



ΚΥΠΡΙΩΝ ΓΕΥΣΕΙΣ

Η ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΤΗΣ ΚΥΠΡΟΥ ΣΤΙΣ ΤΟΠΙΚΕΣ ΠΑΡΑΛΛΑΓΕΣ ΤΗΣ

Β' Ανακοίνωση



7-8 Νοεμβρίου 2014

Αίθουσα Τελετών, Πανεπιστήμιο Κύπρου



Διοργανωτής:
Μουσείο Κυπριακών Τροφίμων και Διατροφής



Αγαπητοί συνάδελφοι και φίλοι, κυρίες και κύριοι,

Δύο περίπου μήνες μετά την πρώτη επικοινωνία μας, και ενώ προχωρούμε με γοργούς ρυθμούς στην υλοποίηση της διοργάνωσης του Συνεδρίου, σας απευθύνουμε με ιδιαίτερη χαρά το δεύτερο χαιρετισμό της Οργανωτικής και Επιστημονικής του Συνεδρίου

Κυπρίων Γεύσεις

Η Παραδοσιακή Διατροφή της Κύπρου στις Τοπικές Παραλλαγές της

το οποίο θα διεξαχθεί στις **7 και 8 Νοεμβρίου 2014**, στην **Αίθουσα Τελετών του Πανεπιστημίου Κύπρου** (οδός Καλλιπόλεως, αρ. 75). Το Συνέδριο διοργανώνεται από το Μουσείο Κυπριακών Τροφίμων και Διατροφής, με αφορμή την πρόσφατη συμπερίληψη της Κύπρου στον Κατάλογο Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς της UNESCO, ανάμεσα στις χώρες όπου εφαρμόζεται η Μεσογειακή Διατροφή.

Πιστεύουμε ότι το Συνέδριο αυτό θα αποτελέσει μια επωφελή και εποικοδομητική επιστημονική συνάντηση, η οποία θα θέσει στο επίκεντρο του προβληματισμού την κυπριακή παραδοσιακή διατροφή. Η υποβολή προτάσεων για συμμετοχή με ανακοίνωση ξεπέρασε κάθε προσδοκία και το πρόγραμμα επεκτάθηκε χρονικά καλύπτοντας και το απόγευμα της δεύτερης μέρας του Συνεδρίου, ούτως ώστε να παρουσιαστούν όσο το δυνατόν περισσότερες εισηγήσεις χωρίς επιπρόσθετη χρηματική επιβάρυνση για τους συνέδρους. Έτσι, μεγάλος αριθμός αξιόλογων εισηγητών προερχόμενων από ποικίλα επιστημονικά πεδία, θα αναπτύξει θέματα που αγγίζουν διαφορετικές πτυχές ζητημάτων που σχετίζονται με την παραδοσιακή διατροφή: προσεγγίσεις για την κυπριακή παραδοσιακή και μεσογειακή δίαιτα, σύγχρονες θεωρήσεις για το παρελθόν, το παρόν και το μέλλον της παραδοσιακής κουζίνας, ανάδειξη των γαστρονομικών ιδιαιτεροτήτων περιοχών της Κύπρου, ανάπτυξη εκπαιδευτικών εφαρμογών με θέμα την παραδοσιακή διατροφή, προσπάθειες και ενέργειες για νομική κατοχύρωση προϊόντων, καθώς και καθιέρωση καλών πρακτικών έρευνας και προώθησης παραδοσιακών τροφίμων. Μέσα από τις ανακοινώσεις θα προωθηθεί ο βασικός στόχος του συνεδρίου, δηλαδή η καταγραφή, μελέτη, προβολή και αξιοποίηση στοιχείων της κυπριακής παραδοσιακής διατροφής σύμφωνα με τις τρέχουσες ερευνητικές τάσεις, τις σύγχρονες προκλήσεις και τις προοπτικές του μέλλοντος.

Το Συνέδριο θα πλαισιωθεί και εμπλουτιστεί με ποικίλες παράλληλες δραστηριότητες. Εκθέσεις φωτογραφίας, βιβλίων κυπριακής μαγειρικής και παραδοσιακών προϊόντων θα δώσουν την ευκαιρία στους συνέδρους να προσεγγίσουν και να βιώσουν προσωπικά την κυπριακή παραδοσιακή διατροφή. Παράλληλα, στα πλαίσια του ευρωπαϊκού προγράμματος Europeana Food and Drink, στο οποίο συμμετέχει ως εταίρος το Μουσείο Κυπριακών Τροφίμων και Διατροφής, θα λειτουργήσει στο χώρο του Συνεδρίου γραφείο συλλογής υλικού, για όσους ενδιαφέρονται να συνεισφέρουν και οι ίδιοι στην καταγραφή στοιχείων για την κυπριακή κουζίνα.

Στους χορηγούς, οι οποίοι με την υποστήριξη τους συνεισφέρουν αποφασιστικά στην υλοποίηση αυτού του Συνεδρίου, εκφράζουμε τις θερμές ευχαριστίες μας. Με την προσδοκία και της δικής σας δυναμικής συμμετοχής, σας προσκαλούμε να μας τιμήσετε με την παρουσία σας, συμβάλλοντας έτσι στην επιτυχία του Συνεδρίου.

Φιλικά,

Για την Οργανωτική και Επιστημονική Επιτροπή
Ευφροσύνη Ριζοπούλου-Ηγουμενίδου, Πρόεδρος



Οργανωτική και Επιστημονική Επιτροπή

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



Χριστίνα Λουκά, Φλαούνες



Χορηγοί



Μουσείο Κυπριακών
Τροφίμων και Διατροφής



Κυπριακή Εθνική
Επιτροπή Unesco



Πανεπιστήμιο Κύπρου



Πολιτιστικές Υπηρεσίες
Υπουργείου Παιδείας και
Πολιτισμού



Κυπριακός Οργανισμός
Τουρισμού



Υπουργείο Γεωργίας,
Φυσικών Πόρων και
Περιβάλλοντος



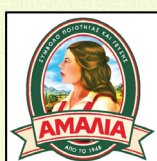
Χ. Α. Παπαέλληνας



Αδελφοί Λανίτη



Καρπός Σταυράκη
Αθηναίτη



Καφεκοπτείο
Αμαλία



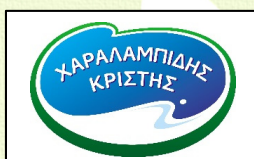
Katerina Home
Made Sweets



Αρτοζύμ Γενικές
Αρτοβιομηχανίες



ΕΤΚΟ & Olympus
Wineries



Χαραλαμπίδης-Κρίστης



Forest Park Hotel



Γρηγορίου Β. Ε.



Σταύρος Παρπής Τρόφιμα



Ambrosia Oils



Παραδοσιακά Αλλαντικά
Καυκαλία



Aphrodite Delights



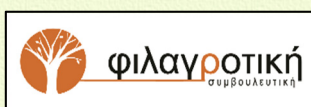
Vassos Eliades (Nescafe)



Παγωτά Παπαφιλίππου



Γεοχάκο Λτδ (Carnation
Spices & Herbs)



Α. Μ. Φιλαγροτική
Συμβουλευτική



Carrefour Cyprus

Αποκλειστικός Χορηγός Επικοινωνίας



Περιοδικό Time Out



Τόπος και Ημερομηνίες Διεξαγωγής

Το συνέδριο θα διεξαχθεί στις 7 και 8 Νοεμβρίου 2014 (απόγευμα και πρωί-βράδυ αντίστοιχα), στην Αίθουσα Τελετών του Πανεπιστημίου Κύπρου (Κεντρικά Κτήρια, Καλλιπόλεως 75).



Δικαίωμα Συμμετοχής

Το δικαίωμα συμμετοχής έχει ορισθεί ως εξής:

	16.08.14-30.10.14	Από 1.11.14
Ευρύ κοινό	25€	35€
Μέλη ΜΚΤΔ* & Φοιτητές	15€	20€

*Μουσείο Κυπριακών Τροφίμων και Διατροφής

Το Δικαίωμα Συμμετοχής περιλαμβάνει:

- ο Παρακολούθηση του Επιστημονικού Προγράμματος.
- ο Έντυπα του Συνεδρίου.
- ο Δεξίωση Υποδοχής.
- ο Καφέ στα επίσημα διαλείμματα του Συνεδρίου.
- ο Ελαφρύ γεύμα κατά τη δεύτερη μέρα του Συνεδρίου.
- ο Πιστοποιητικό Παρακολούθησης.

Δελτίο εγγραφής για το συνέδριο επισυνάπτεται στο τέλος της παρούσας ανακοίνωσης, καθώς και στον σύνδεσμο: <http://foodmuseum.cs.ucy.ac.cy/web/guest/news>



Θεματολογία Συνεδρίου

Το Επιστημονικό Πρόγραμμα του Συνεδρίου θα αποτελείται από την εναρκτήρια ομιλία, διάρκειας 30', και 21 εισηγήσεις διάρκειας 20'.

Η θεματολογία του Συνεδρίου περιλαμβάνει τις εξής ενότητες:

1. Εξέταση συνόλων παραδοσιακών εδεσμάτων που συνδέονται με συγκεκριμένο τόπο ή χαρακτηρίζονται από ιδιαίτερο τοπικό χρώμα σε συγκεκριμένες παραλλαγές τους.
2. Εξέταση συγκεκριμένων παραδοσιακών εδεσμάτων στις κατά τόπους παραλλαγές τους, όπως αυτές απαντώνται σε διάφορα μέρη του νησιού, με επισήμανση των ομοιοτήτων και των ιδιαιτεροτήτων των εκδοχών.
3. Εξέταση παραδοσιακών εδεσμάτων σε σχέση με τοπικά έθιμα, τελετουργίες και καθιερωμένες πρακτικές σε συγκεκριμένες περιοχές ή και διατοπικά.
4. Προτάσεις εκπαιδευτικών εφαρμογών και δράσεων για προώθηση της παραδοσιακής γαστρονομίας και της Μεσογειακής Διατροφής, μέσα από την ανάδειξη του κυπριακού γαστρονομικού πλούτου στις ποικίλες εκφάνσεις και παραλλαγές του.

Σε Ποιους Απευθύνεται

Το Συνέδριο απευθύνεται ιδιαίτερα σε :

- ο **Ερευνητές και λάτρεις του παραδοσιακού πολιτισμού**, αφού κεντρικό θέμα του Συνεδρίου αποτελεί η κυπριακή παραδοσιακή διατροφή ως αναπόσπαστο μέρος του παραδοσιακού πολιτισμού της Κύπρου.
- ο **Εκπαιδευτικούς**, γιατί στο Συνέδριο θα παρουσιαστούν καλές πρακτικές, εφαρμογές και πρότυπες τάσεις στην ανάπτυξη των εκπαιδευτικών προγραμμάτων για την παραδοσιακή διατροφή στην Εκπαίδευση.
- ο **Επαγγελματίες μάγειρες**, καθώς μέσα από το πρόγραμμα του Συνεδρίου θα προβληθούν άγνωστα παραδοσιακά εδέσματα και γαστρονομικές ιδιαιτερότητες της Κύπρου, σε συνδυασμό με καλές πρακτικές προβολής και αξιοποίησής τους.
- ο **Παραγωγούς παραδοσιακών εδεσμάτων και βιομηχανίες τροφίμων**, διότι το Συνέδριο στοχεύει στην ανάδειξη των παραδοσιακών εδεσμάτων και τη συζήτηση πρακτικών πτυχών που αφορούν στην εμπορική εκμετάλλευσή τους (χαρακτηρισμοί, σήματα ποιότητας και κατοχυρώσεις).
- ο **Διαιτολόγους-διατροφολόγους**, γιατί το Συνέδριο έχει σκοπό να προβάλλει τη διατροφική αξία της κυπριακής παραδοσιακής κουζίνας, τη σχέση της με τη Μεσογειακή δίαιτα και την διαχρονική σημασία της.
- ο **Ακαδημαϊκούς ή φοιτητές των συναφών με το Συνέδριο επιστημονικών κλάδων** (ιστορία, αρχαιολογία, διαιτολογία, διατροφολογία, τεχνολογία τροφίμων, επισιτιστικές τέχνες, εκπαίδευση, δίκαιο κ.ά.), εφόσον το Συνέδριο θα δώσει βήμα σε αξιόλογους επιστήμονες που θα παρουσιάσουν διάφορες πτυχές του ζητήματος της κυπριακής παραδοσιακής διατροφής σύμφωνα με τις σύγχρονες ερευνητικές τάσεις.
- ο **Υπουργείο Παιδείας και Πολιτισμού, Πολιτιστικές Υπηρεσίες και Μουσεία**, καθώς σκοπός του Συνεδρίου είναι να αναδείξει την κυπριακή παραδοσιακή διατροφή ως μέρος της άυλης πολιτιστικής μας κληρονομιάς και σημαντική διάσταση του πολιτισμού, της ιστορίας, της ταυτότητάς και της παιδείας μας.
- ο **Υπουργείο Γεωργίας, Φυσικών Πόρων και Περιβάλλοντος**, γιατί μέσα από το Συνέδριο θα προβληθούν τα κυπριακά παραδοσιακά εδέσματα, παρασκευασμένα από τις παραδοσιακές κυπριακές ποικιλίες της εδώδιμης χλωρίδας και πανίδας του τόπου μας.
- ο **Δήμους και Κοινότητες**, αφού σκοπός του Συνεδρίου είναι να αναδείξει το γαστρονομικό πλούτο χωριών και περιοχών της Κύπρου, και να παρουσιάσει τρόπους διάσωσης, μελέτης, προβολής και αξιοποίησής του.



Παρασκευή 7 Νοεμβρίου

17:00-18:00 Εγγραφή Συνέδρων

18:00-18:30 Έναρξη και χαιρετισμοί

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

19:10-19:30 **Διατροφή και παραδοσιακά παρασκευάσματα στα έθιμα του κύκλου της ζωής**
Καλλιόπη Πρωτοπαπά, Φιλολόγος, 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

19:50-20:15 Συζήτηση

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

Σάββατο 8 Νοεμβρίου

8:00-9:00 Εγγραφή Συνέδρων

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

9:00-9:20 **Η κυπριακή εκδοχή της Μεσογειακής Διατροφής**
Μαριλένα Ιωαννίδου, Ερευνήτρια, Διευθύντρια της μη κερδοσκοπικής εταιρείας “ΓΑΣΤΕΡΑΙΑ” για την προώθηση της κυπριακής γαστρονομίας

9:20-9:40 **Κυπριακά εδέσματα από την εποχή της λιτότητας**
Δρ. Αντωνία Ματάλα, Αναπληρώτρια Καθηγήτρια Ανθρωπολογίας της Διατροφής, Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο Αθηνών, Ελλάδα
Βαρβάρα Γιάγκου, Διαιτολόγος

9:40-10:00 **Η εφαρμογή του Κυπριακού προγεύματος 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, The Forest Park Hotel, Κύπρος

10:40-11:10 Διάλειμμα



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

- 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)

- 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

- 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 Παλμίρη, Χρυσούλα Χαραλάμπους, Εκπαιδευτικοί
- 16:50-17:10 **Η γεύση της παράδοσης: εκπαιδευτικά προγράμματα για κοινά διατροφικά στοιχεία Κύπρου - Κρήτης στο Μουσείο Παραδοσιακής Ζωής Κρήτης "ΛΥΧΝΟΣΤΑΤΗΣ"**
Μαίρη Μπαριτάκη, Φιλολόγος - Μουσειοπαιδαγωγός, Υπεύθυνη Τμήματος Εκπαιδευτικών Προγραμμάτων Μουσείου «ΛΥΧΝΟΣΤΑΤΗΣ»
- 17:10-17:30 Συζήτηση

17:30-18:00 Διάλειμμα

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

- 18:00-18:20 **Μικροβιακή μελέτη των ζυμώσεων παραδοσιακών προϊόντων της Κύπρου. Η περίπτωση Κουμανταρίας, 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
Συζήτηση

19:20-19:45 Σύνοψη και κλείσιμο συνεδρίου



Παράλληλες Δραστηριότητες

Κατά τη διάρκεια του Συνεδρίου, στον προθάλαμο της Αίθουσας Τελετών θα λειτουργούν οι πιο κάτω εκθέσεις:

1. Φωτογραφική έκθεση του Μουσείου Κυπριακών Τροφίμων και Διατροφής με θέμα «Η Τέχνη της Μαγειρικής: Απαθανατίζοντας τη Γαστρονομική Παράδοση της Κύπρου».
2. Έκθεση βιβλίων κυπριακής μαγειρικής.
3. Έκθεση παραδοσιακών προϊόντων από κυπριακές βιομηχανίες τροφίμων.

Σημαντική παράλληλη δραστηριότητα του Συνεδρίου αποτελεί η **συλλογή υλικού για την παραδοσιακή κυπριακή κουζίνα στα πλαίσια του προγράμματος Europeana Food and Drink** (<http://foodmuseum.cs.ucy.ac.cy/web/guest/europeana>). Το μεγάλο αυτό ευρωπαϊκό πρόγραμμα, το οποίο βρίσκεται κάτω από την ομπρέλα της Europeana (www.europeana.eu), της ψηφιακής εγκυκλοπαίδειας της Ευρώπης, έχει ως στόχο την ψηφιοποίηση της πληροφορίας σε σχέση με την παραδοσιακή κουζίνα, την προώθηση της ζωντανής και πλούσιας γαστρονομικής κληρονομιάς της Ευρώπης, καθώς και την εμπλοκή του κοινού, των δημιουργικών βιομηχανιών, των πολιτιστικών οργανισμών και των βιομηχανιών τροφίμων στη δημιουργία, εκμάθηση, χρήση και διάδοση υλικού και πληροφοριών τα οποία σχετίζονται με τα τρόφιμα και τη διατροφή γενικότερα.

Ως εταίρος στο πιο πάνω πρόγραμμα, το Μουσείο Κυπριακών Τροφίμων και Διατροφής, καλεί το κυπριακό κοινό να συνεισφέρει **φωτογραφίες, γραπτό και οπτικοακουστικό υλικό**, το οποίο να συμπεριλαμβάνει πληροφορίες για:

- ο Τοπικά προϊόντα και παραδοσιακές συνταγές.
- ο Εδέσματα τα οποία συνηθίζονται σε συγκεκριμένους δήμους/κοινότητες.
- ο Τρόφιμα που συνδέονται με ειδικές εορταστικές ή άλλες περιστάσεις.
- ο Χώρους παραγωγής και διάθεσης παραδοσιακών προϊόντων.
- ο Τεχνικές παρασκευής οι οποίες συνδέονται με τοπικές γαστρονομικές παραδόσεις.
- ο Παραδοσιακά σκεύη και εργαλεία.

Στη συλλογή υλικού μπορούν να συμβάλουν:

- ο Άτομα.
- ο Δήμοι και Κοινότητες.
- ο Συλλογικοί φορείς (σωματεία, τοπικές οργανώσεις κλπ.).
- ο Σχολεία.
- ο Βιομηχανίες τροφίμων.

Η συνεισφορά του κοινού στην προσπάθεια για διαφύλαξη, αναγνώριση και προβολή του γαστρονομικού πολιτισμού της Κύπρου σε τοπικό, ευρωπαϊκό και παγκόσμιο επίπεδο, είναι εξαιρετικά σημαντική. Η κατάθεση υλικού θα συνοδεύεται από την παραχώρηση σχετικού πιστοποιητικού.

Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τη διαδικασία συλλογής, τη χρήση του υλικού που θα συνεισφέρετε, καθώς και τη σημαντικότητα και τα οφέλη της συμμετοχής σας, επισκεφθείτε το σύνδεσμο: <http://foodmuseum.cs.ucy.ac.cy/web/guest/news>



Χορηγίες και Έκθεση Κυπριακών Προϊόντων

Χορηγίες και Έκθεση Κυπριακών Προϊόντων

Το Μουσείο Κυπριακών Τροφίμων και Διατροφής δέχεται προτάσεις συνεργασίας από εταιρείες και οργανισμούς, που θα συμβάλουν ως χορηγοί στην εκπλήρωση των αναγκών του Συνεδρίου εξασφαλίζοντας την προβολή τους αναλόγως της συνεισφοράς τους με:

- Τοποθέτηση του λογοτύπου τους στις ανακοινώσεις, το πρόγραμμα, την πρόσκληση και το βιβλίο περιλήψεων του Συνεδρίου.
- Συμπερίληψη διαφημιστικού φυλλαδίου στην τσάντα του Συνεδρίου.
- Τοποθέτηση διαφημιστικών banners στο χώρο του Συνεδρίου.
- Διαμοιρασμό διαφημιστικών τσαντών, προϊόντων ή αντικειμένων στο κοινό του Συνεδρίου.

Παράλληλα, το Μουσείο Κυπριακών Τροφίμων και Διατροφής απευθύνει ιδιαίτερη πρόσκληση συνεργασίας σε **βιομηχανίες τροφίμων**, οι οποίες ενδιαφέρονται για **έκθεση προϊόντων** τους κατά τη διάρκεια του Συνεδρίου. Ο χώρος που μπορεί να διατεθεί για το σκοπό αυτό είναι περιορισμένος, και μπορεί να εξυπηρετήσει λειτουργικά μέχρι 5 εκθετήρια. Οι ενδιαφερόμενοι παρακαλούνται όπως επικοινωνήσουν άμεσα στα στοιχεία επικοινωνίας του Συνεδρίου, καθώς οι θέσεις για εκθέτες θα διατεθούν κατά προτεραιότητα ζήτησης (στη βάση first come, first served).

Σημειώνεται ότι όλοι οι χορηγοί και εκθέτες θα αναφέρονται σε όλο το προωθητικό και διαφημιστικό υλικό του Συνεδρίου. Πιο συγκεκριμένα το Συνέδριο θα προβληθεί σε τηλεοπτικές, ραδιοφωνικές και έντυπες διαφημίσεις από όλα τα μέσα του συγκροτήματος ΔΙΑΣ (πακέτο αξίας 40000 ευρώ).

Καταληκτική ημερομηνία αποστολής λογοτύπου για συμπερίληψη σε:

- Τηλεοπτική και ραδιοφωνική διαφήμιση: **28 Σεπτεμβρίου 2014.**
- Έντυπη διαφήμιση και επικοινωνίες Συνεδρίου: **12 Οκτωβρίου 2014.**

Αποκλειστικός χορηγός επικοινωνίας: Περιοδικό Time Out.

Στοιχεία Επικοινωνίας



Ηλεκτρονικό ταχυδρομείο

Τηλέφωνο

Τηλεομοιότυπο

cyfoodmuseum@gmail.com

00357-99059820, 00357-97739192

00357-22770676





Κυπρίων Γεύσεις: Η Παραδοσιακή Διατροφή της Κύπρου στις Τοπικές Παραλλαγές της

7-8 Νοεμβρίου 2014
Αίθουσα Τελετών
Πανεπιστημίου Κύπρου

Δελτίο Εγγραφής Συμμετέχοντα / Registration Form

Παρακαλούμε όπως συμπληρώσετε το Δελτίο Εγγραφής με κεφαλαίους χαρακτήρες και αποστείλετε με e-mail στη διεύθυνση cyfoodmuseum@gmail.com

Please fill in the Registration Form with capital letters and send it by e-mail at the address cyfoodmuseum@gmail.com

I. ΑΤΟΜΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ / PERSONAL DETAILS

Επώνυμο/Surname:

Όνομα/Name:

Διεύθυνση Αλληλογραφίας /Mailing Address:

Πόλη-Χώρα/City-Country:

T.K./Zip Code:

Τηλ./Landline:

Φαξ/Fax:

Κινητό Τηλ./Mobile Phone:

E-mail:

Ιδιότητα, Θέση, Τίτλος, Φορέας/Profession, Position, Title, Institution:

Είστε εγγεγραμμένο μέλος του Μουσείου Κυπριακών Τροφίμων και Διατροφής (ΜΚΤΔ);

Είστε φοιτητής/τρια:

II. ΕΓΓΡΑΦΗ / REGISTRATION

ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΝΤΩΝ/ PARTICIPANTS CATEGORIES

ΚΟΣΤΟΣ ΕΓΓΡΑΦΗΣ/REGISTRATION FEES

Έως/Until 15.8.14

16.08.14-30.10.14

1.11.14 -7/8.11.14

Ευρύ κοινό/Public

20€

25€

35€

Μέλη ΜΚΤΔ/ CFNM Members

10€

15€

20€

Φοιτητές/Students

10€

15€

20€

III. ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ / NOTES

Όσον αφορά τις κατηγορίες με μειωμένη εγγραφή:

- Οι φοιτητές οφείλουν να προσκομίσουν με την εγγραφή τους αντίγραφο της φοιτητικής ταυτότητας από το Πανεπιστημιακό ίδρυμα στο οποίο φοιτούν.
- Τα μέλη του Μουσείου Κυπριακών Τροφίμων και Διατροφής οφείλουν να έχουν ήδη τακτοποιήσει τις οικονομικές υποχρεώσεις τους προς το Σωματείο κατά το χρόνο εγγραφής τους.

Εάν επιθυμείτε να εγγραφείτε στο μητρώο μελών του Μουσείου Κυπριακών Τροφίμων και Διατροφής, παρακαλώ όπως βρείτε τις σχετικές πληροφορίες [εδώ](#). Το δικαίωμα εγγραφής για τακτικά μέλη και φυσικά πρόσωπα ανέρχεται στα €50 και η ετήσια συνδρομή στα €20.

Regarding participants with reduced registration fee:

- Students need to attach with the Registration Form, a copy of their Student ID from the University they attend.
- Members of the Cyprus Food and Nutrition Museum must meet all their financial obligations towards the Organization by the time of their registration.

If you wish to become a member of the Cyprus Food and Nutrition Museum, please find all necessary information [here](#). Member's registration fee amounts to €50 and the annual contribution is €20.

IV. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΚΑΙ ΧΡΟΝΟΙ ΕΓΓΡΑΦΗΣ / REGISTRATION PROCESS AND DATES

Εγγραφές γίνονται με τη συμπλήρωση και την αποστολή του παρόντος Δελτίου Εγγραφής μέχρι και τις **4 Νοεμβρίου 2014** στο Μουσείο Κυπριακών Τροφίμων και Διατροφής στην ηλεκτρονική διεύθυνση cyfoodmuseum@gmail.com

Μετά τις **4 Νοεμβρίου 2014**, εγγραφές θα γίνονται δεκτές μόνο στη Γραμματεία του Συνεδρίου, η οποία θα λειτουργεί στον συνεδριακό χώρο κατά την Παρασκευή 7.11.2014 και το Σάββατο 8.11.2014.

Παρακαλούμε όπως καταβάλετε το αντίτιμο της εγγραφής στον εξής τραπεζικό λογαριασμό:

Τράπεζα Κύπρου

Αριθμός Λογαριασμού: 357006206366

Δικαιολογητικό: Ονοματεπώνυμο-CFNM Conference (π.χ. Μαρία Ιωάννου-CFNM Conference).

Η εξόφληση του δικαιώματος συμμετοχής θα πρέπει να γίνει εντός της προθεσμίας ισχύος της αντίστοιχης περιόδου εγγραφής.

Εντός δύο (2) ημερών από τη λήψη του Δελτίου Εγγραφής και την εξόφληση της εγγραφής σας, θα σας αποσταλεί επιβεβαίωση εγγραφής μέσω e-mail. Σε περίπτωση που δε λάβετε τη σχετική βεβαίωση, παρακαλούμε όπως επικοινωνήσετε με τον Διοργανωτή του Συνεδρίου.

Οι εγγραφές, οι οποίες δεν θα έχουν εξοφληθεί μέχρι και τις **4 Νοεμβρίου 2014**, θα θεωρούνται άκυρες και δε θα ληφθούν υπόψη.

Conference registrations must be made by completing and sending the Registration Form until **November 4th, 2014** to the Cyprus Food and Nutrition Museum at the e-mail address cyfoodmuseum@gmail.com

After **November 4th, 2014**, registrations will only be allowed at the Registry of the Conference, which will be operating at the Conference venue on Friday 7.11.2013 and Saturday 8.11.2014.

The registration fee must be paid to the following banking account:

Bank of Cyprus

Account Number: 357006206366

Specification: Name and Surname-CFNM Conference (i.e. Maria Ioannou-CFNM Conference).

The payment of the participation fee must be concluded by the deadline of the respective subscription period.

Within two (2) days of reception of the registration form and proof of registration fee payment, you will receive a registration confirmation via e-mail. In case you do not receive the relevant certificate, please contact the Conference Organizer.

Registrations which will not be paid until **November 4th, 2014**, will be considered void and will not be taken into account.