



3ο ΣΥΝΕΔΡΙΟ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ

8 - 9 Ιουλίου 2011

*Ένωση Συνεταιρισμών
Θηραϊκών Προϊόντων
Πύργος Σαντορίνης*

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ



Υπό την Αιγίδα
& με την Υποστήριξη



ΔΗΜΟΣ ΘΗΡΑΣ



Αυθεντικά Προϊόντα Σαντορίνης



Βραβευμένη ποιότητα



ΕΝΩΣΗ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ ΘΗΡΑΪΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Πύργος Θήρος, Τηλ: 22860 22596

Υπ/μο Αθηνών: Σοφοκλή Βενιζέλου 11, Περιστέρι, Τηλ: 201 5153163

E-mail: info@santowines.gr · www.santowines.gr

Στόχος του συνεδρίου είναι να αποτελέσει, για μια ακόμη φορά, τόπο παρουσίασης και συζήτησης για την καλλιέργεια της μικρόκαρπης τομάτας και ιδιαίτερα για το “τοματάκι Σαντορίνης”, στα προϊόντα μεταποίησής του και στις χρήσεις τους.

Η γαστρονομία της Σαντορίνης και η άρρηκτη σχέση της με το «τοματάκι Σαντορίνης» έχουν ξεχωριστή θέση στις εργασίες του συνεδρίου και στις παράλληλες εκδηλώσεις που θα πραγματοποιηθούν.

Το φετινό συνέδριο είναι πιο επίκαιρο από ποτέ και έχει εορταστικό χαρακτήρα, αφενός μεν γιατί βρίσκεται σε τελικό στάδιο η αναγνώριση του “τοματάκι Σαντορίνης” ως προϊόν ΠΟΠ, αφετέρου δε γιατί η διαρκώς διευρυνόμενη ζήτησή του έχει ως αποτέλεσμα να αυξηθούν και οι καλλιεργητές-παραγωγοί και η καλλιεργούμενη έκταση.

Τα δύο προηγούμενα συνέδρια που πραγματοποιήθηκαν το 2002 και το 2005 ήταν αυτά που αποτέλεσαν της αφετηρία για τη σημερινή επιτυχημένη πορεία του “τοματάκι Σαντορίνης” καθώς και για μια σειρά άλλα θέματα που συνδέονται με την τοπική αγροτική παραγωγή και τη γαστρονομία του νησιού.



COPAIS FOOD AND BEVERAGE S.A.

ΙΣΤΟΡΙΑ

Η Δ.ΝΟΜΙΚΟΣ Α.Ε. ιδρύθηκε πριν από 96 χρόνια από τον Δημήτριο Νομικό και ήταν η πρώτη βιομηχανία παραγωγής προϊόντων τομάτας στα Βαλκάνια. Η λειτουργία της ξεκίνησε το 1915 στην Σαντορίνη, που σήμερα, είναι ένας παγκοσμίως διακεκριμένος τουριστικός προορισμός.

Τρεις γενεές αργότερα η εταιρία συνεχίζει να ειδικεύεται στην παραγωγή προϊόντων τομάτας για βιομηχανική, λιανική και foodservice χρήση. Είναι κατά βάση εξαγωγική και συνεχίζει να είναι 100% οικογενειακή. Είναι η μεγαλύτερη εταιρία επεξεργασίας προϊόντων τομάτας στην Ελλάδα και μια από τις μεγαλύτερες στην Ευρώπη. Ο τζίρος της αγγίζει τα 60 εκ ευρώ και το 80% του τζίρου της προέρχεται από εξαγωγές.

Κατά την τελευταία δεκαετία της ζωής της η εταιρεία διπλασίασε το μέγεθος της μέσω συμμετοχών και εξαγορών. Συγκεκριμένα : Το Μάιο του 2003 η εταιρεία επέκτεινε τις δραστηριότητες της στο εξωτερικό αποκτώντας το πλειοψηφικό πακέτο της εταιρίας Merko Gida SanayiVeTicaret A.S, που είναι μια από τις μεγαλύτερες εταιρίες επεξεργασίας τομάτας στην Τουρκία.

Τον Ιανουάριο του 2007 εξαγόρασε την ελληνική θυγατρική της H.J. Heinz LTD, "ΚΩΠΑΪΣ Α.Ε." και έτσι έγινε ένας από τους μεγαλύτερους ιδιωτικούς οίκους επεξεργασίας τομάτας στην Ευρωπαϊκή Ένωση.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ - ΔΥΝΑΜΙΚΟΤΗΤΑ

Η Δ.ΝΟΜΙΚΟΣ Α.Ε.-ΚΩΠΑΪΣ Α.Ε. διαθέτει δύο τελευταίας τεχνολογίας εργοστάσια στην Κεντρική Ελλάδα, σε περιοχές επιλεγμένες και ιδανικές για την καλλιέργεια της τομάτας.

Το εργοστάσιο της ΚΩΠΑΪΣ βρίσκεται

95 χλμ. βορειοδυτικά των Αθηνών, στην Αλιάρτο Βοιωτίας. Το εργοστάσιο της Δ.ΝΟΜΙΚΟΣ βρίσκεται 250 χλμ. βορειοδυτικά των Αθηνών, στον Δομοκό Φθιώτιδος.

Κάθε μία από τις δύο αυτές μονάδες έχει ημερήσια δυναμικότητα επεξεργασίας νωπής τομάτας που ξεπερνά τους 3.500 τόνους ανά 24 ώρες και μπορεί να επεξεργαστεί πάνω από 180.000 τόνους τομάτας ανά σαιζόν. Κατά την διάρκεια της παραγωγικής περιόδου της ντομάτας που ξεκινά περίπου τέλη Ιουλίου και τελειώνει περίπου τέλος Σεπτεμβρίου, τα εργοστάσια λειτουργούν επί 24ώρου βάσεως, 7 ημέρες την εβδομάδα και επεξεργάζονται περίπου 40% της συνολικής ποσότητας ελληνικής τομάτας που προορίζεται για μεταποίηση.

ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Η Δ.ΝΟΜΙΚΟΣ/ΚΩΠΑΪΣ Α.Ε. ειδικεύεται στην παραγωγή προϊόντων τομάτας σε συσκευασίες κατάλληλες για βιομηχανική χρήση καθώς και για χρήση από αλυσίδες μαζικής εστίασης. Παράλληλα, παράγει και συσκευάζει προϊόντα για κορυφαίες μάρκες λιανικής πώλησης καθώς και για ιδιωτικές ετικέτες των σούπερ μάρκετ. Η παραγωγή βασίζεται σε σύστημα HACCP που καλύπτεται από ISO 9001 και BRC πιστοποιήσεις.

Ταυτόχρονα με μία εκτεταμένη σειρά εξειδικευμένων προϊόντων τομάτας η εταιρία παράγει προϊόντα που απευθύνονται σε συγκεκριμένους πελάτες και που είναι σύμφωνα με τις προδιαγραφές τους.

Κανένα συντηρητικό ή τεχνητό χρώμα δεν χρησιμοποιείται κατά την επεξεργασία των προϊόντων μας και όλα τα συστατικά προέρχονται από εγκεκριμένους προμηθευτές και έχουν αυστηρές προδιαγραφές.

Όλες οι μονάδες προϊόντος διαθέτουν επισήμανση με μοναδικό κωδικό

και μπορούν να ταυτοποιηθούν με ανίχνευση που φτάνει μέχρι τον αγρότη.

ΆΛΛΕΣ ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ

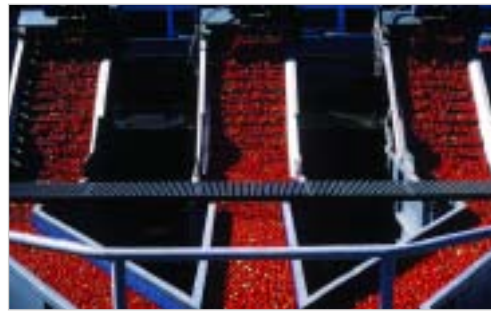
Κατά την διάρκεια των χρόνων η εταιρία έχει αναπτύξει κατάλληλες αγρονομικές υπηρεσίες ώστε να εξασφαλίσει την σωστή καλλιέργεια των χωραφιών και την καταλληλότητα της εισερχόμενης πρώτης ύλης. Πιστοποιημένοι GMO-free σπόροι διαφορετικών ποικιλιών/υβριδίων χρησιμοποιούνται ώστε να επιτευχθεί η μέγιστη συγκομιδή και τα απαιτούμενα ποιοτικά χαρακτηριστικά της τομάτας. Η Δ.ΝΟΜΙΚΟΣ/ΚΩΠΑΪΣ Α.Ε. έχει αναπτύξει μία πολύ αυστηρή λίστα ώστε να ανταποκρίνεται στα παγκόσμια όρια καταλοίπων εντομοκτόνων.

ΠΕΛΑΤΕΙΑ

Για περισσότερα από 40 συναπτά έτη είμαστε επιτυχημένοι πανευρωπαϊκοί προμηθευτές των απαιτητικότερων εταιρειών στον χώρο του τροφίμου όπως: H.J.Heinz (Europe), Unilever companies (Europe), Master Foods (Europe), Nippon Del Monde (Japan), General Mills (Europe- USA), Marks and Spencer (UK), Pizza Hut (Europe-Russia-Africa), Domino's (Europe - UAE- Africa), Sbarro (Europe- Africa), Delhaize Group (Greece), Colruyt supermarkets (Belgium), United Nordic, ICA (Scandinavia).

Η ΦΙΛΟΣΟΦΙΑ ΜΑΣ

Πιστεύουμε στα προϊόντα τομάτας καθώς και στις μακρόχρονες επαγγελματικές συνεργασίες. Γι'αυτό τον λόγο θα συνεχίσουμε να επικεντρωνόμαστε στην επεξεργασία τομάτας και να δυναμώνουμε την θέση μας στον τομέα μας μέσα από μακρόχρονες συνεργασίες με κορυφαίες εταιρίες στον χώρο της επεξεργασίας και παγκόσμιους παίκτες στον τομέα του τροφίμου.



Δ.ΝΟΜΙΚΟΣ Α.Β.Ε.Κ. - ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΤΟΜΑΤΑΣ

ΚΕΝΤΡΙΚΑ ΓΡΑΦΕΙΑ: ΚΕΝΤΡΟ ΑΤΡΙΝΑ,
Λεωφ. Κηφισίας 32, 15125 Μαρούσι,
Τηλ.: +30 210 6858820,
Fax: +30 210 6891106

ΕΡΓ/ΣΙΟ ΔΟΜΟΚΟΥ: 350 10 Δομοκός,
Τηλ.: +30 22320 31411, +30 22320
31403, +30 22320 31440,
Fax: +30 22320 31400

ΕΡΓ/ΣΙΟ ΑΛΙΑΡΤΟΥ: 320 01 ΑΛΙΑΡΤΟΣ,
Τηλ. :+30 22680 29250
FAX: +30 22680 29260

www.dnomikos.gr e-mail: info@dnomikos.gr

Το Συνέδριο

Υπο την Αιγίδα και με την υποστηρίξη

ΔΗΜΟΣ ΘΗΡΑΣ

Διοργάνωση

ΗΛΙΟΤΟΠΟΣ ΣΥΝΕΔΡΙΑ

Συνδιοργάνωση

ΕΝΩΣΗ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ ΘΗΡΑΪΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Επιστημονική Επιτροπή

- Καφούρος Μάρκος, Πρόεδρος Ένωσης Συνεταιρισμών Θηραϊκών Προϊόντων
- Μπεμπέλη Πηνελόπη, Καθηγήτρια, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών
- Σιώμος Αναστάσιος, Καθηγητής, Γεωπονική Σχολή, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης
- Τράκα Αικατερινη, Πρόεδρος Ελληνικής Επιστημονικής Εταιρείας Γενετικής Βελτίωσης Φυτών
- Τσαυτάρης Αθανάσιος, Καθηγητής, Γεωπονική Σχολή, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης
- Χαρουτουιάν Σέρκος, Καθηγητής, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών
- Χατζουλάκης Κωνσταντίνος, Ερευνητής, ΕΘΙΑΓΕ

Τοπική Οργανωτική Επιτροπή

Αγγελική Γεωργαντοπούλου, Ματθαίος Δημόπουλος, Κώστας Κωνσταντινίδης, Ηλίας Ρουσσάκης, Γιώργος Χατζηγιαννάκης, Σκοπελίτης Γιώργος

Γραμματεία

ΗΛΙΟΤΟΠΟΣ ΣΥΝΕΔΡΙΑ

Ημεροβίγλι, 847 00 Σαντορίνη

Τηλ: 2286024758, Fax: 2286023672

email: cherrytomato@heliotopos.net

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

Χορηγοί

Μεγάλοι Χορηγοί



Χορηγοί Επικοινωνίας



agrotypos.gr

αγροτική
ενημέρωση



Υποστηρικτές Εστίασης

Asirtico
Dionysos in Atlantis

Koukoumavlos
Mario No. 1

Nichterī
Sphinx

 **Μαρινόπουλος**



ΕΛΣΑ - Silgan Μεταλλικές Συσκευασίες Α.Ε.





<http://cherrytomato2011.conferences.gr>