



**ΕΘΝΙΚΟ ΕΥΡΕΤΗΡΙΟ  
ΑΪΛΗΣ ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΗΣ ΚΛΗΡΟΝΟΜΙΑΣ  
ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ**

**ΔΕΛΤΙΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟΥ ΑΪΛΗΣ ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΗΣ ΚΛΗΡΟΝΟΜΙΑΣ**

**Η καλλιέργεια της μαύρης (κορινθιακής) σταφίδας.**

**1. Σύντομη παρουσίαση του στοιχείου Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς**

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

Η καλλιέργεια της μαύρης (κορινθιακής) σταφίδας.

**β. Άλλη/-ες ονομασία/ες:**

κορινθιακή σταφίδα, μαύρη σταφίδα, μαύρη κορινθιακή σταφίδα, *Vitis vinifera L. var. Argyrea* (επιστημονική ονομασία).

**γ. Σύντομη Περιγραφή**

Η σταφιδάμπελος, που καλλιεργείται στην Πελοπόννησο και σε νησιά του Ιονίου, παράγει τη μοναδική παγκοσμίως κορινθιακή (μαύρη) σταφίδα. Η σταφιδοκαλλιέργεια διαμορφώνει για αιώνες το συλλογικό βίο των σταφιδοπαραγωγών κοινοτήτων αλλά και το πολιτιστικό τοπίο των περιοχών στις οποίες παράγεται. Η καλλιέργεια της κορινθιακής σταφίδας μεταλαμπαδεύεται από γενιά σε γενιά και συνιστά σημαντικό στοιχείο βιώσιμης ανάπτυξης.

**δ. Πεδίο ΑΠΚ:**

**προφορικές παραδόσεις και εκφράσεις**

Η σταφιδοκαλλιέργεια έχει το δικό της λεξιλόγιο και ποικιλία τοπικών εκφράσεων, πολλές από αυτές μάλιστα είναι καταγεγραμμένες και στη νέα ελληνική λογοτεχνία. Δεν είναι λίγες οι τοπικές ιδιωματικές λέξεις και εκφράσεις που συνδέονται με την καλλιέργεια της μαύρης κορινθιακής σταφίδας. Το λεξιλόγιο των σταφιδοκαλλιεργητών περιλαμβάνει λέξεις όπως κούρβουλο, ληνό, αλώνι, μαχιάδες, χαράκι, χοντράδα, λίχνισμα, μάκινα, γράβαλο, τσίγγανα ή κότσαλα ή κόρτσαλα, φαλτσέτα-ψαλίδα,

πίστρισμα ή παρδάλισμα, κληματίδες, τζιβιέρα, πινακωτή, φυσούνι ή φυσερό, κοφίνια, πουργιά, κόφες, ντορβάς, σαρωματίνα ή λάγανο, κοσκίνα ή δρυμόνι, ισκιάδα, ξελαγάνιασμα, καναβάτσο, σβάρνα, ακόνι, μπότσα κ.α.

Άξια αναφοράς, μεταξύ άλλων, είναι η γνωστή έκφραση «έπεσε περονόσπορος», που χρησιμοποιείται ακόμα και σήμερα, όταν θέλει κανείς να μιλήσει για μια καταστροφή ή για μια δύσκολη κατάσταση. Προέρχεται από την ασθένεια του περονόσπορου, η οποία, αν δεν αντιμετωπιστεί προληπτικά, είναι εξαιρετικά επιζήμια για την καλλιέργεια της μαύρης κορινθιακής σταφίδας.

#### □ **ΚΟΙΝΩΝΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ-ΤΕΛΕΤΟΥΡΓΙΕΣ-ΕΟΡΤΑΣΤΙΚΕΣ ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ**

Στην καλλιέργεια της κορινθιακής σταφίδας και κυρίως στα τελευταία στάδιά της συμμετέχει όλη η οικογένεια. Οι ηλικιωμένοι μεταφέρουν στους νεότερους τις γνώσεις και την εμπειρία τους. Κατά την περίοδο του τρύγου όλη η οικογένεια ματαφέρεται στα σπίτια που βρίσκονται μέσα στα κτήματα, τα λεγόμενα ληνά, για να γίνονται πιο εύκολα και άμεσα οι εργασίες του τρύγου, του απλώματος και της αποξήρανσης της σταφίδας. Παιδιά, γυναίκες και ηλικιωμένοι έχουν ενεργό ρόλο κυρίως στη συγκομιδή των σταφυλιών από τα αμπέλια και στο άπλωμα της σταφίδας στα αλώνια.

Η μετακίνηση των οικογενειών των καλλιεργειών στα ληνά που βρίσκονται στα σταφιδοχωραφα αποτελεί μια πρακτική που αποσκοπεί να διευκολύνει τους καλλιεργητές στη συγκομιδή. Επιπλέον, ο σταφιδοκαλλιεργητής πρέπει να είναι πάντα σε ετοιμότητα προκειμένου να προφυλάξει την απλωμένη στα υπαίθρια αλώνια σταφίδα από πιθανές καλοκαιρινές βροχές και άλλα δυσμενή καιρικά φαινόμενα, τα οποία μπορεί να την καταστρέψουν. Την περίοδο του τρύγου στις περιοχές που βρίσκονται τα ληνά αλλά και τα γύρω χωριά ζωντανεύουν.

Επίσης, άξιες αναφοράς είναι οι πολλές τελετουργίες και οι εορταστικές εκδηλώσεις που σχετίζονται γενικότερα με την αμπελοκαλλιέργεια, όπως η γιορτή του Αγίου Τρύφωνα τον Φεβρουάριο, που συμπίπτει με την έναρξη του κλαδέματος των αμπελιών, η εορτή της Μεταμορφώσεως του Σωτήρος λίγο πριν από τη συγκομιδή της σταφίδας κ.ά.

Διάφορες γιορτές και πανηγύρια γίνονται σε όλες τις περιοχές καλλιέργειάς της, όταν έχει ολοκληρωθεί η αποξήρανση της κορινθιακής σταφίδας και οδηγείται πλέον προς πώληση. Κάποια παραδείγματα τέτοιων εκδηλώσεων αποτελούν η γιορτή της μαύρης κορινθιακής σταφίδας στις Αρχαίες Κλεωνές Νεμέας, η γιορτή του τρύγου στην Ωλένη Ηλείας με πρωταγωνίστρια την κορινθιακή σταφίδα, η Γιορτή της Κορινθιακής Σταφίδας στο Ψάρι Κορινθίας, η Γιορτή της Μαύρης Σταφίδας στο Σαρακινάδο Ζακύνθου, το Φεστιβάλ Σταφίδας στο Γρηγόρι Αιγιάλειας, τα Οινοξένια στην ευρύτερη περιοχή του Αιγίου και της Αιγιάλειας κ.α.

#### □ **ΓΝΩΣΕΙΣ ΚΑΙ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗ ΦΥΣΗ ΚΑΙ ΤΟ ΣΥΜΠΑΝ**

Η καλλιέργεια της μαύρης κορινθιακής σταφίδας αποτελεί μια παραδοσιακή καλλιέργεια βαθιά ριζωμένη στον χρόνο, η οποία μεταβιβάζεται και μετεξελίσσεται από γενιά σε γενιά, αφήνοντας το αποτύπωμά της στα αγροτικά τοπία της Πελοποννήσου, της Ζακύνθου και της Κεφαλονιάς, περιοχές στις οποίες καλλιεργείται. Οι σταφιδοκαλλιεργητές έχουν αναπτύξει με το πέρασμα του χρόνου διάφορες γνώσεις, οι οποίες μεταλαμπαδεύονται με προφορικό και πρακτικό τρόπο από τους

παλιότερους στους νεότερους σταφιδοκαλλιεργητές. Οι γνώσεις αυτές αφορούν τις ιδιότητες της αμπέλου, την καλλιέργειά της, τη συγκομιδή και την αποξήρανση του καρπού κ.ά. Ακόμα πολύ σημαντικές είναι οι τοπικές γνώσεις που έχουν αναπτυχθεί για την πρόγνωση του καιρού λαμβάνοντας υπόψη τις κατά τόπους ιδιαίτερες συνθήκες, αφού η πρόβλεψη κυρίως των βροχοπτώσεων είναι επιβεβλημένη, ιδιαίτερα στο στάδιο της αποξήρανσης, όπου η σταφίδα μένει στα υπαίθρια αλώνια εκτεθειμένη στις απότομες αλλαγές του καιρού.

#### **□ ΤΕΧΝΟΓΝΩΣΙΑ ΠΟΥ ΣΥΝΔΕΞΑΙ ΜΕ ΤΗΝ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΧΕΙΡΟΤΕΧΝΙΑ**

Πολλά εργαλεία χρησιμοποιούνται στην καλλιέργεια της κορινθιακής σταφίδας. Μερικά από αυτά, όπως για παράδειγμα το *γράβαλο* (τσουγκράνα-σκούπα) για το διαχωρισμό της αποξηραμένης σταφίδας στο αλώνι και η *σαρωματίνα*, ένα είδος σκούπας κατασκευασμένη από ανθεκτικό κλαρί στην άκρη του οποίου έχουν δεθεί ξεραμένες αγκαθιές, κατασκευάζεται από γενιές και γενιές σταφιδοκαλλιεργητών με διαθέσιμα στο περιβάλλον υλικά. Επίσης, πιο σύνθετα εργαλεία έχουν μετεξελιχθεί με την πρόοδο της τεχνολογίας, αλλά δεν παύουν να απασχολούν πολλούς ανθρώπους τόσο για την κατασκευή όσο και για τη συντήρησή τους. Παράδειγμα η *μάκινα* (μηχάνημα διαχωρισμού της σταφίδας από ξένες ύλες και σε διάφορα μεγέθη ρώγας). Ειδικά κατά το στάδιο της αποξήρανσης η σταφίδα παραμένει στα υπαίθρια αλώνια 10 με 15 ημέρες. Κατά την έβδομη με όγδοη ημέρα ανακατεύεται, ώστε ο νωπός καρπός να αποξηρανθεί ομοιόμορφα από όλες τις πλευρές του.

#### **ε. Περιοχή όπου απαντάται το στοιχείο:**

Ορεινές, ημιορεινές και πεδινές περιοχές των νομών Αχαΐας, Ηλείας, Μεσσηνίας, Κορινθίας, Ζακύνθου και Κεφαλληνίας.

#### **στ. Λέξεις-κλειδιά:**

κορινθιακή σταφίδα, μαύρη σταφίδα, μαύρη κορινθιακή σταφίδα, σταφιδοκαλλιέργεια, βοστίτσα, υπερτροφή (superfood), σταφιδική κρίση, «ημισέληνος της σταφίδας».

## **2. Ταυτότητα του φορέα του στοιχείου ΑΠΚ**

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

Όλοι οι σταφιδοκαλλιεργητές, τόσο οι απόμαχοι όσο και οι νεότεροι καθώς και οι πρεσβύτεροι που συνεχίζουν την παράδοση της σταφιδοκαλλιέργειας. Ιδιαίτερο ενδιαφέρον για την ανάδειξη της σταφιδοκαλλιέργειας επιδεικνύει η Παναιγιάλειος Ένωση Συνεταιρισμών (Π.Ε.Σ) Αγροτική Εταιρική Σύμπραξη (Α.Ε.Σ) Ανώνυμη Εταιρεία (Α.Ε). Η Παναιγιάλειος Ένωση Συνεταιρισμών (Π.Ε.Σ) είναι ο μεγαλύτερος εξαγωγέας κορινθιακής σταφίδας, καθώς εξαγει το 60% της συνολικής ετήσιας ελληνικής παραγωγής και περίπου το 90% της ανώτερης ποιότητας κορινθιακής σταφίδας «Βοστίτσα Π.Ο.Π.», εξυπηρετώντας τη μεγάλη πλειονότητα καλλιεργητών κορινθιακής σταφίδας στην Αιγιάλεια αλλά και στις άλλες σταφιδοπαραγωγούς περιοχές. Περίπου διακόσιοι εξειδικευμένοι υπάλληλοι απασχολούνται καθημερινά στις βιομηχανικές δραστηριότητες της Π.Ε.Σ., ενώ το Τμήμα Έρευνας και Ανάπτυξης στοχεύει τόσο στη διασφάλιση της ποιότητας των παραγόμενων προϊόντων όσο και

στην έρευνα καινούργιων μεθόδων, τόσο καλλιέργειας όσο και παραγωγής καινοτόμων προϊόντων. Παράλληλα, γίνονται μελέτες για την ανάδειξη των θρεπτικών χαρακτηριστικών και της διατροφικής αξίας της μαύρης κορινθιακής σταφίδας.

### **β. Έδρα/τόπος**

Διεύθυνση: Κορίνθου 201, Αίγιο

TK: 25100

Τηλ.: +30 26910 22410

FAX: +30 26910 26732

e-mail: sales@pesunion.gr

url/ site web: <http://www.pesunion.gr/>

Όνομα υπευθύνου: Αθανάσιος Σωτηρόπουλος

Ιδιότητα: Πρόεδρος Διοικητικού Συμβουλίου της Παναγιαλαίου Ένωσης Συνεταιρισμών Α.Ε.Σ. Α.Ε.

Διεύθυνση: Κορίνθου 201, Αίγιο

TK: 25100

Τηλ.: +30 26910 22410

FAX: +30 26910 26732

e-mail: sales@pesunion.gr

url/ site web: <http://www.pesunion.gr/>

### **γ. Περαιτέρω πληροφορίες για το στοιχείο:**

Αρμόδιο πρόσωπο

Όνομα: Μιχάλης Καρβέλας

Ιδιότητα: Επιστημονικός συνεργάτης Παναγιαλαίου Ένωσης Συνεταιρισμών

Διεύθυνση: Κορίνθου 201, Αίγιο

TK: 25100

Τηλ.: +30 26910 22410

FAX: +30 26910 26732

e-mail: mkarvelas@pesunion.gr

url/ site web: <http://www.pesunion.gr/>

### **3. Αναλυτική περιγραφή του στοιχείου ΑΠΚ, όπως απαντάται σήμερα**

Η καλλιέργεια της μαύρης κορινθιακής σταφίδας (*Vitis vinifera* L. var. *Apyrena*, ρώγα μικρού μεγέθους αγίγερτη [δηλ. δίχως κουκούτσια], χρώματος σκούρου μπλε-μαύρου) είναι μια παραδοσιακή καλλιέργεια, η οποία συναντάται σχεδόν αποκλειστικά στην Ελλάδα και συγκεκριμένα στις ορεινές, ημιορεινές και πεδινές αγροτικές περιοχές των νομών Αχαΐας, Ηλείας, Μεσσηνίας, Κορινθίας, Ζακύνθου και Κεφαλληνίας. Είναι κατεξοχήν ελληνικό προϊόν, γηγενούς προέλευσης δεδομένου ότι το 80% της παγκόσμιας παραγωγής παράγεται στην Ελλάδα. Οι συνολικές εκτάσεις μαύρης κορινθιακής σταφίδας σε όλες τις περιοχές καλλιέργειάς της στην Ελλάδα ανέρχονται σήμερα στα περίπου 100.000 στρέμματα και η ετήσια παραγωγή της κυμαίνεται από 20.000 έως 25.000 τόνους.

Διάφορες προσπάθειες που έγιναν για την καλλιέργειά της και σε άλλα μέρη του πλανήτη δεν έδωσαν ικανοποιητικά αποτελέσματα από πλευράς ποιότητας. Το μικροκλίμα και τα εδάφη της ευρύτερης περιοχής όπου καλλιεργείται η μαύρη κορινθιακή σταφίδα στον ελληνικό χώρο, σε συνδυασμό με την εμπειρία και τη γνώση των σταφιδοκαλλιεργητών, της προσδίδουν αυτά τα μοναδικά οργανοληπτικά και ποιοτικά χαρακτηριστικά, που τη χαρακτηρίζουν έντονα και αποτελούν την ταυτότητα και το «διαβατήριό» της, ώστε να εξάγεται με επιτυχία εδώ και αιώνες, σε ποσοστό έως και 95%, στις απαιτητικές αγορές του εξωτερικού (Αγγλία, Ολλανδία, Γαλλία, Γερμανία, Σκανδιναβικές χώρες, Η.Π.Α., Αυστραλία κ.α.).

Στην περιοχή της Αιγιάλειας στην Αχαΐα παράγεται η μεγαλύτερη ποσότητα κορινθιακής σταφίδας. Στην περιοχή αυτή, στην ημιορεινή και ορεινή ζώνη, παράγεται η φημισμένη VOSTIZZA P.D.O. (Βοστίτσα), η κορυφαία σε ποιότητα κορινθιακή σταφίδα παγκοσμίως, η οποία ξεχωρίζει για το υπέροχο άρωμα και τη μοναδική γεύση της. Ο αμπελώνας της Αιγιάλειας είναι ένα από τα ωραιότερα αμπελοτόπια της Ελλάδας, ένα από τα ελάχιστα –ανάλογο με εκείνο της Σάμου– που έχουν βόρειο προσανατολισμό και είναι στραμμένα προς τη θάλασσα. Αναπτυγμένος στις ήπιες βορινές πλαγιές των αχαϊκών βουνών Παναχαϊκό, Κλωκός και Χελμός, δέχεται τους δροσερούς θαλασσινούς ανέμους του Κορινθιακού κόλπου στις καλοκαιρινές ζέστες, ενώ οι ίδιοι οι ορεινοί όγκοι τον προστατεύουν από τους θερμούς και υγρούς νοτιάδες. Βρίσκεται σε υψόμετρα από 250 έως και 850 μ. (ορεινά και ημιορεινά αμπελοτόπια), ενώ τα εδάφη ποικίλλουν, από λευκά ασβεστολιθικά μέχρι γόνιμα αμμοπηλώδη, αλλά με καλή στράγγιση. Στο ήπιο κλίμα οφείλεται και η ύπαρξη πληθώρας χαραδρών, με πλούσια φυσική βλάστηση και μικρούς ποταμοχείμαρους που εκβάλλουν στη θάλασσα. Ο αμπελώνας της Αιγιάλειας διαθέτει 50.000 στρέμματα, εκ των οποίων τα 40.000 είναι μαύρη κορινθιακή σταφίδα, 9.000 ροδίτης και 1.000 στρέμματα με διάφορες άλλες ποικιλίες αμπελιών.

Στα πλεονεκτήματα του φυτού της κορινθιακής σταφίδας είναι ότι μπορεί να αναπτυχθεί σε ορεινές και μειονεκτικές περιοχές, δίχως να έχει την ανάγκη πρόσθετης άρδευσης, εμποδίζοντας έτσι την ερημοποίηση αυτών των περιοχών και συντείνοντας

στη συγκράτηση του εδάφους ενάντια στη διάβρωση και συνεπώς στη διατήρηση καλύτερης περιβαλλοντικής ισορροπίας. Επίσης, αξίζει να αναφερθεί η ανθεκτικότητα του αμπελιού στη φωτιά, δημιουργώντας έτσι φυσικές αντιπυρικές ζώνες.

Η καλλιέργεια της κορινθιακής σταφίδας είναι δύσκολη, κοστοβόρα και απαιτητική. Απαιτεί την παρουσία του αγρότη στο χωράφι έντεκα μήνες τον χρόνο, συνήθως μάλιστα στην καλλιέργειά της συμμετέχουν και όλα τα μέλη της οικογένειας. Οι αγροτικές εργασίες ξεκινούν τον Οκτώβριο με διάφορες καλλιεργητικές φροντίδες, όπως το σκάψιμο του εδάφους και ειδικά τη ζιζανιοκτονία, την άρδευση, τη λίπανση κλπ. όταν πρόκειται να εγκατασταθεί νέος αμπελώνας. Στη συνέχεια ακολουθεί μετά τον Ιανουάριο το κλάδεμα καρποφορίας και αργότερα κατά την άνοιξη τα χλωρά κλαδέματα, κατά τα οποία αφαιρούνται οι ζηροί χλωροί βλαστοί, οι οποίοι δεν πρόκειται να δώσουν καρπό και μπορεί να μειώσουν την παραγωγική ικανότητα του φυτού. Κρίσιμη εργασία που γίνεται μετά τα μέσα Μαΐου είναι η χαραγή (χαράκι) του κλήματος με σκοπό το καλύτερο δέσιμο του καρπού και την αποφυγή ανθόρροιας και καρπόρροιας και τελικό αποτέλεσμα τη μεγαλύτερη και ποιοτικότερη σοδειά. Κατά τη χαραγή πραγματοποιείται η προσεκτική αφαίρεση τμήματος του εξωτερικού φλοιού του φυτού της σταφιδαμπέλου που σκοπό έχει να σταματήσει την κάθοδο των χυμών του φυτού προς τη ρίζα, ώστε αυτοί να οδηγούνται μόνο στα άνθη και στις σχηματιζόμενες ρώγες της κορινθιακής σταφίδας, επιτρέποντας έτσι το καλύτερο «δέσιμό» τους. Αναμένοντας την ωρίμανση του καρπού, ο αγρότης προχωρά μέσα στους πρώτους μήνες του καλοκαιριού σε ξεφύλλισμα των αμπελιών, έτσι ώστε ο σχηματιζόμενος καρπός να δεχθεί περισσότερο ήλιο και αέρα και να ωριμάσει γρηγορότερα και καλύτερα.

Από τις αρχές Αυγούστου ή και νωρίτερα αρχίζει η προετοιμασία των αλωνιών. Μετά την ωρίμανση του σταφυλιού ξεκινά μέσα στο πρώτο δεκαπενθήμερο του Αυγούστου ο τρύγος, δηλαδή η συγκομιδή της νωπής σταφίδας από τα κλήματα. Ακολούθως τα σταφύλια απλώνονται σε ειδικούς, ανοικτούς, υπαίθριους χώρους, τα αλώνια, όπου θα παραμείνουν για δέκα-δεκαπέντε ημέρες για να αποξηρανθούν σε μέτριες θερμοκρασίες κάτω από τον ήλιο. Βέβαια, για να είναι έτοιμο το αλώνι να «υποδεχθεί» τον νωπό καρπό, πρέπει από πριν να έχει καθαριστεί και να έχει ισοπεδωθεί. Η αγωνία των σταφιδοπαραγωγών μήπως μια ξαφνική μπόρα ή άλλα δυσμενή καιρικά φαινόμενα καταστρέψουν τον κόπο μιας ολόκληρης χρονιάς κορυφώνεται αυτές τις δύο περίπου εβδομάδες που διαρκεί η αποξήρανση.

Μετά την αποξήρανση, η σταφίδα υφίσταται μια πρώτη διαλογή με ένα ειδικό μηχάνημα που ονομάζεται *μάκινα*, το οποίο διαχωρίζει την αποξηραμένη κορινθιακή σταφίδα αναλόγως του μεγέθους της ρώγας της, ενώ παράλληλα την καθαρίζει από διάφορες ξένες ύλες. Τελικά, η σταφίδα παραδίδεται κυρίως στην Παναιγιάλειο Ένωση Συνεταιρισμών (Π.Ε.Σ.), αλλά και σε άλλες συνεταιριστικές οργανώσεις και σε εμπόρους, ώστε να υποστεί περαιτέρω επεξεργασία, να τυποποιηθεί και να οδηγηθεί κυρίως προς εξαγωγή.

Σε όλες τις παραπάνω εργασίες, συμμετέχει η οικογένεια του σταφιδοκαλλιεργητή, ιδιαίτερα δε, προς τα τελευταία στάδια από τον τρύγο και μετά, όπου οι σταφιδοκαλλιεργητές «μετακομίζουν» στα ληνά τους, που είναι μικρά σπίτια μέσα στα σταφιδοχώραφα. Σκοπός αυτής της μετακόμισης είναι η καλύτερη και

αμεσότερη επίβλεψη των εργασιών του τρύγου, του απλώματος και της αποξήρανσης, όμως το κυριότερο είναι η δυνατότητα της άμεσης επέμβασης σε περίπτωση βροχής.

Δεν είναι άλλωστε λίγες οι προφορικές εκφράσεις, οι ιστορίες και οι θρύλοι αλλά και οι αναφορές στη νέα ελληνική λογοτεχνία, που περιγράφουν την αγωνία των σταφιδοπαραγωγών για τις βροχές κατά την περίοδο της αποξήρανσης. Η περίοδος στα ληνά αποτελεί περίοδο εργασίας και αλληλοβοήθειας μεταξύ των γειτόνων, αλλά και ταυτόχρονα ξεκούρασης και γιορτής για όλες τις οικογένειες των γειτονικών κτημάτων, ειδικά το βράδυ που τελειώνουν οι αγροτικές εργασίες, όταν τελικά όλα έχουν πάει κατ' ευχήν, και απομένει η παράδοση της αποξηραμένης κορινθιακής σταφίδας προς πώληση, στιγμή που συνήθως μετατρέπεται σε μεγάλη γιορτή. Δεν είναι άλλωστε λίγες οι οργανωμένες πλέον γιορτές και τα πανηγύρια που πραγματοποιούνται στις σταφιδοπαραγωγούς περιοχές, όταν έχει ολοκληρωθεί επιτυχώς η αποξήρανση και η παράδοση της κορινθιακής σταφίδας.

Η καλλιέργεια της μαύρης κορινθιακής σταφίδας αποτελεί αυτή τη στιγμή τη κύρια ασχολία περίπου 15.000 οικογενειών και εισφέρει εισόδημα σε περιοχές με σχετικά χαμηλό κατά κεφαλήν εισόδημα, όπως η Δυτική Ελλάδα και η Πελοπόννησος.

Τα «μυστικά» της σταφιδοκαλλιέργειας μεταβιβάζονται προφορικά και εμπειρικά στις νεότερες γενιές και η κορινθιακή σταφίδα συνεχίζει να αφήνει το πολιτισμικό αποτύπωμά της (αρχιτεκτονικό, πολιτιστικό, αναπτυξιακό, κοινωνικό, γαστρονομικό και φυσικό) εδώ και αρκετούς αιώνες στην ευρύτερη περιοχή της καλλιέργειάς της.

Όλη η οικογένεια των σταφιδοκαλλιεργητών συμμετέχει ενεργά στην καλλιέργεια της μαύρης κορινθιακής σταφίδας, πιο πολύ όμως στον τρύγο και στο άπλωμα του νωπού σταφυλιού στα αλώνια για να αποξηραθεί. Μέσω της αλληλεπίδρασης των νεότερων με μεγαλύτερους καλλιεργητές μεταλαμπαδεύονται από γενιά σε γενιά οι γνώσεις και οι αξίες που σχετίζονται με τη σταφιδοκαλλιέργεια.

Εύκολα μπορεί κάποιος σήμερα να παρατηρήσει το πολιτισμικό αποτύπωμα της κορινθιακής σταφίδας, ειδικά στις περιοχές της καλλιέργειάς της. Επίσης, σε περιοχές όπως το Αίγιο και η ευρύτερη περιοχή της Αιγιάλειας, ο αμπελώνας της κορινθιακής σταφίδας διαμορφώνει με τρόπο μοναδικό το αγροτικό τοπίο. Αλλά και σε πόλεις, όπως η Πάτρα, το Αίγιο, ο Πύργος, τα Λεχαινά Ηλείας βρίσκει κανείς τα νεοκλασικά οικήματα των μεγάλων σταφιδεμπόρων του παρελθόντος να θυμίζουν ακόμα την ευμάρεια και την άνθηση των πελοποννησιακών αυτών αστικών κέντρων την εποχή της σταφιδικής ακμής. Σήμερα, στις περιοχές της σταφιδοκαλλιέργειας πραγματοποιούνται πολλές πολιτιστικές εκδηλώσεις, πανηγύρια και γιορτές με αφορμή κυρίως τον τρύγο. Τα τελευταία χρόνια παρατηρείται επίσης μια προσπάθεια μέσω αυτών των πολιτιστικών εκδηλώσεων να αναδειχθεί η αξία της σταφίδας ως μέρος σύγχρονων διατροφικών προτύπων, να προβληθούν οι παραδοσιακές συνταγές με μαύρη κορινθιακή σταφίδα, αλλά και να αναδειχθούν καινούργιοι τρόποι αξιοποίησής της στη μαγειρική, τη ζαχαροπλαστική κ.α.

#### **4. Χώρος/εγκαταστάσεις και εξοπλισμός που συνδέονται με την επιτέλεση/ άσκηση του στοιχείου ΑΠΚ**

**Σταφιδάμπελος:** Τα φυτά συνήθως φυτεύονται σε τετράγωνα ή σε γραμμές. Στην κορινθιακή σταφιδάμπελο, όταν η φύτευση γίνεται κατά γραμμές, οι αποστάσεις φύτευσης είναι 2,50 μέτρα γραμμή από γραμμή και 1,20 μέτρα φυτό από φυτό, δηλαδή στο στρέμμα αναλογούν 333 φυτά. Όταν η φύτευση γίνεται κατά τετράγωνα (μόρφωση κυπέλλου) οι αποστάσεις είναι 1,80 X 1,80, δηλαδή αναλογούν 309 φυτά ανά στρέμμα. Σήμερα επικρατεί η γραμμική φύτευση, σε αντίθεση με παλιότερες εποχές που επικρατούσε η φύτευση σε κύπελλο.

Τα *ληνά* (ή *σταφιδόσπιτα*) είναι αγροτόσπιτα που βρίσκονται μέσα στα σταφιδοχώραφα και χρησιμεύουν για τη διαμονή των αγροτών στα χωράφια τους, ειδικά κατά την περίοδο του τρύγου και την αποξήρανση της σταφίδας στα αλώνια.

Τα *αλώνια* είναι υπαίθριοι, ανοικτοί χώροι για την αποξήρανση της σταφίδας στον ήλιο, τα οποία βρίσκονται μέσα ή δίπλα στα κτήματα. Συνήθως έχουν διαστάσεις 4X16 μέτρα ή 4X20 μέτρα και είναι είτε χωμάτινα είτε, τα πιο σύγχρονα, από σκυρόδεμα.

Μια άλλη μέθοδος αποξήρανσης, η οποία όμως χρησιμοποιείται σε πολύ μικρή κλίμακα, είναι η *ξήρανση υπό σκιά*. Πρόκειται για παραδοσιακή μέθοδο, που στο πέρασμα του χρόνου τροποποιήθηκε και βελτιώθηκε. Χρησιμοποιήθηκαν διαδοχικά τζιβιέρες κρεμαστές, τζιβιέρες απλωτές σε μόνιμα ή φορητά στέγαστρα. Σήμερα η ξήρανση υπό σκιά πραγματοποιείται με ανάρτηση των σταφυλιών σε σύρματα, σε μια ιδιότυπη κατασκευή μόνιμου στεγασμένου ξηραντηρίου, την επονομαζόμενη *ισκιάδα*.

### **Εξοπλισμός-Εξαρτήματα:**

**Φαλτσέτα-ψαλίδα:** εργαλείο που χρησιμοποιείται για τη χαραγή (χαράκι) του κλήματος.

**Φυσούνι ή φυσερό:** εργαλείο για το θειάφισμα του κλήματος.

**Κοφίνια-κόφες-πουργιά-ντορβάς-κανιστρέλια:** δοχεία μεταφοράς προς το αλώνι, του λωπού καρπού κατά τη διάρκεια του τρύγου.

**Καναβάτσο:** ειδικό πανί για το σκέπασμα της απλωμένης σταφίδας στα αλώνια, σε περίπτωση βροχής.

**Τζιβιέρα:** ειδική κατασκευή με συρμάτινη βάση για την αποξήρανση της σταφίδας.

**Πινακωτή:** ξύλινη κατασκευή με τάβλες, για την αποξήρανση της σταφίδας.

**Γράβαλο:** εργαλείο για το ανακάτεμα της σταφίδας κατά τη διάρκεια της αποξήρανσης και καθαρισμού του καρπού από τα τσίγγανα, δηλαδή τα ξυλώδη μέρη του τσαμπίου.

**Σαρωματίνα ή λάγανο:** εργαλείο για τον καθαρισμό των αποξηραμένων ρωγών (ξελαγάνισμα) της σταφίδας στο αλώνι.

**Μάκινα:** ογκώδες μηχάνημα που χρησιμοποιείται στα λινά από τους παραγωγούς, για τον πρώτο καθαρισμό της σταφίδας από ξένες ύλες και το διαχωρισμό των ρωγών κατά μέγεθος.

**Παλετοκιβώτιο:** μεγάλο δοχείο για τη μεταφορά της μακιναρισμένης (προκαθαρισμένης) σταφίδας στην Π.Ε.Σ.



Ο εξοπλισμός που αξιοποιείται πλέον στη διαδικασία επεξεργασίας του προϊόντος περιλαμβάνει τα πιο σύγχρονα μηχανήματα της βιομηχανίας τροφίμων. Η Π.Ε.Σ., για παράδειγμα, έχει στη διάθεσή της μηχανήματα διαλογής laser, x-rays, μεταλλικούς ανιχνευτές κ.ά., τα οποία ανταποκρίνονται στις αυστηρότερες προδιαγραφές και στα πλέον απαιτητικά πρότυπα των μεγαλύτερων βιομηχανιών του εξωτερικού. Η Π.Ε.Σ. διαθέτει επίσης και πλήρως εξοπλισμένο εργαστήριο ποιοτικού ελέγχου και ερευνών.

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

Η κορινθιακή σταφίδα διατίθεται σε διάφορες ποσότητες, ποιότητες και μεγέθη, ενώ διακριτό προϊόν αποτελεί η κορινθιακή σταφίδα βιολογικής καλλιέργειας. Η κορινθιακή σταφίδα διατίθεται στο εμπόριο σε ατομικές συσκευασίες 35 γραμμαρίων έως και 3 κιλών καθαρού βάρους. Επίσης, διατίθεται και χύμα σε χαρτοκιβώτια των 10, 12,5 και 14 κιλών καθαρού βάρους. Επίσης, μπορεί να τη βρει κανείς σε μίγμα φρούτων (mix fruit) με άλλα αποξηραμένα φρούτα.

Ένα άλλο προϊόν είναι η πάστα σταφίδας που παράγεται από εξαιρετικής ποιότητας αποξηραμένες σταφίδες της ανώτερης ποικιλίας «Βοστίτσα Π.Ο.Π.», διαλεγμένες και επεξεργασμένες σύμφωνα με συστήματα τελευταίας τεχνολογίας διαλογής, κοπής και πολτοποίησης. Είναι εξαιρετικά πλούσια σε αντιοξειδωτικά, όπως ανθοκυανίνες και πολυφαινόλες, καθώς και σε πλήθος άλλως συστατικών, όπως βιταμίνες και ίνες. Χάρη στην υψηλή περιεκτικότητά της σε φρουκτόζη, η πάστα σταφίδας παρέχει πολλή ενέργεια με χαμηλό όμως γλυκαιμικό δείκτη, πράγμα που την καθιστά την κατανάλωσή της ενδεδειγμένη σχεδόν για όλους. Το καινούργιο αυτό προϊόν ενδείκνυται για βιομηχανική χρήση στην αρτοποιία, ως συστατικό σε μπισκότα ή σε ψωμί, και οπουδήποτε χρησιμοποιείται η μαρμελάδα. Μάλιστα, σε αντίθεση με την μαρμελάδα, δεν περιέχει καθόλου προστιθέμενη ζάχαρη ούτε κάποιο παράγοντα σταθεροποίησης.

Τα υποπροϊόντα της σταφίδας που προκύπτουν μετά την επεξεργασία της, διατίθενται για την παραγωγή ξυδιού (βαλσάμικου κλπ.), οινόπνεύματος κ.ά. προϊόντων.

Όλα τα παραπάνω προϊόντα χαρακτηρίζονται από υψηλές ποιοτικές προδιαγραφές και διαθέτουν πιστοποιήσεις από τους πιο αναγνωρισμένους φορείς διαπίστευσης παγκοσμίως. Τα γευστικά χαρακτηριστικά τους, ο τρόπος παραγωγής τους, η ταύτισή τους με ιδιαίτερες περιοχές αλλά και οι συλλογικές μνήμες και τα συμβολικά νοήματα που συνδέονται με τη σταφίδα τα καθιστούν αναπόσπαστα υλικά της μεσογειακής διατροφής. Η κορινθιακή σταφίδα πρωταγωνιστεί στην προσπάθεια που παρατηρείται τα τελευταία χρόνια για την καθιέρωση μιας σύγχρονης εκδοχής ελληνικής κουζίνας, που στηρίζεται όμως πάντα στις στέρεες βάσεις της παράδοσης όπως αυτή μεταφέρεται από τις παλαιότερες γενιές στο σήμερα.

## **6. Ιστορικά στοιχεία για το στοιχείο ΑΠΚ**

Οι πρώτες αναφορές για την καλλιέργεια της κορινθιακής σταφίδας υπάρχουν ήδη από το 800 π.Χ. και συγκεκριμένα στα ομηρικά έπη. Ο Αριστοτέλης μιλά για «σταφυλές μικρόρογες», «ασταφίς» ονομάζεται στον Ηρόδοτο, αλλά και «σταφίς» στον Θεόκριτο. Στον Ξενοφώντα στην «Κύρου Ανάβασις» τη συναντάμε ως τροφή που προσφέρθηκε στους στρατιώτες. «...Ες φυτείαν αμπέλων εστίν επιπήδεια» έγραφε ο

Παυσανίας στα *Αχαιικά* του για την Αιγιάλεια. Οι Φράγκοι ασχολήθηκαν πρώτοι με το οργανωμένο εμπόριο της, όταν η Πελοπόννησος ήταν υπό την κατοχή τους (1212 μ.Χ). Οι Ενετοί (1389 μ.Χ.) αύξησαν τις καλλιεργούμενες εκτάσεις και το εμπόριο της. Μετά την Τουρκοκρατία, ο Ιωάννης Καποδίστριας (1830) επανέφερε την καλλιέργειά της στην περιοχή από την Πάτρα μέχρι την Κόρινθο. Οι εξαγωγές της σταφίδας έφθασαν τον 19ο αιώνα («το χρυσό αιώνα της σταφίδας») το 70% των συνολικών εξαγωγών της χώρας, ενώ άξιο αναφοράς είναι ότι ο Ξενοφών Ζολώτας είχε δηλώσει ότι η κορινθιακή σταφίδα ήταν για την Ελλάδα ότι ο καφές για τη Βραζιλία, επισημαίνοντας έτσι τη σημασία της για την οικονομία του νέου ελληνικού κράτους.

Η σταφιδική κρίση που προκλήθηκε από τη μονοκαλλιέργεια και τη μονοεξαγωγή της κορινθιακής σταφίδας, λόγω και της γενικής οικονομικής δυσχέρειας της χώρας (χρέος και αφερεγγυότητα) και των διεθνών δυσμενών συνθηκών (ύφεση της ευρωπαϊκής οικονομίας και κλείσιμο της γαλλικής αγοράς για την κορινθιακή σταφίδα), αποτέλεσε ένα σύνθετο φαινόμενο και ένα από τα σημαντικότερα θέματα της ελληνικής ιστορίας στα τέλη του 19ου αιώνα. Τα διαδοχικά επεισόδια κρίσης στο εμπόριο της κορινθιακής σταφίδας ήταν η κύρια αιτία οικονομικών και κοινωνικών αναταραχών κατά την περίοδο 1893-1900. Οι άνεργοι εργαζόμενοι στο εμπόριο της κορινθιακής σταφίδας και οι αγρότες-καλλιεργητές της, υπό την απειλή της πείνας κινητοποιήθηκαν με διαδηλώσεις και συγκεντρώσεις και άσκηση ένοπλης βίας εναντίον κρατικών αξιωματούχων.

Η σταφιδική κρίση ήταν ο καταλύτης για τη διαμόρφωση νέων κοινωνικών και πολιτικών κινημάτων. Η ισχυρή παρουσία, για παράδειγμα, των αναρχικών στις σταφιδοπαραγωγές περιοχές δεν πρέπει να συνδέεται μόνο με την άνθηση ανάλογων κινημάτων στη Δύση. Συνδέεται με τις σοβαρές κοινωνικές και οικονομικές επιπτώσεις της σταφιδικής κρίσης και τις κινητοποιήσεις που ακολούθησαν. Η μετανάστευση επίσης ήταν σε μεγάλο βαθμό συνέπεια της σταφιδικής κρίσης. Από το 1890 έως το 1914 πάνω από 350.000 Έλληνες εργάτες μετανάστευσαν στην Αμερική. Η μετανάστευση εντάθηκε μετά το 1890 και κυρίως συνεχίστηκε με την καταστροφή της οικονομίας της κορινθιακής σταφίδας. Παράλληλα, το εργατικό δυναμικό της επαρχίας μετανάστευε στα αστικά κέντρα, και ιδιαίτερα την Αθήνα και τον Πειραιά.

Οι βαριές συνέπειες της σταφιδικής κρίσης οδήγησαν σε κρατική παρέμβαση στην αγορά της σταφίδας. Το πρώτο και σημαντικότερο μέτρο ήταν το 1895 η θέσπιση του «παρακρατήματος», ενός εξαγωγικού φόρου πληρωτέου σε είδος από τις εξαγωγές. Το ελληνικό δημόσιο παρακρατούσε κάθε χρόνο από 10 έως 25% στην εξαγωγή της κορινθιακής σταφίδας, για να αντιμετωπίσει την υπερπροσφορά του προϊόντος. Το ποσοστό του παρακρατήματος οριζόταν κάθε χρονιά, το παρακρατούμενο προϊόν αποθηκευόταν και στη συνέχεια το αγόραζαν σε συμφέρουσα τιμή οι βιομηχανίες οίνου και οινοπνεύματος. Το 1899 τη διαχείριση του παρακρατήματος θα αναλάβει η Σταφιδική Τράπεζα, την οποία διαδέχθηκε το 1905 η «Προνομιούχος Εταιρία προς προστασίαν της παραγωγής και της εμπορίας της σταφίδας», η «Ενιαία», όπως ήταν γνωστή. Τελικά, τον Αύγουστο του 1925 ιδρύεται με Ν.Δ. ο Αυτόνομος Σταφιδικός Οργανισμός (Α.Σ.Ο), Νομικό Πρόσωπο εποπτευόμενο από το ελληνικό δημόσιο, ο οποίος διαδέχεται την «Ενιαία». Ο Α.Σ.Ο. ήταν ένα κράμα τριτοβάθμιας συνεταιριστικής οργάνωσης και εταιρικής ένωσης τύπου καρτέλ με νομική μορφή δημοσίου προσώπου κοινωφελούς σκοπού. Κύρια αποστολή του Α.Σ.Ο. ήταν η εξισορρόπηση της προσφοράς προς τη ζήτηση της κορινθιακής

σταφίδας «δι' αγοράς ή παρακρατήσεως του πλεονάσματος», η διαφήμιση του προϊόντος και η εμπορική του αξιοποίηση και προώθηση. Ο Οργανισμός όφειλε να ασφαλίσει το προϊόν του συνεταιρισμού και μεριμνούσε για την οινοποίηση της χλωρής σταφίδας. Επιπλέον, ο Α.Σ.Ο., ως τριτοβάθμια συνεταιριστική οργάνωση, έπρεπε να ενισχύσει την τάση προς συνεταιριστική αποθήκευση και επεξεργασία του προϊόντος. Ο Α.Σ.Ο., παρά τις όποιες επικρίσεις, κατάφερε το πρώτο διάστημα της λειτουργίας του να εξισορροπήσει τα πράγματα και να βοηθήσει στο μέτρο του δυνατού τους σταφιδοπαραγωγούς. Ο Α.Σ.Ο. θα εξελιχθεί με τον καιρό σε πεδίο μάχης μεταξύ σταφιδοπαραγωγών και σταφιδεμπόρων, ενώ τη διετία 1934-1935 θα διοργανωθούν συλλαλητήρια που συγκρίνονται με αυτά του 1893-1903. Τον Αύγουστο του 1935, στην Πελοπόννησο και κυρίως στη Μεσσηνία θα γίνουν διαδηλώσεις και επεισόδια που θα βαφτούν με αίμα. Ο Α.Σ.Ο. μέχρι και το Δεκέμβριο του 1997, οπότε με νόμο αποφασίστηκε η διάλυσή του, έπαιξε κυρίαρχο ρόλο στην κορινθιακή σταφίδα. Ίδρυσε σταφιδεργοστάσια, οινοποιεία, κατασκεύασε αποθήκες, που εξακολουθούν μέχρι και σήμερα να σημαδεύουν το τοπίο και να θυμίζουν τα χρόνια της σταφίδας, που σφράγισαν την ιστορία της περιοχής και των ανθρώπων της για πάνω από εκατό έτη, καθορίζοντας καταλυτικά μέχρι σήμερα την πορεία τους. Το 1998 ιδρύθηκε η Συνεταιριστική Κορινθιακής Σταφίδας (Σ.ΚΟ.Σ.), η οποία είναι ο καθολικός διάδοχος του Α.Σ.Ο με μετόχους τις Ενώσεις Γεωργικών Συνεταιρισμών των περιοχών που παράγεται η σταφίδα.

Ενδεικτικά αναφέρουμε ελάχιστα από τα στοιχεία που αποδεικνύουν τη συνεισφορά της σταφιδοκαλλιέργειας και του εμπορίου της σταφίδας στην οικονομική ανάπτυξη της Ελλάδας. Πρόκειται για τη χρηματοδότηση και κατασκευή με κεφάλαια που προέρχονται από την εμπορία της σταφίδας σημαντικών έργων υποδομής του νεοσύστατου ελληνικού κράτους, όπως της αναβάθμισης-κατασκευής μεγάλων εξαγωγικών λιμανιών, της κατασκευής της σιδηροδρομικής γραμμής Πελοποννήσου και της διώρυγας της Κορίνθου με σκοπό την καλύτερη και ταχύτερη μεταφορά της κορινθιακής σταφίδας στις αγορές του εξωτερικού. Ακόμα και κατά την ύφεση του εμπορίου της λόγω της μη απορρόφησής της από τις αγορές του εξωτερικού, η κορινθιακή σταφίδα συνεχίζει να συνεισφέρει στην οικονομική ανάπτυξη: η πρώτη προσπάθεια εκβιομηχάνισης στον Πειραιά, στην Πάτρα και στο Βόλο στηρίζεται στην αξιοποίηση του πλεονάσματός της από οινοποιεία, οινοπνευματοποιεία κλπ.

Επίσης, από το εμπόριο της σταφίδας χρηματοδοτήθηκε και η κατασκευή κτηρίων που σήμερα αποτελούν εξέχοντα δείγματα της πολιτιστικής κληρονομιάς, π.χ. του Θεάτρου «Απόλλων» στην Πάτρα (έργο του διάσημου αρχιτέκτονα Τσίλερ), της εκκλησίας του Αγίου Ανδρέα Πατρών κ.ά. Τέλος, η δημιουργία γιορτών και εκδηλώσεων (π.χ. το καρναβάλι της Πάτρας), οφείλονται κυρίως στον πλούτο τον οποίο δημιούργησε το εμπόριο της σταφίδας και στις πολιτιστικές επιρροές από τις χώρες της Δυτικής Ευρώπης με τις οποίες τα ανώτερα στρώματα των σταφιδοπαραγωγών περιοχών έρχονταν σε επαφή.

Η καλλιέργεια της κορινθιακής σταφίδας υπήρξε ανέκαθεν πολύ δύσκολη αγροτική καλλιέργεια επηρεαζόμενη άμεσα από τις αντίξοες καιρικές συνθήκες. Με τις ευλογίες του κράτους, της εμπορικής αστικής τάξης και του χρηματιστικού κεφαλαίου που έλεγχε τα κυκλώματα, οι αγρότες υποτάχθηκαν στις απαιτήσεις της παγκόσμιας αγοράς. Η αγροτική δανειοδότηση παρέμεινε υποτυπώδης με αποτέλεσμα, ειδικά κατά τη διάρκεια της σταφιδικής κρίσης, την άνθηση της

τοκογλυφίας. Φυσικά, η τοκογλυφία δεν ωφελούσε παρά ελάχιστα τους μικρούς ιδιοκτήτες-παραγωγούς, από τη στιγμή που το μεγαλύτερο μέρος των εισπράξεων δεσμευόταν από τα δανειακά κεφάλαια (με τον τοκογλυφικό τόκο σε ποσοστό 15%-40%), από τους ενδιάμεσους εμπόρους και εν γένει από την οικονομία των πόλεων δια μέσου της αγοράς.

Εποχιακοί εργάτες από την ορεινή ενδοχώρα (π.χ. Άρτα, Καλάβρυτα κ.α.) αλλά και μετανάστες από την Ιταλία, τη Βουλγαρία και την Οθωμανική Αυτοκρατορία έρχονταν να δουλέψουν στην καλλιέργεια της κορινθιακής σταφίδας.

Σπουδαιο ρόλο διαδραμάτισε η μαύρη κορινθιακή σταφίδα κατά τον ελληνοϊταλικό πόλεμο του 1940, αποτελώντας τροφή που στήριξε τους στρατιώτες, γεγονός που αναφέρεται στο *Άξιον Εστί* του Οδυσσέα Ελύτη: «...Και τις λίγες φορές όπου κάναμε στάση να ξεκουραστούμε, μήτε που αλλάζαμε κουβέντα, μονάχα σοβαροί και αμίλητοι, φέγγοντας μ' ένα μικρό δαδί, μία μία μοιραζόμασταν τη σταφίδα...». Στην Κατοχή βοήθησε την επιβίωση των κατοίκων στα μεγάλα αστικά κέντρα. Όπως μας αναφέρει ο σταφιδοπαραγωγός από το Άλσος Αιγιάλειας και στέλεχος της Π.Ε.Σ. Παναγιώτης Γιαννικόπουλος, θυμάται ότι στην περίοδο της Κατοχής η Παναγιγιάλειος Ένωση Συνεταιρισμών αποφάσισε να επιστρέψει αναλογικά στους παραγωγούς το υπόλοιπο της σταφίδας που είχαν παραδώσει και παρέμενε στις αποθήκες της, πληροφορούμενη την επικείμενη επίταξή της από τους Γερμανούς. Αποτέλεσμα ήταν να υποστηριχθεί η διατροφή των κατοίκων της Αιγιάλειας ενόψει του χειμώνα, αλλά και των οικείων τους που διέμεναν στην Αθήνα και βίωναν εντονότερα την έλλειψη τροφής.

Η ΠΕΣ ιδρύθηκε το 1935 στο Αίγιο Αχαΐας, όταν συγχωνεύτηκαν η Ένωση Σταφιδικών Συνεταιρισμών (1918) –πρωτοπόρα της αγροτικής συνεταιριστικής ιδέας και δραστηριότητας στην Ελλάδα– και η Σταφιδική Τράπεζα Βοστίσης (1923), με κύριο σκοπό τη συγκέντρωση και την εμπορία της σταφίδας των παραγωγών-μελών της. Το 1948 ιδρύεται το πρώτο εργοστάσιο σταφίδας στην παραλία Αιγίου και αρχίζει η επεξεργασία και η εξαγωγή της κορινθιακής σταφίδας «Βοστίσα» στην Ευρώπη. Το 1983 η Π.Ε.Σ. κάνει την πρώτη προσπάθεια στην Ελλάδα και αρχίζει επιτυχώς την καλλιέργεια, συσκευασία και εξαγωγή βιολογικής κορινθιακής σταφίδας.

## **7. Η σημασία του στοιχείου σήμερα**

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

Τα μέλη της κοινότητας των καλλιεργητών της κορινθιακής σταφίδας καθώς και οι φορείς που τους εκπροσωπούν προσπαθούν με μόχθο, προσήλωση και μεράκι να συνεχίσουν τη μακραίωνη παράδοση της καλλιέργειας της κορινθιακής σταφίδας. Οι σημερινές δυσκολίες και οι αντιξοότητες που αντιμετωπίζουν οι παραγωγοί είναι πάρα πολλές και οφείλονται στη συνεχιζόμενη οικονομική κρίση, σε δομικές δυσκολίες που μεταφέρθηκαν από το παρελθόν (μικρός κλήρος,

κοστοβόρα καλλιέργεια κλπ.) και στην αβεβαιότητα για το μέλλον που εντείνεται από τον έντονο ανταγωνισμό που αντιμετωπίζει το προϊόν στην παγκοσμιοποιημένη αγορά. Η μεγαλύτερη αγωνία όμως των πιο ηλικιωμένων σταφιδοπαραγωγών αφορά τη συνέχιση της καλλιέργειας από τα νεότερα μέλη της κοινότητας. Παρά τις όποιες δυσκολίες, δεν είναι λίγοι όσοι συνεχίζουν με προσήλωση την καλλιέργεια και επιπλέον προσπαθούν να συνδέσουν την κορινθιακή σταφίδα με την ήπια αγροτουριστική ανάπτυξη, τον πολιτισμό και τη γαστρονομία. Άξια μνείας είναι η μνήμη των ξενιτεμένων μελών των σταφιδοπαραγωγών κοινοτήτων, τα οποία συγκροτούν την ατομική, οικογενειακή και ευρύτερα συλλογική τους μνήμη με άξονα τη σταφιδοκαλλιέργεια και με κάθε ευκαιρία επιστρέφουν, έστω και για λίγο, στους τόπους καταγωγής τους, για να βοηθήσουν στον τρύγο.

Η Παναιγιάλειος Ένωση Συνεταιρισμών αποτελεί ένα επιτυχημένο παράδειγμα της ευεργετικής κοινωνικής και οικονομικής επίδρασης που έχουν οι συνεταιρισμοί στις τοπικές κοινωνίες. Με τη μακροχρόνια και απρόσκοπτη λειτουργία της αποτελεί τη «φωνή» των σταφιδοπαραγωγών, δίνοντάς τους το βήμα για άμεση και έμμεση εκπροσώπηση. Επιπλέον, κάνει όλες τις απαιτούμενες ενέργειες για την προστασία και τη συνέχιση της σταφιδοκαλλιέργειας και την ανάδειξη της αξίας της, όχι μόνο ως εμπορεύσιμο αγαθό αλλά και ως στοιχείο αγροδιατροφικού πολιτισμού και παραγωγικής μνήμης και ταυτότητας.

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

Σήμερα η καλλιέργεια της μαύρης κορινθιακής σταφίδας αποτελεί τη βασικότερη ασχολία περίπου 15.000 οικογενειών και εισφέρει εισόδημα σε περιοχές με σχετικά χαμηλό κατά κεφαλήν εισόδημα, όπως οι περιοχές της Δυτικής Ελλάδας και της Πελοποννήσου. Πέρα από την άμεση στήριξη των αγροτικών οικογενειών υπάρχει και η παράπλευρη στήριξη των κοινωνιών και της αγοράς στην οποία δραστηριοποιούνται οι σταφιδοπαραγωγοί. Η σταφιδοκαλλιέργεια διαμορφώνει και σήμερα εμφανώς το τοπίο. Ο τρύγος συντελεί στην τόνωση αξιών, όπως η αλληλεγγύη, η συνεργατικότητα, η αλληλοϋποστήριξη, ενώ μαζί με τις πολιτιστικές εκδηλώσεις που σχετίζονται με τη σταφίδα, αποτελούν κίνητρα επιστροφής, έστω και για λίγο, των μελών της κοινότητας στα χωριά της καταγωγής τους.

Η κορινθιακή σταφίδα είναι προϊόν το οποίο σήμερα πληροί τα αυστηρότερα συστήματα και πρότυπα ποιότητας που τίθενται από την αγορά. Επίσης, κατόπιν των μακρόχρονων και οργανωμένων προσπαθειών της Παναιγιαλείου Ένωσης Συνεταιρισμών (Π.Ε.Σ) και της Συνεταιριστικής Κορινθιακής Σταφίδας (Σ.ΚΟ.Σ), αξίζει να αναφερθεί ότι είναι το πρώτο και το μοναδικό (μέχρι στιγμής) είδος σταφίδας σε παγκόσμια κλίμακα για το οποίο διεξάγονται κλινικές μελέτες σχετικές με τις ευεργετικές στην ανθρώπινη υγεία επιδράσεις της κατανάλωσής του. Τα μέχρι στιγμής ευρήματα αποδεικνύουν ότι με την ένταξη της μαύρης (κορινθιακής) σταφίδας στην καθημερινή διατροφή επιτυγχάνεται σημαντική μείωση της αρτηριακής πίεσης, δημιουργείται «ασπίδα» ενάντια στα καρδιαγγειακά νοσήματα, μειώνεται η «κακή» χοληστερίνη, ενώ στο πλαίσιο μιας ισορροπημένης διατροφής η κατανάλωσή της δεν έχει καμία αρνητική επίδραση στην υγεία των διαβητικών.

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

Ήδη από το 2014 έχει ενταθεί το ενδιαφέρον της κοινότητας για την ένταξη της σταφιδοκαλλιέργειας στο Εθνικό Ευρετήριο της Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς της Ελλάδας. Αυτό μεταφράζεται σε δημοσιεύματα στον έντυπο και ηλεκτρονικό τύπο, καθώς και σε σχετικές ερωτήσεις βουλευτών από σχεδόν όλους τους νομούς καλλιέργειας της μαύρης κορινθιακής σταφίδας. Στις 28/1/2017 η Παναιγιάλειος Ένωση Συνεταιρισμών (Π.Ε.Σ) συμμετείχε σε εσπερίδα στο Μεσολόγγι σχετικά με την ευαισθητοποίηση για την Άυλη Πολιτιστική Κληρονομιά, παρουσιάζοντας εισήγηση με τίτλο: «Η καλλιέργεια της μαύρης κορινθιακής σταφίδας και η αναγκαιότητα ένταξής της στην άυλη πολιτιστική κληρονομιά της UNESCO». Η Π.Ε.Σ., ως η συνεταιριστική οργάνωση που εξυπηρετεί το μεγαλύτερο ποσοστό των σταφιδοκαλλιεργητών, ανέλαβε την τελική σύνταξη του Δελτίου της Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς για την καλλιέργεια της μαύρης (κορινθιακής) σταφίδας στην Ελλάδα.

**8. Διαφύλαξη/ανάδειξη του στοιχείου**

**α. Πώς μεταδίδεται το στοιχείο στις νεότερες γενιές σήμερα;**

Τα «μυστικά» της σταφιδοκαλλιέργειας σήμερα μεταδίδονται από «στόμα σε στόμα» και με τρόπο βιωματικό από τους πρεσβύτερους προς τους νεότερους καλλιεργητές. Εμπειρικά δεδομένα πάνω στην καλλιέργεια αλλά και εμπειρίες πάνω σε κρίσιμα στοιχεία, όπως για παράδειγμα η πρόβλεψη του καιρού, μεταλαμπαδεύονται επιτυχώς από γενιά σε γενιά.

Πέρα όμως από την προφορική μετάδοση, η Παναιγιάλειος Ένωση Συνεταιρισμών διοργανώνει στις εγκαταστάσεις της ημερίδες και σεμινάρια όπου το εξειδικευμένο της προσωπικό (γεωπόνοι κ.ά.), ενημερώνει τους σταφιδοκαλλιεργητές για ό,τι αφορά την κορινθιακή σταφίδα. Γενικότερα, προσφέρει σημαντική βοήθεια με την παροχή συμβουλών και οδηγιών στον απλό αγρότη σχετικά με την αποδοτική παραγωγή και την ποιότητα του προϊόντος του.

Η Παναιγιάλειος Ένωση Συνεταιρισμών (Π.Ε.Σ) αποτελεί τη συνεταιριστική οργάνωση που συγκεντρώνει και τυποποιεί τη μεγαλύτερη ποσότητα μαύρης κορινθιακής σταφίδας. Στην έδρα της Π.Ε.Σ. στο Αίγιο υπάρχουν σύγχρονες εγκαταστάσεις σταφιδεργοστασίου για τη μεταποίηση και τη συσκευασία της σταφίδας, εγκατάσταση χημείου για τον ποιοτικό έλεγχο και τις μελέτες για την κορινθιακή σταφίδα, αποθηκευτικοί χώροι και αίθουσα συνεδριάσεων των παραγωγών σταφίδας.

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

Υπάρχουν δύο τύποι κορινθιακής σταφίδας που έχουν αναγνωρισθεί ως προϊόντα Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π) και ένα ως Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (Π.Γ.Ε), ύστερα από ενέργειες της Παναιγιαλείου Ένωσης Συνεταιρισμών (Π.Ε.Σ):

1. Η κορινθιακή σταφίδα που παράγεται στην περιοχή της Αιγιαλείας του Νομού Αχαΐας με την ονομασία «ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗ ΣΤΑΦΙΔΑ ΒΟΣΤΙΤΣΑ» (442597/22.11.93 (ΦΕΚ 864/26.11.93) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L202/1998).
2. Η κορινθιακή σταφίδα που παράγεται στον Νομό Ζακύνθου, με την επωνυμία «ΣΤΑΦΙΔΑ ΖΑΚΥΝΘΟΥ» (Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. C179/2007, Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L141/2008).
3. Η κορινθιακή σταφίδα που παράγεται στον Νομό Ηλείας έχει αναγνωρισθεί ως προϊόν Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (Π.Γ.Ε) με την ονομασία «ΣΤΑΦΙΔΑ ΗΛΕΙΑΣ» (Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. C233/2010, Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L122/2011).

Το 1983 η Π.Ε.Σ. κάνει την πρώτη προσπάθεια στην Ελλάδα και αρχίζει επιτυχώς την καλλιέργεια, συσκευασία και εξαγωγή βιολογικής κορινθιακής σταφίδας.

Τα τελευταία 25 χρόνια καταβάλλεται σημαντικότερη ερευνητική προσπάθεια με τη συνεργασία ελληνικών αγροτικών συνεταιριστικών οργανισμών και πανεπιστημίων, με σκοπό την εργαστηριακή ανάλυση της κορινθιακής σταφίδας και την ανάδειξη των σημαντικών διατροφικών συστατικών της. Οι προσπάθειες αυτές έχουν ενταθεί την τελευταία δεκαετία με τη διενέργεια κλινικών μελετών και σε εθελοντές. Η παραπάνω προσπάθεια χρηματοδοτείται από ίδιους πόρους της Παναιγιαλείου Ένωσης Συνεταιρισμών (Π.Ε.Σ) και της Συνεταιριστικής Κορινθιακής Σταφίδας (Σ.ΚΟ.Σ), καθώς και από τη συμμετοχή των παραπάνω εταιρειών σε ελληνικά και ευρωπαϊκά επιδοτούμενα προγράμματα.

Μετά το τέλος του τρύγου και της παράδοσης της αποξηραμένης σταφίδας στην Π.Ε.Σ., πραγματοποιούνται αρκετές γιορτές-πανηγύρια στις διάφορες περιοχές καλλιέργειας της μαύρης κορινθιακής σταφίδας. Ενδεικτικά αναφέρουμε:

Στις Αρχαίες Κλεωνές Νεμέας και συγκεκριμένα στην πλατεία του χωριού πραγματοποιείται κάθε χρόνο τις τελευταίες ημέρες του Αυγούστου από τον Πολιτιστικό Σύλλογο Αρχαίων Κλεωνών, η γιορτή της μαύρης κορινθιακής σταφίδας.

Στην Ωλένη Ηλείας πραγματοποιείται κάθε Οκτώβριο από τον Πολιτιστικό Λαογραφικό Σύλλογο της περιοχής η γιορτή του τρύγου με πρωταγωνίστρια την κορινθιακή σταφίδα. Στο πλαίσιο της γιορτής πραγματοποιούνται προβολές ταινίας-ντοκιμαντέρ με θέμα τη σταφίδα και βραδιές με μουσική-χορό και παραδοσιακά εδέσματα. Επίσης έχει πραγματοποιηθεί και έκδοση ημερολογίου με θέμα τη σταφίδα.

Στο Ψάρι Κορινθίας ο Πολιτιστικός Σύλλογος των Απανταχού Ψαριωτών και το Συμβούλιο της Τοπικής Κοινότητας Ψαρίου διοργανώνουν κάθε χρόνο στο τέλος Αυγούστου τη Γιορτή της Κορινθιακής Σταφίδας. Στη γιορτή πραγματοποιούνται

δράσεις όπως τρύγος και άπλωμα της σταφίδας, περπάτημα σε μονοπάτια μέσα στους αμπελώνες, μουσικοχορευτικό πρόγραμμα και δοκιμή εδεσμάτων με σταφίδα.

Στο Σαρακινάδο Ζακύνθου πραγματοποιείται κάθε τέλος Αυγούστου από τον Πολιτιστικό Σύλλογο Σαρακινάδου Γιορτή Μαύρης Σταφίδας. Στην πλατεία του χωριού πραγματοποιούνται διάφορα δρώμενα και χοροί που επιβεβαιώνουν πως η αποξηραμένη σταφίδα πήρε πια τον δρόμο για το εμπόριο, με την ανακούφιση και τη χαρά να παίρνουν πια τη θέση της αγωνίας.

Στο Γρηγόρι Αιγιάλειας τα τελευταία εικοσιένα έτη πραγματοποιείται στο τέλος κάθε Ιουλίου, το Φεστιβάλ Σταφίδας από τον Φιλοπροοδευτικό Σύλλογο Γρηγόρι. Στην πλατεία του χωριού παρουσιάζονται θεατρικές παραστάσεις, ντοκιμαντέρ για τη σταφίδα, χοροί κλπ., ενώ στο γειτονικό Μουσείο Αγροτικής Ιστορίας και Λαϊκής Παράδοσης ο επισκέπτης μπορεί να δει εκθέσεις που σχετίζονται με την καλλιέργεια σταφίδας και να γευτεί συσκευασμένη σταφίδα προσφορά της Π.Ε.Σ. Στα αξιοσημείωτα του παραπάνω Φεστιβάλ είναι η δημιουργία ντοκιμαντέρ με τίτλο «Οι δρόμοι της Σταφίδας» και η έκδοση φωτογραφικού λευκώματος με τίτλο: *Μαύρη Σταφίδα Ο «Φρουτένιος Χρυσός» της Αιγιάλειας*. Πρόκειται για ένα συλλεκτικό λεύκωμα, έκδοση του Συλλόγου Γρηγόρι, στο οποίο παρουσιάζονται, όλες οι εργασίες της καλλιέργειας, του τρύγου, της αποξήρανσης και της διάθεσης της κορινθιακής σταφίδας.

Στην ευρύτερη περιοχή της Αιγιάλειας πραγματοποιείται κάθε δεύτερο δεκαπενθήμερο του Αυγούστου από τη Δημοτική Κοινωφελή Επιχείρηση Αιγιάλειας ο θεσμός των Οινοξενείων. Στο πλαίσιο των Οινοξενείων πραγματοποιούνται ενημερωτικές εκδηλώσεις για τη διατροφική αξία της κορινθιακής σταφίδας (Παναγιωτοπουλείκο Μέγαρο και πλατεία Υψηλών Αλωνίων στο Αίγιο), δοκιμές τροφίμων με σταφίδα στον υπαίθριο χώρο του Πολιτιστικού κέντρου Αιγίου «Αλέκος Μέγαρης», επίσης προσφέρονται αρτοσκευάσματα με μαύρη κορινθιακή σταφίδα στο δίκτυο των αρτοποιιών που συμμετέχουν στα Οινοξένια και παραδοσιακά φαγητά και εδέσματα στο δίκτυο των χώρων εστίασης και διαμονής των Οινοξενείων.

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

Πέρα από την εντατικοποίηση, βελτιστοποίηση και περαιτέρω ανάπτυξη των ενεργειών-δράσεων που αναφέρθηκαν, κρίνεται αναγκαία η ένταξη της καλλιέργειας της κορινθιακής σταφίδας στο Εθνικό Ευρετήριο της Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς της Ελλάδας. Τα μέλη της κοινότητας θεωρούν ότι από αυτήν την ένταξη είναι δυνατόν, σε συνδυασμό με άλλες δράσεις, να προκύψουν τα παρακάτω θετικά αποτελέσματα:

- Να προωθηθεί η μελέτη, διαφύλαξη και ανάδειξη της ιστορίας και του πολιτισμού της κορινθιακής σταφίδας και των μεθόδων καλλιέργειάς της.
- Να διαδοθεί ο πολιτισμός της σταφιδοκαλλιέργειας και η αξία της κατανάλωσης σταφίδας στο ευρύτερο κοινό, εγχώριο και διεθνές.



- Να αξιοποιηθεί ο πλούτος της σταφιδοκαλλιέργειας προς όφελος της βιώσιμης και πολύπλευρης ανάπτυξης των τοπικών κοινωνιών με την τόνωση του αειφόρου αγροτουρισμού, του πολιτιστικού και γαστρονομικού τουρισμού.
- Να ενισχυθεί η οργανωμένη παγκόσμια εκστρατεία για την προώθηση της κορινθιακής σταφίδας ως ελληνικής υπερτροφής και ως σημαντικού στοιχείου της Μεσογειακής Δίαιτας, που είναι ήδη εγγεγραμμένη στον Αντιπροσωπευτικό Κατάλογο Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς της Ανθρωπότητας (UNESCO, 2003).

•

## 9. Βασική Βιβλιογραφία

- Αγριαντώνη Χ.(2003), *Η Ελληνική Οικονομία στο Ιστορία του Νέου Ελληνισμού 1770-2000*, τ. 4ος, Ελληνικά Γράμματα, Αθήνα , 61
- Αρχείο Συνεταιριστικής Κορινθιακής Σταφίδας (Σ.ΚΟ.Σ.), πρώην Α.Σ.Ο. (Αυτόνομου Σταφιδικού Οργανισμού)
- Αρώνη-Τσιχλή, Κ. (2003), «Το αγροτικό ζήτημα» στο *Ιστορία του Νέου Ελληνισμού 1770-2000*, τ.5ος, Ελληνικά Γράμματα, Αθήνα.
- Αρώνη-Τσίχλη,Κ. *Το Σταφιδικό ζήτημα και οι Κοινωνικοί Αγώνες*, Εκδόσεις Παπαζήση , 1999
- Αυγερινός, Ν. (2009),*Μνήμες από το παρελθόν. Ο Πύργος του εικοστού αιώνα*. Αθήνα: Εκδόσεις Ασίνη.
- Βέης, Κ. (1957),*Μέθοδοι αποξηράνσεως της σταφίδας από της αρχαιότητας μέχρι σήμερα*. Στο: Παπαχριστοφίλου, Μ. (διευθ.) *Πελοποννησιακή Πρωτοχρονιά: Ιστορία-Λαογραφία-Τέχνη-Επιστήμη*. Αθήνα.
- Γκρης, Η. (2005),*Αλφειός πρόγονος*. Αθήνα: Μεταίχμιο.
- Δάβος, Β. (2013),*«Ζωή Χαρισάμενη» (Ψυχογραφία των εποχών) 1830-1930*. Πύργος: χ.ο.
- Δερπιλής, Γ. (1984), *Ελληνική Οικονομία (1830-1910) και βιομηχανική Επανάσταση*, Αντ. Ν. Σάκκουλας, Αθήνα.
- Ελύτης, Ο. (1993) *Το Άξιον Εστί*. Αθήνα: Ίκαρος Εκδοτική Εταιρία.
- Ζωγράφου, Δ. (1930) *Ιστορία της σταφίδας*, τόμος Α΄. Αθήνα: Κ.Δ. Τσερώνη.
- Κ. Τσουκαλά, *Εξάρτηση και αναπαραγωγή*, σσ. 174-176, 2006
- Κ.Βεργόπουλος (2000), «Ο ανανεωμένος εθνισμός», *Ιστορία Ελληνικού Έθνους*,τ.ΙΔ, Εκδοτική Αθηνών, Αθήνα,σσ.80-82

- Κακούρη, Α. (1998), *Πριμαρόλια*. Αθήνα: Εστία.
- Καλαφάτης, Θ. (1990), *Αγροτική Πίστη και Οικονομικός Μετασχηματισμός στη Β. Πελοπόννησο: Αιγιαλεία τέλη 19ου αιώνα*, τ. Α', Αγροτική Πίστη και Παραγωγή, Μορφωτικό Ίδρυμα Εθνικής Τραπέζης, Αθήνα
- Κανελλακόπουλος, Β. & Χ., Κανελλακόπουλος (2005), *Το Κτήμα Μερκούρη και το Αγροτικό Τοπίο στο Πέρασμα του Χρόνου*. Στο: Λουλούδης, Λ., Μπεόπουλος, Ν. & Α. Τρούμπης, *Το Αγροτικό Τοπίο: Το παλίμψηστο αιώνων γεωργικού μόχθου*. Επιστημονικό Συμπόσιο. Αθήνα. Κτήμα Μερκούρη, Κορακοχώρι Ηλείας.
- Κανελλόπουλος, Α. (1989), *Η Ηλειακή «Βιομηχανία» κατά την αρχαιότητα*. Αθήνα: Εκδοτική Εστία.
- Καπογιάννης, Α. (1970), *Οδηγός Πόλεως Πύργου. Η ιστορία του τόπου*. Πύργος: Αυγή.
- Καρβέλας Μιχαήλ (2015), *Αποτύπωση της συμπεριφοράς του καταναλωτή απέναντι στη μαύρη κορινθιακή σταφίδα*, Ελληνικό Ανοικτό Πανεπιστήμιο, Πάτρα Μάιος.
- Μαράντης, Αθ. (2008), *Η κορινθιακή σταφίδα στην επαρχία της Αιγιαλείας*. Ηράκλειο: ΤΕΙ Κρήτης, Σχολή Τεχνολογίας Γεωπονίας.
- Μαργαρίτης, Γ. Μαρκέτος, Σπ., Μαυρέας, Κ., Ροτζώκος, Ν., (1999), *Ελληνική Ιστορία*, τ. Γ', Νεότερη και Σύγχρονη Ελληνική Ιστορία, Ε.Α.Π., Πάτρα.
- Μπάλτα Νάση (2000), Βήμα Κυριακή 6 Φεβρουαρίου, Η σταφιδοκαλλιέργεια στην Πελοπόννησο του 19ου αιώνα, η οικονομική κρίση και η εξέγερση των καλλιεργητών. Το πολιτικό, πολιτισμικό και κοινωνικό πλαίσιο.
- Μπουλαλάς, Γ. (1989), *Τα Μακρίσια και ο Αρχαίος Σκιλλούς*. Αθήνα: Εκδοτική Εστία.
- Ν. Σβορώνος, *Επισκόπηση της Νεοελληνικής ιστορίας*, 2007
- Νικολαΐδου, Δ. (1934), *Οι κίνδυνοι της σταφίδος*. Πάτρα.
- Παπαδημητρακόπουλος, Η. (1996), *Τόποι Τέσσερεις*. Αθήνα: Στιγμή.
- Παπαευθυμίου, Ξ. (2007), *Βιομηχανικά κτίρια της Δυτικής Ελλάδας*. Πάτρα: Εκδόσεις Το Δόντι
- Πασχαλινός, Φ. (1988) *Επαρχιακά και άλλα ποιήματα*. Λεχαινά: ΝΕΛΕ Ηλείας.
- Πιζάνιας, Π. (1988) *Οικονομική ιστορία της ελληνικής σταφίδας, 1851-1912: Παραγωγή, διεθνής αγορά, διαμόρφωση τιμών, κρίση*. Αθήνα: Ίδρυμα Έρευνας και Παιδείας της Εμπορικής Τράπεζας της Ελλάδος.

- Σβορώνος, Ν. (1972), *Επισκόπηση της Νεοελληνικής Ιστορίας*, μτφρ. Αικ. Ασδραχά, ζ' έκδοση, Θεμέλιο, Αθήνα.
- Σταθοπούλου, Δ. (2007), Γιορτή σταφίδας Κρεστένων: Παιδικές αναμνήσεις! Στο: Καρνάρος, Λ., Κουρκούτας, Γ., Η., Τουτούνης (επιμ.) *Ηλειακή Πρωτοχρονιά-Ηλειακό Πανόραμα 8*. Αμαλιάδα: Εκδόσεις Βιβλιοπανόραμα.
- ΣΤΑΦΙΔΑ ΤΟΤΕ ΚΑΙ ΣΗΜΕΡΑ (2015), ΣΕΜΙΝΑΡΙΟ ΔΙΚΤΥΟΥ ΤΟΥ ΚΠΕ ΜΟΛΑΩΝ ΜΕ ΤΙΤΛΟ:« Κάστρα και πραγματεΐαι. Προϊόντα και περιβάλλον τότε και σήμερα».
- Συλλογικό (1977) *Ιστορία του Ελληνικού έθνους, Νεώτερος Ελληνισμός από 1833 ως 1881*, τ. ΙΓ', Εκδοτική Αθηνών, Αθήνα.
- Συλλογικό (2003) *Ιστορία του Νέου Ελληνισμού 1770-2000, Η εθνική εστία και ο Ελληνισμός της Οθωμανικής Αυτοκρατορίας*, τ. 4ος Ελληνικά Γράμματα, Αθήνα.
- Τραμπαδώρος, Δ. (2012), *Το σταφιδικό ζήτημα*. Αθήνα: Λύχνος ΕΠΕ
- Τσουκαλάς Κ. (1977), «Πολιτική των κυβερνήσεων και προβλήματα από το 1881 ως το 1895» στο *Ιστορία του Ελληνικού Έθνους*, τ.ΙΔ., Εκδοτική Αθηνών, 80.
- Φωτόπουλος, Α. (επιμ.) (2000), *Θρύλου Πάτρη: Ηλειακή Δημοτική Ποίηση*. Αθήνα.
- Ψυχογιός, Δ. (1987), *Προΐκες, Φόροι, Σταφίδα και Ψωμί: Οικονομία και οικογένεια στην αγροτική Ελλάδα του 19ου αιώνα*. Αθήνα: Εθνικό Κέντρο Κοινωνικών Ερευνών

Επιμέλεια βιβλιογραφίας: Μιχάλης Καρβέλας

## 10. Συμπληρωματικά Τεκμήρια

α. Γλωσσάρι όρων

Κούρβουλο: το κυρίως στέλεχος-κορμός (ξύλο) της κορινθιακής σταφίδαμπέλου.

Ληνό: το σπιτάκι στο οποίο μένουν οι σταφιδοκαλλιεργητές κατά την περίοδο του τρύγου που βρίσκεται συνήθως μέσα στα κτήματα της κορινθιακής σταφίδας.

Αλώνι: ο υπαίθριος χώρος στον οποίο απλώνεται η κορινθιακή σταφίδα ώστε να αποξηρανθεί.

Μαχιάδες: ξύλινη κατασκευή (πάσσαλοι) στα αλώνια που χρησιμεύει για την στήριξη των πανιών προστασίας από τη βροχή.

Χαράκι ή χαραγή: τεχνική προσεκτικής αφαίρεσης τμήματος του εξωτερικού φλοιού του φυτού της κορινθιακής σταφίδαμπέλου.

Χοντράδα: κορινθιακή σταφίδα μεγάλης ρώγας.

Λίχνισμα: Τεχνική με την οποία αφαιρούνται μέσω αέρα, ελαφρά ξένα σώματα από την κορινθιακή σταφίδα.

Μάκινα: Μηχάνημα για τον καθαρισμό και την πρώτη διαλογή της κορινθιακής σταφίδας.

Γράβαλο: Εργαλείο ανακατέματος και καθαρισμού της κορινθιακής σταφίδας στο αλώνι.

Τσίγγανα ή κότσαλα ή κόρτσαλα: Μικρά ξυλώδη υλικά που μένουν μετά τον καθαρισμό της αποξηραμένης κορινθιακής σταφίδας.

Φαλτσέτα-ψαλίδα: Εργαλείο που χρησιμοποιείται στο χαράκι.

Πίστρισμα ή παρδάλισμα: Η αλλαγή στο χρώμα της κορινθιακής σταφίδας πάνω στο αμπέλι από λαχανί-ανοικτό πράσινο σε μαύρο-μωβ.

Κληματίδες: Τα μικρά-λεπτά ξύλα που προκύπτουν μετά το κλάδεμα.

Τζιβιέρα: Ξύλινη κατασκευή με σύρμα που χρησιμοποιείται για την αποξήρανση της κορινθιακής σταφίδας με σκοπό την καλύτερη ποιότητα.

Πινακωτή: Ξύλινη κατασκευή που χρησιμοποιείται για την αποξήρανση της κορινθιακής σταφίδας με σκοπό την καλύτερη ποιότητα.

Φυσούνι ή φυσερό: Συσσκευή για το ψέκασμα με θειάφι.

Κοφίνια, πουργιά, κόφες: Δοχεία που χρησιμοποιούνται κατά τον τρύγο για τη συλλογή του καρπού και τη μεταφορά του στα αλώνια.

Ντορβάς: Υφασμάτινη τσάντα μεταφοράς του φαγητού από τους εργάτες του τρύγου.

Σαρωματίνα ή λάγανο: αυτοσχέδια κατασκευή για την πρώτη αφαίρεση των τσίγγανων από την απλωμένη κορινθιακή σταφίδα στο αλώνι.

Κοσκίνα ή δρυμόνι: Κόσκινο για τη διαλογή.

Ισκιάδα: Ειδική κατασκευή για την αποξήρανση της κορινθιακής σταφίδας στη σκιά.

Ξελαγάνισμα: Η αφαίρεση με τη σαρωματίνα των τσιγγάνων.

Καναβάτσο: Ειδικό πανί για την προστασία της κορινθιακής σταφίδας από τη βροχή και άλλα δυσμενή καιρικά φαινόμενα.

Σβάρνα: Βαρύ μεταλλικό εργαλείο για τον στρώσιμο-ίσιωμα των αλωνιών.

Ακόνι: Εργαλείο για το ακόνισμα των εργαλείων που χρησιμοποιούνται κατά το κλάδεμα και το χαράκι της κορινθιακής σταφίδας.

Μπότσα: Δοχείο μεταφοράς νερού-κρασιού για τους εργάτες του τρύγου.

β. Διαδικτυακές πηγές (υπερσύνδεσμοι)

- ▣ Apollon Teatro - σελίδα facebook, <https://www.facebook.com/julia.todorova.58?lst=1028510588%3A100007232587584%3A1507714694>
- ▣ antiwarmuseum.wikispaces.com, <http://antiwarmuseum.wikispaces.com/>
- ▣ dikepaigialeias.gr, <http://www.dikepaigialeias.gr/wp/>
- ▣ flashnews.gr, <http://flashnews.gr/>
- ▣ greekgastronomyguide.gr, <http://www.greekgastronomyguide.gr/>
- ▣ greekraisins.wordpress.com, <https://greekraisins.wordpress.com/>
- ▣ kopanakinews.wordpress.com, <https://kopanakinews.wordpress.com/>
- ▣ minagric.gr, <http://www.minagric.gr/index.php/el/>
- ▣ nemeapress.blogspot.gr, <https://nemeapress.blogspot.gr/>
- ▣ neoikairoi.gr, <http://www.neoikairoi.gr>
- ▣ ogdoo.gr, <http://www.ogdoo.gr/>
- ▣ oinoxeneia.gr, <http://oinoxeneia.gr/>
- ▣ patrasevents.gr, <https://www.patrasevents.gr/>
- ▣ patrasinfo.com, <https://www.patrasinfo.com/>
- ▣ pesunion.gr, <http://www.pesunion.gr/>
- ▣ psarikorinthias.gr, <http://www.pсарikorinthias.gr/>
- ▣ sepolia.net, <https://sepolia.net/index.php>
- ▣ skos.gr, <http://skos.gr/>
- ▣ SKOS-Συνεταιριστική Κορινθιακής σταφίδας-Σελίδα facebook, <https://www.facebook.com/SKOS-%CE%A3%CF%85%CE%BD%CE%B5%CF%84%CE%B1%CE%B9%CF%81%CE%B9%CF%83%CF%84%CE%B9%CE%BA%CE%AE-%CE%9A%CE%BF%CF%81%CE%B9%CE%BD%CE%B8%CE%B9%CE%B1%CE%BA%CE%AE%CF%82-%CE%A3%CF%84%CE%B1%CF%86%CE%AF%CE%B4%CE%B1%CF%82-331231710307955/>
- ▣ thanos29.blogspot.gr, <http://thanos29.blogspot.gr/>
- ▣ thebest.gr, <http://www.thebest.gr/>
- ▣ κορινθιακή (μαύρη) σταφίδα - ομάδα facebook, <https://www.facebook.com/groups/1407610409456088/>

- ▣ Κουτρουβίδης Στάθης, Κοινωνικές σχέσεις και δημογραφία-Ηλεκτρονικό περιοδικό Πολιτεία, <http://politeiamag.blogspot.gr/2017/02/blog-post.html>
- ▣ Κτίριο Παναγιωτόπουλου - σελίδα facebook, <https://www.facebook.com/ktiriopanagiotopoulou/>
- ▣ Πολιτιστικός Λαογραφικός Σύλλογος "Η Ωλένη"-ομάδα facebook, <https://www.facebook.com/groups/oleni/>
- ▣ Πολιτιστικός Σύλλογος Αρχαίων Κλεωνών- σελίδα facebook, <https://www.facebook.com/profile.php?id=100006011866565>
- ▣ Πολιτιστικός Σύλλογος Σαρακινάδου-Σελίδα facebook, <https://www.facebook.com/%CE%A0%CE%BF%CE%BB%CE%B9%CF%84%CE%B9%CF%83%CF%84%CE%B9%CE%BA%CF%8C%CF%82-%CE%A3%CF%8D%CE%BB%CE%BB%CE%BF%CE%B3%CE%BF%CF%82-%CE%A3%CE%B1%CF%81%CE%B1%CE%BA%CE%B9%CE%BD%CE%AC%CE%B4%CE%BF%CF%85-sarakinado-1598442000420748/>
- ▣ Στεмпίλης Δημήτρης, Η κρατική παρέμβαση για τη σταφίδα, η προϊστορία και η λειτουργία του Οργανισμού-Ηλεκτρονικό περιοδικό Πολιτεία, [http://politeiamag.blogspot.gr/2017/05/blog-post\\_10.html](http://politeiamag.blogspot.gr/2017/05/blog-post_10.html)
- ▣ Φεστιβάλ “Μεσσηνίας Όψεις” - Σελίδα facebook, <https://www.facebook.com/%CE%A6%CE%B5%CF%83%CF%84%CE%B9%CE%B2%CE%AC%CE%BB-%CE%9C%CE%B5%CF%83%CF%83%CE%B7%CE%BD%CE%AF%CE%B1%CF%82-%CE%8C%CF%88%CE%B5%CE%B9%CF%82-Festival-Messinias-Opsis-118320021549990/>
- ▣ Φιλοπροοδευτικός Σύλλογος Γρηγόρι - Σελίδα facebook, <https://www.facebook.com/fsgrigori/>

## **11. Στοιχεία συντάκτη του Δελτίου**

### **α. Όνομα Συντάκτη**

Μιχάλης Καρβέλας, MBA, Χημικός MSc.

### **β. Ιδιότητα Συντάκτη**

Επιστημονικός Συνεργάτης Παναιγιαλείου Ένωσης Συνεταιρισμών (Π.Ε.Σ. Α.Ε.Σ. Α.Ε.)

**γ. Τόπος και Ημερομηνία Σύνταξης του Δελτίου**

Αίγιο, 16/2/2017

**12. Τελευταία συμπλήρωση/επικαιροποίηση του Δελτίου**