

«ΠΕΡΑ ΑΠΟ ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ, ΠΕΡΑ ΑΠΟ ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΑ ΠΑΡΘΕΝΟ»

ΣΥΝΕΔΡΙΟ ΜΕ ΘΕΜΑ ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΜΕ ΥΨΗΛΗ ΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑ ΦΑΙΝΟΛΗΣ, ΤΙΣ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΤΙΚΕΣ ΤΟΥ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΥΓΕΙΑ ΚΑΙ ΤΗΝ ΤΕΛΕΥΤΑΙΑ ΕΡΕΥΝΑ ΓΙΑ ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ, ΤΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΕΛΑΙΩΝΑ ΚΑΙ ΤΙΣ ΕΥΚΑΙΡΙΕΣ ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΜΟΥ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΕΛΑΙΟΠΑΡΑΓΩΓΟΥΣ

Λευκωσία, Κύπρος

Τοποθεσία: Πανεπιστήμιο Κύπρου, Αμφιθέατρο «Λεβέντης»

6-7 Μαΐου 2017 Είσοδος ελεύθερη

Ο στόχος του συνεδρίου είναι να φέρει σε επαφή διεθνούς φήμης επιστήμονες με ελαιοπαραγωγούς, εμπόρους και επιχειρηματίες προκειμένου να ενημερώσει τους παράγοντες της βιομηχανίας ελαιόλαδου της Κύπρου για τις τρέχουσες επιστημονικές εξελίξεις στην παραγωγή και τις διεθνείς ευκαιρίες εμπορευματοποίησης. Αυτό θα είναι ένα συμπόσιο πλούσιο σε πληροφορίες προσφέροντας πρακτικές συμβουλές για το πώς οι ελαιοπαραγωγοί μπορούν να επιτύχουν υψηλότερες τιμές παράγοντας ελαιόλαδο με υψηλά ποσοστά φαινολών, εμπορευματοποιώντας και εξαγοντάς το πιο αποτελεσματικά. Αυτό θα περιλαμβάνει στρατηγικές για την αξιοποίηση της τάσης του αγροτουρισμού στα ταξίδια στην Κύπρο.

Το συνέδριο "**Πέρα από Βιολογικό - Πέρα από Εξαιρετικά Παρθένο**" για την αγροοικολογία και το υψηλό σε φαινόλη εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο, στις 6 και 7 Μαΐου 2017 στο αμφιθέατρο "Λεβέντης" Β108 του Πανεπιστημίου Κύπρου, διοργανώνεται από την Aristoleo LTD. με έδρα τη Λευκωσία.

Η Aristoleo παράγει το πατενταρισμένο kit δοκιμής Aristoleo, γνωστό και ως "εργαστήριο σε ένα φιαλίδιο" (νικητής του πρώτου βραβείου "**Η Ελλάδα Καινοτομεί 2015**" με τη συγχρηματοδότηση της Eurobank και του ΣΕΒ). Η εντός πεδίου δοκιμή προσδιορίζει το φαινολικό περιεχόμενο του εξαιρετικά παρθένου ελαιόλαδου. Η Aristoleo λειτουργεί ως πηγή πληροφοριών και εμπορευματοποίησης για τη σύνδεση των παραγωγών ελαιόλαδου υψηλού σε φαινόλη με καταναλωτές και διανομείς που ενδιαφέρονται για την υγεία και αναζητούν φυσικές πηγές για τρόφιμα πλούσια σε θρεπτικά συστατικά.

Η Aristoleo LTD μαζί με την Αναπτυξιακή Εταιρεία Επαρχιών Λάρνακας – Αμμοχώστου είναι εταίροι στο πρόγραμμα ARISTOIL Interreg MED που εκτείνεται σε 5 χώρες, εκπροσωπώντας την Κύπρο για 3 χρόνια. Ο στόχος του προγράμματος ARISTOIL είναι να ενισχύσει την ανταγωνιστικότητα στον τομέα του ελαιόλαδου της Μεσογείου μέσα από την ανάπτυξη και την εφαρμογή καινοτόμων μεθόδων παραγωγής και ποιοτικού ελέγχου, τόσο στο εργαστήριο όσο και στο πεδίο που οδηγεί στην παραγωγή εξαιρετικά παρθένου ελαιόλαδου με επιπλέον ιδιότητες για την προστασία της υγείας (όπως αναγνωρίζεται από τον Κανονισμό ΕΕ 432/2012).

Η Aristoleo, επίσης, θα παρουσιάσει τους νικητές του διαγωνισμού «**Βραβεία Aristoleo 2017**» την πρώτη μέρα του συνεδρίου στις 6 Μαΐου (βλ. πρόγραμμα). Οι νικητές από Κύπρο, Ελλάδα, Ιταλία, ΗΠΑ και Κροατία θα είναι παρόντες κατά την επίσημη τελετή. Θα προωθηθεί ανοιχτός διάλογος και ανταλλαγή εμπειριών.

Επιπλέον, η Aristoleo θα παρουσιάσει τις νέες περιοδείες “**Food as Medicine Olive Tours**” για την Κύπρο και την Ελλάδα που διοργανώνονται για την επόμενη περίοδο συγκομιδής Σεπτέμβριος – Οκτώβριος 2017. Η περιοδεία θα δώσει ενσυνείδητο σε θέματα υγείας ταξιδιώτη μια μοναδική εσωτερική οπτική των καλύτερων πρακτικών για την παραγωγή αυτού του ιδιαίτερου προστατευτικού για την υγεία εξαιρετικά παρθένου ελαιόλαδου. Θα είναι μία πλήρης γαστρονομική ευκαιρία για τον καθένα να γνωρίσει τί γεύση έχει το γνήσιο, φυσικό φαγητό. Οι «Food as Medicine Olive Tours” υπόσχονται μία εξαιρετικά θεραπευτική, υγιεινή και πολιτιστική εμπειρία με πολύ κέφι καθ’ όλη τους τη διάρκεια για όλη την οικογένεια.

Θα πραγματοποιηθεί μία επίσκεψη στον βιολογικό αγρόκτημα Άτσας στις 7 Μαΐου 2017, το οποίο έχει θέση σε εφαρμογή αγροοικολογικές αρχές ξερικών καλλιεργειών στους ελαιώνες του με μεγάλη επιτυχία. Το ελαιόλαδο Άτσας έθεσε νέο παγκόσμιο ρεκόρ ολεοκανθάλης και συνολικής συγκέντρωσης φαινολών σε βιολογικό εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο.

Στους προσκεκλημένους ομιλητές περιλαμβάνονται:

Ημέρα 1^η: 6 Μαΐου 2017

Δρ. Προκόπιος Μαγιάτης, Πανεπιστήμιο Αθηνών.

Δρ. Ελένη Μέλλιου, Πανεπιστήμιο Αθηνών.

Dan Flynn, Πανεπιστήμιο της Καλιφόρνια στο Davies (UC Davies).

John Mancini, ιδιοκτήτης της επωνυμίας Brezza Tirrena στις ΗΠΑ και δημιουργός της Agricola Societa Brezza Tirrena Italia.

Maria Reyes, Phytolea Labs LLC για την έρευνα της ποιότητας του εξαιρετικά παρθένου ελαιόλαδου σε σουπερμάρκετ των ΗΠΑ.

Κώστας Πειμανίδης, σύμβουλος και υπεύθυνος στρατηγικού μάρκετινγκ στην EUCAT A.E. ISO .

Γιώργος Σειραγάκης, Food Allergens Lab.

Νίκος Σακελλαρόπουλος, ιδιοκτήτης της βραβευμένης για βιολογικό ελαιόλαδο Bioarmonia και παραγωγός ελιών με υψηλή περιεκτικότητα φαινολών.

Σπύρος Δαφνής, από την επωνυμία «The Governor” για την ταχεία αναγνώριση επωνυμίας.

Αθανάσιος Γκαδανίδης, Διευθυντής της Aristoleo LTD για την παρουσίαση των βραβείων διαγωνισμού “Βραβεία Aristoleo 2017».

Ημέρα 2^η: 7 Μαΐου 2017

Nicolas Netien, από το βιολογικό αγρόκτημα Άτσας για την παρουσίαση των αρχών αγροοικολογίας και διαχείρισης ελαιώνα που εφάρμοσε. Επίσης, θα ηγηθεί της περιοδείας στον ελαιώνα του για τη 2^η μέρα, 7 Μαΐου, ώστε ο καθένας να μπορεί να δει απευθείας τις αρχές αυτές στην πράξη.

Εκδρομή με πούλμαν στο αγρόκτημα Άτσας και στο Τρόδος

Αυτό το συνέδριο είναι μία εξαιρετική ευκαιρία για την προώθηση του καλύτερου δυνατού που μπορεί να προσφέρει η Κύπρος. Μία πολύτιμη ανταλλαγή πληροφοριών και δικτύωση για όλους τους συμμετέχοντες.

Η είσοδος είναι δωρεάν, αλλά οι θέσεις είναι περιορισμένες, επομένως κάνετε την κράτησή σας σήμερα. Επικοινωνία: Αθανάσιος – aristoleo.com@gmail.com ή εγγραφείτε στο Eventbrite.com.

Αθανάσιος Γκαδανίδης 357 97645011 Κύπρος +306947287828 Ελλάδα

www.aristoleo.com

Saturday May 6 2017	
9:30-10:30	Registration, Coffee
10:30-11:30	Welcome-Salutations, Dr. Prokopios Magiatis, Univ. of Athens, Athan Gadanidis, Aristoleo Ltd.
11:30-12:00	<ul style="list-style-type: none"> • Dr. Eleni Melliou, Univ. of UC Athens on the health benefits of olives and latest research on the effect on cholesterol
12:30-1:00	<ul style="list-style-type: none"> • Prof. Magiatis Prokopios, Univ. of Athens, Olive oil revolution, NMR, Aristoleo, Aristometro and the future of olive oil
1:00-1:30	<ul style="list-style-type: none"> • George Siragakis on the importance of chemical analysis and proper storage and the use of plastic in the mill, storage and bottling
1:30-3	Lunch break
3-4:30	<ul style="list-style-type: none"> • Marie Reyes, study on supermarket bought olive oils in America. • Spyros Dafnis how to build a brand overnight • Nicolas Netien on agroecology and the olive grove • Nikos Sakellaropoulos award winning organic olive oil and olives.
4:30-5	Coffee break
5:00-5:30	<ul style="list-style-type: none"> • Dan Flynn Beyond extra virgin new category of EVOO high phenolic high quality marketing tips from America
5:30-6:00	<ul style="list-style-type: none"> • Kostas Peimanidis the Greek olive oil odyssey
6:00-6:30	<ul style="list-style-type: none"> • Open discussion
6:30-7:30	Aristoleo Awards ceremony.
9:00- ?	Gala dinner

Sunday May 7 2017	
10:00-10:30	Coffee and snacks
10:30-11:30	Aristoil Interreg program EU funded support for education and research to support olive growers, olive mills to produce high phenolic EVOO and enhance competitiveness
11:30-12:00	Q & A
12:00-3:30	Road trip to Atsas Farm and training center LUNCH
3:30-6:00	Troodos mountains tour