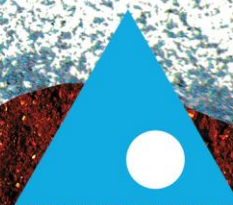


11.

Simpozij OTOK NA STOLU: MEDITERANSKA PREHRANA
IZMEĐU GLOBALNIH PROCESA I LOKALNIH OTOČNIH ZNANJA
28. 9. - 30. 9. 2023. – otok Hvar, Hrvatska

Symposium ISLAND ON THE TABLE: MEDITERRANEAN DIET
BETWEEN GLOBAL PROCESSES AND LOCAL ISLAND KNOWLEDGE
28. 9. - 30. 9. 2023. – Island of Hvar, Croatia



ANATOMY
OF ISLANDS

ANATOMIJA OTOKA

Anatomy of Islands

PROGRAM SIMPOZIJA

Mjesto održavanja: Svečana dvorana u zgradi Općine Jelsa (Riva 404)

Četvrtak, 28. rujna

8:30-9:00 Prijava sudionika

9:00-9:30 Otvorenje simpozija, uvodna riječ organizatora

9:30-10:15 **Plenarno izlaganje**

Jelena Ivanišević

Mediterranska prehrana – od tradicije do održivosti

10:15-11:00 STANKA ZA KAVU

11:00-12:20 **Sesija I**

Moderatorica: Anica Čuka

Matea Zajc Petranović

Mediterranska prehrana u prošlosti za zdravu i dugovječnu budućnost

Peter Goggin

Dijabetes na otocima i američka (i europska) mediteranska prehrana

Sanja Klempić Bogadi, Sonja Podgorelec, Ivan Lajić

Otočno gospodarstvo i migracije – primjer hrvatskih otoka

Ivica Moškateo

Važnost lokalnih udruga civilnoga društva za očuvanje i promidžbu mediteranske prehrane

12:20-12:50 STANKA ZA KAVU

12:50-14:10 **Sesija II**
Moderatorica: Jelena Ivanišević

Marija Jug-Dujaković, Łukasz Łuczaj
Etnobotanička istraživanja jadranskih otoka – jestive biljke otoka Hvara

Anton Alegro, Vedran Šegota, Marija Jug-Dujaković
Upotrebne biljke otoka Hvara u sredozemnom povijesnom kontekstu

Zlatko Šatović, Marina Viculin, Mirjana Randić Barlek, Željko Šatović, Danilo Dučak, Zlatko Liber i Sandro Bogdanović
U potrazi za tustopizdom i kurcoglavom

Damir Viličić
*Klijavost sjemenki motra (*Crithmum maritimum* L.) i razlozi za mogući uzgoj*

14:10-17:30 **RUČAK I SLOBODNO VRIJEME**

17:30-18:50 **Sesija III**
Moderator: Axel Luttenberger

Edouard de Laubrie
Izložba o prehrani na Mediteranu: “Le grand Mezze” u Muzeju civilizacija Europe i Mediterana u Marseilleu, Francuska

Anton P. R. Angelich
Poljoprivreda, ribolov, prehrambene i kulinarske tradicije otoka Unije – baština i povijest koju treba sačuvati

Juraj Šantorić
Mišancija kao princip: tradicijsko jelo i umjetnost u svakodnevici

Joško Božanić
Okus olujnog arhipelaga: kulturnoantropološka interpretacija iskustva komiških ribara u pripremanju osnovne hrane na nenaseljenim otočićima viškog arhipelaga

19:00 **JELŠANSKA RIVA – Falkuša COMEZA LISBOA**
(posada priprema i poslužuje brujet)

Petak, 29. rujna

8:30 - 9:00 Prijava sudionika

9:00-9:45 **Plenarno izlaganje**

Jorge Queiroz

Portugal i upis Mediteranske prehrane na UNESCO-ovu Listu - suradnja sedam zemalja, nacionalna i lokalna iskustva

9:45-10:00 STANKA ZA KAVU

10:00-11:20 **Sesija IV**

Moderatorica: Danijela Birt Katić

Olga Orlić

Hrana i identifikacijski procesi na otoku Korčuli

Ana Perinić Lewis, Nikolina Hazdovac Bajić, Lana Peternel

Novo težaštvo – otočne prehrambene prakse na primjeru četiriju dalmatinskih otoka

Anica Čuka

Prostorne i vremenske promjene u proizvodnji hrane na hrvatskim otocima – potencijali, prijetnje i izazovi

Andrija Mišetić, Sara Ursić, Jelena Zlatar Gamberožić

Prilog promišljanju koncepta "dobrog sela" – primjer otoka Brača

11:20-11:50 STANKA ZA KAVU

11:50-13:10 **Sesija V**

Moderatorica: Marina Blagaić Bergman

Anna Baldacchino, Godfrey Baldacchino

Vješti otočani: više od priče o zecu iz šešira

Mirna Bojanić Rebac

Sušena riba – zaboravljene delikatese

Tanja Kocković Zaborski, Tihana Rubić, Danijela Birt Katić

„Pazi što jedeš laboratorij“ – spoj mediteranske prehrane i lokalnih znanja

Tomislav Oroz, Mojca Piškori

Čevap razdora i stigma Balkana: Mediteranska prehrana i neželjene asocijacije Balkana

13:50-15:00 **RUČAK**

15:00-16:00 **Sesija VI**

Moderatorica: Lidija Runko Luttenberger

Ivana Ožanić Roguljić, Vinko Tarbušković

Arheološki turizam – primjer „Grčka hrana u Starogradskom polju“

Tomislav Klarin

Mediteranska prehrana u kontekstu eno-gastro turizma: slučaj Dugog otoka, Hrvatska

Antonio Morić-Španić, Marin Čagalj

Razvojne i tehnološke mogućnosti geomarketinga u brendiranju poljoprivrednih proizvoda otoka Hvara

17:30

ŠETNJA DO PITAVA I POSJET VINOGRADARSKOM MUZEJU
(Mjesto sastanka i okupljanja: ispred općinske zgrade u Jelsi)

18:30-19:30

Marija Plenković, Duje Dorotka

Vinogradarska zbirka u Pitvama – doprinos očuvanju lokalnih znanja

20:00

ZAJEDNIČKA VEČERA - KONOBA DUBOKOVIĆ, PITVE

Subota, 30. rujna

10:00-11:00

Sesija VII

Moderator: Petar Filipić

Axel Luttenberger

Upravljanje općim dobrima na otocima

Lana Peternel, Ana Perinić Lewis

„Otok je samo na papiru“: percepcija i vidljivost države na otoku Žirju

Petar Filipić, Nenad Starc

Indeks otočne sreće – zima 2022./2023. godine

11:00-11:30

STANKA ZA KAVU

11:30-12:50

Sesija VIII

Moderator: Nenad Starc

Lidija Runko Luttenberger

Dobava hrane kao faktor otpornosti, dobrobiti ljudi i zdravlja okoliša

Agnès Michelot

Jedno zdravlje: novi pravni princip za promicanje ekološke prehrambene politike na otocima

Marie-Ange Schellekens

Najnovija reforma europske poljoprivredne politike: utjecaji na proizvodnju hrane mediteranskih otoka

Majda Rubić

O utjecaju gospodarske integracije na otočni identitet – pravno motrište

12:50-15:00

RUČAK

15:00-16:20

Sesija IX

Moderatorica: Iva Niemčić

Fabijan Hrvatin Peronja

Ribarstvo – loviti manje, zarađivati više

Peter Simonič

Žirsko polje – od postojanja do baštine

Ivana Radovani Podrug

Tradicijska ruralna arhitektura otoka Hvara - izazovi obnove i revitalizacije

Sani Sardelić

Otok, zemlja, kamen: čitanje krajobraza gladnim očima

16:45

Sastanak na Pjaci (glavnom trgu) kod fontane za početak vođene šetnje

17:00-18:00

Marina Blagaić Bergman, Pavel Gulin Zrnić, Josipa Slaviček, Juraj Šantorić, Šime Vukman, Karmen Kراسić Kožul, Marija Kamber, Gabrijela Mamić

Anatomija kale – multidisciplinarno istraživanje jelšanske ulice

18:00

Vančo Rebac

Pop-up izložba „Sušenje ribe“, galerija Monade

ZATVARANJE SIMPOZIJA UZ ZDRAVICU