



Ερμούπολη, 15 Δεκεμβρίου 2025

Απολογισμός Ετήσιου Forum και Γενικής Συνέλευσης INSULEUR - Συμποσίου Aegean Cuisine Cyclades 2025



Η πρωτοβουλία του Επιμελητηρίου Κυκλάδων να συνδυάσει τη Γενική Συνέλευση και το Ετήσιο Forum του INSULEUR με το Συμπόσιο του Δικτύου Aegean Cuisine ήταν εξαιρετικά επιτυχημένη. Δεν πρόκειται όμως για μια στιγμιαία επιτυχία. Όλοι όσοι πήραν μέρος στις εκδηλώσεις του διημέρου 17-18 Οκτωβρίου 2025 μοιράζονται την αίσθηση ότι αυτό που συνέβη στη Σύρο εκείνες τις μέρες μετασχηματίζει, αναβαθμίζει τις προηγούμενες προσπάθειες και αποτελεί ποιοτική τομή και σημαντική παρακαταθήκη για το μέλλον.

Ο ενθουσιασμός, η ικανοποίηση των συμμετεχόντων και των προσκεκλημένων, τα συγχαρητήρια για την άψογη διοργάνωση, έδωσαν τον τόνο από τις πρώτες στιγμές. Αυτό το κείμενο επιχειρεί να καταγράψει ποσοτικά και ποιοτικά στοιχεία που περιγράφουν το μέγεθος και την ποιότητα της διοργάνωσης, καθώς και την επίδραση που είχε στα μέλη, στους συνέδρους και στον ευρύτερο περίγυρο του Επιμελητηρίου και του Δικτύου Aegean Cuisine.

ΤΟ ΜΕΓΕΘΟΣ ΤΗΣ ΔΙΟΡΓΑΝΩΣΗΣ

«Διοργανώσαμε ένα πολύ μεγάλο και σημαντικό γεγονός στη Σύρο για να ακουστεί η φωνή των νησιών στα κέντρα λήψης αποφάσεων στην Ευρώπη» δήλωσε ο Γιάννης Ρούσσο, Πρόεδρος του Επιμελητηρίου Κυκλάδων και Πρόεδρος του Δικτύου Νησιωτικών Επιμελητηρίων της Ευρωπαϊκής Ένωσης (INSULEUR).

Διακόσιοι ογδόντα πέντε (285) σύνεδροι, ομιλητές και προσκεκλημένοι πήραν μέρος στις εργασίες του διημέρου. Εκπρόσωποι νησιωτικών επιμελητηρίων και θεσμικών φορέων από πολλές χώρες, όπως Ελλάδα, Ισπανία, Ιταλία, Μάλτα, Πορτογαλία, ευρωβουλευτές, παραγωγοί, σεφ και εστιάτορες από τις Κυκλάδες, πανεπιστημιακοί, συγγραφείς και δημοσιογράφοι φιλοξενήθηκαν στην Ερμούπολη.

Δεκαπέντε ξενοδοχειακές επιχειρήσεις πρόσφεραν ειδικές τιμές φιλοξενίας και οι δύο ακτοπλοϊκές εταιρείες Blue Star Ferries και Seajets κινητοποιήθηκαν να τους μεταφέρουν με σημαντική έκπτωση στα εισιτήρια. Στελέχη του Επιμελητηρίου Κυκλάδων ανέλαβαν τον συντονισμό και τη διεκπεραίωση της έκδοσης εισιτηρίων, της υποδοχής και διαμονής των επισκεπτών.

Τέσσερις διερμηνείς εργάστηκαν στις καμπίνες διερμηνείας της Αίθουσας Συνεδριάσεων του Επιμελητηρίου Κυκλάδων (κτίριο Βαλμά) ενώ όλοι οι σύνεδροι του INSULEUR έλαβαν τις εισηγήσεις και τους χαιρετισμούς στη γλώσσα τους.

Είκοσι ομιλητές ανέβηκαν στη σκηνή του Συμποσίου Aegean Cuisine στο Θέατρο Απόλλων. Είκοσι ένας ομιλητές πήραν μέρος στις εργασίες του Ετήσιου Forum του INSULEUR.

Εννέα σεφ και οι βοηθοί τους, 12 άτομα συνολικά, συνεργάστηκαν υποδειγματικά για να δημιουργήσουν εννέα ξεχωριστά πιάτα στο Gala Dinner στο Πνευματικό Κέντρο.

Τρεις συνεταιρισμοί, 12 οινοποιεία, 3 ζυθοποιεία, 6 τυροκομεία, 35 παραγωγοί τοπικών προϊόντων πρόσφεραν την πρώτη ύλη για τη γευστική εμπειρία και τα δώρα των επισκεπτών.

Κάθε φιλοξενούμενος παρέλαβε στο ξενοδοχείο του αναμνηστική τσάντα Aegean Cuisine με συσκευασμένα τοπικά προϊόντα - δώρο από τους παραγωγούς του Δικτύου.

Επτά χαρακτηριστικά κτίρια - τοπόσημα της Ερμούπολης φιλοξένησαν τις εργασίες και τις εκδηλώσεις του διημέρου: Οικία Κυβέλη, Πνευματικό Κέντρο, Πινακοθήκη, Κτίριο Πρασσάκη, Κτίριο Βαλμά, Εργατοϋπαλληλικό Κέντρο και βέβαια το ιστορικό «Θέατρο Απόλλων».

Δύο φορτηγά μετέφεραν δέντρα και φυτά στο Πνευματικό Κέντρο και πέντε εργάτες εργάστηκαν συνολικά πάνω από 12 ώρες για τη διαμόρφωση του χώρου.

Ειδική εκδήλωση με την υπεύθυνη ξενοδοχειακού τομέα της εταιρείας Azamara Cruises, τον πλοίαρχο και τον σεφ του κρουαζιερόπλοιου Azamara Onward, για την προώθηση της συνεργασίας με το Δίκτυο Aegean Cuisine, πραγματοποιήθηκε με επιτυχία.

Επιπλέον, διοργανώθηκαν δύο συσκέψεις στην έδρα του Επιμελητηρίου Κυκλάδων, μία με τον υπουργό Ανάπτυξης και μία με τη συμμετοχή θεσμικών φορέων άσκησης πολιτικής για τη νησιωτικότητα σε εθνικό και ευρωπαϊκό επίπεδο.

Για την επιτυχία της διοργάνωσης εργάστηκαν 36 στελέχη και συνεργάτες του Επιμελητηρίου Κυκλάδων.





ΥΨΗΛΗ ΑΙΣΘΗΤΙΚΗ - ΠΡΟΣΟΧΗ ΣΤΗ ΛΕΠΤΟΜΕΡΕΙΑ

Οι σύνεδροι και οι προσκεκλημένοι του διημέρου απόλαυσαν την κυκλαδική φιλοξενία και μια ολοκληρωμένη γαστρονομική και πολιτιστική εμπειρία.

Η σύνθεση του μενού στο Πνευματικό Κέντρο, η επιλογή και διαμόρφωση των χώρων, από την ταράτσα της Οικίας Κυβέλη μέχρι την Πινακοθήκη και το Πνευματικό Κέντρο, με εντατική εργασία των στελεχών και των συνεργατών του Επιμελητηρίου, έδωσε ένα γεγονός υψηλής αισθητικής.

Σημειώνουμε ακόμα: τη σκηνογραφία στο Θέατρο Απόλλων, την ποιότητα της εκτύπωσης και την εικαστική επιμέλεια του μενού, την εικόνα των ανθρώπων του Επιμελητηρίου στην υποδοχή του Συμποσίου στο Θέατρο Απόλλων, την υποδοχή των φιλοξενούμενων στο λιμάνι της Ερμούπολης, τη φροντίδα και της παραμικρής λεπτομέρειας για τον εντοπισμό των χώρων των εκδηλώσεων με αποκορύφωμα την τοποθέτηση οδηγών κατά τη διαδρομή από τον Άγιο Νικόλαο στην Οικία Κυβέλη.

Άψογη ήταν η κάλυψη της εκδήλωσης από τους τεχνικούς του Επιμελητηρίου Κυκλάδων. Όλες οι ομιλίες του Συμποσίου Aegean Cuisine μεταγράφονταν σε πραγματικό χρόνο στα αγγλικά με υπέρτιλους στην επιφάνεια προβολής του Θεάτρου Απόλλων.

Οι ομιλίες είχαν ροή, δεν υπήρχαν κενά, ενώ λειτούργησε στο ακέραιο η πλαισίωση των ομιλιών με οπτικοακουστικό υλικό. Το σύνολο του διημέρου μεταδόθηκε με livestreaming από το κανάλι του Επιμελητηρίου Κυκλάδων στο YouTube.



ΙΣΧΥΡΟ ΘΕΣΜΙΚΟ ΑΠΟΤΥΠΩΜΑ

Η παρουσία του υπουργού Ανάπτυξης στο Συμπόσιο του Aegean Cuisine, εκπροσωπώντας τον Πρωθυπουργό, ισοδυναμεί με θεσμική αναγνώριση σε ανώτερο πολιτικό επίπεδο. Μάλιστα, ο κ. Θεοδωρικάκος τοποθετήθηκε με ιδιαίτερα θερμό τρόπο. Έδωσε συγχαρητήρια στο Επιμελητήριο Κυκλάδων για τη διοργάνωση και αναγνώρισε την αξία του Δικτύου Aegean Cuisine. Επιπλέον, συναντήθηκε με μέλη της διοίκησης και στελέχη του Επιμελητηρίου στο κτίριο Πρασσακάκη λίγο πριν την αναχώρησή του από τη Σύρο. Στη συνάντηση τέθηκαν όλα τα ζητήματα που απασχολούν τις επιχειρήσεις των Κυκλάδων αυτή την περίοδο.

Οι χαιρετισμοί και οι τοποθετήσεις κορυφαίων θεσμικών εκπροσώπων της Ε.Ε. στο Forum του INSULEUR ήταν μία ακόμα επιτυχία της διοργάνωσης. Η Πρόεδρος του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου Roberta Metsola, ο Επίτροπος Αλιείας και Ωκεανών Κώστας Καδής, ο νεοεκλεγείς στην Προεδρία της Ευρωπαϊκής Οικονομικής και Κοινωνικής Επιτροπής (ΕΟΚΕ) Séamus Woulton, η Γενική Διευθύντρια της DG REGIO Θέμις Χριστοφίδου, έστειλαν μηνύματα υποστήριξης.

Το Forum πραγματοποιήθηκε υπό την αιγίδα της Γενικής Γραμματείας Αιγαίου και Νησιωτικής Πολιτικής και με την έμπρακτη στήριξη της Κεντρικής Ένωσης Επιμελητηρίων Ελλάδος (ΚΕΕΕ). Ο ίδιος ο Γενικός Γραμματέας Αιγαίου και Νησιωτικής Πολιτικής Μανώλης Κουτουλάκης συντόνισε μέρος των εργασιών.

Νησιωτικά επιμελητήρια από όλη την Ευρώπη και τη χώρα μας, μέλη του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου, ο Πρόεδρος της Διάσκεψης Παράκτιων Θαλάσσιων Περιφερειών (CPMR) Filip Reinhard και ο Αντιπρόεδρος της Ευρωπαϊκής Ομοσπονδίας Μικρών Νήσων (ESIN) Ελευθέριος Κεχαγιόγλου, συμμετείχαν στις εργασίες.

Στο Forum του INSULEUR και σε όλες τις εκδηλώσεις του διημέρου έλαβαν μέρος σημαντικοί θεσμικοί φορείς και κοινωνικοί εταίροι: η Κεντρική Ένωση Επιμελητηρίων Ελλάδος (ΚΕΕΕ), η Γενική Συνομοσπονδία Επαγγελματιών Βιοτεχνών Εμπόρων Ελλάδας (ΓΣΕΒΕΕ), η Ελληνική Συνομοσπονδία Εμπορίου και Επιχειρηματικότητας (ΕΣΕΕ).

Αξιοποιώντας την παρουσία των παραπάνω θεσμικών φορέων, έπειτα από πρόταση της Γενικής Γραμματείας Αιγαίου και Νησιωτικής Πολιτικής, πραγματοποιήθηκε τεχνική συνάντηση υψηλού επιπέδου για τη χάραξη κοινού βηματισμού εθνικών και ευρωπαϊκών φορέων για ανάδειξη και υποστήριξη της νησιωτικής επιχειρηματικότητας σε ευρωπαϊκό επίπεδο.



ΔΥΝΑΜΙΚΗ ΕΠΑΝΕΚΚΙΝΗΣΗ ΤΟΥ ΔΙΚΤΥΟΥ AEGEAN CUISINE

Ίσως ο πιο σημαντικός δείκτης επιτυχίας είναι το αίσθημα υπερηφάνειας και η ενδυνάμωση των ίδιων των παραγωγών, των σεφ και των ανθρώπων της εστίασης που ανήκουν στο Δίκτυο Aegean Cuisine.

Ενδεικτικά, ένα σημείο από την ομιλία της Κατερίνας Μόσχου έχει ιδιαίτερη αξία:

«Και εκεί ως από μηχανής θεός, ήρθε στη ζωή μου η ομάδα που οργάνωνε τη σύνταξη του φακέλου υποψηφιότητας της τυροκομίας των Κυκλάδων για τον κατάλογο της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς της UNESCO. Η κουβέντα μαζί τους με έκανε να συνειδητοποιήσω ποια είμαι, και να χαθεί κάθε αμφιβολία. Μαζί με όλους όσοι ασχολούνται στις Κυκλάδες με την τυροκομία, είμαστε ο συνδεδετικός κρίκος ανάμεσα στο παρελθόν και στις επόμενες γενιές, που οφείλουμε να τους δείξουμε ότι υπάρχει και μια άλλη πλευρά του νησιού εκτός από την τουριστική. Κατάλαβα ότι δεν είμαι παρείσακτη ούτε λάθος, είμαι η συνέχεια της κυκλαδίτικης τυροκομίας που άντεξε στους αιώνες...»

Η ενότητα και η ομοψυχία των μελών αποτυπώνεται με εξαιρετικά γλαφυρό τρόπο στην ομιλία του Γεράσιμου Σκορδίλη, μελισσοκόμου από τη Σύρο: «Κι όπως οι μέλισσες χτίζουν μαζί, έτσι κι εμείς, στο Aegean Cuisine, χτίζουμε την κοινότητά μας. Παραγωγοί, σεφ, εστιάτορες — μια κοινή κυψέλη. Να κρατήσουμε ζωντανή την αυθεντικότητα των νησιών μας. Γιατί η αυθεντικότητα δεν είναι μόδα — είναι η ταυτότητά μας».

Το πόση επίδραση είχαν τα λόγια και η παρουσία των παραγωγών του Δικτύου στο Συμπόσιο μετριέται επίσης με τους ποσοτικούς δείκτες των social media. Η αυθόρμητη ομιλία του Μανώλη Κωβαίου, παραγωγού φάβας από τη Σχοινούσα, έφτασε τις 38.583 προβολές στο Facebook οργανικά, δηλαδή χωρίς πληρωμένη προώθηση, μόνο από τις κοινοποιήσεις και τις άλλες αντιδράσεις των θεατών.

Με το περιεχόμενο του διημέρου, την άρτια διοργάνωση, τη συμμετοχή και την ενεργοποίηση των μελών, πετύχαμε μια μεγάλη επανεκκίνηση για το Δίκτυο Aegean Cuisine. Αυτό απορρέει από τα μηνύματα που λάβαμε, τις δημοσιεύσεις στα Μέσα Κοινωνικής Δικτύωσης, τα άρθρα που γράφτηκαν στον Τύπο και τα λόγια που ακούσαμε και καταγράψαμε από τους συνεργάτες μας και τα μέλη του Δικτύου.

Χαρακτηριστικά μερικά από αυτά:

«Ένα μεγάλο μπράβο στο Επιμελητήριο Κυκλάδων, στον Πρόεδρό μας Γιάννη Ρούσσο και στην Dream Team των στελεχών του επιμελητηρίου μας, για τη διοργάνωση και τον συντονισμό αυτής της ουσιαστικής συνάντησης! Ήταν μια πραγματική γιορτή ιδεών και δράσεων για τη νησιωτική επιχειρηματικότητα, τη βιώσιμη γεωργία και τη γαστρονομία που μας ενώνει».

Στέλλα Φυρογέννη

«Σας ευχαριστούμε πολύ για την πολύ ενδιαφέρουσα εκδήλωση, την καταπληκτική οργάνωση και την εξαιρετική επανεκκίνηση του Aegean Cuisine... θα είμαστε στο πλευρό σας»

Σταύρος Τσάβαλος

«Μετά από αυτό που κάνατε, όλοι βλέπουν αλλιώς τα πράγματα»

Γιάννης Ζυγομαλάς

«... η αιγαιοπελαγίτικη γαστρονομία παρουσιάζεται δυνατή και ενωμένη, χάρη στο δίκτυο Aegean Cuisine, το οποίο αποσκοπεί να τη συμφιλιώσει με την εποχή μας και τις προκλήσεις της. Είναι μια αίσθηση που αποκομίσαμε όσοι και όσες παρευρεθήκαμε στο Συμπόσιο διαλόγου και ζύμωσης Aegean Cuisine Cyclades 2025 με θέμα «Η Γεύση της Αυθεντικότητας» στο θέατρο Απόλλων στην Ερμούπολη της Σύρου».

Μαριλένα Αστροπέλλου, BHMAGazino

«Η αιγαιοπελαγίτικη κουζίνα δεν είναι μόνο μια κουζίνα ύμνος στη νοστιμιά και τη λιτότητα. Είναι πολιτισμός, είναι μνήμη, είναι ο διαρκής μόχθος, το πείσμα και η επινοητικότητα των ανθρώπων να υπάρξουν και να παράξουν κάτω από τον καυτό ήλιο και πάνω σε μια γη ξερική, θαλασσόδαρτη και σφόδρα ανεμοχτυπημένη. Ταυτόχρονα είναι οι καινούριες γενιές που ξαναγουρίζουν με περηφάνεια και αυτοπεποίθηση στο βοσκοτόπι, στο χωράφι, το αμπελάκι, το μιτάτο ή την κουζίνα των παππούδων και των γιαγιάδων τους».

Χριστίνα Τσαμουρά, ethnos.gr

«Το Aegean Cuisine δεν είναι απλώς μια συνάντηση γύρω από τη γεύση, είναι μια γιορτή συνεργασίας και δημιουργικότητας που χαρακτηρίζει τους ανθρώπους του Αιγαίου. Κάθε ομιλία,

κάθε γεύση, κάθε ιδέα που μοιράστηκε εκεί, αποδεικνύει ότι η ελληνική κουζίνα μπορεί να αποτελέσει πηγή έμπνευσης, ανάπτυξης και βιωσιμότητας».

Χρύσα Κακιώρη, Real News



ΚΥΜΑΤΑ ΔΗΜΟΣΙΟΤΗΤΑΣ

Το μήνυμα από το μεγάλο γεγονός για τη Σύρο, τις Κυκλάδες και τη νησιωτικότητα έφτασε σε χιλιάδες μέλη του Επιμελητηρίου και σε ένα ευρύτερο ακροατήριο που ευαισθητοποιήθηκε με έναν συνδυασμό ενεργειών δημοσιότητας.

Σε 20.000 μέλη του Επιμελητηρίου Κυκλάδων εστάλη το υλικό δημοσιότητας του διημέρου (φωτογραφίες, βίντεο, ευχαριστίες στους χορηγούς).

Τρία δελτία Τύπου εκδόθηκαν από το Επιμελητήριο Κυκλάδων. Επιπλέον, δημιουργήθηκαν τρία πρωτότυπα βίντεο που αποτυπώνουν στιγμές από το διήμερο στους χώρους της Οικίας Κυβέλη, της Πινακοθήκης και του Πνευματικού Κέντρου.

Η υπηρεσία αποδελτίωσης εντόπισε 205 δημοσιεύματα στον Τύπο με αναφορά στο Aegean Cuisine, εκ των οποίων τα 11 σε έντυπα και τα 194 σε ηλεκτρονικά Μέσα.

Ο Πρόεδρος του Επιμελητηρίου Κυκλάδων έδωσε σειρά συνεντεύξεων σε έντυπα και ηλεκτρονικά Μέσα (ενδεικτικά: EPTnews, Naftemporiki TV, One Channel, Αθήνα 9,84). Η εφημερίδα «Κοινή Γνώμη» αφιέρωσε ένα πρωτοσέλιδο στο Forum του INSULEUR, ενώ για το Aegean Cuisine είχε αναφορές σε τέσσερα άρθρα στην έντυπη έκδοση και τρία στην ιστοσελίδα.

Τεράστια δημοσιότητα δόθηκε από τα δίκτυα επικοινωνίας των ευρωπαϊκών νησιωτικών επιμελητηρίων με τα μέλη τους.

Πλούσια ήταν η παραγωγή περιεχομένου και εντυπωσιακή η υποδοχή στα Μέσα Κοινωνικής Δικτύωσης. Το διάστημα 15 Οκτωβρίου - 4 Δεκεμβρίου στους λογαριασμούς του Aegean Cuisine Cyclades σε Facebook και Instagram δημοσιεύτηκαν 116 ιστορίες και 14 δημοσιεύσεις με βίντεο και φωτογραφίες.

Στο κανάλι του Επιμελητηρίου Κυκλάδων στο YouTube, το ίδιο διάστημα, δημοσιεύτηκαν 23 βίντεο από το Συμπόσιο του Aegean Cuisine και το Forum του INSULEUR συμπεριλαμβανομένων των βίντεο από το livestreaming.

Περισσότερες από 116.000 προβολές και 5.000 θετικές αλληλεπιδράσεις απέσπασαν οι δημοσιεύσεις περιεχομένου στους λογαριασμούς του Aegean Cuisine Cyclades σε Facebook και Instagram χωρίς πληρωμένη προώθηση.

Ο αριθμός των θεατών στο Facebook υπολογίζεται σε 31.986 και η απήχηση των δημοσιεύσεων στο Instagram σε 10.178. Περισσότερες από 2.500 προβολές είχαν, το ίδιο διάστημα, τα σχετικά βίντεο στο κανάλι του Επιμελητηρίου Κυκλάδων στο YouTube.

Η ΕΠΟΜΕΝΗ ΜΕΡΑ

Μετά από αυτό το γεγονός, τις διαστάσεις του οποίου περιγράψαμε, μπορούμε να ισχυριστούμε ότι ξεκινά μια νέα περίοδος για το Επιμελητήριο Κυκλάδων, το Δίκτυο Νησιωτικών Επιμελητηρίων της Ε.Ε. και το Δίκτυο Aegean Cuisine.

Ειδικά το περιεχόμενο του Συμποσίου θέτει τον τόνο, το ύφος και το πλαίσιο για τη συνέχεια. Δεν ευλογάμε τα γένια μας, δεν καυχόμαστε, δεν πετάμε στα σύννεφα. Μιλάμε ρεαλιστικά, περιγράφουμε την πραγματικότητα όπως είναι και εργαζόμαστε με έμπνευση από τους οραματιστές και δύναμη από τους παραγωγούς του Aegean Cuisine για να διατηρήσουμε τις μνήμες, τον πολιτισμό και τις γεύσεις του τόπου μας.

Τόσο η εναρκτήρια ομιλία του Προέδρου, όσο και οι ομιλίες των παραγωγών, είχαν ακριβώς τέτοια οραματικά και ρεαλιστικά στοιχεία. Αλλά είναι η συνάντηση όλων γύρω από έναν θεσμό που δίνει αξία και νόημα στον σκοπό, κινητοποιεί και ενδυναμώνει. Αυτό είναι το μήνυμα που αξίζει να κρατήσουμε δουλεύοντας συλλογικά για την ενίσχυση του πρωτογενούς τομέα, τη βιώσιμη ανάπτυξη των νησιών, την ευημερία των επιχειρήσεων και των ανθρώπων των Κυκλάδων.

Δείτε φωτογραφίες και βίντεο από το διήμερο

[Forum INSULEUR](#) | [Οικία Κυβέλη](#) | [Συμπόσιο Aegean Cuisine](#) | [Γευσιγνωσία στην Πινακοθήκη Συνάντηση με Υπουργό Ανάπτυξης](#) | [Gala στο Πνευματικό Κέντρο](#)

Σας ευχαριστούμε όλους και όλες. Ευχαριστούμε για τη συμμετοχή και την υποστήριξη, για τη δημοσιότητα και την ενθάρρυνση. Αυτό το γεγονός είναι μια μεγάλη κατάκτηση όλων μας. Σας θέλουμε μαζί μας και στα επόμενα. Ακολουθεί το αναλυτικό ευχαριστήριο μήνυμα του Επιμελητηρίου προς όλους όσοι συνέβαλαν στην επιτυχία του διημέρου.



Ευχαριστίες για την επιτυχή διοργάνωση του Ετήσιου Forum και της Γενικής Συνέλευσης του INSULEUR και του Συμποσίου Aegean Cuisine Cyclades 2025

Το **Ετήσιο Forum** και η **Γενική Συνέλευση του INSULEUR**, και το **Συμπόσιο Aegean Cuisine Cyclades 2025**, δεν ήταν μια απλή διοργάνωση. Απαιτήθηκε η άοκνη, εξαιρετική και δημιουργική συνεργασία των στελεχών του Επιμελητηρίου Κυκλάδων, δεκάδων παραγωγών, σεφ και ανθρώπων της εστίασης, και ξεχωριστών συνεργατών που αξίζει να αναφερθούν ονομαστικά.

Πρωτίστως, οφείλουμε ένα μεγάλο ευχαριστώ στον **Δήμο Σύρου - Ερμούπολης** για την παραχώρηση του **Θεάτρου Απόλλων**, του **Πνευματικού Κέντρου** και της **Δημοτικής Πινακοθήκης** που φιλοξένησαν τις κεντρικές δράσεις του Συμποσίου. Εκφράζουμε τις ειλικρινείς μας ευχαριστίες προς το **Ινστιτούτο Κυβέλη** και ιδιαίτερα τη **Βαλεντίνη Ποταμιάνου**, στο **Πανεπιστήμιο Αιγαίου** και το **Εργατοϋπαλληλικό Κέντρο Κυκλάδων**, για τη φιλοξενία και τη συνεργασία τους.

Η **Γενική Γραμματεία Αιγαίου & Νησιωτικής Πολιτικής** προσέφερε την αιγίδα και την υποστήριξη της. Η **Κεντρική Ένωση Επιμελητηρίων Ελλάδος (ΚΕΕΕ)** υποστήριξε έμπρακτα τη διοργάνωση. Το **Γραφείο του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου στην Ελλάδα** ήταν δίπλα μας θεσμικά. Τους ευχαριστούμε πολύ.

Οι άνθρωποι που έκαναν τη διαφορά

Ψυχή της διοργάνωσης και ενορχηστρωτής της εικαστικής, γευστικής και πολιτιστικής εμπειρίας ήταν ο **Γιάννης Ζυγομαλάς** ο οποίος μαζί με τον συνεργάτη του **Μάριο Χατζηιερεμία** και όλη την ομάδα τους φρόντισαν κάθε λεπτομέρεια που έκανε τη διαφορά.

Οι εξαιρετικοί **Σεφ και οι βοηθοί τους, μέλη του Δικτύου Aegean Cuisine**, έδειξαν ότι η υψηλή ποιότητα συμβαδίζει με το υψηλό ήθος και τη συνεργασία. Τους ευχαριστούμε θερμά για τη γαστρονομική εμπειρία που μας προσέφεραν. Είναι οι (με αλφαβητική σειρά):

- Γιάννης Γαβαλάς - Araklia (Ηρακλεία)
- Θοδωρής Κασσαβέτης - Αχλάδι (Σύρος)
- Κωνσταντίνος Μπουραντάς - Avant Garden (Σύρος)
- Δημήτρης Πλυτάς - Περί | Τίνος (Σύρος)
- Λεονάρδος Ρούσσος - Λιλής (Σύρος)
- Μαρίνος Σουράνης - Μαραθιά (Τήνος)
- Λίνα Φουρνιστάκη - Αλλού Γυαλού (Σύρος)
- Γιώργος Φρέρης - Ελληνικόν Bistro (Σύρος)
- Αντώνης Ψάλτης - Μικρό Καράβι (Τήνος)
- Αντώνης Ασμάνης
- Μιχάλης Γεράρδης
- Γιώργος Μανούσος

Μας συγκίνησαν ιδιαίτερα οι **παραγωγοί - μέλη του Δικτύου Aegean Cuisine** και οι **συνεταιρισμοί** που προσέφεραν την πρώτη ύλη για τη γευστική εμπειρία και τα δώρα των επισκεπτών:

- Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών (ΕΑΣ) Νάξου
- Santo Wines
- Αγροτικός Συνεταιρισμός Τήνου
- **Οινοποιεία:** Ουσύρα, Παρα...κόποις, Canava Roussos, Χατζάκης, Βενετσάνος, Χατζηδάκης, Mastori, Saint Anna, Moraitico, Κτήμα Ρούσσος, Myrsini, Κτήμα Μάναλη.
- **Ζυθοποιεία:** Ζυθοποιία Σαντορίνης, Μικροζυθοποιία Πάρου, Ζυθοποιία Νήσος Τήνου
- **Τυροκομεία:** Πιπταράς, Εμμανουήλ Β. Κουφόπουλος - Παραδοσιακά Τυροκομικά Προϊόντα Νάξου, Το Πάριον, Το Νιώτικο, Ζωζεφίνος, Τυροσύρα.
- **Παραγωγοί τοπικών προϊόντων:** Amorgion Syros, Makryonitis Distillery, Κωβαίος Μανώλης - Φάβα Σχοινούσας, Ρουσσουνέλος Meats & More, Ι. Κρητικός - Παραδοσιακά Προϊόντα Κρέατος, Αγρόκτημα Παλαμάρης, Ξανθάκης Μιχάλης - Άγρια Αγκινάρα Τήνου, Δενεκαρία Μαρία - Παραδοσιακές Γεύσεις Εκ Φύσεως Τήνου, Άρωμ Μαρμελάδες Σύρου, Εκ Πακτίας - Παριανά Προϊόντα Μέλισσας, 3 Μέλισσες - Μέλι Άδρου, Μελισσώνας Διαμαντής, Μέλι Αντωνάκη, Anthea's, Έρμα - Βιολογικό Μέλι Άνδρου, Aegean Herbs, Dellagrazia - Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο, Συκουτρής - Παραδοσιακή Βιοτεχνία Λουκουμιών, Κανακάρης - Βιοτεχνία Λουκουμιών Κ. Κόκκαλης, Βλάμης Ιωάννης - Κηπευτικά Σύρου, Πρέκας - Παραδοσιακά Προϊόντα Σύρου, Ευ Άνδρος, Φύσις Shoap Lab - Παραμάνη Αργυρώ, Island Packaging by Πλαστικά Σύρου, Island Food Service, Φυτώριο "Green to Green", Εναλλακτική Κοινότητα "Πελίτι".
- **Επιχειρήσεις:** Το Πέτρινο, Η Αιτωλία της Αγοράς, Ντάνος.



Οι ομιλητές των εκδηλώσεων

Η **Σεφ Ντίνα Νικολάου** αφιλοκεδώς στέκεται πάντα δίπλα στο Aegean Cuisine. Κατάφερε με τη μαεστρία της να φέρει στη σκηνή του Θεάτρου Απόλλων όλες τις φωνές του Συμποσίου σε αρμονία. Την ευχαριστούμε ιδιαίτερα.

Θερμές ευχαριστίες στους **ομιλητές του Συμποσίου Aegean Cuisine** (κατά σειρά εισήγησης)

- *Θάλεια Τσιχλάκη, Δημοσιογράφο Γεύσης και Οίνου*
- *Ζωή Χατζηγιαννάκη, Εικαστικό*
- *Γιάννη Γαβαλά, Εστιατόριο Αρακλειά - Μέλος Δικτύου Aegean Cuisine*
- *Θάνο Τεστέμπαση, Head of Business Development, Knowledge*
- *Ιωάννα Τζαβάρα, Στέλεχος Διεύθυνσης Νεότερης Πολιτιστικής Κληρονομιάς, Υπουργείο Πολιτισμού*
- *Ιωάννη Χατζηγεωργίου, Ομότιμο Καθηγητή Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών*
- *Δημήτρη Ρουσούνελο, Συγγραφέα, συνεργάτη περιοδικού Γαστρονόμος*
- *Κατερίνα Μόσχου, Τυροκομείο "Το Πάριον"*
- *Μανώλη Κωβαίο, Παραγωγό Φάβας (Σχοινούσα)*
- *Πέτρο Βαμβακούση, Διευθυντή Οινοποιείου "Βενετσάνος"*
- *Γεράσιμο Σκορδίλη, Παραγωγό μελιού "MeliSyros"*
- *Μαρίνο Σουράνη, Εστιατόριο "Μαραθιά"*
- *Παντελή Ρηγούτσο, Τυροκομείο "Τυροσύρα"*
- *Στέφανο Βακόνδιο, Τυροκομείο "Ζωζεφίνος"*
- *Κώστα Πρέκα, Παραγωγό τοπικών προϊόντων*
- *Ματθαίο Δημόπουλο, Γενικό Διευθυντή Ένωσης Συνεταιρισμών Θηραϊκών Προϊόντων Santo Wines*
- *Ιάκωβο Βαλέρη, Αντιπρόεδρο Ένωσης Αγροτικών Συνεταιρισμών Νάξου - ΕΑΣ Νάξου*
- *Δημοσθένη Διαμαντή, Αντιπρόεδρο Αγροτικού Μελισσοκομικού Συνεταιρισμού Σερίφου*
- *Γιάννη Μανδάλα, Διευθύνοντα Σύμβουλο MastihaShop*

Θερμές ευχαριστίες στους ομιλητές και εισηγητές του **Ετήσιου Forum του INSULEUR** (κατά σειρά εισήγησης)

- *Gonzalo Piernavieja Izquierdo, Διευθυντή Έρευνας, Ανάπτυξης και Καινοτομίας, Instituto Tecnológico de Canarias*
- *Πηνελόπη Μπεμπέλη, Διευθύντρια του Εργαστηρίου Βελτίωσης Φυτών και Γεωργικού Πειραματισμού του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών*
- *Πέτρο Κόκκαλη, Αντιπρόεδρο Ιδρύματος Κόκκαλη, Ευρωβουλευτή 2019-2024, AGRI-ENVI*
- *Δρ Αλέξανδρο Στεφανάκη, Πρόεδρο και Επιστημονικό Δ/ντη στην BIOLAB CRETE*
- *Alicia Bueno, Υπεύθυνη Εξωτερικού Εμπορίου Επιμελητήριου της Μαγιόρκα και μέλος της Τεχνικής Επιτροπής του INSULEUR*
- *James Ellsmoor, CEO Island Innovation*
- *Ελευθέριο Κεχαγιόγλου, Πρόεδρο Δικτύου Μικρών Νησιών Ελλάδας, Αντιπρόεδρο European Small Islands Federation (ESIN)*
- *Maria Garcies-Ramon, Αναπληρώτρια Γενική Γραμματέα Επιτροπής Νησιών CPMR*

- Τάσο Γιαπάνη, Γενικό Γραμματέα Αγροτικού Συνδέσμου Κύπρου
- António Jardim Fernandes, Πρόεδρο Εμπορικού και Βιομηχανικού Επιμελητηρίου Μαδέρας, Αντιπρόεδρο INSULEUR
- Gianni Chianetta, Πρόεδρο Greening the Islands
- Ileana Coiana, Μέλος της Επιτροπής Γυναικών Επιχειρηματιών του Εμπορικού Επιμελητηρίου του Cagliari-Oristano
- Μανώλη Κουτουλάκη, Γενικό Γραμματέα Αιγαίου και Νησιωτικής Πολιτικής
- Διονύσιο - Φρέντη Μπελέρη, Ευρωβουλευτή
- Filip Reinhaag, Πρόεδρο της Διάσκεψης των Παράκτιων Περιφερειών (CPMR)
- Μόσχο Κορασίδη, Μέλος ΕΟΚΕ, Γενικό Δ/ντη Εθνικής Ένωσης Αγροτικών Συνεταιρισμών
- Daniel Borg, Διευθύνοντα Σύμβουλο Εμπορικού Επιμελητηρίου Gozo, Μέλος Τεχνικής Επιτροπής INSULEUR



Υπηρεσίες φιλοξενίας και επικοινωνίας

Ευχαριστούμε τις **ξενοδοχειακές επιχειρήσεις της Ερμούπολης** για τις ειδικές τιμές που έδωσαν για τις υπηρεσίες φιλοξενίας (με αλφαβητική σειρά):

- *Alma Syros Suites*
- *Argini*
- *Esperance*
- *Onar Syros*
- *Pafsilipon Suites*
- *Palazzo Santa Maria*
- *Shapes Luxury Suites*
- *Syros Soul Luxury Suites*
- *The Nestorian House*
- *Αίγλη*
- *Διογένης*
- *Ερμής*
- *Νησάκι*
- *Παλλάδιον*
- *“Ρούζβελτ 6” Οικία Καμπάνη*
- *Σύρου Μελάθρον*

Ευχαριστούμε τις εταιρείες **Blue Star Ferries** και **SeaJets** για τη **γενναία έκπτωση** στα εισιτήρια των συνόδρων και των επισκεπτών, καθώς και τα κεντρικά τους πρακτορεία στη Σύρο **Vassilikos Premium Services** και **Gaviotis Travel** για την άμεση εξυπηρέτηση των αιτημάτων. Το **Syros Travel** για την υποστήριξή του καθ’ όλη τη διάρκεια των εκδηλώσεων σε θέματα φιλοξενίας.

Ευχαριστούμε τους **δημιουργικούς συντελεστές και συνεργάτες** για την πολύτιμη συμβολή τους: Τον **Γιάννη Αγγελάκη** για την εισήγησή του στη Γενική Συνέλευση του INSULEUR πάνω στην τεχνητή νοημοσύνη. Την **Άντζυ Νομικού** για την επικοινωνιακή υποστήριξη. Την εικαστικό **Λία Σταμποπούλου** για την καλλιτεχνική της συμβολή.

Ευχαριστούμε τους **εκπροσώπους των Μέσων Μαζικής Ενημέρωσης** για την παρουσία τους στις εκδηλώσεις και για την **ουσιαστική προβολή** του διημέρου, συμβάλλοντας στην ευρύτερη διάδοση του μηνύματος και των στόχων του Συμποσίου και του Forum. **Συνεργάτες και εθελοντές** που συνέβαλαν με επαγγελματισμό και ενθουσιασμό στην υλοποίηση του διημέρου.

Τέλος, θα θέλαμε να ευχαριστήσουμε **όλα τα μέλη του Δικτύου Aegean Cuisine στις Κυκλάδες**, τους ανθρώπους που με το πάθος, την αφοσίωση και τη δημιουργικότητά τους κρατούν ζωντανή την αυθεντική γαστρονομική ταυτότητα του Αιγαίου.

Χάρη στη συμβολή όλων, η **Σύρος** έγινε για δύο ημέρες το **κέντρο της νησιωτικής Ευρώπης**, προβάλλοντας διεθνώς τις αξίες, τα προϊόντα και την αυθεντικότητα των **Κυκλάδων**.

