



Επιμελητήριο
Κυκλάδων

ΕΤΟΣ ΙΔΡΥΣΕΩΣ 1836

Γενική Συνέλευση & Ετήσιο Forum INSULEUR 2025 17 Οκτωβρίου 2025

Συμπόσιο Aegean Cuisine Cyclades 2025 “Η Γεύση της Αυθεντικότητας” 18 Οκτωβρίου 2025

Με την Αιγίδα και την Υποστήριξη



Με την Υποστήριξη



Με τη Θεσμική Στήριξη



 **Ημερομηνίες: Παρασκευή 17 Οκτωβρίου 2025 & Σάββατο 18 Οκτωβρίου 2025**

 **Τόπος διεξαγωγής: Ερμούπολη, Σύρος**

Παρασκευή 17 Οκτωβρίου 2025

Γ.Σ. & Ετήσιο Forum Insuleur

Οικοδόμηση Ανθεκτικότητας στις Νησιωτικές Οικονομίες μέσω Βιώσιμης Γεωργίας

Ενδυνάμωση των Νησιωτικών Κοινοτήτων για την Ενίσχυση της Ανθεκτικότητας

Διοργανώνεται από το

Δίκτυο των Νησιωτικών Επιμελητηρίων της Ε.Ε. (INSULEUR)

με οικοδεσπότη

το Επιμελητήριο Κυκλάδων

Διερμηνεία στα Αγγλικά, Ισπανικά και Ελληνικά

**Η Γενική Συνέλευση αφορά μόνο τα μέλη
του Δικτύου Νησιωτικών Επιμελητηρίων της Ε.Ε. (INSULEUR)**

Σάββατο 18 Οκτωβρίου 2025

Συμπόσιο Aegean Cuisine Cyclades 2025

“Η Γεύση της Αυθεντικότητας”

Συμπόσιο που διοργανώνεται από το Επιμελητήριο Κυκλάδων και το Δίκτυο Aegean Cuisine

Ιστορικό

Οι νησιωτικές οικονομίες μπορούν να είναι ανταγωνιστικές — όχι μόνο στον τομέα της γεωργίας, αλλά και σε πολλούς άλλους τομείς — εφόσον αξιοποιήσουν στρατηγικά τα μοναδικά πλεονεκτήματά τους και αντιμετωπίσουν τις διαρθρωτικές τους προκλήσεις.

Λόγω της γεωγραφικής απομόνωσης, της περιορισμένης καλλιεργήσιμης γης και της ευπάθειας στις επιπτώσεις της κλιματικής αλλαγής, οι νησιωτικές περιοχές αντιμετωπίζουν σημαντικά εμπόδια. Οι παράγοντες αυτοί οδηγούν συχνά σε υψηλή εξάρτηση από εισαγωγές τροφίμων, καθιστώντας την ενίσχυση της ανθεκτικότητας προτεραιότητα ζωτικής σημασίας.

Η βιώσιμη γεωργία αποτελεί βασικό παράγοντα ενίσχυσης της ανθεκτικότητας, μειώνοντας την εξάρτηση από τις εισαγωγές, ενισχύοντας την επισιτιστική ασφάλεια και προάγοντας τη διαφοροποίηση της τοπικής οικονομίας.

Προκλήσεις:

- **Κλιματική Αλλαγή:** Η άνοδος της στάθμης της θάλασσας, τα ακραία καιρικά φαινόμενα και η διείσδυση αλμυρού νερού προκαλούν ζημιές στις καλλιέργειες και μειώνουν τις αποδόσεις.
- **Εξάρτηση από Εισαγωγές Τροφίμων:** Η εξάρτηση από τις παγκόσμιες εφοδιαστικές αλυσίδες καθιστά τις νησιωτικές περιοχές ευάλωτες σε διαταραχές και διακυμάνσεις τιμών.
- **Περιορισμένοι Πόροι:** Η έλλειψη γλυκού νερού και καλλιεργήσιμης γης περιορίζει την ανάπτυξη της γεωργικής παραγωγής.
- **Οικονομική Αστάθεια:** Η υπερβολική εξάρτηση από τον τουρισμό καθιστά τις νησιωτικές οικονομίες ευάλωτες σε εξωτερικούς κραδασμούς.

Στρατηγικές Ευκαιρίες:

- **Μείωση της Εξάρτησης από Εισαγωγές:** Η ενίσχυση της τοπικής παραγωγής τροφίμων προστατεύει τις νησιωτικές οικονομίες από τις διακυμάνσεις των παγκόσμιων αγορών.
- **Δημιουργία Θέσεων Εργασίας:** Ο αγροτικός τομέας συμβάλλει στην απασχόληση και στη διαφοροποίηση των εισοδημάτων.
- **Επισιτιστική Ασφάλεια:** Ενισχύει την πρόσβαση σε φρέσκα, θρεπτικά και τοπικά παραγόμενα τρόφιμα.
- **Περιβαλλοντική Διαχείριση:** Οι αναγεννητικές πρακτικές συμβάλλουν στην αποκατάσταση των οικοσυστημάτων και της βιοποικιλότητας.



Επιμελητήριο
Κυκλάδων

ΕΤΟΣ ΙΔΡΥΣΕΩΣ 1836

Η **κτηνοτροφία**, και ειδικότερα η **αιγοπροβατοτροφία**, διαδραματίζει καθοριστικό ρόλο στη νησιωτική γεωργία, συμβάλλοντας στην παραγωγή μοναδικών γαλακτοκομικών προϊόντων και παραδοσιακών τυριών με υψηλή προστιθέμενη αξία.

Η **Ευρωπαϊκή Ένωση** στηρίζει τη βιώσιμη γεωργία μέσω της **Κοινής Αγροτικής Πολιτικής (ΚΑΠ)**, με στόχους τη **περιβαλλοντική βιωσιμότητα**, την **καινοτομία** και την **αγροτική ανάπτυξη**. Τα βασικά εργαλεία περιλαμβάνουν:

- Τα **Οικολογικά Σχήματα, Πιστοποιήσεις (Eco-Schemes)**
- Τα **Στρατηγικά Σχέδια της ΚΑΠ (CAP Strategic Plans)**
- Τη **Στρατηγική “Από το Αγρόκτημα στο Πιάτο” (Farm to Fork Strategy)**

Η **βιώσιμη ανάπτυξη του αγροδιατροφικού τομέα** αποτελεί θεμέλιο λίθο για την οικοδόμηση **ανθεκτικών νησιωτικών οικονομιών** — ενισχύοντας τα **συστήματα τροφίμων**, **ενδυναμώνοντας τις τοπικές κοινότητες** και **διασφαλίζοντας μακροπρόθεσμη ευημερία**.

Γενική Συνέλευση & Ετήσιο Forum Insuleur

(Αίθουσα Συνεδριάσεων Επιμελητηρίου Κυκλάδων)

Παρασκευή 17 Οκτωβρίου 2025

08:30 - 09:00 | Εγγραφή Συμμετεχόντων

09:00 - 10:00 | Γενική Συνέλευση INSULEUR (μόνο για τα μέλη)

10:00 - 10:40 | **Εναρκτήρια Συνεδρία - Χαιρετισμοί Επίσημων Προσκεκλημένων**

Συντονιστής: Γιάννης Ρούσσος, Πρόεδρος Επιμελητηρίου Κυκλάδων & Πρόεδρος INSULEUR

- **Roberta Metsola**, Πρόεδρος Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου (διαδικτυακά)
- **Costas Kadis**, Επίτροπος Αλιείας και Ωκεανών (διαδικτυακά)
- **Seamus Boland**, Πρόεδρος - Ευρωπαϊκή Οικονομική και Κοινωνική Επιτροπή (ΕΟΚΕ) (διαδικτυακά)
- **Themis Christophidou**, Γενική Διευθύντρια DG REGIO (διαδικτυακά)

10:40 - 11:45 | **Ο ρόλος του αγροτικού τομέα στις νησιωτικές περιοχές**

Συντονιστής:

Γιώργος Ασωνίτης, Σύμβουλος Ευρωπαϊκών Υποθέσεων UHC και μέλος της Τεχνικής Επιτροπής του INSULEUR

Κύριος Ομιλητής:

Gonzalo Piernavieja Izquierdo, Διευθυντής Έρευνας, Ανάπτυξης και Καινοτομίας, *Instituto Tecnológico de Canarias*

Ομιλητές:

- **Πηνελόπη Μπεμπέλη**, Διευθύντρια του Εργαστηρίου Βελτίωσης Φυτών και Γεωργικού Πειραματισμού του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών
- **Πέτρος Κόκκαλης**, Αντιπρόεδρος *Ιδρύματος Κόκκαλη*, Ευρωβουλευτής 2019–2024, Επιτροπές AGRI–ENVI
«Καινοτομία στον Αγροδιατροφικό Τομέα στην Ελλάδα: Παρουσίαση έργων των επιχειρησιακών ομάδων της Ευρωπαϊκής Σύμπραξης Καινοτομίας»
- **Δρ Αλέξανδρος Στεφανάκης**, Πρόεδρος και Επιστημονικός Δ/ντης στην BIOLAB CRETE

Εισήγηση: Alicia Bueno, Υπεύθυνη Εξωτερικού Εμπορίου Επιμελητηρίου της Μαγιόρκα και μέλος της Τεχνικής Επιτροπής του INSULEUR

11:45 - 13:00 | Νησιωτικές Φωνές για μια Βιώσιμη Γεωργία

Συντονιστής: James Ellsmoor, CEO Island Innovation

Ομιλητές:

- **Ελευθέριος Κεχαγιόγλου**, Πρόεδρος Δικτύου Μικρών Νησιών Ελλάδας, Αντιπρόεδρος European Small Islands Federation (ESIN)
- **Maria Garcies-Ramon**, Αναπληρώτρια Γενική Γραμματέας Επιτροπής Νησιών CPMR (διαδικτυακά)
- **James Ellsmoor**, CEO Island Innovation
- **Τάσος Γιαπάνης**, Γενικός Γραμματέας, Αγροτικός Σύνδεσμος Κύπρου
- **António Jardim Fernandes**, Πρόεδρος Εμπορικού και Βιομηχανικού Επιμελητηρίου Μαδέρας, Αντιπρόεδρος INSULEUR
- **Gianni Chianetta**, Πρόεδρος Greening the Islands (διαδικτυακά)
- **Ileana Coiana**, Μέλος της Επιτροπής Γυναικών Επιχειρηματιών του Εμπορικού Επιμελητηρίου του Cagliari-Oristano

Εισήγηση: Σοφία Σωτηρίου, Project Manager INSULEUR

13:00 - 14:30 | Διάλειμμα για Γεύμα

14:30 - 16:30 | Πώς οι Ευρωπαϊκές/Περιφερειακές/Τοπικές Πολιτικές μπορούν να υποστηρίξουν τον πρωτογενή τομέα των Νησιών

Συντονιστής: Μανώλης Κουτουλάκης, Γενικός Γραμματέας Αιγαίου και Νησιωτικής Πολιτικής

Ομιλητές:

- Εκπρόσωπος της **Ευρωπαϊκής Επιτροπής - DG AGRI**
- **Διονύσιος - Φρέντης Μπελέρης**, Ευρωβουλευτής
- **Filip Reinhag**, Πρόεδρος της Διάσκεψης των Παράκτιων Περιφερειών (CPMR)
- **Μόσχος Κορασίδης**, Μέλος ΕΟΚΕ, Γενικός Δ/ντης Εθνικής Ένωσης Αγροτικών Συνεταιρισμών

Εισήγηση: Daniel Borg, Διευθύνων Σύμβουλος Εμπορικού Επιμελητηρίου Gozo, Μέλος Τεχνικής Επιτροπής INSULEUR

16:30 - 17:00 | Συμπεράσματα & Κλείσιμο Εργασιών

Μανώλης Κουτουλάκης, Γενικός Γραμματέας Αιγαίου και Νησιωτικής Πολιτικής

17:00 - 18:00 | Συμφωνία Κοινού Οδικού Χάρτη για τη Νησιωτική Επιχειρηματικότητα στο Νέο Πολυετές Δημοσιονομικό πλαίσιο της Ε.Ε. μεταξύ των φορέων:

- Διάσκεψη των Παράκτιων Περιφερειών (CPMR)
- Δίκτυο Νησιωτικών Επιμελητηρίων της Ε.Ε. (INSULEUR)
- Ευρωπαϊκή Ομοσπονδία Δήμων Μικρών Νησιών (ΕΔΜΝ)
- Κεντρική Ένωση Επιμελητηρίων Ελλάδος (ΚΕΕΕ)
- Επιμελητηριακός Όμιλος Ανάπτυξης Ελληνικών Νησιών (ΕΟΑΕΝ)

Με την οργάνωση, τον συντονισμό και τη συμμετοχή της Γενικής Γραμματείας Αιγαίου και Νησιωτικής Πολιτικής (Κτίριο Πρασσακάκη)

20:30 | Γεύσεις του Αιγαίου (Κοκτέιλ, Μπύρες, Κυκλαδίτικα Πιταράκια) (Οικία Κυβέλη)

Ανοιχτή εκδήλωση για όλους τους καλεσμένους του διημέρου

Μπορείτε να παρακολουθήσετε live το Ετήσιο Forum του INSULEUR μέσω τηλεδιάσκεψης [εδώ](#) ή από το κανάλι του Επιμελητηρίου Κυκλάδων στο [YouTube](#).

Το **Δίκτυο Aegean Cuisine** υποστηρίζεται από τα Επιμελητήρια Κυκλάδων και Δωδεκανήσου με σκοπό να προάγει την αιγαιοπελαγίτικη γαστρονομία, προσφέροντας στους επισκέπτες αυθεντικές εμπειρίες μέσω τοπικών προϊόντων και παραδοσιακών συνταγών. Τα μέλη του Δικτύου, εστιατόρια και παραγωγοί, λειτουργούν ως πρεσβευτές της τοπικής κουλτούρας και φιλοξενίας, δημιουργώντας ένα μοναδικό γαστρονομικό ταξίδι. Στις Κυκλάδες 190 εστιατόρια σε 23 νησιά έχουν λάβει το σήμα Aegean Cuisine, ενώ στο Μητρώο των Aegean Cuisine Recommended έχουν εγγραφεί 506 προϊόντα από 101 τοπικούς παραγωγούς. Το Δίκτυο στοχεύει στην ανάδειξη των νησιών ως γαστρονομικών προορισμών, ενισχύοντας τη σχέση των επισκεπτών με την πολιτιστική και γευστική κληρονομιά του Αιγαίου.

Με όχημα το **Δίκτυο Aegean Cuisine**, στόχος του Συμποσίου είναι να φέρουμε κοντά τα μέλη, εστιατόρες και παραγωγούς, καθώς και να αναδείξουμε την αυθεντικότητα, την ποιότητα και την μοναδική γαστρονομική ταυτότητα των Κυκλάδων μέσα από την αγροδιατροφή και τη βιωματική εμπειρία, με βάση τις αξίες του Δικτύου:

- **Αυθεντικότητα** – γεύσεις με ιστορία και ταυτότητα
- **Νησιωτικότητα** – γεωγραφική και πολιτισμική ενότητα των Κυκλάδων
- **Βιωσιμότητα** – τοπική παραγωγή, μικρή κλίμακα, περιβαλλοντική συνείδηση
- **Διασύνδεση** – συνέργειες μεταξύ παραγωγών, τουρισμού, γαστρονομίας και πολιτισμού

Ένα ταξίδι στον Χρόνο...

Το Συμπόσιο παρουσιάζει τον γαστρονομικό και πολιτιστικό πλούτο των Κυκλάδων. Συνδέει **παράδοση - καινοτομία - βιωσιμότητα** και προσφέρει μια εμπειρία που δεν μένει μόνο στις ομιλίες, αλλά ταξιδεύει τον επισκέπτη μέσα από γεύσεις, μουσικές και ιστορίες.

Το φαγητό δεν είναι μόνο γεύση. Είναι μνήμη και ιστορία...

Μέσα από το ταξίδι στον χρόνο η **«Γεύση της Αυθεντικότητας»** γίνεται το νήμα που ενώνει παρελθόν, παρόν και μέλλον...



Επιμελητήριο
Κυκλάδων

ΕΤΟΣ ΙΔΡΥΣΕΩΣ 1836



Συμπόσιο Aegean Cuisine Cyclades 2025

“Η Γεύση της Αυθεντικότητας”

(Δημοτικό Θέατρο «Απόλλων»)

Συντονισμός Συμποσίου: Ντίνα Νικολάου, Σεφ

Σάββατο 18 Οκτωβρίου 2025

09:00 - 09.30 Προσέλευση - Εγγραφές

09:30 - 10:15 Χαιρετισμοί Επίσημων Προσκεκλημένων

10:15 - 11:00 Παρουσίαση του δικτύου Aegean Cuisine, του οράματος και των στόχων του

Ομιλητές:

- **Γιάννης Ρούσσος**, Πρόεδρος Επιμελητηρίου Κυκλάδων και Πρόεδρος Νησιωτικών Επιμελητηρίων της Ε.Ε. (INSULEUR)
Συμμετοχή: Ζωή Χατζηγιαννάκη, Εικαστικός
- **Θάλεια Τσιχλάκη**, Δημοσιογράφος Γεύσης και Οίνου “Παράδοση - Διατήρηση της Αυθεντικότητας”
- **Γιάννης Γαβαλάς**, Εστιατόριο Αρακλειά, Μέλος Δικτύου Aegean Cuisine - “Ηρακλειά - Γαστρονομικός Προορισμός”

11:00 - 11:15 Παρουσίαση του νέου ανανεωμένου website του δικτύου Aegean Cuisine

Ομιλητής:

- **Αθανάσιος Τεστεμπάσης**, Head of Business Development, EU & International BU Director - Knowledge S.A.

11:15 - 12:00 Η παραδοσιακή τυροκομία των Κυκλάδων στον δρόμο για την UNESCO

Ομιλητές:

- **Ιωάννα Τζαβάρα**, Στέλεχος Διεύθυνσης Νεότερης Πολιτιστικής Κληρονομιάς, Υπουργείο Πολιτισμού
- **Ιωάννης Χατζηγεωργίου**, Ομότιμος Καθηγητής Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών
- **Δημήτρης Ρουσσουνέλος**, Συγγραφέας, συνεργάτης περιοδικού Γαστρονόμος



Επιμελητήριο
Κυκλάδων

ΕΤΟΣ ΙΔΡΥΣΕΩΣ 1836



12:00 - 12.30 Διάλειμμα Καφέ (Κηπάριο Θεάτρου Απόλλων)

12:30 - 14:00 Μαθήματα ανθεκτικότητας από τους παραγωγούς του δικτύου Aegean Cuisine

Ομιλητές:

- **Κατερίνα Μόσχου**, Τυροκομείο "Το Πάριον"
- **Παντελής Ρηγούτσος**, Τυροκομείο "Τυροσύρα"
- **Στέφανος Βακόνδιος**, Τυροκομείο "Ζωζεφίνος"
- **Μανώλης Κωβαίος**, Παραγωγός Φάβας Σχοινούσας
- **Πέτρος Βαμβακούσης**, Διευθυντής Οινοποιείου "Βενετσάνος"
- **Γεράσιμος Σκορδίλης**, Παραγωγός μελιού "MeliSyros"
- **Μαρίνος Σουράνης**, Εστιατόριο "Μαραθιά"
- **Κώστας Πρέκας**, Παραγωγός παραδοσιακών προϊόντων

14:00 - 15:00 Προκλήσεις και ευκαιρίες ανάπτυξης για τις Ενώσεις Αγροτικών Συνεταιρισμών

Ομιλητές:

- **Ματθαίος Δημόπουλος**, Γενικός Διευθυντής Ένωσης Συνεταιρισμών Θηραϊκών Προϊόντων - Santo Wines
- **Ιάκωβος Βαλέρης**, Αντιπρόεδρος Ένωσης Αγροτικών Συνεταιρισμών Νάξου - ΕΑΣ Νάξου
- **Δημοσθένης Διαμαντής**, Αντιπρόεδρος Αγροτικού Μελισσοκομικού Συνεταιρισμού Σερίφου
- **Γιάννης Μανδάλας**, Διευθύνων Σύμβουλος MastihaShop

15:00 - 15:30 (Δημαρχείο Ερμούπολης)

Κυκλάδες | Κρασί και Τυρί σε Αρμονία: Παρουσίαση Γεώργιος Λούκας, Sommelier Trainer & Founder of Genius in Gastronomy

15:30 - 17:00 Ελαφρύ γεύμα με παραδοσιακά προϊόντα (Δημαρχείο Ερμούπολης)

17:00 - 20:30 Ελεύθερος Χρόνος

20:30 GALA Dinner (Πνευματικό Κέντρο Δήμου Σύρου - Ερμούπολης)

με δημιουργίες από Chef του Δικτύου Aegean Cuisine με συνοδεία ζωντανής μουσικής

Το Συμπόσιο Aegean Cuisine 2025 θα μεταδοθεί ζωντανά στο κανάλι του Επιμελητηρίου Κυκλάδων στο [YouTube](#).