

Διεθνές Συμπόσιο | 8-10 Μαΐου 2026 | Τήνος

«Από την πέτρα στο τραπέζι: με την παράδοση, για το μέλλον»

Στο πλαίσιο του προγράμματος «ΤΗΝΟΣ 2030: Βιώσιμη Ανάπτυξη μέσα από την Εκπαίδευση»

ΥΠΟ ΤΗΝ ΑΙΓΙΔΑ ΤΟΥ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟΥ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ
ΚΑΙ ΤΗΣ ΓΕΝΙΚΗΣ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑΣ ΑΙΓΑΙΟΥ ΚΑΙ ΝΗΣΙΩΤΙΚΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ

Σύνοψη

Η Τήνος διαθέτει σήμερα τις προϋποθέσεις για να λειτουργήσει ως **πilotικό νησιωτικό οικοσύστημα βιώσιμης ανάπτυξης**, όπου ο πρωτογενής και δευτερογενής τομέας, η γαστρονομία, η εστίαση, ο τουρισμός εμπειρίας, το περιβάλλον και η παραδοσιακή δόμηση συνδέονται σε μια ενιαία αλυσίδα αξίας.

Το **Διεθνές Συμπόσιο 8-10 Μαΐου 2026** αποτελεί το **επόμενο αποφασιστικό βήμα** του οράματος «Τήνος 2030»: θα παρουσιάσει τον **πλήρη σχεδιασμό** για την ίδρυση και λειτουργία τριών εκπαιδευτικών δομών (Γαστρονομία, Ξερολιθιά & Παραδοσιακή Δόμηση, Αγροτική Παραγωγή & Μεταποίηση), θα κινητοποιήσει συνεργασίες και χρηματοδότηση και θα «ανοίξει» την Τήνο στη διεθνή κοινότητα επιστημόνων, τεχνιτών και κορυφαίων σεφ.

Κεντρική μας αντίληψη είναι ότι η παράδοση αποτελεί το υπόβαθρο πάνω στο οποίο σχεδιάζεται το βιώσιμο αύριο. Από τις ξερολιθιές και το νερό, έως την πρώτη ύλη και το τραπέζι, η Τήνος προτείνει ένα μοντέλο ανάπτυξης **με ρίζες και μέλλον, που συνδέει** τεχνογνωσία, εκπαίδευση και παραγωγή σε ένα ενιαίο αναπτυξιακό μοντέλο.

Πλαίσιο & Αφετηρία

Τα τελευταία χρόνια ωρίμασε στο νησί μια κρίσιμη μάζα δράσης και συνεργασιών:

- Ο δραστήριος πολιτιστικός και περιβαλλοντικός Σύλλογος **«Αμπασάδα»** εργάζεται συστηματικά στον άξονα «Ξερολιθιά και εκπαίδευση» και έχει θέσει το αίτημα δημιουργίας Σχολής Παραδοσιακής Δόμησης σε συνεργασία με τον Δήμο.
- Η ΑΜΚΕ εκπαιδευτικού σκοπού **«Ανθός Τήνου»** διατύπωσε το όραμα «Τήνος: Φάρος Πολιτισμού και Παιδείας» (Ιούλιος 2025) και τον στόχο «Τήνος 2030: Βιώσιμη ανάπτυξη μέσα από την εκπαίδευση» (Σεπτέμβριος 2025).
- Η Ημερίδα «Τήνος 2030» (16/11/2025) με >40 ομιλητές, θεσμική στήριξη (Περιφέρεια, Δήμος, Εκκλησία) και ισχυρό κοινωνικό αποτύπωμα, ανέδειξε καθαρά το αίτημα για **επαγγελματική ανώτερη σχολή** με 3 τμήματα: **Γαστρονομία – Ξερολιθιά & Παραδοσιακή Δόμηση – Αγροτική Παραγωγή & Μεταποίηση.**
- Η ίδρυση της ΚΟΙΝΣΕΠ **«Καρπός Ξερολιθιάς»** (Φεβρ. 2026) «κλείνει» τον κύκλο της αλυσίδας αξίας, συνδέοντας **ήπιες, παραδοσιακές μεθόδους** καλλιέργειας, **σεβασμό** στο φυσικό και ανθρωπογενές περιβάλλον με τη **μεταποίηση/τυποποίηση** και τον τελικό αποδέκτη: τον επισκέπτη, την αγορά, την εθνική και διεθνή γαστρονομική κοινότητα.

ΥΠΟ ΤΗΝ ΑΙΓΙΔΑ



ΣΥΝΔΙΟΡΓΑΝΩΤΕΣ



ΔΙΕΘΝΕΣ ΣΥΜΠΟΣΙΟ

Από την πέτρα στο τραπέζι: με την παράδοση, για το μέλλον

Σκοπός

Να διαμορφωθεί και να παρουσιαστεί μέσω διεθνούς διαλόγου ο **ολοκληρωμένος σχεδιασμός** του προγράμματος «Τήνος 2030» με αιχμή τη δημιουργία εκπαιδευτικών υποδομών και ενός λειτουργικού οικοσυστήματος που:

- διασφαλίζει τη **διατήρηση** και **μετάδοση** της τοπικής τεχνογνωσίας (ξερολιθιά, παραδοσιακή δόμηση, διαχείριση νερού, καλλιέργεια),
- δημιουργεί **επαγγελματικές προοπτικές** για νέους και παραγωγούς,
- ενισχύει τη **βιώσιμη αγροτουριστική** ανάπτυξη υψηλής ποιότητας.

Στρατηγικοί Στόχοι

Το Συμπόσιο στοχεύει να:

1. **Δημιουργήσει ένα νέο παράδειγμα** βιώσιμης ανάπτυξης στηριγμένο στην παράδοση.
2. **Ευαισθητοποιήσει και συσπειρώσει την τοπική κοινωνία**, αναδεικνύοντας την αξία του χειροποίητου τοπίου, της γης, του νερού και της «ηρωικής» καλλιέργειας.
3. **Αναδείξει** την ανάγκη ίδρυσης θεσμών για:
 - πιστοποιημένη Σχολή Ξερολιθιάς και Παραδοσιακής Δόμησης,
 - συστηματική διδασκαλία και τεκμηρίωση της ελληνικής κουζίνας (εγχειρίδια, βιβλιοθήκη, έρευνα),
 - αναβάθμιση/καθετοποίηση πρωτογενούς παραγωγής και μεταποίησης, αναβίωση παραδοσιακών μεθόδων καλλιέργειας.
4. **Διαμορφώσει ομάδες εργασίας ανά Σχολή** και «πρώτο κύκλο» εθνικών/διεθνών συνεργασιών (πανεπιστήμια, φορείς, σεφ, τεχνίτες, δίκτυα).
5. **Ενεργοποιήσει χρηματοδότηση** (κτιριακό/εξοπλισμός/πιστοποίηση εκπαιδευτών/λειτουργικά) και να ευθυγραμμίσει θεσμικά βήματα, οδικό χάρτη και χρονοδιαγράμματα.

Κεντρική Ιδέα & Αφήγημα

Από την πέτρα στο τραπέζι: το «νήμα» που ενώνει το τοπίο, την τεχνική γνώση, την καλλιέργεια, τη μεταποίηση και τη γεύση.

- Η **ξερολιθιά** δεν είναι μόνο πολιτιστικό αποτύπωμα. Είναι **αντιδιαβρωτικό, αντιπλημμυρικό και υδατικό εργαλείο** ανθεκτικότητας.
- Η **γαστρονομία** δεν είναι «τουριστικό trend». Είναι πολιτισμός, ιστορία, επιστήμη, επιχειρηματικότητα, zero waste, εποχικότητα, και σχέση με τον παραγωγό.
- Ο **πρωτογενής/δευτερογενής τομέας** είναι η προϋπόθεση για αυτάρκεια, τοπική ευημερία και αυθεντική εμπειρία. Η Τήνος δεν επιχειρεί να γίνει «trendy». Επιλέγει να γίνει **καθαρή περίπτωση διεθνούς προτύπου**: ένας τόπος που προστατεύει τις αξίες του και επενδύει στη γνώση.

Δομή Συμποσίου & Θεματικοί Άξονες

Το Συμπόσιο πλαισιώνεται από **εργαστήρια, παρουσιάσεις, στρογγυλά τραπέζια και δικτύωση**.

Άξονας Α — Ξερολιθιά & Παραδοσιακή Δόμηση (Αμπασάδα)

- Τήνος ως κυκλαδικό/διεθνές κέντρο παραδοσιακής δόμησης.
- Παράλληλη ανάπτυξη «Ζωντανού Μουσείου Ξερολιθιάς», με εργαστήρια για όλες τις ηλικίες.
- Διεθνείς ανταλλαγές, συνεργασίες με πανεπιστήμια, έρευνα για παραδοσιακή κυκλαδική δόμηση.
- Συμμετοχές ειδικών από Ευρώπη και Ασία.

ΥΠΟ ΤΗΝ ΑΙΓΙΔΑ



ΣΥΝΔΙΟΡΓΑΝΩΤΕΣ



ΔΙΕΘΝΕΣ ΣΥΜΠΟΣΙΟ

Από την πέτρα στο τραπέζι: με την παράδοση, για το μέλλον

Άξονας Β — Γαστρονομία (Ανθός Τήνου)

Στόχος: θεμέλια για Ινστιτούτο Ελληνικής Κουζίνας με σύνδεση ιστορίας-καλλιέργειας-μεταποίησης-παραδοσιακής δόμησης-οινολογίας.

Ενδεικτικά deliverables 2025-2029:

- Κέντρο Διά Βίου Μάθησης (ΠΑΔΑ) στην Τήνο για ωρίμανση ψαριών (Δεκ. 2025–Ιούν. 2026).
- Βιβλιοθήκη Ελληνικής Γαστρονομίας (Δεκ. 2025 - Δεκ. 2026).
- Εργαστήρια ελληνικής γαστρονομίας με συνεργαζόμενους σεφ (από Μάιο 2026).
- Σχολή Κυκλαδίτικης Γαστρονομίας με ορίζοντα ένα παγκόσμιο κέντρο έρευνας/εκπαίδευσης (2026-2029).
- Έρευνα/σχεδιασμός για βασικά εγχειρίδια ελληνικής γαστρονομίας (2026).

Άξονας Γ — Πρωτογενής & Δευτερογενής Τομέας (ΚΟΙΝΣΕΠ «Καρπός Ξερολιθιάς» & Πρότυπη Γεωργική Σχολή)

Στόχος: ενεργή υποστήριξη παραγωγής, αναβίωση χωραφιών, σύγχρονες μονάδες μεταποίησης/τυποποίησης.

Ενδεικτικά βήματα 2026-2027:

- Εκσυγχρονισμός και πρότυπη λειτουργία Δημοτικού Ελαιτριβείου (Σεπτ.-Δεκ. 2026).
- Ημερίδα για το Τηνιακό Ελαιόλαδο 28-29 Μαρτίου 2026.
- Φάκελος LEADER για μονάδες τυποποίησης (Φεβ.-Απρ. 2026).
- Πρώτες ετικέτες εξαιρετικά παρθένου ελαιολάδου (Δεκ. 2026–Φεβ. 2027).
- Μονάδα τυποποίησης τοπικών προϊόντων υψηλής αξίας (Ιαν.–Ιούν. 2027).

Διακυβέρνηση & Οργάνωση

Συντονιστική Επιτροπή Συμποσίου:

- Έπαρχος Τήνου: **Αναστασία Δεληγιάννη-Άσπρου**
- Δήμαρχος Τήνου: **Παναγιώτης Κροντηράς**
- Πρόεδρος Επιμελητηρίου Κυκλάδων: **Γιάννης Ρούσος**
- **Μαρίνος Σουράνης** (σεφ, επιχειρηματίας / συνιδρυτής ΑΜΚΕ & ΚΟΙΝΣΕΠ)
- **Κωνσταντίνα Παπαγεωργίου** (Αμπασάδα / ΔΣ SPS / αρχαιολόγος / συνιδρύτρια ΚΟΙΝΣΕΠ)
- **Περικλής Δουβίτσας** (εκδότης / συνιδρυτής ΑΜΚΕ & ΚΟΙΝΣΕΠ / ΔΣ Αμπασάδα)

Συμμετέχοντες – Κοινά στόχος

- Τοπική κοινωνία: παραγωγοί, τεχνίτες, νέοι, επαγγελματίες εστίασης/τουρισμού.
- Εθνικοί stakeholders: Υπουργεία (Τουρισμού, Παιδείας, Αγροτικής Ανάπτυξης, Πολιτισμού), Περιφέρεια, εκπαιδευτικοί/πιστοποιητικοί φορείς.
- Διεθνείς φορείς/ειδικοί: δίκτυα ξερολιθιάς, πανεπιστήμια, σχολές, ερευνητές, σεφ, οργανισμοί βιωσιμότητας.
- Ενδιαφερόμενα ιδρύματα, εταιρικοί δρώντες - επιχειρηματική κοινότητα.
- Ευρύ κοινό, ευαισθητοποιημένο σε ζητήματα παράδοσης και βιωσιμότητας.
- ΜΜΕ

Επιβεβαιωμένες & Ενδεικτικές Συμμετοχές

Έχουν ήδη επιβεβαιώσει:

- Ειδικοί ξερολιθιάς από όλο τον κόσμο
- **Daniel Humm** (Eleven Madison Park & Rethink Food, Νέα Υόρκη) και ομάδα

ΥΠΟ ΤΗΝ ΑΙΓΙΔΑ



ΣΥΝΔΙΟΡΓΑΝΩΤΕΣ



ΔΙΕΘΝΕΣ ΣΥΜΠΟΣΙΟ

Από την πέτρα στο τραπέζι: με την παράδοση, για το μέλλον

- Κωνσταντίνος Τζήκας (σεφ, Γερμανία)
- Αθναγόρας Κωστάκος (σεφ)
- Μανώλης Παπουτσάκης (σεφ)

(Στους συνοδοιπόρους/συνεργάτες γαστρονομίας αναφέρονται επίσης: Mark Mazower, Νανά Δαρειώτη, Μαρία Τζιτζη, Σπύρος Κοντελής, Παναγιώτης Κακολύρης.)

Το πρόγραμμα «Τήνος 2030» ευθυγραμμίζεται άμεσα με τους Στόχους Βιώσιμης Ανάπτυξης του ΟΗΕ, με έμφαση στους SDGs 4, 8, 11, 12, 13, 15 και 17. Το Συμπόσιο λειτουργεί ως μηχανισμός μετάφρασης των SDGs σε εφαρμόσιμες εκπαιδευτικές, παραγωγικές και πολιτιστικές υποδομές, σε ένα νησιωτικό περιβάλλον υψηλής περιβαλλοντικής και κοινωνικής ευαισθησίας.

Αναμενόμενα Αποτελέσματα

Άμεσα (στο Συμπόσιο):

- Παρουσίαση ολοκληρωμένου «master plan» για τις 3 Σχολές (εκπαιδευτικό μοντέλο, πιστοποιήσεις, ανάγκες υποδομών).
- Σύσταση **3 ομάδων εργασίας** (μία ανά Σχολή) με συγκεκριμένα παραδοτέα/χρονοδιάγραμμα.
- Πλαίσιο διεθνών συνεργασιών (MoUs/letters of intent).
- Χάρτης χρηματοδότησης και πιθανών υποστηρικτών.

Μεσοπρόθεσμα (έως 2027):

- Πρόσδος σε θεσμικά/τεχνικά βήματα για ίδρυση/λειτουργία.
- Πιλοτικά εργαστήρια (ξερολιθιά, γαστρονομία, παραγωγή/μεταποίηση) και λειτουργικές υποδομές (ελαι-οτριβείο/τυποποίηση).

Μακροπρόθεσμα (έως 2030):

- Η Τήνος ως διεθνές σημείο αναφοράς για:
 - ξερολιθιά/παραδοσιακή δόμηση,
 - ελληνική κουζίνα ως θεσμοθετημένο πεδίο εκπαίδευσης/έρευνας,
 - νησιωτικό μοντέλο βιώσιμης αγροτουριστικής ανάπτυξης.