

**ΕΘΝΙΚΟ ΕΥΡΕΤΗΡΙΟ
ΑΨΛΗΣ ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΗΣ ΚΛΗΡΟΝΟΜΙΑΣ
ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ**

ΔΕΛΤΙΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟΥ ΑΨΛΗΣ ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΗΣ ΚΛΗΡΟΝΟΜΙΑΣ

1. Σύντομη παρουσίαση του στοιχείου Ψλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς

α. Με ποιο όνομα αναγνωρίζεται το στοιχείο από τους φορείς του:

Ο πολιτισμός της ελιάς και του ελαιόλαδου

β. Άλλη/-ες ονομασία/ες: ελιά, ελαιόλαδο, ελαιόκαρπος, ελαιοκαλλιέργεια, ελαιοσυλλογή, ελαιοτριβείο, λιοτρίβι, λιομάζωμα, λάδι

γ. Σύντομη Περιγραφή:

Η καταγωγή του ελαιοδένδρου χάνεται στα βάθη των αιώνων, καθώς εξελίχθηκε παράλληλα με τους πολιτισμούς που αναπτύχθηκαν στα παράλια της Μεσογείου. Στη Σαντορίνη τα πρώτα παλαιο/αρχαιοβοτανικά ευρήματα της ελιάς ανάγονται στα 50.000 χρόνια π.Χ., ενώ καλλιεργείται συστηματικά από το 5.000 π.Χ. Αυτή η μακραίωνη παρουσία της ελιάς έχει σημαδέψει το τοπίο αλλά και την καθημερινή, πνευματική και κοινωνική ζωή των ανθρώπων, δημιουργώντας μια ιδιαίτερη πολιτιστική κληρονομιά, υλική (εργαλεία, τεχνικές, προϊόντα) και άυλη (τεχνογνωσία, προφορικές παραδόσεις, διατροφικές συνήθειες, κ.ά.). Με βάση το ελαιόλαδο διαρθρώνεται σε μεγάλο βαθμό η καθημερινή διατροφή των Ελλήνων, ενώ η αξία του αναγνωρίζεται ακόμα και στις λίγες περιοχές που δεν καλλιεργείται η ελιά. Στην ορθόδοξη παράδοση το λάδι είναι αναπόσπαστο στοιχείο στις τελετές της γέννησης, της βάπτισης, του γάμου, της ταφής. Τέλος, η κοινωνική σημασία της ελαιοκαλλιέργειας είναι μεγάλη, καθώς ένα δίκτυο κοινωνικών, οικονομικών και πολιτιστικών δραστηριοτήτων πλέκεται γύρω από αυτή, καθορίζοντας διαπροσωπικές σχέσεις, συσφίγγοντας κοινωνικούς δεσμούς και συγκροτώντας ιδιαίτερες πολιτισμικές ταυτότητες.

δ. Πεδίο ΑΠΚ:

X προφορικές παραδόσεις και εκφράσεις

X επιτελεστικές τέχνες λαϊκή ζωγραφική αλλά και σύγχρονη (π.χ ελαιογραφία)

X κοινωνικές πρακτικές-τελετουργίες-εορταστικές εκδηλώσεις

Χ γνώσεις και πρακτικές που αφορούν τη φύση και το σύμπαν

Χ τεχνογνωσία που συνδέεται με την παραδοσιακή χειροτεχνία

ε. Περιοχή όπου απαντάται το στοιχείο:

Το δέντρο της ελιάς απαντάται σε ολόκληρη την Ελλάδα, εκτός από τους ορεινούς όγκους και ορισμένα νησιά. Η ηπειρωτική Ελλάδα (κυρίως Πελοπόννησος, Στ, Ελλάδα, Ήπειρος, Θεσσαλία), η Κρήτη, τα νησιά του Αιγαίου (κυρίως Λέσβος, Χίος, Θάσος, Σάμος, Δωδεκάνησα) και του Ιονίου αποτελούν κοιτίδα της παγκόσμιας ελαιοκομίας. Οι καλλιεργήσιμες εκτάσεις ελαιοδέντρων ανέρχονται σε 7,56 εκατ. στρέμματα. Το 31% αυτών των εκτάσεων καλλιεργείται στην Πελοπόννησο και ακολουθεί η Κρήτη με ποσοστό 24%.

Οι σημαντικότεροι σε έκταση συγκροτημένοι ελαιώνες εντοπίζονται στη Μεσσηνία (Καλαμάτα, Δ. Μάνη), Φωκίδα (Άμφισσα, Ιτέα), Κρήτη (Ρέθυμνο), Λακωνία (Πετρίνα, Α. Μάνη), Λέσβο, Ήπειρο (Άρτα), Αλεξανδρούπολη (Μάκρη)

στ. Λέξεις-κλειδιά:

Ελιά, λάδι, ελαιόλαδο, ελαιόδενδρο, ελαιόκαρπος, ελαιοπαραγωγή, ελαιοτριβείο, ελαιοπυρήνας, λιοτρίβι, πολιτισμός της ελιάς, ελαιώνας, λαδερός, ξύλο ελιάς,

2. Ταυτότητα του φορέα του στοιχείου ΑΠΚ

α. Ποιος/-οι είναι φορέας/-είς του στοιχείου;

Οι κατεξοχήν φορείς του πολιτισμού της ελιάς και του ελαιόλαδου είναι οι παραγωγοί και οι καταναλωτές ελαιόλαδου και επιτραπέζιων ελιών στον αγροτικό και αστικό ελληνικό χώρο οι οποίοι διαφυλάσσουν και μεταβιβάζουν από γενιά σε γενιά τόσο πρακτικές και γνώσεις για την καλλιέργεια και τη συγκομιδή της ελιάς όσο και διατροφικές συνήθειες.

Εκτός των επιχειρήσεων, στον κλάδο δραστηριοποιούνται και διάφορες ενώσεις αγροτικών συνεταιρισμών, που ασχολούνται με τη συλλογή της ελαιοπαραγωγής των μελών τους και στη συνέχεια την εμπορία ή/και επεξεργασία ή/και τυποποίηση.

Όπως και στον κλάδο του ελαιολάδου, ομοίως και στην αγορά των επιτραπέζιων ελιών δραστηριοποιούνται αρκετοί συνεταιρισμοί ή ενώσεις συνεταιρισμών, που συγκεντρώνουν τα προϊόντα των μελών τους και στη συνέχεια τα εμπορεύονται ή/και τα επεξεργάζονται ή/και τα τυποποιούν.

(Για μια αναλυτική, αλλά όχι εξαντλητική, παράθεση φορέων που διαφυλάσσουν και αναδεικνύουν τον Πολιτισμό της Ελιάς και του Ελαιολάδου, βλ. Παράρτημα 1).

β. Έδρα/τόπος

Πολιτιστικός Οργανισμός «Δρόμοι της Ελιάς»
Λεωφόρος Ναυαρίνου-Πάροδος Νταντή ΤΚ 24100 Καλαμάτα
Τηλ. 27210 95620 FAX 2721 110350
e-mail: info@olivetreeroute.gr url/ site web: www.olivetreeroute.gr

γ. Περαιτέρω πληροφορίες για το στοιχείο:

Αρμόδιο/-α πρόσωπο/-α

Όνομα: Μαρινέλλα Κατσιλιέρη
Ιδιότητα: Δρ. Ιστορίας Πολιτισμών, Εκτελεστικό Μέλος της Επιστημονικής Επιτροπής του Πολιτιστικού Οργανισμού «Δρόμοι της Ελιάς», Υπεύθυνη Προγραμματισμού & Ανάπτυξης
e-mail: katsilieri@olivetreeroute.gr

Αρμόδιο/-α πρόσωπο/-α

Όνομα: Ανδρομάχη Οικονόμου
Ιδιότητα: Δρ Εθνολογίας-Κοιν. Ανθρωπολογίας, Διευθύντρια Ερευνών, Κέντρο Ερεύνης της Ελληνικής Λαογραφίας, Ακαδημία Αθηνών
Διεύθυνση: Ηπίτου 3 ΤΚ: 105 57
Τηλ.: 201 3664764 FAX.
E-mail: mahioiko@academyofathens.gr

3. Αναλυτική περιγραφή του στοιχείου ΑΠΚ, όπως απαντάται σήμερα

Η ελιά και το ελαιόλαδο αποτελούν «ανέκκλητες δομές» (κατά την έκφραση του γάλλου ιστορικού Φ. Μπρωντέλ), συνιστούν δομικό στοιχείο της συγκρότησης και εξέλιξης της ελληνικής κοινωνίας και του πολιτισμού της. Διατρέχουν στη μακρά διαχρονία και στη συγχρονία όλο το φάσμα των κοινωνικών, οικονομικών και πολιτιστικών εκφάνσεων της (καθημερινές και εορταστικές διατροφικές πρακτικές, θρησκευτικές τελετουργίες, προσφορές και δώρα, παροιμιακό λόγο, αφηγήσεις και βιοϊστορίες κλπ.) και αποτελούν μέχρι σήμερα σημαντικό παραγωγικό και καταναλωτικό προϊόν της ελληνικής κοινωνίας.

Η ελιά ζει και προσφέρει καρπούς για αιώνες, καλλιεργείται σε κάθε έδαφος, αγαπά το μεσογειακό κλίμα, ζητά ελάχιστη περιποίηση και αξιοποιείται πλήρως: ως καρπός, φύλλωμα και ξύλο. Σήμερα, χιλιάδες οικογένειες στην Ελλάδα ζουν ή συμπληρώνουν το εισόδημά τους από την καλλιέργεια της ελιάς.

Η Ελλάδα, μία από τις χώρες με τη μεγαλύτερη παραγωγή ελαιολάδου παγκοσμίως, βρίσκεται στην πρώτη θέση όσον αφορά την κατά κεφαλήν κατανάλωση ελαιολάδου. Σύμφωνα με τα στοιχεία της Ευρωπαϊκής Επιτροπής, στη χώρα μας κάθε άτομο καταναλώνει σχεδόν 17,9 κιλά ελαιολάδου ετησίως. Αυτή η ευρεία χρήση του στην παραδοσιακή ελληνική κουζίνα το έχει καταστήσει βασικό μαγειρικό λίπος, αλλά και βασική «σάλτσα», που περιχύνεται πάνω από αναρίθμητα πιάτα, από ψάρια έως όσπρια, ενώ χρησιμοποιείται ακόμα ως συντηρητικό διαφόρων τροφίμων (π.χ. τουρσιά) και στο ψήσιμο. Το ελαιόλαδο είναι τόσο αφομοιωμένο στην ελληνική κουζίνα, που υπάρχει ολόκληρη κατηγορία από φαγητά βασισμένα σε αυτό, τα γνωστά λαδερά, παραδοσιακά πιάτα των Ελλήνων. Το ελαιόλαδο και η χρήση του συνδέεται άρρηκτα με εμβληματικές και διεθνώς αναγνωρισμένες κουζίνες, όπως η κρητική κ.ά., ενώ συνιστά το βασικό διατροφικό στοιχείο της μεσογειακής διατροφής και συνθέτει τη γνωστή διατροφική τετράδα ελιά-αμπέλι-σιτάρι-όσπρια στην οποία εντάσσεται και η ελληνική μαγειρική.

Η σχέση των Ελλήνων με την ελιά και το ελαιόλαδο, αδιάλειπτη από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα, φωτίζει και πλουτίζει τη ζωή και το τραπέζι τους. Απαραίτητη βάση της ελληνικής κουζίνας, το ελαιόλαδο προσφέρει καθημερινά μια υγιεινή και πλούσια σε γεύση τροφή και είναι παρόν στις εκδηλώσεις και τελετές του κύκλου της ζωής και του κύκλου του χρόνου.

Η συγκομιδή των καρπών της ελιάς ξεκινά τους φθινοπωρινούς μήνες, αρχικά με τη συλλογή καρπών που προορίζονται για βρώσιμες ελιές και ανάλογα με την ποικιλία του ελαιόδεντρου. Ειδικότερα, η συγκομιδή της πράσινης ελιάς γίνεται τον Σεπτέμβριο και τον Οκτώβριο, στη συνέχεια πραγματοποιείται η συλλογή της μαύρης ελιάς, ενώ η συγκομιδή του ελαιόκαρπου που προορίζεται για την παραγωγή του ελαιόλαδου ξεκινά στις αρχές Νοεμβρίου και τελειώνει τον Φεβρουάριο.

Η καλλιέργεια του ελαιόδεντρου αποτελεί ένα σύνολο γνώσεων και πρακτικών που έχουν διαμορφωθεί από τους ελαιοκαλλιεργητές στο πέρασμα του χρόνου. Πρόκειται για την αποκρυστάλλωση εμπειρίας και γνώσης αιώνων. Το κλάδεμα του ελαιόδεντρου, για παράδειγμα, αποτελεί σημαντική εργασία που εξασφαλίζει την καλή σοδειά, και γι' αυτό απαιτεί ιδιαίτερη επιδεξιότητα. «Η ελιά θέλει τρελό νοικοκύρη/κουρευτή (Κρήτη)» έλεγαν οι παλιοί, εννοώντας ότι το κλάδεμα πρέπει να είναι «τρελό». «Την ελιά να την φυτεύει ο νοικοκύρης και να την κλαδεύει ο εχθρός» (Ιθάκη), που σημαίνει ότι το κλάδεμα στη μέση του δέντρου πρέπει να είναι βαθύ, αφήνοντας μερικά κλαδιά στην περιφέρειά του αρκετά μεγάλα, ώστε να διασφαλίζεται ότι οι ακτίνες του ήλιου διαπερνούν το σύνολο του δέντρου.

Για τη διατήρηση και βελτίωση της γονιμότητας των εδαφών των ελαιώνων επιλέγεται ως καταλληλότερη η λίπανση με κοπριά ή άλλες μορφές οργανικής λίπανσης, όταν οι συνθήκες της περιοχής και του εδάφους το επιτρέπουν.

Η καλλιέργεια της ελιάς συνδεόταν με προλήψεις και δεισιδαιμονίες που την προστάτευαν από καταστροφές και ασθένειες (π.χ στην Κρήτη το φύτεμα της νέας ελιάς προσέχουν να γίνει σε «λίγωση» του φεγγαριού, ενώ στη Λακωνία δεν αρχίζουν ποτέ Τετάρτη τη συγκομιδή γιατί θα πικρίζει το λάδι).

Ο πολυποίκιλος συμβολισμός του ελαιολάδου στη χριστιανική λατρεία βασίζεται σε παλιότερες ιδέες, παραδόσεις και δοξασίες, γεγονός που αναδεικνύει τη διαχρονική και θεμελιακή του σημασία και στο λατρευτικό πεδίο της ανθρώπινης ύπαρξης. Η αναγνώριση της σημασίας του καρπού της ελιάς στη χριστιανική πίστη και θρησκεία επιβεβαιώνεται από πολλές, ευρύτατα διαδεδομένες συνήθειες. Η ορθόδοξη εκκλησία χρησιμοποιεί το ελαιόλαδο σε τρία μυστήρια: το βάπτισμα, το χρίσμα και το ευχέλαιο. Οι πιστοί προσφέρουν λάδι στον ναό ζητώντας την ευλογία των πρώτων καρπών των ελαιώνων, προκειμένου η σοδειά να είναι πλούσια, ενώ κάνουν προσφορές ελαίου και σε εορτές αγίων, πανηγύρια, μνημόσυνα κ.ά. Σε ορισμένα μέρη το πρώτο μπουκάλι λάδι θα το προσφέρουν στην εκκλησία και ο ιερέας θα διαβάσει την «Ευχήν εις ευλογίαν ελαίου». Η ιερότητα του καρπού της ελιάς φανερώνεται και από άλλες συνήθειες των πιστών, όπως αυτή που τους θέλει να μυρώνονται με λάδι από το καντήλι που καίει μπροστά σε θαυματουργές εικόνες.

Επί αιώνες το ελαιόλαδο ήταν επίσης μέσο με το οποίο ο αγροτικός πληθυσμός πραγματοποιούσε τις συναλλαγές του. Με λάδι αγόραζαν είδη καθημερινής χρήσης, λάδι έδιναν στον παπά που τους άγιαζε το σπίτι τα Φώτα και στα παιδιά που έλεγαν τα κάλαντα τα Χριστούγεννα, με λάδι έκαναν και διάφορες αγοραπωλησίες. Από αυτή τη χρήση του ελαιολάδου ως μέσω συναλλαγής προέρχεται και η σημασία της λέξης «λάδωμα», που σήμερα δηλώνει τη δωροδοκία.

Ακόμα και σήμερα σε πολλές περιοχές της Ελλάδας το ελαιόλαδο θεωρείται το μόνο ασφαλές εισόδημα του αγρότη. Αυτό εξηγείται, μεταξύ άλλων, και από το γεγονός ότι ο καρπός του δύσκολα καταστρέφεται και μπορεί να παραμείνει στο δέντρο για μεγάλο διάστημα ακόμα και σε περίπτωση μεγάλης κακοκαιρίας, σε αντίθεση με άλλα αγροτικά προϊόντα που είναι πολύ πιο ευάλωτα. Η ελιά, ως σταθερή αξία και ανεκτίμητο περιουσιακό στοιχείο φαίνεται στα προικοσύμφωνα και από το γεγονός ότι «πολύφερνες νύφες» ήταν αυτές που έπαιρναν προίκα πολλές ρίζες ελιές.

Η σχέση των Ελλήνων με την ελιά και το ελαιόλαδο, συνεχής από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα, διευκολύνει και πλουτίζει τη ζωή τους. Εκτός από την πασίγνωστη έκφραση «ψωμί κι ελιά», αμέτρητες είναι οι συνήθειες, οι πρακτικές και οι δοξασίες που το αποδεικνύουν: για παράδειγμα, οι ναυτικοί έπαιρναν μαζί τους λίγες σταγόνες λάδι από το καντήλι του αγίου Νικολάου για να γαληνεύουν τη φουρτουνιασμένη θάλασσα ή ακόμα και το ότι και σήμερα θεωρείται γρουσουζιά να χυθεί λάδι αλλά όχι κρασί. Δεκάδες είναι και οι θαυματουργές ιδιότητες του ελαιολάδου, το οποίο θεωρείται εξαιρετικό για τη συντήρηση τροφίμων, όπως το κρέας, τα ψάρια και το τυρί, αλλά και ως βάση καλλυντικών. Γνωστό είναι επίσης από την αρχαιότητα και ως άριστο αφροδισιακό, κυρίως όταν προέρχεται από άγριες ποικιλίες ελιάς (π.χ. η παροιμία «φάε λάδι κι έλα βράδυ, φάε βούτυρο κοιμήσου κούτσουρο», που λέγεται σε πολλές περιοχές της Ελλάδας).

Αξεπέραστη πηγή ζωής, η ελιά είναι παρούσα και στα κείμενα των αρχαίων και των σύγχρονων Ελλήνων συγγραφέων και ποιητών. Ο Κωστής Παλαμάς, ο Άγγελος Σικελιανός, ο Γιώργος Σεφέρης, ο Λορέντζος Μαβίλης, ο Παντελής Πρεβελάκης, ο Γιάννης Ρίτσος, ο Οδ. Ελύτης και πολλοί άλλοι εμπνεύστηκαν από αυτό το δέντρο που «οι στριφτές του ρίζες βυζαίνουν από

την καρδιά της γης το χρυσό λάδι, για το καντήλι των Αγίων και τη σαλάτα του φτωχού», όπως έγραψε ο Στρατής Μυριβήλης. Επίσης, η ελιά και το ελαιόλαδο ως πηγή φωτός και ζωής, ως τοπίο αλλά και ως στοιχείο του καθημερινού τραπέζιού αποτέλεσε αγαπημένο θέμα σύγχρονων καλλιτεχνών, όπως των χαρακτών Άγγελου Θεοδωρόπουλου, Λουκίας Μαγγιώρου, των ζωγράφων Σπύρου Βασιλείου, Χρήστου Μποκόρου, Μανόλη Χάρου κ.ά.

4. Χώρος/εγκαταστάσεις και εξοπλισμός που συνδέονται με την επιτέλεση/ άσκηση του στοιχείου ΑΠΚ_

Το ελληνικό τοπίο είναι ένα μωσαϊκό παλίμψηστο, το οποίο έχει διαμορφωθεί στο πέρασμα των αιώνων αντικατοπτρίζοντας τη διαχείριση της φύσης από τον άνθρωπο. Είναι το τοπίο της ζωής και του κόπου των ανθρώπων. Οι παραδοσιακοί οικισμοί, τα μονοπάτια, τα ρέματα, οι μύλοι, τα γιοφύρια, τα λιθόστρωτα κτλ., συνδυάζονται αρμονικά με τα στοιχεία του ελαιώνα, τις πεζούλες, τα αυλάκια, τις ξερολιθιές, καθώς και με την πανίδα, τις φωλιές των πουλιών στα ελαιόδεντρα, τα αυτοφυή άγρια φυτά του ελαιώνα, δημιουργώντας το γνώριμο και διακριτό τοπίο της ελληνικής υπαίθρου, στο οποίο η ελιά έχει πρώτιστο και ουσιαστικό ρόλο.

Ιδιαίτερα οι ελαιώνες, αποτελούν μοναδικό μέρος αυτού του τοπίου, με μεγάλη ιστορία, με πολύ υψηλή περιβαλλοντική και οικονομική σημασία, αποτελώντας αναπόσπαστο μέρος της τοπικής παράδοσης και της ταυτότητας των κατοίκων. Εκτεταμένοι ελαιώνες υπήρχαν στη Μεσσηνία ήδη τον 12ο και 13ο αιώνα, πριν από τη Φραγκοκρατία. Στο χρονικό του Μορέως αναφέρεται η μάχη μεταξύ Ελλήνων και Φράγκων «στου Κούντουρα τον ελαιώνα», μεταξύ Μεθώνης και Καλαμάτας, το 1205. Ο ελαιώνας της Άμφισσας, μια έκταση που φτάνει από την Άμφισσα ως τη θάλασσα του Κορινθιακού, είναι ο μεγαλύτερος συνεχόμενος της χώρας και ανήκει στο περίφημο δελφικό τοπίο. Υπολογίζεται πως τον αποτελούν περισσότερα από 1.200.000 δέντρα ελιάς, κάποια από τα οποία ξεπερνούν τα πέντε μέτρα σε ύψος, ενώ η ηλικία τους χάνεται στα βάθη των αιώνων.

Οι ελιές συλλέγονται «με τα χέρια» («αρμεχτά») ή με τη χρήση χτενιού (*λανάρι*) και, όταν είναι αρκετά ώριμες, με τσίναγμα του δέντρου που γίνεται με ξύλινες ράβδους (αλλού τις λένε *ντέμπλα* (Μ. Ασία), *διπλιά* (Κρήτη), *τέκλα* (Ρόδος)). Οι ελιές αποθηκεύονται σε μεγάλα ξύλινα δοχεία ή σε σωρούς (*παχνιά*), σε καλά αεριζόμενους χώρους για να αποφευχθεί η ζύμωση. Στις περισσότερες περιπτώσεις, ιδιαίτερα στις μικρόκαρπες ποικιλίες, η συγκομιδή του ελαιόκαρπου γίνεται με ραβδισμό και χτένια και ο καρπός συλλέγεται σε ελαιόπανα. Τα χρησιμοποιούμενα ραβδιά είναι μικρού ή μεγάλου μήκους, συνήθως ξύλινα. Καθώς είναι πολλά τα χέρια που χρειάζονται, στη συγκομιδή συμμετέχουν συγγενείς, γείτονες και φίλοι. Ο συνήθης τρόπος συγκομιδής της ελιάς στηρίζεται στην οικογένεια ή στην ευρύτερη οικιακή ομάδα (συγγενείς εξ αίματος ή εξ αγχιστείας) και παλιότερα στην αμοιβαία συνεργασία και αλληλοβοήθεια (συγγενείς, φίλοι, γείτονες). Σήμερα χρησιμοποιείται εργατικό δυναμικό από ντόπιους και κυρίως από ξένους εργάτες, οι οποίοι αμείβονται με χρήματα (μεροκάματο) ή σε είδος (λάδι). Όπως και παλιότερα, μεγαλύτεροι σε έκταση ελαιώνες δίνονται για εκμετάλλευση μισιακά ή τριτάρικα σε ελαιοκαλλιεργητές (*σέμπρους*).

Οι εργασίες της συγκομιδής ακόμα και σήμερα γίνονται κυρίως χειρωνακτικά. Ωστόσο, η αύξηση των καλλιεργούμενων εκτάσεων αλλά και του κόστους εργασίας τα τελευταία χρόνια έχει οδηγήσει στη διάδοση των μηχανικών μέσων συγκομιδής, όπου βέβαια το έδαφος και άλλοι παράγοντες το επιτρέπουν, για την περισυλλογή της ελιάς με σκοπό την αποτελεσματικότερη, ασφαλέστερη και ταχύτερη συγκομιδή.

Μετά τη συγκομιδή οι ελιές μεταφέρονται στα ελαιοτριβεία. Για την εκτέλεση των βασικών σταδίων της παραγωγής ελαιολάδου (τριβή, σύνθλιψη, διαχωρισμός) αναπτύχθηκαν από την αρχαιότητα μέχρι και τον 20ό αι. πολλές μέθοδοι βασισμένες στην ανθρώπινη και στη ζωική μυϊκή δύναμη (χειροκίνητα και ζωοκίνητα λιοτρίβια). Η πιο πρώιμη μορφή, που επιβίωσε και κατά τον 19ο αι. και ήταν σε χρήση μέχρι τη μεταπολεμική περίοδο σε ορισμένες περιοχές, είναι οι χειροκίνητοι μύλοι, όπως επιβεβαιώνουν παραδείγματα από τη Μεσσηνία, τη Λακωνία, την Αργολίδα, τη Θεσσαλία κ.α.

Η παραγωγή ελαιολάδου παρέμεινε τουλάχιστον μέχρι τα μέσα του 20ού αι. προσδεσμένη στις παραδοσιακές τεχνικές και την τεχνογνωσία. Τα μικρά ελαιοτριβεία της ελληνικής υπαίθρου άρχισαν να εξοπλίζονται σταδιακά, από τις αρχές του 20ού αιώνα, με μηχανήματα –κυρίως πιεστήρια– ξένων και Ελλήνων κατασκευαστών (με έδρα τον Πειραιά, τον Βόλο και αλλού), όμως η παραγωγή του ελαιόλαδου εξακολούθησε να γίνεται με παραδοσιακό τρόπο τουλάχιστον μέχρι τα μέσα του 20ού αι.

Ορισμένα από τα παλαιά (ζωοκίνητα, μηχανοκίνητα) ελαιοτριβεία έχουν αποκατασταθεί και λειτουργούν ως επισκέψιμοι εκθεσιακοί χώροι, πολυχώροι, μουσεία κλπ. Πολλά στοιχεία από τον μηχανολογικό εξοπλισμό των προβιομηχανικών ελαιοτριβείων διασώζονται είτε κατά χώρα (*in situ*) είτε ενσωματωμένα ως διακοσμητικά στοιχεία σε νεότερες κατασκευές.

Σήμερα, τα ελαιοτριβεία που λειτουργούν συνολικά στην Ελλάδα τα τελευταία χρόνια ανέρχονται σε 2.369, ενώ σημαντικά μικρότερος είναι ο αριθμός των πυρηνελαιουργείων. Η Πελοπόννησος συγκεντρώνει το 37%-38% περίπου του συνολικού αριθμού ελαιοτριβείων και ακολουθεί η Κρήτη με ποσοστό 24%-26%.

5. Προϊόντα ή εν γένει υλικά αντικείμενα που προκύπτουν ως αποτέλεσμα της επιτέλεσης/άσκησης του στοιχείου ΑΠΚ

Λάδι: Το κύριο προϊόν της ελαιοκαλλιέργειας είναι ασφαλώς το ελαιόλαδο, το οποίο αποτελεί και το σημαντικότερο διατροφικό στοιχείο των διαφόρων εκδοχών μεσογειακής διαίτας που απαντώνται στον ελληνικό χώρο. Οι ποιοτικές κατηγορίες των ελαιολάδων που παράγονται και διακινούνται είναι οι εξής, ανάλογα με τον τρόπο παραγωγής και την οξύτητά τους:

Παρθένο Ελαιόλαδο: Είναι το έλαιο που λαμβάνεται από τον ελαιόκαρπο μόνο με μηχανικές μεθόδους ή άλλες φυσικές επεξεργασίες, με συνθήκες που δεν προκαλούν αλλοίωση του ελαίου, και το οποίο δεν έχει υποστεί καμία άλλη επεξεργασία πλην της πλύσης, της μετάγγισης, της φυγοκέντρισης και της διήθησης. Το παρθένο ελαιόλαδο κατατάσσεται στην αναλυτική ταξινόμηση με τις ακόλουθες ονομασίες:

Εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο: Είναι το παρθένο ελαιόλαδο του οποίου η περιεκτικότητα σε ελεύθερα λιπαρά οξέα, εκφραζόμενη σε ελαϊκό οξύ, δεν υπερβαίνει τα 0,8g ανά 100g και τα άλλα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα για την κατηγορία αυτή.

Παρθένο ελαιόλαδο: Παρθένο ελαιόλαδο του οποίου η περιεκτικότητα σε ελεύθερα λιπαρά οξέα, εκφραζόμενη σε ελαϊκό οξύ, δεν υπερβαίνει τα 2g ανά 100g

Ελαιόλαδο λαμπάντε: Παρθένο ελαιόλαδο του οποίου η περιεκτικότητα σε ελεύθερα λιπαρά οξέα, εκφραζόμενη σε ελαϊκό οξύ, υπερβαίνει τα 2g ανά 100g.

Εξευγενισμένο ελαιόλαδο: Ελαιόλαδο που λαμβάνεται από τον εξευγενισμό παρθένων ελαιολάδων, των οποίων η περιεκτικότητα σε ελεύθερα λιπαρά οξέα, εκφραζόμενη σε ελαϊκό οξύ, δεν υπερβαίνει τα 0,3g ανά 100g.

Ελαιόλαδο-Αποτελούμενο από εξευγενισμένα ελαιόλαδα και παρθένα ελαιόλαδα: Έλαιο που λαμβάνεται από ανάμειξη εξευγενισμένου ελαιολάδου και παρθένων ελαιολάδων, εκτός από το ελαιόλαδο λαμπάντε του οποίου η περιεκτικότητα σε ελεύθερα λιπαρά οξέα, εκφραζόμενη σε ελαϊκό οξύ δεν υπερβαίνει το 1g ανά 100 g.

Ακατέργαστο πυρηνέλαιο

Έλαιο που λαμβάνεται από τους πυρήνες της ελιάς κατόπιν επεξεργασίας με διαλύτες ή με φυσικά μέσα ή έλαιο που αντιστοιχεί, με εξαίρεση ορισμένα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά, σε ελαιόλαδο λαμπάντε. Εξαιρούνται τα έλαια που λαμβάνονται με διεργασίες επανεστεροποίησης και πρόσμειξης με έλαια άλλης φύσης και των οποίων τα άλλα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα για την κατηγορία αυτή.

Εξευγενισμένο πυρηνέλαιο

Έλαιο που λαμβάνεται από τον εξευγενισμό του ακατέργαστου πυρηνελαίου, του οποίου η περιεκτικότητα σε ελεύθερα λιπαρά οξέα, εκφρασμένη σε ελαϊκό οξύ, δεν υπερβαίνει τα 0,3 g ανά 100 g.

Πυρηνέλαιο

Έλαιο που λαμβάνεται από ανάμειξη εξευγενισμένου πυρηνελαίου και παρθένων ελαιολάδων, εκτός από το ελαιόλαδο λαμπάντε, του οποίου η περιεκτικότητα σε ελεύθερα λιπαρά οξέα εκφραζόμενη σε ελαϊκό οξύ δεν υπερβαίνει το 1g ανά 100 g.

Επιτραπέζια ελιά: Η κατανάλωσή τους είναι μέχρι σήμερα ευρέως διαδεδομένη στον ελληνικό χώρο αποτελώντας, σε μακρές και δύσκολες περιόδους, το βασικό σιτηρέσιο που συμπυκνώνεται στη φράση «ψωμί και ελιά», η οποία δηλώνει και σήμερα τις οικονομικά δύσκολες συνθήκες διαβίωσης.

Στην Ελλάδα καλλιεργούνται διάφορες ποικιλίες ελιών, κυρίως λόγω της ποικιλομορφίας του εδάφους. Η Ελλάδα αποτελεί τη δεύτερη μεγαλύτερη παραγωγό χώρα επιτραπέζιων ελιών στην Ευρωπαϊκή Ένωση και οι ελιές της συγκαταλέγονται ανάμεσα στις καλύτερες ποικιλίες διεθνώς από άποψη

γεύσης και ποιότητας. Το μεγαλύτερο μέρος της εγχώριας παραγωγής επιτραπέζιων ελιών κατευθύνεται στο εξωτερικό, κυρίως σε χύμα μορφή.

Οι διατροφικές συνήθειες αποτελούν έναν από τους σημαντικότερους παράγοντες που επηρεάζουν τη ζήτηση των επιτραπέζιων ελιών καθώς οι ελιές εξακολουθούν να αποτελούν παραδοσιακό προϊόν διατροφής των Ελλήνων. Οι ελιές καταναλώνονται από μεγάλο μέρος του ελληνικού πληθυσμού, η εξέλιξη του οποίου επηρεάζει τη διαμόρφωση της συνολικής ζήτησης. Σύμφωνα με πρόσφατες εκτιμήσεις οι μέσες μηνιαίες ποσότητες επιτραπέζιων ελιών που αγοράστηκαν/καταναλώθηκαν από νοικοκυριά ανήλθαν σε 250 γραμ./νοικοκυριό στο σύνολο της χώρας, ενώ σημαντικά υψηλότερες ήταν στις αγροτικές περιοχές (350 γραμ.).

Σαπωνοποιία: Στην Ελλάδα, η σαπωνοποιία αποτέλεσε και αποτελεί μια σημαντική οικονομική δραστηριότητα παράλληλη και άμεσα εξαρτώμενη από την παραγωγή του ελαιόλαδου. Η ανοδική της πορεία άρχισε τον 17ο αιώνα και κορυφώθηκε τον 18ο και 19ο αιώνα με πολυάριθμα σαπωνοποιεία σε όλες τις ελαιοπαραγωγούς περιοχές, τα οποία πραγματοποιούσαν σημαντικές εξαγωγές σε πολλές χώρες της Ευρώπης. Τα μεγαλύτερα κέντρα σαπωνοποιίας στην Ελλάδα ήταν η Κρήτη, η Μυτιλήνη, η Πελοπόννησος (Καλαμάτα), ο Βόλος, η Αττική και τα Επτάνησα. Η επτανησιακή σαπωνοποιία θεωρείται μια από τις πρώτες εστίες της ελαφράς βιομηχανίας στην Ελλάδα. Το 1870 τρία βιομηχανικά καταστήματα στην Κέρκυρα και τη Ζάκυνθο πήραν το λάδι από τους ελαιοπυρήνες με χημική μέθοδο (εκχύλιση) χρησιμοποιώντας διθειούχο άνθρακα, τον οποίο παρασκεύαζαν με στοιχειώδη μέσα. Σήμερα η ελληνική σαπωνοποιία, διατηρώντας αυτή τη μακρά παράδοση, εξακολουθεί να παράγει εξαιρετικής ποιότητας σαπουνία από ελαιόλαδο, που εξάγονται σε ολόκληρο τον κόσμο. Ξεχωριστή περίπτωση σαπωνοποιίας που συνεχίζει αδιάλειπτα μια παράδοση αιώνων είναι η σαπωνοποιία Πατούνη στην Κέρκυρα.

Στις ελαιοπαραγωγικές περιοχές συνηθίζουν μέχρι σήμερα να φτιάχνουν σαπουνί από πολυκαιρισμένα ελαιόλαδα, τηγανόλαδα κλπ. με τη χρήση ποτάσας και αλατιού. Το μίγμα αυτό βράζεται σε μεγάλα καζάνια πολλή ώρα σε δυνατή φωτιά μέχρι να πήξει και στη συνέχεια χύνεται σε αυτοσχέδια ξύλινα καλούπια μέχρι να στεγνώσει καλά και να κοπεί σε μεγάλα κομμάτια.

Επίσης, σήμερα είναι εμφανής η ανάπτυξη του κλάδου της σαπωνοποιίας με την παραγωγή πολλών ειδών αρωματικών σαπουνιών βασισμένων στο ελαιόλαδο (καθώς και σε άλλα ελαιοειδή φυτά), για καλλωπιστικούς και θεραπευτικούς σκοπούς.

Κατά την κατεργασία του ελαιοκάρπου στα ελαιουργεία, παράλληλα με το ελαιόλαδο παράγεται και μια σειρά παραπροϊόντων: ο ελαιοπυρήνας, που αποτελείται από τα αλεσμένα στερεά συστατικά του καρπού (κυρίως του κουκουτσιού), τα ελαιόφυλλα που έχουν μεταφερθεί με τον ελαιοκάρπο και μια ποσότητα υγρών αποβλήτων, που είναι γνωστά ως *λιοζούμι*, *κατσίγαρος* ή *μούργα*. Αυτά τα κατάλοιπα με την κατάλληλη επεξεργασία δίνουν πυρηνέλαια που είναι κατάλληλα για την παρασκευή σαπουνιών ή χρησιμοποιούνται ως λιπάσματα (compost), ως ζωοτροφή ή ως καύσιμη ύλη.

Το ξύλο της ελιάς, χάρη στα ιδιαίτερα νερά που έχει, χρησιμοποιείται και στην ξυλογλυπτική καθώς και για την κατασκευή διακοσμητικών και

χρηστικών μικροαντικειμένων, τα οποία πωλούνται σήμερα κυρίως ως αναμνηστικά δώρα.

6. Ιστορικά στοιχεία για το στοιχείο ΑΠΚ

Η ελιά ως αυτοφυές δέντρο (αγριελιά) πρωτοεμφανίστηκε στην ανατολική Μεσόγειο, εκεί όπου αναπτύχθηκαν μερικοί από τους αρχαιότερους πολιτισμούς. Αρχαιολογικές έρευνες στις Κυκλάδες έφεραν στο φως απολιθωμένα φύλλα ελιάς τα οποία σύμφωνα με τις σύγχρονες μεθόδους χρονολόγησης φαίνεται να είναι ηλικίας 50-60.000 ετών. Στον ελλαδικό χώρο πάντως οι απαρχές της ελαιοκαλλιέργειας τοποθετούνται γύρω στα 3800-2100 π.Χ.

Η εξάπλωση του πολύτιμου δέντρου και η τεχνολογική βελτίωση που σημειώνεται στον τομέα παραγωγής του ελαιόλαδου συμπίπτουν με ένα ανώτερο στάδιο πολιτισμού. Στην Αθήνα των κλασικών χρόνων θεωρούσαν την ελιά ιερό δέντρο, δώρο των θεών και λαμβάνονταν ειδικά μέτρα για την προστασία της. Τα κλαδιά της έγιναν στεφάνια για να στεφανώσουν τους νικητές των Ολυμπιακών Αγώνων και το ελαιόλαδο ήταν το βραβείο για τους νικητές των περίφημων Παναθηναϊκών Αγώνων, που γίνονταν προς τιμή της θεάς Αθηνάς. Ο πλούτος και η ευμάρεια στην Αθήνα του Χρυσού Αιώνα αποδίδεται και στη μεγάλη παραγωγή ελαιόλαδου, ενώ η σημασία του δέντρου για τους Έλληνες καταγράφηκε και στα κείμενα των αρχαίων συγγραφέων. Εκτός από μέσο καλλωπισμού, το ελαιόλαδο χρησιμοποιήθηκε επίσης και για θεραπευτικούς λόγους και ως λιπαντικό. Ακόμα χρήση του γινόταν ευρέως στις θρησκευτικές τελετές αλλά και ως φωτιστική ύλη.

Η καλλιέργεια της ελιάς, του ιερού δέντρου της ελληνικής αρχαιότητας, συνέχισε για πολλούς αιώνες να εξαπλώνεται και να αποτελεί μια από τις κυριότερες ασχολίες των κατοίκων του ελλαδικού χώρου. Βενετοί αξιωματούχοι που συμμετείχαν στη διοίκηση της Πελοποννήσου την περίοδο της Β' Ενετοκρατίας (1211-1645) αναφέρονται στην εύφορη ενδοχώρα της Μεθώνης και της Κορώνης και στα σημαντικά διαμετακομιστικά λιμάνια τους. Σύμφωνα με άλλες γραπτές μαρτυρίες, την ίδια περίοδο γινόταν σημαντική διακίνηση ελαιόλαδου και λειτουργούσαν ελαιοτριβεία σε πολλά χωριά.

Η έκταση της ελαιοκαλλιέργειας στη Νοτιοδυτική Πελοπόννησο σημειώνει σημαντική αύξηση στις αρχές του 18ου αι. με γραπτές πηγές να περιγράφουν απέραντους ελαιώνες που αριθμούσαν μέχρι 3.500 ελαιόδεντρα. Την περίοδο αυτή καταμετρήθηκαν δεκάδες χιλιάδες ελαιόδεντρα σε διάφορες περιοχές της Πελοποννήσου, ενώ το 1704 μόνο στην περιοχή της Κορώνης λειτουργούσαν 72 ελαιοτριβεία. Την περίοδο αυτή γίνεται εκτεταμένο εμπόριο λαδιού και μεγάλες εξαγωγές από τα λιμάνια της Πελοποννήσου για την τροφοδότηση των βιομηχανιών σαπουνιού της Ν. Γαλλίας, με χαρακτηριστικό παράδειγμα την εξαγωγή 80.000 βαρελιών από το λιμάνι της Κορώνης.

Η ελαιοκομία γνώρισε σημαντική ανάπτυξη και κατά τους οθωμανικούς χρόνους, αφού αυτό το τυπικό τοπικό προϊόν ξεπέρασε τον κύκλο της οικιακής οικονομίας και διαδραμάτισε πρωταγωνιστικό ρόλο, όπως προκύπτει από το γεγονός ότι η Υψηλή Πύλη επέβαλλε δασμούς στο εμπορεύσιμο λάδι

και οι εξαγωγές επιτρέπονταν, αφού πρώτα είχαν καλυφθεί οι ανάγκες διατροφής και φωτισμού του πληθυσμού.

Σε όλη τη διάρκεια του 19ου αι. η αύξηση των ελαιόδεντρων και της παραγωγής ελαιόλαδου στην Ελλάδα είναι αξιοσημείωτη, καθώς το λάδι αποτελεί μια από τις σημαντικότερες πηγές εισοδήματος του αγροτικού πληθυσμού. Μετά την απελευθέρωση το νεοσύστατο ελληνικό κράτος θεσπίζει νόμους προστασίας των ελαιοδέντρων και ενίσχυσης της ελαιοκαλλιέργειας. Στις αρχές της δεκαετίας του 1830, στην Καταγραφή Καποδίστρια, αναφέρεται ότι η γεωγραφική κατανομή των ελαιόδεντρων ήταν: 71,6% στην Πελοπόννησο, 23,4% στη Στερεά Ελλάδα και 5% στα νησιά. Το 1860 το σύνολο της παραγωγής ελαιόλαδου ανερχόταν σε 5.812.314 οκάδες από τις οποίες το 66,5% προερχόταν από την Πελοπόννησο, το 21,5% από τη Στερεά και το 12% από τα νησιά.

Το ελαιόλαδο αποτέλεσε το βασικό όχημα εκχρηματισμού πολλών τοπικών οικονομιών και συντέλεσε στη διαμόρφωση ανεπτυγμένων αστικών-εμπορικών κέντρων και μεγάλων εξαγωγικών λιμανιών στις ελαιοπαραγωγικές περιοχές ολόκληρης της ελληνικής επικράτειας. Ήδη από τον 18ο αι., με την επιταχυνόμενη εκβιομηχάνιση και στη συνέχεια με τη γενικευμένη αύξηση του ελληνικού πληθυσμού και τη συνακόλουθη διεύρυνση της εσωτερικής αγοράς, παρατηρείται σταθερή άνοδος της ζήτησης και επέκταση του εμπορίου του ελαιολάδου.

Από τα τέλη του 19ου αι. η βιομηχανική ανάπτυξη έδωσε κίνητρο για περεταίρω ενίσχυση της ελαιοκαλλιέργειας λόγω της αυξημένης ζήτησης. Ωστόσο, η εκμηχάνιση ελαιοτριβείων ακολούθησε αργούς ρυθμούς, αφού στις περισσότερες περιοχές πολλά ελαιοτριβεία συνέχισαν να λειτουργούν για πολλά χρόνια ακόμα με τη βοήθεια ζώων, ενώ υπάρχουν μαρτυρίες και για χειροκίνητους μύλους στη Μεσσηνία, τη Λακωνία και την Αργολίδα.

Η ελαιοκαλλιέργεια και η παραγωγή ελαιόλαδου συνεχίζει να έχει πολύ μεγάλη κοινωνική, οικονομική και πολιτισμική σημασία μέχρι σήμερα στις περισσότερες περιοχές της Ελλάδας, δεδομένου ότι χιλιάδες οικογένειες ασχολούνται με αυτή αποτελώντας μέρος της καθημερινότητάς τους. Παρά την εγκατάλειψη της υπαίθρου, η ελιά παραμένει μια εμπορευματική καλλιέργεια που αντέχει στον χρόνο και οι ελαιώνες εξακολουθούν να συντηρούνται με τους ίδιους παραδοσιακούς τρόπους. Το ελαιόλαδο εξακολουθεί να είναι πολύτιμο αγροτικό προϊόν που διακινείται σε μεγάλο βαθμό από τον παραγωγό στον καταναλωτή μέσω προσωπικών σχέσεων, χωρίς κάτι τέτοιο φυσικά να αναιρεί την ανάγκη σύγχρονης τυποποίησης.

Πολυάριθμες γιορτές και εκδηλώσεις πραγματοποιούνται επίσης από διάφορους φορείς και πολιτιστικούς συλλόγους κάθε χρόνο σε ολόκληρη την ελληνική επικράτεια, όπως το Πανελλήνιο Φεστιβάλ Ελαιολάδου & Ελιάς Καλαμάτας, οι Γιορτές Ελιάς & Λαδιού στη Σελλασία (Λακωνία), στη Δράκεια Πηλίου, στο Κρανίδι Αργολίδας, στο Κεφαλόβρυσο Αιτωλικού, στο Ελαιοχώρι Δ.Ε. Κορυθίου δήμου Τρίπολης, στους Γόνους δήμου Τεμπών, στη Σκάρφεια Περιφέρειας Θεσσαλίας-Π.Ε. Λάρισας, στο Τραγάκι της Ζακύνθου, στις Μεξιάτες δήμου Λαμιέων, στην Όλυνθο Χαλκιδικής, στην Τοπική Κοινότητα Ελαιώνα Διακοπτού και σε πολλές άλλες περιοχές.

7. Η σημασία του στοιχείου σήμερα

α. Ποια είναι η σημασία του στοιχείου για τα μέλη της κοινότητας/τους φορείς του;

Στις ελαιοπαραγωγικές περιοχές της χώρας ένα ολόκληρο πλέγμα ελαιοπαραγωγών, εργατών και εργατριών γης, ελαιοτριβέων, εμπόρων, μεσιτών, παραγγελιοδόχων, εξαγωγέων ελαιολάδου, ασχολείται με την παραγωγή και το εμπόριο του ελαιολάδου και των επιτραπέζιων ελιών. Αξίζει στο πλαίσιο αυτό να σημειωθεί ότι η ελαιοκαλλιέργεια αποτελεί έναν από τους σημαντικότερους παράγοντες διατήρησης της συλλογικής μνήμης και ταυτότητας μεγάλου μέρους του αστικού πληθυσμού. Με αφορμή, για παράδειγμα, τη συγκομιδή της ελιάς και την παραγωγή του ελαιολάδου επανασυνδέονται με την κοινότητα καταγωγής, συσφίγγουν τους οικογενειακούς δεσμούς, διατηρούν μνήμες της παιδικής ηλικίας και της νεότητας.

Παράλληλα, η ελαιοκαλλιέργεια εξακολουθεί να έχει για την Ελλάδα τεράστια κοινωνική αλλά και περιβαλλοντική σημασία, αφού συμβάλλει καθοριστικά στη βιωσιμότητα μειονεκτικών περιοχών και στη διατήρηση της κοινωνικής συνοχής τους, στην προστασία των εδαφών από τη διάβρωση και στη διατήρηση του φυσικού κάλλους του ελληνικού τοπίου.

β. Ποια είναι η σημασία του στοιχείου για τη σύγχρονη ελληνική κοινωνία;

Το ελαιόλαδο αποτελεί βασικό συστατικό της διατροφής των Ελλήνων καθώς η χώρα μας κατέχει τη μεγαλύτερη κατά κεφαλή κατανάλωση ελαιόλαδου σε διεθνές επίπεδο, με τον μέσο Έλληνα να καταναλώνει περίπου 18 κιλά ετησίως.

Η παραγωγή του ελαιολάδου αποτελεί έναν σημαντικό κλάδο της ελληνικής οικονομίας, καθώς στην ελαιοκομία δραστηριοποιούνται (κατά κύρια ή συμπληρωματική απασχόληση) περισσότερες από 450 χιλ. αγροτικές οικογένειες, κυρίως σε μειονεκτικές περιοχές, η ελαιοκαλλιέργεια καλύπτει περίπου το 20% της χρησιμοποιούμενης αγροτικής έκτασης της χώρας, η συμμετοχή του ελαιολάδου στο αγροτικό ΑΕΠ κυμαίνεται από 7,5% έως 10% ετησίως (ανάλογα με τις αποδόσεις κάθε ελαιοκομικής χρονιάς), η αξία της εγχώριας παραγωγής ελαιολάδου εκτιμάται γύρω στα 800 εκατ. ευρώ (επίσης ανάλογα με τις αποδόσεις της ελαιοκομικής χρονιάς).

Η καλλιέργεια της ελιάς στην Ελλάδα αντιπροσωπεύει το 87% των δενδρωδών καλλιεργειών. Καλλιεργούνται περισσότερα από 140 εκατομμύρια ελαιόδεντρα από τα οποία παράγεται extra παρθένο ελαιόλαδο σε ποσοστό 82%, ενώ καλλιεργούνται περίπου 21 εκατομμύρια ελαιόδεντρα για την παραγωγή επιτραπέζιων ελιών.

Η μεγάλη θερμιδική αξία και η γεύση του ελαιολάδου το κατέστησαν επίσης από νωρίς αναπόσπαστο στοιχείο της διατροφής. Σήμερα έχει επιστημονικά αποδειχθεί ότι το ελαιόλαδο αποτελεί όχι μόνο υγιεινή τροφή, αλλά και ότι προστατεύει τον οργανισμό από πληθώρα ασθενειών. Σύμφωνα με κλινικές, πειραματικές και επιδημιολογικές μελέτες, η κατανάλωση ελαιολάδου μειώνει τη συχνότητα εμφάνισης καρδιαγγειακών νόσων και θρομβώσεων, προστατεύει το γαστρεντερικό σύστημα και συμβάλλει

ουσιαστικά στη θεραπεία δερματικών παθήσεων.

Η σημασία της διατήρησης του ελαιώνα ως σημαντικού στοιχείου του ελληνικού τοπίου, η ανάδειξη της ιδιαίτερης αξίας των αιωνόβιων ελαιόδεντρων ως μνημείων της φύσης και του πολιτισμού, ιδιαίτερα σε περιοχές που δέχονται πιέσεις όσον αφορά τις χρήσεις γης (οικοπεδοποίηση, άναρχη τουριστική ανάπτυξη κτλ.) είναι σήμερα πιο αναγκαία από ποτέ.

Πιο συγκεκριμένα, σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Σύμβαση για το Τοπίο, η οποία τέθηκε σε ισχύ την 1η Μαρτίου 2004, τοπίο είναι μια συγκεκριμένη γεωγραφική έκταση ο χαρακτήρας της οποίας προκύπτει από τη δράση φυσικών ή/και ανθρώπινων παραγόντων και τις σχέσεις τους. Έτσι, τα τοπία της ελιάς δεν αντικατοπτρίζουν μόνο τη φύση αλλά και τον τρόπο με τον οποίο ο τοπικός πληθυσμός οργάνωσε και οργανώνει τη ζωή του σε αυτά, τα καλλιεργεί και καταναλώνει τα προϊόντα που παράγονται σε αυτά. Η αξία τους είναι επομένως θεμελιώδης, η ιδιαίτερη ομορφιά τους εφελτήριο ανάπτυξης και η προστασία και η ανάδειξή τους επιβεβλημένη.

Στον αντίποδα της οικοπεδοποίησης και της άναρχης τουριστικής ανάπτυξης, οι ήπιες μορφές αγροτουρισμού και οι πολιτιστικές διαδρομές ανακάλυψης των τοπίων της ελιάς κρίνονται ως οι πλέον ενδεδειγμένες για την προβολή και την προστασία αυτών των τοπίων. Και αυτό γιατί λειτουργούν με κριτήριο τη βιώσιμη ανάπτυξη που σέβεται την παράδοση και το περιβάλλον, ενθαρρύνουν τη διάδοση της κυκλικής οικονομίας στις ελαιοπαραγωγικές περιοχές και συμβάλλουν στην ενημέρωση και ευαισθητοποίηση των τοπικών κοινωνιών και του ευρύτερου κοινού.

γ. Συμμετείχε και πώς η κοινότητα στην προετοιμασία της εγγραφής του στοιχείου στο Εθνικό Ευρετήριο Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς;

Ο Πολιτιστικός Οργανισμός «Δρόμοι της Ελιάς» είναι πιστοποιημένος φορέας υλοποίησης της ομώνυμης πολιτιστικής διαδρομής του Συμβουλίου της Ευρώπης, μέσω της οποίας προβάλλεται από το 1998 ο πολιτισμός της ελιάς στην Ελλάδα και τον κόσμο. Με αφετηρία την Καλαμάτα και χάρη στη διεθνή τους αναγνώριση, οι «Δρόμοι της Ελιάς», που έχουν χαρακτηριστεί ως «Διαδρομή πολιτισμού, βιώσιμης ανάπτυξης, διαλόγου και ειρήνης μεταξύ των λαών της Μεσογείου» από την UNESCO (166e Session du Conseil Executif, 2003), έχουν συνεχή παρουσία και συμμετοχή σε διεθνή γεγονότα, ανοίγοντας συνεχώς νέες προοπτικές προβολής του πολιτισμού της ελιάς με τη δράση τους.

Συμμετέχοντας ενεργά σε πρωτοβουλίες και δίκτυα φορέων με συναφή αντικείμενα δραστηριότητας, όπως είναι το Δίκτυο Ελαιοπαραγωγών Πόλεων Μεσογείου (RECOMED), το οποίο εκπροσωπεί επίσημα στην Ελλάδα, ο Πολιτιστικός Οργανισμός «Δρόμοι της Ελιάς» στηρίζει την πρόταση αναγνώρισης του πολιτισμού της ελιάς και του ελαιόλαδου από την UNESCO ως άυλη πολιτιστική κληρονομιά. Τέσσερα μέλη της RECOMED, από την Ισπανία (AEMO/Ένωση Ελαιοπαραγωγών πόλεων Ισπανίας), Ιταλία (Citta dell'Olio/ Ένωση Ελαιοπαραγωγών Πόλεων Ιταλίας), το Μαρόκο (Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Meknes/Agropole Olivier) και την Τυνησία (INRAT/Εθνικό Κέντρο Αγροτικής Έρευνας Τυνησίας), ενθαρρύνουν και στηρίζουν έμπρακτα

την πρωτοβουλία αναγνώρισης του πολιτισμού της ελιάς και του ελαιόλαδου από την UNESCO ως άυλη πολιτιστική κληρονομιά.

(βλ. σχετική επιστολή του Δικτύου Ελαιοπαραγωγών Πόλεων Μεσογείου-RECOMED).

Πολυάριθμοι φορείς, επιστήμονες, ελαιοπαραγωγοί έχουν ενημερωθεί και ενθουσιαστεί με την πρόταση αναγνώρισης του πολιτισμού της ελιάς και του ελαιόλαδου από την UNESCO. Μερικοί από τους πλέον ενεργούς και αντιπροσωπευτικούς στο πεδίο, που στηρίζουν την εγγραφή του στοιχείου στο Εθνικό Ευρετήριο Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς της Ελλάδας περιλαμβάνονται στο Παράρτημα 1. Το ενδιαφέρον και η άμεση ανταπόκρισή τους αποδεικνύουν τη σημασία του στοιχείου για τις τοπικές κοινωνίες και την ανάγκη ανάδειξης και διαφύλαξής του.

8. Διαφύλαξη/ανάδειξη του στοιχείου

α. Πώς μεταδίδεται το στοιχείο στις νεότερες γενιές σήμερα;

Η μετάδοση της γνώσης αλλά και της αγάπης για την ελιά, την καλλιέργειά της και το ελαιόλαδο γίνεται πάνω από όλα με τρόπο βιωματικό, στις οικογένειες των ελαιοκαλλιεργητών και στις κοινότητές τους.

β. Μέτρα διαφύλαξης/ανάδειξης του στοιχείου που έχουν ληφθεί στο παρελθόν ή που εφαρμόζονται σήμερα (σε τοπική, περιφερειακή ή ευρύτερη κλίμακα)

Παρά την αναμφισβήτητη σημασία της βιωματικής γνώσης και εμπειρίας που σχετίζεται με την ελαιοκαλλιέργεια και το λάδι, οι οποίες μεταβιβάζονται από τις παλιότερες γενιές στις νεότερες, δεν είναι λίγες οι δράσεις που αποσκοπούν στην ανάδειξη της αξίας αυτής με τρόπο συστηματικό και συγκροτημένο στο ευρύτερο κοινό. Τέτοιου είδους πρωτοβουλίες είναι ιδιαίτερα σημαντικές, ειδικά αν λάβει κανείς υπόψη ότι οι νεότερες γενιές δέχονται πολλά και ποικίλα ερεθίσματα όσον αφορά, για παράδειγμα, τα διατροφικά πρότυπα και συμπεριφορές.

Ενδεικτικά και μόνο αναφέρουμε:

- Το «Σχολατισμό», ένα Πρόγραμμα γνωριμίας του νεανικού κοινού με τον πολιτισμό του ελαιόλαδου και της ελιάς, το οποίο οργανώνεται από τον Πολιτιστικό Οργανισμό «Δρόμοι της Ελιάς», σε συνεργασία με το Διεθνές Συμβούλιο Ελαιολάδου/International Olive Oil Council και το «Κέντρο Περιβαλλοντικής Εκπαίδευσης Καλαμάτας»/Εθνικό Δίκτυο Σχολείων «Ελιά». Το «Σχολατισμό» περιλαμβάνει: Παιδαγωγικά εργαστήρια ευαισθητοποίησης και ενημέρωσης για την ιστορία, τον πολιτισμό και τα προϊόντα της ελιάς, γευσιγνωσίες ελαιοκομικών προϊόντων και προϊόντων με βάση την ελιά και το ελαιόλαδο κ.ά.
- Την Καταγραφή Υπεραιωνόβιων Ελαιοδέντρων από το Κέντρο Περιβαλλοντικής Εκπαίδευσης (Κ.Π.Ε.) Καλαμάτας, συντονιστικού φορέα του

Εθνικού Θεματικού Δικτύου Περιβαλλοντικής Εκπαίδευσης «Ελιά», σε συνεργασία με τα μέλη του Δικτύου (Κ.Π.Ε., Δ/νσεις Α/θμιας και Β/θμιας Εκπ/σης της χώρας και φορείς και πρόσωπα συνεργάτες του Δικτύου), οργανώνει την καταγραφή υπεραιωνόβιων ελαιόδεντρων. Η δράση περιλαμβάνει την καταγραφή υπεραιωνόβιων ελαιόδεντρων, την καταγραφή μύθων, θρύλων ή ιστοριών που συνδέονται με αυτά, τη δημιουργία χάρτη με τα καταγεγραμμένα ελαιόδεντρα και τον σχεδιασμό μονοπατιών και διαδρομών για την οργάνωση επισκέψεων και την τουριστική προβολή του τόπου. Περιλαμβάνει επίσης την καταγραφή και διάσωση του γενετικού υλικού ελληνικών ποικιλιών ελιάς ως έκφραση της υποχρέωσης της σημερινής γενιάς να μεταβιβάσει στις επερχόμενες γενιές το περιβάλλον και το φυσικό κεφάλαιο του πλανήτη.

- Τον Σύνδεσμο Ελαιοπαραγωγών Δήμων Κρήτης (ΣΕΔΗΚ), με τη δημιουργία έντυπου και ηλεκτρονικού πληροφοριακού υλικού, όπως δελτίων, CD, ταινιών κ.α., τον σχεδιασμό και την υλοποίηση ενημερωτικών εκδηλώσεων για Έλληνες και ξένους τουρίστες στην Κρήτη, την Ίδρυση Εκθεσιακών Μουσειακών Κέντρων «Ελαιοθηκών» για την ανάδειξη της διατροφικής και πολιτιστικής αξίας του κρητικού ελαιολάδου κ.ά.
- Τις πολιτιστικές διαδρομές «Δρόμοι της Ελιάς», διαδρομές και δράσεις ανακάλυψης του πολιτισμού της ελιάς για το ευρύ κοινό. Φορέας υλοποίησής τους είναι ο ομώνυμος Πολιτιστικός Οργανισμός με έδρα την Ελλάδα, ο οποίος διαθέτει σχετική πιστοποίηση από το Συμβούλιο της Ευρώπης.
- Την καταγραφή παλαιών εγκαταλελειμμένων ελαιοτριβείων/σαπωνοποιείων στην Ελλάδα από τον Πολιτιστικό Οργανισμό «Δρόμοι της Ελιάς».
- Τη σύσταση «Βιβλιοθήκης της Ελιάς» και την καταγραφή της υπάρχουσας βιβλιογραφίας στην Ελλάδα και στις μεσογειακές χώρες σε πέντε διαφορετικές γλώσσες (ελληνικά, ιταλικά, γαλλικά, ισπανικά, αραβικά) από τον Πολιτιστικό Οργανισμό «Δρόμοι της Ελιάς».
- Τη δημιουργία εκ μέρους του Πολιτιστικού Ιδρύματος Ομίλου Πειραιώς του Μουσείου Ελιάς στη Σπάρτη και του Μουσείου Βιομηχανικής Ελαιοργαγίας στη Λέσβο.
- Ορισμένες προσπάθειες ιδιοκτητών παραδοσιακών ελαιοτριβείων να τα διατηρήσουν, να τα αναδείξουν και να τα καταστήσουν επισκέψιμα.
- Το Πρόγραμμα της βιώσιμης διαχείρισης των υπεραιωνόβιων ελαιοδέντρων, ΚοινΣΕΠ «Επτάστικτος» (https://www.efsyn.gr/efkriti/koinonia/174292_kriti-elaiolado-510-eu-apo-aionobies-elies).
- Την ανακήρυξη αιωνόβιων ελαιόδεντρων ως μνημειακών από τον Σύνδεσμο Ελαιοκομικών Δήμων της Κρήτης (Σ.Ε.ΔΗ.Κ.) (<https://www.cretanbeaches.com/el/χλωρίδα-της-κρήτης/μνημειακά-δέντρα/μνημειακά-ελαιόδεντρα>).

γ. Μέτρα διαφύλαξης/ανάδειξης που προτείνεται να εφαρμοστούν στο μέλλον (σε τοπική, περιφερειακή ή ευρύτερη κλίμακα)

Επέκταση της πολιτιστικής διαδρομής «Δρόμοι της Ελιάς» σε όλες τις ελαιοπαραγωγούς περιοχές της χώρας με τη συνεργασία ΟΤΑ και τοπικών φορέων. Η πρόταση στοχεύει στη δημιουργία ενός καινοτόμου αναπτυξιακού εργαλείου, μιας πολιτιστικής διαδρομής, η οποία θα επιτρέπει στο κοινό, ελληνικό και διεθνές, την περιήγηση και τη γνωριμία με τον πολιτισμό και τα προϊόντα της ελιάς.

Συγκεκριμένα, προτείνονται:

- Συνέργειες για την ανάδειξη της πολιτιστικής κληρονομιάς της ελιάς, των προϊόντων της καθώς και των παραδοσιακών προϊόντων των ελαιοπαραγωγικών περιοχών.
- Δράσεις ευαισθητοποίησης του κοινού όλων των ηλικιών, σε σχολεία, επιχειρήσεις του κλάδου της εστίασης κ.α. για την αξία αυτής της ιδιαίτερης πολιτιστικής κληρονομιάς.
- Δράσεις ενθάρρυνσης των πολιτών-καταναλωτών και των επιχειρήσεων σε ένα πλαίσιο που στηρίζει τα τοπικά παραδοσιακά προϊόντα διατροφής, όπως ελαιόλαδο και ελιές.
- Υλοποίηση πιλοτικών έργων επικοινωνίας, ευαισθητοποίησης και ενεργοποίησης των σχολικών κοινοτήτων και των τοπικών κοινωνιών.
- Εκπαίδευση και επιμόρφωση διοικητικών στελεχών σχολείων και τοπικών αρχών.
- Συνυπογραφή συμφωνίας συνεργασίας σε θεσμικό επίπεδο για την από κοινού διαφύλαξη και ανάδειξη του πολιτισμού της ελιάς και του ελαιολάδου από τις ελαιοπαραγωγούς περιφέρειες και δήμους. Ιδιαίτερα τονίζεται η ανάγκη προσδιορισμού του ρόλου των τοπικών-δημοτικών αρχών αναφορικά με την προστασία και την ανάδειξη των πολιτιστικών και φυσικών τοπίων της ελιάς.

9. Βασική Βιβλιογραφία

Αλεξάκης, Α.Σ. (2000), *Το ελαιόλαδο και η παραγωγή του*, Αθήνα: Εκδ. Σιδέρη.

Μπενέκη, Ε. (επιμ.) (2007), «Ο δε τόπος...ελαιοφόρος», *η παρουσία της ελιάς στην Πελοπόννησο*, Αθήνα: Πολιτιστικό Ίδρυμα Ομίλου Πειραιώς.

Πολυμέρου-Καμηλάκη, Αικ. (επιμ.) (2003), *Η ελιά και το λάδι από την αρχαιότητα έως σήμερα*, Πρακτικά Διεθνούς Συνεδρίου, Δημοσιεύματα του Κέντρου Ερεύνης της Ελληνικής Λαογραφίας, Ακαδημία Αθηνών, αριθμ. 19, Αθήνα: Κέντρον Ερεύνης Ελληνικής Λαογραφίας της Ακαδημίας Αθηνών.

Πολυμέρου-Καμηλάκη, Αικ. (επιμ.), (2003), *Η ελιά και το λάδι στον χώρο και τον χρόνο*, Πρακτικά Συμποσίου, Δημοσιεύματα του Κέντρου Ερεύνης της Ελληνικής Λαογραφίας, αριθμ. 20, Αθήνα: Κέντρον Ερεύνης της Ελληνικής Λαογραφίας της Ακαδημίας Αθηνών.

Πολυμέρου-Καμηλάκη, Αικ. (επιμ.), (2004α), *Ελαιοσοδεία. Μελέτες για τον πολιτισμό της ελιάς*, Παράρτημα της Επετηρίδας του Κέντρου Ερεύνης της Ελληνικής Λαογραφίας της Ακαδημίας Αθηνών, τόμ. 29-30 (1999-2003), Αθήνα: Κέντρον Ερεύνης της Ελληνικής Λαογραφίας της Ακαδημίας Αθηνών.

Πολυμέρου-Καμηλάκη, Αικ. (επιμ.) (2004β), *Ωδή στην Ελιά*, Παράρτημα της Επετηρίδας του Κέντρου Ερεύνης της Ελληνικής Λαογραφίας της Ακαδημίας Αθηνών (1999-2003), τόμ. 29-30, Αθήνα: Κέντρο Ερεύνης της Ελληνικής Λαογραφίας.

Σταύρου, Τ. (2001), *Ελιά, η βιογραφία ενός δέντρου, Μία Ασυνήθιστη Μυθιστορία*, Αθήνα: Ηλίβατον.

Συλλογικό (1996), *Ελιά και Λάδι*, Πρακτικά, Δ΄ Τριήμερο Εργασίας, Καλαμάτα, 7-9 Μαΐου 1993, Αθήνα: Πολιτιστικό Τεχνολογικό Ίδρυμα ΕΤΒΑ

Συλλογικό (2004), *12 μήνες με την ελιά*, Καλαμάτα: Πολιτιστικός Οργανισμός «Δρόμοι της Ελιάς/Επιμελητήριο Μεσσηνίας».

Συλλογικό (2006), *Στους Δρόμους της Ελιάς και της Μεσογείου*, Καλαμάτα: Πολιτιστικός Οργανισμός «Δρόμοι της Ελιάς».

Χατζησάββας, Σ. (2008), *Η ελιά και το λάδι στον αρχαίο ελληνικό κόσμο*, Αθήνα: Πολιτιστικό Ίδρυμα Ομίλου Πειραιώς.

Ψιλάκης, Ν., Μ. Ψιλάκη & Η. Καστανάς (1999), *Ο Πολιτισμός της Ελιάς, Το ελαιόλαδο*, Ηράκλειο: Καρμάνωρ.

10. Συμπληρωματικά Τεκμήρια

α. Κείμενα (πηγές, αρχειακά τεκμήρια κτλ.) π.χ λογοτεχνικά και

β. Χάρτες ελαιοκαλλιεργείας

γ. Οπτικά και ακουστικά τεκμήρια (σχέδια, φωτογραφίες, αρχεία ήχου, βίντεο κτλ.)

δ. Διαδικτυακές πηγές (υπερσύνδεσμοι) δ/νσεις ιστοσελίδων

11. Στοιχεία συντάκτη του Δελτίου

α. Όνομα Συντάκτη/-ών

1. Μαρινέλλα Κατσιλιέρη

2. Ανδρομάχη Οικονόμου

3. Γιώργος Κόκκινος

4. Γεώργιος Καπασούρης

β. Ιδιότητα Συντάκτη/-ών

1. Δρ. Ιστορίας Πολιτισμών, Εκτελεστικό Μέλος της Επιστημονικής Επιτροπής του Πολιτιστικού Οργανισμού «Δρόμοι της Ελιάς», Υπεύθυνη Προγραμματισμού & Ανάπτυξης.
2. Δρ. Εθνολογίας-Κοιν. Ανθρωπολογίας, Διευθύντρια Ερευνών, Κέντρο Ερεύνης της Ελληνικής Λαογραφίας, Ακαδημία Αθηνών.
3. Πρόεδρος Ομάδας Ελαιοπαραγωγών «Νηλέας», Χώρα Μεσσηνίας.
4. Πρόεδρος του Αγροτικού Συνεταιρισμού Πετρίνας Λακωνίας.

γ. Τόπος και Ημερομηνία Σύνταξης του Δελτίου

Καλαμάτα, Αθήνα 8/10/2019

12. Τελευταία συμπλήρωση/επικαιροποίηση του Δελτίου