



Η Πρόξη συγχρηματοδοτείται
από την Ευρωπαϊκή Ένωση (ΕΤΠΑ)
και από Εθνικούς Πόρους
της Ελλάδας και της Κύπρου



Παραδοσιακή Κρητική Διατροφή

ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ ΑΝΑΔΕΙΞΗΣ ΚΑΙ ΠΡΩΩΘΗΣΗΣ

ΑΓΡΟΤΟΤΟΥΡΙΣΤΙΚΟΣ ΠΟΛΥΧΩΡΟΣ

ΠΑΝΑΚΡΟΝ

Κυριακή 16 Ιουνίου 2013

11.30 - 14.30



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

- ✓ Εισηγήσεις για την Κρητική Διατροφή
- ✓ Απονομή Βραβείων Διαγωνισμού
«Ρεθεμνιώτικες-Αμαριώτικες Γεύσεις»
- ✓ Εγκαίνια «Ενεργού Μουσείου Ελιάς»
- ✓ Επίδειξη Βραβευθέντων Φαγητών
- ✓ Επίδειξη Φαγητών τοπικών Ταβερνών
- ✓ Έκθεση Ελαιοκομικών Προϊόντων



ΟΡΓΑΝΩΤΕΣ

ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΕΛΑΙΟΚΟΜΙΚΩΝ ΔΗΜΩΝ ΚΡΗΤΗΣ (ΣΕΔΗΚ)
ΔΗΜΟΣ ΡΕΘΥΜΝΟΥ - ΔΗΜΟΣ ΑΜΑΡΙΟΥ
ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΟΣ ΣΥΛΛΟΓΟΣ ΓΥΝΑΙΚΩΝ ΑΜΑΡΙΟΥ «Η ΕΡΓΑΝΗ»

ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ ΑΝΑΔΕΙΞΗΣ ΚΑΙ ΠΡΩΘΗΣΗΣ
Της Παραδοσιακής Κρητικής Διατροφής
Αγροτουριστικός Πολυχώρος
«ΠΑΝΑΚΡΟΝ» Αμαρίου
Κυριακή 16 Ιουνίου 2013

ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ

Σας προσκαλούμε να συμμετάσχετε στις Εκδηλώσεις Ανάδειξης και Προώθησης της παραδοσιακής Κρητικής Διατροφής που οργανώνονται την Κυριακή 16 Ιουνίου 2013 με ώρα έναρξης 11.30 στον Αγροτουριστικό Πολυχώρο ΠΑΝΑΚΡΟΝ σύμφωνα με το πρόγραμμα που ακολουθεί και παράλληλα παραβρεθείτε στις επιδείξεις φαγητών με ελαιόλαδο των Βραβευθέντων του Διαγωνισμού Ρεθεμνιώτικες - Αμαριώτικες Γεύσεις και των Επιχειρήσεων Εστίασης της περιοχής καθώς και στην Έκθεση προϊόντων ελιάς και ελαιολάδου.

Μετά το πέρας της εκδήλωσης θα ακολουθήσει δεξίωση.

Με Εκτίμηση

Η ΟΡΓΑΝΩΤΙΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δρ. Νίκος Μιχελάκης	Επιστ. Σύμβουλος ΣΕΔΗΚ
Νίκη Μπουρδελή	Αντιδήμαρχος Δήμου Αμαρίου
Στέλλα Χριστοφοράκη	Γεωπόνος Δ. Ρεθυμνου Υπευθ. Προγρ. ΑΠΤΠΕΕ
Εμμη Τερζιδάκη	Υπάλληλος Δήμου Ρεθυμνου
Νίκος Μαρκίδης	Πρόεδρος «ΑΜΑΡΙ ΑΕ -ΟΤΑ»
Νίκος Δρακωνάκης	Δ/ντης ΕΤΑΜ αναδόχου έργου ΑΠΤΠΕΕ
Κατερίνα Δραμυτινού	Πρόεδρος Πολιτ. Συλλογου Γυναικών Αμαρίου

ΣΤΟΧΟΙ ΤΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ

- ✓ Ισχυροποίηση των παραδοσιακών δεσμών των κατοίκων της Κρήτης με την Ιστορία τον Πολιτισμό και τις παραδόσεις της Ελιάς και του Ελαιολάδου
- ✓ Ανάδειξη και προώθηση της παραδοσιακής Κρητικής διατροφής ως αυθεντικού διατροφικού προτύπου που υπήρχε στο νησί από την Μινωική περίοδο, μελετήθηκε και αποδέχτηκε ως ευεργετικό στην υγεία και μακροζωία των Κρητικών
- ✓ Ευαισθητοποίηση των επιχειρήσεων εστίασης του νησιού για την σκοπιμότητα και αναγκαιότητα της αποκλειστικής χρήσης του ελαιολάδου σε όλα τα φαγητά, τηγανητά και εδέσματα που προσφέρουν.

Έργο «Αναβάθμιση Ποιότητας και Προώθηση Εμπορίας Ελαιολάδου (ΑΠΤΠΕΕ) υλοποιούμενο από τον ΣΕΔΗΚ και το Υπουργείο Γεωργίας και Φυσικών Πόρων Κύπρου με συγχρηματοδότηση κατά 80% από την Ευρωπαϊκή Ένωση (ΕΤΤΑ) και 20% από Εθνικούς πόρους της Ελλάδας και Κύπρου

(http://www.greece-cyprus.eu/index.php?option=com_projects&view=item&id=10&Itemid=3

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ

ΠΡΟΕΔΡΕΙΟ

Γιώργης Μαρινάκης, Πρόεδρος ΣΕΔΗΚ Δήμαρχος Ρεθυμνου

Στέφανος Σημαντήρας Δήμαρχος Αμαρίου

11.30 -14.00: ΕΙΣΗΓΗΣΕΙΣ -ΑΠΟΝΟΜΗ ΒΡΑΒΕΙΩΝ Αίθουσα ΠΑΝΑΚΡΟΝ.

11.30: Χαιρετισμοί:

(Περιφερειάρχης, Πρόεδρος ΣΕΔΗΚ, Δήμαρχοι, Πρόεδροι Συλλόγων)

11.50: Κρητική και Μεσογειακή Διατροφή. Η πολιτιστική, υγιεινή και οικονομική τους διάσταση.

Δρ. Νίκος Μιχελάκης- Επιστ. Σύμβουλος ΣΕΔΗΚ.

12.30. Ελαιόλαδο και σπορέλαια. Ο συγκριτικός ρόλος τους στην υγεία και η καταλληλότητα τους στο τηγάνισμα

Χάρης Χαρωνίτης -Διατροφολόγος

12.50: Απονομή Βραβείων και προσφορά Βιβλίων

Παραδοσιακής Κρητικής Διατροφής στους διαγωνισθέντες

13.20: Παρεμβάσεις -Συζήτηση

13.40 Εγκαίνια «Ενεργού Μουσείου Ελιάς» Αμαρίου

Γ. Μαρινακης Πρόεδρο ΣΕΔΗΚ. Δήμαρχος Ρεθυμνου

Σ. Σημαντήρας Δήμαρχος Αμαριου

14.00: ΕΠΙΔΕΙΞΕΙΣ ΦΑΓΗΤΩΝ ΚΑΙ ΕΚΘΕΜΑΤΩΝ

- ✓ Επίδειξη βραβευθέντων φαγητών διαγωνισμού
- ✓ Έκθεση φαγητών ελαιολάδου επιχειρήσεων εστίασης
- ✓ Έκθεση τοπικών προϊόντων Ελιάς και Ελαιόλαδου

14.30: Δεξίωση με Κρητικά εδέσματα

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΚΡΗΤΙΚΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ Η Άϋλη Πνευματική Κληρονομιά της Κρήτης

Ο ΣΕΔΗΚ σε συνεργασία με τους Δήμους Μέλη του και άλλους Φορείς απο το 2006 έχει αρχίσει μια συστηματική προσπάθεια για την ανάδειξη και προώθηση της «Παραδοσιακής Κρητικής Διατροφής».

Στα πλαίσια της προσπάθειας αυτής οργανώθηκαν ήδη οι Διαγωνισμοί: Χανιώτικες και Κισαμίτικες Γεύσεις στο Γεράνι Χανίων, Σελινιώτικες Γεύσεις στην Κάντανο, Ρεθεμνιώτικες και Αμαριώτικες Γεύσεις στο «Πάνακρον» Αμαρίου, Ψηλορείτικες και Μεσσαρίτικες Γεύσεις στην Γέργερη και Στειακές και Γεραπετρίτικες Γεύσεις στο Μόχλο Σητείας στους οποίους παρουσιάστηκαν 300 αυθεντικές δημιουργίες απο οικοκυρές της Κρήτης.

Παράλληλα ο ΣΕΔΗΚ οργάνωσε αρκετές ημερίδες, προώθησε άρθρα, δημοσιεύματα και παρουσιάσεις στα ΜΜΕ, προχώρησε στην 1^η έκδοση του βιβλίου «Παραδοσιακή Κρητική Διατροφή» στην Ελληνική και Αγγλική το 2007.

Παράλληλα προώθησε την δημιουργία Φακέλου για την αναγνώριση της Παραδοσιακής Κρητικής Διατροφής απο την UNESCO ως «Άϋλης Πνευματικής Κληρονομιάς» η οποία δυστυχώς για διάφορους λόγους δεν ευοδώθηκε μέχρι σήμερα.

Σήμερα, ο ΣΕΔΗΚ και οι Δήμοι που συνεργάστηκαν βρίσκονται στην ευχάριστη θέση να παρουσιάσουν την 2^η μεγάλη έκδοση «Παραδοσιακή Κρητική Διατροφή» στην οποία περιλαμβάνονται οι 300 επώνυμες συνταγές που παρουσιάστηκαν σε όλους τους Διαγωνισμούς που οργανώθηκαν μέχρι σήμερα, αλλά και τεκμηριωμένα άρθρα ειδικών επιστημόνων σχετικά με την ιστορική εξέλιξη και την ιδιαίτερη πολιτιστική και υγιεινή αξία της Παραδοσιακής Κρητικής Διατροφής



Την έκδοση αυτή ΣΕΔΗΚ και Δήμοι αφιερώνουν στις Οικοκυρές της Κρήτης που κατάφεραν να διατηρήσουν την παραδοσιακή Κρητική διατροφή απο την Μινωική

περίοδο μέχρι σήμερα περνώντας την απο μάνα σε κόρη και απο γενιά σε γενιά, σαν μια ανεκτίμητη πνευματική κληρονομιά του νησιού που όλοι σήμερα οφείλουμε να διαφυλάξουμε και να παραδώσουμε στις επόμενες γενιές.

Η έκδοση αυτή αποφασίστηκε, όπως αρχικά είχε σχεδιαστεί, να παρουσιαστεί στους ίδιους τόπους που έγιναν οι διαγωνισμοί και να προσφερθεί δωρεάν παράλληλα με την απονομή των Βραβείων στις οικοκυρές που μετείχαν στους διαγωνισμούς, σε ειδικές εκδηλώσεις που θα οργανωθούν προς τιμήν τους.