



ΕΣΠΕΡΙΔΑ

«Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο “Κρήτη/Kriti”, ο πράσινος χρυσός του νησιού μας!»	
17:30-17:40	Προσέλευση-Εγγραφές
17:40-18:00	Έναρξη-Χαιρετισμοί
18:00-18:15	«Εφαρμογή συστημάτων διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων σε ελαιουργεία της Κρήτης και η βελτίωση ποιότητας του παραγόμενου ελαιολάδου» Ομιλήτρια: Ειρήνη Χουδετσανάκη-Γιακουμάκη Αντιπεριφερειάρχης Πρωτογενή Τομέα Κρήτης, MSc Γεωπόνος ΤΕ
18:15-18:30	«Η σημασία του βέλτιστου χρόνου συγκομιδής στην ποιότητα και την ποσότητα του ελαιολάδου» Ομιλητής: Δρ Εμμανουήλ Καμπουράκης, Αναπληρωτής Καθηγητής Ελαιοκομίας, Εργαστήριο Ελαιοκομίας, Αμπελουργίας και Συστημάτων Αγροοικολογικής Παραγωγής, Τμήμα Γεωπονίας, Σχολή Γεωπονικών Επιστημών, Ελληνικό Μεσογειακό Πανεπιστήμιο (ΕΛΜΕΠΑ)
18:30-18:45	«Μπορεί η παράδοση να συμπορευτεί με την ποιότητα του ελαιολάδου;» Ομιλητής: Μανώλης Καρπαδάκης Αντιπρόεδρος Συνδέσμου Εξαγωγέων Κρήτης, Εμπειρογνώμονας στην παραγωγή και ελαιοποίηση ποιοτικού ελαιολάδου, Δοκιμαστής ελαιολάδου
18:45-19:00	«Πιστοποιημένα φιλοπεριβαλλοντικά συστήματα διαχείρισης: το μέλλον της ελαιοκαλλιέργειας». Ομιλητής: Δρ Γεώργιος Κουμπούρης, Ερευνητής ΕΛΓΟ-Δήμητρα, Ινστιτούτο Ελιάς, Υποτροπικών Φυτών και Αμπέλου
19:00-19:15	«Επιμολύνσεις ελαιολάδου» Ομιλήτρια: Γαλλιάκη Άννα Χημικός, MBA, Μέλος της ΕΕΧ Κρήτης. 9ετης εμπειρία στις αναλύσεις τροφίμων και ελαιολάδου
19:15-19:30	«Μαγειρεύουν στις επαγγελματικές κουζίνες με εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο;» Ομιλητής: Μανώλης Παπουτσάκης Σεφ-Πατρών στα εστιατόρια Χαρούπι, Δέκα Τραπέζια και Pharaoh
19:30-20:00	«Η οργανοληπτική Αξιολόγηση ως πυλώνας της ποιότητας του Εξαιρετικού Παρθένου ελαιολάδου “Κρήτη/Kriti”» Δοκιμές Κρητικών ποικιλιών ελαιολάδων Ομιλήτρια: Ελευθερία Γερμανάκη, Γεωσιγνώστρια ελαιολάδου, Κριτής σε Διεθνείς Διαγωνισμούς, Συντονίστρια του Παγκρήτιου Διαγωνισμού Ελαιολάδου
20:00-20:30	Συζήτηση-Κλείσιμο εσπερίδας

Την εκδήλωση θα πλαισιώσουν καλλιτεχνικά μαθητές από τα Δημοτικά Σχολεία Κουνάβων και Αγ. Παρασκιών.