



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

Τοπικές και γηγενείς γεωργικές ποικιλίες: γνώσεις και πρακτικές.

1. Σύντομη παρουσίαση του στοιχείου Ψλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς

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

Τοπικές και γηγενείς γεωργικές ποικιλίες: γνώσεις και πρακτικές.

β. Άλλη/-ες ονομασία/ες:

Παραδοσιακή γεωργική ποικιλία, τοπική και γηγενής ποικιλία, τοπική παραδοσιακή γεωργική ποικιλία, εγχώριος αβελτίωτος πληθυσμός, εγχώρια γεωργική ποικιλία, ντόπια ποικιλία, ντόπιος πληθυσμός, τοπικές γεωργικών ειδών, τοπική γεωργική ποικιλία, ντόπιες αβελτίωτες ποικιλίες, ποικιλίες διατήρησης, τοπικές ποικιλίες γεωργικές ποικιλίες και γηγενείς ποικιλίες οπωροφόρων δένδρων, θάμνων και αμπέλου.

γ. Σύντομη Περιγραφή (έως 50 λέξεις):

Οι τοπικές γεωργικές ποικιλίες και οι γηγενείς ποικιλίες αμπέλου αποτελούν πολιτιστικό στοιχείο με πολλές πτυχές, που περιλαμβάνει εμπειρικές τεχνικές τοπικής παράδοσης, μνήμες και τη μετάδοσή τους στη νέα γενιά. Αφορά όλες τις ομάδες γεωργικών ειδών: σιτηρά, όσπρια, κηπευτικά, ελαιούχα, οπωροφόρα, ελιά, άμπελο, καλλωπιστικά, καπνό, λινάρι κ.ά. Το υλικό μέσο συνέχισης αυτής της γνώσης και παράδοσης είναι τα σπέρματα (σπόροι) και τα φυτά που παράγουν, και το αγενές πολλαπλασιαστικό υλικό¹. Αποτελούν μέρος της άψλης πολιτιστικής κληρονομιάς, συνεισφέρουν στην εξασφάλιση της διατροφής ανθρώπων και ζώων, συμβάλλουν και σε άλλες χρήσεις (ένδυση κ.ά.) και συντελούν στην οικονομική ανάπτυξη των τοπικών κοινωνιών.

¹Όροι με πλάγια γράμματα επεξηγούνται στο Παραρτημα 1

δ. Πεδίο ΑΠΚ:

X προφορικές παραδόσεις και εκφράσεις

□ επιτελεστικές τέχνες

X κοινωνικές πρακτικές – τελετουργίες-εορταστικές εκδηλώσεις

X γνώσεις και πρακτικές που αφορούν τη φύση και το σύμπαν

X τεχνογνωσία που συνδέεται με την παραδοσιακή χειροτεχνία

X άλλο: παραδοσιακή γεωργία

ε. Περιοχή όπου απαντάται το στοιχείο:

Σήμερα απαντά σε πολλές περιοχές της Ελλάδας, ιδιαίτερα σε απομονωμένες, ορεινές και νησιωτικές. Παραδείγματα αναφέρονται στον πίνακα 1 του Παραρτήματος 2.

στ. Λέξεις-κλειδιά:

Τοπική γεωργική ποικιλία, γηγενής ποικιλία αμπέλου, παραδοσιακή ποικιλία, τοπική γεωργική παραδοσιακή ποικιλία, εγχώριος αβελτίωτος πληθυσμός, εγχώρια γεωργική ποικιλία, ντόπια ποικιλία, ντόπιος πληθυσμός, τοπική ποικιλία

2. Ταυτότητα του φορέα του στοιχείου ΑΠΚ

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

Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών (με τα Εργαστήρια Βελτίωσης Φυτών και Γεωργικού Πειραματισμού και Αμπελογαίας), ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ (με το Ινστιτούτο Γενετικής Βελτίωσης & Φυτογενετικών Πόρων και την Τράπεζα Διατήρησης Γενετικού Υλικού), συνεταιριστικοί φορείς και καλλιεργητές από όλη την Ελλάδα, όπως παρουσιάζονται στον πίνακα 1 του Παραρτήματος 2. Η παράθεση των φορέων είναι ενδεικτική και όχι εξαντλητική. Αυτό δεν θα ήταν δυνατό, γιατί δεν είναι γνωστή όλη η ποικιλότητα των τοπικών ποικιλιών, ποικιλότητα την οποία η έρευνα στο πεδίο την εμπλουτίζει συνεχώς.

β. Έδρα/τόπος

Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών

Διεύθυνση: Ιερά Οδός 75, ΤΚ: 118 55 Αθήνα

Τηλ. 2105294626

e-mail: bebeli@aua.gr

url/ siteweb: <https://www2.aua.gr/el>

ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ-Ινστιτούτο Γενετικής Βελτίωσης & Φυτογενετικών Πόρων

Διεύθυνση: Θέρμη Θεσσαλονίκης ΤΚ: 57001

Τηλ. 2310 471110

e-mail: director@ipgrb.gr

url/ siteweb: <https://ipgrb.gr/>

γ. Περαιτέρω πληροφορίες για το στοιχείο²:

Αρμόδιο/-α πρόσωπο/-α

Όνομα: Μπεμπέλη Ι. Πηνελόπη

Ιδιότητα: Καθηγήτρια

Διεύθυνση: Ιερά Οδός 75, ΤΚ: 11558

e-mail: bebeli@aua.gr

url/ siteweb: <http://efp.aua.gr/el/node/230>

Όνομα: Μπινιάρη Κατερίνα, Σταυρακάκη Μαριτίνα και Μπούζα Δέσποινα

Ιδιότητα: Αναπλ. Καθηγήτρια, Επικ. Καθηγήτρια και Ε.ΔΙ.Π., αντίστοιχα

Διεύθυνση: Ιερά Οδός 75, ΤΚ: 11558

e-mail: kbiniari@aua.gr, maritina@aua.gr, desph@aua.gr

url/ siteweb: <http://efp.aua.gr/el/node/222>

² 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.

Όνομα: Ράλλη Παρθενόπη¹ και Θανόπουλος Ροίκος²

Ιδιότητα: ¹Ερευνήτρια και ²Γεωπόνος (αποσπασμένος από το ΓΠΑ στο ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ)

TK: 57001 Θέρμη

Τηλ. 2310 471110

e-mail: pralli@ipgrb.gr και ricosth@aua.gr

url/ siteweb: <https://ipgrb.gr/>

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

Η παράδοση της καλλιέργειας τοπικών και γηγενών γεωργικών ποικιλιών επιβιώνει σε πολλά μέρη της Ελλάδας μέσω της εμπειρικής γνώσης ντόπιων καλλιεργητών σχετικά με τη διαχείριση της καλλιέργειάς τους είτε άμεσα, ως ζωντανούς οργανισμούς, είτε έμμεσα, με τη δημιουργία κατάλληλων συνθηκών για την καλλιέργειά τους.

3.1 Η δημιουργία των τοπικών και γηγενών ποικιλιών

Οι τοπικές και γηγενείς ποικιλίες (οι σχετικοί ορισμοί παρουσιάζονται στο Παράρτημα 1) δημιουργήθηκαν από τους αγρότες στη διάρκεια εκατονταετιών, χρειάστηκε να προσαρμοστούν σε πολλά και ανόμοια μικροπεριβάλλοντα και να καλύψουν διαφορετικές χρηστικές ανάγκες. Ο συνδυασμός όλων των παραπάνω παραγόντων, καθώς και οι εμπειρικές επιλογές των γεωργών, είχε ως αποτέλεσμα τη δημιουργία εκατοντάδων ποικιλιών.

Στον πίνακα Α παρουσιάζεται ενδεικτικά ο αριθμός ορισμένων από αυτές κατά γεωργικό είδος και στους πίνακες 2-9 του Παραρτήματος 2 αναφέρονται αναλυτικά οι ονομασίες τους. Είναι αναγκαίο να τονιστεί ότι ο αριθμός τους δεν είναι οριστικός γιατί, όσο συνεχίζεται η έρευνα, ανακαλύπτονται νέες, επιβεβαιώνεται η διάσωση άλλων, διαπιστώνεται η ύπαρξη συνωνυμίων.

Πίνακας Α. Συγκεντρωτικός πίνακας τοπικών και γηγενών ποικιλιών/πληθυσμών για ορισμένα γεωργικά είδη

Κοινή ονομασία	Επιστημονική ονομασία	Αριθμός ποικιλιών	Πίνακας παραρτήματος/πηγή	Κοινή ονομασία	Επιστημονική ονομασία	Αριθμός ποικιλιών	Πίνακας παραρτήματος/πηγή
Άμπελος	<i>Vitis vinifera</i> subsp. <i>sativa</i>	200	Κατ' εκτίμηση, Πίνακας 2	Μαυρομάτικο	<i>Vigna unguiculata</i>	18	Lazaridietal. 2016, Πίνακας 9
Ελιά	<i>Olea europea</i> subsp. <i>europea</i>	79	Κωστελένιος 2011,	Φασόλος	<i>Phaseolus vulgaris</i>	480	Πάνου 1961, Πίνακας 8

	var. <i>europaea</i>		Πίνακας 3					
Συκιά	<i>Ficus carica</i>	20	Ράλλη κ.ά. 2011, Πίνακας 4		Ντομάτα	<i>Solanum lycopersicum</i>	34	Terzopoulos et al. 2008, 2014
Ροδιά	<i>Punica granatum</i>	11	Κατ' ετίμηση, Πίνακας 5		Μπάμια	<i>Abelmoschus esculentus</i>	22	Kyriakopoulou et al. 2014
Αχλαδιά	<i>Pyrus communis</i>	54	Douma et al. 2016		Πεπόνι	<i>Cucumis melo</i>	17	Staub et al. 2004
Κερασιά	<i>Prunus avium</i>	12	Ράλλη κ.ά. 2011		Αγκινάρα	<i>Cynara scolymus</i>	6	Ολύμπιος 2019
Σίτος	<i>Triticum</i>	79	Παπαδάκης 1929, Πίνακας 6		Σουσάμι	<i>Sesamum indicum</i>	5	Κατ' εκτίμηση
Αραβό-σιτος	<i>Zeamays</i>	205	Ταλλέλης 1958		Σκόρδο	<i>Allium sativum</i>	31	Polyzos et al. 2019
Φακή	<i>Lens culinaris</i>	5	Κατ' εκτίμηση		Ρόβη	<i>Vicia ervilia</i>	41	Livaniosetal. 2017
Ρεβίθι	<i>Cicer arientinum</i>	10	Κατ' εκτίμηση		Καπνός	<i>Nicotiana tabacum</i>	23	Παρασκευόπουλος, Πίνακας 7
Κουκί	<i>Viciafaba</i>	55	Terzopoulos et al. 2003, 2008		Τριανταφυλλι ά	<i>Rosa canina</i>	5	Κατ' εκτίμηση

3.2 Η προσαρμογή τους στις περιβαλλοντικές συνθήκες

Η δημιουργία τοπικών γεωργικών ποικιλιών καθορίστηκε από την προσαρμογή τους στις περιβαλλοντικές συνθήκες. Στα σιτηρά υπήρχαν ποικιλίες που ανταποκρίνονταν σε χαμηλά υψόμετρα και γόνιμα εδάφη (π.χ. μαυραγάνι) και άλλες σε υψηλά υψόμετρα (π.χ. ζουλίτσα, σίκαλη), όπου τα φυτά άντεχαν σε ιδιαίτερα αντίξοες συνθήκες ψύχους. Αυτές οι ποικιλίες μπορεί να ήταν σκληροί ή μαλακοί σίτοι (σιτάρι ποικιλίας «κολκικτικής» στη Ροδόπη), κριθάρια, σίκαλη και βρώμη (βρωμάρι στη Λήμνο). Τα διαφορετικά αυτά είδη αλεύρων προορίζονταν για διαφορετικές χρήσεις –για ψωμί, πίτες, χυλοπίτες, παξιμάδια, πλιγούρι, κορκότο, τραχανά, μπογάτσα, κόλλυβα, κ.λπ. Στα νησιά του Αιγαίου δημιουργήθηκαν ποικιλίες κριθαριού που άντεχαν στο αλάτι, το οποίο μεταφερόταν μέσω σταγονιδίων της θάλασσας από τους ισχυρούς ανέμους, και επίσης άντεχαν στην ξηρασία και στη βόσκηση. Στα όξινα εδάφη καλλιεργείται το *λούπινο* το οποίο μπορεί και ευδοκιμεί σε αυτά σε αντίθεση με άλλα είδη. Σε κάποιες περιοχές στη θέση του ελαιολάδου χρησιμοποιείται το σησαμέλαιο που προέρχεται από το σουσάμι. Στα οπωροφόρα και την άμπελο εντοπίζονται ποικιλίες που ωριμάζουν πιο πρώιμα ή πιο όψιμα (Παράρτημα 3, εικόνα 1). Ιδιαίτερα στη συκιά, στην αχλαδιά και τη μηλιά, η περίοδος μπορεί να καλύπτει μήνες και ενδεικτικές είναι οι ονομασίες θεριστάπιδας, του Μαγιού, αυγουστάπιδας (Κουτής κ.ά., 2012, Doumaetal., 2016 και Θανόπουλος κ.ά., 2016).

3.3 Ο ρόλος του γεωργού στην διατήρηση και καλλιέργεια των τοπικών και γηγενών ποικιλιών

Σε όλες τις περιπτώσεις ο γεωργός γνωρίζει εμπειρικά πώς θα κρατήσει καλό σπόρο από τα ετήσια είδη για την καλλιέργεια της νέας χρονιάς, πώς θα αναπαραγάγει τα πολυετή είδη

αγενώς (δηλαδή χωρίς γονιμοποίηση), πώς θα τα μορφώσει, δηλαδή θα δημιουργήσει το σκελετό τους, και πώς θα κάνει το κλάδεμα καρποφορίας.

Στις πολυετείς καλλιέργειες ο γεωργός είτε εντοπίζει τα μεμονωμένα δικά του φυτά που έχουν χαρακτηριστικά και ιδιότητες που είναι επιθυμητές για διάδοση, είτε όταν επισκέπτεται ένα άλλο μέρος, κοντά ή μακριά, παίρνει και δοκιμάζει μια νέα παραλλαγή (κλώνο) μιας ποικιλίας. Γνωρίζει επίσης εμπειρικά ότι ο πολλαπλασιασμός με σπόρο δε θα παράγει ένα φυτό με τις ίδιες ιδιότητες με τον γονέα του (κάθε καρυδιάς καρύδι). Άρα, ανακαλύπτει και χρησιμοποιεί τον *αγενή πολλαπλασιασμό* με τεχνικές *εμβολιασμού* (μπόλιασμα), τα *μοσχεύματα* ή τις *καταβολάδες*, ανάλογα με το είδος. Δοκιμάζει ταυτόχρονα διαφορετικές πρακτικές, ώστε η ποικιλία να μπορέσει να αναπτυχθεί καλύτερα στο συγκεκριμένο περιβάλλον. Διαμορφώνει το κατάλληλο σχήμα στον σκελετό, δηλαδή ασκεί τη μόρφωση, και επιλέγει τον αριθμό των *οφθαλμών* που θα αφήσει για παραγωγή (κλάδεμα καρποφορίας). Εφευρίσκει κατάλληλα σχήματα μόρφωσης των *πρέμων*, όπως στη Σαντορίνη με το καλάθι ή σε άλλα νησιά με τις *απλωταριές* (Παράρτημα 3, εικόνα 2 και 3).

Παραδοσιακά συστήματα μόρφωσης του ελληνικού αμπελώνα

Ο ελληνικός αμπελώνας, παρά το μικρό του μέγεθος, χαρακτηρίζεται από πολύ μεγάλη ποικιλομορφία *terroir* και παρουσιάζει σημαντικές ιδιαιτερότητες. Ο παραδοσιακός ελληνικός αμπελώνας είναι αυτός στον οποίο επικρατούν τα παλαιά *συστήματα μόρφωσης*, δηλαδή τα κύπελλα (με τις κατά τόπους παραλλαγές τους) και οι κρεβατίνες.

Πιο συγκεκριμένα, συναντώνται τα κυπελλοειδή οιναμπέλων, που στο τελικό στάδιο μόρφωσης ο κορμός έχει ύψος μέχρι 30 εκ. και οι βραχίονες είναι 3-5, και στα οποία εφαρμόζεται βραχύ κλάδεμα καρποφορίας (μία κεφαλή ανά βραχίονα, 1-3 οφθαλμοί ανά κεφαλή). Οι παραλλαγές του κυπελλοειδούς είναι πολλές, ανάλογα με τις επικρατούσες τοπικές συνθήκες και την καλλιεργούμενη ποικιλία αμπέλου.

Παράδειγμα 1: σε ορισμένες ξηροθερμικές συνθήκες, χωρίς δυνατότητα άρδευσης, όπως είναι η περιοχή των Σπάτων, τα *πρέμνα* έχουν δύο βραχίονες με κατεύθυνση κατά μήκος της γραμμής φύτευσης (ριπίδιο) και το κλάδεμα καρποφορίας που εφαρμόζεται στην ποικιλία Σαββατιανό είναι κεφαλή με 2 οφθαλμούς, εκ των οποίων ο ένας είναι ο *τυφλός*.

Παράδειγμα 2: Στις ιδιαίτερες εδαφοκλιματικές συνθήκες του θηραϊκού αμπελώνα (ηφαιστειογενή, ξηρά εδάφη, άνεμοι σφοδροί που μεταφέρουν άμμο) συναντάται ένα ιδιότυπο σχήμα κυπέλλου, οι αμπελιές (καλάθια), δηλαδή ένα κυπελλοειδές με γυριστές (*αμολυτές* ως παραγωγικές μονάδες). Χαρακτηρίζεται από πολύ μικρό ύψος κορμού (10-20 εκ.) και 3-5

βραχίονες, οι οποίοι σχηματίζουν στεφάνι. Στο χειμερινό κλάδεμα καρποφορίας διατηρείται αριθμός αμολυτών που περιλαμβάνουν έως 15 οφθαλμούς και περιελίσσονται στους βραχίονες, αυξάνοντας έτσι κάθε χρόνο το πάχος του στεφανιού, το οποίο με την πάροδο των ετών, μοιάζει με καλάθι.

Παράδειγμα 3: Στις Κυκλάδες, με τις ιδιαίτερες εδαφοκλιματικές συνθήκες που επικρατούν συναντάται άλλη παραλλαγή του κυπελλοειδούς: Κυπελλοειδές με κουλούρια ή *πόστες*. Τα πρέμνα έχουν κορμό 20-30 εκ., ενώ ο αριθμός των βραχιόνων κυμαίνεται από 3 έως 5. Εφαρμόζεται μεικτό κλάδεμα καρποφορίας (κεφαλή με 2 οφθαλμούς και αμολυτή με 8-10 οφθαλμούς). Η αμολυτή κυρτώνεται κατά την έννοια κατακόρυφου επιπέδου και στερεώνεται στον βραχίονα. Κατά το ετήσιο χειμερινό κλάδεμα εξαιρείται η αμολυτή από τη βάση της και η ανώτερη από τις δύο κληματίδες της κεφαλής διαμορφώνεται σε νέα αμολυτή, ενώ η κατώτερη διαμορφώνεται σε κεφαλή.

Παράδειγμα 4: Άλλο ιδιότυπο σχήμα συναντάται στην Πάρο. Ο κορμός έρπει στο έδαφος και λαμβάνει μεγάλες διαστάσεις με συνεχείς διακλαδώσεις, στην μορφή ενός *στρωτού* (στην επιφάνεια του εδάφους) στο ξηροθερμικό κλίμα του νησιού.

Τα παραδείγματα των παραλλαγών του κυπελλοειδούς αποτελούν τα ξεχωριστά στοιχεία του αττικού, του θηραϊκού και του κυκλαδικού αμπελώνα, που συμβάλλουν σημαντικά στην αισθητική του αγροτικού τοπίου και ταυτόχρονα καταδεικνύουν την προσφορά του διαχρονικού αμπελουργού.

3.4 Γεωργός- περιβάλλον και τοπικές ποικιλίες

Ο αγρότης τροποποιεί το περιβάλλον, ώστε να προστατεύει τους φυσικούς πόρους και να δημιουργεί κατάλληλες συνθήκες καλλιέργειας:

- Προστασία των εδαφών από τη διάβρωση με συστήματα, όπως οι αναβαθμίδες (Παράρτημα 3, εικόνα 4).
- Προστασία των φυτών από τον άνεμο με ψηλούς τοίχους (εσπεριδοειδή) ή φυτοφράχτες (π.χ. κυπαρίσσια).
- Χρήση της φωτιάς και της βόσκησης για να απομακρύνει την αυτοφυή βλάστηση και να δημιουργήσει νέους αγρούς.
- Εκ περιτροπής βόσκηση και καλλιέργεια στα νησιά, όπως στην Κάσο (Παράρτημα 4, σχήμα 1), σύστημα που εφαρμόζεται ακόμα (Ι. Μπιζέλης, προσωπική επικοινωνία 2019).

- Διαχείριση νερού. Ένα κομβικό σημείο για τα είδη που επιλέγει να καλλιεργήσει ο γεωργός είναι η ύπαρξη νερού και η ποσότητά του. Μικρή ποσότητα νερού σήμαινε οριακή κάλυψη στοιχειωδών αναγκών του (πόση και πλύσιμο), οπότε δεν περίσσευε για πότισμα καλλιεργειών, ούτε και για έναν μικρό κήπο. Αυτό τον οδηγούσε να επιλέξει και να διαμορφώσει ποικιλίες που να ανταποκρίνονται καλύτερα στην έλλειψη νερού (π.χ. άνυδρο ντοματάκι Χίου, άνυδρο/ξηρικό καλαμπόκι). Η έλλειψη νερού διαμόρφωνε τις καλλιεργητικές επιλογές του, ποια είδη θα καλλιεργούσε, πότε και πώς. Προτιμούσε τα είδη φθινοπωρινής σποράς που μπορούσαν να αξιοποιήσουν τις χειμερινές και ανοιξιάτικες βροχοπτώσεις και είδη ανοιξιάτικης σποράς, τα οποία άντεχαν την ξηρασία. Δοκίμαζε ποικιλίες και πληθυσμούς των ποικιλιών που προσαρμόζονταν στα *αβιοτικά* και *βιοτικά* μικροπεριβάλλοντα των αγρών του, παρατηρούσε τα φυτά του και επέλεγε για να κρατήσει σπόρο από αυτά τα φυτά που έδειχναν την καλύτερη αγροκομική συμπεριφορά, ενώ η ίδια φύση ασκούσε τις δικές της εξελικτικές πιέσεις. Αυτή η αέναη διαδικασία πολυπαραγοντικής αλληλεπίδρασης δημιουργούσε τις νέες ποικιλίες, με διαφοροποιήσεις που μπορούν να εκφραστούν στην ίδια περιοχή σε αποστάσεις μερικών χιλιομέτρων, όπως συμβαίνει με τα μαυρομάτικα φασόλια στην Άνδρο (Παράρτημα 4, σχήμα 2). Με αυτόν τον τρόπο ο γεωργός συνδημιουργεί για παράδειγμα τον ξηρικό αραβόσιτο (Παράρτημα, εικόνα 5), κατάλληλο για τους αγρούς του, την άνυδρη ντομάτα στη Χίο (Παράρτημα, εικόνα 6), στη Σαντορίνη και σε άλλα νησιά.

Αν υπήρχε δυνατότητα χρήσης του νερού για άρδευση, τότε ο κήπος εμπλουτιζόταν και με άλλα κηπευτικά είδη, κάποια οπωροφόρα, οπότε ανάλογα εμπλουτίζονταν και η διατροφή. Η παρουσία και χρήση πηγαδιού, πηγής ή παραπόταμου με ικανοποιητικές παροχές είχε ως αποτέλεσμα ο κήπος να μεγαλώνει και η παραγωγή να επιτρέπει πωλήσεις σε γειτονικά χωριά και αστικά κέντρα.

3.5 Συστήματα καλλιέργειας των τοπικών και γηγενών ποικιλιών

Με τη γνώση που αποκτά για τις ιδιότητες των τοπικών ποικιλιών αναπτύσσει διαχειριστικές πρακτικές:

– **Η αμειψισπορά** (εναλλαγή καλλιεργειών, συνήθως σιτηρού και *ψυχανθούς*, όπως συμβαίνει στην Αμοργό και στη Σχοινούσα) και η αγρανάπαυση (με βόσκηση ή χωρίς). Στην πρώτη περίπτωση αξιοποιεί τη *βιολογική δέσμευση του ατμοσφαιρικού αζώτου* για να βελτιώσει τη γονιμότητα γνωρίζοντας ότι τα ψυχανθή έχουν εδαφοβελτιωτικό ρόλο και στη δεύτερη δίνεται η δυνατότητα ο αγρός να «ξεκουραστεί» ή και να κοπριστεί από τα αγροτικά ζώα που εκτρέφει.

– **Η συγκαλλιέργεια ή πολυκαλλιέργεια** ήταν μια άλλη ανακάλυψη του γεωργού για την αξιοποίηση του χώρου, του περιορισμού των επιπτώσεων των κλιματικών συνθηκών και του γενετικού δυναμικού προσαρμογής των καλλιεργούμενων φυτών σε αυτές. Αυτή εκφραζόταν με πολλαπλές επιλογές (Θανόπουλος & Μπεμπέλη, 2019), που λάμβανε υπόψη της τον ανταγωνισμό των διαφορετικών ειδών (Πίνακας Β), την κλιματική αβεβαιότητα, αξιοποιούσε τον χώρο και η συνολική παραγωγή ήταν συνήθως μεγαλύτερη από την επιμέρους κάθε είδους. Στα ετήσια είδη μια μορφή συγκαλλιέργειας ήταν η από κοινού σπορά και θερισμός σίτου και κριθαριού. Στην περίπτωση της καλλιέργειας της αμπέλου η συγκαλλιέργεια εφαρμόστηκε, αρχικά, για τη στήριξη των φυτών, δηλαδή η άμπελος στηρίζεται σε φυσικά υποστηρίγματα-δένδρα και αναπτύσσει σε αυτά μεγάλο αριθμό βραχιόνων και μεγάλη *φυλλική επιφάνεια*. Πρώτα εφαρμόστηκε σε οπωροφόρα δένδρα (κατά προτίμηση σε φυλλοβόλα στο ετρουσκικό πρότυπο) και στον ελληνικό χώρο εξελίχθηκε σε συγκαλλιέργεια με την ελιά (σε συνδυασμό κάποιες φορές με ετήσια), και πλέον στα φυτά της αμπέλου εφαρμόζεται κλάδεμα και τα πρέμνα έχουν συνήθως μικρών διαστάσεων σκελετό που υποστυλώνεται με πασσάλους και όχι στα συγκαλλιεργούμενα ελαιόδενδρα. Αυτός ο τρόπος καλλιέργειας επικράτησε και ταυτίστηκε με το ελληνικό πρότυπο αμπελουργίας (μετέπειτα ευρωπαϊκό), με κύρια διαφορά από το ετρουσκικό την εφαρμογή κλαδέματος και βασικό προσανατολισμό στην ποιότητα των σταφυλιών.

Πίνακας Β.

Παραδείγματα συγκαλλιέργειας γεωργικών ειδών (κάθε γραμμή αποτελεί μια περίπτωση)

Ετήσια	Πολυετή	Παράδειγμα
Σίτος		Μίγματα ποικιλιών σίτου (Παπαδάκης 1929, Παράρτημα 2, εικόνα 7)
Σιτηρά		Σμιγός (σίτος με κριθάρι) (νησιά Αιγαίου) και κριθάρι με βρώμη (Λήμνος)
Σιτηρό - όσπριο		Αραβόσιτος - αναρριχώμενο φασόλι
Άλλα είδη		Σουσάμι και ασπρομύτικο φασόλι (Λήμνος)

	Ελιά-αμπέλι	
Σίτος	Ελιά ή αμπέλι	Ανάμεσα στις γραμμές των πολυετών
Όσπριο	Ελιά	Λούπινο (προστασία δένδρων από τη βόσκηση) Μάνη
Όσπριο	Αμπέλι	Αμπελοφάσουλο (=μαυρομάτικο)
Όσπριο	Αμπέλι	Κουκί (Μυτιλήνη)
Σιτηρά, όσπρια	Οπωροφόρα, αγκινάρες	Περιφερειακά στα πολυετή (Κάρπαθος, Κύθηρα)

3.6 Συντήρηση των προϊόντων των τοπικών και γηγενών ποικιλιών

Η συντήρηση των προϊόντων σε ξηρή ή σε νωπή μορφή είχε σκοπό να καλύπτει όσο το δυνατό μεγαλύτερο χρονικό διάστημα. Φυσικά γνωρίζουμε το λάδι, την ελιά, τον οίνο, το ξερό σύκο, τα πολυάριθμα γλυκά του κουταλιού, αλλά υπάρχει και το άνυδρο ντοματάκι που διατηρείται σήμερα νωπό σε αρμαθιές για μήνες στα Μαστιχοχώρια στη Χίο (Παράρτημα 2, εικόνα 5), κολοκύθες, πεπόνια και καρπούζια, τα λεγόμενα χειμωνικά (π.χ. Λήμνος) (Παράρτημα 2, εικόνα 8). Δεν είναι λοιπόν τυχαία η ονομασία που αποδίδεται σε καρπούς οπωροφόρων και κηπευτικών ως χειμωνιάτικα. Πώς συντηρούνται; Ανάλογα: Ή μέσα στα κασόνια με τα σιτηρά ή σε άχυρα ή κρεμασμένα στους δοκούς της οροφής στα κατώγια, όπου υπάρχουν χαμηλότερες και λιγότερο ευμετάβλητες θερμοκρασίες. Οι κάτοικοι κάθε τόπου αναπτύσσουν τις δικές τους τεχνικές συντήρησης των ξηρών φρούτων, όπως τα σύκα. Στη Λήμνο, στην περιοχή Κάσπακα, τα «πλένουν» στη θάλασσα, ενώ στην Κύθνο, αφού ξεραθούν στον ήλιο, το μεσημέρι, που είναι ζεστά, τα τοποθετούν σε πιθάρια και τα συμπιέζουν, ώστε να αφαιρεθεί ο αέρας ανάμεσά τους (Αντώνης Βιτάλης προσωπική επικοινωνία, 2019).

3.7 Άλλες πολιτιστικές πτυχές των τοπικών και γηγενών ποικιλιών

Οι τοπικές και γηγενείς ποικιλίες ταυτίζονται σε μεγάλο βαθμό με τη φυτική διατροφή του ελληνικού πληθυσμού μέχρι το 1930 και κυριαρχούν μέχρι και τη δεκαετία του 1950. Από εκεί και μετά η συμμετοχή τους αρχίζει και μειώνεται σταδιακά με την επικράτηση των βελτιωμένων ποικιλιών, ιδιαίτερα στα σιτηρά και όσπρια. Παρόλα αυτά, όπως αναφέρεται, εκατοντάδες τοπικές και γηγενείς ποικιλίες επιβιώνουν. Έτσι το ψωμί, οι πίτες, οι φάβες

παρασκευάζονταν από τα προϊόντα των τοπικών ποικιλιών. Σήμερα τα άλευρα γίνονται στη συντριπτική τους πλειοψηφία από βελτιωμένες ποικιλίες και η φάβα μπορεί να είναι εισαγωγής.

Η χρήση των τοπικών ποικιλιών στον καθημερινό και εορταστικό κύκλο ήταν διαδεδομένη στις τοπικές κοινωνίες. Στην Όλυμπο Καρπάθου στη γιορτή της Μεταμόρφωσης οι κανακάρηδες πήγαιναν ένα πανέρι με σταφύλια στην εκκλησία που τα ευλογούσε ο παπάς και μετά μοιράζονταν στους πιστούς (Μακρής, 2014). Στην ίδια γιορτή στο οροπέδιο του Αγίου Δονάτου μαγείρευαν και πρόσφεραν την τοπική φακή Εγκλουβής (<https://golefkas.gr/giorti-fakis-ston-agio-donato-egkloyvis-video-kai-fotografies/> πρόσβαση 11/2021). Σήμερα το έθιμο έχει λάβει και το χαρακτήρα γιορτής για τη φακή. Στο Στενό Κορινθίας στις 3 Σεπτεμβρίου ο τοπικός Σύλλογος Γυναικών Φενεού ετοιμάζει φασολάδα λευκή, με το χαρακτηριστικό ντόπιο φασόλι βανίλια. Στη Σχοινούσα διοργανώνεται η Γιορτή της Φάβας αρχές Ιουλίου από τον Σύλλογο Νέων στη Χώρα και συνδυάζεται με μουσικό νησιώτικο γλέντι. Όσοι είναι εκεί, παρακολουθούν παραδοσιακό αλώνισμα με γαϊδουράκια, συμμετέχουν ενεργά στο μαγείρεμα της ντόπιας φάβας, το αποκαλούμενο «κατσούνι». Όμως δε σημαίνει ότι σήμερα σε κάθε τέτοιου είδους γιορτή χρησιμοποιούνται τοπικές ποικιλίες ως υλικό μαγειρέματος.

Αξίζει να αναφερθεί ότι υπήρχαν και συμβολικές πράξεις για την καλή σοδειά, όπως στη Σκύρο, όπου κρεμούσαν την άνοιξη στα μπαλκόνια μαύρα πανιά για να πάει καλά το μαυραγάνι, ένα στάρι με μαύρα άγανα (Καλή Παναγιώτου, προσωπική επικοινωνία 2012). Στη σπορά οι γεωργοί έριχναν στο πρώτο αυλάκι της σποράς σκόρδο που ξανάπαιρναν όταν αυτή τελείωνε (Ρωμαιοί 1969). Ή ο γεωργός, σε μια πράξη συμπαθητικής μαγείας σύμφωνα με τον Αλεξάκη (2008), σπάει και ρίχνει το ρόδι στο χωράφι κατά τη σπορά για να πολλαπλασιαστεί «όπως τα κλώνα (σπόροι) του ροδιού», και καρύδι για να γίνει ο σπόρος σκληρός και σφιχτός όπως το καρύδι.

4. Χώρος/εγκαταστάσεις και εξοπλισμός που συνδέονται με την επιτέλεση/ άσκηση του στοιχείου ΑΠΚ³

Ο υλικός χώρος που πραγματώνεται και υλοποιείται η εμπειρική γνώση και η παράδοση διατήρησης των τοπικών ποικιλιών είναι οι αποθήκες, τα κατώγια και τα κελάρια, τα κασόνια, οι αγροί καλλιεργειών, οι οπωρώνες, οι ελαιώνες, οι αμπελώνες με τοπικές και γηγενείς

³ 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.

ποικιλίες που ο αγρότης διατηρεί και καλλιεργεί τις ποικιλίες αυτές. Συνήθως, οι ετήσιες τοπικές ποικιλίες διατηρούνται από τους καλλιεργητές ατομικά σε αποθήκες, κατώγια και παρόμοιους χώρους σε πάνινα και πλαστικά σακουλάκια και τενεκεδένια κουτάκια για μικρές ποσότητες σπόρου (π.χ. κηπευτικά) και σε κασόνια, βαρέλια για μεγάλες ποσότητες (π.χ. σιτηρά). Μαζί με τους σπόρους τοποθετούν και αρωματικά φυτά (ρίγανη) ως εντομοαπωθητικά. Στην Κάρπαθο αλείφουν τους σπόρους με λάδι για να μην προσβάλλονται από έντομα αποθηκών (Μακρής, 2014). Συνήθως οι συνθήκες αποθήκευσης (χαμηλότερες θερμοκρασίες σε σχέση με το εξωτερικό περιβάλλον) επιτρέπουν τη διατήρηση της *βλαστικότητας* των σπόρων για κάποια χρόνια. Συλλογικές δράσεις διατήρησης σπόρων παραδοσιακά δεν έχουν αναφερθεί, αν και δεν αποκλείονται. Στην περίπτωση που κάποιος «έχανε» τους σπόρους του (δηλαδή καταστρέφονταν στην αποθήκη ή στο χωράφι για διάφορους λόγους), τότε μπορούσε να αναζητήσει σπόρους από την ίδια ποικιλία σε κάποιο γείτονα ή σε γειτονικό χωριό.

Σήμερα υπάρχουν περιπτώσεις κοινοτικών τραπεζών που διατηρούν σπόρους συλλογικά και τους διαθέτουν στους κατοίκους. Για τα πολυετή είδη η πηγή για *πολλαπλασιαστικό υλικό* είναι τα ίδια τα οπωροφόρα δένδρα και τα πρέμνα της αμπέλου, από όπου μπορούν να ληφθούν μέρη αυτών (οφθαλμοί, μοσχεύματα) με σκοπό τη δημιουργία νέων φυτειών. Σε επιστημονικό επίπεδο διατηρούνται στις συλλογές σπόρων της Εθνικής Τράπεζας Διατήρησης Γενετικού Υλικού (ΤΓΥ) του ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ, του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών (ΓΠΑ), του Μεσογειακού Αγρονομικού Ινστιτούτο Χανίων, σε συλλογές Μη Κυβερνητικών Οργανώσεων (ΜΚΟ), καθώς και στις ζωντανές συλλογές αμπέλου, οπωροφόρων και ελιάς διαφόρων Ινστιτούτων του ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ και Πανεπιστημίων. Σπέρματα που προέρχονται από την Ελλάδα, διατηρούνται επίσης σε άλλες ΤΓΥ στην Ελλάδα και στο εξωτερικό. Έτσι διασώζονται πολλές ελληνικές τοπικές ποικιλίες, οι οποίες πλέον δεν καλλιεργούνται, αλλά μπορούν να επανακαλλιεργηθούν στον τόπο τους, εφόσον υπάρξει το σχετικό ενδιαφέρον από κάποιον φορέα ή τους κατοίκους. Σχετικό παράδειγμα αποτελεί η περίπτωση δίκοκκου σιταριού ελληνικής προέλευσης, το οποίο εισήγαγε το ΓΠΑ από την ΤΓΥ των ΗΠΑ (GRIN-USDA) και το επανεισήγαγε στην καλλιέργεια. Επίσης, σε πολλές άλλες περιπτώσεις η ΤΓΥ της χώρας μας έδωσε για επανακαλλιέργεια σε αγρότες τοπικές ποικιλίες που είχαν χαθεί από την περιοχή τους (σιτηρά, κηπευτικά κ.λπ.). Άρα, η συμβολή των ΤΓΥ στην επανακαλλιέργεια τοπικών και γηγενών ποικιλιών μπορεί να αποδειχτεί κεφαλαιώδης. Χιλιάδες δείγματα τοπικών ελληνικών ποικιλιών καλλιεργουμένων ειδών βρίσκονται στην ΤΓΥ του ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ, στην Germplasm Resources Information Network (GRIN) των ΗΠΑ, στο Leibniz Institute of Plant Genetics and Crop Plant Research (I.P.K.) της Γερμανίας, στο N.I. Vavilov Research Institute of Plant Industry στη Ρωσία και αλλού. Οι Τράπεζες

Γενετικού Υλικού μπορούν να παίξουν καθοριστικό ρόλο στον επαναπατρισμό ποικιλιών, που έχουν χαθεί από την καλλιέργεια, εφόσον οι κάτοικοι μιας περιοχής το επιθυμούν, λόγω του μεγάλου πλούτου σπόρων που διατηρούν.

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

Από την εμπειρική γνώση και την παράδοση καλλιέργειας τοπικών ποικιλιών παράγονται τόσο σπόροι προς σπορά και προς κατανάλωση ως έχουν, όπως ορισμένα όσπρια και οι καρποί στα νωπά φρούτα (π.χ. σταφύλια, ρόδια, δαμάσκηνα, σύκα, βερίκοκα) και σαλατικά, όσο και προϊόντα μετά από επεξεργασία, βρώσιμα όπως φάβες, οίνοι, σταφίδα, ελαιόλαδο, βρώσιμες ελιές, ξηρά σύκα, αλεύρι, αλλά και άλλα, όπως υφάσματα, σκοινιά και κάποιες διακοσμητικές κατασκευές.

Τα προϊόντα αυτά δεν έχουν σήμανση ως ειδική κατηγορία διατροφικών προϊόντων, αλλά θα μπορούσαν να αποκτήσουν ειδικά με την ένταξή τους στον Εθνικό Ευρετήριο Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς της Ελλάδας, γεγονός που αναμφισβήτητα θα συμβάλει στη διάσωσή τους και την κατανόηση της ιστορικής, κοινωνικής, διατροφικής, περιβαλλοντικής και οικονομικής τους αξίας.

Όμως, αρκετά από αυτά αποτελούν τη βάση για τον χαρακτηρισμό προϊόντων ως Προϊόντων Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ) και Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (ΠΓΕ). Ενδεικτικά αναφέρονται η Θρούμπα Αμπαδιάς Ρεθύμνης Κρήτης (ΠΟΠ), Φασόλια Βανίλιες Φενεού (ΠΓΕ), Τσακωνική Μελιτζάνα Λεωνιδίου (ΠΟΠ), Αγκινάρα Ιρίων (ΠΓΕ), Κορινθιακή Σταφίδα Βοστίτσα (ΠΟΠ), Μαστίχα Χίου (ΠΟΠ), Τοματάκι Σαντορίνης (ΠΟΠ), Φιστίκι Αίγινας (ΠΟΠ), Κονσερβολιά Αμφίσσης (ΠΟΠ), φασόλια πλακέ μεγαλόσπερμα Πρεσπών Φλώρινας (ΠΓΕ), Ελαιόλαδο Γαλανό Μεταγγιτσίου Χαλκιδικής (ΠΟΠ).

Ορισμένα από τα προαναφερόμενα διατροφικά προϊόντα επισημαίνεται ότι αποτέλεσαν στο παρελθόν τη βάση της οικονομικής ανάπτυξης αρκετών τοπικών κοινωνιών και ενδεικτικά μπορεί να αναφερθεί η καλλιέργεια και η παραγωγή σταφίδας από την ποικιλία Κορινθιακή Σταφίδα, η οποία θεωρείται από τις πλέον παλαιές του ελληνικού αμπελώνα (Molon, 1906). Σύμφωνα με τους Λογοθέτη και Βλάχο (1965) μια πολύ παλιά αναφορά, ίσως η πρώτη, στην κορινθιακή σταφίδα γίνεται στα «Προβλήματα» (Κ, 24) του Αριστοτέλη, όπου περιγράφει ποικιλία με ατελή σταφύλια με μικρές ράγες (ρώγες) που στερούνται γιγάρτων (κουκουτσιών) ή εάν υπάρχουν είναι μικρά και ατελή. Η πρώτη αναφορά στον Μεσαίωνα γίνεται από τον Θ.

Ρότζερς στην «Ιστορία των τιμών» και συγκεκριμένα την αναφέρει στις τιμές των ετών 1334-7 και μετά από τον Pegalotti (Εικόνα 1), ως σταφίδα, στο βιβλίο του *Prattica della mercurata*, όπου σημειώνεται η εξαγωγή της από τα λιμάνια Chiarenza (Κυλλήνη) και Coranto (Κόρινθος). Η σταφίδα αναφέρεται από τον Pegalotti με ονόματα: Acino, Racino, Vivole και Zibibbo (Εικόνα 2). Στο εύλογο ερώτημα μήπως πρόκειται για την σουλτανίνα απαντά η έρευνα του Σταυρακάκη (2010), που προσδιορίζει την πρώτη καλλιέργεια της σουλτανίνας στην περιοχή του Ναυπλίου το 1838. Αυτές οι ιστορικές αναφορές στα μέσα του 14ου αιώνα δείχνουν ότι η ποικιλία ήταν γνωστή νωρίτερα (Σταυρακάκης, 2010). Επίσης, η κορινθιακή σταφίδα μνημονεύεται από τον Θ. Παλαιολόγο στην κατάληψη του Άργους και του Ναυπλίου το 1387 (Λογοθέτης & Βλάχος, 1965). Ονομαστικά στην κορινθιακή σταφίδα αναφέρεται ο βοτανολόγος Bauhin (1651) ως «Raisins de Corinth» (Εικόνα 3 και 4). Σύμφωνα με τον Σταυρακάκη (2010) η κορινθιακή σταφίδα κυριαρχεί, ήδη, προς το τέλος του 14ου αιώνα στο ευρωπαϊκό εμπόριο, με κύριο κέντρο καλλιέργειας αρχικά τη βορειοδυτική Πελοπόννησο και αργότερα τη Ζάκυνθο και την Κεφαλονιά, συνεισφέροντας τα μέγιστα στην ανάπτυξη των περιοχών και την ευημερία των κατοίκων.

In Nomine Domini, Ammen

iii

QUESTO LIBRO È CHIAMATO

LIBRO DI DIVISAMENTI DI PAESI E DI
MISURE DI MERCATANTIE

E D'ALTRE COSE BISOGNEVOLI DI SAPERE A MERCATANTI DI DIVERSE
PARTI DEL MONDO, E DI SAPERE CHE USANO LE MERCATANTIE
E CAMBI, E COME RISPONDONO LE MERCATANTIE DA UNO
PAESE A UN ALTRO E DA UNA TERRA A UN'ALTRA, E
SIMILE S'INTENDERÀ QUALE È MIGLIORE UNA
MERCATANTIA CHE UN'ALTRA E D'ONDE
ELLE VENGONO E MOSTERRENO IL
MODO A CONSERVARLE PIÙ
CHE SI PUÒ

*Questo libro ordinò Francesco Balducci Pegolotti di Firenze, che
sta colla compagnia de' Bardi di Firenze, e dimorando elli al servizio
di detta compagnia a bene e a onore e stato della detta compagnia e di
lui e di chi leggerà o assemperrà il detto libro; e questo assempro è
levato dal libro d'Agnolo di Lotto dall'Antella, e 'l quale libro era levato
dall' assempro del libro del detto Francesco Balducci.*

3

Εικόνα 1.

Το εξώφυλλο του έργου του Pegalotti

- Trigia pro vino emendo' (G. I. Bratianu, *Actes des notaires génois de Pétra* . . . , Bucarest, 1927, p. 172). This modification of the word accords with the common usage in Genoese dialect; in these same documents are the forms *pagia* for *paglia*, *vogia* for (*in*)*voglia* (*ib.*, pp. 103, 167). The wine seems to have been a commodity peculiar to this corner of the Mediterranean region, hence, though I cannot confirm the association, quite possibly a product of Trilia on the Asiatic shore of Marmora (see Index of Place Names).
- V. DI TURPIA, 39.
- VINO DI COTOGNE: *Quince Wine*, 297.
- VINO DI POMEGRANATE: *Pomegranate Wine*, 297.
- On 'Vinum ex malis granatis' see Vi, xiv, 136.
- VISCHIO: *Birdlime*, 139.
- On the many sorts of natural and manufactured *viscum* see Vi, xiv, 139.
- VIVOLE SECCHIE: *Raisins*, 70, 77, 297, 306. *'cioè uve passe di Romania'* (p. 297).
- VOLPE: *Fox*, 124, 208, 215, 298.
- 64, 69, 77, 108, 123, 137, 141, 179, 208, 210, 243, 253, 297, 299, 306, 311, 373.
- ZIBIBBO: *Raisins*, 33, 70, 77, 109, 123; see Acino, Racino, Vivole.
- ZIMBELLINI: *Sable*, 24.
- ZOLFO: *Sulphur*, 34, 70, 108, 123, 139, 207, 336 ff.; see Solfo.
- ZUCCHERO: *Sugar*, xxv, 35, 58 f., 61, 70 f., 85, 99, 108, 138, 141, 144, 246, 250, 254, 270, 297, 377; see Polvere di Zucchero, Zamburo.
- Particular varieties of sugar are listed below; see also Pe, 362 ff., He, II, 680 ff.
- DI BAMBILLONIA: *Cairo Sugar*, 206, 297, 308 ff., 362.
- CAFFETTINO: *'Basket Sugar'*, 206, 297, 308 ff., 362.
- Von Lippmann quotes the Arabic word *caffa*, a basket woven of palm-leaves, and suggests that this sugar, like modern 'Kisten-zucker' was distinguished according to its container (Lm, 344). The forms I have found in Arabic dictionaries. *caffat*, *caffat* (e.g. Al. 149). make

Εικόνα 2.

Τα ονόματα της σταφίδας σύμφωνα με τον Pegalotti



Εικόνα 3.

Το εξώφυλλο του έργου του Bauhin

VITIS CORYNTHIACA SIVE
Apyrina.

Vitium genera pluribus persequi, licet plerique ^{Vitis [sua]} supervacaneum ducant, contenti Vitem in ^{ma genera} ^{duo} cultivam & silvestrem distinxisse, attamen Dodo-
naeus cultivarum plures esse merito affirmat. Eas
autem in majores & minorem dividit. Minor, sive
parva, inquit, Idæa modò cognominatur, de qua
Theophrastus lib. 4. hæc scribit. Nascitur Vitis in ea parte ^{Vitis Idæa}
Idææ, quam Phalacras vocant. Est autem fruticosa ^{fruticosa} ^{Theophr.}
virgulis parvis, & ramulis cubitalibus
penè exporrigitur, quibus acinil laterales, nigri ad-
hærent, magnitudine Fabe, dulces, qui vinaceis si-
mile quid [*παρὰ τὴν τὴν*] continet. Palladio dicitur ^{Vitis sine}
uva sine granis. Plinius hanc Alexandrinam facit, ^{grana} ^{Alexandri}
iisdem quibus Theophr. verbis ipsam describens.
Diofcorides silvestris Vitis alteram statuit speciem.
Nos malimus eam inter cultivas retinere. In offic-
inis hujus exigui passi acini, Passularum de Corin-
tho nomine veneunt. Idem Dod. frum. Passulas Co-
rinthiacas vocat. Cap. verò de Vaccinis ait. Nascitur
Vitis quam modo Idæam cognominant, non in al-
tissimis ac nivosis Idæ tractibus (ut Gesn. interpreta-
ri studuit) sed circa Idam provenit: Idam quidem
montem non Cretæ, sed Troadis in Asia minore,
quæ à Ptolomeo Geographiæ libro, & Alexandri
Troas appellatur, unde & non temerè à Plinio Vi-
tis Alexandrina dicta est: non secus quàm illic enata
Alexandrina Laurus, à Theophr. nominatur. Huic
autem Viti similes apparent, quas Philostratus in
vita Apollonii apud Mæones & Lydos (haud procul
à Troade sitos) nasci refert, cum his Vitis il-
las comparans, quæ apud Indos ultra Caucasum gi-
gnuntur. Vites autem, ait, parvæ admodum, quales
apud Mæones Lydosque ibi nascuntur: vinum ta-
men ex illis expressum gustatu ac ore jucundissi-
mum. Traditur autem hæc Vitis, juxta Idam nata, ^{Theophr. Sa-}
fruticosa [*δασυλόκη*] instar esse virgulis ^{fruticosa} ^{virgulis}
parvis, ramulis verò ad cubitum extensis, cir-
ca quos acini obliqui [*παρὰ τὴν τὴν*] nigri, magnitudi-
ne Fabe, dulces, intus habentes vinaceum quod-
dam [*παρὰ τὴν τὴν*] molle: folium autem hujus rotun-
dum, indivisum, ac parvum. Describitur hæc à Plinio
lib. 14. cap. 3. iisdem ferè verbis. Alexandrina ap-
pellatur, inquit, Vitis juxta Phalacram brevis, ramis
cubitalibus, acino nigro, Fabe magnitudine, nucleo
molli & minimo, obliquis racemis prædulcibus, fo-
lio parvo ac rotundo sine divisuris. In quibus ver-
bis, pro eo quod Theophr. habet, *παρὰ τὴν τὴν*,
Plinius non acinos, sed racemos obliquos legit:
quod Viti magis convenit. Cum descriptione autem
hæc fruticula Germaniæ Officinis Myrtillum dic-
tum, haudquaquam convenire satis manifestum.

De hac etiam Lob. agit Corinthia siue ^{Vitis Co-}
va quæ vocatur, nomen patrium testata, effigie ni-
hil planè differt à communi: Sed algidioris cœli im-
pationis, gracilitate tantum racemorum, & exilitate
acinorum superatur, qui gigantis carent, suntque
πυρρα, ut quædam mala Græcæ a nullo vacua. Botri-
enim, sive racemuli ipsi, constanter acinulis, pipere-
na aut sambucina grana æquantibus. Ad topiario-
rum pergulas & fornices deducuntur hodie in Itali-
cis & Pedemontanis hortis vites hujus.

Dalechampio apud Plinium, qui ejusdem Græ-
culam esse autumat, dicitur *Rosinus de Corinthæ*. Lugd.
Vva *απυρρα*, Corinthiæ vulgò vocatæ. An eadem u-
va Maderenses sine granis?

C.B. pin. Vitis 3. sive Vva passæ Indicæ gigantis ca-
rentes: Vva sine vinaceis seu apyrenos, ad Clus-
cur poss. Eidem. Vitis 4. sive Vva passæ minores,
vel Passulæ Corinthiæ. Passulæ, Trag. Vva pas-
sæ mi-

trauben vocatas proferunt Vites, ex in omnibus
prope regionibus vulgarissimæ habentur. Est & a-
liud Vitis genus quod uvas facit, *Strasch vnd Al-*
bisch trauben nominatas, & in motanis Ladoia op-
pido imperialis nascitur. Iâ in agro qui & Neapoli
oppido Palatinus celebri adiacet, Vitis genus ha-
betur, quod *Gensfussel* incolæ dicunt. Aliud dein-
de Vitis genus *Barthinsch* vocati prope Turkei-
um & Vachheimium provenit. Prope VVels-
senburgum denique (quis enim reliquarum provin-
ciarum, Austria inquam & Franconia &c. Vi-
tium innumera penè genera persequi queat) Vites
plantantur, quæ uvas *frûschwartz* oder *Kleber* ap-
pellatas, neque non quæ *Grünfrantsch* dictas, &
quæ *Schwerglinsperstrauben* nominatas pro-
creant. Atque hæc Tragus.

Bellon. observavit in Thraciæ Callipoli in Augu-
stinianorum monasterio Vitem fructu suo semper
onustam, quam ipsi Monachi affirmabant septies in
anno fructum, eumque maturum præbere.

Tab. notæ. Tab. ut plus quàm ceteri sapivisse ducatur, præter
Vitem vulgarem, alias duas nominetenus duntaxat
icone exprimit, eas non describens, nec demòstrans
ubi terrarum observavit. Ipsimet incognitas fuisse
satis indicant quæ scribit. Folium & uva, inquit, vul-
gari non multum dissimilia: sapor autem ei consti-
bit, qui has uvas noverit. Quia igitur sapor ei nò cõ-
stitit, certè eas non novit. Si sapor constitit, cur non
paucis eum expressit? Si folium & uvam vidit, cur
differentiam non annotavit? quid opus erat inania
pro necessariis & proficuis effundere verba. Inscri-
bitur autem prima, Vitis duracina major? altera, Vi-
tis chenopodia. Addit & tertiam, Vvam barbatam.

C.B. pin. Vitem dividit in sativâ & sylvestrem. Sa-
tiva alia major est, inquit, cuius plvrima species, alia
minor. Majoris uva & colore & magnitudine diffe-
rent: alterius namque acini, aut virides albicantel-
ve, aut fulvi, aut saturatorubore nigricant, aut cernu-
lei, aut subrubentis coloris; alia acinis oblongis
magnitudine & forma prunorum, quæ Pergulana
dici potest; alia rotundis, jussue vel magnis, vel par-
vis; alia acinis sunt frequentioribus; alia rarioribus.
Sunt quæ granis aut vinaceis carent, interdum uni-
cum vel alterum granum habent. Rarissimè uva barba-
ta reperitur. Minor verò est acinis nigris, rarissimè
albidis, aut fulvis, nucleo minimo ac molli. Sapore
etiam differunt, ut dulci, acerbo, muscato, quæ Vi-
tis Apiana Plinio.

In foliis quoque differentia, alia majora profun-
dus incisa, ut Italica foliis ad pediculum usque in
lacinas acutas divisus; alia minora sunt: Sic alia te-
nuiora, alia crassiora, alia viridia, alia rubentia, alia
maculata: alia ad tactum duriora, molliora, alia læ-
via, alia denique subhirsuta.

In India insula Baly, Vites bis in anno uvas pro-
munt: Linf. par. 3. Ind. or. cap. 40. & in insulis Azor-
es, super meras rupes crescunt, quæ radices in me-
dios hiatus seu saxorum cimas immittunt, quibus
succum sibi necessarium proliciunt. Et in istis pe-
træ recessibus, Vites multo lætius se proferunt,
quàm quæ in planitie fundunt, quæ ad frugem perve-
nere nequeunt. Idem cap. 6. Sed in Hispaniola plani-
tata exiguas uvas fundunt, nec admodum jucundi
saporis & ferè Februario & Martio vindemiant so-
lent, auctore Benzone, sive Americæ lib. 4. cult. & ut
Iosephus Acosta l. 3. c. 22. & l. 4. c. 32. nec in insulis, nec
in firma terra uva aut virum nascitur. In nova Hi-
spania, vinæ uvas proferunt, sed nunquam probè
maturescunt, ut vinum confici possit, nisi in Peru &
Chile approbum vinum nascitur: nam jam vites co-
lere didicere, & vinæ plerumque in convallibus
Peruanis nascuntur, juxta quas fossas ad aquam col-
ligendam excavant, quæ vites subinde irrigant.

Σήμερα, οι τοπικές και γηγενείς γεωργικές ποικιλίες εξακολουθούν και γίνονται γνωστές και ως εμπορικά προϊόντα, ενώ άλλες «άγνωστες» αναδεικνύονται στο ευρύτερο καταναλωτικό κοινό. Ενδεικτικά αναφέρονται τα φασόλια των Πρεσπών, της Καστοριάς, το Μελιτζανί Άνδρου, η Βανίλια Φενεού, το αμπελοφάσουλο Ασπρομύτικο Αττικής Λήμνου, η φακή Εγκλουβής, το ρεβίθι Λισβορίου Λέσβου, οι φάβες Σαντορίνης, Φενεού, Αμοργού-Μικρών Κυκλάδων, Καρπάθου, Σκύρου, Λήμνου, τα σάκια Καπλουτζάς στη Μακεδονία, Μαυραγάνι στην Αρκαδία, Ασπροσίτι στα Καλάβρυτα, κριθάρι Τρίπολης, Πάρου, Σκύρου, Αμοργού, Λήμνου, αραβόσιτος Τρίπολης, τα Αργείτικα πεπόνια, οι αγκινάρες Ιρίων και Τήνου, τα κρεμμύδια Θεσπίων και Βατικιώτικο, τα σκόρδα Βύσσας, τα λεμόνια σε ποσοστό 55% είναι ελληνικές τοπικές ποικιλίες, Μαγληνή, Καρυστινή (Ζιώγας 2021), τα μανταρινία Χίου, τα ξερά σύκα Ταξιάρχη Ευβοίας και Μεσσηνίας, τα νωπά σύκα Μαρκοπούλου, τα Βασιλικά, η ροδιά Ερμιόνης, τα βερίκοκα Τίρυνθας και Καΐσια σε νησιά του Αιγαίου, τα μήλα φιρίκια, τα αχλαδιά Κοντούλες και Αχτσέδες Λέσβου, τα κεράσια Τραγανά Έδεσσας, τα Πετροκέρασα (Νταβίδης, 1981), ελαιόλαδα από ποικιλίες Κορωνέικη, Μάκρης, Μανάκι, Αδραμυτινή, επιτραπέζιες ελιές Κονσερβολιά, Γαϊδουρολιά, Καλαμών, Χονδροελιά Χαλκιδικής, η Κορινθιακή σταφίδα, τα επιτραπέζια Ραζακί, Σιδερίτης, Φράουλα, οι οίνοι από έγχρωμες ποικιλίες Αγιωργίτικο, Βερζαμί, Μαυροδάφνη, Μαυροτράγανο, Μαύρο Μεσινικόλα, Μανδηλαριά, Μοσχοφίλερο, Νεγκόσκα, Ξυνόμαυρο, Ρωμαίικο, Φωκιανό και λευκές, Ασύρτικο, Αθήρι, Μαλαγουζιά, Μοσχάτο Αλεξανδρείας, Μπεγλέρι, Ντεμπίνα, Ρομπόλα, Σαββατιανό, Σκλάβα. Πολλές τοπικές ποικιλίες καλλιεργούνται για οικογενειακή κατανάλωση ή και πώληση στην τοπική αγορά και αυτό αφορά περισσότερο τα κηπευτικά και τα οπωροφόρα.

6. Ιστορικά στοιχεία για το στοιχείο ΑΠΚ⁴ (έως 500 λέξεις)

Την πρώτη καθοριστική διαδικασία στη δημιουργία του στοιχείου αποτελεί η εξημέρωση των άγριων φυτών και η καλλιέργειά τους. Αυτό δεν ήταν μόνο ένα τεχνικό ζήτημα, αλλά και μια κοινωνική διεργασία, που απαίτησε από τον άνθρωπο που ζούσε 10.000 χρόνια πριν από σήμερα την παρατήρηση και τη δοκιμή, οι οποίες συμπτυκνώθηκαν σε γνώση. Η γνώση αυτή μεταδιδόταν και μεταδίδεται από γενιά σε γενιά και παράλληλα εμπλουτιζόταν και εμπλουτίζεται.

⁴ 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).

Σύμφωνα με τους Renfrew και Bahn (1991) η μετάβαση από το κυνήγι και τη συλλογή στην καλλιέργεια εμφανίζεται παράλληλα σε διάφορες ανεξάρτητες περιοχές. Υπάρχουν διαφορετικές προσεγγίσεις του πώς οι ανθρώπινες κοινωνίες επέλεξαν την καλλιέργεια. Οι Price και Gebauer (1995) ανακεφαλαιώνοντας τα συμπεράσματα ενός σεμιναρίου για τη μετάβαση στη γεωργία συνοψίζουν ως εξής:

1. Τα φυτά ήταν ήδη σημαντικά στοιχεία στη διατροφή του ανθρώπου πριν τη μετάβαση στη γεωργία και όλη η διαδικασία της μετάβασης ήταν βαθμιαία.
2. Η εξάπλωση των φυτών φαίνεται να έγινε μέσω της διάδοσης (διάχυσης) και όχι μέσω του αποικισμού.
3. Η γεωργία εμφανίζεται σε πιο σύνθετες ομάδες κυνηγών και σε συνθήκες σχετικής αφθονίας τροφής.
4. Η αλλαγή από το κοινοτικό στο οικογενειακό επίπεδο ίσως συνοδεύτηκε από τη μετάβαση στη γεωργία.

Σύμφωνα με αρχαιολογικά ευρήματα, στις πρώιμες νεολιθικές κοινότητες της Μεσογείου η μετάβαση στη γεωργία γίνεται στη γεωγραφική περιοχή που περιλαμβάνει τη σημερινή ΝΔ Συρία, το σημερινό Β. Ισραήλ και την Ιορδανία, και η διατροφή από φυτά στηριζόταν στα σιτηρά, στα ψυχανθή, σε σπόρους από άγρια είδη και φρούτα (Bar-Yosef and Meadow, 1995). Νεότερα αρχαιολογικά ευρήματα μπορεί να οδηγήσουν σε επαναπροσδιορισμό της εποχής μετάβασης στη γεωργία αυτής της περιοχής, όπως συμβαίνει με την ανασκαφή στο Catalhöyük στην πεδιάδα του Ικονίου της Τουρκίας, όπου βρέθηκε οικισμός. Η ίδρυσή του υπολογίζεται ότι έγινε πριν από 7.000 χρόνια περίπου και εντοπίστηκαν υπολείμματα σίτων, κριθαριού, σίκαλης, μπιζελιού και φακής (Larsen et al., 2019). Ο Hayden (1995) διαπιστώνει ότι η εξημέρωση συναρτάται με φαινόμενα, όπως εδραίοι αγροτικοί οικισμοί, αποθήκευση, υψηλές συγκεντρώσεις πληθυσμού, μεγάλη ποικιλότητα πηγών τροφής, τεχνολογία επεξεργασίας και συγκομιδής, ικανό δυναμικό εξημέρωσης, πιθανά ο οικονομικοκοινωνικός ανταγωνισμός, ιδιοκτησία τόπων παραγωγής, αλλαγές στο κλίμα ή στη βλάστηση και πληθυσμιακή πίεση.

Ο άνθρωπος αρχίζει να εξημερώνει τα άγρια φυτά περίπου πριν 10.000 χρόνια και να τα καλλιεργεί. Σύμφωνα με τον Pelt (2000), οι πρώτοι καλλιεργητές συνέλεξαν άγριους σπόρους από άγρια είδη που είχαν επιθυμητές ιδιότητες, τους έσπερναν και τους συγκόμιζαν. Η εξημέρωση κάθε γεωργικού είδους, άμεσα συνδεδεμένη με τον γεωγραφικό χώρο αυτής της εξημέρωσης, έχει τη δική της ιστορία. Η διερεύνησή της αποτελεί μια επίπονη εργασία και στηρίζεται σε αρχαιολογικά ευρήματα υπολειμμάτων σπόρων που πρέπει να ταυτιστούν ως

προς το βοτανικό είδος που εκπροσωπούν και να εξακριβωθεί κατά πόσο αυτό ήταν αυτοφυές, το οποίο συλλέγονταν, ή αν ήταν καλλιεργούμενο (Ladizinsky, 1998). Η εξημέρωση κάθε είδους έχει τη δικιά της χρονολόγηση (Πίνακας Γ), η οποία μπορεί να μεταβληθεί στο μέλλον από τα ευρήματα νέων ερευνών.

Πίνακας Γ.

Χρονολογία εξημέρωσης βοτανικών ειδών σύμφωνα με τον Ladizinsky (1998)

Βοτανικό είδος	Κοινό όνομα	Χρόνος εξημέρωσης	Περιοχή εξημέρωσης
<i>Vicia faba</i>	Κουκί	6.500 - 6.000 π.Χ.	Ισραήλ
<i>Cicer arietinum</i>	Ρεβίθι	6.000 π.Χ.	Ελλάδα
<i>Hordeum vulgare</i>	Κριθάρι	7.000 π.Χ.	Ισραήλ
<i>Zea mays</i>	Αραβόσιτος	5.000 π.Χ.	Μεξικό
<i>Avena sativa</i>	Βρώμη	5.000 χρόνια μετά την επικράτηση της καλλιέργειας του σίτου	Δυτική Ευρώπη
<i>Lactuca sativa</i>	Μαρούλι	4.000 π.Χ.	Αίγυπτο Αρχαία Ελλάδα και Ρώμη
<i>Daucus carota</i>	Καρότο	1.100 π.Χ. ¹	Κεντρική Ασία ¹
<i>Solanum tuberosum</i>	Πατάτα	8.000 - 5.000 π.Χ.	Ανδεις, Νότια Αμερική
<i>Amygdalus communis</i>	Αμυγδαλιά	3.200 π.Χ.	Ιορδανία
<i>Vitis vinifera</i> subsp. <i>sativa</i>	Άμπελος	Τρίτη χιλιετία π.Χ. 8.000- 6.000 π.Χ. ²	Μεσοποταμία, Ισραήλ, Ιορδανία Μαύρη και Κασπία Θάλασσα, Μεσοποταμία, Ισραήλ, Ιορδανία ²

		5.000 π.Χ. ²	Αίγυπτος ²
<i>Musa acuminata</i> , <i>M. balbisiana</i>	Μπανάνα	5.000 π.Χ. ³	N.A. Ασία ³
<i>Viciasativa</i>	Βίκος	Νεολιθική	Μέση Ανατολή

[¹Iorrizo et al. 2013, ²Vavilov 1926, Negrul 1938, 1946, ³Li et al. 2013]

Στην εύφορη ημισέληνο (Μέση Ανατολή) εξημερώνονται το σιτάρι και το κριθάρι, και τα όσπρια (το 8.000 π.Χ.) (Renfrew & Bahn, 1991) και στην Ελλάδα το λαθούρι, *Lathyrus sativus* (Kieslev 1989) και η ελιά (Kostelenos 2017). Σύμφωνα με τον Zohary (1986) σε οικισμούς της πρώιμης νεολιθικής εποχής (7.500-7.000 π.Χ.), με βάση τα αρχαιολογικά ευρήματα, εξημερώνονται τρία σιτηρά, το δίκοκκο σιτάρι (*Triticum turgidum* subsp. *dicocum*), το μονόκοκκο σιτάρι (*T. monococcum*) και το κριθάρι (*Hordeum vulgare*), δύο όσπρια, η φακή (*Lens culinaris*) και το μπιζέλι (*Pisum sativum*), σπανιότερα η ρόβη (*Vicia ervilia*), το ρεβίθι (*Cicer arietinum*) και το κουκί (*V. faba*) και αργότερα (6.000 π.Χ.), το λινάρι (*Linum usitatissimum*).

Η καλλιέργεια αυτών των ειδών εμφανίζεται στην Ελλάδα το 6.000 π.Χ. (ibid). Υπολείμματα καλλιεργούμενης φακής στην Ελλάδα εντοπίζονται σε παλιά νεολιθικά στρώματα και του ρεβιθιού σε στρώματα της εποχής του Χαλκού (Hopf, 1986). Η έρευνα συνεχίζεται, οι μέθοδοι μελέτης εμπλουτίζονται, με αποτέλεσμα η εξημέρωση π.χ. του κριθαριού να μετατίθεται στα 23.000 χρόνια πριν στη θέση Ohalo II της Γαλιλαίας (E.Weiss, προσωπική επικοινωνία, 2019).

Περί το 4.000 π.Χ. εκτιμάται ότι έγινε η εξημέρωση της ελιάς, της αμπέλου και της συκιάς, ενώ πρώιμα αρχαιολογικά ευρήματα καλλιέργειας της αμπέλου εντοπίζονται και στην Ελλάδα, συμπεριλαμβανομένης της Κρήτης (Spiegel-Roy 1986).

Η αρχαιολογική ανασκαφική έρευνα στην Ελλάδα έχει αποσαφηνίσει σε μεγάλο βαθμό την παρουσία των γεωργικών ειδών, τα οποία είτε συγκομίζονταν από τη φύση είτε είχε αρχίσει η καλλιέργειά τους. Οι εποχές της νεολιθικής περιόδου και του χαλκού πρέπει να θεωρούνται εποχές που συγκροτείται η γεωργία στον ελληνικό χώρο με παρουσία πολλών ειδών που παρουσιάζονται στον Πίνακα Δ (Βαλαμώτη, 2009).

Πίνακας Δ.

Παρουσίαση επιλεγμένων γεωργικών ειδών, εξημερωμένων ή μη, σε θέσεις της νεολιθικής εποχής και της εποχής του χαλκού στον ελληνικό χώρο (με βάση τη Βαλαμώτη, 2009)

Ομάδα	Γενός / Είδος	Κοινό όνομα	Αριθμός θέσεων με σπέρματα σε σύνολο θέσεων	
			Νεολιθική εποχή	Εποχή χαλκού
Σιτηρά	<i>Triticum monoccocum</i>	Καπλουτζάς ¹	38 (63)	27 (54)
	<i>T. dicocum</i>	Δίκοκκο	42 (63)	35 (54)
	<i>T. spelta</i>	Σίτος σπέλτα	1 (63)	10 (54)
	<i>T. timophevi</i> ²	-	6 (63)	1 (54)
	<i>T. aestivum /durum</i>	Μαλάκος/σκληρός σίτος	15 (63)	17 (54)
	<i>Hordeum</i> sp.	Κριθάρι	51 (63)	45 (54)
	<i>Panicum miliaceum</i>	Κεχρί	4 (63)	11 (54)
Όσπρια	<i>Cicer arietinum</i>	Ρεβίθι	3 (55)	6 (42)
	<i>Lathyrus cicera/sativus</i>	Λαθούρι	23 (55)	26(42)
	<i>L. clymenum</i>	Αρακάς ¹		1 (42)
	<i>L. ochrus</i>	Άφκος, πίσες ¹		1 (42)
	<i>Lens</i> sp.	Φακή	46 (55)	29 (42)
	<i>Pisum</i> sp.	Μπιζέλι	32 (55)	15 (42)

	<i>Vicia faba</i>	Κουκί	7 (55)	29 (42)
	<i>V. ervilia</i> ³	Ρόβι	22 (55)	29 (42)
Ελαιοδοτικά	<i>Brassica sp./Sinapis</i> sp.	Λάχανο/σινάπι		1 (29)
	<i>Linum</i> <i>usitatissimum</i>	Λινάρι	12 (31)	13 (29)
	<i>Olea sp.</i>	Αγριελιά/ελιά	1 (τέλος περιόδου) (31)	16 (29)
	<i>Pistacia</i> <i>terebinthus/atlantica</i>	Αρσενική φυστικιά	15 (31)	3 (29)
Άμπελος	<i>Vitis</i> <i>silvestris/vinifera</i>	Άγρια άμπελος/άμπελος	29 ⁴ (29)	37 ⁴ (37)
Οπωροφόρα	<i>Ficus carica</i>	Συκιά	34 (51)	25 (33)
	<i>Prunus cerasus</i>	Βυσσινιά	1 (51)	
	<i>Prunus sp.</i>	Δαμασκηνιά κ.ά.	3 (51)	6 (33)
	<i>Pyrus sp.</i>	Αγριαχλαδία	5 (51)	4 (33)
Ακρόδρυα	<i>P. dulcis</i>	Αμυγδαλιά	15 (51)	4 (33)
Δρυς	<i>Quercus sp.</i>	Βελανιδιά	15 (51)	18 (33)

[¹ Τοπική ονομασία, ² Σ. Βαλαμώτη, προσωπική επικοινωνία 2021, ³ Στην πρόσφατη ιστορία μόνο για κτηνοτροφική χρήση, ⁴ Επιβεβαιωμένα γίγαρτα.]

Ειδικότερα για το αμπέλι, τα μέχρι σήμερα δεδομένα δείχνουν ότι η οινοφόρος άμπελος εντοπίστηκε από τον προϊστορικό άνθρωπο-συλλέκτη ως αναρριχώμενος θάμνος σε δασώδεις ή παραποτάμιες περιοχές. Η έναρξη της μεγάλης περιόδου καλλιέργειας (εξημέρωσης) της

άγριας αμπέλου τοποθετείται μεταξύ 8.000-6.000 π.Χ., ενώ η πρώτη στοιχειωδώς οργανωμένη καλλιέργεια τοποθετείται μεταξύ 6.000-5.000 π.Χ. Η πλειονότητα των αμπελογράφων, γενετιστών, βοτανολόγων, αρχαιολόγων θεωρούν ότι η πρώτη εμφάνιση, εξημέρωση, καλλιέργεια της ευρασιατικής αμπέλου έγινε στην ευρύτερη περιοχή της Τρανσκαυκασίας, μεταξύ της Μαύρης και της Κασπίας Θάλασσας και της Μεσοποταμίας μέχρι τον Ευφράτη ποταμό, όπου εμφανίζει και τη μεγαλύτερη ποικιλομορφία (Vavilov 1926, Negrul 1938, 1946, Vouillamoz et al. 2006, Myles κ.ά. 2011).

Κατά τον Λογοθέτη (1970), οι καλλιεργούμενες στην Ελλάδα ποικιλίες αμπέλου προήλθαν από την άγρια άμπελο, μετά από επιλογή από τον άνθρωπο, ήδη από την παλαιοανακτορική ΙΙΙ περίοδο (1750 π.Χ.), όταν άρχισε η καλλιέργεια της αμπέλου, αλλά και η ανάπτυξη της οινοποίησης στη μινωική Κρήτη. Ο ελλαδικός χώρος γίνεται δευτερογενές κέντρο δημιουργίας τοπικών ποικιλιών, γεγονός που απαιτεί από τους αγρότες εκείνης της εποχής καλή γνώση των αναγκών κάθε είδους. Τα νέα δεδομένα ενισχύουν την άποψη ότι η άμπελος στον ελλαδικό χώρο πρωτοκαλλιεργήθηκε στην Κρήτη και συνηγορούν υπέρ της ανατολικής προέλευσής της. Στους χρόνους που ακολούθησαν η καλλιέργεια της αμπέλου διαδόθηκε σε ολόκληρη την ελληνική χερσόνησο και η τεχνική της έφτασε σε τέτοιο επίπεδο, ώστε δίκαια να θεωρείται ότι η αμπελουργία γεννήθηκε στην αρχαία Ελλάδα. Την περίοδο των αρχαίων ελληνικών χρόνων ήταν γνωστές περισσότερες από 90 ποικιλίες αμπέλου, ενώ με την ανάπτυξη της οινοποιητικής τεχνικής παράγονταν περίφημοι τοπικοί οίνοι.

Οι μορφολογικές και φυσιολογικές ιδιαιτερότητες των ποικιλιών της αμπέλου, που καλλιεργούνται στις διάφορες εδαφοκλιματικές περιοχές, ώθησαν τους Έλληνες αμπελουργούς, από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα, να αναπτύξουν δεξιότητες, να ακονίσουν τον νου και τη φαντασία τους, ώστε να δημιουργήσουν εκλεκτούς αμπελότοπους.

Επισημαίνεται ότι η είσοδος της φυλλοξήρας (καταστροφική αφίδα) το έτος 1898, με την ταχύτατη εξάπλωσή της καθόρισε σε μεγάλο βαθμό την πορεία της ελληνικής, όπως άλλωστε και της ευρωπαϊκής, αμπελουργίας. Με δεδομένη την απόλυτη ευαισθησία του ριζικού συστήματος των ποικιλιών της οиноφόρου (ευρωπαϊκής) αμπέλου στη ριζόβια μορφή της φυλλοξήρας, η αναμπέλωση της χώρας (δημιουργία σύγχρονων παραγωγικών αμπελώνων) βασίστηκε στη χρήση των ανθεκτικών στη ριζόβια μορφή της φυλλοξήρας αμερικανικών ειδών και ποικιλιών και στον εμβολιασμό τους με τις επιθυμητές ποικιλίες της ευρωπαϊκής αμπέλου. Τέλος, ο σύγχρονος ελληνικός αμπελώνας πέρασε από την πολυποικιλιακή σύνθεση του παραδοσιακού στην μονοποικιλιακή.

Η γνώση η οποία αποκτήθηκε από την καλλιέργεια των γηγενών και τοπικών ποικιλιών ενσωματώθηκε στην παράδοση, συνδυάστηκε με τον κύκλο της φύσης και αναγνωρίζεται στη

μυθολογία. Στην Ελλάδα η θεά Δήμητρα παραδίδει στον Τριπτόλεμο στάρι, ο θεός Διόνυσος, από τα βάθη της Ασίας, αναγνωρίζεται ως ο θεός της αμπελοκαλλιέργειας και του οίνου, ενώ η Αθηνά γίνεται «δωρήτρια» της ελιάς στην πόλη των Αθηνών. Επίσης, σε χριστιανικές γιορτές χρησιμοποιούνται γεωργικά είδη, όπως σίτος για τα κόλλυβα ή προσφορές σε γιορτές (πολυσπόρια, μπουρμπουρέλια για τη γιορτή της Παναγιάς) και φακή σε πανηγύρια, όπως αυτό του Αγίου Δονάτου στην Εγκλουβή Λευκάδας.

Η δεύτερη διαδικασία αφορά τα εξημερωμένα γεωργικά είδη, τα οποία, με τις μετακινήσεις σε γειτονικές περιοχές και των μεταναστευτικών ρευμάτων, μεταφέρονταν σε νέα εδαφοκλιματικά περιβάλλοντα, όπου μέσω των *εξελικτικών μηχανισμών* διαφοροποιούνται και σταθεροποιούνται, αποκτούν νέους μορφολογικούς τύπους είτε ακόμα και φυσιολογικά και ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, για να αποτελέσουν με τη σειρά τους τη βάση για νέες διαφοροποιήσεις. Έτσι δημιουργούνται οι τοπικές ποικιλίες, ακόμα και σήμερα. Οι μετακινήσεις των πληθυσμών διαδίδουν το στοιχείο, όχι μόνο ως υλικό αγαθό αλλά και ως στοιχείο γνώσης και πολιτισμού.

Η τρίτη διαδικασία σχετίζεται με το εμπόριο, που επίσης διαδίδει την άυλη πολιτιστική διάσταση του στοιχείου με ειρηνικό τρόπο. Χιλιάδες τόνοι σιτηρών, χιλιάδες αμφορείς με ελαιόλαδο και κρασί πουλιούνταν (Berthold, 2010) και αγοράζονταν στη Μεσόγειο από τα αρχαία χρόνια. Αναφέρονται εξαγωγές οίνου (Μαλβαζίας οίνος) από τα τέλη του 13ου αι. μ.Χ και για τέσσερις περίπου αιώνες (Κριμπάς 1943, Krimbas 1947). Τον 19ο αιώνα πουλιούνται λεμόνια και κρεμμύδια από την Άνδρο και οίνος από τη Σαντορίνη και τη Σκύρο στην εσωτερική αγορά και το εξωτερικό (Θανόπουλος και συν., 2016).

Η τέταρτη σημαντική διαδικασία που συνεισφέρει σημαντικά στον εμπλουτισμό των γεωργικών ειδών, ιδιαίτερα των κηπευτικών, είναι η ανακάλυψη του «νέου κόσμου» και η εισαγωγή ειδών όπως η ντομάτα, το κολοκύθι, ο καπνός, ο αραβόσιτος. Και για αυτά τα είδη, μέσω των διαδικασιών που προαναφέρθηκαν, ο καλλιεργητής δημιουργεί νέες ποικιλίες.

Ενώ τα παραπάνω γίνονται, έστω σταδιακά, σε μεγάλη γεωγραφική κλίμακα, μια άλλη διαδικασία συμβαίνει σε μικροκλίμακα: η διάχυση του στοιχείου μέσα από κοινωνικές διεργασίες, γιορτές, πανηγύρια, παζάρια, γάμους, κηδείες, που δίνουν τη δυνατότητα επισκέψεων σε γειτονικούς χώρους και την ανταλλαγή γνώσεων και εμπειριών της καλλιέργειας.

Οι παραπάνω διαδικασίες λειτούργησαν σε όλους τους συνδυασμούς. Αποτέλεσμα ήταν η διάχυσή τους και η δημιουργία ενός γαλαξία γνώσης και πολιτισμού –που συντίθεται από γενικές αλλά και εξειδικευμένες γνώσεις και παραδόσεις για δεκάδες καλλιεργούμενα φυτά, είτε πολυετή είτε ετήσια– σε χιλιάδες γεωγραφικά περιβάλλοντα και τοπικές κοινωνίες.

Οι τοπικές και γηγενείς ποικιλίες συμπεκνώνουν σημαντικές εκφάνσεις του πολιτισμού της υπαίθρου με την έννοια που δίνει στον πολιτισμό ο Braudel (2014), δηλαδή ότι είναι γεωγραφία, κοινωνιολογία, οικονομία και κοινωνική ψυχολογία. Ποια καλύτερη απόδειξη από τη φράση «θέρος, τρύγος, πόλεμος», όπου στον θέρο και τον τρύγο η τοπική κοινωνία θα πρέπει να αυτοοργανωθεί σε όλα τα επίπεδα, από το ατομικό, οικογενειακό ως το κοινοτικό, για να φέρει σε πέρας την κορυφαία στιγμή συγκομιδής των κόπων μιας χρονιάς, που η επιτυχής έκβασή της αποτελεί προϋπόθεση για την επιβίωσή της. Παράλληλα, υπάρχει και η γνώση της τεχνολογικής επεξεργασίας των γεωργικών προϊόντων, που εξελίσσεται ανάλογα με τον χώρο και τα μέσα.

Αναφορά θα πρέπει να γίνει στις μη διατροφικές χρήσεις των προϊόντων ή των παραπροϊόντων των τοπικών ποικιλιών, όπως για θεραπευτικούς σκοπούς (π.χ. καταπλάσματα από λιναρόσπορο, αλεύρι, κρεμμύδι, πιπεριά), στην ένδυση (λινάρι), για δεματικά-σχοινοποιία (χρήση καλαμιάς σίκαλης για δέσιμο των δεματιών σιτηρών, κάνναβης), στη σαγματοποιία (χρήση άχυρου), στις βαφές (ριζάρι π.χ. Σκύρος [Κορρέ-Ζωγράφου, 2010], φύλλα καρυδιάς), στη διακόσμηση (π.χ. διακοσμητικά από άχυρο, κούκλες από στάχυα στην Κάρπαθο και στη Βασκίνα Αρκαδίας, νεροκολοκύθες) και για κάπνισμα (καπνός).

Κατά του βυζαντινούς χρόνους και τους χρόνους της οθωμανικής κατάκτησης οι πηγές αναφέρονται περισσότερο σε καλλιέργειες παρά σε ονόματα ποικιλιών με κάποιες εξαιρέσεις. Τα πρωτοβυζαντινά χρόνια στη Βιθυνία καλλιεργούνται οι ποικιλίες αμπέλου μερσίτις, δρόσαλλις, λευκοθρακία και η βωληνή άμπελος (Αναγνωστάκης 2015). Στα *Γεωπονικά* του Κασσιανού Βάσου (1930), τα οποία εκδίδονται κατά την εποχή του Βυζαντινού Αυτοκράτορα Κωνσταντίνου Ζ΄ του Πορφυρογέννητου, αναφέρεται ότι στους κήπους υπήρχαν οπωροφόρα, όπως αμυγδαλιές, ροδιές, κιτριές, κερασιές, συκιές, κηπευτικά, όπως πράσο, κρεμμύδι, μαρούλι, άσπρο λάχανο. Επίσης αναφέρεται σε ποικιλίες αμπέλου. Ο Κουκουλές (1952) στο πολύτομο έργο του «Βυζαντινών Βίος και Πολιτισμός» αναφέρεται στα γλυκά κουταλιού στην Ευρυτανία: βυσ'νάτου, καρ'δάτου, κυδωνάτο, μυγδαλάτου, από την παράθεση των οποίων μπορεί να συμπεράνει κάποιος ότι υπήρχαν τα σχετικά δένδρα. Τη Βυζαντινή εποχή κυριαρχούσε η νεροκολοκύθα και δεν υπήρχαν τα κολοκυθάκια (Αναγνωστάκης & Λεοντσίνη, 2020). Η Kondyli (2008) μελετώντας τα μοναστικά αρχεία των μονών του Αγίου Όρους συμπεραίνει ότι στη Λήμνο το 1490 καλλιεργούνταν στάρι, κριθάρι, φασόλια, ρεβίθια, κηπευτικά, αμπέλια, αμυγδαλιές και συκιές.

Μια άλλη πηγή από όπου μπορεί να αντληθούν σημαντικές πληροφορίες σε επίπεδο γεωργικών ειδών αποτελούν συνήθως οι αναφορές των περιηγητών από τον 15ο-18ο αι. Παραδειγματικά παρατίθενται από τη μελέτη του Αντωνιάδη (1977) οι περιηγητές που

επισκέφθηκαν την Σκύρο (σε παρένθεση το έτος επίσκεψης): Marco Boschini (1650), Olfert Dapper (1677), Bernard Randolph (1680), Francesco Piacenza (1680), Robert Sauger (1681-1690), Vincenzo Coronelli (1685), Pittonde Tournefort (1702), Choiseul-Gouffier (1776), William Martin Leake (1806). Οι πληροφορίες που παρέχονται από τους περιηγητές παραμένουν πολύ σημαντικές για τη διαδρομή των τοπικών και γηγενών γεωργικών ποικιλιών, γιατί κάθε αναφορά σε είδος γεωργικό ισοδυναμεί με κάποια τοπική ή γηγενή ποικιλία αφού τότε δεν υπήρχαν οι βελτιωμένες ποικιλίες.

Πολλή σημαντική πηγή πληροφοριών για τις παραδοσιακές καλλιέργειες και τις τοπικές και γηγενείς γεωργικές ποικιλίες στην Ελλάδα τα τελευταία 100 χρόνια αποτελούν πλήθος μελετών, ερευνών λαογραφίας και ανθρωπολογίας και θεματικών συνεδρίων (ενδεικτικά: Πέρδικα [1940, 1943] για τη Σκύρο, Λουκόπουλος [1938] για τη Στερεά Ελλάδα, ο Ρωμαίος [1969] αναφέρεται σε 70 ονόματα ποικιλιών ελιάς και συνώνυμά τους σε 10 περιοχές της χώρας, Πολυμέρου-Καμηλάκη (2003α και 2003β) για την ελιά και το λάδι, Οικονόμου [2009] για την ταυτότητα ενός τοπικού διατροφικού πολιτισμού, Μακρής [2014] για την Κάρπαθο, που αναφέρονται σε πολιτιστικές πτυχές, γιορτές, έθιμα και στον καθημερινό βίο και εμπεριέχουν τη χρήση των γεωργικών ειδών, αλλά και στις τοπικές ποικιλίες αυτές καθ' εαυτές [Οικονόμου 2014]). Χρήσιμες αποδεικνύονται επίσης τοπικές μελέτες που γράφονται μετά την Ελληνική Επανάσταση οι οποίες περιλαμβάνουν και τη γεωργική δραστηριότητα (ενδεικτικά: Μηλιαράκης [1884], Σέττας [1963], Μπελίτσος [1997]).

Διαχρονικά αναπτύσσεται και ένα χρηστικό λεξιλόγιο, που δημιούργησε γλωσσικό πλούτο (Οικονόμου, 2014), ο οποίος διευκολύνει την επικοινωνία και κατανόηση των εννοιών, και περιγράφει τον ίδιο τον σπόρο και την καλλιέργειά του (π.χ. μαρτιάκος είναι το κριθάρι βραχύβιου βιολογικού κύκλου που σπέρνεται την άνοιξη στην Αρκαδία και θεριστάπιδα είναι τα αχλάδια που ωριμάζουν τον Ιούνιο), υποδηλώνει την προέλευση του υλικού, όπως τα ψάχυρα στη Σκύρο, δηλ. τα άχυρα του τοπικού λαθουριού που στη Σκύρο ονομάζεται «ψα» (Θανόπουλος κ.ά., 2016), τη γεωγραφική προέλευση (πχ. ποικιλίες αμπέλου Μοσχάτο Αλεξανδρείας, Μαύρο Μεσινικόλα, σύκα Μαρκοπούλου, ελιές Καλαμών, φασόλια Καστοριάς, ελιά θειακή, θασίτικη, καπνά Σμύρνης), μορφολογικά χαρακτηριστικά (Μαυραγάνι, Ασπροσίτι, φασόλια γίγαντες, Ασπρομύτικο φασόλι, αχλαδιά κοντούλα) και ιδιότητες (κεράσια Τραγανά, ποικιλίες αμπέλου Μαυροτράγανο, Ξινόμαυρο, καπνά Μυρωδάτα, αχλάδια Ζαχαράπιδα). Στον γλωσσικό πλούτο πρέπει να συμπεριληφθούν και «γεωργικές» παροιμίες όπως:

«Ως τ' Α' Αντωνίου σιτάρι και κριθάρι,

κ' από 'κει κ' οπίσω ερόικ κ'
αρακά»

Όλυμπος Καρπάθου (Μακρής, 2014)

Γνωμικά όπως:

«Ελιές απ' τον πατέρα σου
κι' αμπέλιν απ' τα χέρια σου»

«Κλήμα του χεριού σου
κι' ελιές απ' τον παππού σου»

«Αμπέλι από τον κόπο σου
κι' ελιάν απ' τον πάππο σου»

«Αμυγδαλιά για τη ζωή σου
κι' ελιές για το παιδί σου»

(Ρωμαίος, 1969)

και ποιήματα όπως:

«Ωσάν το καπελέτικο η α τ' Απά ροδίζει
και με την ωμορφάδα της τους νέους δαιμονίζει!
Αρόδικαπελέτικο
αξίζει ένα Βενέτικο!
Λάμπει ο ήλιος, λάμπει, λάμπει τα κάλλη σου,
λάμπει και το φταδάκιπα στο κεφάλι σου»

«Πιπεριά γλυκιά ροδιά
γλήγορα στον Αη-Λια
κι Αη-Λιάς στον ουρανό
για να βρέξει θιος νερό
για τα στάρια, για τα κθάρια
για τ' φτωχού τα παρασπόρια
κάθε στάχυ και πινάκι
και χειρόβολο δεμάτι
Γούρνες γούρνες το κρασί
αυλάκια αυλάκια το νερό
κι ο γιωργός με το τσαπί
να στουμών' καλά τη γη»

Αρτεμίσιο⁵

Συγκεκριμένες θρησκευτικές εορτές χρησιμοποιούνται για την ευλογία των σπόρων, όπως τα Φώτα στη Βοιωτία, όπου αγιάζονται οι σπόροι, τα χωράφια, τα ζώα και τα γεωργικά μηχανήματα (Αλέξανδρος Δημητρίου, προσωπική επικοινωνία, 2021) ή στην Αμοργό που του Σταυρού πηγαίνουν σπόρο για ευλογία και μετά τον αναμιγνύουν με τον σπόρο που θα σπαρθεί στα χωράφια (Βαγγέλης Βλαβιανός, προσωπική επικοινωνία, 2021). Αυτά τα θρησκευτικά έθιμα, ενώ ταυτίζονταν με τις τοπικές ποικιλίες, σήμερα διατηρούνται, ενώ ο σπόρος συνήθως είναι από βελτιωμένες ποικιλίες του εμπορίου, όπως στη Βοιωτία.

Η νεότερη ιστορία επιστημονικής καταγραφής ποικιλιών και συλλογής σπόρων αρχίζει με μελέτες γεωπόνων που αναφέρονται σε τοπικές ποικιλίες: π.χ. για την ελιά: Γεωργακόπουλος (1904), Σαρακωμένος (1920, 1930), Αναγνωστόπουλος (1931), παραθέσεις στον Κωστελένο (2011), ακόμη το *Λεξικόν Φυτολογικόν* (Γεννάδιος, 1914), που περιλαμβάνει

⁵<https://www.aenaonstudios.gr/piperia-ethimo-protomagias-voreia-evoia/> πρόσβαση 2021

σχεδόν όλα τα γεωργικά είδη, σίτος: Παπαγεωργίου (1919), Παπαδάκης (1929), Κοκολιός (1947, 1959), άμπελος: Κριμπάς (1943, 1944 και 1949) και φασόλι: Πάνου (1963).

Η πρώτη συστηματική συλλογή σπόρων στη χώρα μας υλοποιείται από τον μεγάλο Σοβιετικό επιστήμονα N.I. Vavilov το 1926 σε Αττική, Στερεά Ελλάδα, Θεσσαλία και Κρήτη (Vishnyakova κ.ά., 2017), που επισκέφτηκε τη χώρα μας εκπροσωπώντας το Ενωσιακό Ινστιτούτο Εφαρμοσμένης Βοτανικής και Νέων Γεωργικών Ειδών (All Union Institute of Applied Botany and New Crops) (Loskutov, 2020). Ακολουθεί μια διετής εξερευνητική αποστολή από ομάδα Γερμανών επιστημόνων σε Μακεδονία, Ήπειρο, Πελοπόννησο και Κρήτη (Knüpfner 2010) το 1941-1942 σε συνθήκες Γερμανικής Κατοχής (Θανόπουλος 2019). Μετά τον Β' Παγκόσμιο πόλεμο έγιναν πολλές εξερευνητικές αποστολές από πολλούς επιστήμονες, όπως από τους Bennett (1968), Polignano et al. (1979) και Laghetti et al. (2008).

Κορωνίδα σε αυτή τη διαδικασία ήταν η δημιουργία της Τράπεζας Διατήρησης Γενετικού Υλικού (ΤΓΥ) το 1981 με την υποστήριξη του Οργανισμού Τροφίμων και Γεωργίας των Ηνωμένων Εθνών-FAO (Ράλλη κ.ά., 2011). Η ΤΓΥ άρχισε να κάνει τις δικές της εξερευνητικές αποστολές (Zamanis et al, 1981, Zamanis et al, 1982, 1983) ή σε συνεργασία με διεθνή ιδρύματα. Επίσης, υλοποίησε εκτεταμένες εξερευνητικές αποστολές σε όλη την Ελλάδα την περίοδο 2004-2007 (Σταυρόπουλος κ.ά., 2008), καθώς και κοινές εξερευνητικές αποστολές με τράπεζες γενετικού υλικού του εξωτερικού την περίοδο 2012-2014. Σταθμός στην εξέλιξη της ΤΓΥ είναι η εγκατάστασή της σε νέες κτηριακές εγκαταστάσεις και υποδομές το 2018. Σημαντικές επίσης είναι οι εξερευνητικές αποστολές που οργάνωσε το Εργαστήριο Βελτίωσης Φυτών και Γεωργικού Πειραματισμού του ΓΠΑ τη δεκαετία του 2010 σε πολλές περιοχές της χώρας (Thomas et al. 2012, 2013, Δροσινού κ.ά. 2014) και ο χαρακτηρισμός πολλών γηγενών ποικιλιών αμπέλου από το Εργαστήριο Αμπελογαίας (Σταυρακάκης, 2010, Stavrakaki and Biniari, 2016a, 2016b, Stavrakaki and Biniari, 2017 και Σταυρακάκη & Σταυρακάκης 2018).

Οι αλλαγές στον τρόπο γεωργικής παραγωγής, από την εκτατική μορφή στην εντατική, μέχρι τον Β' Παγκόσμιο πόλεμο, στην Ελλάδα ήταν αργές και αρχίζουν να επιταχύνονται μετά. Αυτές οι αλλαγές συμπορεύονται με ευρύτερες κοινωνικοοικονομικές αλλαγές (εκβιομηχάνιση, αστικοποίηση) στον αγροτικό χώρο. Η εντατική μορφή απαιτεί βελτιωμένες ποικιλίες, εύφορα εδάφη, λιπάσματα και εκμηχάνιση. Οι τοπικές ποικιλίες των μεγάλων καλλιεργειών (σιτηρά, φακή, ρεβίθι, μπιζέλι) υποχωρούν σταθερά από χρόνο σε χρόνο, γιατί οι αποδόσεις τους υστερούν συνήθως σε σχέση με τις βελτιωμένες ποικιλίες. Ο Κοκολιός (1959) διαπιστώνει ότι οι αποδόσεις των τοπικών ποικιλιών σίτου ήταν γύρω στα 60-70 κιλά το στρέμμα σε σύγκριση με τις βελτιωμένες με 160 κιλά το στρέμμα. Από τότε αυτή η διαφορά αυξάνεται. Αυτό είχε ως αποτέλεσμα οι αγρότες να προτιμήσουν τις βελτιωμένες ποικιλίες.

Χαρακτηριστικά το 1957 το ποσοστό των εκτάσεων που σπέρνονταν με βελτιωμένες ποικιλίες ανέρχονταν σε 75% της συνολικής έκτασης σε σύγκριση με το 20% του 1934 (Παράρτημα-Σχεδιάγραμμα 1). Τις επόμενες δεκαετίες το φαινόμενο επιτείνεται για να φτάσει σε ποσοστά μικρότερα του 1%. Αυτή η δραματική συρρίκνωση είχε ως αποτέλεσμα να απολεσθούν δεκάδες ποικιλίες σταριού, οι οποίες χαθήκαν οριστικά από την καλλιέργεια, για παράδειγμα το Μαυραγάνι Σκύρου ή το Μαυραθέρι Κρήτης, και βέβαια και τα αλεύρια τους, η σίκαλη από την ορεινή Μεσσηνιακή Μάνη και τα παξιμάδια που παρασκεύαζαν από το αλεύρι της. Το ίδιο έχει συμβεί και με άλλα είδη, όπως τα ρεβίθια, η φακή, τα λαθούρια στην Πελοπόννησο, η ρόβη στην Κρήτη, τα λούπινα στη Μάνη, που τα ξεπίκριζαν και τάζαν τα χοιρινά για παραγωγή νόστιμου κρέατος.

Παρά τις πιέσεις που δέχτηκαν, όπως αναφέρθηκαν πιο πάνω, πολλές τοπικές και γηγενείς γεωργικές ποικιλίες επιβίωσαν τα «δίσεκτα» χρόνια, όταν το εισαγόμενο προϊόν φάνταζε καλύτερο από το ντόπιο και όταν η ποσότητα έπαψε να είναι το μοναδικό κριτήριο επιτυχίας ενός προϊόντος. Σιγά σιγά άρχισαν να επανεκτιμώνται τα προϊόντα γνωστών ποικιλιών,⁶ όπως οι οίνοι Ασύρτικο, Ξινόμαυρο, Αϊγιωργίτικο, Λιάτικο, τα ελαιόλαδα από Κορωνέικη, Μαρώνεια, προϊόντα που έχουν γίνει ΠΟΠ/ΠΓΕ. Το ίδιο έχει συμβεί με τη φάβα Σαντορίνης, το κατσούνι Αμοργού, τη φάβα Φενεού, τα φασόλια Πρεσπών, τα λόπια Κατταβιάς Ρόδου, την κορινθιακή σταφίδα Βοστίτσα, το ρόδι Ερμιόνης, τα σύκα Ταξιάρχη, όλα ΠΟΠ/ΠΓΕ, προϊόντα που καλλιεργούσαν τοπικά οι κοινωνίες και έγιναν γνωστά για την ποιότητα τους. Χαρακτηριστικό είναι ότι τα προϊόντα αυτά ήταν γνωστά και μετά εγκρίθηκαν ως ΠΟΠ/ΠΓΕ. Όμως, παραμένουν πάρα πολλά προϊόντα από τοπικές και γηγενείς γεωργικές ποικιλίες είτε λίγο γνωστά είτε που τώρα αρχίζουν να γίνονται γνωστά, όπως οι οίνοι από τις ποικιλίες Φωκιανό, Σκλάββα, Μπεγλέρι, Κατσανό, η αετονυχολιά, ο άφκος, το λαφύρι, το σουσάμι, τα φούλια της Λήμνου (Θανόπουλος κ.ά, 2020α, 2020β, 2020γ, 2020δ), οι παπούλες της Κρήτης, τα ξετρίχια και το γλυκουνέι της Καρπάθου, τα ασπρικουά από την Κάσο, ο πίσε της Σκύρου, το άνυδρο ντοματάκι Χίου, το πεπόνι Χαλκιδικής, το σουσάμι Δονούσας.

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

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

⁶Σε όλα τα προϊόντα αυτής της παραγράφου ενδεικτικά παραδείγματα.

Η κοινότητα αναγνωρίζει τη σημασία του στοιχείου και αυτό το αποδεικνύει μέσω της διαφύλαξής του με την καλλιέργεια και τη χρήση του είτε για την οικογένεια είτε για εμπορικούς σκοπούς. Η κοινότητα, ανάλογα με την έκταση της καλλιέργειας αλλά και την κατανάλωση του προϊόντος, συντίθεται από άτομα που ζουν στην περιοχή καλλιέργειας και επεξεργασίας, η οποία περιοχή μπορεί να είναι στενότερη ή ευρύτερη γεωγραφικά, ή και από φορείς όπως συνεταιρισμούς, ομάδες παραγωγών, ΚΟΙΝΣΕΠ, επιχειρήσεις. Κυριολεκτικά πιο ακριβές είναι να μιλάμε για κοινότητες με βάση το γεγονός της γεωγραφικής έκτασης του στοιχείου που πρακτικά καταλαμβάνει όλη την Ελλάδα (βλ. παραδείγματα κειμένων και πίνακες). Οι κοινότητες έχουν μια δυναμική σύνθεση, που κορμός τους είναι οι ντόπιοι, αλλά πληθαίνουν με τη συμμετοχή των καταγόμενων από αυτές που επιστρέφουν εποχιακά στο τόπο τους ή για να συγκομίσουν (ελιές, σταφύλια) ή και να βάλουν τον καλοκαιρινό κήπο, με την βοήθεια των ντόπιων πολλές φορές. Τα μέλη της κοινότητας αναζητούν πολλές φορές σπόρο τοπικών ποικιλιών ή γηγενείς ποικιλίες αμπέλου και οπωροφόρων δένδρων, πράγμα το οποίο αποτελεί μέρος μιας κοινωνικότητας και μεταβίβασης και διάχυσης του στοιχείου. Η κοινότητα εντάσσει το στοιχείο στη γεωργική πρακτική που ασκεί όλο το χρόνο είτε ατομικά, π.χ. καλλιέργεια, είτε συλλογικά, π.χ. συγκομιδή ελαιόκαρπου, τρύγος. Το στοιχείο αποτελεί αναπόσπαστο μέρος της διατροφής της κοινότητας, είναι ενσωματωμένο στην τοπική κουζίνα και τη διατήρηση της αυθεντικότητας των γαστρονομικών «αισθήσεων» και μνήμης, είτε αφορά τον γεωγραφικό μικροχώρο προέλευσής του (αναγνωρίζει το φαγητό ως ντόπιο και παραδοσιακό) είτε τα χαρακτηριστικά του (σχήμα, χρώμα, αρώματα, γεύση).

Συμβάλλει άμεσα στην οικονομική επιβίωση της κοινότητας, τόσο μέσω της οικογενειακής κατανάλωσης όσο και μέσω της εμπορικής δραστηριότητας. Ενδεικτικά αναφέρονται τα προϊόντα της ελιάς (λάδι και επιτραπέζιες ελιές), της αμπέλου (οίνοι, επιτραπέζια σταφύλια, σταφίδες), τα ξηρά σύκα, τα ρόδια Ερμιόνης, η μαστίχα Χίου, τα όσπρια (φασόλια Πρεσπών και Καστοριάς, φάβα και φασόλι Φενεού, φάβες Λήμνου, Καρπάθου, Σαντορίνης, Σκύρου, Αμοργού), τα κηπευτικά (τοματάκι Σαντορίνης), τα ανθοκομικά (γλυκό τριαντάφυλλο), γλυκά κουταλιού κλπ. Αν υπολογιστεί η εμπορική αξία των προϊόντων που προέρχονται από τοπικές ποικιλίες, και μετά από επεξεργασία, τα μεγέθη είναι πολύ μεγάλα.

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

Η σημασία του στοιχείου για τη σύγχρονη ελληνική κοινωνία εντοπίζεται στη διατήρηση των ποικιλιών και της γνώσης που απαιτείται για την καλλιέργειά τους. Το στοιχείο έχει συνολικά μεγάλη σημασία για την κοινωνία και επί μέρους τομείς οικονομίας και πολιτισμού (με την

ευρύτερη σημασία). Με τις καλλιεργητικές πρακτικές των τοπικών και γηγενών ποικιλιών συνδέονται χιλιάδες άνθρωποι ως παραγωγοί αλλά και ως καταναλωτές και ακόμα ένας ευρύτερος κύκλος που δεν εμπλέκεται στην παραγωγή αλλά ενδιαφέρεται να δοκιμάσει και να μάθει. Οι τοπικές κοινωνίες έχουν συνείδηση της εντοπιότητας των τοπικών και γηγενών ποικιλιών που καλλιεργούν και την παράδοση που αυτές φέρουν. Είναι ένας μέρος της τοπικότητάς τους, που, ακόμα και να έχει χαθεί, παραμένει ως μνήμη. Άρα, το στοιχείο αποτελεί σημείο βιωματικής αναφοράς είτε υπάρχει είτε δεν υπάρχει. Επίσης, η ευρύτερη ελληνική κοινωνία εκτιμά ιδιαίτερα τις οργανοληπτικές ιδιότητες και ιδιαιτερότητες των εκατοντάδων προϊόντων από τοπικές και γηγενείς ποικιλίες. Παράλληλα, τα μέλη της κοινότητας γνωρίζουν και αναγνωρίζουν το ιστορικό της προέλευσης και την διατροφική και άλλες αξίες κάθε ποικιλίας σε επίπεδο ατομικό, οικογενειακό και κοινοτικό. Η ανάγκη αναφορών των κατοίκων των πόλεων στο αγροτικό τους παρελθόν περιλαμβάνει την άμεση ή έμμεση αναψηλάφηση παιδικών μνημών (Ζουμπουλάκης, 2018), που τελικά σε πολλές περιπτώσεις δε μένει μόνο ως μνήμη αλλά ως μια πραγματικότητα που συνεχίζει να υπάρχει και να εξελίσσεται.

Εκτός από το επίπεδο του παραγωγού-καταναλωτή υπάρχουν πολλές επιχειρήσεις που επεξεργάζονται και μεταποιούν το πρωτογενές προϊόν (ελιά, σταφύλι, φάβα), η τοπική κουζίνα, οι σεφ και οι εκπομπές της τηλεόρασης που χρησιμοποιούν και προβάλλουν τα προϊόντα των τοπικών ποικιλιών, ο αγροτουρισμός που αναζητά τα ντόπια προϊόντα. Ένας άλλος τομέας που ασχολείται με το στοιχείο είναι η Τράπεζα Διατήρησης Γενετικού Υλικού, Πανεπιστημιακά και Ερευνητικά Ιδρύματα, επιστήμονες διαφόρων ειδικοτήτων που συλλέγουν σπόρους, μελετούν τα χαρακτηριστικά των φυτών και εργάζονται για την πολύπλευρη αξιοποίησή τους. Οι τράπεζες σπόρων διαφόρων φορέων και τα τοπικά δίκτυα σπόρων είναι μια άλλη ομάδα που ως αντικείμενό της έχει τον παραδοσιακό σπόρο και μια γεωργία με ήπια χαρακτηριστικά που θα σέβεται το περιβάλλον. Όλες οι παραπάνω ομάδες μπορεί να διαμορφώσουν πολλαπλά πεδία συνεργασίας ωφέλιμα για όλους (π.χ. τοπική παραγωγή, τοπική κουζίνα, υπερτοπική προβολή, γαστρονομία, αγροτουρισμός, τοπικές γιορτές και εκδηλώσεις). Η αναγνώριση του στοιχείου ως Άυλη Πολιτιστική Κληρονομία θα επιδράσει σημαντικά τόσο στη συνειδητοποίηση της σημασίας του όσο και στην ανάληψη κοινών δράσεων.

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

Οι κοινότητες συμμετείχαν με την παροχή των γνώσεων και των παραδόσεών τους μέσα από εκατοντάδες συνεντεύξεις και συζητήσεις για τη σημασία και διατήρηση των τοπικών και

γηγενών γεωργικών ποικιλιών. Οι συνεντεύξεις είναι είτε γραπτές είτε μαγνητοφωνημένες και βρίσκονται στα αρχεία του Εργαστηρίου Βελτίωσης Φυτών και Γεωργικού Πειραματισμού. Είναι διαθέσιμες μετά από σχετικό αίτημα. Υλικό συνεντεύξεων συγκεντρώθηκε με έρευνα πεδίου στους νομούς Ευρυτανίας, Λήμνου, Λέσβου, Λευκάδας, Μεσσηνίας, Αρκαδίας, Κεφαλονιάς, Κυθήρων, Σκύρου, Άνδρου, Αστυπάλαιας, Χίου, Αμοργού και Σχοινούσας. Επίσης, η τοπική κοινωνία συνέβαλε καθοριστικά στην πολυετή προσπάθεια της ΤΓΥ να συλλέξει φυτικό γενετικό υλικό και πληροφορίες για αυτό (καλλιέργεια, ιδιότητες, ιστορικά στοιχεία, χρήσεις κ.λπ.) με έρευνα πεδίου σε όλη την Ελλάδα, από τη Γαύδο μέχρι τα Πομακοχώρια της Ροδόπης, και από το Καστελόριζο μέχρι τα ορεινά χωριά της Ηπείρου και των Ιονίων νήσων. Όλο αυτό το υλικό υπάρχει σε έντυπη και σε ηλεκτρονική μορφή. Σημαντική επίσης πηγή πληροφοριών αποτελεί η ειδική ιστοσελίδα των Επιστημονικών Συναντήσεων για τις τοπικές και γηγενείς ποικιλίες.⁷

8. Διαφύλαξη/ανάδειξη του στοιχείου

α. Πώς μεταδίδεται το στοιχείο στις νεότερες γενιές σήμερα;⁸

Η συσσωρευμένη εμπειρική γνώση, οι πρακτικές καλλιέργειας και οι άμεσα συνδεδεμένες με αυτήν παραδόσεις μεταβιβάζονται από τα γηραιότερα στα νεότερα μέλη της κοινότητας τόσο σε λεκτικό επίπεδο, μέσα από την καθημερινή επικοινωνία, όσο και σε εφαρμοσμένο επίπεδο, με τη μετάδοση γνώσεων στην πράξη, στον αγρό. Στις Πρέσπες οι νεότερες γενιές έμαθαν την καλλιέργεια των τοπικών ποικιλιών φασολιών από τους γονείς τους και προχώρησαν σε δημιουργία συλλογικών σχημάτων για την επεξεργασία, τυποποίηση και διακίνηση του προϊόντος. Στη Σχοινούσα και στην Αμοργό οι νέοι συνεχίζουν την καλλιέργεια του κατσουνιού, εκμηχάνισαν την καλλιέργεια και με οικογενειακές επιχειρήσεις τυποποιούν το προϊόν. Στη βόρεια Ελλάδα νέοι καλλιεργητές κηπευτικών έμαθαν από τους γονείς τους την καλλιέργεια, την μετέτρεψαν σε βιολογική, και πουλάνε την παραγωγή τους σε βιολογικές αγορές. Στις περιοχές της Αιγιάλειας και δυτικής Ηλείας η καλλιέργεια και η ξήρανση της Κορινθιακής σταφίδας συνεχίζεται από νέους καλλιεργητές που τηρούν την παράδοση, εμπλουτισμένη με νέες τεχνικές, και τυποποιούν το προϊόν για εξαγωγές, με τη στήριξη συνεταιρισμών και φιλοπροοδευτικών συλλόγων που οργανώνουν φεστιβάλ, ημερίδες για την Κορινθιακή σταφίδα, παραγωγή και προβολή ντοκιμαντέρ, παραδοσιακές συνταγές με σταφίδα και διαγωνισμούς, συμβάλλοντας στην προώθηση του «μαύρου χρυσού». Στην Ικαρία,

⁷<http://www.minagric.gr/index.php/el/events-gr/epistimonikes-synantiseis-gia-tis-topikes-kai-gigeneis-poikilies>

⁸Η 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;

αμπελοκαλλιεργητές με όραμα, αναβίωσαν τον *πράμνιο οίνο* (φυσικός οίνος σε πιθάρια) καλλιεργώντας γηγενείς ποικιλίες αμπέλου με βιολογικές και βιοδυναμικές μεθόδους. Ένα μέρος νέων παραγωγών αλλά και ΜΚΟ, που στα προγράμματά τους περιλαμβάνεται η γεωργική δραστηριότητα, αναζητούν και διερευνούν το πλαίσιο μιας αγρο-οικολογικής αντίληψης, που συστατικό της είναι και οι τοπικές και γηγενείς ποικιλίες, τόσο ως πολλαπλασιαστικό υλικό όσο και ως καλλιέργεια. Για παράδειγμα, το Δίκτυο για τη Βιοποικιλότητα και την Οικολογία στη Γεωργία ΑΙΓΙΛΟΠΑΣ, στους στόχους του περιλαμβάνει την ανάδειξη του ρόλου της οικολογικής γεωργίας, τόσο για τη διατήρηση της βιοποικιλότητας στη γεωργία όσο και για τη διατήρηση και εξασφάλιση του ίδιου του γεωργικού επαγγέλματος, του ρόλου του γεωργού στη διατήρηση της βιοποικιλότητας των αγροοικοσυστημάτων, καθώς και το αναφαίρετο δικαίωμά του να συμμετέχει στη διαχείριση και τα οφέλη του γενετικού πλούτου και στην αναζωογόνηση της καλλιέργειας των ντόπιων ποικιλιών αγροτικών φυτών, και να διατηρηθούν, ανεξάρτητα των αποδόσεών τους, περισσότερο δε αυτές που κινδυνεύουν να εκλείψουν. Η εμπειρία που αποκτούν από την εφαρμογή των αγρο-οικολογικών τους αναζητήσεων ενισχύει την χρήση των τοπικών ποικιλιών και της εντάσσουν σε οικολογικές και αιθροικές πρακτικές. Στη συνειδητοποίηση της πολλαπλής αξίας των τοπικών ποικιλιών αλλά και της ιστορίας τους συμβάλλουν ομιλίες που διοργανώνονται από την τοπική κοινωνία και τους φορείς σε χωριά, η δημοσίευση σχετικών άρθρων σε περιοδικά και εφημερίδες κ.λπ.

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

Δεν υπάρχει επίσημη πολιτική διαφύλαξης και ειδικών μέτρων για τις τοπικές ποικιλίες. Ενώ γενικά αναγνωρίζεται πλέον η σημασία τους σε θεσμικό επίπεδο, μόνο μια φορά έχει εφαρμοστεί ένα πρόγραμμα ενίσχυσης καλλιεργητών τοπικών ποικιλιών. Επίσης, από την Ευρωπαϊκή και Εθνική νομοθεσία δίνεται η δυνατότητα εγγραφής τους στον Εθνικό Κατάλογο Ποικιλιών, γεγονός που αποτελεί μια μορφή κατοχύρωσής τους. Το κενό των επίσημων πολιτικών καλύπτεται μερικώς από δραστηριότητες, όπως ομιλίες και διαλέξεις σε διάφορες περιοχές της χώρας, π.χ. στη Λήμνο, Λέσβο, Μεσσηνία, Χίο, Λευκάδα, Κόρινθο κ.λπ., τις επιστημονικές συναντήσεις, που γίνονται κάθε δύο χρόνια, και τις γιορτές σπόρων. Η επιστημονική έρευνα βοηθά την τοπική κοινωνία να συνειδητοποιήσει την αξία και τις παραγωγικές δυνατότητές τους, προσπαθεί να ενεργοποιήσει κοινότητες και παραγωγούς. Επίσης, η Τράπεζα Διατήρησης Γενετικού Υλικού χορηγεί σπόρους τοπικών ποικιλιών στους αγρότες. Σημαντικό ρόλο παίζουν και οι ΜΚΟ, είτε τοπικής είτε πανελλαδικής κλίμακας, οι

οποίες προβάλλουν την ανάγκη καλλιέργειας των τοπικών ποικιλιών, συλλέγουν, διατηρούν, δωρίζουν σπόρους, όπως ο ΑΙΓΙΛΟΠΑΣ (Δίκτυο για τη Βιοποικιλότητα και την Οικολογία στη Γεωργία), το ΠΕΛΙΤΙ (Εναλλακτική Κοινότητα για μια αρμονική συνύπαρξη), το Αγρόκτημα Φυσικής Καλλιέργειας ΦΟΙΦΑ στην Καλαμάτα, το Δίκτυο Σιτώ κ.λπ.

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

Κύριο μέτρο διαφύλαξης/ανάδειξης μπορεί να είναι η συστηματική προσπάθεια συνειδητοποίησης της πολλαπλής αξίας της παράδοσης των τοπικών και γηγενών ποικιλιών από τους μεγάλους και μικρούς σε ηλικία αγρότες, αλλά και τους ερασιτέχνες καλλιεργητές, ώστε να προτιμούν την καλλιέργειά τους, να αναζητούν τις τοπικές ποικιλίες του τόπου τους αντί να εισάγουν από άλλα μέρη, και να ανακαλύπτουν την ιστορία τους. Αυτό μπορεί να επιτευχθεί μέσα από εκπαιδευτικές δραστηριότητες, επιτόπιες επισκέψεις, πληροφοριακό υλικό, παραδείγματα επιτυχούς διατήρησης και εμπορίας τοπικών ποικιλιών, τοπικές εκδηλώσεις (Παράρτημα, εικόνα 10), προβολή στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης και στα μέσα μαζικής ενημέρωσης (ΜΜΕ). Επίσης, μπορεί να σχεδιαστούν ή να αξιοποιηθούν ειδικά μέτρα και προγράμματα στήριξης των παραγωγών που διατηρούν παραδοσιακές ποικιλίες.

δ. Συμβατότητα του στοιχείου με άλλα στοιχεία ΑΠΚ

Το στοιχείο, δηλαδή η γνώση διαχείρισης των τοπικών και γηγενών ποικιλιών, είναι τόσο εκτεταμένο, όπως προκύπτει από τους Πίνακες του Παραρτήματος 2, ώστε είναι αδύνατο να μπορεί να γίνει εγγραφή στον κατάλογο της ΑΠΚ για κάθε τοπική ποικιλία ξεχωριστά ή ακόμα και ομάδα ειδών (π.χ. σιτηρά) ή και ανά γεωγραφική περιοχή. Αυτό δεν αποκλείει μια κοινότητα να επιθυμεί να εγγράψει στον Κατάλογο της ΑΠΚ την καλλιεργητική παράδοση μιας τοπικής ποικιλίας, γεγονός που είναι ιδιαίτερα επιθυμητό, γιατί έτσι παρουσιάζονται αναλυτικά συγκεκριμένες περιπτώσεις. Αυτό έχει συμβεί στην περίπτωση της φακής Εγκλουβής, της αγχιαλίτικης παράδοσης στην καλλιέργεια του αμπελιού στη Νέα Αγχίαλο, της καλλιέργειας των Ανατολικών Καπνών που γίνεται σήμερα στη Μακεδονία και τη Θράκη και στην αμπελοοινική κληρονομιά της Σαντορίνης (Θήρας - Θηρασίας). Η ειδοποιός διαφορά των δύο στοιχείων (του ευρύτερου και του συγκεκριμένου) είναι εάν στην παραδοσιακή καλλιέργεια/τεχνική των συγκεκριμένων ειδών εξακολουθούν και διατηρούνται οι τοπικές ποικιλίες ή όχι.

ε. Σχέση του στοιχείου με αντίστοιχα στοιχεία άλλων ηπείρων.

Το στοιχείο απαντά και σε άλλες ηπείρους, ενδεικτικά στην Ασία το ρύζι, στην Κεντρική Αμερική ο αραβόσιτος, στη Νότια Αμερική η πατάτα και το φασόλι (*Phaseolus*), στην Αφρική η μπανάνα και το μαυρομάτικο φασόλι (*Vigna*). Η εγγραφή του στοιχείου στον Εθνικό Κατάλογο της Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς θα δημιουργήσει τις προϋποθέσεις να αναληφθούν πρωτοβουλίες, σε συνεργασία με το ΥΠΠΟ, για την εγγραφή του αντίστοιχου παγκόσμιου φαινομένου και στον Παγκόσμιο Κατάλογο της Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς.

9. Βιβλιογραφία

- Αλεξιάκης, Ε. (2008). Ο ταύρος και το περπάτημα του φιδιού. Πρακτικές και συμβολισμοί του οργώματος στην Ελλάδα και στα Βαλκάνια. Στο *Η Γη-Μήτρα ζωής και Δημιουργίας. Πρακτικά Επιστημονικής Συνάντησης. 19-21 Μαρτίου 2004*, (σσ. 35-48). Αθήνα: Υπουργείο Πολιτισμού. Διεύθυνση Νεότερης Πολιτιστικής Κληρονομιάς, Μουσείο Ελληνικής Λαϊκής Τέχνης.
- Αναγνωστάκης, Η. (2015). Τοπικές ποικιλίες οπωρικών σύμφωνα με τις βυζαντινές πηγές. Στο *3η Επιστημονική Συνάντηση για τις τοπικές ποικιλίες: Οπωροκηπευτικά, άμπελος και ελιά*, 6 Φεβρουαρίου 2015. Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών.
- (http://www.minagric.gr/gpa/gpa_third/omilies/anagnostakis_270116.pdf)
- Αναγνωστάκης, Η. & Λεοντσίνη, Μ. (2020). Γηγενείς και εισηγμένες ποικιλίες οπωροκηπευτικών και οσπρίων στο Βυζάντιο (κολοκύνθιον, ματζιτζάνιον, φασούλιν). Στο *5η Επιστημονική Συνάντηση για τις τοπικές ποικιλίες: «Αυτός ο κόσμος ο μικρός, ο μέγας»*, 11 Σεπτεμβρίου 2020, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών.
- (http://www.minagric.gr/images/events/5h_epistimoniki_sinantisi/1b_Anagnostakis_Leontsini_Topikes_Poikilies_220321.pdf)
- Αναγνωστόπουλος, Π. (1931). *Η Ελληνική ελαιοκομία*. Αθήνα: Τύποις «Λ.Θ. Λαμπρόπουλου».
- Αντωνιάδης, Ξ.Α. (1977). *Η Σκύρος στους περιηγητές και γεωγράφους (1400-1900)*. Αρχείο Ευβοϊκών Μελετών, Παράρτημα του ΚΑ Τόμου. Αθήνα: Εταιρεία Ευβοϊκών Μελετών.
- Bauhin, J. (1651). *Historia plantarum universalis*. Vol. 2, Yverdon, (στα Λατινικά). Δευτερογενής πηγή ή μέσω ψηφιοποιημένου υλικού; Π.χ.:

https://books.google.gr/books?id=yq-2Bt8KSXoC&printsec=frontcover&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false

Bar-Yosef, O, and Meadow R.H. (1995). The origins of agriculture in the Near East. Στο (Eds. T.D. Price and A.B. Gebauer) *Last hunters first farmers. New perspectives on the prehistoric transition to agriculture*, SAR Press, Santa Fe, New Mexico, pp. 39-94.

Βαλάμωτη Σ.Μ. (2009). *Η αρχαιοβοτανική έρευνα της διατροφής στην προϊστορική Ελλάδα*. Θεσσαλονίκη: University Studio Press.

Βάσσος, Κ. (1930, Απρίλιος-Ιούνιος). Τα Γεωπονικά. *Γεωργικόν Δελτίον*, Τεύχος Β', Υπουργείον Γεωργίας.

Bennett, E. (1968). *Report on wheat collection from Cyprus and Greece*. FAO

Berthold, R.M. (2010). *Η Ρόδος στην Ελληνιστική Εποχή* (μτφρ Σπύρος Συρόπουλος). Αθήνα: Εκδόσεις Παπαζήση.

Braudel, F. (2014). *Γραμματική των Πολιτισμών*. Μορφωτικό Ίδρυμα Εθνικής Τράπεζας, 8^η Ανατύπωση, Αθήνα. Μετάφραση: *Grammaire de scivilisations*. Flammarion, Collection Champs, Paris 1993. Μήπως είναι μεταφραση του Άρη Αλεξάκη;

Γεννάδιος, Π. (1914). *Λεξικόν φυτολογικόν: Περιλαμβάνον τα ονόματα, την ιθαγένειαν και τον βίον υπερδεκασχιλίων φυτών, εν οίς και τα λόγω χρησιμότητος ή κόσμου καλλιεργούμενα, των οποίων περιγράφονται και η ιστορία, η καλλιέργεια, τα προϊόντα και αι νόσοι*. Αθήνα: Τυπογραφείο Παρασκευά Λεωνή.

Γεωργακόπουλος, Ν. (1904). Αι εδώδιμοι ελαίαι. Εν Αθήναις. Εκ του τυπογραφείου «Νομικής» Λ.Χ. Βεργιανίτου. Γεωργακόπουλος Αλέξανδρος ή κάτι άλλο;

Δροσινού, Ι., Θανόπουλος Ρ., Μπεμπέλη Π., Οικονόμου Α., Παπά Ε. (2014). *Έκθεση Προόδου Β' Παραδοτέου Καταγραφή και συλλογή τοπικών ποικιλιών σε χωριά και οικισμούς πέντε τέως Δήμων της Μεσσηνίας*. Εργαστήριο Βελτίωσης Φυτών και Γεωργικού Πειραματισμού Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, 124.

https://www.cvf.gr/files/3_actions/research-files/GPA/Report%20B.pdf

Douma, C., Koutis, K., Thanopoulos, R., Tsigou, R., Galanidis, A., & Bebeli, P. (2016, October 10). Diversity of agricultural plants on Lesbos Island (Northeast Aegean, Greece) with emphasis on fruit trees. *Scientia Horticulturae*, 65–84. <https://doi.org/10.1016/j.scienta.2016.07.009>

- Hayden, B. (1995). A new overview of domestication. Στο T.D. Price και A.B. Gebauer (Επιμ.), *Last hunters first farmers. New perspectives on the prehistoric transition to agriculture*, New Mexico: School of American Research Press, 273-299.
- Hopf, M. (1986). Archeological evidence of the spread and use of some members of the Leguminosae family. Στο C. Barigozzi (Επιμ.) *The origin and domestication of cultivated plants*. Elsevier, 35-60.
- Ζουμπουλάκης, Σ. (2018). *Στ' αμπέλια*. Αθήνα: Εκδόσεις Πόλις.
- Ζιώγας, Β. (2021). Η καλλιέργεια και εμπορία λεμονιών στην Ελλάδα. Γεωργία-Κτηνοτροφία, 2021: 2
- Θανόπουλος, Ρ. (2019). *Έκθεση σχετικά με τη συλλογή φυτογενετικών πόρων στην Ελλάδα στη διάρκεια της γερμανικής Κατοχής*. Αθήνα.
- Θανόπουλος, Ρ. & Μπεμπέλη, Π. (2019). *Η αλληλεπίδραση περιβάλλοντος - γεωργού - διατροφής στην δημιουργία και χρήση των τοπικών και γηγενών ποικιλιών*. Τριπτόλεμος 45: 12-15.
- Θανόπουλος, Ρ., Μπινιάρη, Αικ., Χατζηχαρίσης, Ι., Ροβίθη, Αικ., Μπεμπέλη, Π. & (2016). *Οι τοπικές και γηγενείς ποικιλίες της Σκύρου*. Δήμος Σκύρου.
- Θανόπουλος, Ρ., Γρηγοροπούλου, Δ., Σφακιανού, Δ. & Μπεμπέλη, Π. (2020). Άφκος Λήμνου. Στο Μπεμπέλη Π. και Θανόπουλο Ρ. (Επιμ.) *Ο φυτικός πλούτος της Λήμνου. Πηγή ενημερίας για την τοπική κοινωνία*. Αθήνα: MedINA.
- Θανόπουλος Ρ., Γρηγοροπούλου Δ., Σφακιανού Δ. & Μπεμπέλη Π. (2020). Λαφύρι ή λαφύρ' Λήμνου. Στο Μπεμπέλη Π. και Θανόπουλο Ρ. (Επιμ.) *Ο φυτικός πλούτος της Λήμνου. Πηγή ενημερίας για την τοπική κοινωνία*. Αθήνα: MedINA.
- Θανόπουλος Ρ., Γρηγοροπούλου Δ., Σφακιανού Δ., & Μπεμπέλη Π. (2020). Σαμ (Σουσάμι) Λήμνου. Στο Μπεμπέλη Π. και Θανόπουλο Ρ. (Επιμ.) *Ο φυτικός πλούτος της Λήμνου. Πηγή ενημερίας για την τοπική κοινωνία*. Αθήνα: MedINA,.
- Θανόπουλος Ρ. Σφακιανού Δ. & Μπεμπέλη Π. (2020). Φούλια Λήμνου. Στο Μπεμπέλη Π. και Θανόπουλο Ρ. (Επιμ.) *Ο φυτικός πλούτος της Λήμνου. Πηγή ενημερίας για την τοπική κοινωνία*. Αθήνα: MedINA.
- Iorizzo, M., Douglas, A., Senalik, Ellison, S. L., Grzebelus, D., Cavagnaro P.F., Allender C., Brunet J., Spooner D.M., van Deynze, A. & Simon, P.W. (2013). *Genetic Structure and Domestication of Carrot (Daucus carota subsp. sativus) (Apiaceae)*. Amer. J. of Bot. 100: 930–938. <https://doi.org/10.3732/ajb.1300055>
- Kislev, M.E. (1989). Origins of the cultivation of *Lathyrus sativus* and *L.cicera* (Fabaceae). *Economic Botany*. vol. 43, pp. 262–270. <https://doi.org/10.1007/BF02859868>

- Knüpfner, H. (2010). Plant genetic resources from Greece preserved in the German Genebank in Gatersleben, with emphasis on Hans Stubbe's Balkan collections in 1941-1942. Στο *12ο Συνεδριο της Ελληνικής Επιστημονικής Εταιρείας Γενετικής Βελτίωσης Φυτών*, 8-10 Οκτωβρίου 2008 (σσ. 16-29).
- Κοκολιός, Β. (1948). Καλλιεργούμεναι ποικιλίαι σιτηρών στην Ελλάδα. *Γεωργικόν Δελτίον*, 3η περίοδος, 2: 36-52 με 11 πίνακες. Υπουργείο Γεωργίας.
- Κοκολιός, Β. (1959). *Αι καλλιεργούμεναι ποικιλίαι σίτου εν Ελλάδι*. Αρ. Δελτίου 3/1959. Θεσσαλονίκη: Υπουργείον Γεωργίας, Ινστιτούτον Καλλιτερεύσεως Φυτών.
- Kondyli, F. (2008). Late Byzantine rural sites in the Northern Aegean: their archaeology and distribution patterns. PhD Thesis, University of Birmingham.
- Κορρέ-Ζωγράφου Κ. (2010). *Άνθρωποι και παραδοσιακά επαγγέλματα στο Αιγαίο, Τόμος III*. Αθήνα: Ίδρυμα Μείζονος Ελληνισμού (ΙΜΕ).
- Kostelenos, G. (2017). *The origin and domestication of the olive tree*. Embryo Publications.
- Κουκουλές, Φ. (1952). *Βυζαντινών Βίος και Πολιτισμός*. Αθήνα: Παπαζήσης.
- Κουτής Κ., Θανόπουλος Ρ. & Π. Μπεμπέλη (2012). Έκθεση για την καταγραφή και συλλογή τοπικών ποικιλιών καλλιεργουμένων φυτών της Λέσβου στα πλαίσια του προγράμματος AGRISLES. Στο Ρ. Τσίγγου (Επιμ.), *Τοπικές ποικιλίες της Λέσβου: Παρόν ή και μέλλον* (σσ. 70-141). Περιφερειακό Ταμείο Ανάπτυξης Β. Αιγαίου.
- Κριμπάς, Β. (1943). *Ελληνική Αμπελογραφία*, τ. 1, Υπουργείο Γεωργίας, Αθήνα.
- Κριμπάς, Β.Δ. (1943). Ο οίνος και αι ποικιλίαι αμπέλου Μαλβάζια. Ανάτυπον εκ της τριακονταπενταετηρίδος του καθηγητού Ν. Κρητικού (1907-1942), 2, *Επιστημονικαί πραγματεΐαι*, 14, 112-144.
- Κριμπάς, Β. (1944). *Ελληνική Αμπελογραφία*, τ. 2, Υπουργείο Γεωργίας, Αθήνα.
- Krimbas, V., (1947). Le vin et les cepages Malvoisie, *Bulletin de l'OIV*, 193, 23-54.
- Κριμπάς, Β. (1949). *Ελληνική Αμπελογραφία*, τ. 3, Αθήνα: Υπουργείο Γεωργίας,
- Kyriakopoulou, O. G., Koen P.A., Pelgrom T.B., Karapanos I., Bebeli P.J., & Passam H. C. (2014). Genetic and morphological diversity of okra (*Abelmoschus esculentus* [L.] Moench.) genotypes and their possible relationships, with particular reference to Greek landraces. *Scientia Horticulturae*, 171, 58-70.
- Κωστελένος, Γ. (2011). *Στοιχεία Ελαιοκομίας. Ιστορία, περιγραφή και γεωγραφική κατανομή των ποικιλιών ελιάς στην Ελλάδα*. Έκδοση Α', Γαλατάς Τροιζήνας.

- Ladizinsky, G. (1998). *Plant evolution under domestication*. Springer Dordrecht. <https://doi.org/10.1007/978-94-011-4429-2>.
- Laghetti, G., Pignone G., Cifarelli S., Hammer, K. & Skoula M. (2008). Collecting crop genetic resources in the Mediterranean agricultural islands: Crete (Greece). *Plant Genetic Resources Newsletter*, 154, 59-65.
- Larsen, C. S., Knüsel C. J., Haddow S. D., Pilloud M. A., Milella M., Sadvari J.W., Pearson, J., Ruff, C. B., Garofalo, E.M., Bocaage, E., Betz, B.J., Dori, I., & Glencross, B. (2019). Bioarchaeology of Neolithic Çatalhöyük reveals fundamental transitions in health, mobility, and lifestyle in early farmers. *PNAS*, 116 (26), 12615-12623, <https://doi.org/10.1073/pnas.1904345116>
- Lazaridi, E., G. Ntatsi, D., Savvas, P. J., & Bebeli (2015). Analysis of diversity and population structure in cowpea *Vigna unguiculata* (L.) Walp. landraces. International Symposium on Protein Crops V Meeting (4/5/2015-7/5/2015), Pontevedra, Spain. Έλεγχος σε: Τίτλος, συγγραφείς, περισταση, δημοσίευση.
- Lazaridi, E., Ntatsi G., Savvas, D., & Bebeli, P. J. (2016). Diversity in cowpea (*Vigna unguiculata* (L.) Walp.) local populations from Greece. Genetic Resources and Crop Evolution. <https://doi.org/10.1007/s10722-016-0452-6>.
- Li L-F, Wang H-Y, Zhang C, Wang X-F, Shi F-X, et al. (2013). Origins and Domestication of Cultivated Banana Inferred from Chloroplast and Nuclear Genes. *PLoS ONE*, 8 (11), e80502. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0080502>
- Livanios, I., Lazaridi E., & Bebeli P.J. (2017). Assessment of phenotypic diversity in bitter vetch (*Vicia ervilia* (L.) Willd.) populations. *Genet Resour Crop Evol*, 65, 355-371. <https://doi.org/10.1007/s10722-017-0539-8>
- Λογοθέτης, Β.Χ. (1970). *Η εξέλιξις της αμπέλου και της αμπελουργίας εις την Ελλάδα κατά τα αρχαιολογικά ευρήματα της περιοχής*. Θεσσαλονίκη.
- Loskutov, I. G. (2020). Vavilov Institute (VIR): historical aspects of international cooperation for plant genetic resources. *Genet Resour Crop Evol*, 67, 2237–2253 <https://doi.org/10.1007/s10722-020-00979-4>
- Λουκόπουλος, Δ. (1938). *Γεωργικά της Ρούμελης*. Αθήνα: Βιβλιοπωλείον Ι. Ν. Σιδέρη.
- Μακρής Ν. (2014). *Λαογραφικά Ολύμπου Καρπάθου. Θέματα υλικού και κοινωνικού βίου*. Πειραιάς: Κέντρο Καρπαθιακών Ερευνών.

- Μηλιαράκης, Α. (1884). *Υπομνήματα Περιγραφικά των Κυκλάδων Νήσων*. Αμοργός. Αθήνα: Τυπογραφείο των Αδελφών Περρή.
- Molon, G. (1906). *Ampelografia*. U. Hoepli, Milano. Μηπως δευτερογενής πηγη:
- Μπελίτσος, Θ. (1997). *Η Λήμνος και τα χωριά της (Ιστορικές πληροφορίες)*. Αθήνα.
- Myles, S., Boyko, A.R., Owens, C.L., Brown, P.J., Grassi, F., Aradhya, M. K., Prins, B., Reynolds, A., Chia, J. M., Ware, D., Bustamante, C. D., & Buckler, E.S. (2011). Genetic structure and domestication history of the grape, *Proceedings of the National Academy of Sciences*, 108(9), 3530-3535. <https://doi.org/10.1073/pnas.1009363108>
- Negrul, A.M. (1938). Evolution of cultivated forms of grapes, *Comptes Rendus (Doklady). Académie Scienses USSR*, 18. 585-588.
- Negrul, A.M. (1946). Origin of cultivated grapevine and its classification. In the *Ampelografia of USSR*, Vol. I. Eds Baranoc, A., Kai, Y.F., Lazarevski, M.A., Negrul, A.M., Palibin, T.V. & Prosmoserdov, N.N., Moscow I, 159-216 (in Russian). Δεν βρηκα στοιχεια
- Νταβίδης, Ο. (1981). *Στοιχεία Ειδικής Οπωροκομίας: μηλοειδή, πυρηνόκαρπα, λοιπά καρποφόρα εκτός ακροδρύων*. Τομος Α΄. Αθήνα. Το βρισκω εκδ.1977
- Οικονόμου, Α. (2011). Η πολιτισμική διάσταση των τοπικών ποικιλιών. Σε αναζήτηση της ταυτότητας ενός τοπικού διατροφικού πολιτισμού στη νεότερη ελληνική περίοδο. Στο *1η Επιστημονική Συνάντηση για τις τοπικές ποικιλίες: Τοπικές ποικιλίες - παρελθόν, παρόν και μέλλον στην Ελλάδα*, 21 Οκτωβρίου 2011. Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών.
- Οικονόμου, Α. (2014). Μεσσηνία η Καλλίκαρπος. Η πολιτισμική διάσταση των τοπικών φυτικών ποικιλιών στη μεσσηνιακή Μάνη. Στο: *Έκθεση Προόδου Γ΄ Παραδοτέου Καταγραφή και συλλογή τοπικών ποικιλιών σε χωριά και οικισμούς πέντε τέως Δήμων της Μεσσηνίας, Γ.Π.Α.* https://www.cvf.gr/files/3_actions/research-files/GPA/Report%20C.pdf
- Ολύμπιος, Χ. (2019). *Η Τεχνική της Καλλιέργειας των Υπαίθριων Κηπευτικών*. Αθήνα: Εκδόσεις Σταμούλη.
- Παπαγεωργίου, Π. (1919). *Συμβολή εις την Ελληνική Σιτηρογραφία*. Σίτος. Αθήνα: Γεωργική Εταιρεία.
- Παπαδάκης, Ι. (1929). Ελληνικοί τύποι σίτων. *Επιστημονικόν Δελτίον*, Αρ.1, (σ.58). Ειδικός Σταθμός Καλλιτερεύσεως Φυτών εν Θεσσαλονίκη, Θεσσαλονίκη.
- Παρασκευόπουλος, Κ.Π. (χ.ε.). *Ο Ελληνικός καπνός (Καλλιέργεια-Επεξεργασία)*. Αθήνα: Εκδοτική Εταιρεία Ιω. Καμπανάς Α.Ε.

- Πάνου, Δ. (1961). *Ο Ελληνικός φασόλος*. Ινστιτούτο Έρευνας Κτηνοτροφικών Φυτών. Θεσσαλονίκη: Αγροτικές Συνεταιριστικές Εκδόσεις.
- Πέρδικα, Α.Ν. (1940). *Σκύρος. Εντυπώσεις και περιγραφαί: Ιστορικά και λαογραφικά σημειώματα - Ηθη και έθιμα - Μνημεία του λόγου του λαού*. Τόμος 1. Αθήνα: Πυρσός Α.Ε.
- Pergolotti, F.B. (1342) (;) *La Praticadella Mercurata*. Evans A. (ed.) *The Mediaeval Academy of America*, Publication No. 24, 1936, Cambridge, Massachusetts.
- Πέρδικα, Α.Ν. (1943). *Μνημεία του λόγου του λαού. Σκύρος*. Τομος 2. Αθήνα: Αετός Α.Ε.
- Πολυμέρου - Καμηλάκη, Α. (2003). Η ελιά και το λάδι από την αρχαιότητα έως σήμερα. Στο Αικατερίνη Πολυμέρου - Καμηλάκη (Επιστ. υπεύθ. Εκδ.), *Διεθνές Συνέδριο, Μέγαρο Ακαδημίας Αθηνών*, 1-2 Οκτωβρίου 1999. Αθήνα.
- Πολυμέρου - Καμηλάκη Α. (2003). Η ελιά και το λάδι στον χώρο και τον χρόνο. Στο Αικατερίνη Πολυμέρου-Καμηλάκη (Επιμ.) *Πρακτικά Συμποσίου, Πρέβεζα*, 24-26 Οκτωβρίου 2000.
- Polyzos, N., Papasotiropoulos, V., Lamari, F.N., Petropoulos, S.A, & Bebeli P.J. (2019). Phenotypic characterization and quality traits of Greek garlic (*Allium sativum* L.) germplasm cultivated at two different locations. *Genet Resour Crop Evol*, 66, 1671–1689. <https://doi.org/10.1007/s10722-019-00831-4>
- Pelt, J.M., Mazoyer, M., Monod, Th., & Girardon, J. (2000). *Η ωραιότερη ιστορία των φυτών* (Έφη Κορομηλά, Μετ.). Εκδόσεις Κριτική.
- Polignano, G., Celli, D. & Theulakis, E. (1979). Report to a collection mission to the Peloponnisos region of Greece (June-July 1979). IBPGR/80/26
- Price, T. & Gebauer, A.B. (1995). New perspectives on the transition to agriculture. Στο *Last hunters first farmers. New perspectives on the prehistoric transition to agriculture* (σσ. 3-19). School of American Research Press.
- Renfrew, C. & Bahn, P. (2001). *Αρχαιολογία. Θεωρίες, μεθοδολογία και πρακτικές εφαρμογές*. Αθήνα: Ινστιτούτο του Βιβλίου Α. Καρδαμίτσα.
- Ράλλη, Π., Ζαμανίδης, Π., Κοκκαλιάρη, Δ., Ντούλης Α., Κάτσαρης, Π., Μπλαδενόπουλος, Κ., Ευγενίδης, Γ., Δρογούδη, Π., Σωτηρόπουλος, Θ., Καζαντζής, Κ., Σταυρόπουλος, Ν., Μπλέτσος, Φ., Κοτρότσης, Κ., Ρούσκας, Δ., & Ακρίβος, Ι. (2011). Ο ρόλος της Τράπεζας Γενετικού Υλικού και άλλων ερευνητικών ιδρυμάτων στη διατήρηση των ντόπιων ποικιλιών. Στο *1η Επιστημονική Συνάντηση για τις τοπικές ποικιλίες, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών* <http://www.minagric.gr/index.php/el/events-gr/epistimonikes-synantiseis-gia-tis-topikes-kai-gigeneis-poikilies/9498-1h-epist-syn-poik>

- Σαρακωμένος, Δ. (1920). *Η Ελληνική ελαία. Τόμος Ι, Μέρος Α΄. Η Κερκυραϊκή ελαία*. Αθήνα: Τύποις «Π. Δ. Σακελλαρίου».
- Σαρακωμένος, Δ. (1930). *Η Ελληνική ελαία. Τόμος ΙΙ, Το έλαιον*. Αθήνα: Τύποις «Πυρσού» Α.Ε.
- Σέττας, Ν. (1963). *Η Αγροτική Ανάπτυξις της Ευβοίας*. Αθήναι.
- Spiegel-Roy, P. (1986). Domestication of fruit trees. Στο C. Barigozzi (ed.) *The origin and domestication of cultivated plants* (pp. 201-211). Amsterdam: Elsevier.
- Σταυρακάκη, Μ. & Σταυρακάκης, Μ. (2018). *Κρητική Αμπελογραφία*. Αθήνα: Εκδόσεις Τροπή.
- Stavrakaki, M. & Biniari, K. (2017). Study of the genetic variability of grapevine cultivar Liatiko (*Vitis vinifera* L.) using the ampelographic description and molecular method SSR. *Vegetos* 30:3. <http://dx.doi.org/10.5958/2229-4473.2017.00157.4>
- Stavrakaki, M. & Biniari, K. (2016). Genotyping and Phenotyping of the Potential Clones, Biotypes and Variants of Grapevine Cultivar Korinthiaki Staphis (*Vitis vinifera* L.). *Journal of Agricultural Science*, 8. <http://dx.doi.org/10.5539/jas.v8n3p127>
- Stavrakaki, M. & Biniari, K. (2016). Genotyping and phenotyping of twenty old traditional Greek grapevine varieties (*Vitis vinifera* L.) from Eastern and Western Greece. *Scientia Horticulturae*, 209, 86–95. <https://doi.org/10.1016/j.scienta.2016.06.021>
- Σταυρακάκης, Ε. (2010). *Αμπελογραφία*. Αθήνα: Εκδόσεις Τροπή.
- Σταυρακάκης, Μ. (2013). *Αμπελουργία*. Καλλιθέα: Εκδόσεις Τροπή.
- Stavropoulos, N., Gogkas, D. Chatziathanassiou, A., Zagilis, E., Drakopoulos, G., Paitaridou, D., Trigasp., Thanopoulos, R., Koutsomitros, S., Perdikaris, A., Lourida, B. & Alesta, A. (2006). *Greece: Second Country Report concerning the state on plant genetic resources for food and agriculture*. Hellenic Democracy, Athens: Ministry of Rural Development and Food.
- Σταυρόπουλος, Ν., Σαμαράς Σ. & Ματθαίου Α. (2008). *Τελική Έκθεση Προόδου Φυσικού και Οικονομικού Αντικειμένου Περιόδου 2004-2008*. ΕΘ.Ι.ΑΓ.Ε. - Κ.ΓΕ.Β.Ε. Τράπεζα Γενετικού Υλικού, Θεσσαλονίκη.

- Staub, J., López-Sesé, A. & Fanourakis, N. (2004). Diversity among melon landraces (*Cucumis melo* L.) from Greece and their genetic relationships with other melon germplasm of diverse origins. *Euphytica*, 136, 151–166.
- Ταλλέλης, Δ. (1958). Πληθυσμοί αραβοσίτου καλλιεργούμενοι εν Ελλάδι καθαράί σειραί απομονωθείσαι εκ τούτων απλά και διπλά υβρίδια παραχθέντα από τας σειράς ταύτας [Μη δημοσιευμένη διδακτορική διατριβή]. Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών.
- Terzopoulos, P.J., Kaltsikes, P.J. & Bebeli, P.J. (2003). Collection, evaluation and classification of Greek populations of faba bean (*Vicia faba* L.). *Genetic Resources and Crop Evolution*, 50, 373–381.
- Terzopoulos, P.J., Kaltsikes, P.J. & Bebeli, P.J. (2008). Determining the sources of heterogeneity in Greek faba bean local populations. *Field Crops Research*, 105, 124–130.
- Terzopoulos, P.J. & Bebeli, P.J. (2008). DNA and morphological diversity of selected Greek tomato (*Solanum lycopersicum* L.) landraces. *Scientia Horticulturae*, 116, 354–361.
- Terzopoulos, P.J. & Bebeli, P.J. (2010). Phenotypic diversity in Greek tomato (*Solanum lycopersicum* L.) landraces. *Scientia Horticulturae*, 126, 138–144.
- Thomas, K., Thanopoulos R., Knüpffer, H. & Bebeli, P. J. (2012). Plant genetic resources of Lemnos (Greece), an isolated island in the Northern Aegean Sea, with emphasis on landraces. *Genet Resour Crop Evol*, 59, 1417–1440.
- Thomas, K., Thanopoulos R., Knüpffer H. & Bebeli P.J. (2013). Plant genetic resources in a touristic island: the case of Lefkada (Ionian Islands, Greece). *Genet Resour Crop Evol*, 60, 2431–2455.
- Zamanis, A., Efthimiadis, P. & Stauroopoulos, N. (1981). Collection and documentation of crop germplasm in Chalkidiki. Scientific Bulletin No 1, (Greek Gene Bank, Salonica. ??)
- Zamanis A., Efthimiadis, P. and Samaras S. 1982. Collection and documentation of crop germplasm in the Pieria and Thessaly. Scientific Bulletin No 2, Greek Gene Bank, Salonica.
- Zamanis, A., Efthimiadis P. and Samaras S. 1983. Collection and documentation of crop germplasm in the East Aegean Greek Islands. Scientific Bulletin No 3, Greek Gene Bank, Salonica.
- Zohary, D. (1986). The origin and early spread of agriculture in the Old World. Στο: C. Barigozzi (ed.) *The origin and domestication of cultivated plants* (σσ. 3–20). Amsterdam: Elsevier.
- Χατζηχαρίσης, Ι. (2015). Ο πλούτος των τοπικών ποικιλιών οπωροφόρων, ελιάς και ακρόδρυων. 3η Επιστημονική Συνάντηση για τις τοπικές και γηγενείς ποικιλίες: Οπωροκηπευτικά, άμπελος και

- Vavilov, N. I. (1926). *Studies on the origin of cultivated plants*. Bulletin, 1. Leningrad: Bulletin of Applied Botany and Plant Breeding.
- Villa, T.C.C., Maxted, N., Scholten, M., & Ford-Lloyd, B. (2005). Defining and identifying crop landraces. *Plant Genetic Resources*, 3(3), 373-384. <https://doi.org/10.1079/PGR200591>
- Vouillamoz, J. F., McGovern, P.E., Ergul, A., Söylemezoglu, G., Tevzadze, G., Meredith, C.P., & Grando, M.S. (2006). Genetic characterization and relationships of traditional grape cultivars from Transcaucasia and Anatolia. *Plant Genet. Re.*, 4, 144-158.
- Vishnyakova, M., Θανόπουλος, Ρ., Μπεμπέλη, Π. & Ozerskaya, T. (2017). Συλλογή τοπικών ποικιλιών και άγριων συγγενών καλλιεργούμενων ειδών του Ν. Vavilov στην Ελλάδα το 1926. 4^η Επιστημονική Συνάντηση για τις τοπικές και γηγενείς ποικιλίες: Τοπικές ποικιλίες-τοπικοί πολιτισμοί-τοπικές οικονομίες: Στην περίοδο της κρίσης. 10 Μαρτίου 2017, ΓΠΑ, Αθήνα. <http://www.minagric.gr/images/events/4th-scientific-consortium/vishnyakova-thanop-mpempeli-4hepsin-1hsyn-new.pdf>.

10. Συμπληρωματικά Τεκμήρια

α. Κείμενα (πηγές, αρχειακά τεκμήρια κτλ.)

β. Χάρτες

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

DVD 2ης, 3ης, 4ης και 5ης Επιστημονικής Συνάντησης για τις τοπικές και γηγενείς ποικιλίες

δ. Διαδικτυακές πηγές (υπερσύνδεσμοι)⁹

http://www.minagric.gr/gpa/gpa_index.htm

11. Στοιχεία συντάκτη του Δελτίου

⁹ Παρατίθενται υπερσύνδεσμοι διαδικτυακών τόπων στους οποίους μπορεί κανείς να ανατρέξει για επιπλέον τεκμηρίωση του στοιχείου.

α. Όνομα Συντάκτη/-ών: Ροίκος Θανόπουλος¹, Πηνελόπη Μπεμπέλη², Αικατερίνη Μπινιάρη³, Παρθενόπη Ράλλη⁴, Σταυρακάκη Μαριτίνα⁵ και Δέσποινα Μπούζα⁶.

β. Ιδιότητα Συντάκτη/-ών:

¹Δρ. Γεωπόνος, Τμήμα Γεωργικών Εκμεταλλεύσεων του ΓΠΑ, αποσπασμένος στο Ινστιτούτο Γενετικής Βελτίωσης & Φυτογενετικών Πόρων ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ,

²Καθηγήτρια ΓΠΑ,

³Αναπληρώτρια καθηγήτρια ΓΠΑ,

⁴Εντεταλμένη Ερευνήτρια, Ινστιτούτο Γενετικής Βελτίωσης & Φυτογενετικών Πόρων ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ,

⁵Επίκουρης καθηγήτρια ΓΠ.,

⁶Ε.ΔΙ.Π., ΓΠΑ.

γ. Τόπος και Ημερομηνία Σύνταξης του Δελτίου:

Αθήνα και Θεσσαλονίκη, 1/12/2020 και 20/11/2021

12. Τελευταία συμπλήρωση/επικαιροποίηση του Δελτίου

Παράρτημα 1 - Ορισμοί

Τοπική ποικιλία:

Μια τοπική ποικιλία αποτελεί έναν δυναμικό πληθυσμό με ιστορική προέλευση, διακριτή ταυτότητα που στερείται επιστημονικής βελτιωτικής παρέμβασης, όπως επίσης είναι συχνά

γενετικά ποικιλόμορφη, έχει τοπική προσαρμοστικότητα και συνδέεται με παραδοσιακά συστήματα καλλιέργειας (Camacho Villa et al., 2005).

Καλλιεργούμενη ποικιλία αμπέλου:

Πληθυσμός ατόμων που προήλθαν από αγενή πολλαπλασιασμό από περισσότερα του ενός μητρικά φυτά-κλώνους. Εξαιτίας της πολυκλωνικής φύσης τους οι καλλιεργούμενες ποικιλίες αμπέλου παρουσιάζουν γενετική και φαινοτυπική παραλλακτικότητα. (Σταυρακάκης 2013)

Τοπική ποικιλία οπωροφόρου:

Τοπική ποικιλία οπωροφόρου χαρακτηρίζεται μια ποικιλία που καλλιεργείται σε κάποια περιοχή, πολλαπλασιάστηκε αγενώς, έχει ιστορική προέλευση, ευδιάκριτη ταυτότητα, σταθερό γενότυπο, στερείται επίσημης γενετικής βελτίωσης, προσαρμόζεται τοπικά και σχετίζεται με τα παραδοσιακά συστήματα καλλιέργειας (Χατζηχαρίσης, 2015).

Αβιοτικό περιβάλλον: Το αποτελούν παράγοντες, όπως το έδαφος (ιδιότητες εδάφους) και το κλίμα.

Αγενές πολλαπλασιαστικό υλικό: Οποιοδήποτε τμήμα του φυτού που μπορεί να αναπαραγάγει το φυτό από το οποίο αποκόπτεται. Τέτοια τμήματα είναι έρποντα στελέχη (στόλωνες ή ριζώματα), βολβοί, κόνδυλοι, μοσχεύματα.

Αγενής πολλαπλασιασμός: Ο αγενής ή βλαστητικός τρόπος αναπαραγωγής περιλαμβάνει τη χρήση οποιουδήποτε βλαστητικού τμήματος του φυτού για πολλαπλασιασμό, πρόκειται δηλαδή για την αναπαραγωγή νέων φυτών χωρίς τη συμμετοχή των γαμετών.

Αμολυτή: Η παραγωγική μονάδα στο μακρό κλάδεμα καρποφορίας της αμπέλου, που περιλαμβάνει περισσότερους από τέσσερις λανθάνοντες οφθαλμούς.

Απλωταριά: Ιδιότυπο σχήμα μόρφωσης των πρέμνων (παραλλαγή κυπελλοειδών οιναμπέλων). Ο κορμός έρπει στο έδαφος και λαμβάνει μεγάλες διαστάσεις με συνεχείς διακλαδώσεις, στη μορφή ενός χαμωτού στρωτού, στο ξηροθερμικό κλίμα των νησιών.

Βιολογική δέσμευση του ατμοσφαιρικού αζώτου: Η δέσμευση του αζώτου της ατμόσφαιρας από βακτήρια της ομάδας ριζόβιο (*Rhizobium*), τα οποία εγκαθίστανται στα ριζικά τριχίδια των ψυχανθών και τροφοδοτούν το φυτό με άζωτο δημιουργώντας μια συμβιωτική σχέση,

Βιοτικό περιβάλλον: Οι οργανισμοί ενός συγκεκριμένου μικροπεριβάλλοντος, από τα μικρόβια, τη χλωρίδα μέχρι την πανίδα (π.χ. έντομα, ορνιθοπανίδα, θηλαστικά).

Βλαστικότητα: Η ικανότητα βλάστησης γύρης, σπερμάτων (σπόρων).

Γενετικό δυναμικό: Η δυνατότητα που έχει μια ποικιλία για απόδοση ή/και συμπεριφορά που οφείλεται στο σύνολο του γενετικού της υλικού και όχι στο περιβάλλον στο οποίο καλλιεργείται.

Εμβολιασμός: Τεχνική που χρησιμοποιείται στη γεωργία (αμπέλια, δένδρα, κηπευτικά), κατά την οποία ενώνουμε μόνιμα μέρη από δύο διαφορετικά φυτά που ανήκουν σε διαφορετικά είδη.

Εξελικτικός μηχανισμός: Ο μηχανισμός που οδηγεί σε αλλαγές κατά τις οποίες νέες ζωντανές μορφές εμφανίζονται σε πολύ μεγάλες χρονικές περιόδους.

Κλώνος: Σύνολο ατόμων που προέρχονται από αγενή πολλαπλασιασμό από ένα και μόνο ένα μητρικό φυτό αμπέλου και έχουν τον ίδιο γονότυπο.

Καταβολάδα: Μέθοδος αγενούς πολλαπλασιασμού αμπέλου, όπου τμήμα κληματίδας (σπανιότερα βλαστού) τοποθετείται στο έδαφος για ριζοβόληση, πριν από τη αποκοπή της από το μητρικό φυτό.

Κλάδεμα καρποφορίας: Χειμωνιάτικο κλάδεμα που προσδιορίζει το ύψος της παραγωγής (με βάση τον αριθμό των λανθανόντων οφθαλμών που διατηρούνται), καθώς και την ισορροπία μεταξύ βλάστησης και καρποφορίας.

Μόσχευμα: Τμήμα κληματίδας ή βλαστού που φέρει τουλάχιστον έναν οφθαλμό και, κάτω από κατάλληλες συνθήκες μπορεί να αναπαραγάγει πιστά το μητρικό φυτό.

Σύστημα μόρφωσης: Είναι η κατάλληλη μορφή, η διάταξη των σκελετικών στοιχείων και του φυλλώματος των πρέμνων στον χώρο, μέσω κατάλληλων ενεργειών.

Όσπρια: Τα είδη των ψυχανθών που οι σπόροι τους χρησιμοποιούνται στην ανθρώπινη διατροφή, π.χ. κουκιά, μπιζέλια ρεβίθια.

Οφθαλμός: Εξειδικευμένο όργανο που αποτελείται από μεριστωματικό ιστό και καθορισμένη οντογένεση και μορφογένεση που δίνει: βλαστό που φέρει ταξιανθίες (μεικτός οφθαλμός) ή φυλλοφόρο βλαστό ή μόνο άνθη (απλός οφθαλμός).

Πολλαπλασιαστικό υλικό αμπέλου: Ξυλοποιημένα μοσχεύματα που χρησιμοποιούνται στον αγενή πολλαπλασιασμό αμπέλου.

Πρέμνο: Το φυτό της αμπέλου, στην καλλιεργούμενη μορφή με το κατάλληλο κλάδεμα μόρφωσης και καρποφορίας.

Τυφλός οφθαλμός: Λανθάνων οφθαλμός της βάσης της κληματίδας, που σε αρκετές ποικιλίες αμπέλου είναι γόνιμος.

Terroir: Είναι το σύνολο των αλληλεπιδράσεων μεταξύ των βασικών συνιστωσών ενός οικοσυστήματος σε δεδομένη περιοχή, δηλαδή το κλίμα, το έδαφος, η ποικιλία, το υποκείμενο

αμπέλου, ο αμπελουργός και η αμπελοκομική τεχνική, όπως διαμορφώνεται διαχρονικά σε συγκεκριμένες οικονομικές και κοινωνικές συνθήκες.

Φυλλική επιφάνεια: Το σύνολο των βλαστών και των φύλλων τους, καθώς και ο τρόπος διάταξής τους στον χώρο, επί του πρέμνου.

Ψυχανθές: Ομάδα φυτών με χαρακτηριστικό άνθος που προσομοιάζει με πεταλούδα (ψυχή) π.χ. φακή, φασόλι, τριφύλλι.

Παράρτημα 2 - Πίνακες

Πίνακας 1.

Ενδεικτική παράθεση ονομάτων τοπικών και γηγενών ποικιλιών, της γεωγραφικής περιοχής καλλιέργειας και των φορέων που τις διαχειρίζονται (διαβάζεται οριζόντια).

Περιοχή	Φορέας	Γεωργικό είδος	Επιστημονικό όνομα	Χρήση
Σκύρος	Δήμος	Πίσε Κουρακάτσι Κριθάρι Αμπελος	<i>Lathyrus ochrus</i> <i>Pisum Sativum</i> <i>Hordeum vulgare</i> <i>Vitis vinifera</i> subsp. <i>sativa</i>	Εδώδιμο: φάβα Ζωοτροφή Ζωοτροφή Οίνος
Βοιωτία	Συνεταιρισμός Εταιρεία ΓΠΑ	Κρεμμύδι Θεσπιών Δίκοκκος σίτος	<i>Allium cepa</i> var. <i>cepa</i> <i>Triticum dicoccum</i>	Εδώδιμο Εδώδιμο
Σχοινούσα	Καλλιεργητές	Κατσούνι	<i>Pisum Sativum</i>	Εδώδιμο

Αμοργός	Συνεταιρισμός Καλλιεργητές Καλλιεργητές Καλλιεργητές	Κατσούνι Άμπελος Ροδιά Τριανταφυλλιά- Δαμασκηνή	<i>Pisum Sativum</i> <i>Vitis vinifera</i> subsp. <i>sativa</i> <i>Punica granatum</i> <i>Rosa centifolia</i>	Εδώδιμο: φάβα Οίνος Εδώδιμο Εδώδιμο (γλυκό)
Σαντορίνη	Συνεταιρισμός Συνεταιρισμός Συνεταιρισμός/οι- νοποιοί	Αρακάς Τοματάκι Άμπελος	<i>Lathyrus clymenum</i> <i>Solanum lycopersicum</i> <i>Vitis vinifera</i> subsp. <i>sativa</i>	Εδώδιμο: φάβα Εδώδιμο: Πελτές Οίνος
Λήμνος	Συνεταιρισμός Καλλιεργητές Συνεταιρισμός/οι- νοποιοί	Κριθάρι Άφκος Ασπρομύτικο Σουσάμι Άμπελος	<i>Hordeum vulgare</i> <i>Lathyrus ochrus</i> <i>Vigna unguiculata</i> subsp. <i>unguiculata</i> <i>Sesamum indicum</i> <i>Vitis vinifera</i> subsp. <i>sativa</i>	Ζωοτροφή Εδώδιμο: φάβα Εδώδιμο Εδώδιμο Οίνος
Αττική	Συνεταιρισμοί Καλλιεργητές	Άμπελος Συκιά	<i>Vitis vinifera</i> subsp. <i>sativa</i> <i>Ficus carica</i>	Οίνος Εδώδιμο
Φλώρινα	Πελεκάνος Καλλιεργητές	Φασόλια Πρεσπών Πιπεριά Φλωρίνης	<i>Phaseolus vulgaris</i> <i>Capsicum annuum</i>	Εδώδιμο Εδώδιμο
Κορίνθια	Ομάδα Παραγωγών Καλλιεργητές	Φάβα Φενεού Ροδιά Ερμιόνης	<i>Lathyrus sativus</i> <i>Punica granatum</i>	Εδώδιμο: φάβα Εδώδιμο
Κάρπαθος	Καλλιεργητές	Αρακουένι Γλυκουένι Ξετρίχια Συκιά Άμπελός	<i>Lathyrus clymenum</i> <i>Pisum Sativum</i> <i>Lathyrus ochrus</i> <i>Ficus carica</i> <i>Vitis vinifera</i> subsp. <i>sativa</i>	Εδώδιμο: φάβα Εδώδιμο: φάβα Εδώδιμο: φάβα Εδώδιμο Οίνος
Εύρος	Συνεταιρισμός Καλλιεργητές	Σκόρδο Βύσσας Πεπόνι-Χρυσή κεφαλή	<i>Allium sativum</i> var. <i>sativum</i> <i>Cucumismelo</i>	Εδώδιμο Εδώδιμο
Νάουσα	Συνεταιρισμός	Άμπελος	<i>Vitis vinifera</i> subsp. <i>sativa</i>	Οίνος
Μεσσηνία	Συνεταιρισμός Καλλιεργητές Συνεταιρισμοί Καλλιεργητές	Σύκα-ξηρά Κουκιά Ελιά	<i>Ficus carica</i> <i>Vicia faba</i> <i>Olea europea</i> subsp. <i>Europea</i> var. <i>europea</i>	Εδώδιμο Εδώδιμο Εδώδιμο
Χαλκιδική	Καλλιεργητές	Ελιά	-/-	Εδώδιμο
Φωκίδα	Καλλιεργητές	Ελιά	-/-	Εδώδιμο
Λέσβος	Συνεταιρισμός	Ελιά	-/-	Εδώδιμο
Χίος	Συνεταιρισμός Καλλιεργητές	Μαστίχα Ανυδρο ντοματάκι	<i>Pistacia lentiscus</i> var. <i>chia</i> <i>Solanum lycopersicum</i>	Ιατροφαρμα- κευτική, αρωματική Εδώδιμο
Σάμος	Συνεταιρισμός	Άμπελος	<i>Vitis vinifera</i> subsp. <i>sativa</i>	Οίνος
Αχαΐα	Καλλιεργητές	Τριανταφυλλιά Καλάβρυτα	<i>Rosa centifolia</i>	Εδώδιμο (γλυκό)
Αρκαδία	Καλλιεργητές	Σιτηρά	<i>Triticum durum</i> <i>Triticum aestivum</i>	Εδώδιμο Εδώδιμο

		Κριθάρι	<i>Hordeum vulgare</i>	Ζωοτροφή
Κόρινθος-Αχαΐα	Συνεταιρισμός	Άμπελος - Κορινθ. Σταφίδα	<i>Vitis vinifera</i> subsp. <i>sativa</i>	Εδώδιμο
Εύβοια	Συνεταιρισμός	Σύκα-ξηρά	<i>Ficus carica</i>	Εδώδιμο
Άνδρος	Καλλιεργητές	Φασόλι-μελιτζανί Τομάτα Αμμολόχου Άμπελος	<i>Phaseolus vulgaris</i> <i>Solanum lycopersicum</i> <i>Vitis vinifera</i> subsp. <i>sativa</i>	Εδώδιμο Εδώδιμο Οίνος
Αργολίδα	Συνεταιρισμός	Αγκινάρα Ιρίων	<i>Cynarascolymus</i>	Εδώδιμο
Κεφαλονιά	Συνεταιρισμός/οι νοποιοί	Άμπελος	<i>Vitis vinifera</i> subsp. <i>sativa</i>	Οίνος
Κάσος	Καλλιεργητές	Γλυκάδι Ασπρικουά	<i>Pisum Sativum</i> <i>Lathyrus ochrus</i>	Εδώδιμο: φάβα Εδώδιμο: φάβα
Βόρεια Ελλάδα	Ένωση Αγροτών Βιοκαλλιεργητών Βόρειας Ελλάδας	Κηπευτικά-Πεπόνι Τομάτα	<i>Cucumismelo</i> <i>Solanum lycopersicum</i>	Εδώδιμο Εδώδιμο

Πίνακας 2.

Κατάλογος τοπικών και γηγενών της αμπέλου, *Vitis vinifera* L. subsp. *sativa* με βάση τους Σταυρακάκη (1982), Σταυρακάκη (2010) και Σταυρακάκη και Σταυρακάκη (2018)

Όνομα ποικιλίας	Παραλλαγή	Χρώμα ράγας	Χρήση	Όνομα ποικιλίας	Παραλλαγή	Χρώμα ράγας	Χρήση
Αγιωργίτικο		Έγχρωμη	Οιν. ¹	Μαύρο Μεσινικόλα		Έγχρωμη	Οιν.
Αηδάνι λευκό		Λευκή	Οιν.	Μαυροδάφνη		Έγχρωμη	Οιν.
Αηδάνι μαύρο		Έγχρωμη	Οιν.		Ρενιώ	Έγχρωμη	Οιν.
Αθήρι		Λευκή	Οιν.	Μαυροτράγα νο		Έγχρωμη	Οιν.
Αθήρι μαύρο		Έγχρωμη	Οιν.	Μπατίκι		Λευκή	Οιν.
Ακομινάτο		Έγχρωμη	Οιν., Επ. ²	Μελισσάκι		Λευκή	Οιν.
Ακίκι		Λευκή	Επ.	Μπελγέρι		Λευκή	Οιν.
Ασύρτικο		Λευκή	Οιν.	Μονεμβασιά		Λευκή	Οιν.
Αυγουσιτιάτης		Έγχρωμη	Οιν.	Μοσχάτο Αλεξανδρείας		Λευκή	Οιν., Επ. Στ.
Αχλάδι		Έγχρωμη	Επ.	Μοσχάτο λευκό		Λευκή	Οιν.
Βαλαίτης		Έγχρωμη	Οιν.	Μοσχάτο Σπίνας/Μάζα		Λευκή	Οιν.

				ς			
Βερτζαμί		Έγχρωμη	Οιν.	Μοσχοφίλε- ρο		Έγχρωμη	Οιν.
Βιδιανό		Λευκή	Οιν.		Ασπροφίλ- ερο	Έγχρωμη	Οιν.
Βιλάνα		Λευκή	Οιν.		Ξανθοφί- λερο	Έγχρωμη	Οιν.
Βοϊδομάτης		Έγχρωμη	Οιν.	Μυγδάλι		Λευκή	Οιν.
Γαϊδουριά		Λευκή	Οιν.	Νεγκόσκα		Έγχρωμη	Οιν.
Γέμηρα		Έγχρωμη	Οιν.	Ντεμπίνα		Λευκή	Οιν.
Γουστολίδι		Λευκή	Οιν.	Ξινόμαυρο		Έγχρωμη	Οιν.
Δαφνί		Λευκή	Οιν.	Πετραχλάδι		Έγχρωμη	Οιν., Επ.
Δαφνάτο		Λευκή	Οιν.	Πλατάνι		Λευκή	Οιν.
Δερματάς		Λευκή	Οιν.	Πλυτό		Λευκή	Οιν.
Διμηνίτης		Έγχρωμη	Οιν.	Ραζακί		Λευκή	Επ.
Εφτάκοιλο		Έγχρωμη	Επ.	Ροδίτης		Έγχρωμη	Οιν.
Ζουμιάτικο		Λευκή	Οιν., Επ.	Ρομπόλα		Λευκή	Οιν.
Θράψα		Έγχρωμη	Οιν.	Ρωμαίικο		Έγχρωμη	Οιν.
Θραψαθήρι		Λευκή	Οιν.	Σαββατιανό		Λευκή	Οιν.
Κατσανό		Λευκή	Οιν.	Σιδερίτης		Έγχρωμη	Επ.
Κορινθιακή σταφίδα		Έγχρωμη	Στ. ³	Σκλάβα		Λευκή	Οιν.
Κοτσιφάλι		Έγχρωμη	Οιν.	Σουλτανίνα		Λευκή	Στ.
Κρυστάλλι		Λευκή	Επ.	Συρίκι		Έγχρωμη	Επ., Οιν.
Κυδωνίτσα		Λευκή	Οιν.	Ταχτάς		Λευκή	Οιν.
Λαγόρθη		Λευκή	Οιν.	Τσαρδάνα		Έγχρωμη	Οιν.
Λαδικινό		Έγχρωμη	Οιν.	Τσιλορές		Λευκή	Οιν.
Λημιό		Έγχρωμη	Οιν.	Φιλέρι Αττικής		Έγχρωμη	Οιν., Επ.
Λημιώνα		Έγχρωμη	Οιν.	Φράουλα		Έγχρωμη	Επ.
Λιάτικο		Έγχρωμη	Οιν.	Φωκιανό	Μαύρο	Έγχρωμη	Οιν., Επ., Στ.
Μαλαγουζιά		Λευκή	Οιν.		Κοκκινέλι	Έγχρωμη	Οιν.
Μανδηλαριά		Έγχρωμη	Οιν.				

¹Οινοποιήσιμη ποικιλία, ²Επιτραπέζια ποικιλία, ³Σταφίδα

Πίνακας 3.

Ελληνικές τοπικές και γηγενείς ποικιλίες ελιάς, *Olea europea* subsp. *Europea* var. *Europea* (με βάση τον Κωστελένο, 2011)

Μικρόκαρπες (29)		Μεσόκαρπες (34)		Αδρόκαρπες (16)	
Ονομασία	Περιοχή καταγωγής	Ονομασία	Περιοχή καταγωγής	Ονομασία	Περιοχή καταγωγής
Αρίκομπι	Κορινθία	Αγουρομάνακο	Αρκαδία, Αργολίδα, Κορινθία	Αετονυχιά	Αρκαδία, Σπέτσες

Ασπρολιά καλλωπιστική	Κέρκυρα, Λακωνία	Αδραμυτινή	Λέσβος	Αμυγδαλολιά	Αττική, Βοιωτία, Φωκίδα
Θιακή	Ιθάκη	Ασπρολιά Αλεξανδρούπολης	Έβρος	Αρβανιτολιά Σερρών	Σέρρες
Θιακήπλεξιδένια	Ιθάκη	Ασπρολιά Λευκάδας	Λευκάδα	Ασπρολιά Χαλκιδικής	Χαλκιδική
Κορφολιά Κεφαλληνίας	Κεφαλονιά	Βαλανολιά	Λέσβος	Βασιλικάδα	Αν. Στερεά Ελλάδα
Κορωνέικη	Πελοπόννησος, Κρήτη	Βρασταμινή	Χαλκιδική	Βρώσιμη Αττικής	Αττική
Κουτσουρελιά	Β. Πελοπόννησος, Αιτωλοακαρνανία	Γαλατσάνικη	Χαλκιδική	Γαϊδουρολιά	Αρκαδία, Μεσσηνία, Βοιωτία. Εύβοια
Λιανολιά Κερκύρας	Κέρκυρα, παράλια Ηπείρου	Γκούμες Σερρών	Σέρρες	Δαφνολιά Χαλκιδικής	Χαλκιδική
Λιανομάνακο Τύρου	Τύρος Αρκαδίας	Γκρατζουνιέρα	Αρκαδία	Καλαμών	Μεσσηνία, Λακωνία, Ηλεία
Μανιάτικη	Μάνη	Γλυκομάνακο	Αργολίδα, Αρκαδία	Καρολιά Λέσβου	Λέσβος
Μαστοειδής η κοινή	Πελοπόννησος, Κρήτη	Δαφνολιά Αιγαίου	Κυκλάδες, Χίος, Σάμος	Καρυδολιά Γ.Π.Α.	Βοιωτία, Φωκίδα
Μαστοειδής η μεγαλόκαρπη	Λακωνία	Θασίτικη	Θάσος	Καρυδολιά Χαλκιδικής	Χαλκιδική
Μαστοειδής Ν.Κ. Γκίκας	Αρκαδία	Θρουμπολιά	Εύβοια, Κυκλάδες, Κρήτη, Αν. Αιγαίο, Κύθηρα	Κολυμπάδα	Αττική, Τήνος
Ματολιά	Ηλεία	Καλοκαιρίδα	Κέρκυρα	Κονσερβολιά	Στερεά Ελλάδα, Αν. Θεσσαλία
Μαυρολιά Λευκάδας	Λευκάδα	Καλολιά-Κορακολιά	Αρκαδία	Στρογγυλολιά	Χαλκιδική
Μαυρολιά Μεσσηνίας	Μεσσηνία	Καρολιά Ρόδου (;)	Ρόδος	ΨαρολιάΙσταίας	Εύβοια
Μοθωνιά Αιγιαλείας	Αχαΐα	Καρυδολιά-Ντόπια Σπετσών	Σπέτσες		
Μποτσικολιά	Ηλεία	Καρυδολιά-Ντόπια	Αργολίδα		

		Τροιζήνας	(νομός Πειραιά)		
Μπρατσέρα Κορινθίας	Κορινθία	Κλωνάρες Κορωπίου	Αττική		
Μπρουτσολιά	Αρκαδία	Κοθρείκη	Αν. Στερεά Ελλάδα, Αργολίδα, Αρκαδία		
Ντόπια Ατσίχολου	Αρκαδία, Ηλεία	Κολυρέικη	Ηλεία		
Ντόπια Ζακύνθου	Ζάκυνθος	Λαδολιά Λέσβου	Λέσβος		
Ντόπια Κεφαλληνίας	Κεφαλονιά	Λευκολιά Σερρών	Σέρρες		
Πιτσουνολιά Ζακύνθου	Ζάκυνθος	Μαρώνειας	Έβρος, Ροδόπη, Σαμοθράκη		
Πλεξιδολιά Λευκάδας	Λευκάδα	Μαυρολιά Σερρών	Σέρρες		
Ραχάτη Ι.Υ.Ε.Χ.	Αχαΐα, Αιτωλοακαρνανία	Μεγάρων	Αν. Στερεά Ελλάδα, Αργολίδα, Αρκαδία		
«Ρωμέικη» Αμαλιάδας	Ηλεία	Μωραϊτική	Φωκίδα		
Σμερτολιά	Λακωνία	Ντόπια Βεροίας	Βέροια		
Τραγολιά	Μεσσηνία	Ντόπια Πιερίας	Πιερία		
		Πετρολιά Σερρών	Σέρρες		
		Πικρολιά	Κέρκυρα		
		Πιτσαδέικη	Κόρινθος		
		Τσακώνικη	Αρκαδία		
		Χονδρολιά Ηγουμενίτσας	Κέρκυρα, Θεσπρωτία		

Πίνακας 4.

Ελληνικές ποικιλίες συκιάς, *Ficus carica* (Ράλλη κ.ά. 2011)

Όνομα ποικιλία	Γεωγραφική προέλευση	Όνομα ποικιλία	Γεωγραφική προέλευση
Καλαμών ή τσαπελοσυκιά	Μεσσηνία	Πρασινόσυκα Λέσβου	Μυτιλήνη
Καλαματιανά Ιστιαίας	Εύβοια	Λέσβου με μεγάλο μίσχο	Μυτιλήνη
Βαλοσυκιά Ανδρούσας	Μεσσηνία	Αϊδινιά	Μυτιλήνη
Λευκά μεγάλα Ανδρούσης	Ανδρούσα Μεσσηνίας	Ορμαθοσυκιά	Πελοπόννησος
Βασιλικά μαύρα	Μεσόγεια Αττικής	Μαύρη δίφορη	Πελοπόννησος
Βασιλικά μελισσί ή άσπρα	Μεσόγεια Αττικής	Λιβανό	Ελλάδα
Κύμης	Κύμη Ευβοίας	Μπουκνιά	Ελλάδα
Μακροκοτσανάτα	Ιστιαία Ευβοίας	Σμυρναϊκή	Σμύρνη-Μυτιλήνη
Πολίτικα Λέσβου	Μυτιλήνη	Καστανόσυκα Αρνάς Γυθείου	Γύθειο
Περκούλια	Μυτιλήνη	Στραβόλαιμου	Πεταλίδι Μεσσηνίας

Πίνακας 5.

Ελληνικές ποικιλίες/πληθυσμοί ροδιάς *Punica granatum*

(προσωρινά στοιχεία Ρ. Θανόπουλου με βάση τις τοπικές ονομασίες και τη γεωγραφική προέλευση της ζωντανής συλλογής του ΓΠΑ στο αγρόκτημα Σπάτων, και Ράλλη κ.ά., 2011)

Όνομα ποικιλία	Γεωγραφική προέλευση	Όνομα ποικιλία	Γεωγραφική προέλευση
Δοσόροδα	Αμοργός	Πετρόροδα	Τραχύ Σκύρου
Καπελίτικα	Τραχύ Σκύρου	Πολίτικα	Φύλια Λέσβου
Καντινέρια	Λαρδιά Άνδρου	Ρόδι Ερμιόνης	Άργος
Λεφάνια	Σκάλα Πολυχνίτου Λέσβου	Ρόδι Αλμπασάνι	Ημαθία (Ράλλη κ.ά. 2011)
Λεφάνια	Λαρδιά Άνδρου	Ρόδι Καμπάδι	Ημαθία (Ράλλη κ.ά. 2011)
Μαυρόροδο	Λαρδιά Άνδρου		

Πίνακας 6.

Ποικιλίες ελληνικού σίτου (Triticum) σύμφωνα με τον Παπαδάκη (1929)

Επιστημονική ονομασία	Τύπος	Κοινό όνομα	Επιστημονική ονομασία	Τύπος	Κοινό όνομα
<i>T. monococcum</i>	<i>vulgare</i>	Καπλουτζάς	<i>T. durum</i>	<i>provinciale</i>	Μαυρόσταρο Κεφαλληνίας
<i>T. polonicum</i>	<i>nigrobarbatum</i>	Λεβέντης			Μαυρόσταρο Θράκης
<i>T. durum</i>	<i>leucurum</i>	Ρουσιάς		<i>obscurum</i>	Μαυρόσταρο Αδάνων
		Μονολόγι			Μαυρόσταρο Ίλάρων
		Ασπρόσταχυς		<i>coerulescens</i>	Μαυρόσταρο Ρωμανού
		Γυαλιστερή Φλωρίτσα			Μαυρόσταρο Καρδίτσης
		Τουνούς	<i>T. turgidum</i>	<i>gentile</i>	Ασπρόσταρο Ίωαννίνων
		Τσιπούρα			Ασπρόσταρο Κεφαλληνίας
	<i>affine</i>	Ασπρόσταρο Κατερίνης		<i>melanatherum</i>	Βαντάρκα
		Διμηνίτης Ρέθυμνου			Ασπρόσταρο Σκαλοχωρίου
		Τριμήνι		<i>nigrobarbatum</i>	Μαυραγάνι Βυτίνης
		Γρεμμενιά		<i>salomonis</i>	Ασπρόσταρο Πελοποννήσου
		Κοντούζι			Μαυραγάνι Λαγκαδά
	<i>leucomelan</i>	Αραιό Μαυραγάνι Κρήτης		<i>pseudosalomonis</i>	Κοκκινόσπορο Ασπρόσταρο Πελοποννήσου
		Μαυραγάνι Κρήτης			Μαυραγάνι Συμπαγές Κρήτης
	<i>reichenbachii</i>	Μαυραγάνι Αργολίδος		<i>speciosum</i>	Κοκκινόσταρο Ηπείρου
		Αργολαδάνων		<i>speciosissimum</i>	Ραψάνι
		Αράπικο			Μαυραγάνι Ιωαννίνων
	<i>melanopus</i>	Μαυραγάνι Αϊδινίου		<i>plinianum</i>	Τσομπάτο
		Καμπούρα		<i>mertensii</i>	Χονδρόσταρο
		Μαυραγάνι Σκαλοχωρίου		<i>mirabile</i>	Χνουδοτσομπάτο
	<i>africanum</i>	Κοκκινόσπορο Μαυραγάνι Κρήτης		<i>Rubroatrum</i>	Μαυροθήρης Χίου
	<i>hordeiforme</i>	Ψευτοντεβές		<i>pseudorubroatrum</i>	Μαυροθήρης Κρήτης
		Ζοχόβης	<i>T. aestivum</i>	<i>graecum</i>	Κατράνιτσα
		Ντεβές			Πάρου
		Ψευτοαρναούτι		<i>erythrospermum</i>	Αραιός Γκρινιάς
		Ροβάκι			Συμπαγής Γκρινιάς

		Πλατίτσα				Κιζελτζες
		Αρναούτι			<i>meridionale</i>	Μυκόνου
	<i>murciense</i>	Κοκκινόσταρο Κεφαλληνίας			<i>hostianum</i>	Σκυλοπετρίτης
		Κόκκινο Ροβάκι			<i>erythroleucon</i>	Ζουλίτσα Κοζάνης
		Κόκκινο Ψευδοαρναούτι			<i>ferrugineum</i>	Τσουγκριας
		Κόκκινο Αρναούτι			<i>albidum</i>	Ασπρος Τσιούλος
	<i>alexandrinum</i>	Μαυραγάνι Κεφαλλαδάνων				ΚουτρουλιαςΙωαννίνω ν
		ΜαυραγάνιΑδά νων				ΜαλακόςΣερρών
		ΜαυραγάνιΚεφ αλληνίας			<i>lutescens</i>	Κουτρουλιάς Τυρνάβου
	<i>apulicum</i>	Φλωρίτσα				Κουτερλίτσα Κατερίνης
		Κοκκινόσταρο Ρωμανού			<i>alborubrum</i>	Σιουτάρκα
	<i>niloticum</i>	Νιλότικον Κρήτης				Ινελή
		Τσιγγανάδων				

Πίνακας 7.

Ελληνικές τοπικές ποικιλίες καπνού, *Nicotiana tabacum*, σύμφωνα με τον Παρασκευόπουλο
(χωρίς έτος)

Τύπος	Ποικιλία	Τύπος		Ποικιλία	Τύπος	Ποικιλία
Μπασμάς	Μπασμάς Ξάνθης	Μυρωδάτα Σμύρνης		Μυρωδάτος Παλαιοκάστρου	Σαμψούς	Σαμψούς Κατερίνης
	Μπασμάς Μαχαλά			ΖίχνηΚαναλίων		Κοντούλα
	Μπασμάς Μακεδονίας	Καμπά- Κουλάκ		Καμπά-Κουλάκ ψηλόσωμος		Τραπεζούς
	Ζίχνα ή Σιρ Ντιλή			Καμπά-Κουλάκχαμηλόσωμος ή Πορροίων		Τικ Κουλάκ
Τσεμπέλι	Αγρινίου	Μαύρα*		Θεσσαλίας	Μαύρα*	Άργους κοντόσωμος
Μυρωδάτα Σμύρνης	Μυρωδάτος Σμύρνης			Άργους ψηλόσωμος		Μαύρος Λαμίας
	Βοϊδόγλωσσα	Μπασή- Μπαγλή		Προσωτσάνης		Μαύρος Κεσερλή
	Μυρωδάτος Θηβών			Μυρωδάτος Αγρινίου	Σαρί	Σαρί ή χρυσοκίτρινος

*Παρ' όλο ότι το όνομα του τύπου είναι το ίδιο πρόκειται για διαφορετικές ποικιλίες

Πίνακας 8.

Ποικιλίες φασολιού (*Phaseolus vulgaris*) στην Ελλάδα σύμφωνα με τον Πάνου (1961).

Επεξεργασία στοιχείων από τη Λαυρία Πρωτοπαπαδάκη

Ποικιλία	Νομός	Ποικιλία	Νομός
Εντόπιος Φασόλιος Ντόγιο παρδαλό Φλωρίνης	Φλώρινα	Λευκά Ερημοκάστρου Θηβών	Βοιωτία
Καρούλα ή Παπούδα Μοναστηρακίου Εδέσσης	Έδεσσα	Νεφρόσχημα Υπάτης	Φθιώτιδα
Νανοκλαροφάσουλα Ψαχνών Ευβοίας	Εύβοια	Κοντούλα άσπρα Ηλείας	Ηλεία
Κλωσάκι μεγάλο Σάμου	Σάμος	Εγχώριος Μήλου	Κυκλάδες
Ριζοφάσουλα Αργολίδος	Αργολίδα	Κλουνικιώτικα Αχαΐας	Αχαΐα
Χορός Δράμας	Δράμα	Ισώματος Αχαΐας	Αχαΐα
Κλαροφάσουλα Κορινθίας	Κορινθία	Γκουρέικα Κορίνθου	Κορινθία
Νανοφυή Γκούρας	Κορινθία	Παρακαλάμου Ιωαννίνων	Ιωάννινα
Ριζοφάσουλα Νεμέας Κορίνθου	Κορινθία	Εντόπιος Κακούρι Μαντινείας	Αρκαδία
Κουντουριδάτες Πάρου	Κυκλάδες	Ζαργάνια Αρναίας	Χαλκιδική
Καρόλα Πιερίας	Πιερία	Καρόλα Κορινού	Πιερία
Κοντούλα Αχαΐας	Αχαΐα	Βλάχικα Καστρακίου Καλαμπάκας	Τρίκαλα
Δουνέικα Ηλείας	Ηλεία	Ψιλά Πύλης	Τρίκαλα
Εντόπιος Ασμηνίου Ευβοίας	Εύβοια	Εντόπιος Δελβενακίου	Ιωάννινα
Ριζοφάσουλα Κορίνθου	Κορινθία	Εντόπιος αρ.1, Σερρών	Σέρρες
Εντόπιος Ιστιαιάς	Εύβοια	αρ. 1, Ημαθίας	Ημαθία
Εντόπιος Βελβενδού (1)	Κοζάνη	Εντόπιος Νεστάνης	Αρκαδία
Κοντούλα Αμαλιάδος	Ηλεία	Στρωτά αρ.1, Καρδίτσας	Καρδίτσα
Ερημοκάστρου Θηβών	Βοιωτία	Μακαρόνι Κίτρους	Κατερίνη
Κοντούλα Ηλείας	Ηλεία	Κλαροφάσουλα Κορίνθου	Κορινθία
Χορόζια Σερρών	Σέρρες	Περιοχής Σερρών	Σέρρες
Ημιγίγαντες λευκοί Λασηθίου	Λασηθί	Εντόπιος Ι.Κ.Φ. Θεσσαλονίκης	Θεσσαλονίκη
Εντόπιος λευκός Σάγκα Αρκαδίας	Αρκαδία	Λευκά ημινεφροειδή Ρεπετίστας Δουρούτης	Ιωάννινα
Καρόλα Λιτοχώρου	Πιερία	Κίτρινα Φτέρης	Φθιώτιδα
Λευκά Λεσιανών	Τρίκαλα	Μπομπόνια Φλωρίνης	Φλώρινα
Λευκά Νάνα Φθιώτιδος	Φθιώτιδα	Παππούδα Πιπεριές Αλμωπίας	Πέλλα
Καρούμπα λευκά Λαμίας Φθιώτιδος	Φθιώτιδα	Παπούδα Χονδρή, Άρνισα	Έδεσσα
Γίγαντες Λασηθίου	Λασηθί	Κλωσάκι μικρό Σάμου	Σάμος
Βελβενδού	Κοζάνη	Βανίλια ή Βασιλικά Άνδρου	Κυκλάδες
Νο. 1, Νεστάνης Αρκαδίας	Αρκαδία	Εντόπιος Αρέθουσα Λαγκαδά	Θεσσαλονίκη
Νάνα, Πιάνα Αρκαδίας	Αρκαδία	Εντόπιος Καλλιπιεύκη Λαρίσης	Λάρισα

Εντόπιος Φασίολος Κίτρου	Κατερίνη	Μπομπόνια Λευκών Φλωρίνης	Φλώρινα
Νάνα Φιλιατρών Τριφυλλίας	Μεσσηνία	Καρατζόβας Κορνοφωλιά Έβρου	Έβρος
Βιολέ κοινώς Φασουλάδες Δωδεκανήσου	Δωδεκάνησα	Μπαρμπούνια Μικροκλεισούρας	Γρεβενά
Καρκιζάδες	Άρτα	Στρογγυλοί Πρωτάνου	Ροδόπη
Εντόπιος Ιστιαίας	Εύβοια	Λευκοί Εντόπιοι Αχερουσίας	Πρέβεζα
Μπαρμπούνια Βελβενδού αναρριχώμενα	Κοζάνη	Ζαχαράτα Τρικάλων	Τρίκαλα
Μελιτζανιά Άνδρου	Κυκλάδες	Χανδρέλια αναρριχώμενα Ευρυτανίας	Ευρυτανία
Τεγέας Αρκαδίας	Αρκαδία	Μπομπόνια Πρεσπών	Φλώρινα
Εντόπιος Σάμου	Σάμος	Εντόπιος αρ. 3 Ορεστιάδος	Έβρος
Ευβοίας	Εύβοια	Εντόπιος αρ. 3 Μπομπόνι Πρεσπών	Φλώρινα
Σκοτεινώτικα Πιερίας	Πιερία	(Χρόνη Καραφλιά), Κλειδοναβίστης Κόνιτσα	Ιωάννινα
Κερτεζίτικα Δ.Γ. Αχαΐας	Αχαΐα	Παρδαλά Χαλκιδικής	Χαλκιδική
Εντόπιος Βελεστίνου	Μαγνησία	Σακαντίν Πρεβέζης	Πρέβεζα
Εντόπιος Βελβενδού (2)	Κοζάνη	Μπαρμπούνια Α.΄ Ασφάκα Ιωαννίνων	Ιωάννινα
Καρόλα Περιστάσεως Πιερίας	Πιερία	Μπαρμπούνια Α.΄ Δεκάρχου Ξάνθης	Ξάνθη
Στρωτά Μπεζούλας Καρδίτσης	Καρδίτσα	Μπαρμπούνια Α΄. Ρετούνη Ηλείας	Ηλεία
Λευκοί Φθιώτιδος	Φθιώτιδα	Ιστιαίας	Εύβοια
Κολοβά		Μπαρμπούνια Χρυσορράχης	Ιωάννινα
Λευκοί Νέας Σινασσούς Ιστιαίας Ευβοίας	Εύβοια	Ιστιαίας	Εύβοια
Εντόπιος αρ. 2 Ψάρι Κορινθίας	Κορινθία	Μπαρμπούνια μαύρα Μεσσήνης	Μεσσηνία
Αρ. Γ, Νάνα ορ. Κοιν. Άνω Κερασόβου Ευηνοχωρίου Αιτωλοακαρνανίας	Αιτωλοακαρνα- νία	Εντόπιος Απολλωνίας	Θεσσαλονίκη
Καρούλα Αριδαίας	Πέλλα	Ιστιαίας	Εύβοια
Μακρουλά Καστοριάς	Ιωάννινα	Μπαρμπούνια Μαυροπούλου	Ιωάννινα
Καρόλα Καστοριάς	Καστοριά	Κίτρινα Καναρινιά Ζακύνθου	Ζάκυνθος
Εντόπιος αρ. 2, Νεαπόλεως Βοΐου	Κοζάνη	Μπαρμπούνια Πρεβέζης	Πρέβεζα
ΜαυρομάτικηΚαρόλα Βεροίας	Βέρροια	Γοργόπη Κιλκίς	Κιλκίς
Μαυρομάτες Πάρου	Κυκλάδες	Στοπίου Πιερίας	Πιερία
Μαυρομάτες Πυργετού	Λάρισα	Πλατέος	Ημαθία
Εντόπιος αρ. 1, Χαλκιδικής	Χαλκιδική	Πτολεμαΐδος	Κοζάνη
Ανδριώτικα Αργολίδος	Αργολίδα	Πλόσκα μικρή Πτολεμαΐδος	Κοζάνη
Δαφίων Λέσβου	Λέσβος	Λόπια Ποταμίσια Ηλείας	Ηλεία
Εντόπιος καθιστά Τσαουλιά Μεσσήνης	Μεσσηνία	Εντόπιος Αρέσβη Λήμνου (σημ. μάλλον Λέσβου)	Λέσβος
Τσαουλιά αρ. 2, Γαστούνης	Ηλεία	Χορόζια Νέστου Καβάλας	Καβάλα

Τσαλί χαμηλό, Πτολεμαῖδος	Κοζάνη		Πλακίτσα Αιγινίου	Πιερία
Ψιλὰ Πλατέως Ημαθίας	Ημαθία		Αρ. 1 Γαλατά Κορινθίας	Κορινθία
Ντόπιο Λευκό Φλωρίνης	Φλώρινα		Δράμας	Δράμα
Αρχαγγέλου ή Όσιανης Εδέσσης	Έδεσσα		Εντόπιος Πτολεμαῖδος	Κοζάνη
Εντόπιος ή Τσαλί Βεροίας	Βέροια		Κέδρου Καρδίτσης	Καρδίτσα
Ημιγίγαντες Γιαννιτσών	Πέλλα		Εντόπιος αρ. 2 Σερρών	Σέρρες
Λευκά Χονδρά			Ντόγιοαρ. 4 Πρεσπών	Φλώρινα
Βρωξυλιά Σάμου	Σάμος		Κουφέτο Σάμου	Σάμος
Ντόπια Μαγγάνων Ξάνθης	Ξάνθη		Άνευρα άσπρα Σάμου	Σάμος
Οτουράκ Δεκάρχου Ξάνθης	Ξάνθη		Ροδακινιά Εδέσσης	Έδεσσα
Μετριόσπερμα λευκά Ορεστιάδος	Έβρος		Εντόπιος Βασιλικής Τρικάλων	Τρίκαλα
Ζαχολίτικα Κορινθίας	Κορινθία		Καλοχωρίου	Καστοριά
Μπαμπόνια Πρέσπας	Φλώρινα		Εντόπιος αρ. 3, Νεαπόλεως Βοΐου	Κοζάνη
Παύλιανης	Φθιώτιδα		Πλατιά Καρδίτσης	Καρδίτσα
Πλακωτά Θήρας	Κυκλάδες		Κλαδωτά Λόφου	Πιερία
Σειράς Θεσσαλονίκης	Θεσσαλονίκη		Πλόσκα μεγάλη Πτολεμαῖδος	Κοζάνη
Ψιλὰ Σαρή Σαμπάν	Καβάλα		Μεγάλο Πλακί Φλωρίνης	Φλώρινα
Ψιλὰ Καβάλας	Καβάλα		Νοστίμου Βοΐου	Κοζάνη
Γκούρα Πελοποννήσου	Κορινθία		Ανθηρού Βοΐου	Κοζάνη
Κάμπου Τήνου	Κυκλάδες		Σισανίου Βοΐου	Κοζάνη
Λούρου Πρεβέζης	Πρέβεζα		Εντόπιος Κρανιώνος Καστοριάς	Καστοριά
Μπαρμπούνια Παπίγκου Ιωαννίνων	Ιωάννινα		Εντόπιος Τοιχίου Καστοριάς	Καστοριά
Γκουρέικα Κορίνθου [βλ. και αρ.168]	Κορινθία		Κρυονερίτου Ιστιαίας	Εύβοια
Μικρόσπερμα Κορίνθου	Κορινθία		Λευκά μεγάλόσπερμα νεφροειδή Νέστου	Καβάλα και Ξάνθη
Ιστιαίας	Εύβοια		Μακρακώμης	Φθιώτιδα
Σειράς Καβάλας	Καβάλα		Χονδρά άσπρα Χαλκιδικής	Χαλκιδική
Πορροΐων Σερρών	Σέρρες		Ημιγίγαντες, ξηρά Μεγάλης Παναγιάς	Χαλκιδική
Μπαρμπούνα Αρναίας	Χαλκιδική		Ημιγίγαντες, ξηρά Παλαιοχωρίου	Χαλκιδική
Αμπελακίου βάλτου Αιτωλοακαρνανίας	Αιτωλοακαρνανία		Ελευθερουπόλεως Καβάλας	Καβάλα
Εντόπιος αρ. 1, Ξάνθης	Ξάνθη		Τύπου Κορυτσάς Δουρούτης	Ιωάννινα
Εντόπιος αρ. 2, Ξάνθης	Ξάνθη		Αναρριχώμενα Κρυονερίτου Ιστιαίας	Εύβοια
Εντόπιος αρ. 3, Ξάνθης	Ξάνθη		Λευκοί νεφροειδείς Κορίνθου	Κορινθία
αρ. 1, ΒουβοποτάμουΦαναρίου	Θεσπρωτία		Εντόπιος Βατόλακκος Γρεβενών	Γρεβενά
Διαβατού Ημαθίας	Ημαθία		Εντόπιος Σπηλαίου	Κοζάνης
Γίγαντες Βορρά Πρεβέζης	Πρέβεζα		Εντόπιος Ζαγοράς	Μαγνησία
Νάνοι Λούρου Πρεβέζης	Πρέβεζα		Ημίπλατα αναρριχώμενα Τρικάλων	Τρίκαλα

αρ. Δ' Κοιν. Άνω Κερασόβου Αιτωλοακαρνανίας	Αιτωλοακαρνανία	Εντόπιος Καλλιπεύκης	Λάρισα
Σειράς ορεινής περιοχής Άρτης	Άρτα	Βλαχιώτικα ή πεπλατυσμένα Δουρούτης	Ιωάννινα
Βουλγάρικα Γιαννιτσών	Πέλλα	Στεφάνης Πρεβέζης	Πρέβεζα
Κέρεβις Κομοτηνής	Κομοτηνή	Λευκοί Πύργου Ιθώμης	Καρδίτσα
Εντόπιος αρ. 1, Πρότυπον Κτήμα Ορεστιάδος	Έβρος	Λευκοί Πέτας Άρτης	Άρτα
Λευκοί Λασηθίου	Λασηθι	Πλατειά Δουσίκου Τρικάλων	Τρίκαλα
Φούφας αρ. 7, Πτολεμαΐδος	Κοζάνη	Λευκά Προδρόμου Τρικάλων	Τρίκαλα
Εντόπιος αρ. 3, Πωγωνίου Ιωαννίνων	Ιωάννινα	Ημιγίγαντες Ν. Καλλίστη Ροδόπης	Ροδόπη
Εντόπιος αρ. 2, Καβασιλών Κονίτης	Ιωάννινα	Αρ. 3, Ξάνθης	Ξάνθη
Εντόπιος αρ. 1, Μαζίου Κονίτης	Ιωάννινα	Αρ. 2, Ξάνθης	Ξάνθη
Τυχερού	Έβρος	Αρ. 3, Ημαθίας	Ημαθία
Π-2713 Ζαργάνια ΕΚΣΔΕΣ εκ καλ/ας Βυτίνης	Αρκαδία	Εντόπιος αρ. 2, Παρακαλάμου Ιωαννίνων	Ιωάννινα
Π-2796 Λευκά Κωμιακής Νάξου	Κυκλάδες	Π-2685, Γίγαντες Ευρυτανίας	Ευρυτανία
Εντόπιος αρ. 1, Σερρών	Σέρρες	Π-2704, Γίγαντες Νέστου	Καβάλα, Ξάνθη
Εντόπιος αρ. 1, Πρότυπον Κρατικό Κτήμα Χρυσούπολης	Καβάλα	Π-2706, Γίγαντες Πρεσπών	Φλώρινα
Εντόπιος Καρπάθου Δωδεκανήσου	Δωδεκάνησα	Π-2712, Ημιγίγαντες Βυτίνης	Αρκαδία
Λευκά αναρριχώμενα Αργολίδος	Αργολίδα	Αρ. 5, Μεγάλο Ημιγίγαντες Βυτίνης	Αρκαδία
Λευκά Μικρόσπερμα Ορεστιάδος	Έβρος	Νάνα Κορυνού	Πιερία
Αναρριχώμενα Γκούρας	Κορινθία	Μικρό Πλακί Φλωρίνης	Φλώρινα
Εντόπιος αρ. 2, Σέλιανης Σουλίου	Θεσπρωτία	Όρμας Αλμωπίας Εδέσσης	Έδεσσα
Παλαιομύλου Δωρίδος	Φωκίδα	Δασκίου Βερροίας	Βέροια
Παπούδα Αριδαίας Πέλλας	Πέλλα	«Σέρβικα» ή Χονδρά Βεροίας	Βέροια
αρ. 4, Ημαθίας	Ημαθία	Χαλάρας Καστοριάς	Καστοριά
Εντόπιος αρ. 1, Κατσικά	Ιωάννινα	Αναρριχώμενα «Σέρβικα» Ιστιαίας	Εύβοια
Λαβάρων Έβρου	Έβρος	Κάτω Νευροκοπίου	Δράμα
Ποταμίσι Λασιθίου	Λασιθι	Ζαχόλης περιοχής Περιγαλίου Κορινθίας	Κορινθία
Λευκά Λασιθίου	Λασιθι	Λευκοί αναρριχώμενοι Δράμας	Δράμα
Κοινοί Ευρυτανίας	Ευρυτανία	Πλακέ Θεσσαλονίκης	Θεσσαλονίκη
Ημιγίγαντες Κρύας Βρύσης	Πέλλα	Ημιγίγαντες ξηρά εκ Μ. Παναγίας Αρναίας	Χαλκιδική
αρ. Β', Φουσκωτά Νάνα Κοιν. Πεδινής Ευηνοχωρίου	Αιτωλοακαρνανία	Αναρριχώμενα Ασμηνίου	Εύβοια
Τσαουλιά Φιλιπιάδος	Πρέβεζα	Λόπια Μοναχητίου	Γρεβενά Κοζάνη

Πλακέ Καστοριάς	Καστοριά	Γίγαντες περιοχής Νέστου Καβάλας	Καβάλα
ΦΑ-66 Βυτίνης 1958, Επ. Λευκών Γιαννιτσών	Πέλλα	Βλαχιώτικα Ιωαννίνων	Ιωάννινα
Χονδρά Κατοχής Οργανισμός Λεσινίου Αιτωλοακαρνανίας	Αιτωλοακαρνανία	Μεγάλα Καλύβια	Τρίκαλα
Ψιλά Κατοχής Οργανισμός Λεσινίου Αιτωλοακαρνανίας	Αιτωλοακαρνανία	Μισολόπια Μοναχίου Γρεβενών	Γρεβενά
Φασίολος Καραφλιά Κλειδονιαβίστης	Ιωάννινα	Πλατειά Τρικάλων	Τρίκαλα
Μπαρμπούνια Χρυσόδουλης Ιωαννίνων	Ιωάννινα	Βιτολιάνκα Νεβόλιανης Αγιάς	Λάρισα
Νάνα Μπαρμπούνια Κίτρους	Κατερίνη	Ημιγίγαντες Αρναίας	Χαλκιδική
Φασουλάδες Δωδεκανήσου	Δωδεκάνησα	Ημίπλατα λευκά Μελίου Τρικάλων	Τρίκαλα
Εντόπιος Ιστιαίας Ευβοίας	Εύβοια	Ελεούσης	Ιωάννινα
Μπαρμπούνια αρ. 1, Γαστούνης Ηλείας	Ηλεία	Μηλοχωρίου	Κοζάνη
Π-2714, Μπαρμπούνια Βυτίνης Αρκαδίας	Αρκαδία	Λευκοί Σορωνοί Ρόδου	Δωδεκάνησα
Μπαρμπούνια Χαλκιδικής	Χαλκιδική	Νέον Άβατον	Ξάνθη
Μπαρμπούνια Παλαιοχωρίου Αρναίας	Χαλκιδική	Μεγαρχής Τρικάλων	Τρίκαλα
Μπαρμπούνια Δωδεκανήσου	Δωδεκάνησα	Λευκοί Πρεβέζης	Πρέβεζα
Αμερικάνικα άνευρα αρ. 3, Γαστούνης Ηλείας	Ηλεία	Λευκοί «Κοντοφάσουλα» Νέας Κερασούς	Πρέβεζα
Αιγινίου	Πιερία	Πολύσιτου Ξάνθης	Ξάνθη
Φασίολος Μπαρμπούνια Νάνα Βελβενδού	Κοζάνη	Αρ. Α΄. «Τσαλιά» κατοχής Κοινότητος Πεδινής Αιτωλοακαρνανίας	Αιτωλοακαρνανία
Κιτρινάκια στρωτά αρ. 4		Πλακέ μεγάλοι Φλωρίνης	Φλώρινα
Γκαζανά Λασιθίου	Λασιθί	Αρ. 1, Ξάνθης	Ξάνθη
Καρόλα Νάνα Βεροίας	Βέροια	Ξάνθης	Ξάνθη
Αμερικάνικα Βεροίας	Βέροια	Αρ. 2, Ορεστιάδος	Έβρος
Αμερικάνικα Γιαννιτσών	Πέλλα	Αναρριχόμενα Άνω Κερασόβου Εηνοχωρίου	Αιτωλοακαρνανία
Νάνα Ψαχνών Ευβοίας	Εύβοια	Εντόπιος αρ. 3, Παγγαίου Σερρών	Σέρρες
Εντόπιος Έλους Λακωνίας	Λακωνία	Αρ. 2, Ημαθίας	Ημαθία
Εντόπιος Σκούρα Λακωνίας	Λακωνία	Εντόπιος αρ. 1, Τρικάλων	Τρίκαλα
Λίμνης Ευβοίας	Εύβοια	ΦΑ-65 Βυτίνης, Εδπ. Λευκών Γιαννιτσών	Πέλλα
Βαμβακούλες Ιστιαίας Ευβοίας	Εύβοια	Π-2708, Ημιγίγαντες Λάσπης	Ευρυτανία
Εντόπιος Ευβοίας	Εύβοια	Εντόπιος αρ.2, Χρυσουπόλεως	Καβάλα
Μεγάλο Πλακί Φλωρίνης	Φλώρινα	Εντόπιος αρ. 1, Νεαπόλεως Βοΐου	Κοζάνη
Ντόγια Μακρουλό Φλωρίνης	Φλώρινα	Μικρό πλακί Πρεσπών Φλωρίνης	Φλώρινα

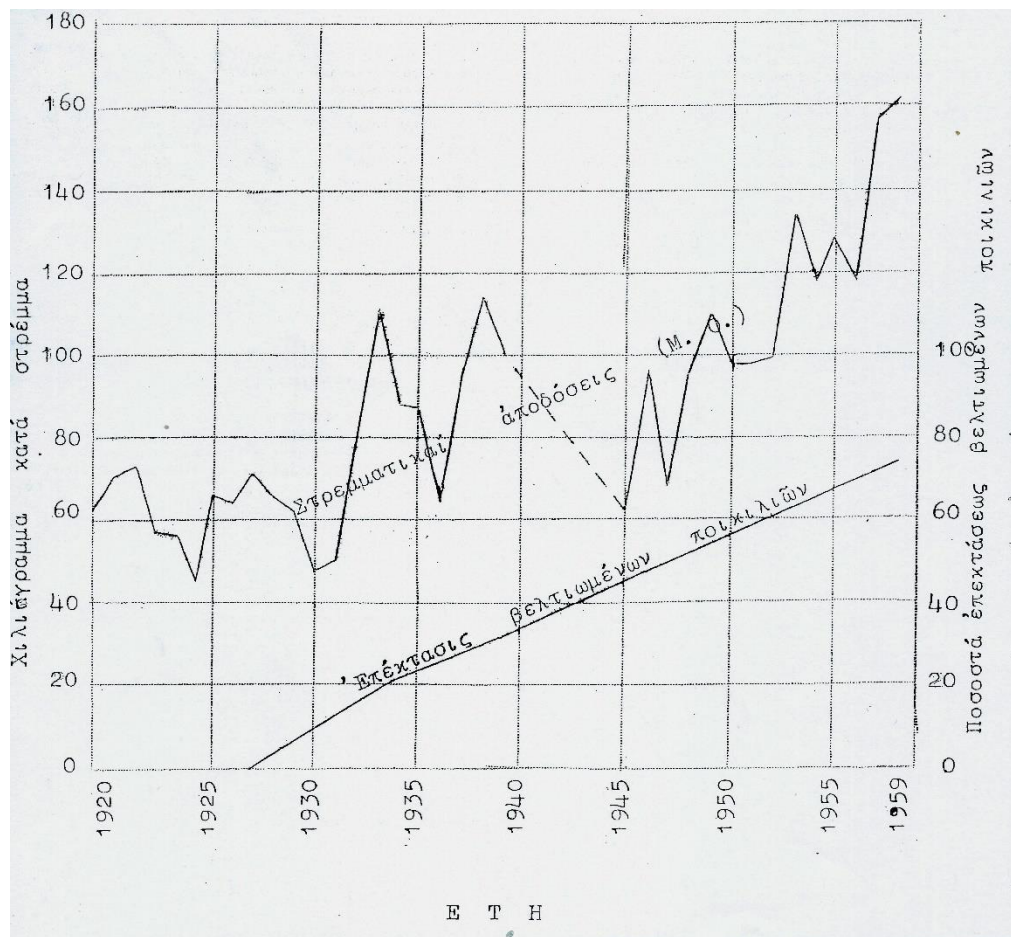
Πίνακας 9.

Τοπικές ποικιλίες φασολιών (*Vigna unguiculata*) με βάση την Lazaridi *et al.* (2016). Επιμέλεια πίνακα και παραχώρηση φωτογραφιών από την Ευσταθία Λαζαρίδη.

Κωδικός (από δημοσίευση (Lazaridi <i>et al.</i> , 2016))	Τοπική ποικιλία	Τοπική ονομασία (εφόσον υπάρχει)	Τοποθεσία συλλογής	Χαρακτηριστικές εικόνες της τοπικής ποικιλίας	Σχόλια
VG1	Ασπρομύτικο Λήμνου	Ασπρομύτικο	Αττική, Λήμνος		
					
VG4	Καφεμάτικο Μυκόνου	καφεμάτικο	Μαράθι, Μύκονος		

					
VG23			Λογοθετιάνικα, Κύθηρα		Παρατηρούνται διάφοροι μορφότυποι νωπών λοβών εντός του: πράσινοι, με μεταχρωματισμό και με έντονο μεταχρωματισμό
					
VG13			Αμονακλός, Άνδρος		Παρατηρούνται διάφοροι μορφότυποι σπόρων εντός: γκρι διάστικτοι, μαύροι, μαυρομάτικα
VG21			Παχυκάλαμος, Άρτα		Παρατηρούνται δύο υποείδη του μαυρομάτικου και καλλιεργείται ως μείγμα τους, δηλαδή τα υποείδη: <i>Vigna</i> <i>unguiculata</i> ssp. <i>unguiculata</i>

					Και του άνθος του είδους <i>Vigna</i> <i>unguiculata</i> ssp. <i>sesquipedalis</i>
					Μείγμα σπόρων



Σχεδιάγραμμα 1.

Εξέλιξη της έκτασης και της παραγωγής των βελτιωμένων ποικιλιών
από το 1927-1958 (Κοκολιός, 1959).