

Παρασκευή, 8 Ιουλίου 2011

08.30 – 09.15 Εγγραφές

09.30– 10.00 Έναρξη – Χαιρετισμοί επισήμων

10.00 – 12.00 ΕΝΟΤΗΤΑ 1

Συντονίστρια Βίκυ Βαμιεδάκη, Δημοσιογράφος

Προϊόντα “SANTO”: Με το βλέμμα στραμμένο στο μέλλον

Καφούρος Μάρκος, Πρόεδρος Ένωσης Συνεταιρισμών Θηραϊκών Προϊόντων

Διαχρονική επιλογή εντός της εγχώριας ποικιλίας μικρόκαρπης τομάτας “Τοματάκι Σαντορίνης”

Τράκα Αικατερίνη, Πρόεδρος Ελληνικής Επιστημονικής Εταιρείας Γενετικής Βελτίωσης Φυτών

Η άρδευση της τομάτας σε ξηροθερμικές συνθήκες

Χαρτζουλάκης Κων/νος, Ερευνητής, Ινστιτούτο Υποτροπικών Φυτών και Ελιάς, ΕΘΙΑΓΕ

Ορθές πρακτικές λίπανσης της μικρόκαρπης τομάτας και επιπτώσεις της στην ποιότητα των καρπών

Σάββας Δημήτρης, Αν. Καθηγητής, Εργαστήριο Κηπευτικών Καλλιεργειών, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών

12.00 – 12. 30 Διάλειμμα Καφέ

12.30 – 14.00 ΕΝΟΤΗΤΑ 2

Συντονιστής Μιχαηλίδης Δημήτρης, Δημοσιογράφος

“Tuta absoluta (Lepidoptera: Gelechiidae)”, ένας νέος εχθρός της τομάτας στην Ελλάδα και η ολοκληρωμένη αντιμετώπισή του

Παπαδούλης Γεώργιος, Αναπληρωτής Καθηγητής Εργαστήριο Γεωργικής Ζωολογίας και Εντομολογίας, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών

Ολοκληρωμένη διαχείριση καλλιέργειας και συστήματα πιστοποίησης αγροτικών προϊόντων

Γιαννοπολίτης Ν. Κωνσταντίνος, Διευθυντής Σύνταξης ΑγροΤύπος Α.Ε. (Τέως Διευθυντής Τμήματος Ζιζανιολογίας του Μ.Φ.Ι.)

Μοριακές διαγνωστικές μέθοδοι με βάση το DNA και η σημασία τους για την παραγωγή, τον έλεγχο και την πιστοποίηση των τοπικών προϊόντων

Τσαυτάρης Αθανάσιος, Καθηγητής ΑΠΘ, Διευθυντής ΕΚΕΤΑ/ΙΝΑ

Οι επιπτώσεις της κλιματικής αλλαγής στην αγροτική παραγωγή των νησιών

Ευθυμιάτου Χριστίνα, Χημικός Μηχανικός

14.00 – 15.00 Γεύμα

Πρόγραμμα

Παρασκευή, 8 Ιουλίου 2011 (συνέχεια)

15.00 – 16.30 ΕΝΟΤΗΤΑ 3

Στρογγυλό Τραπέζι: Το “τοματάκι Σαντορίνης” γίνεται ΠΟΠ

Συντονιστής Σέρκο Χαρουτουγιάν, Καθηγητής, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών

Συμμετέχουν:

- Σκοπελίτης Γιώργος, Προϊστάμενος Τμήματος Αγροτικής Ανάπτυξης Θήρας
- Δημόπουλος Ματθαίος, Διευθυντής Ένωσης Συνεταιρισμών Θηραϊκών Προϊόντων
- Τράκα Αικατερίνη, Πρόεδρος Ελληνικής Επιστημονικής Εταιρείας Γενετικής Βελτίωσης Φυτών
- Οικονόμου Πέτρος, Παραγωγός – Επιχειρηματίας

20.30 – 22.30 Ανοικτή Εκδήλωση

Ομιλία: Ο Συνεργατικός Σχηματισμός (Cluster) ΒΙΟ-ΑΓΡΟΔΙΑΤΡΟΦΗΣ με στόχο την παραγωγή προϊόντων για μεγάλες ομάδες καταναλωτών

Τσαυτάρης Αθανάσιος, Καθηγητής ΑΠΘ, Διευθυντής ΕΚΕΤΑ/ΙΝΑ

Στρογγυλό τραπέζι: Γαστρονομία και Τουρισμός: Η εμπειρία του φαγητού

- Νίκος Ζώρζος, Δήμαρχος Θήρας
- Κώστας Κωνσταντινίδης, Ξενοδόχος
- Ηλίας Μαμαλάκης, Δημοσιογράφος
- Δημήτρης Ρουσούνελος, Ερευνητής γαστρονομίας
- Γιώργος Χατζηγιαννάκης, Εστιατορας

Βράβευση Ηλία Μαμαλάκη

Διαγωνισμός “τηγανίζουμε τοματοκεφτέδες”

Σάββατο, 9 Ιουλίου 2011

09.30 – 11.30 ΕΝΟΤΗΤΑ 4

Συντονιστής Κωνσταντινίδης Κώστας, Ηλιότοπος

Η Τομάτα στη Σαντορίνη

*Λιγνός Μανώλης, Εκδότης Εφημερίδας «Θηραϊκά Νέα», Ιδρυτής Λαογραφικού Μουσείου Σαντορίνης
Εμ. Λιγνού*

Ύλη ντομάτας στην κουζίνα των Κυκλάδων

Ρουσσουνέλος Δημήτρης, Ερευνητής Γαστρονομίας

Φρέσκια και μεταποιημένη μικρόκαρπη τομάτα: Προϊόντα, χρήσεις, προοπτικές

Νομικού Μαρία, Διευθύντρια Πωλήσεων, Δ. Νομικός/COPAIS AE

Η αγροτική παραγωγή ως μέσο ισόρροπης ανάπτυξης για τη Σαντορίνη

Γεωργαντοπούλου Αγγελική, Οινολόγος

11.30 – 12.00 Διάλειμμα καφέ

12.00 – 13.30 ΕΝΟΤΗΤΑ 5

Συντονιστής Πράσσοις Δημήτρης, Δημοσιογράφος

Τοπικές συμμαχίες επιχειρηματιών

Μιχαηλίδης Δημήτρης, Δημοσιογράφος

Τα σαντορινιά προϊόντα στην εστίαση της Αθήνας

Μαούνης Νίκος, Δημοσιογράφος Γεύσης/Εστιατορας

Το μέλλον του “τοματάκι Σαντορίνης” και του πελτέ

Χατζηγιαννάκης Γιώργος, Εστιατορας

13.30 – 15.30 Εργαστήριο τοματοπελτέ - Γεύμα

15.30 – 16.30 Ξεναγήση στους χώρους του οινοποιείου της Ένωσης Συνεταιρισμών

Θηραϊκών Προϊόντων