

ΑΓΡΟΚΤΗΜΑ



ΜΕΤΑΞΙ

ΠΛΟΥΤΟΣ ΚΑΙ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΣ
ΑΠΟ ΜΙΑ ΚΑΛΗ ΤΕΧΝΗ

ΕΥΡΩΒΟΥΛΗ

Η ΚΑΠ ΞΕΧΑΣΕ ΤΗ ΖΩΗ
ΣΤΑ ΧΩΡΙΑ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΗΣ

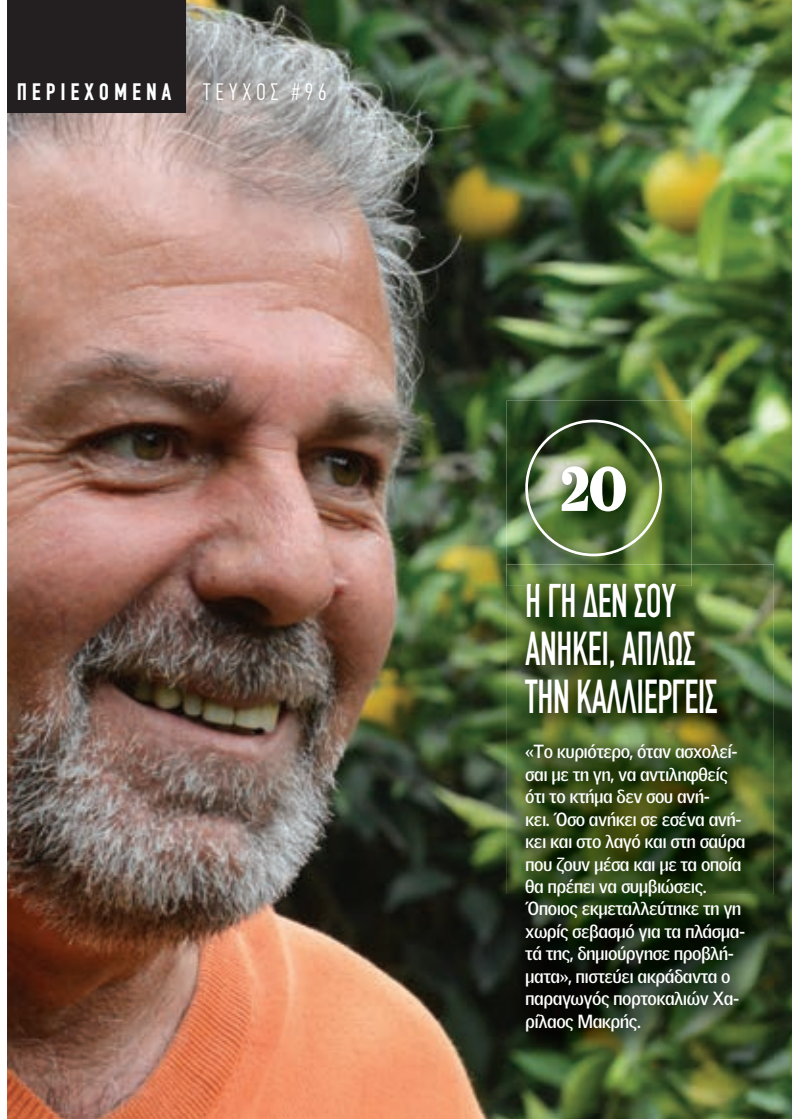


NEO
ΠΡΟΪΟΝ

ΤΟ Διαλεχτό στραγγιστό της



100% Ελληνικό γάλα!
έτσι είναι φτιαγμένο και το γιαούρτι



20

Η ΓΗ ΔΕΝ ΣΟΥ ΑΝΗΚΕΙ, ΑΠΛΟΣ ΤΗΝ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΣ

«Το κυριότερο, όταν ασχολείσαι με τη γη, να αντιληφθείς ότι το κτήμα δεν σου ανήκει. Όσο ανήκει σε εσένα ανήκει και στο λαό και στη σαύρα που ζουν μέσα και με τα οποία θα πρέπει να συμβιώσεις. Όποιος εκμεταλλεύτηκε τη γη χωρίς σεβασμό για τα πλάσματά της, δημιούργησε προβλήματα», πιστεύει ακράδαντα ο παραγωγός πορτοκαλιών Χαρίλαος Μακρής.



64 ΣΤΟ ΤΙΜΟΝΙ ΤΟΥ NISSAN PULSAR



78 ΤΟ ΠΑΡΕΞΗΓΗΜΕΝΟ ΠΟΥΛΙ ΤΩΝ ΗΠΑ

26 ΤΟ ΑΚΤΙΝΙΔΙΟ ΣΤΟ ΔΕΛΤΑ ΤΟΥ ΠΗΝΕΙΟΥ

Οι οικογένειές τους καλλιεργούσαν καλαμπόκι και τεύτλα, σήμερα οι νέοι του Πυργετού στρέφονται στην καλλιέργεια του ακτινιδίου

36 Ο ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ ΤΣΑΥΤΑΡΗΣ ΣΕ ΜΙΑ ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΕΦ' ΟΛΗΣ ΤΗΣ ΥΛΗΣ

«Σε όλες τις δύσκολες στιγμές της χώρας ο αγροτικός κόσμος πήρε στα χέρια του το έθνος και μεγαλούργησε» υπενθυμίζει ο καθηγητής

42 ΟΛΟΙ ΜΑΖΙ ΓΙΑ ΤΟ ΑΜΥΝΤΑΙΟ

Υπόσχεση εξέλιξης για το Αμύνταιο η νέα σελίδα που άνοιξε το Κτήμα Άλφα στο αμπέλι και το κρασί, λέει στη Σοφία Σπύρου ο Άγγελος Ιατρίδης

46 ΕΙΚΟΣΙ ΑΙΩΝΕΣ ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΤΗΣ ΧΑΡΑΞΗ Η ΕΓΝΑΤΙΑ ΑΛΛΑΖΕΙ ΞΑΝΑ ΤΗ ΖΩΗ ΣΤΗ Β. ΕΛΛΑΔΑ

Το ισχυρό αποτύπωμα της οδικής αρτηρίας στην οικονομική αλλά και κοινωνική ζωή των περιοχών που διασχίζει και συνδέει



56 ΠΡΟΟΡΙΣΜΟΣ: ΤΑΞΙΔΙ ΣΤΗ ΜΑΝΗ

Πυργόσπιτα, καστροπολιτείες, αρχαίες πόλεις, λιμναίες σπηλιές, και παραλίες, στην Πελοπόννησο, η Μάνη της ιστορίας και της πέτρας

72 ΕΤΟΣ ΝΙΚΟΥ ΚΑΖΑΝΤΖΑΚΗ ΤΟ 2017

Εξήντα χρόνια μετά το θάνατο του μεγάλου Έλληνα στοχαστή, το έτος 2017 αφιερώνεται στη μνήμη του με πληθώρα εκδηλώσεων

78 ΠΑΡΑΛΙΓΟ ΝΑ ΒΡΕΘΕΙ ΣΤΟ ΕΘΝΟΣΗΜΟ ΤΩΝ ΗΠΑ Η ΠΑΡΕΞΗΓΗΜΕΝΗ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ

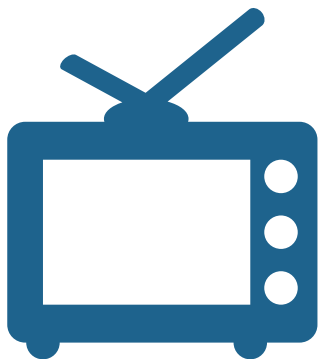
Αν και όλοι αναγνωρίζουν το φαλακρό αετό ως έμβλημα των ΗΠΑ, ελάχιστοι γνωρίζουν ότι λίγο κόντεψε να γίνει σύμβολο η γαλοπούλα

ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ

Ιδιοκτησία Green Box Εκδοτική ΑΕ, Νίκης 24, Σύνταγμα, 105 57, τηλ. 210/3232905, fax 2103232967, e-mail: info@agronews.gr | **Εκδότης/Διευθυντής** Γιάννης Πανάγος | **Επιμέλεια έκδοσης** Ειρήνη Σκρέκη | **Σύνταξη** Λεωνίδα Λιάμης • Μαρία Γιουρούκλη • Μαρίνα Σκοπελίτου • Βασιλική Πασχάλη-Τσαντοπούλου • Φανή Γιαννακοπούλου • Γιώργος Κοντονής • Αλέξανδρος Μπίκας • Ελένη Δούσκα • Μαρία Κρόκου • Μάχη Τράτσα • Σοφία Σπύρου | **Δημιουργικό - Σελιδοποίηση** Βασιλική Κονόμου • Αθηνά Βέν | **Εμπορικός Διευθυντής** Παναγιώτης Αραβαντινός | **Διαφήμιση - Μάρκετινγκ** Μωρίς Σιακκής • Νατάσσα Στασινού | **Διανομή** Ευρώπη Πρακτορείο Διανομής Τύπου ΑΕ | **Εκτύπωση - Βιβλιοδεσία** Εκτυπώσεις Ίρις ΑΕΒΕ | **Απαγορεύεται** η αναδημοσίευση, η αναπαραγωγή, ολική, μερική ή περιληπτική, η κατά παράφραση ή διασκευή απόδοση του περιεχομένου της εφημερίδας με οποιοδήποτε τρόπο, μηχανικό, ηλεκτρονικό, φωτοτυπικό, ηχογράφησης ή άλλων, χωρίς προηγούμενη άδεια του εκδότη. Νόμος 2121/1993 και κανόνες Διεθνούς Δικαίου που ισχύουν στην Ελλάδα.

ΣΤΟ ΜΟΜΑ ΤΗΣ Ν. ΥΟΡΚΗΣ

emoji



δίπλα στον Picasso, τον Pollock, τον Warhol και τον Van Gogh θα εκτίθενται πλέον στη μόνιμη συλλογή του Μουσείου Μοντέρνας Τέχνης της Νέας Υόρκης. Τα πρώτα 176 εικονογράμματα του Shigetaka Kurita για την εταιρεία κινητής τηλεφωνίας NTT DoCoMo δημιούργησαν εν έτει 1999 την πρώτη παγκόσμια οπτική γλώσσα.

ΣΕ ΠΛΕΙΣΤΗΡΙΑΣΜΟ ΓΙΑ 3 ΕΚΑΤ. ΔΟΛΑΡΙΑ

● Το πιο σκανδαλώδες φόρεμα της ιστορίας της μόδας που φόρεσε η Μέριλιν Μονρόε όταν τραγούδησε το «Happy Birthday» στον JFK στις 19 Μαΐου 1962



ΤΟ ΜΑΘΑΜΕ...

info

22ος

τίτλος της Vogue σε όλο τον κόσμο είναι η Vogue Arabia, η οποία γιορτάζει το γεγονός ότι η μεσαία τάξη του αραβικού κόσμου επένδυσε το 2016 τουλάχιστον 500 εκατ. δολ. σε ρούχα.

400%

αύξηση στην παραγωγή μύρτιλλων στην Ισπανία.

1,8

εκατομμύρια δολάρια στοίχισε το χρυσουγεννιάτικο δέντρο που έλαμψε στο κέντρο του Τόκιο τη Δευτέρα 21 Νοεμβρίου. Δημιουργήθηκε από 19 γραμμάρια καθαρού χρυσού.

EDITORIAL

ΤΟΥ ΓΙΑΝΝΗ ΠΑΝΑΓΟΥ



Ανεπτυγμένα χωριά, ανθρώπινες πόλεις

Είναι αλήθεια ότι οι πολιτισμοί των πόλεων και οι πολιτισμοί των χωριών ποτέ δεν είχαν ιδιαίτερα καλή γνώμη ο ένας για τον άλλον. Αποτελεί κοινή παραδοχή ότι οι άνθρωποι των πόλεων βλέπουν τους «χωρικούς» ως απλοϊκούς και καθυστερημένους ανθρώπους, που δεν συμβαδίζουν με τις κοινωνικές και πολιτιστικές εξελίξεις, δεν έχουν τόσο καλή μόρφωση, έχουν αναχρονιστική προσκόλληση στη γη, τη φύση και την εργασία σε αυτή (τη στιγμή που οι νέες τεχνολογίες κάνουν τη χειρωνακτική εργασία ολοένα και πιο άγνωστη στο αστικό τοπίο). Τα έθιμά τους μοιάζουν περίεργα και χωρίς νόημα, τα ιδιώματά τους αστεία, οι παραδόσεις τους ξένες στον εξελιγμένο κόσμο του 21ου αιώνα. Σε μία εποχή που όλος ο κόσμος είναι συνδεδεμένος μεταξύ του και μακρινοί τόποι και γνώσεις μοιάζουν πιο προσίτες από ποτέ, ο ορίζοντας του χωριού δείχνει απελπιστικά στενός. Η ισχυρή κοινότητα και οι προσωπικές σχέσεις με όλον τον περίγυρο μοιάζουν αφόρητα και ασφυκτικά για την ατομική ανεξαρτησία. Αντίθετα, οι κάτοικοι της υπαίθρου κατηγορούν τους αστούς ως τρυφηλούς και καλομαθημένους, αλαζόνες και ρηχούς, χωρίς αληθινές και βαθιές σχέσεις με τον τόπο τους, τους γύρω τους ή και την ίδια την οικογένειά τους. Εκεί όπου οι πολίτες βλέπουν ελευθερία, οι χωρικοί διακρίνουν μία έρμη αποξένωσης και υποκρισίας, εκεί όπου υμνείται ο κοσμοπολιτισμός, αντιτίθεται το «ο πολίτης του κόσμου είναι πολίτης του πουθενά». Η απουσία επαφής με το περιβάλλον και η υπερβολική εξάρτηση από την τεχνολογία και τις μηχανές μοιάζουν καταστάσεις αφύσικες και στρεβλές για την ανθρώπινη ψυχή. Ποιος έχει δίκιο; Αμφότεροι και κανείς. Η εξιδανίκευση της υπαίθρου και η δαιμονοποίηση της πόλης (όπως και τα αντίστροφα) δείχνουν παχυλή γενίκευση και άγνοια, που σκιαζουν την αληθινή ανάγκη για μεταρρυθμίσεις αμφοτέρων: Χωριά πιο δυναμικά, παραγωγικά και ανεπτυγμένα, πόλεις πιο ανθρώπινες, ζεστές και οικολογικές.

ΣΤΑΘΕΡΗ
ΠΟΙΟΤΗΤΑ

| ΑΓΝΑ |

ΧΩΡΙΣ ΧΗΜΙΚΑ
ΥΠΟΛΕΙΜΜΑΤΑ

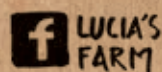


ΑΠ'ΤΟ ΧΩΡΑΦΙ

ΣΤΟ ΠΙΑΤΟ ΣΑΣ

Η οικογένεια της γεύσης

ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ
ΣΥΜΒΟΛΑΙΑΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ
ΟΡΘΗΣ ΓΕΩΡΓΙΚΗΣ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ



www.luciasfarm.gr



Κι αν δεις κυδώνι στον ύπνο σου, χαρά στο σπιτικό σου

Γνωστό ως «χρυσό μήλο» αλλά και ως σύμβολο του έρωτα, το κυδώνι (*Cydonia oblonga*), αν και θεωρείται φρούτο outsider, αποτελεί έναν από τους πιο σημαντικούς συμμάχους της υγείας και το καλύτερο; Βρίσκεται στην εποχή του. Είναι συγγενής του μήλου και του αχλαδιού και, όπως αυτά, προήλθε από τον Καύκασο. Από εκεί εξαπλώθηκε προς την Ανατολή και τη Μεσόγειο. Από τα Ομηρικά χρόνια, τα κυδώνια εκτιμούνταν στην Ελλάδα. Αρχικά αποκαλούνταν «στρούθια» ή «στρούθεια» από τους αρχαίους Έλληνες και κατόπιν ονομάστηκαν κυδώνια από την Κυδωνία στην Κρήτη, όπου οι έξιπνοι αγρότες της εποχής κατάφεραν να αναπαραγάγουν μια ποικιλία ανώτερης ποιότητας. Σήμερα, είναι μάλλον το μόνο φρέσκο φρούτο το οποίο δεν τρώγεται σχεδόν ποτέ φρέσκο. Οι θαυμαστές του συμφωνούν ότι πρέπει να μαγειρευτεί.

Πίσω από το κυδώνι κρύβεται μια αρκετά διακεκριμένη αν και κάπως διαβόητη ιστορία. Θεωρείται ότι είναι το περίφημο «μήλον της Εριδος» που προκάλεσε τον πιο ξακουστό πόλεμο στην ιστορία, τον Τρωικό, αλλά και σύμβολο αγάπης κατά τον αρχαίο νομοθέτη Σόλωνα, που αποφάσισε το φρούτο να αποτελέσει κομμάτι της τελετουργίας του γάμου. Στη Θράκη, εμφανίζεται ακόμα στην ιεροτελεστία του γάμου και το τρώνε οι νεόνυμφοι τη γαμήλια νύχτα για να εξασφαλίσουν γλυκιά αναπνοή με το πρωινό ξύπνημα.

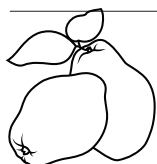
Το φρούτο είναι πολύ σφιχτό, με ξερή σάρκα που σπάνια

περιέχει αρκετή ζάχαρη ώστε να αποτελέσει ελκυστικό σνακ. Το σκληρό του ιβουάρ εσωτερικό έχει μια πλούσια, αρωματισμένη γεύση, απαλή υφή και παίρνει ένα ελαφρύ ροζέ χρώμα όταν μαγειρεύεται. Περιέχει μια αξιοσημείωτη ποσότητα πηκτίνης, που το κάνει ιδανικό για μαρμελάδες, και κομποστες φρούτων. Η λέξη μαρμελάδα στην ουσία προέρχεται από την πορτογαλική λέξη για το κυδώνι marmelo (που με τη σειρά της προέρχεται από την αρχαία ελληνική «μελίμηλον»).

Πέρα από την εντυπωσιακή ιστορία και τις χρήσεις έχουμε και τους ονειροκρίτες απανταχού που θέλουν αυτόν που θα δει κυδώνι στον ύπνο του να έχει ευτυχία στο σπιτικό του.

Το «χρυσό» αυτό φρούτο υπόσχεται να δώσει ώθηση στην υγεία μας και να μπει στη λίστα με τα αγαπημένα μας. Έχει υψηλή περιεκτικότητα σε κάλιο, φώσφορο και σίδηρο, ενώ ταυτόχρονα παρέχει βιταμίνη C, A και βιταμίνες του συμπλέγματος B. Είναι ιδανικό για τη δίαιτα, πλούσιο σε φυτικές ίνες, αποδίδοντας μόλις 57 θερμίδες/100 γραμμάρια. Επιβραδύνει την απορρόφηση των σακχάρων, ενώ μπορεί να βελτιώσει και τα επίπεδά τους στο αίμα, ωφελώντας όσους πάσχουν από διαβήτη τύπου 2. Βοηθάει τη χοληστερίνη, την άμυνα του οργανισμού και διευκολύνει τη λειτουργία των νεφρών και του ήπατος μεταξύ άλλων. Τέλος, είναι σούπερ αντιοξειδωτικό, καταπολεμώντας τις ελεύθερες ρίζες στον οργανισμό που οδηγούν στη φθορά και τη γήρανση.

Ένα μεσογειακό φρούτο, λοιπόν, είναι εδώ και προκαλεί σε ένα ατέλειωτο παιχνίδι υγείας και γευστικών απολαύσεων.



12

Το μήκος του κυμαίνεται από 7 ως 12 εκατοστά και το πλάτος του από 6 ως 9 εκατοστά.



60

Οι θερμίδες που αποδίδει στα 100 γραμμάρια του το φρούτο ανέρχονται μόλις στις 60.



14

Το όνομα προήλθε από το quoin (14ος αιώνας), μέσω της αρχαίας γαλλικής λέξης cooïn.



Κάθε μέρα αξίζει!



ΕΜΕΙΣ ΤΟ ΕΧΟΥΜΕ ΨΑΞΕΙ ΜΕ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΤΗΝ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ.

Στα LIDL, θα βρεις κάθε μέρα τιμές που αξίζουν και ποιότητα που φαίνεται.
Αυτή είναι η φιλοσοφία μας.
Και για να το πετύχουμε έχουμε ψάξει κάθε λεπτομέρεια.

#psaksto

www.lidl-hellas.gr



ΕΝΑ ΠΟΛΥΒΟΛΟ ΓΙΑ ΤΟΝ ΜΑΣΤΡΟ ΠΕΤΡΟ

ΓΡΑΦΕΙ Ο ΣΠΥΡΟΣ ΓΙΑΚΟΥΜΑΚΗΣ



ο χωριό του μάστρο Πέτρου ήταν ορεινό. Τόπος χέρσος, αψύς, βουλιαγμένος στην πέτρα και στο πουνάρι, στα χαμαγκάθια και την τσουκνίδα.

Χτισμένο αμφιθεατρικά στην πλαγιά ενός φαλακρού βουνού στεκόταν εκεί περήφανο, όρθωνε ανάστημα αιώνες πολλούς, αγέραστο, χαμογελαστό, σφηνωμένο στα κατσάβραχα. Σπίτια αραδιασμένα το ένα πλάι στ' άλλο, χωρίζονταν από στενά σοκάκια στρωμένα με λαξευτές σχιστόπλακες από ντόπια πέτρα. Πουννό πουννό οι χωριανοί έπαιρναν τα υποζύγια τους κι έβγαιναν στη δημοσιά κατά το Λιβάδι. Αυτό βρισκόταν λίγο έξω από το χωριό παίρνοντας τον αμαξωτό δρόμο για τη Χώρα. Οι συνηθισμένες καλλιέργειες ήταν ελιές, αμπέλια και πατάτα. Το νερό ήταν λιγοστό και το τράβαγαν από πηγάδια με το μαγγάνι. Στην αντίθετη μεριά, απ' όπου άρχιζε ο κακοτράχαλος δρόμος προς το λιμάνι του σμυριγλιού βρισκόταν η εκκλησιά της Μεγαλόχαρης και δίπλα της, ένας χαμηλός μαντρότοικος που το χώριζε από τον ναό, το δημοτικό σχολείο. Λίγο πιο πίσω, προς τον αμαξωτό για τη Χώρα, το νεκροταφείο.

Σ' ένα λόφο απέναντι από την εκκλησιά ήταν χτισμένοι από τραχιά πέτρα τρεις ανεμόμυλοι στη σειρά, σε μικρή απόσταση ο ένας από τον άλλον, όπου τα παλιά τα χρόνια άλεθαν το σάρι. Μισοερειπωμένοι πια και εγκαταλειμένοι, αφημένοι έρμαιοι στη δίνη του καιρού που τους ρήμαζε. Από κεί η θέα προς το πέλαγο ήταν ανεμπόδιστη και το μάτι ταξίδευε αλάνγρως ως το βάθος του ορίζοντα, όπου οι δυο γαλάζιες επιφάνειες του κόσμου ετούτου -ουρανός και θάλασσα- δείχνουν να ενώνονται με άγγιγμα θάνατο. Κάτω από τους ανε-

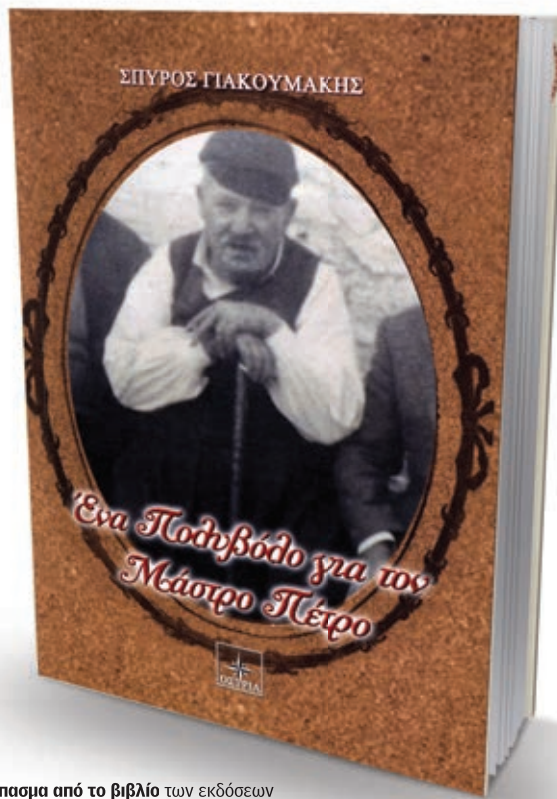
μόμυμους ακούγονταν πυκνοί ήχοι από λέρια. Στην απότομη πλαγιά κατά το πέλαγο σαλαγούσαν ελεύθερα κοπάδια από γιδοπρόβατα.

Ξημέρωνε δεκαπενταύγουστο. Για την γιορτή της Μεγαλόχαρης το χωριό βρισκόταν στο πόδι με το που έφεξε η μέρα. Χαρά θεού. Λες κι ο Πλάστης το είχε πάρει απόφαση να δωρίσει όλα τα καλούδια του Παραδείσου του στο πλιόλουστο τουτο κεφαλοχώρι.

Τ' απδόνια στα κλαδιά των λιγοστών δέντρων στον περίβολο της σπαιοστολισμένης εκκλησιάς έβγαζαν από τα λαρύγγια τους το πιο γλυκό τραγούδι που είχε ακουστεί ποτέ από καταβολής κόσμου. Ο ουρανός ξεδιπλωνόταν μια θεόρατη σκεπή που αγκάλιαζε εκείνες των λευκών, φρεσκοαβεστωμένων σπιτιών. Καταγάλανος, εφτακάθαρος σαν τ' αθώα μάτια της ξανθομαλλούσας Διαλεχτής, της «εκπάγλου καλλονής δημοδιδασκάλισσας» κατά τον μάστρο Πέτρο που της είχε αδυναμία. Εκείνη κάθε φορά που κατηφόριζε τα σκαλιά στο λιθόστρωτο καλντερίμι που έβγαζε στο σχολείο, σιαματούσε να τον χαιρετήσει εγκάρδια μιας και το σιδηρουργείο του στο χωριό ήταν μια ντουφεκιά δρόμο από τη δουλειά της. Τι κάνεις μάστρο Πέτρο; Πώς παν τα κέφια σήμερα; Τον ρώταγε πρόσχαρη.

Ο γέρο σιδεράς έστρεφε αργά το βλέμμα κι αντίκρυζε τα όμορφα μάτια της δασκάλας, μένοντας ωστόσο σκυμμένος στ' αμόνι του με τη βαριά στο χέρι, για ν'αποκριθεί:

Δεν βαριέσαι... ημιθανή... Όμως, οψέποτοε αντικρύζω σε Διαλεχτή, τα κέφια ουχί μόνον δεν αποθνήσκουσι αλλά επανέρχονται δριμύτερα!



Απόσπασμα από το βιβλίο των εκδόσεων Όστρια, μία από εκείνες τις αφηγήσεις όπου οι λέξεις μαζί με τις εικόνες τους περνούν κατευθείαν στο μυαλό.



ο δικός μας χρυσός!

ΕΠΩΝΥΜΟ ΤΥΠΟΠΟΙΗΜΕΝΟ ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

πολύτιμο σαν τη ζωή μας



www.sevitel.gr

Ξενοφώντος 15^Α, 10557 Αθήνα • Τηλ.: 210 32 38 856 • Φαξ: 210 32 46 408 • e-mail: sevitel@oliveoil.gr

ΑΠΟ ΤΟΝ ΠΡΩΤΟ ΣΠΟΡΟ
Η ΣΧΕΣΗ ΤΟΥ ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΗ ΜΕ ΤΗ ΓΗ ΤΟΥ

ΣΗΜΕΡΑ ΟΛΟ ΚΑΙ ΛΙΓΟΤΕΡΑ ΧΕΡΙΑ ΤΡΙΒΟΥΝ ΤΟ ΧΩΜΑ ΓΙΑ ΝΑ ΔΟΥΝ ΤΙ ΧΡΕΙΑΖΕΤΑΙ

Στη λογοτεχνία του μέλλοντος η περιγραφή του τρόπου καλλιέργειας της γης θα θυμίζει σκηνικό από ταινία επιστημονικής φαντασίας...

ΓΡΑΦΕΙ Η ΜΑΡΙΝΑ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ

Οταν ο περιφερόμενος τροφосуλλέκτης επέλεξε να σταματήσει να βασίζεται στα γεννήματα της φύσης και φύτεψε τον πρώτο δικό του σπόρο, μαζί τις ρίζες του καρπού ανέπτυξε και εκείνες του ανθρώπινου πολιτισμού.

Αιώνες τώρα ο άνθρωπος παλεύει με τη γη με τρόπους που αλλάζουν και εξελίσσονται στο πέρασμα του χρόνου, για να φτάσουμε σήμερα στην επανάσταση της γεωργίας ακριβείας. Κάθε αλλαγή και κάθε εξέλιξη δημιούργησε ένα νέο σκηνικό και μία νέα σχέση του παραγωγού με τη γη του.

Πιάνοντας την αρχή του νήματος θα βρεθούμε στην αρχαία Μεσοποταμία της Νεολιθικής εποχής. Στην εύφορη λωρίδα γης που αγκαλιάζουν οι ποταμοί Τίγρης και Ευφράτης ο άνθρωπος έσκυψε για πρώτη φορά πάνω από το χώμα, για να το κάνει να βλαστήσει με μόνα μέσα κάποια υποτυπώδη εργαλεία από πέτρα και ξύλο και τη μυική του δύναμη. Πολύ αργότερα, τον 12ο αιώνα π.Χ., θα συντελεστεί η πρώτη γεωργική επανάσταση με το πηκτόν άροτρο, έναν τύπο αλετριού, για το οποίο βρίσκουμε αναφορές στην Ιλιάδα και την Οδύσσεια του Ομήρου.

Τα αλέτρια βυθίζονταν στα χώματα της ελληνικής υπαίθρου μέχρι τις πρώτες δεκαετίες του 20ού αιώνα. Ο άνθρωπος σταμάτησε να δουλεύει σκυφτός και εκμεταλλεύτηκε τη δύναμη των ζώων βελτιώνοντας αισθητά την τεχνική του. Ωστόσο, η καλλιέργεια της γης συνέχισε να είναι σκληρή, όπως την περιγράφει ο Ευάγγελος Αβέρωφ-Τοσίτσας στο βιβλίο «Η φωνή της γης», το οποίο καταπιάνεται με τα δραματικά γεγονότα που έζησε ο Θεσσαλικός Κάμπος την περίοδο της Κατοχής: «Θέ μου, τι μό-



Το οδοιπορικό μας στη γεωργία ξεκινά από την Μεσοποταμία της Νεολιθικής εποχής και κάνει στάση στην Ελλάδα του 19ου και του 20ου αιώνα, τον αμερικανικό Νότο της μεγάλης κρίσης του '30 και το σήμερα.



χθος, τι υπομονή για να εγκυμονήσει η γη και να κάμει στάρι. Να την ανοίγεις με το αλέτρι σιγά-σιγά, να την ξανανοίγεις και πάλι δεύτερη και ίσως και τρίτη φορά, κι ύστερα να την περπατάς όλη για να ξαπλώσεις απάνω της τους σπόρους. Και για να παραχωθούν οι σπόροι να ξανανοίγεις πάλι τη γη, μέχρι και την τελευταία σπιθαμή, αργοπατώντας και σπρώχνοντας το αλέτρι προς τα σπλάχνα της».

Ο παραγωγός που πατά με τα πόδια του το κτήμα σπιθαμή προς σπιθαμή μπορεί να αισθανθεί τη ζεστασιά του χώματος και τη μυρωδιά από το φρεσκοανοιγμένο και νοτισμένο χώμα. «Πώς μύριζε το χώμα! Περίεργη οσμή. Αλλά μάλλον δεν ήταν μυρωδιά. Ήταν σαν κάτι ζωντανό που έβγαине μέσα απ' τα σχισμένα σπλάχνα της γης. Ήταν κάτι που δεν μπορούσες να το καθορίσεις, μα αισθανόσουν πως όλη αυτή η άχνα ήταν μία έκφραση της ζωής, κάτι σαν ένα μυστηριώδες μήνυμα ζωής» συνεχίζει στην αφήγησή του ο Τοσίτσας.

Επικλήσεις στο Θεό για μια καλή σοδειά

Με πρωτόγονα, για τα σημερινά δεδομένα, μέσα και επικλήσεις για θεϊκή εύνοια οι καλλιεργητές προσπαθούσαν να εξασφαλίσουν μια καλή σοδειά. Ξεκινώντας από το μύθο της Περσεφόνης, οι



άνθρωποι για χιλιάδες χρόνια εναπόθεταν στη θεϊκή βούληση την καρποφορία των κόπων τους. Την ίδια μοιρολατρία θα συναντήσουμε αιώνες αργότερα στο «Μπουρίνι» του Καραγάτση, που τοποθετείται χρονικά στα τέλη του 19ου αιώνα. «Με το χινόπωρο τα μάτια υψώθηκαν στον ουρανό. Το ψημένο χώμα ζητούσε το νερό της βροχής, να το ποτίσει με τη ζωή των σύννεφων, πριν οργωθεί βαθιά από το αλέτρι. Μα ο ουρανός ξαπλωνόταν γαλανός, κατακάθαρος και ηλιόλουστος, σε καλοκαίρι όψιμο. Οι μέρες περνούσαν. Ο κάμπος έμενε ανόργωτος. Κι οι δόλιοι οι καραγκούνηδες έσκυβαν, όπως πάντα στο θέλημα του Θεού τους. Αυτή ήταν η μοίρα τους».

Η μετάβαση στην εποχή των μηχανών

Μέχρι το 19ο αιώνα η καλλιέργεια της γης γινόταν με τους ίδιους σχεδόν τρόπους, για να έρθει τότε η εφεύρεση των μηχανών να εκτοπίσει τις παραδοσιακές μεθόδους και να αλλάξει για μία ακόμη φορά τη σχέση του ανθρώπου με το χώμα.

Η μετάβαση αυτή αποτυπώθηκε στο έργο του Τζον Στάινμπεκ «Τα σταφύλια της Οργής», στο οποίο ο συγγραφέας παρομοιάζει τα «τρακτόρια» με μεγάλα ερπετά, ίδια ζουζούνια, που κρύβουν μέσα τους την απίστευτη δύναμη που έχουν τα ζου-

ζούνια. «Πίσω από το τρακτόρι κυλούσαν οι γυαλιστεροί δίσκοι κόβοντας τη γης με λεπίδες – δεν οργώνανε, αλλά χειρουργούσαν, έσπρωχναν την κομματιασμένη γης στα δεξιά, εκεί που μία άλλη σειρά δίσκοι την ξενάκοβαν και την έσπρωχναν ζεβρά. Οι κοφτερές λεπίδες άστραφταν, στιλβωμένες απ' την κομματιασμένη γης και σερνάμενοι πίσω από τους δίσκους οι βολοκόποι χτένιζαν με σιδερένια δόντια, έτσι που οι βόλοι σπάζανε και η γης απόμενε ανακουφωτή. Πίσω απ' τους βολοκόπους οι μακρουλοί σποροχύτες – δώδεκα μαντεμένιοι καμπυλωτοί φαλλοί, στητοί απ' το χυτήριο, μηχανικοί οργασμοί, βιάζουν τη γης μεθοδικά, βιάζουν δίχως αγάπη».

Η ζοφερή εικόνα που μεταφέρει ο Στάινμπεκ, δεν έχει να κάνει με την τεχνολογία αυτή καθαυτή. Ενδεχομένως, στόχος του ήταν να αποτυπώσει με αυτή την απληστία του οικονομικού συστήματος που ξερίζωσε τους αγρότες του αμερικανικού Νότου αμέσως μετά το μεγάλο κραχ του 1929. Σε αυτή την εικόνα αντιδιαστέλλει την επαφή του ανθρώπου με τη δική του γη: «Όταν τα γεννήματα μεγάλωσαν και θερίστηκαν, κανένας άνθρωπος δεν είχε τρίψει ανάμεσα στα δάχτυλά του ένα ζεστό βόλο γης, αφήνοντας το τριμμένο χώμα να κυλίσει απ' τα ακροδάχτυλά του. Κανένας άνθρωπος δεν άγγιξε το σπόρο, ούτε λαχτάρησε να ξεφυτρώσει. Οι άνθρωποι έτρωγαν αυτό που δεν ανάστησαν οι ίδιοι, δεν είχαν κανένα σύνδεσμο με το ψωμί. Η γης πληγωνόταν απ' το σίδερο, και απ' το σίδερο πέθανε σιγά σιγά, γιατί ούτε αγαπήθηκε, ούτε μισήθηκε, ούτε τη λάτρευσε, ούτε τη βλαστήμησε κανένας».

19ος

Είναι ο αιώνας της εκμηχάνισης της καλλιέργειας. Οι παραδοσιακές μέθοδοι εκτοπίζονται μία για πάντα.

Το σκηνικό του μέλλοντος

Εικάζουμε ότι στη λογοτεχνία του μέλλοντος η αφήγηση για την καλλιέργεια της γης θα θυμίζει σκηνικό από ταινία επιστημονικής φαντασίας, όπου ιπτάμενα αντικείμενα θα τροφοδοτούν βάσεις δεδομένων και θα υπολογίζουν την φροντίδα της γης. Οι εφαρμογές άρδευσης, τα GPS, τα τρακτέρ χωρίς οδηγό, τα drones και οι βελτιωμένοι σπόροι αλλάζουν μέρα με τη μέρα το πρόσωπο της αγροτικής ζωής και τη σχέση του καλλιεργητή με τη γη του. Πλέον, συστήματα αναγνώρισης της χωρικής-χρονικής παραλλακτικότητας των αναγκών της καλλιέργειας μπορούν να υπολογίσουν τι χρειάζεται κάθε συγκεκριμένο σημείο του αγρού, εξασφαλίζοντας αποτελεσματικότερη χρήση των περιορισμένων πόρων, όπως το νερό, το λίπασμα και η ενέργεια. Ο άνθρωπος έχει όλο και πιο πολλά μέσα να ελέγξει τους εξωτερικούς παράγοντες και να διαμορφώσει τη μοίρα του. Σήμερα όλο και λιγότερα πόδια χρειάζεται να πατήσουν τη γη, όλο και λιγότερα χέρια τρίβουν το χώμα για να δουν τι χρειάζεται.

21ος

Είναι ο αιώνας της γεωργίας ακριβείας. Ο άνθρωπος αποκτά όλα και περισσότερα μέσα για να ορίσει τη μοίρα του.



ΟΙ ΠΛΕΟΝ ΑΝΘΕΚΤΙΚΟΙ ΕΧΟΥΝ ΤΟ ΛΟΓΟ

Αυτό τον καιρό, είναι όποιος αντέξει. Πιθανότατα στην πορεία θα δοθούν ευκαιρίες για την ανάπτυξη πιο επιθετικών πρωτοβουλιών και από τους προνοούντες συντελεστές της αγροτικής οικονομίας

ΤΟΥ ΓΙΑΝΝΗ ΠΑΝΑΓΟΥ



ΘΩΜΑΣ ΧΟΥΝΤΑΛΑΣ Ο ΠΡΩΤΟΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΗΣ ΤΟΥ ICEBERG ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

.....

Καινοτόμος από γεννησιμιού του ο επανομαζόμενος και «παπούς του iceberg». Ήταν αρχές της δεκαετίας του '80, όταν στο σπίτι μιας θείας του στην πόλη γεύτηκε μια σαλάτα πολύ διαφορετική απ' ό,τι τα μαρούλια που γνώριζε μέχρι τότε. Και αφού, όπως του είπαν, το ζαρζαβατικό ήταν εισαγόμενο, τηλεφώνησε σε κάτι ξαδέρφια του στην Αμερική, να του βρουν σπόρο να βάλει και στην Ελλάδα. Τα πρώτα χρόνια... τα έτρωγε μόνος του. Με το καιρό, το προϊόν που καλλιεργούσε στον κάμπο της Αργολίδας άρχισε να ζητείται. Για χρόνια δεν είχε χέρια να δώσει, το ανήσυχο πνεύμα του δικαιώθηκε.



ΧΑΡΑΛΑΜΠΟΣ ΚΑΣΙΜΗΣ ΕΚΤΟΣ ΑΠΟ ΔΙΑΒΑΣΜΕΝΟΣ ΣΤΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΔΕΙΧΝΕΙ ΚΑΙ ΑΠΟΦΑΣΙΣΜΕΝΟΣ

.....

Σαν... τα σκυλιά στο τυρόγαλο συνωστίζονται αυτό τον καιρό κάθε είδους ειδικό αλλά και άσχετο, προκειμένου να πιάσουν θέση στο τραπέζι των Προγραμμάτων Αγροτικής Ανάπτυξης. Το διήμερο συνέδριο για την καινοτομία στο Radisson Park στις 21 και 22 Νοεμβρίου ήταν αντιπροσωπευτικό του κλίματος, που διαμορφώνεται. Ο καθηγητής και γ.γ του υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης, Χαράλαμπος Κασίμης, δείχνει να την έχει πάρει πρόφατη τη δουλειά, επομένως μάταια κάποιοι περιμένουν.



ΝΙΚΗΤΑΣ ΠΡΙΝΤΖΟΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΑ ΑΡΤΙΟΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΑ ΕΥΑΙΣΘΗΤΟΣ

.....

Η αλήθεια είναι πως υπήρξε σκληρός. Για να αλλάξουν νοοτροπίες που έχουν ριζωθεί από χρόνια, δεν γίνεται διαφορετικά. Σημασία έχει πως ο Νικήτας Πρίντζος της ΕΑΣ Βόλου και της ΕΒΟΛ, όχι μόνο το κράτησε όρθιο το μαγαζί αλλά το έβαλε και στις ράγες της ανάπτυξης. Τώρα μπορεί και να επιστρέψει μέρισμα. Οι υποτροφίες που καθιέρωσε για τα παιδιά των αγροτών της οργάνωσης, πιστοποιούν... το μέταλλο. Όμως η εξόφληση κάθε μήνα με μετρητά στους τσελιγκάδες εγκαινιάζει μια πολιτική που όμοιά της έχουν χρόνια να εφαρμόσουν οι Ενώσεις.



Με τα φωτοβολταϊκά όλοι τον είχαν ξεγραμμένο. Στην επένδυση της ΑΜΦΙΓΑΛ, οι... καλοθελητές είχαν ετοιμάσει και κόλλυβα

ΘΩΜΑΣ ΚΟΥΤΣΟΥΠΙΑΣ

ΛΕΝΕ ΠΩΣ ΟΙ ΞΗΡΟΜΕΡΙΤΕΣ ΔΕΝ ΤΟ ΒΑΖΟΥΝ ΕΥΚΟΛΑ ΚΑΤΩ

Εκείνοι που τον ξέρουν, λένε, πως δεν πιάνεται εύκολα φίλος. Για τον Θωμά Κουτσοπιιά, πρόεδρο της ΕΑΣ Αργινίου και για πολλά χρόνια αντιπρόεδρο της ΠΑΣΕΓΕΣ, πάνω απ' όλα είναι η δουλειά. Αν βάλει στο μυαλό του, θα γυρίσει τον κόσμο ανάποδα για να το πετύχει. Στην υπόθεση με τα φωτοβολταϊκά όλοι τον είχαν ξεγραμμένο. Στην επένδυση της ΑΜΦΙΓΑΛ, οι... καλοθελητές είχαν ετοιμάσει και κόλλυβα. Για καιρό πάλεψε την ενότιη. Όταν είδε τι σκοπό είχαν... οι άλλοι βγήκε απέναντι. Στο εγχείρημα της νέας ΠΑΣΕΓΕΣ έχει μεγάλο μερίδιο. Εκεί όμως που έχει πάρει ολοκληρωτικά πάνω του, είναι το νέο φορέα συντονισμού για το ΟΣΔΕ. Άλλωστε, στο συγκεκριμένο πεδίο έχει κάνει... χιλιόμετρα. Η Ένωσή του είναι από τις λίγες με τέτοια υποδομή και με τέτοιο δυναμικό στη συγκεκριμένη υπηρεσία, χώρια που είχε καλύψει πολλά κενά όταν οι άλλοι, π.χ. της Λάρισας, πριν από λίγα χρόνια φυλλορροούσαν. Αναμφίβολα το εγχείρημα δεν είναι απλό, μιας και όλοι ξέρουν πως επί του προκειμένου το παιχνίδι δεν παίζεται με κανόνες. Ωστόσο, όπως λένε οι λίγοι που τον ξέρουν καλά, αν την υπόθεση αυτή δεν την ξεκαθαρίσει κι ο Κουτσοπιιάς, τότε δεν υπάρχει κανένα.



ΑΝΔΡΕΑΣ ΚΑΛΑΝΤΖΟΠΟΥΛΟΣ

Ο ΕΛΛΗΝΑΣ ΤΗΣ PHILIP MORRIS ΠΟΥ ΔΕΝ ΑΠΟΧΩΡΙΖΕΤΑΙ ΤΟΝ ΚΑΠΝΟ

Το να φθάσεις στο τιμόνι της Philip Morris International από μόνο του σηματοδοτεί έναν manager με ψυχή. Στην περίπτωση του Ανδρέα Καλαντζόπουλου, η καρδιά του Έλληνα μιλάει και στον τρόπο με τον οποίο βλέπει την εγχώρια παραγωγή καπνού. Ένα προϊόν που εξασφάλισε τα προς το ζην σε εκατομμύρια αγροτικές οικογένειες για κάτι περισσότερο από έναν αιώνα. Το νέο καινούργιο brand που λανσάρει ο όμιλος της PMI θα είναι το πρώτο θερμαινόμενο και όχι καυτό τσιγάρο, το οποίο, ωστόσο, συνεχίζει να έχει ως πρώτη ύλη τον καπνό.



ΣΤΗ ΘΡΑΚΗ, ΟΙ
ΣΑΡΑΚΑΤΣΑΝΕΣ
ΕΞΑΚΟΛΟΥΘΟΥΝ
ΝΑ ΖΥΜΩΝΟΥΝ ΤΗ
«ΧΡΙΣΤΟΚΛΟΥΡΑ»

Στρογγυλή κουλούρα με κεντήματα διάφορα που αναπαριστούν συνήθειες και από το παρελθόν όπως στάνη, στρούγκα και άλλα. Της βάζουν μέλι και την τρώνε όλοι μαζί περιμένοντας τη γέννηση του Χριστού. Ένα ακόμα έθιμο αυτών των ημερών είναι και οι «Μπαμουςιαραίοι». Τη δεύτερη μέρα των Χριστουγέννων, δύο άντρες μεταμφιέζονται ο ένας σε Μπαμουςιαραίο και ο άλλος στη γυναίκα του. Ο Μπαμουςιαραίος φορά μία νεροκολοκύθα στο πρόσωπο που της έχει ανοίξει τρύπες για μάτια και στόμα, προβιές προβάτων, και κρεμασμένα κουδούνια στη μέση. Οργανοπαίκτες με νταούλια, ζουρνάδες και γκάιντες τους συνοδεύουν και με την έντονη μουσική τους ξεσηκώνουν το χωριό.

EVENTS

ΕΠΙΚΑΙΡΟΤΗΤΑ / ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ



ΟΛΕΣ ΟΙ ΤΕΧΝΕΣ ΑΝΘΙΖΟΥΝ ΣΤΟΝ ΠΟΛΥΧΩΡΟ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑΣ ΟΣΣΑ

ΚΕΙΜΕΝΟ: ΒΑΣΙΛΙΚΗ ΠΑΣΧΑΛΗ- ΤΣΑΝΤΟΠΟΥΛΟΥ
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΜΕΡΣΙΝΑ ΤΣΑΝΤΟΠΟΥΛΟΥ

Μια νέα εστία πολιτισμού βρήκε στέγη σε ένα παλιό αρχοντικό στο Μεγαλόβρυσο Αγιάς, που ανακαινίστηκε πρόσφατα. Οι τέχνες της κεραμικής, της ξυλογλυπτικής, του ψηφιδωτού, της ζωγραφικής, της χειροτεχνίας και της ζαχαροπλαστικής συνυπάρχουν αρμονικά στον Πολυχώρο Δημιουργίας «ΟΣΣΑ».

Εκφράζοντας την αντίθεσή μας στον κανόνα που θέλει την επαρχία έναν τόπο χωρίς επιλογές, ιδιαίτερα στον τομέα του πολιτισμού, οι ιδρυτές του πολυχώρου οραματίζονται έναν καινούργιο δρόμο αποκέντρωσης, αξιοπρέπειας, ανθρωπιάς, αλληλεγγύης και επαφής του ανθρώπου με τη φύση.

Ο Πολυχώρος που βρίσκεται πάνω από τον ναό του Αγίου Γεωργίου, στεγάζει τις δημιουργίες των μελών του,

από το εργαστήριο κεραμικών της Σοφίας Τερζίδου, το εργαστήριο σχεδιασμού και κατασκευής μουσικών οργάνων και ξύλινων κατασκευών των Θεόφιλου και Χάρη Μπακιρτζίδη, την έκθεση ψηφιδωτών του Αχιλλέα Αρχοντή και τα προϊόντα delicatessen γιάμ της Αύρας Πανουσοπούλου.

Στον ίδιο χώρο φιλοξενούνται ο συγγραφέας και χαρτογράφος της Θεσσαλίας, Χάρης Τζίκας, με τους χειροποίητους χάρτες του και τα βιολογικά φιστίκια από το κτήμα του, ο Μπάμπης Χαϊτίδης με τις ξύλινες δημιουργίες του, ο Αντώνης Μανωλίδης με τα εξαιρετικά κρασιά από το κτήμα του στην Αγιά και τα πρώτα δημιουργήματα- χειροτεχνήματα από ύφασμα με τις γλυκύτατες κουκουβάγιες της 15χρονης Ειρήνης Μπακιρτζίδου, κόρης του Θεόφιλου και της Σοφίας.

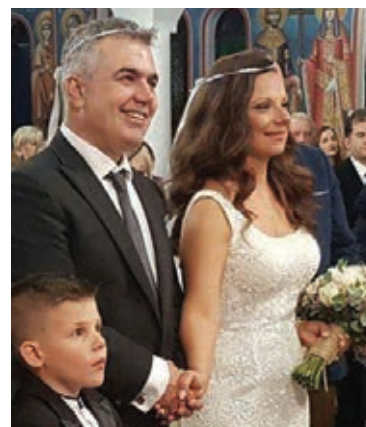
Η ΑΠΟΝΟΜΗ ΣΤΗ ΒΙΕΝΝΗ

European
Newspaper
AWARD
NEWSPAPERDESIGN & CONCEPT

ΒΡΑΒΕΙΟ DESIGN ΓΙΑ ΤΗΝ AGENDA

Μια σημαντική ευρωπαϊκή διάκριση για το design της απέσπασε η εφημερίδα Agenda, του ομίλου Green Box, στα πλαίσια του 18ου Ευρωπαϊκού Διαγωνισμού Εφημερίδων και συγκεκριμένα για το εξώφυλλο του φύλλου 565, της 10ης Σεπτεμβρίου. Ο διαγωνισμός οργανώνεται από το σχεδιαστή εφημερίδων Νόμπερτ Κούπερ. Η απονομή του βραβείου θα πραγματοποιηθεί στα πλαίσια του Συνεδρίου Ευρωπαϊκών Εφημερίδων, το διάστημα 21-23 Μαΐου 2017, στη Βιέννη.

ΓΑΜΟΣ & ΒΑΦΤΙΣΗ



ΕΝΩΣΑΝ ΤΙΣ ΖΩΕΣ ΤΟΥΣ Ο ΓΙΑΝΝΗΣ ΒΑΓΚΟΣ ΚΑΙ Η ΛΕΝΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑ

ΜΕ ΜΙΑ ΟΜΟΡΦΗ τελετή το Σάββατο 12 Νοεμβρίου στον ιερό ναό και στο ξωκλήσι του Αγ. Λουκά Λαμίας ένωσαν τις ζωές τους ο μαχητικός εκπρόσωπος του αγροτικού χώρου Γιάννης Βάγκος και η αγαπημένη του παρουσιάστρια του δελτίου ειδήσεων του Star Κεντρικής Ελλάδας, Λένα Παρασκευά. Ακολούθησε η βάφτιση της μοναχοκόρης τους Ειρήνης με νονά την Κατερίνα Μπατζελή.



ΑΓΡΟΤΙΚΗ ΕΚΘΕΣΗ

Με φιλόδοξο σχεδιασμό

Στη δημιουργία της Πανελληνίας Έκθεσης για τη Γεωργία και την Κτηνοτροφία, «Agrothessaly», προχωρούν η ΔΕΘ-Helexpo και ο δήμος Λάρισας, επανασχεδιάζοντας την Πανελλήνια Γεωργική, Κτηνοτροφική, Περιβαλλοντική Έκθεση Λάρισας, που διοργανώνεται εδώ και 20 χρόνια.

LUCIA'S FARM

«Η ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ ΤΗΣ ΓΕΥΣΗΣ»

ΤΙΣ ΚΑΛΥΤΕΡΕΣ ποικιλίες και καλλιεργητικές μεθόδους ώστε να διασφαλιστούν σταθερή ποιότητα, υπέροχη γεύση, ασφάλεια και φρεσκάδα επιλέγουν οι άνθρωποι της Lucia's Farm για τα προϊόντα που εντάσσονται στην οικογένειά τους, όπως οι ντομάτες Lucia και οι πατάτες Μυρτώ. Τα προϊόντα Lucia's Farm καλλιεργούνται μέσω Συμβολαιακής Γεωργίας και στην παραγωγή τους εφαρμόζονται τα συστήματα Ολοκληρωμένης Διαχείρισης και Ορθής Γεωργικής Πρακτικής. www.luciasfarm.gr



Έγκυρη και ολοκληρωμένη ενημέρωση ανά πάσα στιγμή από το πληρέστερο αγροτικό και οικονομικό portal της Green Box

www.agronews.gr



ΦΙΛΟΣΟΦΙΑ ΚΑΙ ΕΠΙΣΤΗΜΗ ΣΤΗΝ ΚΟΜΜΕΝΗ ΣΑΛΑΤΑ

Τις καινοτομίες των γενετιστών του κολοσσού Rijk Zwaan στα φυλλώδη λαχανικά είχαν την ευκαιρία να γνωρίσουν από κοντά οι παραγωγοί που επισκέφθηκαν το τριήμερο 16-18 Νοεμβρίου τον αποδεικτικό αγρό που δημιούργησε η εταιρεία στο κτήμα του Βαγγέλη Λυκουρέντζου στα Ίρια Αργολίδας. Είναι η πρώτη φορά που οργανώνεται στην Ελλάδα ένας τόσο εκτεταμένος αποδεικτικός αγρός και η Green Box ταξίδεψε στην Αργολίδα για να καταγράψει πιο σύγχρονες εξελίξεις στον τομέα της σαλάτας και του μαρουλιού.

Μεταξύ των καινοτομιών που εντυπωσίασαν στα Ίρια ήταν η ανάπτυξη του χαρακτηριστικού Knoch που προσδίδει καλύτερη συμπεριφορά και καθυστέρηση στην οξείδωση. Το χαρακτηριστικό, που προέκυψε από τις δοκιμές γενετιστών, κρατά τα φύλλα φρέσκα μετά την κοπή για 2-3 μέρες περισσότερο. Επίσης οι καρδιές μαρουλιού (little gem), μία νέα φιλοσοφία στο χώρο της σαλάτας με σημαντική ανάπτυξη στην Ευρώπη, είναι η τελευταία εξέλιξη της Rijk Zwaan.



Πρόκειται για μία εντελώς διαφορετική πρόταση, στην οποία η μικρού μεγέθους σαλάτα κόβεται σε 4 κομμάτια, πάνω στα οποία μπαίνουν υλικά όπως το προσούτο ή η αντζούγια, και σερβίρεται σαν ορεκτικό. Οι καρδιές μαρουλιού δεν είναι μόνο πρόταση προϊόντος αλλά και πρόταση τρόπου κατανάλωσης. Γενικότερα, στόχος της Rijk Zwaan Hellas είναι να ικανοποιήσει όλους κρίκους της αλυσίδας (παραγωγό, μεταπωλητή, καταναλωτή) με τις προτάσεις της.



ΚΥΡΙΑΚΗ 13 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ

ΜΕ ΣΧΗΜΑ ΚΑΙ ΧΡΩΜΑ ΣΤΟΝ 34ο ΜΑΡΑΘΩΝΙΟ Η ΟΜΑΔΑ ΤΗΣ BASF

Στην πρώτη γραμμή της εκκίνησης για
άλλη μια χρονιά η ομάδα της BASF Ελλάς



**Για τον
Γρηγόρη
Λαμπράκη**

Για το 2016 ο Μαραθώνιος ήταν αφιερωμένος στο Βαλκανιονίκη και αγωνιστή υπέρ της ειρήνης Γρηγόρη Λαμπράκη

Δίνοντας για 8η συνεχή χρονιά δυναμικό παρών στον 34ο Αυθεντικό Μαραθώνιο της Αθήνας την Κυριακή 13 Νοεμβρίου, η ομάδα της BASF Ελλάς έτρεξε δίνοντας συμβολικό χαρακτήρα στη συμμετοχή και υποστηρίζοντας το Κέντρο Θεραπείας Εξαρτημένων Ατόμων ΚΕΘΕΑ. Συνεπής στο αγωνιστικό ραντεβού εργαζομένων και συνεργατών της BASF και η συντακτική ομάδα και φίλοι της Agrenda, που τερμάτισαν και πήραν το αναμνηστικό έπαθλο για τη συμμετοχή τους. Νικητής ήταν ο Κενυάτης αθλητής Λούκα Ρότις Λουμπουάν, τερματίζοντας στο Καλλιμάρμαρο Στάδιο με χρόνο 2 ώρες, 12 λεπτά και 49 δευτερόλεπτα που αποτελεί τον 15ο καλύτερο χρόνο της ιστορίας. Το προσωπικό του ρεκόρ είναι 2.08.12.

Πρώτος Έλληνας που τερμάτισε ο Χριστόφορος Μερούσης (8ος στη συνολική κατάταξη) με χρόνο 2 ώρες, 24 λεπτά και 58 δευτερόλεπτα. Νωρίτερα ολοκληρώθηκαν οι κούρσες των 5 και 10 χιλιομέτρων.

Από τις ελληνικές συμμετοχές, στα

10 χλμ., πρώτευσαν η Αναστασία Καρακατάνη στις γυναίκες και ο Χρήστος Μπουντούλης στους άνδρες. Ο Χρήστος Καλλίας κέρδισε για 2η συνεχή χρονιά στον πρωινό αγώνα δρόμου 5 χλμ., τερματίζοντας σε 14.49 που είναι νέο ρεκόρ αγώνα, με δεύτερο τον Ιταλία Κούνεο Αντέμε και τρίτο τον Κώστα Νακόπουλο. Στα 5 χλμ. γυναικών πρώτευσε η Ελευθερία Πετρουλάκη με 17.10.

Να σημειωθεί ότι φέτος ο 34ος Αυθεντικός Μαραθώνιος είχε συμμετοχή 50.000 αθλητών από 105 χώρες σε όλες τις διαδρομές, αριθμό που αποτελεί ρεκόρ. Για το 2016 ο Μαραθώνιος ήταν αφιερωμένος στο Βαλκανιονίκη και αγωνιστή υπέρ της ειρήνης Γρηγόρη Λαμπράκη και συμπίπτει με τη συμπλήρωση 120 χρόνων από την πρώτη σύγχρονη διοργάνωση Μαραθωνίου στους Ολυμπιακούς Αγώνες της Αθήνας το 1896, αλλά και την συμπλήρωση 70 χρόνων από το 1946, τη χρονιά που ο κορυφαίος Έλληνας δρομέας Στέλιος Κυριακίδης νίκησε στον Μαραθώνιο της Βοστώνης.

coldgear

Η προσθήκη μιας θερμομονωτικής επίστρωσης
στο εσωτερικό όλης της γκάμας
των προϊόντων ColdGear
για καλύτερη διατήρηση της θερμοκρασίας.



UNDER ARMOUR.

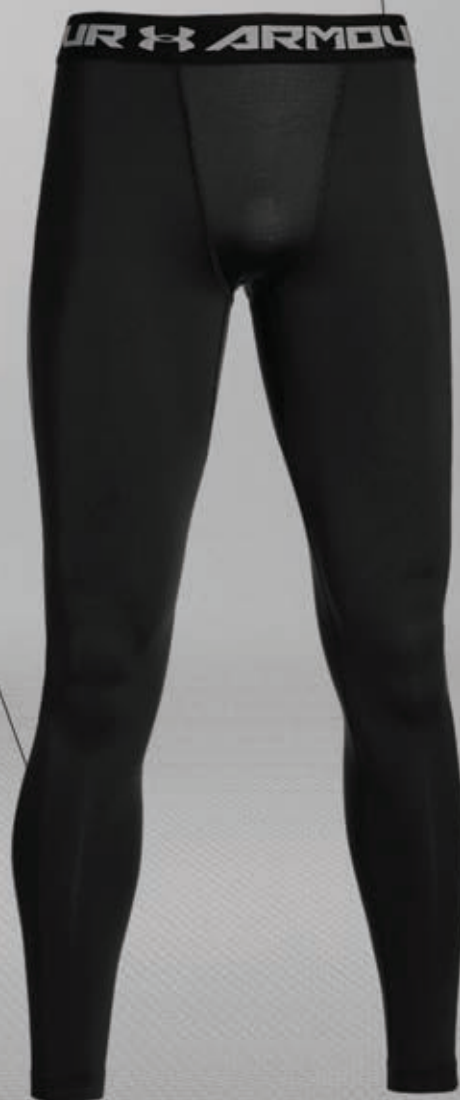
STAY WARMER LONGER.

Δε σας ζεσταίνει απλώς.
Σας διατηρεί ζεστούς,
χωρίς επιπλέον όγκο ή βάρος.



ALWAYS STAY DRY.

Μείνετε στεγνοί και ζεστοί με
το καλύτερο υδατοαπωθητικό
βαμβάκι στον κόσμο.



ΕΠΟΧΗ

ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ

ΑΡΓΟΛΙΔΑ

ΕΥΛΟΓΗΜΕΝΟΙ ΕΙΝΑΙ ΟΙ ΑΝΘΡΩΠΟΙ, ΟΧΙ ΤΑ ΧΩΜΑΤΑ

«Μια χώρα ήμερη, με γη αφράτη και παχιά, σάρκα όλο χυμό, που στέκεται παραδομένη ολοχρονίς, ατάραχα, στη μυστική κυοφορία. Η ευλογημένη τούτη χώρα είναι ο κάμπος ο Αργολικός» περιγράφει με έναν ξεχωριστό τρόπο ο Άγγελος Τερζάκης στην «Πριγκίπισσα Ιζαμπώ», αν και για τον έμπειρο πορτοκαλοπαραγωγό Χαρίλαο Μακρή ευλογημένοι είναι οι άνθρωποι, όχι τα χώματα. «Οι άνθρωποι κάνουν το καλύτερο και το χειρότερο», συμπληρώνει με σημασία ο ίδιος

ΚΕΙΜΕΝΟ

ΜΑΡΙΝΑ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ





«Θέλουμε τα παιδιά μας να αγαπήσουν τη γεωργία. Αλλά στη γεωργία κάνεις την προκοπή, που αναλογεί στο μυαλό και τα χέρια σου»

Η ισορροπία με τη φύση είναι κάτι σαν Ευαγγέλιο για τον Χαρίλαο Μακρή, παραγωγό πορτοκαλιού από την Ήρα Αργολίδας και πρόεδρο του τοπικού συνεταιρισμού. «Το κυριότερο, όταν ασχολείσαι με τη γη, να αντιληφθείς ότι το κτήμα δεν σου ανήκει. Όσο ανήκει σε εσένα ανήκει και στο λαό και στη σαύρα που ζουν μέσα και με τα οποία θα πρέπει να συμβιώσεις. Όποιος εκμεταλλεύτηκε τη γη χωρίς σεβασμό για τα πλάσματά της, δημιουργήσε προβλήματα».

Έτσι κυλούσε η κουβέντα μας με τον κ. Μακρή, καθώς κατευθυνόμασταν στον πορτοκαλεώνα του. «Βλέπεις, είναι πράσινα ακόμη. Δεν έχουν ωριμάσει. Για συγκομιδή θα είμαστε μετά τις 15 Δεκέμβρη», σημειώνει ο ίδιος. Καθώς φαίνεται, οι πορτοκαλιές περιμένουν φέτος τα Χριστούγεννα για να στολιστούν, μεγαλώνοντας την ανυπομονησία των παραγωγών, που κανονικά έπρεπε να μαζεύουν αυτή την περίοδο.

Ένας τεράστιος λαβύρινθος από πορτοκαλιές είναι ολόκληρος ο Αργολικός κάμπος. Πανέμορφος και δύσκολος μαζί. «Εσύ θα καθείς εδώ μέσα» μου λέει ο κ. Μακρής. «Εμείς ξέρουμε το χωράφι σαν την παλάμη μας. Ξέρουμε όλα τα δέντρα του χωραφιού μας. Ποιο είναι καλασμένο. Πού έχουμε φυτέψει μικρό δέντρο. Χτες πήγα και λιπάριζα 30 δέντρα που έχω φυτέψει. Τα είχα στο μυαλό μου. Η αγάπη για ένα δέντρο που φύτεψες και βλέπεις να μεγαλώνει, φροντίζοντάς το σαν παιδί, είναι ένα από τα θετικά του επαγγέλματος. Δεν έχεις να κάνεις με άψυχα πράγματα. Ο κόσμος νομίζει ότι δεν έχουν ψυχή, δεν είναι όμως έτσι».

Ο Χαρίλαος Μακρής είναι από μικρό παιδί στα πορτοκάλια: «Πήγαινα με τον πατέρα μου στα κτήματα από 12 χρονών. Τότε υπήρχε μια εντε-

λώς διαφορετική φιλοσοφία. Σου έλεγε ο πατέρας σου: Πάρε το μηχανάκι και πήγαινε πότισε, όχι έλα να με βοηθήσεις». Mas διηγείται και γελά αναλογιζόμενος τη διαφορά με το σήμερα. «Είχαμε γίνει άντρες στα 17 μας. Ταιζαμε οικογένεια και αυτό μας έκανε να αγαπήσουμε τη γη».

Τον ρωτώ αν η αγάπη του για τη γη κλονίστηκε κάποια στιγμή λόγω της δυσκολίας της δουλειάς και μου απαντά: «Λέγανε παλιά στο χωριό: Όπου να πας η θάλασσα είναι αλμυρή. Όλες οι δουλειές είναι σκληρές. Έχουμε δουλέψει σε απάνθρωπες συνθήκες με κρύα και πάγους. Τα πορτοκάλια είναι χειμερινό προϊόν και συνήθως κόβονται με κακό καιρό. Πάντα βροχερό. Παγώνουν τα χέρια από το κρύο και δεν τα αισθάνεσαι. Κάποια στιγμή όμως το ξεπερνάς και μαθαίνεις να ζεις με αυτό. Και το σώμα σκληραγωγείται».

«Είναι μαγευτικός ο τόπος μας»

Κι αν κάποτε «πρόδωσε» για λίγο τη γη προσπαθώντας να κάνει κάποια άλλη δουλειά, εκείνη τον φώναξε πάλι πίσω γιατί: «Η επαφή με τη φύση είναι σαν ναρκωτικό, έτσι και το γευτείς δεν το αφήνεις. Έχω κάνει κι άλλες δουλειές. Έκανα και καθιστική δουλειά για 12 ώρες την ημέρα, αλλά δεν μπόρεσα. Ξαναγύρισα».

Για τον κ. Μακρή η ενασχόληση με τις πορτοκαλιές του είναι η «ψυχοθεραπεία» του. «Αν έρθεις εδώ με το φαγητό σου και το νερό σου, δεν θα καταλάβεις πως πέρασε η μέρα. Αλλά με πουςία, χωρίς το κινητό να σε παίρνουν και να σου λένε αυτό και εκείνο. Είναι πολλά τα άγχη και δεν μπορούμε να το απολαύσουμε, αλλά όσο μπορούμε το κλέβουμε. Είναι μαγευτικός ο τόπος μας, γιατί κρατάει το χρώμα του όλον το χρόνο. Έρχονται εδώ από άλλα μέρη και μας λένε: Εδώ έχετε πάντα άνοιξη».

Η ομορφιά του Αργολικού κάμπου

«Από τη στιγμή που κλείνει ο κύκλος της χρονιάς δεν μας απασχολεί τι κάναμε. Πάμε αμέσως στον καινούργιο. Πήραμε πολλά λεφτά, πήραμε λίγα. Θα περάσουμε. Η αγαπημένη μας εποχή είναι η άνοιξη, γιατί αρχίζει το καινούργιο, λέει ο κ. Μακρής.





«Μαζεύεις τα πορτοκάλια και έπεσε ένα κάτω. Άσ' το να το φάει το σκουλήκι. Το σκουλήκι θα σκαλίσει τη γη και θα δώσει αέρα ζωής στο χώμα»

έχει αποτυπωθεί επανειλημμένως. Ο Άγγελος Τερζάκης στην «Πριγκίπισσα Ιζαμπώ» περιγράφει τη μεσαιωνική Αργολίδα ως «μια χώρα ήμερη, με γη αφράτη και παχιά, σάρκα όλο χυμό, που στέκεται παραδομένη ολοχρονίς, ατάραχα, στη μυστική κυοφορία. Η ευλογημένη τούτη χώρα είναι ο κάμπος ο Αργολικός».

Καλύτερη από πέρσι χρονιά

Για τον κ. Μακρή όμως ευλογημένοι είναι οι άνθρωποι, όχι τα χώματα. «Οι άνθρωποι κάνουν το καλύτερο και το χειρότερο. Άλλωστε η περιοχή είχε πάντα πρόβλημα με το νερό. Από τον καιρό του Πausανία ακόμα. Και τώρα αντλούμε νερό από 300 μέτρα βάθος με αποτέλεσμα να γίνεται ασύμφορη η καλλιέργεια. Δεν αισθανόμαστε πιο τυχεροί από τους άλλους», συμπληρώνει.

Φέτος θα είναι μία καλή χρονιά, τον ρωτά. «Θα είναι καλύτερη από πέρσι αλλά αυτό απέχει από το να είναι καλή. Το εισόδημά μας μειώνεται από το '82 και μετά κάθε χρόνο. Θα μπορούσε να είναι και καλή, αλλά ο συνδυασμός φορολογικού, ασφαλιστικού και της αύξησης του κόστους παραγωγής δεν την κάνουν καλή.

Το φορολογικό είναι σχεδόν δίκαιο για τους αγρότες, δεν παραπονήθηκε κανείς από τους μικρούς και μεσαίους καλλιεργητές. Μία οικογένεια με 2 αγρότες έχει πρώτη φορά αφορολόγητο 18.000 ευρώ. Από κει και πέρα να πληρώσεις φόρο, ρε φίλε. Και πολλά είναι αυτά τα λεφτά. Οι αγρότες εδώ στην Αργολίδα έμαθαν να ζουν και με λιγότερα. Το ασφαλιστικό όμως δεν παλεύεται».

Και αν αυτά τα προβλήματα είναι καθολικά για όλους τους αγρότες ο Αργολικός κάμπος έχει και άλλα δικά του, που συνοψίζονται στη γήρανση των δέντρων, που φυτεύτηκαν στην περιοχή από τη δεκαετία

info

300

χιλιάδες τόνους με πορτοκάλια παράγει κάθε χρόνο ο κάμπος της Αργολίδας.

50-60

στρέμματα είναι ο μέσος κλήρος των παραγωγών πορτοκαλιών στον κάμπο της Αργολίδας.



«Το χαμόγελο δε μας λείπει ποτέ. Όταν κουραζόμαστε το ρίχνουμε στο καλάμπουρι», λέει ο κ. Μακρής.



Τα πορτοκάλια δεν έχουν ωριμάσει ακόμα. Ο έμπειρος πορτοκαλοπαραγωγός υπολογίζει ότι η συγκομιδή θα ξεκινήσει μετά τις 15 Δεκέμβρη.



Ο Χαρίλαος Μακρής δοκιμάζει την τύχη του σε νέες καλλιέργειες. Εδώ ελέγχει τα εμβόλια σε μία νέα καλλιέργεια πυρηνόκαρπων.



του '50, την αδυναμία των παραγωγών να τα ανανεώσουν -τουλάχιστον μαζικά- και τον ιό της τριστεύας που χτύπησε τον κάμπο. Η περιγραφή αυτής της κατάστασης δίνει στο πρόσωπό μου μία έκφραση ανησυχίας, την οποία πιάνει στον αέρα ο κ. Μακρής και μου λέει: «Μη φοβάσαι, θα τα καταφέρουμε!». Είναι σαφές ότι μπροστά μου έχω ένα αισιόδοξο άνθρωπο. «Το χαμόγελο δεν μας λείπει από αυτή τη δουλειά. Ερχόμαστε εδώ κουραζόμαστε και το ρίχνουμε στο καλάμπουρι. Όσο πιο βαριά είναι η δουλειά, τόσο πιο πολύ καλάμπουρι. Είναι ο τρόπος για να μην αισθανόμαστε την κούραση. Και μην ξεχνάς ότι κάθε εμπόδιο είναι για καλό. Αυτά τα προβλήματα θα μας δώσουν το ερέθισμα να βάλουμε νέα δέντρα με καλύτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά. Θα δούμε, μπορεί να δοκιμάσουμε μηλοειδή, πυρηνόκαρπα, είτε εσπεριδοειδή σε άλλα υποκείμενα, όχι νερατζιάς που

προσβάλλονται από την τριστεύα. Βέβαια, αυτά τα υποκείμενα δεν τα έχουμε δουλέψει και έχουμε τους ενδοιασμούς μας».

Μόνο η αποτυχία είναι εποικοδομητική

Η επόμενη περίοδος θα είναι περίοδος αποφάσεων για τους αγρότες της περιοχής, με το ανάλογο ρίσκο επιτυχίας ή αποτυχίας. Ο Χαρίλαος Μακρής δεν δείχνει να φοβάται τα λάθη: «Με την επιτυχία δεν μαθαίνεις τίποτα. Μόνο η αποτυχία είναι εποικοδομητική. Μάθαμε από τα λάθη μας και ξέρουμε ότι θα κάνουμε και άλλα λάθη στο μέλλον γιατί όπως είπε και ο Αριστοτέλης: Πασών των επιστημών μήτηρ τε καί τροφός Γεωργία εστί. Το κακό με όσους ασχολούνται με τη γεωργία είναι ότι για να κάνει το επόμενο πείραμα πρέπει να περάσει μία χρονιά. Την επόμενη χρονιά γέραςες».

Η οικογένεια του κ. Μακρή είναι γενιές πίσω αγρότες. Τουλάχιστον τέσσερις. Η οι-



Τα πορτοκάλια, όπως και όλα τα πράγματα, ο Θεός δεν τα έδωσε μόνο για τους ανθρώπους. Τα έχει δώσει και για τα σαλιγκάρια και τις πεταλούδες.



Τα πορτοκάλια είναι χειμερινό προϊόν και κόβονται με κακό καιρό. Παγώνουν τα χέρια από το κρύο. Κάποια στιγμή όμως το ξεπερνάς και μαθαίνεις να ζεις με αυτό.



Το κακό με όσους ασχολούνται με τη γεωργία είναι ότι για να κάνεις το επόμενο πείραμα πρέπει να περάσει μία χρονιά. Την επόμενη χρονιά γέρασες.

κογενειακή στρατηγική και η ευθύνη για τη διατήρηση της πατρικής γης οδηγούσαν την πορεία. Σήμερα όμως τα πράγματα είναι διαφορετικά. «Θέλουμε τα παιδιά μας να σπουδάσουν και να ανοίξουν τα μάτια τους. Αλλά κρυφή μας ελπίδα να αγαπήσουν τη γη. Στη γεωργία μπορείς να κάνεις προκοπή, αυτή που αναλογεί στο μυαλό και τα χέρια σου».

Για το τέλος κράτησα το τέλος κάθε ετήσιου κύκλου. Αλήθεια τι σκέφτεται κάθε φορά που τελειώνει η συγκομιδή των πορτοκαλιών; Θεώρησα δεδομένο ότι ο κ. Μακρής θα αναφερόταν πρώτα στο οικονομικό, όμως για μία ακόμη φορά με διέψευσε. «Από τη στιγμή που κλείνει ο κύκλος δεν μας απασχολεί τι κάναμε. Πάμε αμέσως στον καινούργιο. Πήραμε πολλά λεφτά, πήραμε λίγα. Θα περάσουμε. Η αγαπημένη μας εποχή είναι η άνοιξη, γιατί αρχίζει το καινούργιο. Τα όνειρα για την καινούργια χρονιά. Δεν ξέρω αν καταλαβαίνεις».



«Εμείς με το πορτοκάλι μεγαλώσαμε», διηγείται ο κ. Μακρής. «Έχουμε περάσει καλές και καλές στιγμές με αυτό. Ελπίζουμε σε αυτό», συμπληρώνει.



Η επόμενη περίοδος θα είναι περίοδος αποφάσεων για τους αγρότες της περιοχής του κάμπου της Αργολίδας, με το ανάλογο ρίσκο επιτυχίας ή αποτυχίας.



Ο Χαρίλαος Μακρής μας αποχαιρετά, καθώς απομακρυνόμαστε από τον πορτοκαλεώνα του στην Αργολίδα.

Πηνειός ΓΕΝΝΑΙΟΔΩΡΟΣ ΜΕ ΤΟ ΑΚΤΙΝΙΔΙΟ

Το παραδείσιο σύμπλεγμα του Δέλτα του Πηνειού με το μοναδικό μικροκλίμα του που δημιουργείται από τους ορεινούς όγκους του Ολύμπου, του Κισσάβου, του ποταμού Πηνειού και της αιγαιοπελαγίτικης αύρας, σε συνδυασμό με το πλούσιο έδαφος και την αγάπη των καλλιεργητών, χαρίζουν στο ακτινίδιο Πυργετού το μεγάλο μέγεθος και την ιδιαίτερη, γλυκιά γεύση του

ΚΕΙΜΕΝΟ - ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ:

ΒΑΣΙΛΙΚΗ ΠΑΣΧΑΛΗ - ΤΣΑΝΤΟΠΟΥΛΟΥ

Αυτό ανακάλυψε το Αγρόκτημα, όταν στις 12 Νοεμβρίου επισκέφτηκε τα γόνιμα κτήματα του Δέλτα του Πηνειού, την τελευταία μέρα συγκομιδής του φημισμένου ακτινιδίου. «Αγαπώ τον τόπο μου και επέλεξα να μείνω και να εργαστώ εδώ. Το 1997 αγόρασα ένα κτήμα 6 στρεμμάτων με ακτινίδια, γιατί έβλεπα τις οικογενειακές καλλιέργειες να μην βγάζουν το αναμενόμενο κέρδος. Ένωσα και εγώ όπως πολλοί συνάδελφοί







«Θεωρώ ότι το ακτινίδιο έχει μέλλον στην εγχώρια και διεθνή αγορά και έτσι έχω στραφεί ολοκληρωτικά στην καλλιέργειά του»

μου, την ανάγκη να στραφώ σε πιο δυναμικές καλλιέργειες, καθώς ο κλήρος στην περιοχή μας ήταν μικρός» αναφέρει χαρακτηριστικά ο Νίκος Γκρίγκας, ο οποίος τελεί χρέη ταμιά στον Αγροτικό Συνεταιρισμό Πυργετού (Α.Σ.ΠΥ) και στην Ομάδα Παραγωγών Ακτινιδίου Πυργετού.

«Στην πορεία, το 2002 φύτεψα άλλα 7 στρ. και έτσι προσανατολίστηκα αποκλειστικά στη μονοκαλλιέργειά του. Με την κρίση του 2009 τα κέρδη συρρικνώθηκαν, γιατί αυξήθηκαν όλα, λιπάσματα, πετρέλαια, εργατοώρες κ.ά. και ωθήθηκα στη φύτευση άλλων 10 στρεμμάτων ακτινιδίου. Σήμερα με τα 23 στρέμματα το εισόδημά μου είναι το ίδιο με αυτό των 6 στρεμμάτων που είχα πρωτοαγοράσει. Όμως θεωρώ ότι το ακτινίδιο έχει μέλλον στην εγχώρια και διεθνή αγορά και έτσι έχω στραφεί ολοκληρωτικά στην καλλιέργειά του, ικανοποιώντας έτσι και τις οικολογικές ευαισθησίες μου και τα πιστεύω μου για τη βαριά κληρονομιά που πρέπει να παραδώσουμε στις νέες γενιές, μια βιώσιμη γη ικανή να τους θρέψει», συμπληρώνει ο κ. Γκρίγκας, που γεννήθηκε στη Λάρισα το 1977 και κατοικεί στον Πυργετό του Δήμου Τεμπών, ενώ προέρχεται από αγροτική οικογένεια που καλλιεργούσε καλαμπόκι και τευτλά.



Διαμόρφωση του κτήματος με κλίσεις

«Στα καινούργια μου κτήματα κάνω αρχικά διαμόρφωση με κλίσεις, ώστε να γίνεται σωστή αποστράγγιση, παράλληλα κάνω εδαφικές αναλύσεις, παίρνοντας από πολλές μεριές δείγματα, μετρώ και σημαδεύω που θα φυτευτούν τα νέα δέντρα και συγχρόνως σημαδεύω που θα τοποθετηθούν οι στύλοι της στήριξης του οπωρώνα. Το 99% στην περιοχή μας φυτεύουμε την ποικιλία Hayward, σε αποστάσεις 4x4, ενώ η διαμόρφωση του δέντρου γίνεται σε μορφή ψαροκόκαλου. Τοποθετούμε υπόγεια τα λάστιχα ποτίσματος και στην έξοδό τους τα μπεκ για υδρονέφωση. Για την βελτίωση του εδάφους ρίχνουμε αν χρειαστεί οργανικά λιπάσματα και σίδηρο. Το δέντρο αρχίζει να αποδίδει μετά τον 3ο χρόνο φύτευσης και μπαίνει στην πλήρη παραγωγή στον 6ο χρόνο. Η καλλιέργειά του δεν απαιτεί ψεκασμούς με χημικά σκευάσματα, απαιτεί όμως πολλές εργατοώρες σε σκαλίσματα, κλαδέματα, δεσίματα, αραιώματα, χλωροκλαδέματα και από τον Μάιο μέχρι τον Σεπτέμβριο ανά δύο μέρες ποτίσματα. Ως φρούτο δεν έχει εχθρούς, ως δέντρο όμως σε θέλει εκεί. Πρέπει κυρίως να προσέχω να μην υπάρχουν λιμνάζοντα νερά που δημιουργούν φυτόφθορα και στο κλάδε-



Το Ακτινίδιο Πυργετού, το οποίο φέτος διακίνησε ο Α.Σ.Π.Υ. 1.682 τόνους από τους οποίους οι 60 ήταν βιολογικοί, έχει πιστοποίηση Agro 1.1 και Agro 2.2.



μα να μην κάνω μεγάλες τομές για βακτηριώσεις. Για να αρχίσω την συγκομιδή πρέπει το ακτινίδιο να φτάσει στα 6,2 brix, συνήθως στις 25 Οκτωβρίου και ολοκληρώνεται στις 12 Νοεμβρίου. Φέτος έβγαλα 3 τόνους το στρέμμα με κόστος παραγωγής 650- 800 ευρώ, μια καλή χρονιά για μένα».

Πολύ ανεβασμένη η ποιότητα

«Αν και η ποιότητα ήταν ανεβασμένη, η ποσότητα ήταν μειωμένη κατά 20%. Στις 24 Μαρτίου έπεσε παγωνιά και έκαψε αρκετά παραγωγικά «μάτια» με αποτέλεσμα σε περιοχές πάνω από την εθνική οδό, όπως Μουκάς, Καϊτές, Γκαβογιάννη, Τσαϊρα, η παραγωγή να πέσει 60%- 70% από πέρσι», αναφέρει ο πρόεδρος του Αγροτικού Συνεταιρισμού Πυργετού, Θανάσης Βλάχος. Και συμπληρώνει: «Ήρθαν από τον ΕΛΓΑ τον Μάρτιο, τον Ιούνιο και τον Σεπτέμβριο

Ο Αγροτικός Συνεταιρισμός Πυργετού ιδρύθηκε το 1932 με σκοπό την προμήθεια εφοδίων στους αγρότες, την αποθήκευση και την διακίνηση των προϊόντων τους. Το 2013 δημιουργήθηκε η Ομάδα με 43 ιδιαίτερα δραστήρια μέλη.

για να εκτιμήσουν την ζημιά, αλλά ακόμα περιμένουμε το πόρισμά τους. Στις 21 Νοεμβρίου ανταποκριθήκαμε στο κάλεσμα του νέου υφυπουργού Βασίλη Κόκκαλη, ώστε να τον ενημερώσουμε πάνω στα αιτήματά μας. Επείγει να υπογραφεί από το Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, να ανοίξει η χρηματοδότηση των ευρωπαϊκών προγραμμάτων, ώστε να απορροφηθεί το κονδύλιο για την ολοκλήρωση των ψυκτικών εγκαταστάσεων της Ομάδας Παραγωγών», λέει ο ίδιος και υπενθυμίζει ότι σήμερα ο Συνεταιρισμός βρίσκεται στην φάση της ανέγερσης των κτιριακών εγκαταστάσεων 3.300 τ.μ. στην περιοχή Κεραμαριό του Πυργετού σε ιδιόκτητη έκταση 20 στρ. Φέτος διακίνησε 1.682 τόνους από τους οποίους οι 60 ήταν βιολογικό ακτινίδιο. Η τιμή διάθεσής του από το χωράφι ήταν 40-48 λεπτά το κιλό και σχεδόν το 98% της παραγωγής ανήκε στην Α' ποιότητα.

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΤΥΡΙ ΤΗΣ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ

ΣΤΗΝ ΟΣΣΑ ΟΙ ΘΕΜΑΤΟΦΥΛΑΚΕΣ ΤΟΥ ΚΑΛΟΥ ΜΠΑΤΖΙΟΥ

Τις ιδιαίτερες συνθήκες της ζωής των ανθρώπων που τον πρωτο έφτιαξαν
κουβαλά ο Μπάτζιος, ένα τυρί που γεννήθηκε στην Σπηλιά Κισσάβου

ΚΕΙΜΕΝΟ - ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ:

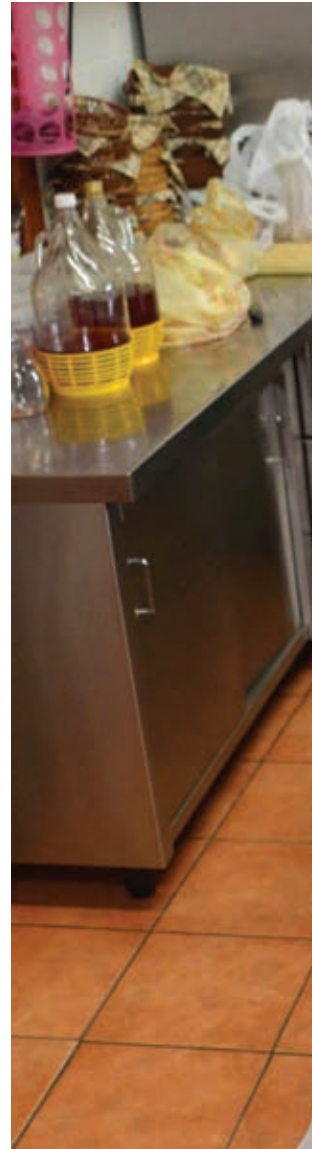
ΒΑΣΙΛΙΚΗ ΠΑΣΧΑΛΗ - ΤΣΑΝΤΟΠΟΥΛΟΥ

Εκεί όπου η παράδοση αντιστέκεται στους κανόνες της αγοράς, η οποία ζητά ομοιόμορφα προϊόντα, εύκολα

στην παραγωγή και τη διακίνηση, με μικρό κόστος και μεγάλο κέρδος, εκεί γράφεται η ιστορία κάθε τόπου. Προϊόντα όπως το τυρί Μπάτζιος, το οποίο κατέχει εξέχουσα θέση στα τραπέζια κυρίως της Θεσσαλίας, κουβαλούν μέσα τους τις ιδιαίτερες συνθήκες ζωής των ανθρώπων που το πρωτοέφτιαξαν, τις δυσκολίες της καθημερινότητάς τους αλλά και την αγνή γεύση του μόχθου τους, που σήμερα φαντάζουν ως αξίες ανεκτίμητες.

Σκληρό τυρί, πλούσιο σε πρωτεΐνες

Ο Μπάτζιος, σκληρό τυρί πλούσιο σε πρωτεΐνες, με χαμηλά λιπαρά, πικάντικη, υπόξινη και αλμυρή γεύση, μαγειρεύεται με δεκάδες τρόπους. Συνήθως γίνεται σαγανάκι, όπου βρέχουμε με νερό τις δυό του πλευρές, τις αλευρώνουμε και τις τηγανίζουμε σε ελαιόλαδο. Μόλις ροδοκοκκινίσουν τις σερβίρουμε ρίχνον-





Ταβέρνα Ζάχος

Στην μικρή πλατεία του χωριού Όσσα η ταβέρνα «Ζάχος» φημίζεται για τον παραδοσιακό Μπάτζιο και συχνά επισκέπτες από παντού καταφθάνουν για να δοκιμάσουν το περίφημο τοπικό έδεσμα.

ντας αρκετό λεμόνι. Ένας εξίσου εύκολος και γρήγορος τρόπος είναι να τηγανιστεί μαζί με αυγά ή να μπει πάνω σε ζυμαρικά. Για τους πιο απαιτητικούς ουρανίσκους τυλίγεται μαζί με το αρνάκι και μπόλικά μυρωδικά στην λαδόκολλα.

Στους πρόποδες του Κισσάβου

Στο γραφικό χωριό Όσσα που «κοκκινίζει» με τις κεραμιδοσκεπές του ανάμεσα στον καταπράσινο κάμφο και τους πρόποδες του Κισσάβου, βορειοανατολικά της Λάρισας, σε απόσταση 18 χλμ. από την πόλη και σε υψόμετρο 122 μέτρων η παράδοση καλά κρατεί. Οι περίπου 530 κάτοικοί, του απόγονοι γηγενών αλ-

λά και Σπηλιωτών και Αμπελακιωτών που εγκαταστάθηκαν στην Όσσα στις αρχές του αιώνα μαζί με οικογένειες Σαρακατσάνων ξέρουν από καλό μπάτζιο.

Στη μικρή τους πλατεία η ταβέρνα «Ζάχος» φημίζεται για το παραδοσιακό αυτό τυρί και συχνά επισκέπτες σχεδόν από παντού καταφθάνουν για να δοκιμάσουν το περίφημο τοπικό έδεσμα.

Ψυχή της, η κυρία Κυριακή, η οποία πάνω από μία δεκαετία φτιάχνει τον μπάτζιο της χρονιάς για την ταβέρνα, τους φίλους και την οικογένειά της. Αρχικά τον πρόσφερε στους πελάτες ως δώρο και στη συνέχεια η διαρκώς αυξανόμενη ζήτηση την ώθησε να τον βάλει στον κατάλογο.

Κυριακή και Γιάννης Κατσιάνης

Η Κυριακή Κατσιάνη του Γεωργίου γεννήθηκε το 1960 στη Νέα Λεύκη του Δήμου Κιλελέρ. Κατάγεται από αγροτική οικογένεια που καλλιεργούσαν σιτηρά, όσπρια και τεύτλα. Το 1977 παντρεύεται τον κρεοπώλη Γιάννη Κατσιάνη και μετακομίζει στην Όσσα του Δήμου Τεμπών. Έχουν δύο γιους, τον 37χρονο πυροσβέστη Γιώργο και τον 22χρονο σεφ Δημήτρη και πρόσφατα μία εγγονή τη Χριστίνα.

Μάιο και Ιούνιο παίρνουμε το γάλα

«Το χωριό μας παλιά ήταν καθαρά κτηνοτροφικό με πάνω από 10.000 αιγοπρόβατα, αλλά οι ανάγκες της εποχής το έφεραν στην δεκαετία 70-80 στην καπνοκαλλιέργεια. Σήμερα έχει στραφεί στη δένδροκαλλιέργεια, κυρίως της αμυγδαλιάς, όμως η παρασκευή μπάτζιου περνά από γενιά

σε γενιά και έτσι έφτασε στις μέρες μας. Είναι παραδοσιακό τυρί που αρχικά το έκαναν οι κτηνοτρόφοι της περιοχής μας με το γάλα που τους πείρισε και δεν είχαν που να το συντηρήσουν. Μοιάζει με το κεφαλοτύρι, όμως έχει χαρακτηριστική γεύση που όποιος το δοκιμάζει το ζητά ξανά και ξανά.

Κάθε χρόνο την εποχή Μάιο με Ιούνιο που τα ζώα βόσκουν στο φρέσκο χορτάρι και στα λουλούδια και το γάλα τους είναι αρωματικό και παχύ, παίρνω 100 κιλά γάλα σε αναλογία 30% κατοίκισιο και 70% πρόβειο και το στραγγίζω με ψιλή τσαντίλα στο μεγάλο καζάνι που θα το βράσω. Το φτάνω στην θερμοκρασία των 32° C, σβήνω τη φωτιά, ρίχνω ένα κουταλάκι του γλυκού πυτιά ανακατεύοντας με ξύλινη κουτάλα, το σκεπάζω με την τσαντίλα και το αφήνω μία ώρα να πηξει. Ξανανάβω τη φωτιά και αρχί-

ζω να θρυμματίζω με το χέρι μου το υλικό μέχρι να φτάσει στους 42° C, όπου και το αφήνω έως και 10 λεπτά για να ρουφήξει τα λιπαρά από το γάλα. Στην συνέχεια μαζεύω το υλικό σε μια μπάλα και το μεταφέρω στα πανιά πάνω στο καλούπι για να στραγγίσει.

Το αφήνω μία νύχτα και την άλλη μέρα το βγάζω από το καλούπι, το βάζω σε ξύλινο τραπέζι, ώστε από τους πόρους του να στραγγίζουν τα υγρά του. Το αλατίζω με χονδρό αλάτι και καθημερινά το γυρίζω πλευρά και συμπληρώνω αλάτι.

Φουσκώνει για επτά ημέρες

Το αφήνω έτσι 7 μέρες μέχρι να «φουσκώσει», να ωριμάσει δηλαδή και μετά το κόβω σε μεγάλα κομμάτια, το οποία αλατίζω και από τις δύο πλευρές και τα αφήνω μέχρι να πάρει ελαφρώς χρυσοκίτρινο χρώμα. Τότε βράζω την αλμύρα σε αναλογία 1 κι-



λό αλάτι στα 10 νερού, την αφήνω να κρυώσει τελείως, τοποθετώ τα κομμάτια του μπάτζιου σε δοχείο και αφού γεμίσει ρίχνω την αλμύρα, βάζοντας επάνω ένα πιάτο για να τα κρατά μέσα στο υγρό. Το τυρόγαλο στην φωτιά, ανακατεύοντας συνέχεια για να μην τσικνίσει και αφού φτάσει στους 90-100° C και δημιουργηθεί το ανθοτύρι, το μαζεύω με στραγγιστήρι και το βάζω στην τσαντίλα για να στραγγίσει. Μόλις κρυώσει είναι κατάλληλο προς βρώση.

Κρατά ένα χρόνο στο ψυγείο

Για να διατηρηθεί περισσότερο ο μπάτζιος τον βάζουμε στο ψυγείο, όπου εάν παρασκευαστεί σωστά, κρατά έως και ένα χρόνο, μέχρι δηλαδή την επόμενη χρονιά που θα ξαναφτιάξουμε. Το κιλό κοστίζει 12 ευρώ και η τιμή του είναι ανάλογη με τον τόπο πώλησής του».

Μοιάζει με το κεφαλοτύρι, όμως έχει χαρακτηριστική γεύση που όποιος το δοκιμάζει το ζητά ξανά και ξανά



Πραγματικοί μάστορες του Μπάτζιου η Κυριακή και ο Γιάννης Κατσιάνης, ιδιοκτήτες της ταβέρνας Ζάχος.



ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΣΗΜΑ ΣΤΟ ΓΑΛΑ

Πρώτος στόχος να πειστεί ο καταναλωτής για την αξιοπιστία του



ΔΟΚΙΜΑΖΕΤΑΙ ΣΤΗΝ ΑΓΟΡΑ Η ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΙΜΟΤΗΤΑ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ

ΣΤΗ ΦΑΣΗ της ουσιαστικής αναγνώρισής του από την αγορά βρίσκεται το Ελληνικό Σήμα στο γάλα και τα γαλακτοκομικά προϊόντα, ένα περίπου χρόνο μετά την επίσημη απονομή των σημάτων στις ενδιαφερόμενες επιχειρήσεις του κλάδου. Σημειώτεον ότι γύρω απ' αυτή την υπόθεση έχουν καταβληθεί τα τελευταία χρόνια μεγάλες προσπάθειες, όχι μόνο για τη διαμόρφωση του κατάλληλου θεσμικού πλαισίου αλλά και για την αυστηρή τήρηση των κανόνων από ελεγκτές και ελεγχόμενους.

Η μέχρι στιγμής εμπειρία λέει ότι οι βάσεις πάνω στις οποίες δομήθηκε η όλη διαδικασία είναι σωστές, κι αυτό που χρειάζεται είναι η συστηματική επικοινωνία του σήματος από τις αρμόδιες αρχές, έτσι ώστε να επιβεβαιωθεί με όλους τους τρόπους η αξιοπιστία του.

Προφανής στόχος να πειστεί ο καταναλωτής για τις διαφορές του εν λόγω σήματος από διαφόρων ειδών επισημάνσεις, ορισμένες εκ των οποίων συχνά παραπλανούν το καταναλωτικό κοινό και δημιουργούν σύγχυση στην αγορά.

Η πρώτη πιστοποίηση στην Όλυμπο

Σταθερά προσπλωμένη στην ελληνικότητα των προϊόντων και πιστή στην φιλοσοφία για την στήριξη του Έλληνα παραγωγού, η ΟΛΥΜΠΟΣ ήταν η πρώτη εταιρεία που επισήμως ζήτησε τη θέσπιση μιας επίσημης διαδικασίας για την πιστοποίηση της ελληνικής προέλευσης των προϊόντων, για το λόγο ότι ήθελε να προφυλάξει την ελληνική παραγωγή γάλακτος. Το 2015 αυτή η προσπάθεια ετών καρποφορεί, θεσπίζεται το Ελληνικό Σήμα και η ΟΛΥΜΠΟΣ είναι η πρώτη εταιρεία που πιστοποιείται με αυτό.



ΤΑ ΠΙΟ ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΣΗΜΕΙΑ ΤΗΣ ΑΠΟΦΑΣΗΣ

ΑΡΘΡΟ 4: 1. Τα προϊόντα στα οποία απονέμεται το Ελληνικό Σήμα είναι τα: i) «Είδη γάλακτος» που διατίθενται στην κατανάλωση. ii) «διατηρημένα γάλατα, μερικά και ολικά αφυδατωμένα». iii) «αφρόγαλα», «βούτυρο» και «γαλακτικές λιπαρές ύλες». iv) «γιαούρτι». v) «τυροκομικά προϊόντα». vi) «ρυζόγαλο», «κρέμα» και «επιδόρπια με βάση το γάλα», όπως αυτά αναφέρονται στα άρθρα του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

ΑΡΘΡΟ 5: Φορέας Απονομής του Ελληνικού Σήματος στο γάλα και τα γαλακτοκομικά προϊόντα ορίζεται ο ΕΛ.Γ.Ο. ΔΗΜΗΤΡΑ.

ΑΡΘΡΟ 6: 1. vii) Να καθιερώνεται και να τηρείται διαδικασία ικνηλασιμότητας που περιλαμβάνει: • τον έλεγχο της ελληνικής προέλευσης του παραλαμβανόμενου γάλακτος • τη διασφάλιση της συνέχειας της ικνηλασιμότητας κατά τη διάρκεια των οποιοδήποτε ενδιάμεσων παραγωγικών διαδικασιών στην επιχείρηση • τον έλεγχο της ταυτότητας των παραγόμενων τελικών προϊόντων που

εξέρχονται από την Επιχείρηση, διατηρούμενης της δυνατότητας αναστροφής επιβεβαίωσης της ικνηλασιμότητας.

ΑΡΘΡΟ 9: 1. Για την επέκταση του δικαιώματος χρήσης του Ελληνικού Σήματος της επιχείρησης σε άλλο προϊόν της, η επιχείρηση υποχρεούται να υποβάλλει στο φορέα, νέα αίτηση, σύμφωνα με τη διαδικασία που προβλέπεται στο άρθρο 7 του Κανονισμού.

Ολόκληρη η απόφαση στο Agronews.gr

THE ITALIAN SENSE OF BEAUTY

MOOD design S. Barsacchi



BATHROOMS - Idro design Castiglia Associati



LIVING - Foodshelf design Ora-Ito

SCAVOLINI

ΕΛΛΑΔΑ ΑΘΗΝΑ: Thema A.E. Τηλ. 210-8016426 **Ο&D** Τηλ. 210-6753696 **ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ:** Βέρρος Α.Ε. Τηλ. 2310-457344-5 **ΛΑΡΙΣΑ:** Thema A.E. Τηλ. 2410-550970 **ΗΡΑΚΛΕΙΟ:** Τζομπανάκης Γιώργος Τηλ. 2810-237222 **ΙΩΑΝΝΙΝΑ:** Λέκκας Μιχαήλ Τηλ. 26510-21281 **ΚΩΣ:** Moda Cucina Τηλ. 22420-23200 **ΝΑΞΟΣ:** Καπρής Ι. Μονοπρόσωπη Ε.Π.Ε. Τηλ. 22850-23450 **ΠΑΤΡΑ:** House Sistema Τηλ. 2610-437500 **ΡΟΔΟΣ:** Μαρκακίου Μιχαήλ Τηλ. 22410-67500 **ΧΑΝΙΑ:** Λυμπινακη Ειρήνη Τηλ. 28210 -33882 **ΣΠΑΡΤΗ:** Χιος Center A.E. Τηλ. 27310-72200 **ΚΥΠΡΟΣ:** Salt & Pepper **ΛΕΜΕΣΟΣ:** Τηλ. 2532-0450 - Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με νέες εμπορικές συνεργασίες με τη Scavolini παρακαλούμε επικοινωνήστε με τον αποκλειστικό αντιπρόσωπό μας **Α. ΕΞΑΡΧΟΣ:** Τηλ. 2410-550970 - 553612 Fax: 2410-554095 e-mail: aexarchos@thema.gr





Αθανάσιος Τσαυτάρης

ΜΕ ΤΟΝ ΦΟΒΟ ΜΗ ΜΕ ΦΑΝΕ ΤΟ ΧΕΙΜΩΝΑ ΟΙ ΛΥΚΟΙ

Πίστη στις δυνατότητες της εγχώριας αγροτικής παραγωγής, δηλώνει ο πετυχημένος πανεπιστημιακός δάσκαλος και για δύο χρόνια υπουργός Αγροτικής Ανάπτυξης Θανάσης Τσαυτάρης. Εκτιμά ότι μια συνετή διαχείριση της όλης κατάστασης μπορεί να αλλάξει την εικόνα της ελληνικής οικονομίας και ταυτόχρονα τη ζωή εκατομμυρίων ανθρώπων, όπως έγινε και άλλες φορές στο παρελθόν. Με καταγωγή από ένα μικρό χωριό της Δράμας, ο επικεφαλής, σήμερα, του Perrotis College, θυμάται και τις δυσκολίες για να μάθει τα πρώτα του γράμματα

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΣΤΟΝ ΓΙΑΝΝΗ ΠΑΝΑΓΟ



υπεραξία της ελληνικής αγροτικής παραγωγής φθάνει και παραφθάνει για να επιστρέψει η Ελλάδα

στο club των ανεπτυγμένων χωρών, αρκεί να την ενισχύσουμε με συνέργειες σε άλλους παραγωγικούς τομείς. Άλλωστε και ιστορικά, η αγροτιά έχει αποδείξει ότι σε κρίσιμες στιγμές για τον τόπο μας, όπως η Μικρασιατική καταστροφή ή ο Εμφύλιος, μπόρεσε να πάρει το έθνος στα χέρια της και όχι μόνο να το κρατήσει όρθιο αλλά και να μεγαλουργήσει δίνοντας δουλειά σε εκατομμύρια χέρια», σημειώνει με έμφαση ο κ. Τσαυτάρης.

Έχετε αναφέρει σε μια παλαιότερη συνέντευξή σας ότι ως μαθητής περπατούσατε ώρες για να πάτε σχολείο. Τι θυμάστε από εκείνη την εποχή;

Το φόβο μην με φάνε το χειμώνα οι λύκοι! Παρά του ότι το χωριό δεν απείχε πολύ από τη Δράμα -όπου υπήρχε Γυμνάσιο- παρ' όλα αυτά δεν υπήρχε συγκοινωνία, ούτε ασφαλή

τος. Το ΚΤΕΛ Δράμας - Σερρών με άφηνε σε μια στάση δύο χιλιόμετρα από το χωριό. Όταν το Γυμνάσιο σχόλαγε κι έπρεπε να παραμείνω κάνα 2-3 ώρες για να μάθω και τα στοιχειώδη Αγγλικά, τα πράγματα γίνονταν τρομερά δύσκολα ειδικά το χειμώνα, με τα πολλά τότε χιόνια, χωρίς ηλεκτροφωτισμό. Φανταστείτε τον τρόμο ενός παιδιού που ήξερε πως χτες οι λύκοι χτύπησαν το μαντρί του τάδε. Παρά ταύτα ήταν όμορφα. Πολύ κόσμος στο χωριό (περίπου 400 άτομα που σήμερα έγιναν 100), πολύ δεμένοι κοινωνικά με τις χαρές και τις λύπες τους, μερακλήδες παραγωγοί με εξαιρετικά καπνά, στάρια κι αργότερα βαμβάκια, τριφύλλια.

Πόσο έχει αλλάξει η χώρα μας από τότε και πώς αξιολογείτε την εξέλιξη της στις αγροτικές περιοχές. Μήπως έχουμε απόκλιση, δηλαδή μένουν πίσω σε σχέση με το κέντρο;
Άλλαξαν πολύ. Ανέφερα πιο πάνω τη συρρίκνωση που αρχικά οφειλόταν περισσότερο στη μετανάστευση στη Γερμανία και λιγότερο στην αστυφιλία. Η μετανάστευση εκείνη

ΚΥΡΙΑΡΧΗ ΣΚΕΨΗ

Η ανάπτυξη της γεωργίας θα περάσει από την ποιότητα των προϊόντων του τόπου μας, την παράδοση και τον πολιτισμό μας, την εμπειρία των γεωργών και φυσικά τη νέα γνώση.

όμως είχε και τα θετικά της, γιατί μετανάστευσαν οικογένειες που είχαν ημερομηνία επιστροφής. Και πράγματι, όλοι σχεδόν επέστρεψαν. Οι περισσότεροι προκομμένοι: Έκαναν σπίτια, μεγάλωσαν και εκμχάνισαν τις αγροτικές επιχειρήσεις τους, άνοιξαν μικρές βιοτεχνίες μεταποίησης, καταστήματα. Ως προς τη σημερινή αστυφιλία, η υποβάθμιση των αστικών κέντρων, η ανεργία και η κρίση δεν αποτελούν πλέον ελκυστικό περιβάλλον για να φύγουν κι άλλοι. Άλλωστε δεν υπάρχουν και πολλοί. Το αντίθετο θα έλεγα, αρκετοί νέοι επέστρεψαν και καταπιάστηκαν με επιτυχία στον αγροτικό τομέα. Και σε αυτό βοήθησα τότε κι εγώ και το σημερινό ΥΠΑ-ΑΤ με τα προγράμματά του.

Συνιστά τάση η επιστροφή στο χωριό ή μήπως η αστυφιλία συνεχίζεται παρά τα όσα λέγονται;

Ναι, υπήρχε η τάση επιστροφής κυρίως μάλιστα μορφωμένων ανθρώπων που καταπιάστηκαν με περισσότερο επιχειρηματικό πνεύμα, με γνώσεις και καινοτομίες στον αγροτικό τομέα. Τώρα, βέβαια, με τη

ΕΙΠΕ...



Δεν φθάνει σήμερα να ενώσουν δυνάμεις 10-20 γεωργοί. Πρέπει να ενώσουν δυνάμεις και με άλλους, πίσω στην παραγωγική διαδικασία, με τους ανθρώπους των εφοδίων, οι κτηνοτρόφοι με τα εργοστάσια ζωοτροφών κι αυτά με τους καλλιεργητές γεωργούς που παράγουν τα καλαμπόκια και κριθάρια...



Αυτή τη φορά η μετανάστευση γίνεται χωρίς προκαθορισμένη απόφαση και ημερομηνία επιστροφής. Κάτι που πρέπει να μας ανησυχήσει σοβαρά, πριν η μετανάστευση αυτή σε συνδυασμό με την πρόδηλη δημογραφική γήρανση, μετατρέψει τον τόπο σε ένα εθνικό οικό ευγηρίας.



Μην ξεχνάτε ότι ακόμη και σήμερα καλλιεργώ τις ελιές μου, υπήρξαν χρονιές που κόντεψα να παράξω έναν τόνο εξαιρετικής ποιότητας λάδι Χαλκιδικής (ρωτήστε τους φίλους μου που το δοκίμασαν), όπως και πολλά λαχανοκομικά και φρούτα.



Αυτή τη μετεξέλιξη των ιδεών του Μπαλτατζή προς το νέο θεσμό των ευρύτερων Αγροτικών Συμπράξεων Καινοτομίας, εννοούσα και γι' αυτό αγωνίστηκα να νομοθετηθούν και να υποστηριχθούν από το «νέο Μπαλτατζή».



βαριά φορολογία και την κατακόρυφη αύξηση του κόστους εφοδίων, υποφέρουν και αυτοί και αρκετοί εγκαταλείπουν. Δεν νομίζω ότι υπάρχει σήμερα αστυφιλία, περισσότερο πρέπει να μας απασχολήσει η φυγή των νέων προς το εξωτερικό. Μιας νέας μορφής μετανάστευση, διαφορετική από των οικογενειών προς Γερμανία. Αυτή τη φορά γίνεται χωρίς προκαθορισμένη απόφαση και ημερομηνία επιστροφής. Κάτι που πρέπει να μας ανησυχήσει σοβαρά, πριν η μετανάστευση αυτή σε συνδυασμό με την πρόδηλη δημογραφική γήρανση, μετατρέψει τον τόπο σε ένα εθνικό οικό ευγηρίας.

Μήπως οι υπεραξίες που μπορεί να δώσει η αγροτική παραγωγή δεν αρκούν για να επιστρέψει η Ελλάδα στο club των αναπτυγμένων χωρών;

Μπορεί και παρά μπορεί. Φτάνει να την αναδείξουμε, να την πιστοποιήσουμε και να την τιμήσουμε! Να την ενισχύσουμε με τα σύγχρονα πορίσματα της επιστήμης ή με την μακροχρόνια παράδοσή μας κ.α. Έχει σημασία π.χ. να πεις στο γιγαντούμενο καθημερινά κίνημα των φυτοφάγων καταναλωτών άρα και ταξιδιωτών -τουριστών (που δυσκολεύεται να βρει προορισμό και μέσα μετακίνησης): «εμείς έχουμε μια τέτοια διατροφή και γαστρονομία και μάλιστα δοκιμασμένη στα Ελληνικά μοναστήρια για χίλια και πλέον χρόνια!» Γιατί σ' όλα τα μοναστήρια ζουν vegetarians όπως κι όλοι οι νηστεύοντες γίνονται vegetarians στις περιόδους νηστειών. Δέστε που πήγαν τα εισοδήματα των ξε-

νοδοχείων που άκουσαν και εφάρμοσαν αυτές τις προτροπές προσφέροντας και αυτές τις δυνατότητες διατροφής (Ελληνικό πρωινό, Μεσογειακή Κουζίνα κ.α.)

Μήπως οι αστικές αντιλήψεις των ασκούντων πολιτική εξουσία καταδικάζουν την περιφέρεια σε μαρασμό;

Σε κάποιο βαθμό είναι αναμενόμενο αφού η πλειοψηφία τους εκλέγεται σε αστικά κέντρα. Όμως το σημαντικό ήταν και αυτό προσπάθησα κι εγώ στο ΥΠΑΑΤ να καταλάβουν και να υποστηρίξουν και αυτοί, οι αστοί, τη σημασία αυτού του πυλώνα της κοινωνίας και της ανάπτυξης.

Σε ποια φάση της ζωής σας αισθανθήκατε πιο κοντά στους ανθρώπους της υπαίθρου και στους συντελεστές της αγροτικής παραγωγής;

Δεν έφυγα νομίζω ποτέ από κοντά τους. Ένεκα και της επιλογής να κάνω σχετικές με τη Γεωπονία σπουδές, κι αργότερα επαγγελματικά, ή τελευταία και στο ΥΠΑΑΤ, δεν ένιωσα ότι απομακρύνθηκα. Μην ξεχνάτε ότι ακόμη και σήμερα καλλιεργώ τις ελιές μου, υπήρξαν χρονιές που κόντεψα να παράξω έναν τόνο εξαιρετικής ποιότητας λάδι Χαλκιδικής (ρωτήστε τους φίλους μου που το δοκίμασαν), όπως επίσης και πολλά λαχανοκομικά και φρούτα.

Το όραμα του Αλέξανδρου Μπαλτατζή, κρίνεται πως έχει ελπίδα να γίνει πράξη σ' αυτό τον τόπο ή μήπως κι

«Δεν μ' αρέσουν οι συγκρούσεις που πολώνουν και οδηγούν σε διχασμούς. Ο τόπος υπέφερε και υποφέρει από αυτά. Προτίμησα στη θητεία μου να είμαι εποικοδομητικός και όχι πολωτικός» σημειώνει ο κ. Τσαυτάρης.

αυτό ακόμα χρειάζεται αναθεώρηση;

Μετεξέλιξη, θα έλεγα, χρειάζεται, με το σκεπτικό των συνεργειών και συμπράξεων που προανέφερα. Σε μια χώρα σχετικά μικρή, με πολλούς γεωργούς, μικρό κλήρο και παραγωγές, η ιδέα του Συνεργατισμού, όπως την εμπνεύστηκε ο Αλ. Μπαλτατζής, ήταν σχεδόν ιερή και μονόδρομος. Και πραγματικά βοήθησε και βοηθά ακόμη τουλάχιστον όπου υπηρετείται σωστά. Όμως, αυτό δεν φθάνει σήμερα. Δεν φθάνει να ενώσουν δυνάμεις 10-20 γεωργοί. Πρέπει να ενώσουν δυνάμεις και με άλλους, πίσω στην παραγωγική διαδικασία με τους ανθρώπους των σπόρων, τους βελτιωτές, τους ανθρώπους των εφοδίων, οι κτηνοτρόφοι με τα εργοστάσια ζωοτροφών, κι αυτά με τους καλλιεργητές γεωργούς που παράγουν τα καλαμπόκια και κριθάρια ή τα εκκοκκιστήρια βάμβακος με την πούλπα από τον σπόρο. Ή ακόμη να δουν και να συμπράξουν με τα παρακάτω από αυτούς βήματα, μετά τη συγκομιδή τους, τους διακινητές, τα εργοστάσια μεταποίησης, τις εξαγωγές μέχρι και τους τελικούς καταναλωτές ίσως. Κι όλοι μαζί να συμβάλουν και να συνεργήσουν για την πρόοδο της επιστήμης, έρευνας, εκπαίδευσης και διαρκούς επιμόρφωσης. Ακόμη ανέφερα τις συνέργειες με άλλους κλάδους όπως ο τουρισμός. Αυτή τη μετεξέλιξη των ιδεών του Μπαλτατζή προς το νέο θεσμό των ευρύτερων Αγροτικών Συμπράξεων Καινοτομίας, εννοούσα και γι' αυτό αγωνίστηκα να νομοθετηθούν και να υποστηριχθούν από το «νέο Μπαλτατζή», αν θέλετε.

Αποφύγατε να τροποποιήσετε το πλαίσιο για τους συνεταιρισμούς όσο ήσασταν υπουργός, παρ' ότι, όπως λένε, υπήρχε ζωτική ανάγκη.

Δεν μ' αρέσουν οι συγκρούσεις που πολώνουν και οδηγούν σε διχασμούς. Ο τόπος υπέφερε και υποφέρει από αυτά. Προτίμησα στη θητεία μου να είμαι εποικοδομητικός και όχι πολωτικός και διχαστικός. Σας είπα για την ιερή ιδέα του Συνεργατισμού και υπάρχουν και εξαιρετικοί συνεταιρισμοί όπως και Ενώσεις τους. Εκείνο που έκανα ήταν να ξεκαθαρίσω ή και να ξεπεράσω το τυχόν προβληματικό κομμάτι, ξεπερνώντας το κυρίως με άλλα νέα συλλογικά σχήματα όπως οι Ομάδες Παραγωγών, οι Διεπαγγελματικές, οι Αγροτικές Συμπράξεις Καινοτομίας κ.ά.

Παρ' ότι άνθρωπος της καινοτομίας, θα λέγαμε ότι αποφύγατε τις ρήξεις και κάποιους σας το καταλογίζουν.

Δεν θεωρώ τις ρήξεις καινοτομία. Τι το καινούργιο περιέχουν οι καυγάδες μας; Ως προς τις καινοτομίες θα χρειάζονται σελίδες για να περιγράψω καινοτομίες που εισήγαγα όπως την στροφή προς τη χρήση της άφθονης και φθηνής γεωθερμίας στη γεωργία, την στρατηγική στροφή από τη δαπανηρή άντληση υπογείων υδάτων για άρδευση προς τα επιφανειακά νερά με λιμνοδεξαμενές και φράγματα με πολλαπλά περιβαλλοντικά οφέλη πέραν του κόστους, τη μεγάλη στροφή προς τη βελτίωση και αξιοποίηση των βοσκότοπων μας, μια εξαιρε-

Αν το καλοσκεφθεί κανείς η Αμερικανική Γεωργική Σχολή είναι σε μικροκλίμακα μια Αγροτική Σύμπραξη Καινοτομίας

Οι πτυχιούχοι της Σχολής τώρα είναι προκομμένοι γεωργοί, επιχειρηματίες σ' όλη την αλυσίδα της παραγωγής

Η γενναιοδωρία των υποστηρικτών της ΑΓΣ είναι καθοριστική για την πορεία της αφού δεν έχει τακτικό προϋπολογισμό από το Δημόσιο

τική βιολογική ζωοτροφή, αλλά παραμελημένη (που μόνο η νομοθετική μου παρέμβαση και η ξεχωριστή υποστήριξή τους με ειδικό τομεακό πρόγραμμα από τη νέα ΚΑΠ συμβάλλει σήμερα πολύ στην ανάπτυξη αυτής της εξαιρετικής βιολογικής εκτατικής κτηνοτροφίας του τόπου μας), την ανάδειξη και επέκταση της καλλιέργειας ψυχανθών (ετησίων και πολυετών) και της αμειψισποράς, ως κυρίου τρόπου ενσωμάτωσης της αιφόρου έννοιας του πρασινίσματος της νέας ΚΑΠ στη χώρα μας, και πολλά άλλα για την αλιεία, τις υδατοκαλλιέργειες όπου η καινοτομία της καθιέρωσης των Ζωών έλυσε άπειρα προβλήματα που καθήλωναν τον κλάδο, μετατρέποντάς τον σήμερα το νούμερο ένα σχεδόν εξαγωγικό τομέα μας. Δε θέλω να αναφερθώ στη νομοθετική καινοτομία όπου (γνωρίζοντας την πολυνομία αφενός και την έλλειψη κωδικοποίησης αφετέρου), ο νόμος για τρόφιμα π.χ. για πρώτη φορά στον ίδιο νόμο με τις ρυθμίσεις του, προσετέθησαν περίπου τρεις σελίδες με νόμους και διατάξεις που καταργήθηκαν καθώς και δύο σελίδες με νόμους παρέμειναν, ποιοι είναι και τι ρυθμίζουν. Από την στιγμή εκείνη όλοι γνωρίζουν το σύνολο της υπάρχουσας νομοθεσίας για τα τρόφιμα. Αυτό γινόταν για πρώτη φορά. Για φανταστείτε να το μιμηθούν όλοι οι υπουργοί στη Βουλή.

Προσπαθήσατε ωστόσο να εμπνεύσετε ένα όραμα. Ποιο ήταν αυτό;

Να καταφέρω να εμπνεύσω και να πείσω και την Πολιτεία, τους επιστήμονες, τους νέους, τον κόσμο, την Κυβέρνηση και την Βουλή, την Ευρωπαϊκή Επιτροπή, τους συναδέλφους υπουργούς Γεωργίας, ότι η γεωργία είναι κύριος πυλώνας του τόπου μπορεί να οδηγήσει σε συνέργεια και με άλλους σημαντικούς πυλώνες, σε μια γρήγορη ανάπτυξη μια γρήγορη έξοδο από την κρίση. Και τονίζω το γρήγορη γιατί δεν μπορεί ο τόπος να «σέρνεται» έτσι για ακόμη 10-15 χρόνια μέχρι να έρθουν οι μελέτες, αδειοδοτήσεις, περιβαλλοντικοί όροι, δανειοδοτήσεις για τις μεγάλες επενδύσεις. Μακάρι να έρθουν. Το ένα δεν αντικαθιστά το άλλο. Το ένα οδη-



γεί σε γρήγορη ανάπτυξη το άλλο σε πιο καθυστερημένη δηλαδή, μεσο-μακροπρόθεσμη. Τις χρειαζόμαστε και τις δύο.

Με την ασφάλεια και τη σοφία που δίνει η αποστασιοποίηση από τα γεγονότα, πώς ατενίζετε μετά από χρόνια την καριέρα σας ως υπουργός;

Δεν την ατενίζω, τη ζω καθημερινά. Όπου και να πάω στη χώρα βρίσκω ανθρώπους που το παλεύουν, με ένα γλυκό και θετικό πνεύμα για τις προσπάθειες μου στο ΥΠΑΑΤ. Άλλωστε όπως προανέφερα ούτε απομακρύνθηκα ούτε θα απομακρυνθώ από τον τομέα, γιατί και τον πιστεύω και τον αγαπώ.

Αυτό τον καιρό η ζωή σας επιφυλάσσει μια νέα εμπειρία. Πείτε μας για τη σχέση σας με την Αμερικανική Γεωργική Σχολή και το Perrotis College.

Λίγο καιρό πριν ο Πρόεδρος της Αμερικανικής Γεωργικής Σχολής, δρ. Πάνος Κανέλλης, μου ανέπτυξε το σκεπτικό της Σχολής να επεκτείνει τις σπουδές στο Perrotis College, πέραν της Προπτυχιακής Σχολής και στη λειτουργία Μεταπτυχιακής στον Γεωπονικό Τομέα που είναι και το αντικείμενο του Perrotis College αλλά και της Σχολής. Μεταπτυχιακή εκπαίδευση που είναι συνυφασμένη με



Υποστήριξα πολλές καινοτομίες. Το έκανα γιατί ως επιστήμονας και καινοτόμος πιστεύω σ' αυτήν

Με τα ΑΓΡΟ-ΕΤΑΚ, τους 176 Μεταδιδακτορικούς επιστήμονες και τους 100 ερευνητές ουσιαστικά ξανάνοιξαν τα κλεισμένα σχεδόν Γεωργικά Ινστιτούτα



την έρευνα. Γνωρίζοντας τις μακροχρόνιες προσπάθειές μου στον τομέα και τη σχετική μου εμπειρία από το ΑΠΘ, το ΜΑΙΧ, το ΕΘΙΑΓΕ και το ΕΚΕΤΑ, ζήτησε τη βοήθειά μου, κάτι που δέχθηκα με ευχαρίστηση και πιστεύω να είμαστε έτοιμοι για το ξεκίνημα των δύο πρώτων μεταπτυχιακών το 2017 και το 2018 και των υπολοίπων.

Πώς θα περιγράφατε τη συνεισφορά της Σχολής στην αγροτική ανάπτυξη της χώρας; Μιλάμε για αδιάκοπη λειτουργία περισσότερο από έναν αιώνα.

Μεγάλη, μακροχρόνια και πολύ σημαντική. Τόσο στην εκπαίδευση και επιμόρφωση του ανθρώπινου δυναμικού, αλλά και την παραγωγή, μεταφορά και επίδειξη σημαντικών καινοτομιών στη γεωργία. Η μακροχρόνια σχέση της με κορυφαία γεωπονικά πανεπιστήμια, και του εξωτερικού, έδωσε τη δυνατότητα στη Σχολή να λειτουργήσει ως ο πιο σημαντικός καταλύτης για την ενσωμάτωση πολλών καινοτομιών στη γεωργία της χώρας μας αλλά και του βαλκανικού περιγύρου τελευταία.

Ποιο είναι κατά τη γνώμη σας το συγκριτικό πλεονέκτημα της Σχολής;

Στο εκπαιδευτικό της σκέλος που περιλαμβάνει όλες τις βαθμίδες ο βιωματικός χαρακτήρας της εκπαίδευσης που ακολουθεί, την εφαρμογή της όποιος νέας γνώσης, την πρακτική άσκηση των νέων, την υποστήριξη της αειφορίας, τη διαρκή επιμόρφωση των αγροτών στις νέες καινοτομίες, αλλά και η στενή σχέση με τον παραγωγικό και επιχειρηματικό ιστό του τόπου μας. Αφουγκράζεται καθημερινά σχεδόν τα προβλήματα και τις απαιτήσεις των και προσπαθεί για την εξεύρεση λύσεων με διάφορες καινοτομίες. Σημαντικά πλεονεκτήματα της είναι η δραστηριοποίησή της σε όλες σχεδόν τις βαθμίδες εκπαίδευσης που όπως προείπα συμπληρώνονται τώρα και με τη δική μου συμβολή με την προσθήκη της Μεταπτυχιακής Βαθμίδας Μάστερ στο Perrotis College. Βαθμίδες που αλληλοϋποστηρίζονται μια και συνυπάρχουν. Όπως σημαντική θεωρώ την ύπαρξη πλήρων Αγροκτημάτων με φυτική και ζωική παραγωγή που παράγουν μάλιστα και διαθέτουν σημαντικά γεωργικά προϊόντα.



ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ

Ο Αθανάσιος Τσαυτάρης γεννήθηκε στη Δράμα το 1947 και φοίτησε στη Γεωπονική Σχολή του ΑΠΘ και στο Πανεπιστήμιο της Β. Καρολίνας στις ΗΠΑ. Διατέλεσε μεταξύ άλλων πρόεδρος του ΕΘΙΑΓΕ, γ.γ. Έρευνας και Τεχνολογίας. Σήμερα ανάμεσα σε άλλες σημαντικές δραστηριότητες είναι ομότιμος καθηγητής της Σχολής Γεωπονίας, Δασολογίας και Φυσικού Περιβάλλοντος του ΑΠΘ. Στις δύο εκλογικές διαδικασίες του 2012 ήταν υποψήφιος βουλευτής στο ψηφοδέλτιο Επικρατείας του ΠΑΣΟΚ. Στις 21 Ιουνίου του 2012, ορκίστηκε Υπουργός Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων στην Κυβέρνηση Σαμαρά. Πρόσφατα ανέλαβε την ηγεσία και καθοδήγηση του Perrotis College της Αμερικανικής Γεωργικής Σχολής αναλαμβάνοντας να οδηγήσει στο μέλλον το Perrotis College και την νέα Σχολή Μεταπτυχιακών Σπουδών του Κολεγίου.



Άγγελος Ιατρίδης

Η ΥΠΟΣΧΕΣΗ ΕΞΕΛΙΞΗΣ ΠΟΥ ΔΩΣΑΜΕ ΣΤΟ ΑΜΥΝΤΑΙΟ ΕΙΝΑΙ ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΜΑΣ

Μια σταθερά ανερχόμενη αξία που μπορεί να δώσει μερίσματα σε πολλούς ακόμη επιχειρηματίες του αμπελοοινικού κλάδου στη Φλώρινα συνιστά το όνομα προέλευσης Αμύνταιο

ΤΗΣ ΣΟΦΙΑΣ ΣΠΥΡΟΥ

Το Κτήμα Άλφα των Μάκη Μαυρίδη και Άγγελου Ιατρίδη έφερε νέα πνοή στο κρασί του Αμύνταιου, που με κύριο πρωταγωνιστή την ποικιλία του Ξινόμαυρου ακολουθεί μια σταθερά ανοδική πορεία την τελευταία δεκαετία. Πίσω από την εξελισσόμενη επιτυχία βρίσκεται το πάθος για δημιουργία των δύο ιδρυτών του Κτήματος, που συνάντησε στον ΑΣ Αμύνταιου μια καλή μαγιά με αποτέλεσμα μικροί και μεγάλοι αμπελουργοί να εργάζονται συλλογικά για ένα κοινό όραμα, να δουν το κρασί της περιοχής να καθιερωθεί για την κορυφαία ποιότητά του.

Το Αμύνταιο έχει από τη φύση του δύο ισχυρά χαρτιά, ένα περιβάλλον που μπορεί να παράξει ποιοτικό κρασί καθώς και το Ξινόμαυρο, μια αυτόχθονη ποικιλία με μοναδικό χαρακτήρα που κερδίζει ολοένα έδαφος σε ξένες αγορές αλλά και στην Ελλάδα.

Σκαρφαλωμένο στα 650-700 μ. το οροπέδιο του Αμύνταιου φιλοξενεί σήμερα 4.500 στρέμματα αμπελώνων σε εδάφη όπου επικρατούν πλήθος ημι-ηπειρωτικών μικροκλιμάτων, προστατευμένα από το παραλιακό κλίμα του Αιγαίου από το οποίο το χωρίζουν ο Όλυμπος και το Βέρμιο. «Το περιβάλλον δημιουργεί συνθήκες για πολύ καλές ωριμότητες του φρούτου τόσο σε γεύση όσο και σε αρώματα, πράγμα που συναντάς στις μεγάλες αμπελοοικονομικές περιοχές του κόσμου», θα πει ο Άγγελος Ιατρίδης, ιδρυτής του Κτήματος Άλφα και οινολόγος.

Όμως εκτός από τη φύση στην ανερχόμενη πορεία των κρασιών της περιοχής έπαιξε ρόλο και μια ευνοϊκή συγκυρία. Η ίδρυση της φιλόδοξης επιχείρησης του Κτήματος Άλφα το 1997 αλλά και η παρουσία μιας κρίσιμης μάζας αμπελουργών του Αγροτικού Συνεταιρισμού Ευρύτερης Περιοχής Αμυνταίου (ΑΣΕΠΑ), του σχήματος που διαδέχτηκε την ΕΑΣ, οι οποίοι κράτησαν τον αμπελώνα σε ζωή στις δύσκολες δεκαετίες 1970-'80. Εξίσου σημαντική ήταν η αποφασιστικότητα των παραγωγών του Συνεταιρισμού να ανεβάσουν τον πήχυτα τελευταία 15 χρόνια, για να μπουν δυναμικά στη νέα σελίδα που άνοιξε το Κτήμα Άλφα για το κρασί.

Συναγωνισμός πάνω από τον ανταγωνισμό

Σε αντίθεση με την άποψη που θέλει την ελεύθερη αγορά να γίνεται συνώνυμη του σκληρού ανταγωνισμού, στο Αμύνταιο παράλληλα με το άνοιγμα στις παγκόσμιες αγορές κρασιού αναπτύχθηκε κλίμα συνεργασίας, όσμωσης καλών πρακτικών και συναγωνισμού ανάμεσα στους παραγωγούς. Δεκαεννιά χρόνια μετά την ίδρυση του Κτήματος έχουν τρέξει δύο μεγάλα προγράμματα προβολής, τα οποία ένωσαν το παραγωγικό δυναμικό της περιοχής πίσω από έναν κοινό στόχο, να δημιουργηθεί ισχυρό μπραντ για το κρασί του Αμύνταιου. «Ιδρύοντας την Αμύνταιον Οίνος που έχει χαρακτηρισμό ΜΚΟ σε συνεργασία με το Συνεταιρισμό και

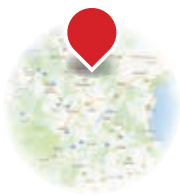


«**Το μπραντ που οραματιζόμαστε** αφορά όλη τη ζώνη ως περιοχή προέλευσης πολύ ποιοτικού κρασιού, βάζουμε δηλαδή το Αμύνταιο πάνω από το Κτήμα Άλφα και στη συνέχεια ο καθένας όπως κι εμείς θα πάρουμε το κομμάτι της αγοράς που μας αρμόζει», τονίζει ο Άγγελος Ιατρίδης.

όλους τους παραγωγούς της περιοχής, προσπαθούμε να εξηγήσουμε τη διαφορετικότητα του κρασιού σε νέες αγορές για να μπορούμε να ζητήσουμε από τον καταναλωτή αυξημένη τιμή», θα πει ο Άγγελος Ιατρίδης.

Από την ίδρυσή του, όπως αναφέρουν κεντρικοί παράγοντες της περιοχής, ήταν εμφανές ότι το Κτήμα Άλφα θα έφερνε «νέο» αέρα μεγάλης ανάπτυξης στο Αμύνταιο. «Ξεκινήσαμε παίρνοντας μεγάλο ρίσκο με πολύ μεγάλες επενδύσεις στην τεχνολογική υποδομή κι επενδύοντας ίσως υπέρμετρα στην εξωστρέφεια, βγαίνοντας στις εξαγωγές από την ώρα μηδέν. Αυτό όμως που σίγουρα κερδίσαμε είναι την αναγνώριση σπουδαίων ανθρώπων του κρασιού παγκοσμίως ότι κάτι καλό γίνεται στο Αμύνταιο. Κι αυτό είναι σημαντικό για να έχει προστιθέμενη αξία το κρασί, να μπορεί να διαφοροποιείται και να αξιοποιεί τα συγκριτικά πλεονεκτήματα η ονομασία προέλευσης», λέει στο Αγρόκτημα ο Άγγελος Ιατρίδης.

Το πόσο δυνατό όμως ήταν το ρεύμα εκσυγχρονισμού που δημιούργησε το Κτήμα Άλφα στον αμπελώνα του Αμύνταιου την περασμένη δεκαετία δεν θα μπορούσε να το φανταστεί κανείς. «Πράγματι το Κτήμα Άλφα έχει επενδύσει πολύ στους αμπελώνες και η εικόνα τους και μόνο είναι υπόδειγμα που λειτουργήσει ως παράδειγμα για όλους και μας έκανε να αναβαθμίσουμε



«Ιδρύοντας την Αμύνταιον Οίνος» που έχει χαρακτήρα ΜΚΟ σε συνεργασία με το Συνεταιρισμό και όλους τους παραγωγούς της περιοχής, προσπαθούμε να εξηγήσουμε τη διαφορετικότητα του κρασιού σε νέες αγορές για να μπορούμε να ζητήσουμε αυξημένη τιμή» εξηγεί ο κ. Ιατρίδης.



Το Κτήμα Άλφα επιβραβεύει τις προσπάθειες αναβάθμισης της καλλιέργειας, πληρώνοντας πολύ ελκυστικές τιμές. «Συνεργάζονται με την αφρόκρεμα των καλλιεργητών αγοράζοντας 250 τόνους από την αφρόκρεμα των σταφυλιών», αναφέρει μιλώντας για το Κτήμα Άλφα ο Γιώργος Γιαννιτσόπουλος.

Σημαντικά βήματα εξαιτίας του Κτήματος Άλφα δεν έγιναν μόνο στην πρωτογενή παραγωγή σταφυλιού αλλά και στην οινοποίηση.





ΣΤΟ ΑΜΥΝΤΑΙΟ ΤΑ ΤΕΛΕΥΤΑΙΑ ΧΡΟΝΙΑ Ο ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ ΕΠΕΚΤΑΘΗΚΕ ΑΠΟ 4.500 ΣΕ 7.000 ΣΤΡΜ.

Φαίνεται περίεργο αλλά μέσα στην κρίση που επικρατεί το κρασί στο Αμύνταιο γνωρίζει ανάπτυξη. «Τα τελευταία 10 χρόνια ο αμπελώνας επεκτάθηκε από 4.500 σε 7.000 στρέμματα, με μεγάλη αυξητική τάση. Ενώ συνολικά υπάρχουν περίπου 25.000 στρέμματα που είναι κατάλληλα για αμπελοκαλλιέργεια», εξηγεί ο Άγγελος Ιατρίδης. Αλλά και οι πωλήσεις του Κτήματος εμφανίζουν εντυπωσιακή αύξηση. «Βλέπουμε σταθερή άνοδο στις πωλήσεις της τάξης του 15-20% στην Ελλάδα και στο εξωτερικό τα περασμένα χρόνια. Η δουλειά που κάναμε για να χτίσουμε ποιοτικό όνομα στο κρασί πιστεύω ότι μας έχει θωρακίσει απέναντι στην κρίση» συμπληρώνει ο ίδιος με αυτοπεποίθηση. Ενώ και ο πρόεδρος της ΑΣΕΠΑ, Γιώργος Γιαννιτσόπουλος, είναι αισιόδοξος για το μέλλον. «Εξαιτίας της συλλογικής δουλειάς που γίνεται είμαστε σε καλή θέση. Ακόμη και μέσα σε αυτά τα δύσκολα χρόνια μπορούμε να πούμε ότι στην αμπελοκαλλιέργεια στο Αμύνταιο υπάρχει προοπτική και μεγάλη», σχολιάζει.



την παραγωγή σταφυλιού -έχουμε σύνορο χωράφια και βλέπουμε τη διαφορά, καλλιεργούμε καλύτερα εκ των πραγμάτων μετά το Κτήμα», θα πει ο Γιώργος Γιαννιτσόπουλος, πρόεδρος του ΑΣΕΠΑ, μιλώντας για το θετικό αποτύπωμα που άφησε ο δυναμισμός του ιδιωτικού οινοποιείου στην αμπελοοινική παραγωγή του Αμύνταιου.

Η αλλαγή αποτυπώνεται και στις ποικιλίες που καλλιεργούνται. Την τελευταία δεκαετία έχουν εγκατασταθεί 1.000 στρέμματα από 20 νέες ποικιλίες όπως Sauvignon, Chardonnay, Merlot, Syrah, που εμπλούτισαν τον αμπελώνα. Παράλληλα δίνουν πολύ δυνατά αποτελέσματα για τον παραγωγό, με την τιμή του Sauvignon για την περιουσία χρονιά να έκλεισε στα 70 λεπτά δίνοντας περίπου 1.000 ευρώ ανά στρέμμα στον παραγωγό. Επιπλέον η είσοδος νέων ποικιλιών με πρωιμότητα έως και ενάμιση μήνα πριν το Ξινόμαυρο έδωσε τη δυνατότητα στους αμπελουργούς να οργανώσουν πολύ καλύτερα τον τρύγο που πλέον ξεκινά γύρω στις 25 Αυγούστου για το Sauvignon ενώ ακολουθούν το Syrah, και Merlot και με τελευταίο τον τρύγο του Ξινόμαυρου που αρχίζει γύρω στις 10 Οκτωβρίου.

Στις καλλιεργητικές πρακτικές καταγράφεται στροφή προς την εκμηχάνιση. Πλέον συστηματικά η λίπανση, η φυτοπροστασία γίνονται από μηχανήματα που μπαίνουν στο αμπέλι δίνοντας τις απαραίτητες ποσότητες με πολύ μεγαλύτερη ακρίβεια στις ημερομηνίες που πρέπει. Για να συμβεί βέβαια αυτό έπρεπε πρώτα να επικρατήσει η καλλιέργεια σε παλμέτα αντικαθιστώντας το παραδοσια-

Από τη συνεργασία ανάμεσα στο Κτήμα Άλφα και στην Ένωση νικητής είναι το Ξινόμαυρο ΠΟΠ Αμύνταιου

κό κύπελλο που κυριαρχούσε έως και 15 χρόνια πριν αλλά σήμερα έχει συρρικνωθεί μόλις στο 20% του αμπελώνα.

Σημαντικά βήματα εξαιτίας του Κτήματος Άλφα δεν έγιναν μόνο στην πρωτογενή παραγωγή σταφυλιού αλλά και στην οινοποίηση. Η ανάπτυξη που υπήρχε στην περιοχή οδήγησε το Συνεταιρισμό να επενδύσει σε εκσυγχρονισμό του οινοποιείου που συγχρηματοδοτήθηκε 50% από επιδότηση του ΠΙΑ της τάξης του 1,7 εκατ. ευρώ με την οποία ολοκλήρωσε την επέκταση κι αναβάθμιση του οινοποιείου το 2007-'08 και '09.

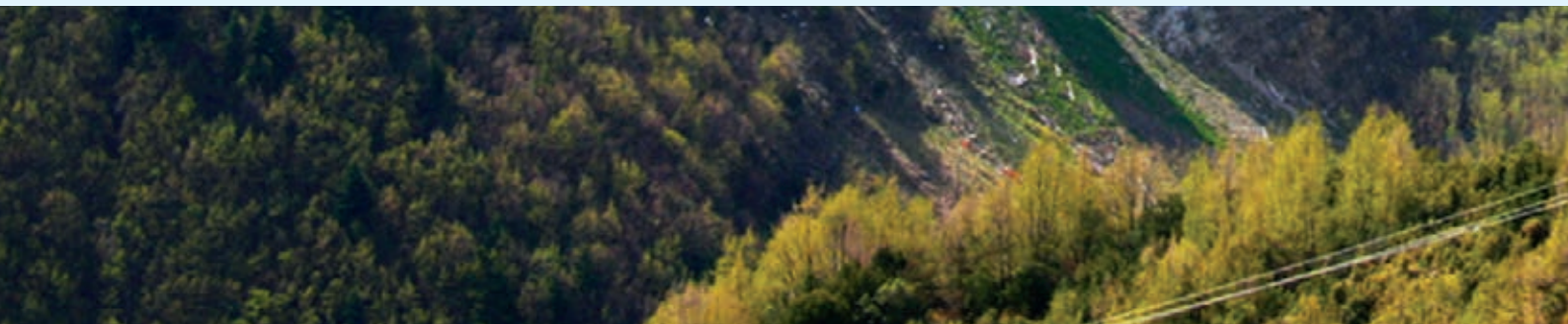
Το πιο σημαντικό όφελος που παρέχει το Κτήμα Άλφα όμως στην κοινότητα Αμύνταιου είναι ότι δημιουργεί προοπτική για την τοπική οικονομία. Κάνοντας γνωστό το Ξινόμαυρο το Κτήμα κατάφερε να αποδείξει ότι η αυτόχθονη ποικιλία μπορεί να γίνει το μεγάλο όπλο των παραγωγών για να μπουν στην ελληνική αλλά και σε άλλες αγορές κατακτώντας υψηλή τελική αξία.

ΤΟ ΕΡΓΟ ΠΟΥ ΑΛΛΑΖΕΙ ΤΗΝ ΖΩΗ ΕΝΟΣ ΤΟΠΟΥ



ΕΓΝΑΤΙΑ ΟΔΟΣ

ΔΙΠΛΗ ΤΟΜΗ ΣΤΗΝ ΙΣΤΟΡΙΑ



ΤΟ ΕΡΓΟ ΠΟΥ ΑΛΛΑΖΕΙ ΤΗΝ ΖΩΗ ΕΝΟΣ ΤΟΠΟΥ



Μετρημένα στα δάχτυλα του ενός χεριού είναι τα έργα υποδομής που μπορούν να υπερηφανεύονται ότι άλλαξαν τον ρου της ιστορίας του τόπου. Σε αυτό το «πάνθεον», εξέχουσα θέση, χωρίς αμφιβολία, κατέχει η Εγνατία Οδός και μάλιστα δύο φορές στο χωροχρόνο: Ως το ιστορικό έργο του Ρωμαίου Γναίου Εγνάτιου τον 2ο π.Χ. αιώνα αλλά και 20 αιώνες μετά, με τη χάραξη του 1994

ΓΡΑΦΕΙ Ο ΛΕΩΝΙΔΑΣ ΛΙΑΜΗΣ



146
π.Χ

M

ετρημένα στα δάχτυλα του ενός χεριού είναι τα έργα υποδομής που μπορούν, αυτοδικαίως, να υπερηφανεύονται ότι με τη λειτουργική τους παρουσία άλλαξαν τον ρου της ιστορίας του τόπου. Σε αυτό το «πάνθεον», εξέχουσα θέση, χωρίς αμφιβολία, κατέχει η Εγνατία. Ένας σύγχρονος οδικός άξονας που έχει ανοίξει νέους ορίζοντες και... (ξανα)γράφει τη δική του ιστορία.

Όταν ο Ρωμαίος ανθύπατος της Μακεδονίας Γναίος Εγνάτιος (Gneus Egnatius), το 2ο αιώνα π.Χ., συνέλαβε την ιδέα, σχεδίασε και επιμελήθηκε της κατασκευής του οδικού άξονα που σύνδεσε τις ιταλικές ακτές της Αδριατικής, με το Βυζάντιο, δεν φανταζόταν ίσως το μέγεθος της επίδρασης του έργου στη διαιώνιση της ισχύος της Ρωμαϊκής αυτοκρατορίας κι όχι μόνο.

Η λιθόχτιστη οδός των 1.100 χλμ., στην οποία δόθηκε, τιμής ένεκεν, το όνομα του Εγνατίου, αν και είχε ως αρχικό της στόχο να εξυπηρετήσει, αυστηρά, μιλιταριστικά σχέδια, στη ροή του χρόνου αποδείχθηκε ότι διαδραμάτισε καίριο ρόλο στην ανάπτυξη και εμπορικών, οικονομικών και πολιτικών επιδιώξεων. Από την κατασκευή της, μάλιστα, επωφελήθηκαν τρεις αυτοκρατορίες, καθώς, εκτός της Ρωμαϊκής, την αξιοποίησαν, για τους δικούς τους σκοπούς, η Βυζαντινή και η Οθωμανική.

Σχεδόν 20 αιώνες αργότερα, πάνω στα «χνάρια» της ιστορικής Εγνατίας, η ελληνική πολιτεία αποφάσισε, το 1994, να κατασκευάσει, με απόκλιση σε ό,τι αφορά τη χάραξη της επί ελληνικού εδάφους, τη σύγχρονη Εγνατία. Μια κλειστή οδική αρτηρία 670 χλμ., με σύγχρονες ευρωπαϊκές προδιαγραφές που παραδόθηκε σε χρήση, ως προς το βασικό της άξονα, το 2009.

Όπως και στην περίπτωση της αρχαίας Εγνατίας, έτσι και στη σύγχρονη εκδοχή της, η υποδομή που κατασκευάστηκε –αυτή τη φορά σε συνδυασμό και με τους κάθετους άξονές της– απέκτησε έναν ρό-



Από την κατασκευή της ρωμαϊκής Εγνατίας επωφελήθηκαν τρεις αυτοκρατορίες, η Ρωμαϊκή, η Βυζαντινή και η Οθωμανική



2001

Μια κλειστή οδική αρτηρία 670 χλμ., με σύγχρονες ευρωπαϊκές προδιαγραφές που παραδόθηκε σε χρήση, ως προς το βασικό της άξονα, το 2009.





2016

λο που ξεφεύγει από τα στενά όρια ενός αυτοκινητόδρομου.

Η λειτουργία της, θα έλεγε κανείς πως «τράβηξε μια γραμμή στην ιστορία», και όρισε τα πράγματα σε μια λογική «πριν» την κατασκευή της και «μετά». Και αυτό γιατί κατέδειξε πως η παρουσία της δεν εξυπηρετεί απλώς το μεταφορικό φορτίο, αλλά κατάφερε να βγάλει από την κοινωνική απομόνωση πολλές περιοχές, κυρίως στην Ήπειρο, τη Δυτ. Μακεδονία και τη Θράκη και να ενισχύσει τον περιφερειακό ρόλο της Ελλάδας ως διαμετακομιστικό και οικονομικό κέντρο στη ΝΑ Ευρώπη.



Ο χρόνος του ταξιδιού μεταξύ Ηγουμενίτσας και Κήπων στον Έβρο, συρρικνώθηκε κατά 60%, «πέφτοντας» από τις 11,5 ώρες, σε 6,5 σήμερα



Το έργο προκάλεσε μεγέθυνση των τοπικών οικονομιών και βελτίωσε και την ανταγωνιστικότητά τους, ενώ δημιούργησε εργασιακή κινητικότητα.



Μεγέθυνση των τοπικών κοινωνιών

Προκάλεσε, επίσης, μεγέθυνση των τοπικών οικονομιών και βελτίωσε και την ανταγωνιστικότητά τους, ενώ δημιούργησε εργασιακή κινητικότητα, διευκόλυνε την προσβασιμότητα, ιδίως σε απομακρυσμένους οικισμούς, αύξησε τη συνοχή και ενίσχυσε την περιφερειακή ανθεκτικότητα, κρατώντας τον κόσμο στον τόπο του κυρίως σε οικισμούς από 2.000 κατοίκους και πάνω. Κι όλα αυτά, χωρίς να παραγνωρίζεται η προστασία του περιβάλλοντος. Δεν πρέπει να διαφεύγει, βέβαια, της προσοχής πως χρειάστηκε να «θυσιάσει» ο δρόμος, αλλά και να χάσουν το αντικείμενο ύπαρξής τους, ελλείψει κίνησης, καταστήματα, όπως το καφεενεδάκι του ηλικιωμένου ζευγαριού με την υπέροχη φασολάδα στους πρόποδες της Καστανιάς, τα 5-6 σουβλατζίδικα στη Ζωοδόχου Πηγή ή κάποια από τα μαγαζιά με τους φημισμένους κουραμπιέδες στη Νέα Καρβάλη.

Η μεγάλη εικόνα δίνει θετικό πρόσημο. Πόλεις ήρθαν πιο... κοντά, άνθρωποι κι εμπορεύματα, άρχισαν να ταξιδεύουν πιο γρήγορα, με ασφάλεια και με πολύ μικρότερο κόστος, ενώ και η οικονομία, τουλάχιστον έως και το ξέσπασμα της κρίσης, είχε πάρει... μπροστά, με τις εξαγωγές να ενισχύονται αρχικώς και κατόπιν την περίοδο 2007 - 2013 αν μη τι άλλο να δείχνουν αντοχές, παραμένοντας, έστω, στάσιμες.

ΜΕΤΑ ΤΑ ΠΡΩΤΑ ΕΡΓΑ Η ΑΞΙΑ ΤΗΣ ΓΗΣ ΑΥΞΗΘΗΚΕ ΚΑΤΑ 247%

Ενδεικτικό του ισχυρού αποτυπώματος που έχει αφήσει η λειτουργία της οδικής αρτηρίας, όπως προκύπτει από στοιχεία του Παρατηρητηρίου της Εγνατία Οδός ΑΕ, που μας παραχώρησε ο επικεφαλής του δρ Βασίλης Φούρκας, είναι ότι πλέον ο χρόνος του ταξιδιού μεταξύ Ηγουμενίτσας και Κήπων στον Έβρο, συρρικνώθηκε 60%, «πέφτοντας» από τις 11,5 ώρες, πριν την κατασκευή της Εγνατίας οδού, σε 6,5 ώρες, σήμερα.

Την ίδια στιγμή, οι μετακινήσεις μεταξύ διαπεριφερειακών πόλεων έφτασαν να έχουν αυξηθεί, κάποια στιγμή, έως και 250%, ενώ το κόστος διέλευσής της, από το δυτικό της άκρο στην Ήπειρο, έως το ανατολικότερο στη Θράκη, μειώθηκε σε ποσοστό 33%, σε σχέση με τη χρήση του παλαιού οδικού δικτύου.

Στην δεκαετία 1999 – 2009, στις περιοχές γύρω από τους κόμβους της Εγνατίας οδού καταγράφηκε επίσης αύξηση κατά μέσο όρο 247% της αγοραίας αξίας γης, 100% της γης για εμπορική χρήση, 76% της γης για ανάπτυξη εγκαταστάσεων σε μαζικές μεταφορές και διαμετακομιστικά κέντρα, 52% της γης κτιρίων γραφείων και υπηρεσιών και 24% της, κατά μήκος του άξονα δόμησης. Αντίστοιχα, όσον αφορά δε, στο επίπεδο της επιχειρηματικότητας, καταγράφηκε η ανάπτυξη 910 νέων επιχειρήσεων (+41%) και είχαν βεβαιωθεί 5.430 νέες θέσεις.

Σημαντική «ώθηση» δόθηκε και στην αξία γης για υποδομές στον τουριστικό τομέα και την αναψυχή, όπου η αύξηση ήταν στο 73%. Μάλιστα, η κίνηση, την περίοδο 2004



Τουρισμός

Η τουριστική κίνηση, την περίοδο 2004 – 2008, σημείωσε στην Ήπειρο αύξηση 22% στο ξενοδοχειακό δυναμικό, 47% στις αφίξεις σε τουριστικά καταλύματα και κατά 42% στις διανυκτερεύσεις και την πληρότητα.



– 2008, σημειώνει στην Ήπειρο αύξηση 22% στο ξενοδοχειακό δυναμικό, 47% στις αφίξεις σε τουριστικά καταλύματα και κατά 42% στις διανυκτερεύσεις και την πληρότητα, με εξέχοντες του νομούς Θεσπρωτίας, Ιωαννίνων και Πρεβέζης. Θετικές τάσεις είχαν καταγραφεί αντίστοιχα για τις περιφέρειες Δυτικής Μακεδονίας και Ανατολικής Μακεδονίας Θράκης, αν και μέσα στην κρίση υπήρξε μια «κοιλιά» που οδήγησε σε κλείσιμο καταλυμάτων, αλλά αρχίζει να ξεπερνιέται πλέον.

Έσπασε ο κλοιός της απομόνωσης

Με την πλήρη λειτουργία του κλειστού αυτοκινητοδρόμου πολλές περιοχές της Ηπείρου και της Δυτικής Μακεδονίας έσπασαν τον κλοιό της απομόνωσης που τις κρατούσε μακριά από τα αστικά κέντρα και τις εξελίξεις. Η διαδρομή Ιω-

άννινα – Θεσσαλονίκη, για παράδειγμα, μειώθηκε περίπου 3 ώρες, και αντίστοιχα στη διασύνδεση της πρωτεύουσας της Ηπείρου με την Ηγουμενίτσα το ταξίδι έγινε ταχύτερο κατά κάτι λιγότερο από μία ώρα. Όσο δε, για τη διαδρομή Ιωάννινα – Αλεξανδρούπολη, το όφελος για τον οδηγό είναι πάνω από 4 ώρες.

Μια ιδιαίτερη κοινωνική διάσταση στις θετικές επιδράσεις της Εγνατίας αφορά στη διευκόλυνση της μετακίνησης προς τα μεγάλα αστικά κέντρα, ενός σημαντικού αριθμού μικρότερων οικισμών, βελτιώνοντας θεαματικά τις ευκολίες πρόσβασης και σε ανάλογες κοινωνικές και οικονομικές υπηρεσίες.

Όταν ο αυτοκινητόδρομος παραδόθηκε σε όλο του το μήκος σε λειτουργία, όπως καταδεικνύουν οι μέletes του Παρατηρητηρίου της Εγνατίας Οδού ΑΕ, ο δείκτης αποκοπής οι-



Σε δυόμιση ώρες η πόλη των Ιωαννίνων είναι προσβάσιμη οδικώς σε περισσότερους από 2,3 εκατ. κατοίκους, ενώ πριν αυτός ο πληθυσμός δεν ξεπερνούσε τους 381.000 κατοίκους.

κισμών από το οδικό δίκτυο, τουλάχιστον έως την περίοδο πριν την κρίση, είχε μειωθεί κατά 140%, ενώ οι μετακινήσεις μεταξύ πόλεων αυξήθηκαν τόσο ενδοπεριφερειακά (π.χ. κατά 150% ανάμεσα στις Ξάνθη – Κομοτηνή και Αλεξανδρούπολη), όσο και διαπεριφερειακά (π.χ. κατά 250% μεταξύ Βέροιας και Κοζάνης, και κατά 200% μεταξύ Βέροιας και Καβά-

λας). Με ορόσημο το 2009 δε, οι μεγαλύτερες αυξήσεις των διαπεριφερειακών μετακινήσεων είχαν καταγραφεί με προορισμό τη Δυτική Μακεδονία και την Ήπειρο. Αυξητική τάση, επίσης, είχε παρατηρηθεί και στις εμπορευματικές μεταφορές πάνω στην Εγνατία (σ.σ. οι ενδοπεριφερειακές εμφανίζονται αυξημένες κατά 43% έως το 2009) με κύρια εμπορεύματα τα οικοδομικά υλικά, τα τρόφιμα και τα αγροτικά προϊόντα.

Η αλήθεια είναι, βέβαια, πως στην περίοδο 2009 – 2014, εν μέσω της κρίσης, η κυκλοφορία των οχημάτων επί του αυτοκινητοδρόμου, με όρους διανυθέντων οχηματοχιλιομέτρων, κατέγραψε μείωση 29% (λόγω ύφεσης, αύξησης τιμής καυσίμων και διοδίων), με το μεγαλύτερο πρόβλημα να εντοπίζεται στις περιφέρειες Κεντρικής και Αν. Μακεδονίας – Θράκης, με 30% και 38% αντίστοιχα.

ΣΤΑΤΙΣΤΙΚΑ

ΤΡΙΑ ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑΤΑ



ΣΥΝΟΛΟ ΔΑΠΑΝΗΣ 7 ΔΙΣ. ΕΥΡΩ

Η δαπάνη για την ολοκλήρωση του βασικού άξονα των 670 χιλιομέτρων, αλλά και των κάθετων οδικών αξόνων της Εγνατίας Οδού, ξεπέρασε τα 7 δισ. ευρώ και όπως είπε πρόσφατα ο πρόεδρος του ΤΕΕ Κεντρικής Μακεδονίας, Πάρις Μπίλιας, αποτελεί το μεγαλύτερο αναπτυξιακό έργο που έγινε τις τελευταίες δεκαετίες στην πατρίδα μας, με ορατές επιπτώσεις στην καθημερινότητα μας, το εμπόριο, την οικονομία, τον τουρισμό.



ΑΥΞΗΣΗ ΜΕΤΑΚΙΝΗΣΕΩΝ +200%

Ενα χαρακτηριστικό παράδειγμα που δείχνει το μέγεθος της ευκολίας επικοινωνίας που προσφέρει η Εγνατία είναι ότι εντός 30 λεπτών η πόλη των Ιωαννίνων είναι πλέον προσβάσιμη από 136.242 κατοίκους, ενώ προ Εγνατίας, την ευχέρεια αυτή είχαν 95.143 κάτοικοι (+70%). Αντίστοιχα, στην πόλη της Αλεξανδρούπολης έχουν πρόσβαση πλέον 87.394 κάτοικοι, έναντι 71.893 κατοίκων (+21,6%), πριν.



ΠΙΟ ΑΣΦΑΛΗΣ ΚΑΤΑ 87%

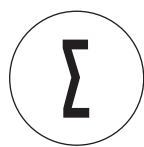
Σε σχέση με τη βελτίωση της οδικής ασφάλειας τέλος και λαμβάνοντας υπόψη την έκθεση στον κίνδυνο η μετακίνηση μέσω της Εγνατίας Οδού είναι, κατά μέσο όρο, περί τις πέντε φορές πιο ασφαλής από το εναλλακτικό προς αυτήν οδικό δίκτυο. Συγκρίνοντας τα έτη πριν από τη λειτουργία της Εγνατίας Οδού με τα έτη μετά τη λειτουργία της προκύπτει ότι η μείωση των θανατηφόρων τραυματισμών είναι στο 87%.



ΓΙΑ ΜΙΑ ΚΑΛΥΤΕΡΗ ΖΩΗ ΣΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΥΠΑΙΘΡΟ

Στοίχημα η επανασύνδεση του παραγωγού με τον κοινωνικό ιστό για τους συγγραφείς της ΚΑΠ του 2020, ώστε τα κονδύλια που διατίθενται να μην εξυπηρετούν μόνο τις ανάγκες για αγροτικά εμπορεύματα αλλά και τους ανθρώπους της περιφέρειας

ΓΡΑΦΕΙ Η ΜΑΡΙΑ ΓΙΟΥΡΟΥΚΕΛΗ



την πιο κρίσιμη φάση εισέρχεται ο ευρωπαϊκός αγροτικός τομέας, ο οποίος μετά από την πρώτη μεταρρύθμιση της ΚΑΠ το 1962 αντιμετωπίζει σήμερα την πρόκληση να κρατήσει στην ύπαιθρο τον αγροτικό κόσμο που φυλλορροεί προς τα μεγάλα αστικά κέντρα.

Μάλιστα, πλέον πολλές αγροτικές περιφέρειες κατακλύζονται από εισαγόμενα προϊόντα, ελλείψει εγχώριας παραγωγής που επιλέγεται να φύγει προς το εξωτερικό, «αποχρωματίζοντας» τα τοπικά χαρακτηριστικά μιας περιοχής και τη σύνδεση που υπήρχε μεταξύ αγρότη-καταναλωτή και αυτό αποτελεί μεγαλύτερο κίνδυνο

ακόμη και από το επισιτιστικό που καλούνταν μέχρι σήμερα να υπηρετήσει η ΚΑΠ έχοντας στο επίκεντρο των δράσεών της τον Α' Πυλώνα.

Οι επιτελείς των Βρυξελλών επιχειρούν τώρα να το πάρουν... αλλιώς, μπας και σταματήσει η «διαρροή» αγροτών από τα χωριά, κυρίως νέων, που έχει επιφέρει σημαντικές επιπτώσεις στο ευρωπαϊκό ΑΕΠ. Το στοίχημα που καλούνται να παίξουν είναι πώς θα γίνει ελκυστική η ύπαιθρος και τα κονδύλια που διατίθενται δεν θα εξυπηρετούν μόνο τις ανάγκες για αγροτικά εμπορεύματα αλλά και τους ανθρώπους του κοινωνικού ιστού μιας περιφέρειας.

Το καμπανάκι εξάλλου «χτύπησε» πριν από μερικούς μήνες στο Κορκ της Ιρλαν-

δίας ο πρώην επίτροπος Γεωργίας Δρ. Φρανς Φίσλερ και «πατέρας» του Β' Πυλώνα της ΚΑΠ, ο οποίος 20 χρόνια μετά την πρώτη διακήρυξη το 1996, τόνισε την ανάγκη νέας ταυτότητας στις αγροτικές περιοχές, δεδομένου ότι ο πληθυσμός τους μέσα στις επόμενες δύο δεκαετίες αναμένεται να μειωθεί κατά 100 εκατομμύρια ανθρώπους λόγω μετακίνησης προς τα αστικά κέντρα.

«Σήμερα τα 500 εκατομμύρια του πληθυσμού της ΕΕ, ζουν σε αστικά κέντρα εκ των οποίων 300 εκατομμύρια στις αγροτικές ζώνες, αλλά η ισορροπία αναμένεται να αλλάξει μέσα στην επόμενη 20ετία με σοβαρές συνέπειες για εκείνους που ζουν στην ύπαιθρο», είπε προτείνοντας να γίνει



διάκριση μεταξύ των τύπων των αγροτικών περιοχών και των εργαλείων στήριξής τους. «Για παράδειγμα, έχουμε αυτό που ονομάζουμε ζώνες μπέικον, εκείνες δηλαδή της περιοχής γύρω από τις πόλεις που μερικές φορές ευημερούν περισσότερο από τις ίδιες τις πόλεις. Αυτές αντιμετωπίζουν μια διαφορετική κατάσταση σε σχέση με τις απομακρυσμένες ή τις περιοχές που κυριαρχούνται από τον γεωργικό τομέα», εξήγησε. Εξάλλου, στο πλαίσιο της σημερινής ΚΑΠ η συντριπτική πλειονότητα των άμεσων ενισχύσεων διατίθεται στις πλουσιότερες γεωργικές εκμεταλλεύσεις, με μόλις το 13% των δικαιούχων να λαμβάνει το 74% αυτών.

Το μανιφέστο του Κορκ

Μετά λοιπόν, το μανιφέστο του Κορκ: «Μια καλύτερη ζωή στις αγροτικές περιοχές», που συνυπέγραψαν τον περασμένο Σεπτέμβριο οι 300 εμπειρογνώμονες από τα 28 κράτη-μέλη (δεν είχε επέλθει το Brexit), τώρα επιχειρείται να συγκερασθούν όλες οι απόψεις μήπως και στη μεταρρύθμιση της ΚΑΠ του 2020, «σωθεί η παρτίδα».

Η κουβέντα, εξάλλου ζεστάθηκε όταν

το θέμα μπήκε στο γεύμα εργασίας των υπουργών Γεωργίας της ΕΕ, στο περιθώριο της συνόδου της 14ης Νοεμβρίου, με τους 27 υπουργούς να έχουν μπροστά τους ως μπούσουλα την έκθεση 78 σημείων του Ευρωκοινοβουλίου για την τόνωση της απασχόλησης μετά το 2020.

Αυτό που αντιλαμβάνονται πλέον οι συγγραφείς της ΚΑΠ του 2020 είναι ότι πρέπει να ενσωματωθούν νέες δυναμικές γύρω από τη βελτίωση των συνθηκών ζωής γύρω από τις περιαστικές αγροτικές περιοχές, όχι μόνο σε επίπεδο ευρυζωνικότητας, όπως λέγεται και ξαναλέγεται αλλά σε επίπεδο καθετοποίησης της παραγωγής που θα εξυπηρετεί πρωτίστως τις ανάγκες της τοπικής κοινωνίας.

Η θέσπιση μηχανισμών για την παροχή ειδικής στήριξης σε ομάδες και οργανώσεις γεωργών και παραγωγών που καλλιεργούν τοπικές φυτικές ποικιλίες και εκτρέφουν τοπικές ζωικές φυλές, προβάλλεται ως αναγκαιότητα.

Αν μη τι άλλο, στις προτάσεις των ευρωβουλευτών έμφαση δεν δίνεται μόνο στην καταβολή της ενιαίας ενίσχυσης αποκλειστικά για τους κατ' επάγγελμα αγρότες, αλλά σε μια σειρά από κίνη-

1962

Η πρώτη μεταρρύθμιση της ΚΑΠ

500

εκατομμύρια ο πληθυσμός της ΕΕ
300 εκατομμύρια ζουν σε αγροτικές περιοχές
100 εκατομμύρια θα φύγουν σε 20 χρόνια

τρα μέσω του Β' Πυλώνα με επέκταση των συνδεδεμένων και παραχωρήσεων αγροτικής γης σε «μικρούς» καλλιεργητές για να αυξήσουν τον κλήρο τους.

Ταυτόχρονα, κρίνεται απαραίτητο τα κονδύλια στο πλαίσιο της μελλοντικής ΚΑΠ να παρέχουν μεγαλύτερη στήριξη, ώστε να επιβραδυνθεί η απώλεια των μικρομεσαίων εκμεταλλεύσεων που συμμετέχουν σε οργανώσεις παραγωγών αλλά και να δοθεί μεγαλύτερη στήριξη στους τοπικούς συνεταιρισμούς προκειμένου να ανακτήσουν τον έλεγχο των τιμών και των προϊόντων τους.

Να προβληθεί ο Β' Πυλώνας

Αυτό που προβάλλεται επίσης ως αναγκαιότητα είναι:

- Η τουριστική ανάπτυξη της υπαίθρου και η διαφοροποίηση των γεωργικών δραστηριοτήτων (σε επίπεδο εκπαιδευτικών, πολιτιστικών και ψυχαγωγικών δραστηριοτήτων), που αποτελούν το κίνητρο ώστε οι νέες γενιές να αναλάβουν τα ντάνια, με πνεύμα πρωτοβουλίας και επιχειρηματικότητας που θα προσανατολίζεται στην καινοτομία και την αξιοποίηση των παραδοσιακών προϊόντων.

- Τα προγράμματα αγροτικής ανάπτυξης θα πρέπει να ενθαρρύνουν περισσότερο τις σχέσεις ανάμεσα στον κόσμο της υπαίθρου και τις αστικές περιοχές, προκειμένου να ενθαρρυνθούν οι συνεργασίες και να δοθούν νέες προοπτικές στις επιχειρήσεις που δραστηριοποιούνται στην ύπαιθρο. Στο πλαίσιο αυτής της σχέσης ανάμεσα στην ύπαιθρο και τις αστικές περιοχές, τα κράτη μέλη της ΕΕ οφείλουν επίσης να ενισχύουν, στο πλαίσιο των περιφερειακών πολιτικών τους, τις παρεχόμενες υπηρεσίες στις κομμοπόλεις.

Για την αγρότισσα της Ευρώπης

Το Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο, μάλιστα, το πάει ακόμη παραπέρα καλώντας την Κομισιόν να αναθεωρήσει τον ορισμό της οικογενειακής γεωργικής εκμετάλλευσης και του «αρχηγού» δίνοντας δυνατότητα πρόσβασης στις αγρότισσες σε προγράμματα, κεφάλαια και κέρδη, δεδομένου ότι το 45% του εργατικού δυναμικού των γεωργικών εκμεταλλεύσεων είναι γυναίκες, ο ρόλος των οποίων σήμερα παραγνωρίζεται.

Μείζον θέμα για παραμονή στην ύπαιθρο αποτελεί και ο μεγαλύτερος κλήρος, αφού όπως επισημαίνεται στην έκθεση η πρόσβαση στη γη αποτελεί απαραίτητη

προϋπόθεση για τη σύσταση και την επέκταση μιας γεωργικής εκμετάλλευσης. Ωστόσο σήμερα αποτελεί και το μεγαλύτερο πρόβλημα που αντιμετωπίζουν οι νέοι γεωργοί και οι νεοεισερχόμενοι για την εγκατάστασή τους στο επάγγελμα.

Στην έκθεση του το Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο καλεί την Κομισιόν και τα κράτη-μέλη να επεξεργαστούν εργαλεία παρατήρησης και ρύθμισης του καθεστώτος των γαιών, προκειμένου να αποκτήσουν καλύτερη γνώση των αγορών γης και να εξαλείψουν το εκτεταμένο φαινόμενο της συγκέντρωσης ή ιδιοποίησης των γαιών και των μέσων παραγωγής. Ενδεικτικό είναι ότι, κατά μέσο όρο, ο Ευρωπαίος αγρότης διαθέτει μόλις 12 εκτάρια γης και το 70% των γεωργικών εκμεταλλεύσεων έχουν έκταση μικρότερη από 5 εκτάρια.

Μάλιστα, τονίζεται ότι οι προσεγγίσεις «από κάτω προς τα πάνω» στην τοπική ανάπτυξη όπως τα Leader έχουν αποδειχθεί αποτελεσματικές και θα πρέπει ως εκ τούτου να ενισχυθούν περαιτέρω, να προωθηθούν και να εφαρμοστούν σε όλα τα κράτη μέλη μέσω πολυταμειακών προσεγγίσεων και με την ενίσχυση του ρόλου των τοπικών και περιφερειακών αρχών που θα πρέπει να έχουν τη μέγιστη δυνατή αυτονομία.

13%

των δικαιούχων ενισχύσεων λαμβάνει το 74% αυτών

+ 45%

του εργατικού δυναμικού των γεωργικών εκμεταλλεύσεων είναι γυναίκες



ΠΡΟΟΡΙΣΜΟΣ

ΦΙΛΟΞΕΝΙΑ-ΑΞΙΟΘΕΑΤΑ-ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ-ΓΕΥΣΕΙΣ

ΠΡΟΣΗΛΙΑΚΗ & ΑΠΟΣΚΙΕΡΗ

Η ΜΑΝΗ ΕΙΝΑΙ ΙΣΤΟΡΙΑ, ΑΝΘΡΩΠΟΙ ΚΑΙ ΜΥΣΤΑΓΩΓΙΑ

ΓΡΑΦΕΙ Η ΜΑΡΙΝΑ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ

Σ

το μεσαίο πόδι της Πελοποννήσου, εκεί που απλώνεται η Μάνη, το τοπίο είναι γοητευτικά σκληρό. Η πέτρα κυριαρχεί παντού για να έρθει το γαλάζιο της θάλασσας και η ομορφιά των παραδοσιακών οικισμών να τη γλυκάνει.

Στα σχεδόν γυμνά χώματά της θα βρει κανείς μόνο φραγκοσυκιές και ελιές. Ωστόσο, τα λίγα που της έδωσε η φύση είναι εκλεκτά. Η ελιά της Μάνης, ποικιλία Κορωνέικη, είναι ονομαστή σε όλο τον κόσμο. Οι ξηροφυτικές συνθήκες του τόπου ευνόησαν αυτή τη μικρή σε μέγεθος ελιά που ωριμάζει από τον Οκτώβριο έως τον Δεκέμβριο. Το μάζεμά της είναι μία οικογενειακή υπόθεση και ως σήμερα γίνεται από τους παλαιότερους με τον παραδοσιακό τρόπο.

Οι άνθρωποι που εξέθρεψε αυτός ο τόπος είναι αυστηροί γιατί έμαθαν να ζουν λιτά με τα λίγα που μπορούν να προσφέρουν τα χώματά τους. Είναι ασυμβίβαστοι γιατί δεν κατακτήθηκαν ποτέ. Η απομακρυσμένη και δυσπρόσιτη θέση της Μάνης, μα κυρίως η πολεμική δεινότητα των κατοίκων, κράτησαν αυτό το κομμάτι γης απόρρητο. Στη Μάνη οι άντρες προσδιόριζαν τον πληθυσμό των χωριών τους με τον αριθμό των όπλων τους, θεωρώντας δεδομένο ότι όλοι είχαν από ένα.

Πρόκειται για έναν ιδανικό προορισμό για τους λάτρεις των οδικών ταξιδιών με πολλά και πανέμορφα μυστικά προς ανακάλυψη. Το φθινόπωρο είναι μία από τις καλύτερες εποχές της. Χτισμένη στις πλαγιές του Ταΰγετου, χωρίζεται στα δύο

*Ετούτο το τοπίο είναι
σκληρό σαν τη φωτιά,
σφίγγει στον κόρφο
του πυρωμένα λιθάρια,
σφίγγει στο φως τις
ορφανές ελιές και
τα αμπέλια του,
σφίγγει τα δόντια!*

Γ. Ρίτσος





ανάλογα με τον προσανατολισμό των οικισμών της. Στα δυτικά προς τον Μεσσηνιακό Κόλπο απλώνονται οι οικισμοί της Αποσκιετής Μάνης, ενώ στα ανατολικά βρίσκουμε την Προσπληκή Μάνη με θέα στον Λακωνικό κόλπο.

Αποσκιετή Μάνη

Ξεκινώντας από τα δυτικά, η πρώτη στάση είναι σίγουρα ο κουκλίστικος οικισμός της Καρδαμύλης. Πετρόχτιστα σπίτια με κεραμιδένιες σκεπές χύνονται στον απάνεμο κόλπο στους πρόποδες του Ταυγέτου. Ο τόπος που προσφέρθηκε από τον Αγαμέμνονα στον Αχιλλέα για να τον δελεάσει δεν μπορεί παρά να είναι όμορφος.

Τα ερείπια της αρχαίας Ακρόπολης, η εκκλησία του Αγ. Σπυρίδωνα που χρονολογείται από τον 6ο μ.Χ. αιώνα, και τα κατάλοιπα του κάστρου συγκαταλέγονται στα σημαντικότερα αξιοθέατα της περιοχής.

Αντικριστά στην Καρδαμύλη βρίσκεται το καταπράσινο νησάκι Μερόπη, ένα πλεούμενο μοναστήρι και οχυρό. Πάνω του σώζονται οχυρωματικά τείχη και ο Ναός της Παναγίας του 18ου αιώνα.

Σε απόσταση 8 χιλιομέτρων από την Καρδαμύλη βρίσκεται η κοσμική παραλία της Στούπας. Το ήσυχο ψαροχώρι του παρελθόντος έχει δώσει τη θέση του σε έναν προορισμό με πολλές και ποιοτικές τουριστικές υποδομές. Δίπλα ακριβώς βρίσκεται η αμμουδερή παραλία της Καλογριάς, ή αλλιώς η παραλία του Ζορμπά και του Καζαντζάκη. Σε αυτή την παραλία γνώρι-

Στην παραλία της Στούπας γνώρισε ο Καζαντζάκης τον άνθρωπο από τον οποίο εμπνεύστηκε τη θρυλική φιγούρα του Ζορμπά.

σε ο Καζαντζάκης τον άνθρωπο από τον οποίο εμπνεύστηκε τον θρυλικό του ήρωα.

Προσπληκή Μάνη

Περνώντας στη Λακωνική Μάνη, συναντάμε ένα τοπίο τραχύ σμιλεμένο από τον αδυσώπητο ήλιο. Απόκρημνοι βράχοι, φιδοτοί δρόμοι κρεμασμένοι πάνω από βαθυγάλανα νερά και αυστηροί πέτρινοι πύργοι με μικροσκοπικά παράθυρα.

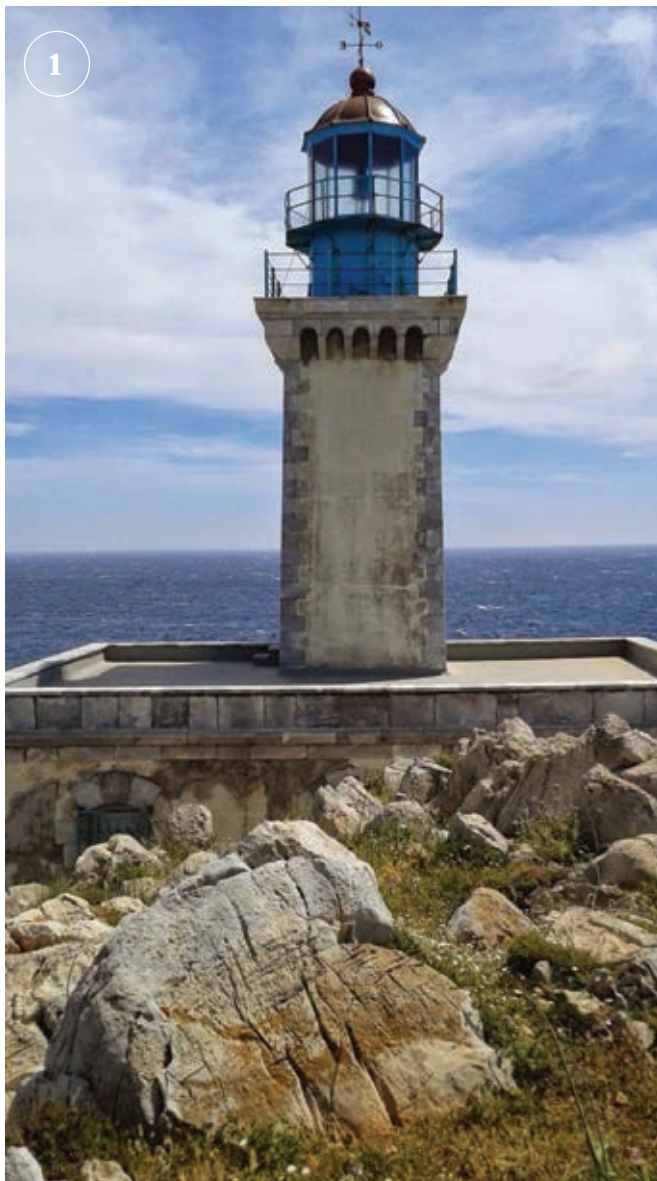
Η πόλη του Άρεως, η Αρεόπολη, είναι ένας από τους πρώτους προορισμούς που πρέπει να επισκεφθεί κάποιος. Τα πέτρινα σοκάκια του καλοδιατηρημένου οικισμού προσφέρονται για ρομαντικές βόλτες. Στο κέντρο του χωριού βρίσκεται η κεντρική πλατεία, όπου τα Σάββατα οι ντόπιοι παραγωγοί στήνουν τους πάγκους τους.

Το κεφαλοχώρι του Διρού είναι το

πέραςμα για τα περίφημα σπήλαια, ίσως τα ομορφότερα λιμναία σπήλαια στον κόσμο, ενώ ο δρόμος στη συνέχεια οδηγεί στη Βάθεια, το πιο αντιπροσωπευτικό πυργοχώρι της περιοχής, μία μικρογραφία ολόκληρης της Μάνης. Τη δεκαετία του '80 ο ΕΟΤ αποφάσισε να αναστηλώσει και να ανακαινίσει τους πύργους της Βάθειας για να τους μετατρέψει σε ξενώνες αλλά το έργο δεν ολοκληρώθηκε. Ωστόσο, μία επίσκεψη στις πυργογειτονιές αξίζει για τα όμορφα σοκάκια, την ατμόσφαιρα μίας άλλης εποχής.

Για το τέλος, αφήσαμε τον Γερολιμένα, τον Ιερό Λιμένα, με την απόκοσμη ομορφιά που συνθέτει η πέτρα και το γαλάζιο. Το γραφικό λιμανάκι του σήμερα, αποτελούσε στο παρελθόν το σπουδαιότερο εμπορικό λιμάνι της ευρύτερης περιοχής.

Τελευταίος σταθμός το Ακρωτήριο Ταΐναρο. Το νοτιότερο άκρο της ηπειρωτικής Ευρώπης. Το τοπίο πανέμορφο, μέσα στην παντελή γύμνια του, και συγχρόνως μυσταγωγικό αν αναλογιστεί κανείς την ιστορία του. Εκεί τοποθετούσαν οι αρχαίοι Έλληνες τις πύλες του Αδν. Ανατολικά, βρίσκεται λαξευμένο στο βράχο το Ψυχοπομείο απ' όπου παραλάμβανε ο συνοδός τις ψυχές για τον Κάτω Κόσμο. Στα δυτικά υπάρχουν τα ίχνη από τον αρχαίο και ρωμαϊκό οικισμό με το περίφημο ψηφιδωτό του 1ου μ.Χ. αιώνα. Φρουρός το ακρωτηρίου ο Φάρος ύψους 16 μέτρων που στέκει στο σημείο από το έτος 1882.



1
Ο φάρος που δεσπόζει στο Ακρωτήριο Ταίναρο, ή Κάβο Ματαπά για τους ναυτικούς, χτίστηκε από Γάλλους στα 1882.

2
Η Μερόπη είναι το καταπράσινο νησάκι απέναντι από την Καρδαμύλη. Πάνω στο νησί υπάρχουν τα ερείπια βενετσιάνικων τειχών και το ιστορικό εκκλησάκι της Παναγίας του 18ου αιώνα.

3
Τα λαλάγγια είναι το παραδοσιακό γλυκό της Μάνης. Τα παλιά χρόνια τα έφτιαχναν στις γιορτές, κυρίως τα Χριστούγεννα, σε μεγάλες ποσότητες γιατί τα πίνγαιναν κεράσματα.

4
Η Μάνη είναι διάσπαρτη από μικρά εκκλησάκια κτισμένα με μεγάλες πέτρες χωρίς αμμοκονίαμα ή τούβλα. Ο μεγάλος αριθμός τους οφείλεται στο έντονο θρησκευτικό αίσθημα των ντόπιων.



Η Μάνη,
απλώνεται στο μεσαίο πόδι της Πελοποννήσου. Ορίζεται στα βόρεια από τον αυχένα του Ταΰγετου Σαγιά και καταλήγει στο ακρωτήριο Ταίναρο.



ΞΕΝΩΝΑΣ ΚΥΡΙΜΑΙ ΤΟ ΚΟΣΜΗΜΑ ΤΟΥ ΓΕΡΟΛΙΜΕΝΑ

Το πιο ρομαντικό ξενοδοχείο σύμφωνα με τα φετινά βραβεία Historic Hotels of Europe

ΤΗΣ ΜΑΡΙΝΑΣ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ



Historic Hotels of Europe

Συνδυάζοντας την αρχιτεκτονική, και όχι μόνο, ιστορία με την πολυτέλεια το ξενοδοχείο Κυρίμαι στον Γερολιμένα Μάνης υπόσχεται μία αξέχαστη εμπειρία στους επισκέπτες του. Το κύμα που σκάει στο κατώφλι του ξενοδοχείου, το απέραντο γαλάζιο της θάλασσας που ενώνεται με το γαλάζιο του ουρανού και η πέτρα πλαισιώνουν τη διαμονή στο πανέμορφο boutique hotel του Αλέξανδρου Κυρίμη. Το ξενοδοχείο έχει βραβευτεί επανειλημμένως για την ποιότητά του, ενώ φέτος απέσπασε τον τίτλο του πιο ρομαντικού ξενοδοχείου στα βραβεία των Historic Hotels of Europe. Το γεγονός αυτό το καθιστά μία από τις πιο σίγουρες επιλογές για ερωτευμένα ζευγάρια και όχι μόνο.

Το Κυρίμαι τεγάζεται σε ένα διατηρητέο

συγκρότημα μανιάτικων κτισμάτων του 19ου αιώνα. Το συγκεκριμένο συγκρότημα αποτέλεσε τη βάση των εμπορικών δραστηριοτήτων του Θεόδωρου Κυρίμη από τη δεκαετία του 1870. Η μακρά του ιστορία του αποτυπώνεται στα αρχεία, τα αντικείμενα και τα αναμνηστικά των ανθρώπων που εργάστηκαν σε αυτό για δεκαετίες και εκτίθενται στο χώρο του ξενοδοχείου. Η ανακαίνιση του παλιού καταστήματος, των αποθηκών και του επιβλητικού πύργου έγινε με σεβασμό στην ατμόσφαιρα του παρελθόντος. Τα δωμάτια συνδυάζουν παραδοσιακά υλικά, όπως το ξύλο και η πέτρα, με τη μοντέρνα και κομψή επίπλωση, ενώ το καθένα έχει το δικό του ξεχωριστό στυλ.

Ξεχωριστοί είναι και οι κοινόχρηστοι χώροι. Ο χώρος υποδοχής βρίσκεται στην πα-

λιά οйнаποθήκη, με την εντυπωσιακή καμάρα και το παμπάλαιο χρηματοκιβώτιο. Μία παλιά ξυλαποθήκη δίπλα στεγάζει εκθέματα, κυρίως αρχεία, τεκμήρια και εκατοντάδες βιβλία, που ήρθαν στο φως κατά τον καθαρισμό του κτηρίου. Όλα μαζί ένας πραγματικός θησαυρός μίας ένδοξης εποχής που βίωσε η Ελλάδα κατά τα τέλη του δέκατου ένατου αιώνα.

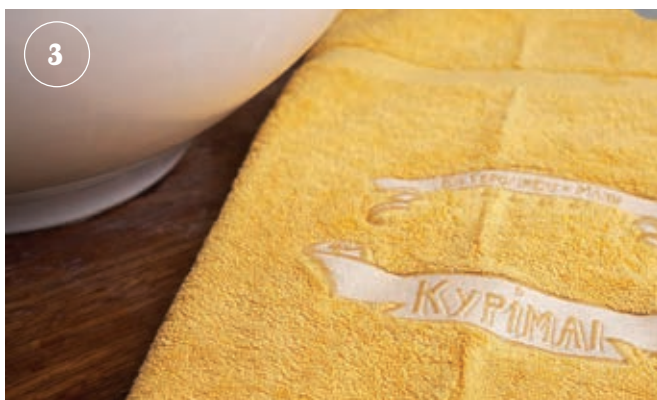
Το Κυρίμαι θα ικανοποιήσει και όσους αναζητούν τις γευστικές εμπειρίες στις αποδράσεις τους. Οι σεφ Σταυριανή Ζερβακάκου και Σερκάν Σανού επιμελούνται ένα μενού με οικείες και παραδοσιακές γεύσεις από τις οποίες δεν λείπει το στοιχείο του νεωτερισμού. Τα πιάτα του Κυρίμαι δίνουν μία αυθεντική εμπειρία του γαστρονομικού πολιτισμού της περιοχής.



1



2



3



4



Γερολιμένας,
ο μανιάτικος οικισμός
είναι κτισμένος στην ανα-
τολική πλευρά του Κάβο
Γκρόσσο και αποτελεί ένα
από τα πιο αυθεντικά και
παραδοσιακά παραλιακά
χωριά της περιοχής.

**Τα δωμάτια
του Κυρίμαι
συνδυάζουν
αρμονικά το
παραδοσιακό
στοιχείο με
το μοντέρνο**



5



6

1
Το κύμα που σκάει στο κατώφλι του ξενοδοχείου
μπορεί να νανουρίσει τους επισκέπτες του Κυρί-
μαι προσφέροντάς τους χαλαρωτικές βραδιές.

2 & 3
Στα δωμάτια του ξενοδοχείου κυριαρχούν τα
παραδοσιακά στοιχεία διακόσμησης από ξύλο
και πέτρα, χωρίς να λείπουν οι λεπτομέρειες
μοντέρνας πολυτέλειας.

4
Αν ο καιρός το επιτρέπει, το πρωινό σερβίρεται
δίπλα στο κύμα. Ένα πλούσιο πρωινό φτιαγμένο
από ολόφρεσκα τοπικά υλικά είναι αυτό που
χρειάζεται πριν από κάθε εξόρμηση.

5
Η ανακαίνιση του συγκροτήματος έγινε με σε-
βασμό στην αρχιτεκτονική ιστορία της Μάνης.

6
Το ανακαίνισμένο σήμερα Κυρίμαι αποτελούσε
τον 19ο αιώνα τη βάση των επιχειρηματικών
δραστηριοτήτων του εμπόρου Θεόδωρου Κυρίμιν.

ΣΤΗ ΜΑΝΗ ΤΟΥΣ ΟΡΟΥΣ ΘΕΤΕΙ Ο ΤΑΥΓΕΤΟΣ

Είναι ο παράδεισος των πεζοπόρων και των ορειβατών. Προσφέρει ατελείωτες επιλογές διαδρομών μέσα σε μαγευτικά τοπία πλούσιας βιοποικιλότητας

ΤΗΣ ΜΑΡΙΝΑΣ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ



Τα άλογα της Μάνης ξεχωρίζουν για την αντοχή τους.



Ο βυθός της Μεσσηνίας είναι ο παράδεισος των καταδύσεων.



Καλοχτισμένα καλντερίμια διατρέχουν τον Ταΰγετο.

Στα δυτικά του Ταΰγετου οι χαράδρες του Ριντόμου και του Βυρού εντυπωσιάζουν, ενώ στα ανατολικά, η μεγαλύτερη χαράδρωση σχηματίζεται στη Λαγκάδα.

Ο Ταΰγετος είναι ο παράδεισος των περιπατητών διαθέτοντας ένα από τα λίγα ελληνικά οργανωμένα δίκτυα μονοπατιών, πολλά από τα οποία είναι καλοχτισμένα καλντερίμια. Ξεχωρίζει το διεθνές μονοπάτι E4, που ξεκινά από τον Μυστρά. Οι επιλογές καλύπτουν όλα τα επίπεδα δυσκολίας και μπορούν να ικανοποιήσουν τα γούστα και των πιο απαιτητικών.

Όσο για τους αναρριχητές, στην κορυφή των προτιμήσεών τους θα βρούμε τη Λαγκάδα και το Ζόμπολο στη

Λακωνία. Το περίφημο αναρριχητικό πεδίο στο βουνό Ζόμπολο, κοντά στον θρυλικό Καβο Μαλιά, προκαλεί τους αναρριχητές να ανακαλύψουν 100 απίθανες διαδρομές.

Σε έναν τόπο έντονων συγκινήσεων όπως η Μάνη, ταιριάζει μία εξίσου συναρπαστική εμπειρία όπως η ιππασία. Η απεριόριστη αγάπη των ντόπιων για τα περήφανα ζώα, τους καθιστά τους καταλληλότερους για τη μύηση κάθε επίδοξου αναβάτη στα μυστικά της ιππασίας. Στον Πύργο Διού βρίσκεται το Κέντρο Ελεύθερης Ιππασίας «Τα άλογα της Μάνης». Οι άνθρωποι του Κέντρου προστατεύουν τα άλογα της ντόπιας φυλής. Η κατοτράχαλη φύση της Μάνης εξέλιξε μία φυλή αλόγων με εξαιρετική αντοχή και εξυπνάδα.

Επιπλέον, τα μικρόσωμα αυτά άλογα ξεχωρίζουν για την ομορφιά τους και την άψογη συνεργασία τους με τον άνθρωπο.

Οι θάλασσες της Μεσσηνίας φημίζονται για την καθαρότητα των νερών τους, την πλούσια θαλάσσια ζωή και την ύπαρξη χαρακτηρισμένων αρχαιολογικών χώρων όπου επιτρέπεται η κατάδυση.

ΑΞΙΟΘΕΑΤΑ

Ιππασία

Μία βόλτα με άλογο είναι ο καλύτερος τρόπος για να έρθει κανείς σε επαφή με τη φύση και να περιηγηθεί στα σοκάκια της Μάνης.

Καταδύσεις

Ο βυθός στις περισσότερες παραλίες της Δυτικής Μεσσηνίας είναι βραχώδης δημιουργώντας τις ιδανικές συνθήκες για κατάδυση. Επιπλέον, τα ρεύματα των θαλασσών της δεν είναι ιδιαίτερα ισχυρά διευκολύνοντας ακόμη και τους λιγότερο έμπειρους. Για τους τολμηρούς των καταδύσεων υπάρχουν αρκετές σχολές και καταδυτικά κέντρα για να προμηθευτούν τον απαραίτητο εξοπλισμό.

Ποδηλασία

Ένας από του ιδανικότερους τρόπους εξερεύνησης της Μεσσηνιακής Μάνης είναι το ποδήλατο. Οι λάτρεις του mountain bike θα ανακαλύψουν πανέμορφες διαδρομές χρησιμοποιώντας ένα πλήθος κοινοτικών χωματόδρομων, δασικών δρόμων και μονοπατιών.



ΣΥΓΚΛΙΝΟ

ΤΟ ΕΜΒΛΗΜΑΤΙΚΟ ΠΙΑΤΟ ΤΗΣ ΜΑΝΗΣ ΜΕ ΤΑ ΧΙΛΙΑ ΑΡΩΜΑΤΑ

Το σύγκλινο είναι το πεντανόστιμο έδεσμα που προκύπτει από το πάστωμα του χοιρινού κρέατος με την ιδιαίτερη τεχνική που αναπτύχθηκε στη Μάνη. Το χοιρινό κρέας που περίσσευε παστωνόταν και καπνιζόταν με ξύλα και αρωματικά φυτά σε τζάκια ή σε αυτοσχέδια καπνιστήρια. Κατόπιν ακολουθούσε το βράσιμό του σε χαρνιά (καζάνια) με κρασί, πορτοκάλια και μπαχαρικά. Για τη φύλαξή του το τοποθετούσαν σε λαήνια (μεγάλες πλίνινες στάμνες) γεμάτα ελαιόλαδο ή γλίνα (το λίπος του χοίρου). Το πάστωμα του κρέατος γινόταν ως επί το πλείστον την περίοδο των Χριστουγέννων. Παρά το γεγονός ότι σήμερα δεν λείπουν τα μέσα συντήρησης του κρέατος, η Μάνη εξακολουθεί, ευτυχώς, να παράγει το έδεσμα που έχει κατακτήσει όλη την Ελλάδα.



ΜΙΑ ΣΥΓΧΡΟΝΗ ΣΥΝΤΑΓΗ ΜΕ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΥΛΙΚΑ

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΤΟΜΑΤΙΝΙΑ, ΑΓΚΙΝΑΡΑ ΚΑΙ ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΤΥΡΙ

Χρόνος προετοιμασίας: 50 λεπτά
(για το μαρινάρισμα 30 λεπτά)
Ποσότητα: 6 τεμάχια

Υλικά:

1 1/2 κιλό κοτόπουλο (μπούτι ή στήθος), κομμένο σε κύβους, 1 τσαμπί τοματίνια, 1/4 κουταλάκι του γλυκού αλάτι, 1/4 κουταλάκι του γλυκού πιπέρι, 1/3 κουταλιά της σούπας ελαιόλαδο, 4 κουταλιές της σούπας ξίδι από κόκκινο κρασί, 1 1/2 κουταλιές της σούπας μέλι, 2 κουταλάκια του γλυκού μουστάρδα, 2 κουταλιές της σούπας φρέσκο ψιλοκομμένο άνηθο, 2 σκελίδες σκόρδο, ψιλοκομμένο, 1 καρδιά αγκινάρα, κομμένη σε κύβους, 3 λεμόνια, κομμένα στη μέση ρίγανη και κόλιανδρο. Για τη Σάλτσα με Κατσικίσιο τυρί: 250 γραμμάρια κατσικίσιο τυρί, 3 κουταλιές της σούπας γιαούρτι, 1 κουταλιά της σούπας ρίγανη, 1/2 κουταλάκι του γλυκού αλάτι, 1/4 κουταλάκι του γλυκού σκόνη σκόρδου, 2 με 3 κουταλιές της σούπας έξτρα παρθένο ελαιόλαδο.

Οδηγίες:

Σε μια αεροστεγή σακούλα τοποθετήστε το κοτόπουλο με το αλάτι

και το πιπέρι. Στην συνέχεια χτυπήστε το ελαιόλαδο, το ξίδι, το μέλι, τη μουστάρδα, το άνηθο και το σκόρδο και ρίξτε τα στο κοτόπουλο. Μπορείτε να το μαρινάρετε από 30 λεπτά έως 2 ώρες ή ακόμα και για όλη τη νύχτα.

Προθερμάνετε φούρνο σας στο γκριλ (για ακόμα καλύτερο αποτέλεσμα μπορείτε να τα κάνετε στα κάρβουνα).

Όταν είναι όλα έτοιμα, φτιάξτε το σουβλάκι με το κοτόπουλο, τα τοματίνια, τις αγκινάρες και τα λεμόνια. Τοποθετήστε τα τοματίνια και οι αγκινάρες ενδιάμεσα από το κοτόπουλο. Εάν τα ψήσετε στα κάρβουνα αφήστε τα 2 λεπτά από κάθε πλευρά. Εάν πάλι τα ψήσετε στον φούρνο σε 15 – 20 θα είναι έτοιμα!

Τέλος για το σερβίρισμα πασπαλίστε τα με ρίγανη και κόλιανδρο.

Για την σάλτσα από κατσικίσιο τυρί

Τοποθετήστε το κατσικίσιο τυρί, το γιαούρτι, τα βότανα, το αλάτι και την σκορδόσκονη σε ένα μπλέντερ. Ανακατέψτε τα μέχρι να ομογενοποιηθούν και προσθέστε σιγά το ελαιόλαδο. Σε περί-

πτωση που περισσέψει μπορείτε να το σφραγίσετε και να το τοποθετήσετε στο ψυγείο για επόμενη χρήση.





ΠΙΟ ΕΞΥΠΝΟ ΔΕ ΓΙΝΕΤΑΙ

Με την προσθήκη του νέου Pulsar στην γκάμα της η Nissan φιλοδοξεί να προσφέρει ένα μοντέλο με έξυπνο σχεδιασμό και τεχνολογικές καινοτομίες, για το οποίο επιπλέον η ελληνική αντιπροσωπεία προσθέτει δωρεάν service και οδική βοήθεια για 5 ολόκληρα χρόνια

ΤΟΥ ΓΙΩΡΓΟΥ ΚΟΝΤΟΝΗ

Σχεδιασμένο για να προσελκύσει ένα ευρύ φάσμα αγοραστών, τόσο από τους μέχρι πρότινος κατόχους αυτοκινήτων της κατηγορίας D, όσο και από εκείνους που θέλουν να «ανέβουν» από την κατηγορία B, το Pulsar επιδεικνύει τις σχεδιαστικές ικανότητές της Nissan, εισάγοντας παράλληλα μια σειρά από τεχνολογίες, μερικές εκ των οποίων είναι νεότερες για την κατηγορία του. Με εξαιρετικά υλικά αλλά και ποιότητα κατασκευής, το νέο Ιαπωνικό όχημα προσφέρει στους υποψήφιους αγοραστές του premium χαρακτηριστικά και αντίστοιχα υψηλού επι-

πέδου οδηγική εμπειρία.

Χάρη στο μακρύτερο μεταξόνιο στην κατηγορία του (2.700 χιλιοστά) και την έξυπνη χωροταξία, το Pulsar προσφέρει σημαντικά περισσότερο χώρο για τα πόδια των πίσω επιβατών αλλά και στο ύψος των ώμων, σε σχέση με τα μοντέλα του ανταγωνισμού. Στην πραγματικότητα, με 692 χιλιοστά ωφέλιμο χώρο για τα γόνατα των πίσω επιβατών, είναι πιο ευρύχωρο και από αρκετά μοντέλα κατηγορίας D.

Turbo κινητήρες

Παράλληλα το νέο Nissan προσδίδει μια νέα διάσταση στην κατηγορία C, όντας πλέον ένα



ΤΡΕΙΣ ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΠΛΟΥΣΙΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΑΝΕΣΗΣ & ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

ΤΟ ΝΕΟ NISSAN PULSAR διατίθεται σε τρεις εκδόσεις εξοπλισμού, τις Energy, Acenta και Techna αντίστοιχα, που θα καλύψουν τις ανάγκες ακόμα και των πλέον απαιτητικών αγοραστών. Όλα τα μοντέλα είναι εξοπλισμένα με οθόνη πολλαπλών ενδείξεων 5 ιντσών, τοποθετημένη στον κεντρικό πίνακα οργάνων. Επιπλέον, στάνταρ σε όλες τις εκδόσεις είναι το Σύστημα Παρακολούθησης της Πίεσης των Ελαστικών, οι 6 αερόσακοι, όπως και το σύστημα Start & Stop.

Ακολουθώντας τα χνάρια των νέων Qashqai και X-Trail το ευρύχωρο και με πρωτοποριακή τεχνολογία νέο, οικογενειακό hatchback της Nissan, κατέκτησε τα 5 αστέρια στο Euro NCAP.



**Με δωρεάν service
και οδική βοήθεια
προσφέρεται το Nissan
Pulsar από τη Νικ.Ι.
Θεοχαράκης**



ασφαλές, ευρύχωρο και με πρωτοποριακή τεχνολογία, οικογενειακό hatchback.

Κινείται από κινητήρες turbo που συνδυάζουν στο βέλτιστο βαθμό την απόδοση και την οικονομία. Συγκεκριμένα, ο 1,2 λίτρων DiG-T βενζίνης, αποδίδει την εκπληκτική, για το μέγεθός του, ισχύ των 115PS, ενώ το μοτέρ πετρελαίου των 1,5 λίτρων dCi παράγει 110PS και 260Nm ροπής. Για εκείνους που αποζητούν ακόμα πιο συναρπαστικές επιδόσεις, η έκδοση με τον turbo κινητήρα βενζίνης 1.6 DiG-T των 190 ίππων, είναι σίγουρο πως θα τους εκπλήξει ευχάριστα.

ΤΙΜΕΣ

Η τιμή για την έκδοση βενζίνης 1.2 ξεκινά από τα 15.850 ευρώ ενώ με τον κινητήρα πετρελαίου 1.5 dCi ξεκινά από τα 18.450 ευρώ.

Τα αυτοκίνητα της Nissan διατίθενται στην ελληνική αγορά η Ν. Ι. Θεοχαράκης

ΔΡΩΜΕΝΑ

Ο,ΤΙ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΓΝΩΡΙΖΕΤΕ...

ΘΕΑΤΡΟ

«Η ΦΤΕΡΕΝΗ ΚΟΡΗ» ΣΤΟ ΗΡΑΚΛΕΙΟ ΚΡΗΤΗΣ

Ένα άπαικτο ελληνικό λαϊκό παραμύθι, με μεσαιωνικές καταβολές για θεατές κάθε ηλικίας, στήνεται στο Ηράκλειο Κρήτης η Ομάδα Παραστατικών Τεχνών προΤΑΣΗ σε συνεργασία με το Θέατρο Κρήτης. Μια παράσταση που συγκεντρώνει ισόποσα και πλήρως εναρμονισμένα τις παραστατικές τέχνες: Το θέατρο και το χορό, τη χρήση της κινηματογραφικής προβολής, τη μουσική με λαϊκά τοξωτά όργανα της Γηραιάς Ηπείρου (κρητική λύρα, σουηδική νικελάρπα, νορβηγικό βιολί), αλλά και την εικαστική τέχνη του οριγκάμι που δημιουργείται μπροστά στους θεατές, μετουσιώνοντας μορφές και στοιχεία του μύθου. Μια σύγχρονη σκηνική ανάγνωση ενός παλαιού παραμυθιού από την προφορική μας παράδοση που ενέχει το θέμα της διαφορετικότητας και αντιμετωπίζει εν τη γενέσει του το μεγάλο ζήτημα της ψυχολογικής κακοποίησης λόγω της εξωτερικής εμφάνισης και το θρίαμβο του δίκαιου με την αποδοχή της ετερότητας.

ΟΜΑΔΑ
ΠΡΟΤΑΣΗ

> ΚΑΘΕ
ΚΥΡΙΑΚΗ

Στις 17.00 μ.μ.
στο κινηματοθέ-
ατρο Βιτσέντσος
Κορνάρος.
Σκηνοθε-
σία: Δημήτρης
Φοινίτσας



ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ
ΖΕΤΑ ΜΑΡΚΟΥ



ΘΕΑΤΡΟ

ΕΝΑΣ ΥΜΝΟΣ ΣΤΟΝ ΑΝΘΡΩΠΟ

Μια παράσταση βασισμένη στην αληθινή ιστορία του διηγέματος «Απέναντι Όχθη» του Φίλιππου Φραγκούλη και σε μαρτυρίες ανθρώπων που επιβίωσαν από τα θλιβερά γεγονότα, στον Λούσιο ποταμό, το 2007, που σημάδεψαν βαθιά τη συλλογική συνείδηση της χώρας

Ο Γιάννης Μπισμπικόπουλος και η Μαρία Παπαφωτίου προσπαθούν, ακροβατώντας με σεβασμό πάνω στο «σχοινί» ενός αληθινού γεγονότος, να συνδέσουν τα νήματα που έρχονται από τις αρχαίες τραγωδίες με το πρόσωπο μιας ιστορίας, που μέσα από τη σύγχρονη τραγικότητά της, μας καλεί να μην την ξεχάσουμε. Μιας ιστορίας που γεμάτη από αμείλικτα «γιατί» και «πώς», ορίζει το νόημα της ανθρώπινης θέλησης, την απώλεια, τον αγώνα, τη ζωή αλλά και το θάνατο, το σεβασμό, την ανάγκη επαναπροσδιορισμού των αξιών που τελικά πρέπει



ΤΟ ΤΣΙΜΠΗΜΑ
ΤΗΣ ΣΦΗΚΑΣ

να ορίζουν τη ζωή μας. Δίνει όμως και ελπίδα. Τιμά τον άνθρωπο και αυτούς που πάντα θα «φεύγουν». Μια προσπάθεια επαφής με τις πέντε βασικές αισθήσεις, ίσως γιατί σήμερα, όσο ποτέ άλλοτε, πρέπει να βρούμε την έκτη. Την απόλυτα δική μας, τη μοναδική αγάπη, το ένστικτο για τη ζωή και τις αξίες. Μια παράσταση για να καταλάβουμε πως για το σύμπαν δεν είμαστε παρά μια απειροελάχιστη κουκίδα -υπέροχη όμως και μοναδική.

Η παράσταση, σε σκηνοθεσία Ισμήνης Πρωίου, ανεβαίνει κάθε Παρασκευή 21.30 μ.μ., Σάββατο 19.00 μ.μ. και Κυριακή 20.30 μ.μ., στο θέατρο Επί Κολωνώ.

VIDEO



ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ ΑΠΟ ΤΟ ΜΟΥΣΕΙΟ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ ΤΩΝ ΜΕΤΕΩΡΩΝ

ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ για το καλύτερο video που έχει τραβηχτεί μέσα στους χώρους του διοργανώνει το Μουσείο Μετεώρων. Οι συμμετοχές θα αποστέλλονται έως και 15 Ιουνίου 2017. www.meteoramuseum.gr

ΚΙΝΗΜΑΤΟΓΡΑΦΟΣ



ΞΕΚΙΝΑ ΤΟ ΦΕΣΤΙΒΑΛ ΟΛΥΜΠΙΑΣ

ΤΟ ΔΙΕΘΝΕΣ Φεστιβάλ Κινηματογράφου Ολυμπίας για Παιδιά και Νέους ξεκινά στις 3 Δεκεμβρίου σε Πύργο, Πάτρα, Αίγιο, Αργίνιο, Λεχαινά, Ζαχάρω, Μεσολόγγι, Αμαλιάδα και Γαστούνη. Για μια εβδομάδα, οι σκοτεινές αίθουσες της Πελοποννήσου θα αποκαλύψουν στα παιδιά και το άλλο πρόσωπο της ζωής με ταινίες που στηλιτεύουν τη βία, το ρατσισμό και τη μισαλλοδοξία.

ΜΗΝ ΤΟ ΧΑΣΕΙΣ

ΒΙΒΛΙΟ • ΤΑΙΝΙΑ • ΜΟΥΣΙΚΗ

ΤΗΣ ΣΕΤΑΣ ΜΑΡΚΟΥ

 ΚΙΝΗΜΑΤΟΓΡΑΦΟΣ

 ΤΡΑΓΟΥΔΙ

 ΒΙΒΛΙΟ


01 Περσείδες

Έντεκα τραγούδια και δύο ορχηστρικά θέματα συνθέτουν το νέο δίσκο του Μίλτου Πασχαλίδη, με τον ονειρικό τίτλο «Περσείδες». Πρόκειται για μια ευρηματική δισκογραφική δουλειά, τόσο στιχουργικά όσο και σε επίπεδο μουσικής σύνθεσης, ένας ύμνος στο χορό που στίσανε τα αστέρια, μια σπουδή για τον έρωτα και την απώλεια, εμπνευσμένη από το μάταιο των ευχών.



02 Γιάννης Χαρούλης

Ω νυχτέρια, ω πανηγύρια
Κυκλοφόρησε ο πολυαναμενόμενος δίσκος του Γιάννη Χαρούλη σε μουσική Λ. Θάου και ποίηση Κ. Παλαμά.



03 Η αλεπού της σκάλας και άλλες ιστορίες

Διηγήματα με φόντο την ελληνική επαρχία της βόρειας Ελλάδας του Ηλία Παπαμύσου.



04 Ευθέως Ο Πασχάλης Τόνιος με Γ. Νταλάρα, Γλυκερία και Ελ. Ζουγανέλη
Ίσως ο πιο ολοκληρωμένος δίσκος του καλλιτέχνη.



05 Οι πελαργοί Αμερικανική ταινία κινουμένων σχεδίων για όλη την οικογένεια. Πρωτότυπο σενάριο, ωραία και αστεία πλοκή με τρυφερά μηνύματα.



06 Το Σταθουράκι μου
Βιβλίο, λογοτεχνικό και βοτανολογικό, με θέμα τον αφανισμό της χλωρίδας και την αδιαφορία των υπευθύνων. Του Μιχαήλ Ι. Στρατουδάκη.



ΜΕ ΤΑ ΣΑΡΑΚΑΤΣΑΝΙΚΑ ΦΕΓΓΑΡΙΑ

ΤΗΣ ΜΑΡΙΝΑΣ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ

Η τέχνη των Σαρακατσάνων, αυτής της πανάρχαιας πρωτοελληνικής νομαδικής φυλής, «επανερμηνεύεται» με έναν σύγχρονο εικαστικό τρόπο στο πλαίσιο της έκθεσης «Συνομιλώντας με τα Σαρακατσάνικα Φεγγάρια» που φιλοξενείται στο Μουσείο Ελληνικής Λαϊκής Τέχνης «Αγγελική Χατζημιάλη» του ΟΠΑΝΔΑ στην Πλάκα. Η Κλειώ-Αναστασία Παπαϊωάννου (δημιουργία γλυπτών φορμών από κετσέ-φελτ), η Ιφιγένεια Σδούκου (κέντημα) και η Ιωάννα Τερλίδου (υφαντική) δημιουργούν με βασικά εκφραστικά μέσα το νήμα, την κλωστή και το μαλλί, δίνοντας έμφαση στις αδρές

γραμμές, τα χαρακτηριστικά χρώματα και τα γεωμετρικά σύμβολά της σαρακατσάνικης τέχνης. Οι τρεις εικαστικοί «συνομιλούν» με τη χαρακτηριστική σοβαρότητα των σκούρων χρωμάτων και των υπέροχων σχεδίων στις φορεσιές, τις «παναούλες» και τα φλάμπουρα και δημιουργούν σύγχρονα έργα, με εντελώς προσωπικό τρόπο που όμως ακολουθούν μια μακραίωνη διαδρομή. Η σαρακατσάνικη τέχνη, που χάνεται στα βάθη του χρόνου, φέρει ευδιάκριτα τα στοιχεία της λιτότητας και της αυστηρότητας, ταιριαστά στην σκληρή ζωή των Σαρακατσάνων, που δημιουργούν κάποια ιδιαίτερα ποιοτικά στοιχεία.

ΣΕ ΑΡΙΘΜΟΥΣ

4.000

δισκοπωλεία υπήρχαν στην Ελλάδα στις αρχές της δεκαετίας του 1980 και σήμερα δεν συμπληρώνουν ούτε τον αριθμό 40.

1^η
θέση1.100.000
ΑΝΤΙΤΥΠΑ

Το άλμπουμ που βρίσκεται στην πρώτη θέση των πωλήσεων των τελευταίων 50 ετών είναι «Ο Δρόμος» των Μίμη Πλέσσα και Λευτέρη Παπαδόπουλου που έχει πουλήσει 1.100.000 αντίτυπα.



Η FIX HELLAS ΧΟΡΗΓΕΙ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΕΚΘΕΣΗ ΤΟΥ ΕΘΝΙΚΟΥ ΜΟΥΣΕΙΟΥ ΣΥΓΧΡΟΝΗΣ ΤΕΧΝΗΣ

ΤΡΙΑΝΤΑ ΤΕΣΣΕΡΑ ΧΡΟΝΙΑ μετά την παύση λειτουργίας του εργοστασίου παραγωγής μπύρας ΦΙΞ στη Λεωφ. Συγγρού, η FIX Hellas επιστρέφει στο ιστορικό κτίριο, με τη χορηγία της πρώτης έκθεσης του Εθνικού Μουσείου Σύγχρονης Τέχνης (ΕΜΣΤ) «Κρίσιμοι Διάλογοι: Αθήνα- Αμβέρσα», που θα διαρκέσει έως και τις 29 Ιανουαρίου 2017.

4

ΛΟΓΟΙ ΓΙΑ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΜΕΤΑΞΙ

Την επιστροφή της παραγωγής μεταξιού στο Σουφλί στο πλαίσιο των προοπτικών που δημιουργεί τόσο η αλματώδης διεθνώς αύξηση της ζήτησης της ίνας του, όσο και η νέα προγραμματική περίοδος (2014-2020) προκρίνει μελέτη που εκπονήθηκε από την ΠΕ Έβρου



Αύξηση 123% στη ζήτηση σε όλο τον κόσμο

Η παγκόσμια ζήτηση μεταξιού εκτινάχθηκε από τους 68.000 τόνους το 1983 σε πάνω από 152.000 το 2012, σημειώνοντας αύξηση περίπου 123% σε δύο δεκαετίες. Σε ό,τι αφορά στην ΕΕ, τα στοιχεία της Eurostat δείχνουν ότι η αξία των εισαγωγών μεταξωτών αυξάνονται σταθερά την περίοδο 2001-2010 από 191 εκατ. το 2001 σε 214 το 2010.



Νέες τεχνολογίες στην υπηρεσία της εκτροφής

Στην Ελλάδα ο τομέας της σιροτροφίας και μεταξοφαντουργίας υπήρξε ανέκαθεν πηγή πλούτου και πολιτισμού ιδιαίτερα για τη Θράκη. Σήμερα οι νέες τεχνολογίες δίνουν τη δυνατότητα στον τομέα να συναγωνιστεί τις άλλες γεωργικές επιδόσεις κι μια διέξοδο στη στήριξη του οικογενειακού εισοδήματος κυρίως στα ορεινά.



Συνδεδεμένη ενίσχυση στη σιροτροφία

Σύμφωνα με την τελευταία απόφαση του υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης η ενίσχυση για εκτροφή μεταξοσκώληκα βρίσκεται σήμερα στα 254 ευρώ/κουτί.



Εναρμόνιση με το νέο παραγωγικό μοντέλο

Η δημιουργία ενός ολοκληρωμένου παραγωγικού πόλου για το μετάξι γύρω από την περιοχή του Σουφλίου αποτελεί μια αναπτυξιακή πρωτοβουλία στρατηγικά εναρμονισμένη με το παραγωγικό μοντέλο το οποίο επιδιώκει να ανακτήσει η χώρα.

ΜΟΥΣΕΙΟ ΜΕΤΑΞΗΣ
SILK MUSEUM



«ΜΑΧΑΛΑΣ»

Εργαστήρι Χειροτεχνίας στο Μουσείο Μετάξης

Το Πολιτιστικό Ίδρυμα Ομίλου Πειραιώς διοργανώνει, για ακόμη μια χρονιά, «μαχαλάς», δηλαδή εργαστήρι εκμάθησης πλεξίματος και κεντήματος, για ενήλικες, στο Μουσείο Μετάξης, στο Σουφλί.

Εργόχειρο

Αναπολώντας τη ζεστασιά της επικοινωνίας στις παλιές γειτονιές-μαχαλάδες, οι συμμετέχοντες θα ξαναπιάσουν ψαλίδια, κλωστές, βελόνες και θα δημιουργήσουν το δικό τους εργόχειρο.

Φουρκέτα

Επίσης θα διδαχθεί μια εύκολη τεχνική, η φουρκέτα, κατάλληλη για αρχάριους και προχωρημένους που δημιουργεί εντυπωσιακά έργα (ριχτάρια, αλλά και κασκόλ και πασμίνες).

Ως 11/12

Οι συναντήσεις του εργαστηρίου θα πραγματοποιούνται από την Κυριακή 20 Νοεμβρίου και κάθε Κυριακή έως τις 11 Δεκεμβρίου (ώρες 15:00 - 17:00 μ.μ.). Η συμμετοχή στο εργαστήρι είναι ελεύθερη και τα υλικά δωρεάν.



ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΟ
ΙΔΡΥΜΑ
ΟΜΙΛΟΥ
ΠΕΙΡΑΙΩΣ

ΤΑΙΝΙΟΘΗΚΗ

ΟΤΑΝ Η ΕΛΙΑ ΓΙΝΕΤΑΙ ΚΡΑΥΓΗ ΕΛΠΙΔΑΣ

ΤΗΣ ΖΕΤΑΣ ΜΑΡΚΟΥ

Η οικογένεια της νεαρής Άλμα παράγει ελαιόλαδο σε μια πόλη της Ισπανίας επί γενεές. Όταν η επιχείρηση πλήττεται από την οικονομική κρίση και τις αλλαγές στη βιομηχανία, αναγκάζεται να ξεριζώσει ένα ελαιόδεντρο χιλίων ετών, με σκοπό να το πουλήσει στη Γερμανία και να ξεπληρώσει χρέη. Το γεγονός αυτό στιγματίζει τον παππού της οικογένειας, αφού είχε ένα ιδιαίτερο συναισθηματικό δέσιμο με το δέντρο. Έχει να μιλήσει χρόνια και η μόνη που τον καταλαβαίνει είναι η εγγονή του, η Άλμα. Η νεαρή, λοιπόν, αποφασίζει να ξεκινήσει μια «εκστρατεία» για να επιστρέψει το δέντρο στον κήπο της οικογένειας. Η ταινία συνδυάζει την κοινωνικοπολιτική κρίση με μια βαθιά ανθρώπινη ιστορία για τους δεσμούς μεταξύ των γενεών, με μια σχεδόν ντοκιμαντερίστικη κάμερα να αναδεικνύει ό,τι μας περιβάλλει (τη σάρκα, το χώμα και τα δέντρα, τον ήλιο και τη βροχή). Κανένας κεντρικός χαρακτήρας δεν είναι νηθικά άσπρος ή μαύρος, όλοι ακροβατούν στο γκριζό και προσπαθούν να γείρουν προς το λευκό. Αλλά σε όλους παραμονεύει η δειλία, μέχρι τουλάχιστον να έρθει η στιγμή που θα αναλάβουν τις ευθύνες τους. Και τελικά θα καταλήγει σ' ένα φινάλε τόσο απέριπτα συγκινητικό, που είναι σχεδόν αδύνατο να μη βουρκώσει κανείς στη θέασή του. Η συγκλονιστική φράση που ακούγεται στην ταινία «όλη η χώρα λέει ψέματα στον εαυτό της» ταιριάζει και στην ελληνική κοινωνία που δεν θέλει να παραδεχθεί ότι αυτό το καθολικό ψέμα την έχει πνίξει και αποτελεί την κυριότερη, ίσως, αιτία της κρίσης. Σε σενάριο του Πολ Λάβερτι και σκηνοθεσία της Ισιάρ Μπογιαίν, η ταινία είναι ένας «ύμνος» στον αντικομφορμισμό, στην ελπίδα, στην αντίθεση προς την κερδοσκοπία και στη σημασία των νηθικών αξιών που βρίσκονται υπό κρίση.



ΟΙ ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΤΑΞΙΔΕΥΟΥΝ



Πολωνία

Από 29 Νοεμβρίου έως 1η Δεκεμβρίου θα πραγματοποιηθεί στο Κίεβο η διεθνής επιχειρηματική έκθεση για φρούτα και λαχανικά Fresh Expo Business 2016.



Τουρκία

Αποστολή πραγματοποιεί το Ελληνοτουρκικό Επιμελητήριο για τη 16η Growtech Eurasia, που θα γίνει από τις 30 Νοεμβρίου έως 3 Δεκεμβρίου στην Antalya.



Ουκρανία

Με την υποστήριξη της Ελληνικής Εθνικής Επιτροπής για την Unesco πραγματοποιείται στις 2-3 Δεκεμβρίου στη Βαρσοβία η 1η The Greek Food Week.



Γερμανία

Διοργανώνεται εθνική συμμετοχή στην «82η Έκθεση Τροφίμων και Αγροτικών Παραδοσιακών Προϊόντων, που θα γίνει στο Βερολίνο στις 20-29 Ιανουαρίου 2017.

ΦΕΣΤΙΒΑΛ



Στο ΣΕΦ γιορτάζει το μέλι

Το 8ο Φεστιβάλ Ελληνικού Μελιού & Προϊόντων Μέλισσας, που θα πραγματοποιηθεί στο Στάδιο Ειρήνης και Φιλίας από τις 2 έως τις 4 Δεκεμβρίου 2016, αποτελεί τόπο συνάντησης, επιμόρφωσης και πληροφόρησης όλων των εμπλεκόμενων στον μελισσοκομικό τομέα.

ΣΥΝΕΔΡΙΟ

9/12

5ο Συνέδριο
Αγροτεχνολογίας

Την Παρασκευή 9 Δεκεμβρίου θα πραγματοποιηθεί στην Αμερικανική Γεωργική Σχολή το 5ο Συνέδριο Αγροτεχνολογίας με τίτλο «Η συμβολή των μικροοργανισμών στη γεωργία, παραγωγή τροφίμων και



ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ



Ο Χάρτης των Γεύσεων

Το Σαββατοκύριακο 3 και 4 Δεκεμβρίου, στην Αποθήκη Γ', στο Λιμάνι Θεσσαλονίκης, διοργανώνεται από τη Wine Plus το ετήσιο rendez vous οινοποιών από τις σημαντικότερες αμπελοοικονομικές περιοχές της Ελλάδας με περισσότερα από 600 κρασιά προς δοκιμή και 15 παράλληλες εκδηλώσεις.

Η Λέσχη Φίλων Ελαιολάδου «ΦΙΛΑΙΟΣ»,

σας προσκαλεί στην ημερίδα

Ελιά & Ελαιοόλαδο: Αειφόρος Καλλιέργεια Βιώσιμη Ανάπτυξη

Δευτέρα
28 Νοεμβρίου
2016

9:30 π.μ.

www.filaios.org

ΜΕ ΜΙΑ ΣΕΙΡΑ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ

Ο ΦΙΛΑΙΟΣ ΚΑΛΩΣΟΡΙΖΕΙ ΤΗ ΝΕΑ ΣΟΔΕΙΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΚΑΙ ΕΛΙΑΣ

Με μια σειρά εκδηλώσεων γιορτάζει η Λέσχη Φίλων Ελαιολάδου ΦΙΛΑΙΟΣ τα δύο εθνικά προϊόντα, το ελαιοόλαδο και την ελιά, το οκταήμερο 23-30/11/2016. Τη χρονική αυτή περίοδο έχει ορίσει το Διεθνές Συμβούλιο Ελαιοκομίας (IOC-COI), με έδρα τη Μαδρίτη, για το καλωσόρισμα της νέας παραγωγής και βασικός του στόχος είναι η ενημέρωση, η προβολή και προώθηση των προϊόντων του τομέα σε ελαιοπαραγωγικές και μη ελαιοπαραγωγικές χώρες, σε όλο τον κόσμο. Ειδικότερα η Λέσχη Φίλων Ελαιολάδου ΦΙΛΑΙΟΣ διοργανώνει σε συνεργασία με την ΕΔΟΕΕ, τον ΣΕΒΙΤΕΛ, τον ΕΣΒΙΤΕ, το Greek Lipid Forum, καθώς και ερευνητικά και ακαδημαϊκά ιδρύματα τις παρακάτω εκδηλώσεις:

- Ημερίδα με θέμα: «Ελιά & Ελαιοόλαδο: Αειφόρος Καλλιέργεια, βιώσιμη ανάπτυξη», στις 28/11/2016, στην Αθήνα, στο Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών, στις 09:30 π.μ.
- Προωθητικές ενέργειες σε εστιατόρια
- Προωθητικές ενέργειες σε Καταστήματα Λιανικής Πώλησης Τροφίμων

- Διαδραστικά - ενημερωτικά παιχνίδια σε νηπιαγωγεία και δημοτικά σχολεία.

Η «ΦΙΛΑΙΟΣ» καλεί κάθε φορέα που εμπλέκεται στον τομέα του ελαιολάδου και της ελιάς να συμβάλλει στην μεγαλύτερη δυνατή επικοινωνία και στην ενημέρωση του κοινού για την κοινωνικοοικονομική σημασία και τη διατροφική αξία και υπεροχή των ελαιοκομικών προϊόντων. Για περισσότερες πληροφορίες: Γραμματεία της Λέσχης Φίλων Ελαιολάδου «ΦΙΛΑΙΟΣ», email: info@filaios.org



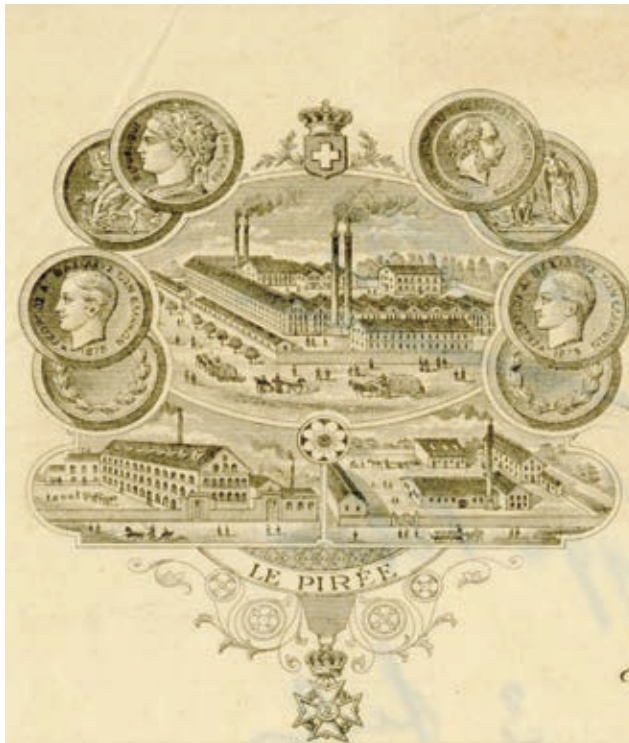
ΤΟ ΕΠΟΣ ΤΗΣ ΚΛΩΣΤΟΥΦΑΝΤΟΥΡΓΙΑΣ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

Στο Ιστορικό Αρχείο του Πολιτιστικού Ιδρύματος της Τράπεζας Πειραιώς στον Ταύρο με επίκεντρο την περίπτωση της βιομηχανίας Αφοί Ρετσίνα

Το Πολιτιστικό Ίδρυμα Ομίλου Πειραιώς οργανώνει θεματική ημερίδα σχετικά με την ιστορία του κλάδου της κλωστοϋφαντουργίας στην Ελλάδα και εγκαινιάζει περιοδική έκθεση με τίτλο «Νηρίλια και ρετσίνες», 1872-1981, την Παρασκευή 2 Δεκεμβρίου, (ώρα 17:00 μ.μ.), στο Ιστορικό Αρχείο, στον Ταύρο. Η δράση εντάσσεται στο πλαίσιο της μελέτης της ελληνικής οικονομίας του 20ού αιώνα και της ανάδειξης της ιστορίας της επιχειρηματικότητας στη χώρα.

Η κλωστοϋφαντουργία των Αδερφών Ρετσίνα, μία από τις πρώτες επιχειρήσεις που αποτέλεσαν τη βάση για τη βιομηχανική ανάπτυξη του ελληνικού κράτους, υπήρξε για ένα διάστημα η μεγαλύτερη κλωστοϋφαντουργία της χώρας, καλύπτοντας το 72% της ετήσιας παραγωγής. Στα περισσότερα από εκατό χρόνια του βίου της, η επιχείρηση πέρασε από στάδια ανασυγκρότησης και ευημερίας, ύφεσης και περιορισμού, αναγκαστικής διαχείρισης και ελέγχου, αλλά και ανάκαμψης. Μετατρεπόμενη από οικογενειακή σε ανώνυμη εταιρεία, δημιούργησε ολοκληρωμένο φάσμα επεξεργασίας νημάτων, κατασκευής υφασμάτων από φυσικές και τεχνητές ίνες αλλά και έτοιμο ένδυμα.

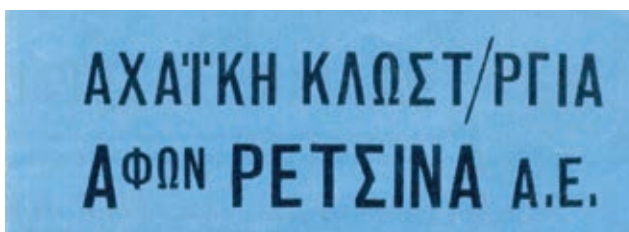
Στην πορεία της ανακλώνται φάσεις βιομηχανικής ανάπτυξης και προσπάθειες του κράτους, πολιτικές των εκάστοτε κυβερνήσεων, η ανάδειξη προσωπικοτήτων στο βιομηχανικό και πολιτικό χώρο, καθώς και η διαμόρφωση του βιομηχανικού και αστικού χώρου.



ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΟ
ΙΔΡΥΜΑ
ΟΜΙΛΟΥ
ΠΕΙΡΑΙΩΣ

info

Στην ημερίδα επιχειρήθηκε η ανασύσταση της ιστορίας της βιομηχανίας Ρετσίνα. Επιπλέον, η προβολή ενός σπάνιου οπτικοακουστικού τεκμηρίου, της δεκαετίας του 1930, παραγωγή μέλους της οικογένειας, βοήθησε στην εξοικείωση με τη γραμμή παραγωγής αλλά και την καθημερινότητα στο εργοστάσιο.



ΚΟΛΟΣΣΟΣ ΤΟΥ ΜΕΣΟΠΟΛΕΜΟΥ

ΤΟ 72% της ετήσιας παραγωγής στην Ελλάδα κάλυπτε για ένα διάστημα η κλωστοϋφαντουργία των Αδερφών Ρετσίνα.

ΕΚΔΗΛΩΣΗ



Οι γυναικείοι συνεταιρισμοί στο Στάδιο Ειρήνης & Φιλίας

Το υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης σε συνεργασία με την Περιφέρεια Αττικής και τη γ.γ. Ισότητας των Φύλων, προκειμένου να τιμήσει την Ελληνίδα Αγρότισσα, διοργανώνει εκδήλωση αφιερωμένη στους Γυναικείους Αγροτικούς Συνεταιρισμούς στις 10 και 11 Δεκεμβρίου 2016, στο ΣΕΦ. Στο πλαίσιο της εκδήλωσης, θα διεξαχθεί Συνέδριο με στόχο την ενημέρωση και ανάδειξη θεμάτων που σχετίζονται με την τοπική ανάπτυξη και τη γυναικεία επιχειρηματικότητα, καθώς και έκθεση με οργανωμένη παρουσίαση σε περίπτερα, των τοπικών παραδοσιακών προϊόντων των γυναικείων συνεταιρισμών.

ΕΝ ΧΟΡΔΑΙΣ



«Το παραμύθι της μουσικής» σε Σουφλί και Θεσσαλονίκη

Το Πολιτιστικό Ίδρυμα Ομίλου Πειραιώς (ΠΙΟΠ), με αφορμή την Παγκόσμια Ημέρα Ατόμων με Αναπηρία (3/12), παρουσιάζει στο Σουφλί και τη Θεσσαλονίκη την παράσταση που βασίζεται στο ομώνυμο βιβλίο της βραβευμένης συγγραφέως Βασιλικής Νευροκοπλή, «Το παραμύθι της μουσικής». Την αφήγηση του παραμυθιού από τη συγγραφέα συνοδεύει η μουσική του Κυριάκου Καλαϊτζή, την οποία ερμηνεύει επί σκηνής το καταξιωμένο μουσικό σχήμα «Εν Χορδαίς».



ΜΙΑ ΑΠΟ ΤΙΣ ΠΙΟ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΜΟΥΣΙΚΕΣ ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΕΣ

ΓΛΕΝΤΙ ΜΕ ΤΟΝ ΣΑΚΗ ΝΤΟΚΟ

ΤΟΥ ΚΩΝ. ΤΡΙΚΑΛΙΩΤΗ

Ο ι Ντοκαίοι είναι από τις σημαντικότερες μουσικές οικογένειες της περιοχής του Ασπροποτάμου Καλαμπάκας. Ο Ασπροποτάμος είναι ο ποταμός Αχελώος και κοντά στα χωριά Καλλιρρόη, Κρανιά και Πολυθέα βρίσκονται οι πηγές του. Η περιοχή αποτελείται από περίπου 45 χωριά, όλοι σχεδόν οι κάτοικοι είναι βλαχόφωνοι και πολιτιστικά-μουσικά αποτελεί μια ενιαία ζώνη η οποία ξεκινάει από το Γαρδίκι και φτάνει ως το Μέτσοβο.

Οι Ντοκαίοι έχουν τις ρίζες τους στο Μαλακάσι, εδώ και 200 χρόνια, όπου είχαν και τον δικό τους μαχαλά, την γειτονιά των μουσικών. Στις αρχές του 20ού αιώνα ο Νικόλαος Ντόκος παντρεύτηκε στον Αμάραντο Καστανιάς Καλαμπάκας και μετακόμισε οικογενειακά. Εκτοτε οι Ντοκαίοι έχουν σαν έδρα τους τον Αμάραντο.

Ο Σάκης Ντόκος γεννήθηκε το 1947 στον Αμάραντο Καλαμπάκας και ως γνήσιο τέκνο μιας πολυμελούς μουσικής οικογένειας, έμαθε από μικρός να αφουγκράζεται τα όργανα και τις μουσικές παραδόσεις του Ασπροποτάμου.

Επαγγελματικά ξεκινά την ενασχόλησή του με τη μουσική σε ηλικία 23 ετών, παίζοντας κλαρίνο στην οικογενειακή κομπανία που είχε φτιάξει με τον αδελφό του Αλέξανδρο Ντόκο (ακορντεόν), τον δίδυμο αδελφό του Απόστολο Ντόκο (λαουτοκιθάρα), και τον πατέρα του Νικόλαο Ντόκο στο ντέφι. Με αυτή τη σύνθεση γλέντησαν όλα τα χωριά του Ασπροποτάμου, από τις αρχές του 1970 έως και το 1990. Συνεχιστές αυτής της μουσικής κληρονομιάς είναι σήμερα, στο πλευρό του Σάκη Ντόκου Αλέξανδρος Ν. Ντόκος, Νίκος Αλ. Ντόκος, Απόστολος Ν. Ντόκος και Νικόλαος Απ. Ντόκος.

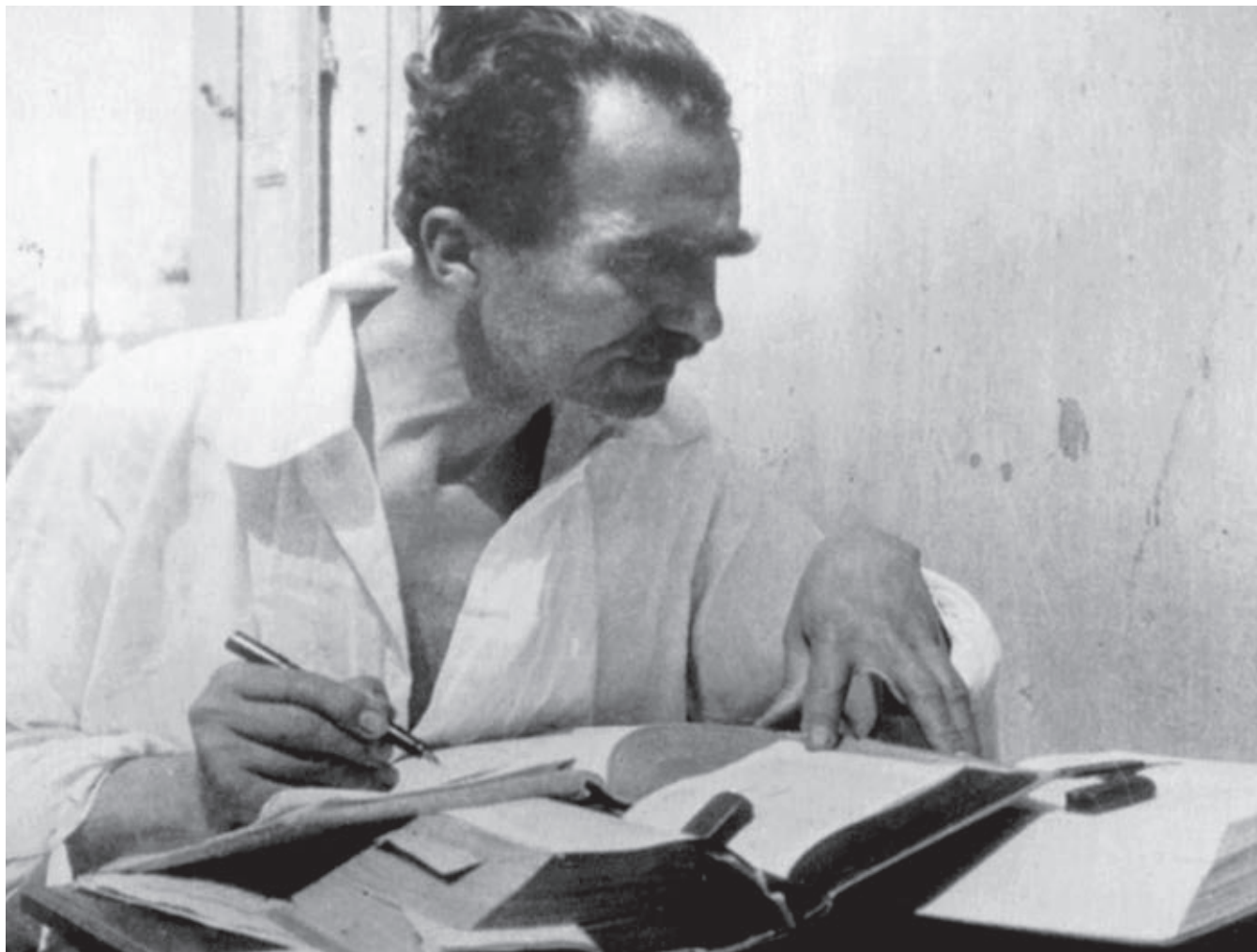
info

Ο Σάκης Ντόκος είναι γιος του Νικολάου Ντόκου από το Μαλακάσι (1914-1996) που έπαιζε ντέφι, εγγονός του Αθανασίου Ντόκου (1880-1958) που έπαιζε κλαρίνο και ανιψιός των σπουδαίων κλαριτζήδων Μιχάλη Ντόκου (1906-1973), Γιάννη Ντόκου (1909-1980) και Γεώργιου Ντόκου (1920-).



Έγκυρη και ολοκληρωμένη ενημέρωση ανά πάσα στιγμή από το πληρέστερο αγροτικό και οικονομικό portal της Green Box

www.agronews.gr



ΕΤΟΣ ΚΑΖΑΝΤΖΑΚΗ ΤΟ 2017

Εξήντα χρόνια μετά το θάνατο του μεγάλου Έλληνα στοχαστή, το έτος 2017 αφιερώνεται στη μνήμη του με πληθώρα εκδηλώσεων και μία νέα ταινία του γνωστού σκηνοθέτη Γιάννη Σμαραγδή

ΤΗΣ ΜΑΡΙΝΑΣ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ

Μοιάζω σαν τα χελιδονόψαρα από τις τοιχογραφίες της Κνωσού που πηδάνε έξω από το νερό χωρίς να υπολογίζουν το θάνατο ή την πτώση γιατί ίσως θέλουν να γίνουν πουλιά. Και εγώ, μ' αυτή τη ταινία, πηδάω στο χείλος της αβύσσου μήπως και για λίγο φτερουγίσω σαν χελιδόνι ή απδόνι, κελαδώντας την αμό-

λευτη αγάπη» ήταν τα λόγια με τα οποία ο σκηνοθέτης Γιάννης Σμαραγδής σήμανε την έναρξη των γυρισμάτων της νέας του ταινίας, που επιλέγει να «σκιαγραφήσει» την εξέχουσα προσωπικότητα του Νίκου Καζαντζάκη. Η ταινία αναμένεται στους κινηματογράφους μέσα το 2017, τη χρονιά που το υπουργείο Πολιτισμού κήρυξε ως Έτος Νίκου Κα-



Ο Καζαντζάκης ταξίδεψε πολύ μέσα στην Ελλάδα, την ηπειρωτική και τη νησιωτική, για να γνωρίσει «τη συνείδηση της γης και της φυλής μας», όπως λέει ο ίδιος, και να δει από κοντά τους ανθρώπους αλλά και τους τόπους τους



ζαντζάκη, τιμώντας τα 60 χρόνια από το θάνατό του και θέτοντας υπό την αιγίδα του όλες τις εκδηλώσεις που θα λάβουν χώρα στο πλαίσιο του αφιερωματικού αυτού έτους.

Πρέπει να σημειωθεί ότι το σχετικό αίτημα προς το υπουργείο έγινε από τη Διεθνή Εταιρεία Φίλων Νίκου Καζαντζάκη, η οποία αριθμεί περισσότερα από 6.000 μέλη σε περισσότερες από 122 χώρες, το Ελληνικό Τμήμα της Διεθνούς Εταιρείας Φίλων Νίκου Καζαντζάκη, το Μουσείο Νίκου Καζαντζάκη και τις Εκδόσεις Καζαντζάκη.

Ο γεννημένος στο Ηράκλειο της Κρήτης το 1883 Νίκος Καζαντζάκης εμφανίστηκε στα γράμματα το 1906 με δοκίμια και άλλα κείμενα σε περιοδικά. Ασχολήθηκε με όλα τα είδη του λόγου. Έγραψε ποίηση, μυθιστορήματα, θεατρικά έργα, τραγωδίες, φιλοσοφία, ταξιδιωτικά. Ακόμη, έκανε πολλές μεταφράσεις, όπως το έργο «Η Θεία Κωμωδία» του Δάντη, και διασκεύασε μεγάλο αριθμό παιδικών βιβλίων.

Ο Καζαντζάκης ταξίδεψε πολύ μέσα στην Ελλάδα, αλλά και σε πολλές ευρωπαϊκές χώρες, καθώς και σε τόπους της Μέσης Ανατολής, και έφτασε μέχρι τη Σιβηρία, την Ιαπωνία και την Κίνα. Ο μεγάλος στοχαστής απεβίωσε στις 26 Οκτωβρίου του 1957 στο Φράιμπουργκ της Γερμανίας.



Η ΤΑΙΝΙΑ

Μετά τους Κωνσταντίνο Καβάφη, Δομήνικο Θεοτοκόπουλο και Ιωάννη Βαρβάκη, ο Γιάννης Σμαραγδής «σκιαγραφεί» τον Νίκο Καζαντζάκη.

ΜΕ ΥΠΟΓΡΑΦΗ Γ. ΣΜΑΡΑΓΔΗ

ΜΕ ΕΝΑ ΕΝΤΥΠΩΣΙΑΚΟ ΚΑΣΤ ηθοποιών τα γυρίσματα της ταινίας «Νίκος Καζαντζάκης» του Γιάννη Σμαραγδή βρίσκονται σε εξέλιξη και με αρχή την Κρήτη προγραμματίζεται να ταξιδέψουν σε πολλές περιοχές της Ελλάδας αλλά και σε Παρίσι, Αντίπολη, Βιέννη, Βερολίνο, αλλά και την Κίνα. Πρόκειται για συμπαραγωγή πέντε χωρών, Ελλάδας, Γαλλίας, Γερμανίας, Αυστρίας και Κίνας. Τον πρωταγωνιστικό ρόλο κρατά ο ηθοποιός Οδυσσέας Παπασπηλιόπουλος και τον κεντρικό ήρωα σε γηραιά ηλικία ενσαρκώνει ο Στέφανος Ληναίος. Στον ρόλο της Ελένης η Μαρίνα Καλογήρου, τον Γιώργη Ζορμπά υποδύεται ο Θεόδωρής Αθερίδης και τον Άγγελο Σικελιανό ο Νίκος Καρδώνης, ενώ το επιτελείο συμπληρώνουν η Μαρία Σκουλά, ο Αργύρης Ξάφης, η Ζέτα Δούκα, που υποδύεται τη Μελίνα Μερκούρη, ο Ηλίας Λογοθέτης, η Έρση Μαλικένζου και πολλοί ακόμη.



ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ... ΠΝΕΥΜΑΤΟΣ

ΓΡΑΦΕΙ Η ΖΕΤΑ ΜΑΡΚΟΥ

«Αν έχεις έναν κήπο και μια βιβλιοθήκη, έχεις όλα όσα σου χρειάζονται», έλεγε ο Κικέρωνας



Η Ελλάδα που αγαπήσαμε, η Ελλάδα που αγαπούμε (1965-2015)

ΣΥΓΓΡΑΦΕΑΣ:
Λία Μεγάλου-Σεφεριάδη

ΕΝΑ ΒΙΒΛΙΟ-αντίδοτο στην καταχνιά των καιρών, απευθύνεται σε όσους αγαπούν την Ελλάδα, τα ταξίδια, αγαπούν να στοχάζονται. Από τον Έβρο έως την Κρήτη κι απ' τη Μολυβδοσκεπάστη έως το Καστελόριζο, ταξιδεύεις μέσα από την Ιστορία, τον μύθο, τη φύση, τη γλώσσα, τη λογογραφία, μέσα από στιγμιότυπα της καθημερινής ζωής και συναντήσεις με αξιομνημόνευτους ανθρώπους. Ένα μακρύ ταξίδι όπου αναδεικνύεται η ψυχή του κάθε τόπου και μαζί της η ομορφιά που σώζει. Ό,τι καλόν φίλον αεί. «Ό,τι είναι ωραίο το αγαπώ παντοτινά» όπως λέει ο Ευριπίδης.

Εκδόσεις Κέδρος
Τιμή: 17,50 €



Το Ημερολόγιο Του Αμπελουργού

ΣΥΓΓΡΑΦΕΑΣ:
Κων/Νος Κούσουλας

ΒΑΘΥΣ γνώστης της αμπελουργίας, την οποία υπηρετεί επί μισό αιώνα, και των προβλημάτων της, ο συγγραφέας, σε απλή και κατανοητή γλώσσα, συμπληρώνει το ειδικό του έργο. Στο βιβλίο, αναλύονται όλες οι ημερολογιακές εργασίες που απαιτεί το αμπέλι, ώστε κάθε μήνα ο ερασιτέχνης και επαγγελματίας αμπελουργός να ακολουθεί συγκεκριμένες οδηγίες για τη σωστή καλλιεργητική φροντίδα. Επιπλέον, αναλύονται θέματα όπως η λίπανση, η ορθολογική αντιμετώπιση των ασθενειών καθώς και τρόποι για την επίτευξη της ποιοτικής αναβάθμισης των σταφυλιών.

Εκδόσεις Ψύχαλος
τιμή: 17 €



Με... νου αρωματόκηπος και ευεξία

ΣΥΓΓΡΑΦΕΙΣ:
Μαρία Στικούδη, Ελένη Μαλουπά, Διαμάντω Λάζαρη, Νικόλαος Κρίγκας

ΤΑ ΒΟΤΑΝΑ της αρχαιότητας, τα γιατροσόφια πριν τη σύγχρονη ιατρική, τα μυριστικά του αρχέγονου ελληνικού ορίζοντα ξαναβρίσκουν τη δεύτερη ευκαιρία τους. Μια νέα μαγειρική ιδέα τα ξαναβάζει στην κασαρόλα από την πόρτα της νέας γεύσης, της απλής συνταγής, της νοστιμιάς. Για 15 αρωματικά-φαρμακευτικά φυτά της ελληνικής γης προσεγγίζεται η επιστημονική γνώση με απλό τρόπο, δίνονται πληροφορίες για την καλλιέργεια και τις ιδιότητές τους και ειδικές συστάσεις. Επιπλέον, προτείνονται 75 δημιουργικά μαγειρέματα

Εκδόσεις Πατάκι
τιμή: 21,60 €



Μεσαιωνικές ιστορίες ζώων

ΣΥΓΓΡΑΦΕΑΣ:
Hans Eideneier

ΕΜΜΕΤΡΕΣ δημώδεις ιστορίες με ήρωες ζώα και πτηνά, που γράφτηκαν πιθανότατα στην Κωνσταντινούπολη τον 14ο αιώνα, από ανώνυμους ποιητές. Κείμενα με ψυχαγωγικό κυρίως αλλά και διδακτικό χαρακτήρα, που μαρτυρούν βαθιά γνώση της φυσιολογίας των ζώων και αποτυπώνουν αλληγορικά όψεις της πολυπολιτισμικής βυζαντινής κοινωνίας και του υλικού πολιτισμού της. Η εκτενής εισαγωγή και τα σχόλια που συνοδεύουν την έκδοση εισδύουν στο λογοτεχνικό είδος που εντάσσονται τα κείμενα, ενώ οι 52 έγχρωμες εικόνες που περιλαμβάνονται στο χειρόγραφο-οδηγό αναπαράγονται εδώ και ζωντανεύουν τον λόγο των κειμένων.

Πανεπιστημιακές Εκδόσεις Κρήτης
τιμή: 25 €



11

χρόνια

Agrenda

ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΑ ΕΦΗΜΕΡΙΔΑ ΑΓΡΩΝ & ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ ΤΗΣ ΉΛΕΣΟΥ

Το Σάββατο
με την Agrenda
γίνεσαι καλύτερος

ΑΥΤΟΧΘΟΝΗ ΦΥΛΗ ΠΑΡΑΛΙΓΟ ΣΤΟ ΕΘΝΟΣΗΜΟ ΤΩΝ ΗΠΑ ΟΙ ΓΑΛΟΠΟΥΛΕΣ

Μια ιστορία για το παρεξηγημένο πτηνό που φέρνει τελικά αξιόλογα κέρδη στους Αμερικανούς κτηνοτρόφους ειδικά κατά τη διάρκεια της γιορτής των Ευχαριστιών

ΤΗΣ ΦΑΝΗΣ ΓΙΑΝΝΑΚΟΠΟΥΛΟΥ



ν και οι περισσότεροι αναγνωρίζουν το φαλακρό αετό ως έμβλημα των Ηνωμένων Πολιτειών της Αμερικής, ελά-

χιστοι γνωρίζουν ότι λίγο κόντεψε να γίνει εθνικό σύμβολο των Αμερικανών η γαλοπούλα. Και αυτό χάρη στην αγάπη που έτρεφε για τα πτηνά αυτά ο Βενιαμίν Φραγκλίνος.

Ανατρέχοντας πίσω στο 1784 ει-
κάζεται ότι σε γράμμα που απεύθυνε στην κόρη του ο Βενιαμίν Φραγκλίνος περιέγραφε τον φαλακρό αετό ως «δειλό» και με «κακό χαρακτήρα». Από την άλλη πλευρά, για τη



Πάνω από το 99% από τις 230 εκατ. γαλοπούλες που παράγονται ετησίως στις ΗΠΑ εκτρέφονται πλέον σε βιομηχανικό επίπεδο

γαλοπούλα ο Φραγκλίνος έγραφε: «Τη θεωρούν λίγο μάταιη και ανόητη, όμως είναι ένα πουλί θάρρους» και γι' αυτό έμοιαζε πιο αντιπροσωπευτική στις νεοϊδρυθείσες ΗΠΑ σύμφωνα με τον ίδιο. «Οι αετοί βρίσκονται σε όλες τις χώρες αλλά η γαλοπούλα είναι ιδιαίτερη για τη δική μας χώρα», ανέφερε ο Φραγκλίνος πριν από 232 χρόνια. Παρά όμως την ηχηρή υποστήριξη του Φραγκλίνου, οι ντόπιες γαλοπούλες απέκτησαν κακή φήμη ανά τους αιώνες.

Για την ακρίβεια, αν και πολλοί Αμερικανοί αρέσκονται στο να καταναλώνουν τις γαλοπούλες ψητές και «πνιγμένες» με βαριά σάλτσα κα-

ΔΕΚΑΕΤΙΑ 1920

Οι κτηνοτρόφοι στα τέλη του 1920 άρχισαν να εκτρέφουν γαλοπούλες που είχαν μεγάλο στήθος και είχαν το ψευδώνυμο Bronze Mae West

τά τη διάρκεια της γιορτής των Ευχαριστιών (Thanksgiving) θεωρούν ότι σαν πτηνά είναι χαζά γι' αυτό ο όρος «γαλοπούλα» στην αργκό συχνά σημαίνει «χαζός» ή «αποτυχία». Και ενώ είναι αλήθεια ότι πολλές οικοσφύλες κοιτάζουν τον ουρανό με τα ράμφη τους ανοικτά, προκαλώντας τη δημιουργία του αστικού μύθου ότι άθελά τους πνίγονται κατά τη διάρκεια καταιγίδας, στην πραγματικότητα η συνήθειά τους αυτή είναι μια ακίνδυνη γενετική ιδιοτροπία. «Οι ντόπιες γαλοπούλες είναι στην πραγματικότητα αρκετά έξυπνες. Αν γνωρίζουν τη φωνή σου, θα έρθουν κοντά σου», αναφέρει στο αμερικανικό περιοδικό Modern Farmer η Μάρτσια Στίβενς, η οποία εκτρέφει 25 από αυτά τα πουλιά στη φάρμα της Blue Haven.

Υπεροχή των αυτόχθονων φυλών

Οι ντόπιες φυλές, απόγονοι από τις άγριες γαλοπούλες που κάποτε περιπλανιόνταν σε Βόρεια και Νότια Αμερική, υπήρχαν προτού κερδίσει έδαφος η εργοστασιακή κτηνοτροφία. Οι παραδοσιακές ντόπιες φυλές γαλοπούλας μεγαλώνουν με μέτριο ρυθμό και φτάνουν στο βάρος που ζητά η αγορά, δηλαδή 10 και 28 λίμπρες, περίπου σε 28 εβδομάδες. Ωστόσο, πάνω από το 99% από τις 230 εκατ. γαλοπούλες που παράγονται στις ΗΠΑ κάθε χρόνο (από κολοσσοί όπως οι Butterball και Jennie-O) έχουν μεγάλο άσπρο στήθος και εκτρέφονται για να φτάσουν τις 40 λίμπρες μέσα σε 20 εβδομάδες από την εκκόλαψή τους. Επίσης, περίπου το 70% του ειδικού τους βάρους αποθηκεύεται στο στήθος τους, που μοιάζει σαν μια τεράστια κοιλιά που εξέχει και από το βάρος τραβάει τα πουλιά προς το έδαφος. Σαν αποτέλεσμα δεν μπορούν να πετάξουν, να ζευγαρώσουν ή να περπατήσουν σωστά.

Στις αρχές του 2000, η ΜΚΟ Slow Food USA, πρόσθεσε τις αυτόχθονες φυλές στην «Κιβωτό της Γεύσης», μια λίστα με απειλούμενα είδη. Τελικά η κίνηση απέδωσε καρπούς και έφτασαν οι αυτόχθονες γαλοπούλες να πωλούνται έναντι 10 δολαρίων ανά λίμπρα, 20 φορές πιο πάνω από τις βιομηχανικές.

ΑΝΑΚΑΛΥΨΤΕ



Βενιαμίν Φραγκλίνος

Ο Βενιαμίν Φραγκλίνος (17 Ιανουαρίου 1706 – 17 Απριλίου 1790) είναι ένας από τους εθνοπατέρες των ΗΠΑ και έτρεφε ιδιαίτερη συμπάθεια στις γαλοπούλες. Μάλιστα, ήθελε η αυτόχθονη φυλή να κοσμήει το εθνόσημο της χώρας, καθώς τα θεωρούσε πουλιά με θάρρος.



Φαλακρός αετός

Η μεγάλη σφραγίδα χρησιμοποιήθηκε στις ΗΠΑ το 1782. Στην μπροστινή όψη απεικονίζεται ένας φαλακρός αετός. Κρατά μια δέσμη 13 βελών στο αριστερό νύχι του, (για τις 13 αρχικές πολιτείες), και έναν κλαδί ελιάς, (έχοντας 13 φύλλα και 13 ελιές), στο δεξί νύχι του, σύμβολο αντίστοιχα του πολέμου και της ειρήνης.



Αυτόχθονη φυλή

Σύμφωνα με την υπηρεσία διατήρησης ζωικού κεφαλαίου των ΗΠΑ (Livestock Conservancy), η χώρα αριθμούσε το 1997 μόλις 1.300 αυτόχθονες γαλοπούλες, όμως τώρα το νούμερό τους έχει εκτιναχθεί στις 30.000.

ΛΗΣΤΑΡΧΟΙ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΥΠΑΙΘΡΟΥ

Απ' το κλαρί στην ιστορία

Αιμοσταγείς δολοφόνοι;
Απροσάρμοστοι;
Υπερασπιστές των
αδυνάτων; Εξαθλιωμένοι
άνθρωποι; Βαθύπλουτοι
απατεώνες; Τι ήταν
τελικά οι λήσταρχοι
και οι ληστές τους, που
έδρασαν στη χώρα
από τη σύσταση του
Νεοελληνικού κράτους
μέχρι τα χρόνια της
Κατοχής;

ΤΗΣ ΜΑΡΙΝΑΣ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ

Οταν νικητές στα πεδία των μαχών, βρέθηκαν «πτηνμένοι» από το κράτος για τη δημιουργία του οποίου πάλεψαν, η επιλογή ήταν μία. Να βγουν στο κλαρί. Η Βαυαρική αντιβασιλεία, δεν δίστασε να παραμέρισε τους καπεταναίους που είχαν συμβάλλει στον εθνικοαπελευθερωτικό αγώνα του 1821 για να δημιουργήσει ένα στρατιωτικό σώμα ξένων μισθοφόρων.

Φυσικά, οι άνθρωποι που ζουν καλά δεν θα αποφάσισαν ποτέ να πάρουν τα βουνά και να παίξουν το κεφάλι τους κορώνα γράμματα. Η εξαθλίωση του πληθυσμού, ως αποτέλεσμα της κρατικής πολιτικής που στήριζε τους τσιφλικάδες και την εκμετάλλευση των κολλίγων έπαιξε επίσης αποφασιστικό ρόλο στην εμφάνιση του φαινομένου της ληστοκρατίας.

Η δράση των ληστών τυλίχθηκε με το πέπλο του θρύλου, όπου υπερβολή και πραγματικότητα δεν μπορούσαν να διαχωριστούν. Οι



Το Μεξικό είχε τον Ζορό, η Αγγλία τον Ρομπέν των Δασών και η Ελλάδα των Νταβέλη και τον Γιαγκούλα

ιστορίες μεταφέρονταν από στόμα σε στόμα και γίνονταν πρωτοσέλιδα στον Τύπο της εποχής. Η απόδραση του σιδηροδέσμιου Φώτη Γιαγκούλα από το τρένο που τον μετέφερε στο Γκεντί Κουλέ αφού κατάφερε να μεθύσει τους δεσμώτες του, και η προσπάθεια του Δημήτρη Τζατζά να αιχμαλωτίσει την οικογένεια Αβέρωφ στο Περούλι που κατέληξε στην αιχμαλωσία 120 ατόμων είναι δύο από τις ιστορίες που έχτισαν τον μύθο των ληστών.

Ο καταπιεσμένος λαός δεν άρ-

γησε να ταυτιστεί με εκείνους που περιέπαιζαν την επίσημη εξουσία, πηγή των δικών τους δεινών.

Ο παράνομος που χτυπά το σύστημα είναι ένα σύμβολο οικουμενικό που το συναντάμε σε όλο τον κόσμο. Το Μεξικό είχε τον Ζορό, η Αγγλία τον Ρομπέν των Δασών και η Ελλάδα των Νταβέλη, τον Μπαμπάνη και τον Γιαγκούλα. Αυτοί έδωσαν ελπίδα και περηφάνια στους καταπιεσμένους από τη βίαιη παρουσία της κρατικής εξουσίας, που τους θυμόταν μονάχα όταν ήθελε να εισπράξει.

Το κράτος τους κυνήγησε λυσσαλέα, με επικηρύξεις τεράστιων ποσών και ποινές που ξεκινούσαν από πολυετή φυλάκιση και κατέληγαν σε εκτέλεση με αποκεφαλισμό. Ωστόσο, δεν έλειψαν οι περιπτώσεις κατά τις οποίες οι λήσταρχοι μπλέχτηκαν στα γρανάζια της εξουσίας. Οι πολιτικοί τους προσεταιρίστηκαν για να στραφούν κατά των αντιπάλων τους. Ενώ, οι εκπρόσωποι των αρχών δεν δίστασαν να συνεργαστούν μαζί τους, όπως στην περίπτωση της ληστείας της Πέτρας από τους αδελφούς Ρετζαίους. Η μεγαλύτερη ληστεία που έγινε ποτέ στην Ελλάδα, με τη συμμετοχή να αποσπά το μυθικό ποσό των 15 εκ. δραχμών από τη χρηματοπιστολή της Εθνικής Τράπεζας δολοφονώντας οκτώ άτομα, δεν θα μπορούσε να γίνει αν δεν υπήρχε πληροφόρηση και σύμπραξη από τα μέσα.

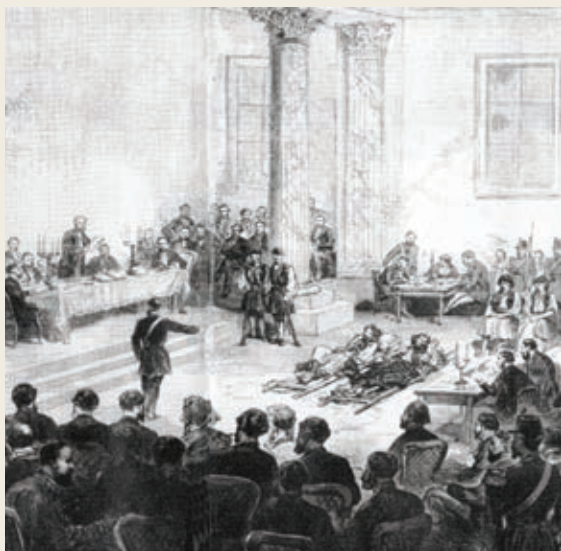
Ο κύκλος της ληστοκρατίας συμπλήρωσε έναν αιώνα βίας πριν περάσει στην ιστορία στα χρόνια της Κατοχής. Πριν εκλείψουν οι λήσταρχοι έδωσαν τα φώτα τους στους αντάρτες. Η βουτηγμένη στο αίμα ιστορία τους μπορεί να καταδείξει τους λόγους που μπορούν να οδηγήσουν τους ανθρώπους διαχρονικά στην παρανομία, το περιθώριο και την ανομία.



Ο Χρήστος Νάτσιος ή λίσταρχος Νταβέλης (τρίτος από δεξιά) ήταν περιβόητος ληστής της Αττικής και της Βοιωτίας.



Τα αδέρφια Θύμιος και Γιάννης Ρέτζος ήταν οι διαβόητοι ληστές της Ηπείρου που οργάνωσαν τη ληστεία της Πέτρας.



Η ληστρική συμμορία των Αρβανιτάκδων που διέπραξε τη σφαγή στο Δίλεσι.



Στα αριστερά στιγμή-ότυπο από την πολυκροτη δίκη όσων ληστών απέμειναν από το μακελειό στο Δίλεσι. Η «Σφαγή στο Δίλεσι» ήταν η σύλληψη, ομηρία και εκτέλεση μίας ομάδας Άγγλων και Ιταλών περιηγητών το 1870. Το γεγονός είχε αντίκτυπο στις διπλωματικές σχέσεις Ελλάδας, Αγγλίας, Ιταλίας και οδήγησε στην πτώση της κυβέρνησης Ζαΐμη.



ΜΗΝ ΞΕΧΑΣΩ

Οι πιο σημαντικές υπομνήσεις για το μήνα Δεκέμβριο



27/11

Μεγάλα Κόκκινα Κρασιά

Για τρίτη χρονιά διοργανώνονται τα Μεγάλα Κόκκινα Κρασιά στις 27 και 28 Νοεμβρίου στο ξενοδοχείο «Μεγάλη Βρετανία» συγκεντρώνοντας την αφρόκριμα των ερυθρών κρασιών της ελληνικής αγοράς.

30/11

Προθεσμία για Νέους Αγρότες

Μέχρι τις 30 Νοεμβρίου μπορούν να καταθέσουν τον φάκελό τους οι υποψήφιοι για το πρόγραμμα των Νέων Αγροτών.

30/11

Διορθώσεις ΟΣΔΕ

Αυστηρά ως το τέλος του μήνα καλούνται να υποβάλλουν οι ενδιαφερόμενοι παραγωγοί τις διοικητικές πράξεις για διορθώσεις ΟΣΔΕ.

03/12

Μουσείο Πλινθοκεραμοποιίας

Το Πολιτιστικό Ίδρυμα Ομίλου Πειραιώς (ΠΙΟΠ), με αφορμή την Παγκόσμια Ημέρα Ατόμων με Αναπηρία, παρουσιάζει το Σάββατο 3 Δεκεμβρίου την αφηγηματική παράσταση του Στέλιου Πελασγού, στο Μουσείο Πλινθοκεραμοποιίας Ν. & Σ. Τσαλαπάτα, στον Βόλο. Η είσοδος είναι ελεύθερη.

03/12

Σεμινάριο φωτογραφίας

Θέμα του σεμιναρίου είναι «Η θεματολογία ως αφορμή και περιεχόμενο της φωτογραφικής περιγραφής και της κινηματογραφικής αφήγησης» και θα διεξαχθεί στις 3 και 4 Δεκεμβρίου στο Μουσείο Αργυροτεχνίας στα Ιωάννινα.

15/12

Συμμετοχή στη Fruit Logistica

Στις 15 Δεκεμβρίου λήγει η προθεσμία δηλώσεων συμμετοχής στη Fruit Logistica στο Βερολίνο που θα διεξαχθεί 4-9 Φεβρουαρίου.

ΠΡΙΝ ΚΛΕΙΣΩ...

Η

σπορά του σιταριού έχει σχεδόν ολοκληρωθεί και η ελαιοσυγκομιδή προχωρά με ταχείς ρυθμούς και λιγότερα, απ' ό,τι φαίνεται τσουβάλια από πέρσι. Την ίδια ώρα οι παραγωγοί πορτοκαλιών στον κάμπο της Αργολίδας έχουν καθυστερήσει να μπουν στα χωράφια και υπολογίζουν ότι θα αρχίσουν να μαζεύουν μετά τις 15 Δεκεμβρίου. Για όλους βέβαια η εξόφληση του τσεκ, που αναμένεται λίγο πριν τα Χριστούγεννα, θα δώσει την ευκαιρία να κάνουν ταμείο και να ξεκινήσουν τον προγραμματισμό για το καλλιεργητικό καλάνθι της νέας σεζόν. Σε αναμονή για την πληρωμή της Εξισωτικής και οι κτηνοτρόφοι, οι οποίοι κάνουν πράξη τα λόγια τους και σπίνουν με φροντίδα τη Διεπαγγελματική της Φέτας.



«Ξέρω ότι όσο
πιο ποιοτικά είναι
τα πορτοκάλια που
παράγω, τόσο καλύτερα
πάει η επιχείρησή μου.»

Παραγωγός από την Αιτωλοακαρνανία.

BASF ΕΛΛΑΣ Α.Β.Ε.Ε.

Παραδείσου 2 & Κορυδαύς, 151 25 Αθήνα
Τηλ. κέντρο: 210 68 60 110, Fax: 210 68 62 200
<http://www.basf-agro.gr>

Γεωργία, η σπουδαιότερη δουλειά στον κόσμο.

Είτε η παραγωγή προορίζεται για την εγχώρια αγορά, είτε για εξαγωγές, η αναζήτηση για όλο και πιο υψηλή ποιότητα στις καλλιέργειες αυξάνεται ραγδαία σε ολόκληρο τον κόσμο. Για τους περισσότερους παραγωγούς, αυτό αποτελεί κοινή πρακτική. Μια καλλιέργεια υψηλής διατροφικής αξίας και ποιότητας δεν προκαλεί μόνο μεγάλη ικανοποίηση στους ίδιους, αλλά εξασφαλίζει και την επιτυχία των επιχειρήσεών τους. Στην BASF, στηρίζουμε τους παραγωγούς και αναπτύσσουμε προϊόντα και υπηρεσίες που τους βοηθούν να βελτιστοποιήσουν τις καλλιέργειές τους, χτίζοντας έτσι ένα καλύτερο μέλλον όχι μόνο για αυτούς και τις οικογένειές τους, αλλά και για την κοινωνία. Μαζί, πάμε τη γεωργία πολλά βήματα μπροστά.

thebiggestjobonearth.com

 **BASF**
We create chemistry



Μια ζωή ελληνική, ένα σήμα δικαίωσης.

Όταν είσαι κορυφαίας ποιότητας,
ολόφρεσκο, 100% ελληνικό γάλα, το ελληνικό σήμα...

Το παίρνεις με τα τσαρούχια!



Ελληνικό
Σήμα



www.olympos.gr