

Interreg



Ελλάδα-Κύπρος

Ευρωπαϊκό Ταμείο Περιφερειακής Ανάπτυξης



ECO.MUSE



ECO.MUSE -ΔΙΚΤΥΟ ΑΝΟΙΚΤΩΝ ΟΙΚΟΜΟΥΣΕΙΩΝ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΝΑΔΕΙΞΗ
ΚΑΙ ΗΠΙΑ ΕΝΙΣΧΥΣΗ ΠΕΡΙΟΧΩΝ ΜΕ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΗ ΙΣΤΟΡΙΚΟΤΗΤΑ

ΠΑΡΑΔΟΤΕΟ 3.4.3:

“ΤΑΥΤΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΩΝ
ΤΟΠΙΚΩΝ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΩΝ
ΑΓΡΟΔΙΑΤΡΟΦΙΚΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΚΑΙ ΤΩΝ
ΓΑΙΟΤΟΠΩΝ ΤΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ ΚΑΙ ΤΗΣ
ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑΣ ΑΝΑΔΕΙΞΗΣ ΚΑΙ
ΧΡΗΣΤΙΚΟΤΗΤΑΣ ΤΟΥΣ”

ΕΤΑΙΡΟΣ: ΕΛΚΕ ΠΘ

ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ

ΙΟΥΛΙΟΣ 2022

Περιεχόμενα

	Σελ
Εισαγωγή	1
Μεθοδολογία	2
Παραδοτέο 3.4.3.1. Γαϊότοποι Μαραθάσας Λεμεσού	6
Κεφάλαιο 1. Η αγροτική γεωγραφία της περιοχής Μαραθάσας Λεμεσού	7
Κεφάλαιο 2. Ταυτοποίηση Γαϊότοπων Μαραθάσας Λεμεσού	29
Παραδοτέο 3.4.3.2. Μεταποιημένα-μεταποιήσιμα αγροτικά προϊόντα οικοτεχνικής-βιοτεχνικής μορφής	40
Κεφάλαιο 1. Μεταποίηση προϊόντων στην Μαραθάσα Λεμεσού	41
Κεφάλαιο 2. Αποτύπωση των παραδοσιακών μεθόδων παρασκευής τους	43
Κεφάλαιο 3. Οδηγός για την αξιοποίηση των μεταποιημένων και μεταποιήσιμων αγροτικών προϊόντων οικοτεχνικής και βιοτεχνικής μορφής	52
Παραδοτέο 3.4.3.3. Πολιτισμικό κεφάλαιο της αγροδιατροφής και γαστρονομίας της Μαραθάσας Λεμεσού	54
Παραδοτέο 3.4.3.4. Έκθεση δομής και οργάνωσης συμμετοχικού συστήματος εγγύησης επιλεγμένων προϊόντων μήλου και κερασιού υψηλής αξίας	70
Παράρτημα I	78

Περιεχόμενα πινάκων

α/α	Τίτλος Πίνακα	Σελ
Παραδοτέο 3.4.3.1.		
1	Αγροκλιματικές ζώνες της Κύπρου. Τροποποιημένο από Πασιαρδής (2013). Με έντονο χρώμα οι τύποι που χαρακτηρίζουν τις κοινότητες που μελετώνται	9
2	Βασικά εδαφολογικά χαρακτηριστικά στην περιοχή μελέτης	12
3	Καλλιεργούμενη έκταση ανά κοινότητα, αριθμός και ηλικία ιδιοκτητών	16
4	Καλλιεργούμενη έκταση οπωροφόρων δένδρων (σε δεκάρια)	17

Περιεχόμενα γραφημάτων

α/α	Τίτλος Γραφήματος	Σελ
Παραδοτέο 3.4.3.1.		
1	Απώλεια βάρους κατά την έξοδο των καρπών μήλου από την ψυχρή συντήρηση	30
2	Συνεκτικότητα σάρκας μήλων σε τέσσερις διαφορετικές μεταχειρίσεις	30
3	Διαλυτά στερεά συστατικά μήλων 4 διαφορετικών μεταχειρίσεων	31
4	Ογκομετρούμενη οξύτητα μήλων 4 διαφορετικών μεταχειρίσεων	31

Περιεχόμενα εικόνων

α/α	Τίτλος εικόνας	Σελ
Παραδοτέο 3.4.3.1.		
1.1	Ο εδαφικός τύπος των Lithic leptosols στην Κύπρο και στην περιοχή μελέτης	10
1.2	Τυπική εικόνα της επιφάνειας εδάφους Leptosol	10
1.3	Τυπική εικόνα της τομής εδάφους Leptosol	10
1.4	Βάθος εδάφους στην περιοχή μελέτης	11
1.5	Υφή των εδαφών σε περιοχές των κοινοτήτων	11
1.6	Βασικές κατηγορίες κάλυψης και ποσοστά ξυλώδους δασικής βλάστησης	13
1.7	Κατανομή των καλλιεργούμενων εκτάσεων στη Μαραθάσα Λεμεσού (ΚΟΑΠ 2020)	15
1.8	Κατανομή των καλλιεργούμενων εκτάσεων στη Μαραθάσα Λεμεσού (ΚΟΑΠ 2010)	16
1.9	Αγροτικό τοπίο με χαρακτηριστικές αναβαθμίδες στην περιοχή μελέτης	19
1.10	Φυσική βλάστηση περιοχής και αρχιτεκτονικά στοιχεία με καλλιεργήσιμη γη.	19
1.11	Τοπία στις κοινότητες της Μαραθάσας Λεμεσού	20
1.12	Δασικό τοπίο	20
1.13	Λόφοι με θαμνώνες	21
1.14	Ορεινοί θαμνώνες	21
1.15	Κατοικημένο ορεινό τοπίο με δενδρώδεις καλλιέργειες	22
1.16	Κατοικημένο δασικό ορεινό τοπίο	22
1.17	Περιοχές Αναβαθμίδων στο Τρόδος	23
1.18	Παραδοσιακός μηλεώνας στην Κύπρο. (Πηγή: Μαγγανάρης)	28

2.1	Οι δύο ζώνες γαιότοποι Α και Β στις κοινότητες Προδρόμου και Παλαιόμυλου	32
2.2	όρια τμημάτων γαιοτόπου	33
2.3	Υψομετρικές διακυμάνσεις των δύο ζωνών	34
2.4	3D-GIS με τις θέσεις και το είδος των καλλιεργειών στη ζώνη Α	35
2.5	3D-GIS με τις θέσεις και το είδος των καλλιεργειών στη ζώνη Β	35
2.6	Καλλιεργούμενη γη και δυνατότητες επέκτασής της βάσει της καταλληλότητας των εδαφών	36
2.7	Ορεινά αγροτικά τοπία με σημαντική παρουσία Αναβαθμίδων	37

Παραδοτέο 3.4.3.3.

1	Μάραθος,	56
2	Διάφορα βότανα	56
3	Ξισταρκά	56
4	Σπατζιά	56
5	Σπατζιά	57
6	Βότανα στη Μαραθάσα	57
7	Θυμάρι	57
8	Χαλλούμι	58
9	Χαλλούμι	58
10	Μακαρόνια με χαλλούμι	58
11	Ξινόγαλο	58
12	Σιτάρι στον Τραχανά,	58
13	Τραχανάς	58
14	Τραχανάς	59
15	Αναρή	59
16	Τσαμαρέλλα	59
17	Απόχτιν,	59
18	Κυπριακά λουκάνικα	60
19	Λουκάνικα,	60
20	Λούντζα	60
21	Χοιρομέρια	60
22	Γλυκό κεράσι έτοιμο στην κατσαρόλα	61
23	Γλυκό κεράσι	61
24	Γλυκό κυδώνι στην κατσαρόλα	61
25	Γλυκό κυδώνι	61
26	Ρετσέλια	61
27	Γυναίκες καθαρίζουν τα σταφύλια	62
28	Παραδοσιακή παρασκευή κρασιού	62
29	Παραδοσιακός τρόπος παραγωγής ζιβανίας με απόσταξη	62
30	Στιγμιότυπο από τη διαδικασία παραγωγής ζιβανίας	62
31	Ψήσιμο ππαλουζέ σε καζάνι και κατασκευή σουτζούκκου	63
32	Γυναίκα κρεμάει στον ήλιο τις κλωστές του σουτζούκκου για να ξεραθούν,	63
33	Κιοφτέρια	63
34	Ππαλουζές	63
35	Κρασοπούληδες Κύπρος	64
36	Αμύγδαλα για σουτζούκκο	64
37	Σάλτσα Ντομάτας	64
38	Καουρμάς Μαραθάσας	65
39	Καουρμάς Μαραθάσας	66

ΠΑΡΑΔΟΤΕΟ 3.4.3.: ΤΑΥΤΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΩΝ ΤΟΠΙΚΩΝ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΩΝ ΑΓΡΟΔΙΑΤΡΟΦΙΚΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΚΑΙ ΤΩΝ ΓΑΙΟΤΟΠΩΝ ΤΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ ΚΑΙ ΤΗΣ ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑΣ ΑΝΑΔΕΙΞΗΣ ΚΑΙ ΧΡΗΣΤΙΚΟΤΗΤΑΣ ΤΟΥΣ

40	Χοιρινό με παντζάρια	66
41	Κουκιά φρέσκα με μάραθο	67
42	Κολοκωτές μαραθεύτικες	67
43	Πισίες μαραθεύτικες	68
44	Καϊγκανάς	68

Εισαγωγή

Γαίότοποι: Γεωργική Γη υψηλής αξίας

Ο γαίότοπος ως έννοια και τμήμα του αγροτικού χώρου συνδέεται με την γεωργική παραγωγή υψηλής ποιότητας, τους ισχυρούς δεσμούς των προϊόντων της με το χώρο και την περιοχή προέλευσης. Αποτελεί στοιχείο οικοδόμησης της διακριτότητας και της ανταγωνιστικότητας όχι μόνο των προϊόντων αλλά και της ίδιας της περιοχής. Γι' αυτό το λόγο, θεωρείται προστατευόμενη γη, η οποία παράγει αξία εξασφαλίζοντας ταυτόχρονα ποιότητα στο προϊόν και βιώσιμη διαχείριση του φυσικού περιβάλλοντος.

Η έννοια και η αξία του γαϊοτόπου

Την έννοια του γαϊοτόπου αποδίδει ο διεθνής ορισμός που υιοθετήθηκε στο πλαίσιο του Φόρουμ "Rencontres Internationales Planète Terroirs 2005" στην UNESCO. Ο γαϊοτόπος εξασφαλίζει τη δυνατότητα να συνδεθούν ταυτόχρονα τα εσωτερικά και εξωτερικά χαρακτηριστικά ενός πόρου-προϊόντος με ένα τόπο (τοποθεσία, μικρή περιοχή, κοινότητα κτλ). Η σύνδεση αυτή δεν προκύπτει αυτόματα αλλά απαιτούνται διαδικασίες και διεργασίες εντοπισμού και ανάδειξης. *Ο ορισμός του γαϊοτόπου ενσωματώνει ταυτόχρονα:*

- τα ιδιαίτερα φυσικά χαρακτηριστικά του τόπου (έδαφος, γεωμορφολογικές και κλιματικές συνθήκες κ.ά.),
- τη συσσωρευμένη στο πέρασμα του χρόνου πολιτισμική εμπειρία των κοινοτήτων όσον αφορά στην καλλιέργεια, παραγωγή και κατανάλωση ενός τοπικού προϊόντος,
- τη σύνθετη εμπειρία της απόλαυσης ενός τοπικού αγροδιατροφικού προϊόντος.

Σε κάθε περίπτωση, από την διεθνή εμπειρία προκύπτει ότι ο γαϊοτόπος αποτελεί ζώνη υψηλής διακριτότητας για προϊόντα με ποιοτικά ενδογενή και εξωγενή χαρακτηριστικά. Ο προσδιορισμός, η ανάδειξη και η αξιοποίηση ενός γαϊοτόπου υποστηρίζει δυναμικά την τοποθέτηση του προϊόντος του στην αγορά ως ένα ποιοτικό και ταυτοτικό προϊόν. Η επιτυχία μιας τέτοιας προσπάθειας προσδίδει τελικά αξία στα ίδια τα παραδοσιακά συστήματα παραγωγής και καλλιέργειας και διατηρεί το ρόλο τους στη διαχείριση των φυσικών πόρων (ενσωμάτωση διαθέσιμης εγκαταλειμμένης γεωργικής γης). Ένα άλλο πλεονέκτημα είναι ότι γύρω από τον γαϊοτόπο μπορούν να αναπτυχθούν αλληλένδετοι χώροι αναψυχής, τουρισμός, αγροτικά τρόφιμα, βιοτεχνίες, με τρόπο ολοκληρωμένο και συστηματικό.

Η κατάσταση στο Τρόδος και στη Μαραθάσα

Παρά το γεγονός ότι η αγορά αναγνωρίζει τη σχέση ποιότητας προϊόντων και γαϊοτόπου και ενώ υπάρχουν οι προϋποθέσεις για την παρουσία γαϊοτόπων στο Τρόδος, δεν έχουν καταγραφεί μέχρι σήμερα, προσπάθειες εντοπισμού, καθορισμού και αναγνώρισής τους. Τα σταθερά βασικά ποιοτικά χαρακτηριστικά των καλλιεργητικών και παραγωγικών συστημάτων τουλάχιστον του κεντρικού Τρόδους (χαμηλές εισροές, ελάχιστες επιβαρύνσεις στο περιβάλλον, χαρακτήρας ΥΦΑ κτλ) είναι συμβατά με την έννοια του γαϊοτόπου και την αξία που μπορεί να προσδώσει αυτός στα τελικά προϊόντα. Επιπλέον, αυτοί οι χώροι μπορούν να αποτελέσουν αντικείμενο εκπαιδευτικού και τουριστικού ενδιαφέροντος ως τόποι επισκέψιμοι.

Τις τελευταίες δεκαετίες έχει αναπτυχθεί μια ολοκληρωμένη μεθοδολογία ταυτοποίησης των γαιοτόπων. Η Ε.Ε. προσφέρει τα εργαλεία για την ενσωμάτωση και αναγνώριση αυτής της σχέσης ποιότητας προϊόντος και γαιοτόπου.

Ο στόχος της ταυτοποίησης των γαιοτόπων της περιοχής του οικομουσείου αποτέλεσε κεντρική επιδίωξη ως δράση, το αποτέλεσμα της οποίας θα μπορούσε να έχει καθοριστική θετική επίδραση στην ταυτότητα και στην δημιουργία προστιθέμενης αξίας στην περιοχή. Σε κάθε περίπτωση, η ανάδειξη ενός γαιοτόπου θα μπορούσε να είναι μέσο ενεργοποίησης και συσπείρωσης των δρώντων της περιοχής και ιδιαίτερα των αγροτών και πολυδραστήριων.

Η υπόθεση ύπαρξης γαιοτόπων στο Τρόδος

Η υπόθεση ύπαρξης γαιοτόπων στο Τρόδος στηρίζεται στην α) ποικιλομορφία των χώρων που δημιουργούν οι γεωμορφολογικές και γεωφυσικές συνθήκες, β) εμπειρία των τοπικών γεωργών πάνω σε τόπους που παράγουν υψηλής ποιότητας προϊόντα και γ) συγκέντρωση παραδοσιακών καλλιεργειών σε ορισμένους τόπους.

Σύμφωνα με την Διάγνωση της γεωργίας στην Εθνική Στρατηγική Ανάπτυξης Ορεινών Κοινοτήτων Κύπρου (ΕΣΑΟΚ, 2019), την τοπογραφία του Τροόδους αλλά και την επιτόπια έρευνα, εκτιμάται ότι στο Τρόδος υπάρχουν γαιοτόποι: αμπελώνων, μήλου Κυπερούντας, φουντοκόδασος Πολύστυπου κ.α. Η εκτίμηση της αξίας ενός γαιοτόπου μέσω της αξιολόγησης της υλικής και άυλης διάστασής του προσδιορίζει και την ταυτότητά του και το όνομά του.

Η γεωμορφολογική διάταξη σε κοιλάδες και η χωρική οργάνωση του Τροόδους αλλά και η μεγάλη παράδοση στη γεωργία, έχουν πράγματι διαμορφώσει πλήθος γαιοτόπων, η επιφάνεια των οποίων αντιστοιχεί σε ένα παραγωγικό κεφάλαιο υψηλής αξίας. Ωστόσο, αυτοί δεν έχουν ακόμη αναγνωρισθεί με βάση τα όριά τους και την ποιότητα των προϊόντων τους. Αυτή η καθυστέρηση επιτάχυνε την εγκατάλειψη εφόσον δεν επέτρεψε την αύξηση της προστιθέμενης αξίας αυτών των προϊόντων και κατ' επέκταση, ούτε την αξία αυτής της γης εντός των γαιοτόπων. Οι πιθανές θέσεις των γαιοτόπων εντοπίζονται με βάση την πυκνότητα παραδοσιακών καλλιεργειών (πχ δενδροκαλλιέργειες: κερασιές Μαραθάσας, Αμυγδαλέωνας Πιτσιλιάς Λευκωσίας, Ελαιώνες Σολέας, Φουντοκόδασος Πολύστυπου κτλ) τα προϊόντα των οποίων είναι φημισμένα για την ποιότητά τους. Φαίνεται ότι η φήμη αυτή συνδέεται με τον τόπο και τρόπο παραγωγής και με τα εδαφολογικά και κλιματικά χαρακτηριστικά συγκεκριμένων ζωνών.

Τα γεωργικά προϊόντα του Τροόδους τα οποία επιδέχονται αύξηση της προστιθέμενης αξίας λόγω της θέσης τους στους παραπάνω γαιοτόπους μπορούν να επωφεληθούν από τα συστήματα ποιότητας (καθεστώτα προστασίας) που προτείνει η ΕΕ και μπορεί να αναπτύξει η Κύπρος.

Μεθοδολογία

Η μεθοδολογία περιλαμβάνει τις πηγές για την γενική παρουσίαση της φυσιογνωμίας της περιοχής οι οποίες προέρχονται κυρίως από τη διάγνωση της ΕΣΑΟΚ (2019), καθώς και από την επιτόπια έρευνα που πραγματοποιήθηκε κατά την περίοδο υλοποίησης του παραδοτέου 3.4.3 Ταυτοποίηση και αξιολόγηση των τοπικών παραδοσιακών αγροδιατροφικών προϊόντων και των γαιοτόπων της περιοχής και της δυνατότητας ανάδειξης και χρηστικότητάς τους. Η κυρίως διάγνωση της περιοχής αποτελεί μέρος της συνολικής μεθοδολογίας εστιάζοντας στον εντοπισμό και στην ανάδειξη των

γαιοτόπων της. Για την εφαρμογή αυτής της μεθοδολογίας συμμετείχαν τέσσερις βασικές ομάδες η κάθε μια εξειδικευμένη σε έναν από τους τέσσερις ακόλουθους τομείς εξειδίκευσης:

α) τα εδαφολογικά και παραγωγικά χαρακτηριστικά της περιοχής και του γαιοτόπου:

- Σταυρινίδης, Μ., αναπληρωτής καθηγητής στο Τεχνολογικό Πανεπιστήμιο Κύπρου, Λεμεσός
- Βογιατζάκης, Γ., καθηγητής στο Ανοικτό Πανεπιστήμιο Κύπρου, Λευκωσία
- Λίτσας, Β., ερευνητής-επιστημονικός συνεργάτης στο Τεχνολογικό Πανεπιστήμιο Κύπρου, Λεμεσός και στο Ανοικτό Πανεπιστήμιο Κύπρου, Λευκωσία
- Μαγγανάρης, Γ., Αναπληρωτής Καθηγητής στο Τεχνολογικό Πανεπιστήμιο Κύπρου, Λεμεσός
- Μανωλάκη, Π., Συνεργαζόμενο Εκπαιδευτικό Προσωπικό - Ερευνητικό προσωπικό στο Ανοικτό Πανεπιστήμιο Κύπρου, Λευκωσία
- Ζώτος, Σ., επιστημονικός συνεργάτης στο Ανοικτό Πανεπιστήμιο Κύπρου, Λευκωσία

β) τα πολιτιστικά στοιχεία που συνδέονται με τις παραγωγές και τα προκύπτοντα μεταποιημένα τελικά προϊόντα και τη γαστρονομία της περιοχής:

- Νατάσα Χαραλάμπους, Λειτουργός Εκπαίδευσης, Κέντρο Εικαστικών Τεχνών και Έρευνας
- Νόλη Μωϋσή, Δρ Παραδοσιακού και Νεότερου Πολιτισμού

συνεργάτες του Παιδαγωγικού Ινστιτούτου Κύπρου (εταίρος Δ6),

γ) τα ποιοτικά χαρακτηριστικά των ίδιων των προϊόντων που ελέγχθηκαν :

- Κουρέτας Δημήτρης, Καθηγητής στο Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας
- Μαγγανάρης, Γ., Αναπληρωτής Καθηγητής στο Τεχνολογικό Πανεπιστήμιο Κύπρου,

δ) την τελική ταυτοποίηση-αναγνώριση του γαιοτόπου:

- Γούσιος Δημήτρης, καθηγητής στο Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας
- Γάκη Δήμητρα, ΕΔΙΠ στο Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας
- Φαρασλής Ιωάννης, ΕΔΙΠ στο Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας

Μεθοδολογία 1^{ου} παραδοτέου: εντοπισμός Γαιοτόπου (terroir)

Αρχικά, αποτυπώνεται η αγροτική γεωγραφία -διάγνωση της περιοχής στην οποία γίνεται μια σύντομη ιστορική αναδρομή της περιοχής με εστίαση σε σημεία της φήμης της, ακολουθούν τα φυσικά χαρακτηριστικά της, τα γεωργικά παραγωγικά συστήματα και τοπικά παραδοσιακά προϊόντα, η αγρο-οικολογική διάσταση των παραγωγικών συστημάτων, και ο εντοπισμός προϊόντων τοπικών ποικιλιών και υψηλής φήμης. Έπεται η ταυτοποίηση γαιοτόπων με βάση τις αναλύσεις των ποιοτικών χαρακτηριστικών των τοπικών προϊόντων με φήμη, και η ανάδειξή τους.

Ο εντοπισμός ενός γαιοτόπου (**terroir**) αποτελεί μια απλή διαδικασία η οποία κινητοποιεί μια πλειάδα φορέων, η συμμετοχή των οποίων είναι καθοριστική. Ο οδικός χάρτης εντοπισμού γαιοτόπων αφορά τα ακόλουθα βήματα:

(α) οι κάτοικοι μιας κοινότητας προσδιορίζουν τα προϊόντα που εκτιμούν ότι παραδοσιακά είχαν μια φήμη,

(β) συστήνεται ομάδα ερευνητών-εμπειρογνομώνων με τη συμμετοχή παραγωγών με στόχο να:

- β1. εντοπίσουν και οριοθετήσουν τον γαϊότοπο, ως τοποθεσία και ζώνη παραγωγής ποιοτικών προϊόντων) με βάση τα ποιοτικά χαρακτηριστικά, τους δεσμούς με το τόπο και τη φήμη τους.
- β2. προσδιορίσουν τα κλιματολογικά και εδαφολογικά χαρακτηριστικά του (υψόμετρο, ανά γλυφο, κλίση εδάφους, προσανατολισμό-έκθεση, μικροκλίμα, νερό, κλπ),
- β3 ταυτοποιήσουν ντόπιες ποικιλίες και φυλές, παραδοσιακές πρακτικές, τεχνικές και τεχνογνωσίες, φήμη, εμπειρίες, κριτήρια εκτατικότητας
- β4. εντοπίσουν τις ιδιοκτησίες και χρήσεις σε αυτό το χώρο, τα διαρθρωτικά χαρακτηριστικά τους (αριθμός αγροτεμαχίων, μέση έκταση, προσανατολισμός) πρόσβαση σε νερό, στο οδικό δίκτυο,
- β5. τεκμηριώσουν μέσα από αναλύσεις την επίδραση των κλιματικών και εδαφολογικών χαρακτηριστικών (β2) στα ποιοτικά χαρακτηριστικά των προϊόντων (οργανοληπτικά, χημικά, θρεπτικά συστατικά) του γαϊοτόπου,

Ο εντοπισμός και ταυτοποίηση γαϊοτόπων στη συγκεκριμένη περιοχή της Μαραθάσας Λεμεσού προσδιορίζεται από την παραδοσιακή σχέση ορισμένων και συγκεκριμένων προϊόντων με διαφόρους τόπους και τοποθεσίες. Επομένως, η κατανομή και συγκέντρωση των διαφόρων ειδών δενδροκαλλιέργειας σε συνδυασμό με τη φήμη των καρπών -προϊόντων που συνδέονται με αυτές μπορούν να αποτελέσουν την πρώτη φάση /βήμα για τη διαδικασία ανίχνευσης της ύπαρξης γαϊοτόπων.

Ωστόσο, για την οριστική ταυτοποίηση ενός γαϊοτόπου του οποίου τα χαρακτηριστικά μπορούν να συμβάλλουν στη διαμόρφωση ιδιαίτερων και ιδιότυπων ιδιοτήτων για τα γεωργικά προϊόντα, απαιτούνται παράλληλα δύο επιπλέον ενέργειες: α) η οργανοληπτική ανάλυση των γεωργικών προϊόντων και β) οι κληρονομημένες πρακτικές τις οποίες χρησιμοποιούν οι γεωργοί σε συνδυασμό με νέες γνώσεις και τεχνικές. Η ανάλυση των ποιοτικών χαρακτηριστικών επιτεύχθηκε με αναλύσεις σε εξειδικευμένα ερευνητικά εργαστήρια του ΤΕΠΑΚ και του ΠΘ ενώ οι γνώσεις και τεχνογνωσίες των παραγωγών και κατοίκων της περιοχής αποτυπώθηκε με επιτόπια έρευνα.

Τέλος, η ερευνητική ομάδα ολοκλήρωσε τη διαδικασία με συστάσεις και πρόταση διαδικασίας αναγνώρισης του γαϊοτόπου.

Μεθοδολογία 2^{ου} παραδοτέου: Μεταποιημένα και μεταποιησίμα προϊόντα οικοτεχνικής-βιοτεχνικής μορφής

Αρχικά, αποτυπώνεται η διάγνωση της μεταποιητικής δραστηριότητας στην περιοχή του Τροόδους αξιοποιώντας πληροφορίες που είχαν καταγραφεί στη διάγνωση του βιοτεχνικού τομέα στην ΕΣΑΟΚ (2019). Συλλέχθηκαν πληροφορίες με επιτόπια έρευνα για τα μεταποιημένα και μεταποιησίμα προϊόντα στη Μαραθάσα Λεμεσού σήμερα, είτε σε επίπεδο αγροτικού νοικοκυριού (άτυπα) είτε σε επισκέψιμα αγροκτήματα και πολύ μικρές βιοτεχνικές μονάδες. Οι πληροφορίες αυτές αφορούν τα είδη των προϊόντων που παραδοσιακά μεταποιούνταν και μεταποιούνται στην περιοχή καθώς και τον τρόπο και τις τεχνικές παρασκευής τους αξιοποιώντας τοπικές γνώσεις και τεχνογνωσίες. Τέλος, η ερευνητική ομάδα διαμόρφωσε ένα οδηγό βημάτων ολοκληρωμένης

διαδικασίας αύξησης της αξίας των προϊόντων που μεταποιούνται για να συζητηθεί με τους παραγωγούς της Μαραθάσας Λεμεσού.

Μεθοδολογία 3^{ου} παραδοτέου: Πολιτισμικό κεφάλαιο της αγροδιατροφής και γαστρονομίας της Μαραθάσας Λεμεσού

Μέσα από επιτόπια έρευνα καταγράφηκε το πολιτισμικό κεφάλαιο της αγροδιατροφής και γαστρονομίας της περιοχής. Με βάση τις μαρτυρίες των κατοίκων και τοπικών φορέων της περιοχής αλλά και βιβλιογραφική αναζήτηση αποτυπώθηκαν οι τρόποι ένταξης της αγροτικής πρώτης ύλης (γεωργικά και κτηνοτροφικά προϊόντα) στην διατροφή της τοπικής κοινωνίας : συνταγές παρασκευής εδεσμάτων, σύνδεση της χρήσης τους με τοπικά ήθη και έθιμα, τις εποχές ή ειδικές περιόδους χρήσης τους, καθώς και η χρήση τους λόγω των θεραπευτικών ιδιοτήτων τους. Τα περιεχόμενα της επιτόπιας έρευνας οργανώθηκαν από τους ερευνητές για τη χρήση ως πρώτη ύλη -εκπαιδευτικό υλικό στο πλαίσιο των δραστηριοτήτων του Οικομουσείου.

Μεθοδολογία 4^{ου} παραδοτέου: Έκθεση δομής και οργάνωσης συμμετοχικού συστήματος εγγύησης επιλεγμένων προϊόντων μήλου και κερασιού υψηλής αξίας

Η ερευνητική ομάδα παρουσίασε σε έναν οδηγό βημάτων για τη δόμηση και οργάνωση του εργαλείου *Συμμετοχικό σύστημα εγγύησης* το οποίο αξιοποιούμενο-υιοθετώντας το, οι παραγωγοί Μαραθάσας Λεμεσού θα δημιουργήσουν προστιθέμενη αξία στα προϊόντα τους.

Παραδοτέο 3.4.3.1 : *Γαϊότοποι Μαραθάσας Λεμεσού*

Κεφάλαιο 1. Η αγροτική γεωγραφία της Μαραθάσας Λεμεσού

Η ιστορική περιοχή Μαραθάσας Τροόδους (Μικρή ιστορική αναδρομή)

Η κοιλάδα της Μαραθάσας απλώνεται καταπράσινη στις βόρειες πλαγιές της οροσειράς του Τροόδους. Τα δεκατέσσερα χωριά της είναι ξακουστά ανάμεσα σε άλλα για τις κερασιές και τα 'γλυτζιστικά', δηλαδή τα γλυκά εδέσματα που συνήθιζαν να φτιάχνουν και να καταναλώνουν στην περιοχή. Στα νότια της Μαραθάσας βρίσκονται η περιοχή του έργου, Τρεις Ελιές, Λεμύθου, Καμινάρια, Παλαιόμυλος, Πρόδρομος και Άγιος Δημήτριος, βορειότερα ο Πεδουλάς, ο Μουτουλλάς οι Γερακιές, ο Οίκος και ο Καλοπαναγιώτης, και δυτικά ο Κάμπος, το Μηλικούρι και η Τσακκίστρα. Η Μαραθάσα οφείλει το όνομά της σε ένα φυτό, τον Μάραθο, που αφθονούσε στην περιοχή και με αυτό αρωμάτιζαν τα τοπικά γιαχνιστά πιάτα. Από τον 15ο αιώνα την ονόμαζαν και Μυριανθούσα, από τους μύριους ανθούς, τα αγριολούλουδα που κατέκλυζαν τις βουνίσσιες πλαγιές.

Η παράδοση λέει ότι τα πρώτα χωριά στην περιοχή άρχισαν να σχηματίζονται από τα βυζαντινά χρόνια. Τότε οι κάτοικοι του νησιού αναζητούσαν απομακρυσμένα και ασφαλή μέρη για να ξεφύγουν και να γλιτώσουν από τις επιδρομές των αράβων στα παράλια του νησιού. Ιστορικά, η ύπαρξη των χωριών μαρτυρείται κατά την περίοδο της Ενετοκρατίας (1489-1571) σε ένα έγγραφο του 16ου αιώνα όπου τα χωριά της περιοχής χωρίζονται διοικητικά στη Βασιλική Μαραθάσα (Marath Real) και στη Μαραθάσα του Κόμη της Έδεσσας (Marath du compte Edesse). Ωστόσο, λαμβάνοντας υπόψη την ιστορική εξέλιξη ολόκληρης της μεσογείου και των νησιών της, επιβεβαιώνεται και στην περίπτωση της Κύπρου, ότι τα βουνά αποτέλεσαν όχι μόνο το καταφύγιο των πληθυσμών αλλά και το κέντρο οργάνωσης της οργάνωσης και εκμετάλλευσης του χώρου και της γης λόγω ύπαρξης νερού και ανάγκης συμπληρωματικότητας των πόρων και προϊόντων του βουνού και των ημιορεινών και πεδινών περιοχών (τρόφιμα, ζωοτροφές κτλ)

Την περίοδο της Οθωμανικής κυριαρχίας (1571-1878) τα χωριά ανήκαν στην διοικητική περιοχή της Λεύκας μαζί με χωριά της Σολέας, της Πιτσιλιάς και της Τηλλυρίας, ενώ η σημερινή διαμόρφωση της περιοχής της Μαραθάσας με τα δεκατέσσερα χωριά της έγινε κατά τα χρόνια της Αγγλοκρατίας (1878-1960). Η ιστορία των χωριών της Μαραθάσας είναι άμεσα συνδεδεμένη και με τα εφτά μοναστήρια της γύρω περιοχής και κυρίως με τα μεγάλα μοναστήρια του Κύκκου και της Τροοδίτισσας.

1.1 Φυσικά χαρακτηριστικά της περιοχής Μαραθάσας Λεμεσού

Γενικά, θα μπορούσε να υποστηριχθεί ότι το ανάγλυφο, η γεωμορφολογία, η εδαφολογία, το υδρογραφικό δίκτυο, οι κλιματολογικές συνθήκες και ιδιαίτερα ο προσανατολισμός της περιοχής της Μαραθάσας Λεμεσού, δημιουργούν συνθήκες διαμόρφωσης γαιοτόπων. Η μικρή διαφοροποίηση αυτών των σύνθετων γεω-κλιματικών συνθηκών στο εσωτερικό της περιοχής, υποστηρίζει την άποψη ότι όλη η καλλιεργούμενη ζώνη αποτελεί ένα γενικό γαιοτόπο ως προς τα βασικά γεωργικά προϊόντα που παράγονται όπως τα κεράσια, τα μήλα, οι ελιές και το σταφύλι.

1.1.1 Υψόμετρο –ανάγλυφο

Το τοπίο της Μαραθάσας είναι ορεινό με ψηλές βουνοκορφές που πολλές φορές ξεπερνούν τα χίλια μέτρα και απότομες πλαγιές με γκρεμούς. Ανάμεσα στις βουνοκορφές, ξετυλίγεται η κοιλάδα της Μαραθάσας. Στο εσωτερικό της εντοπίζονται πολλές μικρές κοιλάδες εντός των οποίων οργανώνεται τόσο η κατοίκηση όσο και η εκμετάλλευση της γης. Σ' αυτές τις κοιλάδες, οι κάτοικοι καλλιεργούν μέχρι και σήμερα διάφορα σπυροφόρα δέντρα σε μικρές εκτάσεις γης, εξαιτίας της μορφολογίας τους εδάφους. Η καλλιεργούμενη γη εντοπίζεται είτε εκατέρωθεν των ποταμών-ρυακιών είτε σε πλατώματα.

1.1.2 Κλίσεις

Η Μαραθάσα Λεμεσού χαρακτηρίζεται από ανάγλυφο με πλαγιές με έντονες κλίσεις καθώς και πλατώματα. Η διαχείριση της έκτασής της μέσω της γεωργίας (γεωργικές πρακτικές, δόμες) εξασφάλιζε συγκράτηση του νερού και αποφυγή της διάβρωσης.

1.1.3 Προσανατολισμός- έκθεση

Η ταυτοποίηση του προσανατολισμού της κάθε ζώνης και κατ' επέκταση των αγροτεμαχίων επιτρέπει να διερευνηθεί η συσχέτιση με την ηλιοφάνεια και την υγρασία και επομένως, η συμβατότητα με τις ανάγκες των διάφορων καλλιεργειών. Αυτό σημαίνει ότι είναι δυνατόν, με αυτό τον τρόπο, η κάθε ζώνη και το κάθε αγροτεμάχιο να αξιολογηθεί ως προς τη συνεισφορά τους σε σχετικές οικοσυστημικές υπηρεσίες: μείωση της κατανάλωσης νερού, παραγωγή κτλ, αλλά και στα ποιοτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος.

1.1.4 Υδάτινοι πόροι

Το μεγάλο υψόμετρο έχει ως αποτέλεσμα η περιοχή να ευεργετείται συχνά με βροχοπτώσεις, κυρίως κατά τους φθινοπωρινούς και χειμερινούς μήνες. Εξαιτίας της βροχής το τοπίο παραμένει καταπράσινο και κατάφυτο όλο τον χρόνο. Η περιοχή της Μαραθάσας διαθέτει άφθονες πηγές νερού. Οι κυριότερες είναι το συγκρότημα των πηγών Χάρτζιη κοντά στο χωριό Πρόδρομος, η Βρύση του Μουχτάρη στη Λεμίθου. Στην περιοχή υπάρχουν επίσης πηγές με θειούχα, ιαματικά νερά τα οποία αποτελούν διαχρονικά πόλο έλξης για αυτούς που επισκέπτονται τα χωριά της Μαραθάσας.

Στην περιοχή εκτείνονται παραπόταμοι του Διαρίζου (Καμινάρια, Δρακόντας, Κρυλας, Ξημαρικός) με ροή είτε ολόχρονη είτε διαλείπουσα. Η ποιότητα των υδάτων, κρίνεται, σύμφωνα με το 2ο Σχέδιο Διαχείρισης Λεκανών Απορροής Ποταμού της Κύπρου, ως «Μέτρια- Καλή». Μετά το 1960 στη περιοχή κτίστηκε ο υδατοφράκτης του Προδρόμου (ύψος 10μ., χωρητικότητα 122.000 m³), ο οποίος σήμερα διέπεται από καθεστώς προστασίας τοπίου. Οι υψηλές σχετικά βροχοπτώσεις και τα συστήματα άρδευσης από τα ποτάμια, τις πηγές και το φράγμα έδωσαν ώθηση στην καλλιέργεια της γης.

1.1.5 Κλιματικά χαρακτηριστικά

Το κλίμα της Μαραθάσας είναι μεσογειακό με ψυχρούς χειμώνες και δροσερά καλοκαίρια. Κατά τους χειμερινούς μήνες, χιονοπτώσεις παρατηρούνται συνήθως από τις αρχές Δεκεμβρίου μέχρι

και τον Απρίλιο. Μεγαλύτερη χιονόπτωση παρατηρείται κυρίως στις περιοχές με υψόμετρο άνω των 1000μ. Το δροσερό κλίμα της Μαραθάσας κατά τους καλοκαιρινούς μήνες προσέλκυε τους παραθεριστές στο παρελθόν, αλλά και στο παρόν.

Κλιματικά δεδομένα

Με βάση τα μετεωρολογικά δεδομένα του μετεωρολογικού σταθμού του Προδρόμου¹ (μέση (μηνιαία) μέγιστη και ελάχιστη θερμοκρασία, μέση σχετική υγρασία, αριθμός ημερών με παγετό, ημερήσια ηλιοφάνεια, ημερήσια εξάτμιση, ημερήσια εξατμισοδιαπνοή (Penman-Monteith), μηνιαία βροχόπτωση) η περιοχή του Προδρόμου χαρακτηρίζεται ως ψυχρή και υγρή. (Σταυρινίδης, Μ., κα, 2022)

Αγροκλιματικές ζώνες (Λίτσας, Β., Σταυρινίδης, Μ., Τεχνολογικό Πανεπιστήμιο Κύπρου)

Ο χαρακτηρισμός του κλίματος μιας περιοχής γίνεται με βάση τη θερμοκρασία του καλοκαιριού και του χειμώνα, τη βροχόπτωση και την εξατμισοδιαπνοή (απώλειες νερού με το φαινόμενο της εξάτμισης του εδάφους και της διαπνοής των φυτών). Χρησιμοποιούνται αυτές οι 2 παράμετροι για τον υπολογισμό του δείκτη ξηρότητας (λόγος της βροχόπτωσης προς την εξατμισοδιαπνοή). Στις μεσογειακές περιοχές ο λόγος αυτός συνήθως παίρνει τιμές κάτω από το 1.

Η Κύπρος διακρίνεται σε εννέα αγροκλιματικές ζώνες (Πίνακας 1 – Πασιαρδής, 2013). Σύμφωνα με τον Πασιαρδή (2013), ο Πρόδρομος, ο Παλαιόμυλος και η Λεμίθου χαρακτηρίζονται από ψυχρούς χειμώνες, αυξημένη βροχόπτωση και θερμά καλοκαίρια (Τύπος **SH-C-W**) ενώ οι Τρεις Ελιές και τα Καμινάρια εντάσσονται στον τύπο **SA-C-W** καθώς η βροχόπτωση είναι μικρότερη από ότι στα παραπάνω χωριά που βρίσκονται σε ψηλότερες περιοχές. Σε σχέση με τον κυρίαρχο τύπο στην Κύπρο (**SA-M-W**), η διαφορά των περιοχών υπό μελέτη είναι ο **ψυχρότερος χειμώνας** και στην περίπτωση των μεγαλύτερων υψομέτρων η **αυξημένη βροχόπτωση**. Ο Τύπος SA-C-W απαντάται και σε άλλες ορεινές και ημι-ορεινές περιοχές της Κύπρου.

Πίνακας 1. Αγροκλιματικές ζώνες της Κύπρου. Τροποποιημένο από Πασιαρδής (2013). Με έντονο χρώμα οι τύποι που χαρακτηρίζουν τις κοινότητες που μελετώνται.

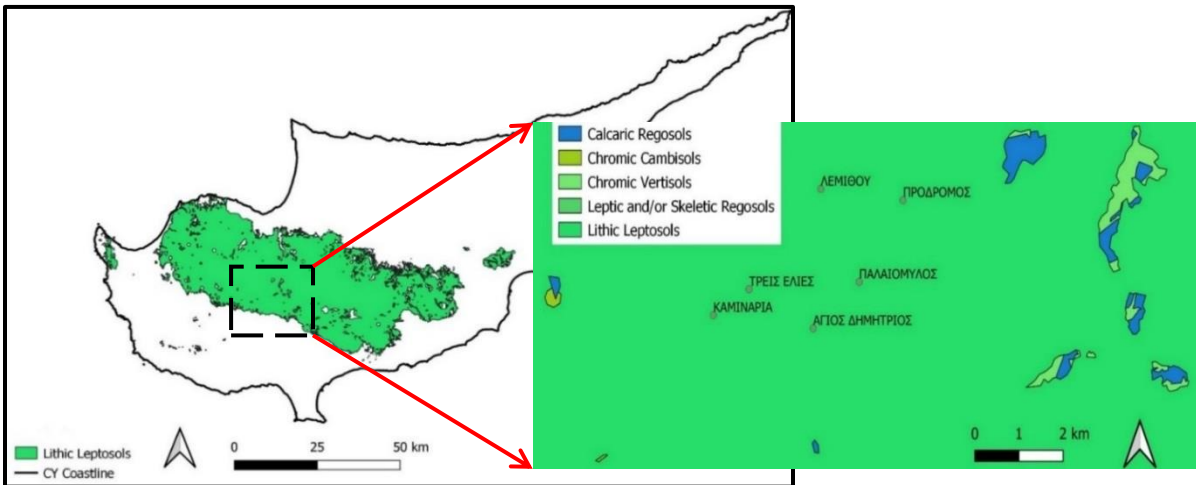
Ζώνη	Υγρασία	Δείκτης ξηρότητας	Χειμώνες	Θερμ. Χειμώνα	Καλοκαίρι	Θερμ. καλοκαιριού	Έκταση ζώνης km ²
SA-M-VW	Ημίξηρο	0.2-0.5	Ήπιος	10-20	Πολύ θερμό	>30	98.8
SA-M-W	Ημίξηρο	0.2-0.5	Ήπιος	10-20	Θερμό	20-30	5396.5
SA-C-VW	Ημίξηρο	0.2-0.5	Ψυχρός	0-10	Πολύ θερμό	>30	0.1
SA-C-W	Ημίξηρο	0.2-0.5	Ψυχρός	0-10	Θερμό	20-30	2745.3
SH-C-W	Υπο-υγρό	0.5-0.75	Ψυχρός	0-10	Θερμό	20-30	945.9
H-C-M	Υγρό	0.75-1	Ψυχρός	0-10	Θερμό	20-30	61.9
PH-C-W	Υπέρ-υγρό	>1	Ψυχρός	0-10	Θερμό	20-30	7.7
PH-K-W	Υπέρ-υγρό	>1	Ψυχρός	0-10	Ήπιο	10-20	0.7

¹ Δασικό Κολέγιο, αριθμός σταθμού 225, ο κοντινότερος μετεωρολογικός σταθμός στην περιοχή.

1.1.6 Εδαφολογικά χαρακτηριστικά

Η χαρτογράφηση του εδάφους της περιοχής Μαραθάσας Λεμεσού πραγματοποιήθηκε με βάση βιβλιογραφικά δεδομένα και αναλύσεις εδάφους.

Τα εδάφη της περιοχής μελέτης (Καμινάρια, Τρεις Ελιές, Λεμύθου, Πρόδρομος, Παλαιόμυλος) σύμφωνα με το σύστημα ταξινόμησης κατά FAO (Toth et al., 2008) και βάση της μελέτης των Camera et al. (2017) ανήκουν στην ομάδα των Leptosols (εικόνα 1.1 **Σφάλμα! Το αρχείο προέλευσης της αναφοράς δεν βρέθηκε.**) όπως και η πλειοψηφία των εδαφών του Τροόδους.

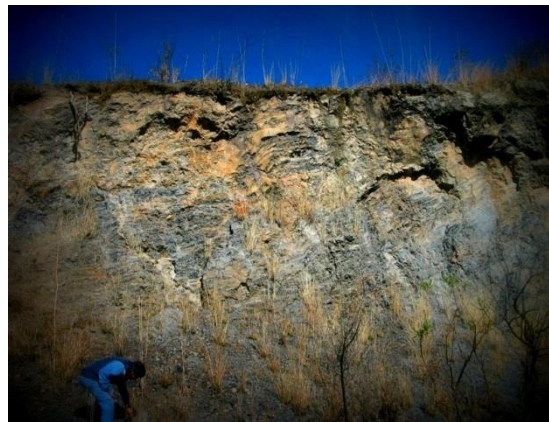


Εικόνα 1.1. Ο εδαφικός τύπος των Lithic leptosols στην Κύπρο και στην περιοχή μελέτης

Κύριο χαρακτηριστικό των εδαφών της ομάδας Leptosols, (εικόνα 1.2 και 1.3 <https://imaggeo.egu.eu/view/2416/> και [/2718/](https://imaggeo.egu.eu/view/2718/) Πηγή: Antonio Jordán, University of Seville, Sevilla, Spain) είναι η απουσία στρώσης οργανικού υλικού, το μικρό βάθος (<25 cm) και η παρουσία μητρικού πετρώματος που σε πολλές περιπτώσεις εμποδίζει τη διείσδυση των ριζών (FAO, 2015). Σε αρκετές περιπτώσεις τα εδάφη αυτά μπορεί να είναι βαθύτερα (<75cm) όμως έχουν λεπτή γη (<2 mm) σε ποσοστό μικρότερο από 10%. Το μικρό βάθος, περιορίζει και τη δυνατότητα συγκράτησης ύδατος στα εδάφη της κατηγορίας αυτής.



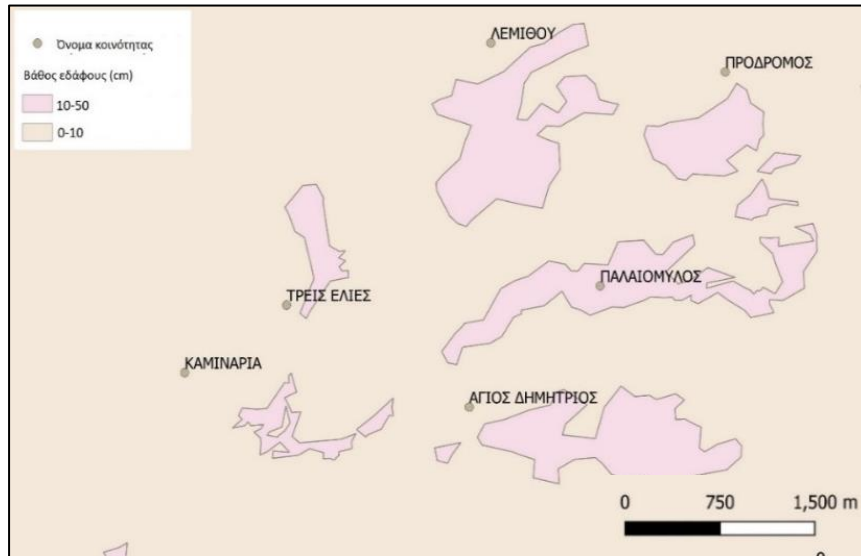
Εικόνα 1.2. Τυπική εικόνα της επιφάνειας εδάφους Leptosol



Εικόνα 1.3. Τυπική εικόνα της τομής εδάφους Leptosol

Σε διάφορες περιοχές του κόσμου, απαντώνται αρκετές υποομάδες των Leptosols. Τα Lithic Leptosols είναι τα χαρακτηριστικά εδάφη της Κύπρου (Toth et al., 2008), που καλύπτουν τις

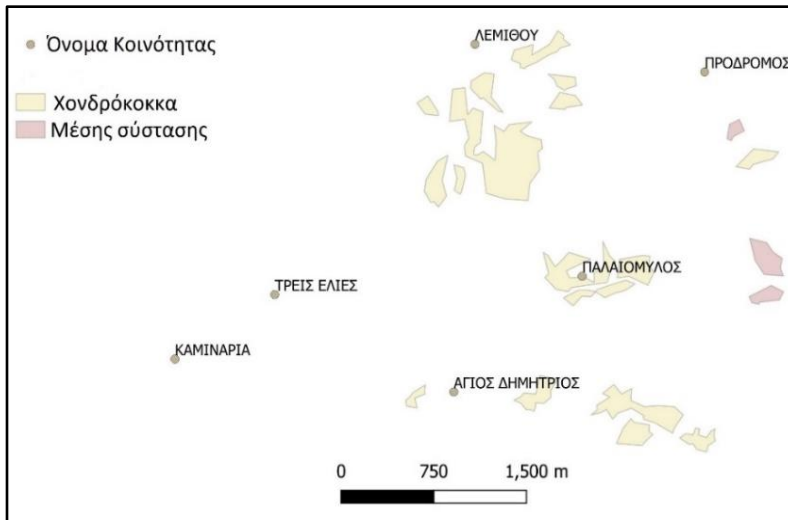
μεγαλύτερες εκτάσεις του Τροόδους αλλά και άλλων ορεινών, κυρίως, περιοχών. Τα Lithic leptosols **σπάνια απαντώνται σε άλλες περιοχές της Ευρώπης** και κατέχουν έκταση μόλις 1.10% αυτής των Leptosols (Toth et al., 2008).



Εικόνα 1.4. Βάθος εδάφους στην περιοχή μελέτης.

Η γεωργική δραστηριότητα στην περιοχή μελέτης εντοπίζεται στα βαθύτερα εδάφη της υποομάδας αυτής (>50 cm). Εξαίρεση αποτελούν οι κοινότητες των Καμιναρίων και των Τριών Ελιών όπου σημαντικό ποσοστό των αγρών βρίσκεται σε εδάφη βάθους μόλις 0-10 cm (Εικόνα .4).

Με βάση τα υπάρχοντα στοιχεία (Εικόνα 1.5) η υφή των εδαφών χαρακτηρίζεται ως χονδρόκοκκη (>2 mm) με περιορισμένα ποσοστά ιλύος και αργίλου κάτι που περιορίζει και τη γονιμότητα των



Εικόνα 1.5. Υφή των εδαφών σε περιοχές των κοινοτήτων.

εδαφών αυτών καθώς το κλάσμα των χονδρόκοκκων υλικών του εδάφους έχει περιορισμένη ικανότητα ανταλλαγής κατιόντων (ΙΑΚ), με αποτέλεσμα να μη μπορεί το έδαφος να έχει αποθήκες θρεπτικών στοιχείων για τη θρέψη των φυτών. Οι έρευνες επιβεβαιώνουν ότι τελικά, υπάρχει έλλειψη δεδομένων για τις κοινότητες Τρεις Ελιές, Καμινάρια.

Εκτός των παραπάνω, που βασίζονται στη μελέτη των Camera et al. (2017), πραγματοποιήθηκε δειγματοληψία εδάφους από δύο αγρούς σε κάθε μία από τις κοινότητες 1) Αγίος Δημήτριος, 2) Καμινάρια, 3) Λεμίθου, 4) Παλαιόμυλος και 5) Τρεις Ελιές. Συνολικά συλλέχθηκαν 10 (σύνθετα) δείγματα στα οποία μετά από ξήρανση σε θερμοκρασία εργαστηρίου (22 °C) και κοσκίνισμα προσδιορίστηκαν το pH και το ποσοστό του ανθρακικού ασβεστίου (CaCO₃ %) ενώ έγινε και προσδιορισμός της μηχανικής σύστασης. Οι παράμετροι αυτές θεωρούνται βασικές για την

πρωταρχική εκτίμηση της γονιμότητας και των φυσικοχημικών ιδιοτήτων των εδαφών. Για παράδειγμα, υψηλά ποσοστά αργίλου συνδέονται με **γόνιμα εδάφη** αλλά με **προβλήματα στη στράγγιση**.

Με βάση το ποσοστό των εδαφών σε ανθρακικό ασβέστιο, αυτά μπορεί να χαρακτηριστούν ως επαρκώς εφοδιασμένα (2-20%) με εξαιρέσεις ένα δείγμα στον Παλαιόμυλο και ένα στις Τρεις Ελιές (Πίνακας 2). Μεγαλύτερα από το 20% ποσοστά ενδέχεται να οδηγήσουν σε προβλήματα όπως είναι ο σχηματισμός κρούστας στην επιφάνεια, η δημιουργία αδιαπέρατης στρώσης και η μικρή διαθεσιμότητα φωσφόρου, μαγνησίου, καλίου και άλλων ιχνοστοιχείων. Οι τιμές pH θεωρούνται τυπικές για καλλιεργούμενα εδάφη.

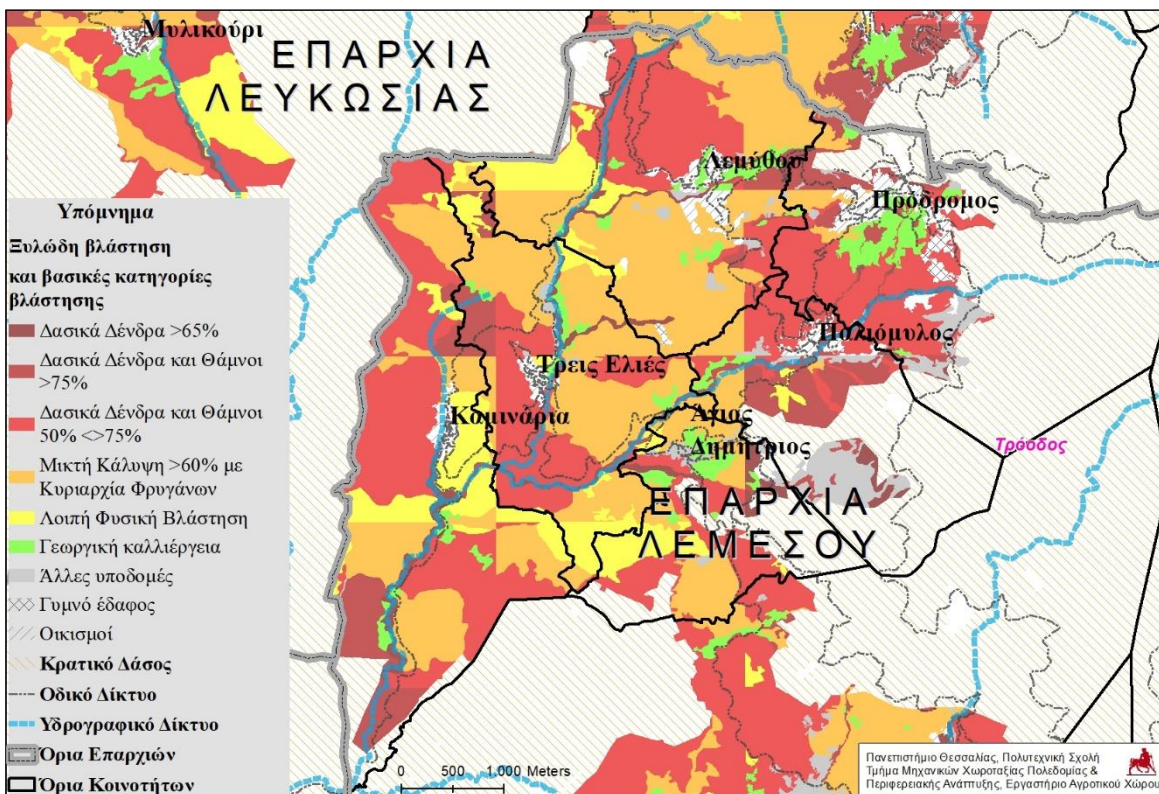
Πίνακας 2. Βασικά εδαφολογικά χαρακτηριστικά στην περιοχή μελέτης.

Δείγμα	CaCO ₃ %	pH	Άμμος %				Ιλύς %	Άργιλος %
			Χονδρή %	Μέσου μεγέθους %	Λεπτή %	Σύνολο %		
Αγ. Δημήτριος 1	5	7.3	30	19	23	72	16	12
Αγ. Δημήτριος 2	4	7.3	36	17	19	72	20	8
Καμινάρια 1	12	7.2	32	22	24	78	12	10
Καμινάρια 2	11	7.2	34	18	22	74	20	6
Λεμίθου 1	5.5	7.1	15	14	27	56	34	10
Λεμίθου 2	8.5	7.5	25	28	27	80	16	4
Παλαιόμυλος 1	1	7.5	38	36	20	94	4	2
Παλαιόμυλος 2	11	7.7	36	34	20	90	4	6
Τρεις Ελιές 1	11	7.8	49	20	13	82	8	10
Τρεις Ελιές 2	0.5	7.8	41	19	16	76	12	12

Υπάρχουν πολλές ομοιότητες στα εδαφολογικά χαρακτηριστικά της περιοχής, ουσιαστικά είναι ο ίδιος τύπος εδάφους. Πιο συγκεκριμένα, με βάση τον παραπάνω πίνακα, φαίνεται ότι τα εδαφικά χαρακτηριστικά στον Άγιο Δημήτριο είναι παρόμοια με αυτά του Προδρόμου. Αυτό σημαίνει ότι παρά την έλλειψη πολλαπλών δειγμάτων εδάφους από τους αγρούς που πάρθηκαν τα δείγματα μήλων και κερασιού, είναι δυνατόν να δοθεί για το χαρακτηρισμό του εδάφους, μια μέση τιμή από όλα τα δείγματα που αναλύθηκαν. Αυτή η ενέργεια μπορεί να στηριχθεί στη διαπίστωση ότι όλα αυτά τα δείγματα ανήκουν στον ίδιο εδαφικό τύπο και έχουν παρόμοια χαρακτηριστικά.

1.1.7 Εδαφοκάλυψη

Η εικόνα που ακολουθεί δείχνει τις κατηγορίες κάλυψης γης της περιοχής Μαραθάσας Λεμεσού.



Εικόνα 1.6. Βασικές κατηγορίες κάλυψης και ποσοστά ξυλώδους δασικής βλάστησης

Διακρίνονται οι ζώνες καλλιεργούμενης γεωργικής γης περιβαλλόμενες από τη χέρσα γη με φρύγανα, τις ζώνες με θάμνους και ξυλώδη βλάστηση οι οποίες αφορούν εγκαταλειμμένη πρώην γεωργική γη. Τίθεται εδώ το ζήτημα της βιώσιμης αγρο-οικολογικής διαχείρισης αυτών των καλύψεων και χρήσεων γης ως προαπαιτούμενο μεταξύ άλλων και της ανάδειξης της εικόνας αλλά και της ίδιας της επέκτασης των γαιοτόπων.

1.2. Γεωργικά παραγωγικά συστήματα και τοπικά παραδοσιακά προϊόντα

Ιστορική αναδρομή: Γεωργικές καλλιέργειες, αυτοφυή είδη

Η γεωργία υπήρξε η βασική ασχολία των κατοίκων της Μαραθάσας ανά τους αιώνες. Απομονωμένοι από τα γύρω κεφαλοχώρια και τις πόλεις εξαιτίας της μορφολογίας της περιοχής, οι μαραθεύτες έπρεπε να βρουν τρόπους να τιθασεύσουν τη γη ώστε να είναι αυτάρκειες. Η γη Μαραθάσας, ξηρή και πετρώδης, απαιτούσε σκληρή και κοπιώδη εργασία. Λόγω των απότομων βουνοπλαγιών οι κάτοικοι, για να διευκολύνουν την καλλιέργεια των περιβολιών τους, έπρεπε να δημιουργήσουν *δόμες*, δηλαδή αναβαθμίδες, αποτρέποντας έτσι και τη διάβρωσή του. Η στήριξη του εδάφους στις δόμες, αλλά και η οριοθέτηση της γης, γινόταν με ξερολιθιές, με χαμηλούς τοίχους κατασκευασμένους από πέτρες χωρίς τη χρήση λάσπης ή άλλου συνδετικού υλικού.

Στα χρόνια της Οθωμανικής κυριαρχίας (1571-1878) και στα πρώτα χρόνια της Αγγλοκρατίας (1878-1960) η γεωργία βασιζόταν κυρίως στην παραγωγή κριθαριού και σιταριού, μερικών σπυροφόρων δέντρων και στην καλλιέργεια των αμπελιών. Ως τροφή για τα ζώα καλλιεργούσαν σιφωνάρι και βρώμη. Στην πορεία του χρόνου, πολλές από τις εκτάσεις στις πλαγιές των βουνών που δεν ήταν αρδεύσιμες μετατράπηκαν σε αμπελώνες, όπου φυτεύτηκαν κυρίως ποικιλίες άσπρου και μαύρου σταφυλιού. Σύμφωνα με την βιβλιογραφία η περιοχή της Μαραθάσας διαθέτει ιδανικό υψόμετρο για την αμπελοκαλλιέργεια. Σύμφωνα με ιστορικές πηγές, στα τέλη του 19ου αιώνα, η περιοχή διέθετε πάνω από 3000 στρέμματα αμπελία, σε ύψος 900-1250 ποδιών (274-381 μ (1πόδι=0,3048μ)). Οι αμπελώνες αυτοί έδιναν κρασιά ιδιαίτερα εύγευστα και περιζήτητα σε όλο το νησί. Η αμπελοκαλλιέργεια, ξηρική καλλιέργεια, υπήρξε βασική ασχολία σχεδόν σε κάθε νοικοκυριό της Μαραθάσας και τα σταφύλια αξιοποιούνταν με τον κάθε δυνατό τρόπο ώστε να ενισχύσουν τη διατροφή και το εισόδημα της οικογένειας. Εκτός από το *αμπελισμο* σταφύλι, η Μαραθάσα φημίζεται επίσης για την παραγωγή του 'βέρικου' σταφυλιού, το οποίο καλλιεργείται σε ψηλές κληματαριές από τα μέσα του 19ου αιώνα. Η ενασχόληση με την αμπελοργία συνιστούσε μια δύσκολη και κοπιαστική εργασία, καθώς όλες οι εργασίες (*φύτεμα, σκάλισμα, κλάδεμα, τρύγος*) γίνονταν με το χέρι. Τα σταφύλια μεταφέρονταν στα σπίτια και στα πατητήρια μέσα σε κοφίνια ή καλάθια, στην πλάτη ή με τα ζώα. Αυτές οι δύσκολες συνθήκες εργασίας σε συνδυασμό με τη μείωση της κατανάλωσης κρασιού από τα τέλη του 3^{ου} τέταρτου του 20^{ου} αιώνα, εξηγούν σε μεγάλο βαθμό την τάση εγκατάλειψης αυτής της υπεραιώνόβιας καλλιέργειας.

Στα περιβόλια τους οι κάτοικοι της Μαραθάσας φύτευαν ανέκαθεν για οικιακή χρήση, αλλά και για ανταλλαγή ή πώληση, διάφορα κηπευτικά είδη όπως τομάτες, αγγούρια, φασόλια, κουκιά και τις δημοφιλείς μαραθευτικές πατάτες, μία ιδιαίτερη ποικιλία άσπρης πατάτας. Από τα μέσα του 20ου αιώνα η δημιουργία των δύο φραγμάτων της περιοχής, στον Πρόδρομο και στον Καλοπαναγιώτη, έδωσε ώθηση στις αρδευόμενες καλλιέργειες. Έτσι η φρουτοκαλλιέργεια αντικατέστησε σταδιακά την αμπελοκαλλιέργεια. Τα σπυροφόρα δέντρα που ευδοκίμούσαν ήταν οι μηλιές, οι δαμασκηνιές, οι ροδακινιές και οι κυδωνιές, με βασικότερη την καλλιέργεια των κερασιών για την οποία και φημίζεται η Μαραθάσα. Καλλιεργούνται επίσης μέχρι και σήμερα δέντρα ξηρών καρπών, όπως καρυδιές, αμυγδαλιές, και φουντουκιές καθώς και ελιές. Οι ξηροί καρποί ήταν βασικό στοιχείο της καθημερινής τους διατροφής, όπως και το ελαιόλαδο. Εκτεταμένα καλλιεργούνταν και οι *συκαμιές*, δηλαδή οι συκομουριές, η τροφή του μεταξοσκώληκα, αφού στην περιοχή ανθούσε η

τέχνη της σηροτροφίας για παραγωγή μεταξωτής κλωστής. Οι συκομουριές συνήθως φυτεύοντας στον περίγυρο των περιβολιών για να μη σκιάζουν τις υπόλοιπες καλλιέργειες.

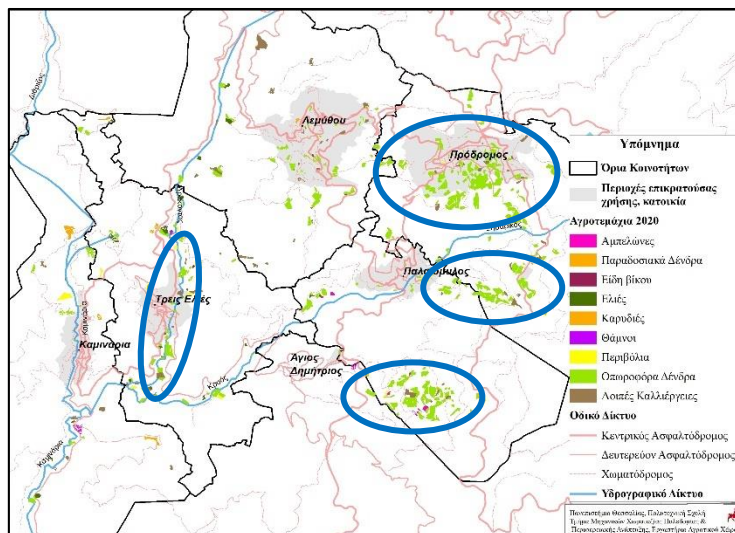
Οι μαραθεύτες, εκτός από τη γη που καλλιεργούσαν, αξιοποιούσαν το δάσος και τα ποτάμια για να συμπληρώσουν το διατροφολόγιό τους με μανιτάρια, αγριόχορτα και βότανα². Τα δάση της Μαραθάσας είναι διάσπαρτα με μανιτάρια από το φθινόπωρο μέχρι και το τέλος του χειμώνα. Τα είδη που συνήθιζαν να συλλέγουν στην περιοχή είναι τα άσπρα μανιτάρια και τα κόκκινα μανιτάρια. Από τις πλαγιές των βουνών και τις όχθες των ποταμών συνήθιζαν να συλλέγουν αγριόχορτα και βότανα. Από τα πιο συνηθισμένα ήταν οι γλίντοι, η λατζιά, η αντρουκλιά, η τριμιθιά, η στερατζιά, η ξισταρκά, ο σχίνος, το θυμάρι, η μαζιά, η σπαλαθικά, η χαχομηλιά, η ρουθικά, ο κόνιζος, η ρίγανη και τα φτερίτζια. Τα χρησιμοποιούσαν ως συμπληρωματικά στα πιάτα τους, για τσάι ή για καρυκεύματα.

Τέλος, η κτηνοτροφία στην περιοχή της Μαραθάσας ήταν και παραμένει πολύ περιορισμένη λόγω κυρίως της απαγόρευσης εκτροφής ζώων η οποία επιβλήθηκε από τους Άγγλους, με στόχο την προστασία των κρατικών δασών.

1.2.1 Διάρθρωση καλλιεργητικού συστήματος της Μαραθάσας

Σήμερα, η περιοχή χαρακτηρίζεται από τη μωσαϊκότητα του τοπίου της όπου μικρές ορεινές αγροτικές εκτάσεις με παραδοσιακές καλλιέργειες εναλλάσσονται με θαμνώδεις και δασώδεις εκτάσεις όπως επίσης και με παραδοσιακά αρχιτεκτονικά στοιχεία.

Από επιτόπιες παρατηρήσεις καθώς και από τα στοιχεία του ΚΟΑΠ 2020, συμπεραίνεται ότι οι καλλιέργειες στην περιοχή είναι σήμερα, κυρίως τα σπρωφοφόρα δέντρα (τα οποία καταλαμβάνουν την μεγαλύτερη έκταση και στις πέντε κοινότητες) η ελαιοκαλλιέργεια, ιδιαίτερα στις Τρεις Ελιές καθώς και μικρές εκτάσεις αμπελιών σε άλλες κοινότητες.

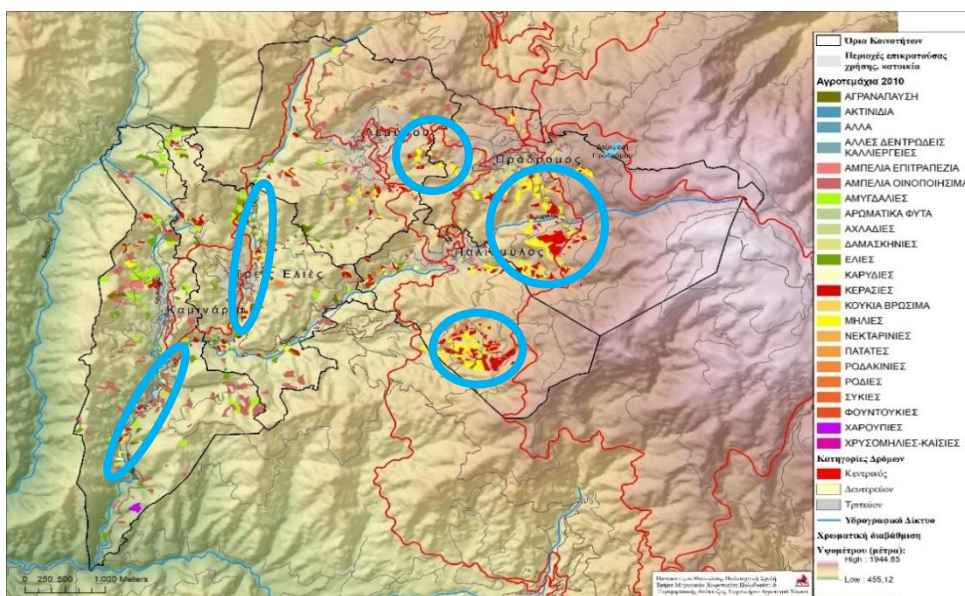


Εικόνα 1.7. Κατανομή των καλλιεργούμενων εκτάσεων στη Μαραθάσα Λεμεσού (ΚΟΑΠ 2020)

² Σύμφωνα και με τα λεγόμενα του Αριστοτέλη (στο έργο του 'Φυσικά'), τα βότανα ήταν φυτά τα οποία θεωρούσαν ότι είχαν φαρμακευτικές: «...Βρέθηκε ότι στο νησί της Κύπρου υπάρχει ένα μεγάλο και ψηλό βουνό, ψηλότερο από όλα τα άλλα, που ονομάζεται Τρόγος, και εκεί βρίσκονται πολλά και διάφορα είδη βοτάνων που είναι χρήσιμα στην τέχνη της ιατρικής, και εάν επιχειρήσω να αναφέρω κάτι για το καθένα χωριστά, δεν θα με αρκέσει ο χρόνος...»

Κατανομή και συγκέντρωση των βασικών παραδοσιακών γεωργικών καλλιεργειών

Στην Εικόνα 1.8³, παρουσιάζονται η κατανομή και η συγκέντρωση των καλλιεργειών, όπου γίνεται φανερή η συγκέντρωση της καλλιέργειας μηλιάς και κερασιάς γενικά στην περιοχή και ειδικότερα στον Παλιόμυλο, Πρόδρομο και κατά μήκος του Δράκοντα, παραπόταμου του Διάριζου ποταμού, στις Τρεις Ελιές. Οι συγκεντρώσεις των καλλιεργειών μπορούν να υποδείξουν την πιθανότητα ύπαρξης ζωνών με χαρακτηριστικά γαιοτόπου. Μέσω της επιτόπιας έρευνας καταγράφηκε η σημαντικότητα αυτών των καλλιεργειών για την περιοχή, τη σύνδεσή τους με την τοπική γαστρονομία, καθώς και τη φήμη αυτών των προϊόντων στην αγορά της Κύπρου.



Εικόνα 1.8. Κατανομή των καλλιεργούμενων εκτάσεων στη Μαραθάσα Λεμεσού (ΚΟΑΠ 2010)

Με βάση τα στοιχεία του ΚΟΑΠ (2020), 120 εκμεταλλεύσεις δραστηριοποιούνται στις πέντε (5) κοινότητες της περιοχής, οι περισσότερες των οποίων εμφανίζονται στον Πρόδρομο, ενώ συνολικά καλλιεργούνται 609 δεκάρια. Μόλις 3 παραγωγοί είναι μικρότεροι των 40 ετών, ενώ 18 παραγωγοί βρίσκονται στην ηλικιακή κατηγορία 40-54 ετών.

Πίνακας 3. Καλλιεργούμενη έκταση ανά κοινότητα, αριθμός και ηλικία ιδιοκτητών

Κοινότητα	Αριθμός ιδιοκτητών	Καλλιεργούμενη έκταση (δεκάρια)	Ηλικία	
			< 39 ετών	40-54 ετών
Καμινάρια	12	56,2		2
Λεμίθου	20	86,4	1	4
Παλιόμυλος	23	140,3	1	4
Πρόδρομος	47	243		7
Τρεις Ελιές	18	83,5	1	1
Σύνολο	120	609,4	3	18

Πηγή: ΚΟΑΠ 2020

³ Επιλέχθηκε η παρουσίαση των καλλιεργούμενων αγροτεμαχίων με βάση τα στοιχεία του ΚΟΑΠ 2010 διότι αυτά αναφερόντουσαν αναλυτικά στις καλλιέργειες (πχ κερασιά, αχλαδιά, φουντουκιά, κλπ), αντίθετα τα στοιχεία του 2020 αναφερόντουσαν σε ομάδες καλλιεργειών πχ Οπωροφόρα -Φυλλοβόλα Δένδρα, Παραδοσιακά Δένδρα κλπ αντίστοιχα.

Η αγροτική δραστηριότητα της περιοχής χαρακτηρίζεται ως χαμηλής έντασης και χαμηλών εισροών (περιορισμένη χρήση φυτοπροστατευτικών προϊόντων, λιπασμάτων, μηχανικής κατεργασίας εδάφους και φυσικών πόρων όπως νερό) κάτι το οποίο είναι χαρακτηριστικό των αγροτικών περιοχών Υψηλής Φυσικής Αξίας (ΑΠΥΦΑ).

1.2.2. Οι παραγωγικές Εξειδικεύσεις της περιοχής

Δενδροκαλλιέργεια-Οπωροφόρα δένδρα : Η καλλιέργεια της κερασιάς και του μήλου είναι οι κύριες υφιστάμενες καλλιέργειες, οι οποίες κυριαρχούσαν ιστορικά στην περιοχή. Επίσης καλλιεργούνται σε μικρές και διάσπαρτες εκτάσεις, αχλαδιές, δαμασκηνιές, ροδακινιές και κυδωνιές. Η δενδροκαλλιέργεια ανέρχεται σε 513,6 δεκάρια και εντοπίζονται κυρίως στον Πρόδρομο και στον Παλαιόμυλο. Μόλις 8 εκμεταλλεύσεις καλλιεργούν οπωροφόρα σε έκταση άνω των 10 δεκαρίων, οι υπόλοιπες αφορούν μικρού ή πολύ μικρού μεγέθους εκμεταλλεύσεις (γεωργία συντήρησης - αυτοκατανάλωσης).

Πίνακας 4: Καλλιεργούμενη έκταση οπωροφόρων δένδρων (σε δεκάρια)

Κοινότητα	Καλλιεργούμενη έκταση (δεκ)		Σχόλια
	Φυλλοβόλα - οπωροφόρα	Περιβόλια	
Καμινάρια	16,9	9	εκμεταλλεύσεις μικρού μεγέθους (0,5-5 δεκ)
Λεμίθου	71,8	0,2	εκμεταλλεύσεις μικρού μεγέθους (0,5-5 δεκ)
Παλαιόμυλος	131,4	1,4	2 εκμεταλλεύσεις των 25 και 30 δεκαρίων
Πρόδρομος	236,6	1	5 εκμεταλλεύσεις έκτασης άνω των 10 δεκαρίων
Τρεις Ελιές	56,9	7,8	1 εκμετάλλευση των 13 δεκαρίων
Σύνολο	513,6	19,4	

Πηγή: ΚΟΑΠ 2020

Η κερασοκαλλιέργεια ήταν⁴ και συνεχίζει να είναι μία από τις πιο σημαντικές γεωργικές ασχολίες των κατοίκων της Μαραθάσας μέχρι και σήμερα.

Δενδροκαλλιέργεια -Ξηροί καρποί (Καρύδια, αμύγδαλα, φουντούκια) : Σημαντική ήταν και η αρδευόμενη ή ξηρική καλλιέργεια δέντρων ξηρών καρπών όπως καρυδιά, αμυγδαλιά και φουντουκιά. Οι μεγαλύτερες αρδευόμενες εκτάσεις ξηρών καρπών βρίσκονται στα χωριά Λεμίθου και Τρεις Ελιές. Σήμερα, με βάση τον ΚΟΑΠ (2020) καλλιεργούνται συνολικά, μόλις 23,8 δεκάρια τα οποία εντοπίζονται στα Καμινάρια (16,2 δεκ) στις Τρεις Ελιές (5,9 δεκ) και στη Λεμίθου (1,7 δεκ).

Αμπελοκαλλιέργεια⁵: Οι βουνοπλαγιές (απότομες και απόκρημες) της Μαραθάσας ήταν κατάφυτες με αμπέλια, καλλιέργεια η οποία στήριζε την οικονομία της σε μεγάλο βαθμό. Σήμερα οι περισσότερες εκτάσεις αμπελιών έχουν εκριζωθεί. Οι μεγαλύτερες εκτάσεις αμπελιών στη

⁴ Η Αθηνά Ταρσούλη που επισκέφθηκε τα χωριά της περιοχής τη δεκαετία του '50 ζωντανεύει με την περιγραφή της το μαραθεύτικο τοπίο: «Από τους φράχτες και τις μάντρες των περιβολιών ανάμεσα σε όλων των ειδών τα δέντρα με τους χυμώδικους καρπούς, ξεπετιούνται ολοφάνερες και κατάφορες από δροσοκόκκινα ρουμπίνια μέσα στα σμαραγδιά φυλλώματα οι κερασιές, δάση ολόκληρα, χρωματικό μεθύσι των ματιών και απολαυστική χαρά γεύσης. Από τις πιο σπαρταριστές εικόνες είναι εκείνες όπου τα παιδιά και οι κορούδες του χωριού ανεβασμένες στα πυκνόφυλλα δέντρα, μαζεύουν μέσα στα μικρά καλάθια τους τα φλογοπόφυρα κεράσια, ρουφώντας λαίμαργα τη δροσερή τους σάρκα...»

⁵ Ο Φλώριος Βουστρώνιος, ιστορικός του 16ου αιώνα, κατά την εξιστόρηση των γεγονότων του 15ου αιώνα αναφέρει στο κείμενό του «αμπέλια στα Καλλιάνια και στις Μαραθάσες» και «εκατόν μέτρα κρασί από τις Μαραθάσες», φανερώνοντας ότι η αμπελοκαλλιέργεια και ο οίνος υπήρξαν συνυφασμένα με την ιστορία και τον πολιτισμό της περιοχής.

Μαραθάσα Λεμεσού βρίσκονταν στα χωριά Λεμίθου, Καμινάρια και Τρεις Ελιές. Σήμερα, καλλιεργούνται από 9 εκμεταλλεύσεις, συνολικά 10,2 δεκ, τα 5 στα Καμινάρια και υπόλοιπα στον Παλιόμυλο. Πρόκειται για μικρές εκμεταλλεύσεις με μ.ο καλλιεργούμενης έκτασης από 0,5 έως 2 δεκ. Τα αμπέλια είναι, σύμφωνα με την επιτόπια έρευνα, ποικιλίας ξυνιστέρι (άσπρο σταφύλι) και όφθαλμο⁶ κυρίως, καθώς και το μαραθεύτικο (μαύρο σταφύλι).

Ελαιοκαλλιέργεια : Η καλλιέργεια της ελιάς (ΚΟΑΠ (2020)) εκτείνεται συνολικά σε μόλις 28,3 δεκάρια διάσπαρτα σχεδόν στις 4 από τις 5 κοινότητες και εντοπίζονται σε Καμινάρια και Τρεις Ελιές.

Βότανα : Η Μαραθάσα αποτελεί ένα σημαντικό βιότοπο όχι μόνο της Κύπρου αλλά και της ΕΕ, με εκατό περίπου ενδημικά φυτά να κατακλύζουν τις βουνοπλαγιές και τις όχθες των ποταμών. Μόνο μια εκμετάλλευση, στις Τρεις Ελιές, καλλιεργεί αρωματικά φυτά (0,9 δεκ).

Βιολογική καλλιέργεια. Πιστοποιημένες βιολογικές καλλιέργειες εντοπίζονται στις χωριό Τρεις Ελιές, όπου με τοπική πρωτοβουλία, το 2011, εγκαταλειμμένες γεωργικές εκτάσεις μετατράπηκαν από νέους που μετοίκησαν στο χωριό και καλλιεργούσαν βιολογικά και δημιούργησαν το Eco Village για τη στήριξη του εγχειρήματος. Δυσκολίες όπως ο πολυτεμαχισμός και η μη στήριξη από την πολιτεία συμβάλλανε στη μείωση της δυναμικότητάς του. Οι καλλιεργούμενες με βιολογικό τρόπο εκτάσεις αφορούν κερασιές, ελιές, αμπέλια, αμυγδαλιές, αρωματικά φυτά και διάφορα κηπευτικά είδη. Η παραγωγή βιολογικών προϊόντων είναι μικρή, αλλά με προοπτικές. Τα παραγόμενα προϊόντα μεταποιούνται τοπικά (καλλυντικά, φυσικές βαφές, ζιβανία, μαρμελάδες και γλυκά).

1.3 Η αγρο-οικολογική διάσταση του γεωργικού παραγωγικού (καλλιεργητικού) προτύπου

Το πετρώδες και ξηρό έδαφος σε συνδυασμό με τις απόκρημνες πλαγιές έχει καταστήσει την καλλιέργεια της γης στο πέρασμα των αιώνων μία μεγάλη πηγή γνώσης και εμπειρίας όσον αφορά την αγρο-οικολογική ισορροπία στους Μαραθεύτες. Τα παραπάνω συντελούν στην παραγωγή τοπικών προϊόντων υψηλής ποιότητας και στην προστασία και διατήρηση της πλούσιας αγροτικής βιοποικιλότητας της περιοχής (Εικόνες 1.9-1.10).

⁶ Το όφθαλμο ωριμάζει αργότερα από τις υπόλοιπες ποικιλίες



Εικόνα 1.9. Αγροτικό τοπίο με χαρακτηριστικές αναβαθμίδες στην περιοχή μελέτης

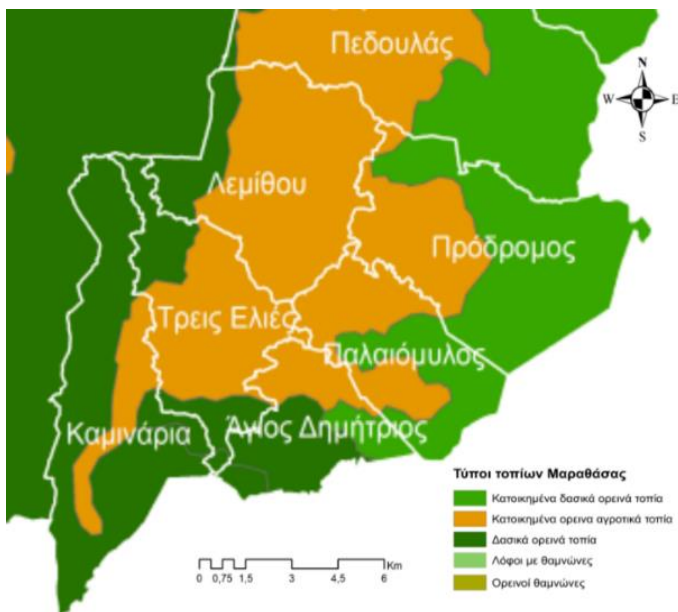


Εικόνα 1.10. Φυσική βλάστηση περιοχής και αρχιτεκτονικά στοιχεία με καλλιεργήσιμη γη.

Αυτό το καλλιεργητικό σύστημα παράγει ένα πλούσιο και ποικίλο αγροτικό τοπίο. Η διαπίστωση αυτή συνιστά ένα επιπλέον δείκτη για την αξία του γαιότοπου ως χωρικό υπόβαθρο δημιουργίας και διατήρησης αγροτικού τοπίου εφόσον λειτουργεί ως αξιακό στοιχείο για τον ίδιο το γαιότοπο , την παραγωγική του λειτουργία και την βιώσιμη σχέση με το περιβάλλον. Έμμεσα συμβάλλει στην

αξία του τελικού προϊόντος αλλά και στην ελκυστικότητα του γαιοτόπου και γενικότερα, της περιοχής.

Με βάση τα αποτελέσματα του έργου MEDSCAPES στα όρια της περιοχής Μαραθάσας Λεμεσού



εμφανίζονται 3 από τους 6 τύπους τοπίων παρουσιάζοντας μικρή ετερογένεια. Τα δασικά ορεινά τοπία, τα κατοικημένα ορεινά αγροτικά τοπία, τα κατοικημένα δασικά ορεινά τοπία. Το κυρίαρχο χαρακτηριστικό όλων των τοπίων είναι το ανάγλυφο της περιοχής και πρόκειται για **ορεινά ή λοφώδη τοπία με κυματοειδές και έντονα επικλινές ανάγλυφο**.

Εικόνα 1.11. Τοπία στις κοινότητες της Μαραθάσας Λεμεσού

1.3.1 Περιγραφή των τύπων τοπίου της Μαραθάσας

Δασικά ορεινά τοπία: Τοπία με κυματοειδές και έντονα επικλινές ανάγλυφο που χαρακτηρίζεται από δασική και άλλη ημιφυσική βλάστηση. Χαρακτηριστική είναι επίσης και η απουσία οικιστικής δόμησης (εικόνα 1.12).



Εικόνα 1.12. Δασικό τοπίο

Λόφοι με θαμνώνες: Λόφοι με κυματοειδές ανάγλυφο, που χαρακτηρίζονται από θαμνώνες και άλλη ημιφυσική βλάστηση. Χαρακτηριστική είναι επίσης και η απουσία οικιστικής δόμησης (εικόνα 1.13).



Εικόνα 1.13. Λόφοι με θαμνώνες

Ορεινοί θαμνώνες: Κυματοειδές και έντονα επικλινές, ορεινό ανάγλυφο που χαρακτηρίζεται από θαμνώνες με ημιφυσική βλάστηση. Χαρακτηριστική είναι επίσης και η απουσία οικιστικής δόμησης (εικόνα 1.14).



Εικόνα 1.14. Ορεινοί θαμνώνες

Κατοικημένα ορεινά αγροτικά τοπία: Κατοικημένα ορεινά τοπία, που χαρακτηρίζονται από δενδρώδεις ή άλλες καλλιέργειες σε μίξη με εκτάσεις ημιφυσικής βλάστησης (εικόνα 1.15).



Εικόνα 1.15. Κατοικημένο ορεινό τοπίο με δενδρώδεις καλλιέργειες

Κατοικημένα δασικά ορεινά τοπία: Κατοικημένα τοπία με κυματοειδές και έντονα επικλινές, ορεινό ανάγλυφο που χαρακτηρίζεται από δασική και άλλη ημιφυσική βλάστηση (εικόνα 1.16).



Εικόνα 1.16. Κατοικημένο δασικό ορεινό τοπίο.

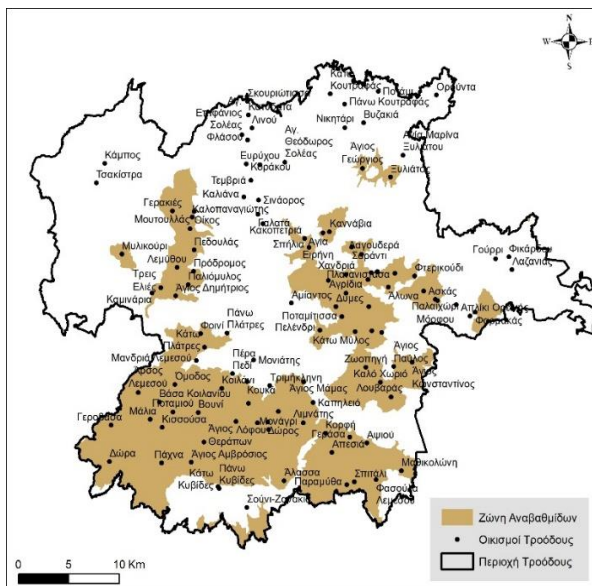
Η μεγάλη ποικιλομορφία του τοπίου εξαρτάται από τις παραγωγικές εξειδικεύσεις αλλά και τις εποχικές μεταβολές (ανθοφορία, ωρίμανση καρπών κτλ). Έχει επίσης ενδιαφέρον η παρουσία

σύνθετων τοπίων από μωσαϊκό καλλιεργειών καθώς και εναλλαγής καλλιεργειών και δασωμένων περιοχών με οικολογική σημασία. Η εκτεταμένη εγκατάλειψη της γεωργικής δραστηριότητας δημιουργεί κενά στα τοπία καθιστώντας τα μη ελκυστικά και με έντονα περιβαλλοντικά προβλήματα. Τέλος, οι αναβαθμίδες (απαραίτητη τεχνική για την παραγωγική αξιοποίηση γεωργικών χώρων με μεγάλες κλίσεις) αποτελούν τοπία, την ανάγκη διατήρησης και διαχείρισης των οποίων, συνειδητοποιεί όλο και περισσότερο η κυπριακή κοινωνία.

Στους χώρους άσκησης της γεωργικής δραστηριότητας, η ανάπτυξη κατασκευών αξιοποιώντας υλικά του χώρου (ξύλο, πέτρα, ..) και ενσωματώνοντάς τα στον χαρακτήρα του τοπίου (επιλογή τοποθεσίας, φυτική ύλη, όγκος και χρώμα, ενσωμάτωση στην κλίση, διασπορά των υποστατικών στο χώρο,) προσδίδει στα τοπία ελκυστικότητα και συμβάλλει στη στήριξη της ανάπτυξης λειτουργιών όπως η εκπαίδευση και ο τουρισμός. Στην περιοχή Μαραθάσας Λεμεσού ορισμένα μικρά αγροκτήματα αναπτύσσονται σε αυτή τη λογική και συμβάλλουν στην ανάπτυξη πολλαπλών λειτουργιών στον ίδιο χώρο.

Ζώνη Αναβαθμιδών

Για την συγκράτηση των γόνιμων εδαφών διαχρονικά πραγματοποιήθηκαν παρεμβάσεις ισοπέδωσης των γεωργικών γαιών με μεγάλη κλίση και κατασκευάστηκαν αναβαθμίδες, ξερολιθιές. Παράλληλα, η φύτευση καλλιεργειών με βαθύ ριζικό σύστημα (δένδρα, αμπέλια) περιόριζε σημαντικά τη διάβρωση ενώ παράλληλα συγκρατούσε τα βρόχινα νερά εμπλουτίζοντας αποτελεσματικά τους υδροφόρους φορείς. Η εγκατάλειψη της γεωργικής γης και ειδικότερα των αναβαθμιδών, τα τελευταία χρόνια, έχει επιτείνει τον κίνδυνο της διάβρωσης και ερημοποίησης των εδαφών. Η μη συντήρησή τους, πέραν της απώλειας ενός στοιχείου του τοπίου, καθιστά αυτά τα αβαθή εδάφη, τρωτά σε περαιτέρω διάβρωση, σε απώλεια της φυσικής βλάστησης και της βιοποικιλότητας, που μέχρι σήμερα τα χαρακτηρίζει. Σε αυτό, συμβάλλουν και οι κλιματολογικές συνθήκες αλλά και τα φαινόμενα της κλιματικής κρίσης, που είναι πιο αισθητά σε ημίξερές κλιματικές ζώνες, στις οποίες συγκαταλέγεται και η περιοχή μελέτης στο σύνολο της



Εικόνα 1.17. Περιοχές Αναβαθμιδών στο Τρόοδος

Ο χάρτης των αναβαθμιδών του Τρόοδους και της περιοχής της Μαραθάσας γενικότερα δείχνει ότι σε αντίθεση με το ανατολικό και νότιο Τρόοδος, στην περιοχή μελέτης η παρουσία αναβαθμιδών είναι ελάχιστη. Ωστόσο, η συντήρησή τους και η ανάδειξή τους στην εικόνα του γαιοτόπου ως μια νησίδα στην οποία η γεωργική δραστηριότητα, πέρα από την παραγωγή υψηλής ποιότητας προϊόντων, συμβάλλει επίσης, μέσω και των αναβαθμιδών στη διαχείριση του χώρου. Η συμβολή αυτή λαμβάνει πλέον μια διάσταση αγρο-οικολογική η οποία μπορεί να αυξήσει την αξία του τελικού αγροτροφίμου.

1.4 Εντοπισμός προϊόντων τοπικών ποικιλιών και υψηλής φήμης

Σύμφωνα με την επιτόπια έρευνα, τα επίσημα αλλά και τα ιστορικά στοιχεία (Παράρτημα XXX) όπως ήδη αναφέρθηκε, η περιοχή της Μαραθάσας Λεμεσού είναι γνωστή από το παρελθόν για την καλλιέργεια οπωροφόρων δένδρων και ιδιαίτερα για την παραγωγή κερασιών και μήλων υψηλής ποιότητας. Οι χαμηλές θερμοκρασίες και η διαθεσιμότητα νερού κατά τους καλοκαιρινούς μήνες είναι σημαντικές για την παραγωγή υψηλής ποιότητας καρπών για τα δύο είδη.

1.4.1. Κερασιά

α. Ποικιλίες

Σύμφωνα με τον κ. Χριστόφορο Ιωαννίδη, κοινοτάρχη των Τριών Ελιών, η κοινότητα των Τριών Ελιών ήταν πρώτη σε παραγωγή κερασιών σε όλη την Κύπρο. Καλλιεργούνταν σε μεγάλη έκταση η **ποικιλία «ήμερη» ή «ψιντρή»** (λόγω του μικρού μεγέθους των καρπών), η οποία είχε εξαιρετική γεύση και μυρωδιά. Στη συνέχεια όμως, η ποικιλία αυτή άρχισε να αντικαθίσταται από πιο εμπορικές ποικιλίες όπως η «Γαλλική», η «Πρώιμη» και τα «Πετροκέρασα», με αποτέλεσμα σήμερα να μείνουν πολύ λίγα δένδρα της ποικιλίας στο χωριό. Υπήρχε επίσης μια ποικιλία που έμοιαζε με την ήμερη αλλά με καρπούς ξινότερους, που έμοιαζαν με το βύσσινο. Ο κ. Χριστόφορος ανέφερε ότι στο παρελθόν περίπου τα μισά δένδρα σε κάθε περιβόλι ήταν κερασιές και τα υπόλοιπα μουριές για την εκτροφή μεταξοσκώληκα. Όμοιες ποικιλίες (Πετροκέρασα, Πικ, και Γαλλικά) υπάρχουν και στη Λεμίθου, σύμφωνα με τον κοινοτάρχη κ. Ανδρέα Αριστοτέλους, ενώ στο παρελθόν υπήρχαν μεγάλες εκτάσεις με την ποικιλία «ήμερη» η οποία ήταν εμβολιασμένη σε «άγριες» κερασιές. Τέλος, ο κοινοτάρχης του Προδρόμου, κ. Νεόφυτο Νεοφύτου ανέφερε ότι οι κυριότερες καλλιέργειες στον Πρόδρομο, είναι τα κεράσια και τα μήλα, καθώς το κλίμα δεν επιτρέπει την καλλιέργεια άλλων προϊόντων σε σημαντικές εκτάσεις.

Από την μελέτη «Καταγραφή των γεωργικών προϊόντων και προϊόντων μεταποίησης της περιοχής Τροόδους, και για τη διαμόρφωση κριτηρίων για κατηγοριοποίηση προϊόντων σύμφωνα με τα Ευρωπαϊκά συστήματα ποιότητας γεωργικών προϊόντων και τροφίμων - 1ο παραδοτέο: Γεωργικά προϊόντα», από την φιλαγροτική συμβουλευτική, 2020, παρατίθενται στη συνέχεια δεδομένα για τις Ποικιλίες Κερασιών που απαντώνται σήμερα στην Κύπρο

Κατά το έτος 1883 σύμφωνα με τον Christodoulou (1959)⁷, ο κύριος Williamson από το Πέρα Πεδί εισήγαγε από την Ευρώπη διάφορες ποικιλίες κερασιών και το γεγονός αυτό συνέτεινε στην αντικατάσταση των ντόπιων ποικιλιών. Αργότερα το 1922 εισάγεται μια νέα ποικιλία, η "Bigarreau Napoleon" η οποία προτάθηκε στους παραγωγούς του Πεδουλά για δοκιμές και την ονομάζουν Γαλλική λόγω του ονόματος της. Η ποικιλία αυτή δεν αναπτύσσεται αρκετά και έτσι οι ντόπιες ποικιλίες οι οποίες παράγονται από σπόρο διατηρούν την ισχυρή θέση τους στην αγορά. Οι ντόπιες ποικιλίες αναφέρονται ως τοπικό κεράσι (βύσσινο) και μικρό γλυκό κεράσι με το πρώτο να είναι αυτό που τελικά θα επικρατήσει κατά κόρον στις προτιμήσεις των παραγωγών και των καταναλωτών.

Στην Κύπρο απαντώνται τρία είδη κερασιάς, δυο άγρια και ένα ήμερο:

α) Η κερασέα η μικρόκαρπος (*Prunus mahaleb*).

⁷ Christodoulou D., The Evolution of the Rural Land Use Pattern in Cyprus, The World Land Use Survey, 1959, σελ.177

β) Η αρκοκερασιά (αγριοκερασιά ή κερασέα η οξύκαρπος - Prunus cerasus).

γ) Η ήμερη (κερασέα η γλυκύκαρπος - Prunus avium).

Το είδος που καλλιεργείται στην Κύπρο κατά τα τελευταία χρόνια πάνω σε συστηματική – επιστημονική βάση, είναι η Prunus avium, που εμβολιάζεται σε φυτά των δύο άλλων ειδών. Υπάρχουν διάφορες ποικιλίες των δύο ειδών αγριοκερασιάς⁸, γνωστές με τα ακόλουθα κυπριακά ονόματα: αδρόν μπασταρτίν, μοσχάτον μπασταρτίν, καρδατζ'ώτικον, μακρονούρικον μαύρον, μαύρον μικρόν και σπούρτικον.

Οι βασικές ποικιλίες που καλλιεργούνται σήμερα στην Κύπρο, είναι:

α) Η seneca, η πιο πρώιμη απ' όλες στο νησί, αφού ωριμάζει κατά το δεύτερο 15νήμερο του Μαΐου και αρχίζει να καρποφορεί από τον 6ο - 7ο χρόνο, έχει μεγάλη απόδοση και καρπό μέτριου μεγέθους,

β) Η early rivers, πρώιμη επίσης ποικιλία που ωριμάζει το τρίτο 10ήμερο του Μαΐου αρχίζει να καρποφορεί από τον 5ο - 6ο χρόνο και δίνει καρπό μέτριου μεγέθους αλλά μεγαλύτερο από την προηγούμενη,

γ) Η merton hart, πρώιμη ποικιλία με καρπό μεγάλου μεγέθους και βαθιού κόκκινου χρώματος,

δ) Η bing, που είναι πετροκερασιά και ωριμάζει τον Ιούνιο, καρποφορεί από τον 6ο - 7ο χρόνο και δίνει καρπούς μεγάλου μεγέθους με βαθύ κόκκινο χρώμα,

ε) Η black tartarian, επίσης πετροκερασιά που ωριμάζει και αυτή τον Ιούνιο και δίνει καρπούς μεγάλου έως πολύ μεγάλου μεγέθους με βαθύ κόκκινο χρώμα,

στ) Η bigarreau naroleon, που ωριμάζει στις αρχές του Ιουλίου αρχίζει να καρποφορεί από τον 5ο - 6ο χρόνο, έχει καλή απόδοση και δίνει καρπούς μεγάλου έως πολύ μεγάλου μεγέθους με χρώμα απαλό κίτρινο με κόκκινες αποχρώσεις. Η ποικιλία αυτή είναι η μόνη στην Κύπρο που προσφέρεται για κονσερβοποίηση, ενώ απ' αυτήν κατασκευάζεται και το γλυκό του κερασιού.

Τα τελευταία χρόνια γίνεται συστηματικά εισαγωγή νέων ποικιλιών οι οποίες κατά κύριο λόγο είναι εμβολιασμένες σε νάνα και ημινάνα υποκείμενα και έτσι δίνουν δέντρα μέτριας ανάπτυξης που μπαίνουν πιο σύντομα στον παραγωγικό κύκλο. Τα δέντρα αυτά προσφέρονται και θεωρούνται κατάλληλα για εγκατάσταση πυκνής γραμμικής φύτευσης, όπου το ανάγλυφο του εδάφους το επιτρέπει.

Κύρια περιοχή παραγωγής και παραγωγικό δυναμικό:

Η παραγωγή κερασιών ξεκίνησε δυναμικά στον Πεδουλά αλλά με την πάροδο των χρόνων και όταν το προϊόν γινόταν ευρέως γνωστό, επεκτάθηκε και σε άλλες αγροτικές περιοχές της Κύπρου. Σύμφωνα με πληροφορίες που έχουν συλλεχθεί από παλιούς παραγωγούς, κάτοικους των ορεινών κοινοτήτων, η παραγωγή του κερασιού ήταν μια πολύ επικερδής και δημοφιλής ασχολία για τους παραγωγούς του Πεδουλά, των Τριών Ελιών, του Κάμπου και άλλων κοινοτήτων στην περιοχή της Μαραθάσας. Στην Μαραθάσα Λεμεσού, οι κερασιές σήμερα καλλιεργούνται κυρίως στον Πρόδρομο.

Ιδιαίτερες Καλλιεργητικές Πρακτικές: Λόγω του μεγάλου αριθμού ποικιλιών καθώς και της μεγάλης αύξησης καλλιέργειας νάνων ποικιλιών δεν μπορεί να γίνει αναφορά σε μια κοινή αποτύπωση ιδιαίτερων καλλιεργητικών πρακτικών

β. Τεχνικές και πρακτικές καλλιέργειας

Οι κερασιές όπως όλες οι δενδρώνες στην περιοχή αναπτύσσονται σε κυπελλοειδείς σχηματισμούς. Οι βασικές καλλιεργητικές φροντίδες, ανεξαρτήτως ποικιλίας κερασιάς αφορούν:

α) κλάδεμα: το κλάδεμα γίνεται μόνο σε νεαρή ηλικία, μέχρι 5-6 ετών,

β) πότισμα: τα δένδρα αρδεύονται σε εβδομαδιαία βάση, την περίοδο από Απρίλιο μέχρι τέλη Οκτώβρη, αναλόγως και των καιρικών συνθηκών,

⁸ Α. Πανάρετος, Κυπριακή Γεωργική Λαογραφία, 1967, σσ. 188-189

γ) λίπανση : το κάθε δένδρο λιπαίνεται με 3 Kg λιπάσματος 20-5-10 στην αρχή της περιόδου και με 0.5 kg νιτρικής αμμωνίας ή 20-0-0 μετά την καρποφορία

δ) φυτοπροστασία: ένας ψεκασμός με πυρεθροειδές εντομοκτόνο στην αλλαγή του χρώματος του καρπού.

Οι δυσκολίες που αντιμετώπιζε η καλλιέργεια των κερασιών, σύμφωνα με τις μαρτυρίες των κατοίκων της περιοχής, αφορούσαν: α) τη συγκομιδή, η οποία ήταν μία επίπονη και επικίνδυνη εργασία, καθώς οι κερασιές είναι ψηλά δέντρα με γλιστερό κορμό και το σκαρφάλωμα σε αυτές απαιτεί πείρα και τεχνική και β) δύσκολη ήταν και η μεταφορά των κερασιών καθώς με τα γεμάτα κοφίνια τους έπρεπε να περάσουν από γκρεμούς, χαράδρες και ποτάμια. Σήμερα η έλλειψη εργατικού δυναμικού σε συνδυασμό με το απότομο ανάγλυφο όπου βρίσκονται τα αγροτεμάχια, η διασπορά τους και το μικρό τους μέγεθος αποτελούν τις κύριες δυσκολίες που αντιμετωπίζει η καλλιέργεια και την καθιστούν μη ελκυστική.

1.4.2. Μηλιά

α. Ποικιλίες

Στις μηλιές οι κυριότερες ποικιλίες είναι τα Red / Golden Delicious και τα Gallant. Καλλιεργείται και η τοπική ποικιλία Καθιστά η οποία αντιμετωπίζει σοβαρό πρόβλημα μη συγχρονισμένης ωρίμανσης και καρπόπτωσης. Στο παρελθόν υπήρχαν αρκετές εκτάσεις της ποικιλίας μηλιάς Φυρίτζια τα οποία ονομάζονταν και χειμωνιάτικα γιατί ωρίμαζαν αργότερα από τις υπόλοιπες ποικιλίες. Συνήθως βρισκότουσαν στους όχτους των χωραφιών και τα μήλα έπεφταν κάτω από τα δένδρα παρά τα ποτάμια και διατηρούνταν για μεγάλο χρονικό διάστημα. Τέλος, τα Γλυκόμηλα χρησιμοποιούνταν για παρασκευή γλυκού.

Σύμφωνα με την μελέτη «Καταγραφή των γεωργικών προϊόντων και προϊόντων μεταποίησης της περιοχής Τροόδου, και για τη διαμόρφωση κριτηρίων για κατηγοριοποίηση προϊόντων σύμφωνα με τα Ευρωπαϊκά συστήματα ποιότητας γεωργικών προϊόντων και τροφίμων - 1ο παραδοτέο: Γεωργικά προϊόντα», από την φιλαγροτική συμβουλευτική, 2020, παρατίθενται στη συνέχεια δεδομένα για τις Ποικιλίες Μηλιάς που απαντώνται σήμερα στην Κύπρο.

Μήλα Καθιστά (της Πιτσιλιάς ή Περαιπεδιώτικα)

Η καλλιέργεια των καθιστών μήλων στην Κύπρο χρονολογείται από τα τέλη του 19ου αιώνα. Συγκεκριμένα ο Christodoulou (1959) αναφέρει ότι η εισαγωγή των καθιστών μήλων, τα οποία ονομάζει ως PeraPedihi large, ακολούθησαν την εισαγωγή των λόρτικων μήλων που έγιναν γύρω στα 1890⁹. Ο συγγραφέας αναφέρει επίσης, «Apple tree cultivation is old, but production of good quality fruit is recent. The tree is to be found everywhere but mainly in the Massif valleys and some valleys in the Chalk Plateau. Commercial production takes place in Proodromos, Perapedhi and under Solia valley. In Solia, it is now tending to become a monoculture. Before the 1890's indigenous apple varieties were growing especially at Proodromos». Στην ίδια έκδοση αναφέρεται ότι οι δύο ποικιλίες εισήχθησαν στην Κύπρο γύρω στα 1890 από ένα Άγγλο.

Το καθιστό μήλο είναι η ποικιλία Peasgood's Nonsuch που εισήχθη από την Αγγλία και καλλιεργήθηκε αρχικά στο Πέρα Πεδί για αυτό έγινε γνωστό και ως το 'Περαιπεδιώτικο' μήλο. Είναι ένα χαρακτηριστικό παραδοσιακό μήλο αγγλικής καταγωγής το οποίο χρονολογείται από τη βικτοριανή

⁹ Christodoulou D., The Evolution of the Rural Land Use Pattern in Cyprus, The World Land Use Survey, 1959

εποχή¹⁰. Το όνομα του προέρχεται, από την κ. Peasgood από το Stamford του Lincolnshire. Αναπτύχθηκε από σπόρους κατά το 1858 και παρουσιάστηκε στο Stamford Horticultural Society το 1872 από όπου έλαβε πιστοποιητικό πρώτης τάξης.

Το Peasgood's Nonsuch είχε ιδιαίτερα χαρακτηριστικά που το έκαναν να ανταποκρίνεται στις καταναλωτικές συνήθειες και να είναι ταιριαστό και συμβατό με τη παραδοσιακή αγγλική κουζίνα. Παρουσίαζε μεγάλο μέγεθος, άφθονο χυμό και έντονη γεύση. Η χονδροειδής ελαφριά σάρκα μπορούσε εύκολα να μαγειρεύεται σε πουρέ. Τα μήλα ωρίμαζαν στα μέσα της (αγγλικής) σεζόν και μπορούσαν να διατηρηθούν για μερικές εβδομάδες, γεμίζοντας έτσι το κενό, μέχρι να ωριμάσουν άλλες ποικιλίες μήλων τα οποία οι Άγγλοι συνήθιζαν να μαγειρεύουν.

Σήμερα, η παραγωγή δεντρυλλιών της ποικιλίας Peasgood's Nonsuch, γίνεται στην Κύπρο σε αδειούχα φυτώρια και για την παραγωγή γίνεται βλάστηση από σπόρο του είδους "φιρίκι" και στη συνέχεια τοποθετούνται μπόλια τα οποία προμηθεύει το Τμήμα Γεωργίας από τους πειραματικούς σταθμούς παραγωγής σποροφύτων. Αυτό φαίνεται να διασφαλίζει την κλωνική διαδοχή ώστε το είδος να θεωρείται προσαρμοσμένο στα κυπριακά δεδομένα.

Η παραγωγή καθιστών μήλων ξεκίνησε από το Πέρα Πεδί αλλά γρήγορα εξαπλώθηκε σε διάφορες περιοχές της ορεινής Κύπρου. Σύμφωνα με πληροφορίες που έχουν συλλεχθεί από παλιούς παραγωγούς, κάτοικους των ορεινών κοινοτήτων, η παραγωγή του καθιστού μήλου ήταν μια πολύ επικερδής ασχολία για τους παραγωγούς στο Πέρα Πεδί, την Πιτσιλιά, τον Πρόδρομο και την Κακοπετριά. Αργότερα στα τέλη της δεκαετίας του '90 η καλλιέργεια εκτοπίστηκε από πιο εμπορικές ποικιλίες μήλων ή άλλων πυρηνόκαρπων. Σήμερα καλλιεργείται κυρίως στην περιοχή Πιτσιλιάς και ειδικότερα στις κοινότητες Κυπερούντα και Δύμες. Εκτιμάται δε ότι οι καλλιεργήσιμες εκτάσεις μόλις που ξεπερνούν τα 100 δεκάρια ή τους 40-50 τόνους παραγωγής ετησίως.

Μήλα Λόρτικα (της Πιτσιλιάς, του Τροόδους)

Η ποικιλία «λόρτικα», όπως και τα καθιστά μήλα εισήχθησαν στην Κύπρο γύρω στα 1890 από ένα Άγγλο. Σύμφωνα με τον Christodoulou (1959), «*recent plantings are mainly of Lord Lambourne, a highly successful apple for Cyprus*». Δεν υπάρχουν διασταυρωμένες πηγές για το που εγκαταστάθηκαν οι πρώτες φυτείες, εικάζεται όμως ότι είχε την ίδια πορεία με το Peasgood's Nonsuch.

Το λόρτικο μήλο αναφέρεται στην αγγλική ποικιλία «Lord Lambourne» η οποία κυκλοφόρησε στα τέλη του 19ου αιώνα και είναι ένα πολύ κλασικό και παραδοσιακό μήλο στην αγγλική κουζίνα. Σύμφωνα με μια πηγή προήλθε από διασταύρωση του James Grieve και του Worcester Pearmain και προέρχεται από την περιοχή του Bedford.³ Θεωρείται ως μήλο υψηλής ποιότητας με ομοιόμορφο σχήμα - στρογγυλό, και όχι πολύ ισοπεδωμένο - και τυπικό πορτοκαλί με πράσινο χρώμα, με νότες από ρουστίκ. Έχει χαρακτηριστική χυμώδη γεύση με σάρκα κρεμ-λευκή και αρκετά τραγανή και η γεύση είναι ευχάριστα έντονη¹¹. Δεν υπάρχουν πηγές για το πού πρωτοξεκίνησε η καλλιέργεια του. Σύμφωνα με πληροφορίες που έχουν συλλεχθεί από παλιούς παραγωγούς, κάτοικους των ορεινών κοινοτήτων, εξαπλώθηκε σε διάφορες περιοχές της ορεινής Κύπρου και είχε εμπορικά και εισοδηματικά την ίδια απήχηση με το καθιστό μήλο. Ακολούθησε αντίστοιχη εξέλιξη όπως το καθιστό, με αποτέλεσμα να αντικατασταθεί σταδιακά από άλλες πιο εμπορικές ποικιλίες μήλων ή και άλλων πυρηνόκαρπων.

Η παραγωγή δεντρυλλιών της ποικιλίας «Lord Lambourne», γίνεται σε αδειούχα φυτώρια και για την παραγωγή τους γίνεται βλάστηση από σπόρο του είδους "φιρίκι" και στη συνέχεια τοποθετούνται μπόλια τα οποία προμηθεύει το Τμήμα Γεωργίας από τους πειραματικούς σταθμούς παραγωγής σποροφύτων. Σήμερα καλλιεργείται κυρίως στην Πιτσιλιά και ειδικότερα στις κοινότητες Κυπερούντα και Δύμες, Αγρό και Φαρμακά¹². Εκτιμάται δε ότι οι καλλιεργήσιμες εκτάσεις μόλις που ξεπερνούν τα 100 δεκάρια.

¹⁰ <https://www.orangeppintrees.co.uk/trees/apple-trees/cooking-apples/peasgood-nonsuch>

¹¹ <https://www.orangeppin.com/varieties/apples/lord-lambourne>

¹² <https://politis.com.cy/politis-news/kypros/ta-lortika-tzai-ta-kathista/>

β. Τεχνικές και πρακτικές καλλιέργειας

Η καλλιέργεια της μηλιάς στην Κύπρο κατά κανόνα ακολουθεί τον παραδοσιακό τρόπο παραγωγής. Τα δένδρα καλλιεργούνται σε κυπελλοειδείς σχηματισμούς. Οι βασικές καλλιεργητικές φροντίδες αφορούν : ελάχιστο κλάδεμα, οι απολύτως απαραίτητοι ψεκασμοί.

Συγκομιδή: Ανάλογα με την περιοχή, τα μήλα Καθιστά συγκομίζονται στο δεύτερο δεκαπενθήμερο του Αυγούστου.

Κατανάλωση: εντός 7 ημερών από τη συγκομιδή όταν αυτά διατηρούνται σε θερμοκρασία δωματίου. Σε συνθήκες ψυχρής συντήρησης η μετασυλλεκτική τους ζωής παρατείνεται έως 3-5 μήνες ανάλογα με τις συνθήκες συντήρησης



Εικόνα 1.18. Παραδοσιακός μηλεώνας στην Κύπρο. (Πηγή: Μαγκανάρης)

Συμπέρασμα: τελική επιλογή παραδοσιακής καλλιέργειας της περιοχής

Με βάση τις επιτόπιες επισκέψεις, τις τηλεφωνικές συνεντεύξεις με τους κοινοτάρχες των χωριών και τις μαρτυρίες κατοίκων της περιοχής φαίνεται ότι οι καλλιέργειες για τις οποίες ήταν γνωστή από το παρελθόν η περιοχή είναι η **κερασιά** και η **μηλιά**. Αυτή η πληροφορία σε συνδυασμό με το γεγονός ότι αυτές οι καλλιέργειες κατέχουν μέχρι σήμερα σημαντικές εκτάσεις, οδήγησε να επιλεγούν αυτές σε μια πρώτη φάση, ως οι καλλιέργειες-στόχος όσον αφορά τη διερεύνηση της σύνδεσής τους με ένα γαϊότοπο.

Το ζήτημα που τέθηκε ήταν η επιλογή των ποικιλιών ως δείγμα για την ανάλυση των χαρακτηριστικών τους. Για την καλλιέργεια της κερασιάς η οποία όπως προαναφέρθηκε δεν διατήρησε τις τοπικές παραδοσιακές ποικιλίες, επιλέχθηκε το Πετροκέρασο. Η ποικιλία αυτή εισήχθη από το εξωτερικό στις αρχές του 20^{ου} αιώνα και φαίνεται να έχει προσαρμοσθεί αρκετά. Συλλέχθηκαν καρποί της ποικιλίας Πετροκέρασα από το χωριό Παλιόμυλος οι οποίοι στάλθηκαν στο Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας για ποιοτική ανάλυση υπό την επίβλεψη του καθ. κ Κουρέτα Δημήτρη.

Αντίθετα, η καλλιέργεια της μηλιάς διατήρησε σε σχετικά σημαντικές εκτάσεις τοπικές ποικιλίες (Καθιστά και Λόρτικα). Επιλέχθηκε και στάλθηκε για ανάλυση των ποιοτικών χαρακτηριστικών των καρπών η τοπική ποικιλία μηλιάς Καθιστά λόγω της μεγαλύτερης φήμης που διατηρεί στην Κύπρο. Τις αναλύσεις του μήλου πραγματοποίησε η ερευνητική ομάδα του ΤΕΠΑΚ με επικεφαλής τον Αναπληρωτή καθηγητή κ Μαγκανάρη Γιώργο. Επισημαίνεται ότι ήδη η εσωτερική αγορά της Κύπρου αναγνωρίζει την ποιότητα της ποικιλίας «καθιστά»¹³.

¹³ Βλέπε σύγκριση τιμών στο σχετικό κεφάλαιο του παραρτήματος Ι

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2 Ταυτοποίηση Γαιοτόπων Μαραθάσας Λεμεσού

Στο δεύτερο κεφάλαιο παρουσιάζονται και αναλύονται η μεθοδολογία και τα αποτελέσματα των



αναλύσεων των προϊόντων που επιλέχθηκαν. Η παρακείμενη εικόνα δείχνει την κατανομή των αγροτεμαχίων κερασεώνων (κλοκκίνο χρώμα) και μήλων (κίτρινο χρώμα). Επίσης, στον ίδια εικόνα εμφανίζονται και τα σημεία δειγματοληψίας των φρούτων τα οποία στάλθηκαν για ανάλυση. Στη συνέχεια, στο δεύτερο μέρος του κεφαλαίου αυτού χρησιμοποιούνται γεωμορφολογικά, εδαφολογικά και κλιματικά κριτήρια για να προσδιορισθεί η ζώνη παραγωγής αυτών των προϊόντων και συνεπώς,

να επιχειρηθεί η ταυτοποίηση του γαιοτόπου.

2.1. Αναλύσεις ποιοτικών χαρακτηριστικών κερασιών και μήλων

Πραγματοποιήθηκαν αναλύσεις για την αναζήτηση ποιοτικών χαρακτηριστικών και δεσμών με το χώρο σε δύο προϊόντα της Μαραθάσας Λεμεσού, το κεράσι και το μήλο ποικιλίας «Καθιστά».

2.1.1 Αναλύσεις ποιοτικών χαρακτηριστικών Κεράσια (πετροκέρασα)

Για τους σκοπούς του παρόντος παραδοτέου συλλέχθηκαν Πετροκέρασα (Black Tartarian με επικονιαστή Napoleon) δένδρων ηλικίας 15 ετών από την κοινότητα του Παλιόμυλου ((Παραγωγός: Δημοσθένης Στέλιος, Κοινοτάρχης Παλιόμυλου), τα οποία αποστάλθηκαν στο Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας για αναλύσεις των ποιοτικών χαρακτηριστικών τους ως προς την αντιοξειδωτική δράση με βάση ειδικά βιοχημικά πρωτόκολλα.

Με ένα πρώτο screening του δείγματος κερασιού (Λεμεσός) παρατηρούνται αξιοσημείωτα χαρακτηριστικά στην αντιοξειδωτική του δράση. Ο έλεγχος των κερασιών με βάση 2 βιοχημικών πρωτοκόλλων έχουν επιδείξει δραστηριότητα έως και 100 φορές ισχυρότερη σε σύγκριση με προηγούμενα δείγματα κερασιών της βάσης δεδομένων του Εργαστηρίου Φυσιολογίας Ζωικών Οργανισμών Τμ. Βιοχημείας & Βιοτεχνολογίας, του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας. Συγκεκριμένα:

1ο πρωτόκολλο: IC50 = 0,3 mg/ml [Λεμεσός] versus [5 mg/ml έως 30 mg/ml] προηγούμενων δειγμάτων (μικρότερη τιμή IC50 --> ισχυρότερο δείγμα)

2ο πρωτόκολλο: IC50 = 0,07 mg/ml [Λεμεσός] versus [3 mg/ml έως 6 mg/ml] προηγούμενων δειγμάτων (μικρότερη τιμή IC50 --> ισχυρότερο δείγμα)

2.1.2 Αναλύσεις ποιοτικών χαρακτηριστικών μήλου ποικιλίας «Καθιστά»

Το φυτικό υλικό που χρησιμοποιήθηκε, συλλέχθηκε από εμπορικό σπρωώνα στη περιοχή του Προδρόμου για την τεκμηρίωση των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών της γηγενούς ποικιλία μηλιάς 'Καθιστά'.

Με ένα πρώτο έλεγχο (η μεθοδολογία που ακολουθήθηκε παρουσιάζεται στο Παράρτημα Ι) του δείγματος ως προς την απώλεια βάρους (%), τη συνεκτικότητα σάρκας, την περιεκτικότητα σε διαλυτά στερεά συστατικά (Δ.Σ.Σ), την ογκομετρούμενη οξύτητα και την δοκιμή αμύλου στους καρπούς παρατηρούνται σημαντικά ποιοτικά χαρακτηριστικά τα οποία μπορούν να υποστηρίξουν την ανάδειξη του μήλου ποικιλίας «Καθιστά» σε προϊόν ποιότητας.

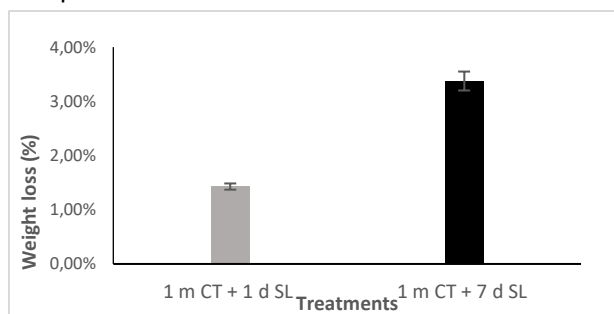
Τα αποτελέσματα του ελέγχου του φυτικού υλικού μηλιάς ποικ. «Καθιστά» πληροί όλες τις προδιαγραφές για τον καταρτισμό φακέλου για τη λήψη πιστοποίησης ως Προϊόν Ονομασίας Προέλευσης ήτοι:

- κατάγεται από συγκεκριμένο τόπο, περιοχή
- η ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά οφείλονται κυρίως στο ιδιαίτερο γεωγραφικό περιβάλλον
- όλα τα στάδια της παραγωγής εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής Τροόδους

Συνοπτικά διαπιστώθηκαν τα ακόλουθα αποτελέσματα¹⁴ :

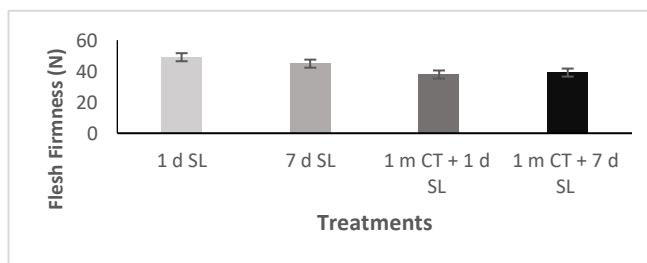
- Περιορισμένη απώλεια βάρους καταγράφηκε κατά την έξοδο των καρπών από την ψυχρή συντήρησή τους

Γράφημα 1. Απώλεια βάρους κατά την έξοδο των καρπών μήλου από την ψυχρή συντήρηση



- Η συνεκτικότητα σάρκας κυμάνθηκε σε υψηλά επίπεδα συγκριτικά με τις περισσότερες ποικιλίες μηλιάς και διατηρήθηκε σε αυτά τα επίπεδα μετά από 7 ημέρες παραμονής των καρπών σε θερμοκρασία δωματίου.

Γράφημα 2. Συνεκτικότητα σάρκας μήλων σε τέσσερις διαφορετικές μεταχειρίσεις

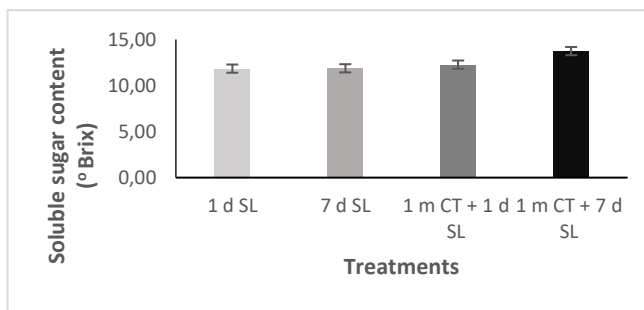


¹⁴ Οι συντομογραφίες για την κάθε μεταχείριση αναφέρονται στην ενότητα «Πειραματικό μέρος» Παράρτημα Ι

- Τα διαλυτά στερεά συστατικά κυμαίνονταν σε υψηλά επίπεδα (11.8-13.7%) για όλες τις μεταχειρίσεις συντήρησης

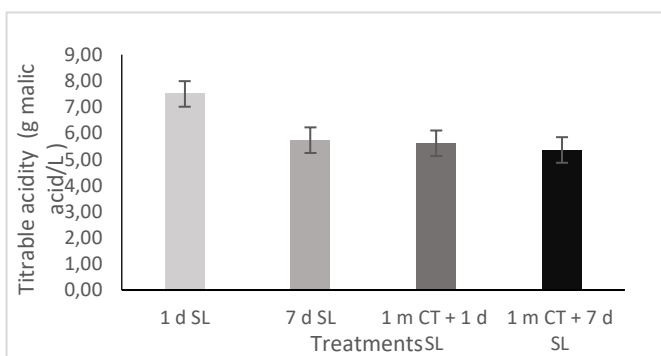
Αντίστοιχα αποτελέσματα έχουν καταγράψει σε προηγούμενη ερευνητική εργασία (Goulas et al., 2014) με τα επίπεδα των Δ.Σ.Σ να κυμαίνονται μεταξύ 11.8-13.1%.

Γράφημα 3. Διαλυτά στερεά συστατικά μήλων 4 διαφορετικών μεταχειρίσεων.



- Κατά τον προσδιορισμό της ογκομετρούμενης οξύτητας παρατηρήθηκε μείωση από την 1^η ημέρα μετά τη συγκομιδή. Η Ο.Ο. ήταν 7,5 g μηλικού οξέος L⁻¹ στο στάδιο της συγκομιδής και ιδιαίτερα μετά από τη συντήρηση

Προηγούμενη μελέτη κατέγραψε πιο υψηλά επίπεδα οξύτητας (8,6 g μηλικού οξέος L⁻¹) συγκριτικά πολύ υψηλότερα από διεθνείς ποικιλίες μηλιάς (π.χ. 'Gala').



Γράφημα 4. Ογκομετρούμενη οξύτητα μήλων 4 διαφορετικών μεταχειρίσεων

- Η δοκιμή αμύλου καταδεικνύει την σημαντική παραλλακτικότητα στο επίπεδο ωριμότητάς των καρπών μηλιάς στο στάδιο της συγκομιδής.

Από τα παραπάνω αποτελέσματα προκύπτουν ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τα οποία προιδεάζουν για ιδιότυπα στοιχεία τα οποία απαιτούν περαιτέρω εργαστηριακές αναλύσεις υψηλότερης ακρίβειας. Επισημαίνονται εδώ δύο αξιόλογες παρατηρήσεις: η πρώτη αφορά την υγεία εφόσον παρατηρείται υψηλά επίπεδα μηλικού οξέος σε σύγκριση με άλλες διεθνείς ποικιλίες μηλιάς. Η δεύτερη αφορά το εμπορικό πεδίο, εφόσον το καθιστό μήλο φαίνεται ανθεκτικό στη συντήρηση και ως προς την απώλεια βάρους και ως προς τη διατήρηση της συνεκτικότητας της σάρκας. Τέλος, η συνολική ανάλυση έδειξε δυνατότητες βελτίωσης των καλλιεργητικών φροντίδων και ιδιαίτερα του τρόπου συλλογής του μήλου.

Συμπέρασμα

Από τις παραπάνω αναλύσεις προκύπτουν ότι τα δύο επιλεγμένα γεωργικά προϊόντα του κερασιού και του καθιστού μήλου διαθέτουν ιδιαίτερα ποιοτικά στοιχεία αλλά και δεσμούς με τον τόπο τόσο γεωγραφικούς όσο και πολιτιστικούς.

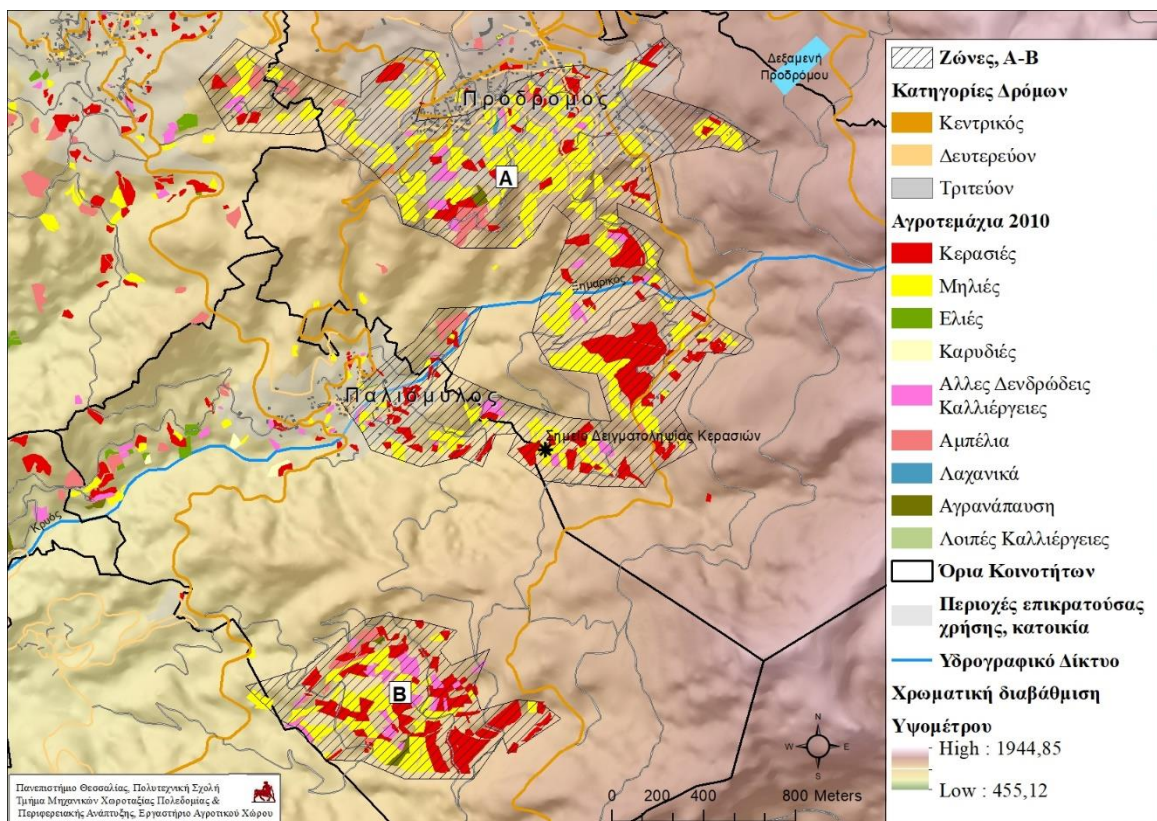
- **ποικιλίας πετροκέρασα**, με υψηλής ποιότητας οργανοληπτικών στοιχείων (γεύση, οσμή, χρώμα, εμφάνιση) και το κυριότερο με αξιοσημείωτα χαρακτηριστικά στην αντιοξειδωτική του δράση.

- **ποικιλίας Καθιστά**, με σημαντικής ποιότητας χαρακτηριστικά, αλλά και μεγάλη ποικιλομορφία στο μέγεθος και το εξωτερικό χρώμα των συγκομιζόμενων καρπών. Επιπλέον δεν υπάρχουν καθορισμένα κριτήρια συλλεκτικής ωριμότητας με συνέπεια να συγκομίζονται καρποί με διαφορετικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και τα οποία έχουν διαφορετική μετασυλλεκτική συμπεριφορά.

Αυτά τα στοιχεία και οι δεσμοί των προϊόντων παρά το γεγονός ότι απαιτούν περαιτέρω αναλύσεις και έρευνα συσχέτισης οργανοληπτικών στοιχείων και ιδιότητες εδάφους, είναι αρκετά για να υποστηρίξουν τη διακριτικότητα αυτών των προϊόντων από τα υπόλοιπα ομοειδή προϊόντα της Κύπρου και διεθνώς. Ενισχυτικό στοιχεί επιπλέον της εγγύησης αυτών των αποτελεσμάτων είναι ότι οι αναλύσεις προέκυψαν από δημόσια και αναγνωρισμένα εργαστήρια της Κύπρου και της Ελλάδας.

2.2. Ταυτοποίηση και ανάδειξη γαιοτόπου κερασιών-μήλων υψηλής αξίας

Από τα παραπάνω προκύπτει ότι α) τα γεωμορφολογικά, εδαφολογικά, κλιματικά χαρακτηριστικά β) τα αποτελέσματα των αναλύσεων του δείγματος κερασιών-μήλων και γ) η άρδευση με νερό του Τροόδους εξασφαλίζουν τις απαραίτητες και αναγκαίες συνθήκες για την ύπαρξη δεσμών του προϊόντων με τον τόπο και τη γεωργική γη της περιοχής. Η γη αυτή περιλαμβάνεται, με βάση τις

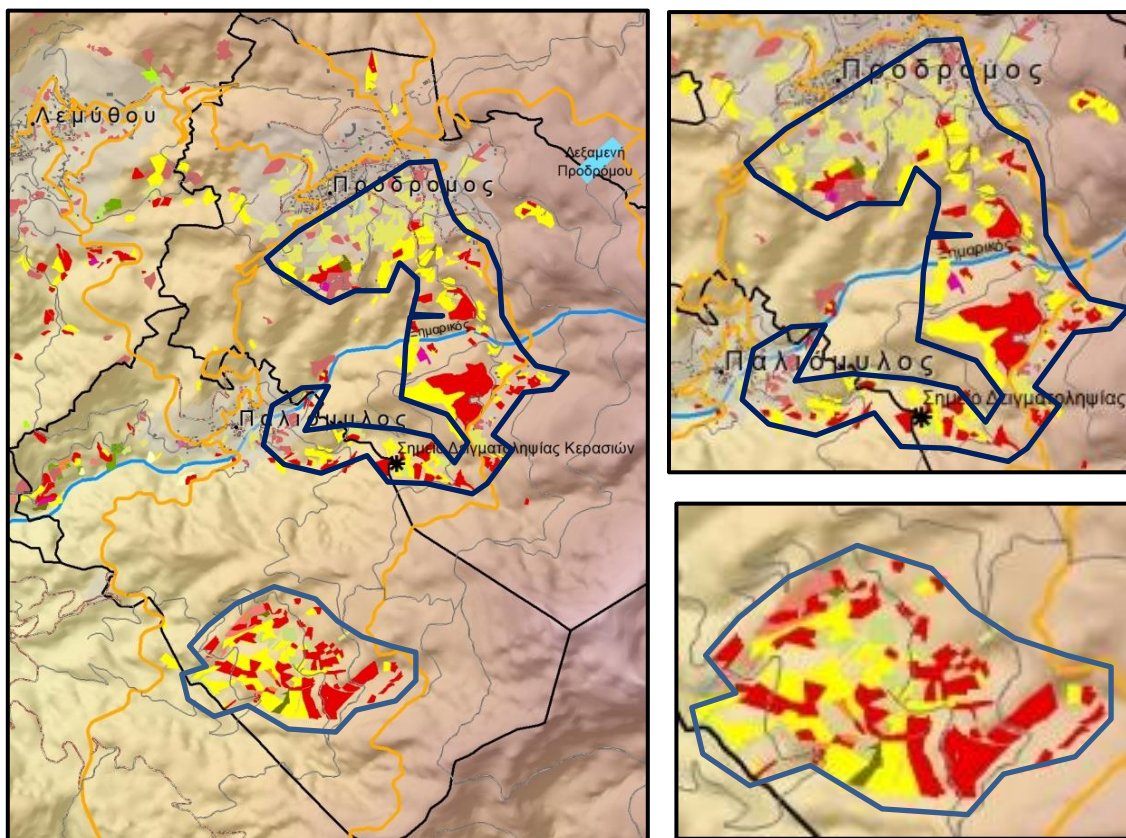


Εικόνα 2.1 Οι δύο ζώνες γαιοτόποι A και B στις κοινότητες Προδρόμου και Παλαιόμουλου

αναλύσεις των δειγμάτων εδάφους και προϊόντων, στις δύο ζώνες δενδροκαλλιέργειας κερασιάς-μηλιάς οι οποίες προσδιορίστηκαν επακριβώς, σύμφωνα με τον παραπάνω χάρτη α) μεταξύ οικισμών Παλιομούλου και Προδρόμου και β) νότια του πρώτου οικισμού. Η 1^η ζώνη (Ζώνη Α) καταλαμβάνει μεγάλη έκταση 2055 δεκάρια ενώ η δεύτερη (Ζώνη Β) 536 δεκάρια.

Θα πρέπει να εξετασθούν και οι αντίστοιχες ζώνες στις κοινότητες Λεμούθου και Αγ. Δημητρίου αν εντάσσονται στο γαϊότοπο κερασιάς Μαραθάσας Λεμεσού εξ' αιτίας του γεγονότος ότι τα εδαφολογικά τους χαρακτηριστικά στοιχεία είναι λίγο-πολύ παρόμοια.

Ο χάρτης που ακολουθεί δείχνει σε μικρότερη κλίμακα τα όρια των δύο τμημάτων του γαϊοτόπου κερασιάς-μηλιάς.



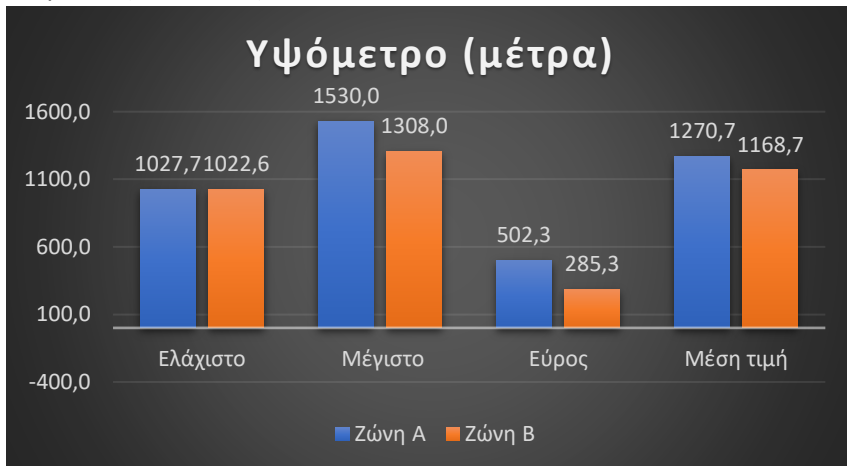
Εικόνα 2.2 όρια τμημάτων γαϊοτόπου

Πιο συγκεκριμένα, οι ζώνες αυτές εμφανίζουν τα εξής χαρακτηριστικά:

α) Γεωμορφολογικά χαρακτηριστικά

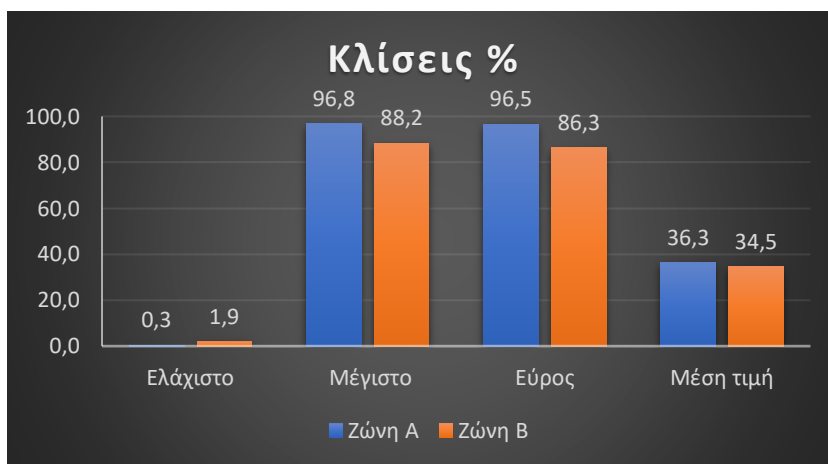
Γεωμορφολογικά οι δύο ζώνες γαϊοτόπου ακολουθούν το ποικιλόμορφο ανάγλυφο που χαρακτηρίζει όλη την περιοχή της νότιας Μαραθάσας. Ειδικότερα η ζώνη Α χαρακτηρίζεται από υψώματα με σχετικά επίπεδες επιφάνειες καθώς και παρουσία κοιλάδων με πυκνό υδρογραφικό δίκτυο. Από την ανάλυση του ανάγλυφου προέκυψε ότι η ζώνη Α παρουσιάζει

διακυμάνσεις από 1500 έως 1000 μέτρα ενώ αντίστοιχα η ζώνη Β από 1300 έως 1000 μέτρα περίπου (εικόνα 2.3).



Εικόνα 2.3 Υψομετρικές διακυμάνσεις των δύο ζωνών

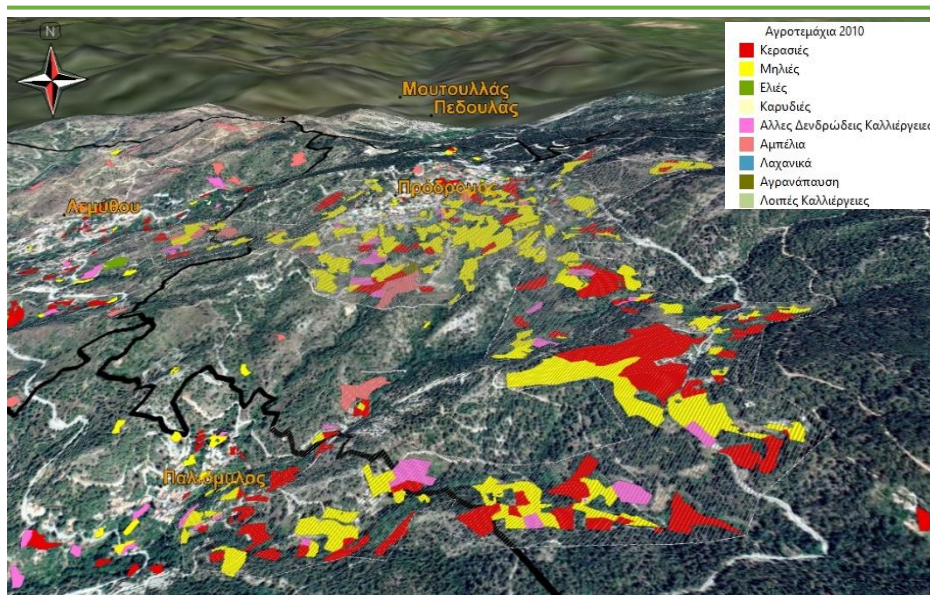
Επίσης οι κλίσεις εμφανίζουν μεγάλες διαφοροποιήσεις οι οποίες φτάνουν έως και το 100% (εικόνα 2.4). Εδώ πρέπει να επισημανθεί η χωρική ανάλυση των θέσεων των αγροτεμαχίων στις 2 ζώνες ανέδειξε ότι οι περισσότερες δενδρώδεις καλλιέργειες βρίσκονται σε σχετικά επίπεδες επιφάνειες με κλίσεις που δεν ξεπερνούν το 20%.



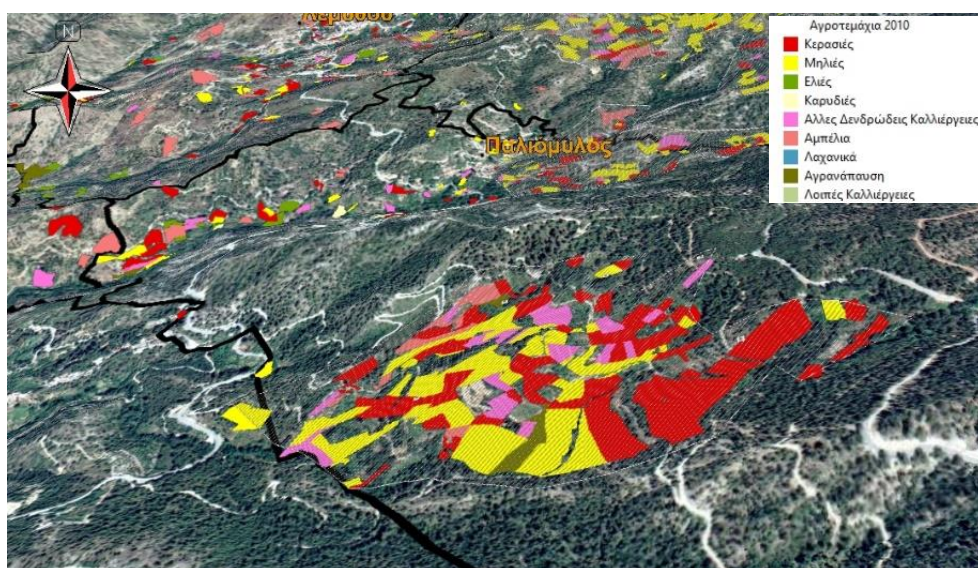
Εικόνα 2.4 Διακυμάνσεις των κλίσεων των δύο ζωνών

Οι καλλιεργούμενες εκτάσεις στο εσωτερικό των δύο ζωνών έχουν νότιες, νοτιοανατολικές-νότιοδυτικές εκθέσεις. Για την καλύτερη κατανόηση της χωρικής κατανομής των καλλιεργειών, στις δύο ζώνες, δημιουργήθηκε 3D-GIS διαδραστικός χάρτης στο οποίο αποτυπώνονται οι θέσεις των καλλιεργειών με προσανατολισμό, Βορράς – Νότος (εικόνες 2.4 & 2.5).

ΠΑΡΑΔΟΤΕΟ 3.4.3.: ΤΑΥΤΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΩΝ ΤΟΠΙΚΩΝ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΩΝ ΑΓΡΟΔΙΑΤΡΟΦΙΚΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΚΑΙ ΤΩΝ ΓΑΙΟΤΟΠΩΝ ΤΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ ΚΑΙ ΤΗΣ ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑΣ ΑΝΑΔΕΙΞΗΣ ΚΑΙ ΧΡΗΣΤΙΚΟΤΗΤΑΣ ΤΟΥΣ



Εικόνα 2.4 3D-GIS με τις θέσεις και το είδος των καλλιεργειών στη ζώνη Α



Εικόνα 2.5 3D-GIS με τις θέσεις και το είδος των καλλιεργειών στη ζώνη Β

α) Κλιματολογικά χαρακτηριστικά

Τις δύο ζώνες χαρακτηρίζουν οι ψυχροί χειμώνες, αυξημένη βροχόπτωση και θερμά καλοκαίρια. Ανήκουν στην Αγροκλιματική ζώνη (Τύπος **SH-C-W**)

Ζώνη	Υγρασία	Δείκτης ξηρότητα	Χειμώνας	Θερμ. Χειμώνα	Καλοκαίρι	Θερμ. καλοκαιριού	Έκταση ζώνης Km ²
SH-C-W	Υπο-υγρό	0.5-0.75	Ψυχρός	0-10	Θερμό	20-30	945.9

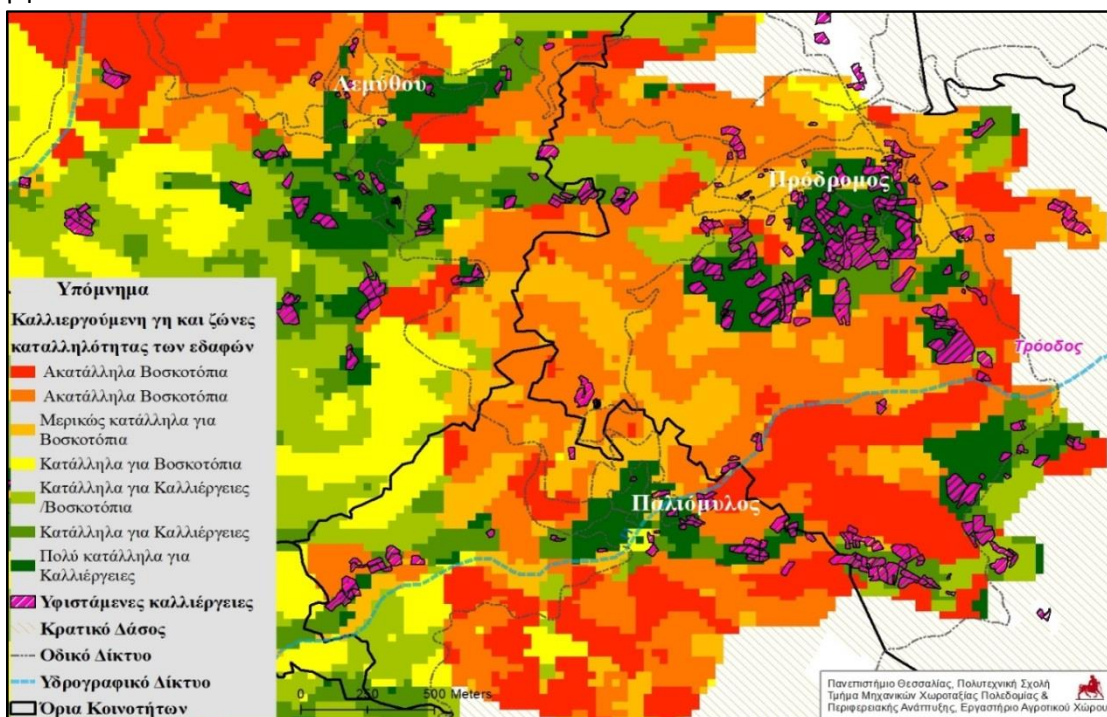
β) Εδαφολογικά χαρακτηριστικά

Οι ζώνες ανήκουν στην ομάδα των Leptosols και στην σπάνια υποομάδα Lithic Leptosols. Η γεωργική δραστηριότητα στο εσωτερικό των ζωνών εντοπίζεται στα βαθύτερα εδάφη της υποομάδας αυτής (>50 cm). Η υφή των εδαφών χαρακτηρίζεται ως χονδρόκοκκη (>2 mm) με περιορισμένα ποσοστά ιλύος και αργίλου κάτι που περιορίζει και τη γονιμότητα των εδαφών αυτών καθώς το κλάσμα των χονδρόκοκκων υλικών του εδάφους έχει περιορισμένη ικανότητα ανταλλαγής κατιόντων (ΙΑΚ), με αποτέλεσμα να μη μπορεί το έδαφος να έχει αποθήκες θρεπτικών στοιχείων για τη θρέψη των φυτών.

Δείγμα	CaCO ₃ %	pH	Άμμος %				Ίλύς %	Άργιλος %
			Χονδρή %	Μέσου μεγέθους %	Λεπτή %	Σύνολο %		
Παλιόμυλος 1	1	7.5	38	36	20	94	4	2
Παλιόμυλος 2	11	7.7	36	34	20	90	4	6

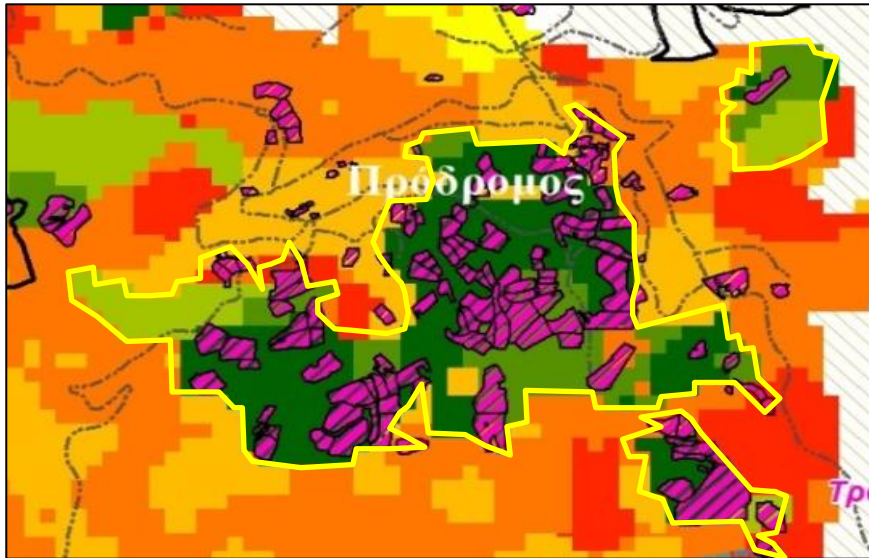
Η ανάλυση των δειγματοληψιών εδάφους έδειξε τις φυσικο-χημικές ιδιότητες του εδάφους. Έχει ενδιαφέρον ότι στον παραπάνω πίνακα φαίνεται ότι ιδιαίτερα ο Παλιόμυλος εμφανίζει διαφορετικά και διακριτά χαρακτηριστικά ως προς το σύνολο των τιμών από τις υπόλοιπες κοινότητες.

Η εικόνα που ακολουθεί δείχνει τις κατηγορίες κάλυψης γης στις κοινότητες Προδρόμου, Παλιόμυλου και Λεμούθου όπου εντοπίζονται τρεις εν δυνάμει ζώνες γαιοτόπου. Η εικόνα 2.6 εμφανίζει τις ζώνες γεωργικής γης περιβαλλόμενες από τη χέρσα γη με φρύγανα, τις ζώνες με θάμνους και ξυλώδη βλάστηση μεγάλο μέρος των οποίων αφορά εγκαταλειμμένη πρώην γεωργική γη.





Εικόνα 2.6 Καλλιεργούμενη γη και δυνατότητες επέκτασής της βάσει της καταλληλότητας των εδαφών

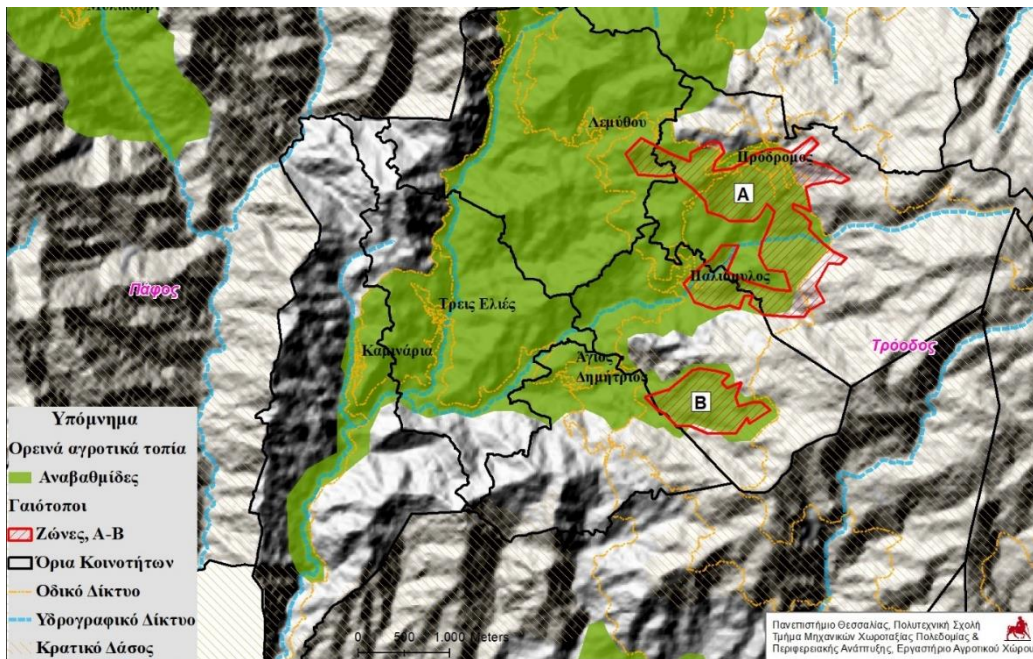
Η ίδια εικόνα φανερώνει τις δυνατότητες επέκτασης των γαιοτόπων στην περίπτωση κατά την οποία η ζήτηση των προϊόντων τους θα ενισχύσει τη ζήτηση επιπλέον γεωργικής γης για την



επέκταση των σχετικών καλλιεργειών (κεράσια και μήλα).

-  Καλλιεργούμενα αγροτεμάχια (ΚΟΑΠ 2020)
-  Εγκαταλειμμένες Γεωργικές Εκτάσεις κατάλληλες για επέκταση των γαιοτόπων

Η σημαντική παρουσία των αναβαθμίδων στα ορεινά αγροτικά τοπία αποτυπώνεται στο χάρτη που ακολουθεί (εικόνα 2.7). Οι αναβαθμίδες καταλαμβάνουν μεγάλο τμήμα της νότιας Μαραθάσας και ειδικότερα στις κοινότητες Τρεις Ελιές, Λεμύθου, Πρόδρομος και Παλιόμυλος. Επίσης διαπιστώνεται η ταύτιση των δύο Ζωνών Α, Β γαιοτόπου με τη ζώνη των αναβαθμίδων.



Εικόνα 2.7 Ορεινά αγροτικά τοπία με σημαντική παρουσία Αναβαθμίδων

2.4 ετοιμασία φακέλου αναγνώρισης του γαιοτόπου για υποβολή στις αρμόδιες Υπηρεσίες της Κυπριακής Δημοκρατίας

Η αναγνώριση από τις αρμόδιες εθνικές υπηρεσίες μιας ζώνης γεωργικής γης με την ιδιότητα του γαιοτόπου έχει καθοριστική σημασία εφόσον αποβλέπει στη α) προστασία αυτής της κατηγορίας γεωργικής γης, β) συμβολή στην αύξηση τοπικά της προστιθέμενης αξίας και γ) διασφάλιση της τροφοδότησης του πληθυσμού με τρόφιμα υψηλής ποιότητας.

Ο συνδυασμός του τοπίου της γεωμορφολογίας και των εδαφολογικών και κλιματικών ιδιοτήτων και συνθηκών εμφανίζει ήδη ένα πρώτο χωρικό παραγωγικό υπόβαθρο η αξιοποίηση του οποίου μπορεί να γνωρίσει διάφορες διαδοχικές φάσεις. Επομένως, η αναγνώρισή του αποτελεί ενέργεια επένδυσης για το μέλλον της περιοχής εφόσον, η αξιοποίηση του γαιοτόπου μπορεί να περιορισθεί στις κληρονομημένες καλλιέργειες ή να υιοθετήσει στο μέλλον νέες. Τέλος, μπορεί να χρησιμοποιήσει διάφορα εργαλεία αναγνώρισης της ποιότητας των προϊόντων του γαιοτόπου ευρωπαϊκού, εθνικού (ΠΟΠ, ΠΓΕ, Ορεινό Προϊόν κτλ) ή τοπικό με βάση την ικανότητα των τοπικών δρώντων να εγγραθούν τους δικούς τους πόρους.

Η ταυτοποίηση και η αναγνώριση ενός γαιοτόπου αποτελεί μια διαδικασία τουλάχιστον 2 ετών έτσι ώστε να δοθεί χρόνος για να ολοκληρωθούν οι απαραίτητες και προβλεπόμενες εδαφολογικές και οργανοληπτικές αναλύσεις. Προηγουμένως, θα πρέπει να έχουν ολοκληρωθεί τα παρακάτω βασικά βήματα:

- Εντοπισμός της έκτασης της αφιερωμένης τουλάχιστον πριν το 2000 στην καλλιέργεια η οποία ενδιαφέρει (κεράσια, μήλα), σε δύο επίπεδα:
 - ο την χρησιμοποιημένη έκταση από το 2010 και εντεύθεν με βάση τα στοιχεία του ΚΟΑΠ για το 2010 και το 2020,
 - ο την γη, η οποία εντάσσεται στη γεωργική χρήση ασχέτως της σημερινής κατάστασης (χέρσα κτλ) με συνδυασμό αεροφωτογραφιών και κτηματολογίου,
- Διερεύνηση της σχέσης εδαφολογικών και κλιματικών στοιχείων με τα αποτελέσματα των αναλύσεων των προϊόντων
- Σχεδιασμός και εφαρμογή ενός Συμμετοχικού Συστήματος Εγγύησης των ιδιότυπων χαρακτηριστικών και των δεσμών του τοπικού προϊόντος με τον τόπο και την εδαφική περιοχή γενικότερα.

Προτείνεται μια διαδικασία αναγνώρισης του γαιοτόπου σε δυο βήματα ώστε να υποβοηθηθεί και διευκολυνθεί η τοπική κοινωνία και οι παραγωγοί της να ενταχθούν στην διαδικασία αξιοποίησής του. Η διαδικασία αυτή περιλαμβάνει τα εξής δυο βήματα τα οποία προϋποθέτουν δεσμεύσεις μεταξύ της κοινότητας (ή του συμπλέγματος) με τα κυβερνητικά Τμήματα :

α) την προσωρινή αναγνώριση με βάση ένα σχέδιο δράσης το οποίο να παρουσιάζει τη διάγνωση της ζώνης του γαιοτόπου και τη βούληση της κοινότητας ή του συμπλέγματος σε συνεργασία με μια ομάδα γεωργών ή πολυδραστήριων γεωργών (αποδήμων) να προχωρήσουν στη διαδικασία

αξιοποίησης του γαιότοπου. Το σχέδιο θα πρέπει να περιλαμβάνει πιο ειδικά τα εξής στοιχεία για το γαιότοπο:

- ⇒ τη θέση του,
- ⇒ τα περιβάλλοντα τοπία,
- ⇒ τις εδαφολογικές και κλιματικές πληροφορίες και τέλος,
- ⇒ τις οργανοληπτικές αναλύσεις του ή των προϊόντων που παράγει ο γαιότοπος.

β) τη διάρκεια αυτής της αναγνώρισης (ισχύς για 2 ή 3 χρόνια) κατά την οποία η κοινότητα και το σχέδιο δράσης της θα πρέπει να επιβεβαιώσουν με βάση συνεχείς αναλύσεις και τεκμηριώσεις, των προδιαγραφών όπως αυτές θα προβλέπονται από τα ισχύοντα πρωτόκολλα, για τα επιλεχθέντα προϊόντα έτσι ώστε να αναδεικνύεται η ποιότητα, ιδιοτυπία και οι χωρικοί δεσμοί των προϊόντων.

Παραδοτέο 3.4.3.2 :

Μεταποιημένα -μεταποιήσιμα αγροτικά προϊόντα
οικοτεχνικής-βιοτεχνικής μορφής

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1 Μεταποίηση προϊόντων στη Μαραθάσα Λεμεσού

1.1. Διάγνωση

1.1.1. Μεταποίηση -Οικοτεχνική δραστηριότητα

Η συμβολή της μεταποίησης στην ολοκλήρωση μιας ορεινής τοπικής οικονομίας είναι καθοριστικής σημασίας. Η μεταποιητική δραστηριότητα αποτελεί τον συνδετήριο κρίκο μεταξύ της παραγωγής πρώτης ύλης (αγροτικά προϊόντα) και της τελικής διάθεσης στον καταναλωτή. Η ραγδαία ανάπτυξη της βιοτεχνίας και της οικοτεχνίας στην Ν. Ευρώπη αναδεικνύει ταυτόχρονα την προσαρμοστικότητα και ικανότητα ελιγμών που τις διακρίνει στο πλαίσιο της σύγχρονης παγκοσμιοποιημένης οικονομίας. Σήμερα, η βιοτεχνία θεωρείται το βασικό στοιχείο στην παραγωγική διάρθρωση του ορεινού χώρου. Οι περιοχές της υπαίθρου, ιστορικά ταυτισμένες με την αγροτική δραστηριότητα, γνωρίζουν τις τελευταίες δεκαετίες μια σοβαρή επέκταση και στους υπόλοιπους τομείς της οικονομίας (δευτερογενής και τριτογενής). Μάλιστα σε περιοχές με πληθυσμιακή και δημογραφική αποδυνάμωση (έλλειψη εργατικών χεριών), τις μετατρέπει συχνά σε οικονομίες του δευτερογενή και κυρίως του τριτογενή τομέα, όπως συμβαίνει και στη περίπτωση του Τροόδου. Αυτό θα μπορούσε να συμβεί και στην περιοχή μελέτης.

Τα **βασικά πλεονεκτήματα** που διαθέτει η βιοτεχνία στην ορεινή περιοχή είναι: α) ο βιοτεχνικός τρόπος παραγωγής, β) ο βιοτέχνης, ιδιοκτήτης των εργαλείων του, διαδραματίζει ιδιαίτερο ρόλο στην παραγωγική διαδικασία τόσο ως εργαζόμενος όσο και ως φορέας τοπικών κληρονομημένων γνώσεων και τεχνογνωσιών γ) η τοπική προέλευση της πρώτης ύλης και δ) η διατήρηση των δεσμών της βιοτεχνίας με την περιοχή, η συμμετοχή της στην κοινή πολιτιστική ταυτότητα με τους γεωργούς και η κοινωνική τους εγγύτητα, επιτρέπουν στις οικογενειακές βιοτεχνίες να ανθίστανται στον ανταγωνισμό γιατί αυτές οι ιδιότητες αναγνωρίζονται ως αξίες από μια αυξανόμενη μερίδα των καταναλωτών.

Τα **βασικά μειονεκτήματα** που αντιμετωπίζει η βιοτεχνία στην ορεινή περιοχή είναι η γεωγραφική διασπορά, η έλλειψη οργάνωσης και οι γενικότερες επιπτώσεις της ορεινότητας στη λειτουργία των βιοτεχνικών επιχειρήσεων. Είναι γεγονός ότι το μικρό μέγεθος αλλά και το παραγωγικό δυναμικό της περιοχής μελέτης δεν εξασφαλίζει ούτε (συγκέντρωση) συσσωμάτωση επιχειρήσεων ούτε εξειδίκευση (μικρή στον τομέα της οινοποίησης). Για την δυσκολία επιδίωξης μιας ανταγωνιστικότητας στη βάση της μείωσης του κόστους παραγωγής εμφανίζεται και υιοθετείται τελευταία μια εναλλακτική λύση: είναι ο δρόμος της ιδιοτυποποίησης των πόρων και των προϊόντων και της ανάπτυξης οριζόντιων δεσμών με τους άλλους δύο πυλώνες της τοπικής οικονομίας: τη γεωργία και τον τουρισμό. Για να υιοθετηθεί αυτή η επιλογή και να επιτευχθεί ο δεύτερος στόχος θα πρέπει η περιοχή να αναπτύξει μορφές συνεργασίας και συντονισμού μεταξύ τοπικών δρώντων οι οποίοι εμπλέκονται στη διαχείριση των πόρων και εκπροσωπούν το σύνολο της τοπικής ορεινής οικονομίας. Σ' αυτή την προσπάθεια μπορεί να συμβάλει το Οικομουσείο ως φορέας υποστήριξης και συντονισμού.

Με βάση το παραπάνω πλαίσιο και τις προοπτικές ανάπτυξης του ορεινού χώρου προκύπτει ότι ο τομέας της μεταποίησης δεν μπορεί να αναπτυχθεί αυτόνομα από την υπόλοιπη τοπική οικονομία.

Η στενή σχέση με τη γεωργική παραγωγή επιβάλλουν την οργάνωση των τομέων των ανάντη (προδιαγραφές παραγωγής ποιοτικής και ιδιότυπης πρώτης ύλης) και των κατάντη (πιστοποίηση ποιότητας και προέλευσης και προβολή των προϊόντων). Στόχος είναι η αντιμετώπιση του ανταγωνισμού βασίζεται στις προσπάθειες εστίασης στους παράγοντες της ποιότητας, της ιδιοτυπίας και της προβολής των προϊόντων των ορεινών περιοχών

Παράλληλα, η μεταποίηση μπορεί να συμβάλλει στην ενίσχυση της τοπικής οικονομικής αλυσίδας εφόσον α) η πρώτη της ύλη προέρχεται η μπορεί να προέλθει από την περιοχή (αγροτική παραγωγή) και β) η μεταποιητική διαδικασία βασίζεται σε τεχνογνωσίες που κληρονομήθηκαν από το παρελθόν, το γεγονός αυτό ενισχύει τη σημασία και τη δυναμική της ακόμη περισσότερο. Τέλος, η ποιότητα και οι ιδιαίτεροι δεσμοί των προϊόντων με τον τόπο παραγωγής, μπορούν να ενισχύσουν την ανταγωνιστικότητα των προϊόντων και της ίδιας της περιοχής και να αυξήσουν την προστιθέμενη αξία τους. Γι' αυτό το λόγο, ο στόχος εστιάζει όσον αφορά την υποστήριξη του μεταποιητικού τομέα, στην ανάδειξη της ποιότητας και της ιδιοτυπίας των τοπικών προϊόντων της μεταποίησης.

Οικοτεχνίες περιοχής: Σήμερα, ο μεταποιητικός τομέας της περιοχής έχει συρρικνωθεί σε λίγες μικρές μεταποιητικές μονάδες τύπου οικοτεχνίας οι οποίες οργανώνονται σε ένα άτυπο πλαίσιο λειτουργίας (έλλειψη αδειών, πρόσβαση στην αγορά κτλ). Με βάση την επιτόπια έρευνα οι επιχειρήσεις αυτές αξιοποιούν την οικογενειακή κατά κύριο λόγο παραγωγή αλλά και εργασία. Οι χώροι παρασκευής βρίσκονται είτε μέσα στο σπίτι είτε σε υποστατικό δίπλα στο σπίτι. Η στέρηση των αδειών δεν δίνει τη δυνατότητα για προώθηση σε οργανωμένες και επίσημες αγορές και επομένως οι ιδιοκτήτες αυτών των μονάδων στρέφονται σε άτυπες. Οι μονάδες αυτές έχουν στοιχεία που μπορούν να τις χαρακτηρίσουν ως «οικοτεχνίες», ένας όρος που δεν χρησιμοποιείται ακόμη στην Κύπρο, αλλά βρίσκεται σε διαδικασία υιοθέτησης από το Κράτος. Αυτό σημαίνει ότι η λειτουργία αυτών των μονάδων θα οργανώνεται μέσα στην κατοικία, χρησιμοποιώντας την κουζίνα της με βάση την παραδοχή ότι εξασφαλίζει όρους υγιεινής αντίστοιχους με εκείνους των επιχειρήσεων παρασκευής τροφίμων.

1.1.2. Μεταποιημένα και μεταποιήσιμα αγροτικά προϊόντα οικοτεχνικής και βιοτεχνικής μορφής στην περιοχή Μαραθάσας Λεμεσού

Σύμφωνα με την επιτόπια έρευνα στην Μαραθάσα Λεμεσού δραστηριοποιούνται επισκέψιμα αγροκτήματα, ένα στον Πρόδρομο και τρία στις Τρεις Ελιές, τα οποία παράγουν και μεταποιούν γεωργικά προϊόντα. Τα νοικοκυριά μεταποιούν ένα μέρος των προϊόντων που παράγουν (φρούτα, σταφύλι, μέλι, αρωματικά φυτά), για να καλύψει διατροφικές του ανάγκες, αξιοποιώντας τοπικές τεχνικές και πρακτικές. Πιο συγκεκριμένα παράγονται:

α- Μεταποιημένα προϊόντα από φρούτα. Στον Πρόδρομο δραστηριοποιούνται επιχειρήσεις (το μοναστήρι και οικογενειακές επιχειρήσεις) οι οποίες παρασκευάζουν γλυκά κουταλιού και μαρμελάδες και διαθέτουν τα προϊόντα τους στην αγορά συσκευασμένα σε βάζα. Τα προϊόντα που παράγονται (είτε από τις επιχειρήσεις είτε από τις οικογενειακές μονάδες πολύ μικρού μεγέθους) πωλούνται και σε τοπικά καταστήματα, σε τοπικά και μη φεστιβάλ (φημισμένα το φεστιβάλ των Τριών Ελιών) αλλά και κατόπιν παραγγελιών. Η τέχνη της παρασκευής του γλυκού είναι γνωστή σε όλη την Κύπρο από τα παλιά χρόνια, οι γυναίκες ήξεραν και μεταποιούσαν τα φρούτα της περιοχής.

β- Προϊόντα από σταφύλι: κρασί, ζιβανία, σουτζούκο, παλουζές, κιοφτέρκα

Κρασί και ζιβανία : Στον Πρόδρομο υπάρχει μονάδα παρασκευής ζιβανίας την οποία διαθέτει στην τοπική αγορά σε μπουκάλια. Αμπελουργοί οινοποιούν ή παράγουν αμπελοοινικό απόσταγμα σε οικιακή βάση μικρές ποσότητες (200-500 κιλά ετησίως) για ίδια κατανάλωση αλλά και για πώληση (χύμα) σε γνωστούς, αξιοποιώντας την παραγωγή σταφυλιών τους και τον εξοπλισμό του νοικοκυριού.

γ- μέλι. Στα Καμινάρια οικογενειακή επιχείρηση παράγει βιολογικό μέλι. Το μέλι τυποποιείται σε συσκευασίες, συνήθως του μισού και ενός κιλού και πουλιέται χονδρικής. Η αγορά πλέον εκτός του μελιού αναζητά βασιλικό πολτό, γύρη, μελισσόπιτα, κηρύθρα.

Κεφάλαιο 2. Αποτύπωση των παραδοσιακών μεθόδων παρασκευής τους

Καταγράφηκαν για την Μαραθάσα Λεμεσού, μέσω βιβλιογραφικής αναζήτησης¹⁵ και επιτόπιας έρευνας σε κατοίκους των 5 κοινοτήτων της, οι τεχνικές και οι μέθοδοι παρασκευής των προϊόντων που μεταποιούνταν και μεταποιούνται ακόμη και σήμερα. Η βιοτεχνική και οικιακή παρασκευή αγροτροφίμων βασίζεται στην επεξεργασία τοπικά παραγόμενων γεωργικών προϊόντων με την αξιοποίηση παραδοσιακών τεχνικών.

2.1 μεταποιημένα προϊόντα από φρούτα:

Τα νοικοκυριά και οι μικρές βιοτεχνίες χρησιμοποιούν φρούτα της περιοχής για την παρασκευή **γλυκών του κουταλιού και μαρμελάδων, άλλων γλυκισμάτων και ποτών:**

Γλυκά του κουταλιού έφτιαχναν οι γυναίκες της περιοχής με ό,τι φρούτα είχαν στη διάθεσή τους (όπως κεράσι, καρύδι, μήλο, κυδώνι) . Για να τα παρασκευάσουν, έβραζαν τα φρούτα μέσα σε σιρόπι από ζάχαρη. Τα γλυκά διατηρούν τη γεύση και τα αρώματα του προϊόντος από το οποίο παρασκευάστηκαν. Τα γλυκά του κουταλιού ήταν ένας τρόπος διατήρησης των φρούτων για τις εποχές που δεν θα ήταν διαθέσιμα, αλλά και ένας τρόπος για να αξιοποιηθούν όλοι οι καρποί και να μην πεταχτούν. Στην πορεία του χρόνου το γλυκό του κουταλιού έγινε ένα παραδοσιακό τρατάρισμα για τους επισκέπτες σε όλα τα σπίτια της Μαραθάσας..

Πρόδρομος των γλυκών του κουταλιού θεωρούνται τα *ρετσέλια*. Για να φτιάξουν τα ρετσέλια έβραζαν σε μούστο στεγνά κομμάτια μήλου ή κυδωνιού μέχρι να δέσει καλά ο μούστος και να γίνει όπως το έψημα. Δημοφιλής επίσης ήταν η παρασκευή μαρμελάδων με όλα τα διαθέσιμα φρούτα.

¹⁵ Υπουργείο Γεωργίας Φυσικών Πόρων και Περιβάλλοντος (2009, Παραδοσιακά γλυκά κουταλιού και μαρμελάδες, σ. 2), Magda Ohnefalsch – Richter, Παταπίου Ν., (2011, Η διατροφή των Κυπρίων κατά τη Φραγκοκρατία και Βενετοκρατία (Μουσείο Κυπριακών Τροφίμων και Διατροφής))

Παρουσιάζονται στη συνέχεια πληροφορίες και δεδομένα σχετικά με την επεξεργασία και παρασκευή γλυκών και γλυκισμάτων από το **κεράσι, μήλο** (ποικιλίας καθιστό, λόρτικο και φυρίκι), **καρύδι** και **κυδώνι**.

α. Κεράσια

Γλυκό κεράσι: είναι το πιο δημοφιλές από τα γλυκά του κουταλιού. Παρασκευάζεται σε όλες τις κοινότητες του Τροόδους από οικογενειακές εκμεταλλεύσεις αλλά και βιοτεχνίες ενώ είναι ιδιαίτερης σημασίας προϊόν στην περιοχή της Μαραθάσας μιας και εκεί η καλλιέργεια της κερασιάς εκτείνεται σε σημαντική έκταση.

Επιπρόσθετα, το κεράσι ως καρπό οι μαραθεύτες τον αξιοποιούσαν στο έπακρο:

- από τα κοτσάνια του έφτιαχναν τσάι,
- με τα κουκούτσια του γέμιζαν μαξιλάρια γιατί θεωρούσαν ότι είχαν ευεργετικές ιδιότητες,
- τα αποξήρηναν ή έφτιαχναν με αυτά διάφορες γλυκές παρασκευές.
- από τον καρπό παρασκεύαζαν εκτός του γλυκού του κουταλιού, μαρμελάδα, λικέρ, σοκολατάκια κλπ.

β. Μήλο

Μήλα καθιστά και λόρτικα: Το λόρτικα και τα καθιστά μήλα θεωρούνται κατάλληλα για μεταποίηση (και για μαγείρεμα) αν και δεν υπάρχουν διαθέσιμα στοιχεία στην περιοχή του Τροόδους που να το υποστηρίξουν. Το καθιστό μήλο μπορεί να αποτελέσει βάση για συνταγές αφού κρίνεται ως κατάλληλο για την μαγειρική μήλο, αναδεικνύεται η έντονη γλυκόξινη γεύση του και διατηρείται η συνεκτικότητα της σάρκας.

Το μήλο ως καρπός αξιοποιείται για την παρασκευή:

Γλυκού του κουταλιού Μήλο το οποίο γίνεται κυρίως από μια ποικιλία μικρών μήλων, το φυρίκι (*Pijrus Malus* ή *Malus Communis*), που είναι πολύ αρωματικά και μπορεί να θεωρηθεί ως ένα κατ'εξοχή γλυκό του Τροόδους αφού μηλιές καλλιεργούνται αποκλειστικά στο Τρόοδος. Το γλυκό γίνεται όπως όλα τα υπόλοιπα γλυκά ενώ συνηθίζεται η προσθήκη αρμπαρόριζας ή βανίλιας.

Άλλα τοπικά γλυκά από μήλο: Τα τελευταία χρόνια παρασκευάζονται σε κοινότητες του Τροόδους διάφορα γλυκά καμωμένα από μήλα της περιοχής αξιοποιώντας κυρίως μήλα τα οποία λόγω των χαρακτηριστικών τους (μικροτραυματισμοί, επιπτώσεις από ασθένειες) αντιμετωπίζουν δυσκολίες στην εμπορία τους. Τέτοια παραδείγματα αποτελούν:

- α) μηλόπαστο : γλυκό το οποίο παρασκευάζεται στα σπίτια με περιορισμένο χρόνο ζωής. Ενδεικτικά, τα υλικά που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του είναι μήλα χωρίς κουκούτσια κομμένα σε κύβους, ζάχαρη, χυμός λεμονιού και κανέλα αλεσμένη. Θα μπορούσε να εξεταστεί η εμπορική αξιοποίηση του.
- β) μηλουζές: προϊόν παρόμοιο με τον παλουζέ στο χρώμα και την υφή (λίγο πιο ανοιχτόχρωμο και περισσότερο ρευστός από τον παλουζέ). Σερβίρεται ζεστός ή κρύος και διατηρείται για μερικές μέρες στο ψυγείο. Το προϊόν δεν έχει εντοπιστεί στην αγορά, συνήθως παρασκευάζεται και διατίθεται στα πλαίσια του Φεστιβάλ Μήλου το οποίο διοργανώνεται ετησίως στην Κυπερούντα.
- γ) μηλόξυδο: προσδίδει αξία στα τοπικά μήλα της περιοχής ειδικά όσα δεν μπορούν να προωθηθούν στην αγορά λόγω των χαρακτηριστικών τους (σχήμα, τραυματισμοί, κλπ).

δ) Τελευταία στην ευρύτερη περιοχή του Τροόδου μικρές επιχειρήσεις επεξεργάζονται μήλα για την παραγωγή μηλίτη (οινοπνευματώδες ποτό). Αυτά τα προϊόντα μπορούν υπό προϋποθέσεις να αποτελέσουν αντικείμενο οικοτεχνιών-βιοτεχνιών στις ορεινές κοινότητες με προοπτικές διάθεσης τοπικά και μη (Λαϊκές Αγορές, μικρές τοπικές αγορές και φούρνους, φεστιβάλ).

γ. Καρύδι

Το καρύδι ως καρπό αξιοποιείται για την παρασκευή **γλυκού καρυδάκι** το οποίο είναι ένα ιδιαίτερο γλυκό του κουταλιού για την Κύπρο αλλά και για περιοχές της Ελλάδας. Γίνεται με φρέσκα, τρυφερά καρύδια, που μαζεύονται στα τέλη Μαΐου, όταν η φλούδα τους είναι ακόμα καταπράσινη, πολύ πριν σκληρύνει το εσωτερικό τους και δημιουργηθεί το τσόφλι τους.

δ. Κυδώνι

Η κυδωνιά είναι δέντρο γνωστό από τα αρχαιότερα χρόνια και ήταν αφιερωμένο στην Θεά Αφροδίτη. Ο καρπός του, το κυδώνι αξιοποιείται για την παρασκευή :

Γλυκού του κουταλιού Κυδώνι: γίνεται όπως όλα τα υπόλοιπα γλυκά. Παρασκευάζεται σε σπίτια, οικοτεχνίες/ μικρές βιοτεχνίες και αποτελεί ένα από τα ιδιαίτερα προϊόντα γλυκών των γνωστών βιοτεχνιών του Τροόδου.

Κυδωνόπαστο: είναι ένα πολύ νόστιμο, παραδοσιακό γλυκό, το οποίο παρασκευάζεται τόσο στην Ελλάδα όσο και την Κύπρο. Το γλυκό παρασκευάζεται ευρέως και σε άλλα μέρη του κόσμου και μπορεί να εντοπιστεί στο διαδίκτυο με τις ονομασίες quince paste ή quince cheese. Επειδή έχει το πλεονέκτημα να διατηρείται για πάρα πολύ καιρό εκτός ψυγείου, ήταν από παλιά ένα από τα συνηθισμένα γλυκά που έφτιαχναν οι νοικοκυρές. Για την παρασκευή του κυδωνόπαστου¹⁶ χρειάζονται κυδώνια αλεσμένα (πολτό), ζάχαρη, χυμό λεμονιού, ροδόσταγμα και κιούλι (αρμπάρόριζα) και η διαδικασία παρασκευής τους είναι σχετικά απλή. Αφού ξεφλουδιστούν τα κυδώνια, κόβονται στη μέση, ξεσποριάζονται και τοποθετούνται σε ένα μεγάλο μπολ στο οποίο υπάρχει νερό και χυμός λεμονιού. Όταν τελειώσει το καθάρισμα βγαίνουν από το μπολ, μπαίνουν σε μια κατσαρόλα με μπόλικο νερό και τα βράζονται μέχρι να μαλακώσουν. Στη συνέχεια, πολτοποιούνται σε ένα μπλέντερ και προστίθεται σε αυτό ζάχαρη. Τοποθετείται το μίγμα σε δυνατή φωτιά και βράζεται μέχρι να δέσει το κυδωνόπαστο, και ανακατεύεται συνεχώς για να μην κολλήσει. Λίγο πριν κατέβει από τη φωτιά προστίθεται χυμός από λεμόνι.

Αποξηραμένα κυδώνια: κόβανε το κυδώνι σε φέτες και τα βάζανε στον ήλιο για να αποξηραθούν

Η μαρμελάδα είναι γαστρονομικό εύρημα από τα αρχαία χρόνια που προέκυψε από την ανάγκη για διατήρηση των φρούτων εκτός εποχής. Σήμερα μαρμελάδες από διάφορα φρούτα και ποιότητες παρασκευάζονται σε ολόκληρο τον δυτικό κυρίως κόσμο. Δύσκολα μπορεί να προσδώσει κάποιος αυθεντικότητα στα διάφορα είδη μαρμελάδων αλλά η ποιοτική διαφοροποίηση αναδεικνύεται από τη φρεσκάδα των αρωμάτων, την ύπαρξη μικρών κομματιών της πρώτης ύλης που παραπέμπει σε μη βιομηχανοποιημένη μορφή παρασκευής μα πάνω από

¹⁶ <https://xrysessyntages.com/syntagi/kydonopasto/>

όλα ιδιαίτερης σημασίας είναι η αναφορά στον χώρο παρασκευής και στην χρήση τοπικής πρώτης ύλης.

Πέραν της παρασκευής μαρμελάδων στα κυπριακά σπίτια, μερικές βιοτεχνίες έχουν αναδείξει και εδραιώσει στην αγορά τις παραδοσιακές μαρμελάδες του χωριού καμωμένες από ροδάκινο, χρυσόμηλο, εσπεριδοειδή, κεράσι κ.α..

Από όλες, ξεχωρίζει για την αυθεντικότητα της, για την Κύπρο αλλά και το Τρόδος, η μαρμελάδα καμωμένη από τοπικά μόςφιλα, η οποία ίσως να είναι η μοναδική μαρμελάδα που γίνεται στην Κύπρο και πουθενά αλλού.

2.2 μεταποιημένα προϊόντα από σταφύλι:

Με την ολοκλήρωση του τρύγου, τα σταφύλια μεταφέρονταν μέσα σε κοφίνια στα σπίτια των καλλιεργητών. Στις περισσότερες οικίες, μέσα στο *σώσπιτο*, δηλαδή την αποθήκη, υπήρχε το πατητήρι στο οποίο έλιωναν τα σταφύλια με γυμνά πόδια για να πάρουν τον μούστο. Από το μούστο φτιάχνουν κρασί και ξύδι. Με τον μούστο και τα *ζιβανα* (φλούδες των σταφυλιών) έφτιαχναν το κρασί και το ξύδι που ζυμώνονταν στα πιθάκια για μεγάλο χρονικό διάστημα. Με τα ζιβανα έφτιαχναν και τη ζιβανία, κάνοντας απόσταξη μέσα σε ειδικό καζάνι, το οποίο συνήθως επίσης διέθετε το κάθε σπίτι. Το κρασί και τη ζιβανία την αποθήκευαν σε γυάλινες *νταμιντζάνες* ή πήλινους *αλειφτούς κούζους* στο ίδιο σώσπιτο.

Η **ζιβανία** και το **κρασί** ήταν τα αγαπημένα ποτά των Κυπρίων της υπαίθρου, αλλά και σε όλο το νησί. Την πώληση των κρασιών και της ζιβανίας στις πόλεις την αναλάμβαναν οι κρασοπούληδες, ένα επάγγελμα που ασκούσαν κάτοικοι της Μαραθάσας για πολλούς αιώνες. Αγόραζαν το κρασί από τους κατοίκους των χωριών, γλυκύ, μέτριο ή στερκό και το μετέφεραν στα σημεία πώλησης μέσα σε δερμάτινα ασκιά ειδικά επεξεργασμένα, αρχικά με υποζύγια και αργότερα με αμάξια.

Τα αμπέλια, εκτός από κρασί και ζιβανία, πρόσφεραν και πολλά άλλα προϊόντα τα οποία αποτελούσαν βασικό στοιχείο της διατροφής των κατοίκων της Μαραθάσας. Από τον χυμό του σταφυλιού, τον μούστο, έφτιαχναν τον **παλουζέ** (μουσταλευριά), τα **κιοφτέρια** και τον **σουτζιούκο**. Για την παρασκευή τους χρησιμοποιούσαν μούστο και ασπρόχωμα. Από τον μούστο έφτιαχναν επίσης το **έψημα**, το οποίο χρησιμοποιούσαν και ως γλυκαντικό σε διάφορες παρασκευές. Αποξηραίνοντας τις ρόγες του σταφυλιού έφτιαχναν σταφίδα, την οποία αποθήκευαν και αυτή μαζί με όλες τις παρασκευές του μούστου για κατανάλωση όλο τον χρόνο.

- ⇒ Ο **παλουζές** ή μουσταλευριά είναι μια παχύρεστη κρέμα που γίνεται με μούστο και αλεύρι και αρωματίζεται συνήθως με κιούλι (αρμπαρόριζα), ανθόνερο, μαστίχα ή βανίλια. Συνήθως ο παλουζές γίνεται με σταφύλια από τις γηγενείς ποικιλίες μαύρο και ξυνιστέρι. Τη γεύση του παλουζέ καθορίζει η ποικιλία και η ποιότητα του σταφυλιού, η περιοχή προέλευσής του και ο τρόπος βρασίματος του μούστου. «*Πρόκειται για ένα παραδοσιακό κυπριακό επιδόρπιο που γίνεται από τα σταφύλια που παράγονται στα οινοποιητικά χωριά του νησιού*». Μπορεί να συνοδευτεί με αμύγδαλα ή καρυδόψυχα και καταναλώνεται ζεστός ή κρύος. Διατηρείται στο ψυγείο για λίγες μέρες αφού λόγω της ψηλής υγρασίας δεν μπορεί να συντηρηθεί για μεγάλο χρονικό διάστημα.

- ⇒ Τα **κιοφτέρια** είναι ένα παραδοσιακό γλυκό το οποίο παρασκευάζεται από παλουζέ που τοποθετείται στον ήλιο για να στεγνώσει και να αποξηραθεί. Τα κιοφτέρια είναι ουσιαστικά τετράγωνα ή ρομβοειδή κομμάτια και μπορούν να διατηρηθούν για αρκετό καιρό σε δροσερό και ξηρό μέρος και συνήθως συνοδεύουν με ξηρούς καρπούς την κατανάλωση ποτών τις κρύες νύχτες του χειμώνα
- ⇒ **Σουτζούκος**: Η λέξη σουτζούκι ή σουτζούκος προέρχεται από το Τούρκικο «Sujuik» που σημαίνει λουκάνικο. Η παρασκευή του γίνεται από τα πολύ παλιά χρόνια κατά την περίοδο του φθινοπώρου όταν τα σταφύλια είναι πιο γλυκά και σε αφθονία. Ο σουτζούκος είναι ένα από τα πιο γνωστά και χαρακτηριστικά παραδοσιακά εδέσματα της Κύπρου και παράγεται από μαύρα και άσπρα (ξυμιστέρι) σταφύλια. Ο σουτζούκος φτιάχνεται με παλουζέ και αμύγδαλα ή καρύδια. Κατά τα παλαιότερα χρόνια, αποτελούσε συμπλήρωμα της διατροφής των κατοίκων κατά τη χειμερινή περίοδο, όπως και είδος που προσφερόταν ως δώρο σε φιλοξενούμενους, φίλους και συγγενείς. Ήταν συνοδευτικό στις χαρές (π.χ. γάμους, οικογενειακές εκδηλώσεις) αλλά και τις λύπες (π.χ. πένθος). Για πολλούς αποτελεί το τέλειο συνοδευτικό για ποτό και ιδιαίτερα για την κυπριακή ζιβανία - το παραδοσιακό απόσταγμα του νησιού. Τις μέρες μας ο σουτζούκος αποτελεί ένα από τα κύρια παραδοσιακά προϊόντα που προβάλλεται στην τουριστική αγορά με διάφορες όμως παραλλαγές εμπορίας με βάση την αναλογία σταφυλιού: ζάχαρη, δεδομένο που οδηγεί σε διαφορετικά προϊόντα με ποικίλες τιμές, όλα κάτω από την ονομασία σουτζούκος
- ⇒ Το **έψημα** (πετιμέζι) είναι παράγωγο σταφυλιού, ένα φυσικό σιρόπι που φτιάχνεται με το βράσιμο και τη συμπύκνωση του μούστου. Είναι ένας παχύρρευστος πολτός (πετιμέζι) από φυσικό χυμό σταφυλιού, πλούσιο σε βιταμίνες και μεταλλικά άλατα που δημιουργείται όταν ο μούστος καταστισθεί καλά. Χρησιμοποιείται σε διάφορα γλυκά ή ως υποκατάστατο του μελιού και της ζάχαρης. Το έψημα αποτελεί σημαντικό προϊόν των βιοτεχνικών επιχειρήσεων στο Τρόδος.
- ⇒ Το **πορτός**¹⁷ είναι ένα επιπλέον παραδοσιακό προϊόν των βιοτεχνιών αυτής της κατηγορίας το οποίο παρασκευάζεται από ανάμιξη ζεστού μούστου (έψημα) και χονδρολεσμένου σιταριού στο οποίο μπορεί να προστεθεί και καβουρδισμένο σησάμι και μπαχαρικά.

2.3 Παρασκευές από ξηρούς καρπούς (καρύδι, αμύγδαλο, φουντούκι)

Οι ξηροί καρποί ήταν βασικό στοιχείο της καθημερινής διατροφής των μαραθευτών και αφού συλλέγονταν φυλάσσονταν σε *κούμνες*, δηλαδή σε πήλινα δοχεία, για κατανάλωση καθ' όλη τη

¹⁷ Μια σύντομη περιγραφή για τον πορτό σταφυλιού δίνεται στη σελίδα της UNESCO όπου το προϊόν έχει καταγραφεί στην άυλη πολιτιστική κληρονομιά, «ο πολτός σταφυλιού αποτελεί ένα παραδοσιακό έδεσμα που παράγεται από χυμό σταφυλιού και αρωματικά και σερβίρεται στο πρωινό γεύμα ή στα ενδιάμεσα γεύματα ως είδος μαρμελάδας, είτε και ως επιδόρπιο (σε ελάχιστες περιπτώσεις). Η ποικιλία σταφυλιού που χρησιμοποιείται για την παρασκευή πολτού διαφέρει από σπίτι σε σπίτι. Κάποιες οικοκυρές προτιμούν την ποικιλία ξυμιστέρι ενώ κάποιες άλλες τα μαύρα. Όλες οι οικοκυρές παρασκευάζουν τον πολτό του σταφυλιού στο σπίτι, όπως έμαθαν από τις μητέρες τους και τον προσφέρουν στα παιδιά τους, στα αδέρφια τους, στους φίλους και στους κουμπάρους τους ως δώρο. Αποτελεί ένα προϊόν τοπικού χαρακτήρα με ιδιότυπη μυρωδιά και ωραία γεύση και λειτουργεί ως συνεκτικό στοιχείο μεταξύ των γενεών. Ακόμα, ως παράγωγο του σταφυλιού, προάγει την κουλτούρα της αμπελοκαλλιέργειας στην Πάχνα».

διάρκεια του χρόνου. Τους ξηρούς καρπούς τους κατανάλωναν ωμούς ή τους χρησιμοποιούσαν σε διάφορες παρασκευές.

Τα **αμύγδαλα** διακρίνονται σε απαλά και σκληρά, γλυκά και πικρά. Τα μαλακά αμύγδαλα ή αφρούγια όπως τα ονομάζουν, στη Μαραθάσα ήταν γνωστά ως '**κούκκαρα**'. Τα αμύγδαλα καταναλώνονταν από μόνα τους αλλά χρησιμοποιούνταν και σε διάφορες παρασκευές όπως του *σουτζούκκου*, του παραδοσιακού γλυκού από τον μούστο του σταφυλιού. Κατά τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας τα αμύγδαλα έπρεπε να περαστούν σε κλωστές και να κρεμαστούν ψηλά. Τις κλωστές αυτές τις βουτούσαν στον μούστο αρκετές φορές και τις άφηναν στον ήλιο να στεγνώσουν για μερικές ημέρες. Επίσης αλεσμένους ξηρούς καρπούς έβραζαν και πάνω από τον *ππαλουζέ*, για ενίσχυση της γευστικότητας και της θρεπτικότητάς του. Επίσης, τα αμύγδαλα τα κατανάλωναν και ενώ ήταν ακόμη πράσινα και ήταν γνωστά ως *αθάσια*.

Τα **καρύδια ή καρύθκια** τα χρησιμοποιούσαν και αυτά στην παρασκευή του σουτζούκκου εάν το επέλεγαν. Αρκετά δημοφιλής ήταν στα χωριά της Μαραθάσας και εξακολουθεί να είναι μέχρι και σήμερα η παρασκευή γλυκού του κουταλιού από τον νωπό καρπό της καρυδιάς. Για την παρασκευή του γλυκού, άφηναν τον πράσινο καρπό σε νερό να αποβάλει την πίκρα του και έπειτα το έβραζαν μέσα σε σιρόπι από ζάχαρη. Το γλυκό καρυδάκι είναι ένα από τα πιο δημοφιλή τραταρίσματα, δηλαδή τα κεράσματα που προσφέρουν οι μαραθεύτες στους φιλοξενούμενούς τους. Συχνά μέσα στο γλυκό καρυδάκι πρόσθεταν και μία αμυγδαλόψιχα.

Τον θρεπτικό καρπό των **φουντουκιών** στην περιοχή συνήθιζαν να τον συλλέγουν πρόωρα ενώ ο καρπός είναι ακόμη λευκός, ώστε να καταναλωθούν ως 'φρέσκα'.

2.4 Παρασκευές από βότανα

Η οροσειρά του Τροόδους και κατ' επέκταση η περιοχή της Μαραθάσας θεωρείται ένας από τους πιο σημαντικούς βιότοπους της Ευρώπης με εκατό περίπου ενδημικά φυτά να κατακλύζουν τις βουνοπλαγιές και τις όχθες των ποταμών. Τα βότανα εκτός των φαρμακευτικών ιδιοτήτων τους, χρησιμοποιούνταν στη μαγειρική ως καρυκεύματα, αλλά και για την παρασκευή ροφημάτων. Επιπλέον, πολλά από τα βότανα χρησιμοποιούνταν και εξακολουθούν να χρησιμοποιούνται και σήμερα ως καλλυντικά, εξαιτίας των ευεργετικών τους ιδιοτήτων.

Ένα από τα πιο διαδεδομένα βότανα της περιοχής της Μαραθάσας ήταν ο *μάραθος*, γνωστός και ως φινόκιο. Ο μάραθος είναι ένα πολύ αρωματικό φυτό το οποίο χρησιμοποιείται στη μαγειρική, αλλά είναι γνωστό και για τις θεραπευτικές του ιδιότητες κυρίως όσον αφορά το εντερικό σύστημα. Στην περιοχή της Μαραθάσας χρησιμοποιούσαν τον μάραθο για να αρωματίσουν γιαχνιστά φαγητά, όπως τα κουκιά και τις πατάτες. Σήμερα η χρήση του δεν είναι τόσο διαδεδομένη στην περιοχή.

Άλλα βότανα της περιοχής της Μαραθάσας που χρησιμοποιούνταν στη μαγειρική ήταν η **ρίγανη** και η **δάφνη**. Με τη ρίγανη συνήθιζαν να αρωματίζουν το αλατισμένο κρέας, την τσαμαρέλλα και το απόχτιν, ενώ τη δάφνη τη χρησιμοποιούσαν στο δημοφιλές εορταστικό πιάτο της περιοχής με κρέας και πατάτες, τον καουρμά. Από το δάσος συνέλεγαν επίσης το **ρούδιν**, ένα αυτοφυές φυτό γνωστό και ως σουμάκι. Το ρούδιν το χρησιμοποιούσαν ως καρύκευμα στη μαγειρική και ήταν

γνωστό και για τις φαρμακευτικές του ιδιότητες. Το χρησιμοποιούσαν, επίσης, ως φυσική βαφή, αλλά και στη βυρσοδεψία που άκμαζε στην περιοχή.

Άλλα βότανα του δάσους που χρησιμοποιούσαν ήταν η **σπατζιά**, δηλαδή φασκομηλιά, και ο **ζαμπούκος**, τα οποία μάζευαν από το βουνό και με αυτά έφτιαχναν τσάι. Κοινή ήταν ακόμη η χρήση του **δυσόμου** και του **βασιλικού**, τα οποία φύτευαν συνήθως στα περιβόλια τους και τα χρησιμοποιούσαν για τις καθημερινές ανάγκες του νοικοκυριού τους.

Σήμερα τέλος, παράγουν και **ροδόσταγμα**.

2.5 Παλιότερες παρασκευές

2.5.1. Τυροκομικά προϊόντα

Το γάλα για την παρασκευή των τυροκομικών προϊόντων οι μαραθεύτες το εξασφάλιζαν από τις αίγες, δηλαδή τις κατσίκες, που έθρεφαν στην αυλή τους. Μία νομοθεσία για την προστασία των δασών από την εκτεταμένη βοσκή των άγριων κατσικιών κατά την περίοδο της Αγγλοκρατίας (1878-1960) είχε ως αποτέλεσμα σε κάθε νοικοκυριό να υπάρχει περιορισμός στις κατσίκες που έθρεφαν. Από το γάλα της κατσίκας έφτιαχναν **χαλλούμι**, **αναρή**, **ξινόγαλα** και **τραχανά** με τα οποία συμπλήρωναν την καθημερινή τους διατροφή.

Το κυπριακό **χαλλούμι**, με αιώνες ιστορίας, είχε πρωταγωνιστικό ρόλο στη διατροφή της Μαραθάσας με την τέχνη της παρασκευής του να περνά από γενιά σε γενιά. Εξαιτίας της μικρής ποσότητας γάλακτος που μπορούσε να πάρει το κάθε νοικοκυριό ‘γαλεύοντας’, αρμέγοντας δηλαδή τις λιγότερες κατσίκες του, για την παραγωγή του χαλλουμιού έπρεπε να ενωθούν περισσότερα νοικοκυριά μαζί. Έτσι οι γειτόνισσες συνεργάζονταν και έδιναν κάθε φορά σε μία το γάλα που συγκέντρωναν από τα ζώα τους, σε εκείνη που είχε σειρά. Κάθε γυναίκα «έπκλιαννε νομήν», δηλαδή τη σειρά της, και με τον τρόπο αυτό σε διάστημα ενός ή δύο μηνών όλες οι οικογένειες εξασφάλιζαν τα χαλλούμια τους. Αφού έπαιρναν το γάλα από τις αίγες, έριχναν μέσα την *πυθκιά* που είχε ρόλο μαγιάς, το έβραζαν για να πήξει και το έβαζαν μέσα σε ένα ειδικό δοχείο, το *ταλάρι*, και στο τέλος το έβραζαν ξανά.

Μετά τη διαδικασία παρασκευής του χαλλουμιού, από τα υπολείμματα του πηχτού γάλακτος έφτιαχναν την **αναρή**, ένα είδος λευκού μαλακού τυριού όμοιου της μυζήθρας. Συνήθως κρατούσαν μικρές ποσότητες φρέσκιας αναρής για κατανάλωση και χρήση σε διάφορες παρασκευές και την υπόλοιπη την αλάτιζαν και την έβαζαν στον ήλιο να αποξηραθεί. Με την αποξηραμένη αναρή συνόδευαν συνήθως τα ζυμαρικά τους.

Όταν λιγότευε το γάλα της κατσίκας γύρω στον Σεπτέμβρη έφτιαχναν με αυτό το **ξινόγαλο**. Το ξινόγαλο έπειτα το χρησιμοποιούσαν για να φτιάξουν τον **τραχανά**, μία θρεπτική σούπα για τις κρύες μέρες του χειμώνα. Για την παρασκευή του ξινόγαλου έπρεπε να προμηθευτούν μία καινούρια *κούζα*, ένα καινούριο δηλαδή πήλινο δοχείο. Το δοχείο αυτό το τοποθετούσαν σε σκιερό μέρος στο *σώσπιτο*, την αποθήκη του σπιτιού. Κάθε μέρα συμπλήρωναν στο δοχείο ένα λίτρο γάλα ή όσο είχαν διαθέσιμο και το άφηναν να ζυμωθεί. Το ανακάτευαν μία φορά και το άφηναν κλειστό με ένα κομμάτι ύφασμα για 7-10 μέρες. Στην πορεία το γάλα άρχιζε να ξινίζει. Παλαιότερα οι μαραθεύτες καλλιεργούσαν σιτάρι το οποίο άλεθαν στο *σιερομύλι*, δηλαδή τον χειρόμυλο, ενώ αργότερα το σιτάρι το αγόραζαν. Αφού αναμείγνυαν το αλεσμένο σιτάρι με το ξινόγαλα, το έκοβαν

σε κομμάτια, το αποξηράιναν και τον χειμώνα έφτιαχναν την σούπα μουλιάζοντας και βράζοντας τα κομμάτια του τραχανά μέσα σε νερό.

2.5.2. Αλλαντικά

Ο κρύος καιρός, η απομόνωση και οι περιορισμένοι οικονομικοί πόροι είχαν ως αποτέλεσμα οι κάτοικοι των ορεινών περιοχών να εξασκήσουν διάφορες τεχνικές συντήρησης του κρέατος, φτιάχνοντας παστά και αλλαντικά. Έτσι, τα αλλαντικά έγιναν μέρος της γαστρονομικής ταυτότητας της Μαραθάσας και απολαμβάνονται ακόμα και σήμερα ως μεζές με ένα ποτήρι κρασί ή ζιβανία. Στην Μαραθάσα αναπτύχθηκε ένας ιδιαίτερος τρόπος παρασκευής των αλλαντικών με τη χρήση αρωματικών βοτάνων, όπως για παράδειγμα ρίγανης που αφθονεί στα δάση της περιοχής.

Κατά τους προηγούμενους αιώνες η κτηνοτροφία στα χωριά της Μαραθάσας περιοριζόταν στις κατοικίες. Σε κάθε νοικοκυριό έθρεφαν μερικές αίγες, λίγα κοτόπουλα και έναν χοίρο. Από τις αίγες όταν έφταναν σε κάποια ηλικία χρησιμοποιούσαν το κρέας τους για να φτιάξουν το **απόχτιν** και την **τσαμαρέλλα**. Για το απόχτιν χρησιμοποιούσαν ολόκληρο ζώο με τα κόκκαλα, ενώ για την τσαμαρέλλα χρησιμοποιούσαν ολόκληρο το ζώο χωρίς τα κόκκαλα. Και στα δύο είδη το κρέας πασπαλιζόταν με πάρα πολύ αλάτι ώστε να διατηρηθεί.

Ο χοίρος θρεφόταν στα σπίτια μέχρι και τον Δεκέμβριο, όπου λίγο πριν από τα Χριστούγεννα γινόταν η σφαγή του ζώου, εξασφαλίζοντας έτσι το κρέας για το γιορτινό τραπέζι. Αξιοποιούσαν όλα τα μέρη του ζώου για να φτιάξουν διαφορετικά είδη αλλαντικών, τα οποία αποθήκευαν και κατανάλωναν για έναν ολόκληρο χρόνο. Με το φιλέτο και το μπούτι έφτιαχναν **χοιρομέρια** και **λούντζες**, και με το έντερο του ζώου έφτιαχναν **λουκάνικα**. Για την παρασκευή του λουκάνικου χρησιμοποιούσαν κρέας γουρουνιού (τα λεγόμενα τισιά) τα οποία τα κόβανε σε μικρά κομμάτια τα ανακατεύανε με σχίνο, αλάτι, ρίγανι, κόλιανδρο μαύρο πιπέρι και τα περνούσανε στο έντερο του γουρουνιού ενώ στη συνέχεια τα καπνίζανε ή τα τοποθετούσανε μέσα σε λίπος για να διατηρηθούν. Με το λίπος έφτιαχναν το **λαρδί**, το οποίο χρησιμοποιούσαν και ως άλειμμα στο ψωμί καθώς και τις τσιτσιρίδες τις οποίες αλατίζανε και τις διατηρούσαν για να τις χρησιμοποιήσουν στα φαγητά-πίτες. Για τη διατήρηση των αλλαντικών για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα χρησιμοποιούσαν τη **μέθοδο των κουμνιαστών**. Έκοβαν τα λουκάνικα, τις λούντζες και τα παϊδάκια, τα τηγάνιζαν με το λίπος του χοίρου και τα άδειαζαν μαζί με το λίπος σε **αλειφτά δοχεία**, τις **κούμνες**, για να διατηρηθούν. Με τη μέθοδο των κουμνιαστών συντηρούσαν και κρέας από τα πλευρά του γουρουνιού αφού αρχικά το αλατίζανε, το αρτύζανε με κόλιανδρο ή κύμινο και το μαρινάρανε σε κρασί για 8-15 μέρες. Η αποξήρανση των αλλαντικών γινόταν στον κεντρικό χώρο των αγροτικών σπιτιών, στο **δίχωρο** όπου όλο τον χειμώνα έκαιγε η **τσιμινιά**, δηλαδή το τζάκι. Τέλος χρησιμοποιούσαν το κεφάλι, τα αυτιά και τα πόδια του γουρουνιού για να φτιάξουν τη **ζαλατίνα** (αφού τα καθαρίζανε τα βράζανε μαζί και με κρέας στη συνέχεια προσθέτανε ξύδι και το αφήνανε να πήξει).

Από τα τέλη του 19ου αιώνα μέχρι το 1960 η αλλαντοποιία υπήρξε μία από τις πιο κερδοφόρες βιοτεχνίες για τα κεφαλοχώρια της Μαραθάσας, αξιοποιώντας το ψυχρό κλίμα της περιοχής για τη σφαγή ζώων, την εμπορία νωπών και συντηρημένων κρεάτων και την επεξεργασία δερμάτων. Μεγάλες ποσότητες κρέατος αλατίζονταν, και απλώνονταν στις χωμάτινες στέγες των σπιτιών

πάνω σε κλαδιά ή κληματόβεργες, όπου ξηραίνονταν στον ήλιο. Τα αλλαντικά που έφτιαχναν τα έπαιρναν στις πόλεις όπου τα πωλούσαν κυρίως στα πανηγύρια.

2.6 Πρώτη αξιολόγηση δυνατότητας ένταξής τους ως οικοτεχνική/ βιοτεχνική δραστηριότητα στο Ανοικτό Οικομουσείο.

Τα προϊόντα τα οποία παρουσιάστηκαν στο προηγούμενο κεφάλαιο και παραδοσιακά παράγονται στην περιοχή, είναι φημισμένα για την ποιότητά τους καθώς και για τις τοπικές τεχνικές παραγωγής τους. Η χρήση παραδοσιακής τεχνογνωσίας και πρακτικών με σεβασμό των προδιαγραφών υγιεινής και ασφάλειας στην παραγωγή αγροδιατροφικών προϊόντων, τα καθιστά περιζήτητα στην αγορά. Την εξέλιξη αυτή ενισχύει το γεγονός ότι οι καταναλωτές αναζητούν όλο και πιο έντονα προϊόντα μη έντονης επεξεργασίας όπως συμβαίνει και με τα οικοτεχνικά προϊόντα. Παράλληλα, η παραγωγή οικοτεχνικών προϊόντων από μικρούς παραγωγούς ή πολυδραστήριους συμβάλλει στην υποστήριξη ταυτόχρονα, της καλλιέργειας παραδοσιακών προϊόντων και της τουριστικής δραστηριότητας (τοπικά φεστιβάλ (φεστιβάλ κερασιού στις Τρεις Ελιές), εγχώριος (απόδημοι) και ξένος τουρισμός).

Στην Εθνική Στρατηγική Ανάπτυξης Ορεινών Κοινοτήτων (2019) ορίστηκε η έννοια της οικοτεχνίας καθώς και η συμβολή της στην ανάδειξη της προστιθέμενης αξίας των προϊόντων και της διαφοροποίησης της αγροτικής παραγωγής. Προτάθηκε η προσαρμογή στην κυπριακή πραγματικότητα, νομοθεσίας η οποία εφαρμόζεται σε άλλα ευρωπαϊκά κράτη και η αναγνώριση της επιχειρηματικής αυτής μορφής. Η πρόταση περί θεσμοθέτησης και αναγνώρισης της Οικοτεχνίας προωθήθηκε μέσω σχετικού νομοσχεδίου (*Ο περί των Όρων και Απαιτήσεων Παραγωγής, Μεταποίησης και Διάθεσης Προϊόντων Οικοτεχνίας και Δημιουργίας Μητρώου Οικοτεχνικών Εγκαταστάσεων Νόμος του 2022*), το οποίο βρίσκεται στη Νομική Υπηρεσία για νομοτεχνικό έλεγχο. Η έγκριση του νομοσχεδίου θα επιτρέπει τη λειτουργία μονάδων οικοτεχνίας και ως εκ τούτου παραγωγής αγροτροφίμων αξιοποιώντας τις τοπικές τεχνογνωσίες.

Προτείνεται η αξιοποίηση από τους τοπικούς παραγωγούς, μέλη του Ανοικτού Οικομουσείου Μαραθάσας Λεμεσού, του καθεστώτος της οικοτεχνίας μετά την αναμενόμενη θέσπιση του νόμου περί προϊόντων οικοτεχνίας.

Παραγωγοί, Φορέα Οικομουσείο και Σύστημα υποστήριξης

Η τοποθέτηση-ανάδειξη στην αγορά αυτών των προϊόντων ως «προϊόντα Μαραθάσας-Λεμεσού» ή «παραδοσιακά προϊόντα Μαραθάσας-Λεμεσού», απαιτεί προδιαγραφές και διαδικασίες εγγύησης των καταναλωτών για την τοπικότητα των πρώτων υλών, τα ποιοτικά χαρακτηριστικά αυτών και την αυθεντικότητα των τεχνικών παραγωγής τους, παράλληλα με τη διασφάλιση των συνθηκών υγιεινής της παρασκευής τους. Η παραγωγή τέτοιων προϊόντων απαιτεί οριζόντια οργάνωση για τη διασφάλιση της εφαρμογής των προδιαγραφών παραγωγής και προέλευσης της πρώτης ύλης. Την οργάνωση αυτή μπορεί να υποστηρίξει η συνεργασία μεταξύ των εμπλεκόμενων παραγωγών, του οικοσυστήματος υποστήριξης και του φορέα διαχείρισης του Οικομουσείου.

Κεφάλαιο 3. Οδηγός για την αξιοποίηση των μεταποιημένων και μεταποιήσιμων αγροτικών προϊόντων οικοτεχνικής και βιοτεχνικής μορφής

Ο παρόν οδηγός περιλαμβάνει τα βασικά βήματα τα οποία διαμορφώνουν και οδηγούν σε μια ολοκληρωμένη διαδικασία αύξησης της αξίας των μεταποιημένων και μεταποιήσιμων προϊόντων της περιοχής Μαραθάσας Λεμεσού. Τα βήματα αυτά αντιστοιχούν σε διαδοχικές ενέργειες η κάθε μια από τις οποίες αποτελεί προϋπόθεση για το πέρασμα στην επόμενη. Τα βήματα αυτά είναι: α) η ταυτοποίηση και η εγγύηση της προέλευσης από την περιοχή και τους γαιοτόπους της, β) διατύπωση προδιαγραφών για τις τεχνικές παρασκευής των επιλεγμένων προϊόντων προς μεταποίηση, γ) δημιουργία μορφών συνεργασίας και συντονισμού και δ) εργαλεία αύξησης της προστιθέμενης αξίας των μεταποιημένων προϊόντων

1.1 Η ταυτοποίηση και η εγγύηση της προέλευσης του προϊόντος :

Βασική παράμετρος για την διακρίσιμότητα και την αυθεντικότητα ενός τοπικού προϊόντος αποτελεί η ταυτοποίηση και η εγγύηση ότι αυτό το προϊόν ή η 1^η ύλη του προέρχεται από την συγκεκριμένη περιοχή, τόπο ή ακόμη και τοποθεσία προέλευσης. Η μεθοδολογία που εφαρμόζεται προτείνει μέσα και διαδικασίες για την ιχνηλασιμότητα της προέλευσης του προϊόντος ή/και της 1^{ης} ύλης.

⇒ Τεκμηρίωση της τοπικής και οικογενειακής προέλευσης (για οικογενειακή επιχείρηση βιοτεχνικής επιχείρησης από ομάδα παραγωγών)

Τεκμηρίωση της προέλευσης μέσω του συνδυασμού της δήλωσης στον ΚΟΑΠ ή αν αυτή δεν υπάρχει βεβαίωση από την κοινότητα ή την ομάδα παραγωγών, της επιτόπιας παρατήρησης από το σύστημα παρακολούθησης και τέλος από εναέρια παρατήρηση.

1.2 Ορισμός και προδιαγραφές (τρόπος παρασκευής) παραδοσιακών μεθόδων παρασκευής

⇒ Τεκμηρίωση μέσω μαρτυριών από τοπικούς παραγωγούς (συνεντεύξεις) αλλά και ιστορικές καταγραφές (βιβλιογραφική έρευνα, μαρτυρίες ειδικών της παράδοσης) των παραδοσιακών μεθόδων παρασκευής.

⇒ Τεκμηρίωση μέσω αναλύσεων των ιδιαίτερων ποιοτικών χαρακτηριστικών τους σε σχέση με τα αντίστοιχα χαρακτηριστικά τα πρώτης ύλης,

1.3 Δημιουργία οικοτεχνικής ή βιοτεχνικής μονάδας

- Πληρότητα πρότασης ένταξης στο νόμο περί οικοτεχνίας (κριτήρια)

⇒ Μικρή ποσότητα παραγωγής

- ✓ προϊόντων φυτικής προέλευσης (γλυκά κουταλιού, μαρμελάδες, προϊόντα από τριανταφυλλιά, ελιά, δημητριακά, χαρουπιά, συκιά, φρούτα μικρότερη των 5 τόνων ή 5.000 lt, ενώ για τον οίνο 3.000 lt, ζιβανία 1.000 lt ετησίως)

- ✓ χειροτεχνικών προϊόντων (κεντητικής, υφαντικής, κεραμικής, ξυλοτεχνίας, καλαθοπλεκτικής, αγγειοπλαστικής, κλπ) : έως 50 τεμάχια ημερησίως
- ✓ ζωικών προϊόντων (πουλερικά, κουνέλια, περιστέρια, προϊόντα με βάση το νωπό γάλα, ωμά αλλαντικά) έως 50kg ημερησίως
- ✓ μέλι

⇒ χρήση χώρων της ιδιωτικής κατοικίας (κουζίνα), μικρής οικοτεχνικής μονάδας, για την άσκηση της οικοτεχνικής δραστηριότητας

⇒ τήρηση οδηγιών ορθής υγιεινής πρακτικής στις οικοτεχνικές εγκαταστάσεις

- Ένταξη στο μητρώο οικοτεχνιών

1.4 Εργαλεία αύξησης της προστιθέμενης αξίας των μεταποιημένων προϊόντων

- Επιλογή κατάλληλων μορφών συνεργασίας και συντονισμού

⇒ Δημιουργία ομάδας οικοτεχνών ή και φορέα εκπροσώπησης (κοινωνικής μορφής)

- Συμμετοχικό Σύστημα Εγγύησης ή ΠΟΠ

⇒ Δημιουργία Συμμετοχικού Συστήματος Εγγύησης με πρωτοβουλία του Οικομουσείου και υποστήριξη από την ANET, Ινστιτούτο MountMed και άλλους φορείς.

- Ορισμός προδιαγραφών και σχεδιασμός ετικέτας
- Οργάνωση συστήματος παρακολούθησης και ελέγχου τήρησης των προδιαγραφών (πρωτόκολλα)

⇒ Διαδικασίες ένταξης οικοτεχνών στο Συμμετοχικό Σύστημα Εγγύησης (βλέπε παραδοτέο 3.4.3.4)

Παραδοτέο 3.4.3.3:

Πολιτισμικό κεφάλαιο της αγροδιατροφής και γαστρονομίας της Μαραθάσας Λεμεσού

Καταγραφή και αξιολόγηση του πολιτισμικού κεφαλαίου της αγροδιατροφής και γαστρονομίας της περιοχής για ταυτοποιημένα προϊόντα

Η γαστρονομική ταυτότητα της Μαραθάσας πηγάζει μέσα από τη γεωγραφική της θέση, το φυσικό της τοπίο, τις κοινωνικές και οικονομικές συνθήκες, τη θρησκευτικότητα και την ιστορική συνέχεια της περιοχής. Η δύσκολη πρόσβαση στα χωριά της Μαραθάσας κατά τους περασμένους αιώνες, σε συνδυασμό με την αφθονία που προσφέρει το δάσος, τα ποτάμια και η εύφορη γη, είχαν ως αποτέλεσμα να δημιουργηθεί ένας γαστρονομικός πολιτισμός βασισμένος στην αυτάρκεια, την εποχικότητα και την καθολική αξιοποίηση των πρώτων υλών. Οι δύσκολες καιρικές συνθήκες κατά τους χειμερινούς μήνες, αλλά και οι συνθήκες φτώχειας και απομόνωσης, οδήγησαν στην ανάπτυξη διαφόρων μεθόδων συντήρησης και μεταποίησης των τροφίμων, ώστε το κελάρι στο *σώσπιτο*, δηλαδή στην αποθήκη, να είναι γεμάτο καθ' όλη τη διάρκεια της χρονιάς.

Ο χαρακτήρας της μαραθεύτικης γαστρονομίας είναι μεσογειακός, καθώς βασίζεται κυρίως στην κατανάλωση λαχανικών, φρούτων, οσπρίων και ξηρών καρπών και λιγότερο στην κατανάλωση κρέατος. Το τρίπτυχο κρασί, λάδι και ψωμί χαρακτηρίζει την τοπική κουζίνα, με το αμπέλι να είναι μέχρι πρότινος η βασική ασχολία των κατοίκων. Οι μαραθεύτες καλλιεργούσαν στα περιβόλια τους τα απαραίτητα για το καθημερινό τραπέζι λαχανικά και όσπρια, ζύμωναν τα ψωμιά τους, με τα προϊόντα της αμπέλου έφτιαχναν το κρασί, τη ζιβανία και τα γλυκά τους και με τα λίγα οικόσιτα ζώα τους εξασφάλιζαν το κρέας και τα γαλακτοκομικά τους προϊόντα.

Ο εντοπισμός του πολιτιστικού κεφαλαίου της αγροδιατροφής και γαστρονομίας της περιοχής βασίστηκε σε α) βιβλιογραφικές αναφορές των α1) Παταπίου Ν., 2011, *Η διατροφή των Κυπρίων κατά τη Φραγκοκρατία και Βενετοκρατία (Μουσείο Κυπριακών Τροφίμων και Διατροφής)*, α2) Κυθραιώτου, Φ. 2013, *Γαστρονομικός οδηγός Μαραθάσας*, β) σε πληροφορίες από το διαδίκτυο <https://xrysessyntages.com/syntagi/glyko-karydaki/> και γ) επιτόπια έρευνα -συνεντεύξεις με κατοίκους της περιοχής οι οποίοι εξηγήσανε τόσο τον τρόπο παρασκευής των προϊόντων όσο και τις τοπικές συνταγές των καθημερινών, εορταστικών πιάτων της περιοχής και των γλυκισμάτων.

Πολιτιστικό κεφάλαιο αγροδιατροφής της Μαραθάσας Λεμεσού

Η Μαραθάσα Λεμεσού ως περιθωριοποιημένη αγροτική ορεινή περιοχή λόγω γεωγραφικών καταναγκασμών βάσισε την αγροδιατροφή στα γεωργικά και κτηνοτροφικά προϊόντα που παρήγαγε. Την βάση της καθημερινής διατροφής των νοικοκυριών αποτελούσαν τα όσπρια, λαχανικά, φρούτα και σταφύλια, ενώ σπανιότερη ήταν η κατανάλωση κρέατος και γαλακτοκομικών προϊόντων τόσο λόγω του μικρού αριθμού των εκτρεφόμενων ζώων όσο και των φτωχών μέσων συντήρησής τους. Παράλληλα και κυρίως για λόγους διατήρησης, οι Μαραθεύτες μεταποιούσαν όλα τα προϊόντα τους, με αυτά καλύπταν τις διατροφικές ανάγκες τους. Επιγραμματικά τα αγροτρόφιμα της περιοχής, όπως ήδη παρουσιάστηκαν αναλυτικά σε προηγούμενα κεφάλαια, είναι:

○ τα αγροτρόφιμα γεωργικής παραγωγής:

σταφύλια, κεράσια, μήλα, δαμάσκηνα (φορμόζα), ροδάκινα, μοσφιλιές, πατάτες, κρεμμύδια, ντομάτες, αγγουράκια φασολάκι, κολοκύθια, κουκιά. Παλιότερα στην περιοχή παρήγαγαν λίγο σιτάρι. Επίσης συλλέγανε βότανα (φασκόμηλο (σπατζιά), λεβάντα, άγρια μούρα, ...) για να τα χρησιμοποιήσουν στη μαγειρική ως καρυκεύματα. Τέλος, εκτρέφανε γουρούνι, ορισμένες κατσίκες και κότες.



1. [Μάραθος](#), Wikimedia Commons [τελευταία πρόσβαση: 29 Ιουνίου 2022] Άδεια χρήσης: Public domain



2 [Διάφορα βότανα](#), Facebook Treis Elies [τελευταία πρόσβαση: 29 Ιουνίου 2022] Άδεια χρήσης: Απαιτείται επικοινωνία με τον οργανισμό για άδεια χρήσης και υψηλότερη ανάλυση.



3 [Ξισταρκά](#), Polignosi [τελευταία πρόσβαση: 29 Ιουνίου 2022] Άδεια χρήσης: Απαιτείται επικοινωνία με τον οργανισμό για άδεια χρήσης και υψηλότερη ανάλυση



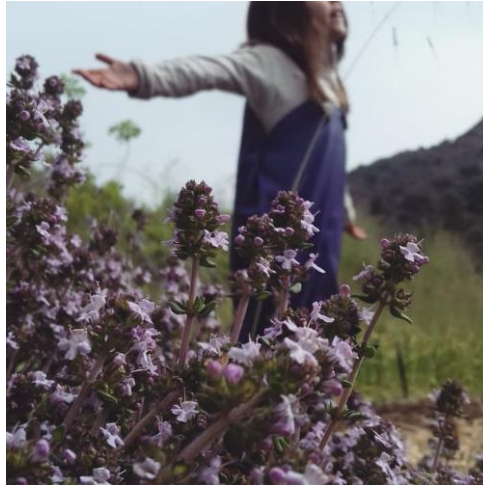
4 [Σπατζιά](#), Biodiversity blogspot [τελευταία πρόσβαση: 29 Ιουνίου 2022] Άδεια χρήσης: Απαιτείται επικοινωνία με τον οργανισμό για άδεια χρήσης και υψηλότερη ανάλυση.



5 Σπατζιά, Polignosi, λήμμα σπατζιά



6 [Βότανα στη Μαραθάσα](#), Facebook Parhelia [τελευταία πρόσβαση: 29 Ιουνίου 2022] Άδεια χρήσης: Απαιτείται επικοινωνία με τον οργανισμό για άδεια χρήσης και υψηλότερη ανάλυση



7 [Θυμάρι](#), Facebook Parhelia [τελευταία πρόσβαση: 29 Ιουνίου 2022] Άδεια χρήσης: Απαιτείται επικοινωνία με τον οργανισμό για άδεια χρήσης και υψηλότερη ανάλυση.

○ τα μεταποιημένα αγροτρόφιμα

- ⇒ *γαλακτοκομικά προϊόντα* τα οποία παρήγαγαν αξιοποιώντας το γάλα από τις εκτροφόμενες αίγες, όπως το **χαλούμι** και η **αναρή**, καθώς και ο **τραχανάς**,



8 [Χαλλούμι](#), Facebook CyFoodMuseum [τελευταία πρόσβαση: 29 Ιουνίου 2022] Άδεια χρήσης: Απαιτείται επικοινωνία με τον οργανισμό για άδεια χρήσης και υψηλότερη ανάλυση.



[Χαλλούμι](#), Facebook CyFoodMuseum [τελευταία πρόσβαση: 29 Ιουνίου 2022] Άδεια χρήσης: Απαιτείται επικοινωνία με τον οργανισμό για άδεια χρήσης και υψηλότερη ανάλυση



10 [Μακαρόνια με χαλλούμι](#), Facebook CyFoodMuseum [τελευταία πρόσβαση: 29 Ιουνίου 2022] Άδεια χρήσης: Απαιτείται επικοινωνία με τον οργανισμό για άδεια χρήσης και υψηλότερη ανάλυση



11 [Ξινόγαλο](#) - Facebook CyFoodMuseum [τελευταία πρόσβαση: 29 Ιουνίου 2022] Άδεια χρήσης: Απαιτείται επικοινωνία με τον οργανισμό για άδεια χρήσης και υψηλότερη ανάλυση



12 [Σιτάρι στον Τραχανά](#), Facebook CyFoodMuseum [τελευταία πρόσβαση: 29 Ιουνίου 2022] Άδεια χρήσης: Απαιτείται επικοινωνία με τον οργανισμό για άδεια χρήσης και υψηλότερη ανάλυση



13 [Τραχανάς](#) Facebook CyFoodMuseum [τελευταία πρόσβαση: 29 Ιουνίου 2022] Άδεια χρήσης: Απαιτείται επικοινωνία με τον οργανισμό για άδεια χρήσης και υψηλότερη ανάλυση



14 [Τραχανάς](#), Facebook CyFoodMuseum [τελευταία πρόσβαση: 29 Ιουνίου 2022] Άδεια χρήσης: Απαιτείται επικοινωνία με τον οργανισμό για άδεια χρήσης και υψηλότερη ανάλυση



15 [Αναρή](#) - Facebook CyFoodMuseum [τελευταία πρόσβαση: 29 Ιουνίου 2022] Άδεια χρήσης: Απαιτείται επικοινωνία με τον οργανισμό για άδεια χρήσης και υψηλότερη ανάλυση

⇒ *προϊόντα με βάση το κρέας και αλλαντικά*: από τα ζώα που εκτρέφανε (μερικές αίγες, ένα γουρούνι ανά οικογένεια) παρήγαγαν **λουκάνικα, κουμνιαστά, ζαλατίνα, τιτσιρίδες, χοιρομέρι, παστά, τσαμαρέλα, λαρδί, λούντζες, κολοκαφάδες,**



16 [Τσαμαρέλλα](#) - Facebook CyFoodMuseum [τελευταία πρόσβαση: 29 Ιουνίου 2022] Άδεια χρήσης: Απαιτείται επικοινωνία με τον οργανισμό για άδεια χρήσης και υψηλότερη ανάλυση.



17 [Απόχτιν](#), Polignosi [τελευταία πρόσβαση: 29 Ιουνίου 2022] Άδεια χρήσης: Απαιτείται επικοινωνία με τον οργανισμό για άδεια χρήσης και υψηλότερη ανάλυση



18 [Κυπριακά λουκάνικα](#), Visit Cyprus [τελευταία πρόσβαση: 29 Ιουνίου 2022] Άδεια χρήσης: Απαιτείται επικοινωνία με τον οργανισμό για άδεια χρήσης και υψηλότερη ανάλυση



19 [Λουκάνικα](#), Facebook CyFoodMuseum [τελευταία πρόσβαση: 29 Ιουνίου 2022] Άδεια χρήσης: Απαιτείται επικοινωνία με τον οργανισμό για άδεια χρήσης και υψηλότερη ανάλυση



20 [Λούντζα](#), Polignosi [τελευταία πρόσβαση: 29 Ιουνίου 2022] Άδεια χρήσης: Απαιτείται επικοινωνία με τον οργανισμό για άδεια χρήσης και υψηλότερη ανάλυση.



[Χοιρομέρια](#), CyFoodMuseum [τελευταία πρόσβαση: 29 Ιουνίου 2022] Άδεια χρήσης: Απαιτείται επικοινωνία με τον οργανισμό για άδεια χρήσης και υψηλότερη ανάλυση.

⇒ *γλυκά με βάση τα φρούτα*: παρασκευάζανε **γλυκά του κουταλιού** όπως: κεράσι, μήλο, καρύδι, δαμάσκηνο, ροδάκινο, μελιτζάνα, κουκουνάρι. Επίσης **αποξηραίνανε φρούτα** (κυδώνια και μήλα) στον ήλιο ή παρασκευάζανε **πάστες** (κυδωνόπαστο, σύκα παστά) και μαρμελάδες. Επίσης κρεμούσαν τα σταφύλια (**κρεμμασταρκές**) σε κλειστό χώρο χωρίς φως και αέρα, ώστε να διατηρηθούν και να τα καταναλώσουν ως γλυκά το χειμώνα,



22 [Γλυκό κεράσι έτοιμο στην κατσαρόλα](#), CyFoodMuseum [τελευταία πρόσβαση: 29 Ιουνίου 2022] Άδεια χρήσης: Απαιτείται επικοινωνία με τον οργανισμό για άδεια χρήσης και υψηλότερη ανάλυση.



23 [Γλυκό κεράσι](#), CyFoodMuseum [τελευταία πρόσβαση: 29 Ιουνίου 2022] Άδεια χρήσης: Απαιτείται επικοινωνία με τον οργανισμό για άδεια χρήσης και υψηλότερη ανάλυση



24 [Γλυκό κυδώνι στην κατσαρόλα](#), CyFoodMuseum [τελευταία πρόσβαση: 29 Ιουνίου 2022] Άδεια χρήσης: Απαιτείται επικοινωνία με τον οργανισμό για άδεια χρήσης και υψηλότερη ανάλυση



25 [Γλυκό κυδώνι](#), CyFoodMuseum [τελευταία πρόσβαση: 29 Ιουνίου 2022] Άδεια χρήσης: Απαιτείται επικοινωνία με τον οργανισμό για άδεια χρήσης και υψηλότερη ανάλυση.



26 [Ρετσέλια](#), Check-in Cyprus, "Πάμε Πεδουλά για αγροτουρισμό καλό φαγητό και καθαρό αέρα" [τελευταία πρόσβαση: 29 Ιουνίου 2022] Άδεια χρήσης: Απαιτείται επικοινωνία με τον οργανισμό για άδεια χρήσης και υψηλότερη ανάλυση.

⇒ από το σταφύλι παράγαν κρασί, ζιβανία, παλουζέ, κιοφτέρια, έψιμα (ή μέλι), πορτό σιουσιούκκο, σταφίδα.



27 [Γυναίκες καθαρίζουν τα σταφύλια](#), Αρχείο CVAR, ρητ_HHH_173 [τελευταία πρόσβαση: 29 Ιουνίου 2022] Άδεια χρήσης: Απαιτείται επικοινωνία με τον οργανισμό για άδεια χρήσης και υψηλότερη ανάλυση.



28 [Παραδοσιακή παρασκευή κρασιού](#), Euroreana [τελευταία πρόσβαση: 29 Ιουνίου 2022] Άδεια χρήσης: Απαιτείται επικοινωνία με τον οργανισμό για άδεια χρήσης και υψηλότερη ανάλυση



29 [Παραδοσιακός τρόπος παραγωγής ζιβανίας με απόσταξη](#), Polignosi [τελευταία πρόσβαση: 29 Ιουνίου 2022] Άδεια χρήσης: Απαιτείται επικοινωνία με τον οργανισμό για άδεια χρήσης και υψηλότερη ανάλυση



30 [Στιγμιότυπο από τη διαδικασία παραγωγής ζιβανίας](#), Polignosi [τελευταία πρόσβαση: 29 Ιουνίου 2022] Άδεια χρήσης: Απαιτείται επικοινωνία με τον οργανισμό για άδεια χρήσης και υψηλότερη ανάλυση.



31 [Ψήσιμο παλουζέ σε καζάνι και κατασκευή σουτζούκκου](#), Polignosi [τελευταία πρόσβαση: 29 Ιουνίου 2022] Άδεια χρήσης: Απαιτείται επικοινωνία με τον οργανισμό για άδεια χρήσης και υψηλότερη ανάλυση.



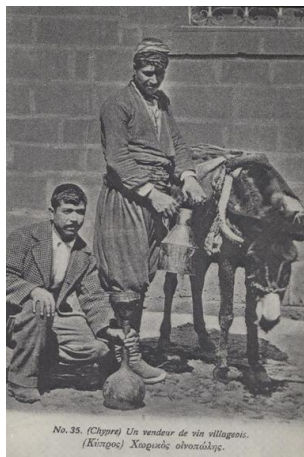
32 [Γυναίκα κρεμάει στον ήλιο τις κλωστές του σουτζούκκου για να ξεραθούν](#), Polignosi [τελευταία πρόσβαση: 29 Ιουνίου 2022] Άδεια χρήσης: Απαιτείται επικοινωνία με τον οργανισμό για άδεια χρήσης και υψηλότερη ανάλυση



33 [Κιοφτέρια](#), Facebook Treis Elies [τελευταία πρόσβαση: 29 Ιουνίου 2022] Άδεια χρήσης: Απαιτείται επικοινωνία με τον οργανισμό για άδεια χρήσης και υψηλότερη ανάλυση



34 [Παλουζές](#) - Facebook CyFoodMuseum [τελευταία πρόσβαση: 29 Ιουνίου 2022] Άδεια χρήσης: Απαιτείται επικοινωνία με τον οργανισμό για άδεια χρήσης και υψηλότερη ανάλυση



35 [Κρασοπούληδες Κύπρος](#), Europeana [τελευταία πρόσβαση: 29 Ιουνίου 2022] Άδεια χρήσης: Απαιτείται επικοινωνία με τον οργανισμό για άδεια χρήσης και υψηλότερη ανάλυση



36 [Αμύγδαλα για σουτζούκκο](#), Facebook Treis Elies [τελευταία πρόσβαση: 29 Ιουνίου 2022] Άδεια χρήσης: Απαιτείται επικοινωνία με τον οργανισμό για άδεια χρήσης και υψηλότερη ανάλυση

⇒ από την τομάτα παράγαν **πάστα ντομάτας** για τη μαγειρική.



37 [Σάλτσα Ντομάτας](#), Facebook CyFoodMuseum [τελευταία πρόσβαση: 29 Ιουνίου 2022] Άδεια χρήσης: Απαιτείται επικοινωνία με τον οργανισμό για άδεια χρήσης και υψηλότερη ανάλυση.

Τέλος, χρησιμοποιούσαν πολλά προϊόντα για θεραπευτικούς σκοπούς όπως το **σιουρουπέτι** για τη δυσκοιλιότητα, το ζουμί της ελιάς για την πίεση, το βρασμένο ζαμπούκο για το τρέξιμο των ματιών, το καζιά (βρασμένη ζιβανία) για πόνους στην πλάτη.

Πολιτιστικό κεφάλαιο γαστρονομίας της Μαραθάσας Λεμεσού

Η διατροφική ταυτότητα της Μαραθάσας στηρίζεται στο μεσογειακό πρότυπο διατροφής όπου συχνότερη είναι η κατανάλωση σιτηρών, λαχανικών, οσπρίων και φρούτων και σπανιότερη η κατανάλωση κρέατος και γαλακτοκομικών. Το παραδοσιακό διατροφολόγιο της Μαραθάσας περιλαμβάνει καθημερινά (όσπρια (φασόλια, κουκιά, μπιζέλια), κλπ) και εορταστικά πιάτα, ενώ ιδιαίτερα δημοφιλή είναι τα **γλυτζιστικά**, δηλαδή οι γλυκές παρασκευές για τις οποίες φημίζεται η περιοχή.

Κάποιες συνταγές της Μαραθάσας τις οποίες θα χαρακτηρίζαμε σήμερα ως παραδοσιακές είναι :

- τα εορταστικά πιάτα **καουρμάς** και **χοιρινό με παντζάρια**,
- πιάτα της καθημερινότητας όπως τα **γιαχνιστά**, οι **πίτες**, και
- γλυκές παρασκευές με έψημα όπως ο **καϊγκανάς**.

Τα εορταστικά πιάτα **καουρμάς** και **χοιρινό με παντζάρια** έχουν ως βάση το κρέας, το οποίο οι μαραθεύτες κατανάλωναν σε ειδικές περιστάσεις ή τις Κυριακές εάν το επέτρεπε η οικονομική κατάσταση του νοικοκυριού.

- Ο **καουρμάς** φτιάχνεται είτε με χοιρινό είτε με ρίφι, δηλαδή μικρό κατσίκι, συνοδεύεται με πατάτες και αρωματίζεται με κρεμμύδι, κρασί, πάστα ντομάτας και δάφνη. Αφού σωταριστούν όλα τα υλικά μαζί, αφήνονται να ψηθούν για μία περίπου ώρα.



38 [Καουρμάς Μαραθάσας](#), CyFoodMuseum [τελευταία πρόσβαση: 29 Ιουνίου 2022] Άδεια χρήσης: Απαιτείται επικοινωνία με τον οργανισμό για άδεια χρήσης και υψηλότερη ανάλυση.



[Κουρμάς Μαραθάσας](#), CyFoodMuseum [τελευταία πρόσβαση: 29 Ιουνίου 2022] Άδεια χρήσης: Απαιτείται επικοινωνία με τον οργανισμό για άδεια χρήσης και υψηλότερη ανάλυση.

- Το χοιρινό με παντζάρι ήταν ένα πιάτο που σέρβιραν κυρίως στους γάμους και το έφτιαχναν με διάφορες παραλλαγές, συνήθως προσθέτοντας μόνο λεμόνι και πιπέρι.



40 [Χοιρινό με παντζάρια](#), CyFoodMuseum [τελευταία πρόσβαση: 29 Ιουνίου 2022] Άδεια χρήσης: Απαιτείται επικοινωνία με τον οργανισμό για άδεια χρήσης και υψηλότερη ανάλυση.

Για τα Χριστούγεννα ετοιμάζανε τη **βασιλόπιτα**, τα **χριστόψωμα**, ενώ για το Πάσχα τις **φλαούνες**. Φτιάχνανε τις φλαούνες με αλεύρι, τυρί, αυγό, αρωματικά, με ή χωρίς σταφίδα.

Στο γάμο ετοιμάζανε **μακαρόνια του φούρνου**, πατάτα η γιαχνί -η **πατάτα του γάμου** και το **ρέσι**. Για να φτιάξουν ρέσι χρησιμοποιούσαν σιτάρι: βάζανε το σιτάρι από το βράδυ στο νερό για να φουσκώσει, την επόμενη μέρα το τρύβανε για να βγει ο φλοιός και μετά το βάζανε στο χαρτζί και

το κοπανούασανε με ξύλινες φαούτες (ξύλινος κόπανος). Στη συνέχεια το πλέναν και αφού στέγνωσε το έψηναν

Στην καθημερινή τους διατροφή συνήθιζαν στην περιοχή της Μαραθάσας να παρασκευάζουν **γιαχνιστά λαχανικά ή όσπρια**. Για να φτιάξουν το γιαχνιστό χρησιμοποιούσαν πάστα ντομάτας την οποία έφτιαχναν από πολύ ώριμες ντομάτες που φύτευαν στα περιβόλια τους και χοντρό αλάτι, και την αποθήκευαν σε γυάλινο ή πήλινο δοχείο. Συνηθισμένα γιαχνιστά πιάτα ήταν τα κουκιά και οι πατάτες τα οποία σε κάποια μέρη της Μαραθάσας τα αρωμάτιζαν με μάραθο. Ένα άλλο καθημερινό πιάτο ήταν η **σούπα τραχανά**. Για να μαγειρέψουν χρησιμοποιούσαν τσιτσιρίδες. Φτιάχνανε επίσης **σουππούθκια** (ψωμί κομμένο σε τετράγωνα κομμάτια, τα οποία τηγάνιζε με λίγο λάδι και έψημα), **κουπέπια** και **τταβά** (φαγητό με πατάτες, κρέας, ντομάτες, κρεμμύδι ή και άλλα υλικά, ψημένο στο φούρνο). Φτιάχνανε τέλος και **πουρέκια** τα οποία τα γεμίζανε με διάφορα υλικά (τυρί,μανιτάρια κλπ).



41 [Κουκιά φρέσκα με μάραθο](#), CyFoodMuseum [τελευταία πρόσβαση: 29 Ιουνίου 2022] Άδεια χρήσης: Απαιτείται επικοινωνία με τον οργανισμό για άδεια χρήσης και υψηλότερη ανάλυση.

Παραδοσιακές πίτες της περιοχής είναι οι **μαραθεύτικες κολοκοτές**, δηλαδή κολοκυθόπιτες τις οποίες έφτιαχναν αλμυρές με κολοκύθα, πλιγούρι και δυόσμο, συνήθως τις περιόδους των νηστειών. Την ίδια περίοδο έφτιαχναν τις **ελιόπιτες** (ελιωτές), γνωστές ως **πούλλες**, οι οποίες ήταν ψωμί αρωματισμένο με ελιές. Επίσης έφτιαχναν **τηγανιτές πιτούλες**, τις **πισίες**, τις οποίες συνόδευαν με έψημα, την **πίτα της σάτζις**, τις **τριμιθόπιτες** (ζυμάρι με τριμίθι).



42 [Κολοκωτές μαραθεύτικές](#), CyFoodMuseum [τελευταία πρόσβαση: 29 Ιουνίου 2022] Άδεια χρήσης: Απαιτείται επικοινωνία με τον οργανισμό για άδεια χρήσης και υψηλότερη ανάλυση.



43 [Πισίες μαραθεύτικες](#), CyFoodMuseum [τελευταία πρόσβαση: 29 Ιουνίου 2022] Άδεια χρήσης: Απαιτείται επικοινωνία με τον οργανισμό για άδεια χρήσης και υψηλότερη ανάλυση.

Ένα από τα πιο δημοφιλή γλυκά πιάτα της Μαραθάσας είναι ο **καϊγκανάς**. Ο καϊγκανάς είναι ένα είδος πλούσιας τηγανίτας ή ομελέτας που περιέχει αυγά, γάλα και αλεύρι και συναντάται σε διάφορες περιοχές του Τροόδου. Συναντάται επίσης και στην παραδοσιακή κουζίνα του Πόντου. Ο **καϊγκανάς με έψημα** αποτελεί μια από τις ιδιαιτερότητες της περιοχής Μαραθάσας και τον έτρωγαν όχι μόνο ως γλυκό αλλά ως θερμαντικό και θρεπτικό πλήρες γεύμα, συνήθως τον χειμώνα.



44 [Καϊγκανάς](#), CyFoodMuseum [τελευταία πρόσβαση: 29 Ιουνίου 2022] Άδεια χρήσης: Απαιτείται επικοινωνία με τον οργανισμό για άδεια χρήσης και υψηλότερη ανάλυση.

Στις γλυκές παρασκευές συμπεριλαμβάνονται το **καττιμέρι** (γλύκισμα, παρασκευασμένο με ζύμι από αλεύρι), **κουλουράκια με έψημα** (τζιρτζιλλούθκια).

Η αξία της αγροδιατροφής και της γαστρονομίας της περιοχής προκύπτει από δύο βασικές διαπιστώσεις: α) εντάσσεται στο μεσογειακό πρότυπο όπου συχνότερη είναι η κατανάλωση σιτηρών, λαχανικών, οσπρίων και φρούτων και σπανιότερη η κατανάλωση κρέατος και γαλακτοκομικών β) η πρώτη ύλη προέρχεται από τη χλωρίδα και τις φυτικές παραγωγές της περιοχής φημισμένης για τα βότανα και άλλα αρωματικά και φαρμακευτικά φυτά, γ) οι συνταγές

παρά τις ομοιότητες με την υπόλοιπη Κύπρο διαφοροποιούνται εν μέρει αλλά και διακρίνονται ως προς τη γεύση και την οσμή λόγω της τοπικής πρώτης ύλης που χρησιμοποιείται και τέλος, ότι τόσο η γνώση όσο και η τεχνογνωσία των μεταποιοούμενων προϊόντων αποτελούν κτήμα μιας διευρυμένης τοπικής βάσης παραγωγών-μεταποιητών.

Παραδοτέο 3.4.3.4:

Έκθεση δομής και οργάνωσης συμμετοχικού συστήματος εγγύησης επιλεγμένων προϊόντων μήλου και κερασιού υψηλής αξίας

Το παρόν Παραδοτέο περιλαμβάνει την παρουσίαση της δομής και της οργάνωσης του Συμμετοχικού Συστήματος Εγγύησης (ΣΣΕ) το οποίο προτείνεται στον Οικομυσείο Μαραθάσας Λεμεσού ως **εργαλείο** και **μηχανισμό εγγύησης** στον καταναλωτή, της προέλευσης και των ποιοτικών χαρακτηριστικών των παραγόμενων προϊόντων στην Μαραθάσα Λεμεσού και ειδικά των προϊόντων μήλου και κερασιού.

Συμμετοχικό Σύστημα Εγγύησης προϊόντων μήλου και κερασιού Μαραθάσας Λεμεσού

Τί είναι;

Είναι ο συνδυασμός σειράς τεκμηριώσεων που εγγυώνται την ποιότητα, την αγκύρωση και την αυθεντικότητα των τελικών προϊόντων με τον τόπο παραγωγής τους. Οι τεκμηριώσεις αποτελούν ένα συνδυασμό ανεπίσημων (τοπικές ομάδες εμπλεκόμενων) και επίσημων (εργαστήρια, μελέτες, ιστορικές πηγές κτλ) μορφών αξιολόγησης, επικύρωσης.

Τι εξασφαλίζει;

- καθιστά τα προϊόντα μήλου και κερασιού Μαραθάσα-Λεμεσού, μοναδικά και ανταγωνιστικά στην αγορά βάσει :
 - ⇒ των σημαντικών ποιοτικών χαρακτηριστικών που διαθέτουν αποδεικνύοντάς τα με αναλύσεις σε πιστοποιημένα εργαστήρια και
 - ⇒ της φήμης, η οποία συνδέει τα προϊόντα αυτά με τον τόπο παραγωγής τους,
- μέσω της αναγνώρισης της μοναδικότητας των προϊόντων με την μορφή ετικέτας (σφραγίδα γνησιότητας) :
 - ⇒ καθιστά τα προϊόντα αναγνωρίσιμα στον καταναλωτή,
 - ⇒ διασφαλίζει τον καταναλωτή για το σεβασμό τους στην τήρηση των προδιαγραφών που έχουν οριστεί
 - ⇒ προστατεύει τον καταναλωτή από απομιμήσεις και νοθείες

Αναγκαία προϋπόθεση και ζωτική σημασία για τη διαμόρφωσή του αποτελεί η ενεργή συμμετοχή παραγωγών και οικοτεχνών /βιοτεχνών της περιοχής (τοπικοί οικονομικοί δρώντες) και εξωτερικών φορέων (τοπικές αρχές, αναπτυξιακή εταιρεία, δημόσιοι φορείς (υφυπουργείο τουρισμού, κέντρα έρευνας και ανάπτυξης, κλπ), ιδιωτικοί και κοινωνικοί φορείς της περιοχής κλπ. Η συμμετοχή όλων των εμπλεκόμενων μελών συμβάλλει :

- στον εντοπισμό και ανάδειξη της αναγνωρισιμότητας των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών του προϊόντος,
- στη διαμόρφωση, επιλογή & επεξεργασία των προδιαγραφών του συστήματος ποιότητας,
- στην ανάπτυξη και εφαρμογή των διαδικασιών της εγγύησης,

- στις αποφάσεις εγγύησης

Μέσα και εργαλεία: αξιοποίηση σύγχρονων τεχνολογιών και μεθόδων για την εγγύηση των προβαλλόμενων ποιοτήτων και της ιχνηλασιμότητας των παραγόμενων προϊόντων

- ⇒ Tracking -ιχνηλασιμότητα σταδίων παραγωγής και μεταποίησης
- ⇒ Διαβουλεύσεις
- ⇒ Εργαστηριακές αναλύσεις-τεκμηριώσεις

Στοιχεία Εγγύησης

Τα στοιχεία εγγύησης σχετίζονται με τη διακριτότητα – ποιότητα –αυθεντικότητα των προϊόντων.

Οι προδιαγραφές εγγύησης αφορούν τα υλικά και άυλα συστατικά που χαρακτηρίζουν τον πόρο

- ⇒ τα μεν υλικά αφορούν : το χώρο όπου καλλιεργείται ένα προϊόν
- ⇒ τα άυλα αφορούν : τις τεχνικές παρασκευής και τις αντιοξειδωτικές ιδιότητες τους

Προδιαγραφές

Η σύνταξη προδιαγραφών παραγωγής (κωδικοποίηση) του *παραδοσιακού προϊόντος τοπικής προέλευσης* συμβάλλει στην θεσμική αναγνώριση του, διασφαλίζει και προστατεύει τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του.

Το έγγραφο των προδιαγραφών περιγράφει τις πρακτικές¹⁸ που πρέπει να τηρούνται και εκείνων που δεν επιτρέπονται κατά μήκος της αλυσίδας παραγωγής του προϊόντος. Ο προσδιορισμός της παραγωγικής διαδικασίας είναι αποτέλεσμα ανταλλαγής εμπειριών μεταξύ των ίδιων των παραγωγών και με βάση τις πληροφορίες που συλλέχθηκαν στο πεδίο από ερευνητές και τα αποτελέσματα αναλύσεων που πραγματοποιήθηκαν σε εξειδικευμένα εργαστήρια. Οι κανόνες προκειμένου να υιοθετηθούν, θα συζητηθούν με τους εν δυνάμει παραγωγούς στην περιοχή Μαραθάσας Λεμεσού ώστε να δεσμευτούν ως προς την χρήση τους.

- Φυσικά χαρακτηριστικά: Σχήμα, βάρος, μέγεθος,
- χημικά χαρακτηριστικά
- Τόπος καλλιέργειας- τόπος προέλευσης
 - ⇒ Τα καλλιεργούμενα αγροτεμάχια να βρίσκονται εντός των επιφανειών των γαιοτόπων όπως ορίστηκαν στο Παραδοτέο 3.4.3.1
 - ✓ Έκταση, αριθμός δένδρων, συντεταγμένες αγροτεμαχίου
 - ⇒ Οι οικοτεχνίες /βιοτεχνίες της Μαραθάσας Λεμεσού

¹⁸ Τα παραδοσιακά προϊόντα ως **μη τυποποιημένα προϊόντα** παράγονται με ποικίλες πρακτικές όσον αφορά τις πρώτες ύλες και τις μεθόδους επεξεργασίας και παραγωγής.

- Αυθεντικότητα: χρήση κληρονομημένης γνώσης, τεχνογνωσίας και πρακτικών
 - ⇒ Τεχνογνωσία στην καλλιέργεια της ποικιλίας
 - ⇒ Γεωργικές πρακτικές παραγωγής χαμηλών εισροών
 - ⇒ Τεχνογνωσία και πρακτικές μεταποίησης
- Τεκμηρίωση του παραδοσιακού εκτατικού συστήματος παραγωγής
 - ⇒ Ποικιλία
 - ⇒ Φυσικά χαρακτηριστικά (σχήμα, εμφάνιση, ...)
 - ⇒ Φροντίδες: ημερολόγιο παραγωγού με το σύνολο των πραγματοποιούμενων φροντίδων (κλάδεμα, λίπανση, ψεκασμοί, άρδευση, συλλογή, ..) σε ετήσια βάση
 - Εισροές: ελάχιστο και μέγιστο όριο λίπανσης και περίοδοι λίπανσης
 - Άρδευση: αριθμός αρδεύσεων, περίοδοι αρδεύσεων
 - Φυτοπροστασία: είδος φυτοπροστατευτικών ουσιών, αριθμός και ποσότητα εφαρμογής
- Ποιοτικά χαρακτηριστικά
 - ⇒ Οργανοληπτικά πρώτης ύλης : χρώμα, υφή, χαρακτηριστικά σάρκας
 - ⇒ Χημικά χαρακτηριστικά: πιστοποιημένο εργαστήριο, υπηρεσίες εξειδικευμένων φορέων (αναλύσεις, τεκμηριώσεις)
 - ⇒ Ισχυρισμοί : υπηρεσία εξειδικευμένων φορέων
- Μεταποίηση παραγωγής
 - ⇒ Παραγωγή από οικοτεχνία

Τι εγγυώμαστε	Πως το εγγυώμαστε	Αποδεικτικό εγγύησης
Τόπος παραγωγής 1^{ης} ύλης	Χαρτογραφικά στοιχεία του αγροτεμαχίου	Βεβαίωση από την Υπηρεσία Κτηματολογίου
Ποιότητα και ασφάλεια παραγωγής 1^{ης} ύλης	Εφαρμογή προγράμματος λίπανσης : Έλεγχος ποσοτήτων που εφαρμόστηκαν και περιόδων εφαρμογής τους Ψεκασμοί : είδη και ποσότητες φυτοφαρμάκων που χρησιμοποιήθηκαν	Βεβαίωση υπεύθυνο (Γεωπόνο) του μηχανισμού ελέγχου Ανάλυση σε τυχαίο δείγμα του παραγωγού
Καλλιεργητικές Φροντίδες παραγωγής 1^{ης} ύλης	Ημερολόγιο εργασιών	Βεβαίωση υπεύθυνο (Γεωπόνο) του μηχανισμού ελέγχου
Ποιοτικά χαρακτηριστικά πρώτης ύλης	Αναλύσεις	Βεβαίωση πιστοποιημένου εργαστηρίου
Μονάδα Μεταποίησης	Παραγωγή από οικοτεχνική βιοτεχνική μονάδα της περιοχής	Εγγραφή στο μητρώο οικοτεχνικών /βιοτεχνικών μονάδων
Ποιότητα και ασφάλεια παραγωγής μεταποιημένου προϊόντος	Ημερολόγιο παρασκευής μεταποιημένων προϊόντων	Βεβαίωση από υπεύθυνο του μηχανισμού ελέγχου

Συμμετέχοντες και ρόλοι τους στην δομή και οργάνωση του Συμμετοχικού Συστήματος Εγγύησης

Πρόκειται για φορείς οι οποίοι εμπλέκονται στην ανάδειξη και ενεργοποίηση του πόρου και η συμμετοχή τους συμβάλλει στην *αποτελεσματικότητα και τη νομιμότητα του συστήματος*

- Οικονομικοί δρώντες
 - ⇒ Κάτοικοι μιας περιοχής: αποτελούν την ομάδα βάσης η οποία προσδιορίζει τους τρόπους και τις τεχνικές παραγωγής ενός προϊόντος
 - ⇒ Γεωργοί -πολυδραστήριοι – οικοτέχνες : παραγωγοί του προϊόντος οι οποίοι δεσμεύονται ότι θα ακολουθήσουν τις προδιαγραφές παραγωγής
 - ⇒ απόδημοι
- Δυνητικοί εμπλεκόμενοι φορείς για την ανάδειξη προϊόντων γαιοτόπου
 - ⇒ Ερευνητικά εργαστήρια : για την τεκμηρίωση των ποιοτικών χαρακτηριστικών τους
- Μορφές συνεργασίας και συντονισμού (οριζόντια διακυβέρνηση)
 - ⇒ Επιχειρησιακή ομάδα παρακολούθησης και ελέγχου της εφαρμογής των εγγυήσεων και της επίδοσης της ετικέτας

Βήματα εφαρμογής εργαλείων αύξησης της προστιθέμενης αξίας ενός Συμμετοχικού Συστήματος Εγγύησης

A. Δημιουργία του μηχανισμού

- Σύσταση του μηχανισμού παρακολούθησης και απόδοσης ετικέτας

Βασική παράμετρος αποτελεί η δημιουργία κανόνων συνεργασίας, λειτουργίας της συνεργασίας καθώς και του ελέγχου τήρησής τους.

 - ⇒ Καθορισμός μελών που συμμετέχουν και των ρόλων τους
 - ⇒ σύνταξη καταστατικού (αρχές, στόχοι, διαδικασίες διαχείρισης και λειτουργίας),
 - ⇒ απόκτηση νομικής μορφής (έναρξη στην εφορία)
 - ⇒ σύνταξη εσωτερικού κανονισμού
 - ⇒ απαραίτητο εξειδικευμένο προσωπικό και εκπαίδευσή του για τη διενέργεια των προσφερόμενων υπηρεσιών και ελέγχων απόδοσης της ετικέτας
- Παραγωγικές μορφές συνεργασίας (συνεταιρισμοί, ομάδες παραγωγών,)
 - ⇒ Σύσταση μορφών συνεργασίας (αν χρειάζεται): καταστατικό, έναρξη στην εφορία και εσωτερικός κανονισμός

- ⇒ σε υφιστάμενη μορφή συνεργασίας: ένταξη στη λειτουργία της, των δράσεων συμμετοχής στο ΣΣΕ
- Ανάθεση αρμοδιοτήτων σε άτομα και εκπαίδευσή τους ως προς τις διαδικασίες διαχείρισης του ΣΣΕ

B. Συζήτηση -διαβούλευση με τους εν δυνάμει ενδιαφερόμενους για την εφαρμογή

- παραγωγούς: απόφαση της έκτασης η οποία θα ενταχθεί στο ΣΣΕ
- μεταποιητές (οικοτέχνες/βιοτέχνες) : για την εξασφάλιση της διακριτότητας στην γραμμή παραγωγής (επεξεργασία/μεταποίηση/συσκευασία) της ποσότητας του προϊόντος που έχει ενταχθεί στο ΣΣΕ

Γ. Βασικός εξοπλισμός του μηχανισμού για την εφαρμογή του ΣΣΕ

- Αγορά απαραίτητου εξοπλισμού για την παρακολούθηση της εφαρμογής του ΣΣΕ (έχει προσδιοριστεί το είδος και κοστολογηθεί στη φάση του σχεδιασμού)
- Προσδιορισμό των διαδικασιών ένταξης μελών-παραγωγών, ελέγχου εφαρμογής των εγγυήσεων, συμμόρφωσης, απένταξης
- ΒΔ –Μητρώο όπου θα εισάγονται όλες οι πληροφορίες
 - ⇒ Σχεδιασμός γεωχωρικής Βάσης Δεδομένων (ΒΔ) – Μητρώο όπου θα περιέχονται τα στοιχεία της κάθε εκμετάλλευσης με χωρική αναφορά
 - ⇒ Εκπαίδευση ατόμου για εισαγωγή στοιχείων και παρακολούθηση

Δ. Διαδικασίες (ένταξης, εκπαίδευσης, ελέγχου κτλ)

- Διαδικασίες -Ενέργειες ένταξης παραγωγών/μεταποιητών
 - ⇒ Υπογραφή ενός εγγράφου δέσμευσης του παραγωγού/μεταποιητή για την εφαρμογή του ΣΣΕ στο προϊόν και πληρωμή της ετήσιας συνδρομής
 - ⇒ Απογραφή της εκμετάλλευσης /επιχείρησης που προτίθεται να συμμετέχει
 - ✓ Συλλογή παραγωγικών στοιχείων (συνέντευξη) και επιβεβαίωση στοιχείων στο χώρο (ποια αγροτεμάχια θα εντάξει στο ΣΣΕ)
 - ✓ εισαγωγή πληροφορίας στη γεωχωρική Βάση Δεδομένων
- Εκπαιδεύσεις παραγωγών / μεταποιητών
 - ⇒ για τη χρήση του τεχνολογικού οδηγού
 - ⇒ για τις εγγυήσεις και τους ελέγχους που θα γίνονται
- Διαδικασίες ελέγχου εφαρμογής των εγγυήσεων
Περιγραφή του τρόπου ελέγχου, το αντικείμενο και η συχνότητα του ελέγχου. Προσδιορισμός των επισκέψεων του υπεύθυνου για παρακολούθηση της εφαρμογής (γεωπόνος/κτηνίατρος) σε

- ⇒ γεωργικές εκμεταλλεύσεις:
 - ✓ προληπτικές για συμβουλές (ώστε να εξασφαλιστούν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά που είναι άμεσα συνδεδεμένα με την διαδικασία παραγωγής)
 - ✓ ελέγχου (σε διάφορες φάσεις της παραγωγικής διαδικασίας)
- ⇒ επιχειρήσεις επεξεργασίας/μεταποίησης:
 - ✓ προληπτικές για συμβουλές (ώστε να εξασφαλιστούν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά που είναι άμεσα συνδεδεμένα με την διαδικασία παραγωγής)
 - ✓ Παρακολούθηση διαφόρων φάσεων της παραγωγικής διαδικασίας, με εφαρμογή Συστήματος ιχνηλασιμότητας

E. Διενέργεια Ελέγχου

- Συλλογή των στοιχείων και εισαγωγή στη ΒΔ.
 - ⇒ Επεξεργασία και αξιολόγηση
 - ✓ Αναλύσεις εργαστηριακές
 - ✓ Αποτελέσματα με βάση τις εγγραφές από τα τεχνολογικά μέσα
 - ⇒ Πιστοποιητικά - Βεβαιώσεις
 - ✓ Έγκριση για απόδοση πιστοποιητικών
 - ✓ Μη έγκριση και συστάσεις
 - ✓ Επιβολή «ποινών» στη περίπτωση μη συμμόρφωσης.
 - ⇒ Απόδοση ετικέτας σε όσους έχουν λάβει την έγκριση

ΣΤ. Ενέργειες μάρκετινγκ (ευθύνη του φορέα)

- Ετικέτα
 - ⇒ σχεδιασμός της ετικέτας (λογότυπο)
 - ⇒ διαδικασία αναγνώρισης της ετικέτας (ως πνευματική ιδιοκτησία)
- Συσκευασία: σχεδιασμός συσκευασίας
- Εμπορικό μάρκετινγκ μείλ
- έρευνα αγοράς του προϊόντος
 - ⇒ διερεύνηση αγορών που μπορούν να προσεγγίσουν (συνεταιρισμοί καταναλωτών, delicatessen, μικρά τοπικά παντοπωλεία- delicatessen, απόδημοι)
 - ⇒ μορφή καμπάνιας που πρέπει να ακολουθηθεί
- σχεδιασμός καμπάνιας και απαραίτητου προωθητικού υλικού
- προσδιορισμός της τιμής πώλησης ανά είδος αγοράς
- Προωθητικές δράσεις:

- ⇒ Συναντήσεις με αποδήμους και φορέων τους
- ⇒ Συναντήσεις με συνεταιρισμούς καταναλωτών
- ⇒ Συμμετοχή σε εκθέσεις προϊόντων ή εκθέσεις γευσιγνωσίας
- ⇒ Ένταξη των μονάδων της αξιακής αλυσίδας σε αγροτουριστικό οδηγό της περιοχής

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι¹⁹

Πειραματικό μέρος

Φυτικό Υλικό-Μεταχειρίσεις συντήρησης: Το φυτικό υλικό που χρησιμοποιήθηκε, συλλέχθηκε από εμπορικό οπωρώνα στη περιοχή του Προδρόμου (Εικόνα 1).



Εικόνα 1. Φυτικό υλικό μήλων ποικ. 'Καθιστά' που χρησιμοποιήθηκε για τις ανάγκες του πειραματισμού.

Επιλέχθηκαν καρποί ομοιόμορφου μεγέθους, το φυτικό υλικό διαχωρίστηκε σε 4 ομάδες καρπών για κάθε ποικιλία, οι οποίες υπέστησαν τις παρακάτω μεταχειρίσεις συντήρησης:

- (1) συγκομιδή + 1 ημέρα σε θερμοκρασία δωματίου (20 °C) [1d SL]
- (2) συγκομιδή + 7 ημέρες σε θερμοκρασία δωματίου (20 °C) [7d SL]
- (3) 1 μήνας ψυχρή συντήρηση (2 °C) + 1 ημέρα σε θερμοκρασία δωματίου (20 °C) [1 m CT + 1d SL]
- (4) 1 μήνας ψυχρή συντήρηση (2 °C) + 7 ημέρες σε θερμοκρασία δωματίου (20 °C) [1 m CT + 7d SL]

Το φυτικό υλικό για κάθε μεταχείριση συντήρησης (15 καρποί) διαχωρίζονταν σε ομάδες των 5 καρπών, οι οποίες αποτελούσαν τις 3 βιολογικές επαναλήψεις του πειραματικού σχεδίου. Το

¹⁹ Τμήμα της Παροχής Υπηρεσίας του εξωτερικού εμπειρογνώμονα (ΤΕΠΑΚ) και συγκεκριμένα του κου Μαγγανάρη Γεώργιο

παραπάνω φυτικό υλικό χρησιμοποιήθηκε για τον προσδιορισμό ποιοτικών χαρακτηριστικών (απώλεια βάρους, συνεκτικότητα σάρκας, περιεκτικότητα σε Δ.Σ.Σ. και ογκομετρούμενη οξύτητα, δοκιμή αμύλου).

Απώλεια βάρους (%)

Από κάθε μεταχείριση συντήρησης, οι 15 καρποί ζυγίστηκαν ξεχωριστά κατά το στάδιο της ανάλυσής τους και η απώλεια βάρους τους (%) προσδιορίστηκε ως το ποσοστό του αρχικού τους βάρους κατά τη συγκομιδή με βάση τον παρακάτω τύπο:

$$\% \text{ Απώλεια βάρους} = \frac{(\text{Αρχικό βάρος} - \text{Βάρος ημέρας}) \times 100}{\text{Αρχικό βάρος}}$$

Συνεκτικότητα σάρκας

Η συνεκτικότητα της σάρκας προσδιορίστηκε σε δύο αντιδιαμετρικά σημεία κάθε καρπού με τη χρήση πιεσόμετρου εφοδιασμένου με έμβολο διαμέτρου 11 mm και καταγράφηκε η δύναμη που ασκήθηκε σε Newtons.

Διαλυτά Στερεά Συστατικά (Δ.Σ.Σ.)

Χυμός μήλου αναλύθηκε με την χρήση ψηφιακού φορητού σακχαροδιαθλασιμέτρου και προσδιορίστηκαν τα Δ.Σ.Σ ως % περιεκτικότητα.

Ογκομετρούμενη οξύτητα

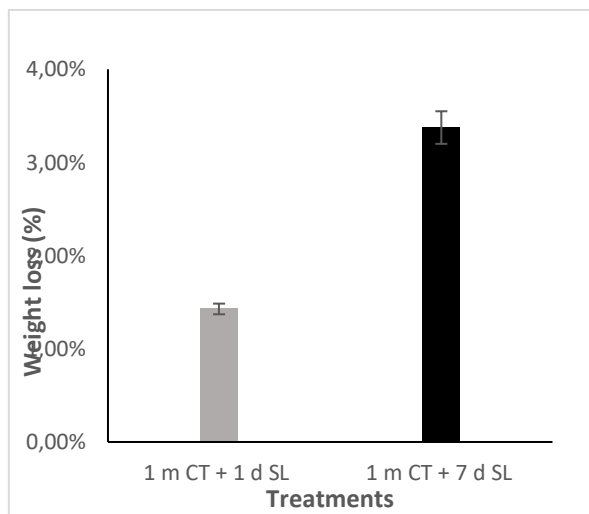
Χυμός μήλου (5 mL) από το υπερκείμενο αραιώνονταν με απιονισμένο νερό έως τελικού όγκου 50 mL. Η ογκομετρούμενη οξύτητα προσδιορίστηκε ύστερα από εξουδετέρωση των οξέων του χυμού με διάλυμα 0,1 N NaOH σε αυτόματο τιτλοδοτητή και τα αποτελέσματα εκφράστηκαν ως g μηλικού οξέος L⁻¹.

Δοκιμή αμύλου

Για την εκτίμηση του αμύλου στους καρπούς χρησιμοποιήθηκε η δοκιμή ιωδίου: τεμαχισμένοι καρποί εμβαπτίζονται σε διάλυμα ιωδίου και το άμυλο του καρπού αντιδρά με το ιώδιο δίνοντας σκούρο μωβ χρώμα

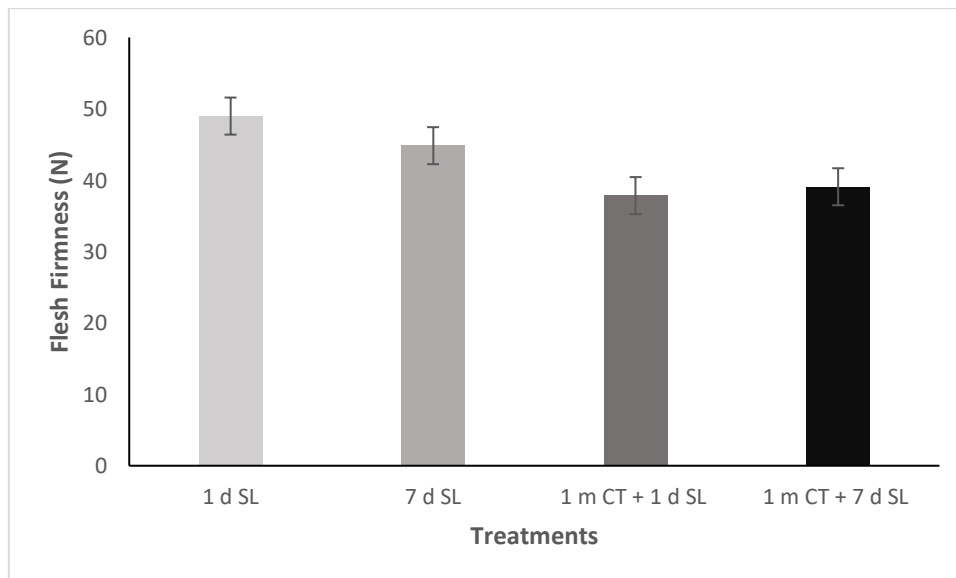
Αποτελέσματα

Περιορισμένη απώλεια βάρους καταγράφηκε κατά την έξοδο των καρπών από την ψυχρή συντήρησή τους (Γράφημα 4).



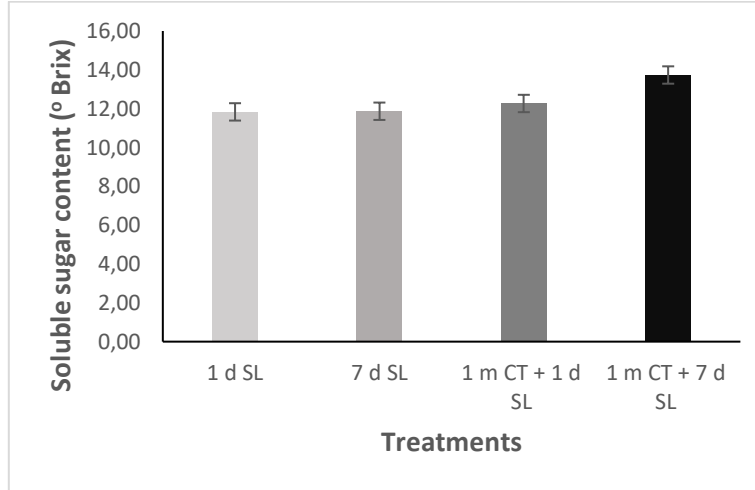
Γράφημα 4. Απώλεια βάρους κατά την έξοδο των καρπών μήλου από την ψυχρή συντήρηση. Οι συντομογραφίες για την κάθε μεταχείριση αναφέρονται στην ενότητα «Πειραματικό μέρος».

Η συνεκτικότητα σάρκας κυμάνθηκε σε υψηλά επίπεδα συγκριτικά με τις περισσότερες ποικιλίες μηλιάς και διατηρήθηκε σε αυτά τα επίπεδα μετά από 7 ημέρες παραμονής των καρπών σε θερμοκρασία δωματίου (Γράφημα 5).



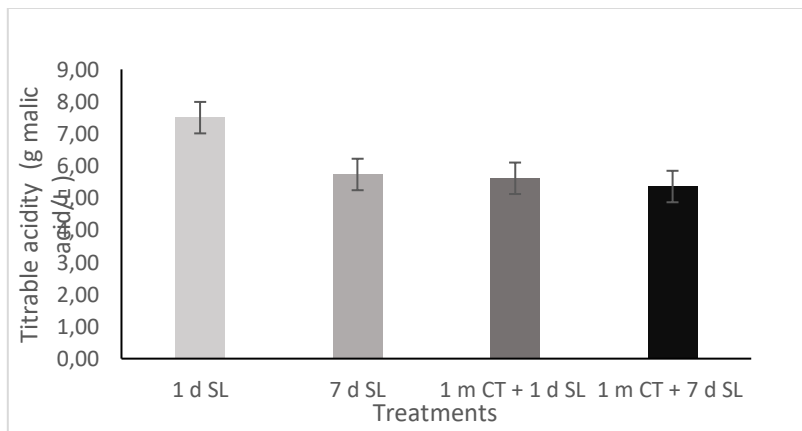
Γράφημα 5. Συνεκτικότητα σάρκας μήλων σε τέσσερις διαφορετικές μεταχειρίσεις. Οι συντομογραφίες για την κάθε μεταχείριση αναφέρονται στην ενότητα «Πειραματικό μέρος»

Τα διαλυτά στερεά συστατικά κυμαίνονταν σε υψηλά επίπεδα (11.8-13.7%) για όλες τις μεταχειρίσεις συντήρησης (Γράφημα 6). Αντίστοιχο αποτελέσματα έχουν καταγράψει σε προηγούμενη ερευνητική μας εργασία (Goulas et al., 2014) με τα επίπεδα των Δ.Σ.Σ να κυμαίνονται μεταξύ 11.8-13.1%.



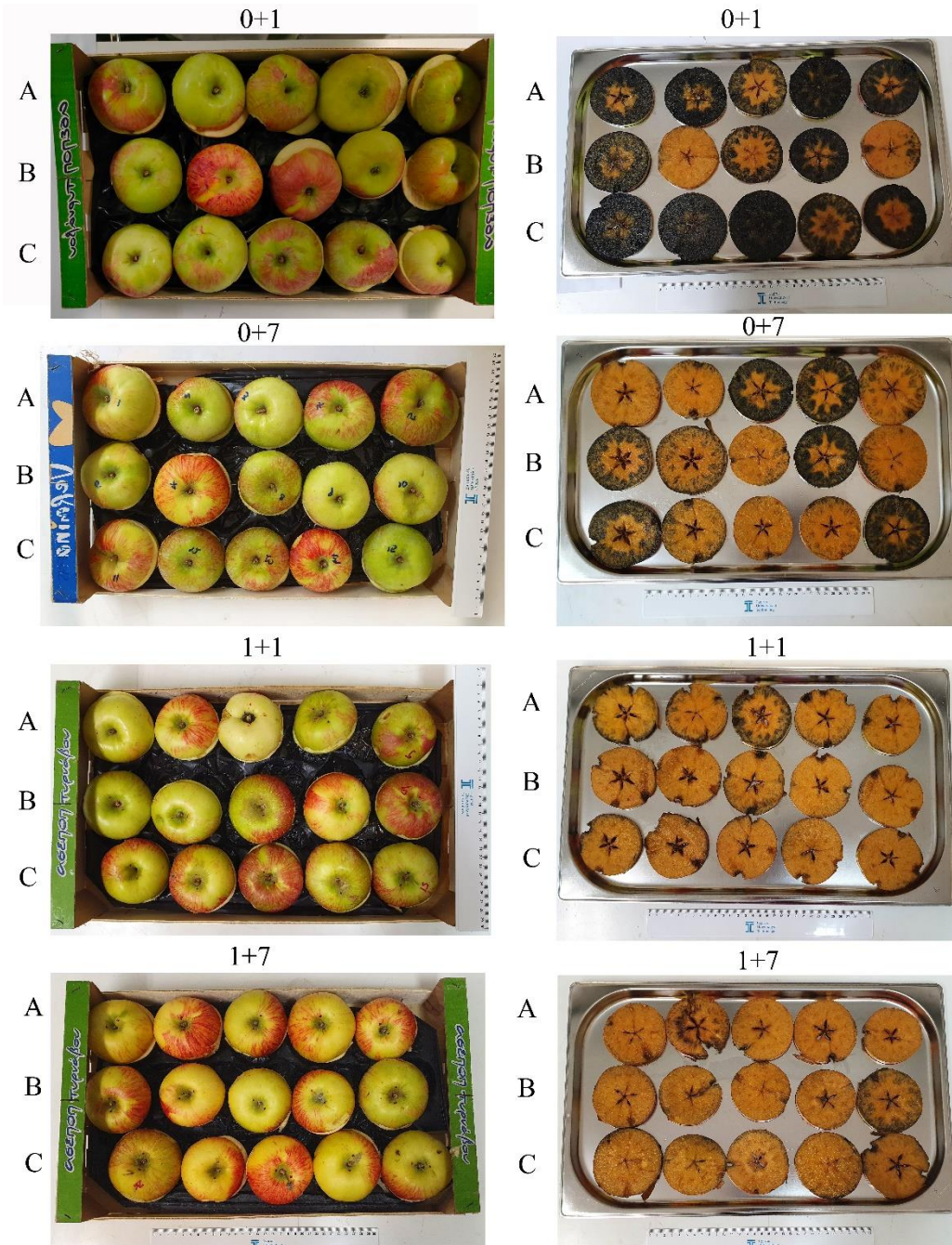
Γράφημα 6. Διαλυτά στερεά συστατικά σε μήλα τεσσάρων διαφορετικών μεταχειρίσεων. Οι συντομογραφίες για την κάθε μεταχείριση αναφέρονται στην ενότητα «Πειραματικό μέρος»

Κατά τον προσδιορισμό της ογκομετρούμενης οξύτητας παρατηρήθηκε μείωση από την 1^η ημέρα μετά τη συγκομιδή. Η Ο.Ο. ήταν 7,5 g μηλικού οξέος L⁻¹ στο στάδιο της συγκομιδής και μειώθηκε αισθητά μετά από τη συντήρηση (Γράφημα 7). Προηγούμενη μελέτη μας κατέγραψε ακόμα υψηλότερα επίπεδα οξύτητας (8,6 g μηλικού οξέος L⁻¹) συγκριτικά σημαντικά υψηλότερα από διεθνείς ποικιλίες μηλιάς (π.χ. 'Gala').



Γράφημα 7. Ογκομετρούμενη οξύτητα σε μήλα τεσσάρων διαφορετικών μεταχειρίσεων. Οι συντομογραφίες για την κάθε μεταχείριση αναφέρονται στην ενότητα «Πειραματικό μέρος»

Η δοκιμή αμύλου καταδεικνύει την σημαντική παραλλακτικό ήτα στο επίπεδο ωριμότητάς των καρπών μηλιάς στο στάδιο της συγκομιδής (Εικόνα 2).



Εικόνα 2. Αποτελέσματα της δοκιμής αμύλου σε μήλα τεσσάρων διαφορετικών μεταχειρίσεων. Οι συντομογραφίες για την κάθε μεταχείριση αναφέρονται στην ενότητα «Πειραματικό μέρος»