



κλιματική αλλαγή μεσογειακή διατροφή και ελαιοτουρισμός

Δευτέρα/14/Ιουνίου/17:00-19:00

zoom: <https://slu-se.zoom.us/j/68585501124> κωδικός / passcode: **206959**

ΣΥΝΤΟΝΙΣΤΗΣ:

Τάσος Κ. Κυριακίδης

καθηγητής, Κέντρο Αναλυτικών Επιστημών, Yale
(Yale Center for Analytical Sciences, Yale School of PublicHealth)

ΣΥΝΟΜΙΛΗΤΡΙΕΣ:

Αντωνία Τριχοπούλου

πρόεδρος, Ελληνικό Ίδρυμα Υγείας

Μαρία Καψοκεφάλου

καθηγήτρια στη διατροφή του ανθρώπου,

Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών

Μαριλένα Καραδήμα

eumelia & women in Olive Oil Greece

Χριστίνα Στριμπάκου

LIÁ, women in Olive Oil International

οποιαδήποτε αναφορά σε ονόματα εταιριών ή προϊόντων δεν είναι προϊόν διαφήμισης και δεν συνιστά υποστήριξη τους από τους ομιλητές και οργανωτές της εκδήλωσης

Όταν το 2013 η UNESCO περιέλαβε την Μεσογειακή Διατροφή (ΜΔ) στην λίστα της παγκόσμιας άυλης κληρονομιάς αναγνώρισε σε αυτήν όχι μόνο την διατροφική της αξία και την συμβολή της στην υγεία και μακροζωία, αλλά διέκρινε σε αυτήν ένα σύνολο μοναδικών χαρακτηριστικών που αναπτύχθηκαν μέσα στους αιώνες και ενσωματώθηκαν σε αυτό που αργότερα ονομάστηκε "Μεσογειακή Διατροφή". Η ΜΔ εμπεριέχει ένα σύνολο παραδόσεων, δεξιοτήτων, γνώσης, τελετουργιών, συμβόλων και παραδόσεων που αφορούν στην καλλιέργεια και συλλογή των καρπών, στην αλιεία και στην φροντίδα των ζώων, στην συντήρηση, επεξεργασία, μαγείρεμα και κυρίως στην μοιρασιά και στην κατανάλωση του φαγητού. Η ΜΔ προβάλλει τις αξίες της φιλοξενίας, της γειτονίας, του διαπολιτισμικού διαλόγου, της δημιουργικότητας και ενός ολόκληρου τρόπου ζωής που δείχνει σεβασμό στην διαφορετικότητα. Η ΜΔ φέρνει μαζί ανθρώπους από όλες τις ηλικίες και τις κοινωνικές τάξεις. Στον κέντρο της ΜΔ είναι ο άνθρωπος, το περιβάλλον και η γυναίκα ως ο πυρηνικός αναμεταδότης και μεταφορέας της γνώσης και των δεξιοτήτων που συνιστούν την ΜΔ.

Οι ειδικοί θεωρούν την ελιά και το ελαιόλαδο ως ένα από πλέον σημαντικά χαρακτηριστικά της ΜΔ. Δεν είναι καθόλου τυχαίο ότι η ελιά και τα προϊόντα της είναι συνώνυμα με την ιστορία, τον πολιτισμό και την οικονομία της Ελλάδας από τους αρχαίους χρόνους ως σήμερα. Η κλιματική αλλαγή, όμως, που θα επηρεάσει σημαντικά και την λεκάνη της Μεσογείου, ενδέχεται να φέρει αλλαγές στην καλλιέργεια και στην κατανομή της παραγωγής ελαιολάδου στην Ελλάδα, στην Μεσόγειο και σε ολόκληρο τον πλανήτη.

• Τι είναι η ΜΔ • πως συμβάλει στην υγεία το ελαιόλαδο; • Πως θα είναι η ελιά και το ελαιόλαδο με την κλιματική αλλαγή; • Πως η ελιά και το ελαιόλαδο ως περιβαλλοντικά και πολιτισμικά αγαθά μπορούν να αποτελέσουν τουριστικά προϊόντα και να συμβάλουν στις τοπικές οικονομίες; • Ποιά η συμβολή του ελαιοτουρισμού στην ανάπτυξη των τοπικών οικονομιών και στην προώθηση των προϊόντων της αγροδιατροφής;

Οι ημερίδες και τα τραπέζια του ΟΜΦΑΛΟΥ, ξεκίνησαν πριν δέκα χρόνια από εκεί όπου χτυπάει η καρδιά της παραγωγής: ένα κατ' εξοχήν αγροτικό χωριό του κάμπου της Μακεδονίας, τα Τρίκαλα Ημαθίας. Οι συνθήκες μας αναγκάζουν φέτος να συναντηθούμε διαδικτυακά με παλιούς γνώριμους και καινούργιους συνομιλητές, πάντα μέσα στο πνεύμα του ομφαλού: ανοικτός διάλογος μεταξύ επιστημονικής γνώσης, γεωργικής πρακτικής και πολιτικού ρεαλισμού. Φέτος το θέμα των ημερίδων του ομφαλού δεν μπορεί παρά να είναι η μακροχρόνια προοπτική της Ελληνικής αγροδιατροφής προς την αειφορία και θα προσεγγίσουμε μια σειρά από θέματα:

αειφορική ελληνική γεωργία και αγροδιατροφή προς το 2050

- αγροτική πολιτική • έρευνα και καινοτομία • γαστρονομία • γυναίκες στην γεωργία
- αγρότες του μέλλοντος • συνεταιρισμοί • εφοδιαστικές αλυσίδες • ευφυής γεωργία



μεσογειακή διατροφή, κλιματική αλλαγή και ελαιοτουρισμός

Δευτέρα/14/Ιουνίου/17:00-19:00 zoom: <https://slu-se.zoom.us/j/68585501124> κωδικός / passcode: **206959**



Τάσος Κ. Κυριακίδης. Καθηγητής στο Κέντρο Αναλυτικών Επιστημών του Yale (Yale Center for Analytical Sciences, Yale School of PublicHealth), ηγείται του προγράμματος πρακτικής άσκησης VACSPCC και είναι ένας στατιστικός αξιολογητής για ιατρικά περιοδικά υψηλού αντίκτυπου (Lancet κ.α.). Έχει έντονο ενδιαφέρον για την ιστορία της ιατρικής και τους κοινωνικούς καθοριστικούς παράγοντες της υγείας. Είναι πιστοποιημένος Σομελιέ Ελαιολάδου και βρίσκεται πίσω από την ιδέα της δημιουργίας του Yale Olive Sciences and Health Institute (YOSHI). Είναι συστηματικός αθλητής δύο τριαθλημάτων: στο μοντέρνο τρίαθλο: ποδήλατο-κολύμπι-τρέξιμο και στο κλασικό τρίαθλο : καλό φαγητό, κρασί και διάλογος!



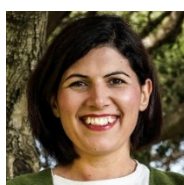
Αντωνία Τριχοπούλου, Πρόεδρος του Ελληνικού Ιδρύματος Υγείας. Διατέλεσε Καθηγήτρια και Διευθύντρια της Έδρας Διατροφής και Βιοχημείας της Εθνικής Σχολής Δημόσιας Υγείας και υπηρέτησε στην Ιατρική Σχολή του Πανεπιστημίου Αθηνών ως Καθηγήτρια Προληπτικής Ιατρικής και Διατροφής. Το ερευνητικό έργο της κ. Τριχοπούλου επικεντρώνεται στη διατροφική επιδημιολογία των χρόνιων νοσημάτων, στη σχέση της διατροφής με την υγεία και στην ανάπτυξη διατροφικών βάσεων δεδομένων και έχει επανειλημμένα συμπεριληφθεί σε καταλόγους αναφοράς ερευνητών με τις περισσότερες αναφορές στο επιστημονικό τους έργο. Το έργο της όσον αφορά τη Μεσογειακή Διατροφή έχει παγκόσμια εμβέλεια. Έχει τιμηθεί με σειρά διεθνών βραβείων και διακρίσεων, συμπεριλαμβανομένου του Χρυσού Σταυρού της Τιμής από τον Πρόεδρο της Ελληνικής Δημοκρατίας.



Μαρία Καψοκεφάλου, Η Μαρία Καψοκεφάλου είναι Καθηγήτρια στην Διατροφή του Ανθρώπου στο Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών. Είναι μέλος της Εθνικής Επιτροπής Διατροφικής Πολιτικής του Υπουργείου Υγείας, του Επιστημονικού Συμβουλίου του EUFIC (European Food Information Council) και του Executive Board του EuroFIR AISBL (European Food Information Resource). Το ερευνητικό και επιστημονικό της ενδιαφέρον κινεί η βελτίωση της δημόσιας υγείας μέσω της ορθής διατροφικής πρόσληψης και εστιάζεται σε σύγχρονα θέματα που αφορούν στην βιώσιμη διατροφή. Τα βιοδραστικά συστατικά και τα οφέλη τους στην υγεία, η διατροφική πρόσληψη ενηλίκων και ειδικών ομάδων του πληθυσμού καθώς και τα μοντέλα αντιμετώπισης της διατροφικής επισφάλειας έχουν αποτελέσει αντικείμενο των ερευνητικών δραστηριοτήτων της. Η ανάπτυξη βάσεων πληροφορίας για τα τρόφιμα στην Ελλάδα είναι ένα από τα πρόσφατα επιτεύγματα της ερευνητικής της ομάδας.



Μαριλένα Καραδήμα. Σπούδασε Διεθνείς Σχέσεις και εργάστηκε για χρόνια στον τομέα της κοινωνίας των πολιτών ως διαχειρίστρια Ευρωπαϊκών Προγραμμάτων. Τα τελευταία 7 χρόνια μαζί με το σύζυγό της υποδέχονται και φιλοξενούν επισκέπτες στο οικογενειακό βιολογικό αγρόκτημα *eumelia* και τους εισάγουν στην εμπειρία της γεωργίας, στον κόσμο του ελαιολάδου και τις έννοιες της οικολογίας. Εδώ και ένα χρόνο η Μαριλένα συνδυάζει το πάθος της για το ελαιόλαδο με την εμπειρία της στην μη-κερδοσκοπική δράση ως εθνική συντονίστρια του παγκόσμιου δικτύου *Women In Olive Oil*.



Χριστίνα Στριμπάκου. Έχει σπουδάσει ιταλική γλώσσα και ιστορία της τέχνης και το δημιουργικό πνεύμα της την οδήγησε να ιδρύσει την LIÁ Premium Extra Virgin Olive Oil, με συνιδρυτή τον αδελφό της Κωνσταντίνο. Τον τελευταίο χρόνο έχει αναλάβει τον τομέα των Διεθνών Σχέσεων και της Επικοινωνίας του κινήματος *Women in Olive Oil*.

οποιαδήποτε αναφορά σε ονόματα εταιριών ή προϊόντων δεν είναι προϊόν διαφήμισης και δεν συνιστά υποστήριξη τους από τους ομιλητές και οργανωτές της εκδήλωσης