

**ΜΟΝΑΣΤΗΡΙΑΚΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ,
ΓΕΩΡΓΙΚΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ & ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΤΗΣ ΥΠΑΙΘΡΟΥ**

**Μουσείο Γαστρονομίας, Κυριακή 11 και Δευτέρα 12 Μαΐου 2014
Αγίου Δημητρίου 13 Ψυρρή, Αθήνα**

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ

Κυριακή 11 Μαΐου

18:30 - 19:00	Προσέλευση
19:00 - 20:00	Καλωσόρισμα: Δρ Γιολάντα Τότσιου , Σύμβουλος Υπουργού ΥΠ ΑΑΤ Έκθεση μοναστηριακής διατροφής (σκεύη, εργαλεία, βιβλία, φωτογραφικό υλικό) σε συνεργασία με το Κέντρο Λαογραφίας της Ακαδημίας Αθηνών, επιμέλεια Δρ. Αικ. Καμηλάκη-Πολυμέρου, Δρ. Ε. Καραμανέ, Λ.Καραπιδάκη Έκθεση προϊόντων διατροφής που παράγουν τα μοναστήρια (δημητριακά, μέλι, λάδι, κρασί)
20:00 - 22:00	Παρουσίαση δημιουργιών μοναστηριακής κουζίνας από μοναχούς (μοναστηριακές συνταγές) Πατέρας Γερμανός από Μονή Τατάρνας Πατέρας Επιφάνιος από Μυλοπόταμο Αγίου Όρους Αριστοτέλης Ζέρβας Σεφ του Μουσείου Γαστρονομίας Γευσιγνωσία από τους επισκέπτες

Δευτέρα 12 Μαΐου

9:30 - 17:00	Συνέδριο με θέμα « Μοναστηριακή Γαστρονομία και διατροφή »
17:00 - 20:00	Παρουσίαση δημιουργιών μοναστηριακής κουζίνας από μοναχούς (μοναστηριακές συνταγές) Πατέρας Επιφάνιος από Μυλοπόταμο Αγίου Όρους Πατέρας Γερμανός από Μονή Τατάρνας Ευρυτανίας Αριστοτέλης Ζέρβας Σεφ του Μουσείου Γαστρονομίας Γευσιγνωσία από τους επισκέπτες Συνεχίζονται οι εκθέσεις και όλες οι δράσεις της πρώτης ημέρας καθ' όλη τη διάρκεια και της δεύτερης ημέρας

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΥΝΕΔΡΙΟΥ

Δευτέρα 12 Μαΐου

9:30 - 10:00	Προσέλευση - Εγγραφές Καλωσόρισμα
10:00 - 10:30	Χαιρετισμοί Εναρκτήρια ομιλία του Υπουργού Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, καθηγητή Αθανασίου Τσαυτάρη
10:30 - 11:30	<p style="text-align: center;"><u>ΠΡΩΤΗ ΕΝΟΤΗΤΑ</u></p> <p>Η ΦΙΛΟΣΟΦΙΑ, ΤΑ ΠΟΛΙΤΙΣΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΚΑΙ Η ΔΙΑΧΡΟΝΙΚΟΤΗΤΑ ΤΗΣ ΜΟΝΑΣΤΗΡΙΑΚΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ</p> <p>Συντονιστής: Δρ Πένυ Παπαδογεώργη, Γεωπόνος, Εκπαιδευτικός, Σύμβουλος Υπουργού ΥΠΑΑΤ</p> <p>Ομιλητές</p> <ol style="list-style-type: none">Δρ Αικατερίνη Πολυμέρου - Καμηλάκη, τ. Διευθύντρια Κέντρου Λαογραφίας της Ακαδημίας Αθηνών «Παραδοσιακή κοσμική και μοναστηριακή διατροφή στον κύκλο του χρόνου»Μανώλης Μελινός, Θεολόγος, Συγγραφέας, Διευθυντής Βιβλιοθήκης της Ιεράς Συνόδου «Διατροφή "Υπέρ Υγείας"»Γεωργία Κοφινά, Εκπαιδευτικός, Συγγραφέας, Ερευνήτρια Γαστρονομίας «Η επιρροή της εκκλησιαστικής παράδοσης στην ελληνική κουζίνα»Δρ Ιωάννης Αναστασόπουλος, Θεολόγος, Εκπαιδευτικός «Η διατροφική αξία της Μοναστηριακής Διατροφής σε σχέση με την διατροφή και υγεία των νέων»
11:30 - 12:30	<p style="text-align: center;"><u>ΔΕΥΤΕΡΗ ΕΝΟΤΗΤΑ</u></p> <p>ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΑΞΙΑ ΤΗΣ ΜΟΝΑΣΤΗΡΙΑΚΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ - ΣΥΝΔΕΣΗ ΜΕ ΣΥΓΧΡΟΝΑ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΔΕΔΟΜΕΝΑ</p> <p>Συντονιστής: Δρ Γιολάντα Τότσιου, Γεωπόνος - Επιστήμων Τροφίμων, Σύμβουλος Υπουργού ΥΠΑΑΤ</p> <ol style="list-style-type: none">Δρ Μαρία Καψοκεφάλου, Αναπλ. Καθηγήτρια στο Γεωπονικό Πανεπιστήμιο «Η διατροφική σημασία των ψαριών»Δρ Χρυσούλα Τάσσου, Τακτική Ερευνήτρια, Ελληνικός Γεωργικός Οργανισμός ΔΗΜΗΤΡΑ «Τα παραδοσιακά ζυμούμενα προϊόντα με προβιοτικές ιδιότητες στη Μοναστηριακή Διατροφή»Δρ Κωνσταντίνος Ακουμιανάκης, Καθηγητής στο Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών «Συμβολή των Λαχανευομένων ειδών στη διατροφή του ανθρώπου»Δρ. Μάριος Σταθάτος, Γενικός Ιατρός, Υπεύθυνος Ιατρείου Διαβήτη και Παχυσαρκίας Πολυκλινική Ολυμπιακού Χωριού «Το ταχίνι και η διατροφική του αξία στη Μοναστηριακή Διατροφή»Δρ. Αντώνης Καφάτος, Ομότιμος καθηγητής Πανεπιστημίου Κρήτης «Παραδοσιακή διατροφή της Κρήτης για την πρόληψη των χρόνιων νοσημάτων»

ΤΡΙΤΗ ΕΝΟΤΗΤΑ**ΣΗΜΑ ΠΕΡΙΜΟΝΑΣΤΗΡΙΑΚΩΝ ΠΕΡΙΟΧΩΝ****Στρογγυλό τραπέζι**

Συντονιστής: Δρ Σέρκο Χαρουτουιάν, Καθηγητής στο Γεωπονικό Πανεπιστήμιο, Πρόεδρος Οργανισμού ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ

Στο στρογγυλό τραπέζι θα αναπτυχθούν τα κριτήρια καθορισμού των περιμοναστηριακών ζωνών, οι προδιαγραφές των σημάτων καθώς και η σύνδεση με τις διεθνείς τάσεις των vegetarian. Παράλληλα θα αναδειχθούν παραδείγματα ανάλογων σημάτων, οι δυσκολίες για την εφαρμογή τους και τα θετικά στοιχεία των επιτυχημένων παραδειγμάτων. Τέλος θα προταθούν οι πρώτες πιλοτικές περιοχές για την εφαρμογή του σήματος. Οι περιοχές αυτές διαθέτουν την υποδομή και ως προς την ύπαρξη σημαντικών μοναστηριών και ως προς την εφαρμογή ειδικών σημάτων τοπικής γαστρονομίας.

Ομιλητές

1. Δρ Γιολάντα Τότσιου, Γεωπόνος - Επιστήμων Τροφίμων, Σύμβουλος Υπουργού ΥΠΑΑΤ «Η φιλοσοφία του σήματος της Μοναστηριακής διατροφής και η σύνδεσή της με τις διεθνείς τάσεις των vegetarian»
2. Δρ. Γεώργιος Ν. Μακρής, Καθηγητής Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο (ΕΜΠ), «Τα κριτήρια και οι κατ' αρχήν προϋποθέσεις για τον ορισμό των περιμοναστηριακών ζωνών»
3. Δρ Χρήστος Παππάς, Διευθυντής Ανάπτυξης ΕΛΓΟ - ΔΗΜΗΤΡΑ «Σήμα μοναστηριακών προϊόντων - Κανονιστικό πλαίσιο»
4. Βασίλης Μπέλλης, Γενικός Διευθυντής Αναπτυξιακής Καρδίτσας ΑΝ.ΚΑ Α.Ε. «Διαπιστώσεις εφαρμογής από παραδείγματα ανάλογων σημάτων. Δυνατότητα ανάπτυξης Μοναστηριακού Σήματος (ΜΣ) στη Λίμνη Πλαστήρα»
5. Μαρίνος Μπερέτσος, Διευθύνων Σύμβουλος Αναπτυξιακής Πάρωννα Α.Ε. «Διαπιστώσεις εφαρμογής από παραδείγματα ανάλογων σημάτων. Δυνατότητα ανάπτυξης ΜΣ στη Μονεμβασία»
6. Γεώργιος Χατζηγιαννάκης, Ιδιοκτήτης εστιατορίου Σελήνης - Εκπρόσωπος Έτους Γαστρονομίας, Σαντορίνη 2013, «Διαπιστώσεις εφαρμογής από παραδείγματα ανάλογων σημάτων. Δυνατότητα ανάπτυξης ΜΣ στη Σαντορίνη»
7. Γεώργιος Πίπτας, Υπεύθυνος για την εφαρμογή του «Ελληνικού Πρωινού», μέλος του ΞΕΕ, «Διαπιστώσεις εφαρμογής από παραδείγματα ανάλογων σημάτων. Δυνατότητα ανάπτυξης ΜΣ στο Ελληνικό Πρωινό»

Συζήτηση