέλευσης στην Κύπρο: Η Πραγματική Εμπειρία**
Γεώργιος Γαβριήλ, Γενικός Διευθυντής Aphrodite Delights Ltd, Πρόεδρος Συνδέσμου Παρασκευαστών Παραδοσιακών Εδεσμάτων Γεροσκήπου
- 19:20-19:40 Συζήτηση
- 19:40-20:00 Σύνοψη και κλείσιμο συνεδρίου

ΟΡΓΑΝΩΤΙΚΗ ΚΑΙ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΣΥΝΕΔΡΙΟΥ

Πρόεδρος	Δρ. Ευφροσύνη Ριζοπούλου-Ηγουμενίδου Ομότιμη Καθηγήτρια Λαϊκής Τέχνης και Αρχιτεκτονικής Πανεπιστήμιο Κύπρου
Αντιπρόεδρος	Δρ. Χρυσταλλένη Λαζάρου Πρόεδρος Διοικητικού Συμβουλίου Μουσείο Κυπριακών Τροφίμων και Διατροφής
Γραμματέας	Πετρούλα Χατζηττοφή Υποψήφια Διδάκτορας Παραδοσιακού Πολιτισμού Πανεπιστήμιο Κύπρου
Μέλη	Δρ. Αντωνία Ματάλα Αναπληρώτρια Καθηγήτρια Ανθρωπολογίας της Διατροφής Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο Αθηνών Νάσα Παταπίου Ιστορικός-Ερευνήτρια Κέντρο Επιστημονικών Ερευνών Κύπρου Καλλιόπη Πρωτοπαπά Συγγραφέας-Ερευνήτρια Παραδοσιακού Πολιτισμού Νίκος Αντήλιος Ερευνητής Κυπριακής Γαστρονομίας Πανεπιστήμιο Λευκωσίας

ΧΟΡΗΓΟΙ



Μουσείο Κυπριακών
Τροφίμων & Διατροφής



Κυπριακή Εθνική
Επιτροπή Unesco

Κυπριακή
Εθνική Επιτροπή
UNESCO



University
of Cyprus



Πολιτιστικές Υπηρεσίες
Υπουργείου Παιδείας



Κυπριακός Οργανισμός
Τουρισμού



Υπουργείο Γεωργίας,
Φυσικών Πόρων και
Περιβάλλοντος



Χ. Α. Παπαέλληνας



Αδελφοί Λανίτη



Καρπός
Σταυράκη
Αθηναίνη



Καφεκοπτείο
Αμαλία



Katerina Home
Made Sweets



Αρτοζύμ Γενικές
Αρτοβιομηχανίες



ETKO &
Olympus
Wineries



Mitsides Public
Company Ltd



Χαραλαμπίδης-Κρίστης



Forest Park Hotel



Γρηγορίου Β. Ε.



Σταύρος Παρπής Τρόφιμα



INTERCOLLEGE

Intercollege - Πρόγραμμα
Επισιτιστικών Τεχνών



Παραδοσιακά Αλλαντικά
Καυκαλιά



φιλαγοροτική
συμβουλευτική

Α. Μ. Φιλαγοροτική Συμβουλευτική



Vassos Eliades (Nescafe)



Ambrosia Oils



Παγωτά Παπαφίλιππου



Aphrodite Delights



Carrefour Cyprus



Γεοχάκο Carnation Spices & Herbs

ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΟΣ ΧΟΡΗΓΟΣ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ



Περιοδικό Time Out

Μουσείο Κυπριακών Τροφίμων και Διατροφής
cyfoodmuseum@gmail.com
99059820
97739192

