



Υπό την Αιγίδα των



ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ



Υποστηρικτές



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

ΠΕΜΠΤΗ 9 ΟΚΤΩΒΡΙΟΥ

11:30 – 12:00

ΕΓΓΡΑΦΕΣ

12:00 – 12:30

ΚΑΛΩΣΟΡΙΣΜΑ

Συντονιστής: **Αλέξης Τσιάντης**, Διευθυντής, Επιμελητήριο Κυκλάδων

- **Γιάννης Ρούσσος**, Πρόεδρος, Επιμελητήριο Κυκλάδων
- **Richard Jones**, Πρόεδρος, Eva Crane Trust (Μ. Βρετανία)
- **Αριστοτέλης Παπαδόπουλος**, Γενικός Διευθυντής Αγροτικής Έρευνας, ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ
- **Γιώργος Λεονταρίτης**, Χωρικός Αντιπεριφερειάρχης Κυκλάδων
- **Γιώργος Μαραγκός**, Δήμαρχος Σύρου – Ερμούπολης

12: 30 – 14:40

ΠΡΩΙΝΗ ΣΥΝΕΔΡΙΑ: Η πορεία της μελισσοκομικής πρακτικής μέσα στους αιώνες

Συντονιστής: **Richard Jones**, Πρόεδρος Eva Crane Trust

- 12:30 **Amihai Mazar**, Καθηγητής Αρχαιολογίας, Εβραϊκό Πανεπιστήμιο της Ιερουσαλήμ
Η ανακάλυψη Μελισσοκομείου της Εποχής του Σιδήρου και οι Μέλισσες της Ανατολής στο Τελ Rehov, Ισραήλ
- 13:00 **Richard Jones**, Πρόεδρος Eva Crane Trust, Μ. Βρετανία
Η Eva Crane & η έρευνά της σε σχέση με την Ελληνική μελισσοκομία
- 13:20 **Irfan Kandemir**, Καθηγητής στη Σχολή Βιολογίας του Παν. Άγκυρας, Τουρκία
Η μελισσοκομία στην Τουρκία – από το παρελθόν στο παρόν
- 13:40 **Stephen Petersen**, Σύμβουλος Μελισσοκομίας, Αλάσκα, Η.Π.Α.
Μελισσοκομία στην Αρχαία Αίγυπτο
- 14:00 **Χαράλαμπος Β. Χαρίσης**, Επίκουρος Καθ. Χειρουργικής, Παν. Ιωαννίνων
Η μελισσοκομία στο προϊστορικό Αιγαίο

14:20 – 14:40

ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ/ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΕΙΣ/ΣΥΖΗΤΗΣΗ

14: 40 – 15:20

ΕΛΑΦΡΥ ΓΕΥΜΑ

15: 20 – 19: 00

ΑΠΟΓΕΥΜΑΤΙΝΗ ΣΥΝΕΔΡΙΑ:

Συντονιστές: **Γεώργιος Μαυροφρύδης**, Αρχαιολόγος & **Χαράλαμπος Χαρίσης**, Επίκουρος Καθ. Χειρουργικής, Παν. Ιωαννίνων

- 15:20 **Gene Kritsky**, Τμήμα Βιολογίας, College of Mount St. Joseph, Η.Π.Α.
Η αναζήτηση για την τέλεια κυψέλη: Τόπος Προέλευσης Αρχαία Μεσόγειος
- 15:40 **Χρήστος Γιαννάς**, ΚΒ Εφορεία Προϊστορικών και Κλασικών Αρχαιοτήτων,
Μελισσοκομικές πρακτικές στο Αγαθονήσι κατά την αρχαιότητα
- 16:00 **Μαρία Δεληγιάνη**, Φιλολόγος, **Ευαγγελία Τσάτσαρου**, Γεωπόνος, **Γεωργία Τσάπη**, Μελισσοκόμος, **Αλέξανδρος Γκουσιάρης**, Μαθηματικός/Μελισσοκόμος

Βασίλισσα ή Βασιλιάς; Ρητορική και Βιολογία στους αρχαίους Έλληνες Συγγραφείς

- 16:20 **Κατερίνα Καλογήρου**, Αρχαιολόγος Α.Π.Θ.
Αλέξανδρος Παπαχριστοφόρου, Γεωπόνος Α.Π.Θ.
Δημιουργία αντιγράφων δύο τύπων αρχαιοελληνικών, πήλινων κυψελών και έλεγχος της ομοιόστασης των μελισσιών τους
- 16:40 **Ηλίας Αναγνωστάκης**, Τομέας Βυζαντινών Ερευνών, Ινστιτούτο Ιστορικών Ερευνών, Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών
Άγριο και οικόσιτο μέλι στους μεσοβυζαντινούς Βίους Αγίων: θέματα παρασκευής, συλλογής και κατανάλωσης
- 17:00 **Σοφία Γερμανίδου**, Υπουργείο Πολιτισμού
Η μελισσοκομία στο Βυζάντιο: μαρτυρίες από γραπτές πηγές, απεικονίσεις, ευρήματα.
- 17:20 – 17:30 **ΔΙΑΛΕΙΜΜΑ**
- 17:30 **Γιώργος Πάλλης**, Λέκτωρ, Τμήμα Ιστορίας & Αρχαιολογίας, Πανεπ. Αθηνών
Η μελισσοκομία στην τουρκοκρατούμενη Αττική (1456 - 1821). Μια μοναστηριακή υπόθεση.
- 17:50 **Γεώργιος Μαυροφρύδης**, Αρχαιολόγος
Οι λίθινες κυψέλες των νησιών της ανατολικής Μεσογείου
- 18:10 **Θανάσης Μπίκος**, Γεωπόνος
35 χρόνια Μελισσογυρίσματα
- 18:30 **Δομένικος Σαγκινέτος**, Μελισσοκόμος, Μέλος Δ.Σ. Δήμου Ερμούπολης
Ο De la Roca και οι ελληνικές κυψέλες
- 18:50 **Νίκος Νικολάου**, Μελισσοκόμος
Μελισσοκομία με ελληνικού τύπου κυψέλες

19:10– 19:45

ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ/ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΕΙΣ/ΣΥΖΗΤΗΣΗ

20:30

ΕΚΔΗΛΩΣΗ ΔΙΚΤΥΩΣΗΣ ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΝΤΩΝ ΣΤΗ ΣΥΡΟ

Η τοποθεσία θα ανακοινωθεί

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ 10 ΟΚΤΩΒΡΙΟΥ

11:30 – 13:20

ΠΡΩΙΝΗ ΣΥΝΕΔΡΙΑ: Ντόπιες φυλές μελισσών/ Χαρακτηριστικά/ Διατήρηση

Συντονιστές: Μαρία Μπουγά, Εργ. Ζωολογίας & Εντομολογίας, Γεωπονικό Παν. Αθηνών & **Φανή Χατζήνα**, Ινστιτούτο Μελισσοκομίας ΕΛΓΟ «Δήμητρα»

- 11:30 **Gilles Ratia**, Σύμβουλος Μελισσοκομίας, 'Apiservices'- Γαλλία, πρόεδρος APIMONDIA
Η Βαρρόα «σκότωσε» την παραδοσιακή μελισσοκομία
- 12:00 **Cecilia Costa**, Συμβούλιο Γεωργικών Ερευνών, Τμήμα Έρευνας Μελισσών και Μεταξοσκώληκα, Μπολόνια, Ιταλία
Διατήρηση της Σικελιανής μαύρης μέλισσας: νησιά, αξία αγοράς και οργάνωση
- 12:20 **Λεωνίδας Χαριστός**, Ινστιτούτο Μελισσοκομίας ΕΛΓΟ «Δήμητρα»
Παραγωγικά χαρακτηριστικά ελληνικών πληθυσμών μελισσών
- 12:40 **Φανή Χατζήνα**, Ινστιτούτο Μελισσοκομίας ΕΛΓΟ «Δήμητρα»
Σημαντικότητα και προσαρμογή των ντόπιων πληθυσμών μελισσών – Πανευρωπαϊκή συνεργασία για την αλληλοεπίδραση Περιβάλλοντος και Γονότυπου
- 13:00 **Μαρία Μπουγά**, Εργ. Ζωολογίας & Εντομολογίας, Γεωπονικό Παν. Αθηνών
Εντοπισμός των ντόπιων ελληνικών πληθυσμών μελισσών με βάση τις γενετικές αναλύσεις – Η περίπτωση της Αμοργού

13:20 – 13:40

ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ /ΣΥΖΗΤΗΣΗ

13:40 – 14:20

ΕΛΑΦΡΥ ΓΕΥΜΑ/ ΔΙΑΛΕΙΜΜΑ

14:20 – 15:20

ΑΠΟΓΕΥΜΑΤΙΝΗ ΣΤΡΟΓΓΥΛΗ ΤΡΑΠΕΖΑ: Μελισσοκομική

Πρακτική/Προβλήματα/Προοπτικές ανάπτυξης της Μελισσοκομίας

Συντονίστρια: **Κατερίνα Καρατάσου**, Ομοσπονδία Μελισσοκομικών Συλλόγων Ελλάδος

Μιχάλης Υφαντίδης, Διατελέσας Καθηγητής Αριστοτέλειου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης

Τεχνητή απομόνωση μεταξύ μελισσιών στο ίδιο μελισσοκομείο

Ελένη Κολοκοτρώνη, Τμήμα Μελισσοκομίας, ΥΠΑΑΤ

Προοπτικές και υποστήριξη του κλάδου της Μελισσοκομίας

Ελένη Μαλούπα, Εργαστήριο Προστασίας και Αξιοποίησης Αυτοφύων και Ανθοκομικών φυτών, ΕΛΓΟ «ΔΗΜΗΤΡΑ»

Προστασία και αξιοποίηση μελισσοκομικών ειδών των Κυκλάδων

Φανή Χατζήνα, Ινστιτούτο Μελισσοκομίας ΕΛΓΟ «Δήμητρα»

Η υγεία των μελισσών: φυτοφάρμακα, μελισσοφάρμακα & θρέψη

Βαγγέλης Παπάς, Κέντρο Μελισσοκομίας Πειραιά & Κυκλάδων

Η οικονομικότητα των μελισσοκομικών εκμεταλλεύσεων στις Κυκλάδες

Σοφία Γούναρη, Ινστιτούτο Μεσογειακών Δασικών Οικοσυστημάτων & Τεχνολογίας Δασικών Προϊόντων

Η μελισσοκομία στις Κυκλάδες

Ιωάννης Κακός, Τεχνολόγος Τροφίμων & Ποτών, Επικεφαλής Επιθεωρητής Συστημάτων Διαχείρισης Ασφαλείας Τροφίμων, Μελισσοκόμος

Μέλι: Από την παραγωγή στο ράφι

Κατερίνα Καρατάσου, Ομοσπονδία Μελισσοκομικών Συλλόγων Ελλάδος

Ορθή μελισσοκομική πρακτική, ποιότητα προϊόντων, επιχειρηματικότητα

3

15: 20 – 16:00

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΕΙΣ/ΠΑΡΕΜΒΑΣΕΙΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ & ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΩΝ

16:00 – 16:45

ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ /ΣΥΖΗΤΗΣΗ

16:45 – 17:00

ΔΙΑΛΕΙΜΜΑ

17:00 – 19:00

AEGEAN CUISINE: Η Κουζίνα του Αιγαίου ... στις Κυκλάδες

Ένα γευστικό πάνελ συζήτησης με θέμα το Δίκτυο Aegean Cuisine, τα τοπικά προϊόντα και την τοπική γαστρονομία.

«Το μέλι στην Κυκλαδίτικη γαστρονομία: χρήσεις & τάσεις» θα παρουσιάσει η **Θάλεια Τσιγλάκη**, Δημοσιογράφος γεύσης στο **Αθηνόραμα – Umami.gr**

Το θέμα *«Από το μέλι στην κοπανιστή και τη λούτζα: Δυνατότητες και προοπτικές των τοπικών προϊόντων των Κυκλάδων»* θα παρουσιάσει η **Νανά Δαρειώτη**, Διευθύντρια του περιοδικού γεύσης **Αλάτι & Πιπέρι**

Τις δράσεις και το μέλλον του Δικτύου **Aegean Cuisine** θα παρουσιάσουν οι:

- **Γιάννης Ρούσσο**, Πρόεδρος Επιμελητηρίου Κυκλάδων
- **Αλέξης Τσιάντης**, Διευθυντής Επιμελητηρίου Κυκλάδων
- **Εμμανουέλλα Σταμίρη**, Υπεύθυνη Επικοινωνίας Επιμελητηρίου Κυκλάδων

19:00 – 20:00

ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ / ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ/ΚΛΕΙΣΙΜΟ ΣΥΜΠΟΣΙΟΥ

20:30

AEGEAN CUISINE ΔΕΙΠΝΟ ΟΜΙΛΗΤΩΝ ΣΤΗ ΣΥΡΟ (Η τοποθεσία θα ανακοινωθεί)

ΣΑΒΒΑΤΟ 11 ΟΚΤΩΒΡΙΟΥ

9:00 – 11:00

ΞΕΝΑΓΗΣΗ ΕΡΜΟΥΠΟΛΗΣ – ΣΥΡΟΥ (ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΑ)

11:00 – 13:00

ΕΠΙΣΚΕΨΗ ΣΕ ΤΟΠΙΚΑ ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΑ (ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΑ)