



## **4<sup>th</sup> SYMPOSIUM OF GREEK GASTRONOMY**

### **KNOWN, FORGOTTEN & LOST GRAINS**

**KARANOU, JULY 29-30, 2017**

\*

## **4ο ΣΥΜΠΟΣΙΟ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑΣ**

### **ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ: ΓΝΩΣΤΑ, ΞΕΧΑΣΜΕΝΑ ΚΑΙ ΧΑΜΕΝΑ**

**ΚΑΡΑΝΟΥ, 29-30 ΙΟΥΛΙΟΥ, 2017**

The Symposia of Greek Gastronomy take place in old, abandoned schools encouraging their preservation.

Despite their serious purpose, the Symposia have slightly informal character. As you can imagine, such gatherings can be marvelously enjoyable. Spectacular meals prepared by women and men from local communities are an important component of them.

Τα Συμπόσια της Ελληνικής Γαστρονομίας διεξάγονται σε παλιά σχολεία των περιαστιακών και ορεινών περιοχών της Κρήτης ενθαρρύνοντας τη συντήρησή τους.

Παρά το σοβαρό τους σκοπό, έχουν ανεπίσημο και χαλαρό χαρακτήρα. Όπως μπορείτε να φανταστείτε τέτοιες συναντήσεις είναι απολαυστικές και σε αυτό συμβάλλουν και τα εξαιρετικά δείπνα στην προετοιμασία των οποίων συμμετέχουν άνδρες και γυναίκες από τις τοπικές κοινότητες.

# PROGRAMME - ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

**ΣΑΒΒΑΤΟ – SATURDAY 29.**

**10:00 Registration - Εγγραφή**

**10.30- 10:40 Welcome messages - Χαιρετισμοί**

**SESSION I**

**PREHISTORIC KITCHENS**

**ΠΡΟΪΣΤΟΡΙΚΕΣ ΚΟΥΖΙΝΕΣ**

**10:40- 11.00**

**Η εξέλιξη των κρουστήρων και των τριβείων για των παρασκευή καρπών και τροφής την προϊστορική εποχή.**

Μαρουλάκη Γωγώ, Αρχαιολόγος

**The development of Prehistoric grinding tools related to food production.**

Maroulaki Gogo, Archaeologist

**11:00-11:20**

**Exploring Greek prehistoric cuisine through phytolith and starch analyses.**

Juan José García-Granero<sup>1</sup>, Amy Bogaard<sup>1</sup>, Dushka Urem-Kotsou<sup>2</sup>, Stavros Kotsos<sup>3</sup>, Eleni Hatzaki<sup>4</sup>

<sup>1</sup>School of Archaeology, Oxford. <sup>2</sup>Department of History and Ethnology, Democritus University of Thrace. <sup>3</sup>Ephorate of Antiquities of Thessaloniki City. <sup>4</sup>Department of Classics, University of Cincinnati.

**11:20- 11:40**

**A Forgotten Cultigen? *Chenopodium album* L. (κλουβίδα)**

Paul E. Patton, Archaeologist - Assistant Professor of Anthropology and Food Studies at Ohio University.

Susan Allen, Archaeologist- Assistant Professor of Anthropology at the University of Cincinnati.

**11:40 – 12:00**

**Οι αρχαιολογικές ενδείξεις για τις σχετιζόμενες με τα δημητριακά και το αλεύρι δραστηριότητες των κατοίκων των νεοανακτορικών οικισμών: γενική επισκόπηση και το παράδειγμα της Ζάκρου .**

Γεώργιος-Παναγιώτης Γεωργακόπουλος. Υποψήφιος διδάκτορας Προϊστορικής Αρχαιολογίας, Παν/μιο Αθηνών.

**12:00- 12: 20**

Questions and Answers

**12:20 – 12:40**

Coffee / Mountain Tea Break

---

## **SESSION II**

### **SCRIPTS & WORDS**

#### **ΓΡΑΦΕΣ ΚΑΙ ΛΕΞΕΙΣ**

**12: 40 – 13: 00**

**Grains and Breadmaking in the Linear B Tablets: the Nature of the Evidence**

Dr. Ruth Palmer, Associate Professor, Department of Classics and World Religions

Ohio University.

**13:00- 13: 20**

**«Κρήτη και... ξερό ψωμί!»: Η... δημητριακή διάσταση της ελληνικής γλώσσας .**

Δρ. Μαρία Χναράκη

Καθηγήτρια Πανεπιστημίου Drexel.

Εντεταλμένη Αντιπρόσωπος του Παγκοσμίου Συμβουλίου Κρητών.

**«Crete as... bread-and-butter!»: The... cereal dimension of Greek language**

Dr. Maria Chnaraki, Drexel University (Philadelphia-USA) Professor.

Official Representative of the World Council of Cretans.

**13:20 – 13:40**

Questions and Answers

**13:40 – 14:00**

**Poster presentation.**

*POSTER*

**Καταγραφή και χρήση των δημητριακών στις προϊστορικές γραφές του Αιγαίου.**

Άγγελος Τσαγράκης, PhD Προϊστορική Αρχαιολογία- Πανεπιστήμιο Κρήτης

**Importance and use of cereals in Prehistoric Aegean – the data of prehistoric scripts.**

Aggelos Tsagrakis, PhD in the Department of Prehistoric Archaeology of the Faculty of Letters of the University of Crete.

---

**SESSION III**

**CEREAL STORAGE AND TRADE**

**ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΟ**

**18:00 – 18:20**

**The (in)visibility of cereal crop storage practices: a case study of Late Iron Age Thrace.**

Nataliya Ivanova, Dr., Archaeologist, curator at the National Institute of Archaeology with Museum at the Bulgarian Academy of Sciences.

**18:20- 18:40**

**Μετακινήσεις δημητριακών και ανθρώπινες μετακινήσεις.**

**"Η Εύβοια και ο Ευβοϊκός κόλπος ως θαλάσσια εμπορική οδός και η σημασία τους για την παραγωγή και διακίνηση σιτηρών κατά τον 5ο και 4ο αιώνα π.Χ."**

Αλέξανδρος-Νεκτάριος Ιω. Βασιλείου-Δαμβέργης, Dr. Κλασικής Αρχαιολογίας- Φιλόλογος, καθηγητής Β/βάθμιας εκπαίδευσης.

**Cereal motions and human movements.**

**"Evia and the Gulf of Evia as a maritime trade route and their importance for the production and distribution of cereals in the 5th and 4th centuries BC"**

Alexandros- Nektarios Vasileiou -Damvergis, Dr., Archaeologist. Philologist / Secondary education teacher.

**18:40 – 19:00**

Questions and Answers

---

#### **SESSION IV**

##### **MEDICINE AND PLEASURE**

##### **ΦΑΡΜΑΚΟ ΚΑΙ ΑΠΟΛΛΥΣΗ**

**19:00 – 19:20**

##### **The Grains of Wheat and the Types of Bread in the Ancient Greek Diet and Medicine: A Reflection on the Medical Use of Bread and Grains in Cyprus**

Athina N. Malapani, Classical Philologist, MA in Classics, Ph. D. Candidate.

**19:20 – 20:00**

##### **Τα Δημητριακά στην Αρχαία Κυπριακή Διατροφή μέσα από σύγχρονη μαγειρική προσέγγιση.**

Αννίτα Αντωνιάδου, Dr., Λέκτορας Γεωαρχαιολογίας, Queen's University, UK. Υπουργείο Παιδείας και Πολιτισμού, Κύπρος.

Cereals in ancient cypriot nutrition through a modern cooking approach.

Annita Antoniadou, Dr., Lecturer of Geoarchaeology, Queen's University, UK. Ministry of Education and Culture, Cyprus.

**20:00- 20:15**

Questions and Answers

**Dinner**

---

**ΚΥΡΙΑΚΗ - SUNDAY, 30.**

#### **SESSION V**

##### **GRAIN HERITAGE & LIVING MEMORY**

##### **ΚΛΗΡΟΝΟΜΙΑ ΚΑΙ ΖΩΝΤΑΝΗ ΜΝΗΜΗ**

**10:00- 10:20**

**Κρυμμένο στα ζυμαρένια φύλλα: Ένα έθιμο αναδιανομής στη Θράκη .**  
Ειρήνη Σωτηροπούλου, Ερευνήτρια στο Πανεπιστήμιο του Coventry, UK.

**Hidden In The Dough Sheets: A Custom Of Symbolic Redistribution In Thrace, Greece.**

Irene Sotiropoulou, Research Fellow at Coventry University, UK.

**10:20- 10:40**

**Sesame in Edirne Cuisine Culture**

Müşerref Gizerler, Food Researcher- Writer. Ida Benromano. Dentist. Oral living resource.

**10:40 – 11:00**

**Use of Rice in Edirne Cuisine**

Müşerref Gizerler, Food Researcher- Writer

**11:00 – 11:20**

**Celebration Breads: Tales, Traditions and Recipes from Asia Minor,**

Ipek Ozel, Lecturer, Istanbul Bilgi University, Department of Communication

---

**11:20 – 11:40**

---

Questions and Answers

---

**11:40 – 12:00**

---

Coffee / Mountain Tea Break

---

**SESSION VI**

**SUSTAINABILITY**

**ΒΙΩΣΙΜΟΤΗΤΑ**

**12:00 – 12:20**

**Παραδοσιακό και αρχαίο (ντυμένο) σιτάρι στην Ελλάδα.**

**Σύγχρονες προσεγγίσεις για τη γεωργία και τη διατροφή.**

Κώστας Κουτής, Γεωπόνος, Msc, PhD Οργανική Βελτίωση.

ΑΙΓΙΛΟΠΑΣ- Δίκτυο για τη Βιοποικιλότητα και την Οικολογία στη Γεωργία

**Traditional and ancient (dressed) wheat in Greece.**

**Contemporary approaches to agriculture and nutrition.**

Kostas Koutis, Agronomist, Msc, Phd Organic Breeding. AEGILOPS- Network for Biodiversity and Ecology in Agriculture.

**12:20- 12:40**

**Re-graining the Advantage: On Reclaiming Staple Foods and Revolution**

Lisa Trocchia-Balçits, PhD in Social Ecology of Food. Scholar-in- Residence at Green Mountain College in Vermont, U.S.A. Michelle Ajamian, Founder Apalachian Staple Foods Collaborative

**12:40 – 14:00**

Questions and Answers

---

**18:00 – 20:00**

**WORKSHOP**

**Bread and Beer: Recreating (?) the Past.**

Mariana Kavroulaki, Experimental Archaeologist – Food Historian, Founder of SofGG

**Dinner**

-

