



Η Μαριάνα Καβρουλάκη

(Ανεξάρτητη ερευνήτρια της Ιστορίας της Ελληνικής Διατροφής)

και

η Ιστορική, Λαογραφική και Αρχαιολογική Εταιρεία Κρήτης

σας προσκαλούν

στο 2ο Συμπόσιο Ελληνικής Γαστρονομίας

με θέμα

**«ΦΑΓΗΤΟ, ΜΝΗΜΗ & ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ
& ΣΤΗΝ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΙΑΣΠΟΡΑ»**

στο Αμάρι Ρεθύμνου

στις 20 και 21 Ιουλίου 2013

Πρόγραμμα

Σάββατο 20 Ιουλίου 2013

9.30 Σύντομοι χαιρετισμοί.

Α' Συνεδρία Πρόεδρος: Ειρήνη Γαβριλάκη

10:00 Διατροφικές συνήθειες στην Ανατολική Κρήτη κατά τη μινωϊκή εποχή ~ **Χρύσα Σοφιανού**, Αρχαιολόγος / Αν. Προϊσταμένη ΚΔ' ΕΠΚΑ.

10.15 Η εκμετάλλευση των φυτών από τους γεωμετρικούς έως τους ελληνιστικούς χρόνους στη Δρήρο, Λασιθί ~ **Κατερίνα Μονιάκη**, Αρχαιολόγος – Αρχαιοβοτανολόγος (ομιλήτρια), Β. Ζωγραφάκη, Αρχαιολόγος ΚΔ ΕΠΚΑ, A. Farnaux, Καθηγητής, Paris IV-Sorbonne / Διευθυντής της Γαλλικής Σχολής Αθηνών.

10.30 Μαρτυρίες για την τροφή και τη διαβίωση στην Ελληνιστική και Ρωμαϊκή Σύβριτο: συνέχειες και αλλαγές ~ **Νότα Καραμαλίκη**, Αρχαιολόγος, ΚΕ' ΕΠΚΑ.

10.45 Αθλητισμός και διατροφή στην κλασική Ελλάδα. Η διαίτα των Ολυμπιονικών της εποχής ~ **Κλεάνθη (Κλειώ) Πατεράκη**, Δρ. Ιστορίας – Αρχαιολογίας.

11:00 Συζήτηση

11:30 Διάλειμμα

Τοπικά ροφήματα και παραδοσιακό κολατσιό.

Β' Συνεδρία Πρόεδρος: Jennifer Moody

12. 15 Feasting like Homeric heroes. Archaeological data about gastronomy in Archaic Cumae: The first Greek colony in Italy ~ **Alfredo Carannante**, Μαλακιολόγος / Γεωαρχαιολόγος.

12.30 Water carrier: Υδροφόρος / Ακουάριος in Egypt during the Ptolemaic and the Roman rule ~ **Yousrey Deyab**, Αναπληρωτής Καθηγητής, History Department, Πανεπιστήμιο Assiut, Αίγυπτος.

12.45 Greek wines in Roman Italy – aristocratic luxuries or mass beverages? ~ **Paulina Komar**, Υποψ. Δρ., Πανεπιστήμιο Wrocław, Πολωνία.

13.00 Food and identity in Ancient Greece and Byzantium ~ **Ayfer Yavi**,
Αρχαιολόγος / Αρθρογράφος γαστρονομίας.13:20 Συζήτηση

17.30 Γ' Συνεδρία

Συντονίστρια: **Νότα Καραμαλίκη**, Αρχαιολόγος ΚΕ' ΕΠΚΑ.

Κόλλυβα: ένα γλυκό παρασκεύασμα «εις την μνήμη πάντων των απ' αιώνος κεκοιμημένων» ~ **Κεχαγιάς Δημοσθένης**, Αρχαιολόγος.

17.45 Εδώδιμα αγκάθια της Κρήτης: ασκόλυμπρος (*Scolymus hispanicus*), κουφωτός (*Oporordum* sp.) καλοκαιρινό (*Carthamus dentatus*) ~ **Αντωνία Ψαρουδάκη**, Δρ. Γεωπονικών Επιστημών, Επιστημονικός συνεργάτης ΤΕΙ Κρήτης, Τμήμα Διατροφής και Διαιτολογίας.

18.00 Μικρή σύνοψη για την πολιτική κουζίνα ~ **Σούλα Μπόζη**,
Ερευνήτρια λαογραφίας – Συγγραφέας

18.15 Συζήτηση

18.45- 20.15 Συνεδρία αναρτημένων ανακοινώσεων

Food remains from Minoan Monastiraki. Diet and Ecology in a Cretan Protopalatial centre (poster)~ **Alfredo Carannante**, Μαλακιολόγος / Γεωαρχαιολόγος.

Late Minoan Cook-pot Production and Use: An Experimental Approach~ **Jerolyn E. Morrison**, Ανθρωπολόγος/ Κεραμοποιός.

Αρχαιολογικά συμφραζόμενα για την παραγωγή του κρασιού και του λαδιού στη Νάξο κατά την Ύστερη Αρχαιότητα ~ **Ειρήνη Λεγάκη** Αρχαιολόγος, ΚΑ' ΕΠΚΑ, Επιμελήτρια Νάξου και Μικρών Κυκλάδων, **Μαυροειδής Μαυροειδόπουλος**, Αρχαιολόγος , ΚΑ' ΕΠΚΑ.

Διατροφικές επιλογές στην Κύπρο κατά την Βυζαντινή εποχή ~ **Μαρία Παπαγιαννάκη**, BSc- MSc Διαιτολόγος- Διατροφολόγος Διεθνής Δημόσιας Υγείας.

From tzatziki to mayirefta – Greek cuisine as a part of cosmopolitan cuisine in food compaign of Lidl supermarkets in Poland~ **Magdalena Serafin**, Κοινωνιολόγος / Υποψ. Δρ, Akademia Ignatianum, Πολωνία.

Project: ψωμί. Φτώχεια, πείνα και υποσιτισμός στον παγκόσμιο χάρτη του 21ου αιώνα» ~ **Μαρία Λιανού**, υποψ. Δρ. Κοινωνικής Πολιτικής, Πάντειο Πανεπιστήμιο / Διοικ. Υπαλ. ΑΣΕΠ· **Κυριακή Λιανού**, Msc Ναυτιλιακές Σπουδές, Πανεπιστήμιο Πειραιά.

20.15 Επίδειξη παρασκευής σφακιανής πίτας από την Ιωάννα Παντελάκη, σεφ κρητικής κουζίνας (Caldera Cretan Paradise), τον Κώστα Κατσανεβάκη (Louis Hotel/ Chania) και τον Θεόδωρο Μαρτσάκη (Caldera Cretan Paradise).

21.00 Δείπνο για τους συνέδρους και τους εγγεγραμμένους συμμετέχοντες από την Κοινωνική Ομάδα Γυναικών Αμαρίου και τον Πολιτιστικό σύλλογο “Σάμιτο” Οφιγιά- Αμαρίου.

Κυριακή 21 Ιουλίου

9.15 Δ' Συνεδρία

Συντονίστρια: **Ανάγια Σαρπάκη**, Δρ., Αρχαιολόγος / Αρχαιοβοτανολόγος.

Ο ρόλος του οικογενειακού τραπέζιού στην διαμόρφωση της ταυτότητας ~ **Μαρία Σταυρουλάκη**, Ψυχολόγος.

9.30 «Καλό αλλά σαν της μάνας μου...» ~ **Αικατερίνη Πολυμέρου – Καμηλάκη**, Διευθύντρια Κέντρου Ερεύνης της Ελληνικής Λαογραφίας της Ακαδημίας Αθηνών.

9.45 Greekness, identity and New Greek Cuisine ~ **Αλβέρτος Αρούχ (Επίκουρος)**, Ομότιμος Καθηγητής, Deree College- /Κριτικός εστιατορίων.

10.00 Από τον γάστριν στο μπακλαβά: Επινοημένη παράδοση και η ιδεολογία της συνέχειας ~ **Μαριάννα Καβρουλάκη**, Πειραματική αρχαιολόγος / Ανεξάρτητη ερευνήτρια της ιστορίας της ελληνικής διατροφής / Ιδρύτρια των Συμπ. Ελλ. Γαστρονομίας.

10.15 Invented traditions and national foods of Greece: the role of cookery books ~ **Ναυσικά Παπαχαλαμάπους**, MPhil/PhD School of Oriental and African Studies, Πανεπιστήμιο Λονδίνου, UK.

10.30 Greek Cuisine, Greek identity and the economic crisis~ **Μαρία Βεριβάκη**, Καθηγήτρια Αγγλικών, MAICH / food blogger.

10.45 Συζήτηση

11.15 Αφήγηση

Το ψωμί στα λαϊκά παραμύθια. Ο “Σμιγδαλένιος» και το «Πιο γλυκό ψωμί του Κόσμου” ~ **Μαρία Τσουκνάκη**, Εικαστικός / Αφηγήτρια.

11.45 Διάλειμμα για αναψυκτικά, ροφήματα και κρητικές λιχουδιές.
Παρέμβαση για το Κρητικό Πρωινό από τον **Γ. Πίττα** ~ Συγγραφέα/
Υπεύθυνο για το πρόγραμμα καθιέρωσης Ελληνικού Πρωινού του ΞΕΕ.

12.15 Ε' Συνεδρία

Συντονίστρια: **Σταυρούλα Μαρκουλάκη**, Δρ., Αρχαιολόγος /
Αντιπρόεδρος ΙΛΑΕΚ.

Γαστρονομική ταυτότητα: τεκμήρια στα πολιτισμικά προϊόντα της
ελληνικής διασποράς ~ **Μαρίνα Φράγκου** Δρ., Ανθρωπογεωγραφίας /
Μέλος ΣΕΠ του Ε.Α.Π.

12.30 A Greek culinary Odyssey to New Zealand, the furthest shore ~ **Gail Principal**, Ακαδημαϊκό Προσωπικό, School of Media Arts, Wintec, NZ.

12.45 Does an olive branch activate ‘Greek’ behavior among Greeks of the diaspora? ~ **Katerina Pouliasi**, Profession: Researcher in Cross-and Cultural Psychology

13.00 Η γαστρονομία στα ελληνικά εστιατόρια της Γερμανίας ~
Χαρίδημος Σπινθάκης, Ανθρωποοικολόγος- Οικοτροφολόγος.

13.15 Συζήτηση

17.30 Στ' Συνεδρία

Συντονιστής: **Αλβέρτος Αρούχ (Επίκουρος)**, Ομότιμος Καθηγητής,
Deree College / Κριτικός εστιατορίων.

The role of food, cooking and eating in Greek diasporic cultures and how it is used in the process of identity ~ **Ozlem Yaşayanlar**, Φιλολόγος / Μεταφράστρια / Food blogger.

17.45 Crete, homeland, nostalgia on Cretan cuisine. Reconstruction of memory in Cretan immigrants in Turkey ~ **Hatice Aladag**, Βοηθός Καθηγητή, Cultural Studies Department, Πανεπιστήμιο Sehir, Istanbul.

18.00 Cretan Culture and Cuisine in Facebook Turkey ~ **Murad Karaduman**, Αναπληρωτής Καθηγητής, Faculty of Communication, Πανεπιστήμιο Akdeniz, Turkey.

18.15 Συζήτηση

18.45 Ζ' Συνεδρία

Συντονίστρια: **Alissa Merlon**, Δρ., Ανθρωπολόγος.

Διατροφική κουλτούρα και πρακτικές στην «Ελληνική Οικογένεια του Ουράνιου Τόξου»: όταν το τοπικό συναντά το υπερτοπικό στο όραμα της παγκόσμιας ειρήνης ~ **Μαίρη Μαργαρώνη**, Φιλολόγος / Κοινωνική Ανθρωπολόγος Μ.Α. / Υποψ. Δρ. Ιστορίας.

19.00 The Application of Multinomial Logit Model on Key Influencers of Customer Preferences – Case of Liquor Marketing ~ **Chien-Min Chen** Δρ., Πανεπιστήμιο National Quemoy University, Taiwan.

19.15 Συζήτηση

17.30 Αποτίμηση των εργασιών του Συνεδρίου

20.00 Επίδειξη παρασκευής τοπικής συνταγής από την Κούλα Βαρυδάκη-Χανιαλάκη.

21.00 Αποχαιρετιστήριο δείπνο

Καλλιτεχνικά έργα

Με μεγάλη χαρά θα παρουσιάζουμε τα παρακάτω καλλιτεχνικά έργα καθ' όλη την διάρκεια του συνεδρίου:

“Medea Sarcophagida” ή “Το φαγοπότι της ζωής” ~Katerina Fanouraki,
εικαστικός / Performer.

Mapping Greek Gastronomy ~ Eugenia Demeglio, Maker/ Associate
Lecturer.

Bitter Orange Sweet/Γλυκό νεράντζι ~ Ινώ Βαρβαρίτη, Περσεφώνη
Μύρτσου, εικαστικοί.

ARTος ~ Γιώτα Κότিকা, εικαστικός.