

ΤΟ ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟ ΚΥΚΛΑΔΩΝ, ΤΟ EVA CRANE TRUST
& ΤΟ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΑΣ ΤΟΥ ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ
ΔΙΟΡΓΑΝΩΝΟΥΝ ΣΤΙΣ ΚΥΚΛΑΔΕΣ ΤΟ 3ΗΜΕΡΟ ΣΥΜΠΟΣΙΟ

η Μελισσοκομία στη Μεσόγειο από την αρχαιότητα έως & σήμερα

Διεθνές Συμπόσιο

9-11 Οκτωβρίου 2014

Πρόγραμμα

ΔΙΟΡΓΑΝΩΣΗ



THE
EVA CRANE
TRUST



Επιμελητήριο
Κυκλάδων
ΕΤΟΣ ΙΔΡΥΣΕΩΣ 1896



ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΓΕΩΡΓΙΚΟΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ "ΔΗΜΗΤΡΑ"

ΥΠΟ ΤΗΝ ΑΙΓΙΔΑ ΤΩΝ



ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ
ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΜΕ ΤΗΝ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ ΤΩΝ



Blue Star Ferries

Αγαπητοί φίλοι και συνάδελφοι,

Είναι χαρά και τιμή μας που σας καλωσορίζουμε σε αυτό το μοναδικό Διεθνές Συμπόσιο Μελισσοκομίας που λαμβάνει χώρα για πρώτη φορά στις Κυκλάδες, στο πανέμορφο και ιστορικό νησί της Σύρου σε ζωντανή σύνδεση με τα νησιά Άνδρος, Μήλος, Μύκονος, Πάρος, Νάξος, Σαντορίνη και Τήνος.

Το ίδιο το θέμα του Συμποσίου είναι πρωτοποριακό και μέσα από την πληθώρα των εισηγήσεων από τους Έλληνες και Διεθνείς ομιλητές, αλλά και της δημιουργικής συζήτησης που θα ακολουθήσει, πιστεύουμε ότι το παρελθόν και τα ιστορικά δεδομένα της μελισσοκομικής πρακτικής θα μας βοηθήσουν να κατανοήσουμε και να αντιμετωπίσουμε καλύτερα και αποτελεσματικότερα τα προβλήματα του παρόντος και τις προσδοκίες για το μέλλον.

Απολαύστε μαζί μας, κατά τη διάρκεια αυτού του δημιουργικού τριημέρου, ένα ταξίδι από το παρελθόν στο παρόν και το μέλλον της μελισσοκομίας, που ευελπιστούμε να συνδράμει στην καλύτερη γνώση του κλάδου αλλά και στην καλύτερη οργάνωση της επαγγελματικής δραστηριότητας της περιοχής προς όφελος της τοπικής οικονομικής και κοινωνικής ανάπτυξης.

Για το Επιμελητήριο Κυκλάδων, ο Πρόεδρος, **Γιάννης Ρούσσος**

Για το Eva Crane Trust, ο Πρόεδρος, **Richard Jones**

Για τον ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ, η Επιστημονική Υπεύθυνη του Συμποσίου, **Φανή Χατζήνα**

Πέμπτη 9 Οκτωβρίου

- 11:30 - 12:00 ΕΓΓΡΑΦΕΣ
- 12:00 - 12:30 ΚΑΛΩΣΟΡΙΣΜΑ
Συντονιστής: **Αλέξης Τσιάντης**, Διευθυντής, Επιμελητήριο Κυκλάδων
Γιώργος Λεονταρίτης, Χωρικός Αντιπεριφερειάρχης Κυκλάδων
Γιώργος Μαραγκός, Δήμαρχος Σύρου - Ερμούπολης
Γιάννης Ρούσσος, Πρόεδρος, Επιμελητήριο Κυκλάδων
Richard Jones, Πρόεδρος, Eva Crane Trust (Μ. Βρετανία)
Αριστοτέλης Παπαδόπουλος, Γενικός Διευθυντής Αγροτικής Έρευνας ΕΛΓΟ «Δήμητρα»
- 12:30 - 14:40 ΠΡΩΙΝΗ ΣΥΝΕΔΡΙΑ: Η μελισσοκομική πρακτική μέσα στους αιώνες
Συντονιστής: **Richard Jones**, Πρόεδρος Eva Crane Trust, Μ. Βρετανία
- 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: Η μελισσοκομική πρακτική μέσα στους αιώνες
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 Δεληγιάννη**, 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 κυψέλων 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
O 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 ΣΤΗ ΣΥΡΟ (Η τοποθεσία θα ανακοινωθεί)
-
- 11:30 - 13:20 **ΠΡΩΙΝΗ ΣΥΝΕΔΡΙΑ: Ντόπιες φυλές μελισσών/Χαρακτηριστικά/Διατήρηση**
Συντονιστές: **Μαρία Μπουγά**, Εργ. Ζωολογίας & Εντομολογίας, Γεωπον. Παν. Αθηνών & **Φανή Χατζήνα**, Ινστιτούτο Μελισσοκομίας ΕΛΓΟ «Δήμητρα»
- 11:30 **Gilles Ratia**, Σύμβουλος Μελισσοκομίας, «Ariservices» - 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 Αριστοτελείου Παν. 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 Αυτοφυών 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

15:20 - 16:00 ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΕΙΣ/ΠΑΡΕΜΒΑΣΕΙΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ & ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΩΝ
16:00 - 16:45 ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ/ΣΥΖΗΤΗΣΗ
16:45 - 17:00 ΔΙΑΛΕΙΜΜΑ
17:00 - 19:00 ΠΑΝΕΛ ΣΥΖΗΤΗΣΗΣ AEGEAN CUISINE: Η Κουζίνα του Αιγαίου... στις Κυκλάδες

Ειδική Θεματική



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

Ένα γευστικό πάνελ με καλεσμένους που θα παρουσιάσουν το Δίκτυο Aegean Cuisine και θα συζητήσουν για τα τοπικά προϊόντα και την τοπική γαστρονομία.

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

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

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

Γιάννης Ρούσσος, Πρόεδρος Επιμελητηρίου Κυκλάδων

Αλέξης Τσιάντης, Διευθυντής Επιμελητηρίου Κυκλάδων

Εμμανουέλλα Σταμίρη, Υπεύθυνη Επικοινωνίας Επιμ. Κυκλάδων

Το πάνελ συζήτησης πραγματοποιείται στο πλαίσιο των ενεργειών του Δικτύου Aegean Cuisine, του πρότυπου δικτύου επιχειρήσεων με στόχο την ανάδειξη της τοπικής γαστρονομίας, των τοπικά παραγόμενων προϊόντων και την προβολή του Αιγαίου ως μοναδικό ταξιδιωτικό προορισμό.

Γνωρίστε το Δίκτυο μέσα από το www.aegeancuisine.gr

19:00 - 20:00 ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ & ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ / ΚΛΕΙΣΙΜΟ ΣΥΜΠΟΣΙΟΥ
20:30 AEGEAN CUISINE ΔΕΙΠΝΟ ΟΜΙΛΗΤΩΝ ΣΤΗ ΣΥΡΟ (Η τοποθεσία θα ανακοινωθεί)

Σάββατο 11 Οκτωβρίου

Από 9:00 - 11:00 θα υπάρξει περιπατητική ξενάγηση στην Ερμούπολη για όσους επιθυμούν και από 11:00 - 13:00 θα ακολουθήσει επίσκεψη σε τοπικά μελισσοκομεία.



ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ
ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ ΤΑΜΕΙΟ
ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΚΗΣ
ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ



ΤΙΤΛΟΣ ΠΡΑΞΗΣ:
«ΠΡΟΒΟΛΗ ΤΩΝ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ
ΤΗΣ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΣ ΝΟΤΙΟΥ ΑΙΓΑΙΟΥ»
ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΚΡΗΤΗΣ & ΝΗΣΩΝ ΑΙΓΑΙΟΥ



ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟ
ΚΥΚΛΑΔΩΝ
ΕΤΟΣ ΙΔΡΥΣΕΩΣ 1934



ΕΣΠΑ
2007-2013
ΜΕ ΤΗ
ΣΥΓΚΡΗΜΑΤΟΔΟΤΗΣΗ
ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ ΚΑΙ ΤΗΣ
ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

Το υλικό αυτό εντάσσεται στο Υποέργο 8 (ΥΕ 8) «Ανάδειξη της γαστρονομίας και της αιγαιακής κουζίνας (Aegean Cuisine) στις Κυκλάδες» της πράξης «Προβολή του τουριστικού προϊόντος της Περιφέρειας Νοτίου Αιγαίου» στο πλαίσιο του Ε.Π. «Κρήτης & Νήσων Αιγαίου». Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης.