

## 2ο Μεσογειακό Συνέδριο για την Αναγέννηση της Χαρουπιάς

(Χαρουπόμυλος Πανόρμου, 22 Οκτωβρίου 2023)

09:00-09:15	Χαιρετισμοί
09:15-09:30	Εναρκτήρια εισήγηση, καλωσόρισμα <b>Μηλιαράκη Κορίνα</b> , Πρόεδρος Δ.Σ. Πολιτιστικής Εταιρείας Πανόρμου «Επιμενίδης»
09:30-09:45	"Αγροδιατροφικές παραδόσεις στο Εθνικό Ευρετήριο Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς της Ελλάδας: Η περίπτωση του χαρουπιού στην Κρήτη" <b>Πεπεράκη Όλια</b> , Δρ. Αρχαιολόγος, Διεύθυνση Νεότερης Πολιτιστικής Κληρονομιάς, Υπουργείο Πολιτισμού και Αθλητισμού.
09:45-10:00	«Η χαρουπιά στον Εθνικό Κατάλογο Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς της Κύπρου: Παραδοσιακές τεχνικές καλλιέργειας, συγκομιδής και επεξεργασίας» <b>Παπαντωνίου Θέκλα</b> , (MSc) Εθνική Επιτροπή UNESCO, Τμήμα Νεότερου και Σύγχρονου Πολιτισμού, Υφυπουργείο Πολιτισμού Κύπρου
10:00-10:20	"Το οικο-πολιτιστικό τοπίο της χαρουπιάς. Τα στοιχεία της βιωσιμότητάς της". <b>Gómez Sal Antonio</b> , Καθηγητής University of Alcalá. Alcalá de Henares, Spain
10:20-10:40	"Μπορεί η ΚΑΠ (η Κοινή Αγροτική Πολιτική) της Ευρωπαϊκής Ένωσης να βοηθήσει στην επιστροφή και την ενίσχυση του χαρουπιού;" <b>Handszuh Henryk</b> , Καθηγητής Knowledge Network UNWTO, Spain
10:40-11:00	"Το δυναμικό και η ποικιλότητα της χαρουπιάς στο Μαρόκο: ένας δασικός πόρος για εκμετάλλευση στα παραδοσιακά αγροτικά οικοσυστήματα". <b>Ater Mohammed</b> , Καθηγητής Equipe Bio-agrodiversité, Laboratoire Botanique Appliquée, Université Abdelmalek Essaâdi, Tétouan, Maroc
11:00-11:20	"Μεγάλες ευκαιρίες μέσα σε έναν μικρό σπόρο: Αξιοποίηση των παραπροϊόντων του χαρουπιού σε καινοτόμα υδροτζέλ για βιώσιμες γεωργικές χρήσεις". <b>Romano Anabela</b> , Καθηγήτρια Biotechnology University of Algarve, Faro, Portugal
11:20-11:40	"Οι τεχνολογίες των omics σε αναλύσεις τροφίμων, ελέγχους παραγωγής και αλληλεπιδράσεις τροφής-εντέρου στις Μεσογειακές χώρες τον 21 <sup>ο</sup> αιώνα". <b>Frag Mohamed A.</b> , Καθηγητής College of Pharmacy, Cairo University, Cairo, Egypt
11:40-11:55	"Χαρούπια, ο Μαύρος Χρυσός της Κύπρου: Εκεί που η Επιστήμη συναντά τη Βιομηχανία." <b>Καπνίσση-Χριστοδούλου Κωνσταντίνα</b> , Καθηγήτρια Τμήμα Χημείας, Πανεπιστήμιο Κύπρου
11:55-12:10	"Ποικιλίες της χαρουπιάς και διαχείριση του χαρουπώνα" <b>Tous Joan</b> , Δρ., Coordinador técnico, Empresas Innovadoras Garrofa (EiG), Tarragona, Spain
12:10-12:30	«Συνεργασία, αλτρουισμός και αλληλοβοήθεια στη φύση και στην κοινωνία». <b>Manetas Giannis</b> , Ομότιμος Καθηγητής Τμήμα Βιολογίας, Πανεπιστήμιο Πατρών, Συγγραφέας

<b>12:30-13:00</b>	Light Lunch
<b>13:00-13:20</b>	«Φύσις κρύπτεσθαι φιλεί»: Μια προσέγγιση της σιωπηλής φύσης μέσα από το βιβλίο «Η φωνή της Επιστήμης και η σιωπή της Φύσης»x. <b>Δεμέτζος Κώστας</b> , Καθηγητής Φαρμακευτικής Τεχνολογίας και Νανοτεχνολογίας, Τμήμα Φαρμακευτικής, Εθνικό και Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθηνών
<b>13:20-13:40</b>	«Συμβιώσεις, συμπλέξεις και συνειρμοί μεταξύ ανθρώπινου και μη ανθρώπινου κόσμου: Το παράδειγμα της Χαρουπιάς». <b>Βογιατζής Στρατής</b> , Σκηνοθέτης, Ανθρωπολόγος, Φωτογράφος, Παραγωγός και Συγγραφέας
<b>13:40-14:00</b>	«Το DNA της Χαρουπιάς». <b>Καλαντίδης Κρίτων</b> , Καθηγητής Βιολογίας Φυτών, Τμήμα Βιολογίας, Πανεπιστήμιο Κρήτης
<b>14:00-14:20</b>	«Υδατοδιαλυτά συστατικά από τα σπέρματα Χαρουπιάς στην Κρήτη». <b>Κατερινόπουλος Χαράλαμπος</b> , Ομότιμος Καθηγητής, Τμήμα Χημείας, Πανεπιστήμιο Κρήτης
<b>14:20-14:40</b>	«Βιολογική δραστικότητα του κρητικού χαρουπιού». <b>Πρατσίνης Χάρης</b> , Δρ. Βιοχημείας, Ερευνητής Ινστιτούτο Βιοεπιστημών και Εφαρμογών, ΕΚΕΦΕ "Δημόκριτος"
<b>14:40-15:00</b>	«Μία σύγχρονη θεώρηση για τα μεταβολικά οφέλη της κατανάλωσης χαρουπιού. Σχεδιασμός και προκαταρκτικά αποτελέσματα της κλινικής μελέτης ADVANCECAROB» <b>Καλιώρα Ανδριάνα</b> , Καθηγήτρια Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο
<b>15:00-15:20</b>	«Ελληνικές Ποικιλίες Χαρουπιάς: η ποικιλιακή ταυτότητα ως εφαλτήριο ανάπτυξης». <b>Τζατζάνη Θηρεσία-Τερέζα</b> , Δρ. Γεωπόνος, Ερευνήτρια Ινστιτούτο Ελιάς, Υποτροπικών Φυτών & Αμπέλου (ΙΕΛΥΑ) ΕΛΓΟ "Δήμητρα"
<b>15:20-15:40</b>	«Χαρουπιά, χαρούπι και κτηνοτροφία. Μια διαχρονική συνύπαρξη». <b>Σωτηράκη Σμαράγδα</b> , Δρ. Κτηνιατρικής, Ερευνήτρια Ινστιτούτο Κτηνιατρικών Ερευνών, ΕΛΓΟ "Δήμητρα"
<b>15:40-16:00</b>	"Προτιμήσεις καταναλωτών στα τρόφιμα από χαρούπι: Καταγραφή στην Κρήτη, 2022-23" <b>Φραγκιαδάκης Γεώργιος</b> , Καθηγητής Διατροφής και Μεταβολισμού. Τμήμα Επιστημών Διατροφής και Διαιτολογίας, Ελληνικό Μεσογειακό Πανεπιστήμιο
<b>16:00-16:20</b>	"Οι κλιματικές μεταβολές στο παρελθόν και το παρόν: οι επιπτώσεις τους στην Κρήτη" <b>Φασουλός Μπάμπης</b> , Δρ. Γεωλόγος, Τμήμα Γεωποικιλότητας, Μουσείο Φυσικής Ιστορίας Κρήτης
<b>16:20-16:40</b>	Coffee Break
<b>16:40-18:30</b>	<u>ΣΤΡΟΓΓΥΛΟ ΤΡΑΠΕΖΙ: «Καινοτομία και Παραγωγικότητα»</u>  "Η αναγέννηση της καλλιέργειας της χαρουπιάς ως ευκαιρία ανανομηματοδότησης της βιώσιμης ανάπτυξης." <b>Χαλκιαδάκης Μανώλης</b> , (Msc) Πρόεδρος ενημερωτικού ομίλου Creta, Εκδότης & Διευθυντής «Ρεθεμνιώτικα Νέα», Πρόεδρος Γραφοτεχνική Κρήτης

	<p>«Κρητικός Αγροδιατροφικός Πολιτισμός, ένα καινοτόμο πρότυπο αειφορίας, ανθεκτικότητας και βιωσιμότητας.»  <b>Καθαράκης Μιχαήλ</b>, Δρ. Φυσικής, Διευθύνων Σύμβουλος Μεσογειακού Κέντρου Ικανοτήτων Αγροδιατροφής.</p> <p>«Το παράδειγμα της μαστίχας της Χίου».  <b>Μανδάλας Γιάννης</b>, Διευθύνων Σύμβουλος MEDITERRA A.E., Mastihashop, Ερευνητικό Κέντρο Μαστίχας Α.Ε.</p> <p>“Ρόφημα βρώμης με χαρούπι”.  <b>Μαρκαντωνάκης Αλέξανδρος</b>, Διευθύνων Σύμβουλος Μύλοι Κρήτης Α.Ε.</p> <p>«Το παράδειγμα της οικοτεχνίας στην Κρήτη».  <b>Ροδιτάκης Χάρης</b>, Πρόεδρος της Εκπαιδευτικής-Αναπτυξιακής Εταιρείας «ΠΛΟΗΓΟΣ»</p> <p>“The Periplus Project: Ένα δημιουργικό πείραμα παράγοντας καινοτομίας στην αγροτική Ελλάδα.”  <b>Σκουρογιάννης Δημήτρης</b>, Expert in Multidisciplinary Design Innovation / Unique Experience Enhancement</p>
<p><b>18:30-19:30</b></p>	<p>Κλείσιμο του Συνεδρίου  Επίσκεψη στο μηχανολογικό εξοπλισμό του χαρουπόμυλου και στα κιόσκια των παραγωγών</p>
<p><b>19:30-20:30</b></p>	<p>Θεατρική Παράσταση «Το Μυστικό του Δέντρου»  <b>Behold - Εταιρεία Θεάτρου και Παραστατικών Τεχνών</b></p>