

ΚΑΤΑΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΜΕΛΕΤΗ ΤΟΠΙΚΩΝ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ ΚΑΛΛΙΕΡΓΟΥΜΕΝΩΝ ΔΕΝΔΡΩΝ ΚΑΙ ΑΜΠΕΛΟΥ ΣΤΟ ΝΗΣΙ ΤΗΣ ΛΕΣΒΟΥ ΣΤΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ «AGRISLES»



**ΚΑΤΕΡΙΝΑ ΔΟΥΜΑ
ΓΕΩΠΟΝΟΣ**

**ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ ΓΑΛΑΝΙΔΗΣ
ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΛΟΓΟΣ**



**ΕΚΔΟΣΗ: ΓΕΩΤΕΕ
ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΚΟ
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΑΙΓΑΙΟΥ**



Κατερίνα Δούμα, Γεωπόνος
Αλέξανδρος Γαλανίδης, Περιβαλλοντολόγος

ΚΑΤΑΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΜΕΛΕΤΗ
ΤΟΠΙΚΩΝ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ ΚΑΛΛΙΕΡΓΟΥΜΕΝΩΝ
ΔΕΝΔΡΩΝ ΚΑΙ ΑΜΠΕΛΟΥ ΣΤΟ ΝΗΣΙ
ΤΗΣ ΛΕΣΒΟΥ ΣΤΟ ΠΛΑΙΣΙΟ
ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ AGRISLES

(Η μελέτη έγινε με τη συνεργασία του Περιφερειακού Ταμείου Ανάπτυξης
Βορείου Αιγαίου υπό την επίβλεψη της κας Τσίγγου Ραλλού,
επιστημονικής υπεύθυνης του έργου)



Έκδοση: ΓΕΩΤΕΕ Περιφερειακό Παράρτημα Αιγαίου

Μυτιλήνη 2013

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ	5
2. ΜΕΘΟΔΟΛΟΓΙΑ ΕΡΕΥΝΑΣ	6
3. ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ	6
3.1. ΓΕΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ	7
3.2. ΑΜΠΕΛΙΑ	10
3.3. ΑΧΛΑΔΙΕΣ	13
3.4. ΒΥΣΣΙΝΙΕΣ	19
3.5. ΔΑΜΑΣΚΗΝΙΕΣ	19
3.6. ΚΑΣΤΑΝΙΕΣ	20
3.7. ΚΕΡΑΣΙΕΣ	21
3.8. ΚΥΔΩΝΙΕΣ	22
3.9. ΛΕΜΟΝΙΕΣ	22
3.10. ΜΑΝΤΑΡΙΝΙΕΣ	22
3.11. ΜΗΛΙΕΣ	23
3.12. ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΕΣ	24
3.13. ΡΟΔΙΕΣ	28
3.14. ΣΥΚΙΕΣ	29
4. ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ	34

1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Από πολύ παλιά οι ανθρώπινες κοινωνίες έβρισκαν στήριξη στη φύση είτε με την καλλιέργεια άγριων φυτών και την εξημέρωση ζώων, είτε με την απόσπαση ουσιών για φαρμακευτικούς σκοπούς, αλλά και πρώτων υλών για τη βιομηχανία. Με τη γένεση της γεωργίας, ο άνθρωπος χρησιμοποίησε ένα τμήμα της βιοποικιλότητας για να δημιουργήσει είδη προσαρμοσμένα στις ανάγκες του. Σήμερα, όλα τα φυτά που στηρίζουν την ανθρώπινη διατροφή προέρχονται από παλαιότερες «άγριες» ποικιλίες, οι οποίες «εξημερώθηκαν», καλλιεργήθηκαν και είναι αυτές που σήμερα ονομάζονται τοπικές ποικιλίες καλλιεργούμενων ειδών.

Από τις καλλιεργούμενες αυτές τοπικές ποικιλίες έχουν επισημανθεί είδη με διάφορα χαρακτηριστικά λόγω της προσαρμογής τους στις εκάστοτε οικολογικές συνθήκες όπου έχουν αναπτυχθεί. Έτσι, εμφανίζονται φυτά με σημαντική ανθεκτικότητα στο κρύο, στη ζέστη, στην ξηρασία, σε είδη παρασίτων και ζιζανίων, καθώς και προσαρμοσμένα στις εδαφικές συνθήκες του τόπου καταγωγής τους. Σήμερα, τα είδη αυτά θα μπορούσαν να στηρίξουν εναλλακτικά συστήματα παραγωγής, με σκοπό τη μείωση της εξάρτησης της γεωργίας από τις βασικές ενεργειακές βιομηχανικές διαδικασίες, τη διατήρηση της ποιότητας του εδάφους και τον περιορισμό της εξάντλησης των φυσικών πόρων.

Η υποβάθμιση των φυσικών οικοσυστημάτων και η αντικατάσταση των παραδοσιακών καλλιεργητικών συστημάτων από σύγχρονες γεωργικές πρακτικές έχει θέσει σε κίνδυνο τη διατήρηση της ποικιλότητας των καλλιεργούμενων ειδών. Η αλλαγή του καταναλωτικού προτύπου και οι δυνάμεις της αγοράς έχουν ενθαρρύνει την αντικατάσταση των τοπικά προσαρμοσμένων ποικιλιών, τόσο των οπωροφόρων δένδρων όσο και των ετήσιων καλλιεργειών, με αυτές υψηλότερων αποδόσεων με αποτέλεσμα τη «διάβρωση» του γενετικού αποθέματος. Τα υβρίδια σήμερα εκτοπίζουν τις ποικιλίες «προγόνους» τους. Στις ΗΠΑ για παράδειγμα, τα τρία τέταρτα της παραγωγής πατάτας προέρχεται από τέσσερις ποικιλίες μόνο, ενώ η μισή καλλιεργούμενη έκταση με σιτάρι στον Καναδά είναι αφιερωμένη σε μία και μόνο ποικιλία. Η αντικατάσταση της πολυκαλλιέργειας από τη μονοκαλλιέργεια υβριδίων υψηλής απόδοσης, προκειμένου να αυξηθεί η παραγωγικότητα, επιβάλλει την χρήση υψηλών ποσοτήτων αγροχημικών και αρδευτικού ύδατος, εντείνοντας τα προβλήματα της περιβαλλοντικής υποβάθμισης.

Ο αυξανόμενος ρυθμός και η έκταση της μείωσης της βιοποικιλότητας τις τελευταίες δεκαετίες έχει προκαλέσει το ενδιαφέρον τόσο σε εθνικό όσο και σε διεθνές επίπεδο, όσον αφορά στην ανάγκη διατήρησης του υλικού αυτού. Η συρρίκνωση του βιολογικού πλούτου χαρακτηρίζεται από πολλούς επιστήμονες ως η δεύτερη σε μέγεθος καταστροφή στον πλανήτη (ίσως μαζί με τα αποτελέσματα της αλλαγής του παγκόσμιου κλίματος), μετά τον πυρηνικό πόλεμο. Η Ε.Ε. εξάλλου, προωθεί στα κράτη μέλη τη θέσπιση πολιτικών που διασφαλίζουν τη διατήρηση του πολύτιμου βιολογικού αποθέματος, το οποίο θεωρείται ως το βασικό κλειδί στην αειφόρο γεωργική ανάπτυξη στον κόσμο. Όσον αφορά στα Μεσογειακού τύπου οικοσυστήματα, η μακροχρόνια εντατική και εκτεταμένη χρήση της γης, σε συνδυασμό με τις ιδιαίτερες κλιματικές συνθήκες έχει επηρεάσει την ποιότητα των εδαφών και την ποικιλότητα της βλάστησης.

Το νησί της Λέσβου αποτελεί μία περιοχή, στην οποία η παρουσία του ανθρώπου, και κατά συνέπεια η εκμετάλλευση των φυσικών πόρων, χρονολογούνται από χιλιετίες. Η ανάπτυξη του υψηλού πολιτισμού στο νησί στηρίχθηκε στη γεωργία, με την καλλιέργεια φυτών προσαρμοσμένων στις ιδιαίτερες τοπικές συνθήκες, στα αβαθή και άγονα εδάφη, στις μειωμένες βροχοπτώσεις, στο περιορισμένο διαθέσιμο νερό για άρδευση και στους πτωχούς βοσκότοπους. Για το λόγο αυτό, αλλά και εξαιτίας της απόστασης του από τη χερσαία χώρα, το νησί της Λέσβου αποτελεί μοναδική περιοχή ως προς τη βιοποικιλότητα τόσο των φυσικών, όσο και των αγρο-

τικών οικοσυστημάτων.

Υπό το πλαίσιο αυτό, το **αντικείμενο** του συγκεκριμένου έργου αφορά στη γεωγραφική καταγραφή, στη συλλογή και στην παρουσίαση πληροφοριών σχετικά με τις τοπικές ποικιλίες καλλιεργούμενων δένδρων και αμπέλου στο νησί της Λέσβου.

Ο **κύριος στόχος** του έργου είναι η δημιουργία μιας βάσης δεδομένων με γεωγραφικές, αγρονομικές και ποιοτικές πληροφορίες, όπως αυτές προκύπτουν από την επιτόπια έρευνα.

Ο **απώτερος στόχος** είναι η ανάδειξη του πλούσιου γενετικού υλικού δένδρων και αμπέλου που υπάρχει στο νησί, ώστε να προστατευτεί από τη γενετική διάβρωση, αλλά και να αποτελέσει μοχλό ανάπτυξης των τοπικών γεωργικών συστημάτων παραγωγής.

2. ΜΕΘΟΔΟΛΟΓΙΑ ΕΡΕΥΝΑΣ

Στο πλαίσιο της έρευνας, πραγματοποιήθηκαν επαφές με Γυναικείους Συνεταιρισμούς, αγρότες, φυτωριούχους και γεωπόνους του νησιού, καθώς και επιτόπια έρευνα σε χωριά της Λέσβου, ώστε να εντοπιστούν πιθανές θέσεις καλλιεργειών ή μεμονωμένων δένδρων τοπικών ποικιλιών.

Όπου κατέστη δυνατό καταγράφηκαν με τη χρήση GPS οι γεωγραφικές θέσεις των καλλιεργούμενων εκτάσεων ή σημειώθηκε το τοπωνύμιο της περιοχής. Από πληροφορίες των ίδιων των καλλιεργητών εκτιμήθηκαν, επίσης, οι καλλιεργούμενες εκτάσεις ή/και ο αριθμός των καλλιεργούμενων δένδρων.

Η συλλογή των πληροφοριών έγινε αφενός μέσω ερωτηματολογίου και αφετέρου μέσω προσωπικών συνεντεύξεων, κατά την επιτόπια έρευνα σε καφενεία, οικίες ή κτήματα των χωριών της Λέσβου. Αναζητήθηκαν στοιχεία σε σχέση με τα μορφολογικά, ποιοτικά και φαινολογικά χαρακτηριστικά της κάθε ποικιλίας, την παραγωγικότητα και τις καλλιεργητικές της απαιτήσεις. Επιπλέον, ζητήθηκαν στοιχεία για την εκτιμώμενη καθαρότητα των ποικιλιών, το ιστορικό της καλλιέργειάς τους και την εξέλιξη της εμπορικής χρήσης των παραγόμενων προϊόντων. Τέλος, διερευνήθηκαν οι παρούσες ανάγκες και η μελλοντική στάση των καλλιεργητών σε σχέση με τη διατήρηση ή επέκταση της καλλιέργειας τοπικών ποικιλιών δένδρων.

3. ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Η έρευνα πραγματοποιήθηκε κατά τους μήνες Φεβρουάριο και Μάρτιο του 2012. Έγιναν επισκέψεις σε 30 χωριά και περιοχές της Λέσβου και πραγματοποιήθηκαν επαφές με 200 περίπου κατοίκους του νησιού που παρείχαν πολύτιμες πληροφορίες και προβληματισμούς. Από αυτούς, οι 117 ανταποκρίνονταν στα κριτήρια της έρευνας, ήταν δηλαδή επαγγελματίες ή ερασιτέχνες καλλιεργητές και προσφέρθηκαν να συμμετάσχουν σε αυτήν μέσω του ερωτηματολογίου και της συνέντευξης.

Θα πρέπει να σημειωθεί ότι τα αποτελέσματα που παρουσιάζονται σε αυτή την έκθεση και κατά συνέπεια και η ανάλυσή τους, στηρίζονται κατά κύριο λόγο στις πληροφορίες που πρόσφεραν οι ίδιοι οι καλλιεργητές ή οι κάτοικοι των χωριών της Λέσβου που εντοπίστηκαν. Παράγοντες τυχαιότητας σχετιζόμενοι με το ποιοι ήταν αυτοί οι καλλιεργητές, αλλά και διαθεσιμότητας και θέλησής τους να συμμετάσχουν στην έρευνα, επέδρασαν στα αποτελέσματά της. Επίσης, το κατά πόσο οι ποικιλίες που παρουσιάζονται αποτελούν διακριτές τοπικές ποικιλίες που δεν ταυτίζονται μεταξύ τους ή δεν συγχέονται με άλλες εμπορικές ποικιλίες που καλλιεργούνται χρόνια στο νησί, δεν είναι δυνατόν να ελεγχθεί στο πλαίσιο της παρούσας έρευνας. Να σημειωθεί ότι η έρευνα έγινε σε ακατάλληλη φαινολογικά χρονική περίοδο, με απουσία φυλλώματος και ανθέων. Τέλος, παρατηρήθηκε συχνά ή έγινε εκ των υστέρων αντιληπτή, η χρήση διαφορε-

τικών ονομάτων για την ίδια περιγραφόμενη ποικιλία μεταξύ διαφορετικών χωριών ή/και καλλιεργητών. Στις περιπτώσεις που ήταν δυνατή η επισήμανση και διασταύρωση της πολυωνυμίας χρησιμοποιήθηκαν όλα τα ονόματα και οι ποικιλίες ενοποιήθηκαν.

3.1. ΓΕΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Συνολικά, εντοπίστηκαν 136 τοπικές ποικιλίες, που κατανέμονταν σε 13 διαφορετικά δενδρώδη είδη, σε 22 διαφορετικά χωριά της Λέσβου. Τα είδη με την ευρύτερη χωρική διασπορά στο νησί εμφανίζονται να είναι η Αχλαδιά και το Αμπέλι, που εντοπίστηκαν σε 16 και 13 περιοχές αντίστοιχα. Ο μεγαλύτερος αριθμός διαφορετικών τοπικών ποικιλιών σημειώθηκε για την Αχλαδιά, για την οποία αναφέρθηκαν 46 διαφορετικές ποικιλίες, ενώ για το Αμπέλι βρέθηκαν 20 ποικιλίες (Πίνακας 1).

Πίνακας 1. Χωρική κατανομή και αριθμός ποικιλιών ανά είδος

Είδος	Αριθμός περιοχών	% επί του συνόλου (22)	Αριθμός ποικιλιών	% επί του συνόλου (136)
ΑΜΠΕΛΙΑ	13	59	20	15
ΑΧΛΑΔΙΕΣ	16	73	46	34
ΒΥΣΣΙΝΙΕΣ	2	9	1	1
ΔΑΜΑΣΚΗΝΙΕΣ	8	36	7	5
ΚΑΣΤΑΝΙΕΣ	1	5	5	4
ΚΕΡΑΣΙΕΣ	2	9	5	4
ΚΥΔΩΝΙΕΣ	4	18	6	4
ΛΕΜΟΝΙΕΣ	1	5	1	1
ΜΑΝΤΑΡΙΝΙΕΣ	1	5	1	1
ΜΗΛΙΕΣ	5	23	16	12
ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΕΣ	1	5	1	1
ΡΟΔΙΕΣ	6	27	10	7
ΣΥΚΙΕΣ	8	36	17	13
ΣΥΝΟΛΟ		100	136	100

Η περιοχή που φαίνεται ότι φιλοξενεί τις περισσότερες τοπικές ποικιλίες είναι η Αγιάσος, με 51 διαφορετικές ποικιλίες από πέντε είδη (Πίνακας 2). Σημαντικός πλούτος τοπικών ποικιλιών εντοπίζεται επίσης στα χωριά της Γέρας, που συγκεντρώνουν το 32% των ποικιλιών που καταγράφηκαν.

Πίνακας 2. Συνολική κατανομή αριθμού ειδών και ποικιλιών ανά περιοχή

Περιοχή	Αριθμός ειδών	% επί του συνόλου (13)	Αριθμός ποικιλιών	% επί του συνόλου (136)
Αγιάσος	5	38	51	38
Άγρα	2	15	5	4
Αμπελικό	3	23	17	13
Άντισσα	3	23	17	13

Άργενος	5	38	15	11
Αρίσβη	1	8	1	1
Ασώματος	3	23	4	3
Αχλαδερή	1	8	1	1
Ερεσός	5	38	14	10
Ίππειος	4	31	11	8
Κάτω Τρίτος	1	8	1	1
Λεπέτυμνος	2	15	12	9
Λισβόρι	3	23	14	10
Μεγαλοχώρι	2	15	18	13
Νεοχώρι	2	15	7	5
Παλαιόκηπος	6	46	17	13
Παράκοιλα	2	15	2	1
Πολιχνίτος	6	46	19	14
Πτερούντα	2	15	4	3
Σκόπελος	6	46	26	19
Υψηλομέτωπο	1	8	1	1
Χύδηρα	2	15	13	10

Στον Πίνακα 3 αναγράφονται συγκεντρωτικά για κάθε είδος οι περιοχές στις οποίες αυτό εντοπίστηκε, καθώς και ο αριθμός ποικιλιών και η ποσοστιαία κατανομή τους ανά περιοχή.

Πίνακας 3. Κατανομή του αριθμού των ποικιλιών ανά είδος και περιοχή

Είδος	Περιοχή	Αριθμός ποικιλιών	% επί του συνόλου ανά είδος
ΑΜΠΕΛΙΑ	Άγρα	2	10
	Αμπελικό	5	25
	Άντισσα	9	45
	Άργενος	1	5
	Αρίσβη	1	5
	Ερεσός	2	10
	Ίππειος	3	15
	Λισβόρι	1	5
	Νεοχώρι	2	10
	Παλαιόκηπος	3	15
	Πολιχνίτος	3	15
	Σκόπελος	6	30
	Χύδηρα	5	25
ΑΧΛΑΔΙΕΣ	Αγιάσος	28	61
	Άγρα	3	7

ΚΑΤΑΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΜΕΛΕΤΗ ΤΟΠΙΚΩΝ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ ΚΑΛΛΙΕΡΓΟΥΜΕΝΩΝ ΔΕΝΔΡΩΝ ΚΑΙ ΑΜΠΕΛΟΥ
ΣΤΟ ΝΗΣΙ ΤΗΣ ΛΕΣΒΟΥ ΣΤΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ AGRISLES

	Αμπελικό	8	17
	Άντισσα	7	15
	Άργενος	1	2
	Αχλαδερή	1	2
	Ερεσός	1	2
	Λεπέτυμνος	10	22
	Λισβόρι	5	11
	Μεγαλοχώρι	13	28
	Νεοχώρι	5	11
	Παλαιόκηπος	7	15
	Πολιχνίτος	8	17
	Πτερούντα	2	4
	Σκόπελος	4	9
	Χύδηρα	8	17
ΒΥΣΣΙΝΙΕΣ	Παλαιόκηπος	1	100
ΔΑΜΑΣΚΗΝΙΕΣ	Αγιάσος	2	29
	Άντισσα	1	14
	Άργενος	1	14
	Λεπέτυμνος	2	29
	Παλαιόκηπος	1	14
	Πολιχνίτος	1	14
	Σκόπελος	1	14
	Υψηλομέτσωπο	1	14
ΚΑΣΤΑΝΙΕΣ	Αγιάσος	5	100
ΚΕΡΑΣΙΕΣ	Αγιάσος	5	100
	Ασώματος	2	40
ΚΥΔΩΝΙΕΣ	Αγιάσος	1	17
	Ερεσός	1	17
	Ίππειος	2	33
	Σκόπελος	2	33
ΛΕΜΟΝΙΕΣ	Πολιχνίτος	1	100
ΜΑΝΤΑΡΙΝΙΕΣ	Παράκοιλα	1	100
ΜΗΛΙΕΣ	Αγιάσος	10	63
	Άργενος	5	31
	Κάτω Τρίτος	1	6
	Μεγαλοχώρι	5	31
	Πτερούντα	2	13
ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΕΣ	Παράκοιλα	1	100
ΡΟΔΙΕΣ	Ασώματος	1	10

ΣΥΚΙΕΣ	Ερεσός	4	40
	Ίππειος	2	20
	Παλαιόκηπος	1	10
	Πολιχνίτος	3	30
	Σκόπελος	5	50
	Αμπελικό	4	24
	Άργενος	7	41
	Ερεσός	6	35
	Ίππειος	4	24
	Λισβόρι	8	47
	Παλαιόκηπος	4	24
	Πολιχνίτος	3	18
	Σκόπελος	8	47

3.2. ΑΜΠΕΛΙΑ

Κατά τη διάρκεια της έρευνας εντοπίστηκαν 20 διαφορετικές ποικιλίες αμπελιού σε 13 διαφορετικές περιοχές (Πίνακας 4). Συστηματική καλλιέργεια παρατηρείται για την ποικιλία Καλλονιάτικο ή Χυδεριώτικο όπου καταγράφηκαν 60 στρέμματα στην περιοχή των Χυδέρων και άλλα 10 στρέμματα στην περιοχή της Αρίσβης (εικόνα 1).



Εικόνα 1. Καλλονιάτικο αμπέλι στην περιοχή της Αρίσβης

Το **Καλλονιάτικο** αμπέλι ωριμάζει στα μέσα με τέλη Αυγούστου. Οι αποδόσεις ανέρχονται στα 1000 κιλά το στρέμμα, με αποδόσεις σε κρασί κατά 60%, δηλαδή 600 λίτρα κρασί.

Ο καρπός έχει χρώμα ροζ, πυκνό τσαμπί που φτάνει περίπου στο μισό κιλό. Η ρόγα είναι μεγάλη και ψιλόφλουδη. Χαρακτηρίζεται ως ιδιαίτερα προσαρμοσμένο στις εδαφικές συνθήκες της περιοχής και συνήθως εφαρμόζεται μικρή ποσότητα κοπριάς». Είναι ευάλωτο στις βροχοπτώσεις κατά τον Απρίλιο και Μάιο, όπου το καθιστούν ευαίσθητο στον περονόσπορο και στο ωίδιο. Η ευδεμίδα δεν το επηρεάζει σημαντικά. Συνολικά ωστόσο, αναφέρεται ότι «δεν έχει ιδιαίτερες ανάγκες σε ψεκασμούς» και το σύνολο των εκτάσεων είναι υπό καθεστώς βιολογικής καλλιέργειας. Δίνει κόκκινο κρασί, ξηρό, με πολλά αρώματα. Οι παραγωγοί των Χυδίων μπολιάζουν τη συγκεκριμένη ποικιλία πάνω σε Αμερικάνικο υποκείμενο που προμηθεύονται από συγκεκριμένο φυτώριο στο Άργος. Το σύνολο των παραγωγών φαίνεται ιδιαίτερα συνδεδεμένο με τη συγκεκριμένη ποικιλία, αναδεικνύοντας την ανάγκη για τη διατήρησή της κυρίως λόγω της υψηλής προσαρμοστικότητάς της στον τόπο.

Στην περιοχή της Ερεσού και της Άγρας εντοπίστηκε το **Ερίκαράς** ή **Ντελίκαράς** ή **Φωκιανό**, οινοποιήσιμο (για κόκκινο κρασί) αλλά και βρώσιμο σταφύλι. Ωριμάζει στα μέσα Σεπτεμβρίου. Χαρακτηρίζεται ως πολύ παραγωγική ποικιλία με μεγάλο πυκνό τσαμπί, πολλές μαύρες ρόγες με χονδρή φλούδα και κουκούτσια. Τα φύλλα του χαρακτηρίζονται ιδιαίτερης ποιότητας. Απαιτεί καλά στραγγισμένα χώματα, έχει ελάχιστες απαιτήσεις σε υγρασία και είναι ανθεκτικό σε ασθένειες και εχθρούς.



Εικόνα 2. Αμπέλι Ερίκαρά στην περιοχή της Ερεσού

Σε πολλές περιοχές εντοπίστηκαν αναρριχώμενες ποικιλίες όπως το **Αγέρατο**, ο **Αγούμαστος**, τα **Βουδόματα**, το **Εφτάκιλο**, το **Καρυδάτο** ή **Αντριάνι** και ο **Σιδερίτης**. Οι ποικιλίες αυτές χαρακτηρίζονται από υψηλή απόδοση, είναι ιδιαίτερα προσαρμοσμένες στις εδαφοκλιματικές συνθήκες και παρουσιάζουν ιδιαίτερη αντοχή τόσο σε έντομα και ασθένειες, όσο και μετασυλλεκτικά.

Πίνακας 4. Ποικιλίες Αμπέλου που εντοπίστηκαν

Είδος	Ποικιλία	Περιοχή
ΑΜΠΕΛΙΑ	Αγέρατο	Παλαιόκηπος
		Σκόπελος
	Αγούμαστος	Άντισσα
		Ίππειος
		Χύδηρα
	Αργόθαμνος	Άργενος
	Ασπρούδα	Σκόπελος
	Βάψα	Σκόπελος
	Βουδόματα	Αμπελικό
		Ίππειος
		Παλαιόκηπος
		Σκόπελος
	Ερί καράς, Ντελί καράς, Φωκιανό	Άγρα
		Άντισσα
		Ερεσός
		Πολιχνίτος
		Χύδηρα
	Εφτάκιλο	Άντισσα
	Καλλονιάτικο, χυδεριώτικο	Άντισσα
		Αρίσβη
		Χύδηρα
	Καντίνα	Άντισσα
	Καρυδάτο, αντριάνι	Παλαιόκηπος
		Σκόπελος
	Κντούρα	Αμπελικό
		Άντισσα
		Λισβόρι
		Σκόπελος
	Κοκκινογέρατα	Άντισσα
	Κυπριώτες	Άγρα
		Ερεσός
		Πολιχνίτος
	Μοσχάτο	Άντισσα
	Μυρωδάτο	Αμπελικό
	Ντενεδί	Άντισσα
		Χύδηρα

	Νυχάκι	Αμπελικό
		Ήπειρος
		Νεοχώρι
	Ροζακιά	Πολιχνίτος
	Σιδερίτης	Αμπελικό
		Νεοχώρι
		Χύδηρα

3.3. ΑΧΛΑΔΙΕΣ

Τα αχλάδια είναι το είδος που εμφανίζεται με τις περισσότερες διαφορετικές ποικιλίες στο νησί (46), σε 16 διαφορετικές περιοχές (Πίνακας 5). Μόνο στην Αγιάσο εντοπίστηκαν 28 ποικιλίες και 13 και 10 στο Μεγαλοχώρι και στο Λεπέτυμνο, αντίστοιχα. Αναφέρεται ότι στην περιοχή της Αγιάσου τα αχλάδια, πέρα από κλάδεμα, δεν απαιτούν ιδιαίτερες καλλιεργητικές φροντίδες, «γίνονται μόνα τους». Σε σχέση με την εμπορία των αχλαδιών, το 58% των παραγωγών που συμμετείχαν στην έρευνα εμπορεύονται το προϊόν τους, ως πλανόδιοι μικροπωλητές στα γύρω χωριά. Μόνο ένας από αυτούς έχει οργανωμένη εκμετάλλευση, εξοπλισμένη με ψυγεία για τη διατήρηση του προϊόντος. Ένα μεγάλο ποσοστό (42%) των παραγωγών, αν και διαθέτει μεγάλο αριθμό δένδρων, δεν εκμεταλλεύεται το προϊόν του εμπορικά και αφήνει τους καρπούς να πέσουν για να τραφούν τα ζώα που βόσκουν στην περιοχή.

Σημαντικότερες ποικιλίες, σε σχέση με την έκταση της καλλιέργειάς τους και τις δυνατότητές τους για εμπορική χρήση, εμφανίζονται να είναι οι Αχτσέδες, τα Κουντουρέλια, τα Κακάβια, τα Μυσκάπιδα, οι Μουτζουρίτες και τα Τσιλουπάσματα.

Οι **Αχτσέδες ή Ζαχαράπιδα** (τουρκ. αχτσέδες- άσπρα απίδια, καθαρά) είναι τα πιο συνηθισμένα αχλάδια στο νησί και μπορεί να τα συναντήσει κανείς τόσο δίπλα στη θάλασσα, μέσα σε ελαιώνες, έως και σε υψόμετρο 700 μέτρων. Οι αποδόσεις τους κυμαίνονται ανάλογα με την περιοχή που καλλιεργούνται. Έτσι, μέσα σε ελαιώνες μπορεί να δώσουν 20-40 κιλά το δένδρο, ενώ σε πιο ψυχρές περιοχές οι αποδόσεις μπορεί να φτάσουν τα 100 κιλά. Αναφέρεται ότι παλαιότερα υπήρχαν δένδρα στην Αγιάσο και στα Βασιλικά που οι αποδόσεις τους έφταναν μέχρι και 200 κιλά. Ο μεγαλύτερος πληθυσμός δένδρων βρίσκεται στο κτήμα Σημαντήρη στην Αχλαδερή, όπου σήμερα καλλιεργούνται περί τα 350 δένδρα περίπου. Ο Αχτσές είναι πρώιμο αχλάδι και ωριμάζει τον Ιούνιο. Η ωρίμανση του είναι μαζική και η συλλογή θα πρέπει να ολοκληρωθεί σε μικρό χρονικό διάστημα. Ο καρπός είναι μικρός σαν αυγό, κιτρινωπού χρώματος. Είναι δένδρο προσαρμοσμένο στις εδαφικές συνθήκες του τόπου και δεν απαιτεί επιπλέον εφαρμογή λίπανσης ή κοπριάς. Είναι από τις πιο ευπαθείς ποικιλίες στο φουζικλάδιο και η μετασυσπληκτική του διάρκεια είναι πολύ μικρή, για αυτό και «πρέπει να μαζευτεί και να πωληθεί άμεσα», ενώ «δεν μπαίνει ψυγείο γιατί μαυρίζει». Η διάρκεια ζωής το δένδρου είναι γύρω στα 12-14 έτη. Ως προς τη γεύση είναι πολύ ξακουστά στο νησί, ως αχλάδια πολύ αρωματικά, ιδιαίτερα γλυκά και χυμώδη. Σύμφωνα με το Στρατή Παντελέλη, παλαιότερα είχε στηθεί μια ιδιαίτερη οργάνωση για τη συλλογή και τη διάθεσή του προϊόντος. Υπήρχαν οι «ταϊφάδες», ομάδες πέντε έως δέκα εργατών που μάζευαν απίδια στους μεγάλους απιδιώνες καθώς και μικροκτηματίες που είχαν αρκετές απιδιές, είτε μέσα στους ελαιώνες, είτε σε περιοχές με άλλα φρούτο-δέντρα. Τα Ζαχαράπιδα απλώνονταν σε έναν τερά-

στιο σωρό σαν καμίνι και οι γυναίκες τα διάλεγαν σε τελάρια για να ταξιδέψουν και να διατεθούν είτε στην αγορά της Μυτιλήνης είτε και παραπέρα. Αναφέρεται ως «καλή αγορά» η Χίος καθώς οι τιμές ήταν καλές. Τα ανταγωνιστικά φρούτα εκείνη την εποχή ήταν πάρα πολύ λίγα. Η διακίνηση των φρούτων τότε γινόταν με τα εμπορικά καΐκια. Σήμερα, πολλοί παραγωγοί επισημαίνουν τις εμπορικές δυνατότητες της συγκεκριμένης ποικιλίας, καθώς είναι περιζήτητη από τον κόσμο της Μυτιλήνης.



Εικόνα 3. Αχτσέδες στην περιοχή της Αχλαδεράς

Τα **Κακάβια** εντοπίστηκαν στην περιοχή της Αγιάσου. Το δένδρο της συγκεκριμένης ποικιλίας είναι μεγάλο και οι αποδόσεις του ξεπερνούν τα 50 κιλά ανά δένδρο. Είναι όψιμα αχλά-

δια και ωριμάζουν το Σεπτέμβρη. Είναι μεγαλόκαρπα, μέτριας σκληρότητας και πρασινωπού χρώματος. Προτιμούν όξινα εδάφη και παρουσιάζουν ιδιαίτερα υψηλή ανθεκτικότητα σε ασθένειες και εχθρούς, όπως το φουζικλάδιο και η καρπόκαψα. Αντέχουν μετασυλλεκτικά, περίπου 20 ημέρες εκτός ψυγείου. Πολλοί είναι αυτοί που αναδεικνύουν τις δυνατότητες της συγκεκριμένης ποικιλίας για εμπορία, καθώς χαρακτηρίζεται από υψηλή ανθεκτικότητα και καρπούς ιδιαίτερης γεύσης.

Τα **Κουντουρέλια** εικάζεται ότι προέρχονται από τη Μ. Ασία και τα έφερε στο νησί κάποιος Κουντουρέλλης. Σήμερα αναφέρεται ότι στην Μ. Ασία δεν καλλιεργούνται πια, ενώ στην Αγιάσο εκτιμάται ότι υπάρχουν γύρω στα 6.000 δένδρα. Οι αποδόσεις τους είναι υψηλές, γιατί «δένουν εύκολα» και κυμαίνονται από 40 έως και 200 κιλά το δένδρο. Είναι χειμωνιάτικα αχλάδια και ωριμάζουν τέλη Σεπτέμβρη με αρχές Οκτώβρη. Είναι μέτριας σκληρότητας, πρασινωπά και όταν ωριμάσουν κιτρινίζουν. Είναι από τα πιο μεγάλα αχλάδια της Αγιάσου και το βάρος του καρπού μπορεί να φτάσει μέχρι και το ένα κιλό. Αντέχουν στο κρύο, αλλά «μετά από ένα δυνατό αέρα μπορεί να πέσουν όλα». Αναφέρεται ότι πριν τη συλλογή του καρπού θα πρέπει να βρέξει, ώστε «ο καρπός να πάρει χρώμα και γυαλάδα» και να αυξηθούν οι αποδόσεις. Παρουσιάζουν μικρή ευαισθησία στο φουζικλάδιο, αλλά γενικά θεωρούνται ανθεκτικά σε ασθένειες και εχθρούς. Είναι πολύ ζουμερά και με μεγάλη μετασυλλεκτική διάρκεια, καθώς διατηρούνται έως και το Μάρτη ή τον Απρίλη. Πολλοί παραγωγοί αναφέρουν ότι η συγκεκριμένη ποικιλία έχει υψηλές εμπορικές δυνατότητες.

Οι **Μουτζουρίτες** εντοπίστηκαν σε διάφορες περιοχές του νησιού (Πίνακας 5). Τα δένδρα είναι μεγάλα και πολύ παραγωγικά, με αποδόσεις που μπορεί να φτάσουν τα 600 κιλά το δένδρο. Ωριμάζουν τον Αύγουστο και ο καρπός τους είναι κιτρινωπός, στρόγγυλος και μικρός στο μέγεθος του σύκου. Σε περιοχές με αρκετά νερά, οι καρποί γίνονται πιο μεγάλοι. Χαρακτηρίζονται ως υψηλής αντοχής στους εχθρούς και τις ασθένειες, ενώ η μετασυλλεκτική τους διάρκεια είναι μικρή. Διακρίνονται για το άρωμά τους και χρησιμοποιούνται κυρίως για την παρασκευή γλυκού. Τα τελευταία χρόνια υπάρχει ιδιαίτερο ενδιαφέρον για τη συγκεκριμένη ποικιλία από τους γυναικείους συνεταιρισμούς του νησιού και η επέκταση της καλλιέργειας τους φαίνεται να έχει πολλές δυνατότητες.

Σημαντικές εμπορικές δυνατότητες παρουσιάζει και η ποικιλία **Μυσκάπιδα**, που χρησιμοποιείται επίσης για την παρασκευή γλυκού. Σήμερα στην περιοχή της Αγιάσου εκτιμάται ότι υπάρχουν διάσπαρτα περί τα 800 δένδρα. Τα δένδρα της συγκεκριμένης ποικιλίας έχουν υψηλές αποδόσεις, που ανέρχονται περί τα 800 κιλά το δένδρο. Ωριμάζουν Ιούλιο με αρχές Αυγούστου και είναι κιτρινωπά και μικρόκαρπα, με «λίγο στυφή και λεμονιάτη γεύση».

Μεγάλος αριθμός δένδρων περί τα 5.000 εντοπίστηκαν στην περιοχή της Αγιάσου από την ποικιλία **Τσιλουπάρματα** (τσελεπή αρμούτ στην τουρκική σημαίνει αχλάδι για τον τσελεπή, τον προύχοντα τούρκο). Οι αποδόσεις ενός δένδρου κυμαίνονται μεταξύ 50-60 κιλά, ενώ το δένδρο έχει μικρή διάρκεια ζωής (περί τα 15 έτη). Το αχλάδι αυτό είναι κιτρινωπό, μεσαίου μεγέθους, «σαν γροθιά». Απαιτεί δροσερά κλίματα σε υψόμετρο 200-600 μέτρων, ενώ «αν τα βρει ο έντονος ήλιος και ο καύσωνας μπορεί να διαλυθούν μέσα σε 5 μέρες. Τα τελευταία χρόνια βράζουν» το καλοκαίρι, μαυρίζουν και χάνεται το ζουμί τους». Το αχλάδι αυτό ναι μεν ήταν προνομιούχο, εύγευστο, νόστιμο και πολύ γλυκό, ωστόσο παρουσιάζει μικρή μετασυλλεκτική διάρκεια, καθώς «αν χτυπηθεί, μαυρίζει πολύ εύκολα».



Εικόνα 4. Αχλαδιές στην περιοχή το Μεγαλοχωρίου

Πίνακας 5. Ποικιλίες Αχλαδιάς που εντοπίστηκαν

Είδος	Ποικιλία	Περιοχή	Δένδρα
ΑΧΛΑΔΙΕΣ	Αγιασιώτικα	Λεπέτυμνος	
	Αγιάδης	Αγιάσος	διάσπαρτα
		Μεγαλοχώρι	
	Αθέλια	Αγιάσος	
		Αμπελικό	
		Μεγαλοχώρι	
	Ακσάπιδα	Χύδηρα	
	Αντουνέλια	Αγιάσος	
	Απδάρης	Αγιάσος	διάσπαρτα
		Αμπελικό	
		Μεγαλοχώρι	
	Ασπράπιδα	Άγρα	
		Άντισσα	
		Πολιχνίτος	
		Πτερούντα	
		Χύδηρα	
	Αυγάδες	Άντισσα	

ΚΑΤΑΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΜΕΛΕΤΗ ΤΟΠΙΚΩΝ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ ΚΑΛΛΙΕΡΓΟΥΜΕΝΩΝ ΔΕΝΔΡΩΝ ΚΑΙ ΑΜΠΕΛΟΥ
ΣΤΟ ΝΗΣΙ ΤΗΣ ΛΕΣΒΟΥ ΣΤΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ AGRISLES

	Αυγουστάπιδα	Άντισσα	
		Ερεσός	
	Αχτσέδες (Ζαχαράπιδα)	Αγιάσος	
		Αμπελικό	
		Αχλαδερή	
		Λισβόρι	
		Μεγαλοχώρι	
		Παλαιόκηπος	
		Πολιχνίτος	
		Σκόπελος	
		Χύδηρα	
	Βασιλικάπιδα	Άντισσα	
		Χύδηρα	
	Βουτυράπιδα	Αγιάσος	
		Λισβόρι	
		Πολιχνίτος	
	Δουκέσης	Αγιάσος	
	Δρυσάπιδα	Αγιάσος	
		Παλαιόκηπος	
		Πολιχνίτος	
	Ζαράπιδα	Αγιάσος	
	Ιμσκάπιδα	Αγιάσος	
	Κακάβια	Αγιάσος	
	Κιφαλάδες	Αγιάσος	
		Μεγαλοχώρι	
	Κλειώτκα	Αγιάσος	
	Κοκκινάπιδα	Λεπέτυμνος	
		Λεπέτυμνος	
	Κολοσταπίδες	Λεπέτυμνος	
		Λισβόρι	
		Πολιχνίτος	
		Πολιχνίτος	
	Κοντούλες	Μεγαλοχώρι	
		Πολιχνίτος	
		Χύδηρα	
	Κουλουτ(ι)θάπιδα	Αγιάσος	
		Λισβόρι	
		Μεγαλοχώρι	
		Παλαιόκηπος	

		Σκόπελος	
		Χύδηρα	
	Κουντουρέλια	Αγιάσος	
		Μεγαλοχώρι	
		Παλαιόκηπος	
	Λεμονάπδα	Αγιάσος	
		Αμπελικό	
		Άντισσα	
		Μεγαλοχώρι	
		Νεοχώρι	
		Παλαιόκηπος	
	Μαυράπιδα (γελάπιδα)	Λεπέτυμνος	
	Μιραχλάδια	Αγιάσος	
	Μλάπιδα	Αγιάσος	διάσπαρτα
		Αμπελικό	
		Λεπέτυμνος	
		Νεοχώρι	
		Πολιχνίτος	
	Μουσταφάδης	Αγιάσος	
		Μεγαλοχώρι	
	Μουτζουρίτις, Κουμ	Αγιάσος	
		Άγρα	
		Αμπελικό	
		Μεγαλοχώρι	
		Νεοχώρι	
		Παλαιόκηπος	
		Πτερούντα	
		Χύδηρα	
	Μπέη-αρμούτ	Αγιάσος	
	Μπικτέσια	Λεπέτυμνος	
	Μπιρλάπιδα	Λεπέτυμνος	
	Μπουζαγάνια	Άγρα	
		Άντισσα	
		Χύδηρα	
	Μυρμηγκάπιδα	Αγιάσος	
		Άντισσα	
	Μυσκάπιδα	Αγιάσος	800 διάσπαρτα
		Σκόπελος	
	Ξινάπιδα	Λισβόρι	

	Ξίσουλα (δροσάπιδα)	Σκόπελος	
	Παναγιάπιδα	Άργενος	
		Λεπέτυμνος	
	Πανάπιδα	Αμπελικό	
		Νεοχώρι	
	Πιτράπδα	Αγιάσος	400
	Πουπουνάπιδα	Αγιάσος	
	Τα' Αγκύρας	Αγιάσος	
	Τ' Τζανή	Αγιάσος	
	Τσιλουπάσματα - Μπέδες	Αγιάσος	5000
		Αμπελικό	
		Μεγαλοχώρι	
		Νεοχώρι	
		Παλαιόκηπος	
	Χειμωνάπιδα	Μεγαλοχώρι	
	Χονδράπιδα	Λεπέτυμνος	

3.4. ΒΥΣΣΙΝΙΕΣ

Εντοπίστηκαν δύο καλλιεργητές που ανέφεραν την καλλιέργεια βυσσινιάς. Ο ένας στον Ασώματο διατηρεί δύο δένδρα, ο καρπός των οποίων προορίζεται για οικιακή παρασκευή γλυκού και βυσσινάδας. Θεωρεί πως τα δένδρα του «δεν είναι καλά», λόγω έλλειψης ικανού υψομέτρου της τοποθεσίας του κτήματός του. Ο δεύτερος καλλιεργεί 10-12 δένδρα στον Παλαιόκηπο, τα οποία χαρακτηρίζει βυσσινιές «πολυτελείας». Έχουν πλατιά φύλλα και παράγουν μεγάλο καρπό που ωριμάζει περίπου στις 20 Ιουλίου, «20 μέρες μετά τα κεράσια». Συλλέγει συνολικά γύρω στα 100 κ. βύσσινα. Δεν τις θεωρεί αποδοτικές και σκοπεύει να τις αλλάξει με εμπορικές ποικιλίες.

3.5. ΔΑΜΑΣΚΗΝΙΕΣ

Βρέθηκαν μεμονωμένα δένδρα σε οκτώ περιοχές του νησιού, κυρίως στη Γέρα και στους ορεινούς όγκους του Ολύμπου και του Λεπέτυμνου (Πίνακας 7). Από τους περισσότερους καλλιεργητές χαρακτηρίζονται ως ευαίσθητα δένδρα, με μικρή διάρκεια ζωής. Στα δένδρα παρατηρείται συχνά έκλυση ρητίνης, ενώ οι καρποί προσβάλλονται από σκουλήκι. Ένας τρόπος επιμήκυνσης του χρόνου ζωής των καρπών είναι η συλλογή τους σε ημιώριμη κατάσταση και η αποθήκευσή τους σε ψυγεία.

Κατά κύριο λόγο προορίζονται για ξήρανση και σε μικρότερο βαθμό για κομπόστες ή μαρμελάδες. Σημαντικότερη ποικιλία, σε σχέση με την έκταση της καλλιέργειάς τους, φαίνεται ότι είναι οι **μαύρες Μούσκλης** που ωριμάζουν το Σεπτέμβριο. Ενδιαφέρον παρουσιάζουν και τα **Θηλυκά** δαμάσκηνα που βρέθηκαν στο Υψηλομέτωπο. Αναφέρθηκαν και ως **Αζέπ** και πιθανόν να συνδέονται με την ποικιλία Agen Σκοπέλου ή με εγκλιματισμένη παραλλαγή τους. Έχουν διάρκεια ζωής 20-30 χρόνια και ωριμάζουν τέλη Αυγούστου με αρχές Σεπτέμβριο. Προορίζονται για ξήρανση και στο χωριό Υψηλομέτωπο καλλιεργήθηκαν εντα-

τικά, για μια δεκαετία και μέχρι περίπου το 2004. Αναφέρθηκε ότι προήλθαν από το φυτώριο της Αχλαδεράς. Συνολικά καλλιεργούνταν μέχρι και 10.000 δένδρα που έδιναν 5-10 τόνους ξερά δαμάσκηνα, τα οποία μεταφερόταν σε εμπόρους στην Αθήνα και έδιναν εισοδήματα από 100 χιλιάδες μέχρι και ένα εκατομμύριο δραχμές στους κατοίκους. Τα δαμάσκηνα απλώνονταν σε τελάρα και ξεραίνονταν αρχικά στον ήλιο. Στη συνέχεια μαλάζονταν με το χέρι αποκλειστικά από γυναίκες και έμπαιναν σε φούρνους με ξύλα για την τελική ξήρανση. Υπήρχαν τέσσερεις κοινοτικοί φούρνοι στην τοποθεσία Ασλάνη χαβούζα μέσα στο χωριό και τρεις ιδιωτικοί. Οι εισαγωγές φτηνότερων αμερικάνικων δαμάσκηνων, που δεν ξεραίνονται, αλλά απλώς ζεματίζονται, έριξε τις τιμές για τους παραγωγούς και η καλλιέργεια εγκαταλείφθηκε. Σήμερα, έχουν απομείνει 50-100 δένδρα, διάσπαρτα σε κτήματα ή κήπους.

Πίνακας 6. Ποικιλίες δαμασκηλιάς που εντοπίστηκαν

Είδος	Ποικιλία	Περιοχή	Χρώμα	Σχήμα/Μέγεθος
ΔΑΜΑΣΚΗΝΙΕΣ	Βουβαλάτα (γαϊδάρες)	Λεπέτυμνος		στρογγυλά
	Θηλυκά	Υψηλομέτωπο	μαύρο	
	Κορόμηλα	Άργενος	κόκκινο	μεγάλα
	Μούσκλες άσπρες	Αγιάσος	άσπρο	μεσαία
		Παλαιόκηπος		
	Μούσκλες μαύρες	Αγιάσος	μαύρο	μεσαία
		Άντισσα		
		Πολιχνίτος		
	Ρεγκλότες	Σκόπελος	μαύρο	μεγάλα, στρογγυλά
	Τζανούδες (κσέλια)	Λεπέτυμνος		

3.6. ΚΑΣΤΑΝΙΕΣ

Ο καστανεώνας της Αγιάσου υπολογίζεται ότι καλύπτει 11.200 στρέμματα. Η ποικιλία της Αγιάσου ωριμάζει από τέλη Οκτωβρίου μέχρι μέσα Νοεμβρίου. Δίνει μικρά και γλυκά κάστανα, που καθαρίζονται εύκολα και τρώγονται ακόμη και ωμά. Τα δένδρα, αρκετά εκ των οποίων είναι αιωνόβια, είναι άριστα εγκλιματισμένα στην περιοχή, εξαιρετικής αντοχής και δεν χρειάζονται λίπανση. Οι καστανιές ραβδίζονται και οι συλλεχθέντες αχινόι, σωρεύονται, διαβρέχονται και ραβδίζονται εκ νέου μέχρι να ανοίξουν σε 20-25 μέρες. Αν παραμείνουν μέσα στους αχινούς διατηρούνται έως τον Μάρτιο. Διαφορετικά, αποθηκεύονται σε ζελατίνες μέσα σε ψυγεία για 4-5 μήνες. Η απόδοση του καστανεώνα έφτανε και τους 1000 τόνους τη δεκαετία του 1950, με εξαγωγές στη Β. Ελλάδα, αλλά και στο εξωτερικό (αναφέρθηκε η Γαλλία). Σήμερα, υπολογίζεται ότι παράγονται περί τους 200 τόνους κάστανα, τα οποία κατά κύριο λόγο πωλούνται ιδιωτικά σε πλανόδιο εμπόριο και από μανάβικα των τριγύρω χωριών. Αναφέρθηκε, επίσης, από παραγωγούς η πώλησή τους σε εμπόρους στην Καβάλα ή στην Αθήνα, όπου υπάρχει ζήτηση από κατοίκους λεσβιακής καταγωγής. Η μέση τιμή πώλησης σε εμπόρους είναι στο 1,30 €, ενώ στη λιανική πωλούνται μέχρι και 2,5 €. Το μεγαλύτερο πρόβλημα που αντιμετωπίζει ο καστανεώνας είναι το έλκος της καστανιάς που «μπο-

ρεί μέσα σε τρία χρόνια να ξεράνει πλήρως τα δένδρα». Αναφέρθηκε μεγαλύτερη αντοχή στο έλκος, δένδρων που βρίσκονται σε μεγαλύτερα υψόμετρα. Η ύπαρξη του έλκους δυσκολεύει και τις εργασίες συντήρησης των καλλιεργειών, αφού καθιστά εξαιρετικά επικίνδυνο και δύσκολο το κλάδεμα, αφού η ασθένεια μεταφέρεται από δένδρο σε δένδρο μέσω επιμολυσμένων εργαλείων. Άλλες ασθένειες που αναφέρθηκαν είναι η μύξα, που αποδίδεται στην εγκατάλειψη της καλλιέργειας και το μελάνωμα της ρίζας.

Ενδιαφέρον παρουσιάζουν τα **Ανεμοκάστανα** που είναι επίσης γλυκά και βγαίνουν σε μικρότερη τιμή στο εμπόριο, καθώς συλλέγονται καθαρά από το έδαφος και διατηρούνται στο ψυγείο. Επίσης, η ποικιλία **Μακρέλη** έχει το πλεονέκτημα της πρωιμότητας, παρότι δίνει πιο στυφά κάστανα.

Πίνακας 7. Ποικιλίες Καστανιάς που εντοπίστηκαν

Είδος	Ποικιλία	Περιοχή
ΚΑΣΤΑΝΙΕΣ	Άγρια	Αγιάσος
	Ανεμοκάστανα	Αγιάσος
	Κρητικά	Αγιάσος
	Μακρέλη	Αγιάσος
	Μαρώνια	Αγιάσος

3.7. ΚΕΡΑΣΙΕΣ

Εντοπίστηκαν πέντε ποικιλίες κερασιάς, όλες στην περιοχή Αγιάσου-Ασώματου. Ως «*βασιλιάς των κερασιών*» αναφέρεται η ποικιλία **Κόκκινο Ευρώπης**. Πρόκειται για δένδρο που παράγει κόκκινα, μεσαίου μεγέθους, κοντόμισχα και πολύ γλυκά κεράσια. Είναι η πιο πρώιμη ποικιλία, καθώς ωριμάζει μέσα στο Μάιο. Είναι ευαίσθητη σε ασθένειες, όπως και ο καρπός της μετασυλλεκτικά. Έχει καλές αποδόσεις, με 80 κ. κεράσια το δένδρο (αναφέρθηκαν και 100 κ. από δένδρο ηλικίας 30 ετών). Η παραγωγή πωλείται κυρίως ιδιωτικά σε πλανόδιο εμπόριο, ενώ αρκετοί παραγωγοί σημείωσαν ότι με τις σημερινές τιμές «*δεν συμφέρει το μάζεμά τους*».

Αγαπημένη ποικιλία των καλλιεργητών, που θα την διατηρούσαν ακόμα κι αν άλλαζαν τις υπόλοιπες ποικιλίες, είναι τα κεράσια **Κηφισιάς**. Παράγει πιο σκούρα κόκκινα και μικρότερα κεράσια από την Κόκκινη Ευρώπης, που ωριμάζουν τον Ιούνιο. Αποδίδει από 50-120 κ. το δένδρο. Οι καλλιεργητές αποφεύγουν τη λίπανση με κοπριές γιατί, όπως αναφέρουν, εντείνεται η προσβολή από σκουλήκι.

Ως το πιο ανθεκτικό από τις υπόλοιπες ποικιλίες σε ασθένειες, αναφέρεται το **Μαύρο κεράσι** της Αγιάσου. Πρόκειται για γλυκό και σφιχτό κεράσι, με μεγάλο μίσχο και μεγάλη μετασυλλεκτική διάρκεια, που αποδίδει 70-80 κ. το δένδρο.

Η ποικιλία **του Γλυκού** ωριμάζει Ιούνιο-Ιούλιο, δίνοντας κιτρινοκόκκινα, γλυκόξινα και ευπαθή σε χτυπήματα κεράσια. Η ποικιλία είναι ευαίσθητη σε ασθένειες και αποδίδει από 50-200 κ. το δένδρο. Πέρα από την προφανή τους χρήση για παρασκευή γλυκού του κουταλιού, προτιμώνται από διαβητικά άτομα λόγω των μειωμένων σακχάρων που περιέχουν.

Τέλος, τα **Τραγανά** είναι μικρά, σκληρά, κιτρινορόζ κεράσια, που ξεραίνονται γρήγορα μετά τη συλλογή. Αποδίδουν από 25-100 κ. το δένδρο.

Πίνακας 8. Ποικιλίες Κερασιάς που εντοπίστηκαν

Είδος	Ποικιλία	Περιοχή
ΚΕΡΑΣΙΕΣ	Κηφισιάς	Αγιάσος
		Ασώματος
	Κόκκινο Ευρώπης	Αγιάσος
	Μαύρο	Αγιάσος
		Ασώματος
	Του γλυκού	Αγιάσος
	Τραγανά	Αγιάσος

3.8. ΚΥΔΩΝΙΕΣ

Τα **Μηλοκύδωνα** του Σκοπέλου είναι πρώιμη ποικιλία, που προτιμά δροσερά και υγρά μέρη (συνηθιζόταν να τα φυτεύουν κατά μήκος ποτιστικών καναλιών). Δίνουν στρογγυλά, μικρά, ξινά και αφράτα κυδώνια, που τρώγονται ως φρούτο. Επηρεάζονται έντονα από το ωίδιο και ο καρπός τους κρατάει το πολύ μέχρι τα Χριστούγεννα. Οι **Ατζκάδες** και η ποικιλία που εντοπίστηκε στην Αγιάσο είναι πιθανόν να ταυτίζονται. Αναφέρθηκε ομοιότητα τους με τα «Βολιώτικα». Από τις περιγραφές, πρόκειται για ποικιλία που αντέχει σε ασθένειες, δεν θέλει πολύ υγρασία και δίνει κίτρινα, μεγάλα (έως και ένα κιλό) κυδώνια, που χρησιμοποιούνται για παρασκευή γλυκού του κουταλιού και κομπόστας.

Πίνακας 9. Ποικιλίες Κυδωνιάς που εντοπίστηκαν

Είδος	Ποικιλία	Περιοχή
ΚΥΔΩΝΙΕΣ	kid-v1	Αγιάσος
	kid-v2	Ερεσός
	kid-v3	Ίππειος
	kid-v4	Ίππειος
	Ατζκάδες	Σκόπελος
	Μηλοκύδωνα	Σκόπελος

3.9. ΛΕΜΟΝΙΕΣ

Εντοπίστηκε ένας καλλιεργητής τοπικής ποικιλίας λεμονιάς στον Πολιχνίτο, ο οποίος υπολογίζει τον αριθμό των καλλιεργούμενων δένδρων στην περιοχή στα 400, τα οποία βρίσκονται διάσπαρτα σε κήπους. Πρόκειται για ανθεκτική σε ασθένειες ποικιλία που εμβολιάζεται σε υποκείμενο νερατζιάς και παράγει επιμήκη (με δύο μύτες), μεγάλα και χυμώδη λεμόνια. Ο καρπός περιέχει πολλά κουκούτσια και έχει κανονική φλούδα.

3.10. ΜΑΝΤΑΡΙΝΙΕΣ

Στα Παράκοιλα εντοπίστηκε ποικιλία Μανταρινιάς, που αναφέρεται ως **Χιώτικη**. Η ωρίμανση ξεκινά από το Δεκέμβριο, με πιο ξινά μανταρινία, και συνεχίζεται μέχρι και τον Απρίλιο. Η

κορύφωση της συγκομιδής είναι το Μάρτιο, αλλά «τα *μανταρίνια της Λαμπρής*» θεωρούνται «τα καλύτερα». Πρόκειται για ποικιλία ανθεκτική στη μύγα της Μεσογείου, που δίνει μανταρίνια μυρωδάτα, με πολλά κουκούτσια και χαλαρή και χοντρή φλούδα. Τα τελευταία χρόνια αναφέρεται καρπόπτωση κατά την ωρίμανση. Τη δεκαετία του 1940 τα έστειλαν στην αγορά της Θεσσαλονίκης, ενώ σε παλαιότερους χρόνους έφταναν μέχρι και την Κωνσταντινούπολη.

3.11. ΜΗΛΙΕΣ

Σημαντικότερες ποικιλίες, σε σχέση με την έκταση της καλλιέργειάς τους και την εμπορική τους χρήση, εμφανίζονται να είναι τα **Ευρώπης** και τα **Ιταλικά**.

Τα **Ευρώπης** είναι μεσαίες σκληρότητας, μεγάλα μήλα που ωριμάζουν σταδιακά από μέσα Σεπτεμβρίου μέχρι και το Νοέμβριο. Αρχικά είναι κοκκινο-πράσινα και στο τέλος κιτρινίζουν. Έχουν ιδιαίτερο άρωμα και γεύση και δεν περιέχουν πολλά σάκχαρα. Οι αποδόσεις που αναφέρθηκαν κυμαίνονται από 50-500 κ. το δένδρο. Χρειάζονται ασβεστούχα και υγρά εδάφη και ενώ παλιότερα δεν είχαν πολλές απαιτήσεις, τώρα αναφέρεται ότι χρειάζονται λίπανση, η οποία όμως πολλές φορές μπορεί να σαπίσει τον καρπό. Προτιμούν μεγάλα υψόμετρα (πάνω από 600 μ.) που βοηθάνε στον καλό χρωματισμό τους, ενώ σε χαμηλότερα υψόμετρα (αναφέρεται η Καρήνη) ο καρπός σκουληκιάζει εύκολα. Δεν αντέχουν στον ήλιο, που μπορεί να οδηγήσει στην πτώση της συνολικής παραγωγής και είναι ευαίσθητα σε έλκη και προσβολές από σκουλήκι. Η μετασυλλεκτική τους διάρκεια είναι μεγάλη, καθώς μπορούν να διατηρηθούν σε ψυγεία στους 3°C μέχρι και την άνοιξη. Παλιότερα συνήθιζαν να κάνουνε απλωταριές σε καλύβια, σωρούς δηλαδή πάνω σε φτέρες και να κρατάνε τα μήλα μέχρι το Πάσχα. Αποτελούν εμπορεύσιμη ποικιλία (*«μπορείς να μπεις στην αγορά με το σπαθί σου»*), με τους περισσότερους καλλιεργητές να πουλούν την παραγωγή τους ως πλανόδιοι σε κοντινά χωριά, προς περίπου 1,5 € το κιλό. Δεν χρειάζεται να αναφέρουν την ιδιαιτερότητα της ποικιλίας, καθώς όπως λένε είναι γνωστή στους καταναλωτές. Τα εμπορικά πλεονεκτήματα της ποικιλίας είναι το ότι βοηθάνε στην πέψη μετά το φαγητό (*«ένα μήλο είναι σαν δύο κόκα-κόλες»*) και η μικρή περιεκτικότητα τους σε σάκχαρα που τα κάνει ιδιαίτερος δημοφιλής στους διαβητικούς. Αναφέρθηκε ότι η συγκεκριμένη ποικιλία *«στήριξε την οικονομία και τον πολιτισμό της Αγιάσου»*, καθώς παλιότερα γίνονταν εξαγωγές μήλων Ευρώπης από τη Λέσβο στη Μακεδονία, στον Πειραιά και αλλού.

Τα **Ιταλικά** είναι αρχικώς άσπρα, όταν ωριμάσουν πάνω στο δένδρο γίνονται ροζ και αν κοπούν κιτρινίζουν. Χαρακτηρίστηκαν και ως κιτρινοπράσινα και ως κόκκινα σαν βύσσина. Στο Μεγαλοχώρι και στο Κάτω Τρίτος αναφέρονται και υπό την ονομασία **Κεφαλάδες**. Είναι τα πιο μεγάλα, καθώς *«το πολύ τρία μήλα φτάνουν το ένα κιλό»* και πιο σκληρά από τα Ευρώπης, ζουμερά, αρωματικά και με ελαφρώς ξινή γεύση. Ωριμάζουν πρώιμα και σταδιακά, από τέλη Ιουλίου μέχρι τέλη Σεπτεμβρίου. Έχουν μικρότερες απαιτήσεις σε νερό σε σχέση με τα Ευρώπης και φύονται σε χαμηλότερα υψόμετρα. Στο Μεγαλοχώρι αντιθέτως, υποστηρίζεται ότι χρειάζονται νερό. Αναφέρονται ως περισσότερο ανθεκτικά σε ασθένειες από τα Στάρκιν, αλλά πιο ευαίσθητα στο σκουλήκι σε σχέση με τα Ευρώπης, με μικρότερη όμως προσβολή του καρπού τους. Τα Ιταλικά μήλα παρениαυτοφορούν και δίνουν καρπό χρονιά παρά χρονιά, ενώ αποδίδουν γύρω στα 30 κ. το δένδρο (αναφέρθηκε απόδοση ως και 200 κ. για τα μεγάλα δένδρα). Δεν έχουν μεγάλη μετασυλλεκτική διάρκεια και δεν διατηρούνται πολύ σε ψυγεία. Παρόλα αυτά, ένας καλλιεργητής καταφέρνει με προσοχή να τα διατηρήσει εκτός ψυγείου μέχρι και τον Φεβρουάριο. Η πρωιμότητά τους αποτελεί το κύριο συγκριτικό τους πλεονέκτημα. Αναφέρθηκε ότι παλιότερα μόνο από την περιοχή της Αγιάσου παράγονταν 600-700 τόνοι μήλα, ενώ σήμερα η συνολική παραγωγή δεν ξεπερνά τους 120 τόνους.

Πίνακας 10. Ποικιλίες Μηλιάς που εντοπίστηκαν

Είδος	Ποικιλία	Περιοχή	Δένδρα
ΜΗΛΙΕΣ	Βολιανά	Αγιάσος	
	Ευρώπης	Αγιάσος	40.000-50.000
		Μεγαλοχώρι	
	Ιταλικά	Αγιάσος	25.000
		Κάτω Τρίτος	
		Μεγαλοχώρι	
	Κεφαλάδες	Αγιάσος	
		Μεγαλοχώρι	
	Μαγιάτικο	Άργενος	
	Μπανανόμηλα	Μεγαλοχώρι	
	Μπέλφορτ	Αγιάσος	
	Ντελίσκα	Άργενος	
	Ντερβίσια	Αγιάσος	
	Ντριβίσια, Δερβήσια, ξυνόμηλα	Αγιάσος	
	Ξινόμηλα	Πτερούντα	
	Πρασινόμηλα	Άργενος	
	Ρενέτες	Αγιάσος	20
	Σκιούπια	Αγιάσος	1
	Φυρίκια	Αγιάσος	300
		Άργενος	
		Μεγαλοχώρι	
		Πτερούντα	
	Χειμωνιάτικα	Άργενος	

3.12. ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΕΣ

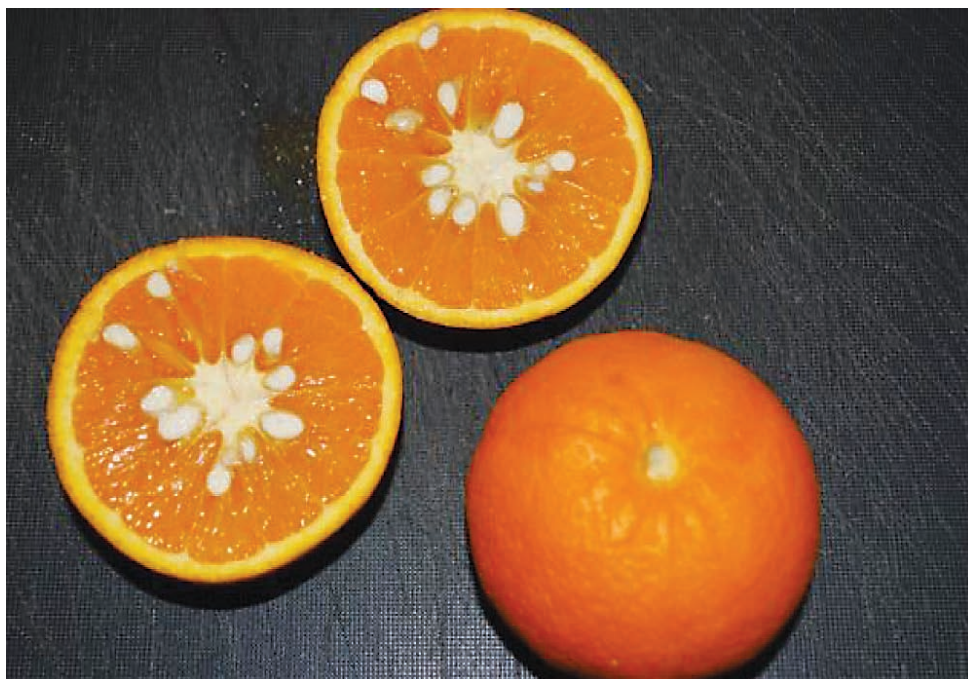
Όσον αφορά στην ποικιλία των πορτοκαλιών που καλλιεργείται στην περιοχή των Παρακοίλων γίνεται εκτενής και λεπτομερής περιγραφή, καθώς ο αριθμός των παραγωγών που συμμετείχε στην έρευνα ήταν αρκετά μεγάλος, ώστε να παρέχει μια πιο σαφή και ολοκληρωμένη εικόνα για τη συγκεκριμένη καλλιέργεια στην περιοχή.

Η καλλιέργεια των πορτοκαλιών στα Παράκοιλα εκτιμάται ότι υφίσταται περί το 1600. Η συγκεκριμένη καλλιέργεια στήριξε την οικονομία του τόπου μέχρι και τη δεκαετία του '80, όπου εκτιμάται ότι υπήρχαν 130 συστηματικοί παραγωγοί πορτοκαλιών, 10.000 πορτοκαλεόδεντρα, ενώ η ετήσια παραγωγή άγγιζε τους 950 τόνους. Υποστηρίζεται από τους παραγωγούς ότι οι αποδόσεις μπορεί να φτάνανε στα 500 κιλά ανά δένδρο. Χαρακτηριστικά αναφέρεται ότι το πορτοκάλι ήταν ο «χρυσός» της περιοχής. Σήμερα εκτιμάται ότι συνεχίζουν να ασχολούνται με την καλλιέργεια των πορτοκαλιών περίπου 60 παραγωγοί, ενώ ο αριθ-

μός των δένδρων που έχει διασωθεί υπολογίζονται γύρω στα 2200.

Η ονομασία που χρησιμοποιείται από τους ντόπιους για τη συγκεκριμένη ποικιλία είναι «**τα κοινά**». Ως προς τα **μορφολογικά τους χαρακτηριστικά**, το δένδρο έχει πολλά αγκάθια στους βλαστούς, ενώ τα φύλλα είναι πιο στενά από αυτά των Μέρλιν. Ο καρπός δεν είναι ομφαλοφόρος, είναι μικρότερος από τα Μέρλιν και περιέχει πολλά κουκούτσια (εικόνα 1). Το πάχος της φλούδας ποικίλει και εξαρτάται από τους χειρισμούς που εφαρμόζονται στην καλλιέργεια. Έτσι, αναφέρεται ότι σε εδάφη αμμουδερά και όταν δεν εφαρμόζεται λίπασμα ή κοπριά, ο καρπός είναι λεπτόφλουδος. Αναφέρεται επίσης ότι και εντός της συγκεκριμένης ποικιλίας σημειώνεται σημαντική παραλλακτικότητα, όσον αφορά στο σχήμα των καρπών. Έτσι, παρατηρούνται εκτός από στρόγγυλοι καρποί και κάποιοι με σχήμα κάπως πλακουτσωτό. Η συγκεκριμένη ποικιλία είναι όψιμη και το χαρακτηριστικό αυτό αποτελεί συγκριτικό πλεονέκτημα, καθώς την εποχή που ωριμάζουν (μεταξύ Μάρτη και Απρίλη) δεν υπάρχει μεγάλη διαθεσιμότητα των εμπορικών ποικιλιών στην αγορά.

Ως προς την **προσαρμογή τους στις εδαφικές συνθήκες**, παρουσιάζεται υψηλή. Η πλειονότητα των ερωτώμενων παραγωγών (78%) δεν εφαρμόζει λίπανση και πολλοί αναφέρουν ότι η συγκεκριμένη πρακτική έχει ως αποτέλεσμα να αποκτά ο καρπός σκούρο προς το μαύρο χρώμα, ξινή γεύση σαν νεράντζι και χονδρή φλούδα. Τα αποτελέσματα της εφαρμογής κοπριάς διχάζουν τους καλλιεργητές, με τους μισούς να θεωρούν ότι είναι απαραίτητη η εφαρμογή της, ενώ οι υπόλοιποι όχι. Όλοι συμφωνούν ότι η κατάλληλη κοπριά είναι από μεγάλα ζώα, βοοειδή, άλογα ή γαϊδούρια, ενώ η κοπριά των αιγοπροβάτων έχει ως αποτέλεσμα να ξινίσει ο καρπός.



Εικόνα 5. Κοινά πορτοκάλια των Παρακοίλων

Ως προς την προσαρμογή τους στις κλιματικές συνθήκες του τόπου, χαρακτηριστικά αναφέρεται από κάποιους παραγωγούς ότι «γενικά αντέχουν αλλά κάτω από τους 4°C παγώνουν. Επειδή ωριμάζουν αργά μπορεί να τα 'πιάσει' ο παγετός. Αν περάσουν το παγετό δεν τα 'πιάνει' τίποτα». Επίσης πολλοί υποστηρίζουν ότι είναι πιο ανθεκτικά από τα Μέρλιν, ποικιλία που επίσης καλλιεργείται στην περιοχή. Παλαιότερα χτίζανε ψηλούς τοίχους για να τα προστατεύσουν από το κρύο ή χρησιμοποιούσαν άχυρα που τα καίγανε εντός του χωραφιού. Το 1983 είχαν γίνει προσπάθειες για να τοποθετηθούν ανεμογεννήτριες, ώστε να προστατεύεται ο πορτοκαλέωνας από τον παγετό, ωστόσο «η επένδυση κρίθηκε τελικά ασύμφορη». Πολλοί σήμερα επινοούν αυτοσχέδιους τρόπους για την αποφυγή ζημιών από το παγετό (εικόνα 2). Επιπλέον, μεγάλος αριθμός παραγωγών συγκαλλιεργεί πορτοκάλια με ελιές, όπου όταν μεγαλώνουν τα ελαιόδενδρα επηρεάζουν το μικροκλίμα του χωραφιού προστατεύοντας τα πορτοκάλια από τον παγετό. Μεγάλη καταστροφή των δένδρων από τον παγετό σημειώθηκε το 1987. Πολλοί στη συνέχεια αντικατέστησαν τα κοινά πορτοκάλια με άλλες ποικιλίες πιο «εξευγενισμένες», ενώ άλλοι ξαναμπόλιασαν τα δένδρα με την τοπική ποικιλία.

Όσον αφορά στην **αντοχή τους σε ασθένειες** αναφέρεται ότι η συγκεκριμένη ποικιλία παρουσιάζει μεγαλύτερη αντοχή στην προσβολή από τη μύγα Μεσογείου σε σχέση με τα Μέρλιν, γιατί την εποχή που εμφανίζεται το έντομο ο καρπός των κοινών είναι ακόμη άγουρος. Υποστηρίζεται επίσης ότι παλαιότερα δεν παρατηρήθηκαν ιδιαίτερες προσβολές από τη μύγα μεσογείου και σήμερα έχουν εμφανιστεί λόγω της καλλιέργειας «εξευγενισμένων» ποικιλιών στην περιοχή. Η πλειονότητα των παραγωγών (90%) δεν εφαρμόζει πρακτικές για την καταπολέμηση εχθρών και ασθενειών.

Όσον αφορά στην αντοχή τους σε ασθένειες αναφέρεται ότι η συγκεκριμένη ποικιλία παρουσιάζει μεγαλύτερη αντοχή στην προσβολή από τη μύγα Μεσογείου σε σχέση με τα Μέρλιν, γιατί την εποχή που ακμάζει το έντομο ο καρπός των κοινών είναι ακόμη άγουρος. Υποστηρίζεται επίσης ότι παλαιότερα δεν είχαν παρατηρηθεί σημαντικές προσβολές από τη μύγα Μεσογείου, ενώ σήμερα έχουν εμφανιστεί λόγω της καλλιέργειας «εξευγενισμένων» ποικιλιών στην περιοχή. Η πλειονότητα των παραγωγών (90%) δεν εφαρμόζει πρακτικές για την καταπολέμηση εχθρών και ασθενειών.

Επιπλέον, τα πορτοκάλια Παρακοίλων θεωρούνται ιδιαίτερα γευστικά, πολύ γλυκά όταν ωριμάσουν και με ιδιαίτερο άρωμα. Χαρακτηριστικά πολλοί παραγωγοί και κάτοικοι της περιοχής αναφέρουν ότι «όταν ωριμάσουν δεν συγκρίνονται με καμία άλλη ποικιλία στη γέυση, είναι τόσο γλυκά που κολλάνε τα χείλια από τη ζάχαρη». Επίσης, μετά το Μάρτη, η περιεκτικότητα τους σε χυμό είναι διπλάσια από τα Μέρλιν ή αυτών της Χίου. «Δύο με τρία κοινά πορτοκάλια δίνουν 1 ποτήρι χυμό, σε αντίθεση με τα Μέρλιν που απαιτούνται τουλάχιστον πέντε με έξι καρποί».

Η **μετασυλλεκτική τους διάρκεια** είναι μεγάλη και διατηρούνται μέχρι και τον Ιούνιο. Σε πολλές περιπτώσεις με τους κατάλληλους χειρισμούς και κυρίως με την εφαρμογή της κατάλληλης άρδευσης μπορεί να διατηρούνται μέχρι και τον Αύγουστο. Παλαιότερα τα τοποθετούσαν σε φύλλα πικροδάφνης ή ροκανίδι ή τα τυλίγανε σε εφημερίδες ή χαρτί για να μην ωριμάσουν και τα αποθήκευαν σε σκοτεινά μέρη συνήθως σε υπόγεια, μέσα σε καλάθια. Ακόμη και αν εξωτερικά φαινόταν ότι είχαν ξεραθεί στο εσωτερικό κρατούσαν το χυμό τους.

Οι **δυσκολίες** που σήμερα αντιμετωπίζουν οι παραγωγοί αφορούν κυρίως στη διαχείριση του νερού άρδευσης και στη μη ύπαρξη αγροτικών δρόμων στην περιοχή.

Μέχρι τη δεκαετία του '60 τα πορτοκάλια και το ελαιόλαδο απέδιδαν το βασικό εισόδημα για τους κατοίκους των Παρακοίλων. Οι παραγωγοί είχαν συστήσει Συνεταιρισμό και στέλνανε πορτοκάλια στη Β. Ελλάδα με καϊκία και στην επιστροφή φέρνανε σάρι. Επίσης, αναφέρεται ότι γίνονταν εξαγωγές πορτοκαλιών ακόμη και στην Κωνσταντινούπολη και στην Οδησό.

Γενικά στοιχεία των παραγωγών κοινών πορτοκαλιών

Το δείγμα των καλλιεργητών πορτοκαλιών που μελετάται αποτελείται από 43 παραγωγούς στην περιοχή των Παρακοίλων. Ο μέσος όρος ηλικίας τους είναι τα 61,7 έτη, με την μικρότερη ηλικία να είναι τα 36 έτη και τη μεγαλύτερη τα 86. Η γεωργική δραστηριότητα αποτελεί την κύρια απασχόληση μόλις για το 24% των ερωτώμενων, ενώ το 27% αυτών είναι πολυδραστήριοι. Αντίθετα, η πλειονότητα τους (43%) είναι συνταξιούχοι. Το 56% από τους πολυδραστήριους παραγωγούς είναι αυτοαπασχολούμενοι και το 44% μισθωτοί. Ο μέσος όρος του επιπέδου εκπαίδευσης των παραγωγών ανέρχεται στα 8 έτη εκπαίδευσης.

Η μέση έκταση των εκμεταλλεύσεων είναι μικρή και ανέρχεται στα 1,9 στρέμματα, ενώ ο μέσος αριθμός δένδρων ανά εκμετάλλευση είναι τα 46 δένδρα. Η μέση ηλικία των δένδρων εκτιμάται γύρω στα 80 έτη. Το 60% των ερωτώμενων παραγωγών δεν έχει κάνει καμία παρέμβαση, όσον αφορά στην καθαρότητα της ποικιλίας των «κοινών» πορτοκαλιών, ενώ το 40% αυτών έχει επέμβει σε όσα δένδρα είχαν υποστεί σημαντικές ζημιές λόγω παγετού, μπολιάζοντάς τα με νέες εμπορικές ποικιλίες.

Όσον αφορά στην πώληση, το 45% των ερωτώμενων παραγωγών δεν διαθέτει το προϊόν του στην αγορά, προορίζοντάς το είτε για ιδιοκατανάλωση, είτε το χαρίζει. Ως προς τους τρόπους διάθεσης, για το 55% των ερωτώμενων που πουλάει το προϊόν του, το 40% αυτών το διαθέτει σε χονδρέμπορους σε τιμή 0,35-0,4 €, ενώ το 60% είναι πλανόδιοι πωλητές στα χωριά της γύρω περιοχής. Σε αυτή την περίπτωση η τιμή του προϊόντος ανέρχεται κατά μέσο όρο στα 0,7 €.



Εικόνα 6. Πορτοκαλεώνας στα Παράκοιλα

Κανένας από τους παραγωγούς δεν γνώριζε για το πρόγραμμα επιδότησης δένδρων ντόπιων ποικιλιών. Από τους 34 παραγωγούς που απάντησαν στην ερώτηση για το αν έχουν δώσει μοσχεύματα σε άλλους καλλιεργητές, μόνο οι δύο από αυτούς απάντησαν θετικά (6%). Ωστόσο, στο σύνολο τους (εκτός από έναν παραγωγό) δηλώνουν ότι θα παρείχαν μοσχεύματα στην περίπτωση που τους ζητηθούν.

Από το σύνολο των παραγωγών που συμμετείχαν στην έρευνα, μόνο οι δύο δηλώνουν ότι θα σταματήσουν να καλλιεργούν, ενώ ένας φαίνεται διατεθειμένος να αλλάξει την τοπική ποικιλία με άλλες περισσότερο εμπορικές, λόγω της χαμηλής τιμής του προϊόντος. Οι υπόλοιποι υποστηρίζουν ότι θα συνεχίσουν να καλλιεργούν την τοπική ποικιλία πορτοκαλιών και επισημαίνουν τη σπουδαιότητα για τη διατήρησή της. Ο σημαντικότερος λόγος για το γεγονός αυτό, που αναδεικνύεται από το 44% των ερωτώμενων, είναι η υψηλή ποιότητα του προϊόντος που σχετίζεται με την υψηλή περιεκτικότητα σε χυμό, την ανθεκτικότητά τους και την όψιμη ωρίμανσή τους. Συναισθηματικοί λόγοι και η παραδοσιακότητα της καλλιέργειας αναδεικνύεται ως επίσης σημαντικός λόγος από το 36% των ερωτηθέντων. Ένα μικρό ποσοστό 11% αναδεικνύει ως λόγο την προσαρμοστικότητα της συγκεκριμένης ποικιλίας, ενώ το 6% υποστηρίζει ότι το προϊόν μπορεί να προσφέρει σημαντικά στην οικονομία της περιοχής. Τέλος, ένας παραγωγός αναφέρει ως σημαντικό λόγο διατήρησης την απεξάρτηση των αγροτών από εταιρείες αγροεφοδίων, καθώς η συγκεκριμένη ποικιλία παρουσιάζει ιδιαίτερη προσαρμοστικότητα στις εδαφοκλιματικές συνθήκες της περιοχής χωρίς να απαιτεί την επιπλέον εφαρμογή εξωτερικών ενεργειακών εισροών.

3.13. ΡΟΔΙΕΣ

Σε πολλές περιοχές της Λέσβου παρατηρούνται διάσπαρτες ροδιές διαφόρων ποικιλιών. Από αυτές διακρίνονται τα Καντινάρια, το Λεφάνι και το Καϊσί.

Σε πολλές περιοχές εντοπίστηκαν πολύ παλιά δένδρα, τα **Καντινάρια** που εκτιμώνται έως και 100 ετών. Είναι πρασινοκόκκινα εξωτερικά, πορφυρά στο εσωτερικό, μεγαλόκαρπα, «σαν κεφάλι μικρού παιδιού», με ελαφρώς σκληρό κουκούτσι. Δεν ανοίγουν και είναι πολύ ανθεκτικά μετασυλλεκτικά, καθώς μπορεί να διατηρηθούν μέχρι το Μάρτη. Διακρίνονται επίσης για τη μεγάλη περιεκτικότητά τους σε χυμό.

Τα **Λεφάνια** είναι μεγαλόκαρπα, ψιλόφλουδα, κόκκινα και αρκετά μαλακά. Είναι πολύ εύγεστα, στην αρχή σχετικά υπόξινα, χαρακτηριστικό που τα καθιστά κατάλληλα για τους διαβητικούς, ενώ όταν ωριμάσουν αρκετά γλυκαίνουν. Διακρίνονται επίσης για τη μεγάλη περιεκτικότητά τους σε χυμό.

Το **Καϊσί** είναι επιτραπέζιο, με αρκετά μεγάλο καρπό, ψιλόφλουδο, με μαλακό κουκούτσι. Ωριμάζει στις αρχές Οκτώβρη και έχει υψηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρο. Διακρίνεται από μεγάλη μετασυλλεκτική ικανότητα και μπορεί να διατηρηθεί μέχρι και τον Απρίλη. Οι παραγωγοί επισημαίνουν τις υψηλές εμπορικές δυνατότητες της συγκεκριμένης ποικιλίας.

Στην περιοχή της Ερεσού εντοπίστηκε ένα δένδρο ροδιάς, μεγάλου μεγέθους το οποίο διακρίνεται από ιδιαίτερα υψηλές αποδόσεις. Οι ντόπιοι δεν αναφέρουν κάποια ονομασία για το συγκεκριμένο δένδρο. Διακρίνεται για τις πολύ υψηλές αποδόσεις, την ιδιαίτερη γεύση και την ανθεκτικότητά του στις εδαφοκλιματικές συνθήκες, στους εχθρούς και τις ασθένειες.

Πίνακας 11. Ποικιλίες Ροδιάς που εντοπίστηκαν

Είδος	Ποικιλία	Περιοχή
ΡΟΔΙΑ	Ασπρόροδα	Πολιχνίτος
	Ερεσού	Ερεσός
	Ερεσού 2	Ερεσός
	Ερεσού 3	Ερεσός
	Καίσι	Ασώματος
		Ίππειος
		Σκόπελος
	Καντινάρια	Ερεσός
		Παλαιόκηπος
		Σκόπελος
	Κοκκινόροδα	Σκόπελος
	Λεφάνι	Ίππειος
		Πολιχνίτος
		Σκόπελος
	Πετράτα, πετρόροδα	Πολιχνίτος
	Φερίζια σαν τα καίσια	Σκόπελος

3.14. ΣΥΚΙΕΣ

Εντοπίστηκαν συνολικά 17 διαφορετικές ποικιλίες σύκων, σε 8 διαφορετικές περιοχές, όπου συγκεντρώνεται και ο μεγαλύτερος αριθμός των δένδρων. Ωστόσο, εκτιμάται ότι συ-
κιές υπάρχουν διάσπαρτες στις περισσότερες περιοχές του νησιού. Σημαντικότερες ποικιλί-
ες, σε σχέση με την έκταση της καλλιέργειας τους και την εμπορική τους χρήση, είναι τα Αϊ-
δινιά, τα Πολίτικα στην περιοχή της Ερεσού κυρίως καθώς και τα Πρασινόσυκα και Ασπρό-
συκα στον κάμπο του Ίππειου.

ΣΥΚΑ ΕΡΕΣΟΥ

Στον κάμπο της Ερεσού σήμερα συναντώνται 6 διαφορετικές ποικιλίες σύκων: **Αϊδινιά, Πολίτικα, Πρασινόσυκα, Μαυρόσυκα, Περκούλια (άγρια σύκα)** και **Αυγόσυκα**, με τα δύο πρώτα (Αϊδινιά και Πολίτικα) να καταλαμβάνουν τις μεγαλύτερες εκτάσεις.

Αναφέρεται ότι το **έδαφος και οι κλιματικές συνθήκες** της περιοχής είναι κατάλληλες για την καλλιέργεια των σύκων με αποτέλεσμα το σύνολο των παραγωγών να μην εφαρμό-
ζει λίπανση και μεθόδους καταπολέμησης εχθρών και ασθενειών. Τα δυνατά εδάφη δεν εί-
ναι κατάλληλα, ενώ αντίθετα το φτωχό και ξηρό έδαφος της περιοχής ευνοεί την καλλιέρ-
γεια. Ιδιαίτερα η ποικιλία των Αϊδινιών αναφέρεται ότι δεν ευδοκμεί σε άλλες περιοχές εκτός
από την Ερεσό και το Αϊδίνι από όπου και κατάγεται. Οι καλλιεργητικές εργασίες που απαι-
τούνται είναι ξεφύλλισμα, αραίωμα του καρπού και πολύ αυστηρό κλάδεμα. Χαρακτηριστι-
κά αναφέρεται ότι «...η συκιά θέλει παλαβό κλαδευτή...».

Μετασυλλεκτικά το σύνολο των καλλιεργούμενων ποικιλιών αντέχουν μέχρι τον Απρίλιο. Η συλλογή γίνεται από το έδαφος, εκτός από τα Αϊδινιά όπου η συλλογή πραγματοποιείται από το δένδρο για να μην υποβαθμιστεί η ποιότητά τους, δεδομένου ότι απολαμβάνουν υψηλότερη τιμή λόγω του μεγέθους τους. Κάποιοι μεγάλοι σε ηλικία παραγωγοί αναφέρουν ότι το ζεμάτισμα που γίνεται κατά τη διαδικασία της ξήρανσης των σύκων θα πρέπει να γίνεται όταν «... το φεγγάρι πάρει πίσω. Αν δεν κοιτάξεις το φεγγάρι δημιουργείται σκουλήκι. ...».

Τα σύκα καταναλώνονται φρέσκα και ώριμα στην εποχή τους αλλά και αποξηραμένα όλες τις εποχές του χρόνου. Χρησιμοποιούνται επίσης για την παρασκευή μαρμελάδων, γλυκών, μουσταλευριάς, βράσματος. Παλαιότερα είχαν χρησιμοποιηθεί και για την παραγωγή τσίπουρου. Το 1967 ο συνεταιρισμός που υπήρχε στην περιοχή σταμάτησε οποιαδήποτε δραστηριότητα. Υπήρχαν τρεις βιοτεχνίες μεταποίησης για την ξήρανση και συσκευασία, όπου απασχολούσαν τουλάχιστον 100 γυναίκες. Η συνολική παραγωγή στον συνεταιρισμό ξεπερνούσε τους 200 τόνους, εκτός από αυτά που πωλούσαν χέρι χέρι. Προοριζόταν τόσο για την αγορά της Αθήνας, όσο και του εξωτερικού, κυρίως σε χώρες της Β. Αφρικής, Αίγυπτο, Τυνησία, Λιβύη, αλλά και στην Αμερική.

Η ποικιλία του **Αϊδινίου** αναφέρεται ότι προέρχεται από τα παράλια της Τουρκίας και συγκεκριμένα από το Αϊδίνι, όπως μαρτυρεί και το όνομά της. Ως προς τα μορφολογικά τους χαρακτηριστικά, ο καρπός τους είναι μεγαλύτερος σε σχέση με τις υπόλοιπες ποικιλίες, με μέγεθος σαν μανταρίνι (Εικόνα 7). Το χρώμα τους είναι πρασινοκιτρινωπό και το φύλλο τους χονδρό και σαρκώδες. Η προσαρμογή τους στις κλιματικές συνθήκες είναι άριστη. Γενικά απαιτεί ξηρό κλίμα και βοριάδες, ενώ το αγιάζι, οι πρωινές δροσιές και οι βροχές κατά την περίοδο της ωρίμανσης υποβαθμίζουν την ποιότητα του καρπού. Η ανθεκτικότητά τους στις χαμηλές θερμοκρασίες είναι μεγάλη, όπως υποδεικνύεται από μαρτυρίες των παραγωγών: «...στις παγωνιές του 1992 και 2002, αν και κάποιοι κορμοί φάνηκε ότι πάγωσαν, τα περισσότερα δένδρα ξαναπέταξαν...».



Εικόνα 7. Σύκα Αϊδινίου στην περιοχή της Ερεσού



Εικόνα 8. Σύκα Μαυρόσυκα στην περιοχή της Ερεσού

Τα **Πολίτικα** όπως μαρτυρεί και το όνομά τους προέρχονται από την Πόλη και φυτεύτηκαν στην Ερεσό στις αρχές του προηγούμενου αιώνα. Είναι πρώιμα και η συγκομιδή τους τελειώνει στα μέσα του Σεπτεμβρίου. Είναι δένδρα πολύ παραγωγικά, με καρπό ανοιχτό πράσινο, πιο μικρό από τα Αιδινιά και με μακρύ μίσχο. Αν και τα σύκα θέλουν φτωχά εδάφη, «τα πολίτικα αντέχουν και στα γερά χωράφια». Ο καρπός τους θεωρείται από πολλούς, πολύ πιο γλυκός από τα Αιδιηνιά, με μεγάλες δυνατότητες εμπορίας, παρόλο που οι παραγωγοί της Ερεσού πολλές φορές λόγω μικρότερου μεγέθους, δεν τα συλλέγουν και τα προορίζουν για ζωτοτροφή. Η ίδια ποικιλία συναντάται και άλλες περιοχές και σε μεγάλους αριθμούς στην περιοχή του Ιππείου. Η τιμή που απολαμβάνουν ως ξηρά σύκα, κυμαίνεται μεταξύ 3-5€/κιλό.

Τα **Πρασινόσυκα** διακρίνονται για το μεγάλο μέγεθος δένδρων, ενώ αντίθετα ο καρπός τους είναι μικρός «σαν ένα καρύδι». Τα σύκα είναι πράσινα και ψιλόφλουδα και καταναλώνονται τόσο φρέσκα, όσο και ξερά. Το δένδρο κλαδώνει πολύ και απαιτεί αυστηρό κλάδεμα. Είναι πολύ παραγωγική ποικιλία και χαρακτηρίζεται ως η «αυτόχθονη νοικοκυρά» γιατί δίνει πολύ καρπό κάθε χρόνο και αν «προλάβεις τις βροχές μαζεύεις 3 χέρια». Διακρίνεται για την υψηλή ανθεκτικότητά της σε αντίξοες συνθήκες, όσο και σε προσβολές από ασθένειες και εχθρούς. Είναι πολύ εύγευστο σύκο, με «φουλ γλυκιά γέμιση» και από πολλούς χαρακτηρίζεται ως ο «βασιλεύς των σύκων». Η ίδια ποικιλία εμφανίζεται σε μεγάλους αριθμούς και στην περιοχή του Ιππείου.

Τα **Μαυρόσυκα** ή **Λιβανόσυκα** διαφοροποιούνται σε σχέση με τις υπόλοιπες ποικιλίες ως τα πιο πρώιμα, καθώς η ωρίμανση τους ξεκινά στα μέσα Ιουλίου (Εικόνα 8). Το χρώμα του καρπού είναι πρασινόμαυρο προς το μελιτζανί και το μέγεθός του σαν ένα μεγάλο καρύδι όταν ξεραθεί. Είναι πολύ γλυκό, έχει πολύ γέμιση και καταναλώνεται κυρίως φρέσκο.

Στοιχεία συκοπαραγωγών στην περιοχή της Ερεσού

Το δείγμα των συκοπαραγωγών της Ερεσού που μελετήθηκε αποτελείται από 19 παραγωγούς. Ο μέσος όρος ηλικίας τους είναι τα 58 έτη, με την μικρότερη ηλικία να είναι τα 30 έτη και τη μεγα-

λύτερη τα 77. Το 41% των ερωτώμενων είναι συνταξιούχοι. Η γεωργική δραστηριότητα αποτελεί την κύρια απασχόληση για το 29% των ερωτώμενων, ενώ οι πολυδραστήριοι εμφανίζονται επίσης σε ποσοστό 29%. Από τους πολυδραστήριους παραγωγούς το 20% είναι μισθωτοί, το 60% αυτοαπασχολούμενοι και το υπόλοιπο 20% ημερομίσθιοι. Ο μέσος όρος του επιπέδου εκπαίδευσης των παραγωγών ανέρχεται στα 8 έτη εκπαίδευσης.

Η **μέση έκταση** των εκμεταλλεύσεων είναι μικρή και ανέρχεται στα 11 στρέμματα, ενώ ο μέσος αριθμός δένδρων ανά εκμετάλλευση πλησιάζει τα 100 δένδρα. Το σύνολο των παραγωγών δεν έχει κάνει καμία παρέμβαση όσον αφορά στην καθαρότητα των ποικιλιών και οι συγκεκριμένες ποικιλίες εκτιμάται ότι καλλιεργούνται στην περιοχή τουλάχιστον εδώ και 90 έτη. Ωστόσο, οι συνολικές καλλιεργούμενες εκτάσεις έχουν μειωθεί σημαντικά και έχουν αντικατασταθεί από ενεργοβόρες και εντατικές καλλιέργειες, όπως αυτή του τριφυλλιού. Πολλοί συκεώνες που βρίσκονται στις ορεινές περιοχές έχουν εγκαταλειφθεί και ενοικιάζονται ως βοσκότοποι. Πολλοί είναι αυτοί που δηλώνουν τη διάθεσή τους να εκριζώσουν τα δένδρα, στην περίπτωση που θα μπορούσαν να καλλιεργήσουν τριφύλλι. Αντίθετα πολλοί είναι αυτοί που κριτικάρουν τη συγκεκριμένη πρακτική, υποστηρίζοντας ότι «στο όνομα της ευκολίας οι περισσότεροι βγάλανε τα δένδρα και βάλανε τριφύλλια τα οποία απαιτούν τεράστιες ποσότητες νερού και εξαντλούν τα περιορισμένα αποθέματα του στην περιοχή».

Όσον αφορά στην **πώληση** του προϊόντος, το 23% των ερωτώμενων παραγωγών δεν διαθέτει το προϊόν του στην αγορά, προορίζοντάς το είτε για ιδιοκατανάλωση, είτε ως ζωτοτροφή. Ως προς τους τρόπους διάθεσης, το 77% των ερωτώμενων που πουλάει το προϊόν του, επιλέγει τρόπους άμεσης διάθεσης, στην τιμή των 7€ περίπου.

Μόνο ένας από τους παραγωγούς γνώριζε για την **επιδότηση** δένδρων ντόπιων ποικιλιών και είχε και ο ίδιος ενταχθεί στο μέτρο. Το 60 % των παραγωγών παρείχε μοσχεύματα σε άλλους παραγωγούς του νησιού, οι οποίοι ενδιαφερόταν ιδιαίτερα για ποικιλίες όπως τα Αιδηνιά και τα πολίτικα. Με ελάχιστες εξαιρέσεις, οι ερωτώμενοι παραγωγοί δηλώνουν τη διαθεσιμότητά τους να παρέχουν μοσχεύματα στην περίπτωση που τους ζητηθούν.

Από το σύνολο των παραγωγών που συμμετείχαν στην έρευνα, μόνο ένας δηλώνει ότι θα εγκαταλείψει τη συγκεκριμένη καλλιέργεια, ενώ άλλοι δύο θα αντικαταστήσουν τη συκοκαλλιέργεια με αυτήν του τριφυλλιού. Οι υπόλοιποι υποστηρίζουν ότι θα συνεχίσουν να καλλιεργούν τις τοπικές ποικιλίες σύκων, αναδεικνύοντας τη σπουδαιότητα της διατήρησής τους. Ο σημαντικότερος λόγος για τη διατήρησή τους από την πλειονότητα των ερωτώμενων αναδεικνύεται το γεγονός ότι η συγκεκριμένη καλλιέργεια είναι συνυφασμένη με την παράδοση του τόπου και αποτελεί σημαντική κληρονομιά που πρέπει να διασωθεί. Πολλοί επίσης αναδεικνύουν την προσαρμοστικότητα των καλλιεργούμενων ποικιλιών στην περιοχή, καθώς και τις δυνατότητες που υπάρχουν για την ανάπτυξη της βιολογικής παραγωγής σύκων. Τέλος, πολλοί προβάλλουν την ιδιαίτερη ποιότητα τους και τις ευεργετικές τους επιδράσεις στην υγεία.

ΣΥΚΑ ΙΠΠΕΙΟΥ

Στον κάμπο του Ιππείου εντοπίστηκαν πολλά δένδρα από τις ποικιλίες **Μαρίσκα** και **Ασπρόσυκα**, ενώ τα Πρασινόσυκα, τα Αιδηνιά και τα Πολίτικα παρατηρούνται πιο σπάνια. Τα σύκα καλλιεργήθηκαν στον κάμπο του Ιππείου, πολύ πριν εμφανιστεί το είδος στην περιοχή της Ερεσού. Ήταν ξακουστά και τα εμπορευότανε και εκτός του νησιού. «Σε κάθε κενό χώρο στον κάμπο, φυτεύανε από

μία συκιά», ενώ όταν ξεκίνησε η εντατική χρήση γεωργικών μηχανημάτων και η κατεργασία του εδάφους, τα δένδρα άρχισαν σταδιακά να ξεραίνονται. Από τους ντόπιους διακρίνεται η ποικιλία Μαρίσκα, γιατί θεωρούνται πιο εύγευστα και δεν πολυσακχαρώνουν.

Πίνακας 12. Ποικιλίες Συκιάς που εντοπίστηκαν

Είδος	Ποικιλία	Περιοχή
ΣΥΚΙΕΣ	Αϊδινίου	Ερεσός
		Λισβόρι
		Πολιχνίτος
		Σκόπελος
	Αλβανόσuka	Λισβόρι
		Πολιχνίτος
	Ασπρόσuka	Αμπελικό
		Ίππειος
		Λισβόρι
		Παλαιόκηπος
		Σκόπελος
	Αυγόσuka	Αμπελικό
		Λισβόρι
		Πολιχνίτος
		Σκόπελος
	Βασιλικά	Άργενος
	Κοκκινόσuka	Σκόπελος
	Κοντοτσιπίδικα	Λισβόρι
	Μαρίσκα	Ίππειος
		Σκόπελος
	Μαρόσuka	Ερεσός
		Παλαιόκηπος
		Σκόπελος
	Μαρσκιές	Ερεσός
	Μαυρόσuka, Λιβανόσuka	Αμπελικό
		Λισβόρι
		Παλαιόκηπος
		Σκόπελος
	Ναζιλέδες	Άργενος
	Περκούλια	Άργενος
		Ερεσός
		Λισβόρι
		Σκόπελος

	Πλαπίτσες	Άργενος
	Πολίτικα	Αμπελικό
		Άργενος
		Ερεσός
		Ίππειος
		Λισβόρι
		Παλαιόκηπος
	Πρασινόσκα	Άργενος
		Ερεσός
		Ίππειος
	Τριγανά	Άργενος

4. ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Από τα αποτελέσματα της έρευνας αναδεικνύεται ο ανεκτίμητος πλούτος των γενετικών πόρων, όσον αφορά στα δενδρώδη είδη και τα αμπέλια που καλλιεργούνται στο νησί της Λέσβου. Είναι, επίσης, ελπιδοφόρος ο μεγάλος αριθμός τοπικών ποικιλιών που εντοπίστηκαν, αλλά και η χωρική έκταση της καλλιέργειάς τους.

Παρά την εισαγωγή νέων ποικιλιών, οι κάτοικοι του νησιού είναι συναισθηματικά συνδεδεμένοι με τις τοπικές ποικιλίες. Αναγνωρίζουν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά και την υψηλή προσαρμοστικότητά τους στις εδαφοκλιματικές συνθήκες της περιοχής και καταβάλουν σημαντική προσπάθεια για να τις διατηρήσουν, ακόμα και στην περίπτωση που δεν έχουν κανένα οικονομικό όφελος από την εκμετάλλευσή τους. Ωστόσο, τα προβλήματα που σημειώνονται είναι ποικίλα και αφορούν κυρίως στην έλλειψη οργάνωσης της εμπορίας των προϊόντων. Πολλοί αναδεικνύουν, επίσης, ως σημαντικό πρόβλημα την έλλειψη ουσιαστικής βοήθειας από γεωπόνους, ώστε να αντιμετωπιστούν νέες ασθένειες και εχθροί.

Η προώθηση και ένταξη εκ νέου στην παραγωγή καλλιεργειών που προβάλλουν την ιδιαιτερότητα του κάθε νησιού, συμβάλλουν στη διαφοροποίηση του αγροτικού χώρου και εισάγουν στην αγορά προϊόντα που χαρακτηρίζονται πλήρως από τον τόπο καταγωγής τους, κρίνεται επιτακτική.



ΕΚΔΟΣΗ:
ΓΕΩΤΕΕ
Περιφερειακό
Πρόγραμμα Αιγαίου

