

Τοπικές Ποικιλίες Λέσβου



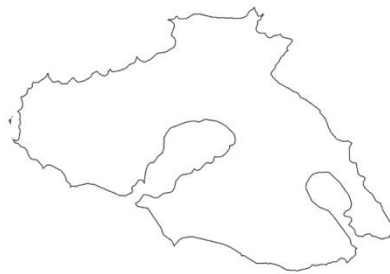
Παρόν... ή και μέλλον;

ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΚΟ ΤΑΜΕΙΟ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ Β.ΑΙΓΑΙΟΥ

ΑΡΓ. ΕΦΤΑΛΙΩΤΗ 3 - 81100 ΜΥΤΙΛΗΝΗ - ΤΗΛ. 22510 37737, FAX: 22510 27589, www.ptaba.gr

Τοπικές ποικιλίες Λέσβου

"παρόν... ή και μέλλον;"



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

I. Η ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΤΗΣ ΠΙΛΟΤΙΚΗΣ ΔΡΑΣΗΣ «ΤΟΠΙΚΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΛΕΣΒΟΥ» (ΣΤΑ ΠΛΑΙΣΙΑ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ AGRISLES)	7
ΜΑΣΤΕΛΟ	9
ΜΑΣΤΙΧΑ	12
ΑΡΙΟΥΣΙΟΣ Α.Ε.	15
ΛΑΚΤΑΦΟΡΕΣ (ΑΖΟΡΕΣ-ΠΟΡΤΟΓΑΛΙΑ)	16
ΤΟ ΚΑΛΑΘΙ ΤΟΥ ΜΕΔΙΟ ΣΑΜΠΙΔΑΝΟ (ΣΑΡΔΗΝΙΑ- ΙΤΑΛΙΑ)	17
ΠΙΛΟΤΙΚΗ ΔΡΑΣΗ «ΤΟΠΙΚΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΛΕΣΒΟΥ»	18
II. "ΜΕΡΟΣ ΤΩΝ ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΕΩΝ ΣΤΟΝ Κ. ΚΟΥΤΗ ΑΠΟ ΤΗ ΣΥΛΛΟΓΗ ΤΩΝ ΤΟΠΙΚΩΝ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ	23
ΑΓ. ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ (ΚΑΦΕΝΕΙΟ)	24
ΑΝΕΜΩΤΙΑ (ΚΑΦΕΝΕΙΟ)	33
ΒΑΤΟΥΣΑ (ΚΑΦΕΝΕΙΟ)	34
ΒΑΦΕΙΟΣ	37
ΚΩΜΗ – 3/3/2011	40
ΛΙΣΒΟΡΙ (3/3) (ΚΑΦΕΝΕΙΟ)	44
ΠΕΛΟΠΗ – ΚΑΦΕΝΕΙΟ ΤΑ 4 ΑΔΕΡΦΙΑ – ΕΥΘΥΜΙΑ	47
ΠΑΤΣΗ	
ΦΙΛΙΑ (2/3) (ΚΑΦΕΝΕΙΟ)	51
III. ΤΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΤΗΣ ΕΡΕΥΝΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΤΟΠΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΚΑΙ ΤΟΠΙΚΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΤΗΣ ΛΕΣΒΟΥ (ΣΤΑ ΠΛΑΙΣΙΑ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ AGRISLES)	55
Η ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ ΤΗΣ ΕΡΕΥΝΑΣ	55
ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΔΕΙΓΜΑΤΟΣ	56
ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΙΚΕΣ ΣΥΝΗΘΕΙΕΣ	57
ΟΡΙΣΜΟΙ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΝΩΠΩΝ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ	61
ΣΗΜΑΝΣΕΙΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ	62
ΟΙ ΓΝΩΣΕΙΣ ΚΑΙ ΟΙ ΑΠΟΦΕΙΣ ΤΩΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΩΝ ΚΑΙ ΤΩΝ ΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΓΙΑ ΤΙΣ ΤΟΠΙΚΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ	65
ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ	67

IV. ΕΚΘΕΣΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΑΤΑΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΣΥΛΛΟΓΗ ΤΟΠΙΚΩΝ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ ΚΑΛΛΙΕΡΓΟΥΜΕΝΩΝ ΦΥΤΩΝ ΤΗΣ ΛΕΣΒΟΥ ΣΤΑ ΠΛΑΙΣΙΑ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ AGRISLES	70
Η ΓΕΩΡΓΙΑ ΣΤΗ ΛΕΣΒΟ – Ο ΡΟΛΟΣ ΤΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ ΣΤΗΝ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ ΤΟΥ ΝΗΣΙΟΥ- ΟΙ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΕΣ ΣΤΟ ΧΩΡΟ ΚΑΙ ΣΤΟ ΧΡΟΝΟ	71
Η ΣΥΛΛΟΓΗ ΣΤΟ ΠΕΔΙΟ	80
ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΕΣ ΚΑΙ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΣΤΗ ΛΕΣΒΟ – ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ – ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ ΑΞΙΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΟΥΣ	86
ΟΙ ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ ΤΩΝ ΤΟΠΙΚΩΝ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ ΤΗΣ ΛΕΣΒΟΥ – ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ	102
ΔΗΜΟΣΙΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΔΙΑΧΥΣΗ ΤΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ	121
ΕΥΧΑΡΙΣΤΙΕΣ	122
ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ	127
V. ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΚΟ ΥΛΙΚΟ (ΦΩΤΟΓΡΑΦΗΣΗ Κ. ΚΟΥΤΗΣ)	133

Η ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΤΗΣ ΠΙΛΟΤΙΚΗΣ ΔΡΑΣΗΣ «ΤΟΠΙΚΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΛΕΣΒΟΥ» ΜΕΣΑ ΑΠΟ ΤΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ AGRISLES

Τσίγγου Ραλλού, Γεωπόνος Msc Περιβαλλοντολόγος
Δ/ση Αγρ. Υποθέσεων Β. Αιγαίου ΑΔΑ
2251350871, 2251350965, ralitsa.tsigou@apdaigaiou.gov.gr



Το πρόγραμμα **Agrisles**, το όνομα του οποίου προέρχεται από τις λέξεις Agriculture (=γεωργία) και isles (=νησιά) έχει υποβληθεί στα πλαίσια του άξονα 1 «Ενίσχυση της καινοτομίας» και της δράσης 1.2: «Ενίσχυση των στρατηγικών συνεργασιών μεταξύ οικονομικών παραγόντων ανάπτυξης και κρατικών φορέων» του προγράμματος MED.

Εταίροι του προγράμματος είναι:

1. Το Γραφείο Γεωργικής Ανάπτυξης της Περιφέρειας της Κορσικής (Γαλλία)-Ηγέτης Εταίρος,
2. το Περιφερειακό Ταμείο Ανάπτυξης Περιφέρειας Βορείου Αιγαίου (Ελλάδα),
3. το Περιφερειακό Ταμείο Ανάπτυξης Περιφέρειας Θεσσαλίας (Ελλάδα),
4. το Υπουργείο Γεωργίας, Περιβάλλοντος & Φυσικών Πόρων της Κύπρου,
5. το Γραφείο Γεωργικής Υποστήριξης της Περιφέρειας της Σαρδηνίας (Ιταλία),
6. το Υπουργείο για τη νήσο Γκόζο (Μάλτα),
7. το Τμήμα Γεωργίας και Δασών της Περιφέρειας της Σικελίας (Ιταλία),

8. το Τμήμα Νησιωτικής Γεωργίας και Αλιείας, νήσοι Βαlearίδες (Ισπανία) και
9. η Περιφερειακή Διεύθυνση Γεωργίας των νησιών Αζόρες (Πορτογαλία).

Στόχοι του προγράμματος είναι:

- Η καλύτερη κατανόηση των προβλημάτων και των ευκαιριών για να βρεθούν λύσεις που θα προάγουν την οργανωτική καινοτομία για μια αειφόρο νησιωτική γεωργία,
- η ανάπτυξη της μεθόδου AgriSLES για την ανάπτυξη των μορφών καινοτομίας που ενδυναμώνουν τη συνεργασία κρατικών φορέων και οικονομικών παραγόντων.
- η μέθοδος AgriSLES να αποτελέσει εργαλείο προώθησης της οργανωτικής καινοτομίας στη νησιωτική γεωργία σε φορείς λήψης αποφάσεων όπως είναι η Ε.Ε., τα Υπουργεία Αγροτικής Ανάπτυξης των χωρών της Ε.Ε που έχουν νησιωτικές περιοχές, οι αιρετές νησιωτικές Περιφέρειες κλπ.,
- η δημιουργία ενός διαπεριφερειακού δικτύου συνεργασίας για την ανάπτυξη της οργανωτικής καινοτομίας για τη γεωργία στα νησιά της Μεσογείου.

Η καινοτομία σήμερα θεωρείται ως η σημαντικότερη παράμετρος για την ανάπτυξη, τόσο σε εθνικό επίπεδο όσο και για κάθε επιχείρηση, μιας και τείνει να γίνει κύρια προτεραιότητα σε όλες τις εθνικές πολιτικές.

Ως *καινοτομία* μπορεί να ορισθεί «η χρήση της γνώσης με σκοπό την παραγωγή και παροχή νέων προϊόντων ή υπηρεσιών που οι καταναλωτές επιθυμούν».

Η καινοτομία μπορεί να χωριστεί στην τεχνολογική και στη μη τεχνολογική ή αλλιώς οργανωτική καινοτομία.

Η μη τεχνολογική καινοτομία αφορά οποιαδήποτε διαδικασία βελτίωσης που θα επιτρέπει την εισαγωγή μίας καινοτομίας μέσω μιας "καλύτερης οργάνωσης" σε κάθε επίπεδο:

- είτε στο επίπεδο των παραγωγών, επιχειρήσεων, την οργάνωση των ίδιων των παραγωγών, προκειμένου να βελτιώσουν τη διαδικασία παραγωγής τους ή και τη διαχείριση της επιχείρησής τους
- είτε στο επίπεδο της αλυσίδας παραγωγής, οργάνωση μεταξύ των παραγωγών, π.χ. προκειμένου να δεσμευθούν στη λογική μίας κοινής σήμανσης (ένα εμπορικό όνομα π.χ ρεβύθια Λισβορίου, ΠΟΠ, ΠΓΕ, ΕΠΠΕ Ειδικά Παραδοσιακά Προϊόντα εγγυημένα) ή μεταξύ των εμπλεκόμενων στην αλυσίδα παραγωγής,
- είτε στο επίπεδο της περιοχής, η οργάνωση των παραγωγών, των οικονομικά εμπλεκόμενων φορέων και των δημόσιων αρχών: π.χ. προκειμένου να οριστεί και να σχεδιαστεί ένα συντονισμένο σχέδιο δράσης για την ανάπτυξη της περιοχής.

Στα πλαίσια ανάπτυξης της μεθόδου Agrisles για την προώθηση των μορφών καινοτομίας που ενδυναμώνουν τη συνεργασία κρατικών φορέων και οικονομικών παραγόντων παρουσιάστηκαν το 2009 από κάθε εταίρο καλές πρακτικές οργανωτικής καινοτομίας. Η Περιφέρεια Βορείου Αιγαίου παρουσίασε τις καινοτόμες δράσεις της Ένωσης Μαστιχοπαραγωγών Χίου, της εταιρείας Τουμάζος Φ. Κων/νος και της Αριούσιος Α.Ε.

Παρακάτω αναπτύσσονται μερικές από τις καλές πρακτικές του προγράμματος.

ΜΑΣΤΕΛΟ

Η επιλογή της παρουσίασης αυτής της καλής πρακτικής έγινε γιατί:

- αφορά την ανάπτυξη ενός νέου προϊόντος,
- αφορά ένα τυρί, που έγινε γνωστό σε εθνικό επίπεδο σε σχετικά μικρό χρονικό διάστημα, σε βαθμό που ακόμη και στην περιοχή της Χίου να υπάρχει η αντίληψη ότι είναι ένα παραδοσιακό τυρί ενώ πρόκειται για ένα τυρί μίας τυροκομικής επιχείρησης,
- συμβάλει στην ανάπτυξη του δευτερογενούς τομέα που είναι ανεπτυγμένος σε μικρό βαθμό στα νησιά του Β. Αιγαίου,
- συνδυάζει τον πρωτογενή και δευτερογενή τομέα,

- συνέβαλε στην υιοθέτηση από τους κτηνοτρόφους της Χίου της βιολογικής παραγωγής κατσικίσιου γάλακτος
- στηρίζει την κτηνοτροφική παραγωγή της Χίου.

Η ατομική επιχείρηση Τουμάζος Φ. Κ. συστάθηκε το Μάρτιο του 1994. Το σήμα κατατεθέν «μαστέλο» κατοχυρώθηκε σε Εθνικό επίπεδο το 1996 ενώ σε Ευρωπαϊκό επίπεδο το 2001.

Η ανάπτυξη της εταιρείας δεν ήταν τυχαία αλλά υπήρξε ένα σχεδιασμός αφού από την οικογένεια του κ. Τουμάζου Κ.:

- προέκυψε πειραματικά το τυρί «μαστέλο» αρχικά από αγελαδινό γάλα,
- έγινε μία μικρή έρευνα αγοράς σε τοπικό επίπεδο που συντέλεσε στη τελική διαμόρφωση γευστικά του τυριού πριν τη σύσταση της εταιρείας,
- προωθήθηκε, με την δωρεάν διανομή δειγμάτων, σε δεκατέσσερα επιλεγμένα μαγαζιά πώλησης παραδοσιακών και εκλεκτών προϊόντων στην Αθήνα από τα οποία τα δέκα έγιναν πελάτες,
- η σύζυγος του ενώ εργαζόταν στην επιχείρηση ταυτόχρονα γράφτηκε το 1999 στο τμήμα Διοίκησης επιχειρήσεων του Πανεπιστημίου Αιγαίου στη Χίο.

ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΜΑΣΤΕΛΟ		
	ΑΡΧΙΚΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ	ΤΕΛΙΚΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ
ΕΤΟΣ	1994	2008
ΑΡΙΘΜΟΣ ΤΥΠΩΝ ΤΥΡΙΟΥ «ΜΑΣΤΕΛΟ»	2	5
ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΒΙΟΛΟΓΙΚΟΥ ΤΥΡΙΟΥ	-	ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΤΟΥ ΒΙΟΛΟΓΙΚΟΥ «ΜΑΣΤΕΛΟ» ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ
ΤΖΙΡΟΣ	20.962,48 €	1.202.176,67 €
ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ	-	ISO 22000
ΣΗΜΑ ΚΑΤΑΤΕΘΕΝ	-	ΣΕ ΕΘΝΙΚΟ ΕΠΙΠΕΔΟ (1996) & ΣΕ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ (2001)
ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ	1	8
ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΙΜΟΤΗΤΑ	ΣΤΗ ΧΙΟ	ΣΕ ΟΛΗ ΤΗ ΧΩΡΑ
ΣΤΗΡΙΞΗ ΤΩΝ ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΩΝ	ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ	Ο ΚΤΗΝ. ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΠΛΕΟΝ ΔΕΝ ΥΦΙΣΤΑΤΑΙ. ΥΠΑΡΧΟΥΝ ΟΙ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ «ΤΟΥΜΑΖΟΣ Κ.» & «ΠΕΛΙΝΑΙΟΝ»

ΜΑΣΤΙΧΑ

Το 1999-2001 ήταν μία περίοδος στασιμότητας για την Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου, η οποία γέννησε την ανάγκη να βρεθεί ένας τρόπος της άρσης αυτής και περαιτέρω ανάπτυξης.

Η καλή πρακτική οργανωτικής καινοτομίας ήταν η απόφαση της Ένωσης στα πλαίσια αναδιοργάνωσης και άρσης της στασιμότητας, της δημιουργίας το καλοκαίρι του 2002 μίας θυγατρικής εταιρείας, της MEDITERRA A.E., με σκοπό να προωθήσει τη μαστίχα και τις διάφορες χρήσεις αυτής αναπτύσσοντας ένα δίκτυο καταστημάτων, των Mastihasop, στην Ελλάδα και το εξωτερικό. Όραμα τους ήταν να γίνουν τα Mastihasop πρεσβείες της μαστίχα σε όλο τον κόσμο.

Η ανάπτυξη ενός δικτύου καταστημάτων αποτελεί ένα εργαλείο προώθησης και φθινό τρόπο επικοινωνίας καθώς αποτελούν μία σημαντική πηγή πληροφόρησης για τα προϊόντα.

Στην αρχή, μέτοχοι της MEDITERRA ήταν η Ένωση και η ΕΝΑ Χίου, Αναπτυξιακή Εταιρεία της Ν.Α. και των εννέα από τους δέκα Δήμους της Χίου με ποσοστό 70% και 30 % αντίστοιχα. Η Ένωση παραμένει η κύρια μέτοχος με το 51% της εταιρείας. Στην ουσία ο δημόσιος φορέας η ΕΝΑ Χίου συμμετείχε αρχικά ενώ στη συνέχεια λόγω της ανάπτυξης αποδεδεσμεύτηκε σιγά-σιγά και στο όλο εγχείρημα εισήρθαν επιχειρηματίες.

Το 2005 παρατηρήθηκε προσέλκυση εξωτερικών επενδύσεων σε νησιωτική περιοχή καθώς η ATTICA VENTURES, θυγατρική της τράπεζας Attiki, αγόρασε το 25 % της MEDITERRA με στόχο να δημιουργηθούν περισσότερα Mastihasop μέσω ενός κοινού σχεδίου ανάπτυξης.

Για την ανωτέρω συμφωνία, υπήρξε ο όρος να παραμείνουν στην MEDITERRA τα βασικά στελέχη που την δημιούργησαν και η Ένωση ο κύριος μέτοχος.

ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΤΟΥ ΔΙΚΤΥΟΥ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ MASTIHASHOP

(2002 ΕΩΣ 2009)

A/A	MASTIHASHOP	ΙΔΙΟΚΤΗΤΗΣ	ΈΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ
1	Χίος	MEDITERRA	Ιούλιος 2002
2	Αθήνα	MEDITERRA	Μάιος 2003
3	Θεσσαλονίκη	MEDITERRA	Δεκέμβριος 2004
4	Αεροδρόμιο Ελ. Βενιζέλος	FRANCHISE	Αύγουστος 2004
5	Ηράκλειο	MEDITERRA	Απρίλιος 2005
6	Λευκάδα	FRANCHISE	Ιούνιος 2005
7	Θεσσαλονίκη - Mediterranean Cosmos	MEDITERRA	Οκτώβριος 2005
8	Βόλος	FRANCHISE	Νοέμβριος 2005
9	Πειραιάς	MEDITERRA	Δεκέμβριος 2005
10	Μύκονος	FRANCHISE	Μάιος 2006
11	Λευκωσία	FRANCHISE	Σεπτέμβριος 2006
12	Jeddah	FRANCHISE	Απρίλιος 2007
13	N. Υόρκη	FRANCHISE	Απρίλιος 2008
14	Κηφισιά	MEDITERRA	Νοέμβριος 2008
15	Παρίσι	FRANCHISE	Δεκέμβριος 2008
16	Ναύπλιο	FRANCHISE	Φεβρουάριος 2009

ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΜΑΣΤΙΧΑ		
	ΠΡΙΝ ΤΗ MEDITERRA	ΜΕΤΑ ΤΗ MEDITERRA
ΕΤΟΣ	1999	2008
ΜΑΣΤΙHASHOP	0	15
ΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΗΣΗ ΓΙΑ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΟΥΣ ΣΚΟΠΟΥΣ	ΜΙΚΡΗ	ΠΕΡΙΠΟΥ 100.000 €/ΕΤΟΣ
ΝΕΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΜΑΣΤΙΧΑ	ΤΣΙΧΛΑ	ΠΟΛΛΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΕΣ ΧΡΗΣΕΙΣ (ΓΚΟΥΡΜΕ ΠΡΟΪΟΝΤΑ, ΚΑΛΛΥΝΤΙΚΑ, ΦΑΡΜΑΚΕΥΤΙΚΑ ΚΛΠ.)
ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΑ	1	3
ΑΝΑΔΙΟΡΓΑΝΩΣΗ	ΣΤΑΣΙΜΟΤΗΤΑ	ΑΝΑΠΤΥΞΗ
ΤΙΜΗ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥ	39 €/kg	80 €/kg
ΔΗΜΟΤΙΚΟΤΗΤΑ	ΚΥΡΙΩΣ ΣΤΗ ΜΕΣΗ ΑΝΑΤΟΛΗ	ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΟ ΓΝΩΣΤΗ (ΜΑΓΑΖΙΑ ΣΤΙΣ ΔΥΤΙΚΕΣ ΑΓΟΡΕΣ ΌΠΩΣ N.YORKH, ΠΑΡΙΣΙ)
ΜΟΡΦΩΤΙΚΟ ΕΠΙΠΕΔΟ ΥΠΑΛΛΗΛΩΝ ΕΝΩΣΗΣ	ΧΑΜΗΛΟ (ΚΑΝΕΝΑΣ ΜΕ Msc ΚΑΙ Phd)	8 ΜΕ BACHELOR, 3 ΜΕ MSc, 2 ΜΕ Phd.
ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝ ΕΞΩΤΕΡΙΚΩΝ ΕΠΕΝΔΥΣΕΩΝ	0	ΑΤΤΙΚΑ VENTURES ΑΓΟΡΑΣΕ ΜΕ 1.000.000 € ΤΟ 25 % ΤΗΣ MEDITERRA

ΑΡΙΟΥΣΙΟΣ Α.Ε.

Ο Αριούσιος οίνος ήταν το πιο αξιόλογο ακριβό και φημισμένο κρασί της Χίου από την αρχαιότητα και η φήμη του εξακολουθούσε και κατά τη Βυζαντινή περίοδο.



Η αναβίωση του μύθου του Αριούσιου οίνου οφείλεται στην πολυμετοχική Εταιρεία Αριούσιος Α.Ε., η οποία δημιουργήθηκε το 2004.




Η ιδέα δημιουργίας της εταιρείας γεννήθηκε το 1999 βασιζόμενοι σε μία μελέτη της ΕΝΑ Χίου, Αναπτυξιακή Εταιρεία της Ν.Α. και των εννέα από τους δέκα Δήμους της Χίου, σύμφωνα με την οποία η δημιουργία στην περιοχή του Δήμου Αμανής μίας εταιρείας παραγωγής κρασιού ήταν μία επιχειρηματική ευκαιρία.

Στην εν λόγω περιοχή υπήρχαν αμπελώνες που είχαν εγκαταλειφθεί λόγω της πληθυσμιακής ερήμωσης. Η αγωνία για το μέλλον της περιοχής οδήγησε μία ομάδα πέντε ατόμων, μέλη πολιτιστικών συλλόγων, να βρουν και άλλους με κοινό όραμα την αντιμετώπιση της εγκατάλειψης της περιοχής.

Εξαιτίας του μικρού αριθμού μόνιμων κατοίκων και του υψηλού κόστους της επένδυσης, ο αρχικός πυρήνας των πέντε ατόμων προσέγγισε και άλλα τριάντα ένα άτομα μέσω πολιτιστικών συλλόγων στην Ελλάδα και σ' όλο τον κόσμο που ήθελαν να συνεισφέρουν. Έτσι, οι τριάντα έξι μέτοχοι, που διαφέρουν σε ηλικία, οικονομική κατάσταση, εργασία και τόπο μόνιμης κατοικίας, δημιούργησαν την Αριούσιος Α.Ε. το 2004.

Η επιλογή της παρουσίασης αυτής της καλής πρακτικής έγινε γιατί αποτελεί μία καλή πρακτική οργανωτικής καινοτομίας μέσα από τη συνεργασία κρατικών φορέων και ιδιωτών καθώς:

-  Η ιδέα δημιουργίας της εταιρείας γεννήθηκε από τη μελέτη της ΕΝΑ Χίου (αναπτυξιακή φορέων τοπικής αυτοδιοίκησης)
-  Το οινοποιείο επιδοτήθηκε από το Υπ. Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων. Οι μέτοχοι πιστεύουν πως αυτό ήταν ένα κρίσιμο σημείο γιατί όλη προσπάθεια θα είχε ναυαγήσει καθώς το οινοποιείο και η αναφύτευση των αμπελώνων με τοπικές ποικιλίες κόστισαν 1.450.000€.

-  Το επιχειρηματικό σχέδιο της εταιρείας και οι πειραματικές οινοποιήσεις έγιναν σε συνεργασία με το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών.
-  Η Εταιρεία επιδοτήθηκε από την Περιφέρεια Βορείου Αιγαίου για τη δημιουργία της αίθουσας γευσιγνωσίας, του DVD που περιγράφει την παραγωγή του κρασιού και του βιβλίου του Γρ. Σπανού με τίτλο «Αριούσιος οίνος, το κρασί της Χίου»
-  Η αναβίωση ενός παραδοσιακού προϊόντος μπορεί να παρακινήσει την αναπτυξιακή δυναμική μίας περιοχής καθώς παράλληλα δημιουργήθηκε ένας Γυναικείος Συνεταιρισμός με την ονομασία «Το κρίταμο» και η ιδέα επένδυσης στον αγροτουρισμό φαίνεται ότι έχει ωριμάσει.

LACTAÇORES (ΑΖΟΡΕΣ-ΠΟΡΤΟΓΑΛΙΑ)

Το σύμπλεγμα των νήσων Αζόρες αποτελεί τη μία από τις δύο αυτόνομες Περιφέρειες της Πορτογαλίας, βρίσκεται στη μέση του Ατλαντικού ωκεανού και αποτελείται από εννέα νησιά συνολικής έκτασης 2.333 km² και 244.000 κατοίκων.

Στα νησιά αυτά παράγεται περίπου το 1/3 της συνολικής παραγωγής γάλατος της Πορτογαλίας ενώ καλύπτουν μόνο το 2,5 % της ηπειρωτικής χώρας λόγω του ιδανικού κλίματος και των απέραντων λιβαδιών.

Εξαιτίας:

- της μεγάλης απόστασης από την ηπειρωτική χώρα
- της μικρής αγοράς των νησιών αυτών
- της μεγάλης παραγωγής γάλακτος (περίπου 270.000 αγελάδες που παράγουν 530 εκατ. λίτρα γάλακτος το έτος)
- των μικρών ποσοτήτων των γεωργικών προϊόντων που εξάγονται

δημιουργήθηκε το 2002 η Εταιρεία Logistics και προώθησης –marketing των γαλακτοκομικών προϊόντων με την επωνυμία Lactaçores έτσι ώστε να αντιμετωπίσουν το μεγάλο ανταγωνισμό και να αυξήσουν τις εξαγωγές στο τομέα των γαλακτοκομικών προϊόντων.

Στην αρχική σύσταση της Εταιρείας συμμετείχε η Περιφερειακή Κυβέρνηση των Αζορών καθώς και οι 3 συνεταιρισμοί παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων από τους 4, στους οποίους αντιστοιχούσαν το 14% της παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων των νησιών Αζόρες.

Το 2009 εντάχθηκε και ο 4ος συνεταιρισμός ενώ έχουν αναλάβει και την προώθηση άλλων προϊόντων πέραν των γαλακτοκομικών.

Η Περιφερειακή Κυβέρνηση των Αζορών σκοπεύει να αποχωρήσει μελλοντικά από την Εταιρεία.

ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ (έτους 2008 μετά την εφαρμογή του επενδυτικού σχεδίου και τη σύσταση το 2002 της εταιρείας Lactaçores)	
ΑΞΙΑ ΠΩΛΗΣΕΩΝ	ΑΥΞΗΣΗ ΚΑΤΑ 52,8 % (20.270.507 €)
ΟΓΚΟΣ ΠΩΛΗΣΕΩΝ	ΑΥΞΗΣΗ ΚΑΤΑ 116,5% ΣΤΟ ΓΑΛΛΑ ΚΑΙ 68,4% ΣΕ ΤΥΡΙ ΚΑΙ ΒΟΥΤΥΡΟ
ΔΙΕΙΣΔΥΣΗ ΣΕ ΜΕΓΑΛΕΣ ΑΛΥΣΙΔΕΣ ΔΙΑΝΟΜΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	ΑΥΞΗΣΗ ΚΑΤΑ 20,2%
ΑΥΞΗΣΗ ΘΕΣΕΩΝ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	50 ΘΕΣΕΙΣ (24 ΣΤΙΣ ΑΖΟΡΕΣ ΚΑΙ 26 ΣΤΗΝ ΗΠΕΙΡΩΤΙΚΗ ΠΟΡΤΟΓΑΛΙΑ)
ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ ΚΑΙ ΜΕ ΆΛΛΕΣ ΕΤΑΙΡΕΙΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	ΧΥΜΩΝ, ΜΕΛΙ, ΤΣΑΙ ΚΛΠ

ΤΟ ΚΑΛΑΘΙ ΤΟΥ MEDIO CAMPIDANO (ΣΑΡΔΗΝΙΑ-ΙΤΑΛΙΑ)

Το καλάθι της Πράσινης Επαρχίας του Media Campidano προέκυψε από την ιδέα δημιουργίας ενός καλαθιού τροφίμων που θα αποτελείται από παραδοσιακά και τοπικά προϊόντα διατροφής και θα εξασφαλίζει ποιότητα και ασφαλή προϊόντα στον καταναλωτή.

Στη εταιρική σύμπραξη συμμετέχουν ως μέλη στο «Καλάθι», η Επαρχία του Medio Campidano, η τοπική υπηρεσία τουρισμού, 35 εταιρείες

παραγωγής αγροτικών προϊόντων (μεταξύ αυτών το 20% την κτηνοτροφικών εκμεταλλεύσεων), 18 βιοτεχνίες (μεταξύ αυτών κατασκευής παραδοσιακών καλαθιών και άλλων χειροτεχνιών 50%) και 135 τουριστικές επιχειρήσεις (αγροτουριστικές επιχειρήσεις (100%), ξενοδοχεία (65%), εστιατόρια (50%) κλπ).

Η συμμετοχή στο πρόγραμμα συντελεί στην αύξηση του τζίρου καθώς και της αναγνωρισιμότητας των προϊόντων.

Σημαντικό γεγονός αποτελεί ότι μέσα από το «Καλάθι» έγινε προσπάθεια ανάδειξης των τοπικών γεωργικών ποικιλιών καθώς και των ζωικών φυλών της περιοχής και ο συνδυασμός τους με την γαστρονομία.

Επόμενοι στόχοι τους είναι:

- ❖ Η διάδοση του «καλαθιού» έτσι ώστε να αποτελέσει σημείο αναφοράς της ιδιαιτερότητας της περιοχής του Medio campidano
- ❖ Η κατοχύρωση του σήματος
- ❖ την ένταξη των παραγωγών και των προϊόντων που δεν έχουν ακόμη καταστεί μέλη
- ❖ την κατασκευή ενός κατάλληλου κιβωτίου για διανομή στην αγορά και μέσω διαδικτύου με την επωνυμία «Καλάθι της Πράσινης επαρχίας»
- ❖ Την προώθηση του σήματος σε εστιατόρια «Εδώ τρώμε προϊόντα της Σαρδηνίας» -Καλάθι της Πράσινης Επαρχίας
- ❖ την προώθηση, σε περιφερειακό και εθνικό επίπεδο.

ΠΙΛΟΤΙΚΗ ΔΡΑΣΗ «ΤΟΠΙΚΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΛΕΣΒΟΥ»

Η ανάπτυξη της μεθόδου Agrisles δεν είναι θεωρητική καθώς στηρίχθηκε στις καλές πρακτικές αλλά και στις πιλοτικές δράσεις οργανωτικής καινοτομίας κάθε εταίρου που αναπτύχθηκαν μέσα από το πρόγραμμα για να δοκιμαστεί η μέθοδος.

Οι γεωργικές τοπικές ποικιλίες αποτέλεσαν και αποτελούν μέρος της ιστορίας, του πολιτισμού και της οικονομίας κάθε τόπου. Διακρίνονται για την προσαρμοστικότητα τους στις τοπικές εδαφοκλιματικές συνθήκες, τη χρήση μειωμένων εισροών (λιπάσματα, φυτοφάρμακα), τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τους (γεύση, άρωμα), συνδέονται με την τοπική γαστρονομία, είναι κατάλληλες για βιολογική γεωργία και μπορούν να

προωθηθούν ως αγροτικά προϊόντα με προστιθέμενη αξία (π.χ. ΠΟΠ ή ΠΓΕ).

Η στροφή και η αναζήτηση τα τελευταία χρόνια των καταναλωτών, παραδοσιακών, ποιοτικών, περιβαλλοντικά φιλικών και γευστικών προϊόντων από μικρούς παραγωγούς εξαιτίας των συνεχόμενων διατροφικών σκανδάλων (διοξίνες, τρελές αγελάδες, μελαμίνη, σπορέλαιο σε ελαιόλαδο στην Αμερική), θεωρήσαμε ότι πρέπει να αξιοποιηθεί για την προώθηση των τοπικών ποικιλιών και τη στήριξη της γεωργίας των νησιών ακόμη και σε αυτό το μεταβατικό οικονομικό περιβάλλον γιατί συντελεί στη διαφοροποίηση του τελικού προϊόντος, στην προστασία του περιβάλλοντος και στην ανάδειξη μίας περιοχής. Αυτό διαπιστώνεται από την ευρύτερη οικονομική ανάπτυξη των περιοχών που βασίστηκαν σε αυτές τόσο μέσα από τα παραδείγματα του προγράμματος (Χίος-μαστίχα, Σαρδηνία, Μαγιόρκα Ισπανίας -αμύγδαλο) όσο και από άλλα (Κοζάνη-κρόκος Κοζάνης, Σαντορίνη-τοματάκι, φάβα) και μας οδήγησαν να βρούμε ένα τρόπο ανάδειξης αυτών του Β. Αιγαίου.

Με την πάροδο του χρόνου όμως, οι γεωργικές τοπικές ποικιλίες εξαφανίζονται λόγω της γενετικής διάβρωσης και της εντατικής γεωργίας.

Επομένως, σε πρώτη φάση κρίναμε σημαντικό να διαπιστώσουμε ποιες από τις γεωργικές, τοπικές ποικιλίες υπάρχουν ακόμη πριν χαθούν οριστικά και μπορούν να αξιοποιηθούν για τη διαφύλαξη της αγροτικής βιοποικιλότητας, τη στήριξη της αειφόρου γεωργίας, των αγροτών των νησιών μας, της τοπικής οικονομίας παράλληλα με την ανάδειξη της τοπικής κουζίνας και παράδοσης.

Η επαφή μας με τη συνεργασία του ΓΠΑ με την ANEMOΕΣΣΑ (Όμιλος Προστασίας Περιβάλλοντος και Αρχιτεκτονικής Κληρονομιάς Νήσου ΛΗΜΝΟΥ) που είχε ήδη ξεκινήσει στη Λήμνο μας οδήγησε στην ανάπτυξη της πιλοτική δράσης «Τοπικές ποικιλίες Λέσβου» σε συνεργασία με το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών.

Μέσα από την πιλοτική δράση:

- έγινε αναζήτηση και καταγραφή των κατοίκων της Λέσβου που διατηρούν τοπικές ποικιλίες (τ.π.) μέσα από προσωπικές συνεντεύξεις,
- καταγραφή και συλλογή των τ.π. που διατηρούνται,
- έκθεση καταγραφής των τ.π. που συλλέχθηκαν και των δυνατοτήτων αξιοποίησής τους,

- συμπληρώθηκε η μέθοδος Agrisles και διαπιστώθηκε η χρησιμότητα της κατά τον σχεδιασμό μίας δράσης και η ανάγκη συνεργασίας με επιστημονικούς φορείς, προγραμμάτων κατάρτισης και ανάπτυξης δικτύων,
- ευαισθητοποίηση του τοπικού πληθυσμού και φορέων στη διατήρηση των τ.π.

Περισσότερες πληροφορίες για το πρόγραμμα και για τη μέθοδο Agrisles υπάρχουν:

- στην επίσημη ιστοσελίδα του προγράμματος www.agrisles.eu
- και στην ιστοσελίδα του Περιφερειακού Ταμείου Ανάπτυξης Βορείου Αιγαίου www.ptaba.gr

Επειδή το πρόγραμμα Agrisles ολοκληρώθηκε τον Μάρτιο του 2012, για την ανάδειξη και διατήρηση των τοπικών ποικιλιών της Λέσβου θα πρέπει να βρεθούν τα μέσα από άλλα προγράμματα για τις παρακάτω δράσεις:

- την περιγραφή των χαρακτηριστικών των τοπικών ποικιλιών, για να διαπιστωθεί ποιες από αυτές είναι όντως τοπικές και όχι κάποια εμπορική ποικιλία,
- την εγγραφή αυτών που θα διαπιστωθούν ως τοπικές ποικιλίες στον εθνικό κατάλογο ποικιλιών. Αυτή η εγγραφή είναι σημαντική για την εμπορική παραγωγή προϊόντων τοπικών ποικιλιών καθώς θα βοηθήσει σε μεγάλο βαθμό τον νόμιμο πολλαπλασιασμό και διακίνηση του πολλαπλασιαστικού τους υλικού αλλά και την προστασία τους από φαινόμενα βιοπειρατίας εξασφαλίζοντας ότι ο αγρότης ή ο καταναλωτής αγοράζουν την τοπική ποικιλία που πληρώνουν,
- τη δημιουργία ενός βοτανικού κήπου που θα έχει τις τοπικές γεωργικές ποικιλίες. Ο κήπος αυτός θα έχει πολιτιστική, εκπαιδευτική, τουριστική και περιβαλλοντική αξία,
- την ενίσχυση και προβολή του ήδη υπάρχοντος τοπικού δικτύου διατήρησης τοπικών ποικιλιών,
- την προώθηση της καλλιέργειας γεωργικών τοπικών ποικιλιών με τη χρήση μειωμένων εισροών και κυρίως με την οικολογική καλλιέργεια, που θα αναδείξει τα πλεονεκτήματα των τοπικών ποικιλιών και κυρίως αυτό των ιδιαίτερων ποιοτικών χαρακτηριστικών τους και θα τις διαφοροποιήσει. Αυτά τα πλεονεκτήματα μπορούν να γίνουν γνωστά τόσο στην τοπική κοινωνία όσο και στους επισκέπτες με φεστιβάλ γαστρονομίας,

οικολογικών προϊόντων, με εκπαιδευτικά προγράμματα τόσο σε αγρότες, γεωπόνους, καταναλωτές, σχολεία κλπ.

- την ανάπτυξη τοπικών συστημάτων τροφίμων μέσω της προώθησης δημιουργίας συμπράξεων αγροτών, γυναικείων αγροτουριστικών συνεταιρισμών, οπωροπωλών, καταναλωτών, ξενοδοχείων, αγροτουριστικών ομάδων, εστιατορίων και τοπικών φορέων . Ένα καλό παράδειγμα είναι η ανάδειξη των τ.π. μέσα από το Ελληνικό πρωινό, ένα πρόγραμμα του Ξενοδοχειακού Επιμελητηρίου με σκοπό την υιοθέτηση του Ελληνικού πρωινού σε ξενοδοχειακές επιχειρήσεις για να αναδειχτεί και να διαφοροποιηθεί κάθε περιοχή μέσα από τα τοπικά προϊόντα της.

Οι παραπάνω δράσεις είναι σημαντικές για την προώθηση των τοπικών ποικιλιών και συνεπακόλουθα της διατήρησης της βιοποικιλότητας, της προστασίας του περιβάλλοντος, της ανάπτυξης της τοπικής οικονομίας μέσω καινοτόμων προϊόντων και δράσεων.

**"Μέρος των συνεντεύξεων στον Κ. Κουτή
από τη συλλογή των τοπικών ποικιλιών
Φεβρουάριο-Μάρτιο 2011
στα πλαίσια του προγράμματος Agrisles"**

ΑΓ. ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ (ΚΑΦΕΝΕΙΟ)

ΚΑΛΛΙΝΤΖΗΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ (κυρίως)
ΜΑΡΟΥΛΑΚΗΣ ΑΠΟΣΤΟΛΟΣ ‘
ΓΚΑΓΚΟΥΣΗΣ ΚΩΣΤΑΣ
ΛΗΜΝΑΙΟΣ ΣΤΑΥΡΟΣ

(Το ηχητικό υλικό είναι πολύ μικρό σε σχέση με την πραγματική συνέντευξη λόγω βλάβης του μαγνητοφώνου. Ως εκ τούτου λόγω ντοπιολαλιάς κάποιες λέξεις δεν ήταν δυνατό να καταγραφούν επακριβώς)

ΣΙΤΗΡΑ – ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΑ – ΟΣΠΡΙΑ

Σιτάρι: Σαρίσσαμ (πλατύ και εξαγώνι δηλ εξάστοιχο), Καμπέρα, Μαυραγάνι και Καπέλι.

Κριθάρι: εξαγώνι (εξάστοιχο) . Τα σημερινά είναι δίστοιχα.

Σίκαλη: Οι παλιοί καλλιεργούσαν στα φτωχά χωράφια (βουνέρια). Κάνανε δεματ'κά (για να δένουν τα δέματα) και επίσης τη χρησιμοποιούσαν οι σαμαράδες.

Βρώμη (γιολάφ): για τα ζώα

Ρόβη (Μπουρτζάκ)

Κουκιά: ήταν βασική τροφή. Όταν μαυρίσουν οι παπούδες (σπόροι) τρώγονται με ελιές και τουρσί. Τα μικρά (χιώτικα, παλιά) είχαν 3-5 παπούδες (σπόρους) ενώ της Σεβίλλης (εμπορικά) έχουν 5 παπούδες. Σήμερα οι άνθρωποι δεν τρώνε κουκιά όπως παλιά. «Τα μωρέλια μ' δεν μάθαν τα κουκιά».

Φασόλια: Μαυρομύτικα (μεγάλα), Φασόλες για ξερά («ξεράθηκαν από φυλλοξέρα»)

Ρεβύθια: Πάντοτε το 40 υπήρχαν τα ντόπια (ψιλιά), πολύ βραστερά. Μετά ήρθαν τα μεγάλα του Μαρόκου.

Φακή: Μαύρη (ψιλή και πλατιά).

Λαθούρι: «Οι παλιοί τρώγαν λαφύρ». Από το λαφύρ κάνανε κίτρινη φάβα και από τα κουκιά άσπρη φάβα.

Σουσάμι: Καλλιεργούνταν στην περιοχή και το χρησιμοποιούσαν οι ψωμάδες και για το χαλβά. Το '50-60 είχε 20 δρχ το σουσάμι και 10 το σάρι. Η καλλιέργειά του απαιτούσε τέχνη, ιδίως η εξαγωγή του σπόρου που γίνονταν δέματα ή δέματα στο σεντόνι.

Καπνός: Δύσκολη καλλιέργεια. Όταν έβρεχε πνίγονταν και όταν είχε ανομβρία ξεραίνονταν.

Βαμβάκι: Καλλιεργούνταν το κόκκινο που δεν είχε απόδοση (για αργαλειό) και το άσπρο (χίντ'κο) που φτιάχναν ρούχα οι παλιοί βρακάδες του νησιού. Προπολεμικά οι «γριγιές» (γριές) το γνέθαν με το αδράχι και τη ρόκα. Η Αγιάσος είχε την τέχνη αυτή στα υφαντά.

Λινάρι: Το καλλιεργούσαν για σπόρο. Η καλλιέργειά του ήταν πολύ δύσκολη («Του λιναριού τα πάθη»)

Επίσης καλλιεργούσαν καλαμπόκι και ηλιάνθο.

ΚΗΠΕΥΤΙΚΑ_ ΜΠΟΣΤΑΝΙΚΑ

Καρπούζια: Υπήρχαν τα μαύρα και τα πιτσ'λά (πιτσιλωτά)

Πεπόνια: Αντζούρ – καβούν (ατζούρι), Κατίν Μπουντού (σαν το μπούτι της Κατίνας στα τούρκικα), πιτσ'λά (παρδαλά με φέτες) και τα Αλτίν – μπας.

Μπάμια: τη βάζαν μέσα στα μπουστάνια. Ήταν δυο λογιά: Οι κοντές και χοντρές (πλατύφυλλες) και οι σουλτανιές (ψηλές ένα μπουϊ και μακριές).

Ρεπάνια: Υπήρχαν τα ψηλά και μακριά, τα κοντά και στρόγγυλα και τα καυτερά (ψηλά και μακριά)

Κολοκύθια: Άσπρα για φαγητό, πιτσ'λά και οι σαραβάνες (μεγάλα χειμωνιάτικα)

Πιπεριές: Μακρουλές χοντρές και στρογγυλές

Τομάτες: Υπάρχουν τα μουσκλέλια (ντοματάκια σαν ερείκια, παραγωγής, με πολλά σπόρια για σάλτσα), οι καρδιές (ροζ) και οι μεγάλες κόκκινες.

Σέλινο (κιρβίζ στα τούρκικα): Το ντόπιο είναι ψιλό και σκληρό ενώ το εμπορικό πλατύ και βράζει.

Λάχανο: Το ντόπιο είναι μεγάλο και αφράτο.

Μελιτζάνα: Μαύρη και στρογγυλή

Κρεμμύδια: Στρογγυλά

Σκόρδα: ψιλή σκελίδα («τα καινούρια έχουν λίγες σκελίδες και κάφτουν»)

ΦΡΟΥΤΑ - ΔΕΝΔΡΩΔΗ

Απίδια; Ασπάπδα, ξυν'απδα, τουρκαπδα,Κουκουστάπδα (για βράσμα), Μαυραπδα(για ξερά), Μυρμηγκαπδα, Κοντούλες, Αγιασιώτ'κα, Δροσάπ'δα, Κρεμαστάπ'δα (τακρεμούσαν στο ταβάνι, δεν σαπίζουν)

Σύκα: Πρασινόσ'κα, Λιβανόσκα, Αυγός'κα, Πολίτ'κα (τηγανίτες), Μαυρόσ'κα

Αμύγδαλα: Θάσα και πικραμύγδαλα

ΑΜΠΕΛΙΑ

Σουλτανιά, Μοσχάτο, Κραστάφ'λο, Άσπρο Μπεγλέρι, Κιρντικίσκα (ψιλή ρόγα, χωρίς κουκούτσι, για γλυκό). Από σταφύλια κάνανε τη σούμα (ρακή) με δύο φορές απόσταξη.

ΓΕΝΙΚΗ ΣΥΖΗΤΗΣΗ

Τα παλιά χρόνια δεν πηγαίναν στο μπακάλικο. Το κατώι είχε τα πάντα. Παξιμάδια, λαδοτύρι, μυτζήθρες, λάδι, τραχανάδες, βράσματα, ξερά φρούτα, ξερά λαχανικά, σαρδέλες, τουρσιά, μέλι κλπ. Επίσης κάθε σπίτι είχε και φούρνο. *Αντί για λεμόνι χρησιμοποιούσαν σταφύλι αγγουρίδα που τη ζουλούσαν στο μπουκάλι. Για τουρσί επίσης χρησιμοποιούσαν άγριες σβαρνιές*

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΓΕΩΡΓΙΚΗ ΓΝΩΣΗ

Αμειψισπορές: Δεν σπέρναν σάρι πάνω στο σάρι από χρονιά σε χρονιά. Μετά το σάρι βάζαν καπνό ή σουσάμια και χρησιμοποιούσαν κοπριές για λίπανση

Επιλογή σπόρου: *Για ανανέωση του σπόρου του σιταριού κάνανε επιλογή των μεγάλων και καλών στάχων (κεφάλια) της ποικιλίας και το σπέρναν ξεχωριστά ώστε να πάρουν καλό σπόρο.*

Θεριστής: μια μέρα μπορούσε να θερίσει ένα στρέμμα το ποίο μπορούσε να έχει μέχρι 11 οκάδες σπόρο.

Χρήση Λιναριού: *Βράζαν το σπόρο με γάλα και το βάζαν ως μαλακτικό για να βγάξει το πύον από σπυριά.*

Επεξεργασία Λιναριού: Το θερίζαν από τη βάση με το χέρι και το καθαρίζαν να μην υπάρχει χορτάρι μέσα. Κατόπιν το βάζαν (δεμάτια) στο ποτάμι για μια εβδομάδα σε τρεχούμενο και όχι σε στάσιμο νερό. Μετά το βγάζαν, το άπλωναν να στεγνώσει στα σπίτια ή στα καλύβια τους. Όταν ξεραίνονταν το κοπανούσαν να σπάσει το ξύλο και να μείνει ο φλοιός. Κατόπιν με τη σπαθ' το κοπανούσαν να μείνει μόνο η κλωστή. Μετά το περνούσαν από αδράχτι και με το νήμα κάνανε χράμια, σκοινιά, δισάκια (χιλμπέδες), τσουβάλια. Το λινάρι καλλιεργούνταν μέχρι το 40 -50. Μετά εγκαταλείφτηκε σαν καλλιέργεια.

Παρασκευή σούμας (ρακιού) : Αφήναν 10μέρες να βράσει ο μούστος. Μετά σουρώναν την ψίχα απ το μούστο και την τοποθετούσαν σε ένα άλλο βαρέλι για 10 μέρες. Με τη βοήθεια ενός αναμμένου κεριού

εξακριβώναν εάν έχει τελειώσει το βράσιμο και είναι έτοιμο για το καζάνι (έσβηνε το κερί). Μετά το πρώτο βράσιμο χωρίς γλυκάνισο το ξαναβράζαν βάζοντας στο καζάνι κριθάρι, πεπόνι, κυδώνι, μήλο, τσικουδιά, κρεμμύδια, αλάτι χοντρό, κάρβουνο σβησμένο και μαστίχα χιώτικη σε τουλπάνι. Από το δεύτερο αυτό βράσιμο έβγαινε η σούμα. Το ρακί από σύκα έχει πιο πολλά γράδα (ζιγκρό), είναι περισσότερο σε ποσότητα αλλά δεν έχει ποιότητα. Το βράσμα από σταφύλι είναι πιο ελαφρύ, τέλος.

Συγκομιδή σουσαμιού: Χρειαζόταν τέχνη να μαζέψεις το σουσάμι. Το μάζευαν απόγευμα να μην τινάξει και το κάναν δέματα με λυγαριά. Μετά το γυρνούσαν ανάποδα μέσα σε σεντόνι τυλιγμένο και το τινάζαν με ραβδί να πέσει ο σπόρος. Στο τέλος το κοσκίνιζαν.

- Παλιά το χωριό είχε πολύ κόσμο?
- Είχε 2500 κατοίκους
- Πότε έφυγε ο κόσμος?
- Η πρώτη φουρνιά που έφυγε ήταν τη δεκαετία του 60. Πήγαν Αυστραλία, Γερμανία. Το μόνο προϊόν που κάνει εξαγωγή η Ελλάδα είναι ο άνθρωπος.

Γίνεται κουβέντα για τους νέους που θέλουν να φύγουν στο εξωτερικό.

Αναφέρεται ότι η Αγ. Παρασκευή στην τελευταία καταμέτρηση είχε 2900 κατοίκους.

Στην παρέα μπαίνει ένας παππούς που τον ρωτούν αν στα παλιά χρόνια όργωνε με τα βόδια ή με τα μουλάρια. Εκείνος απαντά:

με το ξυλένιο το άλετρο. Στην αρχή έμαθα με τα βόδια, μετά με τα άλογα, είχαμε σιδερένια που... τα έφεραν από την Αμερική. ήταν σιδερένια τα έφερνε η ουντρα από την Αμερική περίπου το '50

- Για τα ζώα τότε τι ζωοτροφή έβαζε ο κόσμος?
- Σιτάρι, κριθάρι
- Τι σάρια έβαζαν?
- Σιτάρι Λήμνου βάζατε? Διμηνιτη βάζατε? (υπονοεί το σιτάρι Λήμνου)
- Ναι, είχαμε και Λήμνου
- Το καλύτερο ψωμί από πού γινόταν?
- Από τη Λήμνο... από καμπέρα
- Ήταν το ίδιο με το Λήμνου?
- Όχι

- Αυτά ήταν για τους ανθρώπους... τώρα για τα ζώα... για τα πρόβατα είχαμε βίκο
- Το κριθάρι ήταν με 4 ή 6 (εννοεί σπόρους)
- Είχαμε εξαγώνι. ντόπιο δικό μας ήταν αυτό το κριθάρι, τελειώσαμε τώρα για τα ζώα, τώρα για τους ανθρώπους εκτός από το κριθάρι. εμείς τότε βάζαμε μπροστάνια. αλλά πιο μπροστά τρώγαμε κουκιά. βασική μας τροφή ήταν τα κουκιά. τα τρώγαμε από χλωρά. μόλις που γινόταν. η παπούδα, μόλις μαύριζε, τα τρώγαμε με το τυρί, με τις ελιές.
- Αυτά τα κουκιά ήταν διαφορετικά από τα σημερινά? Δεν ήταν το ίδιο?
- Όχι, ήταν άλλα
- Ήταν πιο μικρά?
- Στην αρχή ήταν μικρά ύστερα μας φέραν ένα σπόρο τα λέγανε της Σεβίλλης, είχαν 5 παπούδες
- Τα ισπανικά. Τα παλιά πως ήταν?
- Με 3 παπούδες, κοντά, μικρά, ντόπια.. αλλά είχε *μπασταρδέψει* η ράτσα αυτή.. είχαμε και χιώτικα.. και τα χιώτικα ήταν καλά..
- ..αλλά τα δικά σας ήταν με 3 παπούδες μέσα.
- 4-5, αλλά τούτα τα κουκιά που τρώγαμε εμείς ήταν κατά τόπους, δεν ήταν όλα τα κουκιά τα ίδια, όταν ήταν μέλαγκας, όταν ήταν μεσιγρα δεν τρωγόταν τα κουκιά, τα σπέρναμε στα βουνά και γινόταν άσπρα-χασές- και ερχόταν και τα έπαιρναν οι έμποροι από την Αγιάσο, από την Γέρα. Δεν είχαν εκεί κουκιά. Είχαμε εδώ, η Καλλονή, εμείς, το χωριό μας. Είχαμε τόπους που ήταν ψημένα τα κουκιά, και οι Αγιασώτες τους ήξεραν τους χωριανούς. Παραχρονιά που έσπερναν, έπαιρναν το καντάρι τους και ερχόταν και έπαιρναν τα κουκιά. Τώρα δεν τρώει κανένας κουκί. Τώρα τα φέρνουν απ' έξω.
- Στην Καλλονή είδα πως έχουν φέρει από το Άργος. και λέω ούτε κουκιά δεν έχει εδώ πέρα? Ντόπια κουκιά?
- Δεν σπέρνουν.
- Δεν βάζει κανείς?
- Όχι, δεν βάζει κανείς. Μόνο αν κανείς σπείρει σε κανένα περιβόλι. Εμείς σπέρναμε κτήματα και βγάζαμε γομάρια, 5-10 γομάρια
- Είδες τώρα εσύ από το Άργος;
- Ναι, χλωρά από το Άργος.
- Και από την Κρήτη έχει.
- Τώρα πια απαγορεύουν οι γιατροί στα παιδιά που πάνε σχολείο να φάνε κουκιά γιατί έχουν ίκτερο. Έτσι υπάρχουν και παιδιά που δε ξέρουν καθόλου τα κουκιά
- Τα απαγόρευαν για όλους
- Ούτε ξέρα τα τρώνε, ούτε χλωρά αλλά και τα άλλα παιδιά δεν τα τρώνε. Δεν έχουν μάθει, εμείς τότε, η ηλικία μας είχαμε την πείνα

το σαράντα, και τα τρώγαμε σκέτα χωρίς ψωμί. τώρα τα πράγματα άλλαξαν

- Τότε δεν παθαίνατε εσείς ίκτερο;
- Όχι, όλοι μας μεγαλώσαμε με τα κουκιά. Να που δεν έπαθε κανένας μας τίποτα. Τότε το '40 έβραζαν τα κουκιά και το ζουμί το έπιναν με ξύδι και λάδι Σπέρναμε μαυρομάτικα φασόλια με σέλινο. Τα μπροστάνια που βάζαμε. δεν ήταν όπως αυτά που πουλάνε στα μπακάλικα ψιλά. Τα δικά μας ήταν μεγάλα και έβραζαν, ύστερα είχαμε και τα ρεβίθια.
- Εκτός από τα μαυρομάτικα φασόλια τι άλλο είδος φασόλια σπέρνατε?
- Σπέρναν αρακά...
- Όχι, εκτός από τα μαυρομάτικα τι άλλα φασόλια... μόνο μαυρομάτικα είχε;
- Ναι, μόνο
- Άσπρα φασόλια δεν είχε;
- Όλος ο κάμπος είχε φασόλια.. ύστερα ήρθε μια φυλλοξέρα και δεν ξαναέσπειραν..οι καλλονιάτες έσπερναν όλον τον κάμπο.. οι φασόλες ήταν ψημένες αλλά ήρθε η φυλλοξέρα
- Ρεβίθια;
- Ρεβίθια.. όταν ήταν το χωράφι μέλαγκας..
- Τι εννοείς μέλαγκας;
- Όταν είχε το χωράφι όχι ψιλό χώμα αλλά χοντρό που σκάει.. εκεί ήταν ψημένα, έβραζαν και γινόταν και πιο μεγάλα.. όταν ήταν ψιλοχώματα τα λέγαμε τράι δεν έβραζαν..
- Τα ρεβίθια ήταν μικρά ή μεγάλα?.. μικρά..
- Είχαμε δυο ράτσες.. τα ντόπια της Αγ. Παρασκευής που σπέρναμε εμείς εδώ ήταν ψιλά.. πριν το '40 μας φέραν του Μαρόκου.. αυτά ήταν μεγάλα.. σπέρναμε φακή, αρακά..
- Τι φακή;.. είχε μαύρη φακή;
- Μαύρη, όπως τώρα, η ίδια.. μπιζέλια..
- Μια ράτσα ήταν η φακή ή είχε και άλλα;
- Όχι, μια ράτσα.. η μαύρη
- Ψιλή ή χοντρή?
- Ψιλή, πλατιά
- Έσπερναν οι παλιοί..εμείς δεν τα φτάσαμε.. λαθούρι .. κάνανε φάβα από αυτό.. φάβα κάναμε και από τα κουκιά.. από τα κουκιά γινόταν άσπρη, ενώ από τα λαθίρια γινόταν κίτρινη..

(ακούγεται μια φωνή που λέει για το σουσάμι)

- Σουσάμι.. α! το σουσάμι το σπέρναμε και το έπαιρναν (οι γυναίκες και το βάζαν πάνω στο ψωμί) οι ψωμάδες, αυτοί που έκαναν το χαλβά –τώρα χάθηκε και ο χαλβάς, δεν κάνουν χαλβά-

οι χαλβατζήδες και έκαναν πιτάρια... το πιο ακριβό ήταν το σουσάμι..20δρχ, το σιτάρι έκανε 10δρχ

- Έβαζε σουσάμια η περιοχή?
- Ναι, οι ζευγάδες σπέρναν σουσάμια.. γομάρια κάναν..
- Πότε σταμάτησαν να σπέρνουν σουσάμι?
- όταν σταματήσαμε εμείς, σταματήσαν όλα..
- Πότε?
- Πριν καμιά 20αριά χρόνια
- Το τελευταίο σουσάμι πότε μπήκε?
- Πριν πολλά χρόνια... 50-60χρόνια.. το σουσάμι ήταν τέχνη να το μαζέψεις.. κάναμε μικρά ματσάκια.. τόσα.. παίρναμε λυγαριά και το δέναμε.. η λυγαριά να μην έχει σπόρια, να είναι μόνο η βέργα.. το σουσάμι έκανε ένα μπουμπούλι επάνω.. έπρεπε να βλέπει το θεό σαν πυραμίδα το κάναμε.. μετά παίρναμε ένα σεντόνι.. ανεξεγάνωτο και έπρεπε να πας απόγευμα.. να μην κλείσει.. να χυθεί.. γύριζαν το σεντόνι μπρούμητα.. έτσι πήγαινε η ρίζα επάνω και η φούντα κάτω, έπαιρναν ένα ραβδί και το χτυπούσαν πάνω στο σεντόνι.. είχαν ένα κόσκινο το κοσκίνιζαν, έπεφταν τα φύλλα και το σουσάμι έπεφτε από κάτω.. άμα φυσούσε το έπαιρνε ο αέρας.. ήταν ψιλό, ελαφρύ.. θέλαμε ήλιο, να ξεραθεί, να ανοίξει..
- Είχε και εργοστάσιο που το έκανε λάδι;
- Όχι, δεν είχε.. εμείς τρώγαμε ελαιόλαδο.. τα σπορέλαια ήρθαν τώρα στα δικά σας τα χρόνια.. θυμάμαι μιλούσε ένας βουλευτής, ο Μίμης ο Γαληνός, που είπε: μη μάθει ο κόσμος στα σπορέλαια γιατί θα σας μείνουν τα πιθάρια.. βγήκαν τα λόγια του.. σήμερα τρώνε όλοι σπορέλαια.. λένε πως άμα τηγανίζεις με το σπορέλαιο δεν μαυρίζει..
- Δεν είναι σωστό αυτό.. χαλάει το λάδι.. καίγεται
- Είναι πιο φτηνό.. και ο κόσμος το τρώει

Γίνεται διάλογος ανάμεσα τους για το πόσο καλό ή όχι είναι το σπορέλαιο γενικά

- Βαμβάκι βάζατε?
- Ναι, είχαμε δύο: το άσπρο και το κόκκινο που δεν είχε απόδοση μεγάλη.. το άλλο το άσπρο το λέγανε χιτικο.. όταν ωρίμαζε έβγαινε από το μπουμπούλι.. το τραβούμε και έβγαινε.. το κόκκινο δεν έβγαινε, έπρεπε να το ανοίξουμε και να το τραβήξουμε.. το άσπρο ήταν πιο καλό... αλλά με το κόκκινο έκαναν κόκκινο νήμα για τον αργαλειό και ύφαιναν.. από τη μια κάνανε το μαλλί και κάναν οι παλαιοί βρακάδες τις βράκες τους
- Το βαμβάκι μέχρι πότε το έβγαζαν;
- Πριν πολλά χρόνια (φωνή: μέχρι τον πόλεμο όλα αυτά έβγαιναν.. μετά σταμάτησαν όλα).. υπήρχαν ειδικές γυναίκες που το μάζευαν.. οι μεγάλες γυναίκες έφτιαχναν μαλλί με το αδράχτι..

τώρα τα πέταξαν όλα.. οι κόρες δεν ξέρουν να κάνουν τίποτα..
δεν υπάρχει πια αργαλειός

- ...πήραμε τα ονόματα και μεις.. αλιμπιακ.. τούρκικο είναι το όνομα..
- Αυτό πως ήταν; Πεπόνι ήταν αυτό;
- Ναι, πεπόνι.. πρέπει να ήταν σαν ατζούρι.. κοντό και μακρουλό και το λέγαν αλιμπιακ.. τούρκικα δεν ξέρω
- Αυτό το ατζουρ καβολ πως ήταν?
- Ήταν τα ατζούρια που ήταν σαν αγγούρια.. αλλά ήταν δύο ράτσες.. ήταν άσπρα ατζούρια μεγάλα.. είχε άλλα που ήταν ατζουρι αλλά ήταν πιτσουλό, μαύρο και... αυτά άμα γινόταν και ήταν παρθένος ο τόπος, γινόταν τόσο μεγάλα.. και όταν μαζώναμε να παρουμε τα σβούρια τρώγονταν σαν πεπόνι.. αλλά είχε μια ξυνάδα.. το πεπόνι όσο ωριμάζει και σαπίζει τόσο γλυκαίνει
- Τα κολοκύθια τα παλιά πως ήταν;
- Τα κολοκύθια για φαγητό... είχαμε άσπρα τα ίδια όπως είναι τώρα.. αλλά τώρα –παλιά ήταν τόσο μεγάλα- τα λέμε υβρίδια και είναι τόσο μικρά.. είχαμε και τα άλλα..
- ...τα χειμωνιάτικα...
- ...τα λέγαμε σαραβάνες και κάναμε κολοκυθόπιτα

ΑΝΕΜΩΤΙΑ (ΚΑΦΕΝΕΙΟ)

ΔΑΓΔΙΛΕΛΗΣ ΑΠΟΣΤΟΛΟΣ
ΚΟΛΟΚΤΩΝΗΣ ΙΓΝΑΤΙΟΣ
ΠΑΠΑΔΕΛΗΣ ΙΓΝΑΤΙΟΣ
ΛΑΣΚΑΡΙΔΗΣ ΤΡΙΑΝΤΑΦΥΛΛΟΣ

ΣΙΤΗΡΑ –ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΑ – ΟΣΠΡΙΑ- ΚΑΠΝΟΣ

Το παλιό σιτάρι ήταν το Διομνήτ (για τα ζώα), Μαυραγάνι και Γυμνόσταρο. Κριθάρι καλλιεργούσαν το χοντρό.

Καλλιεργούσαν επίσης αραιά βίκo, βρώμη και ρόβη για τα ζώα. Επίσης κουκιά και μπιζέλι.

ΚΗΠΕΥΤΙΚΑ – ΜΠΟΣΤΑΝΙΚΑ

Η ντόπια ντομάτα (Οξυά) είναι μεγάλη, στρογγυλή και πολύ νόστιμη. Επίσης και το λάχανο πολύ τρυφερό και κατάλληλο για ντολμάδες. Η μελιτζάνα είναι μακριά σαν οξυά. Υπάρχει επίσης ντόπια μπάμια και κολοκύθι χειμωνιάτικο.

ΑΜΠΕΛΙΑ

Στο χωριό καλλιεργούνταν σταφύλια ροζακιά, κρασοστάφυλα Καλλονιάτικα και φιλέρια.

ΓΕΝΙΚΗ ΣΥΖΗΤΗΣΗ

Το χωριό παλιά είχε τα πάντα, όσα χρειαζονταν οι άνθρωποι διότι όλοι είχαν μπαχτσεδέλια. Δεν υπήρχε μεγάλη παραγωγή αλλά όλα τα βουνά ήταν σπαρμένα διότι δεν έχει κάμπο η περιοχή. Τώρα όλοι αγοράζουν σπόρους από το εμπόριο αλλά μερικοί κρατούν και τα δικά τους. Οι νέοι κάτω των 40 ετών δεν ασχολούνται πια με τη γη.

Οι καιροί άλλαξαν και όλα τα παλιά θα τα ξανακαλλιεργήσουμε. Μπορεί να ξαναγυρίσουμε στα παλιά λόγω ανάγκης.

ΒΑΤΟΥΣΑ (ΚΑΦΕΝΕΙΟ)

ΜΑΜΑΤΣΗΣ ΙΩΣΗΦ
ΓΛΗΝΕΛΗΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ
ΠΑΠΤΣΑΣ ΔΗΜΗΤΡΗΣ
ΠΑΤΣΑΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ

Οι κάτοικοι του χωριού ασχολούνται με τη γεωργία και κτηνοτροφία. Υπάρχουν λίγες ελιές, ενώ μέχρι το 1970 σημαντικό εισόδημα στο χωριό έδιναν τα βελανίδια ως πρώτη ύλη στην επεξεργασία των δερμάτων και την παρασκευή χρωμάτων σε εργοστάσιο στη Γέρα. Μέχρι το 1960- 61 καλλιεργούνταν και καπνός.

ΣΙΤΗΡΑ – ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΑ – ΟΣΠΡΙΑ

Το παλιό σιτάρι ήταν το Μαυραγάκι (σκληρό), το Σπανό ή Γυμνόσταρο (μαλακό), ο Σπάρος (σκληρό) και ο Διομνήτης (όψιμο, σπέρνονταν το Μάρτιο). Σπέρνονταν επίσης κριθάρι (πρώιμο ή όψιμο), ρόβη για το μοσχάρι και φακή μαύρη στρογγυλή (έχει χαθεί ο σπόρος) που την τρώγαν αλλά την κόβαν και σανό για τα ζώα και άσπρη. Για τα ζώα επίσης καλλιεργούσαν και βρώμη.

ΚΗΠΕΥΤΙΚΑ – ΜΠΟΣΤΑΝΙΚΑ

Ντομάτα: η ντόπια είναι στρογγυλή, μεγάλη αλλά υπάρχουν επίσης η ροζ, η κόκκινη (όλο ζάχαρη), και η μικρή. Η ντόπια η ντομάτα δεν έχει μεγάλη απόδοση. Η μελιτζάνα είναι μαύρη στρογγυλή και λίγο μακριά, κατάλληλη για γέμισμα.

Αγγούρια: ντόπια, μεγάλα

Φασόλια: μαυρομύτικα, ξερά (καθιστά τσαουλιά και τη βέργας μπαρμπούνια)

Κολοκύθια: Άσπρα, μαύρα και χειμωνιάτικα (Καλκαμπάκια). Επίσης στρόγγυλα, άσπρα για γλυκό κουφέτο.

Υπάρχει επίσης ντόπια λαχανίδα και λάχανο σφιχτό.

Πιπέρια: Καυτερά (τουρκάκια)

Πεπόνια ντόπια δεν υπάρχουν πια όπως και καρπούζια που ήταν πιο ψιλόφλουδα από τα σημερινά του εμπορίου.

ΦΡΟΥΤΑ – ΔΕΝΔΡΩΔΗ

Υπάρχουν λίγα φρούτα στο χωριό, ενώ στα βουνά υπάρχουν ακόμη διάφορα είδη όπως άγρια αχλάδια (αχλάδες). Παλιά υπήρχαν απίδια Αχτσέδες, Μυρμηγκάπδα, Κολοκυθ'πδα και Μπουζαγάνια, μακριά και στρόγγυλα ιδίως προς τη μεριά της Πτερούντας.

Αμύγδαλα: Σκληρά και μαλακά (Θάσα)

Σύκα (Μαρούσκα, Λιβανόσκα, Πολίτικα, Πλατόσκα)

ΑΜΠΕΛΙΑ

Στο χωριό παλιά είχε πολλά αμπέλια σ' ένα ύψωμα, τα οποία μάλιστα επιτηρούσε αγροφύλακας. Οι ποικιλίες ήταν Κρασοστάφυλα, Καντήλες (άσπρα, μεγάλα για κρασί), Κοτσινογέρακα (ροζέ για φαγώσιμα και για ούζο) και οι φράουλες.

ΓΕΝΙΚΗ ΣΥΖΗΤΗΣΗ

Παλιά στο χωριό ζούσαν 2- 2500 κάτοικοι . Όπου ακουμπούσες υπήρχε στάρι σπαρμένο. Εξήντα χρόνια έχουμε να δούμε τέτοιο πράγμα. Οι δρόμοι ήταν κόκκινοι από το σιτάρι που κουβαλούσαν οι άνθρωποι από τα χωράφια τους και «οι πέρδικες ήταν μέσα στα πόδια μας». Παντού είχε ψάθες και βέργες για τα καπνά. Τώρα έχουν μείνει μόνο τριακόσιοι κάτοικοι. Το χωριό ερήμωσε και μόνο το καλοκαίρι έχει ζωή που έρχονται οι Αθηναίοι. Οι δρόμοι έχουν φράξει αφού δεν καλλιεργούνται τα χωράφια. Όλα κατέρρευσαν.

ΒΑΦΕΙΟΣ

(καφενείο Γιώργου Παπουτσή)

Γιώργος Παπουτσή
Βασιλική Παπουτσή
Νίκος Γύλαρης, πρώην αγροφύλακας

1. ΣΙΤΗΡΑ –ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΑ – ΟΣΠΡΙΑ- ΚΑΠΝΟΣ

Παλιά στο χωριό μέχρι και τη δεκαετία του πενήντα καλλιεργούνταν Μαυραγάκι, Καμπέρα, Ασπρόσταρο, Γυμνόσταρο, Λήμνος, Χελιδονάς (Κοκκινόσταρο), Σαρανταγούτ (Κοκκινόσταρο) το Καλοκαιρινό, το πιο όψιμο που σπέρνονταν Μάρτη και το Θάμα (θαύμα) με στάχυ πολλαπλό που όμως μαδούσε. Ψωμί καλό έκανε το μαυραγάκι, το καλοκαιρινό και το Ασπρόσταρο. Το χωριό είχε 7-8 νερόμυλους παλιά.



Βαφειός-Παπουτσή Γιωργος

1 στρέμμα, γη καλή για σιτάρι μπορεί να έδινε μέχρι εκατό δεμάτια βάρους μέχρι 5 κιλά τι καθένα, ενώ ένας καλός θεριστής μπορούσε να θερίσει 1-2 στρ. και κάτι, ανάλογα πόσο μεστό ήταν το στάρι και πόσο πυκνό και πλαγιασμένο ήταν, κάτι που απαιτούσε περισσότερο χρόνο.

Το κριθάρι ήταν εξάστοιχο, με καλή σοδειά στο χωριό και από αυτό γίνονταν καλό ψωμί καθώς και παξιμάδια που ήταν νόστιμα, ιδίως σε συνδυασμό με τυρί. Για τα ζώα επίσης βάζαν γιολάφια (βρώμη), ρόβη, βίκο (συνήθως μίγμα με κριθάρι), καθώς επίσης και μαύρη φακή που άπλωνε στο χωράφι. Η φακή αυτή καταναλώνονταν και από τους ανθρώπους, αλλά πιο πολύ η άσπρη φακή. Εκτός από φακή έβαζαν και ρεβύθια και κουκιά που είχαν καλή παραγωγή. Φάβα κάναν από κουκιά και αρακά.

Στο χωριό επίσης φυτεύαν και καπνό αρωματικό, για εμπόριο και για ερασιτεχνική κατανάλωση ακόμη και δίχως άδεια.

2. ΦΡΟΥΤΑ

Το χωριό είχε μεγάλη ποικιλία από αχλάδια όπως Αγιασιώτικα (τα πιό εμπορικά), Μηλάπδα, ασπράπδα, Μαυράπδα, Ξινάπδα, Αχτσέδες, μπειραμούτια, και τουρκάπδα (κόκκινα στρογγυλά)

Επίσης πολλές ποικιλίες σύκα όπως Πρασινόσκα, μαυρόσκα, λεμονόσκα (κ'ότρινα), αυγ'όσκα και ναζελέδες που είχαν μακρύ τσιμπίδι και ήτνα ο βασιλιάς του σύκου. Επίσης και τα πολίτικα που έχει και η Αίγινα. Τα μαυρόσκα που 'ξητνα μεγάλα και μικρά, τα μεγάλα τα κόβαν και τα κάναν δυο δυο ανοικτά το ένα πάνω στο άλλο, τι λεγόμενες λαπίτσες και τα κατανάλωναν φρέσκα. Τα σύκα επίσης τα ξεραίνουν στην ταράτσα μετά τα πλένουν και τα βράζουν. Κατόπιν τα βάζουν σε κουτιά μαζί με βάγια και βασιλικό και τα πατάνε να ζαχαρώσουν. Αντί για ξήρανση στον ήλιο μπορεί να τα κάνουν και φουρνιστά και κατόπιν σε καλάθια. Επίσης μπορεί να τα γεμίσουν με καρύδι.

ΣΤΑΦΥΛΙΑ

Όλα τα περιβόλια είχαν μέσα κλήματα και υπήρχαν μικρά αμπελάκια. Κυριότερες ποικιλίες ο Αγρόθερμος, το σουλτανί, η Φράουλα, τα Μυρωδάτα, τα Κρασοτάφυλο κ.α. Ο Αγρόθερμος είναι σταφύλι που δεν χαλάει εύκολα και δεν τον τρών τα πουλιά.

ΓΕΝΙΚΗ ΣΥΖΗΤΗΣΗ (συμμετοχή στην κουβέντα κτηνοτρόφου και συνταξιούχου από Πειραιά)

Όλο παλιά το χωριό ήταν παράδεισος. Σπαρμένο και καλλιεργημένο από άκρη σε άκρη κι όλο κατά μήκος το ρέμα. *Κάποια χρόνια η Γεωργική Υπηρεσία μοίρασε δασική έκταση πάνω από το χωριό στους κατοίκους και ο καθένας πήρε κλήρο 36 στρεμμάτων. Με αυτή τη γη έβαζαν από όλες τις σοδειές και σε συνδυασμό με το νερό το χωριό είχε αυτάρκεια. Δεν υπήρχε άνθρωπος να πεινάει. Μπορεί κάποιος να έκανε κάποια μικροκλεψιά πχ. κότες αλλά από χούϊ και όχι από ανάγκη. Ο τουρισμός ρήμαξε τα χωριά. Ο κόσμος δε ζει πια όπως παλιά.*

Υπήρχε αλληλεγγύη και κάναμε δανκαριές δηλαδή οικογένειες ή μεμονωμένα βοηθιούνταν στις αγροτικές εργασίες εναλλάξ, ανάλογα με τις αναγκαιότητες. Επίσης π.χ κάποιος μπορούσε να δουλέψει τρεις μέρες σε κάποιον που είχε βόδια και εκείνος θα του όργωνε για μια μέρα το χωράφι του.

Τώρα θέλει χαρτιά και άδειες για οτιδήποτε, ακόμη και να πουλήσεις τυρί στην πόλη. Οι επιδοτήσεις κάμαν μεγάλη ζημιά και οι έμποροι και μεσάζοντες είναι πιο δυνατοί από τους συνεταιριζόμενους παραγωγούς και κτηνοτρόφους και ελέγχουν την αγορά και τις τιμές. Προσπάθεια στο χωριό να γίνει συνεταιριζόμενο τυροκομείο απέτυχε προς όφελος των εμπόρων και της γαλακτοβιομηχανίας.

ΚΩΜΗ – 3/3/2011

ΣΟΦΟΚΛΗΣ ΟΡΦΑΝΕΛΛΗΣ ΕΤΩΝ 77, καφενείο
ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ ΣΟΦ. ΟΡΦΑΝΕΛΛΗΣ, παραγωγός υπαίθριων
κηπευτικών

Ο Παναγιώτης έχει οικογενειακή επιχείρηση παραγωγής υπαίθριων κηπευτικών σε έκταση περίπου 10 στρεμμάτων και τροφοδοτεί χονδρεμπόρους στην πόλη. Η συζήτηση αφορά τις ποικιλίες που καλλιεργεί σήμερα ή που καλλιεργούσε σε νεώτερη ηλικία ο πατέρας του Σοφοκλής κάνοντας την ίδια δουλειά. Ποιες από αυτές τις ποικιλίες ήταν/είναι ντόπιες και μπορούν να καλλιεργηθούν επαγγελματικά σήμερα και κάτω από ποιες προϋποθέσεις.

1. Ντομάτα: *Η ντόπια ντομάτα είναι ψιλόφλουδη, κανονική στο μέγεθος και πολύ εύγευστη. Η απόδοσή της όμως είναι μικρότερη των σύγχρονων ποικιλιών και δεν αντέχει στις μεταφορές. Ο κόσμος έχει μάθει να τρώει τις εμπορικές του μανάβη αλλά όσοι ξέρουν ζητάνε τις παλιές.*

2. Τα ντόπια λάχανα είναι αφράτα, νόστιμα αλλά ο κόσμος δεν τα θέλει επειδή γίνονται πολύ μεγάλα. *Οι πιο παλιές νοικοκυρές που τα ξέρουν τα ζητάνε. για την κουζίνα τους.*

3. Αγγούρι: το ντόπιο γίνεται μεγάλο αλλά είναι συνήθως στραβό και πολύ συχνά πικρίζει επειδή ποτίζεται όχι κανονικά. Επίσης δεν έχει μεγάλη απόδοση όπως τα υβρίδια.

4. Σέλινο: *Το ντόπιο σέλινο έχει ψιλό φύλλο, γίνεται μεγάλο και είναι πιο νόστιμο από το αμερικάνικο. Εν τούτοις ο κόσμος το ζητάει μόνο μέχρι τα Χριστούγεννα γιατί είναι πολύ μεγάλο (4 αμερικάνικο=1 ντόπιο) γιατί έχει μάθει να αγοράζει μικρά σέλινα. Αυτή τη στιγμή (3 Μαρτίου) έχουν αδιάθετη ποσότητα ντόπιου σέλινου*

5. *Η ντόπια μελιτζάνα δεν είχε ποτέ πρόβλημα ούτε απόδοσης ούτε ποιότητας. Χάθηκε απλώς ο σπόρος καθώς διασταυρώθηκε με τις εισαγόμενες.*

6. Φασόλια: Καλλιεργούν ντόπια φασόλια (Καπιώτικα) για ξερά (σοδειά). Τα παλιά χρόνια για φρέσκο φασολάκι καλλιεργούσαν το μαυρομύτικο. Καθώς όμως ήλθε το αμερικάνικο φασολάκι που είναι αποδοτικό και εμφανίσιμο ο κόσμος το έμαθε και το ζητάει για φρέσκο.
7. Κολοκυθάκι: *Το ντόπιο είναι πράσινο, δεν έχει μεγάλη απόδοση αλλά κάνει πολλά κολοκυθολούλουδα.* Χρησιμοποιεί το εμπορικό κομποκολόκυθο (άσπρο) για κολοκυθάκι.
8. Πεπόνι: καλλιεργεί το ντόπιο (θρακιώτικο) χειμωνιάτικο πεπόνι. *Υπήρχε παλιά το κασιδιάρικο (μπάφα) αλλά δεν έρχεται (ωριμάζει) κανονικά στο πότισμα και σχίζεται. Θέλει ξηρικά χωράφια και δεν σηκώνει πότισμα τακτικό.* Για το λόγο αυτό καλλιεργεί επίσης του εμπορίου.
9. Καρπούζι: Καλλιεργούσαν από παλιότερα αλατζάδες τα οποία είχαν έρθει από Κεραμωτή και Αστακό και από αυτά κρατούσαν σπόρο.
10. Ρεπάνι: Υπήρχε ρεπάνι μεγάλο, μακρουλό, κόκκινο προς το ροζ καθώς και στρόγγυλο άσπρο γογγύλι, γλυκό. Χάθηκε ο σπόρος τους (διασταυρώθηκαν με τα εμπορικά)
11. Μαρούλι: Το παλιό μαρούλι ήταν πράσινο, ίσιο με 2 καρδιές. Χάθηκε ο σπόρος τους.
12. Πιπεριά. Καλλιεργεί ακόμη ντόπια, μακρουλή καυτερή πιπεριά σαν κέρατο. Παλιά υπήρχε και πράσινη για γέμισμα αλλά χάθηκε.
13. Ρόκα: Καλλιεργούν την ντόπια (άγρια) ρόκα του νησιού.
14. Μπάμιες: Ποτέ δεν διέκριναν κάποια διαφορά μεταξύ ντόπιας και εισαγόμενης. Χρησιμοποιούν δικό τους παλιό σπόρο από ψηλή μπάμια.
15. Κουκιά: Ο παλιός σπόρος ήταν το χιώτικο κουκί που είναι κοντό με 3-4 σπόρους. Το κουκί αυτό αντικαταστάθηκε λόγω απόδοσης πριν περίπου 30 χρόνια από τα λεγόμενα κουκιά Σεβίλλης (οι σημερινές ζαργάνες) που έφερε κάποιος γεωπόνος στο νησί το οποίο κάνει μέχρι 10 σπόρους.
16. Αγκινάρα: *Πάντα υπήρχε η άγρια αγκινάρα η παλιά και δεν καλλιέργησαν ποτέ άλλη ποικιλία.*
17. Πράσο: Δεν υπάρχει καμιά διαφορά μεταξύ ντόπιου και σημερινού πράσου. *Απλά χάθηκε ο σπόρος ο παλιός γιατί πια δεν κρατούν σπόρο.*

18. Αρακάς. Ο παλιός αρακάς χάθηκε. Το βάζαν για φρέσκο. Απλώς χάθηκε καθώς είναι πιο εύκολο να πάρει κανείς έτοιμο κι έτσι αντικαταστάθηκε.

ΓΕΝΙΚΗ ΣΥΖΗΤΗΣΗ.

Η καλλιέργεια λαχανικών στο νησί, αλλά και γενικά, έχει υψηλό κόστος παραγωγής (σπόρος, φάρμακα, λιπάσματα, εργασία κλπ) το οποίο ο καταναλωτής αγνοεί. Είναι χαρακτηριστικό ότι ένα φακελάκι σπόρος ντομάτας (1000 σπόρια) πέρυσι κόστιζε 160 ευρώ και φέτος έχει 260. Βάλε χώματα, κύπελλα, θερμάνσεις, φάρμακα, λιπάσματα. Το μεγαλύτερο ίσως πρόβλημα υπάρχει στην αγορά όταν κανείς δεν εμπορεύεται μόνος του και προμηθεύει τους 3-4 χονδρεμπόρους του νησιού. Η τιμή μεταξύ παραγωγού και μανάβικου είναι διπλάσια. Υπάρχει προβληματισμός επίσης για τη χρήση χημικών καθώς υπάρχει ανάγκη να ικανοποιηθεί η αγορά (απόδοση, εμφάνιση κλπ). « Ο κόσμος δεν ξέρει να φάει» Οι παραγωγοί αναγκάζονται να καλλιεργήσουν αυτά που θέλει ο κόσμος ενώ θα μπορούσαν να καλλιεργούν ντόπιες ποικιλίες αν οι καταναλωτές ήξεραν την αξία τους και άλλαζαν κάποιες αντιλήψεις σχετικά με το τι είναι νόστιμο, υγιεινό, ποιοτικό κλπ.

Θα μπορούσαν να δοκιμάσουν ντόπιες ποικιλίες σε όσα είδη δεν έχουν σπόρο παλιό ή τον έχουν χάσει και αφ' όσον έχουν κάποια απόδοση, στη συνέχεια θα κρατούσαν σπόρο. Επίσης θα μπορούσαν να παράγουν λιγότερα και να τα εμπορεύονται μόνοι τους και τοπικά εάν υπήρχε ζήτηση αντί να αναγκάζονται να παράγουν μεγάλες ποσότητες για τους χονδρεμπόρους και μεσάζοντες και να τα δίνουν σε χαμηλή τιμή.

Στο χωριό λίγοι ακόμη κάνουν κήπο, ενώ θα έπρεπε όλοι να βάζουν και να καλλιεργούν ντόπιες ποικιλίες.

- Είμαι γεωπόνος από την Περιφέρεια και θα ήθελα να σας ρωτήσω παλιά τι σιτάρια υπήρχαν στην περιοχή;
- Υπήρχε η Λήμνος και το Μαυραγάνι
- Αυτά έκαναν καλό ψωμί, έτσι;
- Ναι, πολύ καλό
- Αυτά που βάζουν τώρα είναι παλιά ή καινούργια;
- Όλα είναι καινούργια, δεν βάζει κανείς από τα παλιά.. μόνο κάποιοι βάζουν μαυραγάνιδες.. ασπρόσπορο και καμπέρα
- Το ασπρόσπορο και η Λήμνος είναι σκληρά.. τι διαφορά έχουν μεταξύ τους;
- Το ασπρόσπορο είναι πιο ψιλό
- Διμηνίτη βάζατε?
- Όχι.. εδώ είχαμε ένα μύλο και λειτουργεί ακόμα –τον έχει ο Παναγιώτης Παπαναστασίου
- *Το ρεβίθι το δικό σας τι διαφορά έχει με το μαροκινό;*
- *Είναι πιο ψιλό, βέβαια αυτό εξαρτάται από τις καιρικές συνθήκες, άμα βρέξει γίνεται πιο χοντρό*
- Εκτός από ρεβίθι είχε και φακή;
- Είχαμε ρόβη-μπουρτζάκ
- Κριθάρι;
- Έχει κριθάρι εξαγώνι, αυτό αδερφώνει πολύ
- Ξέρω ότι εδώ έχει τον καλύτερο γλυκάνισο
- Είναι πολύ καλός και σε ποιότητα αλλά και σε ποσότητα
- Σουσάμι σπέρνει κανείς ακόμα;
- Σπέρνουν

ΛΙΣΒΟΡΙ (3/3) (Καφενείο)

ΣΤΑΜΑΤΕΛΗΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ
ΑΡΓΥΡΕΛΗΣ ΓΙΩΡΓΟΣ
ΔΑΛΒΑΔΑΝΗΣ ΚΥΡΙΑΚΟΣ
ΘΕΡΜΙΩΤΗΣ ΓΙΑΝΝΗΣ

ΣΙΤΗΡΑ –ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΑ – ΟΣΠΡΙΑ- ΚΑΠΝΟΣ

Στο χωριό παλιά καλλιεργούνταν σιτάρι Καπέλι με άγανο που δεν έσπαγε, Κοκκινόσταρο, Ασπρόσταρο (Λήμνος) που έκανε όμορφο άχυρο, Καμπέρα και Μαυραγάνι. Σε ότι αφορά στα κριθάρια είχε εξάστοιχο (Εξαγώνι) και τετράστοιχο (Γαϊτάνι) και βρώμη (γιολάφ), μαύρη με μακρύ σπόρο.

Στο χωριό παλιά που είχε βόδια, καλλιεργούσαν ρόβη (μπουρτζάκ), ενώ τώρα σταμάτησε η καλλιέργειά του. Επίσης για τα ζώα καλλιεργούσαν βίκο.

Το χωριό είναι ονομαστό για τα ρεβίθια του, τα οποία είναι μικρόσπορα όπως της Τουρκίας, λόγω της πολύ καλής ποιότητας που οφείλεται στο έδαφος της περιοχής. Φακή και κουκιά καλλιεργούνται επίσης αλλά ο σπόρος είναι του εμπορίου.

Το χωριό επίσης φημίζεται για τη μοναδική ποιότητα του γλυκάνισου που καλλιεργείται ακόμη και σήμερα. Παλιά στην περιοχή καλλιεργούνταν πολλά καπνά, όπως και σουσάμι. Τα είδη αυτά σταμάτησαν να καλλιεργούνται πια, όμως μπορεί κάποιος να βρει ακόμη λίγο σουσάμι που σπέρνουν για το σπίτι.

ΚΗΠΕΥΤΙΚΑ – ΜΠΟΣΤΑΝΙΚΑ

Υπήρχαν παλιές ποικιλίες κηπευτικών (τομάτα, αγγούρι, φασόλι, κλπ) που όμως σήμερα έχουν τα περισσότερα χαθεί γιατί όλοι αγοράζουν σπόρο ή φυτάνια από το εμπόριο. Υπάρχουν ακόμη πεπόνια στρόγγυλα Μοίρες (με φέτες) ενώ χάθηκε και το παλιό καρπούζι που ήταν στρόγγυλο με μαύρο μεγάλο σπόρο (παππού). Χάθηκε επίσης το

παλιό θάσο (χαλαρό) λάχανο. Ντοματάκι υπάρχει ακόμη το παλιό ροζ, κολοκυθάκι μαύρο ριγωτό και κολοκύθι κίτρινο χειμωνιάτικο για πίτα. Καλλιεργείται ακόμη ντόπια μαύρη μελιτζάνα και μαρούλι, ίσιο και μελανό.

Μπάμια υπάρχει η ντόπια η κοντή, όπως επίσης πράσο και δυόσμος.

Παλιότερα έσπερναν και κύμινο, τώρα όμως εγκαταλείφτηκε η καλλιέργειά του λόγω ότι χαλούσε εύκολα. Μάραθο (μαύρη μυρωδιά), καλλιεργείται ακόμη στο χωριό.

ΑΜΠΕΛΙΑ

Τα αμπέλια που υπήρχαν στο χωριό ήταν η Φράουλα, το Νυχάκι, το Χιώτικο (ροζακί), η Γκντούρα, το ψιλό Σουλτανί, το μαύρο Φωκιανό και το Μοσχάτο.

ΦΡΟΥΤΑ ΚΑΙ ΔΙΑΦΟΡΑ ΔΕΝΔΡΟΚΟΜΙΚΑ

Απίδια: Αχτσέδες, Μοσχάπδα, Ξινάπδα, Κουλουστ'παπδα, Δροσάπδα και Κεχράπδα (αυγουσιάτικα)

Ρόδια: Ξινόροδα, Αφράτα, Πετρόροδα

Αμύγδαλα: Θάσα (σπάνε εύκολα, έχουν εξαφανιστεί) και πικραμύγδαλα

Φουντούκια: μικρά

Καρύδια: Αφράτα και σκληρά

ΓΕΝΙΚΗ ΣΥΖΗΤΗΣΗ

Τα χώματα στο Λισβόρι είναι «γλυκά» και κάνουν πολύ καλή ποιότητα ρεβιθιού, γλυκάνισου και πατάτας. Στο χωριό σήμερα υπάρχουν έξι κομπίνες, οι 2 για σιταροκρίθαρα και οι υπόλοιπες για γλυκάνισο και ρεβύθι. Το ντόπιο ρεβίθι δεν το ξέρει η αγορά. Ο κόσμος αγοράζει αυτό που έχουν τα μαγαζιά δηλ χοντρό ρεβίθι, Μαροκινό, που έρχεται πολύ φτηνό. Έτσι το ντόπιο σιγά σιγά εγκαταλείφτηκε.

Από τα παλιά σπόρια και καλλιέργειες έμεινε ότι ήταν εκμεταλλεύσιμο και ανταγωνιστικό. Υπήρξε μεγάλη προπαγάνδα για τις ποικιλίες και τα σπόρια του εμπορίου, ότι είναι πολύ καλύτερα από τα ντόπια και ότι τα ντόπια δεν έχουν απόδοση. Επίσης υποχρεώθηκαν και από το σύστημα να αγοράζουν σπόρο με καρτελάκια (πιστοποιημένο). Οι ντόπιοι σπόροι (πχ σιτάρι) ανακατεύτηκαν με τους εμπορικούς στις κομπίνες και έτσι αυτό βοήθησε στο να εγκαταλειφθούν. Η τεχνολογία είναι εισαγόμενη και υπάρχει μεγάλη εξάρτηση από τις εταιρίες. Στις κινητοποιήσεις των αγροτών δεν θίγονται αυτά τα θέματα.

Οι νέοι δεν ασχολούνται με τους ντόπιους σπόρους και τις καλλιέργειες. Από τότε που βγήκε το ευρώ πάνε οι παλιοί σπόροι.

ΠΕΛΟΠΗ – ΚΑΦΕΝΕΙΟ ΤΑ 4 ΑΔΕΡΦΙΑ – ΕΥΘΥΜΙΑ ΠΑΤΣΗ

ΠΑΤΣΗΣ ΕΥΣΤΡΑΤΙΟΣ, πρώην αρτοποιός
ΠΑΤΣΗ ΕΥΘΥΜΙΑ
ΜΟΛΥΒΙΑΤΗΣ ΛΕΥΤΕΡΗΣ, πρώην πεταλωτής
ΜΑΝΩΛΗΣ ΓΑΒΡΙΗΛ

Το χωριό είναι παλιό χωριό ως επί το πλείστον κτηνοτροφικό με ρίζες μικρασιάτικες στο οποίο παραδοσιακά υπήρχαν και ελιές.

ΣΙΤΗΡΑ-ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΑ-ΟΣΠΡΙΑ

Παλιά καλλιεργούσαν σιτάρι (Μαυραγάνηδες, Ασπρόσταρο, Γυμνόσταρο ή κολοβό, Καμπέρα), και για τα ζώα κυρίως κριθάρι ντόπιο, σίκαλη (γιολάφ) και ρόβη (μπιζέλι αλλιώς ή μπουρτζιάκ στην τουρκική). Το τελευταίο το δίναν ως δυνατή τροφή στα ζώα που ζευγαρίζαν αλεσμένο στο χειρόμυλο, μια-δύο χούφτες κάθε πρωί. Τα ζώα που ζευγαρίζαν (βόδια) επίσης τα πετάλωναν για να μην γλιστρούν με ψιλά καρφιά και πέταλα που τα λέγαν παντσέδες. Επιπλέον καλλιεργούνταν και καπνός μέχρι το 1967-68.



Πελόπη- Πατσής Ευστράτιος, Πατσή Ευθυμία

Επίσης καλλιεργούσαν φακές (ψιλές στρογγυλές και πλατιές), ρεβίθια και κουκιά. *Τα μεγάλα μακριά κουκιά που καλλιεργούνται ευρέως τα αποκαλούν ζαργάνες και έχουν έρθει τα νεώτερα χρόνια στο νησί ενώ τα παλιά ήταν πιο μικρά.* Από όσα αναφέρθηκαν προηγούμενα μόνο κουκιά ντόπια υπάρχουν στο χωριό.

ΚΗΠΕΥΤΙΚΑ - ΜΠΟΣΤΑΝΙΚΑ

Το Δεκέμβριο σπέρναν επίσης μαρούλι ντόπιο. Η ντομάτα που ακόμη καλλιεργείται είναι μεγάλη, αλλά δεν αντέχει στις μεταφορές όπως τα υβρίδια, όπως υπάρχουν και μεγάλα ντόπια αγγούρια. Κολοκυθάκια υπάρχουν πράσινα (μαγιάτικα) και άσπρα ενώ τα μεγάλα για πίτα ή γλυκό λέγονται ταμπουράδες και είναι κοκκινοκίτρινα διαφόρων σχημάτων. Επίσης υπάρχουν μεγάλα στρόγγυλα άσπρα κολοκύθια που γίνονται γλυκό.

Σε ότι αφορά στα φασόλια στο χωριό υπάρχουν οι άσπρες φασούλες και τα μαυρομούτικα. Τα άσπρα φασόλια είναι ίδια με αυτά της διπλανής Κάπης η οποία από εδώ προμηθεύτηκε το σπόρο. Η ποιότητα των φασολιών στην Πελόπη είναι ανώτερη από της Κάπης λόγω του εδάφους αλλά κυρίως λόγω των νερών που ρέουν άφθονα και κρύα χειμώνα καλοκαίρι. Στο χωριό υπάρχουν δυο πηγές με εξαιρετικής ποιότητας νερό. Στην Κάπη δεν υπάρχουν νερά, όμως εκεί καλλιεργούνται τα φασόλια αυτά λόγω ότι υπάρχουν χωράφια διαθέσιμα.

Στο χωριό επίσης καλλιεργείται ρόκα, και ντόπιο σέλινο χοντρό και ψιλό το οποίο είναι πιο νόστιμο από το αμερικάνικο που υπάρχει στο εμπόριο.

Τα φασόλια τρώγονται κίτρινα, φρέσκα (μελίχλωρα) και από το Πάσχα και μετά δεν βράζουν τόσο καλά.

Στο χωριό οι ντόπιες πιπεριές ήταν οι πράσινες καυτερές πιπεριές που όταν ωρίμαζαν πολύ γίνονταν κόκκινες. Παλιά επίσης είχαν δυο ειδών ρεπάνια. Ένα στρόγγυλο άσπρο και ένα μακρουλό που κοκκίνισε και έφτανε μέχρι 2,5 κιλά. *Το ντόπιο λάχανο είναι πιο μεγάλο, λιγότερο σφιχτό από τα εμπορικά και πιο νόστιμο.*

Σε ότι αφορά τις μπάμιες έχουν ακόμη δυο τύπους, την κοντή και μικρή, που είναι και πιο νόστιμη και την μεγάλη και ψηλή. Τα ντόπια κρεμμύδια ξινά στρογγυλά και άσπρα. Από τις μάνες κρατούσαν σπόρο (καρατζά) και τον Μάρτιο έσπερναν.

Πεπόνια είχαν δυο ειδών. Τα στρογγυλά και τα χειμωνιάτικα τα μακρουλά. Τα παλιά ντόπια καρπούζια ήταν στρογγυλά και μαύρα. Τα νεώτερα χρόνια ήρθαν οι αλατζάδες τα μακρουλά και πιτσιλωτά καρπούζια.

ΦΡΟΥΤΑ -ΔΕΝΔΡΩΔΗ

1. Απίδια: Τα πιο πρώιμα ήταν οι Αχτσέδες και τα Ασπράπδα (Ιούλιο) και μετά τα Αγιασιώτικα τα οποία ήταν τα πιο νόστιμα και μυρωδάτα και τα κατέβαζαν στη σκάλα για εξαγωγή. Επίσης υπήρχαν τα Αλισιώτκα, τα *Μαυράπδα τα οποία ξεραίναν και στο φούρνο και κατανάλωναν το χειμώνα ιδίως τα πρωϊνά*, τα Κολοστάπδα, Τα Μπείαρμούτ, τα Κοκκινάπδα, και τα Κρεμασταπδα, που ήταν σκληρά, κίτρινα, στρόγγυλα, τα πιο όψιμα και τα κρεμούσαν το χειμώνα για αποξήρανση. Υποστηρίζεται ότι μετά το ατύχημα του Τσερνομπίλ το 1981, πειράχτηκαν όλες οι απιδιές, άγριες και μη, ιδιαίτερα στα πιο ορεινά και προσπάθειες να εμβολιαστούν οι ποικιλίες ξανά έχουν από τότε μεγάλη αποτυχία.

2. Σύκα: Τα πρασινόσκα ήταν σκληρόφλουδα και τα αποξέραιναν. Υπήρχαν επίσης αυγόσκα, τρουγανά (σφιχτά και μικρά), τα πολίτικα, τα μαυρόσκα (μαύρα και μελαμψά), τα Λιβανά (ψιλόφλουδα με γραμμές μαύρες που τρώγονταν φρέσκα και ήταν τα πιο νόστιμα), και τέλος τα Αγκινιώτικα (μεγάλα, μακριά με μακρύ τσιμπίδι).

3. Άλλα φρούτα: Υπήρχαν κόκκινα μακρουλά, ξινά μήλα, μικρά πράσινα δαμάσκηνα (κουκλέλια) και τα λεγόμενα Αυγουστιανά, μεγάλα και άσπρα δαμάσκηνα. Επίσης καίσια, μεγάλα, ντόπια και ρόδια δυο λογιών: μεγάλα κόκκινα στρογγυλά και ξινόροδα.

4. Αμπέλι: Το χωριό παραδοσιακά είχε αμπέλια για κατανάλωση (όχι κρασοστάφυλα). Τα πιο παραδοσιακά είναι ο Αγρόθερμος (μεγάλο τσαμπί έως 1 κιλό περίπου), το Μπεγλέρ (άσπρο) και το Νυχάκι (ψιλό χωρίς κουκούτσι). Κρασοστάφυλα υπάρχουν σε μικρό ποσοστό στους κήπους (ροζακί, χιώτικο).

5. Ελιές: Κύρια ποικιλία ελιάς είναι η Αδραμυτιανή αλλά σε κάποιες περιοχές. Μεγάλη παραγωγή είχε το χωριό σε καρύδια με μαλακό κέλυφος (Θάσα) και μικρότερη στα μικρά και σκληρά (στριφνά). Επίσης υπάρχουν κάποιες αμυγδαλιές με μαλακό κέλυφος καρπού (Θάσα).

ΓΕΝΙΚΗ ΣΥΖΗΤΗΣΗ

Παλιά στο χωριό, αλλά και σήμερα, δεν χρησιμοποιούσαν χημικά στους κήπους και στις καλλιέργειες. Χρησιμοποιούσαν μόνο κοπριά από τα ζώα. Κάθε σπίτι είχε και 2 και 3 μπαχτσέδες. Τώρα όλα χάλασαν. Τα παιδιά φύγαν, δεν έχει νεολαία. *Τώρα μόνο 5-6 γεροντότεροι στο χωριό*

κάνουν μπαχτσέ. Η φύση χάλασε. Όλα τότε γίνονταν στην ώρα τους. Οι επιδοτήσεις κάνουν ζημιά μεγάλη στον κόσμο. Τώρα ευκολία. Ο μανάβης ήρθε και αλωνίζει. Αγοράζουν τα σπορικά τους. Αν κάτι θέλουν να μην χαθεί από τα παλιά μπόλια, είναι τα απίδια τα Αγιασιώτικα που τα λαχτάρισαν και ήταν τροφή για όλους, ακόμη και στα αλώνια που θέριζαν. Αν γίνονταν προσπάθεια να διατηρηθούν οι παλιές ποικιλίες θα τις προτιμούσαν. Στην Αθήνα κάποιοι καλλιέργησαν ντόπιες ντομάτες αλλά δεν πρόκοψαν.

Ακόμη κι αν περάσουν κάποια χρόνια η νεολαία κάποτε θα επιστρέψει στα χωριά. Η γη δεν σ αφήνει ποτέ, αλλά περιμένει να τη δουλέψεις. Η νεολαία λείπει. Αυτό φταίει. Η κρίση είναι μεγαλύτερη στην πόλη από ότι στην επαρχία γιατί ο κόσμος λιγότερο περιμένει το μηνιάτικο από ότι στην πόλη.

Ψωμί προζύμι (συζήτηση με τον Πατσή Ευστράτιο, παλιό αρτοποιό)

Στο χωριό υπήρχαν δυο μύλοι που άλεθαν μέχρι το 1960 ενώ παλιότερα υπήρχαν και πιο πολλοί. Τότε κάναμε ψωμί με προζύμι, από αγιασμό και κρατούσαμε. Με μαλακό καιρό ανέβαινε το ζυμάρι πιο καλά από ότι με κρύο καιρό. Μερικές φορές μας δίνουν και μπογιά κίτρινη να βάλουμε στο ψωμί για χρώμα. *Μια φορά ήρθε κάποιο φορτηγό (πλανόδιος έμπορος) με αλεύρι από Λήμνο και αγόρασα. Μου άλλαξε το ψωμί όποτε χρησιμοποιούσα έστω και λίγο από αυτό το αλεύρι. Τόσο καλό ήταν. Όταν καίγεται το αλεύρι στους αλευρόμυλους δεν γίνεται καλό ψωμί. Μια φορά το γύρισα πίσω όλο. Ήταν καμένο.*

Η Πελόπη έχει δυο παραδοσιακούς φούρνους που καίν πυρήνα ή κλαδιά. Από παλιά το ψωμί μας έφτανε ως την Πέτρα, το Μόλυβο, το Μανταμάδο και αλλού. *Ναι, αν γινόταν παραγωγή τοπική από παλιές ποικιλίες σιταριού και παράγονταν αλεύρι ντόπιο θα ήταν καλύτερα.* (απάντηση σε ερώτηση σχετική).

ΦΙΛΙΑ (2/3) (καφενείο)

ΗΛΙΑΣ ΚΑΛΦΑΔΕΛΛΗΣ
ΙΓΝΑΤΙΟΣ ΑΜΠΑΤΖΗΣ
ΝΙΚΟΣ ΑΛΩΝΙΑΤΗΣ
ΕΥΣΤΡΑΤΙΟΣ ΒΑΡΔΑΞΗΣ

ΣΙΤΗΡΑ –ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΑ – ΟΣΠΡΙΑ- ΚΑΠΝΟΣ

1. Σιτάρι: .Καλλιεργούνταν στάρι σκληρό (Μαυραγάνηδες, Ασπρόσταρο) , Γυμνόσταρο ή Κολοβό, Ντεβέντεσι και Διομ'νήτ. Τα τελευταία στάρια μπήκαν μέχρι το 70-80. Υπήρχαν τρεις μύλοι -νερόμυλοι και ένας μηχανοκίνητος. Τώρα κανένας δε δουλεύει.

2. Κριθάρι με 6 σειρές:

Επίσης καλλιεργούσαν ρόβη, βίκο, μαύρη φακή χοντρή και για τα βόδια και για το σπίτι, που την άλεθαν στη μηχανή. Τα ρεβίθια ήταν κανονικά μεγάλα. Αραιά για το σπίτι *καλλιεργούσαν και σουσάμι μέσα στα φασόλια τα άνυδρα*, επίσης καλλιεργούνταν και καπνός μικρόφυλλος αρωματικός.

ΚΗΠΕΥΤΙΚΑ – ΜΠΟΣΤΑΝΙΚΑ

Υπήρχαν ντομάτες, κόκκινες, ροζέ, ψιλόφλουδες και του γλυκού που καλλιεργούνταν ακόμη.

Επίσης αγγουράκι μεγάλο καθώς και αντζούρι. Τα κολοκύθια ήταν τριών λογιών. Τα κολοκυθάκια (πράσινα, μαύρα και πράσινα), στρόγγυλες κολοκύθες άσπρες για γλυκό και ζουρνάδες (διάφορα σχήματα) για πίτα. *Τα άσπρα αν τα βράσεις και τα βάλεις στον ασβέστη γίνονται σαν ίνα και εξαιρετικό γλυκό του κουταλιού.*

Τα φασόλια είναι της βέργας. Μπوسνάκια που μπαίνουν σε δυο δόσεις από τον Απρίλιο και μετά, τα καθιστά άσπρα το καλοκαίρι, τα ξερά φασόλια τον Απρίλιο και τέλος τα μαυρομύτικα.

Τα ντόπια πιπέρια ήταν κόκκινα καυτερά, η μελιτζάνα μακριά μελιτζανιά και οι μπάμιες δυό ειδών: ψηλή και χαμηλή κλαδωτή. Τα ντόπια κουκιά ήταν κοντά ενώ τώρα τα εμπορικά (ζαργάνας) είναι πιο μεγάλα.

Επίσης υπήρχε ρεπάνι μακρύ μαύρο που γίνονταν πολύ μεγάλο αλλά χάθηκε. Ο Ιγνάτης ο Ζειμπέκης μέσα στο καφενείο έφερε μια φορά ένα 4,5 κιλά!!!

Το ντόπιο λάχανο είναι μαλακό και στρόγγυλο και το ντόπιο κρεμμύδι στρόγγυλο, άσπρο σαν καμπάνα. Το ντόπιο σκόρδο επίσης είχε μικρή σκελίδα, το σέλινο ψηλό και το μαρούλι ροζ σαν λαχανάκι.

Καρπούζια υπήρχαν στρόγγυλα άσπρα και μαύρα, καθώς επίσης και μακριά (λίρες). Τα πεπόνια ήταν άσπρα, μαύρα και χειμωνιάτικα.

ΦΡΟΥΤΑ-ΔΕΝΔΡΩΔΗ

Απίδια: Αχτσέδες, ξ'ναπ'δέλια, Μπεϊαρμούτ (15 Αυγούστου, πολύ ζουμερά και τα καλύτερα), Κουλουσταπ'δα (πράσινα πολύ ζουμερά), Δροσάπ'δα (μικρά, τα οποία ξεράθηκαν μετά το Τσερνομπίλ), Γουρνάπ'δα (σαν κυδωνάκια, ωραία για βράσμα όπου υπάρχουν ακόμη και δεν καταστράφηκαν), τα Λεμοναπ'δα(κίτρινα και μακριά σαν λεμόνια), τα βασιλικαπ'δα (μικρά στρόγγυλα), τα Μαυράπ'δα, οι Δουκέσσες (ή Καμπάνες, μεγάλα σαν ποτήρι), τα Στάπδα (κίτρινα, τα πιο όσιμα που τα κρεμούσαν το χειμώνα), τα Αγιασιώτικα (κιτρινοκόκκινα μεγάλα αλλά όχι νόστιμα) και αργότερα τα κρυστάλλια και οι κοντούλες. Όλα ήταν μπολιασμένα.

Σύκα: Υπήρχαν Πιρκέλια (Πρασνόσκα, για ξερά, Πολίτικα, Λιβανόσκα, μαυρόσκα, Αυγουσιάτκα, και Πιτσόσκα (με σκληρό πετσί).

Κυδώνια: Υπήρχαν τα κανονικά για εμπόριο και τα μικρά και αφράτα. Οι κυδωνιές δεν πάθαν τίποτα σε σχέση με τις απιδιές μετά το Τσερνομπίλ.

Μήλα: Υπάρχουν ακόμη τα φιρίκια (παλιά ποικιλία) και τα ξινόμηλα (μεγάλα και κ'τρινα). Μια άλλη ποικιλία πρώιμη, τα μαγιάτικα δεν υπάρχουν πια.

Δαμάσκηνα: Υπήρχαν τα στρογγυλά (μούσκλες) μπλέ και άσπρες. ακόμη τα μαγιάτικα ερίκια και τα κοκκινωπά του Ιουλίου.

Καΐσια : Υπάρχουν ακόμη μικρά και μεγάλα.

Αμπέλι: Υπάρχει ακόμη η Γκντού (όψιμο, μαύρο, σφιχτό τσαμπί για κρασί), η Ακαριανή (μεγάλο, άσπρο, φαγώσιμο), Η Μονεμβασιά (όψιμο, τελευταίο, άσπρο, φαγώσιμο), το κρασοστάφυλο (μαύρο, αρχές Ιουλίου), το μαύρο μυρωδάτο (τριών ειδών διπλής χρήσης, ωραίο μυρωδάτο), η Φράουλα (μεγάλο τσαμπί), το Σουλτανί (πρώιμο), το Ροζακί (για βράσμα), ο Αγούθαρμος, το Νυχάκι (Σεπτέμβρη) και το Κοκκινέλι ή Τραγανό.

Καστανιές: Υπάρχουν ακόμη καμιά δεκαριά καστανιές στο χωριό. Παλιότερα υπήρχαν περισσότερες. Καρπός μεγάλος.

Αμύγδαλα: Θάσα (μικρά τρυφερά, για μεζέ του ρακιού) και πετραδιαρκα (διάφορα) που δεν σπάνε εύκολα.

Καρύδια: Θάσα και πετραδιάρκα

Ρόδια: Πολίτικα (μεγάλα), ξινόροδα και κανονικά

ΓΕΝΙΚΗ ΣΥΖΗΤΗΣΗ- ΓΕΩΡΓΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ

Διατήρηση των σπόρων: Ιδιαίτερα για το σπόρο κουκιών και φασολιών, μέσα στις συσκευασίες βάζαν οι παλιοί ροδάφνες (δάφνη) και σίδερα (καρφιά, βίδες, κλπ).

Φεγγάρι: Τον παλιό καιρό μπολιάζαν στη χάση και σοδεύαν τα κρεμμύδια και τους βολβούς στη γέμιση.

Για τον ασπάλακα (αρουραίο του αγρού). προκειμένου να μην τρώει τα κρεμμύδια, με την τσάπα χαλούσαν τις στοές και τον σκότωναν όταν τον εντόπιζαν. Σήμερα χρησιμοποιούν τα τουφέκια με τα οποία πυροβολούν μέσα στις στοές.

Κάμπια στα λάχανα: δεν ραντίζουν αλλά τα σκοτώνουν με τα χέρια ψάχνοντας κάτω από τα φύλλα.

Σπόροι: από την ώρα που ήρθαν ξένοι σπόροι, *οι παλιές ποικιλίες «βατέφκανε» δηλ διασταυρώθηκαν και έτσι σιγά σιγά χάθηκαν και επικράτησαν οι ξένοι.* Στην ερώτηση εάν θα χρησιμοποιούσαν τον παλιό σπόρο στην περίπτωση που γίνονταν προσπάθεια αναπαραγωγής του, η απάντηση ήταν ότι όποιος είναι εργατικός θα πάρει γιατί είναι καλύτερος ο σπόρος ο παλιός. Φέτος οι πιο ηλικιωμένοι σκέφτονται να μην βάλουν μπαχτσέ.

ΤΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΤΗΣ ΕΡΕΥΝΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΤΟΠΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΚΑΙ ΤΟΠΙΚΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΛΕΣΒΟΥ

Θανάσης Κίζος και Καλλιόπη Ματακούλια

Πανεπιστήμιο Αιγαίου, Τμήμα Γεωγραφίας, Λόφος Πανεπιστημίου, Μυτιλήνη, 81100, 2251036447, akizos@aegean.gr

1. Η ταυτότητα της έρευνας

Η έρευνα είχε ως σκοπούς:

(α) την καταγραφή των απόψεων των καταναλωτών αγροτικών προϊόντων (κυρίως νωπών) για την ποιότητα των προϊόντων αυτών σε σχέση με τα ατομικά και οικογενειακά χαρακτηριστικά τους και το είδος του σημείου λιανικής πώλησης που προτιμούν (λαϊκή αγορά, μανάβης και super market),

(β) την καταγραφή της γνώσης των καταναλωτών νωπών αγροτικών προϊόντων σχετικά με προϊόντα που προέρχονται από τοπικές ποικιλίες σε σχέση με τα ατομικά και οικογενειακά χαρακτηριστικά τους και το είδος του σημείου λιανικής πώλησης που προτιμούν (λαϊκή αγορά, μανάβης και super market),

(γ) την καταγραφή της καταναλωτικής τους συμπεριφοράς για προϊόντα που προέρχονται από τοπικές ποικιλίες σε σχέση με τα ατομικά και οικογενειακά χαρακτηριστικά τους και το είδος του σημείου λιανικής πώλησης που προτιμούν (λαϊκή αγορά, μανάβης και super market),

(δ) την καταγραφή της γνώσης των καταναλωτών νωπών αγροτικών προϊόντων σχετικά με πιστοποιημένα προϊόντα (ΠΟΠ, ΠΓΕ, βιολογικά, ολοκληρωμένης διαχείρισης) σε σχέση με τα ατομικά και οικογενειακά χαρακτηριστικά τους και το είδος του σημείου λιανικής πώλησης που προτιμούν (λαϊκή αγορά, μανάβης και super market),

(ε) την καταγραφή της καταναλωτικής τους συμπεριφοράς για πιστοποιημένα προϊόντα σε σχέση με τα ατομικά και οικογενειακά χαρακτηριστικά τους και το είδος του σημείου λιανικής πώλησης που προτιμούν (λαϊκή αγορά, μανάβης και super market).

Η έρευνα πραγματοποιήθηκε σε τρεις κατηγορίες σημείων λιανικής πώλησης νωπών προϊόντων: (i) στη λαϊκή αγορά της Μυτιλήνης, (ii) σε 2 μανάβικα στη Μυτιλήνη και (iii) σε 2 super market στη Μυτιλήνη. Η

επιλογή του δείγματος ήταν τυχαία σε κάθε σημείο λιανικής πώλησης με βάση το διαθέσιμο πληθυσμό την ώρα και ημέρα της δειγματοληψίας. Χρησιμοποιήθηκε ημι-δομημένο ερωτηματολόγιο που περιελάμβανε ερωτήσεις σχετικά με τη γνώση και αγορά προϊόντων από τοπικές ποικιλίες με βάση λίστα τοπικών ποικιλιών που είχε καταρτιστεί νωρίτερα, με τις καταναλωτικές συνήθειες αγοράς νωπών προϊόντων, με το τι είναι ποιότητα, με τη γνώση και τις καταναλωτικές συνήθειες πιστοποιημένων προϊόντων και τα προσωπικά και οικογενειακά χαρακτηριστικά των ερωτώμενων. Το ερωτηματολόγιο περιελάμβανε ανοιχτές ερωτήσεις και ερωτήσεις με απαντήσεις σε κλίμακα τύπου Likert.

Συνολικά έγιναν 71 έγκυρα ερωτηματολόγια τον Μάιο του 2011. Η ανάλυση των δεδομένων περιλαμβάνει περιγραφικά στατιστικά, ελέγχους χ^2 και συσχετίσεις μη παραμετρικών μεταβλητών.

2. Περιγραφή Δείγματος

Το δείγμα μας αποτελείται από άτομα ηλικίας 19 μέχρι 83 ετών, με 36 περίπου να είναι κάτω των 40 ετών, 53% 40 ως 65 ετών και 11% πάνω από 65 ετών. Ο μέσος όρος της ηλικίας του δείγματος είναι τα 46,6 έτη. Το 73,2% του δείγματος είναι άντρες. Όσον αφορά στο μορφωτικό τους επίπεδο, 42% έχουν ολοκληρώσει Γυμνάσιο ή Λύκειο, 39% ΑΕΙ-ΤΕΙ, 3% κάποια άλλη τεχνική σχολή και 16% έχουν ολοκληρώσει το Δημοτικό. Τα επαγγέλματα που δηλώθηκαν κατηγοριοποιήθηκαν σε επτά κατηγορίες: δημόσιοι υπάλληλοι (όπως πυροσβέστης, εκπαιδευτικός), ιδιωτικοί υπάλληλοι - ελεύθεροι επαγγελματίες (όπως πολιτικός μηχανικός, υδραυλικός), αγρότες, οικιακά, συνταξιούχοι (που δεν είναι επάγγελμα αλλά παραμένει ως διακριτή ομάδα στη συγκεκριμένη μεταβλητή), φοιτητές και άνεργοι. Οι περισσότεροι/ες είναι δημόσιοι ή ιδιωτικοί υπάλληλοι (περίπου $\frac{1}{4}$ του δείγματος κάθε κλάση).

Όσον αφορά στα εισοδήματα, οι περισσότεροι/ες δήλωσαν εισοδήματα 10000 – 20000 € (43%), ακολουθούμενοι από αυτούς που δήλωσαν λιγότερο από 10.000€ (26%) και έπειτα από υψηλότερα εισοδήματα (19,7% 20.000-30000€ και 11% περισσότερο από 30.000€).

Το επάγγελμα των ερωτώμενων σχετίζεται με την ηλικία τους. Όπως είναι αναμενόμενο, οι συνταξιούχοι είναι σε πολύ μεγάλο ποσοστό άνω των 65 ετών και οι φοιτητές όλοι/ες κάτω των 40 ετών. Οι υπόλοιπες ομάδες είναι περισσότερο μοιρασμένες στις ηλικιακές κλάσεις (Πίνακας 1).

Πίνακας 1: Επάγγελμα και ηλικιακή κλάση των ερωτώμενων του δείγματος (Pearson's Chi-Square $p < 0,05$)

Ηλικία/ Επάγγελμα	Δημ. Υπάλληλος	Αγρότης	Ελεύθ. Επαγ- γελματίας – ΙΥ	Οικιακά	Συνταξιούχος	Άνεργος	Φοιτητής
< 40 ετών (N=23)	21,7%	17,4%	17,4%	13%	4,3%	0%	26,1%
40-65 ετών (N=37)	27%	16,2%	29,7%	13,5%	10,8%	2,7%	0%
> 65 ετών (N=8)	12,5%	0%	12,5%	25%	50%	2,7%	0%
Σύνολα	23,5%	14,7	23,5%	14,7%	13,2%	1,5%	8,8%

Το επάγγελμα σχετίζεται επίσης με τη μόρφωση των ερωτώμενων. Όπως και στην προηγούμενη περίπτωση, έτσι και εδώ, ορισμένα από τα ευρήματα είναι αναμενόμενα, όπως π.χ. η αύξηση του ποσοστού των αποφοίτων ανώτατης εκπαίδευσης στους Δημόσιους Υπαλλήλους και στους Ελεύθερους Επαγγελματίες (το ίδιο ισχύει και για τους συνταξιούχους), ενώ αντίθετα οι περισσότεροι αγρότες ή παραγωγοί έχουν ολοκληρώσει το Δημοτικό ή το Γυμνάσιο – Λύκειο.

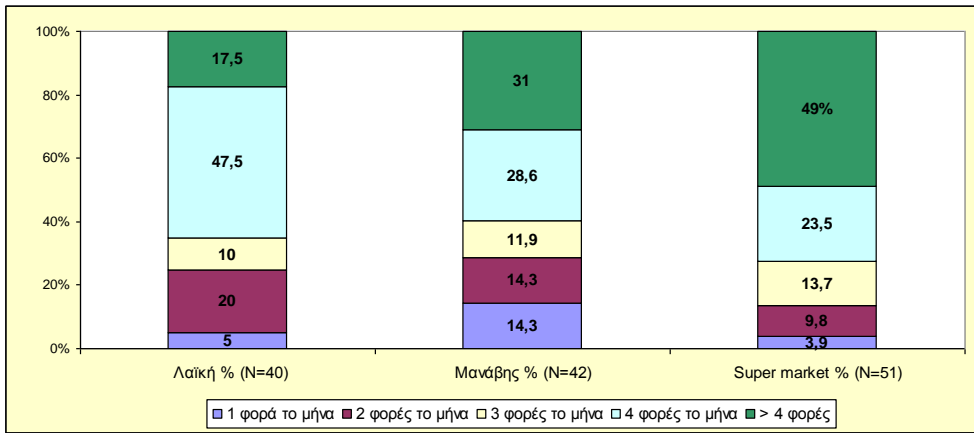
3. Καταναλωτικές συνήθειες

Συνολικά, 5% του δείγματος ψωνίζει έστω μια φορά το μήνα από τη λαϊκή αγορά, 14,3% τα μανάβικα, και 3,9% το super market. Από τους καταναλωτές που προτιμούν τη λαϊκή αγορά, δηλαδή από το 56,3% του συνόλου των ερωτώμενων, το 50% περίπου ψωνίζει από εκεί μέχρι τέσσερις φορές το μήνα (δηλαδή 1 φορά την εβδομάδα, συνήθως κάθε Σάββατο, όταν και έγιναν τα ερωτηματολόγια) και 17% περισσότερες από τέσσερις φορές το μήνα. Αν σε αυτούς προστεθεί το 10% που ψωνίζει από εκεί 3 φορές το μήνα, το 75% των ερωτώμενων που ψωνίζουν από τη λαϊκή αγορά μπορούν να θεωρηθούν σταθεροί καταναλωτές της. Στα μανάβικα, υπάρχει μεν μεγαλύτερη διασπορά στις κατηγορίες 4 φορές το

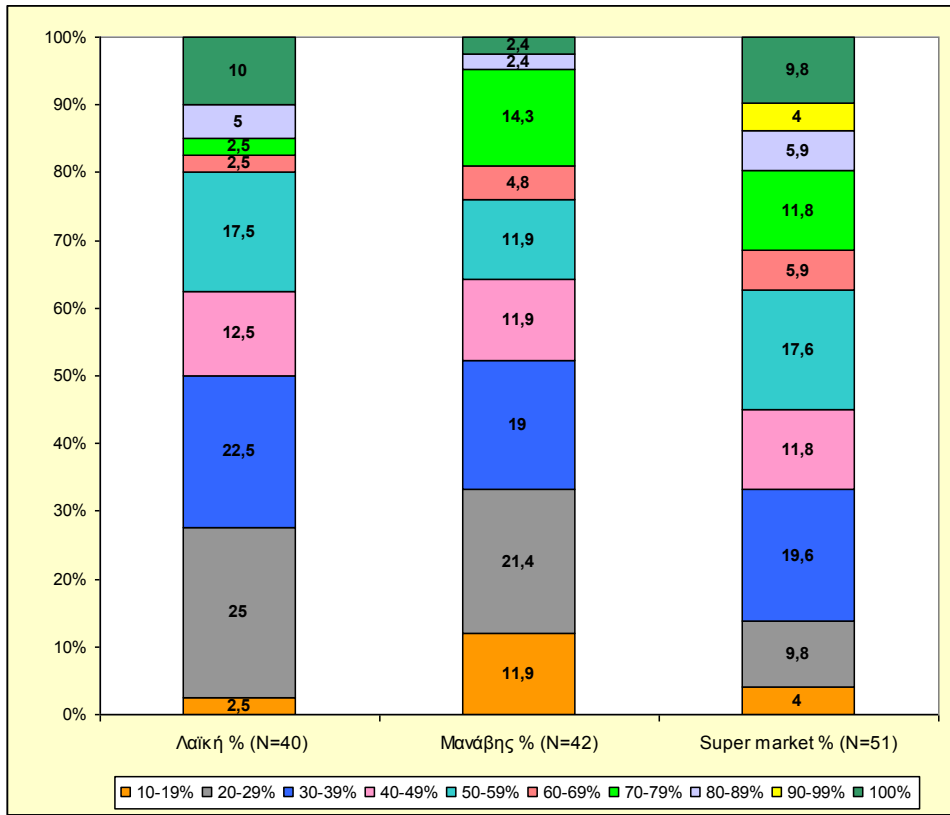
μήνα (29%) και περισσότερες (31%), αλλά και εδώ, ποσοστό περίπου 70% των όσων ψωνίζουν από εκεί, είναι τακτικοί και μόνιμοι πελάτες. Το ποσοστό αυτό είναι μεγαλύτερο στα super market, στα οποία εξαιτίας και της δυνατότητας προμήθειας και άλλων προϊόντων, πολλοί τα προτιμούν και για τα νωπά (Σχήμα 1). Θα πρέπει να διευκρινιστεί εδώ, ότι οι προτιμήσεις των καταναλωτών δεν είναι «αποκλειστικές», με την έννοια ότι οι περισσότεροι καταναλωτές δεν ψωνίζουν από κάποιο/α από σημεία αποκλειστικά, αλλά αντιθέτως μπορεί να είναι σταθεροί καταναλωτές στη λαϊκή π.χ. και να ψωνίζουν ταυτόχρονα και από το super market ή τον μανάβη.

Η ηλικία, το μορφωτικό επίπεδο και το επάγγελμα σχετίζεται με το από πού ψωνίζουν τα νοικοκυριά του δείγματος νωπά προϊόντα και οι σχέσεις είναι στατιστικά σημαντικές. Συγκεκριμένα, από super market ή μανάβικα ψωνίζουν περισσότερο τα άτομα ηλικίας μικρότερης των 45 ετών, ενώ τα άτομα μεγαλύτερης ηλικίας ψωνίζουν περισσότερο από τη λαϊκή. Όσον αφορά το μορφωτικό επίπεδο, όσοι έχουν δηλώσει ότι έχουν ολοκληρώσει το δημοτικό ψωνίζουν κατά μεγάλο ποσοστό από την λαϊκή αγορά (90%), ενώ τα άτομα με μορφωτικό επίπεδο ΑΕΙ-ΤΕΙ έχουν ψωνίσει περισσότερο από super market ή μανάβικα και γενικά, όσο ανεβαίνει το μορφωτικό επίπεδο τόσο περισσότερο οι συμμετέχοντες ψωνίζουν από super market ή μανάβικα. Επίσης, το επάγγελμα επηρεάζει το από πού ψωνίζουν, με όλους τους αγρότες να ψωνίζουν από τη λαϊκή, ενώ οι άλλες επαγγελματικές ομάδες είναι περισσότερο μοιρασμένες.

Τα παραπάνω επιβεβαιώνονται και από την εξέταση του ποσοστού των αναγκών που καλύπτουν τα νοικοκυριά του δείγματος από κάθε σημείο πώλησης. Όσον αφορά τους καταναλωτές που ψωνίζουν από την λαϊκή αγορά, οι μισοί καλύπτουν το 50% των αναγκών τους από εκεί και τα υπόλοιπα κυρίως από το super market και λιγότερο από τον μανάβη. Ένα 20% των νοικοκυριών καλύπτει σχεδόν όλες οι όλες τις ανάγκες του από τη λαϊκή (συμπεριλαμβάνονται όμως και παραγωγοί προϊόντων εδώ). Τα ποσοστά κάλυψης αναγκών από το μανάβη είναι αντίστοιχα με αυτά της λαϊκής, με σημαντικές διαφορές να παρατηρούνται στα αντίστοιχα ποσοστά αυτών που ψωνίζουν από τα super market (Σχήμα 2): 10% καλύπτουν όλες τις ανάγκες τους από εκεί και συνολικά 32% καλύπτουν περισσότερο από το 70% των αναγκών τους από εκεί. Για όσους καλύπτουν μικρότερα ποσοστά των αναγκών τους από super market, τα υπόλοιπα καλύπτονται από τη λαϊκή και σε μικρότερο βαθμό από το μανάβη.

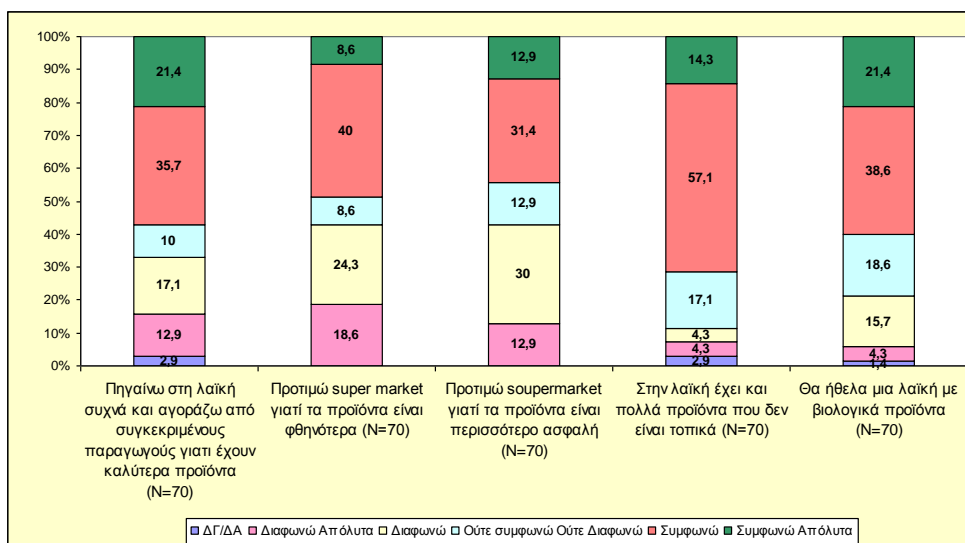


Σχήμα 1: Πόσες φορές το μήνα ψωνίζουν από την λαϊκή, το μανάβη και το supermarket



Σχήμα 2: Ποσοστό του συνόλου νωπών προϊόντων που ψωνίστηκαν από την λαϊκή, τον μανάβη και το supermarket.

Οι απαντήσεις στις ερωτήσεις με συγκεκριμένη κλίμακα «Συμφωνώ – Διαφωνώ», δίνουν κάποιες περαιτέρω διαστάσεις των συνηθειών και των απόψεων των συμμετεχόντων. Έτσι, 57% των ερωτώμενων που πηγαίνει στην λαϊκή αγοράζει από συγκεκριμένους παραγωγούς γιατί έχουν καλύτερα προϊόντα, αλλά 72% θεωρεί (ορθά) ότι στη λαϊκή θα βρει κανείς και προϊόντα που δεν είναι τοπικά. Ταυτόχρονα, οι μισοί περίπου ερωτώμενοι θεωρούν τις τιμές σε super market χαμηλότερες και αυτός είναι ένας λόγος που το προτιμούν και σημαντικό ποσοστό επίσης (44%) προτιμούν το super market γιατί τα προϊόντα εκεί «είναι περισσότερο ασφαλή». Τέλος, το 60% των καταναλωτών και παραγωγών θα ήθελαν μια λαϊκή με βιολογικά προϊόντα (Σχήμα 3).



Σχήμα 3: Συμφωνία ή διαφωνία σε φράσεις που σχετίζονται με το από πού ψωνίζουν νωπά προϊόντα

Όσον αφορά στη σχέση των απαντήσεων με τα ατομικά χαρακτηριστικά των ερωτώμενων, το μορφωτικό επίπεδο και το επάγγελμα σχετίζονται με τις συχνότητες των απαντήσεων στην ερώτηση «Προτιμώ να πηγαίνω supermarket γιατί τα προϊόντα είναι φθηνότερα». Συγκεκριμένα, περισσότερες διαφωνίες συγκριτικά με το σύνολο εκφράζονται από ερωτώμενους χαμηλότερης μόρφωσης (δημοτικού), ενώ αντίθετα περισσότερες συμφωνίες εκφράζονται από ερωτώμενους υψηλότερου επιπέδου (Γυμνάσιο Λύκειο) για να εξισορροπηθεί η κατάσταση στις

επόμενες κλάσεις. Παρόμοιες τάσεις παρατηρούνται με το επάγγελμα, καθώς οι δημόσιοι υπάλληλοι συμφωνούν περισσότερο (είναι και υψηλότερου μορφωτικού επιπέδου), ενώ οι συνταξιούχοι διαφωνούν περισσότερο (που είναι και χαμηλότερου μορφωτικού επιπέδου. Τα αποτελέσματα είναι συμβατά και με τις ηλικιακές κλάσεις, όπου οι ηλικιωμένοι διαφωνούν περισσότερο και οι μέσης ηλικίας λιγότερο. Οι απαντήσεις αυτές επιδρούν και στη συμπεριφορά των ερωτώμενων σε ένα βαθμό, καθώς οι ηλικιωμένοι, συνταξιούχοι και χαμηλότερου μορφωτικού επιπέδου ερωτώμενοι ψωνίζουν περισσότερο από τη λαϊκή, ενώ οι μέσης ηλικίας, δημόσιοι υπάλληλοι με υψηλότερο μορφωτικό επίπεδο μοιράζουν περισσότερο τις επιλογές τους.

Οι συχνότητες των απαντήσεων στην ερώτηση «Προτιμώ να πηγαίνω supermarket γιατί τα προϊόντα είναι περισσότερο ασφαλή» σχετίζονται με το μορφωτικό επίπεδο με όμοιο τρόπο με την προηγούμενη ερώτηση. Συγκεκριμένα, περισσότερες διαφωνίες συγκριτικά με το σύνολο εκφράζονται από ερωτώμενους χαμηλότερης μόρφωσης (δημοτικού), ενώ αντίθετα περισσότερες συμφωνίες εκφράζονται από ερωτώμενους υψηλότερου επιπέδου (Γυμνάσιο Λύκειο) για να εξισορροπηθεί η κατάσταση στις επόμενες κλάσεις. Στο επάγγελμα όμως, οι Ελεύθεροι επαγγελματίες και οι αγρότες συμφωνούν περισσότερο, ενώ οι υπόλοιπες κατηγορίες είναι μοιρασμένες. Στις ηλικιακές κλάσεις οι απαντήσεις είναι γενικά περισσότερο ισορροπημένες.

4. Ορισμοί ποιότητας νωπών αγροτικών προϊόντων

Η ερώτηση για το τι κάνει ένα νωπό αγροτικό προϊόν «ποιοτικό» ήταν ανοιχτή και επανακωδικοποιήθηκαν με βάση την ομοιότητα τους σε 4 κατηγορίες: τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά τους (γεύση, άρωμα, χρώμα), την απουσία λιπασμάτων και φυτοφαρμάκων, την τιμή και τις ετικέτες. Όπως αναμενόταν, αφού η ερώτηση αφορά νωπά προϊόντα, οι περισσότερες απαντήσεις την συνδέουν με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά τους σε ποσοστό 78% (Πίνακας 2).

Όσον αφορά το αν οι καταναλωτές και οι παραγωγοί είναι διατεθειμένοι να πληρώσουν περισσότερα χρήματα για να αγοράσουν ποιοτικά προϊόντα παρατηρείται ότι το 83% των καταναλωτών και των παραγωγών θα ξόδευαν περισσότερα χρήματα.

Πίνακας 2: Τυπολογία αγοραστικών συνηθειών των ερωτώμενων και χαρακτηρισμοί ποιότητας

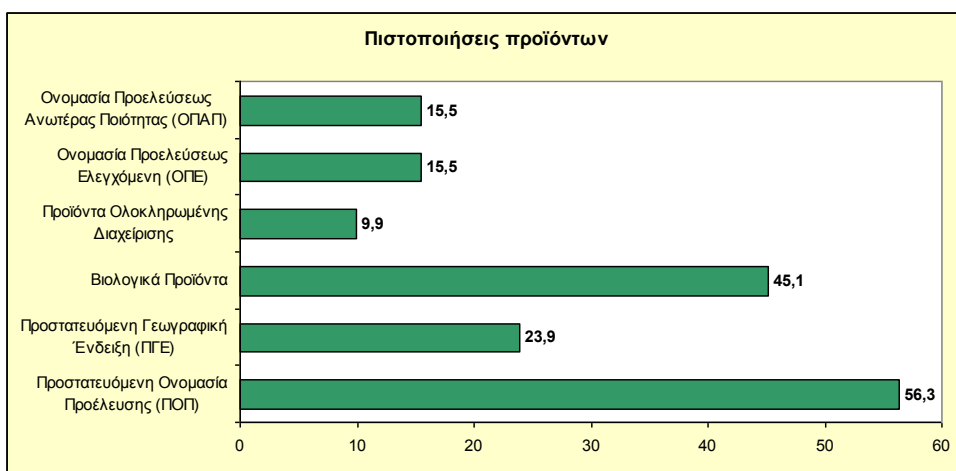
	Όλοι οι τύποι αγορών % (N=20)	Λαϊκή % (N=11)	Supermarket % (N=19)	Μανάβικο % (N=8)	Supermarket και μανάβικο % (N=5)	Σύνολο % (N=69)
Γεύση (N=39)	70	45.5	52.6	62.5	100.0	56.5
Εμφάνιση (N=25)	35	36.4	36.8	37.5	80.0	36.2
Χωρίς λιπάσματα – φυτοφάρμακα (N=12)	25	9.1	26.3	12.5		17.4
Φρέσκα (N=11)	15	36.4	10.5	25.0		15.9
Χρώμα (N=5)	10	9.1	5.3	12.5		7.2
Μέγεθος (μικρό) (N=4)	10	9.1	5.3			5.8
Άρωμα (N=4)	10	9.1	5.3			5.8
Από πού προέρχεται (N=4)	15	9.1				5.8
Ετικέτα (N=2)			5.3	12.5		2.9
Υφή (N=1)			5.3			1.4
Τιμή (N=1)			5.3			1.4
Σύνολο % (N=69)	100	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0

5. Σημάνσεις ποιότητας

Ένα ποσοστό πάνω από 46,5% απάντησε ότι γνωρίζει ορισμένες από τις σημαντικότερες σημάνσεις ποιότητας που υπάρχουν σήμερα για αγροτικά προϊόντα, όπως προϊόντα Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ), προϊόντα Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης

(ΠΓΕ), βιολογικά προϊόντα, οίνους Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ) και οίνους Ονομασίας Προελεύσεως Ελεγχόμενης (ΟΠΕ).

Πάνω από το 50% του δείγματος έχει αγοράσει προϊόντα με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ), όπως διάφορα γαλακτοκομικά (φέτα, λαδωτήρι, κασέρι), τους τελευταίους δύο μήνες. Επίσης, μεγάλο ποσοστό βιολογικών προϊόντων όπως πατάτες, ντομάτες, αγγούρια. Ίδια ποσοστά προϊόντων με Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ) και Ονομασία Προελεύσεως Ελεγχόμενη (ΟΠΕ) (15,5%), όπως το κρασί Λήμνου και τον Μεθυμναίο (Σχήμα 4).



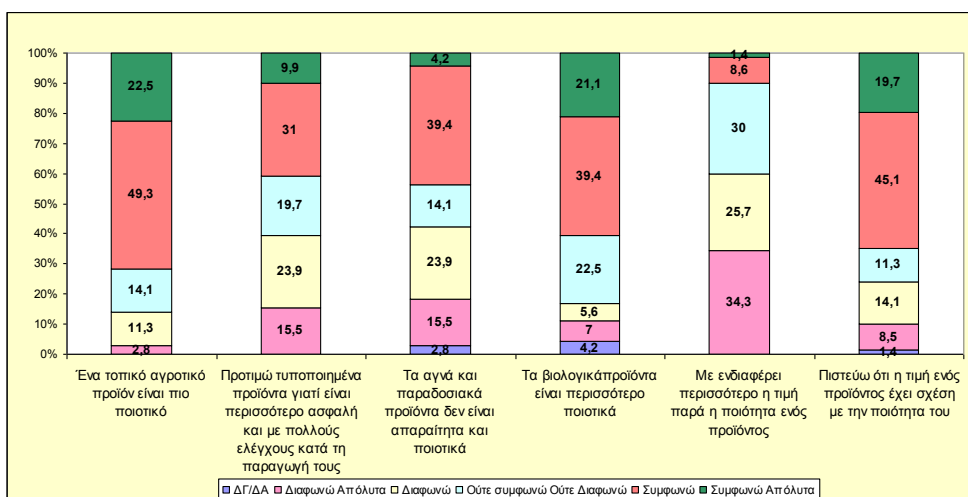
Σχήμα 4: Ποσοστό καταναλωτών που έχει αγοράσει κάποιο προϊόν με αυτές τις πιστοποιήσεις τους τελευταίους 2 μήνες

Στο Σχήμα 5 φαίνεται ότι περίπου το 73% των καταναλωτών και των παραγωγών πιστεύει ότι ένα τοπικό προϊόν είναι πιο ποιοτικό (συμφωνούν και συμφωνούν απόλυτα). Ένα ποσοστό 40% προτιμά τυποποιημένα προϊόντα γιατί είναι περισσότερο ασφαλή και με πολλούς ελέγχους κατά την παραγωγή τους. Το 39% συμφωνεί στο ότι τα αγνά και παραδοσιακά προϊόντα δεν είναι απαραίτητα και ποιοτικά.

Όσον αφορά τα βιολογικά προϊόντα, ένα ποσοστό 40% καταναλωτών και παραγωγών θεωρεί ότι τα βιολογικά προϊόντα είναι περισσότερο ποιοτικά από τα υπόλοιπα προϊόντα, ένα ποσοστό 23% δεν συμφωνεί ούτε

διαφωνεί με αυτή την άποψη και μόλις το 12% δεν θεωρεί τα βιολογικά προϊόντα ποιοτικά.

Όσον αφορά την σχέση της ποιότητας και της τιμής ενός αγροτικού προϊόντος, το 50% των καταναλωτών και των παραγωγών πιστεύει ότι η τιμή ενός προϊόντος έχει σχέση με την ποιότητα του. Το 60% των καταναλωτών και παραγωγών ενδιαφέρεται περισσότερο για την ποιότητα παρά για την τιμή ενός προϊόντος, ενώ το 30% δεν συμφωνεί ούτε διαφωνεί με αυτή την άποψη (Σχήμα 5).



Σχήμα 5: Συμφωνία ή διαφωνία σε φράσεις που σχετίζονται με την ποιότητα αγροτικών προϊόντων

Όσον αφορά στη σχέση των απαντήσεων με τα ατομικά χαρακτηριστικά των ερωτώμενων, το μορφωτικό επίπεδο, το επάγγελμα και την ηλικιακή κλάση δεν σχετίζονται με τις συχνότητες των απαντήσεων στην ερώτηση «Ένα τοπικό προϊόν είναι πιο ποιοτικό». Οι αιτίες πίσω από αυτό το δεδομένο φαίνεται να είναι η γενική συμφωνία όλων των ερωτώμενων σχετικά με το ότι ένα τοπικό προϊόν είναι και περισσότερο ποιοτικό.

Ομοίως, δεν παρατηρείτε καμία συσχέτιση του μορφωτικού επιπέδου, του επαγγέλματος και της ηλικιακής κλάσης με τις συχνότητες των απαντήσεων στις ερωτήσεις «Προτιμώ τυποποιημένα προϊόντα γιατί είναι περισσότερο ασφαλή και με πολλούς ελέγχους κατά την παραγωγή τους» και «Με ενδιαφέρει περισσότερο η τιμή παρά η ποιότητα ενός

προϊόντος». Όσον αφορά στην ερώτηση «Προτιμώ τυποποιημένα προϊόντα γιατί είναι περισσότερο ασφαλή και με πολλούς ελέγχους κατά την παραγωγή τους» οι λόγοι μη σημαντικών σχέσεων με τα οικογενειακά και προσωπικά χαρακτηριστικά των συμμετεχόντων φαίνεται να είναι η σύγχυση τους σχετικά με τα τυποποιημένα προϊόντα και τις ιδιότητες τους. Μόνο οι αγρότες φαίνεται να διαφωνούν σε πολύ μεγαλύτερο βαθμό από τις υπόλοιπες επαγγελματικές ομάδες.

Όσον αφορά στην ερώτηση «Με ενδιαφέρει περισσότερο η τιμή παρά η ποιότητα ενός προϊόντος» παρατηρούνται διαφορές σε σχέση με το μορφωτικό επίπεδο, με τους ερωτώμενους που είναι απόφοιτοι ΑΕΙ –ΤΕΙ να διαφωνούν πολύ περισσότερο σε σχέση με τις υπόλοιπες κατηγορίες, αλλά οι διαφορές δεν είναι στατιστικά σημαντικές. Η σχέση αυτή μεταφέρεται και στις υπόλοιπες κατηγοριοποιήσεις που σχετίζονται έτσι και αλλιώς με το μορφωτικό επίπεδο, η ηλικιακή κλάση και το επάγγελμα.

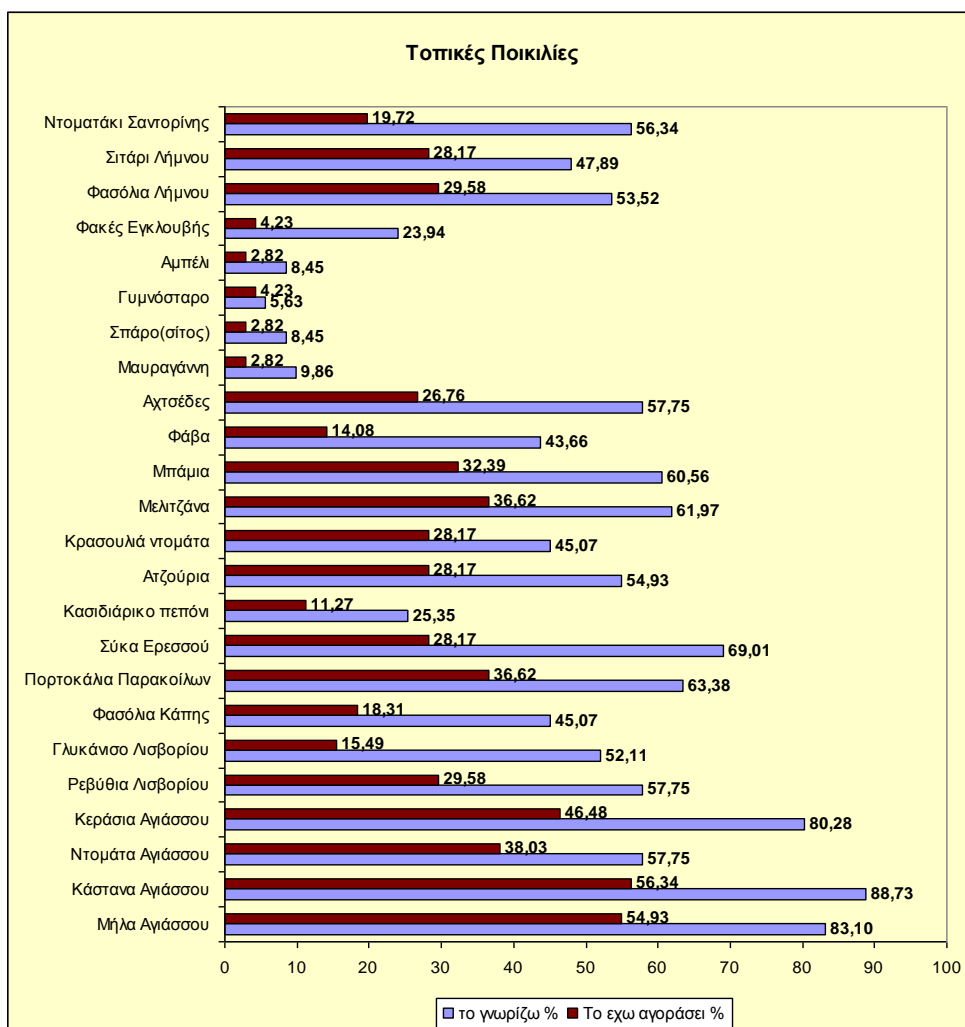
6. Οι γνώσεις και οι απόψεις των καταναλωτών και των παραγωγών για τις τοπικές ποικιλίες;

Γενικά, οι ερωτώμενοι απάντησαν ότι γνωρίζουν τοπικές ποικιλίες σε ποσοστό 85%. Οι περισσότεροι (καταναλωτές και οι παραγωγοί) σε ποσοστό υψηλότερο του 80% γνωρίζουν ορισμένες τοπικές ποικιλίες της Λέσβου όπως τα μήλα, τα κάστανα και τα κεράσια της Αγιάσου (Σχήμα 8). Ένα μικρότερο ποσοστό (50-60%) γνωρίζουν τα πορτοκάλια των Παρακοίλων, το γλυκάνισο του Λισβορίου, την μελιτζάνα, την φάβα και τους αχτσέδες. Αντίθετα, παρατηρείται άγνοια για ορισμένες ποικιλίες σιταριού και αμπελιού. Όσον αφορά το αν οι καταναλωτές και οι παραγωγοί έχουν αγοράσει ή καλλιεργήσει κάποια τοπική ποικιλία, ένα ποσοστό 50-60% απάντησε θετικά στις τοπικές ποικιλίες της Αγιάσου, ενώ πολύ μικρό ποσοστό έχει αγοράσει ή καλλιεργήσει τις τοπικές ποικιλίες σιταριού και αμπελιού.

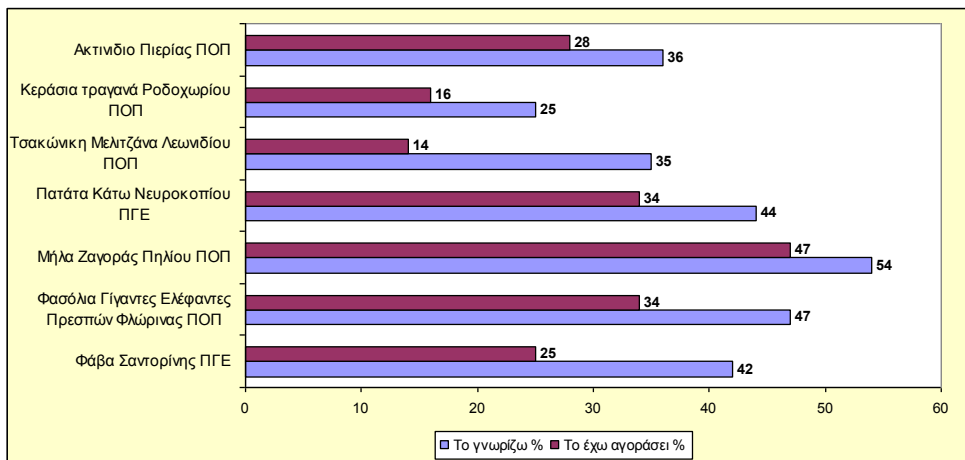
Όσον αφορά ορισμένες τοπικές ποικιλίες που δεν βρίσκονται στη Λέσβου παρατηρείται ότι περίπου το 50% των καταναλωτών και των παραγωγών γνωρίζουν τα φασόλια και το σιτάρι της Λήμνου και το ντοματάκι της Σαντορίνης. Λιγότεροι από τους καταναλωτές και τους παραγωγούς γνωρίζουν ποικιλία των Φακών της Εγκλουβής. Όσον αφορά το αν οι καταναλωτές και οι παραγωγοί έχουν αγοράσει ή καλλιεργήσει κάποια τοπική ποικιλία εκτός Λέσβου, παρατηρούνται μικρά ποσοστά θετικών

απαντήσεων και στις τέσσερις τοπικές ποικιλίες, με μικρότερο ποσοστό στις Φακές της Εγκλουβής.

Όσον αφορά ορισμένα προϊόντα που έχουν προέλθει από τοπικές ποικιλίες οι καταναλωτές γνωρίζουν κατά μεγαλύτερο ποσοστό τα μήλα Ζαγοράς Πηλίου ΠΟΠ, στην συνέχεια τα Φασόλια Γίγαντες Ελέφαντες Πρεσπών Φλώρινας ΠΟΠ, την Πατάτα Κάτω Νευροκοπίου ΠΓΕ και την φάβα Σαντορίνης ΠΓΕ.



Σχήμα 6: Τοπικές ποικιλίες και ποσοστό καταναλωτών και παραγωγών που τις γνωρίζει και τις έχει αγοράσει ή καλλιεργήσει.



Σχήμα 7: Το ποσοστό των ερωτώμενων που γνωρίζει και έχει αγοράσει τα τοπικά προϊόντα: Φάβα Σαντορίνης ΠΓΕ, Φασόλια Γίγαντες Ελέφαντες Πρεσπών Φλώρινας ΠΟΠ, Μήλα Ζαγοράς Πηλίου ΠΟΠ, Πατάτα κάτω Νευροκοπίου ΠΓΕ, Τσακωνική Μελιτζάνα Λεωνιδίου ΠΟΠ, Κεράσια τραγανά Ροδοχωρίου ΠΟΠ και Ακτινίδιο Πιερίας ΠΟΠ.

7. Συμπεράσματα

Ορισμένα συμπεράσματα που προκύπτουν από τα ευρήματα της έρευνας είναι:

Οι αγοραστικές προτιμήσεις και συνήθειες και η επιλογή των σημείων αγοράς των νωπών προϊόντων είναι ιδιαίτερα πολύπλοκες. Αν και τα άκρα των φάσματος των πιθανών επιλογών φαίνονται περισσότερο ξεκάθαρα, με τους «καταναλωτές της λαϊκής» στο ένα άκρο, τους «καταναλωτές του supermarket» στο άλλο και τους «καταναλωτές του μανάβικου» σε ένα τρίτο, οι περισσότερες από τις περιπτώσεις των ερωτώμενων του δείγματος μας χρησιμοποίησαν περισσότερο από ένα σημείο αγοράς επικαλούμενοι μια ποικιλία αιτιών όπως την ευκολία πρόσβασης και παρκαρίσματος, την προτίμηση για συγκεκριμένα προϊόντα, διαπροσωπικές σχέσεις, ανησυχίες για ποιότητα των προϊόντων, μεταξύ άλλων. Από τα χαρακτηριστικά που θεωρούνται ως «προσωπικά» ή «οικογενειακά» (ηλικία, επίπεδο εκπαίδευσης, απασχόληση, μέλη οικογένειας, κτλ.), κανένα δεν περιγράφει πολύ ξεκάθαρα τις σημαντικές διαφορές που παρατηρούνται. Αν και η ηλικία

φαίνεται να προσφέρει ένα «κλειδί» ερμηνείας (ειδικά αφού σχετίζεται με την απασχόληση και το επίπεδο εκπαίδευσης), ακόμη και αυτή δεν είναι σε θέση να εξηγήσει την ποικιλία των επιλογών. Φαίνεται ότι η πολυπλοκότητα αυτή αντικατοπτρίζει τις πολύπλοκες και συνεχώς αναδιαμορφωνόμενες απόψεις και αντιλήψεις των ανθρώπων έναντι της ποιότητας, της ευκολίας και γενικά των απόψεων τους, αλλά και τις γενικές οικονομικές συνθήκες. Πρέπει όμως να σημειωθεί ότι αν και η έρευνα διεξήχθη εν μέσω της πολυδιάστατης (οικονομικής, κοινωνική και πολιτικής) κρίσης, αυτή δεν αναφέρθηκε καθόλου ως άμεσος παράγοντας επίδρασης των προτιμήσεων των καταναλωτών, ίσως και δικαιολογημένα, καθώς οι διαφορές τιμών μεταξύ των 3 διαφορετικών σημείων αγοράς είναι μικρές.

Τα ίδια φαίνεται ότι ισχύουν και για τις αντιλήψεις για την ποιότητα των προϊόντων, οι οποίες και αυτές ήταν πολύπλοκες και ακόμη και αντιφατικές σε μερικές περιπτώσεις στο δείγμα μας. Η εμφάνιση μοιάζει να καθορίζει σε σημαντικό βαθμό τους ορισμούς και τις αντιλήψεις για την ποιότητα των νωπών προϊόντων: κάποιοι καταναλωτές αναζητούν ομοιόμορφα προϊόντα και τα θεωρούν ως υψηλότερης ποιότητας, ενώ άλλοι θεωρούν την ομοιομορφία ως ένδειξη χαμηλότερης ποιότητας και αμφιλεγόμενων καλλιεργητικών πρακτικών. Βέβαια, αν και οι ερωτώμενοι προβάλλουν συγκεκριμένα «σήματα» ποιότητας (γεύση, άρωμα, φρεσκάδα, τοπικότητα, κτλ.), οι πρακτικές τους, όπως αναφέρθηκαν σε εμάς, σε ορισμένες περιπτώσεις διαφέρουν από τα σήματα αυτά σε μεγαλύτερο ή μικρότερο βαθμό. Ορισμένοι που μας διαβεβαίωσαν ότι η «εμφάνιση» και το «μέγεθος» είναι σήματα καλύτερων καλλιεργητικών πρακτικών και άρα καθορίζουν την ποιότητα για αυτούς, έπειτα δήλωσαν ότι προτιμούν να ψωνίζουν από το supermarket ή συμφωνούν ότι τα τυποποιημένα προϊόντα είναι ασφαλέστερα. Εδώ και πάλι οι ρευστές και μεταβαλλόμενες αντιλήψεις των ανθρώπων, αλλά και η ασυμφωνία ανάμεσα σε όσα δηλώνουν και όσα πράττουν έρχεται να εξηγήσει μέρος του φαινομένου.

Έτσι, φαίνεται ότι η εμπιστοσύνη για τα προϊόντα που μπορεί κανείς να προμηθευτεί από τη λαϊκή αγορά είναι σχετικά χαμηλή για όσους δεν ψωνίζουν συστηματικά από αυτή, αλλά και για μερικούς που ψωνίζουν. Έτσι, η ανάγκη για τη δημιουργία μιας λαϊκής με βιολογικά προϊόντα, που επισημάνθηκε από πολλούς, εξηγείται από την διαφαινόμενη ανάγκη πολλών καταναλωτών να έχουν πρόσβαση σε πιστοποιημένα προϊόντα.

Η θέση των τοπικών ποικιλιών σε αυτό το πλαίσιο είναι σχετικά περιορισμένη σήμερα αλλά και με μεγάλες δυνατότητες έντονης ανάπτυξης στο μέλλον. Σήμερα, η εύρεση τέτοιων προϊόντων είναι προβληματική, καθώς πολλά από αυτά δεν παράγονται συστηματικά από παραγωγούς που συμμετέχουν στη λαϊκή και δεν είναι διαθέσιμα στα άλλα σημεία αγορών. Η συστηματική καλλιέργεια πιστοποιημένων προϊόντων, κατά προτίμηση βιολογικών για να ικανοποιηθούν και οι ανάγκες των καταναλωτών -ιδιαίτερα όσων προτιμούν σήμερα τα supermarket- και η διαθεσιμότητα τους σε διαφορετικά σημεία αγορών, φαίνεται να μπορεί να αποτελέσει μια σημαντική ευκαιρία γρήγορης και συστηματικής ανάπτυξης της παραγωγής τους. Η ανάγκη παραγωγής πιστοποιημένων σπόρων και της ανάπτυξης των κατάλληλων σημείων πώλησης είναι το πρώτο βήμα. Πολλοί από τους καταναλωτές φαίνεται να είναι ήδη έτοιμοι για αυτό το βήμα και μένει να προσαρμοστούν ανάλογα και οι παραγωγοί.

**ΕΚΘΕΣΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΑΤΑΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΣΥΛΛΟΓΗ
ΤΟΠΙΚΩΝ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ ΚΑΛΛΙΕΡΓΟΥΜΕΝΩΝ ΦΥΤΩΝ
ΤΗΣ ΛΕΣΒΟΥ ΣΤΑ ΠΛΑΙΣΙΑ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ
AGRISLES**

Δρ. Κώστας Κουτής, Γεωπόνος

Δρ. Ροίκος Θανόπουλος, Γεωπόνος, Τμήμα Γεωργικών
Εκμεταλλεύσεων, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών

Πηνελόπη Μπεμπέλη, Καθηγήτρια, Εργαστήριο Βελτίωσης
Φυτών και Γεωργικού Πειραματισμού, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο
Αθηνών

A. ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Η ανάθεση της καταγραφής και συλλογής τοπικών ποικιλιών της νήσου Λέσβου (και της σύνταξης μιας τελικής έκθεσης με τα αποτελέσματα) έγινε στα πλαίσια της πιλοτικής δράσης 'Τοπικές ποικιλίες της Λέσβου' που υλοποιείται από το πρόγραμμα/έργο «1G-MED08 –12 «AGRISLES» -Elaboration and development of a transnational strategy for innovation in agriculture among the Mediterranean islands».

Την ευθύνη εφαρμογής του προγράμματος για την Ελλάδα έχει η Περιφέρεια Βορείου Αιγαίου με συντονίστρια την γεωπόνο κα. Ραλλού Τσίγγου. Μεταξύ των άλλων δράσεων το πρόγραμμα προέβλεπε τη συλλογή γενετικού υλικού καλλιεργούμενων φυτών με κύριο στόχο τις τοπικές ποικιλίες της Λέσβου. Η διενέργεια της καταγραφής και συλλογής επιτόπου ανατέθηκε στον γεωπόνο κ. Κώστα Κουτή με την επιστημονική υποστήριξη της Δρ. Πηνελόπης Μπεμπέλη, Καθηγήτριας του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών (Εργαστήριο Βελτίωσης Φυτών και Γεωργικού Πειραματισμού) και του γεωπόνου κ. Ροίκου Θανόπουλου, Τμήμα Γεωργικών Εκμεταλλεύσεων του Γ.Π.Α.

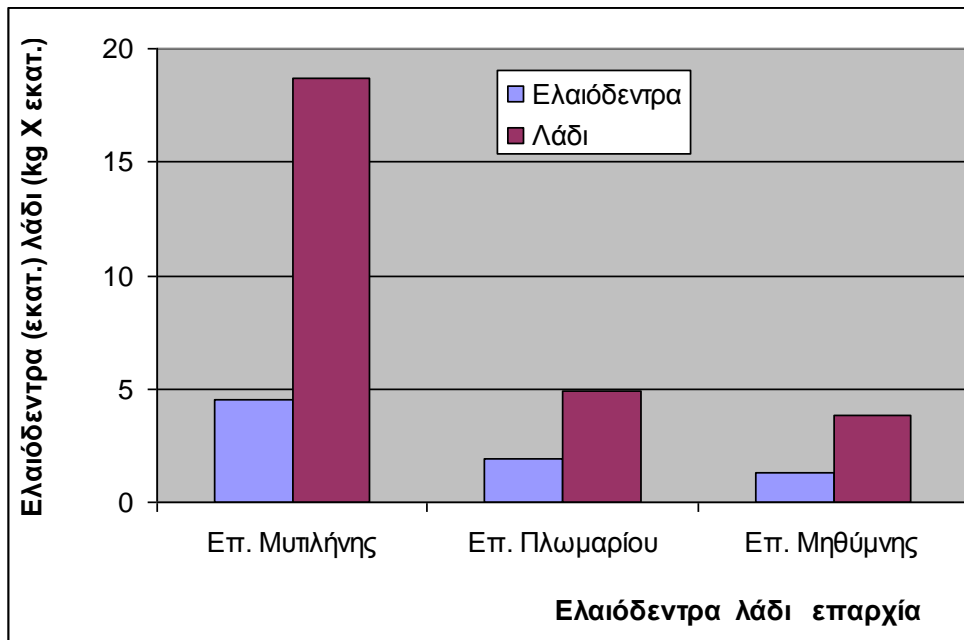
B. Η ΓΕΩΡΓΙΑ ΣΤΗ ΛΕΣΒΟ – Ο ΡΟΛΟΣ ΤΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ ΣΤΗΝ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ ΤΟΥ ΝΗΣΙΟΥ- ΟΙ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΕΣ ΣΤΟ ΧΩΡΟ ΚΑΙ ΣΤΟ ΧΡΟΝΟ

Ιστορικά στοιχεία

«Η Λέσβος των 1.630 τ.χλμ και των 370 χλμ ακτών είναι το τρίτο σε έκταση ελληνικό νησί μετά την Κρήτη και την Εύβοια. Χαρακτηριστικό του τοπίου, της φύσης και των ανθρώπινων δραστηριοτήτων σε μεγάλα νησιά αποτελεί η συνύπαρξη των παραθαλάσσιων περιοχών με τους θαλασσινούς και της ενδοχώρας με τους γεωργούς και τους κτηνοτρόφους. Η Λέσβος αποτελεί ίσως χαρακτηριστική περίπτωση νησιού που, κατά παράδοση, οι κάτοικοί του είναι περισσότερο γνωστοί ως παραγωγοί και έμποροι λαδιού παρά ως θαλασσινοί (ναυτικοί και ψαράδες). Οι ευρωπαίοι που επισκέφτηκαν τη Λέσβο κατά τον 17ο και 18ο αι. μαρτυρούν την καλλιέργεια σιτηρών, ελαιοδέντρων, αμπελιών και σύκων παράλληλα με την εξαγωγή αλατιού και ρετσίνιου και τη συλλογή

βελανιδιών για την κατεργασία δερμάτων. Ωστόσο από τον 18^ο αιώνα και εξής η αγροτική οικονομία του νησιού στηρίζεται σχεδόν αποκλειστικά στη μονοκαλλιέργεια της ελιάς». (Γιάγκου, 2003). Ο Παπαδέλλης (1977) παραθέτει τον Sebastiani στο Αιγαίο το 1666 σύμφωνα με τον οποίο το κρασί της Μυτιλήνης ήταν γλυκόπιστο και ελαφρύ, τον Coronelli, την ίδια περίπτωση εποχή που μνημονεύει τα σύκα και το στάρι και μετά από περίπου 100 χρόνια τον van Egmont που αναφέρεται στην παραγωγή μπαμπακιού, σταφίδας, λαδιού, λεμονιών, πορτοκαλιών, καρυδιών και πεπονιών. Ωστόσο η καλλιέργεια της ελιάς έχει μακραίωνη παράδοση στη Λέσβο ήδη από την αρχαιότητα. Σε μια μελέτη για το ετήσιο γεωργικό εισόδημα της Λέσβου τον 3ο αι. μ.Χ. ο Μαντζουράνης (1976) υπολογίζει ότι την εποχή του Διοκλητιανού στο νησί υπήρχαν 45.000 στρέμματα φυτεμένα με 700.000 ελαιόδεντρα τα οποία πρέπει να έδιναν μια παραγωγή περίπου 4.000 τόνων ελαιολάδου τη διετία. Στην δεκαετία του 1950 υπήρχαν περίπου 7,7 εκατ. ελαιόδεντρα που παρήγαν περίπου 27.500 τόνους λάδι σε μια καλή χρονιά παραγωγής (Παπαδέλλης 1956). Ο αριθμός των ελαιόδεντρων και η παραγωγή τους κατά επαρχία φαίνεται στο **Σχήμα 1**.

Σχήμα 1. Ο αριθμός των ελαιόδεντρων και η παραγωγή τους κατά επαρχία (από Παπαδέλλη 1956).



Στο βιβλίο της «Βιομηχανία και Κοινοτισμός» η Ευρυδίκη Σιφναίου (2007) γράφει : *«την πεδινή έκταση (Σημείωμα του Συντάκτη: της Καλλονής) χαρακτήριζε ο πλούτος των καλλιεργειών. Η περιφέρεια της Καλλονής διέφερε από το ανατολικό τμήμα του νησιού όπου η μονοκαλλιέργεια της ελιάς κυριαρχούσε. Στάρι, μπαμπάκι και ελιές, αλλά και λαχανικά, σύκα, πεπόνια και καρπούζια είδε το 1794 ο G. Olivier. Ο κάμπος ήταν ο σιτοβολώνας της Λέσβου, όπως μαρτυρούν οι οθωμανικές φορολογικές πρόσοδοι. Όμως μετά τον 17^ο αι., φαίνεται ότι ενισχύθηκε η ελαιοκαλλιέργεια, αφού αποτελούσε προϊόν αιχμής με μεγαλύτερη ζήτηση στις κοντινές αγορές από ότι το στάρι του νησιού, που εξυπηρετούσε την ντόπια κατανάλωση. Το λάδι ήταν χρήσιμο για εξαγωγή και μπορούσε να τροφοδοτήσει με επάρκεια την αγορά της Κων/πόλης, ενώ οι σιτοβολώνες της Μακεδονίας και της Μ. Ασίας έκαναν τα Λεσβιακά σιτηρά ελάσσονος σημασίας, χωρίς εξαγωγική εμβέλεια. Η οικονομία της περιοχής δέχτηκε σημαντικό πλήγμα από το μεταπολεμικό μεταναστευτικό ρεύμα, απότοκο της οικονομικής κρίσης και των μετεμφυλιακών πολιτικών διώξεων. Η έλλειψη ικανών επιδοτήσεων και τα σωρευμένα αγροτικά χρέη οδήγησαν την ανθηρή κατά τον μεσοπόλεμο οικονομία της κωμόπολης σε μαρασμό, κυρίως κατά τη δεκαετία του 1960, και επιτάχυναν την εγκατάλειψη σημαντικών καλλιεργειών, όπως της αμπέλου και του καπνού».* Εκτιμάται ότι πρόκειται για καπνά ανατολικού τύπου, αφού τα περιέγραφαν ως "αρωματικά" ή με "μικρά φύλλα".

Γύρω στο 1870 το κύριο προϊόν της Λέσβου θεωρείτο το λάδι, με εκτιμώμενη παραγωγή 150 χιλιάδες καντάρια (8461 τόνους), του οποίου μεγάλο μέρος χρησιμοποιούνταν για παρασκευή σαπουνιού και ακολουθούν τα βελανίδια και τα σταφύλια και δευτερευόντως τα πορτοκάλια από τα Παράκοιλα και τα σύκα από Γέρα, Καλλονή και Ερεσό (Τάξης 1874). Ο ίδιος αναφέρει ότι *«η παραγωγή σίτου ήταν ικανή να διαθρέψει τους κατοίκους για πέντε το πολύ μήνες»* και ότι γίνονταν εισαγωγές ενώ η αμπελοργία άρχισε να αναπτύσσεται στα πεδινά της Καλλονής, Πέτρας και Ερεσού.

Ο Στ. Βαλάκος (2000) εξάλλου στο βιβλίο του «Αμπελικό Λέσβου» γράφει για τις ασχολίες των κατοίκων: *«στη δεκαετία 1941-1950 οι άλλοτε ασχολίες των κατοίκων του χωριού μας με τις σπορές σιταριού και κριθαριού και τη ρητινοσυλλογή σταμάτησαν για πάντα. Άροτρα, δρεπάνια, ντουγένια, λιχνιστήρια, αξίνες και άλλα αποτελούν ένα μέρος του μουσείου λαϊκής τέχνης του χωριού μας. Οι κάτοικοι μας περιορίστηκαν στην κτηνοτροφία, στα κηπευτικά, στην ελαιοσυλλογή για του φαγιού μας το λάδι' και στα χόρτα του βουνού. Οι τρεις μυλωνάδες*

του χωριού μας έκλεισαν και αυτοί για πάντα τους αλευρόμυλους τους, που σήμερα ερειπωμένοι λίγο ή πολύ θυμίζουν σε μας τους γέροντες την αλλοτινή δραστηριότητα του».

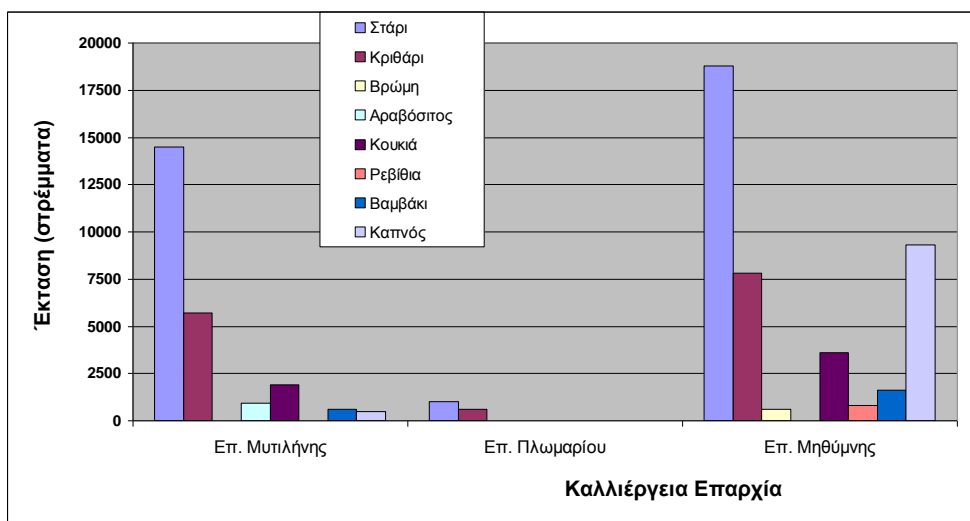
Το 1950, εξάλλου, οι εκτάσεις των καλλιεργειών καταγράφονται ως εξής: Γόνιμα αροτραία εδάφη: 300.000 στρ., ελιές: 450.000 στρ., αμπέλι: 8.500 στρ. (Μαντζουράνης, 1976).

Στον **Πίνακα 1** παρουσιάζονται οι καλλιέργειες σε κάθε επαρχία της Λέσβου την δεκαετία του 1950 και η έκταση τους των ετησίων στο **Σχήμα 2**.

Πίνακας 1. Καλλιέργειες κατά επαρχία της Λέσβου την δεκαετία του 1950 (με βάση στοιχεία Παπαδέλλη 1956)

Επαρχία	Καλλιέργειες
Μυτιλήνης	Δημητριακά, γλυκάνισο, καπνός, ελιές, αμπέλι, εσπεριδοειδή, πολλά οπωροφόρα
Πλωμαρίου	Δημητριακά, ελιές, αμπέλι (Μηλιώτικο κρασί)
Μηθύμνης	Δημητριακά, βαμβάκι, καπνός, όσπρια, πατάτες, κηπευτικά (λαχανικά), ελιές, συκιάς, αχλαδιές, κυδωνιές, αμυγδαλιές, εσπεριδοειδή, άλλα οπωροφόρα, αμπέλι

Σχήμα 2. Έκταση ετησίων καλλιεργειών σε κάθε επαρχία της Λέσβου την δεκαετία του 1950 (από Παπαδέλλη 1956)



Σύμφωνα με τον Παπαδέλλη (1956) η Αγιάσος ήταν κατάφυτη από καστανιές και καρυδιές και οι κάτοικοι καλλιεργούσαν επίσης ελιές, μηλιές, αχλαδιές και κερασιές, στην περιοχή της Γέρας κυριαρχούσαν οι ελιές αλλά καλλιεργούσαν επίσης λαχανικά και οπωροφόρα και στην Βρίσα Πολιχνίτου ελιές, δημητριακά και καπνό.

Η συμβολή του πρωτογενή τομέα στο συνολικά οικονομικά ενεργό πληθυσμό του Νομού Λέσβου, τα τελευταία 50 χρόνια μειώνεται δραματικά μέσα στον χρόνο, αν αναλογιστούμε ότι το 1961 οι απασχολούμενοι στον τομέα έφταναν τους 37.628, ενώ το 2001, μόλις τους 10.552. Σύμφωνα με τρεις τελευταίες απογραφές, ο πρωτογενής τομέας αποτελούσε το 48,5% του συνολικού ενεργού πληθυσμού το 1981, το 25,6% το 1991 και τέλος το 26,3% το 2001 (Παπαδημητρίου, 2006).

Η μετανάστευση αλλά και η αστικοποίηση λόγω ανάπτυξης των τουριστικών και διοικητικών κέντρων (Μυτιλήνη, Καλλονή, Ερεσός, Μόλυβος, Πέτρα κ.λ.π) είναι τα κύρια χαρακτηριστικά των τελευταίων δεκαετιών που επηρεάζουν άμεσα το ποσοστό του πληθυσμού που ασχολείται με τη γεωργία ως κύριο επάγγελμα. Ο τουρισμός, επίσης, έχει μεταβάλλει τις προτεραιότητες των κατοίκων για βιοπορισμό. Ωστόσο μεγάλο τμήμα του πληθυσμού διαμένει, σήμερα, στα χωριά (κυρίως ηλικιωμένοι). Υπάρχουν πολλοί μετανάστες, κυρίως στο εξωτερικό αλλά και στα μεγάλα αστικά κέντρα της χώρας που διατηρούν δεσμούς και ιδιοκτησίες και έρχονται για διακοπές το καλοκαίρι. Κύριο εισόδημα των κατοίκων είναι οι ελιές (γεωργία), η κτηνοτροφία (αιγοπρόβατα ως επί το πλείστον), η ναυτιλία, και ο τουρισμός. Οι ηλικιωμένοι στηρίζονται κυρίως στις συντάξεις τους αλλά όπως και οι νεώτερες γενιές ανησυχούν για την επιβίωσή τους καθώς βλέπουν την αγοραστική τους δύναμη και τα έσοδά τους να μειώνονται συνεχώς λόγω της οικονομικής κρίσης. Κατά τα άλλα στο νησί επικρατούν ρυθμοί κανονικοί και η ζωή είναι ήσυχη εκτός τουριστικής περιόδου.

Ένα άλλο χαρακτηριστικό των αγροτικών κυρίως περιοχών στις οποίες έγινε η έρευνα αποτελεί το γεγονός ότι έχει αλλοιωθεί σε μεγάλο βαθμό το μοντέλο αυτοσυντήρησης και αυτάρκειας σε επίπεδο οικογένειας, κοινότητας και νησιού –(όπως βέβαια και σε όλη την επικράτεια).

Είναι χαρακτηριστικό επίσης ότι μέχρι πριν λίγες δεκαετίες οι περισσότερες πρώτες ύλες για τις άμεσες ανάγκες των κατοίκων (διατροφή, ένδυση, υπόδηση, στέγαση, κλπ) ήταν εγχώριες σε μεγάλο βαθμό και αξιοποιούνταν ακόμη και δευτερογενώς ή τριτογενώς στο νησί

(ελαιοτριβεία, πυρηνελαιουργεία, σαπωνοποιεία, βυρσοδεψεία, αποσταγματοποιεία, μύλοι, καπνεργοστάσια κλπ). Το 1885 η Λέσβος διέθετε 269 ελαιόμυλους και 10 ατμοκίνητα ελαιοτριβεία (Ανώνυμος, 1999). Το 1909, στο βιβλίο «Συνοπτική Ιστορία και Τοπογραφία της Λέσβου» ο Οικονόμος Τάξης περιγράφει ότι η Λέσβος διέθετε μια πολύ καλή και ραγδαία αναπτυσσόμενη βιομηχανία η οποία αποτελούνταν από 125 περίπου ατμοκίνητα εργοστάσια (57 ελαιοτριβεία, 8 αλευροποιία, 17 βυρσοδεψεία, 35 σαπωνοποιεία, 5 πυρηνελαιοεργοστάσια, 1 μακαρονοποιείο, 1 νηματοουργείο, 1 μηχανουργείο και 1 υφαντουργείο). Ο Παπαδέλλης (1956) αναφέρει ότι η Ανεμώτια είχε ένα από τα τελειότερα ελαιοτριβεία της Ελλάδας, ενώ στην Επαρχία Μυτιλήνης υπάρχουν πολλά ελαιοτριβεία, κονσερβοποιείο, εκκοκκιστήριο βάμβακος και καπνεργοστάσιο.

Είναι χαρακτηριστικό το παράδειγμα της κοινότητας Αγ. Παρασκευής όπου τον 20^ο αιώνα ο κοινοτισμός έφτασε στο απόγειό του με τη λειτουργία κοινοτικών εργοστασίων (Μηχανή του Κοινού) ενώ η δραστηριότητα διαφόρων ανθρών συντεχνιών (ζευγάδες, έμποροι, βιοτέχνες κ.α) είχε σημαντικότερο και πρωταρχικό ρόλο στην καθημερινή οικονομική και κοινωνική ζωή της περιοχής. *«Η Αγία Παρασκευή είχε έντονη συντεχνιακή οργάνωση. Ορισμένα επαγγέλματα προσδιόριζαν την οικονομία του χωριού και έθεταν όρους που ρύθμιζαν την εργασία και οργάνωναν την αγορά. Ισχυρότερο ήταν το ισνάφι των ζευγάδων (1774) που φρόντιζε για την επίλυση των αγροτικών διαφορών, κατασκεύαζε αγροτικούς δρόμους και κρήνες, έχτιζε λιθόστρωτα και μεριμνούσε για την ασφάλεια των κτημάτων. Ακολουθούσε η συντεχνία των ραπτών και των βακάληδων (1832) που μετέτρεψε σε ξενώνα για τους φτωχούς και τους απόρους το Μαγαζί της Χώρας... Ακολουθούσε το σωματείο των παπουτσήδων (1854) και άλλων τεχνιτών (αλμπάνηδων, μπογιατζήδων, μυλωνάδων, σαμαράδων, κεσετζήδων (πιλοποιών) » (Σιφναίου, 2007).*

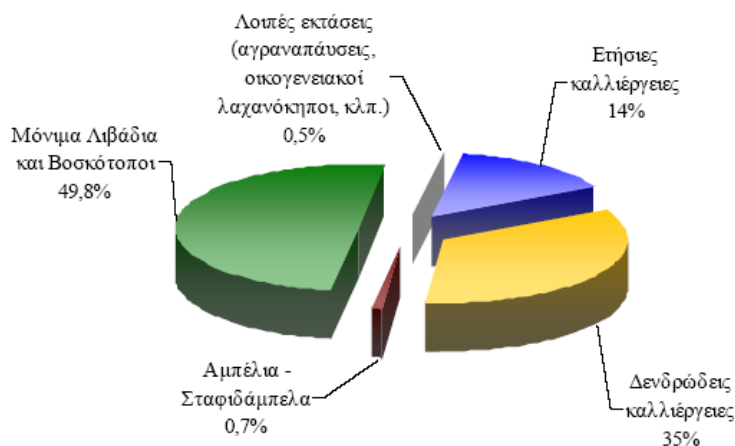
Ο Χρ. Τραγέλλης (1999) στο βιβλίο του 'Τα γεωργικά της Καλλονής', γράφει ότι *«το κάθε νοικοκυριό έπρεπε να φροντίσει για τις σοδειές του. Λίγοι ψώνιζαν από το μπακάλη και όσοι το έκαναν θεωρείτο 'μπαταξιλήκι' με την έννοια του ανοικοκύρευτου ανθρώπου που δεν φροντίζει σωστά το βίός του. Γι' αυτό και οι νοικοκυραίοι συγκέντρωναν τις σοδειές τους στο κατώι και το κελάρι για να περάσουν τις μέρες του χειμώνα»*. Κι αλλού (Τσαλίκης, 1999): *«Το ζευγάδικο σπίτι το θεωρούσαν οι χωριανοί γεμάτο σαν το ρόδι. Αυτό ήταν το όνειρο του κάθε ζευγά. Να γίνει η οικογένειά του αυτάρκης από άποψη διατροφής, πράγμα που το πετύχαινε με τη*

δουλειά τους, όλα τα μέλη της οικογένειας και με τον τρόπο της οργάνωσης της οικιακής τους οικονομίας».

Η αγροτική παραγωγή της Λέσβου σήμερα

Η αγροτική παραγωγή, σήμερα, αποτελείται κυρίως από ελιές και λάδι, και σε λιγότερο βαθμό από σιτηρά, κτηνοτροφικά ενώ τα κηπευτικά περιορίζονται κυρίως στους καλοκαιρινούς μήνες. Ειδικότερα έχουν εκλείψει ολότελα οι καλλιέργειες του καπνού και των κλωστικών φυτών (βαμβάκι, λινάρι κλπ) και του ροβιού ενώ σπάνια μπορεί κανείς να συναντήσει πια σουσάμι, φάβα ή λαθούρι που καλλιεργείται για οικιακή χρήση ή για να μη χαθεί ο σπόρος λόγω συναισθηματικών δεσμών με την καλλιέργεια αυτού του σπόρου (μνήμες).

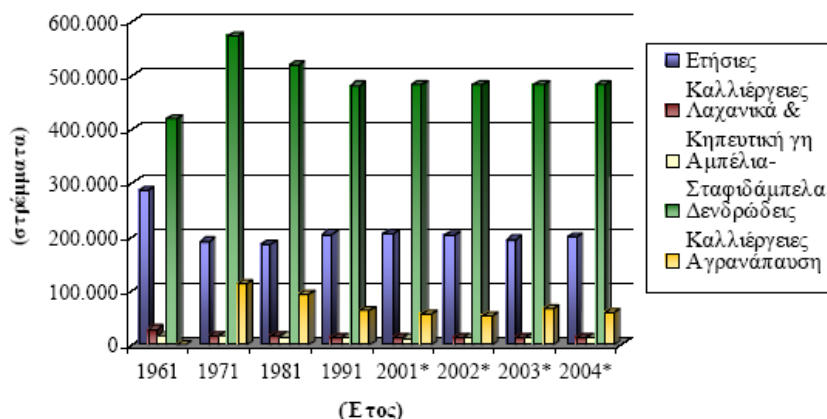
Ως προς την σύνθεση της χρησιμοποιούμενης γεωργικής γης, σε επίπεδο Νομού, σύμφωνα με την απογραφή 1999/2000, το μεγαλύτερο ποσοστό, (84,8%), καταλαμβάνουν τα μόνιμα λιβάδια και οι βοσκότοποι καθώς και οι μόνιμες δενδρώδεις καλλιέργειες (Σχήμα 3). Αυτό είναι εύλογο, αν



Σχήμα 3: Σύνθεση της χρησιμοποιούμενης γεωργικής γης στο νομό Λέσβου (Πηγή: ΕΣΥΕ, Απογραφή Γεωργίας – Κτηνοτροφίας 1999/2000, από Παπαδημητρίου, 2006)

αναλογιστούμε ότι, λόγω των εδαφοκλιματολογικών συνθηκών, η σημαντικότερη δενδρώδης καλλιέργεια, η ελαιοκαλλιέργεια, κυριαρχεί με αποτέλεσμα οι ετήσιες καλλιέργειες να καταλαμβάνουν ποσοστό 14%, ενώ οι εκτάσεις με αμπέλια και σταφιδάμπελα καταλαμβάνουν ποσοστό, μόλις 0,7%. Όσον αφορά, τα μόνιμα λιβάδια και τους βοσκότοπους, σε αυτούς περιλαμβάνονται και οι άγονοι βοσκότοποι που χρησιμοποιήθηκαν από την εκμετάλλευση για βόσκηση. Οι άγονοι βοσκότοποι αποτελούν το μεγαλύτερο ποσοστό, (98%), από το σύνολο των βοσκοτόπων και την τελευταία δεκαετία έχουν επιδείξει μια ανησυχητική αύξηση, σχεδόν έχουν διπλασιαστεί (από 263.273 το 1991, σε 591.536 στρ. το 2000) (Παπαδημητρίου, 2006).

Η υπεροχή των δενδρωδών καλλιεργειών γίνεται αντιληπτή, όχι μόνο βάση της τελευταίας απογραφής, αλλά εξετάζοντας την εξέλιξη στις βασικές κατηγορίες καλλιεργειών της χρησιμοποιούμενης γεωργικής γης στον Νομό Λέσβου, μέσα στο χρόνο (Παπαδημητρίου, 2006) Έτσι, παρατηρούμε ότι παρά τις αυξομειώσεις που επιδέχονται όλες οι καλλιέργειες οι δενδρώδεις υπερίσχυαν και συνεχίζουν να υπερισχύουν, έναντι των άλλων καλλιεργειών και από το 1991 και μετά συνεχίζουν να αυξάνονται σταδιακά, όπως απεικονίζεται στο **Σχήμα 4**.



Σχήμα 4: Κατανομή χρησιμοποιούμενης γεωργικής γης κατά βασικές κατηγορίες καλλιεργειών στο Νομό Λέσβου, (Πηγή: ΕΣΥΕ, Ετήσια Γεωργική Έρευνα 1961, 1971, 1981, 1991 και προσωρινά στοιχεία 2001, 2002, 2003 και 2004) (από Παπαδημητρίου, 2006)

Ο κύριος όγκος των παραδοσιακών ποικιλιών που διατηρούνται στο νησί αφορά κυρίως κηπευτικά, που καλλιεργούνται ακόμη σε ερασιτεχνικούς κήπους και δενδρώδη, που ακόμη υπάρχουν διάσπαρτα σε όλο το νησί ή καλλιεργούνται κυρίως στην περιοχή της Αγιάσου.

Παρά την συμβολή του πρωτογενή τομέα, τόσο στο Νομό Λέσβου, όσο και στο σύνολο της χώρας, η συρρίκνωση του αγροτικού πληθυσμού είναι αισθητή. Η τάση για αστικοποίηση, η μη ελκυστικότητα της γεωργικής απασχόλησης, κυρίως από τους νέους και η γενικότερη τάση μείωσης των γεωργικών εισοδημάτων, με τη μείωση των τιμών των αγροτικών προϊόντων, λόγω αύξησης του διεθνούς ανταγωνισμού, τα διαρθρωτικά προβλήματα της γεωργίας, η κατάσταση των Συνεταιρισμών, έχουν ως αποτέλεσμα να παρατηρείται μια γενική μείωση του συνολικού πληθυσμού στην νησιωτική περιοχή του Νομού Λέσβου. Η συρρίκνωση αυτή του πληθυσμού, αποτυπώνεται και στην ηλικιακή πυραμίδα των κατοίκων, του νησιωτικού χώρου, με αποτέλεσμα ο πληθυσμός να εμφανίζεται, αρκετά γερασμένος και να μην υπάρχουν παραγωγικές ηλικίες, σε μεγάλο ποσοστό. Σύμφωνα με τις τρεις τελευταίες απογραφές, ο πρωτογενής τομέας αποτελούσε το 48,5% του συνολικού ενεργού πληθυσμού το 1981, το 25,6% το 1991 και τέλος το 26,3% το 2001 (Παπαδημητρίου, 2006).

Συνοπτικά, θα μπορούσε να θεωρηθεί ότι ο αριθμός και η έκταση των παραδοσιακά καλλιεργούμενων ειδών και ποικιλιών στην Λέσβο έχει μειωθεί σημαντικά σε σχέση με ότι καλλιεργούνταν πριν μια γενιά. Κυριότεροι λόγοι που συνηγορούν σε αυτό το φαινόμενο, συνδυάζοντας τις γενικές τάσεις και τις τάσεις στο νησί, θα μπορούσαν να είναι:

α. Η μετανάστευση και η αστικοποίηση που μείωσαν σημαντικά τον αριθμό των απασχολούμενων με τη γεωργία στα χωριά

β. Η αλλαγή στο παραδοσιακό μοντέλο αυτάρκειας αλλά και βιοπορισμού (στροφή σε επιδοτούμενη κτηνοτροφία, αγροτουρισμό, κυρίως αλλαγή καταναλωτικών προτύπων)

γ. Εντατικοποίηση της γεωργίας, μονοκαλλιέργειες, χρήση μοντέρνων – βελτιωμένων ποικιλιών, έλλειψη κινήτρων και επιδότησης για τις παραδοσιακές ποικιλίες .

δ. Έλλειψη πολλαπλασιαστικού υλικού ντόπιων ποικιλιών και η γενετική διάβρωση

ε. Τα εγγενή προβλήματα κάποιων παραδοσιακών ποικιλιών και ειδών (μέγεθος, εμφάνιση, συντηρησιμότητα, απόδοση, ειδική χρήση κ.α.)

στ. Προβλήματα υποβάθμισης και μείωσης φυσικών πόρων και κυρίως νερού σε χωριά που γειτονεύουν με τουριστικά κέντρα (αδυναμία διατήρησης ερασιτεχνικών κήπων)

Γ. Η ΣΥΛΛΟΓΗ ΣΤΟ ΠΕΔΙΟ

Σχεδίαση-προβολή

Για το σκοπό της συλλογής έγινε προκαταρκτικός σχεδιασμός με βάση τις διαθέσιμες πληροφορίες για υφιστάμενη καλλιέργεια ντόπιων ποικιλιών στις περιοχές αυτές καθώς και για διενέργεια τυχόν παλιότερων συλλογών από την Τράπεζα Γενετικού Υλικού ή άλλο φορέα. Επιπλέον αποφασίστηκε η πραγματοποίηση τουλάχιστον μίας ανοικτής ενημερωτικής εκδήλωσης και η χρήση τοπικών ΜΜΕ πριν την συλλογή για ενημέρωση της τοπικής κοινωνίας και η δημιουργία δικτύου ανά το νησί με γεωπόνους, ιδιώτες, συλλόγους, συνεταιρισμούς κλπ για την διασφάλιση της επιτυχίας της συλλογής αυτής.

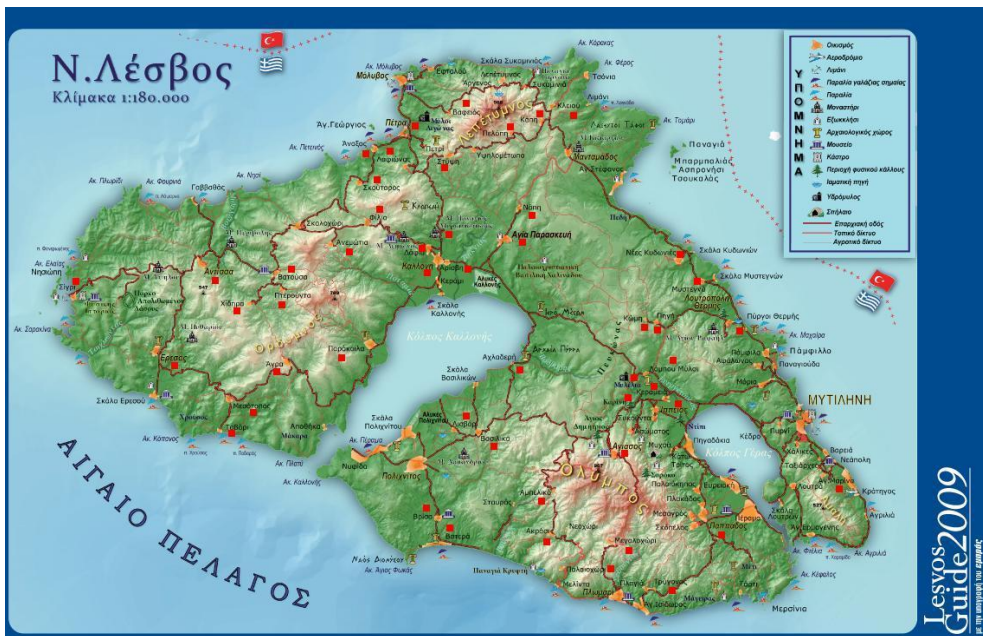
Στα πλαίσια αυτού του σχεδιασμού διοργανώθηκε ημερίδα στη Μυτιλήνη στις 12 Φεβρουαρίου 2011 με ομιλητές όλους τους προαναφερθέντες. Η ημερίδα απευθύνθηκε στους γεωπόνους του νησιού, είχε επιτυχή έκβαση τόσο από πλευράς συμμετοχής όσο και στη εποικοδομητική συζήτηση που αναπτύχθηκε. Την ίδια επιτυχία είχαν και συνεντεύξεις σε τοπικό τηλεοπτικό κανάλι και εφημερίδες, όπως επιβεβαιώθηκε και μετέπειτα από τις επισκέψεις μας στα χωριά. Στις 4 Μαρτίου 2011 έγινε ενημερωτική ημερίδα στην Αγ. Παρασκευή για τη συλλογή σπερμάτων¹ στο νησί με τη συμμετοχή αρκετών κατοίκων της περιοχής.

Αποτελέσματα συλλογής

Η συλλογή ξεκίνησε στις 12 Φεβρουαρίου και ολοκληρώθηκε στις 12 Μαρτίου 2011 από τους Κ. Κουτή, Π. Μπεμπέλη, Ρ. Τσίγγου και Ρ. Θανόπουλου για τις δύο πρώτες ημέρες και συνεχίστηκε για το υπόλοιπο

¹ Θα αναφέρονται παρακάτω ως σπόροι, λόγω της κοινής χρήσης της λέξης

διάστημα από τον Κ. Κουτή. Μετέπειτα η Ρ. Τσίγγου συνέλεξε γενετικό υλικό από τρία χωριά. Συνολικά έγιναν επισκέψεις σε 40 (Χάρτης 1) χωριά (καφενεία, αγρούς, κήπους κλπ), έγιναν συζητήσεις, επαφές με περισσότερους από 144 ανθρώπους του νησιού (Πίνακας 1 του παραρτήματος) που είχαν ή έχουν άμεση σχέση με τις παραδοσιακές ποικιλίες σαν ερασιτέχνες ή επαγγελματίες καλλιεργητές. Συνολικά 64 δωρητές – κάτοικοι του νησιού έδωσαν για τη συλλογή 307 δείγματα ποικιλιών από 32 είδη κυρίως κηπευτικών, σιτηρών και κτηνοτροφικών φυτών (Πίνακας 2 του παραρτήματος). Επίσης καταγράφηκαν στοιχεία που αφορούσαν ποικιλίες καλλιεργειών στο αμπέλι, δενδρώδη, κηπευτικά, αροτραίες ποικιλίες και καλλιέργειες που έχουν εξαφανιστεί πια όπως και γνώσεις παραδοσιακής γεωργίας και χρήσης των ποικιλιών αυτών (Πίνακες 3, 4, 5–του παραρτήματος).



Εικόνα 1. Χάρτης της Λέσβου όπου φαίνονται τα χωριά στα οποία πραγματοποιήθηκε η έρευνα (κόκκινες κουκίδες)

Στον Πίνακα 2 παρουσιάζεται η συλλογή δειγμάτων κατά είδος. Διαπιστώνεται ότι στα κηπευτικά διατηρείται ο μεγαλύτερος πλούτος δειγμάτων με πολυπληθέστερα τα κολοκύθια, τα πεπόνια, τις ντομάτες και τα φασόλια. Με βάση το γεγονός της ισχυρής διάβρωσης στα σιτηρά, η ύπαρξη ακόμα δειγμάτων σιτηρών πρέπει να αξιολογηθεί ως σημαντική.

Πίνακας 2. Συγκεντρωτικά αποτελέσματα συλλογής δειγμάτων κατά είδος

Γένος /είδος	Κοινό όνομα	Αριθμός
<i>Abelmoschus esculentus</i>	Μπάμια	18
<i>Allium porrum</i>	Πράσο	4
<i>Allium cepa</i>	Κρεμμύδι	3
<i>Allium sativum</i>	Σκόρδο	2
<i>Anethum graveolens</i>	Άνηθος	2
<i>Apium graveolens</i>	Σέλινο	8
<i>Avena sativa</i>	Βρώμη	3
<i>Beta vulgaris</i>	Παντζάρι	2
<i>Brassica oleracea</i>	Λάχανο	7
<i>Brassica oleracea var. italica</i>	Μπρόκολο	1
<i>Capsicum annuum</i>	Πιπεριά	14
<i>Citrullus lanatus</i>	Καρπούζι	10
<i>Cichorium intybus</i>	Ραδίκι	1
<i>Cucurbita sp.</i>	Κολοκύθι	54
<i>Cucumis melo</i>	Πεπόνι	25
<i>Cucumis sativus</i>	Αγγούρι	14
<i>Cynara scolymus</i>	Αγκινάρα	1
<i>Eruca sativa</i>	Ρόκα	5
<i>Hordeum vulgare</i>	Κριθάρι	2
<i>Juglans regia</i>	Καρυδιά	1
<i>Lathyrus sp.</i>	Αρακάς	1
<i>Lactuca sativa</i>	Μαρούλι	3
<i>Petroselinum sativum</i>	Μαϊντανός	2
<i>Phaseolus sp.</i>	Φασόλι	30
<i>Vigna sp.</i>	Φασολάκια	11
<i>Raphanus sativus</i>	Ρεπάνι	3
<i>Sesamum indicum</i>	Σουσάμι	2
<i>Solanum lycopersicum</i>	Ντομάτα	47
<i>Solanum melongena</i>	Μελιτζάνα	22
<i>Triticum spp.</i>	Σιτάρι	3
<i>Vicia faba</i>	Κουκιά	5
<i>Zea mays</i>	Καλαμπόκι	1
	Σύνολο	307

Το κατά πόσο τα δείγματα που συλλέχθηκαν αντιπροσωπεύουν διακριτές τοπικές ποικιλίες είναι κάτι που για να απαντηθεί απαιτεί τον χαρακτηρισμό των συλλογών. Αλλά ακόμα αν είναι λίγες ποικιλίες και πολλά δείγματα και αυτό είναι σημαντικό

γιατί δείχνει το μέγεθος της ενδοποικιλιακής παραλλακτικότητας κάθε ποικιλίας, που της επιτρέπει την καλύτερη προσαρμογή στις μεταβαλλόμενες βιοτικές και αβιοτικές

καταπονήσεις. Δεν μπορεί επίσης να αποκλειστεί η περίπτωση κάποια δείγματα να προέρχονται από εμπορικές ποικιλίες που μετά από παρέλευση πολλών ετών και την ανταλλαγή να θεωρούνται τοπικές ποικιλίες ενώ δεν είναι.

Στον **Πίνακα 3** παρουσιάζονται τα δείγματα που συλλέχτηκαν σε κάθε χωριό στο οποίο έγινε επίσκεψη. Χρειάζεται να επισημανθεί ότι στη συλλογή γενετικού υλικού υπεισέρχεται εκτός των σταθερών παραγόντων (π.χ. καλλιεργητική παράδοση, δημογραφική κατάσταση) και ο παράγοντας τυχαιότητα που σχετίζεται με ποια πρόσωπα θα συναντήσει ο συλλέκτης κάθε φορά και τι υλικό διαθέτουν. Αυτό αποδεικνύεται και από άλλες συλλογές, όπως στην Λήμνο, αλλά και από τα αποτελέσματα της συγκεκριμένης συλλογής. Δηλαδή η δεύτερη επίσκεψη της Ρ. Τσίγγου στην Άντισσα πρόσθεσε 19 δείγματα επιπλέον.

Συλλογές γενετικού υλικού από την Τράπεζα Γενετικού Υλικού – ΕΘ.Ι.ΑΓ.Ε.

Ερευνητές της ΤΓΥ επισκέφτηκαν και συνέλεξαν δύο φορές γενετικό υλικό από την Λέσβο. Η πρώτη φορά ήταν το 1983 σε λίγα χωριά όπου συλλέχτηκαν κυρίως σιτηρά. Τα αποτελέσματα παρουσιάζονται στον **Πίνακα 4**. Η δεύτερη φορά ήταν το 2006 που έγινε εκτεταμένη συλλογή σε 24 χωριά της Λέσβου και συλλέχτηκαν 187 δείγματα (Π. Ράλλη, προσωπική επικοινωνία).

Πίνακας 3. Συγκεντρωτικά αποτελέσματα συλλογής δειγμάτων κατά χωριό

Χωριό	Αριθμός
Αγ. Μαρίνα	7
Αγ. Παρασκευή	16
Αγιάσος	20
Άγρα	20
Ακράσι	15
Αμπελικό	2
Άντισσα	27
Άναξος	6
Βασιλικά	4
Βατερά	10
Βατούσα	1
Βαφειός	5
Βρίσσα	6
Θερμά Μυτιλήνης	20
Θέρμη	1
Ίππειος	15
Καλλονή	15
Κάπη	6
Καρύνη	3
Κεραμειά	1
Λάμπου Μύλοι	1
Λισβόρι	34
Μονή Μυρσινιώτισσας	1
Μεσότοπος	16
Μυστεγνά	3
Νάπη	7
Παράκοιλα	13
Πελόπη	4
Πτερούντα	5
Σκούταρος	1
Στίψη	8
Ταβάρι	2
Τζίθρα	8
Φίλια	5
Χύδηρα	4
Σύνολο	312

Πίνακας 4. Αποτελέσματα συλλογής του 1983 από την ΤΓΥ (Ζαμάνης και συν. 1983)

Είδη	Χωριά			
	Αχλάδες	Βασιλικά	Λισβόρι	Καλλονή
Σιτάρι		1	1	2
Κριθάρι		1		
Βρώμη		1		
Ρεβίθι	1			

Οι τάσεις ανάμεσα στις δύο συλλογές, του 2006 της ΤΓΥ και της σημερινής) είναι συγκρίσιμες (ευρεία αντιπροσώπευση κηπευτικών, μικρή σιτηρών). Σημαντικό είναι ότι μετά από πέντε χρόνια από τη συλλογή του 2006 συλλέχτηκαν παραπάνω δείγματα χωρίς να εξαντληθούν όλες οι δυνατότητες. Μπορεί να γίνει η γενική εκτίμηση ότι η Λέσβος διατηρεί το γενετικό δυναμικό της και ότι η γενετική διάβρωση δεν έχει επιταχυνθεί. Σημειώνεται πάντως ο μικρότερος αριθμός δειγμάτων σιτηρών και η μη εύρεση του ροβιού, που πρέπει να θεωρείται ως οριστικά απολεσθέν.

Κατά τη διάρκεια της έρευνας έγιναν επισκέψεις σε αγροσυνεταιριστικά καταστήματα κυρίως γυναικών (π.χ. Μεσοτόπου, Άγρας, Αγ. Παρασκευής, Αγιάσου), μονές (Ι. Μ. Μυρσινιώτισσας), αγροτικούς συνεταιρισμούς (Αγ. Παρασκευής, Ερεσού, Άγρας, Στύψης, Λισβορίου), μουσεία (Μουσείο Βιομηχανικής Ελαιουργίας Αγ. Παρασκευής, Μουσείο Φυσικής Ιστορίας Σιγρίου, Λαογραφικό Μουσείο Αμπελικού, Μουσείο Ούζου Πλωμαρίου) και βιβλιοθήκες καθώς και στην τοπική αγορά (λαϊκές, μανάβικα, καταστήματα βιολογικών προϊόντων).

Τα δείγματα των σπόρων παραδόθηκαν στο ΓΠΑ στις 14 Μαρτίου 2011 και το ηχογραφημένο υλικό των συνεντεύξεων στη γεωπόνο κ. Ραλλού Τσίγγου με την ολοκλήρωση της έρευνας. Στην συνέχεια απεστάλησαν δείγματα στην Τράπεζα Γενετικού Υλικού στην Θεσσαλονίκη που έχει και την αρμοδιότητα διατήρησης, αναπολλαπλασιασμού και διάθεσης των συλλογών.

Δ. ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΕΣ ΚΑΙ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΣΤΗ ΛΕΣΒΟ – ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ – ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ ΑΞΙΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΟΥΣ

1. Ελιές

Κατέχουν την πρωταρχική θέση μεταξύ των παραδοσιακών ποικιλιών και τη σημαντικότερη από άποψη εισοδήματος των κατοίκων του νησιού. Υπάρχουν αρκετές ποικιλίες (Κολοβή, Αδραμυτινή, Λαδολιά, Δαφνολιά κλπ). Σύμφωνα με τον Banilas et al. (2009) Αδραμυτινή είναι συνώνυμη της Φραγγολιάς και της Αϊβαλιώτικης και η Βαλανολιά αποκαλείται Μυτιληνιά, Βαλάνα και Κολοβή. Ο Κωστελένος (2011) αναφέρει ως γηγενείς την Βαλανολιά (συνώνυμα: Κολοβή, Βαλάνα και Μυτιληνιά), την Αδραμυτινή (συνώνυμα: Φραγγολιά και Αϊβαλιώτικη), την Θρουμπολιά (συνώνυμα: Ασκούδα, Χαμάδα, Χονδρολιά, Χουρμαδολιά κ.ά.) η οποία απαντάται επίσης στο Ν. Αιγαίο και στην Κρήτη. Όλες οι παραπάνω είναι μεσόκαρπες ενώ στην ίδια κατηγορία αναφέρει και την Λαδολιά Λέσβο, ως προσωρινή ονομασία, επειδή το γενετικό υλικό προέρχεται από την Λέσβο αλλά η καταγωγή της είναι άγνωστη καθώς και αν πρόκειται για γηγενή ποικιλία. Στις αδρόκαρπες αναφέρει την Καρολιά (συνώνυμο: Καρούλα). Ο ίδιος αναφέρει ότι υπάρχουν στην Λέσβο οι ποικιλίες Κορωνέικη, Καλαμών, Κονσερβολιά, Καρυδολιά Χαλκιδικής, Μεγάρων και Κοθρέικη. Σε ποια έκταση έχουν φυτευτεί οι μη Λεσβιακές ποικιλίες δεν είναι γνωστό και αν δημιουργούν πίεση προς τις τοπικές. Ιστορικά στοιχεία μαρτυρούν ότι μετά τον μεγάλο παγετό του 1850 έγιναν εκτεταμένες φυτεύσεις με τις ποικιλίες Κολοβή και Αδραμυτινή που αντέχουν σε χαμηλές θερμοκρασίες (Μαντζουράνης, 1976).

Το κυριότερο πρόβλημα με αυτήν την παραδοσιακή καλλιέργεια εντοπίζεται στη διάθεση του παραγόμενου ελαιολάδου (οι τιμές της φετινής εσοδείας 2010-2011 έπεσαν κάτω των 2 ευρώ ανά κιλό). Το υψηλό κόστος συλλογής σε συνδυασμό με την έλλειψη κινήτρων για παραγωγή ποιοτικού ελαιολάδου προστιθέμενης αξίας (τιμή διαφορετική για τον παραγωγό για παραγωγή ΠΓΕ ή βιολογικού) συντελεί στην αυξημένη παραγωγή λαδιού αυξημένης οξύτητας. Οι κάτοικοι του νησιού στηρίζουν πολλές ελπίδες σε αυτήν την καλλιέργεια και είναι αναγκαίο να αναπτυχθούν πρωτοβουλίες που θα μειώσουν τα κόστη καλλιέργειας, θα βελτιώσουν την ποιότητα του συγκομισμένου ελαιόκαρπου και θα εξασφαλίσουν καλύτερες τιμές στην αγορά. Η Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Λέσβου εφαρμόζει ένα ολοκληρωμένο επιχειρησιακό

σχέδιο με σκοπό την ανάδειξη των ιδιαίτερων ποιοτικών χαρακτηριστικών του λεσβιακού ελαιόλαδου που είναι ΠΓΕ μέσω της πιστοποίησης (Βασιλάκος & συν. 2011). Η Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Λέσβου εξάγει ελαιόλαδο στο εξωτερικό, στη Γερμανία, Αγγλία, Βέλγιο, Ν. Αφρική, Ιαπωνία, Αυστραλία, Βραζιλία. Έχει αυξήσει τις πωλήσεις ελαιόλαδου στην Βουλγαρία, τις έχει σταθεροποιήσει στην Κίνα και ανοίγει νέες αγορές στην Ινδία. Τέλος αξίζει να σημειωθεί η εκτεταμένη βιολογική καλλιέργεια της ελιάς στο νησί η οποία προσθέτει συγκριτικό πλεονέκτημα στα προϊόντα ελαιοκομίας του νησιού.

2. Αμπέλια

Η Λέσβος ιστορικά θεωρείτο ότι παρήγαγε φημισμένους οίνους, με καλύτερο της Μήθυμνας, ακολουθούσε ο της Πέτρας, ενώ κατώτερος των προηγούμενων αν και πολύ καλός σε σύγκριση με άλλους περίφημους οίνους ήταν ο της Καλλονής (Τάξης 1874). Σήμερα η καλλιέργεια τους έχει υποχωρήσει σε επίπεδο καλλιέργειας μικρής κλίμακας και ερασιτεχνικό σε διάφορα μέρη του νησιού όπου διατηρούνται παλιές ποικιλίες και γίνονται νέες φυτεύσεις με ποικιλίες, ελληνικές ή/και εισαγόμενες. Ξεχωρίζει ο αμπελώνας (με το παλιό κρασοστάφυλο της Λέσβου) και το Οινοποιείο του Μηθυμναίου Οίνου στα Χίδηρα, ενώ τα τελευταία χρόνια αναπτύσσεται σημαντικά και η βιολογική αμπελουργία. Σχετική αναφορά στο λεσβιακό κρασοστάφυλλο που αναφέρεται να είναι η ποικιλία "chidiriotiko" γίνεται στις ιστοσελίδες: <http://methymneos.gr/> και <http://www.lesvos.com/wine/>. Από την καταγραφή που έγινε δεν αναφέρθηκε αυτή η ονομασία, που όπως φαίνεται προκύπτει από την ονομασία του τόπου: Χύδηρα. Όμως ο Σταύρακας (2010) αναφέρει το Καλλονιάτικο και το παρουσιάζει ως συνώνυμο του Χιδηριώτικου. Επίσης το Οινοποιείο Οινοφόρος χρησιμοποιεί τοπικές ποικιλίες όπως Καλλονιάτικο, Βάψα, Γκντούρα, που θεωρούν ότι διαφέρει από την Μανδηλαριά (Π. Πατερέλλης, προσωπική επικοινωνία). Από τις παλιές καλλιεργούνται ακόμα και ξεχωρίζουν για την ποιότητά τους το Μαύρο Κρασοστάφυλο ή Καλλονιάτικο, η Γκντούρα, το Φωκιανό, η Τενεδιά, το Μπεγλέρι, το Φιλέρι, οι Φράουλες, τα Μοσχάτα, το Νυχάκι και το Σουλτανί. Μια πλήρης εικόνα της καταγραφής ποικιλιών στα χωριά που έγινε επίσκεψη δίνεται στον Πίνακα 5. Στον πίνακα 6 παρουσιάζονται πληροφορίες που συγκεντρώθηκαν από την βιβλιογραφία και συλλογές αμπέλου. Οι δύο πίνακες (5 και 6) έχουν αρκετά κοινά ονόματα αλλά και ορισμένες διαφορές (πχ. το όνομα «AGEROTA» δεν αναφέρθηκε στις

συνεντεύξεις), που εξηγείται ως ένα βαθμό από τα διαφορετικά χωριά που έγιναν επισκέψεις.

Σε επίπεδο συνωνυμιών και μόνο αναφέρθηκε ότι το Μαύρο Κρασοστάφυλο είναι το Καλλονιάτικο συνώνυμο του Χιδηριώτικου, όπως αναφέρθηκε πιο πάνω και ο Σταυρακάκης (2011) το όνομα ερικαρά το ταυτίζει με το Φωκιανό. Ο ίδιος συγγραφέας αναφέρει, μεταξύ των άλλων, το Μοσχοστάφυλο και την Μονεμβασιά. Ο Σταύρακας (2010) παραθέτει τον Αγούμαστο, το Μαύρο ως συνώνυμο με το Μαυρούδι, το Μπεγλέρι, τα Τσαούσια, το Χιώτικο, ενώ αναφορές σε ονόματα ποικιλιών που απαντώνται στην Λέσβο βρίσκονται και στους Λογοθέτη (1947) και Βλάχο (1986).

Πρέπει να τονιστεί ότι είναι άγνωστο κατά πόσο οι αναφερόμενες ποικιλίες ταυτίζονται ονοματολογικά, αμπελογραφικά και μοριακά μεταξύ τους ή με άλλες εκτός νήσου. Παράδειγμα ονοματολογικής σύγχυσης μπορεί να δοθεί με την διάκριση δύο ποικιλιών αφενός της Μανδηλαριάς (συνώνυμο της Βάφτρας) και αφετέρου της Βάφτρας (Σταύρακας 2010). Πρέπει να τονιστεί ιδιαίτερα ότι μόνο σχετική έρευνα με μελέτη και συλλογή υλικού από την Λέσβο μπορεί να φανερώσει τον πραγματικό αριθμό ποικιλιών της Λέσβου τις συνωνυμίες, την ταύτιση των ποικιλιών με άλλες εκτός του νησιού, την αξιολόγηση τους καθώς και την βελτίωση (πχ. επιλογή κλώνων). Η Υπουργική Απόφαση (247771 που δημοσιεύτηκε στο ΦΕΚ 381/2010) για την ταξινόμηση των ποικιλιών αμπέλου προβλέπει για την Λέσβο τα παρακάτω: Συνιστώμενες ποικιλίες για το αμπελουργκό διαμέρισμα Β. Αιγαίου:

Αθήρι Β, Ασύρτικο Β, Λημνιό Ν (Καλαμπάκι, μόνο για τη νήσο Λήμνο), Μανδηλαριά Ν (Αμοργιανό, Δουμπραίνα μαύρη, Κουντούρα μαύρη), Μοσχάτο Αλεξανδρείας Β, Μοσχάτο άσπρο Β.

Επιτρεπόμενες: Αγιαννιώτικο Ν, Αυγουσιάτης Ν, Βάφτρα Ν, Κοτσιφάλι Ν, Μπεγλέρι Β, Ρητινό Ν, Σαββατιανό Β (Δουμπραίνα άσπρη, Κουντούρα άσπρη, Περαχωρίτικο, Σακέικο), Φωκιανό Ν, Χιδηριώτικο Ν (Καλλονιάτικο), Χιώτικο κρασερό Ν. Παρατηρείται ότι λείπουν αρκετές ποικιλίες από αυτές που παρατίθενται στους σχετικούς πίνακες της έκθεσης. Η προτεινόμενη έρευνα για την αποσαφήνιση των πιθανών ταυτίσεων μεταξύ των ποικιλιών αμπέλου μπορεί να οδηγήσει στον εμπλουτισμό των συνιστώμενων και επιτρεπόμενων αφού ακολουθηθεί η διαδικασία που προβλέπεται από την αρ. 243618/10-01-2006 Υπουργική Απόφαση «Ορισμός κριτηρίων αξιολόγησης ποικιλιών αμπέλου και διαδικασία ταξινόμησης αυτών στην Ελληνική Επικράτεια».

Πίνακας 5. Οι ποικιλίες αμπέλου κατά χωριό που καταγράφηκαν κατά την εξερευνητική αποστολή του 2011.

	Αγ. Παρασκευή	Αγιάσος	Άγρα	Ακράσι	Άναξος	Άντισσα	Βατούσα	Βαφειός	Βρίσσα	Ερεσός	Κάπη	Κλειώ	Λισβόρι	Παράκοιλα	Πελόπη	Σίγρι	Σκουτέρως	Τρύγονας	Φίλια
Αγ(κ)ούθαρμος					√						√						√		√
Αγούμαστος		√	√			√													
Αγρόθερμο		√						√							√				
Άσπρο				√															
Ακαριανή																			√
Βασιλάκια																√			
Ασπρούλες			√																
Βάψα				√														√	
Βοδόματο		√		√														√	
Γκντούρα		√	√	√					√									√	√
Ερικαρά, ρικαράς			√	√														√	
Εφτάκιλο			√											√					
Καλλονιάτικο			√			√				√				√		√			

	Αγ. Παρασκευή	Αγιάσος	Άγρα	Ακράσι	Άναξος	Άντισσα	Βαπούσα	Βαφειός	Βρίσσα	Ερεσός	Κάπη	Κλειώ	Λισβόρι	Παράκοιλα	Πελόπη	Σίγρι	Σκουτάρος	Τρύγονας	Φίλια
Καρυδάτο																		✓	
Καντήλες							✓												
Καντίνα						✓													
Καντίνμπαρμάκ												✓							
Κοκκινέλι																			✓
Κοτσινογερατ'κο, κοτσινάγερα						✓	✓												
Κιρντικσίσκα	✓																		
Κρασσοστάφλα	✓				✓		✓	✓								✓	✓		✓
Κυπριώτικο			✓																
Μαύρο																			✓
Μοσχάτα	✓																✓	✓	
Μοσχατο ασπρο			✓			✓													
Μοσχατο μαύρο			✓		✓														

	Αγ. Παρασκευή	Αγιάσος	Άγρα	Ακράσι	Άναξος	Άντισσα	Βαπούσα	Βαφειός	Βρίσσα	Ερεσός	Κάπη	Κλειώ	Λισβόρι	Παράκοιλα	Πελόπη	Σίγρι	Σκουτάρως	Τρύγονας	Φλία
Μοσχοστάφυλο										√									
Μπεγλέρι, Μπιγιλέρι	√	√		√											√		√		
Μονεμβασιά					√														√
Μπερίτ			√																
Μυρωδάτο				√		√		√		√	√	√							
Ντελεσμάνης				√															
Νυχάκι		√		√	√						√			√	√		√	√	√
Πετρόρογα				√															
Πλατάνικο														√					
Ροζακί			√			√										√			√
Σαμιώτικο												√							
Σιδερίτης				√												√			
Σταφίδα																	√		
Σουλτανιά, σουλτανάνα	√		√		√			√	√				√	√		√		√	√

	Αγ. Παρασκευή	Αγιάσος	Άγρα	Ακράσι	Άναξος	Άντισσα	Βαπούσα	Βαφειός	Βρίσσα	Ερεσός	Κάπη	Κλειώ	Λισβόρι	Παράκοιλα	Πελόπη	Σίγρι	Σκουτάρως	Τρύγονας	Φίλια
Τσαούσια																√			
Τενεδιά, ντενέδια			√			√				√									
Φιλέρι						√													
Φράουλα, πρώιμη, όψιμη					√	√	ν		ν		ν			√		√	√	√	√
Φωκιανό						√							√			√			
Χιώτικο			ν									√	ν		ν				

Πίνακας 6. Ποικιλίες αμπέλου από την Λέσβο που υπάρχουν στις συλλογές του ΕΘΙΑΓΕ και αναφέρονται στην βιβλιογραφία.

Στην στήλη «Συλλογή ΕΘΙΑΓΕ 1984» οι ονομασίες παραμένουν όπως παρουσιάζονται στο αρχείο, δηλαδή στα αγγλικά.

Κοτίνης 1985	Περιοχή	Νταβίδης 1966	Συλλογή ΕΘΙΑΓΕ	Χωριό	Καταγραφή ΕΘΙΑΓΕ 2006
Μοσχάτο Αλεξανδρείας	Β. Αιγαίο	Λημνιό	AGEROTA	Πολυχνίτος	Καλλονιάτικο
Μοσχοπατάτα	Νήσοι Αιγαίου		MAVRELI	Πολυχνίτος	Φωκιανό
Μπεγλέρι	Λέσβος		MAGOULO N.	Πολυχνίτος	Βασιλάκι
Μπελένες	Β. Αιγαίο		KYPRIANA	Πολυχνίτος	Ροζ σουλτανί
Τραγανό όψιμο	Νήσοι Αιγαίου		ΗΙΟΤΙΚΟ	Πολυχνίτος	Αγούθαρμος
Χειμωνιάτικο	Α. Αιγαίο		BIRITSIA	Πολυχνίτος	
Αγιαννιώτικο	Α. Αιγαίο		MOSHOVI.	Βασιλικά	
Βάφτρα	Λέσβος		RAZAKI MO.	Βασιλικά	
Μαντηλαριά	Β. Αιγαίο		PROIM. MYRO	Ανεμώτια	
Σιδερίτης	Νήσοι Αιγαίου		PROIM. MYRO	Ανεμώτια	
Φωκιανό μαύρο	Β. και Α. Αιγαίο		KEMBRES	Ανεμώτια	
			MAYRO KAL.	Ανεμώτια	
			ADRIANI	Παλαιόκηπος	
			MAVRO MYR.	Ανεμώτια	

3. Δενδρώδη

Υπάρχει πολύ μεγάλη βιοποικιλότητα (κυρίως ποικιλιών αχλαδιάς και συκιάς) που ακόμη διατηρείται στο μεγαλύτερο μέρος του νησιού. Είναι χαρακτηριστικό ότι στην περιοχή της Αγιάσου καταγράφηκαν (διασταυρωμένες μαρτυρίες): περίπου 30 ποικιλίες αχλαδιών, ενώ επί πλέον ονομασίες αναφέρθηκαν σε άλλα χωριά, πάνω από 10 ποικιλίες σύκων και ποικιλιών μήλων (Πίνακας Π3 στο Παράρτημα). Δεν πρέπει να διαφύγει της προσοχής ο γλωσσολογικός πλούτος των ονομασιών των τοπικών ποικιλιών των δενδρωδών, ιδιαίτερα των αχλαδιών.

Στην καθημερινή συνείδηση του κόσμου τα δενδρώδη κατέχουν σημαντική θέση ως στοιχείο καθημερινής διατροφής ενώ στους παλιότερους υπάρχει η ανάμνηση της εμπορικότητας κυρίως των **αχλαδιών και σύκων** (εξαγωγή σε διάφορα μέρη) και της χρησιμότητας τους στις ανάγκες της οικιακής οικονομίας (νωπή χρήση, αποξηραίνόμενα, γλυκό, διατροφή αγροτικών ζώων κλπ.)

Το γενετικό υλικό των δενδρωδών, (απ' όσο είναι γνωστό) δεν έχει ακόμη συστηματικά καταγραφεί και αξιολογηθεί σαν υλικό. Όμως υπάρχουν περιπτώσεις που ένα μέρος του έχει αξιολογηθεί, όπως έξι ποικιλίες συκιάς από τη Λέσβο, (Paradouroulou et al. 2002).

Είναι σημαντικό να αναφέρουμε ότι πιθανά λόγω της ευκολίας της απευθείας αγοράς και φύτευσης δενδρυλλίων και κλημάτων αλλά και επιπλέον επειδή σιγά-σιγά φθίνει η γνώση του εμβολιασμού στους νεώτερους, γίνονται αθρόες εισαγωγές δενδρυλλίων εμπορικών ποικιλιών και μόνο, από φυτώρια κυρίως της Μακεδονίας ή από αλλού.

Άμεσα εμπορεύσιμα είναι κυρίως τα αχλάδια και μήλα της Αγιάσου (Αγιασώτικα) ενώ μπορεί να εκτιμηθεί άμεσα στην αγορά η ποιότητα των πρωιμότερων από τα αχλάδια Αχτσέδων, των Μπεϊ Αρμούτ, της Μπουζαγάνας και των όψιμων χειμωνιάτικων ποικιλιών. Οι αχτσέδες αναφέρονται και στην ιστοσελίδα του ΥΠΑΑΤ (Οδηγός Τοπικών Ποικιλιών: http://www.minagric.gr/greek/EPAA/ODHGOS_POIK/Aχτσέδες.pdf) με καρπό μετρίου μμεγέθους, στρόγγυλο, με επιδερμίδα κίτρινη. Το χρώμα της σάρκας είναι λευκό με γλυκιά γεύση και συγκομίζεται τον Ιούνιο. Από τα μήλα ξεχωρίζουν τα περίφημα Αγιασώτικα και τα φιρίκια, ενώ υπάρχουν προς διερεύνηση άλλες ποικιλίες στην Αγιάσο που μπορούν να έχουν διάδοση στο νησί. Ευρέως διαδεδομένα στο νησί είναι κάποια ξινόκαρπα (άγρια) «μπόλια» μηλιάς που μπορούν επίσης να σταθούν στην αγορά. Όσον αφορά τα ξινόμηλα Αγιάσου (συνώνυμο:

ρενέτες) στον Οδηγό Τοπικών Ποικιλιών αναφέρεται ότι πρόκειται για κλώνο της ποικιλίας Ρεν-ντε-Ρενέτ, εγκλιματισμένη στη νήσο Λέσβο και ιδιαίτερα στην περιοχή της Αγιάσου (http://www.minagric.gr/greek/EPAA/ODHGOS_POIK/Ρενέτες_Αγιάσου.pdf)

Στα **σύκα** υπάρχει μεγάλη βιοποικιλότητα τόσο σε αποξηραίνόμενα όσο και νωπής χρήσης σε κλιμακωτή ωρίμανση. Ξεχωρίζουν τα μεγαλόκαρπα Πολίτικα, Αϊδινιά, Ναζελέδες, Λιβανά και τα Κοκκινόσυκα, ενώ τα Πρασινόσυκα για την καταλληλότητά τους ως αποξηραμένα. Μικρόκαρπες ποικιλίες είναι κατάλληλες για γλυκό και βράσματα (Μαυρόσυκα, Περκούλια, κ. α.). Χαρακτηρίστηκαν και εξετάστηκε ο βαθμός γενετικής συγγένειας έξι ποικιλιών συκιάς από τη Λέσβο, τα Πολίτικα, Αϊδινια, Πρασινόσυκα, Περκούλια, Λέσβος με μακρύ ποδίσκο και άγνωστη ποικιλία (Paradourouli et al. 2002). Διαπιστώθηκε ότι τα πολίτικα έχουν ψηλό βαθμό γενετικής συγγένειας με τα Κύμη, ενώ στο ίδιο κλάδο αλλά με σχετικά μικρότερο βαθμό συγγένειας ομαδοποιήθηκαν τα πρασινόσυκα, τα αϊδινια και μια άγνωστη ποικιλία. Τα Περκούλια ομαδοποιούνται με τα περδικόσυκα Κύπρου. Σε διαφορετική ομάδα ομαδοποιήθηκε και μια ποικιλία με μακρύ ποδίσκο.

Το Ινστιτούτο Καλαμάτας του ΕΘΙΑΓΕ διατηρεί στη συλλογή του ποικιλίες συκιάς από τη Λέσβο. Στον **Πίνακα 7** παρουσιάζονται οι ποικιλίες της συλλογής και ορισμένα χαρακτηριστικά τους (προσωπική επικοινωνία με Π. Κάτσαρη μέσω Π. Ράλλη).

Από τις ποικιλίες κερασιάς στον Οδηγό Τοπικών Ποικιλιών αναφέρονται τα τραγανά Αγιάσου (συνώνυμα: Τραγανό, Αγιάσου, Άγνωστο Αγιάσου) υπάρχει η υπόθεση ότι μπορεί να είναι μία από τις παρακάτω ποικιλίες: α)Τραγανό (κόκκινη) και β)Άγνωστο Αγιάσου (γαλανή) με χαρακτηριστικά καρπών: α)Τραγανό, κόκκινος, τραγανός, σφαιρικός, μέσου μεγέθους. Ωριμάζει στις αρχές Ιουλίου και χρησιμοποιείται για νωπή κατανάλωση. β)Άγνωστο Αγιάσου, γαλανός, πολύ τραγανός, γλυκός, σφαιρικός και μεγάλου μεγέθους. Ωριμάζει στα μέσα Ιουνίου και χρησιμοποιείται στη ζαχαροπλαστική αλλά και για νωπή κατανάλωση (http://www.minagric.gr/greek/EPAA/ODHGOS_POIK/Τραγανά_Αγιάσου.pdf).

Πίνακας 7. Ποικιλίες συκιάς που διατηρούνται στην συλλογή του Ινστιτούτου Καλαμάτας του ΕΘΙΑΓΕ και ορισμένα χαρακτηριστικά τους (προσωπική επικοινωνία με Π. Κάτσαρη μέσω Π. Ράλλη).

Όνομα ποικιλίας	Μέγεθος	Χρώμα	Γεύση
Πολίτικα Λέσβου (Μυτιλήνη)	μέτριο	λευκό – πράσινο	νόστιμο
Περκούλια (Μυτιλήνη)	μέτριο	πράσινο	γευστικά
Πρασινόσυκα Λέσβου (Μυτιλήνη)	μεγάλο	πράσινα ανοιχτό	αρκετά γευστικά
Λέσβου (Μυτιλήνη)	μέτριο (με μεγάλο μίσχο)	πράσινο	γευστικά
Αϊδινιά (Μυτιλήνη)	μέτρια	λευκοπράσινα	πολύ γευστικά
Σμυρναϊκή (Σμύρνη – Μυτιλήνη)	μεγάλο	πράσινο ανοιχτό	ιδιαίτερα γευστική

Υπάρχουν επίσης ποικιλίες δαμάσκηνων, βερίκοκων, κυδωνιών και άλλων φρούτων που έχουν ιδιαίτερη ποιότητα και ήδη αξιοποιούνται από τους υπάρχοντες γυναικείους συνεταιρισμούς του νησιού για την παραγωγή κυρίως γλυκών του κουταλιού και μαρμελάδων. Η ως τώρα έρευνα δεν διαπίστωσε διαφοροποίηση των προϊόντων που κυκλοφορούν ως τέτοια από παραδοσιακές ποικιλίες. Σε άλλες περιπτώσεις μάλιστα συνεταιρισμοί προμηθεύονταν από το εμπόριο πρώτη ύλη για την παρασκευή των παραπάνω προϊόντων, καθώς δεν υπήρχε η καλλιέργεια στην περιοχή τους. Επίσης αναξιοποίητος παραμένει ο γενετικός πλούτος σε άλλα δενδρώδη, πχ. στα **ρόδια** (Πετρόροδα, Ξινόροδα, Ριφάνες (μεγαλόσπορα), Πολίτικα (πλακαρά), Λεφάνια (ξινά) και μεγάλα)² ο οποίος θα μπορούσε να αξιοποιηθεί προς την κατεύθυνση της παρασκευής νωπών χυμών όπως γίνεται σε άλλες περιοχές ή γειτονικές χώρες (πχ Τουρκία) ή και άλλων μη γνωστών και προϊόντων (πχ τουρσιά). Τέλος προς την κατεύθυνση της παρασκευής

² Οι ονομασίες όπως καταγραφήκαν στις συνεντεύξεις

χυμών θα μπορούσαν να αξιοποιηθούν ποικιλίες μήλων, ροδάκινων καθώς και διάσπαρτα εσπεριδοειδή που ευδοκούν στο νησί από παλιά. Ειδικά η καλλιέργεια πορτοκαλιών πρέπει να υφίσταται στα Παράκοιλα τουλάχιστον από το 1500 (πρ επικ.Χρ. Κλέλης).

4. Ακρόδρυα

Σημαντικό παράδειγμα, από άποψη αξιοποίησης υπάρχουσας ποικιλότητας σε ακρόδρυα του νησιού, αποτελεί ο καλλιεργούμενος (σπάνιος και για τα ελληνικά δεδομένα) καστανεύνας της Αγιάσου. Επίσης υπάρχουν διάσπαρτες διάφορες ποικιλίες (σκληροκέλυφες ή απαλοκέλυφες) κυρίως **καρυδιάς, αμυγδαλιάς,** και λιγότερο **φιστικιάς** και **φουντουκιάς** που δεν έχουν μελετηθεί και παραμένουν αναξιοποίητες ή εγκαταλελειμμένες. Οι καλλιέργειες αυτές (κυρίως αμυγδαλιάς) θα μπορούσαν να αξιοποιήσουν ξηρικά περιβάλλοντα του νησιού και να αποτελέσουν πηγή εισοδήματος για τους κατοίκους σε συνδυασμό με τις συκίες και ως πρώτη ύλη για πολλά προϊόντα δευτερογενή, και κυρίως γλυκά, όπως γίνεται σε πολλά άλλα νησιά της χώρας μας, όπως Άνδρο, Νάξο κλπ.

5. Σιτηρά

Τα σιτηρά αποτελούν παραδοσιακή καλλιέργεια με μακρά παράδοση στο νησί όπως μαρτυρούν άνθρωποι που έζησαν προ του 1960, διάφορα τοπωνύμια, και εγκαταλελειμμένοι κυρίως αλευρόμυλοι σε όλη τη Λέσβο. Στον Πίνακα 4 του παραρτήματος παρουσιάζονται τα ονόματα των ποικιλιών των σιτηρών που σπέρνονταν παλιά στα χωριά της Λέσβου. Η καλλιέργεια των παραδοσιακών ποικιλιών σιτηρών στην Λέσβο και στην Λήμνο είχε περιοριστεί το 1959 στο 25% της συνολικής έκτασης ενώ το υπόλοιπο 75% καλλιεργούνταν με εμπορικές ποικιλίες (Πίνακας 7). Μετά το 1960-70 η καλλιέργεια των σιτηρών εγκαταλείφτηκε (κυρίως στα ορεινά) σταδιακά και σήμερα περιορίζονται πια στον κάμπο της Καλλονής (Αγ. Παρασκευή, Λισβόρι) όπου υπάρχουν και οι τελευταίοι καλλιεργητές (σιταριού, κριθαριού, βρώμης) με τον απαραίτητο σύγχρονο εξοπλισμό. Ο τελευταίος (μικρής δυναμικότητας) αλευρόμυλος στο νησί λειτουργεί ακόμη στο Λισβόρι ενώ επίσης λειτουργεί για τουριστικούς κυρίως σκοπούς παλιός νερόμυλος στα Μυλέλια. Οι εναπομείνουσες ποικιλίες δεν έχουν καμία ξεχωριστή τύχη στην αγορά, και σχεδόν έχουν εγκαταλειφθεί.

Οι φούρνοι σε όλη τη Λέσβο προμηθεύονται αλεύρι εκτός νησιού και το ψωμί είναι ανάλογης ποιότητας όπως και σε όλη την υπόλοιπη Ελλάδα (φήμη χωριάτικου, βελτιωμένος άρτος που δεν έχει καμιά σχέση με το ψωμί που παρασκευάζονταν στα χωριά προ του 1960 και ελάχιστα πια συναντά κανείς σε όλη την επικράτεια).

Πίνακας 7. Καλλιέργεια σίτου στην Λέσβο & Λήμνο το 1958 (Κοκολιός 1959)

Τοπική ποικιλία	Έκταση (στρ.)	Παραγωγή (kg/στρ.)	% επί της έκτασης
Αγρίτης	1.600	64	2,28
Ασπρόστρο	4.060	131	5,77
Γυμνόσταρο	2.600	103	3,70
Διμηνίτης	100	139	0,14
Κάμπια	250	115	0,36
Κοκκινόσταρο	1.900	111	2,70
Κολοβό	1.130	109	1,61
Μαυραγάνι	3.800	114	5,41
Σπάρος	1.900	96	2,70
Σύνολο τοπικών	17.338	109	24,66
Βελτιωμένες ποικιλίες	52.690	148	75,34

Τόσο οι διάφορες εναπομείνουσες ποικιλίες κυρίως σιταριού 'Σπάρος', 'Ασπρόσταρο', 'Σαρίτσας', από τις παλιές και η βελτιωμένη 'Λήμνος' όπως και το κριθάρι θα μπορούσαν υπό βιολογική παραγωγή και σε συνδυασμό με την επαναλειτουργία μικρής κλίμακας αλευρόμυλων να αξιοποιηθούν για την παραγωγή επώνυμων ποιοτικών

παρασκευασμάτων (ψωμί, παξιμάδια, κουλούρια κλπ). Επίσης την ώρα που γίνονται αθρόες εισαγωγές ζωοτροφών θα μπορούσαν να καλύψουν μέρος έστω των τεράστιων αναγκών που έχει το νησί, λόγω του μεγάλου αριθμού εκτρεφόμενων ζώων, σε συμπυκνωμένες ζωοτροφές και να συνεισφέρουν στην παραγωγή των ζωοκομικών προϊόντων ενισχύοντας την τοπικότητα τους. Εκτός του σιταριού, σε μικρότερη έκταση καλλιεργείται το τοπικό κριθάρι εξαγώνι και η βρώμη (γιολάφ). Καλαμπόκι σπάνια θα συναντήσει κανείς στη Λέσβο. Σόργο και σίκαλη δεν καλλιεργούνται πια στο νησί.

6. Όσπρια και κτηνοτροφικά ψυχανθή

Το περίφημο μικρόκαρπο ρεβίθι Λισβορίου είναι ίσως το μοναδικό είδος αυτής της κατηγορίας που συνεχίζει να καλλιεργείται στην ομώνυμη περιοχή εξαιτίας της καλής ποιότητάς του, η οποία οφείλεται κυρίως στο εδαφικό περιβάλλον της περιοχής. Τελευταία όμως η καλλιέργεια είναι σε μεγάλη κρίση εξαιτίας των χαμηλών τιμών και της εισαγωγής εισαγόμενων ρεβιθιών σε χαμηλή τιμή. Τα ρεβίθια στο Λισβόρι χάνουν το πλεονέκτημά τους λόγω μη διαφοροποίησης στην αγορά και λόγω εντατικής καλλιέργειας. Το προϊόν δεν προωθείται στην αγορά ως ιδιαίτερο τοπικό προϊόν ώστε να τυγχάνει διαφοροποίησης και καθώς δεν καλλιεργείται βιολογικά δεν υπάρχει μέχρι σήμερα διέξοδος για μια καλύτερη αντιμετώπιση από τους καταναλωτές. Έτσι και αυτή η καλλιέργεια σιγά σιγά φθίνει και οι τελευταίοι παραγωγοί δηλώνουν απογοητευμένοι.

Η Λέσβος φαίνεται να παρουσιάζει μια πλούσια ποικιλότητα σε φασόλια και βίγνες, 25 και 17 δείγματα αντίστοιχα, όπως τα φασόλια Κάπης, τα Πριτσικέλια, Ασπρομύτικα, Μαυρομύτικα, Μπαρμπούνια, Φραγκοφάσουλα (χήρες), Λόπια, της πήχεως, φασόλες άσπρες, τσαουλιά και άλλα σε πολλά χωριά.

Στο νησί δεν καλλιεργείται πια το ρόβι που η χρήση του σχεδόν αποκλειστικά ήταν κτηνοτροφική ενώ σε πολύ μικρές ποσότητες ίσως βρει κανείς λαθούρι («λαθύρ») ή αρακά (*Lathyrus* sp.) για οικογενειακή κατανάλωση (Άντισσα).

7. Κηπευτικά

Οι παραδοσιακές ποικιλίες κηπευτικών της Λέσβου έχουν ιδιαίτερο ενδιαφέρον και αξία και συναντώνται ακόμη στα περισσότερα μέρη του νησιού παρά την διάδοση των μοντέρνων ποικιλιών. Μερικές από τις ποικιλίες που θεωρούνται σήμερα παραδοσιακές ποικιλίες μπορεί να αποτελούν ίσως παλιές βελτιωμένες που καθιερώθηκαν και προσαρμόστηκαν στην Λέσβο. Τα κηπευτικά διατηρήθηκαν σε μεγαλύτερο βαθμό από τις άλλες καλλιέργειες λόγω της αναγκαιότητάς τους για αυτοκατανάλωση, «στα μπαχτσεδέλια», τα οποία συνεχίζουν να καλλιεργούν ως επί το πλείστον άνθρωποι μεγαλύτερης ηλικίας και συνταξιούχοι και λιγότερο οι νεότερες γενιές. Γεγονός το οποίο κρούει και τον κώδωνα του κινδύνου για την διατήρηση των παλιών ποικιλιών μετά από 10 - 15 χρόνια αποτελεί το ότι ελάχιστοι σημερινοί 50ρηδες, και κάτω, ασχολούνται με κήπο. Οι πιο πολλοί από τους νεώτερους επαφίενται στην εργατικότητα και το μεράκι των γεροντότερων ή – πιο απλά – «στο μανάβη της γειτονιάς» και τον πλανόδιο μικροπωλητή.

Από τα κηπευτικά ιδιαίτερο ενδιαφέρον από άποψη ποικιλίας έχουν οι ντομάτες (ροζ, του γλυκού, σφοντύλια κλπ), οι μελιτζάνες και οι μπάμιες. Ποικιλία επίσης υπάρχει στα κολοκυνθοειδή (κολοκύθια, πεπόνια, αγγούρια, καρπούζια), στην πιπεριά και λιγότερο στο λάχανο, σέλινο, κρεμμύδι, μαρούλι κλπ. Λόγω διασταύρωσης με εμπορικές ποικιλίες υπάρχουν μαρτυρίες ότι χάθηκε το ντόπιο ρεπάνι.

Ελάχιστες παραδοσιακές ποικιλίες καλλιεργούνται επαγγελματικά (ντομάτα, πεπόνι, λάχανο, μελιτζάνα) εξαιτίας των χαμηλότερων αποδόσεων (κατά την άποψη των επαγγελματιών καλλιεργητών) σε σύγκριση με τις εμπορικές, τη μη διατηρησιμότητά τους, εξαιτίας προβλημάτων εμπορευσιμότητας (πικρά αγγούρια, μεγάλα λάχανα, ευαίσθητη και μη εμφανίσιμη ικανοποιητικά ντομάτα) αλλά και εξαιτίας της έλλειψης σπόρου ή γενικά πολλαπλασιαστικού υλικού.

Διαπιστώθηκε γενικά ότι παρά την διάθεση πολλών (ερασιτεχνών και επαγγελματιών) να καλλιεργήσουν ντόπιες ποικιλίες, είχε χαθεί ο σπόρος, ή απλά δεν αναζητήθηκε σε άλλα μέρη του νησιού. Η ευκολία με την οποία αντικαθίστανται οι παλιές ποικιλίες δεν δικαιολογείται από τα τυχόν μειονεκτήματα τους αλλά περισσότερο από το γεγονός ότι ολοένα και λιγότερο είναι πλέον γνωστά τα πλεονεκτήματα και η εγγενής αξία τους στους νέους.

8. Σουσάμι

Παλιές μαρτυρίες μιλούν για άσπρο και κόκκινο σουσάμι. Άσπρο σουσάμι βρέθηκε να καλλιεργείται σε πολύ μικρή έκταση στο Λισβόρι .

Συμπεράσματα

Με βάση τα παραπάνω στοιχεία της έρευνας, τα κύρια πλεονεκτήματα των τοπικών παραδοσιακών ποικιλιών της Λέσβου συνοψίζονται στα εξής:

- Ποιότητα
- Αντοχή σε χαμηλές εισροές πρακτικών παραδοσιακής γεωργίας
- Προσαρμοστικότητα στους εδαφοκλιματικούς παράγοντες
- Γνώση και εμπειρία ακόμη δεδομένη

Είναι χαρακτηριστικό ότι από τις απαντήσεις των ερωτηθέντων στο νησί «γιατί συνεχίζουν να κρατούν τις ποικιλίες, ή γιατί δεν θα έπρεπε να χαθούν οι ποικιλίες αυτές» διαπιστώθηκε ότι κύριος λόγος ήταν η ποιότητα των ποικιλιών αυτών. Η γεύση, το άρωμα και άλλα χαρακτηριστικά μπορούσαν να γίνουν εύκολα αντιληπτά αλλά και να αξιοποιηθούν κατά τον καλύτερο τρόπο από την παραδοσιακή γνώση χρήσης τους στην τοπική κουζίνα και για την παραγωγή δευτερογενών, απαραίτητων για την οικιακή οικονομία, προϊόντων (χυλοπίτες, τραχανάδες, μαρμελάδες, βράσματα, αποξηραμένα, σάλτσες, κλπ).

Πολύ σημαντικό επίσης πλεονέκτημα αποτελεί η προσαρμοστικότητά τους στα ήπια παραδοσιακά συστήματα καλλιέργειας, η προσαρμογή στους εδαφοκλιματικούς παράγοντες του νησιού και στις χαμηλές εισροές. Επίσης, σε συνδυασμό με την υπάρχουσα πρακτική γνώση και εμπειρία καλλιέργειας, οι ποικιλίες αυτές εξασφάλιζαν προϊόντα κλιμακωτά στο χρόνο και για όλες τις ανάγκες που είχε μια οικογένεια όχι μόνο σε διατροφή αλλά και σε ένδυση ή άλλες χρήσεις όπως επίσης κάλυπτε – σε έναν βαθμό- ανάγκες της τοπικής βιοτεχνίας η βιομηχανίας. Τέλος, τοπικές ποικιλίες φρούτων (π.χ. αχτσέδες), ελιάς (ελαιόλαδο), σιτηρών κ.α. εξάγονταν από το νησί και εξυπηρετούσαν το εξωτερικό εμπόριο.

E. ΟΙ ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ ΤΩΝ ΤΟΠΙΚΩΝ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ ΤΗΣ ΛΕΣΒΟΥ – ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ

Γενικό πλαίσιο

Τις τελευταίες δεκαετίες έχει μειωθεί δραματικά τόσο ο αριθμός των ειδών που καλλιεργούνταν όσο και ο αριθμός των ποικιλιών εντός των καλλιεργούμενων ειδών. Κύριοι λόγοι ήταν οι αλλαγές στην κοινωνία και στον τρόπο παραγωγής που στην γεωργία εκφράστηκε με την εντατικοποίηση (εκμηχάνιση, χημικές εισροές). Έτσι σημειώθηκε μεγάλη μείωση του παγκόσμιου γενετικού πλούτου (γενετική διάβρωση) με σοβαρές συνέπειες τόσο στη βελτίωση των φυτών όσο και, γενικότερα, στη δυνατότητα των καταναλωτών να δοκιμάσουν μία μεγαλύτερη ποικιλία τροφών, γεύσεων, αρωμάτων και να λάβουν μεγαλύτερη ποικιλία θρεπτικών ουσιών. Δημιουργείται έτσι η ανάγκη διαμόρφωσης μία στρατηγικής διάσωσης, διατήρησης και ορθής χρήσης του γενετικού αυτού πλούτου σημαντικό μέρος του οποίου είναι οι τοπικοί πληθυσμοί ή όπως συνηθίζεται να λέγονται των τοπικών ποικιλιών.

Σχεδιασμός στρατηγικής

Ο σχεδιασμός στρατηγικής για τις τοπικές ποικιλίες μεθοδολογικά θα πρέπει να συνδυάζει οριζόντιες και κάθετες δράσεις και συνέργειες μεταξύ τους. Οι οριζόντιες δράσεις αφορούν τις κλαδικές πολιτικές για όλα τα προϊόντα τοπικών ποικιλιών ή ομάδες αυτών (πχ. διατήρηση, έρευνα αγοράς, τουρισμός) και οι κάθετες την δράση κατά προϊόν (από το χωράφι στο ράφι).

Οριζόντιες δράσεις για τις τοπικές ποικιλίες

Διατήρηση-συλλογή

Δημιουργείται μια ηλεκτρονική βάση συλλογών τοπικών ποικιλιών που έχουν συλλεχτεί στη Λέσβο και φυλάσσονται σε Τράπεζες Γενετικού Υλικού στην Ελλάδα και στο εξωτερικό ώστε να είναι γνωστά τα είδη και οι πληθυσμοί για κατά περίπτωση χρησιμοποίησης είτε για έρευνα είτε για επανεισαγωγή προς καλλιέργεια.

Δημιουργία γεωργικού κήπου με πολυετή είδη τοπικών ποικιλιών που θα φυτευτούν προς διατήρηση υπό την εποπτεία των δημοσίων Ιδρυμάτων που ασχολούνται με το πολλαπλασιαστικό υλικό των ειδών (εργαστήρια Βελτίωσης Φυτών, Αμπελολογίας, Δενδροκομίας, Φυτοπαθολογίας). Ο κήπος θα έχει πολλαπλή χρήση, όπως ερευνητική, διάθεση υγιούς πολλαπλασιαστικού υλικού, εκπαιδευτική, τουριστική. Ενδεικτικά μπορεί να δημιουργηθεί με σύμπραξη Δήμων, φυτωριούχων με την επιστημονική επίβλεψη Γεωπονικών Εργαστηρίων και Ινστιτούτων. Επίσης μπορεί να περιλαμβάνει και την διατήρηση ετησίων τοπικών ποικιλιών και πιθανά να στεγάσει και μια περιφερειακή Τράπεζα Γενετικού Υλικού, υπό την επίβλεψη της Ελληνικής Τράπεζας Γενετικού Υλικού.

Πολύ σημαντικό ρόλο στη διατήρηση στον αγρό έχουν και η επαγγελματική και η ερασιτεχνική καλλιέργεια αφού και οι δύο επιτρέπουν την συνεξέλιξη του γενετικού υλικού στις τοπικές αβιοτικές και βιοτικές συνθήκες που καλλιεργούνται. Η κάθε μια μορφή εξασφαλίζει με διαφορετικό και αλληλοσυμπληρούμενο τρόπο την διατήρηση στον αγρό, η πρώτη με μια μεγάλη ποικιλία ειδών και ποικιλιών και η δεύτερη με μεγαλύτερη ενδοποικιλιακή ποικιλότητα, σημαντική για την διατήρηση της γενετικής ποικιλομορφίας της ποικιλίας.

Η εμπειρία από τη συλλογή του 2011 στην Λέσβο, αλλά και από άλλες συλλογές σε άλλες περιοχές, δείχνει ότι υπάρχουν αρκετά περιθώρια εμπλουτισμού των δειγμάτων και της καταγραφής των πολυετών ειδών. Χρειάζεται να υπάρχει μια μόνιμη στόχευση και προγραμματισμός στην συλλογή δειγμάτων, ιδιαίτερα από χωριά που δεν έγιναν προηγούμενες επισκέψεις ή καλλιεργητές που δεν συναντηθήκαμε. Επί πλέον η επανασυλλογή σε χωριά που έγινε συλλογή εμπλουτίζει το γενετικό υλικό και το «επικαιροποιεί».

Χρήση - διακίνηση σπόρων τοπικών ποικιλιών

Η Ευρωπαϊκή Ένωση, έχει εκπονήσει θεσμικό πλαίσιο που επιτρέπει την εγγραφή τοπικών ποικιλιών στους εθνικούς καταλόγους και την πιστοποιημένη σποροπαραγωγή με ποσοτικές ποσοτώσεις και γεωγραφικούς περιορισμούς. Αυτό το θεσμικό πλαίσιο ορίζεται στην Οδηγία 2008/62/ΕΚ που αναφέρεται στο πολλαπλασιαστικό υλικό των τοπικών ποικιλιών φυτών μεγάλης καλλιέργειας και πατάτας και μεταφέρθηκε στην εθνική νομοθεσία με την ΚΥΑ 324975/11378/16-9-2009 και την Οδηγία 2009/145/ΕΚ που ρυθμίζει θέματα πολλαπλασιαστικού υλικού τοπικών ποικιλιών κηπευτικών ειδών και

μεταφέρθηκε στην εθνική νομοθεσία με την ΚΥΑ 134599/21-1-2011 (Κ. Μίχος, προσωπική επικοινωνία).

Ορισμένοι επαγγελματίες καλλιεργητές και μη κυβερνητικές οργανώσεις στην Ελλάδα θεωρούν ότι ζωτικής σημασίας στοιχείο για τη διατήρηση των τοπικών ποικιλιών αποτελεί η ελεύθερη διακίνηση και εμπορία του πολλαπλασιαστικού υλικού ντόπιων ποικιλιών και η ενθάρρυνση των πολιτών να διατηρούν παλιές ποικιλίες (άρση αντικινήτρων, όπως π.χ. η επιβολή χρήσης πιστοποιημένου σπόρου, κίνητρα σποράς κλπ). Επί πλέον επισημαίνουν ότι οι επαγγελματίες αποθαρρύνονται να καλλιεργήσουν ντόπιες ποικιλίες διότι δεν είναι επίσημα εμπορεύσιμες ή δεν μπορούν να προμηθευτούν τον κατάλληλο και νόμιμο σπόρο, πρόβλημα που αναμένεται να λυθεί με την εφαρμογή του κοινοτικού και εθνικού θεσμικού πλαισίου.

Ωστόσο πρέπει να ληφθεί σοβαρά υπόψη ότι η ελεύθερη διακίνηση και ανταλλαγή σπόρων χωρίς φυτοϋγειονομικό έλεγχο εγκυμονεί κινδύνους για μετάδοση ασθενειών και ζιζανίων. Επίσης η ελεύθερη εμπορία χωρίς πιστοποίηση δεν προστατεύει τον καταναλωτή και δημιουργεί μεταξύ άλλων σύγχυση στην αγορά ανάμεσα στα πραγματικά προϊόντα τοπικών ποικιλιών και στα λεγόμενα ως ψευδεπίγραφα.

Χαρακτηρισμός-εγγραφή, πολλαπλασιασμός

Στην περίπτωση της εμπορικής παραγωγής προϊόντων τοπικών ποικιλιών απαιτείται σύστημα ελέγχου-πιστοποίησης που να εξασφαλίζει στον καταναλωτή ότι η ποικιλία που αγοράζει είναι όντως αυτή, για την οποία μάλιστα πληρώνει, ίσως, και παραπάνω λόγω της αξίας της. Η περιγραφή των χαρακτηριστικών των τοπικών ποικιλιών και σε συνέχεια η εγγραφή τους στον εθνικό κατάλογο θα βοηθήσει σε μεγάλο βαθμό τον νόμιμο πολλαπλασιασμό και διακίνηση του πολλαπλασιαστικού τους υλικού αλλά και την προστασία τους από φαινόμενα βιοπειρατίας. Σημαντικό ρόλο εδώ μπορεί να έχουν πρωτοπόροι αγρότες και φυτωριούχοι με την βοήθεια και επίβλεψη επιστημονικών ιδρυμάτων και των ΚΕΠΥΕΛ που θα μπορούσαν να αναλάβουν την απαιτητική εργασία του διατηρητή. Η πιλοτική επιλογή ποικιλιών από διαφορετικές ομάδες (σιτηρά, όσπρια, δενδρώδη κλπ.) της Λέσβου θα προσφέρει πολύτιμη εμπειρία στην υλοποίηση των παραπάνω και δυνατότητες βελτίωσης του συστήματος.

Καλλιέργεια

Η χρήση χαμηλών εισροών και των συστημάτων αειφορικότητας των φυσικών πόρων (οικολογική, παραδοσιακή γεωργία) θεωρείται ότι είναι τα πιο κατάλληλα για τις τοπικές ποικιλίες.

Είναι διαπιστωμένο ότι οι παραδοσιακές ποικιλίες δεν ταιριάζουν σε συστήματα εντατικής μορφής στα οποία οι εμπορικές ποικιλίες αποδίδουν πολύ καλύτερα σε σχέση με τις ντόπιες που είναι πιο προσαρμοσμένες στις χαμηλές εισροές σε σχέση με τις βελτιωμένες με την προϋπόθεση των σωστών καλλιεργητικών πρακτικών (πχ. αμειψισπορά).

Η προώθηση της καλλιέργειας των ντόπιων ποικιλιών με τη χρήση μειωμένων εισροών και κυρίως με την οικολογική καλλιέργεια θα αναδείξει τα πλεονεκτήματα των τοπικών ποικιλιών και κυρίως αυτό των ιδιαίτερων ποιοτικών χαρακτηριστικών τους και θα τις διαφοροποιήσει. Αυτά τα πλεονεκτήματα μπορούν κατά πρώτιστο λόγο να αξιολογηθούν από την τοπική κοινωνία και αγορά και να γίνουν γνωστές και στους επισκέπτες με φεστιβάλ γεύσης, οικολογικών προϊόντων κλπ.

Εμπορία των τοπικών ποικιλιών

Οι τοπικές ποικιλίες της Λέσβου θα πρέπει να ομαδοποιηθούν ώστε να αναπτυχθούν κοινές δράσεις ανά ομάδα.

Μια ομαδοποίηση μπορεί να είναι με κριτήριο τη μορφή διάθεσής τους: νωπά, ξηρά, σε υγρή μορφή – κρασί, λάδι, που προσδιορίζει τους σχετικούς χειρισμούς.

Μία άλλη είναι με βάση τη γεωγραφική έκταση της διάθεσής τους (σε τοπικό, νησιωτικό, εξαγωγικό, εκτός νησιού, στο εξωτερικό). Αυτό μπορεί να προσδιορίσει δίκτυα προϊόντων και να δημιουργηθούν συνέργειες.

Ο διαχωρισμός των ποικιλιών θα μπορούσε, επίσης να γίνει σε άμεσα, μεσοπρόθεσμα και μακροπρόθεσμα αξιοποιήσιμες, με βάση δεδομένα προκαταρκτικής έρευνας και στη συνέχεια συστηματικής βελτίωσης (αξιολόγησης, επιλογής).

Με βάση την ένταξή τους στα ΠΟΠ και ΠΓΕ, εφόσον οι συνθήκες είναι ώριμες για την εμπορία τους με αυτά τα σήματα, που θα προσφέρουν καλύτερη διάκριση.

Με βάση την έκταση καλλιέργειας τους: Σε επίπεδο κήπου για αυτοκατανάλωση και σε επίπεδο επαγγελματικό.

Κάποιοι επαγγελματίες θα μπορούσαν να παράγουν και να τροφοδοτούν με ντόπιες ποικιλίες την τοπική αγορά. Η κατά παραγγελία προμήθεια ποιοτικών προϊόντων που παράγουν καλλιεργητές παραδοσιακών ποικιλιών σε νησιωτικές, ημιορεινές ή ορεινές, πολλές φορές, περιοχές και δύσκολες συνθήκες για καλλιέργεια, εξασφαλίζουν μεν τη «χαμένη γεύση» στους πολλούς καταναλωτές, αφήνει όμως εκτεθειμένο τον παραγωγό και καταναλωτή στα παρελκόμενα δυσάρεστα του εμπορίου: μεσάζοντες, ανάγκη πιστοποίησης, προστασία από ψευδεπίγραφα ανάλογα προϊόντα κλπ. Προβλήματα τα οποία είναι κοινά με όλα τα γεωργικά προϊόντα και προϋποθέτουν συλλογικές ενέργειες (ομάδες παραγωγών, συνεταιρισμούς αγροτών, καταναλωτών κλπ.) για την αλλαγή της κατάστασης. Ενδιάμεση λύση προσφέρει η άμεση – όπου αυτή είναι δυνατή- προμήθεια απ' ευθείας από τον παραγωγό με την προϋπόθεση να μην γίνεται εκμετάλλευση του μονοπωλίου από τον τελευταίο, να διαθέτει προϊόν πραγματικά από τοπική ποικιλία και να αναπτύξει σχέσεις εμπιστοσύνης με τον αγοραστή.

Αρκετές από αυτές θα μπορούσαν να «περπατήσουν» επίσης επαγγελματικά. Δηλαδή κάποιοι επαγγελματίες είναι δυνατόν να παράγουν και να τροφοδοτούν με ντόπιες ποικιλίες την τοπική αγορά και αγορές εκτός νησιού. Υπάρχουν παραδείγματα παραγωγών που συσκευάζουν μόνοι τους το προϊόν τους προβάλλοντας την προέλευση του, όπως ρεβίθια από το Λισβόρι. Η εμπορική διάθεση τοπικών ποικιλιών φαίνεται να έχει δυνατότητες. Σύμφωνα με την κα. Αθανάση (Ρ. Τσίγγου, προσωπική επικοινωνία) αυτή τη στιγμή στην Λέσβο εισάγονται μπιζέλια για φάβα από τον Καναδά, ρεβίθια από το Μεξικό και την Αργεντινή. Από Ελληνικά όσπρια εισάγουν κουκιά από τα Ψαχνά Ευβοίας και φασόλια Χρυσουπόλεως. Όμως είναι χαρακτηριστικό ότι διέθεσε το 2011, 1500 κιλά φασόλια Λήμνου και όπως είπε άλλα 1000 κιλά να είχε θα φεύγανε. Κατά την γνώμη του, στην Λέσβο δεν προτιμάται η κίτρινη φάβα (άφκος Λήμνου) αλλά η πράσινη από μπιζέλι. Αυτό όμως είναι και θέμα προβολής και προώθησης του προϊόντος. Η ελάχιστη ποσότητα που θα αγόραζε από μία ομάδα παραγωγών για να διακινήσει εντός Λέσβου, σε παντοπωλεία και εστιατόρια που συνεργάζεται, θα ήταν τουλάχιστον τα 1000-1500 κιλά αλλά τόνισε ότι δεν αρκεί μόνο η παραγωγή αλλά και η σωστή αποθήκευση του προϊόντος. Οι παραπάνω πληροφορίες που προέρχονται από έναν μόνο έμπορο δείχνουν τις

δυνατότητες που υπάρχουν για τις τοπικές ποικιλίες στην αγορά της Λέσβου.

Επίσης είτε μεμονωμένες γυναίκες, είτε γυναικείοι συνεταιρισμοί παρασκευάζουν γλυκά του κουταλιού, που περιλαμβάνουν εντυπωσιακή ποικιλία (πάνω από 20 είδη) ή καινοτομώντας με την δημιουργία νέων (πχ. γλυκό κουταλιού με ελιά) που η πλειοψηφία τους προέρχεται από τοπικές ποικιλίες. Λόγω μικρών ιδιοκτησιών οι συνεταιριστικές μορφές οργάνωσης των παραγωγών μπορούν να βελτιώσουν όλο τον κύκλο παραγωγής και εμπορίας των προϊόντων. Η εμπειρία της πιστοποίησης και εμπορίας του Λεσβιακού ελαιόλαδου που έτσι κι' αλλιώς προέρχεται από τοπικές ποικιλίες από την ΕΑΣ (ΕΝΩΣΗ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ) Λέσβου είναι σημαντική όπως επίσης και άλλων περιοχών με άλλα προϊόντα (π.χ. φασουλοπαραγωγοί Πρεσπών). Όσον αφορά τις συνέργειες, που αναφέρονται πιο πάνω, σαν ένα παράδειγμα μπορεί να χρησιμοποιηθεί η αξιοποίηση της εμπειρίας προώθησης του ελαιόλαδου αλλά και των δικτύων του για την εμπορία προϊόντων από άλλες τοπικές ποικιλίες. Το προαναφερόμενο δεν είναι θεωρητικό. Ο ΑΑΟΣ (Αγροτικός Αμπελουργικός Οινοποιητικός Συνεταιρισμός) Ναοί Νάουσα μέσω συμφωνίας με μεγάλο εμπορικό όμιλο ετοιμάζεται να εξάγει στην Κίνα όχι μόνο το φημισμένο κρασί του αλλά και άλλα προϊόντα που παράγει ο Συνεταιρισμός (Ανώνυμος 2011α) Σημαντικές συνέργειες μπορεί να επιτευχθούν με τον τουρισμό ιδιαίτερα επωφελείς και για τους δύο. Η ένταξη των τοπικών ποικιλιών στο ελληνικό πρωινό των ξενοδοχείων που προωθεί το Ξενοδοχειακό Επιμελητήριο Ελλάδας, αλλά και στα γεύματα είτε ξενοδοχείων είτε εστιατορίων και ταβερνών (γαστρονομικός τουρισμός – Καφούρος 2011), οι τοπικές γιορτές για προϊόντα τοπικών ποικιλιών (π.χ. γιορτή αχλαδιού στην Αγιάσο), ή αλωνισμού (όπως γίνεται στον Μέρωνα Ρεθύμνου), η δημιουργία των «δρόμων» όχι μόνο της «ελιάς» (σε παλιά ελαιοτριβεία κλπ.) αλλά και των «δρόμων των γεύσεων» της Λέσβου, που θα περιλαμβάνουν και θα αναδεικνύουν όλα τα τοπικά προϊόντα (και τα ζωοκομικά), η ειδική προβολή των τοπικών ποικιλιών και ο εμπλουτισμός τους σε αγροτουριστικές μονάδες, όπως «Αγρόκτημα Τούμπες» στις Μηλιές κλπ., μπορούν να αποτελέσουν μια καλή δυνατότητα αμοιβαίας ανάπτυξης. Στο κατάστημα Hellenic Gourmet του Αεροδρομίου Ελευθέριος Βενιζέλος υπάρχουν προϊόντα από τις Εταιρείες Μυλέλια, Παπαγιαννίδη και της ΕΑΣ Λέσβου, λάδι Θεόφιλος, καθώς και σαρδέλες, γεγονός που δείχνει τις δυνατότητες των ντόπιων επιχειρήσεων και την ανάγκη προσέγγισης τους για την χρήση τοπικών ποικιλιών και την αναγραφή τους στις ετικέτες τους.

Φυσικά για όλα χρειάζεται σχεδιασμός, συντονισμός και συμβουλευτικό σύστημα καθώς και πιστοποίηση.

Μια άλλη πλευρά που πρέπει να αντιμετωπιστεί είναι η μη διαφοροποιημένη τιμή στην αγορά των τοπικών ποικιλιών σε σχέση με τις βελτιωμένες, όπου οι δεύτερες σαν πιο παραγωγικές μπορούν να αποφέρουν καλύτερο εισόδημα. Η σωστή προβολή της ποιότητας των τοπικών ποικιλιών μπορεί να ισορροπήσει αυτή την διαφορά με μια σχετικά πιο ψηλή τιμή, όπως έχει δείξει η εμπειρία από άλλες περιπτώσεις (φάβα Σαντορίνης, φασόλια Πρεσπών). Όμως οι τιμές πώλησης των τοπικών ποικιλιών είναι καλό για το ευρύ καταναλωτικό κοινό να μην διαμορφώνονται σε πολύ ψηλά επίπεδα. Σε αυτό μπορεί να συμβάλλει η απευθείας πώληση προϊόντων από τους παραγωγούς στους καταναλωτές, όπως προαναφέρθηκε.

Με βάση στην ομάδα καταναλωτών που απευθύνεται: Στη τοπική ή υπερτοπική αγορά, στους τουρίστες, στο είδος της αγοράς προϊόντων (βιολογικά, συμβατικά).

Ανάδειξη ποιότητας και ταυτότητας – προώθηση, ρόλος στα διατροφικά και καταναλωτικά πρότυπα

Η ποιότητα, το όνομα και η περιορισμένη παραγωγή προσφέρουν την βάση για καλύτερη τιμή. Η κωδικοποίηση των χαρακτηριστικών τους, της ιστορίας και του πολιτισμού τους, οι τρόποι χρήσης τους στις τοπικές συνταγές, αλλά και σε νέες γαστρονομικές δημιουργίες, είναι μερικά από αυτά που μπορούν να συμβάλλουν στην ανάδειξη τους. Είναι αναγκαία απολύτως η προώθηση της ιδιαίτερης αξίας των παραδοσιακών ποικιλιών τόσο για τη χαμένη γεύση τους αλλά και για τον πλούτο της γεωργίας που φέρουν. Μια τέτοια αναγκαιότητα εξυπηρετεί καταρχήν η άμεση αξιοποίηση τους στα πλαίσια του αγροτουρισμού και η σύνδεσή τους με την πλούσια γεωργική παράδοση της Λέσβου.

Ολοένα και αυξανόμενη μερίδα των καταναλωτών αναζητά είτε στο χώρο που κατοικεί είτε στον τουριστικό προορισμό προϊόντα με ποιότητα και ταυτότητα. Οι τοπικές ποικιλίες της Λέσβου μπορούν να εκπληρώσουν αυτές τις προδιαγραφές. Χρειάζεται λοιπόν να «συνοδεύονται», όπου καταναλώνονται, στην αγορά ή στην ταβέρνα, με την ιστορία τους, αναπόσπαστο μέρος της ταυτότητάς τους.

Η επαναφορά του μεσογειακού μοντέλου διαβίωσης (μεσογειακή διαίτα, κατανάλωση προϊόντων εποχής, κλπ.) και η αναζήτηση από κοινωνικές

ομάδες μορφών διαβίωσης αυτοσυντηρούμενων και με αυτάρκεια κάνουν τις παραδοσιακές ποικιλίες και καλλιέργειες σπουδαία εργαλεία στα χέρια τόσο των επαγγελματιών όσο και των ερασιτεχνών γεωργών. Μια τέτοια προσέγγιση έχει και μια θετική ενεργειακή πλευρά αφού μειώνεται η κατανάλωση ενέργειας τόσο για την παραγωγή όσο και για τις μεταφορές.

Η προβολή και καλλιέργεια ποιοτικών και οικολογικών καταναλωτικών προτύπων μπορεί να συμπεριλάβει τις τοπικές ποικιλίες και να τις προωθήσει ουσιαστικά.

Η οργάνωση της προβολής τους είναι επίσης μια σημαντική ενέργεια για την ανάδειξη και προώθησή τους και μπορεί να γίνει σε σταθερά σημεία (αεροδρόμιο, λιμάνι, ξενοδοχεία, δωμάτια), με διαφημιστικές εκστρατείες (ΜΜΕ, τουριστική περίοδο, σε πανηγύρια, εκπομπές με τοπικά μαγειρέματα και χρήση τοπικών ποικιλιών) και μοίρασμα μικρών συσκευασιών. Σχετικά θετικά παράδειγμα αποτελούν η έκδοση του Επιμελητηρίου Λέσβου για Λεσβιακές συνταγές (Μυρογιάννη και Μυρογιάννη 2008) και το φυλλάδιο του Περιφερειακού Ταμείου Ανάπτυξης Β. Αιγαίου και του Agrisles για τις τοπικές ποικιλίες της Λέσβου με τίτλο «Ανακαλύψτε τις ξεχασμένες γεύσεις του τόπου μας» (Ανώνυμος 2011β).

Η δημιουργία δικτύου «δρόμων Μυτιληνίων γεύσεων», που θα αξιοποιεί και θα ενοποιεί την εμπειρία των δρόμων του κρασιού και της ελιάς, μπορεί να αναδείξει τις τοπικές ποικιλίες σε συνδυασμό με τα ζωικά προϊόντα του νησιού και τη γαστρονομία, είτε παραδοσιακή είτε νέα.

Οι γιορτές για τοπικές ποικιλίες είναι μια άλλη δυνατότητα προβολής τους. Το παράδειγμα και η εμπειρία της Αγιάσου με την γιορτή κάστανου μπορεί να αξιοποιηθεί με την οργάνωση και άλλων τοπικών γιορτών, όπως για το λάδι, το κρασί, τα αχλάδια, τα σύκα.

Τέλος οι τοπικές ποικιλίες μπορούν να εμπλουτίσουν σημαντικά τα «καλάθια του Βορείου Αιγαίου».

Ευαισθητοποίηση

Η δημιουργία ομάδων και φίλων των τοπικών ποικιλιών, η οργάνωση συνεταιρισμών παραγωγών και καταναλωτών, η εγκατάσταση επιδεικτικών αγρών διατήρησης ή η δημιουργία κοινοτικών κήπων, η ενημέρωση και εκπαίδευση των μαθητών και άλλων ομάδων, οι επισκέψεις μπορούν επίσης να συμβάλλουν ώστε πρωτίστως οι τοπικές κοινωνίες, όπως αυτή της Λέσβου, γνωρίσει και αγαπήσει ξανά τις

παραδοσιακές ποικιλίες του νησιού και τις κάνει μέρος της καθημερινής της ζωής. Με αυτό τον τρόπο θα μπορεί και να τις αξιοποιεί αλλά και να τις προστατεύει κατα τον καλύτερο τρόπο στο μέλλον.

Επιστημονική υποστήριξη- έρευνα

Η επιστημονική υποστήριξη- έρευνα με βελτίωση, όπως έγινε με τις παραδοσιακές ποικιλίες ντομάτας 'Muchamiel' και 'De la pera' από την νοτιοανατολική Ισπανία (Alonso-Sanchis κ. ά. 2007; Ruiz κ. ά. 2004), η βελτίωση της τοπικής ποικιλίας (Φάβα Σαντορίνης (*Lathyrus clymenum*) Koutsika-Sotiriou κ. ά. 2010) η βελτίωση τοπικών ποικιλιών λάχανου (Koutsos και Koutsika-Sotiriou, 2001), η βελτίωση της μελιτζάνας (Prohens κ. ά. 2007), η βελτίωση ποικιλιών τομάτας όπως προτάθηκε από τους Terzopoulos κ. ά. 2009) θα μπορούσε να αντιμετωπίσει προβλήματα που επισημαίνονται από τη μεριά των παραγωγών (όπως οι ίδιοι δήλωσαν) λόγω :

α. Διαφορών στην παραγωγικότητα (οι τοπικές ποικιλίες συνήθως υστερούν σε απόδοση), δηλαδή αν κρίνεται απαραίτητο να γίνουν επιλογές μέσα από παραγωγικότερους πληθυσμούς ώστε να αυξηθεί η παραγωγή παίρνοντας όμως υπόψη την πιθανή αρνητική συσχέτιση μεταξύ ποιότητας και ποσότητας.

β. Ανομοιομορφίας στην εμφάνιση και ωρίμανση της παραγωγής (μερικές τοπικές ποικιλίες και πληθυσμοί δεν ωριμάζουν τον καρπό ομοιόμορφα στο χρόνο όπως μια μονογενεοτυπική ποικιλία). Στη περίπτωση που αυτό αποτελεί πρόβλημα στην διάθεση του προϊόντος μπορεί να γίνει σχετική βελτιωτική εργασία. Όμως πρέπει να επισημανθεί ότι αυτή η ανομοιομορφία μπορεί να αποτελεί και πλεονέκτημα για την σταδιακή διάθεση του προϊόντος.

γ. Μικρής συντηρησιμότητας (μικρής διάρκειας μετασυλλεκτικής ζωής), η οποία με κατάλληλες επιλογές θα μπορούσε να βελτιωθεί.

δ. Έλλειψης (κατάλληλου) πολλαπλασιαστικού υλικού

ε. Προβλημάτων πιστοποίησης του σπόρου και εκπλήρωσης άλλων νομικών προϋποθέσεων για την διακίνηση τους στην αγορά (εγγραφή σε εθνικό κατάλογο, πιστοποίηση)

στ. Προβλημάτων ασθενειών που εντείνονται λόγω της έλλειψης ελέγχου κατά την ανταλλαγή σπόρων.

Η τεχνική υποστήριξη των τοπικών ποικιλιών από ειδικευμένους και τοπικούς γεωπόνους με γνώση του αντικειμένου θα μπορούσε να αμβλύνει τα προβλήματα αυτά και να περιλαμβάνει:

- Χαρακτηρισμό, αξιολόγηση των ποικιλιών, των ειδικών πλεονεκτημάτων τους αυτών που ακόμη υπάρχουν στο νησί ή που διατηρούνται σε συλλογές στα κρατικά ιδρύματα
- Βελτίωση ποιότητας γνωρισμάτων (πχ. πικράδα στα αγγούρι, βελτίωση εμφάνισης στη ντομάτα, αποδοτικότητα κλπ)
- Συμμετοχική (οργανική) βελτίωση (αγροί επιλογής και προσαρμοστικότητας στην οικολογική γεωργία και τις μειωμένες εισροές)
- Λύση προβλημάτων εκμηχάνισης καλλιεργειών που εγκαταλείπονται, όπως γλυκάνισο και σουσάμι, που μπορεί να τους δώσει νέα ώθηση.
- Σποροπαραγωγή και εξασφάλιση αξιόπιστου και φυτοϋγειονομικά ελεγμένου σπόρου. Αντίστοιχη παραγωγή φυτωριακού υλικού για τα πολυετή είδη

Σημαντικό ρόλο ιδίως στο τελευταίο στην θα μπορούσε να έχει το Κτήμα Σημαντήρη στην Αχλαδερή, αλλά και αγροκτήματα επαγγελματικά σε όλο το νησί καθώς και οι τοπικοί γεωπόνοι.

- Εκπαίδευση γεωπόνων

- Εκπαίδευση γεωργών

Πρέπει να επισημανθεί ότι τα παραπάνω πρέπει να «λειτουργούν» εντός των ορίων που θέτει η φύση των τοπικών ποικιλιών, δηλαδή την ευρεία γενετική τους βάση, και να μην οδηγούν στην μείωση της γενετικής ποικιλότητας τους και των ποιοτικών τους χαρακτηριστικών.

Κάθετες δράσεις για τις τοπικές ποικιλίες - Επιλογή ποικιλιών για προώθηση

Δεδομένου ότι δεν έχει γίνει πλήρης καταγραφή όλων των ποικιλιών των καλλιεργούμενων φυτών της Λέσβου (και ιδιαίτερα στις πολυετείς καλλιέργειες της αμπέλου, των οπωροφόρων και άλλων δενδρωδών) - ενώ ελάχιστα έχουν γίνει προς την κατεύθυνση του χαρακτηρισμού και της αξιολόγησης όσων ήδη έχουν καταγραφεί και συλλεχθεί- η επιλογή

ποικιλιών θα γίνει με όσες πληροφορίες υπάρχουν μέχρι τώρα. Ωστόσο από τις ίδιες τις αναφορές των ανθρώπων που έχουν ή είχαν στο παρελθόν άμεση σχέση (και εμπειρία) με τις ποικιλίες αυτές και με δεδομένες τις υφιστάμενες αναγκαιότητες ή προϋποθέσεις αξιοποίησής τους στην καθημερινή πρακτική, και κυρίως, άμεση εμπορική και οικονομική αξιοποίηση, προτείνεται η προσπάθεια να επικεντρωθεί στις ποικιλίες που παρουσιάζονται στον **Πίνακα 8**.

Πίνακας 8. Προτεινόμενες για άμεση αξιοποίηση παραδοσιακές ποικιλίες της Λέσβου

ΚΟΙΝΟ ΟΝΟΜΑ	ΤΟΠΙΚΗ ΟΝΟΜΑΣΙΑ	ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΕΠΙΛΟΓΗΣ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ	ΜΕΙΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ /ΙΔΙΑΙΤΕΡΟΤΗΤΕΣ
ΚΗΠΕΥΤΙΚΑ				
Ντομάτα	Κρασουλιά Αγιάσου	Φημισμένη στο νησί για την ποιότητα της.	Καλλιεργείται και σε άλλες περιοχές του νησιού	Προτιμά περιοχές με χαμηλότερες θερμοκρασίες
	Ρόζ (καρδιά ή μήλο)	Γευστική, άρωμα	Διαδεδομένη στο νησί με μακρινή προέλευση το Άγιο Όρος	Δεν έχει μετασυλλεκτική αντοχή
	Ντοματάκι (σφοντύλια ή μουσκλέλια, ή σκλαρίκια)	Για γλυκό, σάλτσα και τουρσί.	Καλλιεργείται σε όλο το νησί	Πιθανόν υπάρχουν πολλοί τύποι και χρειάζεται επιλογή
Μελιτζάνα	Μελιτζανί	Σχήμα (Όχι μακρουλή), νόστιμη, παραγωγική.	Η μελιτζάνα μαζί με την μπάμια αποτελούν αγαπημένα και απαραίτητα είδη για την ανατολίτικη κουζίνα της Λέσβου και καλλιεργούνται ευρύτατα	Πιθανόν υπάρχουν πολλοί τύποι και χρειάζεται επιλογή
Πεπόνι	Κασιδιάρικο	Νόστιμο		

ΚΟΙΝΟ ΟΝΟΜΑ	ΤΟΠΙΚΗ ΟΝΟΜΑΣΙΑ	ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΕΠΙΛΟΓΗΣ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ	ΜΕΙΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ /ΙΔΙΑΙΤΕΡΟΤΗΤΕΣ
	Φιλιαστό	Κίτρινο ή άσπρο, γλυκό, φέτες		Πιθανόν υπάρχουν πολλοί τύποι και χρειάζεται επιλογή
	Ατζούρι	Τρώγεται τρυφερό ως αγγούρι		
Πεπόνι	Μαυρομύτικα	Ποιότητα	Διαδεδομένα σε όλο το νησί	Πιθανόν υπάρχουν πολλοί τύποι και
Μπάμια	Εξαγώνι	Ιδιαίτερη ποικιλία της Λέσβου, τρυφερή	Διαδεδομένη στην περιοχή των Παρακοίλων - Άγρας,	
Λάχανο	Αφράτο	Διαδεδομένο, πολύ νόστιμο		Μοναδικό μειονέκτημα το μεγάλο συνήθως μέγεθός του
Μαρούλι	Μαύρο ή μελανό	Καλλιεργείται όλο το χρόνο, δεν «ξεσταχυάζει» εύκολα		
Σέλινο	Ντόπιο	Ψιλό φύλλο, πιο νόστιμο από το αμερικάνικο	Διαδεδομένο σε αρκετά χωριά	
ΟΣΠΡΙΑ				
Φασόλια				

ΚΟΙΝΟ ΟΝΟΜΑ	ΤΟΠΙΚΗ ΟΝΟΜΑΣΙΑ	ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΕΠΙΛΟΓΗΣ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ	ΜΕΙΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ /ΙΔΙΑΙΤΕΡΟΤΗΤΕΣ
	Κάπης	Τα πιο φημισμένα στο νησί άσπρα φασόλια, κυρίως για την ποιότητά τους.	Οι ντόπιοι θέλουν την ποιότητα αυτή να οφείλεται στα κρύα νερά της περιοχής (Πελόπη, Κάπη)	
	Μπαρμπούνια	Ποιότητα	Καλλιεργούνται σε αρκετά μέρη	Πιθανόν υπάρχουν πολλοί τύποι και
Ρεβύθι	Αγ. Παρασκευής, Λισβορίου	Μικρόσπερμο, πολύ καλής ποιότητας στους ιδιαίτερους εδαφοκλιματικούς χαρακτήρες της περιοχής		Ανταγωνίζεται έντονα από τα εισαγόμενα μεγαλόσπερμα
Λαθούρι	Φάβα ή αρακάς	Πολύ παλιά καλλιέργεια, σημαντικό συστατικό της διατροφής των νησιών του Αιγαίου	Κατανάλωση ως φάβα	Εγκαταλείπεται σαν καλλιέργεια
ΑΡΟΤΡΑΙΕΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΕΣ				
Σιτάρι	Σαρίτσαμ	Παραγωγικό, ποιότητας. Κάνει καλό άχυρο για ζωτροφή	Καλλιεργείται ακόμη στην περιοχή της Αγ. Παρασκευής	Εγκαταλείπεται σαν καλλιέργεια

ΚΟΙΝΟ ΟΝΟΜΑ	ΤΟΠΙΚΗ ΟΝΟΜΑΣΙΑ	ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΕΠΙΛΟΓΗΣ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ	ΜΕΙΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ /ΙΔΙΑΙΤΕΡΟΤΗΤΕΣ
	Μαυραγάνι	Καλής ποιότητας		Εγκαταλείπεται σαν καλλιέργεια
	Λήμνος	Καλής ποιότητας για ψωμί		Εγκαταλείπεται σαν καλλιέργεια
	Σπάρος	Πολύ παλιό σκληρό σιτάρι ποιότητας από Άντισσα.		Εγκαταλείπεται σαν καλλιέργεια
Κριθάρι	Εξαγώνι	Παραγωγικό	Εξάστοιχο σιτάρι στην περιοχή της Αγ. Παρασκευής	Χρήζει διερεύνησης για την ποιότητα του στην παρασκευή ψωμιού
Γλυκάνισο	Άλλη ονομασία: Μαύρη μυρωδιά	Άριστη ποιότητα (άσπρο) στα χώματα του Λισβορίου	Απαραίτητο για την τοπική βιομηχανία αποσταγμάτων	
Σουσάμι		Παραγωγικό, καλής ποιότητας	Άσπρο, μικρόσπερμο	Εγκαταλείφθηκε σαν καλλιέργεια
ΔΕΝΔΡΩΔΗ				
Σύκα	Πολίτικα	Μεγάλα, νόστιμα		
	Πρασινοσ'κα	Τα πιο παλιά, αντοχής, εύγευστα, κατάλληλα και για αποξηραίνόμενα		

ΚΟΙΝΟ ΟΝΟΜΑ	ΤΟΠΙΚΗ ΟΝΟΜΑΣΙΑ	ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΕΠΙΛΟΓΗΣ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ	ΜΕΙΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ /ΙΔΙΑΙΤΕΡΟΤΗΤΕΣ
	Αιδινιά ή Αγκινιά	Μεγάλα , νόστιμα		
Αχλάδια	Αγιασιώτικα	Μεγάλα, κόκκινα, παραγωγικά		
	Αχτσέδες	Παλιά υπερπρώιμη παραγωγική ποικιλία		
	Μπέη- αρμούτ	Πολύ μυρωδάτα, φημισμένα		
	Δροσάπδα	Αντοχή σε ασθένειες, καλής παραγωγής		
Μήλα	Αγιάσου	Ορεινό, ζουμερό , γλυκόξινο		
	Φυρίκια	Μικρά, γλυκά		
Κεράσια	Τραγανά Αγιάσου	Πολύ τραγανός, γλυκός		
Κάστανα	Μαρώνια	Προϊόντα του μοναδικού καλλιεργούμενου καστανεώνα της Αγιάσου		
Ρόδια	Πολίτικα	Μεγάλα, ποιοτικά		
Αμπέλια	Καλλονιάτικο ή κρασοστάφυλο	Πολύ καλής ποιότητας σταφύλι για κρασί		
	Γκ'ντούρα	Για κόκκινο κρασί, όψιμο, σφιχτό μαύρο		

ΚΟΙΝΟ ΟΝΟΜΑ	ΤΟΠΙΚΗ ΟΝΟΜΑΣΙΑ	ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΕΠΙΛΟΓΗΣ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ	ΜΕΙΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ /ΙΔΙΑΙΤΕΡΟΤΗΤΕΣ
	Ροζακί	Χοντρόρωγο κίτρινο, επιτραπέζιο, πολύ νόστιμο		
	Φωκιανό	Μαύρο, καλής ποιότητας		
	Φιλέρι	Κόκκινο, επιτραπέζιο, μυρωδάτο		

Με βάση το **Πίνακα 8** οι ποικιλίες ντομάτας κρασουλιά, ροζ και η μελιτζάνα και τα άλλα κηπευτικά μπορούν να χρησιμοποιηθούν και να προβληθούν στις τοπικές αγορές αλλά και χώρους εστίασης της Λέσβου και όχι μόνο τοπικά. Το ντοματάκι μπορεί να αξιοποιηθεί από τους συνεταιρισμούς γυναικών για γλυκό, και παρασκευή τουρσιών και για οικιακή σάλτσα ή διάθεση της σε χώρους εστίασης.

Από τα όσπρια τα «φασόλια Κάπης», το ρεβίθι και η φάβα μπορούν να διακινηθούν εντός και εκτός νησιού αλλά απαιτείται προβολή των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών τους και μεθοδική προώθηση. Τα «μπαρμπούνια» είναι κατάλληλα για τοπική διάθεση.

Τα σιτηρά θα πρέπει να συνδυαστούν με την παρασκευή άρτων, αρτοσκευασμάτων και γλυκών τα οποία θα αναγράφουν από ποιες τοπικές ποικιλίες προέρχονται. Την ίδια χρήση μπορεί να έχει και το σουσάμι που πρέπει να προβληθεί ιδιαίτερα. Όμως πρέπει να μελετηθεί η εκμηχάνιση της καλλιέργειας γιατί η χειρωνακτική παραγωγή δημιουργεί μεγάλο κόστος. Το γλυκάνισο, λόγω της χρήσης του στην ποτοποιαία, μπορεί να λάβει μια ιδιαίτερη θέση και έκταση σαν καλλιέργεια και να αναγράφεται η χρήση της τοπικής ποικιλίας της Λέσβου.

Τα οπωροφόρα προορίζονται περισσότερο για τις τοπικές αγορές και εφόσον η παραγόμενη ποσότητα το επιτρέπει καθώς και η μετασυλλεκτική τους συμπεριφορά μπορεί να δοκιμαστεί η πώληση εκτός νήσου. Επίσης τα πρασινόσυκα μπορούν να δοκιμαστούν ως ξηρά στην αγορά και αν παρουσιάζεται ζήτηση να επεκταθεί η καλλιέργεια. Τα κάστανα, αν έχουν τα κατάλληλα χαρακτηριστικά, μπορούν να εξαχθούν εκτός νησιού. Σύμφωνα με τον κ. Δ. Τσέγκο (Ρ. Τσίγγου, προσωπική επικοινωνία) από την Αγιάσο που εμπορεύεται κάστανα και στο παρελθόν αλλά και σήμερα έχει πουλήσει κάστανα Αγιάσου εκτός Λέσβου στην Καβάλα και σε άλλες περιοχές. Φυσικά οι περισσότερες ποικιλίες οπωροφόρων και ακρόδρυων είναι κατάλληλες για παρασκευή γλυκών, στα οποία πρέπει να αναγράφεται η ονομασία και η ταυτότητα των τοπικών ποικιλιών και τα οποία μπορούν να βρουν θέση και στην αγορά και εκτός νησιού. Ανάλογα με την δυναμική κάθε τοπικής ποικιλίας μπορεί να αποφασιστεί η επέκταση της καλλιέργειας με επιλεγμένο πολλαπλασιαστικό υλικό. Το παραγόμενο ελαιόλαδο χρειάζεται, σε επιχειρηματικό επίπεδο, να πιστοποιείται, να βελτιώνει τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του και να προβάλλεται η ποικιλιακή του σύνθεση.

Τα επιτραπέζια σταφύλια μπορεί να διατίθενται στην τοπική αγορά (σε μανάβικο πουλιόντουςαν Μυρωδάτα) και στους χώρους εστίασης. Για τα

οινοστάφυλα χρειάζεται μεγάλη προσοχή γιατί υπάρχει κορεσμός στην παραγωγή οίνου με αποτέλεσμα τις χαμηλές τιμές παραγωγού. Η εισαγωγή και καλλιέργεια ξένων, γαλλικών ποικιλιών συνήθως, δεν αναδεικνύει τον ξεχωριστό οινικό χαρακτήρα του τόπου και δεν αποτελεί για τον καταναλωτή σημείο αναφοράς και διάκρισης. Όταν π.χ. το Chardonnay καλλιεργείται σε 1.857.101 στρέμματα στην Γαλλία, ΗΠΑ, Ιταλία και αλλού (Lefort 2007) το «ελληνικό» Chardonnay με το κόστος παραγωγής στην Ελλάδα δεν μπορεί να είναι ανταγωνιστικό σαν προϊόν αλλά και ένα ακόμα ανάμεσα στα δεκάδες προσφερόμενα Chardonnay. Άρα μόνο η διαφοροποίηση και η ποιότητα μπορούν να δώσουν κάποιο συγκριτικό πλεονέκτημα. Σύμφωνα με τον Φακορέλλη (2011) «οι αμιγώς ελληνικές μπορούν, από τη μία, να δώσουν πολύ καλά, ιδιαίτερα, μοναδικά, πρωτότυπα κρασιά και από την άλλη να στηρίξουν το ελληνικό οινικό μύθο». Το Καλλονιάτικο φαίνεται ότι μπορεί να αποτελέσει μια τέτοια περίπτωση αλλά χρειάζεται ταυτοποίηση όσον αφορά την μοναδικότητά του. Η αναζήτηση και άλλων τοπικών ποικιλιών, μοναδικών ή σπανίων μπορούν να εμπλουτίσουν τις οινικές επιλογές. Σε κάθε περίπτωση όμως η χρήση των τοπικών ποικιλιών αμπέλου δεν μπορεί παρά να συνδυάζεται με τη υψηλή ποιότητα του οίνου και ενός σχεδίου προβολής του. Δηλαδή από μόνο του το τοπικό όνομα δεν είναι εγγύηση για την αποδοχή του από τον καταναλωτή.

Για τις υπόλοιπες ποικιλίες (που αφορούν κι άλλα είδη όπως π.χ. σκόρδα, πράσα, δαμάσκηνα κλπ.) ήδη συλλεγμένες ή καταγεγραμμένες ότι υπάρχουν ακόμη στο νησί, θα πρέπει, ιδιαίτερα, και παράλληλα με τις προτεινόμενες να γίνει συστηματική, αξιολόγηση και αναπαραγωγή με σκοπό την επανεισαγωγή τους στην καλλιέργεια και την προώθησή τους τόσο για ερασιτεχνική όσο και για επαγγελματική χρήση. Η συστηματική διατήρηση όλων των ποικιλιών και η έρευνα, τέλος, θα αναδείξει πολλά άλλα χαρακτηριστικά και πλεονεκτήματα των παραδοσιακών ποικιλιών της Λέσβου, τα οποία θα μπορούσαν να αξιοποιηθούν με κατάλληλο τρόπο, τόσο για παραγωγή όσο και στη βελτίωση των καλλιεργούμενων ειδών.

Ενοποίηση δράσεων

Η παράθεση των στοιχείων και πληροφοριών που συλλέχθηκαν, χωρίς να είναι εξαντλητική, δείχνουν ότι στην Λέσβο υπάρχουν πολλές δραστηριότητες που αφορούν τις τοπικές ποικιλίες αλλά και άλλες που μπορούν με τις κατάλληλες ενέργειες να τις περιλάβουν. Θα πρέπει να δημιουργηθεί μια δομή που θα φέρει σε επικοινωνία και πιθανή εμπορική συναλλαγή τον αγρότη, την ΕΑΣ, τον γυναικείο συνεταιρισμό, τον μανάβη, τον ξενοδόχο, το αγροτουριστικό κατάλυμα, τον Δήμο, τον έμπορο, το κατάστημα, το εστιατόριο, την ταβέρνα κλπ. που μαζί με την προβολή θα προωθήσει τις τοπικές ποικιλίες της Λέσβου. Όλοι οι εμπλεκόμενοι θα πρέπει να ενημερωθούν για την αξία των τοπικών ποικιλιών, να ενθαρρυνθούν να γράφουν στην ετικέτα των προϊόντων τους ότι χρησιμοποιούν τοπικές ποικιλίες, να προβάλλουν την ιδιότητα της τοπικής ποικιλίας στο προϊόν που παράγουν ή χρησιμοποιούν, την ιδιαίτερη ονομασία της, αν υπάρχει, και την γεωγραφική της προέλευση.

Δημοσιοποίηση και διάχυση των αποτελεσμάτων

Τα αποτελέσματα της μελέτης παρουσιάστηκαν σε ημερίδες στο χώρο του Εμπορικού Επιμελητηρίου Λέσβου και στην Αγ. Παρασκευή με θέμα: «Οι τοπικές ποικιλίες της Λέσβου: Αποτελέσματα συλλογής και οι προοπτικές αξιοποίησης τους»

Στις ημερίδες συμμετείχαν και οι τρεις μελετητές με τις ακόλουθες ομιλίες:

1. «Τοπικές ποικιλίες της Λέσβου» Μπεμπέλη Π. Καθηγήτρια Γενετικής Βελτίωσης στο ΓΠΑ
2. «Οι τοπικές κοινωνίες για τις παραδοσιακές ποικιλίες» Κουτής Κ. Γεωπόνος
3. «Αναπτυξιακές δυνατότητες τοπικών ποικιλιών της Λέσβου» Θανόπουλος Ρ. Γεωπόνος του ΓΠΑ.

Επίσης οι μελετητές συναντήθηκαν με τους φυτωριούχους στα γραφεία του ΓΕΩΤΕΕ με σκοπό τη διερεύνηση της παραγωγής, διάθεσης και προώθησης τοπικών ποικιλιών μέσω των φυτωρίων τους.

Ευχαριστίες

Θερμές ευχαριστίες εκφράζονται προς την κα Ραλλού Τσίγγου για το ενδιαφέρον, την παροχή μέρους της βιβλιογραφίας, για την συμβολή της στην οργάνωση και συμμετοχή της στη συλλογή φυτογενετικού υλικού, για τα σχόλια της στην Έκθεση, στον κ. Δ. Πρωτούλη, στην κα Σίλια Αγγελοπούλου, στον κ. Βασίλη Γάλλο για τις συζητήσεις και την προβολή της συλλογής από το τηλεοπτικό σταθμό. Στην κα Π. Ράλλη και κ. Π. Κάτσαρη (ΕΘΙΑΓΕ) για την παροχή πληροφοριών για τις συλλογές γενετικού υλικού που προέρχονται από την Λέσβο.

Θερμά ευχαριστούμε όλους τους αγρότες και καλλιεργητές που συναντήσαμε και μας έδωσαν τους πολύτιμους σπόρους τους και σημαντικές πληροφορίες.

Ανεμώτια:	Απόστολος Δαγδιέλης Ιγνάτιος Κολοκτώνης Τριαντάφυλλος Λασκαρίδης Ιγνάτιος Πανταδέλης
Αγ. Μαρίνα:	Μιχαήλ Ανδρέου
Αγ. Παρασκευή:	Παναγιώτης Καλλίντζης Απόστολος Μαρουλάκης Κώστας Γκαγκούσης Σταύρος Λημναίος Βασίλης Ταφίλιας Γιώργος Σαπιναδέλλης Ευστράτιος Γιακαλής Παναγιώτης Κουλμανδάς Κατερίνα Γιαννάκη Κωνσταντίνος Σορόκος
Αγιάσος:	Παναγιώτης Τζανής Αθανάσιος Παντελής Αικατερίνη Παντελή Ανδρέας Μαϊστρέλλης Λευτέρης Τακιδέλης Βασίλης Βαρβάκης Κώστας Καλέλης Ευστρατία Μαϊστρέλλη Ευστράτιος Τσουκαρέλλης Νικόλαος Μαϊστρέλλης Μιλτιάδης Γιαταγανέλης
Άγρα:	Ιωάννης Ψύλλος Λουκάς Θεοδοσίου Νίκος Βερής Παναγιώτης Λάλαχος Γιάννης Περμάχος Παναγιώτης Γωγούσης Χρήστος Γεωργέλλης Άννα Βουγιουκλή Δημήτρης Ψύλλος Παναγιώτης Καστάνης

Ακράσι:	Φώτιος Ραφτέλλης Παναγιώτης Κοντέλλης Απόστολος Χρυσάφης
Αμπελικό:	Μαρία Μελεγονίτη
Άναξος:	Γεώργιος Νικολαΐδης
Άντισσα:	Φώτης Ναλμπάντης Παναγιώτης Σαμαράς Παναγιώτης Ογδοντέλλης Παναγιώτης Δουρούδης Γιάννης Βωβός Χριστονύμφη Κούρου Κώστας Κουμαράς
Βασιλικά:	Ζωγραφιά Σοφού
Βατερά:	Χρυσάνθη Βάσου Μαρία Χαχαδάκη
Βατούσα:	Ιωσήφ Μαματσής Ιωσήφ Γληνέλης Δημήτριος Παπτσάς Βασίλειος Καρατζάς
Βαφειός:	Νίκος Γυλέρης Γιώργος Παπουτσής Τούλα Λημνιού Παρασκευάς Λημνιός
Βρίσα:	Λευτέρης Βουδούρης
Δάφια:	Νικόλαος Καραγρηγορίου
Ερεσός:	Παναγιώτης Καρύδης Αθηνά Μπαλέσα Κώστας Μακρής Παναγιώτης Δουγαλέρης
Θερμή:	Αναστάσιος Κράλλης

Θέρμα:	Βαμβαλιώτης Παναγιώτης
Ίππειος:	Ευστράτιος Χατζησάββας Αντώνης Μακρέλης
Καλλονή:	Ελένη Δούκα Νίκος Θυμέλης
Κάπη:	Χαράλαμπος Χατζηδημητρίου Γαβριήλ Τέκος
Καρύνη:	Μαρία Καμπούρη Σταύρος Σκορδάς
Κεραμειά:	Κωνσταντίνος Καραμπάσης
Κλειώ:	Χριστόφας Μπανός
Κώμη:	Σοφοκλής Ορφανέλλης Παναγιώτης Ορφανέλλης
Λάμπου Μύλοι:	Νίκος Μπεκράκης
Λισβόρι:	Κυριάκος Βαρδαβάνης Γιάννης Θερμιώτης
Μονή Μυρσινιώτισσας:	
Μεγαλοχώρι:	Σουλτάνα Ιππείου
Μεσότοπος:	Πίτσα Ποσούλα Χρυσούλα Φιλιππίδου Παναγιώτης Κουρλής Θύμης Βαλήλης
Μαλιώντα Μεσότοπος:	Θεόδωρος Πίτσας
Μυστεγνά -Ν.Κυδωνιές:	Μαρικούλα Καμπέρη - Χατζηλάμπρου
Νάπη:	Ευστράτιος Γιαλαγώτης

Παράκοιλα:	Παναγιώτης Προκοπίου Μιχάλης Γεωργέλλης Χρήστος Κλέλης
Πέλοπη:	Λευτέρης Μολυβιάτης Μανώλης Γαβριήλ Ευθυμία Πάτσης Ευθυμία Πάτση
Πέτρα:	Χαράλαμπος Χατζηγιάννης
Πτερούντα:	Παναγιώτης Κινικλής Δημήτριος Χιλελής
Σιγρι:	Ιωάννης Τσικνάς Αντώνης Χιώτης Γιάννης Γεωργίου
Σκουτάρος:	Αριστοκράτης Τσιουπλάκης Κώστας Τρίχος Κίμων Αγγελής
Στύψη:	Πέτρος Σαράντου Κωνσταντίνος Λάσκαρης Ευστράτιος Μανάβης Κωνσταντίνος Πιτσούλης Νικόλαος Λιθοτόμου
Ταβάρι:	Γιάννης Μοσχόβης Ιωάννης Χασάπης
Τζίθρα:	Μελοπομένη Χασάπη Δημήτρης Χασάπης
Τρυγόνας:	Δημήτριος Πολίτης Κωνσταντίνος Χαρέλης Παναγιώτης Γιάνναρος
Φίλια:	Γεώργιος Χιωτέλλης Ιγνάτιος Μαρμάρου Γεώργιος Τελωνιάτης Δημήτριος Κουτσαβλής Ηλίας Καλφαδέλης
Χύδηρα:	Ελισάβετ Κουβαλάκη Αναστάσης Κουδανάς

Βιβλιογραφία

Alonso-Sanchis A., García-Martínez S., Grau A., García-Gusano M., Valero M. and J. J. Ruiz 2007. Incorporación de resistencia genética a virosis en variedades tradicionales de tomate: una alternativa útil para agricultura ecológica. V Congreso de Agricultura Ecológica de la Comunidad Valenciana. 25-26 octubre 2007.

Ανώνυμος 1999. Ελαιόλαδο: Πηγή ζωής και πλούτου για τη Λέσβο και τη Μεσόγειο. Υπουργείο Εθνικής Παιδείας και Θρησκευμάτων. Β΄ Κοινοτικό Πλαίσιο Στήριξης. Επιχειρησιακό Πρόγραμμα Εκπαίδευσης και Αρχικής Επαγγελματικής Κατάρτισης. ΕΠΕΑΕΚ.

Ανώνυμος 2011α. Το Vaeni ετοιμάζει τις βαλίτσες του για την Κίνα. *Agrenda*, 3/12/2011.

Ανώνυμος 2011β. Ανακαλύψτε τις ξεχασμένες γεύσεις του τόπου μας. Έκδοση του Περιφερειακού Ταμείου Ανάπτυξης Β. Αιγαίου και του Agrisles.

Βαλάκος Ε. 2000. Αμπελικόν Λέσβου: φυσικό περιβάλλον, ιστορία, παραδόσεις. Γραφικές Τέχνες Πασπάτη. Μυτιλήνη, σελ 232

Banilas G., Korkas E., Kaldis P., and P. Hatzopoulos. 2009. Olive and Grapevine Biodiversity in Greece and Cyprus – A review. Στο Ε. Lichtfouse (επιμ.) *Climate Change, Intercropping, Pest Control, and Beneficial Microorganisms, Sustainable Agriculture Reviews 2* (DOI 10.1007/978-90-481-2716-0_14).

Βασιλάκος Χ., Αβαγιανέλλη Β., Μπισσάνης Χ., Παπαμαστασίου Μ. 2011. Ανάδειξη των «χρυσών» ποιοτικών χαρακτηριστικών του λεσβιακού ελαιόλαδου. *Γεωργία-Κτηνοτροφία* 7/2011: 38-42.

- Βλάχος Μ. 1986. Αμπελογραφία, Θεσσαλονίκη, σελ. 520.
- Γιάγκου Μ. 2003. Λέσβος: Το σταυροδρόμι των πολιτισμών. Ινστιτούτο Επεξεργασίας του Λόγου. Αθήνα, σελ. 197.
- Ζαμάνης Α., Ευθυμιάδης Π. και Στ. Σαμαράς 1983. Συλλογή και καταγραφή γενετικού υλικού των νησιών του Α. Αιγαίου, Ιούνιος 1983. Επιστημονική έκδοση Νο. 3, Ελληνική Τράπεζα Γενετικού Υλικού. Θεσσαλονίκη, σελ. 26
- Κοκολιός Β. 1959 Αι καλλιεργούμεναι ποικιλίαι σίτου εν Ελλάδι. Αριθ. Δελτίου 3/1959. Υπουργείον Γεωργίας, Ινστιτούτον Καλλιτερεύσεως Φυτών. Θεσσαλονίκη.
- Θανόπουλος Ρ., Σαμαράς Στ., Γανίτης Κ., Γκατζελάκη Χ., Κόταλη Ε., Ψαρρά Ε., Κυπριωτάκης Ζ., Τζιτζικας Ε. Ν., Καλαϊτζής Π., Τερζόπουλος Π. Ι. και Π. Ι. Μπεμπέλη, 2008. Τοπικές ποικιλίες καλλιεργούμενων ειδών στην Κρήτη με έμφαση στα κηπευτικά: Ένα δυναμικό για πολλαπλή αξιοποίηση. Γεωργία και Κτηνοτροφία, 9: 42-47.
- Καφούρος Μ. 2011 Ο ρόλος της ένωσης συνεταιρισμών θηραϊκών προϊόντων στην διάσωση και στην ανάπτυξη των παραδοσιακών προϊόντων – ποικιλιών της Σαντορίνης. 1η Επιστημονική Συνάντηση για τις Τοπικές Ποικιλίες. Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών 21 Οκτωβρίου 2011.
- Koutsika-Sotiriou M., Mylonas I.G., Ninou E., Traka-Mavrona E. 2010. The cultivation revival of a landrace: pedigree and analytical breeding. *Euphytica* 176: 15-24.
- Koutsos T.V., Koutsika-Sotiriou M. 2001. Effect of mass selection in nil-competition conditions on some traits of four cabbage populations. *Plant Breeding*, 120: 93-95.

- Κοτίνης Χ. 1985. Ελληνικός Αμπελογραφικός Χάρτης. Υπουργείο Γεωργίας Αθήνα, σελ. 560.
- Κωστελένος Γ. Π. 2011. Στοιχεία Ελαιοκομίας. Ιστορία, περιγραφή και γεωγραφική κατανομή των ποικιλιών ελιάς στην Ελλάδα. Ιδιωτική έκδοση, σελ. 430.
- Lefort F. 2007. Grape varieties. Wine Report 2007: 356-364.
- Λογοθέτης Β. 1947. Συμβολή στην Ελληνικήν Αμπελογραφίαν. Αθήναι, σελ. 110.
- Μαντζουράνης Δ. 1976. Το ετήσιο γεωργικό εισόδημα της Λέσβου στην αρχαιότητα. Ανάπτυπο από το περιοδικό «Θέματα Συνεταιριστικής Οικονομίας, Τραπεζών. Αθήνα
- Μυρογιάννη Ζ. και Μυρογιάννη Μ. 2008. Λέσβος, κάθε γεύση μια ιστορία. Επιμελητήριο Λέσβου, σελ. 94.
- Νταβίδης Οδ. 1966. Ελληνική Αμπελολογία, Στοιχεία Αμπελογραφίας, Τ. 3, Ανωτάτη Γεωπονική Σχολή Αθηνών, σελ. 453.
- Παπαδέλλης Στρ. 1956. Λέσβος-Λήμνος, ελεύθερο πατριδογνωστικό ανάγνωσμα για τις κατώτερες τάξεις του Δημ. Σχολείου. Έκδοση δευτέρα, βελτιωμένη. Εκδοτικός Οίκος Ιω. Καμπάνη Ο.Ε. Αθήνα.
- Παπαδέλλης Ν. 1977. Η Λέσβος κατά τους τρεις πρώτους αιώνες της Τουρκοκρατίας. Μυτιλήνη.
- Παπαδημητρίου Δ. 2006. Οι γεωργικές επιδοτήσεις ως εργαλεία πολιτικής για την αειφορία : Η περίπτωση των επιδοτήσεων της ελαιοκαλλιέργειας στο νομό Λέσβου. Διπλωματική διατριβή. Μεταπτυχιακό Πρόγραμμα Σπουδών. Τμήμα Περιβάλλοντος, Πανεπιστήμιο Αιγαίου. Μυτιλήνη

Papadopoulou, K., Ehaliotis C., Tourna M., Kastanis P., Karydis I., and G. Zervakis. 2002. Genetic relatedness among dioecious *Ficus carica* L. cultivars by random amplified polymorphic DNA analysis, and evaluation of agronomic and morphological characters. *Genetica* 114: 183-194.

Prohens J., Rodríguez-Burruezo A., Raigón M.D., Nuez F. 2007. Total Phenolic Concentration and Browning Susceptibility in a Collection of Different Varietal Types and Hybrids of Eggplant: Implications for Breeding for Higher Nutritional Quality and Reduced Browning. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.*, 132(5): 638–646.

Ruiz J.J., García-Martínez S., García-Gusano, M., Valero, M. Picó, B. 2004. Genetic improvement of traditional tomato varieties for a more sustainable agriculture in the Southeast of Spain. *Acta Physiologiae Plantarum* 26(3):141-142.

Σιφναίου Ε. 2007. Βιομηχανία και Κοινοτισμός. Η Μηχανή του Κοινού στην Αγία Παρασκευή της Λέσβου. Πολιτιστικό Ίδρυμα Ομίλου Πειραιώς. Αθήνα, σελ. 79.

Σιφουνάκης Ν. 1994. Βιομηχανικά κτίρια στη Λέσβο. Ελαιοτριβεία – Σαπωνοποιεία. 19^{ος} και αρχές του 20^{ου} αιώνα. ΤΕΔΚ Λέσβου. Εκδόσεις Καστανιώτη. Αθήνα, σελ 177.

Σταυρακάκης Μ. 2011. Αμπελογραφία. Εκδόσεις Τροπή, σελ. 336.

Σταύρακας Δ.Ε. 2010. Αμπελογραφία. Εκδόσεις Ζήτη, σελ. 607.

Τάξης Γ. Οικονόμος 1909 Συνοπτική Ιστορία και Τοπογραφία της Λέσβου, Κάιρο 1909.

Τάξης Σ. Γ. 1874. Συνοπτική ιστορία της Λέσβου και τοπογραφία αυτής. Φωτομηχανική ανατύπωση της έκδοσης του 1874 (επιμέλεια, παρουσίαση: Β. Ι. Αναστασιάδης - Σ. Καράβας), Τμήμα

Κοινωνικής Ανθρωπολογίας, Πανεπιστήμιο Αιγαίου, Μυτιλήνη
1996.

Τερζόπουλος Π.Ι., Ρ. Θανόπουλος και Π.Ι. Μπεμπέλη. 2011.
Αγροβιοποικιλότητα, τοπικές ποικιλίες και γεωργία. Τριμηνιαία
έκδοση των φίλων του μουσείου Γουλανδρή. Τεύχος 103, 4-6

Terzopoulos P.J., S.A. Walters and P.J. Bebeli. 2009. Evaluation of
Greek tomato landrace populations for heterogeneity of
horticultural traits. *European Journal of Horticultural Science*, 74:
24-29

Τραγέλλης Χ. 1999. Τα γεωργικά της Λέσβου. Ο κάμπος της Καλλονής.
Δήμος Καλλονής. Αθήνα, σελ 197.

Τσαλίκης Γ. 1999. Βαφειό: Σύντομη ιστορική αναδρομή. Έκδοση
Πολιτιστικού Ομίλου Βαφειού. Αθήνα.

Φακορέλλης Θ. 2011. Το μέλλον του Ελληνικού κρασιού είναι οι γηγενείς
ποικιλίες. *Οινοχόος* 39: 12.

Φωτογραφικό υλικό
(φωτογράφιση Κ. Κουτής)



Παράκοιλα – Πρώτη μέρα συλλογής



Πορτοκάλια Παρακοίλων



Παράκοιλα – Γεωργέλλης Μιχάλης



Μαύρο μαρούλι Βαφειού



Φασόλες άσπρες , μαυρομύτικα και κρεμμύδια Βαφειού



Τζιθρα –Όλοι σε μια γειτονιά



Άναξος – Νικολαΐδης Γιώργος (φυτώριο σε βαρέλι)



Αμπελικό – Πιπεριές καυτερές (Μελεγονίτη Μαρία,
καφενείο)



Ίππειος – Χατζησάββας Ευστράτιος



Άνισσα – «Μπαχτσεδέλι»



Μήλα Αγιάσου



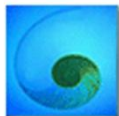
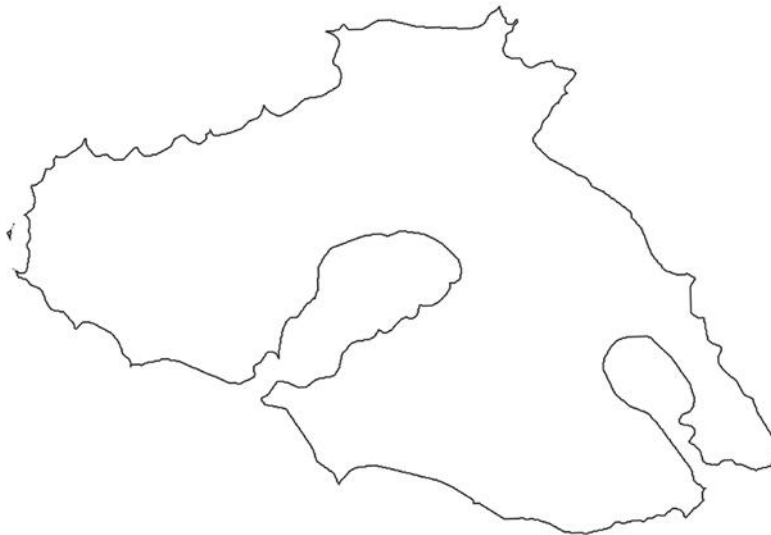
Καλλονή – Θυμέλης Νίκος



Καλλονή – Φιτώριο

ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΚΟ ΤΑΜΕΙΟ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ Β.ΑΙΓΑΙΟΥ

ΑΡΓ. ΕΦΤΑΛΙΩΤΗ 3 - 81100 ΜΥΤΙΛΗΝΗ - ΤΗΛ.
22510 37737, FAX: 22510 27589, www.ptaba.gr



Τοπικές Ποικιλίες

Λέσβου



Παρόν



ή... και

μέλλον;

ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΚΟ ΤΑΜΕΙΟ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ Β.ΑΙΓΑΙΟΥ

ΑΡΓ. ΕΦΤΑΛΙΩΤΗ 3 - 81100 ΜΥΤΙΛΗΝΗ - ΤΗΛ. 22510 37737, FAX: 22510 27589, www.ptaba.gr