



ΓΕΩΠΟΝΙΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΘΗΝΩΝ
AGRICULTURAL UNIVERSITY OF ATHENS

Εργαστήριο Φυσιολογίας Θρέψεως και Διατροφής

Τίτλος Έργου:

«Έρευνα για τον προσδιορισμό εθνολαογραφικών-παραδοσιακών στοιχείων και φυσικοχημικών-οργανοληπτικών παραμέτρων που αναδεικνύουν τις ιδιαιτερότητες δέκα προϊόντων της Περιφέρειας Βορείου Αιγαίου και αποδεικνύουν το δεσμό τους με τον τόπο παραγωγής τους: Σύνταξη των φακέλων για την κατοχύρωση τριών εξ αυτών ως προϊόντων ΠΟΠ ή ΠΓΕ»



Επιβλέπων Έργου:

Καθ. Σέρκος Χαρουτουιάν

Αθήνα 2022

Πρόλογος - Εισαγωγή

Η αειφόρος ανάπτυξη είναι ένας κεντρικός πυλώνας γύρω από τον οποίο κινείται ο παγκόσμιος οικονομικός σχεδιασμός για τα επόμενα έτη και δραστηριοποιείται μεγάλο μέρος της επιστημονικής κοινότητας. Στον πρωτογενή τομέα της Ελλάδας αυτό μεταφράζεται ως στόχος για παραγωγή ποιοτικών προϊόντων, υψηλής προστιθέμενης αξίας με όσο το δυνατόν μικρότερο περιβαλλοντικό αποτύπωμα.

Ο στόχος αυτός υποστηρίζεται από τα χαρακτηριστικά των περιοχών που υπάγονται στην Περιφέρεια Βορείου Αιγαίου. Οι καλλιεργούμενες εκτάσεις και οι εκτάσεις βόσκησης είναι περιορισμένες, η βιοποικιλότητα είναι πλούσια, η παράδοση είναι πολύ πλούσια, υπάρχουν ιδιαίτερα προϊόντα με ιστορική αναδρομή και συνυπάρχει ο τουρισμός με την παραγωγική διαδικασία. Οι ανάγκες για την υπηρετήση του στόχου είναι η διαφύλαξη του ιδιαίτερου οικο-περιβάλλοντος και η συγκράτηση νέων στον τόπο. Με τη διασφάλιση των υφιστάμενων χαρακτηριστικών και την εντατική εργασία επί των αναγκών, μπορεί να διεκδικηθεί επιπλέον μερίδιο από την παγκόσμια τουριστική αγορά, η οποία αλλάζει γρήγορα. Έπειτα από την έναρξη της πανδημίας έχει δημιουργηθεί μια κατηγορία υποψήφιων τουριστών οι οποίοι στον προορισμό που θα ταξιδέψουν θέλουν να τον γνωρίσουν ζώντας ενεργά τη ζωή των ντόπιων, είτε πρόκειται για αγροτικές εργασίες, είτε για γαστρονομία, είτε για πολιτισμό.

Ένα πιστοποιημένο προϊόν Π.Ο.Π. / Π.Γ.Ε., καλύπτει ενεργά τον γενικό στόχο για αειφόρο ανάπτυξη, εξυπηρετεί στη διασφάλιση του οικο-περιβάλλοντος και στη συγκράτηση νέων στην Περιφέρεια αλλά και βοηθά στη διεκδίκηση τουριστών από την νέα κατηγορία της παγκόσμιας τουριστικής αγοράς.

Στο πλαίσιο αυτό, το συγκεκριμένο έργο ικανοποιεί μια από τις σημαντικότερες σχετικές παραμέτρους αφού αναφέρεται στην ορθή πιστοποίηση τριών ιδιαίτερων προϊόντων της περιοχής, με τα διεθνώς αναγνωρισμένα σήματα ΠΟΠ/ΠΓΕ που τυγχάνουν μεγάλης αποδοχής από το εγχώριο και διεθνές καταναλωτικό κοινό και αποδίδονται σε παραδοσιακά προϊόντα με φήμη, ιδιαιτερότητα και παράδοση.

Η επιτυχής υλοποίηση του παρόντος έργου αναμένεται να προσφέρει στην Περιφέρεια Βορείου Αιγαίου μια σειρά από πιστοποιημένα προϊόντα που είναι άρρηκτα συνδεδεμένα με την τοπική παράδοση, δημιουργώντας ένα νέο εργαλείο για την ανάπτυξη του πρωτογενούς τομέα, την ενασχόληση με εναλλακτικά είδη τουρισμού και την τόνωση της τοπικής οικονομίας.

Περίληψη

Η πιστοποίηση με εθνικά και διεθνή σήματα αποτελεί μια παγκόσμια τάση στην ανάδειξη και εξέλιξη των σύγχρονων προϊόντων ποιότητας. Τα Ευρωπαϊκά σήματα ΠΟΠ και ΠΓΕ είναι δύο από τα πλέον σημαντικά παγκοσμίως αφού έχουν τύχει διεθνούς αναγνώρισης και αξιοπιστίας. Η ελληνική αγροτική παραγωγή έχει αναδείξει πολλά τέτοια προϊόντα, βασιζόμενη στο εγχώριο γενετικό υλικό, σε παραδοσιακούς τρόπους καλλιέργειας και συνταγές για να επιτύχει την παραγωγή προϊόντων υψηλής ποιότητας. Υπάρχουν αρκετά ακόμα εγχώρια προϊόντα, τα οποία έχουν μεγάλη προοπτική για να διεκδικήσουν ένα τέτοιο σήμα και να προχωρήσουν στην κατάκτηση μεριδίου της παγκόσμιας αγοράς.

Η κατηγορία ΠΟΠ (Προϊόν Ονομασίας Προέλευσης), περιέχει προϊόντα φημισμένα για τα χαρακτηριστικά τους, τον τρόπο παραγωγής τους ή την ιστορικότητα τους. Η παραγωγή σε κάθε στάδιο και αν χρειάζεται και η μεταποίησή τους λαμβάνει χώρα εντός της οριοθετημένης περιοχής εξ ολοκλήρου. Ο δεσμός με τον τόπο παρασκευής του προϊόντος και η ιδιαιτερότητά τους αποτελούν αναπόσπαστο τμήμα της πιστοποίησης του προϊόντος.

Στα προϊόντα ΠΓΕ (Προϊόν Γεωγραφικής Ένδειξης) ανήκουν όσα έχουν μια ιδιαιτερότητα που συνδέεται με παραδοσιακό τρόπο παρασκευής ή/και δεσμό με τον τόπο. Η παραγωγική διαδικασία μαζί με την μεταποίηση (όπου χρειάζεται) πραγματοποιείται κατά κύριο λόγο εντός της οριοθετημένης περιοχής, ενώ δύναται η πραγματοποίησης κάποιων παραγωγικών σταδίων εκτός αυτής.

Στο πλαίσιο της μελέτης, έγινε διαβούλευση -με ευθύνη της Περιφέρειας Βορείου Αιγαίου- στα νησιά που περιλαμβάνονται στην επικράτειά της και απέφερε την πρόταση για μελέτη και αξιολόγηση προς πιστοποίηση των παρακάτω παραδοσιακών προϊόντων:

1. Σαρδέλα Καλλονής
2. Μέλι Άναμα Ικαρίας
3. Άνυδρο Τοματάκι Χίου
4. Μέλι Χίου
5. Τριαντάφυλλο Χίου
6. Καθούρα Ικαρίας
7. Μπούκνα Σάμου
8. Κρεμμύδι Κουμείκων
9. Μέλι Ψαρών
10. Ελιά Κολοβή Λέσβου

Η αξιολόγηση των στοιχείων που μελετήθηκαν ανέδειξε ως πλέον ώριμα για άμεση συνέχιση της έρευνας με στόχο τη σύνταξη φακέλου πιστοποίησης ως προϊόντων ΠΟΠ των παρακάτω παραγωγών:

1. *Σαρδέλα Καλλονής*, ένα προϊόν με φήμη που υπερβαίνει τα γεωγραφικά όρια της χώρας. Το προϊόν αλιεύεται στον κόλπο της Καλλονής του νησιού, ο οποίος λόγω ιδιαίτερων γεωμορφολογικών διαθέτει ένα πολύ ιδιαίτερο οικοπεριβάλλον, αφού είναι κλειστός (με άνοιγμα μόνο στο νότο) και αρκετά ρηχός με αποτέλεσμα τα νερά του να είναι θερμότερα σε σύγκριση με την ανοικτή θάλασσα. Παράλληλα, τα ύδατά του έχουν μεγαλύτερη αλατότητα και το περιβάλλον είναι περισσότερο ευτροφικό. Το επόμενο στάδιο θα πρέπει να αφορά τη συγκριτική μελέτη της σύστασης του λιπαρού περιεχομένου της *Σαρδέλας Καλλονής* με το αντίστοιχο περιεχόμενο από άλλες σαρδέλες. Η μελέτη αυτή θα διεξαχθεί στο άμεσο μέλλον από το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών.
2. *Μέλι Άναμα της Ικαρίας*, για το οποίο η προοπτική πιστοποίησης με ένα Ευρωπαϊκό σήμα είναι ιδιαίτερα αισιόδοξη καθώς αφορά ένα φημισμένο προϊόν, γνωστό για πολλά χρόνια για τις ιδιότητες και την ιδιαιτερότητά του. Η ιδιαιτερότητά του έγκειται στην εκτεταμένη παρουσία της Ερείκης (*Erica arborea L.*) στο νησί σε σχέση με τα υπόλοιπα μελισσοκομικά φυτά. Είναι ένα προϊόν που ήδη διακινείται και εκτός συνόρων, οπότε η πιστοποίησή του αναμένεται να συμβάλλει στην αναβάθμισή του. Ως επόμενο βήμα, είναι σημαντικό να προσδιοριστούν-καταγραφούν επίσημα τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του μελιού αυτού και να γίνει σύγκριση με ομοειδών μέλια, εργασία που θα γίνει στο Γεωπονικό Παν/μιο Αθηνών.
3. *Άνυδρο Τοματάκι Χίου*, ένα προϊόν για το οποίο η παραδοσιακή τεχνική χειρισμού αποτελεί ένα πολύ ισχυρό προτέρημα στη σύνταξη του φακέλου. Η ιστορικότητα του προϊόντος και η σύγκριση με το ήδη πιστοποιημένο τοματάκι Σαντορίνης ΠΟΠ, αναδεικνύουν τη διαφορετικότητά του. Ως ΠΟΠ ιδιαίτερη σημασία θα έχει η προσπάθεια προώθησής του στην αγορά και ο μοριακός προσδιορισμός της ποικιλίας (εργασία που θα γίνει στο άμεσο μέλλον) καθώς πρόκειται για σπόρους που ανακυκλώνονται κάθε χρόνο εντός του νησιού.

Από τα υπολειπόμενα προϊόντα, μια σημαντική προοπτική διαβλέπεται για τα προϊόντα της Σάμου σύκα ποικιλίας *Μπούκνα* και *κρεμμύδια Κουμμείκων*, κυρίως λόγω της ιδιαιτερότητάς τους η οποία θα μπορούσε να αποτελέσει βάση για τη μελλοντική τους πιστοποίηση. Όμως, για την περαιτέρω συνέχιση της διαδικασίας πιστοποίησης των προϊόντων αυτών υπάρχουν κάποιοι περιορισμοί που συνδέονται κυρίως με το εύρος της παραγωγής τους και ίσως κάποια σημεία της ιδιαιτερότητας που θα πρέπει να διευκρινιστούν περαιτέρω, κυρίως για το κρεμμύδι. Έτσι, απαιτείται άμεση συνεννόηση-συνεργασία με τοπικούς παράγοντες και -σε μεταγενέστερο χρόνο- η διενέργεια περαιτέρω έρευνας.

Αντίστοιχα είναι και τα δεδομένα που συλλέχθηκαν για την Καθούρα της Ικαρίας, ένα τυρί που θα μπορούσε μελλοντικά να αποτελέσει προϊόν προς κατοχύρωση και ανάδειξη αφού όμως ολοκληρωθεί μια σειρά μελετών για το προϊόν, τη διατροφική του αξία και την ιδιαιτερότητά του. Επίσης, εάν ληφθεί υπόψη ότι η πιστοποίηση στοχεύει στην επέκταση του όγκου της παραγωγής (και την αύξηση των παραγωγών-τυροκόμων) ερώτημα αποτελεί η δυνατότητα αύξησης της παραγωγής με δεδομένα τα όρια του νησιού και της τοπικής κτηνοτροφίας.

Από τα υπόλοιπα προϊόντα, περισσότερο ευοίωνα προς κατοχύρωση -σε μελλοντικό χρόνο- είναι το *Μέλι Χίου* και η Κολοβή *Ελιά Λέσβου* (βρώσιμη). Για τα προϊόντα αυτά υπάρχει μια καλή παραγωγική βάση. Αφενός για την Κολοβή Ελιά, το προϊόν είναι συνυφασμένο με το νησί της Λέσβου και διάσημο για το λάδι που παράγει η ελιά αυτή, το οποίο είναι ήδη κατοχυρωμένο. Έτσι, αναδεικνύονται προοπτικές να αναδειχθεί-πιστοποιηθεί και ως βρώσιμη η ποικιλία αυτή. Αφετέρου είναι ευοίωνες οι προοπτικές για πιστοποίηση για το προϊόν μέλι της Χίου, κυρίως λόγω της φήμης του για κατοχύρωση ως προϊόντος ΠΓΕ.

Τέλος, η προσπάθεια πιστοποίησης των προϊόντων τριαντάφυλλο της Χίου και μέλι Ψαρών θα αποτελέσει μια πιο περίπλοκη διαδικασία αφού τα στοιχεία που συλλέχθηκαν στη φάση αυτή -συγκριτικά με τα υπόλοιπα προϊόντα- κρίνονται ως μη επαρκή για να αποδειχθούν άμεσα οι ιδιαιτερότητες που δικαιολογούν την κατοχύρωσή τους. Για τα προϊόντα αυτά απαιτείται η διενέργεια περισσότερων μελετών ώστε μελλοντικά να γίνει δυνατή η κατοχύρωσή τους.

Σαρδέλα Καλλονής



Περιγραφή

Η σαρδέλα Καλλονής, είναι ένα προϊόν αλιείας από τους κόλπους της νήσου Λέσβου-Μυτιλήνης, του Αιγαίου Πελάγους. Ο κόλπος της Καλλονής είναι ο μεγαλύτερος κόλπος του νησιού και -λόγω μεγέθους- έχει χρησιμοποιηθεί για τον ονομαστικό προσδιορισμό του προϊόντος. Χαρακτηριστικό του κόλπου είναι το ιδιαίτερα στενό άνοιγμά του που βρίσκεται από τη νότια πλευρά του. Με βάση τη γεωμορφολογία αυτή το θαλάσσιο οικοσύστημα του κόλπου χαρακτηρίζεται από θερμότερα ύδατα και υψηλότερη αλατότητα, με αποτέλεσμα να έχει δημιουργηθεί ένα ιδιαίτερο θαλάσσιο οικο-περιβάλλον για τους οργανισμούς που εμπεριέχονται και αναπτύσσονται στο μέρος αυτό. Ειδικότερα, η σαρδέλα Καλλονής αποτελεί ένα εμβληματικό προϊόν για το νησί και αποτελούσε για χρόνια ένα σημαντικό τμήμα της τοπικής επισιτιστικής κάλυψης και επιχειρηματικής δραστηριότητας.

Γαστρονομικά αποτελεί μέρος πολλών τοπικών -και όχι μόνο- συνταγών, με πλέον χαρακτηριστικό γνώρισμα την πλούσια γεύση της. Ο συνηθέστερος τρόπος να τη δοκιμάσει κάποιος είναι είτε παστή ή ψητή στη σχάρα. Παρότι το είδος αυτό της σαρδέλας (*Sardina pilchardus*) είναι γνωστό ως πλούσιο σε λιπαρά, όμως το γεγονός ότι ζει στους κόλπους του νησιού όπου οι συνθήκες είναι ιδιαίτερες (όπως προαναφέρθηκε) και του φαινομένου του ευτροφισμού που είναι πιο έντονο στις περιοχές αυτές σε σύγκριση με το ανοιχτό πέλαγος, καθιστούν τους τοπικούς πληθυσμούς περισσότερο λιπαρούς και κατά αναλογία πιο γευστικούς.

Για το προϊόν σαρδέλα Καλλονής υπάρχει πληθώρα αναφορών στον τύπο, το διαδίκτυο, αλλά κυρίως στις περιγραφές των ντόπιων και των τουριστών που την έχουν γευτεί. Ακόμα πιο σημαντικές και παραστατικές είναι οι περιγραφές που αναφέρονται στη λαογραφική-ιστορική πλευρά του προϊόντος, στην τεχνική του ψαρέματος και της μεταποίησής του στο πέρασμα των ετών, αλλά και στα έθιμα και παραδόσεις που αναπτύχθηκαν γύρω από το προϊόν αυτό.

Βιβλιογραφικές Αναφορές για το Προϊόν

Στο βιβλίο-ημερολόγιο του Έλληνα πεζοπόρου Μ. Ι. Μιχαηλίδη, *Πεζοπορικές εντυπώσεις - Η Νήσος Μυτιλήνη* που εκδόθηκε το 1903, περιγράφεται η επίσκεψή του στο νησί και αναφέρονται όλα όσα του τράβηξαν το ενδιαφέρον. Μεταξύ άλλων αναφέρεται συχνά στη σχέση των κατοίκων με τη θάλασσα και στα επαγγέλματα όπου έχουν αναπτυχθεί βασισμένα πάνω στη σχέση αυτή. Δεν παραλείπει να καταγράψει την επιχειρηματική και εμπορική δραστηριότητα με κάθε λεπτομέρεια. Όταν θέλει να περιγράψει σχετικά με την εμπορία της σαρδέλας Καλλονής, την αποκαλεί χαρακτηριστικά ως ονομαστή και φημισμένη. Κατά την παρουσία και ξενάγησή του στο νησί το 1903 ο Μ.Ι. Μιχαηλίδης αναφέρεται σε ένα ήδη ευρέως γνωστό προϊόν το οποίο εξάγεται και εκτός του νησιού.

(...Αλλά και στο επίνειο Ελπίδα υπήρχε το ελαιοτριβείο ΚΟΥΡΤΖΗ και το σαπωνοποιείο ΚΛΑΔΟΓΕΝΗ-ΣΑΡΑΝΤΙΔΗ ενώ πραγματοποιούνταν και μεγάλες εξαγωγές της ονομαστής σαρδέλας...)

Ο Στρατής Μυριβήλης είναι ένας από τους σημαντικότερους Έλληνες πεζογράφους, γεννήθηκε το 1890 στη Μυτιλήνη και συγκαταλέγεται μεταξύ των συγγραφέων της γενιάς του 30'. Στο έργο του *Απ' την Ελλάδα*, που εκδόθηκε το 1949, αφιερώνει ένα κεφάλαιο στη Μυτιλήνη και συγκεκριμένα σε χαρακτηριστικά για τον ίδιο στοιχεία του νησιού και της ζωής εκεί. Έχοντας ζήσει για χρόνια στο νησί και γνωρίζοντας καλά τα τοπικά εδέσματα δεν παραλείπει να αναφερθεί σε ποικίλα γαστρονομικά στοιχεία, συμπεριλαμβανομένων και των σαρδελών Καλλονής. Συγκεκριμένα, αναφέρεται στη σαρδέλα Καλλονής χαρακτηρίζοντάς την ως γλυκιά, αφήνοντας να εννοηθεί το πόσο του άρεσε καθώς αυτός ο χαρακτηρισμός μόνο μεταφορικός θα μπορούσε να χαρακτηριστεί.

(...να ψαρέψουν την πιο γλυκιά σαρδέλα στον «Κόλπο της Καλλονής»...)

Ο Σουρούνης Αντώνης, με το μυθιστόρημά του *Ο χορός των Ρόδων* που έκδωσε το 1994, κέρδισε το κρατικό βραβείο μυθιστορήματος του 1995. Πρόκειται για έναν συγγραφέα εξαιρετικά αγαπητό στο ευρύ λογοτεχνικό κόσμο, με χαρακτηριστικό συγγραφικό τρόπο να περιγράφει εικόνες των έργων του, με έντονη γλαφυρότητα και ένταση. Έτσι, οι αναγνώστες του αναφερόμενου βραβευμένου βιβλίου, βρήκαν στις σελίδες του την σαρδέλα Καλλονής να αναφέρεται δίπλα σε εξίσου δημοφιλή και πιστοποιημένα προϊόντα, όπως οι ελιές Καλαμών, οι πιπεριές Φλωρίνης, κα.

(...Σε λίγο ήρθε κρατώντας ψηλά πάνω στα δάχτυλά του μια μεγάλη ρηχή πιατέλα με καλαματιανές ελιές, κόκκινες πιπεριές Φλωρίνης, παστές σαρδέλες Καλλονής και στρογγυλό παστοურμά Ξάνθης...)

Το περιοδικό *Νέα Εστία* είναι ένα ελληνικό λογοτεχνικό περιοδικό, το οποίο εκδόθηκε για πρώτη φορά το 1929. Ιδρύθηκε από τον Κωνσταντίνο Σαραντόπουλο με διευθυντή τον λογοτέχνη και δημοσιογράφο Γρηγόριο Ξενόπουλο. *Νέα* τεύχη του συνεχίζουν να εκδίδονται, με αποτέλεσμα να θεωρείται το μακροβιότερο λογοτεχνικό περιοδικό της Ελλάδας. Στο τεύχος 1779 του 2005, σε αντιγραφή χωρίου έργου του Κολλάρου που γράφτηκε το 1929, αναφέρεται η σαρδέλα Καλλονής σε περιγραφή μιας βραδινής συνάντησης μιας παρέας στον Μόλυβο της Μυτιλήνης. Σε άλλο χωρίο αναφέρεται και τρόπος μαγειρέματος της σαρδέλας, συγκεκριμένα οφτές στα κάρβουνα. Το προϊόν αναφερόμενο μέσα σε συγγραφικά

έργα (είτε λογοτεχνικά είτε πεζά κείμενα), περνά σε πιο στενό τοπικό λαογραφικό δέσιμο με τον τόπο.

(...Βράδυ Σαββάτου Μόλυβος. Σαρδέλες Καλλονής. Νάσος, Κοσμάς. Λυδία, Θελξιόπη. Ο Περικλής ρυθμίζει τις ποσότητες...)

Ο Παύλος Μεθενίτης, στο δεύτερο βιβλίο της καριέρας του ως συγγραφέας που έκδωσε το 2005, με τίτλο *Ο άλλος*, έλαβε πολύ καλές κριτικές για το μυθιστόρημά του. Ο ήρωάς του, ο οποίος είναι ένας άνδρας που ζει τη ζωή που ήθελε δραπετεύοντας από την καθημερινότητά του με τα χρήματα του αφεντικού του, κάνει διάφορες σπατάλες ξοδεύοντας συνεχώς. Μέσα στις σπατάλες του αυτές, δεν παράλειπε να επιλέγει εκλεκτά προϊόντα για να δοκιμάζει και να τρώει. Στα εκλεκτά αυτά προϊόντα συμπεριλαμβάνει τις σαρδέλες Καλλονής, ένα ψάρι για το οποίο είχε ακούσει, αλλά όμως δεν είχε δοκιμάσει με την άλλοτε απαιτητική ζωή του.

(...μέχρι εξωτικές λιχουδιές, όπως ο σμιγδαλένιος χαλβάς, οι σαρδέλες Καλλονής και οι χυμοί βερίκοκο...)

Γενικά, η σαρδέλα είναι ένα ψάρι που είναι γνωστό στην Ελλάδα από πολύ παλιά. Χαρακτηριστικά αναφέρεται ότι ο Αριστοτέλης πήγε στο νησί της Μυτιλήνης για να συναντήσει τον Θεόφραστο και στη συνέχεια συνέγραψε το έργο του *Περί τα Ζώα Ιστορίαι*, ένα από τα πιο γνωστά του έργα που αποτελεί τον πρώτο επίσημο κατάλογο ειδών. Ο Αριστοτέλης, ως γιος ιατρού αναφέρεται πως ήταν εξοικειωμένος με την επιστήμη της ανατομικής. Έτσι, αξιοποιώντας την γνώση του αυτή κατάφερε να προσδιορίσει πολλά από τα είδη είτε χερσαία είτε υδρόβια που έβλεπε. Στην Μυτιλήνη λοιπόν μελέτησε και την σαρδέλα, της οποίας η αρχαία ονομασία ήταν Αφύην. Περιγράφει τον αναπαραγωγικό της κύκλο και δίνει πολλές λεπτομέρειες για την βιολογία του είδους, επηρεασμένος από τον τοπικό πληθυσμό που μελέτησε.

(...“Όσα δὲ μὴτ’ ὤτοκεῖ μὴτε ζωτοκεῖ, πάντα γίνεται τὰ μὲν ἐκ τῆς ἰλύος τὰ δ’ ἐκ τῆς ἄμμου καὶ τῆς ἐπιπολαζούσης σήψεως, οἷον καὶ τῆς ἀφύης ὁ καλούμενος ἀφρός γίνεται ἐκ τῆς ἀμμώδους γῆς· καὶ ἔστιν αὕτη ἡ ἀφύη ἀναυξῆς καὶ ἄγονος, καὶ ὅταν πλείων γένηται χρόνος, ἀπόλλυται, ἄλλη δὲ πάλιν ἐπιγίνεται, διὸ ἔξω χρόνου τινὸς ὀλίγου πᾶσαν ὡς εἶπεῖν τὴν ἄλλην γίνεται ὥραν· διαμένει γὰρ ἀρξάμενος ἀπὸ ἀρκτούρου μετοπωρινοῦ μέχρι τοῦ ἔαρος...)

Για το είδος της σαρδέλας, αρχαία αναφορά υπάρχει και στο έργο *Δειπνοσοφισταί* του αρχαίου Έλληνα Αθήναιου του Ναυκρατίτη. Ο Αθήναιος έζησε από τα μέσα του

2^{ου} αιώνα μΧ – αρχές του 3^{ου} αιώνα μΧ. Πρόκειται για έναν πολυπράγμονα άνθρωπο με κυριότερο σωζόμενο έργο του με τίτλο *Δειπνοσοφισταί*. Πρόκειται για μια πηγή πληροφοριών για παλαιότερους συγγραφείς, έργα και γεγονότα που δεν σώζονται. Στο συγκεκριμένο κείμενο αναφέρεται σε συμπόσιο 29 σημαντικών για την εποχή ανθρώπων στη Ρώμη κατά το οποίο συζητούνται ποικίλα θέματα. Μεταξύ αυτών δεν παραλείπονται τα γαστρονομικά θέματα στα οποία αναφέρεται και η σαρδέλα.

(...*ὄρφως, κάραβος, ἔσχαρος, ἀφύαι, θελόναι, κεστρεύς, σκορπίος, ἔγγελυς...*)

Μια ακόμα αναφορά του είδους που δηλώνει και την παρουσία του ψαριού αυτού στην αρχαία Ελλάδα είναι σε ένα μη σωζόμενο έργο του Αριστοφάνη. Ο Αριστοφάνης ήταν ένας από τους βασικούς εκπροσώπους του αρχαίου θεάτρου και ο βασικότερος κωμικός της εποχής. Σε χωρίο αυτών που σώζονται κάνει αναφορά σε ένα τυπικό διατροφολόγιο μη ξεχνώντας να συμπεριλάβει σε αυτό και τη σαρδέλα.

(...*Ἄλις ἀφύης μοι. παρατέταμαι γὰρ τὰ λιπαρὰ κάπτων. ἀλλὰ φέρεθ' ἠπάτιον, ἢ καπριδίου νέου κόλλοπά τιν'· εἰ δὲ μή, πλευρόν, ἢ γλῶτταν, ἢ σπλῆνά γ' ἢ νῆστιν, ἢ δέλφακος ὀπωρινῆς ἡτριαίαν φέρετε δεῦρο μετὰ κολλάθων ...*)

Διαδικτυακές Αναφορές για το Προϊόν

Στο διαδίκτυο στη βάση δεδομένων της Google, αναζητώντας το λήμμα σαρδέλα Καλλονής εμφανίζονται περίπου 11.700 αποτελέσματα, ενώ για την αγγλική εκδοχή Kalloni sardines περίπου 9.590. Αυτό δηλώνει πως το προϊόν αυτό είναι διεθνώς γνωστό. Οι αναφορές σε blogs και σε άλλου τύπου ιστοσελίδες είναι πολλές. Συγκεκριμένα στη Google αναζητώντας μόνο βίντεο θα βρει κανείς για την ελληνική και αγγλική εκδοχή της σαρδέλας Καλλονής συνολικά πάνω από 7.000 αποτελέσματα. Μεταξύ όλων αυτών των αναφορών είναι χαρακτηριστική μια στο blog Greek Gastronomy, όπου περιγράφεται η διατροφική προτίμηση της σαρδέλας στο πέρασμα των χρόνων και περιγράφεται ο τρόπος παρασκευής της παραδοσιακής παπαλίνας. Πρόκειται για τη σαρδέλα Καλλονής έπειτα από ειδικό πάστωμά της. Όσον αφορά τα βίντεο που μπορεί κανείς να βρει, ένα από αυτά είναι εκείνο με τίτλο *How to Eat Sardelles Pastes* στο οποίο πρωταγωνιστεί ένας αγγλόφωνος τουρίστας, παρουσιάζοντας τον τρόπο που κανείς μπορεί να φάει τις παστές σαρδέλες σε μια παραδοσιακή ταβέρνα του κόλπου της Καλλονής. Σε ένα ακόμα βίντεο το οποίο έχει τίτλο *Παναγιώτης Νανίδης, πρ. Αλιευτικού Συλλόγου Παράκτιας Επαγγελματικής αλιείας Δήμου Δυτικής Λέσβου* ο κύριος Νανίδης μιλά για το προϊόν και αναφέρεται και στην προοπτική πιστοποίησής του ως πρόεδρος του αρμόδιου αλιευτικού συλλόγου. Με τίτλο *Γιορτή της Σαρδέλας Καλλονής 1996 του ΣΤΕΛΙΟΥ ΣΑΜΑΡΑ (The Festival of Sardela Kallonis by STELIOS SAMARAS*, κανείς

μπορεί να βρει βίντεο όπου έχει τραβηχτεί από την καθιερωμένη γιορτή της σαρδέλας που λαμβάνει χώρα στην Καλλονή κάθε καλοκαίρι, ενώ με τον τίτλο *Ο Ταλαντούχος Σεφ Μανώλης Παπουτσάκης Μαγειρεύει Σαρδέλες Καλλονής ή Κολιούς Ατλαντικού, Λέσβος 2021*, κανείς θα παρακολουθήσει τον σεφ Παπουτσάκη να μαγειρεύει σαρδέλες Καλλονής, να δίνει στοιχεία για το προϊόν και τις ιδιαιτερότητές του. Τέλος, μεταξύ πολλών βίντεο που μπορεί κανείς να παρακολουθήσει σχετικά με το ψάρεμα της σαρδέλας στους κόλπους του νησιού, υπάρχει και ένα με τίτλο *Ψάρεμα σαρδέλας στον κόλπο της Καλλονής*, όπου ντόπιοι ψαράδες δίνουν μια συνέντευξη εν ώρα εργασίας, παρουσιάζοντας τους προβληματισμούς τους αλλά κατά κύριο λόγο τα χαρακτηριστικά της δουλειάς τους κατά την αλιευτική περίοδο της σαρδέλας.

Ιδιαίτερα Χαρακτηριστικά του Προϊόντος

Βασικό χαρακτηριστικό αφορά το γεγονός ότι μορφολογικά η σαρδέλα Καλλονής εμφανίζει έντονες διαφορές από τις υπόλοιπες σαρδέλες που ζουν εκτός των κόλπων του νησιού της Μυτιλήνης. Όμως, η μορφολογική αυτή διαφοροποίηση δεν μεταφράζεται σε μοριακή διαφορά, οπότε η φαινοτυπική διαφορά έγκειται μόνο στο διαφορετικό «εξωτερικό» περιβάλλον. Αποτύπωση αυτών γίνεται σε ποικίλες επιστημονικές μελέτες που έχουν πραγματοποιηθεί τα τελευταία χρόνια.

(...Comparison of Greek Sardina pilchardus haplotypes with those found in the global distribution of the species, for characterization of the Greek populations as Protective Geographic Indication (PGI) products

Can the population structure of three Greek marine species (Sardina pilchardus, Penaeus kerathurus, Mullus barbatus) become a tool for their future characterization as PGI products?...

Η διαφορά που σχολιάζεται και επιστημονικά αλλά και γαστρονομικά είναι πως οι σαρδέλες Καλλονής είναι πιο παχιές και συνήθως πιο μικρού μήκους. Υπάρχει ήδη μεθοδολογία προσδιορισμού των λιπαρών, η οποία αν χρησιμοποιηθεί μπορεί να λύσει απορίες σχετικά με πιθανό διαφορετικό προφίλ λιπαρών οξέων. Δεδομένου πως η διατροφή είναι διαφορετική μεταξύ των πληθυσμών εντός και εκτός των κόλπων της Μυτιλήνης, η πιθανή αυτή παραλλακτικότητα των λιπαρών οξέων δε μοιάζει ως απίθανη. Στο επόμενο διάστημα απαιτείται να διενεργηθούν μελέτες προς την κατεύθυνση αυτή στο ΓΕΩΠΟΝΙΚΟ ΠΑΝ/ΜΙΟ ΑΘΗΝΩΝ.

Μέλι Άναμα Ικαρίας



Περιγραφή

Το μέλι Άναμα είναι ένα από τα πλέον φημισμένα μέλια της Ελλάδας. Η παραγωγή του λαμβάνει χώρα στην Ικαρία, ένα νησί που βρίσκεται δυτικά της Σάμου και του συμπλέγματος των Φούρνων. Πολλές μελέτες έχουν πραγματοποιηθεί ως προς τη βιοποικιλότητά και την πανίδα του. Η ερείκη είναι ένα από τα πιο χαρακτηριστικά φυτά του νησιού και το φυτό από το οποίο παράγεται το μέλι Άναμα.

Το συγκεκριμένο μέλι, αποτελεί τμήμα της διατροφής των κατοίκων του νησιού και από πολλούς θεωρείται ότι η ευεργετική του ικανότητα είναι ένας από τους βασικούς λόγους της μακροζωίας αυτών. Ξεχωρίζει από μέλια άλλων ανθοφοριών και περιοχών με βάση τα οργανοληπτικά και φυσικοχημικά του χαρακτηριστικά. Ξεκινώντας από το χρώμα του, το οποίο είναι σκούρο καστανό και τη γεύση του που είναι έντονη. Πρόκειται για ένα μέλι λατρευτό από όσους γνωρίζουν από γευσιγνωσία.

Βιβλιογραφικές Αναφορές για το Προϊόν

Στο βιβλίο *Ikaria-Paradise in Peril* του Δρ. Γιάννη Χρυσόχου αναφέρεται η αφθονία του τοπικού μελιού στο νησί. Γραμμένο στα αγγλικά, το βιβλίο περιγράφει το νησί και σημαντικά σημεία της λαογραφίας του, τα τοπικά προϊόντα κ.α. Αναφορικά με τα τοπικά προϊόντα, σημειώνεται πολλές φορές μεταξύ άλλων η οργανοληπτική τους ιδιαιτερότητα.

(...in Ikaria was associated with the consumption of an ancient mountain herbal tea (phlaskomilia) that has been claimed to lower blood pressure, the local honey, wild greens...)

Ο Albert Bashe στο βιβλίο του *Dark Side of the Ocean: The Destruction of Our Seas, why it Matters, and what We Can Do about it*, κάνει αναφορά στο Ικαριώτικο μέλι. Πρόκειται για ένα σύγχρονο βιβλίο που εκδόθηκε το 2020 και στο οποίο ο συγγραφέας κάνει μια ανάλυση με τη δική του οπτική στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του θαλάσσιου και νησιωτικού χώρου. Το σημαντικό είναι ότι ενώ συνήθως οι αναφορές του σε προϊόντα είναι γενικευμένες, στην περίπτωση του μελιού της Ικαρίας δεν παραλείπει να αποτυπώσει το νησί παραγωγής, φανερώνοντας την ιδιαιτερότητα που έχει για τον ίδιο το προϊόν αυτό έναντι άλλων μελιών.

(...herbs, wines, and honey from Ikaria...)

Σε αρθρογραφία του Dan Buettner το 2013 σε περιοδικό με τον τίτλο *The Blue Zones Solution: Eating and Living Like the World's Healthiest People*, ένα εκλαϊκευμένο άρθρο στο οποίο σχολιάζει τα στοιχεία καθημερινότητας και διατροφής που φημολογείται πως προάγουν την μακροζωία. Μεταξύ των στοιχείων αυτών, ο Dan Buettner συμπεριλαμβάνει και το χαρακτηριστικό μέλι της Ικαρίας, ένα σκούρο μέλι του νησιού όπως αναφέρει που οι ντόπιοι κάτοικοι του νησιού έχουν ως φαρμακευτικό είδος. Εντυπωσιασμένος γράφει με γλαφυρό ύφος το για το εύρος των θεραπευτικών του ιδιοτήτων και αναφέρει τη χρήση του ως φαρμάκου για τον πονόλαιμο, τα κρυολογήματα ακόμα και για την επούλωση ανοιχτών πληγών. Το μέλι Άναμα λοιπόν, παρουσιάζεται ως ένα ισχυρό όπλο μακροζωίας σε ένα άρθρο προσιτό σε μεγάλο κομμάτι ανθρώπων εξαιτίας της αγγλικής γλώσσας και του ύφους συγγραφής.

(...Islanders use Ikarian honey-dark, thick, and rich- as a medicine to treat everything from colds and insomnia to healing wounds...)

Στο βιβλίο που η Diane Kochilas εξέδωσε το 2014 με τίτλο *Ikaria: Lessons on Food, Life, and Longevity from the Greek Island Where People Forget to Die: A Cookbook* παραθέτει έναν οδηγό μακροζωίας και γαστρονομίας της Ικαρίας. Στον τίτλο του βιβλίου αναφέρεται ότι οι κάτοικοι του νησιού αυτού ξεχνούν να πεθάνουν, προσθέτοντας αργότερα στα μέσα επίτευξης της μακροζωίας το Μέλι Άναμα. Οι Ικαριώτες διατρέφονται οι ίδιοι, αλλά και προβάλλουν την κατανάλωση του μελιού ερείκης από την Ικαρία ως ένα μυστικό προαγωγής της υγείας του ανθρώπου και τελικά της μακροζωίας.

(...and they often are, anama (heather) explodes...)

Σε άρθρο με τίτλο *Μη φύγεις από το νησί αν δε δοκιμάσεις...*, δίνεται ένας οδηγός όλων όσων πρέπει να γευτεί και να κάνει ένας ταξιδιώτης στην Ικαρία για να καταφέρει να έχει την πλήρη εικόνα του νησιού. Στο σημείο της γαστρονομίας ο αρθρογράφος περιγράφει με ιδιαίτερες λεπτομέρειες την Ικαριώτικη κουζίνα και τα παραδοσιακά τοπικά προϊόντα του νησιού. Το μέλι Άναμα αναφέρεται στις ομάδες αυτών των προϊόντων με μια ταύτιση της ονομασίας Άναμα και του μελιού Ικαρίας, κάτι που δείχνει τη δυναμική αυτού του είδους μελιού στην μελισσοκομία του νησιού. Στο άρθρο, η αναφορά στην ονομασία γίνεται με τη χρήση δύο «μ» (άναμμα), εναλλαγή έναντι των περισσότερων αναφορών στη βιβλιογραφία.

(...Με τι τρέφονται οι ντόπιοι και ζουν πολλά χρόνια; Ελαιόλαδο, παραδοσιακό κατσικίσιο τυρί «καθούρα», γνωστό από τον 17ο αιώνα, ντόπιο αγριοκάτσικο,

βότανα, ψάρια, καϊσιά, έναν τύπο βερίκοκου που γίνεται γλυκό κουταλιού, μέλι, γνωστό και ως «άναμμα»...)

Διαδικτυακές Αναφορές για το Προϊόν

Στον παγκόσμιο ιστό μπορεί κανείς να βρει μία από τις πιο γνωστές βάσεις αγοροπωλησιών γνωστή με την επωνυμία E-bay. Στην έκδοση του Ηνωμένου Βασιλείου πωλείται το μέλι Άναμα της Ικαρίας με την πλήρη μετάφραση στα αγγλικά. Το όνομα Άναμα και αντίστοιχα αναματόμελο μεταφέρεται με τον ίδιο τρόπο στην αγγλική γλώσσα. Το πιο σπουδαίο όμως είναι η τιμή με την οποία προσφέρεται αυτό το προϊόν, που αγγίζει τα \$167. Συνεπώς, όχι απλά είναι ένα προϊόν γνωστό σε ένα πληθυσμιακό σύνολο ανά τον κόσμο, αλλά απολαμβάνει και υψηλής τιμής χάρις την ποιότητά του. Σημαντικό είναι ακόμα, πως ομοειδή μέλια πωλούνται κατά μέγιστο στο 1/3, στην ίδια πλατφόρμα.

(...RARE 100% Natural Greek Ikarian Honey Pine Heather ANAMA Anamatomelo Ikaria...)

Στην ιστοσελίδα *europages.com* όπου αυτοπαρουσιάζονται εταιρείες από όλον τον κόσμο, υπάρχει ελληνική εταιρεία που περιγράφει το μέλι Άναμα. Η ιστοσελίδα αυτή χρησιμοποιείται από μεγάλη πληθυσμιακή ομάδα παγκοσμίως καθότι συνδυάζει πληροφορίες και για παροχή προϊόντων αλλά και υπηρεσιών. Έτσι οι επισκέπτες της έχουν την ευκαιρία να ενημερωθούν για το συγκεκριμένο μέλι, τα χαρακτηριστικά του οποίου παρουσιάζονται ως κορυφαία σύμφωνα με τον διεθνούς φήμης *chef Jamie Oliver*, ο οποίος δε διστάζει να το κατατάξει στην ίδια κατηγορία με το πιο φημισμένο παγκοσμίως μέλι *Manuka*. Η εταιρεία αυτή παρέχει το μέλι αυτό σε ξύλινη σκαλιστή συσκευασία και το προσφέρει μόνο κατόπιν παραγγελίας, αφού παράγεται σε περιορισμένες συγκριτικά με άλλα μέλια ποσότητες. Παρότι δε σχολιάζεται η τιμή του, ο τρόπος που παρουσιάζεται το προϊόν αυτό πιθανολογείται πως είναι ακριβό.

(...Even the world famous chef Jamie Oliver during his visit at Ikaria told that you could compare the Ikarian Honey "Anama", only with the famous Manuka Honey...)

Σε πολλές ιστοσελίδες και ακόμα περισσότερα blogs υπάρχουν αναφορές στο Άναμα της Ικαρίας, είτε από ειδικούς επιστήμονες και γευσιγνώστες, είτε από απλούς καταναλωτές. Το ιδιαίτερο στην ιστοσελίδα *beautynailhairsalons.com*, είναι πως η περιγραφή σε κάποιο από τα πολλά άρθρα, περιλαμβάνει τον όρο

φαρμακευτικό. Η διατροφή καθορίζει σε μεγάλο ποσοστό την υγεία ενός οργανισμού. Στην περίπτωση των Ικαριωτών, οι οποίοι το έχουν για πολλά έτη ενταγμένο στο εβδομαδιαίο διατροφολόγιό τους φημολογείται πως εντείνουν τη μακροζωία τους και την καλοζωία τους εξαιτίας αυτού του γεγονότος. Το προϊόν αυτό παρουσιάζεται να έχει ενδείξεις ως βοηθητικό έναντι του καρκίνου, των φλεγμονών και των μικροβίων, σύμφωνα με τον Dan Beuttner, συγγραφέα των βιβλίων Blue Zones και The Secrets to Living a Long Life.

(...Anama medicinal honey...Anama honey is just now being taken out of the kepselias (bee hives)...)

Διακρίσεις του Προϊόντος

Το μέλι Αναματόμελο ή αλλιώς Άναμα Ικαρίας, εκτός των άλλων, είναι ένα μέλι που βρίσκεται συχνά σε γευσιγνωστικούς διαγωνισμούς. Στον τελευταίο προ covid-19 διαγωνισμό μελιού στην περιφέρεια Βορείου Αιγαίου που έλαβε χώρα το Δεκέμβρη του 2019, το μέλι της κατηγορίας Άναμα έλαβε το πλατινένιο βραβείο. Η διάκριση αυτή είναι πολύ σημαντική καθώς, προέρχεται από έντονο ανταγωνισμό μεταξύ φημισμένων μελιών όπως αυτό της Λήμνου, της Χίου, των Ψαρών, της Μυτιλήνης, κ.α.

(...Από την Περιφέρεια Βορείου Αιγαίου οι Ετικέτες που βραβεύθηκαν είναι:

Πλατινένιο: Το μέλι Ερείκης (Άναμα) Ικαρίας παραγωγής Γιάννη Κόχυλα.

Χρυσό: Το μέλι Λήμνου “HONEY HASAPIS” θυμαριού, παραγωγής Δημήτρη Χασάπη.

Αργυρό: Το μέλι Λήμνου ANΘΟΜΕΛΟ του Αγροτικού Μελισσοκομικού Συνεταιρισμού Λήμνου.

Χάλκινο:

α) Το μέλι Ικαρίας ΠΕΥΚΟ-ΑΝΘΕΩΝ Παραγωγής Κόχυλα Γιάννη.

β) Το μέλι Λέσβου LESVOS HONEY θυμαριού. Παραγωγής Στάθη και Απόστολου Κοντού...)

Ιδιαίτερα Χαρακτηριστικά του Προϊόντος

Στο επιστημονικό άρθρο με τίτλο *Genetic variability in Greek honey bee (A. mellifera L.) populations using geometric morphometrics analysis*, των Μαρία Μπουγά και Φανή Χατζήνα που δημοσιεύτηκε το 2005, δίνονται στοιχεία σχετικά με τον πληθυσμό των μελισσών της Ικαρίας. Η έρευνα αυτή συγκρίνει μεταξύ τους

ελληνικούς πληθυσμούς μελισσών, ως προς το γενετικό υλικό. Τα αποτελέσματά της έδειξαν, πως ανά την επικράτεια της χώρας υπάρχουν κάποιες παραλλαγές. Στο μορφογενετικό δέντρο που παρατίθεται στο άρθρο, ο πληθυσμός της Ικαρίας φαίνεται να έχει τις περισσότερες παραλλαγές, όχι όμως σημαντικές για να αναφερθεί κανείς σε διαφορετικό υποείδος. Οι παραλλαγές αυτές αποδίδονται στο γεγονός πως στα νησιά η μελισσοκομία δεν είναι νομαδική, οπότε οι πληθυσμοί αυτογονιμοποιούνται σε μεγάλο βαθμό.

(...Our current study results are partly in disagreement with a preliminary study of ours concerning populations of the mainland and Aegean islands (Hatjina et al., 2002) where we detected a 'Macedonia like group' in the mainland and part of Crete while the populations from Rodos, Astypalaia and Icaria (Aegean islands) were clearly differentiated from the rest ones and formed a distant group...)

Σε περίληψη στο Wound Healing and Tissue Remodelling, με τίτλο *Stimulation and Protection of Cutaneous Sensory Neuron System induced by Forest Honey from Icaria Island*, των R. Kurfurst, O. Jeanneton, E. Gras, R Steinschneider, L. Mazzina, P. Choisy, S. Schnebert K. Pays, παραθέτουν μια ιδιαίτερη ιδιότητα και μοναδικότητα του Ικαριώτικου μελιού. Συγκεκριμένα, το μέλι από την Ικαρία, διεγείρει την ανάπτυξη του νευρικού συστήματος και προστατεύει τη λειτουργία του. Παράλληλα, σχετίζεται με μια δράση που μοιάζει με εκείνη της β- ενδορφίνης, καθιστώντας αυτό το δασικό μέλι από το νησί της Ικαρίας έναν καλό παράγοντα για τη διατήρηση της ομοιόστασης του ανθρώπινου δερματικού νευρικού συστήματος και του δέρματος, όπως χαρακτηριστικά αναφέρουν οι συγγραφείς.

(...These results indicate that FHII stimulates the development of neuronal network, protects its functionalities and suggest a beta-endorphin-like activity of this natural compound making this forest honey from Icaria island a good candidate for maintaining homeostasis of human cutaneous sensory neuron system and skin...)

Στο άρθρο *Trees and shrubs of Icaria Island (Greece)*, των Kazimierz Browicz και Jerzy Zieliński, που δημοσιεύτηκε το 1996, γίνεται μια καταγραφή των δέντρων και των θάμνων του νησιού της Ικαρίας, καθώς και η κάλυψή τους στο νησί. Το ανοιξιάτικο είδος *Erica arborea* L. φαίνεται να είναι εξαπλωμένο σε όλο το νησί, με αρκετή πυκνότητα, όπως φαίνεται και στην εικόνα.

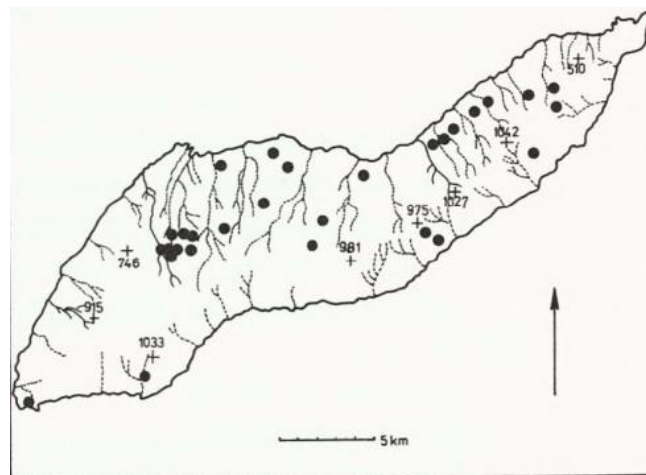


Fig. 16. *Erica arborea*.

Το βασικό είδος που είναι το χειμωνιάτικο *Erica manipuliflora* Salisb είναι το ίδιο εξαπλωμένο με πολύ μεγαλύτερη πυκνότητα. Το μέλι Άναμα προέρχεται από την ερείκη και η έντονη αυτή εξάπλωση του φυτού στο νησί αποκαλύπτει τον κορεσμό των μελιών σε σύσταση μέλι ερείκης.

(...*Erica manipuliflora* Salisb. A very common species throughout the island, from sea level to 1000 m...*Erica arborea* L. (Fig. 16) It occurs mainly in the north in *Pinus brutia* forests e.g. above Armenistis or in maquis as above Perdiki...)

Στο επιστημονικό άρθρο *Differentiation of monofloral citrus, rosemary, eucalyptus, lavender, thyme and heather honeys based on volatile composition and sensory descriptive analysis*, των L. Castro-Vázquez, M.C. Díaz-Maroto, M.A. González-Viñas, M.S. Pérez-Coello, δημοσιευμένο το 2009, πραγματοποιείται από ειδήμονες επιστήμονες μια συγκριτική μελέτη μονοποικιλιακών μελιών. Ένα από αυτά τα μέλια είναι το αναματόμελο. Στο ακόλουθο δενδρόγραμμα, παρουσιάζεται η διαφορετικότητα μεταξύ του μελιού ερείκης και άλλων κύριων κατηγοριών μονοποικιλιακών μελιών, βάση των χημικών ενώσεων που εμπεριέχονται σε αυτά.

L. Castro-Vázquez et al./Food Chemistry 112 (2009) 1022–1030

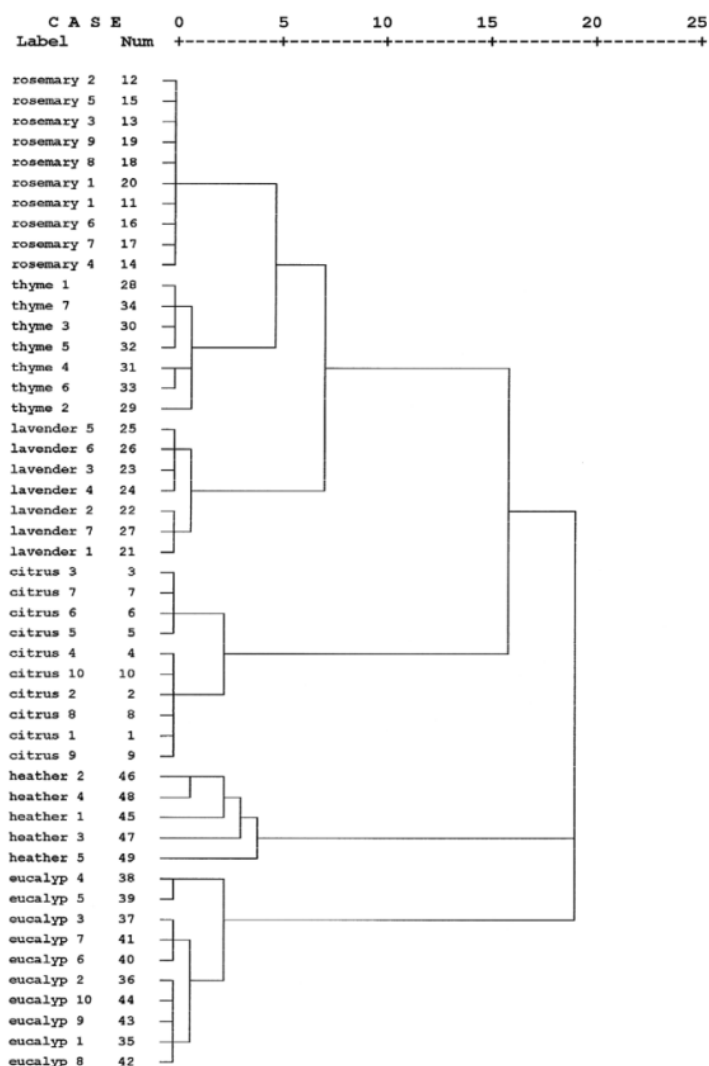


Fig. 1. Cluster analysis of volatile compounds of monofloral honeys. Dendrogram of honey samples using the Euclidean distance matrix.

Τ

ο μέλι της ερείκης φαίνεται να είναι κοντά σε εκείνο του ευκαλύπτου, ως προς τις χημικές τους ενώσεις. Όμως, στο ίδιο άρθρο γίνεται και οργανοληπτική κατηγοριοποίηση των μελιών. Στην κατηγοριοποίηση αυτή, όπως φαίνεται και στο παρακάτω διάγραμμα, η διαφορά των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών των δύο μελιών είναι εμφανή.

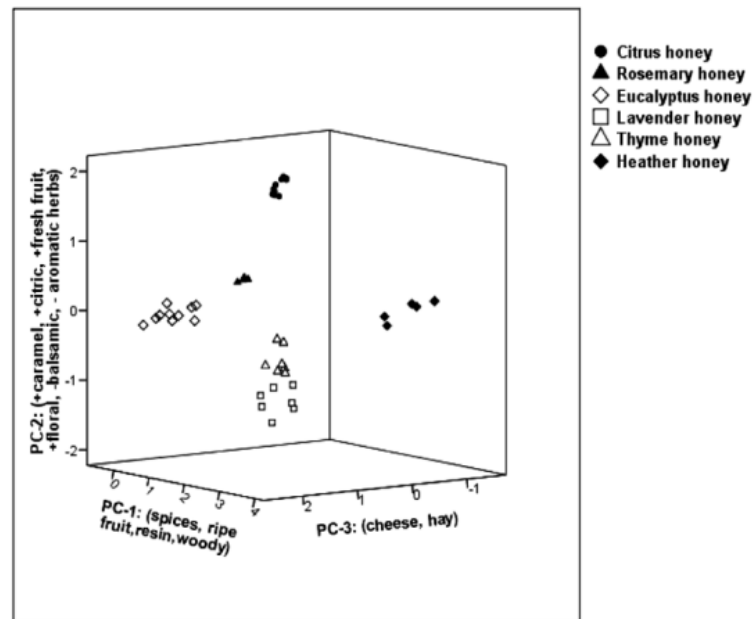


Fig. 3. Principal component analysis of the sensory scores of monofloral honeys. Projection of the honey samples in the space formed by PC-1, PC-2 and PC-3.

Κατά συνέπεια, ενώ τα δύο μέλια χημικά βρίσκονται κοντά τελικά διαφέρουν εξαιτίας της οργανοληπτικής τους ιδιαιτερότητας κάθε φορά.

(...The joint study of chemical and sensory variables in the characterisation of monofloral honeys may improve the differentiations of honey types, and may also provide some insights of the consumer preferences based on the honey aromas...)

Άνυδρο Τοματάκι Χίου



Περιγραφή

Το άνυδρο τοματάκι Χίου είναι ένα προϊόν αγροδιατροφής ιδιαίτερα γνωστό για τα έντονα αρώματά του και τον άνυδρο τρόπο καλλιέργειάς του. Κατά την ξήραυσή του διατηρεί το έντονο χρώμα του, καθότι αυτή πραγματοποιείται υπό σκιά. Η ποικιλία που χρησιμοποιείται είναι πλήρως εγκλιματισμένη στις συνθήκες του νησιού. Οι κάτοικοι του νησιού που καλλιεργούν τοματάκι κρατούν σπόρο από την παραγωγή τους για την επόμενη χρονιά. Η φύτευση του γίνεται πολύ νωρίς την άνοιξη με σκοπό να προλάβει τα τελευταία βρόχινα νερά του χειμώνα. Αν κάποιος έχει ταξιδέψει καλοκαίρι στη Χίο, πιθανόν και να έχει την εικόνα των κρεμασμένων τομάτες που αποξηρύνονται περασμένες σε ενιαίο σκηνί.

Βιβλιογραφικές Αναφορές για το Προϊόν

Στ περιοδικό *Τριπτόλεμος* που εκδίδει το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, στο 45^ο τεύχος που τον χειμώνα του 2019 άρθρο της καθ. Πηνελόπης Μπέμπη και του Ροίκου Θανάπουλου αναφέρεται στην ποικιλία «άνυδρου τοματάκι Χίου». Η αναφορά έγινε στο πλαίσιο άρθρου με κεντρικό θέμα την κλιματική αλλαγή και την προσαρμοστικότητα των εγχώριων ποικιλιών. Συγκεκριμένα, το άνυδρο τοματάκι αναφέρεται ως μια τοπική ποικιλία εξαιρετική ανθεκτική στην ξηρασία και ένα σημαντικό παράδειγμα για την πορεία των κηπευτικών για προσαρμογή σε μια καινούρια περιβαλλοντική συνθήκη με λίγες βροχοπτώσεις.

(...Τι είναι η τοπική ποικιλία; Αποτελεί ένα δυναμικό πληθυσμό με ιστορική προέλευση, διακριτή ταυτότητα και στερείται επιστημονικής βελτιωτικής παρέμβασης, όπως επίσης είναι συχνά γενετικά ποικιλόμορφη, έχει τοπική προσαρμοστικότητα και συνδέεται με παραδοσιακά συστήματα καλλιέργειας (Camacho Villa et al. 2005)... Με αυτόν τον τρόπο ο γεωργός συνδημιουργεί για παράδειγμα τον ξηρικό αραβόσιτο, κατάλληλο για τους αγρούς του, την άνυδρη ντομάτα στη Χίο (Εικόνα 3) και την Σαντορίνη...)

Σε τουριστική ιστοσελίδα με παγκόσμια απήχηση παρουσιάζονται τα Μαστιχοχώρια, τα νότια μέρη του νησιού, αλλά και τα προϊόντα που παράγονται μεταξύ των οποίων συγκαταλέγονται τα άνυδρα τοματάκια Χίου. Η αναφορά έχει ιδιαίτερη σημασία, καθώς βρίσκεται ανάμεσα σε αναφορές παγκόσμιων προορισμών και προτάσεων. Συγκεκριμένα περιγράφεται μια συνταγή με την οποία κανείς μπορεί να γευτεί το τοματάκι, με μια πιο ιδιαίτερη συνταγή

(...Απαραίτητη στάση στον Κανέλλο για τους φημισμένους λουκουμάδες. Τραγανοί εξωτερικά και αφράτοι από μέσα συνοδεύουν ιδανικά τον απογευματινό καφέ. Θα

γευτείτε γλυκούς με πραλίνα και λευκή σοκολάτα ή με μέλι και μαστίχα ή αλμυρούς με μεστούσικα άνυδρα τοματάκια και φέτα...)

Στο περιοδικό Πελίτι του οποίου το 7^ο τεύχος το 2007 υπάρχει άρθρο με τίτλο «Πελίτι Κατά Τόπους Αγροκτήματα η όλη παραγωγική διαδικασία για το άνυδρο τοματάκι Χίου». Σε αυτό αναφέρονται κάποιες ιδιαίτερες λεπτομέρειες για το προϊόν οι οποίες το διαφοροποιούν και το κάνουν μοναδικό. Στο άρθρο αυτό αρχικά δίνονται οδηγίες για την προετοιμασία και τη φύτευση του προϊόντος. Έπειτα ακολουθεί το μέρος που περιλαμβάνει την περιποίηση και τη συγκομιδή του, ενώ στο τέλος καταλήγει με το στάδιο της αποξήρανσης και της αποθήκευσης του προϊόντος. Η μεγαλύτερη διαφορά του έναντι του ομοειδούς και ανταγωνιστικού προϊόντος «τοματάκι Σαντορίνης», έγκειται στο γεγονός πως στην Χίο η διαδικασία της αφυδάτωσης λαμβάνει χώρα υπό σκιά και όχι με έκθεση στον ήλιο.

Στο βιβλίο του Γιάννη Κολλιάρου που εκδόθηκε το 2003 με τίτλο «Μιάν βολάν τσ' έναν τσαιρόν ήτον. Λαογραφία της Χίου: Τα 21 μαστιχοχώρια», καταγράφονται ποικίλα λαογραφικά χαρακτηριστικά που σχετίζονται με την παραγωγή της άνυδρης τομάτας στη Χίο. Ο συγγραφέας με γλαφυρότατο ύφος καταφέρνει να βάλει τον αναγνώστη να σχεδιάσει στο μυαλό του της εικόνες που του περιγράφονται. Δεν αμελεί να μιλήσει για τον τρόπο που κρεμιούνται για την ξήρανση τα τοματάκια, δηλαδή περασμένα σε σκοινί, σε σκιερό μέρος. Μαζί με τα τοματάκια κρεμούσαν παραπλήσια και άλλα προϊόντα από τον κήπο όπως είναι τα κρεμμύδια τους τα σκόρδα τους κ.α.

(... Υπήρχαν επίσης κρεμασμένα σε « ρέστες » (αρμαθιές) κρεμμύδια , σκόρδα, ντοματάκια άνυδρα , σε φέτες αποξηραμένα κολοκύθια , ντομάτες , μελιτζάνες και μπάμιες...)

Διαδικτυακές Αναφορές για το Προϊόν

Τα διαδικτυακά forum είναι ένας σύγχρονος τρόπος για να επικοινωνήσει κάποιος ποικίλα θέματα που τον απασχολούν σε άλλους ανθρώπους. Σε μια συζήτηση του 2018 που έλαβε χώρας σε forum για ψαροντούφεκο, ένας Χιώτης καλεί εκείνο το καλοκαίρι τους ενδιαφερόμενους να τους προσφέρει άνυδρο τοματάκι που ο ίδιος παράγει στο κήπο του στο Πυργί. Με έκδηλη την Χιώτικη φιλοξενία προδίδει το πόσο κοινό προϊόν είναι το τοματάκι Χίου στα εκεί νοικοκυριά για να έχει να το κεράσει αν χρειαστεί απλόχερα.

(...σταματήστε στο Πυργί να σας χαρίσω άνυδρα ντοματάκια! Γιατί η Νότια Χίος ουδέποτε είχε αφθονία νερού...)

Στο pinterest, την πιο γνωστή ιστοσελίδα για ιδέες καλλιτεχνικής -και όχι μονοφύσης, εμφανίζεται μια γυναίκα τρίτης ηλικίας σε ένα παραδοσιακό Χιώτικο μικρό μπαλκόνι. Η ίδια είναι περιτριγυρισμένη από κρεμασμένα τοματάκια τα οποία κάνουν άμεση αντίθεση με τα λευκά μοτίβα των τοίχων. Εντυπωσιασμένος ο φωτογράφος μιλά για τα παραδοσιακά προϊόντα και πιάτα που βασίζονται στο τοματάκι και επισημαίνει ότι το διάστημα παραγωγής-συλλογής για το τοματάκι είναι από την άνοιξη έως Αύγουστο.

(...Every year, in only one village on the island of Chios, Greece, the women gather and make long strings of wild tomatoes that have grown from the Spring until mid August. These tomatoes are unique on the island of Chios and are not given any water at all during their cultivation. The strings of tomatoes are left on the balconies to dry and are used by the 'cooks' throughout the winter to season their traditional dishes...)

Σε διάφορα ακόμα blogs όπως αυτά με τίτλο Ρέστες (μάτσες, τσαμπιά, κρεμάστρες) και Παραδοσιακά τοματάκια Χίου, γίνεται μια κατάθεση εμπειριών από ανθρώπους που έχουν ταξιδέψει στη Χίο και έχουν ξαναδεί τέτοιες εμπειρίες. Αναφέρουν το κρέμασμα, τα πλούσια αρώματα και τις όμορφες εικόνες. Σε μία βόλτα στα νότια χωριά του νησιού, όπου και είναι πιο έντονη η παραγωγή, σύμφωνα με τα blogs μπορεί να δούμε και άλλα πράγματα. Επιπλέον, είναι σύνηθες να γίνεται σύγκριση μεταξύ Χίου και Σαντορίνης για το τοματάκι.

(...οι κάτοικοι έχουν τα τοματάκια τους κρεμασμένα το ταξίδι σου γίνεται αυτομάτως πιο ενδιαφέρον...Οι Χιώτες μάλλον ξέρουν πιο πολύ από τον καθένα τι σημαίνει γευστικό τοματάκι...)

(...Ειδικά κατά το καλοκαίρι δεν τα ποτίζουν και έτσι γίνονται μικρά και πολύ νόστιμα...Να ευχαριστήσω τον φίλο μου κ. Παναγιώτη, για τις πληροφορίες και την άδειά του να βγάλω τις φωτογραφίες μέσα από την Ταβέρνα του στην Παφυλίδα της Χίου...είναι μια ποικιλία ντόπια που οι ίδιοι οι κάτοικοι κρατούν σπόρο για την επόμενη εποχή...)

(...οι Χιώτες ακολουθούσαν αρκετά διαφορετική επεξεργασία, την ξήρανση στη σκιά...)

Ψάχνοντας στο youtube, μπορεί κανείς να βρει σχετικό βίντεο μιας μικρής κλίμακας επιχείρησης που παράγει άνυδρο τοματάκι και πολλά στην παραγωγή σάλτσας από αυτό. Πρόκειται για έναν νέο άνθρωπο που αποφάσισε να επιστρέψει στο χωριό και να δημιουργήσει βασιζόμενος στο δυνατό αυτό προϊόν. Η οικονομικές του

απολαβές από τα ερωτήματα που του έγιναν είναι αρκετά υψηλές και ικανές για έναν νέο να ξανα-ονειρευτεί.

Σε ανάρτηση του 2019 σε blog, αναφέρεται η ίδρυση ενός παρασκευαστηρίου ζυμαρικών από τον γνωστό σεφ Νίκο Κωνσταντουλάκη στη Βέσσα της Χίου. Μεταξύ των πρώτων υλών που χρησιμοποιεί, είναι και το τοπικό άνυδρο τοματάκι Χίου.

(...χρησιμοποιεί φρέσκα υλικά όπως το σέσκουλο, το άνυδρο ντοματάκι, την τσουκνίδα ή το χιώτικο μανταρίνι, για να παρασκευάσει -χωρίς πρόσθετα, χρωστικές ή συντηρητικά- μια πρωτότυπη γκάμα ζυμαρικών...)

Σε ελληνογερμανικό blog, το 2016 ο Γιώργος Μονογιούδης αρθρογράφοντας για την Χίο δεν παραλείπει να αναφερθεί στο άνυδρο τοματάκι Χίου. Δημιουργεί εικόνες με τις παραδοσιακές κρεμασμένες αρμαθιές, διαφημίζοντας με τον τρόπο αυτό το νησί και το προϊόν.

(... Το Πυργί όμως πέρα απ'τη μοναδική του διακόσμηση είναι τα άνυδρα ντοματάκια που αποξηραίνονται στις κρεμασμένες αρμαθιές...)

Ιδιαίτερα Χαρακτηριστικά του Προϊόντος

Σε άρθρο με τίτλο *The diet of nineteenth-century Greek sailors: An analysis of the log of the Konstantinos* παρουσιάζεται η ιστορικότητα του προϊόντος στον τόπο. Ο συγγραφέας τοποθετεί το έτος 1899 ως σημείο έναρξης της συνήθειας ενασχόλησης των Χιωτών με την καλλιέργεια της άνυδρης τομάτας. Δεν απορρίπτει το ενδεχόμενο να παραγόταν και νωρίτερα, απλά από τότε αναφέρονται τα πρώτα στοιχεία όπου έχει ανακαλύψει

(...The earliest mention of tomatoes in Chios appears in the year 1899 (Pernot 1903: 149)...)

Στην πτυχιακή εργασία του Λεκαράκου Κωνσταντίνου με τίτλο *Συγκριτική μελέτη της ανάπτυξης και παραγωγής μικρόκαρπων ποικιλιών τομάτας Χίου* το 2016 γίνεται μια περιγραφή γενικά για την τομάτα και τον άνυδρο τρόπο καλλιέργειάς της ενώ σε επόμενο χρόνο γίνεται σύγκριση παρόμοιων ποικιλιών. Η παρόμοια ποικιλία με το άνυδρο τοματάκι Χίου είναι το τοματάκι Σαντορίνης.

[...Η καλλιέργεια της μικρόκαρπης τομάτας περιορίζεται σε μερικά νησιά του Αιγαίου (Σαντορίνης, Χίου, κ.α.) όπου εφαρμόζεται άνυδρη καλλιέργεια παλιών εγχώριων ποικιλιών...]

Δεδομένα από την πειραματική καλλιέργεια των δύο ποικιλιών δείχνει να έχουν μεταξύ τους σημαντικές διαφορές. Παρότι η ποικιλία της Χίου είναι λίγο πιο αργή στην ανάπτυξή της, φέρει περίπου ίσου βάρους καρπούς, αλλά περισσότερους, όπως φαίνεται παρακάτω κάνοντας την παραγωγή πιο κερδοφόρα για έναν καλλιεργητή.

Πίνακας 2. Σύγκριση του αριθμού των συγκομισθέντων καρπών της 1^{ης}, 2^{ης} και 3^{ης} ταξιανθίας, μεταξύ της μικρόκαρπης Χίου και της Καϊσιάς Σαντορίνης

Γενετικό υλικό	Αριθμός καρπών 1 ^{ης} ταξιανθίας	Αριθμός καρπών 2 ^{ης} ταξιανθίας	Αριθμός καρπών 3 ^{ης} ταξιανθίας
Μικρόκαρπη Χίου	15,57 a	13,43 a	5,25 ns
Καϊσιά Σαντορίνης	9,07 b	6,57 b	5,07 ns

Πίνακας 3. Σύγκριση του μέσου βάρους καρπού της 1^{ης}, 2^{ης} και 3^{ης} ταξιανθίας, μεταξύ της μικρόκαρπης Χίου και της Καϊσιάς Σαντορίνης

Γενετικό υλικό	Μέσο βάρος καρπού 1 ^{ης} ταξιανθίας	Μέσο βάρος καρπού 2 ^{ης} ταξιανθίας	Μέσο βάρος καρπού 3 ^{ης} ταξιανθίας
Μικρόκαρπη Χίου	26,60 ns	33,29 ns	36,98 ns
Καϊσιά Σαντορίνης	28,27 ns	32,22 ns	32,55 ns

Τέλος πολλά είναι τα φυτώρια που πωλούν το τοματάκι Χίου ως ξεχωριστή ποικιλία <https://diablog.eu/el/taxidevontas/agnosti-chios-giorgos-monogioudis/>

Μέλι Χίου



Περιγραφή

Το νησί της Χίου είναι ένα από τα μεγαλύτερα νησιά του Αιγαίου, με έντονες παραλλαγές στην επικράτειά του ως προς τη χλωρίδα. Αντίστοιχα, και τα είδη μελιού που μπορούν να παραχθούν είναι αρκετά. Εξαιτίας του μεγέθους του νησιού υπάρχουν αρκετά βουνά όπου ευδοκιμούν πολλά δάση που προσφέρονται για την παραγωγή μελιών μελιομάτων. Γενικά η Χίος φημίζεται για το ποιοτικό της μέλι, το οποίο πωλείται και στην ηπειρωτική Ελλάδα.

Βιβλιογραφικές αναφορές για το Προϊόν

Στο Λεξικόν Ελληνογαλλικόν και Γαλλοελληνικόν, Τόμος Β΄, του Αντωνίου Μπίτη, που εκδόθηκε το 1909 γίνεται αναφορά για το μέλι της Χίου. Είναι μια παλιά αναφορά ενδεικτική της παράδοσης στην μελισσοκομική τέχνη που κατέχει ο νησί. Η συγγραφέας του λεξικού αναφέρει μεταξύ των ανθοκομικών φυτών που οι μέλισσες χρησιμοποιούν στην Χίο και το σχίνο, δηλαδή το δέντρο από το οποίο προκύπτει η ήδη γνωστή παγκοσμίως μαστίχα Χίου.

(...μέλι Χίου, ήτοι μέλι παραγόμενον υπό μελισσών βοσκουσών εις μαστιχοφόρους σχίνους ή και εν γένει εις σχίνους...)

Παλιότερες ιστορικές αναφορές για το μέλι της Χίου υπάρχουν στα βιβλία με τίτλο «Πάντα τὰ κατ' ἔξοχὴν καλούμενα βιβλία, θείας δηλαδή γραφῆς παλαιᾶς τε καὶ νέας» του 1518 και σε ένα νεότερο που συνέγραψε ο Αλέξανδρος Βλάστος το 1840 με τίτλο «ΧΙΑΚΑ» που αναφέρεται στην ιστορία της νήσου Χίου. Σε αυτά υπογραμμίζεται ότι ο τόπος για πολλά έτη έχει μια πλούσια μελισσοκομική παράδοση για την οποία παρατίθενται ποικίλες αναφορές. Από αυτές είναι φανερό πως ανέκαθεν στο νησί υπήρχε παραγωγή αγροτικών προϊόντων, όπως λεμόνια πορτοκάλια, μανταρίνια και κηπευτικά η οποία συνδυαζόταν με την μελισσοκομία.

[...Η Χίος έφερε προσέτι άπειρον (1) πληθύν πορτοκαλίων, κίτρων και λεμονίων, τα οποία έστέλλοντο πανταχού εις πώλησιν, γλυκολέμονα, αμύγδαλα, σύκα, καθούρια, (2) (μάλιστα δε και Καλημασία) έλαιον , οίνον , μέλι...]

(...βασανίου και σοφονίαν υον μέλι χίου ανέδρεα λέων...)

Ιδιαίτερα Χαρακτηριστικά του Προϊόντος

Στο επιστημονικό άρθρο του 2014 με τίτλο *Morphological discrimination of Greek honey bee populations based on geometric morphometrics analysis of wing shape*, των Leonidas Charistos, Fani Hatjina, Maria Bouga, Mica Mladenovic, Anastasios D. Maistros, γίνεται μελέτη του ελέγχου συσχέτισης πληθυσμών στην Ελλάδα. Στη μελέτη συμπεριλαμβάνεται και ο Χιώτικος πληθυσμός και το σχετικά ερευνητικά αποτελέσματα έδειξαν ότι οι πληθυσμοί ης Χίου ξεχωρίζουν έντονα μορφολογικά από τους πολλούς πληθυσμούς της χώρας, ενώ υπάρχει μια μικρή συγγένεια με τον αντίστοιχο πληθυσμό των Κυθήρων.

[...The most distant populations based on principal components shape changes were the populations from Astypalaia, Chios, and Kythira (all belonging to Aegean islands)...]

Τριαντάφυλλο Χίου



Περιγραφή

Το τριαντάφυλλο της Χίου εντάσσεται στις παραδοσιακές καλλιέργειες του νησιού. Η κάτοικοι μάζευαν τα ροδοπέταλα και με αυτά είτε έφτιαχναν ροδόνερο και αρώματα ή παρασκεύαζαν το σπιτικό γλυκό του κουταλιού. Αφορά μια όχι τόσο ανεπτυγμένη καλλιέργεια πια αφού κατά καιρούς εγκαταλείφθηκε. Υπάρχουν όμως ακόμα γεωργικές εμεταλλεύσεις που παράγουν με τοπαραδοσιακό τρόπο το τριαντάφυλλο για να το δώσουν στη μεταποίηση ή να το κάνουν το γλυκό του σπιτιού.

Βιβλιογραφικές Αναφορές για το Προϊόν

Στο βιβλίο «*Το Πυργί της Χίου με τους λαογραφικούς θησαυρούς του, ο παραμυθένιος πολιτισμός των Πυργουσών*» του Γιώργου Γιαννάκη, έκδοσης 1980, αναφέρεται το τριαντάφυλλο ως γλυκόλογο δείχνοντας την τριβή και την ένταξη του τριαντάφυλλου στην καθημερινότητα του νησιού. Μάλιστα το κείμενο αναφέρεται στον Αύγουστο καθώς εκείνη είναι η περίοδος κατά την οποία τα τριαντάφυλλα βρίσκονται στην τέλεια ανάπτυξη τους.

(...Ζαχαροκαμωμένη μου, τριαντάφυλλο τ' Αυούστου, ποιος θα περάσει να σε δει και δε θα φύγ' ο νούς του;...)

Στο βιβλίο «*Τα χαρακτηριστικά της Χίου: Χάρτες, τοπία*» από τη Συλλογή του Κώστα και της Δέσποινας Κουτσικά που εκδόθηκε το 1994 μπορεί κανείς να αντλήσει πολλές πληροφορίες σχετικά με την καταξίωση του κλάδου των παραδοσιακών γλυκών του κουταλιού. Με σχολιαστικό ύφος, ο συγγραφέας δεν κατάφερε να μη σχολιάσει θετικά την υπεροχή του γλυκού του κουταλιού έναντι ομοειδών της Ανατολής.

(...οι κάτοικοι της Χίου φτιάχνουν πολύ ωραία γλυκά. Είναι περίεργα και σε μεγαλύτερη ποικιλία από οποιοδήποτε άλλο μέρος της Ανατολής. Το γλυκό τριαντάφυλλο είναι πολύ καλό...)

Στο βιβλίο του 1973 που συνέγραψε ο Κυριάκος Σιμόπουλος με τίτλο «*Ξένοι ταξιδιώτες στην Ελλάδα: 1700-1800*», ο συγγραφέας παραθέτει τον συλλογικό τρόπο με τον οποίο οι παλαιότερες γυναίκες έφτιαχναν το γλυκό τριαντάφυλλο. Η παραγωγή του ήταν μια συλλογική διαδικασία και γιαυτό το αποτέλεσμα τους δικαίωνε όλους. Μετά τη διαδικασία παρασκευής οι γυναίκες απολάμβαναν τους κόπους τους κατά τις πρωινές συναντήσεις τους

(...οι γυναίκες συνηθίζουν να τρώνε το πρωί ζυμό και το απόγευμα γλυκό τριαντάφυλλο...σελ 224)

(...Μεγάλος αριθμός γυναικών όλων των ηλικιών και όλων των τάξεων ασχολείται με την παρασκευή γλυκών από τριαντάφυλλο...σελ 575)

Η συγκομιδή του τριαντάφυλλου για το ξακουστό γλυκό της Χίου, παρουσιάζεται σε βίντεο στο YouTube που ανέβηκε το 2021 και περιέχει ανταπόκριση με τηλεοπτικό σταθμό μέσω ζωντανής εκπομπής. Γυρισμένο στον αγρό το βίντεο τράβαγε το βλέμμα όσων το παρακολουθήσουν στο κομμάτι του φυτού και των μεταποιημένων προϊόντων. Μερικά από αυτά ήταν οι κλάδοι της αρωματοποιίας, (πχ άρωμα, σαπούνι), της ζαχαροπλαστικής (πχ τα λουκούμια και το γλυκό του κουταλιού).

Καθούρα Ικαρίας



Περιγραφή

Η καθούρα Ικαρίας είναι ένα παραδοσιακό τυρί που παράγεται τουλάχιστον από τον 17ο αιώνα αποκλειστικά από πρόβειο ή κατσικίσιο γάλα και αποτελεί το πιο χαρακτηριστικό Ικαριώτικο τυρί. Καθούρα υπάρχει σε όλα τα Ικαριώτικα γλέντια πάντα υπάρχει για να κεραστούν οι καλεσμένοι. Το τυρί ωριμάζει μέσα σε άλμη και έχει λευκό χρώμα και μαλακή συνεκτική και αλοιφώδη υφή. Το άρωμά της είναι έντονο και η γεύση της ελαφρά πικάντικη και αλμυρή, ενώ γίνεται πιο έντονη με την ωρίμανσή του. Οι ντόπιοι το συδυάζουν καλά με τη ρακή. Το γάλα της τυροκόμησης προέρχεται από ντόπια ζώα τα οποία κατά κύρια βάση βόσκουν. Άρα η πρώτη ύλη της καθούρας προέρχεται από πολύ ποιοτικό γάλα το οποίο επηρεάζεται σημαντικά από τα αρωματικά φυτά που τα ζώα τρώνε φυσιολογικά στους βοσκοτόπους.

Βιβλιογραφικές Αναφορές για το Προϊόν

Σε Ιταλικό τουριστικό οδηγό La guida di isole-greche.com, του 2018 που προτείνει διάφορα τυριά για δοκιμή, ένα από τα βασικά τυριά που αναφέρονται είναι το τυρί Ικαρίας που παράγεται από κατσικίσιο γάλα. Οι Ιταλοί είναι στη μεγάλη πλειοψηφία τους λάτρεις των τυριών, οπότε η προτροπή για τη δοκιμή του τυριού αυτού είναι σημαντική.

(...Formaggio prodotto a ikaria con latte di capra...)

Στο βιβλίο του Αλέξη Πουλιανού που εκδόθηκε το 1976 με τίτλο «*Λαογραφικά της Ικαρίας: της στεριάς και της θάλασσας*», παρουσιάζεται η παραγωγική διαδικασία της Καθούρας. Μετά από σχεδόν από 50 χρόνια η διαδικασία παραγωγής είναι αναλλοίωτη. Χρησιμοποιείται κανονικά τσαντίλα και το πήγμα θα στραγγίξει μέσα σε αυτήν.

(...αυτό που μένει στην τσαντίλα, ύστερ αφ' το στράγγισμα. Αύριο που 'α τυροκάνεις, φύλαξέ μου δύο καθούρες φρέσκες...)

(...αυτό γίνεται κάθε μέρα, ρίχτουν καθούρα και γάλα στο τουλούμιν ως που να γεμώσει...)

Στο βιβλίο του Εμμανουήλ Σιάσου που εκδόθηκε το 2018 με τίτλο «*Μυστική Διατροφή*» παραθέτονται ελληνικά και διεθνή πιστοποιημένα κυρίως τυριά. Η Καθούρα βρίσκεται μέσα στη σχετική λίστα με τα πιστοποιημένα τυριά, γεγονός

που δηλώνει ότι παρά την ως τώρα μη πιστοποίησή της, αυτή λογίζεται ως ένα ποιοτικό και ιδιαίτερο τυρί.

(...Δείτε ποια είναι τα ελληνικά τυριά με ειδική μνεία στην φέτα:...Αρμόγαλο Σάμου, Καθούρα Ικαρίας...)

Στο άρθρο με τίτλο «*Ικαρία... του νερού και του οίνου*» που δημοσιεύτηκε το 2019 σε εφημερίδα, ο αρθρογράφος μοιάζει εκστασιασμένος με τη γλαφυρότητα που τον διακατέχει για όσα γράφει. Με περιγραφικό ύφος σχολιάζει με κάθε λεπτομέρεια όσων έχει δε, έχει γευτεί και έχει συνδυάσει. Μέσα σε αυτά είναι και η Καθούρα Ικαρίας συνδυασμένη ιδανικά με ένα κρασί

(...το απέραντο Ικάριο πέλαγος και στα αυτιά μας το κέλευσμα του ποταμού που κατηφόριζε τα βράχια για να βγει στη θάλασσα του Αρμενιστή. «Καθούρα με κρασί, μέλι και μυρωδικά, «διλογία» τζατζίκι με παντζάρι και καρότα, άγρια χόρτα εποχής σωτέ»...)

Σε αντίστοιχο άρθρο εφημερίδας του 2014 με τίτλο «*Ικαρία ...μια εμπειρία που πρέπει να ζήσετε!*», η προτροπή του αρθρογράφου είναι έκδηλη για να δοκιμάσει το τυρί Καθούρα ένας υποψήφιος τουρίστας της Ικαρίας. Περιλαμβάνει το τυρί αυτό σε ένα μεγαλύτερο γαστρονομικό κατάλογο επιλογών όπου έχει συμπεριλάβει τα σημαντικότερα εκ των παραδοσιακών εδεσμάτων του νησιού.

[...Αξίζει να δοκιμάσετε όλα τα παραδοσιακά πιάτα: κατσικάκι ρασκώ (αγριοκάτσικο μαγειρεμένο στη γάστρα), καθούρα (παραδοσιακό λευκό τυρί), φουσκοπίτα, ντοματοκεφτέδες, γλιστριδοσαλάτα, ρεβίθια φούρνου, φασολάκια σαλάτα, αρωματικά χορτοπιτάκια...]

Σε ακόμα άλλο άρθρο εφημερίδας με τίτλο «*Μη φύγεις από το νησί, αν δεν δοκιμάσεις...*» του 2016 γίνεται μια γρήγορη ιστορική αναδρομή κατά την οποία ο αρθρογράφος ενημερώνει πως το τυρί Καθούρα είναι γνωστό στην Ικαρία τουλάχιστον από το 17^ο αιώνα. Μαζί με το στοιχείο αυτό δίνονται πληροφορίες και για άλλα παραδοσιακά προϊόντα και φαγητά.

(...Με τι τρέφονται οι ντόπιοι και ζουν πολλά χρόνια; Ελαιόλαδο, παραδοσιακό κασιόκισιο τυρί «καθούρα», γνωστό από τον 17ο αιώνα, ντόπιο αγριοκάτσικο, βότανα, ψάρια, καϊσιά, έναν τύπο βερίκοκου που γίνεται γλυκό κουταλιού, μέλι, γνωστό και ως «άναμμα»...)

Σε άρθρο του 2015 με τίτλο «*Ικαρία, το νησί της διονυσιακής έκστασης*», με ρομαντική διάθεση ο αρθρογράφος παρακινεί τον ταξιδιώτη να προμηθευτεί την Καθούρα. Θεωρεί το τυρί αυτό τόσο σημαντικό που το εξισώνει με την θέα. Με τα ερεθίσματα από την Ικαρία και τα προϊόντα της νιώθει τόσο δεμένος που αναρωτιέται πόσο δύσκολο είναι να επιστρέψει κανείς δίχως μικρά πράγματα όπως το ντόπιο κρασί τα βότανα και η Καθούρα.

(...Α, και μη ξεχάσεις να βάλεις στις αποσκευές σου ντόπιο τυρί (καθούρα), κρασί, βότανα και εκείνη τη θέα. Πώς γυρίζει κανείς στην Αθήνα;)

Στην πτυχιακή εργασία των Μαρία Μηλανθιανάκη και Αγγελική Μόσκιου με τίτλο «*Οι δικτυώσεις και οι συνεργατικοί σχηματισμοί ως τρόποι δημιουργίας ανταγωνιστικού πλεονεκτήματος για τις μικρές και ανεξάρτητες τυροκομικές γαλακτοκομικές επιχειρήσεις*», γίνεται αναφορά στην Καθούρα. Παράλληλα επεξηγείται η προέλευση του γάλατος που χρησιμοποιείται για την τυροκόμησή του, δηλαδή κατσικίσιο γάλα ή κατσικίσιο με μικρή πρόσμειξη πρόβειου.

(...ένα από αυτά είναι η Καθούρα η οποία παράγεται στην Ικαρία από γίδινο γάλα ή μείγμα με πρόβειο...)

Διαδικτυακές αναφορές για το Προϊόν

Σε στήλη της ηλεκτρονικής εφημερίδας New York Times, υπάρχει άρθρο του 2001, βασισμένο σε οδοιπορικό με τίτλο «*Celebrating Greek Easter With an Aegean Idyll*». Στα πλαίσια του ταξιδιού η αρθρογράφος αναφέρεται και στο τυρί Καθούρα χωρίς να ξεχάσει να αναφέρει το κατσικίσιο γάλα ως πρώτη ύλη για την τυροκόμησή του.

(...Our first visit is with Yiorgos Stenos in his general store, the place to get everything from the local goat's milk cheese called kathoura to...)

Σε συνέντευξη του Τρικιριώτη Λευτέρη, ενός τροφουσυλλέκτη που ταξίδεψε στην Ικαρία για να μείνει και να ζήσει εκεί, περιγράφεται στην ιστοσελίδα LiFO την επιλογή του αυτή. Επίσης σε ερώτηση σχετικά με το πώς συνδυάζει το κρίταμο που συλλέγει γαστρονομικά, η απάντησή του είναι σχεδόν απόλυτη και αναφέρεται στην Καθούρα.

[...Πώς σου αρέσει να τρως το κρίταμο;

Ωμό την ώρα που το μαζεύω με το θαλασσινό αλάτι να το νοστιμίζει και το ιώδιο να βάφει τα δάχτυλα μου...σε ένα κρύο σάντουιτς με καθούρα (φρέσκο ντόπιο τυρί από κατσικίσιο γάλα) και ντομάτα...]

Σε ένα άρθρο στην ιστοσελίδα mednutrition, η κλινική διατροφολόγος Αναστασία Κόκκαλη αναλύοντας την κουζίνα της Ικαρίας αναφέρει ως πολύ σημαντικό στοιχείο της την Καθούρα. Δίνει μια λίστα επιλογών που συμπεριλαμβάνει το Ικαριώτικο τυρί

(...Αξίζει να δοκιμάσετε όλα τα παραδοσιακά πιάτα: κατσικάκι ρασκώ (αγριοκάτσικο μαγειρεμένο στη γάστρα), καθούρα (παραδοσιακό λευκό τυρί), φουσκόπιτα, ντοματοκεφτέδες, γλιστριδοσαλάτα, ρεβίθια φούρνου, φασολάκια σαλάτα, αρωματικά χορτοπιτάκια...)

Στο blog του φημισμένου μάγειρα Elias Mamalakis υπάρχει μια λίστα για τα τυριά. Σε αυτή περιλαμβάνεται και η Καθούρα για την οποία γράφει ότι είναι ένα τυρί κατσικίσιο ή πρόβειο, με αλμυρή και πικάντικη γεύση και αλοιφώδη υφή.

(...Καθούρα Ικαρίας. Μαλακό τυρί λευκού χρώματος. Παράγεται στην Ικαρία από πρόβειο ή κατσικίσιο γάλα. Είναι πικάντικο και αλμυρό. Έχει αλοιφώδη υφή, και θα το βρείτε αποκλειστικά στην Ικαρία...)

Σε επιστημονικό άρθρο των Maria Gaglia Bareli κ.α. με τίτλο «*The unintended consequences of the Common Agricultural Policy for local communities – reading EU law and politics in Icaria, Greece*» που δημοσιεύτηκε το 2019 περιγράφεται η σημαντικότητα της κτηνοτροφίας για το νησί. Αναφέρεται ότι οι κάτοικοι εξαρτιόνταν από τα ζώα τους, και κυρίως από τα κατσίκια τα οποία αποτελούν μια ημιάγρια τοπική φυλή. Από τον πληθυσμό αυτόν παράγονται τα τοπικά τυριά όπως η Καθούρα. Τα ζώα αυτά είναι κατά κύριο λόγο βόσκοντα, οπότε το γάλα που παράγουν είναι ποιοτικά πολύ καλό με πολύ ανώτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, τα οποία μεταφέρονται και στο τυρί.

(...and to a lesser extent goat's milk and cheese. This breed, locally called raska (wild), has adapted to local conditions...)

Μπούκνα Σάμου



Περιγραφή

Η μπούκνα Σάμου είναι μια δίφορη ποικιλία σύκου, που παραδοσιακά καλλιεργείται στο νησί της Σάμου. Τα σύκα της ποικιλίας αυτής ωριμάζουν από τον Ιούνιο μέχρι τον Αύγουστο. Καταναλώνονται φρέσκα, είναι σκούρου εξωτερικά χρώματος (μεταξύ μαύρου και μοβ), γλυκιάς γεύσης και ιδιαίτερου σχήματος. Αντίθετα με τα πιο σφαιρικά σχήματα των φρέσκων σύκων, οι καρποί της ποικιλίας μπούκνα είναι σαν δάκρυα- πεπλατισμένα στη βάση τους και λεπτά στο πάνω μέρος. Η καλλιέργεια του φυτού συνηθίζεται να μην είναι εντατική, αλλά η παρουσία δέντρων της ποικιλίας αυτής (μπουκνιές) διέρχεται όλο το νησί. Η λέξη χρησιμοποιείται και σαν τοπικός ιδιωματισμός μεταξύ των κατοίκων του νησιού.

Βιβλιογραφικές αναφορές

Στο δέκατο τρίτο τόμο του περιοδικού Πανδώρα που εκδόθηκε το 1863 γίνεται αναφορά στην ποικιλία Μπούκνα Σάμου. Μαζί με την αναφορά, παρατίθενται και οι συνώνυμες εκδοχές του προϊόντος, όπως αγιαποστολιάτικα (λόγω της πρώτης ωρίμανσής τους πριν τη θρησκευτική γιορτή των Αγίων Αποστόλων στις 12/6, αφού τα έτρωγαν κατά την περίοδο νηστείας για τη γιορτή) και αμπροκούνες (εκ των αράπης και κούνα, όπου κούνα σημαίνει κόκκος, συνεπώς ο σκούρος μεγάλος κόκκος). Πρόκειται για μια στήλη του περιοδικού που αναλύονται λέξεις-τοπωνύμια, και η μπούκνα είναι μία συνώνυμη λέξη των λυθόσυκων.

(...εν Σάμω Μπούκνες , και άλλαχού αμπροκούνες και αγιαποστολιάτικα , καθύωριμάζοντα των αγίων Αποστόλων την νηστείαν...)

Στο βιβλίο του Επαμεινώνδα Σταματιάδου που εκδόθηκε το 1884 υπό τον τίτλο «*Σαμιακά ήτοι ιστορία της νήσου Σάμου*», ο συγγραφέας σχολιάζει τις μπούκνες Σάμου ως επιμήκη και πολύ γλυκά σύκα τα οποία κάποιος μπορεί να γευτεί στη Σάμο δύο φορές το χρόνο. Η πρώτη παραγωγή ξεκινάει τον Μάιο, ενώ η δεύτερη τον Αύγουστο. Παράλληλα, παρουσιάζει ένα ακόμα τοπωνύμιο της ποικιλίας αυτής την αρμπουνούνα.

(...Ομομηλίδες καθ ' ημάς είναι αί έν Σάμω τα νύν μπούκνες και αρμπουνούνες λεγόμεναι , ήτοι σύκα επιμήκη και γλυκύτατα , δις του έτους κατά Μάθον και κατ ' Αύγουστοσ φυόμενα...)

Στο βιβλίο της Άλκης Ζέη, με τίτλο «*Το καπλάνι της βιτρίνας*» που δημοσιεύτηκε το 1986 γίνεται ακόμα μια αναφορά των σύκων της ποικιλίας μπούκνα Σάμου. Η

καταξιωμένη συγγραφέας στο μυθιστόρημα της δηλώνει με έμφαση την αποκλειστική παρουσία στη Σάμο της ποικιλίας, ενώ την περιορίζει γύρω από το χωριό Λαμαγάρι. Όμως είναι αξιοσημείωτο ότι δεν υπάρχει χωριό με το όνομα Λαμαγάρι. Πρακτικά αποτελεί αναγραμματισμό του χωριού Μαλαγάρι που βρίσκεται απέναντι από το Βαθύ της Σάμου. Εκεί η Άλκη Ζέη έζησε τα παιδικά της χρόνια όπου, εμπνεύστηκε μερικές από τις ιστορίες για τα βιβλία που έγραψε αργότερα.

(...Οι μπούκνες δε φυτρώνουν σε κανένα άλλο μέρος της Ελλάδας, ίσως και πουθενά σ' ολόκληρη τη γη, μονάχα στο Λαμαγάρι...)

Στο μυθιστόρημα της Τασούλας Επτακοίλη «Κέρμα στον αέρα» που εκδόθηκε το 2019, η συγγραφέας περιγράφει τι είναι οι μπούκνες. Μιλώντας για την ιδιαίτερη αυτή ποικιλία σύκου αναφέρεται στο σχήμα τους, το οποίο είναι ωσειδές και συνεχίζει περιγράφοντας το εξωτερικό χρώμα του σύκου το οποίο γράφει πως είναι μωβ. Παράλληλα διευκρινίζει τι είναι τα τζάνερα, σε μια κοινή επεξήγηση σε αναφορά της μέσα στο κείμενο.

(...Τζάνερα είναι τα κορόμηλα και μπούκνες μια ποικιλία σύκων σε σχήμα ωσειδές, με σκούρα μοβ φλούδα...)

Στην μεταπτυχιακή της διατριβή το 2016 με τίτλο «Το εμπόριο και η βιομηχανία της Σάμου κατά το τελευταίο τέταρτο του 19ου αιώνα» η Εμμανουέλα Ταλαιπώρου παρουσιάζει τις ποικιλίες σύκων του νησιού κατά την περίοδο αυτή. Η παρουσίαση εστιάζει στα μορφολογικά χαρακτηριστικά των νωπών παραγόμενων σύκων, περιλαμβάνοντας και την ποικιλία Μπούκνα της Σάμου. Η δικαιολόγηση της άνθησης της συκοκαλλιέργειας στο νησί αποδίδεται στις κλιματικές συνθήκες του νησιού, οι οποίες χαρακτηρίζονται ευνοϊκές για την καλλιέργεια αυτή.

(...Ευνοϊκές συνθήκες υπήρχαν και για τη καλλιέργεια της συκιάς. Κάποια από τα είδη σύκων ήταν τα αχιροείτικα (άσπρα και από μέσα μισοκόκκινα), τα αρμούτια (σε σχήμα αχλαδιού), τα καρόσυκα (δύο ειδών, από τα οποία τα πρώτα έχουν μέγεθος καρυδιού, μεγάλες ρυτίδες στη φλούδα τους και είναι γλυκύτατα, ενώ τα δεύτερα είναι μικρά και στρογγυλά), οι μπούκνες κ. ά...)

Στην πτυχιακή εργασία της Δήμητρας Μουζάκη του 1999 με τίτλο «Στατιστική προσέγγιση της τουριστικής ανάπτυξης της Σάμου προβλήματα προοπτικές», γίνεται μια εκτενής ανάλυση της Σάμου ως τουριστικός προορισμός. Στα δυνατά σημεία του

νησιού, έχουν συμπεριληφθεί και τα εμβληματικά τοπικά προϊόντα στα οποία συμπεριλαμβάνονται κάποια από τα πιο χαρακτηριστικά και τα πιο ιδιαίτερα προϊόντα που παράγονται στη Σάμο, μεταξύ των οποίων εκαι η Μπούκνα Σάμου. Το σύκο αυτό σχολιάζεται ως ιδιόμορφο, δηλαδή ξεχωριστό μορφολογικά των ομοειδών του, στοιχείο εξαιρετικά σημαντικό για την διαφοροποίηση της ποικιλίας.

(...Υπάρχουν αρκετά χαρακτηριστικά προϊόντα του νησιού: στην πρώτη γραμμή έρχεται η παραγωγή του ανά τον κόσμο φημισμένου για το άρωμα και τη γλυκύτητά του μοσχάτου κρασιού, η επιτραπέζια ελιά «χαμάδα», το δυνατό ποτό σούμα κι η ιδιόμορφη μπούκνα...)

Η πτυχιακή εργασία του 2015 με τίτλο «*Η καλλιέργεια της συκιάς νέες τεχνικές και προοπτική ανάπτυξης των εξαγωγών του Κώστα Ευστρατίου*» εμπεριέχει μια εκτενή μελέτη για τη συκιά και τα προϊόντα της (σύκα νωπά, σύκα αποξηραμένα). Σχολιάζονται και παρατηρούνται οι καλλιεργητικές τάσεις στην παραγωγική διαδικασία, γίνεται αναφορά και στις εγχώρια χρησιμοποιούμενες ποικιλίες συκιάς. Ιδιαίτερη έμφαση δίνεται στην ποιότητα των ποικιλιών. Μεταξύ των ποικιλιών καταγράφεται και η μπούκνα Σάμου, έπειτα από την πιο γνωστή καλλιεργούμενη ποικιλία της Ελλάδας την Καλαμάτας.

(...Κάποιες ποικιλίες της συκιάς που είναι καλής ποιότητας ..., η μπουκνιά Σάμου, καθώς και τα σύκα Καλαμάτας...)

Σε καταγραφή του φυτικού καλλιεργούμενου υλικού, της Περιφέρειας Βορίου Αιγαίου και συγκεκριμένα του Περιφερειακού Ταμείου Ανάπτυξης υπάρχει η καταγραφή της Μπούκνας Σάμου με μια αναλυτική περιγραφή για την ποικιλία αυτή. Συγκεκριμένα αναφέρεται ότι εξαιτίας των συνθηκών που επικρατούν στο νησί το είδος αυτό της συκιάς ευδοκιμεί, με αποτέλεσμα να αποτελεί μια από τις φυτικές παραγωγές της Σάμου, που προορίζονται είτε για ιδιοκατανάλωση, είτε για εμπορία. Η ποικιλία Μπούκνα είναι η πιο συχνά καλλιεργούμενη ποικιλία μεταξύ αυτών. Γίνεται καταγραφή των χαρακτηριστικών της και έτσι περιγράφονται η δίφορη ανθοφορία της, η ιδιαιτερότητά της στη γεύση των φρούτων της, ο εγκλιματισμός της στις τοπικές συνθήκες κ.α. Αναφέρεται και η θεραπευτική χρήση των σύκων της Μπούκνας από τους κατοίκους του νησιού.

(...Καλλιέργεια: Ιδιαίτερη αναφορά για καλλιέργεια της συκιάς έγινε στη Σάμο, όπου ευδοκιμούν αρκετές ποικιλίες, με πιο χαρακτηριστική την μπούκνα. Οι μπούκνες δίνουν καρπούς δύο φορές το χρόνο, μια το Μάιο και μια τον Αύγουστο, είναι ιδιαίτερος ανθεκτικές στις ασθένειες και τα σύκα τους θεωρούνται από τους

Σαμιώτες τα νοστιμότερα. Επίσης, τα σύκα της μπούκνας προτιμώνται και για θεραπευτική χρήση...)

Όμως, στα Συγκεντρωτικά Στοιχεία των Ενιαίων Αιτήσεων Εκμετάλλευσης που εξέδωσε ο ΟΠΕΚΕΠΕ για το 2020 σημειώνεται πως καλλιεργούνται μόνο 6 στρέμματα της ποικιλίας μπούκνα. Τα χαρακτηριστικά της καλλιέργειας της συκιάς στο νησί δεν βασίζονται στην εντατική μορφή, κατά συνέπεια υπάρχουν αρκετά δέντρα τα οποία δεν μπορούν να χρηματοδοτηθούν (και δεν συμπεριλαμβάνονται στα 6 αυτά καλλιεργούμενα στρέμματα), καθότι είναι είτε διάσπαρτα μεταξύ άλλων σε καλλιεργούμενες εκτάσεις, είτε η τμηματοποίηση της καλλιεργούμενης έκτασης καταλήγει σε μικρά κομμάτια γης μη χρηματοδοτούμενα από τον ΟΠΕΚΕΠΕ.

Διαδικτυακές αναφορές για το Προϊόν

Στο διαδικτυακό λεξικό slang υπάρχει το λήμμα της λέξης και ποικιλίας Μπούκνα. Έτσι περιγράφεται αρχικά πως πρόκειται για μια ποικιλία μαύρων και μικρών σύκων, καλλιεργούμενων στο νησί. Παράλληλα, δίνεται και η ετυμολογία για τη χρήση της λέξης Μπούκνα ως ενός τοπικού ιδιωματοσμού. Μία από αυτές είναι για να χαρακτηρίσουν κάποιον ακαμάτη. Δίνονται παραδείγματα και αναλύσεις για άλλη εννοιολογική χρήση. Το γεγονός ότι χρησιμοποιούνται τοπικοί ιδιωματοσμοί με τον ίδιο λεξιλογικό όρο, δηλώνει την παραδοσιακή χροιά του φρούτου και το στενό του δεσμό με τον τόπο ανά τα έτη.

(...μπούκνα (η): Το μικρό μαύρο σύκο. Σε τοπικό νησιώτικο ιδίωμα... Μια τρίτη έννοια αφορά αυτόν που είναι άχρηστος, ακαμάτης.

ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑ

Φάε μπούκνες είναι νόστιμες.

Μμμ αυτός να κάνει κάτι σωστό; Για τις μπούκνες είναι!...)

Ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του Προϊόντος

Σε blog του 2012 υπάρχει ανάρτηση με τίτλο «Πρωθούμενες ποικιλίες» και κείμενο το οποίο αναφέρεται στο δημοσιευμένο ΦΕΚ 468/Β/24-3-2011 και παρουσιάζονται οι δενδρώδεις καλλιέργειες και τα κηπευτικά, των οποίων η φύτευση και παραγωγή αποφασίζεται να προωθηθεί από το αντίστοιχο Υπουργείο. Στο ΦΕΚ αυτό καταγράφονται όχι μόνο τα είδη αλλά και οι ποικιλίες που θα πρέπει να προωθηθούν, έπειτα από ειδική επιστημονική μελέτη. Για το νησί της Σάμου και για το είδος της συκιάς προτείνεται η προώθηση της ποικιλίας Μπούκνα. Πρόκειται για ένα σημαντικό στοιχείο, όχι μόνο για την ιδιαιτερότητα που αναγνωρίζεται στην

ποικιλία, αλλά και για την αναγνώρισή της ως ξεχωριστή ελληνική ποικιλία στην ελληνική νομοθεσία.

(...Με την αριθμό 136473, η οποία δημοσιεύθηκε στο ΦΕΚ 468/Β/24-3-2011, καθορίζονται τα προωθούμενα είδη και ποικιλίες δενδροκηπευτικών καλλιεργειών και λοιπών δραστηριοτήτων, ως εξής: ...Οι ποικιλίες «ΒΑΣΙΛΙΚΑ» και «ΜΑΥΡΑ ΜΑΡΚΟΠΟΥΛΟΥ» στα Μεσόγεια Αττικής στους Νομούς Κυκλάδων, Δωδεκανήσου και Κρήτης. Η ποικιλία «ΜΠΟΥΚΝΙΑ» στη Νήσο Σάμο...)

Στο ΦΕΚ Β 574/2013 γίνεται αναφορά για την παραγωγή νωπών σύκων που προωθούνται. Σε αυτά, για την Περιφερειακή Ενότητα της Σάμου υπάρχει η ποικιλία Μπούκνα Σάμου. Έτσι, με την επανειλημμένη προώθηση μέσω της κρατικής μέριμνας υποδηλώνεται η σημαντικότητα της ποικιλίας.

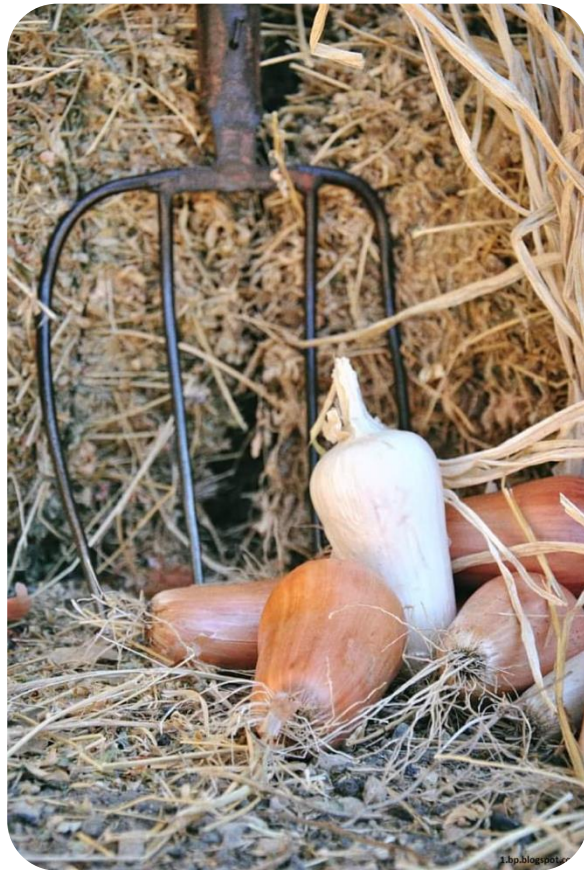
(...Παραγωγή Νωπών σύκων: α) Οι ποικιλίες «ΒΑΣΙΛΙΚΑ» και «ΜΑΥΡΑ ΜΑΡΚΟΠΟΥΛΟΥ» στα Μεσόγεια της Π.Ε. Αττικής στις Π.Ε. των περιφερειών Νοτίου Αιγαίου και Κρήτης. Η ποικιλία «ΜΠΟΥΚΝΙΑ» στην Π.Ε. Σάμου...)

Στη δεύτερη έκδοση του Προγράμματος Αγροτικής Ανάπτυξης της Ελλάδος, το 2008, για την περίοδο 2007- 2013, οι μπούκνες περιλαμβάνονται στους εθνικούς καταλόγους ποικιλιών όπως φαίνεται και στον παρακάτω πίνακα:

1. ΕΙΔΗ ΚΑΙ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΠΟΥ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΣΤΟΥΣ ΕΘΝΙΚΟΥΣ ΚΑΤΑΛΟΓΟΥΣ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ

Α.Α	Είδος	Ποικιλία	Περιφέρ.	Ετήσια/μηνιαία Εκτάρα	ΣΤΟΙΧΟΠΟΙΗΣΗ	ΚΑΛΙΕΡΓΕΙΑ
ΔΕΝΔΡΟΕΙΣ - ΦΑΜΙΝΟΙ - ΛΟΙΠΑ ΜΕΡΑ ΚΑΡΤΟΦΟΡΑ						
3	Αμυγδαλιά Amygdalus					
3/1		Αλικιάν	Δυοφρεσά	175	5	Εκτατική
3/2		Αρεπουνιό	Δυοφρεσά	175	5	Εκτατική
3/3		Σταμυτηνή	Δυοφρεσά	175	5	Εκτατική
3/4		Φυλιάς	Δυοφρεσά	175	5	Εκτατική
4	Κίτροσο Citrus aurantium					
4/1		Γράλιο Κιτροσόφι (Κιτροσόφισο)	Ν. Αττικής	5	10	Εκτατική
5	Μήλα Malus domestica					
5/1		Κυβανιόμυλο Μόουκας	Ν. Γαλλίας	1	5	Εκτατική
6	Μανταρινιά Citrus reticulata					
6/1		Κολώνου κοινό	Κολωνίος	150	200	Εκτατική
6/2		Χούκο κοινό	Ν. Χίου	350	350	Εκτατική
7	Περσικό Citrus sinensis					
7/1		Περσικό "Αγιοπύρου"	Ν. Αιτωλοακαρνανίας	50	100	Εκτατική
8	Συκάς Ficus carica					
8/1		Νόσσο Νέσσο	Αθήνα Αθήνας	20	50	Εκτατική
8/2		Μποκίνες Μποκίνες	Ελλάς Αρκαδίας	3	10	Εκτατική

Κρεμμύδι Κουμμάικων



Περιγραφή

Το κρεμμύδι Κουμμείκων αποτελεί ένα πολύ ιδιαίτερο κρεμμύδι το οποίο για χρόνια παράγεται στο νησί της Σάμου, με σημαντική ιδιαιτερότητα τη μορφολογία του. Πρόκειται για μια ποικιλία λευκού κρεμμυδιού, με πολύ χαρακτηριστικό σχήμα που μοιάζει σαν σβούρα. Είναι τοπικό προϊόν που καλλιεργείται για χρόνια στο νησί και που αποτελεί μέρος της αγροτικής και πολιτιστικής παράδοσής του. Εκδηλώσεις με θέμα την ποικιλία αυτή πραγματοποιούνται στη Σάμο για την ανάδειξη και τη συνέχιση της παραγωγής του.

Βιβλιογραφικές αναφορές για το Προϊόν

Στην επίσημη ιστοσελίδα του νησιού, samosin.gr παρατίθενται σημαντικές πληροφορίες και στοιχεία για το νησί. Μεταξύ αυτών συγκαταλέγονται τα στοιχεία που αφορούν το κρεμμύδι Κουμμείκων. Συγκεκριμένα, στη Σάμο υπάρχει ένα χωριό με το όνομα Κοκκάρι το οποίο σύμφωνα με τον συγγραφέα Επ. Σταματιάδη ονοματίστηκε έτσι λόγω της μεγάλης παραγωγής βολβών. Αυτή η άποψη πιθανά να μην ευσταθεί με δεδομένο ότι την εποχή εκείνη υπήρχαν στο νησί της Σάμου πολλά άλλα χωριά που παρήγαγαν καλύτερης ποιότητας και μεγαλύτερες ποσότητες κοκκαριού από ότι στο χωριό Κοκκάρι. Ο λαογράφος συγγραφέας Νίκος Δημητρίου στο βιβλίο του λαογραφικά της Σάμου αναφέρει ότι το όνομα Κοκκάρι προέρχεται από το όνομα του πρώτου οικιστή του και αυτό φαίνεται να είναι η πιο πιθανή εξήγηση. Ακόμα και έτσι, το πιο πιθανό είναι πως αυτός ο άνθρωπος είχε κάποια σχέση με την παραγωγή κοκκαριού στο προηγούμενο μέρος όπου διέμενε.

Η Αναστασία Μήλιου, βιολόγος και διευθύντρια επιστημονικής έρευνας της Μη Κυβερνητικής Οργάνωσης *Αρχιπέλαγος*, σε συνέντευξή της το 2008 στην εφημερίδα τα Νέα, σε άρθρο του Μανωλά Χρήστου, κάνει αναφορά στο κρεμμύδι της Σάμου. Εστιάζει στην καλή προσαρμοστικότητα του φυτού στις τοπικές κλιματικές συνθήκες, δίνοντας έμφαση στις ιδιαίτερα χαμηλές απαιτήσεις του σε νερό. Το στοιχείο αυτό είναι πολύ σημαντικό, καθώς πιθανότατα αποτελεί στοιχείο προσαρμοστικότητας ανά τα έτη παραγωγής του, ενώ παράλληλα η χαμηλή απαίτηση σε νερό είναι ένα επιζητούμενο χαρακτηριστικό για την επερχόμενη περίοδο, όπου τα αποτελέσματα της κλιματικής αλλαγής (ανομβρία) γίνονται όλο και πιο εμφανή.

(...το κρεμμύδι Σάμου, το νησιώτικο άνυδρο καρπούζι, το λευκό και το κόκκινο καλαμπόκι, ο μοβ "κέχρος" είναι μερικά ακόμη παραδείγματα. Κοινό χαρακτηριστικό όλων είναι ότι δεν χρειάζονται πολύ νερό...)

Η Έλσα Χίου στο βιβλίο της με τίτλο «*Πατριδογευσία*» που κυκλοφόρησε και με την εφημερίδα Χαραυγή, δίνει πληροφορίες γύρω από τη λαογραφία που αναφέρεται στο κρεμμύδι Κουμμέικων. Η συγγραφέας κάνει μια χρονική αναδρομή για την παραγωγή του κρεμμυδιού από την εποχή που οι κάτοικοι του νησιού είχαν χαρακτηριστεί με το τοπωνύμιο κριμμδάδης, λόγω της μεγάλης γαστρονομικής τους αγάπης για το προϊόν αυτό. Οριοθετεί την περιοχή με την μεγαλύτερη παραγωγή στο νησί, ενώ αναφέρει πως το παραγόμενο προϊόν ήταν εξαγωγίμο και φημισμένο στα γειτονικά παράλια της Μικράς Ασίας. Ακόμα, καταγράφει μια τοπική φράση που οι ντόπιοι χρησιμοποιούσαν παρατηρώντας με έναν ακόμα τρόπο το στενό δεσμό με την ιστορία του νησιού. Δηλώνει και τη συνέχιση της ιστορίας του προϊόντος, μέσω των σύγχρονων γιορτών για το κρεμμύδι Κουμμέικων.

(...Ιδιαίτερη αγάπη έτρεφαν και τρέφουν οι Σαμιώτες στο κρεμμύδι γι' αυτό παλιά τούς έλεγαν «κριμμδάδης», ιδίως τους κατοίκους της περιοχής Βελανιδιάς Κουμμέικων και Μαραθοκάμπου για τις μεγάλες ποσότητες κρεμμυδιών που καλλιεργούσαν κι εξήγαγαν στα νησιά και τα μικρασιατικά παράλια.

«Το κρεμμύδι το ταχύ, κάνει άντερο παχύ. Και το σκόρδο την ημέρα δίνει στην καρδιά αγέρα»

Η μνήμη της κρεμμυδοκαλλιέργειας στη Βελανιδιά αναβίωσε τα τελευταία χρόνια στα Κουμμέικα γιορτές προς χάριν του κρεμμυδιού...)

Διαδικτυακές αναφορές για το Προϊόν

Σε επεισόδιο του 2015, της γνωστής εκπομπής «Μένουμε Ελλάδα» παρουσιάζεται ο Μαραθόκαμπος της Σάμου. Στη ροή της εκπομπής εκπρόσωποι του νησιού παρουσιάζουν εικόνες από τον τόπο τους και μιλώντας για τη Σάμο και το Μαραθόκαμπο, αναφέρονται στα ιδιαίτερα σημεία και τα βασικότερα προϊόντα που παράγονται εκεί. Εξηγούν τοπικές συνταγές και προσφέρουν στο παρουσιαστή της εκπομπής παραδοσιακό φαγητό και στο τηλεοπτικό κοινό εικόνα από αυτό. Μιλούν για το κρεμμύδι Κουμμέικων και το ο φακός της εκπομπής το αποθανατίζει.

Σε blog με αντικείμενο τη γαστρονομία παρουσιάζεται ανάρτηση του 2014, με τίτλο *Κρεμμυδοντολμάδες από την Σάμο*. Στην ανάρτηση αυτή αναπτύσσεται μια παραδοσιακή συνταγή της Σάμου με όλες τις λεπτομέρειες που κανείς θα χρειαστεί για να την εκτελέσει. Βασικό συστατικό της συνταγής αυτής, είναι τα Κουμμέικα κρεμμύδια. Μια συνταγή γνωστή σε όλη τη χώρα, εμπνευσμένη από την κουλτούρα

και τη γαστρονομία της Μικράς Ασίας, φαίνεται να έχει ντόπια μετατροπή και χροιά στο πέρασμα των ετών στο νησί της Σάμου λόγω του συχνά χρησιμοποιούμενου τοπικού κρεμμυδιού.

(...Παίρνουμε τα 5 σαμιώτικα κρεμμύδια και τα καθαρίζουμε...)

Μέλι Ψαρών



Περιγραφή

Το μέλι Ψαρών είναι ένα γνωστό στον ελλαδικό χώρο μέλι που παράγεται στο ομώνυμο νησί. Κατά βάση είναι θυμαρίσιο, αλλά βγαίνει και ανθόμελο και ερείκης. Δύσκολα μπορεί να χαρακτηριστεί ως ένα μονοποικιλιακό εκτός από την περίπτωση του θυμαρίσιου μελιού. Η άσκηση της μελισσοκομίας στο νησί είναι εξαιρετικά δύσκολη τους καλοκαιρινούς μήνες εξαιτίας πολύ υψηλών θερμοκρασιών. Η ζήτησή του είναι υψηλή οπότε οι τιμές πώλησης του είναι ικανές να προσδώσουν στους μελισσοκόμους παραγωγούς ένα εισόδημα.

Βιβλιογραφικές-Διαδικτυακές Αναφορές-Διακρίσεις

Στην ηλεκτρονική εφημερίδα «Πολίτης», το 2019 δημοσιεύτηκε άρθρο με τον τίτλο *Διεθνές βραβείο γεύσης Great Taste στο Ψαριανό μέλι «Μελισσοκήπι»*, που αναφέρεται σε διάκριση ενός μελιού με ψαριανή ετικέτα. Ο διαγωνισμός γευσιγνωσίας ήταν διεθνής και το θυμαρίσιο μέλι που είχε σταλεί κατάφερε να αποκομίσει ένα αστέρι και να κερδίσει έναν από τους τίτλους της εκδήλωσης. Είναι πολύ σημαντικές οι διακρίσεις σε ένα διαγωνισμό για κάποιο προϊόν, πόσο μάλλον στις περιπτώσεις που ο ανταγωνισμός είναι μεγάλος.

(...Αυτό σημαίνει ότι το προϊόν μας κρίθηκε από τους κριτές ως ένα τρόφιμο με φανταστική γεύση. Το μέλι μας διακρίθηκε ανάμεσα σε άλλα 12.772 προϊόντα από 100 χώρες που φέτος συμμετείχαν στον διαγωνισμό...)

Σε συνέντευξη στην ηλεκτρονική εφημερίδα *agro24*, μετά τη φωτιά το καλοκαίρι του 2016 στα Ψαρά, επαγγελματίας ντόπιος μελισσοκόμος μιλά για τη ανάγκη για κρατική βοήθεια καθώς το προϊόν που παρήγαγε μέχρι την προηγούμενη μέρα, είναι το μέσο βιοπορισμού του. Είναι ένα εμβληματικό προϊόν που για χρόνια παράγεται στο νησί και είναι συνδεδεμένο με την τοπική λαογραφία όπως η μαστίχα για τους Χιώτες αναφέρει χαρακτηριστικά. Παρουσιάζεται η σημαντικότητα της μελισσοκομίας και ειδικότερα του μελιού για το νησί.

(...Ό,τι είναι η μαστίχα για τη Χίο, είναι το μέλι για τα Ψαρά. Είναι το μοναδικό εμπορεύσιμο προϊόν μας που μπορεί να στηρίξει εξαγωγή στην Ελλάδα και προσεχώς στο εξωτερικό...)

Στην τηλεοπτική εκπομπή 60' ΕΛΛΑΔΑ, στο επεισόδιο στα Ψαρά το 2017, φαίνεται σε πλάνα και όχι μόνο η ενασχόληση με την μελισσοκομία στο νησί. Για κάποιον

που γνωρίζει την επιστήμη της βοτανικής, μπορεί να καταλάβει εύκολα την πυκνή ύπαρξη του θυμαριού από τις εικόνες που προβάλλονται. Σε συνέντευξη ενός κατοίκου του νησιού γίνεται γνωστή μια παλιά ιστορία που δηλώνει την το στενό δεσμό μεταξύ του τόπου και το προϊόντος. Η αναδρομή φτάνει στα χρόνια της ελληνικής επανάστασης, όπου πριν το ολοκαύτωμα οι μοναχοί για να αμυνθούν έναντι των Τούρκων στρατιωτικών, επιστράτευσαν τα μελίσινα τις οποίες τίνιζαν πάνω τους.

(... οι μοναχοί του νησιού αμύνθηκαν από τους Τούρκους, τινάζοντας τις μέλισσες από τα μελίσινα τους...)

Ελιά Κολοβή Λέσβου



Περιγραφή

Η Κολοβή ελιά είναι μια μεσόκαρπη ποικιλία ελιάς του ελλαδικού χώρου που χρησιμοποιείται είτε για ελαιοποίηση ή/και ως επιτραπέζια ελιά. Για το νησί της Λέσβου αποτελεί σχεδόν μονοκαλλιέργεια (περίπου 70%), με αποτέλεσμα το νησί να θεωρείται ως το κύριο σημείο παραγωγής της Κολοβής ελιάς. Θα πρέπει να επισημανθεί ότι ανά τους αιώνες οι ιδιαίτερες γεωκλιματικές συνθήκες του νησιού έχουν διαμορφώσει τα πλούσια χαρακτηριστικά της. Η ποικιλία αυτή απλώνοντας τις ρίζες της σε μεγάλο εύρος έχει πλήρως προσαρμοστεί στις λίγες βροχές της Λέσβου. Το άνυδρο μοντέλο παραγωγής που επικρατεί, μαζί με τις κλιματικές συνθήκες και τον θαλασσινό αέρα προσδίδουν στον καρπό και στο λάδι έντονα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά καθώς και ε'να πλούσιο περιεχόμενο σε αντιοξειδωτικά μόρια.

Βιβλιογραφικές Αναφορές για το Προϊόν

Στην εγκυκλοπαίδεια του 1999 με τίτλο *Σύγχρονος Εγκυκλοπαίδεια μετά πλήρους λεξικού της ελληνικής γλώσσας*, στο τόμο 9 αναφέρεται η ποικιλία. Αυτή, ενώ δίνεται ακόμα μια λέξη για τον προσδιορισμό της, η βαλανολιά. Στον τόμο αυτόν υπάρχει και η βοτανική ανάλυση της συγκεκριμένης ποικιλίας. Σε σκίτσο παρουσιάζει η μορφολογία και ο τύπος της Κολοβής ελιάς. Ακόμα, όσες φορές χρειάζεται να γίνει αναφορά στο προϊόν, ακολουθείται από τους συγγραφείς η καταγραφή και της Λέσβου σαν προσδιορισμό του τόπου καλλιέργειας της ελιάς αυτής.

(... Κολοβή Μυτηλήνης σελ 176... Λέσβου: κολοβή ή βαλανολιά σελ 178...)

Στο βιβλίο του 1938 με τίτλο «*Δενδροκομική έρευνα*», στο τόμο 4 γίνεται αναφορά στη βαλανολιά και τη κολοβή ελιά Μυτιλήνης. Όπως προδίδει και ο τίτλος, πρόκειται για μια έρευνα πριν από αρκετά χρόνια αποδεικνύοντας έτσι την ιστορικότητα της καλλιέργειας της συγκεκριμένης ποικιλίας αυτής για το νησί. Μάλιστα, σε ένα χωρίο του βιβλίου σημειώνεται και η πώληση και εμπορία του λαδιού που παράγονται από την ποικιλία αυτή, δείχνοντας τη σημαντικότητά της για το νησί και τις ζωές πολλών αγροτικών οικογενειών από την εποχή αυτή.

(...ήτοι η βαλανολιά ή Κολοβή Μυτιλήνης σελ 448...)

Το βιβλίο με τίτλο «*Rapport sur les travaux expérimentaux de lutte contre le dacus avec les esters phosphoriques en 1955*» που εκδόθηκε από το Υπουργείο Γεωργίας (Διεύθυνση φυτοπαθολογίας) το 1956, αποτελεί ένα εμπεριστατωμένο αρχείο γεωργικών πειραματισμών. Οι πειραματισμοί αυτοί έλαβαν χώρα σε διάφορα

χωριά του νησιού, τα οποία διατηρούσαν έντονη αγροτική ιστορία στον κλάδο της ελαιοκομίας από τότε. Οι πειραματισμοί που πραγματοποιήθηκαν ήταν μεταξύ πολλών ποικιλιών και διάφορων τύπων επεμβάσεων. Πρόκειται για μια ισχυρή ένδειξη του δεσμού του προϊόντος με τον τόπο, καθώς είναι βιβλίο που έχει συνταχθεί από τους αρμόδιους επιστήμονες του τότε Υπουργείου Γεωργίας της Ελλάδας.

*(...Εις την νήσον Λέσβον εξετελέσαμεν πειράματα εις τας περιοχάς Μουζάλα επί ποικιλίας «Αδραμυτινή» και Μόρια, επί ποικιλίας «Κολοβή», με τα παρασκευάσματα *rarathion* και *diazinon* σελ 111... εις την περιοχήν Μόρια, ποικιλία Κολοβή, η προσβολή κατά τα μέσα Ιουλίου ανήλθε εις σελ 112... Εις την περιοχήν Μόριας Λέσβου εις την ποικιλίας Κολοβή ουδεμία ουσιώδης διαφορά παρατηρήθη μεταξύ των πειραματικών ομάδων και του μάρτυρος σελ 134...)*

Διαδικτυακές Αναφορές για το Προϊόν

Η Λέσβος από το 2000 είναι ιδρυτικό μέλος του Δικτύου Ευρωπαϊκών Γεωπάρκων και μέλος του Παγκόσμιου Δικτύου Γεωπάρκων της UNESCO από τη δημιουργία του Δικτύου, το 2004. Σε άρθρο με τίτλο «*ΝΗΣΟΣ ΛΕΣΒΟΣ:ΠΑΓΚΟΣΜΙΟ ΓΕΩΠΑΡΚΟ UNESCO - LESVOS GEOPARK*», περιγράφονται τα τοπικά προϊόντα που παράγονται στο Γεωπάρκο της Unesco της Μυτιλήνης, το οποίο περιλαμβάνει και τις ελιές. Στο άρθρο αναφέρεται πως η ποικιλία κολοβή αποτελεί την κύρια ποικιλία του νησιού

(...Το ελαιόλαδο της Μυτιλήνης είναι μοναδικό στην Ελλάδα. Και αυτό γιατί παράγεται από άλλες ποικιλίες ελιάς από αυτές της υπόλοιπης χώρας. Στα νότια, περί τη Γέρα, κυριαρχεί η κολοβή...)

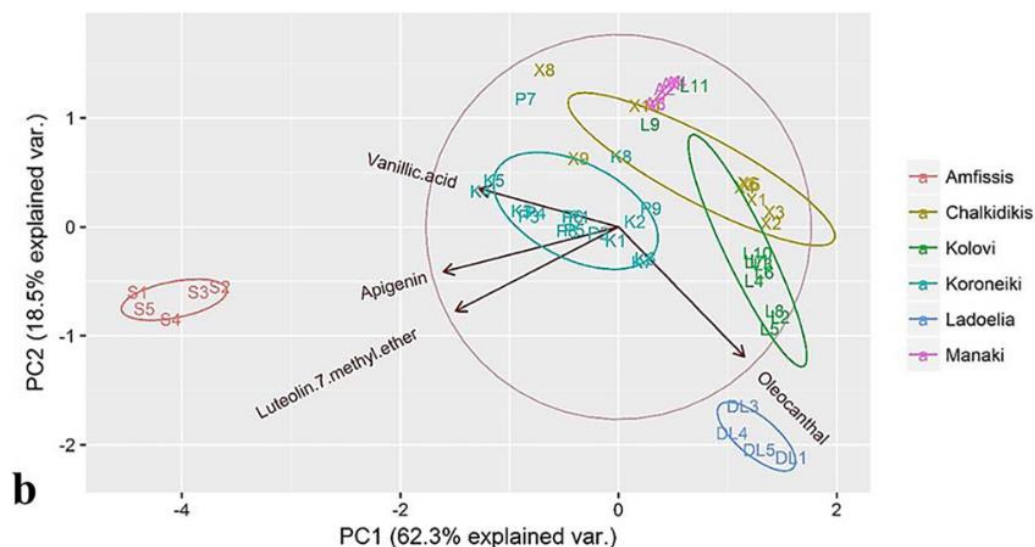
Στο ηλεκτρικό άρθρο «*Made In Greece: Το ατελείωτο δάσος ελιάς της Λέσβου: 11 εκ. ελαιόδεντρα- Βήμα, βήμα η παραγωγή*», παρουσιάζεται η ελαιοπαραγωγή της Μυτιλήνης, δείχνοντας πόσο σημαντική είναι η ποικιλία Κολοβή στο νησί. Συγκεκριμένα, αναφέρεται ότι το 28% του εδάφους του νησιού είναι καλυμμένο με ελιές που αριθμούν περίπου 11 εκατομμύρια δέντρα. Από αυτά, το 65% είναι της ποικιλίας ελιάς Κολοβή. Η ετήσια παραγωγή ελαιολάδου ξεπερνά του 25.000 τόνους. Στο νησί υπάρχει το Μουσείο Ελιάς της χώρας, παρουσιάζοντας για ακόμα μια φορά τη σημαντικότητα της ποικιλίας αυτής για τη νόσο.

(...Στη Λέσβο καλλιεργούνται κυρίως οι ποικιλίες Κολοβή που καλύπτει το 65% των ελαιώνων, η μικρασιάτικη Αδραμυτιανή που καλύπτει το 30% και η Λαδολιά που καλύπτει το 5%...)

Ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του Προϊόντος

Η μελέτη του 2016 με τίτλο *Characterization and Classification of Extra Virgin Olive Oil from Five Less Well-Known Greek Olive Cultivars*, της Ιωάννας Κοσμά επικεντρώνεται στο ελαιόλαδο που παράγεται από ελληνικές ποικιλίες. Η μελέτη των διαθέσιμων στοιχείων μέσω της μεθοδολογίας της ανάλυσης των πολλαπλών στοιχείων σε συνδυασμό με τη χημειομετρική ανάλυση των διαθέσιμων στη βιβλιογραφία στοιχείων σχετικά με τη χημική τους σύσταση οδήγησε σε υψηλό ποσοστό ταξινόμησης. Στη μελέτη αυτή η ποικιλία Κολοβή Λέσβου διαχωρίζεται από τις υπόλοιπες με βάση τις χημικές ενώσεις που εμπεριέχει αλλά δεν είναι πολύ σημαντικά μακριά, έναντι των υπόλοιπων αναλυθέντων ελαιολάδων.

Σε παρόμοια έρευνα με τίτλο «*Application of an advanced and wide scope non-target screening workflow with LC-ESI-QTOF-MS and chemometrics for the classification of the Greek olive oil varieties*» της Νατάσσας Καλογιούρη που δημοσιεύτηκε το 2018, γίνεται προσπάθεια για την ταξινόμηση μερικών ελληνικών ποικιλιών ελιάς με βάση τα χημικά τους χαρακτηριστικά. Στη υπό μελέτη ποικιλίες συγκαταλέγεται και η Κολοβή ελιά Λέσβου, η οποία έχει δικά της στοιχεία όσον αφορά τη χημεία, παρόλα αυτά βρίσκεται αρκετά κοντά με την ποικιλία της Χαλκιδικής.



Στο επιστημονικό άρθρο «*Characterization of the Phenolic Fingerprint of Kolovi Extra Virgin Olive Oils from Lesvos with Regard to Altitude and Farming System Analyzed by UHPLC-QTOF-MS*» της ίδιας συγγραφέως που δημοσιεύτηκε το 2021, μεταξύ άλλων μελετάται το προφίλ των φαινολικών ενώσεων του ελαιολάδου από την ποικιλία ελιά Κολοβή Λέσβου. Η ελιά αυτή αποδείχθηκε ότι δίνει ελαιόλαδο πλούσιο σε φαινολικές ενώσεις. Συγκεκριμένα, το προφίλ φαίνεται στο ακόλουθο πίνακα.

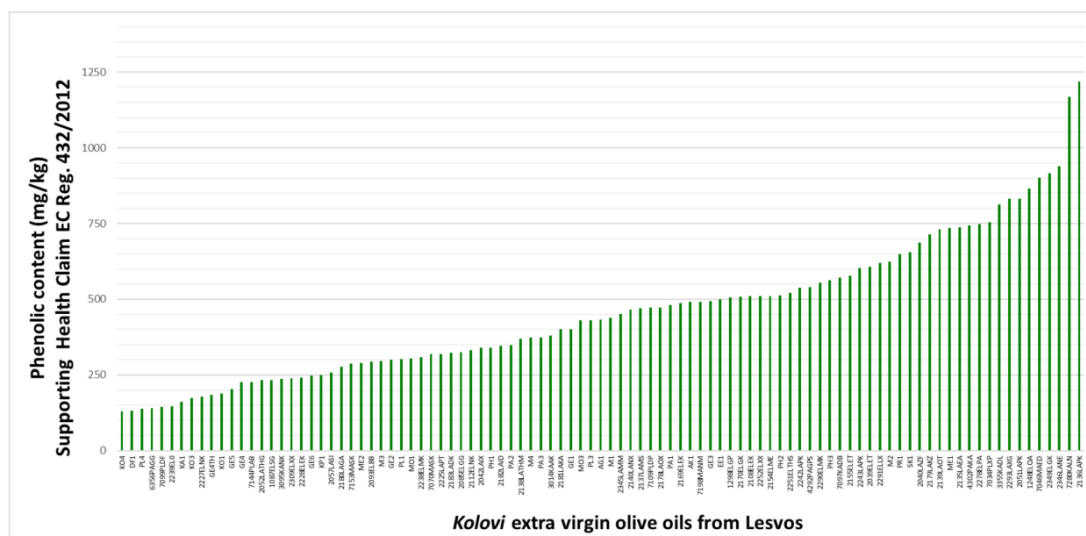


Figure 2. Phenolic content (mg/kg) of Kolovi EVOOs from Lesvos.

Τέλος, στόχος του άρθρου που δημοσιεύτηκε το 1999 με τίτλο «*Genotypic effect on leaf mineral levels of 17 olive cultivars grown in Greece*» από τον Κ. Dimasi ήταν ο προσδιορισμός της συγκέντρωσης ανόργανων συστατικών στα φύλλα 17 ποικιλιών ελιάς ("Αδραμιτίνη", "Αμυγδαλωλιά", "Αμφίση", "Χονδρολιά Χαλκιδικής", "Κορδάλιο", "Φραντόγιο", "Καρυδολιά", "Κοθρεϊκή", "Καλαμών", "Κολοβή", "Κορωνέικη", "Λιανολιά Κερκύρας", "Μεγαρίτικη", "Μανζανίλο", "Πατρίνη", "Τσουνάτη", "Βασιλικάδα") που καλλιεργούνται στη βόρεια Ελλάδα. Η διαδικασία αυτή πραγματοποιήθηκε με ανάλυση φύλλων δείχνοντας ότι η Κολοβή είχε το περισσότερο ποσοστό σε Ασβέστιο.

Συζήτηση

Μεθοδολογία που εφαρμόστηκε

Στο πλαίσιο υλοποίησης του πρώτου παραδοτέου, συγκεντρώθηκαν τα απαραίτητα ευρήματα για τον προσδιορισμό των εθνολαογραφικών-παραδοσιακών στοιχείων και φυσικοχημικών-οργανοληπτικών παραμέτρων που αναδεικνύουν τις ιδιαιτερότητες των δέκα προϊόντων της Περιφέρειας Βορείου Αιγαίου και αποδεικνύουν το δεσμό τους με τον τόπο παραγωγής τους. Τα στοιχεία αυτά είναι απολύτως απαραίτητα για τη σύνταξη των φακέλων για την κατοχύρωσή τους ως προϊόντων ΠΟΠ ή ΠΓΕ.

Για τον σκοπό αυτό διερευνήθηκαν οι βάσεις δεδομένων Scopus, Google scholar, Google αλλά και το Εθνικό Κέντρο Τεκμηρίωσης & Ηλεκτρονικού Περιεχομένου. Η αναζήτηση πραγματοποιήθηκε με λέξεις κλειδιά στην ελληνική και αγγλική γλώσσα. Η επιλογή των λέξεων κλειδιών έγινε αρχικά με την ονομασία του προϊόντος. Ακολούθησε το είδος-κατηγορία προϊόντος μαζί με τον γεωγραφικό προσδιορισμό του. Τέλος, έγινε αναζήτηση με συνδυασμό των δύο αυτών περιπτώσεων. Τα αποτελέσματα στην περίπτωση των αναζητήσεων στη βάση δεδομένων της Google, ειδικεύτηκαν και σε βιβλία, ειδήσεις και βίντεο.

Αποτελέσματα

Σύμφωνα με την αξιολόγηση των στοιχείων που ελήφθησαν κατά την έρευνα των εθνολαογραφικών-παραδοσιακών στοιχείων και φυσικοχημικών-οργανοληπτικών παραμέτρων προέκυψαν ότι τρία προϊόντα παραγωγής της Περιφέρειας Βορείου Αιγαίου είναι σε θέση να προωθηθούν για την άμεση διεκδίκηση μιας θέσης στη λίστα των ΠΟΠ, αφού -με βάση τα στοιχεία που συλλέγηκαν- πληρούν σε πολύ μεγάλο βαθμό τις σχετικές προϋποθέσεις που έχουν παρουσιαστεί στο κεφάλαιο της Εισαγωγής. Τα τρία προϊόντα που προτείνονται για συνέχιση με σύνταξη φακέλου Π.Ο.Π. για κατοχύρωσή τους είναι η *Σαρδέλα Καλλονής*, το *Μέλι Άναμα Ικαρίας* και το *Άνυδρο Τοματάκι Χίου*.

Το καθένα από τα τρία αυτά τοπικά προϊόντα αποτελεί ήδη μια εμβληματική παρουσία για το νησί παραγωγής του. Η φήμη τους ξεπερνά τα σύνορα του νησιού τους και πολλές φορές και τα σύνορα της χώρας. Η παραγωγή τους, λαμβάνει χώρα εξ ολοκλήρου σε κάθε ένα από τα νησιά αυτά, με αποτέλεσμα να συνιστούν ένα αναπόσπαστο τμήμα της τοπικής κοινωνίας και κουλτούρας, ενώ η ιδιαίτερη παραγωγική τους διαδικασία συμβάλλει σημαντικά στην απόδειξη του άρρηκτου

δεσμού που έχουν με τον εκάστοτε τόπο παραγωγής τους. Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και στις τρεις αυτές περιπτώσεις ιδιαίτερα και διαφορετικά από άλλα αντίστοιχα ομοειδή προϊόντα, ενώ τέλος για τα προϊόντα αυτά υπάρχει μια σημαντική διαχρονική ιστορικότητα που αποδεικνύεται από ένα πλήθος γραπτών ντοκουμέντων.

Πιο συγκεκριμένα, για την περίπτωση της *Σαρδέλας Καλλονής* θα πρέπει να επισημανθεί ότι είναι ένα προϊόν του οποίου η φήμη υπερβαίνει τα γεωγραφικά όρια της χώρας. Η ιδιαιτερότητά του βασίζεται στις διαφορετικές συνθήκες που επικρατούν στον κόλπο Καλλονής του νησιού, τον οικότοπο διαβίωσης και παραγωγής της. Συγκεκριμένα, τα νερά του κόλπου αυτού είναι πιο ρηχά, με μικρό άνοιγμα νότιου προσανατολισμού, γεγονός που συμβάλλει στο να είναι να είναι θερμότερα. Αυτό οδηγεί αφενός σε μεγαλύτερη αλατότητα των υδάτων έναντι των πελαγίσιων υδάτων και αφετέρου στη δημιουργία ενός περισσότερο ευτροφικού περιβάλλοντος. Ως επόμενο στάδιο θα πρέπει να ακολουθήσει η συγκριτική μελέτη της σύστασης του λιπαρού περιεχομένου της *Σαρδέλας Καλλονής* σε σχέση με το αντίστοιχο περιεχόμενο που έχουν άλλες σαρδέλες. Η μελέτη αυτή θα διεξαχθεί στο άμεσο μέλλον από το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών.

Για το προϊόν *Μέλι Άναμα της Ικαρίας*, η προοπτική πιστοποίησης με ένα Ευρωπαϊκό σήμα είναι παραπάνω από αισιόδοξη καθώς πρόκειται για ένα φημισμένο προϊόν, γνωστό για πολλά χρόνια λόγω των ιδιοτήτων και ιδιαιτεροτήτων του. Πολλές από αυτές συνδέονται με την εκτεταμένη παρουσία της Ερείκης (*Erica arborea L.*) στο νησί και την υπεροχή της πληθυσμιακά σε σχέση με άλλα μελισσοκομικά φυτά κατά την περίοδο ανθοφορίας της ερείκης. Είναι ένα προϊόν που ήδη διακινείται και εκτός συνόρων και η πιστοποίηση θα συμβάλλει καίρια στην αναβάθμισή του. Ως επόμενο βήμα, είναι σημαντικό να προσδιοριστούν-καταγραφούν επίσημα τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του μελιού αυτού και να γίνει σύγκριση με ομοειδών μέλια, εργασία που θα γίνει στο γεωπονικό Παν/μιο Αθηνών.

Για το προϊόν *Άνυδρο Τοματάκι Χίου*, τα σχετικά στοιχεία δείχνουν ότι παραδοσιακή τεχνική παραγωγής του θα αποτελέσει ένα πολύ ισχυρό προτέρημα στη σύνταξη του φακέλου πιστοποίησης. Η ιστορικότητα του προϊόντος και η σύγκριση με το ήδη πιστοποιημένο τοματάκι Σαντορίνης -που είναι ήδη προϊόν ΠΟΠ- αναδεικνύουν τη σημαντικότητα και αξία της ανάδειξης του ως προϊόντος ΠΟΠ. Όμως, τελικά στην όλη διαδικασία ανάδειξής του ιδιαίτερη σημασία θα έχει η προώθηση του προϊόντος στην αγορά και ο μοριακός προσδιορισμός της ποικιλίας, (εργασία που θα γίνει στο άμεσο μέλλον) καθώς πρόκειται για σπόρους που ανακυκλώνονται κάθε χρόνο εντός του νησιού.

Προϊόντα με προοπτική για ανάλογη πιστοποίηση είναι τα προϊόντα της Σάμου σύκα της ποικιλίας *Μπούκνα* και *Κρεμμύδι Κουμμείκων*. Ενώ τα προϊόντα αυτά πληρούν αρκετές από τις προϋποθέσεις για πιστοποίηση, εντούτοις υπάρχουν κάποιοι περιορισμοί για την περαιτέρω συνέχιση της διαδικασίας πιστοποίησής τους, οι οποίοι συνδέονται κατά κύριο λόγο με την ποσότητα της παραγωγής τους και κάποια σημεία που αφορούν την ιδιαιτερότητά τους (κυρίως για το κρεμμύδι). Για το πρώτο σκέλος απαιτείται η άμεση συνεννόηση-συνεργασία με τους τοπικούς παράγοντες, ενώ για το δεύτερο σκέλος θα χρειαστεί -σε μεταγενέστερο χρονικό διάστημα- η διενέργεια εργαστηριακής έρευνας.

Αντίστοιχα είναι και τα δεδομένα που συλλέχθηκαν για την Καθούρα της Ικαρίας, ένα τυρί που θα μπορούσε μελλοντικά να αποτελέσει προϊόν προς κατοχύρωση και ανάδειξη αφού όμως ολοκληρωθεί μια σειρά μελετών για το προϊόν, τη διατροφική του αξία και την ιδιαιτερότητά του. Επίσης, εάν ληφθεί υπόψη ότι η πιστοποίηση στοχεύει στην επέκταση του όγκου της παραγωγής (και την αύξηση των παραγωγών-τυροκόμων) ερώτημα αποτελεί η δυνατότητα αύξησης της παραγωγής με δεδομένα τα όρια του νησιού και της τοπικής κτηνοτροφίας.

Από τα υπόλοιπα προϊόντα, περισσότερο ευοίωνα προς κατοχύρωση -σε μελλοντικό χρόνο- είναι το *Μέλι Χίου* και η Κολοβή *Ελιά Λέσβου* (βρώσιμη). Για τα προϊόντα αυτά υπάρχει μια καλή παραγωγική βάση. Αφενός για την Κολοβή Ελιά, το προϊόν είναι συνυφασμένο με το νησί της Λέσβου και διάσημο για το λάδι που παράγει η ελιά αυτή, το οποίο είναι ήδη κατοχυρωμένο. Έτσι, αναδεικνύονται προοπτικές να αναδειχθεί-πιστοποιηθεί και ως βρώσιμη η ποικιλία αυτή. Αφετέρου είναι ευοίωνες οι προοπτικές για πιστοποίηση για το προϊόν μέλι της Χίου, κυρίως λόγω της φήμης του για κατοχύρωση ως προϊόντος ΠΓΕ.

Τέλος, η προσπάθεια πιστοποίησης των προϊόντων τριαντάφυλλο της Χίου και μέλι Ψαρών θα αποτελέσει μια πιο περίπλοκη διαδικασία αφού τα στοιχεία που συλλέχθηκαν στη φάση αυτή -συγκριτικά με τα υπόλοιπα προϊόντα- κρίνονται ως μη επαρκή για να αποδειχθούν άμεσα οι ιδιαιτερότητες που δικαιολογούν την κατοχύρωσή τους. Για τα προϊόντα αυτά απαιτείται η διενέργεια περισσότερων μελετών ώστε μελλοντικά να γίνει δυνατή η κατοχύρωσή τους.

Από τα υπόλοιπα προϊόντα, περισσότερο ευοίωνα προς κατοχύρωση -σε ένα δεύτερο χρόνο -είναι το *Μέλι Χίου* και η Κολοβή *Ελιά Λέσβου*, ενώ για τα υπόλοιπα θα πρέπει να συνεχιστεί η έρευνα αφού τα στοιχεία που εντοπίστηκαν έως τώρα καθιστούν δύσκολη την προσπάθεια κατοχύρωσής του. Έτσι, προτείνεται τα προϊόντα αυτά να συμπεριληφθούν σε μια δεύτερη φάση προσπάθειας ανάδειξης ως προϊόντων ΠΟΠ/ΠΓΕ της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Παραρτήματα

Προϊόντα	ΕΕ Ια. <u>Εντοπισμός των ιδιαίτεροτήτων τους</u>	ΕΕ Ιβ. <u>Δεσμός εκάστου προϊόντος με την περιοχή παραγωγής του</u>
<p>Σαρδέλα Καλλονής</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Comparison of Greek <i>Sardina pilchardus</i> haplotypes with those found in the global distribution of the species, for characterization of the Greek populations as Protective Geographic Indication (PGI) products • Can the population structure of three Greek marine species (<i>Sardina pilchardus</i>, <i>Penaeus kerathurus</i>, <i>Mullus barbatus</i>) become a tool for their future characterization as PGI products? <p>Μοριακά η διαφορά του πληθυσμού δεν είναι σημαντική!</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Πεζοπορικές εντυπώσεις - Η Νήσος Μιτυλήνη, 1903, ημερολόγιο-βιβλίο (...Αλλά και στο επίνειο <i>Ελπίδα</i> υπήρχε το ελαιοτριβείο ΚΟΥΡΤΖΗ και το σαπωνοποιείο ΚΛΑΔΟΓΕΝΗ-ΣΑΡΑΝΤΙΔΗ ενώ πραγματοποιούνταν και μεγάλες εξαγωγές της ονομαστής σαρδέλας...) https://www.lesvosnews.net/articles/news-categories/taxidi-sto-hthes/o-gyros-tis-lesboy-toy-1903-se-12-meres-apo-ton • Από Την Ελλάδα, Μυριβήλης Στρατής, 1949, βιβλίο (...να ψαρέψουν την πιο γλυκειά σαρδέλα στον «Κόλπο της Καλλονής»..) https://palaio-biblio.gr/katastima/nees-paralabes/apthnelladamyribhlhsb-detail.html • Ο άλλος, Μεθενίτης Παύλος, 2005, βιβλίο (...μέχρι εξωτικές λιχουδιές, όπως ο σιμιγδαλένιος χαλβάς, οι σαρδέλες Καλλονής και οι χυμοί βερίκοκο...) https://www.politeianet.gr/books/9789600339505-methenitis-paulos-kastaniotis-o-allos-109634 • Ο χορός των Ρόδων, Σουρούνης Αντώνης, 1996, βιβλίο (...Σε λίγο ήρθε κρατώντας ψηλά πάνω στα δάχτυλά του μια μεγάλη ρηχή πιατέλα με καλαματιανές ελιές, κόκκινες πιπεριές Φλωρίνης, παστές σαρδέλες Καλλονής και στρογγυλό παστοურμά Ξάνθης...) https://www.politeianet.gr/books/9789600339505-methenitis-paulos-kastaniotis-o-allos-109634 • Στα τέλη του 2^{ου} αιώνα μ.Χ. γίνεται αναφορά στο είδος, στο έργο Δειπνοσοφισταί του Αθήναιου του Ναυκρατίτη. (...όρφως, 6 κάραβος, ἔσχαρος, ἀφύαι, βελόναι, κεστρεύς, σκορπίος, ἔγχελυσ...) https://diodorus.es/Athenaeus_of_Naucratis_Deipnosophistae/Athenaeus_of_Naucratis_Deipnosophistae_9.html

- Σε μη σωζόμενο έργο του Αριστοφάνη, αναφέρεται σε ένα χωρίο η παρουσία της σαρδέλας στο διατροφολόγιο της εποχής
(...*Ἄλις ἀφύης μοι. παρατέταμαι γὰρ τὰ λιπαρὰ κάπτων. ἀλλὰ φέρεθ' ἠπάτιον, ἢ καπριδίου νέου κόλλοπά τιν'· εἰ δὲ μή, πλευρόν, ἢ γλώτταν, ἢ σπληνὰ γ' ἢ νῆστιν, ἢ δέλφακος ὀπωρινῆς ἡτριαίαν φέρετε δεῦρο μετὰ κολλάβων ...*)

<https://stephanus.tlg.uci.edu/index.php#login=true>

- Ο Αριστοτέλης στο έργο του Περί τα ζώα Ιστορίαι αναφέρεται στο είδος της σαρδέλας. Το έργο αυτό το έγραψε σε ταξίδι του στη Λέσβο, όταν πήγε να συναντήσει τον Θεόφραστο
(<https://katohika.gr/ellada/lesvos-i-mousa-tou-aristoteli/>). Παρουσιάζει τον αναπαραγωγικό της κύκλο, ενώ δίνει μια πληροφορία για συσχέτιση μεταξύ πυθμένα και ιχθυδίων
(...*Ὅσα δὲ μήτ' ὠτοκεῖ μήτε ζωτοκεῖ, πάντα γίνεται τὰ μὲν ἐκ τῆς ἰλύος τὰ δ' ἐκ τῆς ἄμμου καὶ τῆς ἐπιπολαζούσης σήψεως, οἶον καὶ τῆς ἀφύης ὁ καλούμενος ἀφρός γίνεται ἐκ τῆς ἀμμώδους γῆς· καὶ ἔστιν αὕτη ἡ ἀφύη ἀναυξῆς καὶ ἄγονος, καὶ ὅταν πλείων γένηται χρόνος, ἀπόλλυται, ἄλλη δὲ πάλιν ἐπιγίνεται, διὸ ἔξω χρόνου τινὸς ὀλίγου πᾶσαν ὡς εἰπεῖν τὴν ἄλλην γίνεται ὥραν· διαμένει γὰρ ἀρξάμενος ἀπὸ ἀρκτούρου μετοπωρινοῦ μέχρι τοῦ ἔαρος...*)

http://www.physics.ntua.gr/mourmouras/greats/aristoteles/ton_peri_tz_zoa_istorion.html#tptzivad

- Νέα εστία, περιοδικό, Τεύχος 1779, Κολλάρος, 1929
(...*Βράδυ Σαββάτου Μόλυθος. Σαρδέλες Καλλονής . Νάσος , Κοσμάς . Λυδία , Θελξιόπη . Ο Περικλής ρυθμίζει τις ποσότητες...σελ.1041*)

<https://www.politeianet.gr/magazines/-periodika-nea-estia-teuchos-1779-iounios-2005-45211>

- [Σαρδέλα Καλλονής - Greek Gastronomy](#), blog

<https://www.greekgastronomyguide.gr/item/sardela-kallonis-lesvos/>

- Ψάρεμα σαρδέλας στον κόλπο της Καλλονής, συνέντευξη ψαράδων YouTube

<https://www.youtube.com/watch?v=iFS59AmkQS0&t=632s>

		<ul style="list-style-type: none"> • Γιορτή της Σαρδέλας Καλλονής 1996 του ΣΤΕΛΙΟΥ ΣΑΜΑΡΑ (The Festival of Sardela Kallonis by STELIOS SAMARAS, YouTube (Γιορτή που γίνεται από το 1982) https://www.youtube.com/watch?v=YopQXrq-m-0 • Ο Ταλαντούχος Σεφ Μανώλης Παπουτσάκης Μαγειρεύει Σαρδέλες Καλλονής ή Κολιούς Ατλαντικού, Λέσβος 2021, YouTube (Συμμετέχει επ. καθηγητής Πανεπιστημίου Αιγαίου για το φάκελο πιστοποίησης του προϊόντος) https://www.youtube.com/watch?v=xfPsdLIKOM0 • Παναγιώτης Νανίδης, πρ. Αλιευτικού Συλλόγου Παράκτιας Επαγγελματικής αλιείας Δήμου Δυτικής Λέσβου, YouTube https://www.youtube.com/watch?v=RzI2btYwctk • How to Eat Sardeles Pastes, YouTube (Αλλοδαπός τουρίστας) https://www.youtube.com/watch?v=7u6dnpLFdxg
<p>Μέλι άναμα Ικαρίας</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Genetic variability in Greek honey bee (<i>A. mellifera</i> L.) populations using geometric morphometrics analysis, Maria Bouga, Fani Hatjina, 2005 Φυλογενετικό δέντρο. Μέλισσα στην Ικαρία με μικρή παραλακτικότητα. • Stimulation and Protection of Cutaneous Sensory Neuron System induced by Forest Honey from Ikaria Island, R Kurfurst, O Jeanneton, E Gras, R Steinschneider, L Mazzina, P Choisy, S Schnebert K Pays, περίληψη στο Wound Healing and Tissue Remodelling. (...These results indicate that FHII stimulates the 	<ul style="list-style-type: none"> • Ikaria-Paradise in Peril, John Chrysochoos PhD, 2010, βιβλίο (...in Ikaria was associated with the the consumption of an ancient mountain herbal tea (phlaskomilia) that has been claimed to lower blood pressure, the local honey, wild greens...σελ.182) https://books.google.gr/books?hl=el&lr=&id=yw4thI1Q TlgC&oi=fnd&pg=PR1&dq=honey+anama+ikaria&ots=ZpnJ4CF4F7&sig=UhdTB4MzB-cQ5qmkKtJDzJJInlQ&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false • Dark Side of the Ocean: The Destruction of Our Seas, why it Matters, and what We Can Do about it, Albert Bashe, 2020, βιβλίο (...herbs, wines, and honey from Ikaria...) https://books.google.gr/books?hl=el&lr=&id=81D4DwA AQBAJ&oi=fnd&pg=PT5&dq=honey+anama+ikaria&ots=W4kOnECecO&sig=XUM6r4jfl6oBULtnLcnSIL77XoU&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false • The Blue Zones Solution: Eating and Living Like the World's Healthiest People, Dan Buettner, 2013,

development of neuronal network, protects its functionalities and suggest a beta-endorphin-like activity of this natural compound making this forest honey from Ikaria island a good candidate for maintaining homeostasis of human cutaneous sensory neuron system and skin...)

- Trees and shrubs of Ikaria Island (Greece), Kazimierz Browicz, Jerzy Zieliński, 1996
(...*Erica manipuliflora* Salisb. A very common species throughout the island, from sea level to 1000 m...*Erica arborea* L. (Fig. 16) It occurs mainly in the north in *Pinus brutia* forests e.g. above Armenistis or in maquis as above Perdiki...)

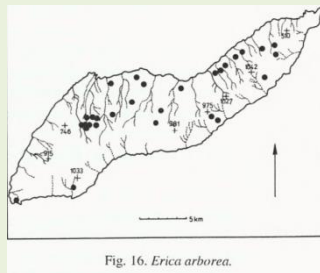


Fig. 16. *Erica arborea*.

Το ανοιξιάτικο είδος *Erica arborea* L. φαίνεται να είναι εξαπλωμένο σε όλο το νησί, με αρκετή πυκνότητα, όπως φαίνεται και στην εικόνα. Το βασικό είδος που είναι το χειμωνιάτικο *Erica manipuliflora* Salisb είναι το ίδιο εξαπλωμένο με

περιοδικό
(...Islanders use Ikarian honey-dark, thick, and rich- as a medicine to treat everything from colds and insomnia to healing wounds...σελ 42)

https://books.google.gr/books?hl=el&lr=&id=cW9aBAA&QBAJ&oi=fnd&pg=PA13&dq=Ikarian+honey&ots=1zqeAyQMh4&sig=jzDbDzbSoY8a_wybS0Siee04pZo&redir_esc=y#v=onepage&q=Ikarian%20honey&f=false

- [Ikaria: Lessons on Food, Life, and Longevity from the Greek Island Where People Forget to Die: A Cookbook](#), Diane Kochilas, 2014, βιβλίο
(...and they often are, anama (heather) explodes...σελ 283)

https://books.google.gr/books?hl=el&lr=&id=prunBAAAQBAJ&oi=fnd&pg=PR5&dq=Ikarian+honey&ots=HGrXfYtTLB&sig=Eb2ZD6HcGhva6YNXk1_WQFcgzuc&redir_esc=y#v=onepage&q=anama&f=false

- Μη φύγεις από το νησί, αν δεν δοκιμάσεις..., άρθρο σε εφημερίδα, 2016
(...Με τι τρέφονται οι ντόπιοι και ζουν πολλά χρόνια; Ελαιόλαδο, παραδοσιακό κατσικίσιο τυρί «καθούρα», γνωστό από τον 17ο αιώνα, ντόπιο αγριοκάτσικο, βότανα, ψάρια, καϊσιά, έναν τύπο βερίκοκου που γίνεται γλυκό κουταλιού, μέλι, γνωστό και ως «άναμμα»...)

<https://www.lifo.gr/tropos-zois/gefsi/mi-fygeis-apo-nisi-den-dokimaseis-0>

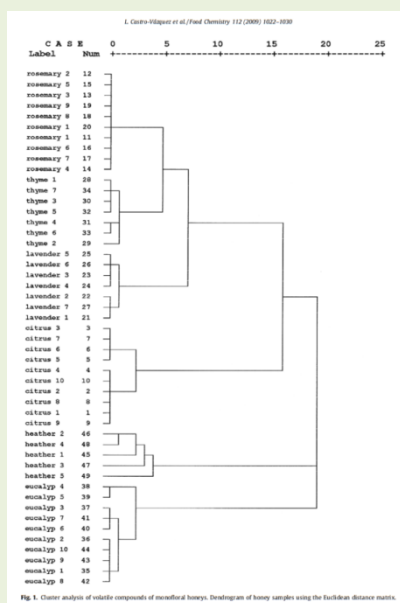
- Εμπορία αναματόμελου σε site του Ηνωμένου Βασιλείου σε εξαιρετικά υψηλές τιμές
(...RARE 100% Natural Greek Ikarian Honey Pine Heather ANAMA Anamatomelo Ikaria...)

<https://www.ebay.co.uk/itm/353693106450?mkevt=1&mkcid=1&mkrid=710-53481-19255-0&campid=5338722076&customid=&toolid=10050>

- Στην ιστοσελίδα europages.com όπου αυτοπαρουσιάζονται εταιρείες από όλον τον κόσμο, υπάρχει ελληνική εταιρεία που περιγράφει το μέλι άναμα
(...Even the world famous chef Jamie Oliver during his visit at Ikaria told that you could compare the Ikarian Honey "Anama", only with the famous Manuka Honey...)

πολύ μεγαλύτερη πυκνότητα.

- Differentiation of monofloral citrus, rosemary, eucalyptus, lavender, thyme and heather honeys based on volatile composition and sensory descriptive analysis, L. Castro-Vázquez,, M.C. Díaz-Maroto, M.A. González-Viñas, M.S. Pérez-Coello, 2009
Σε δένδρογραμμα παρουσιάζεται η απόσταση μεταξύ του μελιού ερείκης και άλλων κύριων κατηγοριών μονοποικιλιακών μελιών, βάση των ενώσεων που εμπεριέχονται σε αυτά.



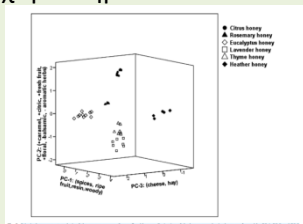
Το μέλι ευκαλύπτου το οποίο στο δένδρογραμμα εμφανίζεται κοντά, σε επόμενο γράφημα του άρθρου αυτού ξεχωρίζει

https://www.europages.com/filestore/gallery/b6/ba/20516268_b6074730.pdf

- Στην ιστοσελίδα beautynailhairsalons.com γίνεται αναφορά στο μέλι άναμα Ικαρίας με τον όρο φαρμακευτικό, ενώ παράλληλα ως μέρος της διατροφής στο νησί θεωρείται πως συμβάλει στη μακροβιότητα (...Anama medicinal honey...Anama honey is just now being taken out of the kepselias (bee hives)...)
- Στον 2^ο Διαγωνισμό Μελιού Βορείου Αιγαίου που έλαβε χώρα το Δεκέμβρη του 2019, μέλι της κατηγορίας άναμα έλαβε πλατινένιο βραβείο (...Από την Περιφέρεια Βορείου Αιγαίου οι Ετικέτες που βραβεύθηκαν είναι:
Πλατινένιο: Το μέλι Ερείκης (Άναμα) Ικαρίας παραγωγής Γιάννη Κόχυλα.
Χρυσό: Το μέλι Λήμνου "HONEY HASAPIS" θυμαριού, παραγωγής Δημήτρη Χασάπη.
Αργυρό: Το μέλι Λήμνου ΑΝΘΟΜΕΛΟ του Αγροτικού Μελισσοκομικού Συνεταιρισμού Λήμνου.
Χάλκινο:
α) Το μέλι Ικαρίας ΠΕΥΚΟ-ΑΝΘΕΩΝ Παραγωγής Κόχυλα Γιάννη.
β) Το μέλι Λέσβου LESVOS HONEY θυμαριού. Παραγωγής Στάθη και Απόστολου Κοντού...)

<https://www.xiakoslaos.gr/voreio-aigaio/116391/2os-diagonismos-meliou-poiOI-katelavan-tis-protis-theseis-deite-analytika/>

αισθητά ως προς τα οργανοληπτικά του χαρακτηριστικά.



Ανυδρο τοματάκι Χίου

- The diet of nineteenth-century Greek sailors: An analysis of the log of the Konstantinos (... *The earliest mention of tomatoes in Chios appears in the year 1899 (Pernot 1903: 149)*...) <https://www.tandfonline.com/doi/pdf/10.1080/07409710.1994.9962017>
- Στα φυτώρια ξεχωρίζεται σαν τοπική παραδοσιακή ποικιλία <https://www.afentoulis-geo.gr/%CF%80%CF%81%CE%BD%CF%84%CE%BF%CE%B9%CF%8C%CE%BD%CF%84%CE%B1/43/%CE%A4%CE%BF%CE%BC%CE%AC%CF%84%CE%B1/576/%CE%A4%CE%BF%CE%BC%CE%AC%CF%84%CE%B1-%CE%A7%CE%AF%CE%BF%CF%85/>
- Συγκριτική μελέτη της ανάπτυξης και παραγωγής μικρόκαρπων ποικιλιών τομάτας Χίου και Καϊσιάς Χίου, Λεκαράκος

- Politischios.gr: Καλλιέργειες Μάναγρος- Παντελής Ζωγράφος, YouTube <https://www.youtube.com/watch?v=2rwtD4bjVvk&t=5s>
- Μιάν βολάν τσ' έναν τσαιρόν ήτον. Λαογραφία της Χίου: Τα 21 μαστιχοχώρια, [Κολλιάρης Γιάννης](#), 2003, βιβλίο
(... Υπήρχαν επίσης κρεμασμένα σε « ρέστες » (αρμαδιές) κρεμμύδια , σκόρδα , ντοματάκια άνυδρα , σε φέτες αποξηραμένα κολοκύθια , ντομάτες , μελιτζάνες και μπάμιες...σελ 144)
https://books.google.gr/books?id=YV5oAAAAMAAJ&q=%CE%AC%CE%BD%CF%85%CE%B4%CF%81%CE%BF+%CE%BD%CF%84%CE%BF%CE%BC%CE%B1%CF%84%CE%AC%CE%BA%CE%B9+%CF%87%CE%AF%CE%BF%CF%85&dq=%CE%AC%CE%BD%CF%85%CE%B4%CF%81%CE%BF+%CE%BD%CF%84%CE%BF%CE%BC%CE%B1%CF%84%CE%AC%CE%BA%CE%B9+%CF%87%CE%AF%CE%BF%CF%85&hl=el&sa=X&ved=2ahUKewiX6LS-0eD1AhViR_EDHanOCTEQ6AF6BAGEEAI
- Παραδοσιακά ντοματάκια Χίου, 2014, blog (...οι κάτοικοι έχουν τα ντοματάκια τους κρεμασμένα το ταξίδι σου γίνεται αυτομάτως πιο ενδιαφέρον...Οι Χιώτες μάλλον ξέρουν πιο πολύ από τον καθένα τι σημαίνει γευστικό ντοματάκι...)
<https://bletsas.gr/ntomatakia-xiou/>
- [Ρέστες \(μάτσες, τσαμπιά, κρεμάστρες\)](#), blog (...οι Χιώτες ακολουθούσαν αρκετά διαφορετική

Κωνσταντίνος, πειραματική πτυχιακή εργασία, 2016
(...Η καλλιέργεια της μικρόκαρπης τομάτας περιορίζεται σε μερικά νησιά του Αιγαίου (Σαντορίνης, Χίου, κ.α.) όπου εφαρμόζεται άνυδρη καλλιέργεια παλιών εγχώριων ποικιλιών...)

Δεδομένα από την πειραματική καλλιέργεια των δύο ποικιλιών δείχνει να έχουν μεταξύ τους σημαντικές διαφορές. Παρότι η ποικιλία της Χίου είναι λίγο πιο αργή στην ανάπτυξή της, φέρει περίπου ίσου βάρους καρπούς, αλλά περισσότερους, όπως φαίνεται παρακάτω

Πίνακας 2. Σύγκριση του αριθμού των συγκομιμθέντων καρπών της 1^{ης}, 2^{ης} και 3^{ης} ταξινόμησης, μεταξύ της μικρόκαρπης Χίου και της Καϊσιές Σαντορίνης

Γενετικό υλικό	Αριθμός καρπών 1 ^{ης} ταξινόμησης	Αριθμός καρπών 2 ^{ης} ταξινόμησης	Αριθμός καρπών 3 ^{ης} ταξινόμησης
Μικρόκαρπη Χίου	15,57 a	13,43 a	5,25 ns
Καϊσιά Σαντορίνης	9,07 b	6,57 b	5,07 ns

Πίνακας 3. Σύγκριση του μέσου βάρους καρπού της 1^{ης}, 2^{ης} και 3^{ης} ταξινόμησης, μεταξύ της μικρόκαρπης Χίου και της Καϊσιές Σαντορίνης

Γενετικό υλικό	Μέσο βάρος καρπού 1 ^{ης} ταξινόμησης	Μέσο βάρος καρπού 2 ^{ης} ταξινόμησης	Μέσο βάρος καρπού 3 ^{ης} ταξινόμησης
Μικρόκαρπη Χίου	26,60 ns	33,29 ns	36,98 ns
Καϊσιά Σαντορίνης	28,27 ns	32,22 ns	32,55 ns

[επεξεργασία, την ξήρανση στη σκιά...](#))

<https://www.greekgastronomyguide.gr/item/restes-chios/>

- [Πελίτι Κατά Τόπους Αγροκτήματα Τεύχος 7^ο, 2007, περιοδικό](#)
(...Ο κύριος Καλεώσης Δημήτρης στην κουβέντα μας για το Χιώτικο ντοματάκι...)

https://peliti.gr/wp-content/uploads/2019/04/peliti_ntomata_2007_2008.pdf

- Σε ανάρτηση του 2011 σε blog αναφέρεται ο τρόπος παραγωγής και μεταποίησης του άνυδρου τοματακιού Χίου. Οι πληροφορίες βασίζονται σε ντόπιο, ο οποίος έχει και δική του παραγωγή.
(...Ειδικά κατά το καλοκαίρι δεν τα ποτίζουν και έτσι γίνονται μικρά και πολύ νόστιμα...Να ευχαριστήσω τον φίλο μου κ. Παναγιώτη, για τις πληροφορίες και την άδειά του να βγάλω τις φωτογραφίες μέσα από την Ταβέρνα του στην Παφυλίδα της Χίου...είναι μια ποικιλια ντοπια που οι ίδιοι οι κατοικοι κρατουν σπορο για την επομενη εποχη...)

https://skouliki-skoulikia.blogspot.com/2011/01/blog-post_08.html

- Σε ανάρτηση του 2019 σε blog, αναφέρετε η ίδρυση ενός παρασκευαστηρίου ζυμαρικών, από έναν γνωστό σεφ, τον Νίκο Κωνσταντουλάκη, στη Βέσσα της Χίου. Μεταξύ των πρώτων υλών που χρησιμοποιεί, είναι και το τοπικό άνυδρο τοματάκι Χίου.
(...χρησιμοποιεί φρέσκα υλικά όπως το σέσκουλο, το άνυδρο ντοματάκι, την τσουκνίδα ή το χιώτικο μανταρίνι, για να παρασκευάσει -χωρίς πρόσθετα, χρωστικές ή συντηρητικά- μια πρωτότυπη γκάμα ζυμαρικών...)

http://newharpas.blogspot.com/2019/09/blog-post_6.html

- Σε ιστοσελίδα τουριστικού ενδιαφέροντος, με παγκόσμια απήχηση, παρουσιάζονται τα Μαστιχοχώρια, και προϊόντα μεταξύ των οποίων είναι και τα άνυδρα τοματάκια Χίου. Είναι ιδιαίτερης σημασίας αναφορά, καθώς βρίσκεται ανάμεσα σε αναφορές παγκόσμιων προορισμών.
(...Απαραίτητη στάση στον Κανέλλο για τους

φημισμένους λουκουμάδες. Τραγανοί εξωτερικά και αφράτοι από μέσα συνοδεύουν ιδανικά τον απογευματινό καφέ. Θα γευτείτε γλυκούς με πραλίνα και λευκή σοκολάτα ή με μέλι και μαστίχα ή αλμυρούς με μεστούσικα άνυδρα τοματάκια και φέτα...)

<http://www.arttravel.gr/48-hours/article/21212/48-ores-sta-mastixoxoria>

- Στην πολύ γνωστή ιστοσελίδα-εφαρμογή του pinterest υπάρχουν πολλές φωτογραφίες από το τοπικό τοματάκι Χίου. Μεταξύ αυτών υπάρχει η ακόλουθη λεζάντα
(...Every year, in only one village on the island of Chios, Greece, the women gather and make long strings of wild tomatoes that have grown from the Spring until mid August. These tomatoes are unique on the island of Chios and are not given any water at all during their cultivation. The strings of tomatoes are left on the balconies to dry and are used by the 'cooks' throughout the winter to season their traditional dishes...)

<https://gr.pinterest.com/pin/477944579176929638/>

- Σε forum για ψαροτούφεκο και σε συζήτηση του 2018, ένας Χιώτης καλεί κόσμο εκείνο το καλοκαίρι να του προσφέρει άνυδρο τοματάκι που ο ίδιος παράγει στο κήπο του στο Πυργί.
(...σταματήστε στο Πυργί να σας χαρίσω άνυδρα ντοματάκια! Γιατί η Νότια Χίος ουδέποτε είχε αφθονία νερού...)

<https://www.spearfishingforum.gr/viewtopic.php?t=63033>

- Σε ελληνογερμανικό blog το 2016 ο Γιώργος Μονογιούδης αρθρογραφεί για την Χίο. Δεν παραλείπει να αναφερθεί στο άνυδρο τοματάκι Χίου
(... Το Πυργί όμως πέρα απ'τη μοναδική του διακόσμηση είναι τα άνυδρα ντοματάκια που αποξηραίνονται στις κρεμασμένες αρμαθιές...)

<https://diablog.eu/el/taxidevontas/agnosti-chios-giorgos-monogioudis/>

- Σε άρθρο στο περιοδικό τριπτόλεμος του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών και συγκεκριμένα στο 45^ο τεύχος του χειμώνα του 2019, η καθ. Μπέμπελη Πηνελόπη και ο κος Θανάπουλος Ροίκος, αναφέρουν την ποικιλία του άνυδρου τοματακιού της Χίου
(...Τι είναι η τοπική ποικιλία; Αποτελεί ένα δυναμικό

		<p>πληθυσμό με ιστορική προέλευση, διακριτή ταυτότητα και στερείται επιστημονικής βελτιωτικής παρέμβασης, όπως επίσης είναι συχνά γενετικά ποικιλόμορφη, έχει τοπική προσαρμοστικότητα και συνδέεται με παραδοσιακά συστήματα καλλιέργειας (Camacho Villa et al. 2005)... Με αυτόν τον τρόπο ο γεωργός συνδημιουργεί για παράδειγμα τον ξηρικό αραβόσιτο, κατάλληλο για τους αγρούς του, την άνυδρη ντομάτα στη Χίο (Εικόνα 3) και την Σαντορίνη...</p> <p>https://www2.aua.gr/sites/default/files/contentpage_attachedfiles/triptolemos_45_web.pdf</p>
<p>Μέλι Χίου</p>	<ul style="list-style-type: none"> Morphological discrimination of Greek honey bee populations based on geometric morphometrics analysis of wing shape, Leonidas Charistos, Fani Hatjina, Maria Bouga, Mica Mladenovic, Anastasios D. Maistros, 2014 (...The most distant populations based on principal components shape changes were the populations from Astypalaia, Chios, and Kythira (all belonging to Aegean islands)...) <ul style="list-style-type: none"> https://www.researchgate.net/profile/Maria-Bouga/publication/262817823_Morphological_Discrimination_of_Greek_Honey_Bee_Populations_Based_on_Geometric_Morphometrics_Analysis_of_Wing_Shape/links/02e7e538efb32c04b5000000/Morphological-Discrimination-of-Greek-Honey-Bee-Populations-Based-on-Geometric-Morphometrics-Analysis-of-Wing-Shape.pdf 	<ul style="list-style-type: none"> Λεξικόν Ελληνογαλλικών και Γαλλοελληνικών - Τόμος Β', Αντωνίου Μπίτη, 1909 (...μέλι Χίου, ήτοι μέλι παραγόμενον υπό μελισσών βοσκουσών εις μαστιχοφόρους σχίνους ή και εν γένει εις σχίνους...σελ 481) <ul style="list-style-type: none"> https://books.google.gr/books?id=mdQiAwAAQBAJ&pg=PA481&dq=%CE%BC%CE%AD%CE%BB%CE%B9+%CE%A7%CE%AF%CE%BF%CF%85&hl=el&sa=X&ved=2ahUKEwjw9afM8uD1AhXug_0HHZBJBx8Q6wF6BAgDEAE#v=onepage&q=%CE%BC%CE%AD%CE%BB%CE%B9%20%CE%A7%CE%AF%CE%BF%CF%85&f=false Πάντα τὰ κατ' ἔξοχὴν καλούμενα βιβλία, θείας δηλαδὴ γραφῆς παλαιᾶς τε καὶ νέας, 1518, βιβλίον (...θασανίου και σοφονίαν υον μέλι χίου ανέδρῆα λέων...) <ul style="list-style-type: none"> https://books.google.gr/books?id=rA5LSjj8C1YC&pg=PA271&dq=%CE%BC%CE%AD%CE%BB%CE%B9+%CE%A7%CE%AF%CE%BF%CF%85&hl=el&sa=X&ved=2ahUKEwjw9afM8uD1AhXug_0HHZBJBx8Q6AF6BAgLEAI#v=onepage&q=%CE%BC%CE%AD%CE%BB%CE%B9%20%CE%A7%CE%AF%CE%BF%CF%85&f=false ΧΙΑΚΑ ἡτοι ιστορία τῆς νήσου Χίου, Ἀλέξανδρος Βλάστος, 1840, βιβλίον (...Ἡ Χίος ἔφερε προσέτι ἀπειρον (1) πληθῶν πορτοκαλίων , κίτρων και λεμονίων , τα οποία ἐστέλλοντο πανταχοῦ εἰς πώλησιν , γλυκολέμονα , ἀμύγδαλα , σύκα καθούρια , (2) (μάλιστα δε και Καλημασία) ἔλαιον , οἶνον , μέλι...σελ 178) <ul style="list-style-type: none"> https://books.google.gr/books?id=DhwTAAAAQAAJ&pg=RA1-PA178&dq=%CE%BC%CE%AD%CE%BB%CE%B9+%CE%A7%CE%AF%CE%BF%CF%85&hl=el&sa=X&ved=2ahUKEwjw9afM8uD1AhXug_0HHZBJBx8Q6AF6BAgLEAI#v=onepage&q=%CE%BC%CE%AD%CE%BB%CE%B9%20%CE%A7%CE%AF%CE%BF%CF%85&f=false

		<p>%CE%AF%CE%BF%CF%85&f=false</p> <ul style="list-style-type: none"> • Μεγάλο νησί με πολλά είδη μελιού. Πού εστιάζουμε???
<p>Τριαντάφυλλο Χίου</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Το Πυργί της Χίου με τους λαογραφικούς θησαυρούς του, ο παραμυθένιος πολιτισμός των Πυργουσών, Γιώργος Γιαννάκης, 1980, βιβλίο (...Ζαχαροκαμωμένη μου, τριαντάφυλλο τ ' Αυούστου, ποιος θα περάσει να σε δει και δε θα φύγ ' ο νούς του;...σελ 49) <p>https://books.google.gr/books?id=HcWgAAAAMAAJ&q=%CF%84%CF%81%CE%B9%CE%B1%CE%BD%CF%84%CE%AC%CF%86%CF%85%CE%BB%CE%BB%CE%BF+%CE%A7%CE%AF%CE%BF%CF%85&dq=%CF%84%CF%81%CE%B9%CE%B1%CE%BD%CF%84%CE%AC%CF%86%CF%85%CE%BB%CE%BB%CE%BF+%CE%A7%CE%AF%CE%BF%CF%85&hl=el&sa=X&ved=2ahUKEwi00aTljOH1AhUeR_EDHUgoBIEQ6AF6BAgEEAI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Τα χαρακτηριστικά της Χίου: Χάρτες, τοπία, Συλλογή Κώστα και Δέσποινας Κουτσίκας, 1994 (...οι κάτοικοι της Χίου φτιάχνουν πολύ ωραία γλυκά. Είναι περίεργα και σε μεγαλύτερη ποικιλία από οποιοδήποτε άλλο μέρος της Ανατολής. Το γλυκό τριαντάφυλλο είναι πολύ καλό...) <p>https://books.google.gr/books?hl=el&id=BdxYAAAMAAJ&dq=%CF%84%CF%81%CE%B9%CE%B1%CE%BD%CF%84%CE%AC%CF%86%CF%85%CE%BB%CE%BB%CE%BF+%CE%A7%CE%AF%CE%BF%CF%85&focus=searchwithinvolume&q=%CF%84%CF%81%CE%B9%CE%B1%CE%BD%CF%84%CE%AC%CF%86%CF%85%CE%BB%CE%BB%CE%BF</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ξένοι ταξιδιώτες στην Ελλάδα: 1700-1800, Κυριάκος Σιμόπουλος, 1973, βιβλίο (...οι γυναίκες συνηθίζουν να τρώνε το πρωί ζωμό και το απόγευμα γλυκό τριαντάφυλλο...σελ 224) (...Μεγάλος αριθμός γυναικών όλων των ηλικιών και όλων των τάξεων ασχολείται με την παρασκευή γλυκών από τριαντάφυλλο...σελ 575) <p>https://books.google.gr/books?id=OfYTAQAAMAAJ&q=%CF%84%CF%81%CE%B9%CE%B1%CE%BD%CF%84%CE%AC%CF%86%CF%85%CE%BB%CE%BB%CE%BF+%CE%A7%CE%AF%CE%BF%CF%85&dq=%CF%84%CF%81%CE%B9%CE%B1%CE%BD%CF%84%CE%AC%CF%86%CF%85%CE%BB%CE%BB%CE%BF+%CE%A7%CE%AF%CE%BF%CF%85&hl=el&sa=X&ved=2ahUKEwjp15bnkuH1AhXqR_EDHUvzBDc4FBD0AΧοECAoQAg</p>

		<ul style="list-style-type: none"> • Η συγκομιδή του τριαντάφυλλου για το ξακουστό γλυκό της Χίου, YouTube, 2021 <p>https://www.youtube.com/watch?v=lfelb0-LJEo</p>
<p>Καθούρα Ικαρίας</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Σε mail της κας Χριστινίδου αναφέρεται πως υπάρχει μελέτη του ΓΠΑ από το εργαστήριο τυροκομίας για την καθούρα • The unintended consequences of the Common Agricultural Policy for local communities – reading EU law and politics in Ikaria, Greece, Maria Gaglia Bareli κ.α., 2019, επιστημονικό άρθρο <p><i>(...and to a lesser extent goat's milk and cheese. This breed, locally called raska (wild), has adapted to local conditions...)</i></p> <p>https://papers.ssrn.com/sol3/papers.cfm?abstract_id=3469656</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La guida di isole-greche.com, 2018, ιταλικός τουριστικός οδηγός ελληνικών νησιών (<i>...Formaggio prodotto a ikaria con latte di capra...</i>) <p>https://books.google.gr/books?id=4gjQDwAAQBAJ&pg=PT101&dq=kathura+ikarias&hl=el&sa=X&ved=2ahUKEwjhgpiR9uX1AhXgRvEDHbfABwAQ6AF6BAGGEAI#v=onepage&q=kathura%20ikarias&f=false</p> <ul style="list-style-type: none"> • Λαογραφικά της Ικαρίας: της στεριάς και της θάλασσας, Αλέξης Πουλιανός, 1976 (<i>...αυτό που μένει στην τσαντίλα, ύστερ αφ' το στράγγισμα. Αύριο που 'α τυροκάνεις, φύλαξέ μου δύο καθούρες φρέσκες...</i>) (<i>...αυτό γίνεται κάθε μέρα, ρίχτουν καθούρα και γάλα στο τουλούμιν ως που να γεμώσει...</i>) <p>https://books.google.gr/books?hl=el&id=46QtAQAAIAAJ&dq=kathura+ikarias&focus=searchwithinvolume&q=%CE%9A%CE%B1%CE%B8%CE%BF%CF%8D%CF%81%CE%B1</p> <ul style="list-style-type: none"> • Μυστική Διατροφή, Εμμανουήλ Σιάσος, 2018 (<i>...Δείτε ποια είναι τα ελληνικά τυριά με ειδική μνεία στην φέτα:...Αρμόγαλο Σάμου, Καθούρα Ικαρίας...</i>) <p>https://books.google.gr/books?id=RawOCgAAQBAJ&pg=PT69&dq=kathura+ikarias&hl=el&sa=X&ved=2ahUKEWjhgpiR9uX1AhXgRvEDHbfABwAQ6AF6BAGHEAI#v=onepage&q=kathura%20ikarias&f=false</p> <ul style="list-style-type: none"> • Καθούρα Ικαρίας - Ελλάδα - Cheeselovers, blog (<i>...Οριμάζει μέσα σε άλμη και έχει λευκό χρώμα και μαλακή συνεκτική και αλοιφώδη υφή. Το άρωμά της είναι ευχάριστο και η γεύση της ελαφρά πικάντικη και αλμυρή, ενώ γίνεται πιο έντονη όσο ωριμάζει. Είναι ιδανικός μεζές για τη ρακή...</i>) <p>https://www.cheeselovers.gr/tyria-tou-kosmou/cheese/444-kathoyra-ikarias.html</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elias Mamalakis, blog (<i>...Καθούρα Ικαρίας. Μαλακό τυρί λευκού χρώματος. Παράγεται στην Ικαρία από πρόβειο ή κατσικίσιο γάλα. Είναι πικάντικο και αλμυρό. Έχει αλοιφώδη υφή, και θα</i>

		<p>το βρείτε αποκλειστικά στην Ικαρία...)</p> <p>http://www.eliasmamalakis.gr/cheeses2.asp?perioxi=10</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ικαρία... του νερού και του οίνου, άρθρο εφημερίδας, 2019 (...το απέραντο Ικάριο πέλαγος και στα αυτιά μας το κελάρυσμα του ποταμού που κατηφόριζε τα βράχια για να βγει στη θάλασσα του Αρμενιστή. «Καθούρα με κρασί, μέλι και μυρωδικά, «δίλογια» τζατζίκι με παντζάρι και καρότα, άγρια χόρτα εποχής σωτέ»...) <p>https://www.protothema.gr/city-stories/article/897608/ikaria-tou-nerou-kai-tou-oinou/</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ικαρία ...μια εμπειρία που πρέπει να ζήσετε!, άρθρο εφημερίδας, 2014 (...Αξίζει να δοκιμάσετε όλα τα παραδοσιακά πιάτα: κατσικάκι ρασκώ (αγριοκάτσικο μαγειρεμένο στη γάστρα), καθούρα (παραδοσιακό λευκό τυρί), φουσκόπιτα, ντοματοκεφτέδες, γλιστριδοσαλάτα, ρεβίθια φούρνου, φασολάκια σαλάτα, αρωματικά χορτοπιτάκια...) <p>https://www.mednutrition.gr/portal/lifestyle/kouzina/8994-ikaria-mia-empeiria-pou-prepei-na-zisete</p> <ul style="list-style-type: none"> • Μη φύγεις από το νησί, αν δεν δοκιμάσεις..., άρθρο σε εφημερίδα, 2016 (...Με τι τρέφονται οι ντόπιοι και ζουν πολλά χρόνια; Ελαιόλαδο, παραδοσιακό κατσικίσιο τυρί «καθούρα», γνωστό από τον 17ο αιώνα, ντόπιο αγριοκάτσικο, βότανα, ψάρια, καϊσιά, έναν τύπο βερίκοκου που γίνεται γλυκό κουταλιού, μέλι, γνωστό και ως «άναμμα»...) <p>https://www.lifo.gr/tropos-zois/gefsi/mi-fygeis-apo-nisi-den-dokimaseis-0</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ικαρία, το νησί της διονυσιακής έκστασης, άρθρο σε εφημερίδα, 2015 (...Α, και μη ξεχάσεις να βάλεις στις αποσκευές σου ντόπιο τυρί (καθούρα), κρασί, βότανα και εκείνη τη θέα. Πώς γυρίζει κανείς στην Αθήνα;) <p>https://www.newsbeast.gr/weekend/arthro/2331076/ikaria-to-nisi-tis-dionisiakis-ekstasis</p> <ul style="list-style-type: none"> • Οι δικτυώσεις και οι συνεργατικοί σχηματισμοί ως τρόποι δημιουργίας ανταγωνιστικού πλεονεκτήματος
--	--	--

		<p>για τις μικρές και ανεξάρτητες τυροκομικές γαλακτοκομικές επιχειρήσεις, Μηλανθιανάκη Μαρία, Μόσκιου Αγγελική, πτυχιακή εργασία, 2019 (...ένα από αυτά είναι η Καθούρα η οποία παράγεται στην Ικαρία από γίδινο γάλα ή μείγμα με πρόβειο...)</p> <p>https://apothesis.lib.hmu.gr/bitstream/handle/20.500.12688/9427/MilathianakiMaria_MoskiouAngelikiEvangelia2019.pdf?sequence=1&isAllowed=y</p> <ul style="list-style-type: none"> • Η κλινική διατροφολόγος Αναστασία Κόκκαλη σε ένα άρθρο της στην ιστοσελίδα mednutrition, αναλύοντας την κουζίνα της Ικαρίας, αναφέρει ως πολύ σημαντικό στοιχείο της την καθούρα (...Αξίζει να δοκιμάσετε όλα τα παραδοσιακά πιάτα: κατσικάκι ρασκώ (αγριοκάτσικο μαγειρεμένο στη γάστρα), καθούρα (παραδοσιακό λευκό τυρί), φουσκόπιτα, ντοματοκεφτέδες, γλιστριδοσαλάτα, ρεβίθια φούρνου, φασολάκια σαλάτα, αρωματικά χορτοπιτάκια...) <p>https://www.mednutrition.gr/portal/lifestyle/kouzina/8994-ikaria-mia-empeiria-pou-prepei-na-zisete</p> <ul style="list-style-type: none"> • Σε άρθρο στην ηλεκτρονική εφημερίδα του Πρώτου Θέματος το 2019, με τίτλο <i>Ικαρία... του νερού και του οίνου</i> ο αρθρογράφος περιγράφει την εμπειρία του από την επίσκεψή του στο νησί (...Μπροστά μας το απέραντο Ικάριο πέλαγος και στα αυτιά μας το κελάρυσμα του ποταμού που κατηφόριζε τα βράχια για να βγει στη θάλασσα του Αρμενιστή. «Καθούρα με κρασί, μέλι και μυρωδικά, «διλογία» τζατζίκι με παντζάρι και καρότα, άγρια χόρτα εποχής σωτέ», μόνο μερικά από τα τυριά-ορεκτικά που μας άνοιξαν...) <p>https://www.protothema.gr/city-stories/article/897608/ikaria-tou-nerou-kai-tou-oinou/</p> <ul style="list-style-type: none"> • Σε συνέντευξη του Τρικιριώτη Λευτέρη, στην ιστοσελίδα LiFO περιγράφει την επιλογή του να μετακομίσει στην Ικαρία ως τροφосуλλέκτης, ενώ λέγοντας στο τι του αρέσει ως προς το φαγητό εκείνος αναφέρει το τυρί καθούρα σε συνδυασμό με το κρίταμο (...Πώς σου αρέσει να τρως το κρίταμο; <p><i>Ωμό την ώρα που το μαζεύω με το θαλασσινό αλάτι να το νοστιμίζει και το ιώδιο να βάφει τα δάχτυλα μου...σε ένα κρύο σάντουιτς με καθούρα (φρέσκο ντόπιο τυρί από κασικίσιο γάλα) και ντομάτα...)</i></p>
--	--	--

		<p>https://www.lifo.gr/now/greece/mazeyontas-kritamo-stin-akri-toy-ikariou-pelagoys</p> <ul style="list-style-type: none"> • Σε στήλη της ηλεκτρονικής εφημερίδας New York Times, υπάρχει άρθρο το 2001, βασισμένο σε οδοιπορικό με τίτλο <i>Celebrating Greek Easter With an Aegean Idyll</i>. Στα πλαίσια του ταξιδιού η αρθρογράφος αναφέρει το τυρί καθούρα (<i>...Our first visit is with Yiorgos Stenos in his general store, the place to get everything from the local goat's milk cheese called kathoura to...</i>) <p>https://www.nytimes.com/2001/04/11/living/celebrating-greek-easter-with-an-aegean-idyll.html</p>
<p>Μπούκνα Σάμου</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Πρωθούμενες ποικιλίες, 2012, blog (<i>...Με την αριθμό 136473, η οποία δημοσιεύθηκε στο ΦΕΚ 468/Β/24-3-2011, καθορίζονται τα πρωθούμενα είδη και ποικιλίες δενδροκτηπευτικών καλλιεργειών και λοιπών δραστηριοτήτων, ως εξής: ...Οι ποικιλίες «ΒΑΣΙΛΙΚΑ» και «ΜΑΥΡΑ ΜΑΡΚΟΠΟΥΛΟΥ» στα Μεσόγεια Αττικής στους Νομούς Κυκλάδων, Δωδεκανήσου και Κρήτης. Η ποικιλία «ΜΠΟΥΚΝΙΑ» στη Νήσο Σάμο...</i>) <p>https://www.koumtsidis.gr/blog/12-proothoumenes-poikilies.htm</p> <ul style="list-style-type: none"> • ΦΕΚ Β 574/2013 (<i>...Παραγωγή Νωπών σύκων: α) Οι ποικιλίες «ΒΑΣΙΛΙΚΑ» και «ΜΑΥΡΑ ΜΑΡΚΟΠΟΥ- ΛΟΥ» στα Μεσόγεια της Π.Ε. Αττικής στις Π.Ε. των περιφερειών Νοτίου Αιγαίου και Κρήτης. Η ποικιλία «ΜΠΟΥ- ΚΝΙΑ» στην Π.Ε. Σάμου...</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> • Στατιστική προσέγγιση της τουριστικής ανάπτυξης της Σάμου προβλήματα προοπτικές, Μουζάκη Δήμητρα, 1999, πτυχιακή εργασία (<i>...Υπάρχουν αρκετά χαρακτηριστικά προϊόντα του νησιού: στην πρώτη γραμμή έρχεται η παραγωγή του ανά τον κόσμο φημισμένου για το άρωμα και τη γλυκύτητά του μοσχάτου κρασιού, η επιτραπέζια ελιά «χαμάδα», το δυνατό ποτό σούμα κι η ιδιόμορφη μπούκνα...σελ 22)</i> <p>http://digilib.teiimt.gr/jspui/bitstream/123456789/5550/1/SDO531999.pdf</p> <ul style="list-style-type: none"> • Η καλλιέργεια της συκιάς νέες τεχνικές και προοπτική ανάπτυξης των εξαγωγών, Κώστας Ευστρατίου, 2015, πτυχιακή εργασία (<i>...Κάποιες ποικιλίες της συκιάς που είναι καλής ποιότητας ..., η μπουκνιά Σάμου, καθώς και τα σύκα Καλαμάτας...</i>) <p>https://apothesis.lib.hmu.gr/bitstream/handle/20.500.12688/30/EfstratiouKostas2015.pdf?sequence=1&isAllowed=y</p> <ul style="list-style-type: none"> • Το καπλάνι της βιτρίνας, Άλκη Ζέη, βιβλίο, 1986 (<i>...Οι μπούκνες δε φυτρώνουνε σε κανένα άλλο μέρος της Ελλάδας, ίσως και πουθενά σ' ολόκληρη τη γη, μονάχα στο Λαμαγάρι...</i>) <p>https://books.google.gr/books?id=EQp0CAAAQBAJ&pg=PT52&dq=%CE%BC%CF%80%CE%BF%CF%8D%CE%BA%CE%BD%CE%B1&hl=el&sa=X&ved=2ahUKewj238GJsOb1AhV2SvEDHVkVdWwcQ6wF6BAgHEAE#v=onepage&q=%CE%BC%CF%80%CE%BF%CF%8D%CE%BA%CE%BD%CE</p>

<http://www.et.gr/index.php/anazitisi-fek>

- ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ 2007-2013, δεύτερη έκδοση για την περιφέρεια, 2008
Οι μπούκνες περιλαμβάνονται στους εθνικούς καταλόγους ποικιλιών όπως φαίνεται στον πίνακα

1. ΕΙΣΗ ΑΝΤΙΣΤΑΣΕΙΣ ΠΟΥ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΣΤΟΥΣ ΕΘΝΙΚΟΥΣ ΚΑΤΑΛΟΓΟΥΣ ΕΙΣΗ

Α.Π.	ΕΙΣΗ	Ποικιλία	Χώρα	Επισημ. (αριθμ. ετήσιου)	Επισημ. (αριθμ. ετήσιου)	Επισημ. (αριθμ. ετήσιου)	Επισημ. (αριθμ. ετήσιου)	Επισημ. (αριθμ. ετήσιου)	Επισημ. (αριθμ. ετήσιου)
1	Λαυρεντία	Λαυρεντία	Ελλάδα	1984	1984	1984	1984	1984	1984
2	Μαύρη	Μαύρη	Ελλάδα	1984	1984	1984	1984	1984	1984
3	Μαύρη	Μαύρη	Ελλάδα	1984	1984	1984	1984	1984	1984
4	Μαύρη	Μαύρη	Ελλάδα	1984	1984	1984	1984	1984	1984
5	Μαύρη	Μαύρη	Ελλάδα	1984	1984	1984	1984	1984	1984
6	Μαύρη	Μαύρη	Ελλάδα	1984	1984	1984	1984	1984	1984
7	Μαύρη	Μαύρη	Ελλάδα	1984	1984	1984	1984	1984	1984
8	Μαύρη	Μαύρη	Ελλάδα	1984	1984	1984	1984	1984	1984
9	Μαύρη	Μαύρη	Ελλάδα	1984	1984	1984	1984	1984	1984
10	Μαύρη	Μαύρη	Ελλάδα	1984	1984	1984	1984	1984	1984
11	Μαύρη	Μαύρη	Ελλάδα	1984	1984	1984	1984	1984	1984
12	Μαύρη	Μαύρη	Ελλάδα	1984	1984	1984	1984	1984	1984

http://2007-2013.espa.gr/elibrary/Episimo_Keimeno_Agrotikhs_Anaptixis.pdf

[E%B1&f=false](#)

- Σαμακά ήτοι ιστορία της νήσου Σάμου, Επαμεινώνδου Σταματιάδου, 1884, βιβλίο
(...Ομομηλίδες καθ' ημάς είναι αί έν Σάμω τανύν μπούκνες και αρμπουνούνες λεγόμεναι , ήτοι σύκα επιμήκη και γλυκύτατα , δις του έτους κατά Μάθον και κατ ' Αύγουστος φυόμενα...σελ 249)

<https://books.google.gr/books?id=4zUOAAAAQAAJ&pg=PA249&dq=%CE%BC%CF%80%CE%BF%CF%8D%CE%BA%CE%BD%CE%B1&hl=el&sa=X&ved=2ahUKewj238GJsOb1AhV2SvEDHVkVdwcQ6AF6BAgEEAI#v=onepage&q=%CE%BC%CF%80%CE%BF%CF%8D%CE%BA%CE%BD%CE%B1&f=false>

- Πανδώρα, τόμος δέκατος τρίτος, περιοδικό, 1863
(...εν Σάμω Μπούκνες , και άλλαχού αμπροκούνες και αγιαποστολιάτικα , καθύωριμάζοντα των αγίων Αποστόλων την νησείαν...σελ 529)

<https://books.google.gr/books?id=81A0AAAAAYAAJ&pg=PA529&dq=%CE%BC%CF%80%CE%BF%CF%8D%CE%BA%CE%BD%CE%B1&hl=el&sa=X&ved=2ahUKewj238GJsOb1AhV2SvEDHVkVdwcQ6AF6BAgDEAI#v=onepage&q=%CE%BC%CF%80%CE%BF%CF%8D%CE%BA%CE%BD%CE%B1&f=false>

- Το εμπόριο και η βιομηχανία της Σάμου κατά το τελευταίο τέταρτο του 19ου αιώνα, Μεταπτυχιακή διατριβή, 2016
(...Ευνοϊκές συνθήκες υπήρχαν και για τη καλλιέργεια της συκιάς. Κάποια από τα είδη σύκων ήταν τα αγιορείτικα (άσπρα και από μέσα μισοκόκκινα), τα αρμούτια (σε σχήμα αχλαδιού), τα καρόσυκα (δύο ειδών, από τα οποία τα πρώτα έχουν μέγεθος καρυδιού, μεγάλες ρυτίδες στη φλούδα τους και είναι γλυκύτατα, ενώ τα δεύτερα είναι μικρά και στρογγυλά), οι μπούκνες κ. ά...)

<https://olympias.lib.uoi.gr/jspui/bitstream/123456789/30373/1/%CE%9C.%CE%95.%20%CE%A4%CE%91%CE%9B%CE%91%CE%99%CE%A0%CE%A9%CE%A1%CE%9F%CE%A5%20%CE%95%CE%9C%CE%9C%CE%91%CE%9D%CE%9F%CE%A5%CE%95%CE%9B%CE%91%202016.pdf>

- Κέρμα στον αέρα, Τασούλα Επτακόιλη, 2019, μυθιστόρημα
(...Τζάνερα είναι τα κορόμηλα και μπούκνες μια ποικιλία σύκων σε σχήμα ωοειδές, με σκούρα μοβ φλούδα...)

		<p>https://books.google.gr/books?id=xyfgDwAAQBAJ&pg=PT143&lpg=PT143&dq=%CF%83%CF%8D%CE%BA%CE%B1+%CE%BC%CF%80%CE%BF%CF%8D%CE%BA%CE%BD%CE%B5%CF%82&source=bl&ots=dGE5EMcVGt&sig=ACfU3U39ACusU02zclViFg73db5beggmZg&hl=el&sa=X&ved=2ahUKewj10pCuh6j2AhUeRPEDHdcXCb44HhDoAXoECA4QAw#v=onepage&q=%CF%83%CF%8D%CE%BA%CE%B1%20%CE%BC%CF%80%CE%BF%CF%8D%CE%BA%CE%BD%CE%B5%CF%82&f=false</p> <ul style="list-style-type: none"> • Στο Περιφερειακό Ταμείο Ανάπτυξης του βορείου Αιγαίου έχει αναρτηθεί εγχειρίδιο για διάφορα είδη που καλλιεργούνται στην περιφέρεια. (...Καλλιέργεια: Ιδιαίτερη αναφορά για καλλιέργεια της συκιάς έγινε στη Σάμο, όπου ευδοκιμούν αρκετές ποικιλίες, με πιο χαρακτηριστική την μπούκνα. Οι μπούκνες δίνουν καρπούς δύο φορές το χρόνο, μια το Μάιο και μια τον Αύγουστο, είναι ιδιαίτερως ανθεκτικές στις ασθένειες και τα σύκα τους θεωρούνται από τους Σαμιώτες τα νοστιμότερα. Επίσης, τα σύκα της μπούκνας προτιμώνται και για θεραπευτική χρήση...) <p>http://www.ptaba.gr/dyn/banner/051716134143_b.pdf</p> <ul style="list-style-type: none"> • Στα λήμματα του διαδικτυακού λεξικού slang.gr, βρίσκεται και μπούκνα (...μπούκνα (η): Το μικρό μαύρο σύκο. Σε τοπικό νησιώτικο ιδίωμα...Μια τρίτη έννοια αφορά αυτόν που είναι άχρηστος, ακαμάτης. ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑ Φάε μπούκνες είναι νόστιμες. Μμμ αυτός να κάνει κάτι σωστό; Για τις μπούκνες είναι!...) <p>https://www.slang.gr/lemma/23281-mpoukna</p> <ul style="list-style-type: none"> • Συγκεντρωτικά Στοιχεία Ενιαίων Αιτήσεων Εκμετάλλευσης του ΟΠΕΚΕΠΕ, το 2020 καλλιεργούνται περίπου 6 στρέμματα της ποικιλίας μπούκνα <p>http://aggregate.opekepe.gr/?triggerSelect=fytiko_poikilia&queryType=fytiko&year=2020&perifereia=11&nomos=1104&dimos=&fytko_eidos=452&fytko_poikilia=8775</p> <ul style="list-style-type: none"> • Στα mail υπάρχει αναφορά για Πολυκράτης 6^{ος} αιώνας π.Χ.
--	--	--

Κρεμμύδι Κουμείκων Σάμου

- Πατριδογευσία, Έλσα Χίου, βιβλίο στην εφημερίδα Χαραυγή
(...Ιδιαίτερη αγάπη έτρεφαν και τρέφουν οι Σαμιώτες στο κρεμμύδι γι' αυτό παλιά τούς έλεγαν «κριμμδάδεις», ιδίως τους κατοίκους της περιοχής Βελανιδιάς Κουμείκων και Μαραθοκάμπου για τις μεγάλες ποσότητες κρεμμυδιών που καλλιεργούσαν κι εξήγαγαν στα νησιά και τα μικρασιατικά παράλια.
«Το κρεμμύδι το ταχύ, κάνει άντερο παχύ.
Και το σκόρδο την ημέρα δίνει στην καρδιά αγέρα»
Η μνήμη της κρεμμυδοκαλλιέργειας στη Βελανιδιά αναβίωσε τα τελευταία χρόνια στα Κουμείκια γιορτές προς χάριν του κρεμμυδιού...)

<https://www.isamos.gr/diatrofikes-sinithies-sti-samo-idieterotites-sti-samiotiki-magiriki/>

- Ο Μαραθόκαμπος Σάμου στην εκπομπή Μένουμε Ελλάδα, 2015, YouTube, 11^ο λεπτό

<https://www.youtube.com/watch?v=fRlom1OC1KE>

- Κρεμμυδοντολμάδες από την Σάμο, συνταγή σε blog, 2014
(...Παίρνουμε τα 5 σαμιώτικα κρεμμύδια και τα καθαρίζουμε...)

<https://saltandsugar.gr/2014/09/08/%CE%BA%CF%81%CE%B5%CE%BC%CE%BC%CF%85%CE%B4%CE%BF%CE%BD%CF%84%CE%BF%CE%BB%CE%BC%CE%B1%CE%B4%CE%B5%CF%83-%CF%83%CE%B1%CE%BC%CE%BF%CF%85/>

- Η Αναστασία Μήλλιου, βιολόγος, διευθύντρια επιστημονικής έρευνας της Μη Κυβερνητικής Οργάνωσης Αρχιπέλαγος, σε συνέντευξή της στην ηλεκτρονική έκδοση της εφημερίδας τα νέα, σε άρθρο του Μανωλά Χρήστου το 2008, κάνει αναφορά στο κρεμμύδι της Σάμου, τονίζοντας τις χαμηλές του απαιτήσεις σε νερό.
(...το κρεμμύδι Σάμου, το νησιώτικο άνυδρο καρπούζι, το λευκό και το κόκκινο καλαμπόκι, ο μοβ “κέχρος” είναι μερικά ακόμη παραδείγματα. Κοινό χαρακτηριστικό όλων είναι ότι δεν χρειάζονται πολύ νερό...)

<https://www.tanea.gr/2008/03/21/greece/oi-swtires-tis-kokkinis-patatas/>

- Στη Σάμο υπάρχει ένα χωριό με το όνομα κοκκάρι. Ο

		<p>συγγραφέας Επ. Σταματιάδης αναφέρει ότι ονομάστηκε Κοκκάρι, λόγω της μεγάλης παραγωγής βολβών. Αυτή η άποψη πιθανόν δεν είναι έγκυρη δεδομένου ότι υπήρχαν πολλά άλλα χωριά της Σάμου που παρήγαγαν καλύτερης ποιότητας και μεγαλύτερες ποσότητες κοκκαριού εκείνη την εποχή από ότι στο χωριό κοκκάρι. Ο λαογράφος συγγραφέας Νίκος Δημητρίου στο βιβλίο του λαογραφικά της Σάμου Αναφέρει ότι το όνομα Κοκκάρι προέρχεται από το όνομα του πρώτου οικιστή του και αυτό φαίνεται να είναι η πιο πιθανή εξήγηση. Ακόμα και έτσι, το πιο πιθανό είναι πως αυτός ο άνθρωπος είχε κάποια σχέση με την παραγωγή κοκκαριού στο προηγούμενο μέρος όπου διέμενε.</p> <p>https://www.samosin.gr/el/item/%CE%BA%CE%BF%CE%BA%CE%BA%CE%AC%CF%81%CE%B9/</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ιδιαίτερο προϊόν, ξεχωρίζει φαινοτυπικά, όμως έχει πολύ λίγες αναφορές και η παραγωγή του δεν είναι ικανή να υποστηρίξει τη σύνταξη φακέλου
Μέλι Ψαρών		<ul style="list-style-type: none"> • Διεθνές βραβείο γεύσης Great Taste στο Ψαριανό μέλι «Μελισσοκήπι», 2019, εφημερίδα Πολίτης (...Αυτό σημαίνει ότι το προϊόν μας κρίθηκε από τους κριτές ως ένα τρόφιμο με φανταστική γεύση. Το μέλι μας διακρίθηκε ανάμεσα σε άλλα 12.772 προϊόντα από 100 χώρες που φέτος συμμετείχαν στον διαγωνισμό...) <p>https://www.politischios.gr/gastronomia-diaskedasi/diethnes-brabeio-geuses-great-taste-sto-psariano-meli-melissokepi</p> <ul style="list-style-type: none"> • 60' ΕΛΛΑΔΑ - Ψαρά AlphaTV, 2017, YouTube (... οι μοναχοί του νησιού αμύνθηκαν από τους Τούρκους, τινάζοντας τις μέλισσες από τα μελίσια τους...) <p>https://www.youtube.com/watch?v=BxJclb9EpR0</p> <ul style="list-style-type: none"> • Μετά τη φωτιά το καλοκαίρι του 2016 στα Ψαρά, επαγγελματίας ντόπιος μελισσοκόμος, δίνει συνέντευξη στο agro24. Εκεί παρουσιάζει τη σημαντικότητα της μελισσοκομίας και ειδικότερα του μελιού για το νησί. (...Ό,τι είναι η μαστίχα για τη Χίο, είναι το μέλι για τα Ψαρά. Είναι το μοναδικό εμπορεύσιμο προϊόν μας που μπορεί να στηρίξει εξαγωγή στην Ελλάδα και προσεχώς στο εξωτερικό...) <p>https://www.agro24.gr/agrotika/proionta/georgia/met</p>

		<p>roy-n-tis-pliges-toys-oi-melissokomoi-sta-psara</p> <ul style="list-style-type: none"> • Περιορισμένες αναφορές
<p>Ελιά Κολοβή Λέσβου</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Characterization and Classification of Extra Virgin Olive Oil from Five Less Well-Known Greek Olive Cultivars, Ioanna Kosma, 2016 https://aocs.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.1007/s11746-016-2822-9 • Application of an advanced and wide scope non-target screening workflow with LC-ESI-QTOF-MS and chemometrics for the classification of the Greek olive oil varieties, Natasa Kalogiouri, 2018 https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0308814618303388 • Characterization of the Phenolic Fingerprint of <i>Kolovi</i> Extra Virgin Olive Oils from Lesvos with Regard to Altitude and Farming System Analyzed by UHPLC-QTOF-MS, Natasa Kalogiouri, 2021 https://www.mdpi.com/1420-3049/26/18/5634 • Genotypic effect on leaf mineral levels of 17 olive cultivars grown in Greece, K. Dimasi, 1999 https://www.actahort.org/members/showpdf?booknr=474_71 	<ul style="list-style-type: none"> • Ελευθερουδάκη Σύγχρονος Εγκυκλοπαίδεια μετά πλήρους λεξικού της ελληνικής γλώσσας, τόμος 9, 1999, βιβλίο (... Κολοβή Μυτηλήνης σελ 176... Λέσβου: κολοβή ή βαλανολιά σελ 178...) https://books.google.gr/books?id=nrQPAQAAIAAJ&q=%CE%BA%CE%BF%CE%BB%CE%BF%CE%B2%CE%AE+%CE%BB%CE%AD%CF%83%CE%B2%CE%BF%CF%85&dq=%CE%BA%CE%BF%CE%BB%CE%BF%CE%B2%CE%AE+%CE%BB%CE%AD%CF%83%CE%B2%CE%BF%CF%85&hl=el&sa=X&ved=2ahUKewiKqrK7-ev1AhXcR_EDHaCAB10Q6AF6BAgLEAI • Δενδροκομική έρευνα, τόμος 4, 1938, βιβλίο (...ήτοι η βαλανολιά ή Κολοβή Μυτιλήνης σελ 448...) https://books.google.gr/books?id=phwZAQAAIAAJ&q=%CE%BA%CE%BF%CE%BB%CE%BF%CE%B2%CE%AE+%CE%BB%CE%AD%CF%83%CE%B2%CE%BF%CF%85&dq=%CE%BA%CE%BF%CE%BB%CE%BF%CE%B2%CE%AE+%CE%BB%CE%AD%CF%83%CE%B2%CE%BF%CF%85&hl=el&sa=X&ved=2ahUKewiKqrK7-ev1AhXcR_EDHaCAB10Q6wF6BAgFEAE • Rapport sur les travaux expérimentaux de lutte contre le dacus avec les esters phosphoriques en 1955, Υπουργείο Γεωργίας, Διευθυνση φυτοπαθολογίας, 1956, γεωργικοί πειραματισμοί (...Εις την νήσον Λέσβον εξετέλεσαμεν πειράματα εις τας περιοχάς Μουζάλα επί ποικιλίας « ' Αδραμμυτινή » και Μόρια , επί ποικιλίας « Κολοβή » , με τα παρασκευάσματα <i>parathion</i> και <i>diazinon</i> σελ 111... εις την περιοχήν Μόρια, ποικιλία Κολοβή, η προσβολή κατά τα μέσα Ιουλίου ανήλθε εις σελ 112... Εις την περιοχήν Μόριας Λέσβου εις την ποικιλίας Κολοβή ουδεμία ουσιώδης διαφορά παρατηρήθη μεταξύ των πειραματικών ομάδων και του μάρτυρος σελ 134...) https://books.google.gr/books?id=hixDAAAAYAAJ&q=%CE%BA%CE%BF%CE%BB%CE%BF%CE%B2%CE%AE+%CE%BB%CE%AD%CF%83%CE%B2%CE%BF%CF%85&dq=%CE%BA%CE%BF%CE%BB%CE%BF%CE%B2%CE%AE+%CE%BB%CE%AD%CF%83%CE%B2%CE%BF%CF%85&hl=el&sa=X&ved=2ahUKewiKqrK7-ev1AhXcR_EDHaCAB10Q6wF6BAgFEAE

		<p>ev1AhXcR_EDHaCAB10Q6AF6BAgKEAI</p> <ul style="list-style-type: none"> • ΝΗΣΟΣ ΛΕΣΒΟΣ:ΠΑΓΚΟΣΜΙΟ ΓΕΩΠΑΡΚΟ UNESCO - LESVOS GEOPARK. Στη συγκεκριμένη σελίδα περιγράφονται τα τοπικά προϊόντα που παράγονται στο Γεωπάρκο της Unesco στη Μυτιλήνη <i>(...Το ελαιόλαδο της Μυτιλήνης είναι μοναδικό στην Ελλάδα. Και αυτό γιατί παράγεται από άλλες ποικιλίες ελιάς από αυτές της υπόλοιπης χώρας. Στα νότια, περί τη Γέρα, κυριαρχεί η κολοθή...)</i> <p>https://www.lesvosgeopark.gr/%CE%B3%CE%B1%CF%83%CF%84%CF%81%CE%BF%CE%BD%CE%BF%CE%BC%CE%AF%CE%B1/%CF%84%CE%BF%CF%80%CE%B9%CE%BA%CE%AC-%CF%80%CF%81%CE%BF%CF%8A%CF%8C%CE%BD%CF%84%CE%B1/</p> <ul style="list-style-type: none"> • Made In Greece: Το ατελείωτο δάσος ελιάς της Λέσβου: 11 εκ. ελαιόδεντρα- Βήμα, βήμα η παραγωγή! Στο άρθρο αυτό παρουσιάζεται η ελαιοπαραγωγή της Μυτιλήνης, δείχνοντας πόσο σημαντική είναι η ποικιλία κολοθή στο νησί <i>(...Στη Λέσβο καλλιεργούνται κυρίως οι ποικιλίες Κολοθή που καλύπτει το 65% των ελαιώνων, η μικρασιάτικη Αδραμυτιανή που καλύπτει το 30% και η Λαδολιά που καλύπτει το 5%...)</i> <p>https://m.eirinika.gr/article/104680/made-greece-ateleiotto-dasos-elias-tis-lesvoy-11-ek-elaiodentra-vima-vima-i-paragogi</p>
--	--	---