

Όνομα Φλωρεντία Κυθραιώτου

Θέση / ρόλος στο έργο:

Συμβολή στη μελέτη της εξέλιξης συγκεκριμένων τροφίμων και εδεσμάτων, και του τρόπου με τον οποίο αυτά έχουν εξελιχτεί κατά την ιστορική διαδρομή του νησιού και τις επιδράσεις από και την επαφή με άλλους λαούς.

Στοιχεία επικοινωνίας

e- mail : floritaky@yahoo.com

Τηλ. 22486871, 99458721

Εκπαίδευση

- Πανεπιστημιακό δίπλωμα (BA) στα Οικονομικά, από το Πανεπιστήμιο State University of New York at Stonybrook.
- Post Graduate Degree στο management από το MIM (Mediterranean Institute of Management) στην Κύπρο

Παρούσα θέση

- Ερευνήτρια σε θέματα οινογαστρονομίας
- Μέλος του Διοικητικού Συμβουλίου του ΣΑΠ (Συμβούλιο Αμπελοοινικών Προϊόντων)

Ερευνητική δραστηριότητα/δραστηριότητες

Συγγραφικό έργο :

- *Το βιβλίο του κυπριακού κρασιού/The book of Cyprus Wine*, Intercollege Press 2003
- *Τροφή : Αφορμή σχέσης*, Εκδόσεις Πανεπιστημίου Λευκωσίας 2009
- Υπό έκδοση : Αναθεωρημένη έκδοση *Το βιβλίο του κυπριακού κρασιού/The book of Cyprus Wine*, Εκδόσεις Πανεπιστημίου Λευκωσίας. Αναμένεται να εκδοθεί το Δεκέμβριο του 2009.

Δημοσιεύσεις

- «Το γλυκό στη ζωή των Κυπρίων στη Βυζαντινή και Μεταβυζαντινή Κύπρο, Μέλι, έψημα, χαρουπόμελο και ζάχαρη», *Επετηρίδα της Εταιρείας Κυπριακών Σπουδών*, Λευκωσία 2009.

- «Το κυπριακό μαυρόλαδο», εφ. *Καθημερινή, Επτά Ημέρες*, Αθήνα 28/3/2004.
- «Η εφηβεία του κυπριακού κρασιού», εφ. *Καθημερινή, Επτά Ημέρες*, Αθήνα 14/3/2004.
- «Κυπρίων Γεύσεις», εβδομαδιαία στήλη στην εφημερίδα Πολίτης , 2004 μέχρι 2009 με θέμα το γαστρονομικό πολιτισμό της Κύπρου. Καλύφθηκε ένα σημαντικό μέρος των παραδοσιακών τροφίμων με αναφορές στα αρωματικά, φρούτα, χόρτα και άλλα είδη της τροφοσυλλεκτικής και αγροτικής μας παράδοσης στις μεθόδους συντήρησης και τις τεχνικές μαγειρέματος. Στα πέντε χρόνια της συνεργασίας μου με την εφημερίδα Πολίτης δημοσίευσα πέραν των 260 άρθρων.

Σεμινάρια/Εργαστήρια

- Διοργάνωση εργαστηρίων ζυμώματος ψωμιού σε συνεργασία με την Κάβα Οίνων Πνεύματα 2008 – 2009
- Συμμετοχή στη διοργάνωση και προβολή του διεθνούς συνεδρίου για το ελαιόλαδο, την κάπαρη και τις ανοικτές αγορές σε χώρες της Μεσογείου σε συνεργασία με το Slow Food Ιταλίας, Slow Food Κύπρου, Fair Trade Ιταλίας, το ΤΕΠΑΚ και το Διεθνή Οργανισμό για την Βιοποικιλότητα.