

ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ

Η Διοικούσα Επιτροπή
του Παραρτήματος Αιγαίου του ΓΕΩΤΕΕ
έχει την τιμή να σας προσκαλέσει
το Σάββατο 2 Νοεμβρίου και ώρα 17:00,
σε ημερίδα με θέμα το κάστανο της Αγιάσου,
που διοργανώνεται
σε συνεργασία με την Τοπική Κοινότητα Αγιάσου
και με την ευκαιρία της 10ης Γιορτής Κάστανου.
Η Ημερίδα θα πραγματοποιηθεί
στην αίθουσα του Αναγνωστηρίου της Αγιάσου.

ΗΜΕΡΙΔΑ «Τοπικές Ποικιλίες- Το Κάστανο της Αγιάσου»

στο πλαίσιο
της 10^{ης} Γιορτής Κάστανου



Σάββατο 2 Νοεμβρίου 2013
ΑΙΘΟΥΣΑ ΑΝΑΓΝΩΣΤΗΡΙΟΥ ΑΓΙΑΣΟΥ

Ο καστανώνιας της Αγιάσου, έκτασης 11.000 στρεμμάτων, δεν αποτελεί μόνο σήμα κατατεθέν της Αγιάσου (μαζί με την Παναγία), αλλά ουσιαστική πηγή ζωής για τους κατοίκους. Και η φράση «πηγή ζωής» δεν είναι υπερβολή, αφού στα χρόνια της κατοχής τα κάστανά της Αγιάσου ήταν η πρώτη ύλη για την παρασκευή ψωμιού.

Για πολλά χρόνια η Αγιάσος έκανε εξαγωγές σε νησιά του Αιγαίου και τη βόρεια Ελλάδα. Μετά το 1990, οι εξαγωγές σχεδόν μηδενίστηκαν και η παραγωγή διατίθεται μόνο στην αγορά της Λέσβου. Τα αίτια, συνοπτικά, είναι: α. αύξηση των εισαγωγών κάστανων από τρίτες χώρες, β. σταδιακή εγκατάλειψη της καλλιέργειας λόγω αύξησης κόστους συλλογής, γ. μη ανανέωση αγροτικού πληθυσμού που ασχολείται με τα κάστανά, δ. μικρές ιδιοκτησίες και αύξηση διασποράς ιδιοκτητών εκτός Αγιάσου. Αν σ' αυτά τα αίτια συμπεριληφθεί και το έλκος της καστανιάς που εντοπίστηκε το 2005, τότε μπορούμε να καταλάβουμε πώς τα κάστανά της Αγιάσου σταμάτησαν να παίζουν σημαντικό οικονομικό ρόλο τόσο για το χωριό της Αγιάσου, όσο και για την οικονομία της Λέσβου.

Παρ' όλα αυτά, το αγιασώτικο κάστανο είναι ένα περιζήτητο ντόπιο προϊόν, που χαίρει ακόμα της εκτίμησης του καταναλωτικού κοινού. Από το 2004 που ξεκίνησε η Γιορτή Κάστανου, περισσότεροι καταναλωτές γνώρισαν τα γευστικά χαρακτηριστικά του κάστανου και θαύμασαν τον καστανιώνα της Αγιάσου. Η επικρατούσα ποικιλία (90%) είναι η *Castanea sativa*, που δίνει ένα μικρό σε μέγεθος, αλλά γλυκό και γευστικό καρπό, που θα μπορούσε να είναι περιζήτητος αν επεξεργαζόταν κατάλληλα.

Γενικά τα κάστανά έχουν υψηλή θρεπτική αξία, καθώς είναι πλούσια σε βιταμίνες και φυτικές ίνες, ενώ περιέχουν ελάχιστο λίπος και καθόλου χοληστερόλη και νάτριο. Οι περισσότεροι ξέρουμε ότι οι ξηροί καρποί είναι πλούσιοι σε λιπαρά, όμως το κάστανο αποτελεί εξαίρεση. Περιέχει τα λιγότερα λιπαρά από όλους τους ξηρούς καρπούς.

«Ποιος όμως θα βγάλει τα κάστανά από τη φωτιά;» Αυτός είναι και ο σκοπός της ημερίδας που διοργανώνουμε. Περιλαμβάνει ενημέρωση για τον καστανιώνα και απολογισμό των ενεργειών που έχουν γίνει για τον εμβολιασμό κατά του έλκους. Στοχεύει στην παρακίνηση συνεργατικής δράσης από τους παραγωγούς και στην ανάδειξη νέων τρόπων επεξεργασίας του κάστανου, με στόχο την παραγωγή προϊόντων πρόσθετης αξίας. Εν κατακλείδι, η ημερίδα έχει στόχο να αποτελέσει ένα πρώτο βήμα προς την ορθολογική αξιοποίηση του καστανιώνα, σε μια δύσκολη οικονομική συγκυρία. Τα κάστανά καλούνται να σώσουν ξανά την Αγιάσο και όχι μόνο...

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΚΔΗΛΩΣΗΣ

17:00 Προσέλευση

17:15 Καλωσόρισμα και εισηγητική ομιλία:

Γιάννης Τσακίρης, Κτηνίατρος,
Πρόεδρος Δ.Ε. Παραρτήματος Αιγαίου τού ΓΕΩΤΕΕ

17:30 Χαιρετισμοί και έναρξη εργασιών

17:50 «Η αξιοποίηση των τοπικών ποικιλιών για την ανάδειξη και ανάπτυξη μίας περιοχής»:

Ραλλού Τσίγγου, Γεωπόνος M.Sc. Διαχείριση Περιβάλλοντος

18:10 «Κατάσταση καστανιώνα Αγιάσου - Τρόποι επεξεργασίας κάστανου»:

Στέφανος Διαμαντής, Δασολόγος,
Ερευνητής Ινστιτούτου Δασικών Ερευνών

18:45 «Προστιθέμενη αξία στο προϊόν -Παρασκευάσματα με βάση το κάστανο»:

Παναγιώτης Νικολαΐδης, Καθηγητής Ζαχαροπλαστικής,
Αντιπρόεδρος Αρχιζαχαροπλαστών Ελλάδας

(ο κ^{ος} Νικολαΐδης το Σάββατο το πρωί θα κάνει επίδειξη παρασκευασμάτων με βάση το κάστανο στις εγκαταστάσεις του Συνεταιρισμού Γυναικών Αγιάσου)

19:15 Συζήτηση

