



**ΕΘΝΙΚΟ ΕΥΡΕΤΗΡΙΟ
ΑΨΛΗΣ ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΗΣ ΚΛΗΡΟΝΟΜΙΑΣ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ
ΔΕΛΤΙΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟΥ ΑΨΛΗΣ ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΗΣ ΚΛΗΡΟΝΟΜΙΑΣ**

Η φιστικιά και το φιστίκι στην Αίγινα

1. Σύντομη παρουσίαση του στοιχείου Ψλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς

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

Φιστίκι Αιγίνης.

β. Άλλη/-ες ονομασία/ες¹:

Κελυφωτό φιστίκι Αιγίνης.

γ. Σύντομη Περιγραφή²(έως 50 λέξεις):

Το φιστίκι Αιγίνης, ο καρπός του δένδρου της φιστικιάς, αποκτά τοπωνύμιο λόγω της πολυδιάστατης σύνδεσής του με το ομώνυμο νησί από τον 19ο αιώνα. Το φιστίκι Αιγίνης, ως πρακτική και τεχνογνωσία καλλιέργειας, επεξεργασίας και παραγωγής ποικίλων παραδοσιακών προϊόντων και παραγώγων, είναι αναπόσπαστο στοιχείο της παραγωγικής ταυτότητας του νησιού της Αίγινας, άμεσα συνδεδεμένο με την τοπική κοινωνία και την πολιτιστική δημιουργία, γεγονός που προβάλλεται και από το ετήσιο φεστιβάλ.

δ. Πεδίο ΑΠΚ³:

- ☐ προφορικές παραδόσεις και εκφράσεις
- ☐ επιτελεστικές τέχνες
- ☐ κοινωνικές πρακτικές-τελετουργίες-εορταστικές εκδηλώσεις
- ☒ γνώσεις και πρακτικές που αφορούν τη φύση και το σύμπαν
- ☐ τεχνογνωσία που συνδέεται με την παραδοσιακή χειροτεχνία

¹ Για παράδειγμα, η ονομασία του στοιχείου όπως είναι γνωστή στο ευρύτερο κοινό ή στη βιβλιογραφία.

² Η σύντομη περιγραφή προϋδεάζει με τρόπο γενικό και περιληπτικό τον αναγνώστη για το στοιχείο.

³ Σημειώνεται το πεδίο/τα πεδία Ψλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς στα οποία εμπίπτει το στοιχείο. Για περαιτέρω πληροφορίες σχετικά με τα πεδία βλ. http://ayla.culture.gr/?page_id=4.

□ άλλο⁴

ε. Περιοχή όπου απαντάται το στοιχείο: ΑΙΓΙΝΑ

στ. Λέξεις-κλειδιά⁵:

Φιστίκι, Αίγινα, φιστικιά, πιστακία, *Pistacia vera var. Aegina*, Φεστιβάλ Φιστικιού, Fistiki fest, καρπός με κέλυφος.

2. Ταυτότητα του φορέα του στοιχείου ΑΠΚ

α. Ποιος/-οι είναι φορέας/-είς του στοιχείου;⁶

Φορείς του στοιχείου είναι οι καλλιεργητές της φιστικιάς, αλλά και οι Αιγινήτες και Αιγινήτισσες που εντάσσουν το φιστίκι Αιγίνης στον διατροφικό τους πολιτισμό. Οι παραγωγοί εκπροσωπούνται από τους:

1. Αγροτικός Σύλλογος Αίγινας
2. Αγροτικός Συνεταιρισμός Φιστικοπαραγωγών Αίγινας
3. Περιφέρεια Αττικής – Περιφερειακή Ενότητα Νήσων

β. Έδρα/τόπος⁷

1. Αγροτικός Σύλλογος Αίγινας

Διεύθυνση: Καποδιστρίου 29, Αίγινα, ΤΚ: 18010

e-mail: agro_aigina@yahoo.gr

url/ site web:

<https://www.facebook.com/people/%CE%91%CE%B3%CF%81%CE%BF%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%91%CE%AF%CE%B3%CE%B9%CE%BD%CE%B1%CF%82/10001072999>

⁴ Εφόσον είναι αναγκαίο, συμπληρώνεται μια κατηγορία που δεν περιλαμβάνεται στα ανωτέρω πεδία, λ.χ. Παραδοσιακό Παιχνίδι.

⁵ Οι λέξεις-κλειδιά εξοικειώνουν τον χρήστη με το στοιχείο και τον διευκολύνουν να αναζητήσει περαιτέρω πληροφορίες στη βιβλιογραφία και στο διαδίκτυο.

⁶ Φορέας του στοιχείου μπορεί να είναι, για παράδειγμα, μια κοινότητα στην οποία τελείται ένα δρώμενο, όσοι κατέχουν μια τέχνη, μεμονωμένα πρόσωπα ή και ένα μόνο πρόσωπο που κατέχουν/κατέχει μια γνώση, πρακτική κ.ά.

⁷ Παρατίθενται, για παράδειγμα, τα στοιχεία ενός συλλόγου ή μιας συντεχνίας που πιθανόν εκπροσωπεί τους φορείς του στοιχείου.

[3171](#)

2. Αγροτικός Συνεταιρισμός Φιστικοπαραγωγών Αίγινας

Διεύθυνση: περιοχή Μύλοι, Αίγινα, ΤΚ: 18010

Τηλ.: 22970 22396

e-mail: agrosynaeginas@gmail.com

url/ site web: <https://fistikiaegina.gr>

3. Περιφέρεια Αττικής – Περιφερειακή Ενότητα Νήσων

Διεύθυνση: Αιγάλεω 5 & Κάστορος, Πειραιάς, ΤΚ: 18545

Τηλ.: 213 2073723, 213 2073724

γ. Περαιτέρω πληροφορίες για το στοιχείο⁸:

Αρμόδιο/-α πρόσωπο/-α

- Όνομα: Αλυφαντής Νικόλαος

Ιδιότητα: Παραγωγός φιστικιού Αιγίνης - πρόεδρος Αγροτικού Συλλόγου Αίγινας

E-mail: elal25@yahoo.gr

- Όνομα: Γωργιάδου Μαρία

Ιδιότητα: Γεωπόνος PhD

E-mail: m.georgiadou@aua.gr , gmaria.agri@yahoo.gr

3. Αναλυτική περιγραφή του στοιχείου ΑΠΚ, όπως απαντάται σήμερα (έως 1.000 λέξεις)

⁸ Παρατίθενται τα στοιχεία του προσώπου που μπορεί και διατίθεται οικειοθελώς να παράσχει σε κάθε ενδιαφερόμενο (π.χ. στους μαθητές ενός σχολείου) περαιτέρω πληροφόρηση για το στοιχείο.

Στο κέντρο του Σαρωνικού κόλπου, μεταξύ Αττικής και Πελοποννήσου, ανάμεσα στη χερσόνησο των Μεθάνων, τον Πόρο, την Τροιζήνα και το Αγκίστρι βρίσκεται το νησί της Αίγινας. Έχει έκταση 84,58 χμ.² και χαρακτηρίζεται ως ημιορεινό νησί, με έδαφος ηφαιστειογενές. Στο ΒΔ τμήμα της, το οποίο είναι πεδινό βρίσκεται το 70% των γεωργικών γαιών. Εκεί, σε μια έκταση 9.820 στρεμμάτων, σύμφωνα με την πρόσφατη χαρτογράφηση του νησιού (συμπληρωματικό τεκμήριο 10β), η οποία έγινε στο πλαίσιο του προγράμματος LIFE Agrostrat (2012-2017) [9.1], για τη δημιουργία του εδαφολογικού χάρτη της Αίγινας, καλλιεργούνται περίπου 240.000 φιστικές και εκεί παράγεται το ομώνυμο φιστίκι Αιγίνης. Ένας σπάνιος συνδυασμός ικανού αριθμού παραγόντων δίνουν στο φιστίκι ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά που το έχουν κάνει διάσημο. Η ιδιαίτερη γεύση και νοστιμιά του διατροφικά πολύτιμου αυτού καρπού οφείλεται στο ηφαιστειογενές έδαφος, τη θάλασσα και το υφάλμυρο νερό, σε συνδυασμό με τις ξηροθερμικές συνθήκες (συγγενές με τον τόπο καταγωγής της φιστικιάς, τα οροπέδια της κεντρικής Ασίας) και το μικρό ποσοστό σχετικής υγρασίας ακόμη και τη νύχτα. Το νερό αυτό, που σε άλλες περιοχές θα ήταν ανασταλτικός παράγοντας για μια καλλιέργεια, εδώ αποδείχθηκε θετικός και διαχειρίσιμος. Οι καλλιεργητές χρησιμοποιώντας την εμπειρία και την γνώση που κληρονόμησαν από τους παλαιότερους καταφέρνουν με το λίγο και υφάλμυρο νερό, με οικονομία και λελογισμένη χρήση να ποτίζουν τα φιστικόδενδρά τους, κάνοντας τη φιστικιά μέρος του «προβλήματος» και φυσικό «μέλος» της κοινότητας, συνθέτοντας μία μοναδική σχέση, άρρηκτα συνδεδεμένη με τον τόπο, όχι μόνο ως έννοια γεωγραφική, αλλά και πολιτισμική. Το νησί και ο καρπός φέρουν το ίδιο όνομα.

Η καλλιέργεια της φιστικιάς στην Αίγινα έχει πλέον ιστορία σχεδόν δύο αιώνων, αποτελώντας μια παραδοσιακή καλλιέργεια, η οποία περνάει από γενιά σε γενιά ταυτίζοντάς την με τη νεότερη ιστορία του νησιού (Chitzanidis, 2010). Δημιουργήθηκαν παραδόσεις, αναπτύχθηκαν πρακτικές και τεχνικές καλλιέργειας, και οι νεότεροι θεωρούν υποχρέωση να καλλιεργήσουν το κτήμα που κληρονόμησαν. Στο μεγαλύτερο ποσοστό, η καλλιέργεια της φιστικιάς έχει αντικαταστήσει σχεδόν όλες τις παλαιότερες καλλιέργειες. Παράλληλα, αναπτύχθηκε η παραγωγή δενδρυλλίων από τους έμπειρους αγρότες του νησιού, οι οποίοι όπως συνεχίζεται μέχρι σήμερα, μπολιάζουν πάνω σε άγριες φιστικές (τσικουδιές), από χιώτικο τσικουδόσπορο. Από αυτή την πρακτική αναπτύχθηκε μία εκλεκτή ποικιλία φιστικιάς, η αιγινήτικη ή κουλαράτη, όπως καθιερώθηκε και στη βιβλιογραφία, η οποία τελικά κυριάρχησε και στην υπόλοιπη Ελλάδα (Χιτζανίδου, Μουρίκης, &

Χολέβας, 2004. Ποντίκης, 1996). Η συγκομιδή του φιστικιού αρχίζει τέλη Αυγούστου με αρχές Σεπτεμβρίου με χειρωνακτική εργασία χρησιμοποιώντας ξύλινα ραβδιά για το τίναγμα των κλαδιών. Θα πρέπει να σημειωθεί ότι ελάχιστα έχει αλλάξει ο τρόπος συγκομιδής, από τις αρχές του 20ού αιώνα, όταν ξεκίνησε η συστηματική καλλιέργειά της. Ωστόσο, καθ' όλο τον καλλιεργητικό κύκλο έχουν προηγηθεί και άλλες καλλιεργητικές πρακτικές, όπως το τρίψιμο των κοτσανιών, το φρεζάρισμα, το κλάδεμα, η απαιτούμενη λίπανση, το πότισμα, διότι η φιστικιά είναι ένα δέντρο που απαιτεί καλλιεργητική φροντίδα όλο τον χρόνο. Γενικότερα, οι καλλιεργητικές πρακτικές ακολουθούνται στο πλαίσιο της εξορθολογισμένης χρήσης των φυσικών πόρων του νησιού (νερό, έδαφος), εφαρμόζοντας τις απαραίτητες φυτοπροστατευτικές επεμβάσεις αφενός λόγω του ότι η φιστικιά συνυπάρχει αρμονικά με την οικιστική ζώνη της κοινότητας, και αφετέρου για να διαφυλαχθεί η εγγενής ποιότητα και τα ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του τελικού προϊόντος.

Στην Αίγινα υπάρχουν περίπου 1.527 αγροτικές εκμεταλλεύσεις φιστικιάς, σε έναν πληθυσμό 13.000 μόνιμων κατοίκων, γεγονός που αποδεικνύει την σημασία που έχει για την τοπική κοινωνία τόσο σε οικονομικό, όσο και πολιτισμικό επίπεδο. Στη διαδρομή του χρόνου, η καλλιέργεια της φιστικιάς στην Αίγινα έχει αντιμετωπίσει πολλές προκλήσεις, αλλά έχει ανταπεξέλθει. Οι δεκαετίες του '50, '60, '70 και '80 ήταν οι δεκαετίες που φυτεύτηκαν τα περισσότερα δένδρα από τοπικά φυτώρια και οι παραγωγοί απολάμβαναν ένα πολύ υψηλό εισόδημα. Τα πρώτα προβλήματα εμφανίστηκαν στις αρχές της δεκαετίας του '90, όταν άρχισαν αθρόες εισαγωγές κελυφωτών φιστικιών από τρίτες χώρες. Παράλληλα, η αυξανόμενη ζήτηση οικοπέδων παραθεριστικής κατοικίας λόγω γειτνίασης του νησιού με την Αττική δημιούργησε ασφυκτικές πιέσεις στους καλλιεργητές. Το συναισθηματικό όμως δέσιμο που δημιουργήθηκε ανάμεσα στη φιστικιά και την κοινότητα αυτά τα 120 χρόνια που καλλιεργείται στο νησί δεν επέτρεψε την μετατροπή των φιστικεώνων σε οικόπεδα και τη συρρίκνωση της καλλιέργειας, με αποτέλεσμα η πλειοψηφία των παραγωγών-κατοίκων να συνεχίζουν να καλλιεργούν, αλλά και οι «νέοι» κάτοικοι να γίνονται συνεχιστές αυτής της μακροχρόνιας σχέσης του τόπου με το δένδρο, υποστηρίζοντας δράσεις ανάπτυξης και προώθησης του καρπού, αλλά και συμμετέχοντας ενεργά σε όλες τις σχετικές εκδηλώσεις (Λυμπεροπούλου, 2012. aeginaportal.gr, 2011). Ωστόσο, η μεγάλη προσφορά της φιστικιάς συνολικά στην κοινότητα φάνηκε κατά την οικονομική κρίση του 2010, περίοδο κατά την οποία αναδείχθηκε η καταλυτική της σημασία στην οικονομία του νησιού, αλλά και η

αποδοχή που έχει από την κοινωνία της Αίγινας. Η καλλιέργεια της φιστικιάς απορρόφησε όλο το εργατικό δυναμικό, το οποίο στο παρελθόν απασχολούνταν κυρίως στην ανεσταλμένη πλέον οικοδομική δραστηριότητα, προστατεύοντας τα μέλη της τοπικής κοινωνίας από την ανεργία και την ακραία φτώχεια. Παράλληλα, αρκετοί νέοι Αιγινίτες στράφηκαν στη φιστικιά αναζητώντας ευκαιρίες για απασχόληση και βιοπορισμό, με συνέπεια ελάχιστα κτήματα να είναι ακαλλιέργητα. Σήμερα, η φιστικιά και το φιστίκι Αιγίνης χαρακτηρίζεται από μία δυναμική επάνοδο στην οικονομική και κοινωνική ζωή της Αίγινας, προσαρμοσμένα στις παρούσες συνθήκες.

Τα τελευταία χρόνια ωστόσο, η καλλιέργεια βρίσκεται μπροστά σε μια νέα πρόκληση: του φαινομένου της κλιματικής αλλαγής, με συνέπειες κυρίως στην μείωση της ετήσιας παραγωγής (agrotipos.gr, 2019. Κοττάκης, 2021). Οι Αιγινίτες παραγωγοί, μέσω του Αγροτικού Συλλόγου τους, συνεργάζονται και εφαρμόζουν τα αποτελέσματα των επιστημονικών ερευνών οργανισμών (ΜΦΙ, ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ, ΕΘΙΑΓΕ), εκπαιδευτικών ιδρυμάτων, όπως το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, το Πολυτεχνείο Κρήτης, αλλά και εμπλεκόμενων φορέων του πρωτογενούς τομέα (π.χ. ΓΑΙΑ ΕΠΙΧΕΙΡΕΙΝ για την εφαρμογή της Ευφύους Γεωργίας) με στόχο να μειώσουν ή να μετριάσουν τις επιπτώσεις του φαινομένου αυτού. Σε πιλοτική εφαρμογή βρίσκεται ένα πρωτοποριακό πρόγραμμα μέτρησης του οικολογικού αποτυπώματος της καλλιέργειας της φιστικιάς και της μεταποίησης του φιστικιού, με στόχο τη μείωση των εκπομπών αερίων θερμοκηπίου, τοποθετώντας κατάλληλο σταθμό (climaMED) σε φιστικεώνα στην Αίγινα. Επιπλέον, μέσω του ευρωπαϊκού προγράμματος LIFE Agrostrat, οι παραγωγοί της Αίγινας κατόρθωσαν να λύσουν το πρόβλημα των υπολειμμάτων από την αποφλοίωση του φιστικιού, μέσω της εφαρμογής διαδικασίας κομποστοποίησης, από την οποία παράγεται οργανικό λίπασμα, κατάλληλο για επαναχρησιμοποίηση στην καλλιέργεια, στο πλαίσιο μιας βιώσιμης κυκλικής οικονομίας με οφέλη στην ευρύτερη κοινότητα.

4. Χώρος/εγκαταστάσεις και εξοπλισμός που συνδέονται με την επιτέλεση/ άσκηση του στοιχείου ΑΠΚ⁹

⁹ Στο πεδίο αυτό, αν απαιτείται, γίνεται αναφορά στις εγκαταστάσεις (π.χ. εργαστήριο, κτήριο συλλόγου, αίθουσα/-ες, βοηθητικά κτήρια), σε χώρους και τόπους που συνδέονται με το στοιχείο (π.χ. πλατεία, πανηγυρότοπος) και στον εξοπλισμό που πιθανόν είναι απαραίτητος για την επιτέλεση του στοιχείου ή σχετίζεται με αυτή.

Σε πρωτογενές επίπεδο, ο χώρος που συνδέεται και είναι συνυφασμένος με το φιστίκι Αιγίνης είναι οι φιστικεώνες, οι οποίοι εκτείνονται κυρίως στο Β.Δ. τμήμα του νησιού (συμπληρωματικό τεκμήριο 10β). Είναι ο τόπος, που το καλοκαίρι θυμίζει ένα πράσινο χαλί, το οποίο ξεκινά από τους πρόποδες των βουνών (το πιο ψηλό είναι το Όρος με ύψος 537 μέτρα) και καταλήγει στη θάλασσα. Το πρώτο χαρακτηριστικό των αγροτικών εκμεταλλεύσεων στην Αίγινα είναι ο μικρός κλήρος (4,6 στρέμματα κατά μέσον όρο) και ο μεγάλος αριθμός ιδιοκτητών καλλιεργητών φιστικιάς (1.537 εκμεταλλεύσεις φιστικιάς σε πληθυσμό 13.000 μονίμων κατοίκων). Ένα δεύτερο χαρακτηριστικό του αιγινήτικου φιστικεώνα είναι η παρουσία του γύρω από τις μόνιμες κατοικίες των καλλιεργητών. Με αυτόν τον τρόπο, είναι εύλογη η συμμετοχή όλης της οικογένειας στις ασχολίες της καλλιέργειας και κυρίως στη συγκομιδή, η οποία παραμένει χειρωνακτική και σε πολλά χέρια. Η πρακτική της καλλιέργειας, σε ορισμένες περιπτώσεις έχει βελτιωθεί με τη χρήση νέων τεχνολογικών μέσων, αλλά ουσιαστικά συνεχίζεται με τον ίδιο παραδοσιακό τρόπο, λόγω του μικρού κλήρου και σε κάποιες περιπτώσεις του ανώμαλου εδάφους. Στο όργωμα τα αλέτρια έχουν αντικατασταθεί με γεωργικούς ελκυστήρες (τρακτέρ) από τις αρχές της δεκαετίας του '70 και τα κάρα, που τα έσερναν ζώα, με αυτοκίνητα. Το πότισμα, που παλαιότερα γινόταν σκάβοντας λακιά γύρω από το δέντρο, τους «γάρδους», σήμερα γίνεται με λάστιχα με σύστημα στάγδην. Η συγκομιδή του φιστικιού γίνεται χωρίς μηχανικά μέσα, με τον ίδιο τρόπο για περισσότερα από εκατό χρόνια, χρησιμοποιώντας παλαιότερα πάνες και σήμερα δίχτυα. Ο καρπός αφαιρείται χτυπώντας προσεκτικά τα κλαδιά με ξύλινα ραβδιά, τις «κούκλες», για να πέσει επάνω στα δίχτυα.

Το επόμενο είναι το στάδιο της επεξεργασίας μέχρι και την αποθήκευση (Γεωργιάδου, 2015. Μουτσάτσος, 2003). Ο πρώτος εξοπλισμός που συνδέεται με το φιστίκι Αιγίνης είναι οι μηχανές αποφλοιώσης, στις οποίες οδηγείται αμέσως μετά τη συλλογή, ώστε να αφαιρεθεί ο μαλακός εξωτερικός φλοιός (περικάρπιο) και να απομείνει με το κέλυφος. Πριν τη δεκαετία του '70, οπότε και δεν υπήρχαν μηχανές, τα πατούσαν με τα πόδια για να φύγει ο φλοιός και τα ξέπλεναν σε στέρνες ή στη θάλασσα. Μετά την αποφλοιώση ακολουθεί η ξήρανση των καρπών είτε απλώνοντάς τους στον ήλιο είτε σε ξηραντήρια. Μόλις ολοκληρωθεί η ξήρανση, τα αποξηραμένα φιστίκια τοποθετούνται σε σακιά 30-40 κιλών για να αποθηκευτούν παλαιότερα σε δροσερά υπόγεια, σήμερα σε ψυγεία.

Το στάδιο της μεταποίησης του φιστικιού Αιγίνης ξεκινά με τη διαλογή του κλειστού από τον ανοικτό καρπό. Παλαιότερα γίνονταν με το χέρι, σήμερα με ειδικά μηχανήματα (διαλογείς). Στη συνέχεια, οι χώροι και ο εξοπλισμός που συνδέεται με

το φιστίκι Αιγίνης καθορίζεται από το είδος του τελικού προϊόντος για το οποίο προορίζεται. Το φιστίκι Αιγίνης διακινείται κυρίως ως «ωμό» (άψητο) ή ψημένο. Στην Αίγινα ανακαλύφθηκε, βελτιώθηκε και τελειοποιήθηκε η τεχνική του ψήσιματος του φιστικιού, η οποία συνετέλεσε κυρίως στο να αυξηθεί η ζήτηση, η τιμή και η φήμη «του φιστικιού Αιγίνης», κυρίως χάρη στους πλανόδιους Αιγινήτες πωλητές, που με το καλάθι τους περασμένο στο χέρι και γεμάτο σακουλάκια φιστίκια, ξανοίχτηκαν από την Αίγινα κάνοντάς το διάσημο στον Πειραιά και στην Αθήνα. Αργότερα έγινε γνωστό και στην υπόλοιπη Ελλάδα, αλλά και σε όλο τον κόσμο, από τους τουρίστες που επισκέπτονταν το νησί και γύριζαν στις πατρίδες τους με ένα σακουλάκι φιστίκια Αιγίνης στις αποσκευές τους. Το ψήσιμο του φιστικιού Αιγίνης σήμερα γίνεται σε χώρους (εργαστήρια) με άδεια λειτουργίας. Ο αποξηραμένος καρπός, αφού πλυθεί ώστε να απομακρυνθούν τυχόν σκόνες και υπολείμματα από το κέλυφος, με την προσθήκη νερού, αλατιού και κιτρικού οξέος αναδεύεται σε ειδικό μηχανήμα, τον αναδευτήρα ή «χαρμανιέρα». Ακολουθεί αργό ψήσιμο στους φούρνους, ώστε να μην «αρπάξει» και αλλοιωθεί η γεύση του. Το ψήσιμο του φιστικιού είναι «μία τέχνη» που απαιτεί εμπειρία και μεγάλη προσοχή και η οποία μεταφέρεται από γενιά σε γενιά. Μετά το ψήσιμο, το φιστίκι ψύχεται στον «ψύκτη» και συσκευάζεται σε κατάλληλες διαφανείς σακούλες. Το κλειστό φιστίκι, το οποίο έχει διαχωριστεί στο στάδιο της διαλογής, οδηγείται για μηχανικό σπάσιμο του κελύφους στον «σπαστήρα». Με αυτό τον τρόπο παραλαμβάνεται η ψίχα, η οποία ψήνεται όπως το κανονικό φιστίκι με κέλυφος για περαιτέρω χρήση στη ζαχαροπλαστική και μαγειρική.

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

Φιστίκι Φρέσκο: Είναι τα φιστίκια όπως συλλέγονται από το δένδρο, με τον εξωτερικό μαλακό φλοιό (περικόρπιο). Οι καρποί αυτοί ωριμάζουν πρώτοι και συγκομίζονται συνήθως στα μέσα Αυγούστου, δέκα ημέρες περίπου πριν την αναμενόμενη συγκομιδή, με το χέρι ή με δονητές, ώστε να μην υπάρξει μηχανική ζημιά, αλλοιωθούν και μαυρίσει το περικόρπιο. Φυλάσσονται απαραίτητα σε ψυγεία, για χρόνο όχι παραπάνω από μία εβδομάδα, διότι ως νωπό προϊόν έχει πολύ περιορισμένο χρόνο ζωής και πρέπει να καταναλώνεται σύντομα. Είναι προϊόν υψηλής διατροφικής αξίας, υγιεινό, πολύ εύγευστο και με αυξανόμενη ζήτηση.

Φιστίκι άψητο ωμό: Αποτελεί τον καρπό της κύριας παραγωγής και το οποίο δεν έχει υποστεί καμία επεξεργασία εκτός από ξήρανση. Μετά την ξήρανση, το προϊόν φυλάσσεται σε σακιά μέσα στα ψυγεία.

Φιστίκι ψημένο με αλάτι και κιτρικό οξύ: Το φιστίκι της Αίγινας οφείλει την αναγνώρισή του και τη φήμη του στο ότι διακινήθηκε ως ψημένο. Το ψημένο, αλατισμένο φιστίκι Αιγίνης αναφέρεται ως ένας από τους νοστιμότερους ξηρούς καρπούς, με διεθνή αναγνώριση.

Φιστίκι ψημένο ανάλατο: Ο καρπός ψήνεται, χωρίς την προσθήκη αλατιού κατά την ανάδευση. Σαν προϊόν έχει μία σταθερή ανοδική πορεία στη ζήτηση, ενώ τα τελευταία χρόνια έχουν κάνει την εμφάνισή τους διάφοροι άλλοι τύποι φιστικιών ψημένων με πάπρικα ή με ζωμό λαχανικών, τα οποία αποκτούν σιγά σιγά ένα μερίδιο της αγοράς.

Φιστικόψιχα: Παράγεται μετά από μηχανικό σπάσιμο και αφαίρεση του κελύφους των κλειστών αποξηραμένων φιστικιών. Διατίθεται ως άψητη ή ψημένη.

Λάδι φιστικιού: Παράγεται από την ψίχα (σπέρμα) του φιστικιού, με μηχανικό τρόπο (πρέσα). Η ψίχα του φιστικιού Αιγίνης περιέχει 60-65% έλαιο, το οποίο είναι πλούσιο σε βιταμίνη Ε, βιοτίνη, β-καροτένιο, μονοακόρεστα λιπαρά οξέα, όπως το ελαϊκό και λινελαϊκό οξύ, καθώς και πολυακόρεστα, όπως το λινολενικό. Χρησιμοποιείται σε καλλυντικά, στη μαγειρική και ζαχαροπλαστική.

Λικέρ Φιστίκι: Παρασκευάζεται από εκχύλισμα πρώιμου φιστικιού με την προσθήκη αλκοολούχου ποτού. Εκτός από χωνευτικό και τονωτικό, αναφέρεται και ως ευεργετικό για την καρδιά.

Πάστα Φιστικιού: Παράγεται από άψητη ψίχα και χρησιμοποιείται σαν πρώτη ύλη στη μαγειρική και ζαχαροπλαστική, στην παραγωγή φιστικοβούτυρου και πραλίνας φιστικιού.

Τα φιστίκια Αιγίνης, σε όλες τις μορφές, αλλά και τα παράγωγά τους αποτελούν μία φυσική υπερτροφή. Μόλις 25 γραμμάρια μπορούν να καλύψουν ένα σημαντικό ποσοστό των ημερήσιων αναγκών σε ενέργεια, μονοακόρεστα λιπαρά οξέα, φυτικές ίνες, βιταμίνες (ιδιαίτεως του συμπλέγματος Β), μέταλλα και ευεργετικά αντιοξειδωτικά συστατικά (Αγαθοκλέους, 2020). Είναι από τα λίγα τρόφιμα που σε μια μικρή ποσότητα δίνουν τόσα πολλά ευεργετικά συστατικά.

6. Ιστορικά στοιχεία για το στοιχείο ΑΠΚ¹⁰ (έως 500 λέξεις)

Πατρίδα της φιστικιάς (*Pistacia vera*: πιστακία η γνήσια) αναφέρεται η κεντρική Ασία (Chitzanidis, 2010. Μουτσάτσος, 2003). Από το Ιράν και το Αφγανιστάν επεκτείνεται μέσω Τουρκμενιστάν, Ουζμπεκιστάν, Τατζικιστάν και Κιργιστάν, μέχρι τη δυτική όχθη της λίμνης Ισσίκ-Κουλ, όπου φύεται άγρια. Άρχισε να καλλιεργείται από το 7.000 π.Χ. στην Περσία, όπως αναφέρει ο Ηρόδοτος και η καλλιέργειά της διαδόθηκε γρήγορα στη Μέση Ανατολή και τη Μεσόγειο. Στην Παλαιά Διαθήκη αναφέρεται ότι ο Ιακώβ ζήτησε από τους γιούς του να πάνε στον Φαραώ τα καλύτερα προϊόντα ως δώρα: λίγο βάλαμο, λίγο μέλι, αρώματα, λάβδανο, φιστίκια και αμύγδαλα.

Οι αρχαίοι Έλληνες γνώρισαν για πρώτη φορά τα φιστίκια μετά την εκστρατεία του Μ. Αλεξάνδρου. Η πρώτη αναφορά στη φιστικιά θεωρείται ότι έγινε τον 4ο και 3ο αιώνα π.Χ. από τον Θεόφραστο (Περί Φυτών Ιστορία, IV, 4,7). Το όνομα «πιστάκια» (από την περσική λέξη *pistah* - πίστα που σημαίνει φιστίκι) απαντά για πρώτη φορά στον Νίκανδρο (Θηριακά, 891) τον 2ο αιώνα π.Χ., ο οποίος επίσης τονίζει την ομοιότητα των καρπών με τα αμύγδαλα. Ο Διοσκουρίδης τον 1ο αιώνα μ.Χ. αναφέρει ότι τα φιστίκια παράγονται στη Συρία και έχουν φαρμακευτικές ιδιότητες (Περί Ύλης Ιατρικής, Λόγος Πρώτος, 124), ενώ τον 2ο αιώνα μ.Χ., ο Αθηναίος από την Αλεξάνδρεια γράφει ότι «είναι λιγότερο χυμώδης από τον σπόρο της κουκουναριάς, αλλά περισσότερο εύγευστος από αυτόν» (Δειπνοσοφισταί, XIV, 649d-e). Ο Αβικέννας, γιατρός και φιλόσοφος περσικής καταγωγής, στο βιβλίο του «Ο κανόνας της Ιατρικής», που έγινε γνωστό το Μεσαίωνα, αναφέρει ότι το φιστίκι είναι ιδανικό φάρμακο για τις παθήσεις του ήπατος αλλά και αφροδισιακό.

Δεν είναι γνωστός ο χρόνος εισαγωγής και καλλιέργειας της φιστικιάς στην Ελλάδα. Ο Έλληνας φυσιολόγος Γεννάδιος (1914) αναφέρει ότι κατά τις πρώτες δεκαετίες του 19ου αιώνα το φιστίκι ήταν «οπωρικόν» της Ασίας, καλλιεργούνταν στη Ζάκυνθο, αν και μεμονωμένα δένδρα υπήρχαν και σε άλλα μέρη της Ελλάδας. Η πρώτη οργανωμένη φυτεία φιστικιάς οφείλεται στον βιομήχανο σοκολάτας Δ.Παυλίδη, στο κτήμα του στο Ψυχικό Αττικής (1860). Στη συνέχεια, ο διευθυντής του Δημοσίου Δενδροκομείου (Βοτανικός) Ορφανίδης το 1869 άρχισε να πολλαπλασιάζει τη φιστικιά και να συνιστά την καλλιέργειά της, ενώ το έργο του συνέχισε ο διάδοχος του Π.Γεννάδιος. Στο τέλος του 19ου αιώνα ο Ν.Περόγλου, εγκατέστησε την πρώτη φυτεία φιστικιάς στην Αίγινα (1896). Στον ίδιο οφείλεται η

¹⁰ Ιστορικές πληροφορίες ή τοπικές διηγήσεις για την εμφάνιση, τη διάρκεια και τις προσαρμογές ή και τροποποιήσεις του στοιχείου ΑΠΚ, καθώς και ιστορικά στοιχεία για τον φορέα του στοιχείου ΑΠΚ (σε περίπτωση ομάδας, συλλόγου, σωματείου, ενορίας, συντεχνίας κτλ.)

έκδοση του πρώτου πρακτικού εγχειριδίου για την καλλιέργεια της φιστικιάς, αυτού του «λιτού αλλά προσοδοφόρου» (όπως το περιγράφει) δένδρου, προτρέποντας τους κατοίκους να επιδοθούν στην καλλιέργειά της. Οι πρώτοι που πείστηκαν ήταν φίλοι του Αθηναίοι, οι οποίοι είχαν κτήματα στην Αίγινα, όπως ο Αλέξανδρος Καραπάνος και ο στρατηγός Βασιλάκης Μελάς. Οι πρώτοι Αιγινήτες καλλιεργητές που αναφέρονται είναι ο Παναγιώτης Γαλάρης και ο Νικολής Χαϊμαντάς. Το πρώτο εμπορικό φυτώριο φιστικιάς εγκαταστάθηκε στην Αίγινα από τον Γεώργιο Φορτούνα το 1925. Το 1950, σύμφωνα με την Εθνική Στατιστική Υπηρεσία, η καλλιέργεια της φιστικιάς στο νησί καλύπτει 1.050 στρέμματα, ενώ σήμερα ανέρχεται στα 9.820 στρέμματα. Το 1947 ιδρύθηκε ο Αγροτικός Συνεταιρισμός Αίγινας, ο οποίος το 1977 μετονομάστηκε σε Συνεταιρισμό Φιστικοπαραγωγών Αίγινας. Ορόσημο στην ιστορία του προϊόντος θεωρείται η καταχώρησή του το 1996 ως προϊόν ΠΟΠ με το όνομα «φιστίκι Αιγίνης».

7. Η σημασία του στοιχείου σήμερα (έως 300 λέξεις)

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

Η καλλιέργεια της φιστικιάς είναι μία παραδοσιακή καλλιέργεια με δυναμική στο παρόν. Οι καλλιεργητές ενεργοποιούνται να χρησιμοποιήσουν νέες τεχνολογίες για να βελτιώσουν τις επιδόσεις τους ενώ οι μεταποιητές προσφέρουν στους καταναλωτές συνεχώς νέα προϊόντα με βάση το φιστίκι. Η φιστικιά αποτελεί ανάχωμα στην οικοπεδοποίηση και την άναρχη δόμηση του νησιού, διατηρώντας παράλληλα τον παραδοσιακό του χαρακτήρα. Στη συγκομιδή του φιστικιού συμμετέχει όλη η κοινότητα. Με φιστίκι φτιάχνουν οι νοικοκυρές τα γλυκά των εορτών και είναι το δώρο που περιμένουν όλοι από την Αίγινα. Το φιστίκι Αιγίνης δε λείπει από καμιά κοινωνική εκδήλωση και είναι σημείο αναφοράς σε κάθε μορφή τέχνης στο νησί (κεραμική, ζωγραφική). Η σημασία που έχει το φιστίκι για την κοινωνία της Αίγινας αποδεικνύεται κάθε χρόνο από τον τρόπο που έχουν αγκαλιάσει το φεστιβάλ φιστικιού, ένα οικονομικό, πολιτιστικό και κοινωνικό γεγονός με 30.000 επισκέπτες.

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

Το φιστίκι Αιγίνης ανήκει στα προϊόντα εκείνα που θεωρούνται υπερτροφές και είναι γενικά αποδεκτός ως ένας καρπός ιδιαίτερης νοστιμιάς με διεθνή φήμη (Αγαθοκλέους, 2020). Σε παγκόσμιο επίπεδο, η παραγωγή κελυφωτού φιστικιού αυξάνεται σταθερά παρακολουθώντας τη συνεχώς αυξανόμενη ζήτηση, με την Ελλάδα να κατέχει την πρώτη θέση εντός της Ε.Ε. Το φιστίκι Αιγίνης, ως προϊόν μιας παραδοσιακής καλλιέργειας και τεχνικής, αποτελεί στοιχείο εθνικής συλλογικής μνήμης, συνδεδεμένο με την ιδιαίτερη φυσιογνωμία της χώρας. Η διαφύλαξη της βιωσιμότητάς του και της μεταφοράς του στις επόμενες γενεές είναι προς όφελος όλης της κοινωνίας.

γ. Συμμετείχε και πώς η κοινότητα στην προετοιμασία της εγγραφής του στοιχείου στο Εθνικό Ευρετήριο Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς;¹¹

Οι Αιγινίτες παραγωγοί, μεταποιητές, έμποροι, αλλά και όσοι απασχολούνται στην εστίαση, κατανοώντας την σημασία της ανάδειξης του φιστικιού Αιγίνης ως στοιχείου ΑΠΚ, βοήθησαν στη συλλογή των στοιχείων, παρέχοντας πληροφορίες, πολύτιμες γνώσεις και φωτογραφίες. Επίσης, ο Δήμος της Αίγινας, φορείς και σύλλογοι του νησιού, η ΠΕ Νήσων, το ΓΠΑ, το ΜΦΙ, συνέδραμαν τη συνολική αυτή προσπάθεια μέσα από τα αποτελέσματα των δράσεων που υλοποιούνται για το φιστίκι Αιγίνης.

8. Διαφύλαξη/ανάδειξη του στοιχείου

α. Πώς μεταδίδεται το στοιχείο στις νεότερες γενιές σήμερα;¹²

Η ενασχόληση της κοινότητας με τη φιστικιά αριθμεί συνολικά εκατόν είκοσι περίπου χρόνια. Η συσσωρευμένη γνώση και εμπειρία είναι μεγάλη και κληρονομείται ως πολύτιμη παράδοση στις επόμενες γενεές, λόγω του δεσμού που έχει αναπτυχθεί μεταξύ των Αιγινιτών και της φιστικιάς, ο οποίος παραμένει

¹¹ Στο σημείο αυτό μπορούν να παρατεθούν επιστολές των φορέων του στοιχείου με τις οποίες να εκφράζουν το ενδιαφέρον τους για τη διαφύλαξη/ανάδειξή του ως άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς.

¹² Η μετάδοση του στοιχείου είναι αποτέλεσμα θεσμοθετημένης ή μη διαδικασίας μαθητείας (π.χ. σε σχολή ή κοντά σε έναν μάστορα/ειδικό/γνώστη) ή αποτελεί καρπό βιωματικής μύησης;

ισχυρός. Χαρακτηριστικές είναι οι οικογενειακές ιστορίες για τις περιπέτειες των πρώτων καλλιεργητών, μέσα από τις οποίες μεταφερόταν η εμπειρία των πρώτων. Στην πορεία η προϋπάρχουσα εμπειρία, «ζυμωμένη» με νέες τεχνικές βασισμένες στα αποτελέσματα επιστημονικών ερευνών, στην τεχνολογική εξέλιξη, αλλά και λόγω των νέων προκλήσεων που αντιμετωπίζει η καλλιέργεια και το προϊόν, μεταβιβάζεται όχι μόνο βιωματικά μέσω της καθημερινής πρακτικής σε οικογενειακή βάση, αλλά και μέσω μιας οργανωμένης συστηματικής παροχής εκπαίδευσης, διαφόρων μορφών, οι οποίες διοργανώνονται μέσω του Αγροτικού Συλλόγου Αίγινας, αλλά και άλλων φορέων του νησιού. Σχετικά παραδείγματα αναφέρονται παρακάτω.

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

Η Περιφερειακή Ενότητα Νήσων με διάφορες δράσεις (ημερίδες, ανοιχτές συζητήσεις, εκδηλώσεις) συνεργάζεται με τους τοπικούς φορείς και στηρίζει την καλλιέργεια της φιστικιάς και το φιστίκι Αιγίνης. Στόχος είναι η συνεχής επιμόρφωση όλων των εμπλεκομένων με το φιστίκι Αιγίνης, αλλά κυρίως αυτών που ανήκουν στη νέα γενιά. Παράλληλα, ο Αγροτικός Σύλλογος Αίγινας συνεργάζεται με κρατικούς οργανισμούς και εκπαιδευτικά ιδρύματα διοργανώνοντας σε τακτά χρονικά διαστήματα σχετικά σεμινάρια και ημερίδες. Ενδεικτικά αναφέρονται:

- Ημερίδα: Αξιολόγηση αναλύσεων εδαφών με καλλιέργεια φιστικιάς στην Αίγινα (10/04/2011)
- Ημερίδα: Εκπαίδευση των αγροτών της Αίγινας (15/04/2015).
- Ημερίδα: Κλιματική αλλαγή. Σενάριο ή πραγματικότητα; Οι επιπτώσεις στην παραγωγή δενδροκομικών προϊόντων (28/08/2016).
- Ημερίδα: Εφαρμογή ευφυούς γεωργίας στην καλλιέργεια της φιστικιάς στην Αίγινα. (16/09/2017).
- Ημερίδα: Οι επιπτώσεις της κλιματικής αλλαγής στην καλλιέργεια και παραγωγή του κελυφωτού φιστικιού (14/09/2019).
- Ημερίδα: Το φιστίκι της Αίγινας: Πορεία για νέες πρακτικές καλλιέργειας με σεβασμό στον άνθρωπο και το περιβάλλον (17/09/2021).

Επιπλέον, μέσα από το ετήσιο Φεστιβάλ Φιστικιού και των εκδηλώσεων που πλαισιώνουν την παιδική ψυχαγωγία επιχειρείται η γνωριμία της νέας γενιάς με τη φιστικιά και τον καρπό της, καθώς και η αναγνώριση της αξίας του πολύτιμου αυτού καρπού για την Αίγινα.

Οι προσπάθειες για την διαφύλαξη και την ανάδειξη της παραδοσιακής καλλιέργειας της φιστικιάς αποδεικνύονται και από τη συχνή παρουσία του φιστικιού Αιγίνης σε τηλεοπτικές εκπομπές, ντοκιμαντέρ, αρθρογραφία και δημοσιεύσεις.

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

Η δημιουργία Μουσείου Φιστικιάς είναι ένας στόχος που θα συμβάλει στην ανάδειξη όλης της προσπάθειας των πρώτων καλλιεργητών και αυτών που ακολούθησαν να αναδείξουν και να διατηρήσουν την καλλιέργεια του δέντρου της φιστικιάς στην Αίγινα. Βασιζόμενοι μόνο στις γνώσεις τους και την σκληρή δουλειά δημιούργησαν και εγκατέστησαν μια από τις καλύτερες και αποδοτικότερες ποικιλίες φιστικιάς στον κόσμο, «την αιγινήτικη ποικιλία». Μέσα από τα ποικίλα τεκμήρια που είναι διαθέσιμα θα περιγράψει το «ταξίδι» του καρπού σε ένα μικρό, άγονο και άνυδρο νησί και την αμοιβαία επωφελή σχέση τους: η Αίγινα κατόρθωσε να παράγει έναν από τους ευγενέστερους ξηρούς καρπούς, ο οποίος έκανε γνωστό το όνομά της σε όλο τον κόσμο. Το Μουσείο, μέσα από ποικίλες δράσεις που θα μπορεί να αναπτύξει, όπως εκπαιδευτικά προγράμματα, σεμινάρια, εκδηλώσεις με αφιέρωμα στη γαστρονομία, εκδηλώσεις γευσιγνωσίας, θα είναι πόλος έλξης και για τους επισκέπτες του νησιού.

Επιπλέον, συζητείται η καθιέρωση ενός συνεδρίου στην Αίγινα με θέμα την αντιμετώπιση των επιπτώσεων της κλιματικής αλλαγής, προσκαλώντας όλες τις φιστικοπαραγωγικές χώρες της Μεσογείου.

Προτείνεται, επιπλέον, η ένταξη στα προγράμματα εκπαίδευσης του ΕΠΑΛ Αίγινας, τομέα που θα αφορά τη φιστικιά της Αίγινας και θα περιλαμβάνει την καλλιέργεια, την επεξεργασία και μεταποίηση του φιστικιού, τη γαστρονομία, την προώθηση και την εμπορία.

Τέλος, έχει αναδειχθεί αναγκαίο ένα πρόγραμμα επιμόρφωσης των καλλιεργητών στη χρήση υπολογιστών, ώστε να ενθαρρυνθούν στη χρήση των εφαρμογών της ευφυούς γεωργίας στις καλλιέργειές τους.

BIBΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- Αγαθοκλέους, Β. (2020). Φιστίκια. Mednutrition.gr
<https://www.mednutrition.gr/portal/efarmoges/leksiko-diatrofis/16761-fistikia>
- Agrotypos.gr (2019, 14 Σεπτεμβρίου). Επιπτώσεις της κλιματικής αλλαγής στη φιστικοκαλλιέργεια της Αίγινας. Ημερίδα στο πλαίσιο του 11ου Φεστιβάλ Φιστικιού. <https://www.agrotypos.gr/kalliergeies/karpoi-mekelyfos/epiptoseis-tis-klimatikis-allagis-sti-fistikokalliergeia-tis-aiginas>,
<https://www.aeginaportal.gr/politismos/festivals/17730-megalo-endiaferon-parousiase-i-imerida-en-aigini-fistiki-provlimatismoi-prokliseis-prosdokies.html>
- Aeginalight.gr (2016, 17 Σεπτεμβρίου). Εν Αιγίνη Φιστίκι: προβληματισμοί, προκλήσεις, προσδοκίες. Συζήτηση για την κλιματική αλλαγή και τις επιπτώσεις της. Ημερίδα στο πλαίσιο του 8ου Φεστιβάλ Φιστικιού.
<https://aeginalight.gr/article.php?id=86532>
- Aeginaportal.gr (2011, 15 Σεπτεμβρίου). Εθελοντές. Η «κρυφή» δύναμη του Φεστιβάλ Φιστικιού. <https://www.aeginaportal.gr/politismos/festivals/6776-2011-09-15-17-48-53.html>
- Αειφόρες στρατηγικές για τη βελτίωση σοβαρά υποβαθμισμένων εδαφών: Το παράδειγμα της καλλιέργειας του κελυφωτού φιστικιού (*Pistachia vera* L.). *AGROSTRAT* (LIFE+ ENV/GR/951) (2012 -2016) <http://www.agrostrat.gr>.
- Γεωργιάδου, Μ. (2015). *Μελέτη φυσικών και χημικών χαρακτηριστικών κελυφωτών φιστικιών με στόχο τη μείωσης της αφλατοξίνης* [Διδακτορική Διατριβή, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών]
<https://thesis.ekt.gr/thesisBookReader/id/36490#page/1/mode/2up>
- Chitzanidis, A. (2010). From Asia to Aigina: the story of the pistachio tree. Στο G. Zakynthinos (Επιμ.) *XIV GREMPA Meeting on Pistachios and Almonds*.

Zaragoza: CIHEAM / FAO / AUA / TEI Kalamatas / NAGREF (299-302).
Options Méditerranéennes : Série A. Séminaires Méditerranéens, n . 94.

Κοττάκης, Μ. (2021). Η κλιματική αλλαγή απειλεί το φιστίκι. *Newsbreak.gr*
<https://www.newsbreak.gr/apopseis/252144/i-klimatiki-krisi-apeilei-to-fistikiki/>

Λυμπεροπούλου, Κ. (2012, 23 Σεπτεμβρίου). Άνθρωποι και φιστίκια. *Το Βήμα*.
<https://www.tovima.gr/2012/09/23/culture/anthrwpoi-kai-fistikia/>

Μονογραφίες ποικιλιών φιστικιάς. Περιοδικό ΕΘΙΑΓΕ, 6/7. Επιμέλεια κειμένου:
Εργαστήριο Δενδροκομίας ΓΠΑ.

Μουτσάτσος, Μ. (2003). Αφιέρωμα στο φιστίκι Αιγίνης. *Η αιγιναία*, 8.

Ποντίκης, Κ. (1996). *Ειδική Δενδροκομία. Ακρόδρυα. Πυρηνόκαρπα. Λοιπά καρποφόρα*. Σταμούλης.

Χιτζανίδου, Α., Μουρίκης, Π.Α., Χολέβας, Κ.Δ. (2004). *Ασθένειες & εντομολογικοί εχθροί της φιστικιάς στην Ελλάδα*. Μπενάκειο Φυτοπαθολογικό Ινστιτούτο.

10. Συμπληρωματικά Τεκμήρια

α. Κείμενα (πηγές, αρχειακά τεκμήρια κτλ.)

β. Χάρτες:

1 Χάρτης

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

10 Φωγραφίες, 1 βίντεο

δ. Διαδικτυακές πηγές (υπερσύνδεσμοι) ¹³

- <https://atticaislandsnetwork.gr/item/agrotikos-syllogos-aiginas/>

¹³ Παρατίθενται υπερσύνδεσμοι διαδικτυακών τόπων στους οποίους μπορεί κανείς να ανατρέξει για επιπλέον τεκμηρίωση του στοιχείου.

- <https://fistikiaegina.gr/online/el/>
- <http://www.agrostrat.gr>
- www.aeginafistikifest.gr
- <https://www.aeginaportal.gr/eidiseis/programmatismenes-ekdiloseis/31396-12o-aegina-fistiki-fest-16-eos-19-septemvriou-to-programma.html>
- <https://www.allaboutfestivals.gr/festivals/aegina-fistiki-fest/>
- <https://www.aeginaportal.gr/aegina-portal-video-interviews/video/timitiki-ekdilosi-gia-tin-kyria-anna-xitzanidou-v2.html>

11. Στοιχεία συντάκτη του Δελτίου

α. Όνομα Συντάκτη/-ών:

1. Νίκος & Ελένη Αλυφαντή
2. Μαρία Γεωργιάδου

β. Ιδιότητα Συντάκτη/-ών :

1. Παραγωγοί φιστικιού Αιγίνης
2. Γεωπόνος, PhD

γ. Τόπος και Ημερομηνία Σύνταξης του Δελτίου:

Αίγινα, 30-09-2021

12. Τελευταία συμπλήρωση/επικαιροποίηση του Δελτίου