

Συντονίζει η Δημοσιογράφος & Παρουσιάστρια **Μάγδα Τσέγκου**

ΗΜΕΡΑ 1

ΤΕΤΑΡΤΗ 27/5/2026

**Mythical Coast Wellness Retreat, Μυτιλήνη**

## **Γευσιγνωσία – Γαστρονομικό Γκαλά**

**12:00-16:00 Η Λέσβος σε ένα Ποτήρι: Ένα Αισθητηριακό Ταξίδι με το IOON στο Elia Lesvos Confest**

Διοργανωτής: Διεθνές Δίκτυο Ελαιολάδου (IOON) – πρωτοβουλία με έδρα την Ελβετία, αφιερωμένη στην προώθηση της γνώσης για το ελαιόλαδο, της αισθητηριακής επιστήμης και της πολιτιστικής του αξίας παγκοσμίως, σε συνεργασία με το Οργανοληπτικό Εργαστήριο Κρήτης.

### **Μέρος 1 | Η Γλώσσα του Ελαιολάδου: Κατανόηση της Ποιότητας, των Οργανοληπτικών Χαρακτηριστικών & των Αισθητηριακών Αρχών**

Μια στοχευμένη εισαγωγή στην ποιότητα του ελαιολάδου, την ταξινόμηση και τις αισθητηριακές αρχές σύμφωνα με τα ισχύοντα πρότυπα της αγοράς της ΕΕ. Η συνεδρία εξηγεί πώς τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά (π.χ. φρουτώδες, πικρό, πικάντικο) συνδέονται με την αντίληψη για τα οφέλη στην υγεία και τη γαστρονομική αξία.

### **Μέρος 2 | Το Αισθητηριακό Ταξίδι**

Ένα επιμελημένο, καθοδηγούμενο ταξίδι γευσιγνωσίας στις ποικιλίες και το τερούαρ της Λέσβου, λαμβάνοντας υπόψη τα συγκριτικά διεθνή πρότυπα και τολμώντας γαστρονομικούς συνδυασμούς.

Διαδραστικό στοιχείο: «**Λέξεις & Γεύσεις**» (Words of Taste) – οι συμμετέχοντες, αποδίδοντας σε κάθε λάδι μια λέξη ή μεταφορά, δημιουργούν συλλογικά έναν Ποιητικό Τοίχο της Λέσβου.

### **Ομιλητές & Επιμελητές Δραστηριοτήτων:**

#### **Σπύρος Τσεβάς**

Ιδρυτής του IOON & Μέλος του Συμβουλίου Εμπειρογνομώνων του IOON

#### **Ελευθερία Γερμανάκη**

Γεωπόνος, Υπεύθυνη του Οργανοληπτικού Εργαστηρίου Κρήτης & Επικεφαλής της Ομάδας Γευσιγνωστών, Μέλος Συμβουλίου Εμπειρογνομώνων του IOON

#### **Filippo Falugiani**

Ιδρυτής του AIRO – Διεθνής Ένωση Εστιατορίων Ελαιολάδου, Εστιατορας, επαγγελματίας γευσισγνώστης ελαιολάδου και σομελιέ κρασιού

### **Μανώλης Καρπαδάκης**

Ειδικός στην αλυσίδα αξίας του ελαιολάδου, ειδικός γευσισγνώστης στις εγκαταστάσεις της ΜΕΛΙΣΣΑ ΚΙΚΙΖΑΣ Α.Β.Ε.Ε. / Εγκαταστάσεις της Terra Creta. Αντιπρόεδρος Σύνδεσμος Εξαγωγέων Κρήτης, Μέλος Συμβουλίου Εμπειρογνωμόνων του ΙΟΟΝ

**Η συμμετοχή είναι κατόπιν εγγραφής και για περιορισμένο αριθμό ατόμων.**

### **ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΟ ΓΚΑΛΑ: ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑ ΚΑΙ MASTERCLASSES**

Κλείσιμο με ένα Γαστρονομικό Γκαλά στο Mythical Coast με την καθοδήγηση ομάδας σεφ που είναι αφοσιωμένοι στο ελαιόλαδο και την τοπική κληρονομιά.

#### **Βασίλης Λεωνίδου**

Executive Chef Ελαιολάδου – Εστιατόριο Avli, Ρέθυμνο

#### **Γιάννης Τσιβουράκης**

Head Chef, Minoan Palace

#### **Φάνης Μαϊκαντής**

Executive Chef

#### **Αριστοτέλης Μέγκουλας**

Chef - Ιδιοκτήτης του εστιατορίου Πομοντόρο "Pomo d'Oro"

#### **Μάριος Αντωνίου**

Chef - "Mythical Coast"

ΗΜΕΡΑ 2

ΠΕΜΠΤΗ 28/5/2026

**Δημοτικό Θέατρο Μυτιλήνης**

8.30-9.00 Εγγραφές

9.00 -09.30 Χαιρετισμοί

#### **Juan Antonio Polo Palomino (IOC)**

Γεωπόνος Μηχανικός με εξειδίκευση στην Αγροδιατροφική Οικονομία, Πολιτική και Κοινωνιολογία από την ETSIAM (Ανώτατη Τεχνική Σχολή Γεωργικής Μηχανικής) στο Πανεπιστήμιο της Κόρδοβα. Επικεφαλής του τμήματος ελαιολάδου και περιβάλλοντος στο Διεθνές Συμβούλιο Ελαιολάδου (ΔΟΕ) *Το Όραμα της ΔΟΕ: Ένα Βιώσιμο Μέλλον για τον Παγκόσμιο Τομέα της Ελιάς*

#### **Νικόλαος Ζούρος**

Καθηγητής Πανεπιστημίου Αιγαίου, Διευθυντής Μουσείου Φυσικής Ιστορίας  
Απολιθωμένου Δάσους Λέσβου, Πρόεδρος του Παγκόσμιου Δικτύου  
Γεωπάρκων της UNESCO  
*Η ελιά στη Λέσβο*

## **10.00-11.30** Ανοιχτή συζήτηση «Ελαιόλαδο 2026: Οι Προκλήσεις Δημιουργούν Ευκαιρίες»

### **ΣΥΝΤΟΝΙΣΤΗΣ: Νίκος Θωμαΐδης**

Αντιπρόεδρος του Διοικητικού Συμβουλίου & Καθηγητής στο Εθνικό και  
Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθηνών

### **Συμμετέχοντες**

#### **Juan Antonio Polo Palomino (IOC)**

Υπεύθυνος Τεχνολογίας Ελαιολάδου και Περιβάλλοντος (IOC)

#### **Juan Antonio Parilla Gonzales**

Διδάκτωρ Κοινωνικών και Νομικών Επιστημών, Καθηγητής στο Τμήμα  
Οικονομικών του Πανεπιστημίου της Jaén και Διευθυντής Επιχειρήσεων του  
Picualia Oleoturismo, Ισπανία

#### **Πάνος Πανάγος**

Υπεύθυνος Έργου και Επιστημονικός Σύμβουλος – Ευρωπαϊκή Επιτροπή, Κοινό  
Κέντρο Ερευνών

#### **Αναστασία Αντωνέλη**

Αντιπεριφερειάρχης Πρωτογενούς Τομέα Περιφέρειας Βορείου Αιγαίου

#### **Παναγιώτης Κατσαβέλλης**

Πρόεδρος του ΓΕΩΤΕΕ Μυτιλήνης

#### **Σπύρος Μάμαλης**

Πρόεδρος του ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ & ΓΕΩΤΕΕ Ελλάδας

#### **Αντώνης Τιρπιντήρης**

Επιχειρηματίας, Ιδρυτής της Sigrí Olive Mill και του Ομίλου Falcon A.E.B.E.,  
Ελλάδα. Μηχανολόγος και Ηλεκτρολόγος Μηχανικός, ΕΜΠ

#### **Μανώλης Καρπαδάκης**

Ειδικός στην αλυσίδα αξίας του ελαιολάδου, ειδικός γευσιγνώστης στις  
εγκαταστάσεις της ΜΕΛΙΣΣΑ ΚΙΚΙΖΑΣ Α.Β.Ε.Ε. / Εγκαταστάσεις της Terra Creta,  
Αντιπρόεδρος στο Σύνδεσμο Εξαγωγέων Κρήτης, Μέλος Συμβουλίου  
Εμπειρογνομώνων του ΙΟΟΝ

### **11.30-12.00** Διάλειμμα για Καφέ

Χορηγία της Ακαδημίας Μεσογειακής Γαστρονομίας

**12.00-13.15 ΠΑΝΕΛ I: Προς την Ανθεκτική Ελαιοκαλλιέργεια:  
Αντιμετώπιση Προκλήσεων και Δημιουργία Ευκαιριών – Καλλιεργητικές  
Πρακτικές και Λύσεις Αντιμετώπισης της Κλιματικής Αλλαγής**

**ΣΥΝΤΟΝΙΣΤΗΣ: Δρ. Βασίλειος Γκισάκης**

**Βασίλης Βασιλείου**

PhD στη Βιοχημική Φαρμακολογία, Καθηγητής Επιδημιολογίας στην έδρα «Susan Dwight Bliss» και πρόεδρος του Τμήματος Επιστημών Υγείας του Πανεπιστημίου Yale, ΗΠΑ

*Πράσινη οπτική στο ανθρώπινο εκθεσίωμα: Περιβαλλοντικά φιλικές προσεγγίσεις*

**Δρ. Βασίλειος Γκισάκης**

Ανώτερος Ερευνητής, Ινστιτούτο Ελιάς, Υποτροπικών Καλλιεργειών και Αμπελοκαλλιέργειας (ΙΕΛΥΑ), Τμήμα Ελαιοκαλλιεργειών & Οπωροκηπευτικών, ΕΛΓΟ – ΔΗΜΗΤΡΑ, Καλαμάτα, Ελλάδα

*Αγροοικολογικές πρακτικές για την ανθεκτικότητα και την αύξηση της προστιθέμενης αξίας στην ελαιοκαλλιέργεια*

**Δρ. Νεκτάριος Ν. Κουργιαλάς**

Γεωπόνος, M.Sc & Ph.D, Κύριος Ερευνητής (Δευτερεύων Ερευνητής), Ινστιτούτο Ελιάς, Υποτροπικών Καλλιεργειών και Αμπελοκαλλιέργειας (ΙΕΛΥΑ), Χανιά, Ελλάδα

*Νέες Προκλήσεις και Καινοτόμες Προσεγγίσεις για τη Βέλτιστη Άρδευση της Ελιάς στην Ελλάδα*

**Juan Manuel Martin-Garcia**

Καθηγητής στο Τμήμα Εδαφολογίας και Αγροτικής Χημείας, Πανεπιστήμιο της Γρανάδας, Ισπανία

*Hydroinfiltator: Συλλογή Επιφανειακών Υδάτων και Βελτιστοποίηση Άρδευσης για την Αύξηση της Ανθεκτικότητας στην Ξηρασία για τους Ελαιώνες της Μεσογείου*

**Πάνος Πανάγος**

Υπεύθυνος Έργου και Επιστημονικός Σύμβουλος – Ευρωπαϊκή Επιτροπή, Κοινό Κέντρο Ερευνών

*Ολοκληρωμένες Εκτιμήσεις Υγείας Εδάφους στην ΕΕ για Βιώσιμο Μέλλον στα Συστήματα Ελαιοκαλλιέργειας*

**13.15-14.00 ΠΑΝΕΛ II: Δημιουργία Ταυτότητας κατά μήκος της Αλυσίδας Αξίας: «Από τον Ελαιώνα στον Παγκόσμιο Χάρτη: Η νέα ιστορία του Ελαιολάδου»**

**ΣΥΝΤΟΝΙΣΤΗΣ: Μανώλης Καρπαδάκης**

**Μανώλης Καρπαδάκης**

Ειδικός στην αλυσίδα αξίας του ελαιολάδου, ειδικός γευσιγνώστης στις εγκαταστάσεις της ΜΕΛΙΣΣΑ ΚΙΚΙΖΑΣ Α.Β.Ε.Ε. / Εγκαταστάσεις της Terra Creta. Αντιπρόεδρος στο Σύνδεσμο Εξαγωγέων Κρήτης, Μέλος Συμβουλίου Εμπειρογνομόνων του ΙΟΟΝ  
*Η ποιότητα στο Ελαιόλαδο δεν αρκεί: Μετατρέποντας τις Βασικές Αξίες σε Εμπορική Επιτυχία*

**Dr. Juan Antonio Parilla Gonzales**

Διδάκτωρ Κοινωνικών και Νομικών Επιστημών, Καθηγητής στο Τμήμα Οικονομικών του Πανεπιστημίου της Jaén και Διευθυντής Επιχειρήσεων του Picualia Oleoturismo, Ισπανία  
*Ελαιόλαδο: Προστιθέμενη Αξία μέσω Τουρισμού και Γαστρονομίας*

**Roberta Garibaldi**

Καθηγήτρια στο Πανεπιστήμιο του Μπέργκαμο (τμήμα Οικονομικών και Διοίκησης Επιχειρήσεων), Πρόεδρος της Ιταλικής Ένωσης Γαστρονομικού Τουρισμού.  
*Ελαιόλαδο και τουρισμός: Μια ανάλυση της διεθνούς ζήτησης*

**14.00-14.30** Γεύμα

Χορηγία της Ακαδημίας Μεσογειακής Γαστρονομίας

**14.30-15.30 ΠΑΝΕΛ III: ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ: ΥΓΕΙΑ, ΙΑΤΡΙΚΗ ΚΑΙ ΘΕΡΑΠΕΥΤΙΚΗ ΑΞΙΑ**

**ΣΥΝΤΟΝΙΣΤΗΣ: Δρ. Μαγιάτης Προκόπης**

**Δρ. Μαγιάτης Προκόπης**

Αναπληρωτής Καθηγητής στη Σχολή Φαρμακευτικής, Εθνικό και Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθηνών  
*Το παρόν και η μελλοντική προοπτική της ελιάς στη φαρμακευτική*

**Dr. Pavlina Sverak**

Ιατρός (MD), Ερευνήτρια και Ιατρός συνεργαζόμενη με το Τμήμα Παιδιατρικής Αιματολογίας/Ογκολογίας του Πανεπιστημίου της Μινεσότα  
*Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο υψηλής φαινολικής περιεκτικότητας σε συνδυασμό με κουρκουμίνη τροποποιεί τα συμπτώματα της Νευροϊνωμάτωσης τύπου 1*

### **Δρ. Βαγγέλης Δαδιώτης**

Μεταδιδακτορικός Ερευνητής στο Northeastern University, Βοστώνη  
*Ολεοκανθάλη και οι Αισθητήρες Στρες του Σώματος: Επιπτώσεις στη Φλεγμονή και τις Ασθένειες*

### **Ramon Estruch Riba**

MD, PhD, Τμήμα Εσωτερικής Παθολογίας του Hospital Clinic, Βαρκελώνη, Ισπανία  
*Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο και Υγεία της Καρδιάς: Στοιχεία, Μηχανισμοί και Διατροφικές Συστάσεις από τη Μελέτη PREDIMED*

## **15.30-16.30 ΠΑΝΕΛ IV: Γαστρονομία: Δημιουργώντας Γαστρονομικές Εμπειρίες με το Ελαιόλαδο**

### **ΣΥΝΤΟΝΙΣΤΗΣ: Dr. Juan Antonio Parilla Gonzales**

#### **Dr. Juan Antonio Parilla Gonzales**

Διδάκτωρ Κοινωνικών και Νομικών Επιστημών, Καθηγητής στο Τμήμα Οικονομικών του Πανεπιστημίου της Jaén και Διευθυντής Επιχειρήσεων του Picualia Oleoturismo, Ισπανία  
*Η γαστρονομική αξία του μοναδικού, βραβευμένου με 1 αστέρι Michelin, εστιατορίου «Aureum by Picualia» (Μπαέζα, Ισπανία), που βρίσκεται στην καρδιά του συνεταιριστικού ελαιοτριβείου «Picualia»*

#### **Παναγιώτης Μαγγανάς**

Διαιτολόγος-Διατροφολόγος, πιστοποιημένος σομελιέ ελαιολάδου, Ειδικός παραγωγής (master miller) και διαχείρισης (manager) ελαιολάδου. Ιδρυτής του εστιατορίου «Peskesi» και της Βιολογικής Φάρμας «Peskesi».  
*Αξιοποίηση και Προώθηση του Ελαιολάδου μέσω του τομέα της Φιλοξενίας, Συνδυάζοντας Γαστρονομία και Τουρισμό*

#### **Fillipo Falugiani**

Ιδρυτής του AIRO – Διεθνής Ένωση Εστιατορίων Ελαιολάδου, Εστιάτορας, επαγγελματίας γευσιγνώστης ελαιολάδου και σομελιέ κρασιού  
*Αναβαθμίζοντας τη Γαστρονομία με το Ελαιόλαδο*

### **Βασίλης Λεωνίδου, Επικεφαλής Γαστρονομίας.**

Executive Chef - Εστιατόριο Ανλί, Ρέθυμνο, Βραβευμένος ως Καλύτερος Σεφ Ελαιολάδου από τον διεθνή οδηγό "Flos Olei Guide"  
*Η γέννηση της πρώτης ομάδας Σεφ Ελαιολάδου στην Ελλάδα*

ΗΜΕΡΑ 3

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ 29/5/2026

**Δημοτικό Θέατρο Μυτιλήνης**

8.30-9.00 Εγγραφές

**9.00-10.30 ΠΑΝΕΛ Ι: ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΕΞΕΛΙΞΕΙΣ ΣΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ:  
ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ, ΤΗΣ ΚΑΘΑΡΟΤΗΤΑΣ, ΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ  
ΤΗΣ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗΣ ΑΣΘΕΝΕΙΩΝ**

**ΣΥΝΤΟΝΙΣΤΗΣ: Dr. Alessandro Leone**

**Νίκος Θωμαΐδης**

Αντιπρόεδρος του Διοικητικού Συμβουλίου & Καθηγητής στο Εθνικό και Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθηνών  
*Διασφάλιση της Αυθεντικότητας και Ποιότητας του Ελαιολάδου με Δοκιμές Νέας Γενιάς*

**Dr. Alessandro Leone**

Καθηγητής Γεωργικής Μηχανικής και Μηχανημάτων Τροφίμων στο Τμήμα Εδαφολογίας, Φυτών και Επιστημών Τροφίμων (DiSSPA), Πανεπιστήμιο Bari Aldo Moro, Ιταλία  
*Στρατηγικές και Τεχνολογίες Ελέγχου Διαδικασιών για πιο Βιώσιμη Παραγωγή Ελαιολάδου*

**Diego Manuel Martinez Gila**

Αναπληρωτής Καθηγητής Μηχανικής Συστημάτων και Αυτοματισμού στο Πανεπιστήμιο της Jaén (UJA), Ισπανία  
*Από τους Αισθητήρες στην Ποιότητα: Μη-επεμβατικές Τεχνολογίες στη Σύγχρονη Παραγωγή Ελαιολάδου*

**Μανώλης Καρπαδάκης**

Ειδικός στην αλυσίδα αξίας του ελαιολάδου, ειδικός γευσιγνώστης στις εγκαταστάσεις της ΜΕΛΙΣΣΑ ΚΙΚΙΖΑΣ Α.Β.Ε.Ε. / Εγκαταστάσεις της Terra Creta.  
Αντιπρόεδρος Σύνδεσμος Εξαγωγέων Κρήτης, Μέλος Συμβουλίου Εμπειρογνομόνων του ΙΟΟΝ  
*Διαμόρφωση της Σύνθεσης και των Οργανοληπτικών Χαρακτηριστικών του Ελαιολάδου μέσω της Γνώσης και της Τεχνολογίας*

### **Ελευθερία Γερμανάκη**

Γεωπόνος, Υπεύθυνη του Οργανοληπτικού Εργαστηρίου Κρήτης & Επικεφαλής της Ομάδας Γευσιγνωστών, Μέλος Συμβουλίου Εμπειρογνομώνων του ΙΟΟΝ  
*Ποιότητα και Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά του Ελαιολάδου*

10.30-11.15 Διάλειμμα για Καφέ

Χορηγία της Ακαδημίας Μεσογειακής Γαστρονομίας

### **11.15-12.45 ΠΑΝΕΛ II: Ο ΕΛΑΙΩΝΑΣ ΩΣ ΠΡΟΤΥΠΟ ΒΙΩΣΙΜΗΣ ΑΡΙΣΤΕΙΑΣ: ΚΑΛΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΓΙΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΥΨΗΛΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ**

**ΣΥΝΤΟΝΙΣΤΗΣ: Δρ. Βασίλης Βασιλείου**

#### **Καθηγητής Arnon Dag**

Ερευνητικό Κέντρο Gilat. Οργανισμός Γεωργικής Έρευνας, Ινστιτούτο Volcani  
*Λίπανση ακριβείας: Καθοριστικό στοιχείο για την παραγωγικότητα της ελιάς και την ποιότητα του ελαιολάδου*

#### **Terry Nipp**

Ανώτερος Ερευνητής στο Texas A&M Blackland Center, Αντιπρόεδρος Έρευνας στο AEGIS (Γεωγραφικά Συστήματα Πληροφοριών για τη Γεωργία και το Περιβάλλον) και Διευθυντής Πολιτικής και Ανάπτυξης του AgMIP  
*Αντιμετώπιση Ξηρασιών, Πλημμυρών και Πυρκαγιών: Ανάπτυξη Ολοκληρωμένων Στρατηγικών Διαχείρισης Υδάτων για τη Βιώσιμη Παραγωγή Ελιάς στην Ελλάδα*

#### **Θανάσης Κίζος**

PhD στην Περιβαλλοντική Πολιτική και Διαχείριση, Καθηγητής στο Τμήμα Γεωγραφίας του Πανεπιστημίου Αιγαίου, Διευθυντής του Εργαστηρίου Αγροτικής Γεωγραφίας και Συστημάτων Καλλιέργειας Ακριβείας PrecFarm  
*Πέρα από την παραγωγή ελαιολάδου: καταγραφή, προστασία και ανάδειξη της βιοποικιλότητας σε εκτεταμένους ελαιώνες*

#### **Βασίλης Μουσελίκης**

Γεωπόνος, MSc-MBA, CEO της Falcon Agro Hellas  
*Επανεξετάζοντας τη Θρέψη της Ελιάς: Από την Εισαγωγή Θρεπτικών στη Μεταβολική και Φυσιολογική Ρύθμιση*

#### **Δρ. Βασίλειος Τακαβάκογλου**

Γεωπόνος, MSc. & PhD, Ανώτερος Ερευνητής  
ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ - Ινστιτούτο Εδαφικών και Υδατικών Πόρων

Προώθηση της Υγείας και της Βιωσιμότητας των εδαφών στη Λέσβο: Μία προσέγγιση «Ζωντανών Εργαστηρίων» από την «Ευρωπαϊκή Συμφωνία για το Έδαφος» (EU Soil Mission)

### **Αντώνιος Τσιριντήρης**

Μηχανολόγος και Ηλεκτρολόγος Μηχανικός του Εθνικού Μετσόβιου Πολυτεχνείου, Ιδρυτής του Sigrí Olive Mill και του Ομίλου Falcon A.E.B.E., *Δημιουργώντας βιώσιμους ελαιώνες: Αντιστρέφοντας την ερημοποίηση και επαναφέροντας τη βιοποικιλότητα σε υποβαθμισμένες εκτάσεις*

13.00-13.30 Ελαφρύ Γεύμα

Χορηγία της Ακαδημίας Μεσογειακής Γαστρονομίας

ΗΜΕΡΑ 4

ΣΑΒΒΑΤΟ 30/5/2026

**Δημοτικό Θέατρο Μυτιλήνης**

08.30-9.00 Εγγραφές

09.00-10.15 **ΠΑΝΕΛ Ι: Η ΣΥΓΧΡΟΝΗ ΕΛΛΗΝΙΚΗ - ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΣΥΝΔΕΟΝΤΑΣ ΤΟΠΟ, ΑΝΘΡΩΠΟΥΣ ΚΑΙ ΥΓΕΙΑ**

**ΣΥΝΤΟΝΙΣΤΗΣ: Τάσος Κυριακίδης**

### **Τάσος Κυριακίδης**

Επίκουρος Καθηγητής στη Σχολή Δημόσιας Υγείας του Yale (YSPH) *Έρευνα και η βιώσιμη συνέχεια της Μεσογειακής γαστρονομίας: το ελαιόλαδο ως όχημα*

### **Δρ. Αντωνία Τριχοπούλου**

Ιατρός, Τακτικό Μέλος της Ακαδημίας Αθηνών, Επόπτρια του Κέντρου Έρευνας και Εκπαίδευσης στη Δημόσια Υγεία της Ακαδημίας Αθηνών, Αναπληρώτρια Καθηγήτρια στο Πανεπιστήμιο Yale (ΗΠΑ) και Ομότιμη Καθηγήτρια στην Ιατρική Σχολή του Πανεπιστημίου Αθηνών *Άγρια Χόρτα και Αρωματικά Βότανα: Η χρήση του Ελαιολάδου*

### **Δρ. Μαρία Τσιμίδου**

Ομότιμη Καθηγήτρια Χημείας Τροφίμων - Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Χημείας, Σχολή Θετικών Επιστημών, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, Συντονίστρια του METROFOOD-GR.

*Αξιοποίηση διατροφικών ισχυρισμών και ισχυρισμών υγείας στον τομέα του ελαιολάδου και της επιτραπέζιας ελιάς*

### **Κική Ζηνοβιάδου**

Ph.D, Αναπληρώτρια Καθηγήτρια, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Υπεύθυνη του Μεταπτυχιακού Προγράμματος «Νέα Τρόφιμα & Ανάπτυξη Επιχειρηματικότητας» (MSc), Perrotis College  
*Επιτρέπεται ελιά: ένας άγνωστος θησαυρός*

### **Dr. Rosa M.Lamuela-Raventos**

Καθηγήτρια Διατροφής και Αρωματολογίας, Ερευνήτρια στο Ινστιτούτο Διατροφής και Ασφάλειας Τροφίμων, Πανεπιστήμιο της Βαρκελώνης, Διευθύντρια της ερευνητικής ομάδας «Φυσικά Αντιοξειδωτικά/ Πολυφαινόλες», CIBERON, Βαρκελώνη, Ισπανία. Καθηγήτρια Διατροφής & Επιστήμης Τροφίμων, Πρόγραμμα Ακαδημίας ICREA  
*Γιατί το Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο είναι Ιδανικό για την Καθημερινή Μαγειρική*

### **10.15-10.30 ΠΑΝΕΛ II: Ελαιόλαδο - Ένα Θεραπευτικό βάλσαμο για όλους Δημήτρης Μαγγιώρος**

Νευροχειρουργός, Διευθυντής της Κλινικής Νευροχειρουργικής του Γενικού Νοσοκομείου 251, Απόφοιτος του Πανεπιστημιακού Νοσοκομείου Κολωνίας, Εκπαιδευμένος σε ολιστικές θεραπείες (βελονισμός, διατροφή, ύπνωση, Shiatsu, χειροπρακτική), Αντιπρόεδρος της Παγκόσμιας Ακαδημίας Κινέζικης και Συμπληρωματικής Ιατρικής  
*Βαλσάμικο ελαιόλαδο, ένα δώρο Υγείας*

**10.30-11.00** Διάλειμμα για Καφέ  
Χορηγία της Krinellia Organics

### **11.00-12.00 ΠΑΝΕΛ III: Δημιουργία Αναγεννητικής Αλυσίδας Τροφίμων στον Τομέα της Φιλοξενίας στη Λέσβο**

#### **ΣΥΝΤΟΝΙΣΤΗΣ: Σωτήρης Δ. Μπαμπαγιούρης**

Συνιδρυτής και Διευθύνων Σύμβουλος στην Local Food Experts, Executive Director στον Οργανισμό Sustainable Food Destination

#### **Νικηφόρος Στειακάκης**

Chief Operating Officer στον Οργανισμό Sustainable Food Destination & Chief Strategy Officer στη Local Food Experts

*Δημιουργία Αναγεννητικής Αλυσίδας Τροφίμων στον Τομέα της Φιλοξενίας | Ιστορίες Επιτυχίας από την Ελλάδα*

### **Δημήτρης Δημητριάδης**

Πρόεδρος στο Ινστιτούτο Οικολογικής Γεωργίας ΔΗΩ & Γενικός Διευθυντής στον Οργανισμό Ελέγχου και Πιστοποίησης Βιολογικών Προϊόντων ΔΗΩ  
*Πρότυπο Βιωσιμότητας για Εστιατόρια*

### **Δημήτρης Σωτηρόπουλος**

Υπεύθυνος Διασφάλισης Ποιότητας στον Οργανισμό Πιστοποίησης Βιολογικών Προϊόντων ΔΗΩ  
*Πρότυπο Βιολογικής Αναγεννητικής Γεωργίας στην Ελλάδα | Πρότυπο ORA*

## **12.00- 12.45 ΠΑΝΕΛ IV: Ελαιοτουρισμός: Μοχλός Βιωσιμότητας για τον τομέα της ελιάς**

### **ΣΥΝΤΟΝΙΣΤΗΣ: Σπύρος Δαφνής**

#### **Σπύρος Δαφνής**

Διευθύνων σύμβουλος & Συνιδρυτής της Olive Fabrics, Εταιρεία παραγωγής του THE GOVERNOR - Premium Εξαιρετικού Παρθένου Ελαιολάδου  
*Ο Ελαιοτουρισμός ως εργαλείο αυτοβελτίωσης του κλάδου*

#### **Anna Petkova**

Δημιουργός του My Pure Olive ~ Συμβουλευτικές Υπηρεσίες Μάρκετινγκ & Στρατηγικής ~ Σομελιέ & Εκπαιδευτρια Ελαιολάδου ~ Συγγραφέας & Δημιουργός Περιεχομένου  
*Ανάπτυξη της κουλτούρας του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου στη Βουλγαρία*

#### **Δήμητρα Μαθιοπούλου**

Ιδρύτρια, The Olive Routes | MBA, Οικονομικό Πανεπιστήμιο Αθηνών  
*Από το Ελαιόλαδο στην Εμπειρία της Ελιάς: Μελέτη Περίπτωσης Δημιουργίας Αξίας από τη Μεσσηνία*

### **12.45-13.15** Ελαφρύ γεύμα

Χορηγία των Επαγγελματικών Σχολών (ΕΠΑΣ) της ΔΥΠΑ

## **13.15-14.45 ΠΑΝΕΛ V: Από τον Ελαιώνα στην Οθόνη: Ψηφιακές Τέχνες, Τεχνητή Νοημοσύνη και Πολιτισμός της Ελιάς**

### **ΣΥΝΤΟΝΙΣΤΗΣ: Ματθαίος Φραντζεσκάκης**

#### **Ματθαίος Φραντζεσκάκης**

Ψηφιακός Δημιουργός – Γενικός Διευθυντής στο Φεστιβάλ Κινηματογράφου Χανίων  
*Ψηφιακά ταξίδια με τις Ελιές και το Ελαιόλαδο*

### **Χριστίνα Μητροπούλου**

Σεναριογράφος & Υπεύθυνη Ανάπτυξης του Athens Film Office  
*Η Δύναμη της Αφήγησης: Πώς οι Ιστορίες Διαμορφώνουν την Αξία, την Ταυτότητα και τη Ζήτηση*

### **Irina Khangoshvili**

Πρόεδρος του “Art & Travel International Film Festival” στη Γεωργία,  
σκηνοθέτρια, παραγωγός, Γενική Γραμματέας του Cinetour  
*Καλλιεργώντας τον Πολιτισμό: Ο Στρατηγικός Ρόλος των Φεστιβάλ Κινηματογράφου στην Προώθηση του Ελαιοτουρισμού και της Βιωσιμότητας*

## **14.45-15.30 Ολοκλήρωση Πρακτικών Συνεδρίου: Συνεντεύξεις και Διάδοση Γνώσης – Συμπεράσματα**

### **ΣΥΝΤΟΝΙΣΤΗΣ: Τάσος Κυριακίδης**

Επίκουρος Καθηγητής στη Σχολή Δημόσιας Υγείας του Yale (YSPH)

Με την ολοκλήρωση των εργασιών κάθε ημέρας του συνεδρίου, θα διοργανώνονται για τους συμμετέχοντες εκπαιδευτικές εκδρομές – εμπειρίες σε χώρους και επιχειρήσεις που αναπτύσσουν την οικονομία του νησιού μέσω δραστηριοτήτων συνυφασμένων με την ελιά, καθώς και επισκέψεις σε Μουσεία και άλλα αξιοθέατα που αναδεικνύουν την ιστορία και την πολιτιστική κληρονομιά του νησιού. Στόχος είναι η δημιουργία δικτύων συνεργασίας παράλληλα με την αύξηση της αναγνωρισιμότητας και της επισκεψιμότητας της Λέσβου.

Το ELIA Lesvos Confest φέρει τη σφραγίδα του **Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιοκομίας (ΙΟC)**, επιβεβαιώνοντας την αξία, την ποιότητα και το υψηλό επίπεδο της διοργάνωσης, καθώς η σφραγίδα αυτή χορηγείται διεθνώς με αυστηρά κριτήρια, ενώ παράλληλα υποστηρίζεται από το **Πανεπιστήμιο Yale** και το **Εθνικό και Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθηνών (ΕΚΠΑ)**.

**Τη φωτογραφική κάλυψη του Elia Lesvos Confest έχει αναλάβει ο καταξιωμένος φωτογράφος Δημήτρης Ταλιάνης και τις μεταφράσεις η εξειδικευμένη εταιρεία Podium.**