

**ΗΜΕΡΙΔΑ**

ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΗ ΚΛΗΡΟΝΟΜΙΑ  
ΕΝΑ ΑΝΟΙΧΤΟ ΠΑΡΑΘΥΡΟ ΣΤΟ ΜΕΛΛΟΝ

# Η ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ ΚΑΙ ΤΟ ΤΥΡΙ



© Γιάννης Σπηλιόπουλος, 2016

**ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ 8 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ 2024**

ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟ ΑΜΦΙΘΕΑΤΡΟ  
ΓΕΩΠΟΝΙΚΟΥ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟΥ ΑΘΗΝΩΝ

*Μια εκδήλωση αφιερωμένη σε εκείνους και εκείνες που διαφυλάσσουν τον τυροκομικό πλούτο της πατρίδας μας και τη διατροφική μας πολιτιστική κληρονομιά.*

**ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ**

## 09.00 Προσέλευση

### 09.30-10.00

Καλωσόρισμα από τον Πρύτανη του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών κ. Σπυρίδωνα Κίντζιο  
Χαιρετισμός Γενικού Γραμματέα Υπουργείου Πολιτισμού κ. Γεώργιου Διδασκάλου  
Χαιρετισμός Γενικού Γραμματέα Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων κ. Γεώργιου Στρατάκου

### 10.00-10.15

Προβολή του φιλμ «Η Παραδοσιακή Τυροκομία των Κυκλάδων, γνώση και πρακτικές», το οποίο συνυποβλήθηκε με τον φάκελο υποψηφιότητας για την εγγραφή της Παραδοσιακής Τυροκομίας των Κυκλάδων στον Αντιπροσωπευτικό Κατάλογο Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς της Ανθρωπότητας (UNESCO 2003)

### 10.15-11.15

Η πολυδιάστατη πολιτιστική κληρονομιά της τυροκομίας και του τυριού

*Συντονισμός:*

**Ανδρομάχη Οικονόμου**, Διευθύντρια Ερευνών, Κέντρον Ερεύνης της Ελληνικής Λαογραφίας, Ακαδημία Αθηνών

**Πνελόπη Μπεμπέλη**, Καθηγήτρια, Εργαστήριο Βελτίωσης Φυτών και Γεωργικού Πειραματισμού, Τμήμα Επιστήμης Φυτικής Παραγωγής, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών

### 10.15-10.35

Η πολιτιστική κληρονομιά της τροφής και της διατροφής και η Σύμβαση για τη Διαφύλαξη της Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς (UNESCO 2003). Τι καινούργιο κομίζει;

**Σταυρούλα-Βίλλυ Φωτοπούλου**, Διευθύντρια Νεότερης Πολιτιστικής Κληρονομιάς ΥΠΠΟ

### 10.35-10.55

Τα τυριά ΠΟΠ/ΠΓΕ σήμερα

**Θεόφιλος Μασούρας**, Καθηγητής Γαλακτοκομίας, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών

### 10.55-11.15

Η τυροκομία ως αντικείμενο μαθητείας

**Αλεξάνδρα Μέγα**, Διευθύντρια Σ.Α.Ε.Κ. Ιωαννίνων - Γαλακτοκομική Σχολή

### 11.15-11.30

Συζήτηση με το κοινό

### 11.30-12.00

Διάλειμμα

### 12.00-13.20

Η τυροκομία και το τυρί ως εμπειρία

*Συντονισμός:*

**Θεόφιλος Μασούρας**, Καθηγητής Γαλακτοκομίας, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών

**Ειρήνη Γιοβάνοβιτς**, Στέλεχος Διεύθυνσης Νεότερης Πολιτιστικής Κληρονομιάς ΥΠΠΟ

### 12.00- 12.20

Οι δρόμοι του τυριού της Πελοποννήσου. Μια πρόταση τουριστικής και πολιτιστικής διαδρομής  
**Μαρίνος Μπερέτσος**, Διευθύνων Σύμβουλος του Αναπτυξιακού Οργανισμού Πάρωννα

### 12.20-12.40

Τυροκομία, Τυρί και τουριστική εμπειρία στις Κυκλάδες. Η εμπειρία ενός επισκέψιμου τυροκομείου  
**Γιώργος Συριανός**, Τυροκομείο Mykonos Farmers

### 12.40-13.00

Αν δεν αλλάξουμε το γκούντα με γραβιέρα...

**Άγγελος Ρέντουλας**, Διευθυντής Γαστρονομικών Εκδόσεων Καθημερινής

### 13.00-13.20

Γευσιγνωσία Τυριού: Εργαλείο για τη διατήρηση της παράδοσης και την ανάπτυξη καινοτομίας  
**Γκόλφω Μοάτσου**, Καθηγήτρια, Εργαστήριο Γαλακτοκομίας, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών

### 13.20-13.30

Συζήτηση με το κοινό

### 13.30-14.30

Ελαφρύ γεύμα (στο γεύμα θα περιλαμβάνονται τυριά που προσφέρουν τυροκόμοι και η Γαλακτοκομική Σχολή Ιωαννίνων)

### 14.30-16.10

Ο λόγος στην κοινότητα: Το παράδειγμα της τυροκομίας των Κυκλάδων.

*Συντονισμός:*

**Ιωσήφ Μπιζέλης**, Ομ. Καθηγητής Φυσιολογίας Παραγωγικών Ιδιοτήτων, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών

**Ιωάννα Τζαβάρα**, Στέλεχος Διεύθυνσης Νεότερης Πολιτιστικής Κληρονομιάς ΥΠΠΟ

### 14.30-14.55

Η παραδοσιακή τυροκομία των Κυκλάδων: από το μπτάτο και το τυροκομείο στις σύγχρονες εγκαταστάσεις. Προκλήσεις και προοπτικές, στον δρόμο για την UNESCO.

**Δημήτρης Ρουσσουνέλος**, Γευσιθήςρας, Συγγραφέας γαστρονομικών βιβλίων και αρθρογράφος στο περιοδικό Γαστρονόμος

### 14.55-15.10

Το Επιμελητήριο Κυκλάδων και η κοινότητα της κυκλαδίτικης τυροκομίας

**Γιάννης Ρούσσης**, Πρόεδρος Επιμελητηρίου Κυκλάδων

### 15.10-15.25

«Τι δουλειά έχεις εδώ:...»

**Κατερίνα Μόσχου**, Τυροκομείο «Πάριον»

### 15.25-15.40

«Τυράκειον». Το τυρί της Κέας στην Αθήνα

**Αλέξανδρος Μυκονιάτης**, Τυροκόμος και Γιάννης Μυκονιάτης, Ζαχαροπλάστης

### 15.40-15.55

Κυκλαδίτικη τυροκομία στην εστίαση (από το μπάτο στο πιάτο...μια «κρουαζιέρα» δρόμος)  
**Γιάννης Γαβαλάς**, *Σεφ-Ιδιοκτήτης Εστιατορίου «Αρακλειά»*

### 15.55-16.10

Λέσχη Γαστρονομίας Μυκόνου (2012-2024): Δράσεις για το τυρί και την τυροκομία  
**Ειρήνη Ζουγανέλη**, *Μαγείρισσα*

### 16.10-16.30

Συζήτηση με το κοινό

### 16.30-17.15

Επίσκεψη στο Εργαστήριο Γαλακτοκομίας του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών

### 17.15-17.30

Διάλειμμα για καφέ

### 17.30-18.30

Παρουσίαση της έκδοσης *Η Τυροκομία και το Τυρί* (2ος τόμος της σειράς «Διατροφική Πολιτιστική Κληρονομιά της Ελλάδας»)

*Συντονίστρια:*

**Σταυρούλα-Βίλλυ Φωτοπούλου** *Διευθύντρια Νεότερης Πολιτιστικής Κληρονομιάς ΥΠΠΟ*

*Ομιλητές:*

**Ευάγγελος Καραμανές**, *Διευθύνων Κέντρου Ερεύνης Ελληνικής Λαογραφίας της Ακαδημίας Αθηνών*

**Αντωνία Ματάλα**, *Καθηγήτρια Ανθρωπολογίας της Διατροφής, Σχολή Επιστημών Υγείας και Αγωγής,*

*Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο*

**Μανόλης Παπουτσάκης**, *Σεφ και Εστιάτορας*

### 18.30-19.00

Συμβολικό αντικείμενο. Τιμητική παράδοση του τόμου σε βετεράνους τυροκόμους.

## Οδηγίες για την πρόσβαση στο Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών με τη δημόσια συγκοινωνία

Το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών βρίσκεται στην Ιερά Οδό 75. Λεωφορείο 856 (στάση «ΕΒΓΑ» ή στάση «Γεωπονική Σχολή») | Μετρό (γραμμή 3, στάση «Κεραμεικός»)



*Φωτογραφία εξωφύλλου*

Ο Γιάννης Λαουτάρης (Κοντός) τυροκομεί στο κελί του Δημήτρη Βλαστάρη (Φαλάκη) στην Κύθνο.



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ  
Υπουργείο Πολιτισμού

Γενική Διεύθυνση Αρχαιοτήτων και Πολιτιστικής Κληρονομιάς  
Διεύθυνση Νεότερης Πολιτιστικής Κληρονομιάς (ΔΙΝΕΠΟΚ)



Αυλη  
Πολιτιστική  
Κληρονομιά



ΓΕΩΠΟΝΙΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΘΗΝΩΝ  
AGRICULTURAL UNIVERSITY OF ATHENS