

# ΘΕΣΜΟΦΟΡΙΑ 2013 Η ΑΝΑΒΙΩΣΗ ΕΝΟΣ ΑΡΧΑΙΟΥ ΘΕΣΜΟΥ

## Φιλοσοφία & Πρόγραμμα Συνεδρίου



Τα Θεσμοφόρια - γιορτές της γης και της γονιμότητας προς τιμή της θεάς Δήμητρας, η οποία μυεί τους Αθηναίους στην καλλιέργεια της γης - προέρχονται από τη λέξη Θεσμός και συνδέουν τη γεωργία με την ανάπτυξη της κοινωνίας και τη δημιουργία θεσμών (νόμων).

Στόχος του Υπ.Α.Α.Τ. είναι να αναδειξει την άρρηκτη σχέση της Γεωργίας με τον Πολιτισμό, αυτή τη σχέση που δημιούργησε την Κοινωνία και συνέβαλε στην εξέλιξή της.

Τώρα, περισσότερο ίσως από ποτέ στο παρελθόν, έχουμε ανάγκη για την προβολή της εικόνας της χώρας μας. Μιας εικόνας όχι μονοδιάστατης, αλλά πολυδιάστατης και πολυποίκιλης, όπου η γη και οι καρποί της, οι άνθρωποι της παραγωγής, το πνεύμα της

καλλιέργειας του πολιτισμού, αλλά και η ίδια η εικόνα της Ελλάδας με τις μοναδικές ομορφιές της, αποτελούν έναν ελκυστικό τουριστικό προορισμό.

Σκοπός του θεσμού των Θεσμοφοριών είναι η σύνδεση του πρωτογενή τομέα με το δευτερογενή και τριτογενή τομέα της

παραγωγής και η ανάδειξη των τοπικών ποιοτικών αγροτικών προϊόντων. Οι επισκέπτες των Θεσμοφορίων θα έχουν την ευκαιρία να γνωρίσουν νέους τουριστικούς και γαστρονομικούς προορισμούς και να παρακολουθήσουν πολιτιστικές δράσεις που συνδέονται με τα τοπικά αγροτικά προϊόντα, την ιστορία τους και το ρόλο που διαδραματίζουν στην τοπική κοινωνία και παράδοση.

Ο Υπουργός Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, καθηγητής **Αθανάσιος Τσαυτάρης**, ανέπτυξε το θέμα **“Ο ρόλος της γεωργίας στην εξέλιξη της κοινωνίας και οι νέες προοπτικές”**.



Τα θέματα που σχετίζονται με τις εορτές των Θεσμοφορίων και την καλλιέργεια της γης στην αρχαία Αθήνα, αλλά και σε άλλες περιοχές της Ελλάδας όπου υπήρχαν Θεσμοφόρια (Κύθνος, Νάξος, Αμοργός, Δίον, Κόρινθος, κ.α.) είναι ποικίλα και πολυδιάστατα:

- Οι «απαρχές», δηλαδή η προσφορά των προϊόντων που έκαναν οι αρχαίοι Αθηναίοι από την πρώτη σοδειά στη θεά Δήμητρα.
- Το δώρο της Δήμητρας προς τους Αθηναίους όταν βρήκε την Κόρη της Περσεφόνη, δηλαδή η γνώση της καλλιέργειας της γης.
- Τα «ιερά χωράφια» - οι ιεροί άροτοι - από τα οποία συλλέγονταν οι σπόροι για την επόμενη χρονιά. Ένα από τα τρία «ιερά χωράφια» στην Αττική βρισκόταν στους πρόποδες της Ακρόπολης.

Σε αυτά και άλλα σχετικά θέματα αναφέρθηκε στην ομιλία της με τίτλο *“Θεσμοφόρια: Μύθος και Ιστορία”*, η αρχαιολόγος του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας, Δρ. **Χριστίνα Μητσοπούλου**.



Μέσα από τα κατάλοιπα των προϊστορικών καλλιεργειών αναγνωρίζουμε τη δυναμική σχέση των ανθρώπων με τις καλλιέργειές τους, τη μεταφορά των πολύτιμων σπόρων από γενιά σε γενιά και τη συμβολή τους στην ανάπτυξη των προϊστορικών κοινωνιών και αυτών που ακολούθησαν. Οι σπόροι της προϊστορίας, κλεισμένοι μέσα στις αρχαιολογικές αποθέσεις, μεταφέρουν ένα επίκαιρο μήνυμα στους σημερινούς επιστήμονες. Υπογραμμίζουν τον πολύτιμο ρόλο τους στην επιβίωση των ανθρωπίνων κοινωνιών του παρελθόντος και την υποχρέωση των σημερινών ανθρώπων και ειδικά όσων ασχολούνται με την επιστήμη της γεωργίας, να διασφαλίσουν σπόρους για τις γενιές που θα έρθουν. Με αυτόν τον τρόπο διατηρούν τις ποικιλίες και τη βιοποικιλότητα, που συνέβαλαν στη μακράιωνη πορεία του ανθρώπινου είδους στην περιοχή μας και στην ανάπτυξη του πολιτισμού.

Το θέμα αυτό ανέπτυξε η Επίκουρη καθηγήτρια Αρχαιολογίας του ΑΠΘ, **Σουλτάνα-Μαρία Βαλαμώτη**, στην ομιλία της με τίτλο *“Η Αρχή και η εξέλιξη της γεωργίας στην Ελλάδα μέσα από αρχαιοβοτανικά δεδομένα”*.



Τα ήθη και τα έθιμα γύρω από τα Θεσμοφόρια έχουν περάσει από γενιά σε γενιά, με διάφορες μορφές, στις γιορτές που γίνονται σε πολλές περιοχές της Ελλάδας μέχρι σήμερα.

Τι είναι το ξεθέρι; Γιατί αφήνουν ένα φρούτο στο δέντρο και δεν το μαζεύουν μαζί με τα άλλα; Γιατί μέσα στις γιορτές της ξεφάντωσης, τις Απόκριες, είναι και τα Σάββατα των Ψυχών; Από πόσο μακριά έρχονται τα χοιροσφάγια; Τα πολυσπόρια και οι βαρβάρες πώς συνδέονται με τις απαρχές; Συνήθειες προαιώνιες της αγροτικής κοινωνίας που έφτασαν ως τις μέρες μας.

Το πεδίο αυτό ανέπτυξε η κα. **Εύη Βουτσινά**, η οποία αναφέρθηκε στα έθιμα που επιβίωσαν μέσα στο χρόνο και

συνδέονται με τα Θεσμοφόρια στην ομιλία της με τίτλο “*Ιχνη μιας ακατάβλητης συνέχειας: Από τη Δήμητρα και την Κόρη, μέχρι την Παναγιά τη Μεσοσπορίτισσα, την Αγ. Βαρβάρα,...*”



Στην εξέλιξη της γεωργίας υπεισέρχονται με την πάροδο του χρόνου παράγοντες που βελτιώνουν την καλλιέργεια της γης και μειώνουν τη χειρωνακτική εργασία (τσάπα, υνί, σπορέας, άροτρο, κ.α.), ενώ παράλληλα αυξάνουν τις αποδόσεις.

Οι αποδόσεις αυξάνονται επίσης με τη χρήση χημικών λιπασμάτων και φυτοφαρμάκων, τα οποία μπαίνουν σε ευρεία χρήση μετά το Β' Παγκόσμιο Πόλεμο.

Ωστόσο, μέχρι και τα μέσα του 20<sup>ου</sup> αιώνα και παρά την ανάπτυξη της αστικής τάξης και τη βιομηχανική και γεωργική επανάσταση, οι κοινωνίες είναι κατά κύριο λόγο αγροτικές, ιδιαίτερα στις λιγότερο αναπτυγμένες βιομηχανικά χώρες, όπως η Ελλάδα. Η εκμηχάνιση της Γεωργίας, παρά τις εφευρέσεις των μηχανών (17<sup>ος</sup>-19<sup>ος</sup> αιώνας), εισάγεται στις αρχές του 20<sup>ου</sup> αιώνα (1914 Καλιφόρνια, 1928 Μ. Βρετανία). Την περίοδο αυτή, η μονοκαλλιέργεια, η μεγάλη γεωργική εκμετάλλευση σε πεδινά εδάφη και τα μεγάλα κεφάλαια, είναι οι βασικοί παράγοντες της μηχανοποίησης της γεωργίας.

Ο Β' Παγκόσμιος Πόλεμος αφήνει σημαντικές καταστροφές και στη γεωργία και στις καλλιέργειες. Οι κάτοικοι της Ευρώπης αντιμετωπίζουν το φόβο της πείνας. Στην Ελλάδα, μετά την Κατοχή και τον Εμφύλιο, μετά δηλαδή από μια δεκαετία καταστροφών, ξαναγεννιούνται και αναπτύσσονται οι κοινότητες με βάση τη γεωργία και τον αγροποικιμενικό τρόπο ζωής.

Μια τέτοια περίπτωση είναι η έρευνα που παρουσίασε ο κ. **Ηλίας Προβόπουλος** για τη Νεράϊδα, ένα χωριό της ορεινής Καρδίτσας, με πλούσιο φωτογραφικό υλικό. Τίτλος της: «*Η*

αναγέννηση της οικονομίας μιας κοινότητας με βάση τη γεωργία».



### **...Από την Αρχαιότητα**

Τα προϊόντα διατροφής καταναλώνονται κυρίως νωπά για τροφή, αλλά και για τις διατροφικές τους ιδιότητες (Ιπποκράτης, Διοσκουρίδης ...).

Η συντήρηση των εποχιακών γεωργικών προϊόντων είναι αποτέλεσμα ζυμώσεων (τυριά, γιαούρτι, αλλαντικά, τουρσιά, κρασί), καπνίσματος /αλατίσματος (χοιρομέρι, αλλαντικά), ξήρανσης (αποξηραμένα φρούτα-λαχανικά και σπόροι) ή μετατροπής τους σε μαρμελάδες.

Από το χοίρο παράγεται μια μεγάλη γκάμα αλλαντικών (λούτζα, σύγκλινο, χοιρομέρι, πηχτή, λουκάνικα κ.ά.) με ιδιαίτερες γεύσεις για να διατηρηθούν όλο το χρόνο. Η παραγωγή αυτών των προϊόντων συνδυάζονταν συχνά με τα χοιροσφάγια, παλιό βυζαντινό έθιμο, στις αρχές του Οκτώβρη ή παραμονές των Χριστουγέννων. Τα χοιροσφάγια γιορτάζονται ακόμη και σήμερα σε αρκετές περιοχές της Ελλάδας. Οι αρχαίοι Έλληνες ήταν λάτρεις των αλλαντικών και είχαν αναπτύξει ιδιαίτερες τεχνικές παρασκευής, όπως αναφέρεται στους «Δειπνοσοφιστές» του Αθήναιου, στους «Ιππείς» του Αριστοφάνη, αλλά και στην «Οδύσσεια» του Ομήρου.

Από τα δημητριακά παράγονται ψωμί ζυμωτό, διάφορα είδη τραχανά, χυλοπίτες, πλιγούρι, κουλούρι, κριθαροκουλούρες, αραμιστά, κλωστά και πιταρίδια και μια σειρά άλλων προϊόντων. Η τυρόπιτα και διάφορες εκδοχές της, όπως χορτόπιτα, μυτλωτός, έκχυτος..., παρασκευάζονται ήδη από την περίοδο του 5<sup>ου</sup> αιώνα π.Χ. στην Αθήνα. Συνταγές για παρασκευή τυριού υπάρχουν στα γραπτά του Αριστοτέλη και του Διοσκουρίδη, σύμφωνα με τις οποίες για το πήξιμο του γάλακτος χρησιμοποιείται το άσπρο υγρό των άγουρων σύκων.

Όλη η τεχνογνωσία, το know-how της παρασκευής των διάφορων προϊόντων διατροφής από τη γεωργική παραγωγή, μεταδίδεται από γενιά σε γενιά μέχρι τις μέρες μας. Η διαχρονικότητα των παραδοσιακών μας προϊόντων, με μικρές διαφοροποιήσεις ή/και εξελίξεις, είναι εντυπωσιακή.

Το πεδίο αυτό ανέπτυξε η **Δρ. Αικατερίνη Καμηλάκη**, του Κέντρου Ερεύνης Ελληνικής Λαογραφίας της Ακαδημίας Αθηνών, με τίτλο **“Τοπικά Προϊόντα. Παράδοση και σύγχρονες προοπτικές”**.



Ακολούθησαν οι παρουσιάσεις των Καλαθιών των Περιφερειών



Η Έρευνα και η Τεχνολογία, η ποιότητα των προϊόντων και η πιστοποίηση, αποτελούν στις μέρες μας απαραίτητες προϋποθέσεις για την ανάδειξη, βελτίωση και προώθηση των παραδοσιακών προϊόντων.

Ο καθηγητής **Σ. Χαρουτουγιάν**, Πρόεδρος του Οργανισμού ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ ανέπτυξε τα σχετικά πεδία, καθώς και το επίπεδο στο οποίο βρίσκεται σήμερα η έρευνα και τις προοπτικές για τα ελληνικά παραδοσιακά προϊόντα ποιότητας.



Όπως ήδη αναφέρθηκε, πολλά από τα παραδοσιακά προϊόντα μεταδόθηκαν από γενιά σε γενιά, από την αρχαιότητα μέχρι τις μέρες μας.

Την τεχνογνωσία παρασκευής (το know-how), έρχεται στις μέρες μας να συναντήσει η επιστήμη και τεχνολογία που θέτουν την επιστημονική γνώση (το know-why) στην υπηρεσία της παράδοσης.

Μια ενδιαφέρουσα περίπτωση αποτελούν τα προβιοτικά προϊόντα, τα οποία διαθέτουν ευεργετικές ιδιότητες για τον οργανισμό και ενισχύουν το ανοσοποιητικό σύστημα (γιαούρτι, τουρσί, ζυμωμένα αλλαντικά, ελιές κ.ά).

Στο πεδίο αυτό ο κ. **Αναγνώστης Αργυρίου**, ερευνητής του ΙΝΕΒ/ΕΚΕΤΑ, ανέπτυξε το θέμα *“Τα προβιοτικά προϊόντα από την αρχαιότητα στη σύγχρονη γονιδιωματική: Πώς η Επιστημονική Κοινότητα μπορεί να βοηθήσει στην ανάδειξή τους”*.



Μια ανάλογη περίπτωση είναι τα “φυσικά αντιμικροβιακά”, δηλαδή ουσίες από τα διάφορα αρωματικά φυτά (ρίγανη, θυμάρι, θρούμπι κ.ά.), τα οποία διαθέτουν αντιμικροβιακή δράση και δρουν ως συντηρητικά σε μια σειρά από παραδοσιακά προϊόντα, όπως για παράδειγμα στα διάφορα αλλαντικά.

Στο πεδίο αυτό διεξάγεται έρευνα από την Ομάδα της καθηγήτριας του ΕΜΠ **κ.Τζιά**, η οποία παρουσίασε την εισήγηση *«Φυσικά αντιμικροβιακά σε παραδοσιακά προϊόντα»*.



Τα παραδοσιακά προϊόντα ποιότητας παράγονται κατά κύριο λόγο από μικρές επιχειρήσεις της περιφέρειας και από γυναικείους συνεταιρισμούς. Το κύριο πρόβλημα για τις επιχειρήσεις αυτές είναι η προώθηση και η τοποθέτηση των προϊόντων στην αγορά. Στο πεδίο αυτό αναπτύσσονται πρόσφατα νέες προσεγγίσεις, τόσο στο συνεταιριστικό επίπεδο όσο και στον ιδιωτικό τομέα. Ενδιαφέροντα παραδείγματα αποτελούν:

*“Η περίπτωση της Μαστίχας Χίου”*, την οποία παρουσίασε ο κ. **Κ. Γανιάρης**, πρώην πρόεδρος της Ένωσης

Μαστιχοπαραγωγών Χίου και νυν αντιπεριφερειάρχης Β. Αιγαίου.

“Η περίπτωση του Κρόκου Κοζάνης” στην οποία αναφέρθηκε ο κ. Άγγελος Μάρκου, Γεν. Διευθυντής , Προϊόντα Κρόκου Κοζάνης

“Η περίπτωση μελιού και οι μηχανισμοί προώθησης των προϊόντων και υποπροϊόντων του”, το οποίο ανέπτυξε ο κ. Αν. Τσουκαλάς, επικεφαλής των ερευνητικών προγραμμάτων της ΑΡΙΒΙΤΑ.



Ένα σημαντικό πεδίο που ανοίγεται για την ανάδειξη και προώθηση των παραδοσιακών και τοπικών προϊόντων είναι ο Τουρισμός.

Ο Τουρισμός αποτελεί την πρώτη πύλη εξόδου από τη χώρα των τοπικών και παραδοσιακών προϊόντων ποιότητας. Τα 16-17 εκατομμύρια τουριστών που επισκέπτονται την Ελλάδα μπορούν να αποτελέσουν τους καλύτερους πρεσβευτές των προϊόντων μας στις χώρες τους στο εξωτερικό. Εδώ και πολλά χρόνια ο τουρισμός αναπτύχθηκε προβάλλοντας εισαγόμενα προϊόντα για να ικανοποιήσει τις προτιμήσεις των ξένων τουριστών.

Σνίτσελ, χάμπουργκερ, βούτυρο και εισαγόμενα τυριά, τοποθετήθηκαν στο τραπέζι των τουριστών και αντικατέστησαν το ελαιόλαδο και τα τοπικά προϊόντα. Τα cornflakes έγιναν επιδημία και τα εισαγόμενα άνοστα πεπόνια το χειμώνα, φρούτο πολυτελείας. Σήμερα κατατεθέν της ελληνικής κουζίνας ήταν ο «μουσακάς» και η «greek salad». Ωστόσο, αντί να χρησιμοποιούνται τοπικά προϊόντα ποιότητας για την παρασκευή τους, είχαμε κατά κόρον εισαγόμενα υβρίδια μελιτζάνας και ντομάτας, λάδι αμφιβόλου ποιότητας και προέλευσης και προϊόντα συχνά αγνώστων προδιαγραφών και προέλευσης.



Το ΥπΑΑΤ υποστηρίζει τις πρωτοβουλίες που λαμβάνονται από διάφορους φορείς για την ανάδειξη και προώθηση των τοπικών και παραδοσιακών προϊόντων ποιότητας στο circuit του τουρισμού.

Στο πλαίσιο αυτό παρουσιάστηκε η πρωτοβουλία του ΞΕΕ, «*Ελληνικό πρωινό: σύνδεση τοπικών προϊόντων ποιότητας με τον τουρισμό και τον πολιτισμό*» από τον κ. **Γ. Πίττα**, εκπρόσωπο του ΞΕΕ και επικεφαλής της δράσης.



**Τα ποιοτικά τοπικά ή παραδοσιακά προϊόντα** αναδεικνύουν την ταυτότητα των περιοχών/ προορισμών. Περικλείουν κατά περίπτωση την ιστορία και το μύθο που διαθέτουν τα προϊόντα, τη διαχρονικότητα, αλλά και την παρακολούθηση των σύγχρονων τάσεων της επιστήμης και τεχνολογίας, καθώς και των προταγμάτων της σύγχρονης διατροφής. Τα προϊόντα αυτά διαθέτουν εξαιρετικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, αναδεικνύουν τη βιοποικιλότητα του τόπου, διαθέτουν συχνά premium quality, παράγονται με υψηλές προδιαγραφές ποιότητας, υγιεινής και ασφάλειας και χρησιμοποιούν σύγχρονες συσκευασίες. Επιπλέον, δημιουργούν προστιθέμενη αξία σε κάθε τόπο, ιδιαίτερα όταν συνδυάζονται με το τουριστικό circuit των προορισμών.

Τα προϊόντα αυτά μπορούν να χαρακτηρισθούν ως προϊόντα boutique της ελληνικής γεωργίας και διατροφής –αρκετά δε από τα προϊόντα στα «καλάθια των περιφερειών» εντάσσονται στην κατηγορία αυτή.

Η κα **Γιολάντα Τότσιου**, σύμβουλος του Υπουργού ΥπΑΑΤ ανέπτυξε το θέμα “*Η ποιότητα και ταυτότητα των τοπικών προϊόντων ως κυρίαρχες παράμετροι για τη σύνδεση με τον τουρισμό και τον πολιτισμό: προϊόντα boutique*”.