

Γνωστή από την αρχαιότητα, η μαύρη σταφίδα αποτέλεσε σημαντικό εξαγωγικό προϊόν κατά την ενετοκρατία στα Ιόνια νησιά, ενώ η παραγωγή της γιγαντώθηκε κατά τον 19ο αιώνα στην Πελοπόννησο, συνεισφέροντας τα μέγιστα στις εξαγωγές του νεοσύστατου ελληνικού κράτους. Η καλλιέργειά της σταφίδας μεταλαμπαδεύεται από γενιά σε γενιά και συνιστά σημαντικό στοιχείο βιώσιμης ανάπτυξης. Για τον λόγο αυτό η «**Καλλιέργεια της μαύρης (κορινθιακής) σταφίδας**» εγγράφηκε το 2018 στο **Εθνικό Ευρετήριο Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς (ΑΠΚ)**.

Το έργο

Το Σχέδιο Διατοπικής Συνεργασίας «Πριμαρόλια. Στους δρόμους της μαύρης σταφίδας» υλοποιείται στο πλαίσιο του υπομέτρου 19.3 του Προγράμματος CLLD/LEADER του ΠΑΑ 2014-2020. Έχει ως αντικείμενο την εξερεύνηση, ανάδειξη και αξιοποίηση της ιστορίας και του πολιτισμού της κορινθιακής-μαύρης σταφίδας, ενός ιδιαίτερα σημαντικού προϊόντος για τις περιοχές παρέμβασης των συνεργαζόμενων Ομάδων Τοπικής Δράσης (ΟΤΔ). Το Σχέδιο υλοποιείται από τις συνεργαζόμενες ΟΤΔ LEADER:

1. ΑΧΑΪΑ - ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ ΑΕ (συντονιστής εταίρος)
2. ΔΙΚΤΥΟ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑΣ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΣ ΙΟΝΙΩΝ ΝΗΣΩΝ - Π.Ε. ΖΑΚΥΝΘΟΥ
3. ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ ΟΛΥΜΠΙΑΣ ΑΑΕ ΟΤΑ
4. ΔΙΚΤΥΟ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΕΦΑΛΛΟΝΙΑΣ ΚΑΙ ΙΘΑΚΗΣ
5. ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ ΑΕ ΑΟΤΑ
6. ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ ΒΟΡΕΙΟΥ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ - ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ ΑΕ ΟΤΑ



Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης

primaroliaroutes@gmail.com

www.primaroliaroutes.gr

Πριμαρόλια

στους δρόμους της μαύρης σταφίδας



Τα πριμαρόλια, τα
πρώτα καράβια με την
καλύτερη ποιότητα
μαύρης σταφίδας,

αναχωρούσαν εν μέσω
πανηγυρισμών για τα
μεγάλα λιμάνια της
Ευρώπης, επιστρέφοντας
με πλούτο και πολιτισμό
από την Εσπερία.

Πριμαρόλια

Κατά τον 19ο αιώνα και στις αρχές του 20ου αιώνα, κάθε χρόνο στις αρχές του Σεπτεμβρίου, πόλεις - λιμάνια όπως το Αίγιο, η Πάτρα, ο Πύργος, η Ζάκυνθος και η Καλαμάτα αποχαιρετούσαν τα Πριμαρόλια, τα πρώτα καράβια που έφευγαν φορτωμένα με τη νέα σοδειά και την καλύτερη ποιότητα μαύρης σταφίδας για τα λιμάνια του εξωτερικού (Λίβερπουλ, Λονδίνο, Τερνέστη, Μασσαλία, Άμστερνταμ, Αμβούργο, Οδησσός), δημιουργώντας ένα άτυπο δίκτυο των θαλάσσιων δρόμων της μαύρης κορινθιακής σταφίδας. Όπως αναφέρεται στα Πρακτικά των συνεδριάσεων του νομοθετικού οργάνου της Γερουσίας το 1850, «ἀφ' οὗ ἐλάμβανον παρ' αὐτῶν τὴν σταφίδα καὶ τὴν μετεκόμιζον εἰς διάφορα μέρη [...] εἰς τὴν Εὐρώπην αἱ ἀπαρχαὶ (πριμαρόλια) τοῦ προϊόντος αὐτοῦ, ἐκ τῶν ὁποίων καὶ οἱ ἰδιοκτῆται καὶ οἱ ἔμποροι πολὺ ὠφελοῦνται».



Φόρτωση μαύρης σταφίδας στο λιμάνι της Πάτρας (φωτό εξωφύλλου και εσωφύλλου: Αρχείο Γ. Παναγιωτόπουλου)

Κορινθιακή μαύρη σταφίδα

Η κορινθιακή μαύρη σταφίδα είναι ένα φυσικό προϊόν που προκύπτει μετά την αποξήρανση των σταφυλιών της ελληνικής μικρόρρωγης ποικιλίας αμπέλου με χρώμα σκούρο μπλε-μαύρο (Vitis vinifera L. var. Apyrena). Αυτή η αγίγαρτη, δηλαδή δίχως κουκούτσια, ποικιλία καλλιεργείται στον ελληνικό χώρο και ειδικότερα στα παράλια μέρη της βορειοδυτικής Πελοποννήσου (Αχαΐα, Ηλεία, Μεσσηνία, Κορινθία) και

στα Ιόνια νησιά (Ζάκυνθος και Κεφαλονιά). Το μικροκλίμα και οι εδαφοκλιματικές συνθήκες σε αυτές τις περιοχές με την επίδραση της θαλάσσιας αύρας και της ηλιοφάνειας, σε συνδυασμό με την εμπειρία και τη γνώση των σταφιδοκαλλιεργητών κατά την παραγωγή και την ξήρανση, προσδίδουν στην μαύρη σταφίδα τα μοναδικά οργανοληπτικά και ποιοτικά της χαρακτηριστικά.

Κάθε Αύγουστο μετά τον τρύγο, στις πλαγιές της Αιγιάλειας, στις περιοχές της Κορινθίας, Ηλείας και Μεσσηνίας, στον κάμπο της Ζακύνθου και στις υπόλοιπες περιοχές που παράγεται ακόμα και σήμερα, η κορινθιακή σταφίδα απλώνεται για να αποξηρανθεί στα αλώνια κάτω από την ευεργετική επίδραση του ήλιου ή σε σκιάδες, συνθέτοντας έναν μοναδικό πίνακα ζωγραφικής. Το εξαιρετικό άρωμα, η πλούσια γεύση και οι ευεργετικές ιδιότητες την καθιστούν κορυφαίο είδος αποξηραμένης σταφυλής, αποτελώντας έτσι την ταυτότητα και το «διαβατήριό» της ώστε να εξάγεται με επιτυχία εδώ και αιώνες, σε ποσοστό έως και 95%, στις απαιτητικές αγορές του εξωτερικού.

Είναι μοναδικό προϊόν, δεδομένου ότι το 80% της παγκόσμιας παραγωγής παράγεται στην Ελλάδα.

Οι πιο εκλεκτές ποιότητες κορινθιακής σταφίδας είναι η «Κορινθιακή Σταφίδα Βοστίτσα - Vostizza» Π.Ο.Π. της Αιγιάλειας, η «Σταφίδα Ζακύνθου» Π.Ο.Π., γνωστή στο εξωτερικό ως «Zante Currants», και η «Σταφίδα Ηλείας» Π.Γ.Ε.

Ενταγμένη στο καθημερινό διαιτολόγιο από την αρχαιότητα, αυτή η υπερτροφή (super food) μπορεί να καταναλωθεί απευθείας ως σνακ ή να χρησιμοποιηθεί ως συστατικό στη μαγειρική, την αρτοποιία και τη ζαχαροπλαστική, διατηρώντας όλες τις θρεπτικές της ιδιότητες.



Μια μεγάλη ιστορία

Ο «μαύρος χρυσός» της Ελλάδας έχει πολύ μακρά ιστορία. Οι πρώτες αναφορές στη μαύρη σταφίδα, όπως την ξέρουμε σήμερα, εμφανίζονται το 1340 από τον Ιταλό έμπορο Pegolotti, ο οποίος κάνει λόγο για εξαγωγές κορινθιακής σταφίδας από τα λιμάνια της Κορίνθου και της Γλαρέτζας (Κυλλήνη). Η καλλιέργειά της μεταφέρθηκε νωρίς από την Πελοπόννησο στα Ιόνια νησιά (αρχές του 16ου αιώνα), όπου το κλίμα ήταν ευνοϊκό για τη μεταφύτευση της αμπέλου.

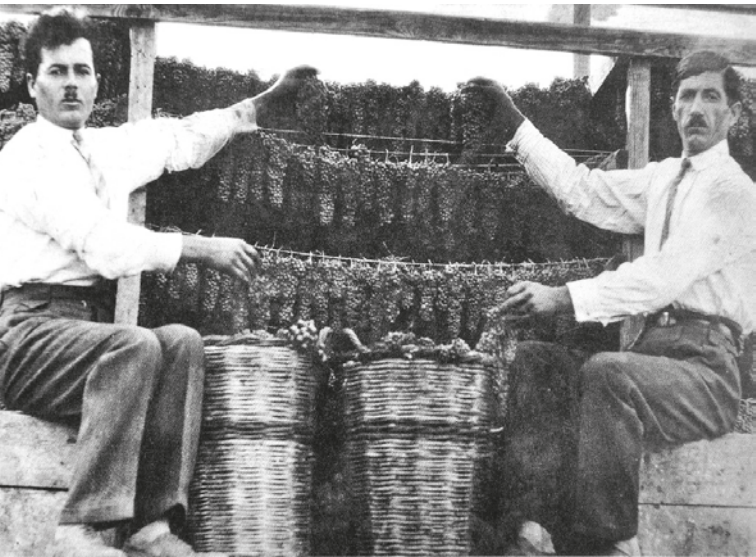
Οι Ενετοί ευνόησαν την καλλιέργεια της uva passa (λατινική ονομασία για τη σταφίδα) στα Ιόνια νησιά, σε αντίθεση με την αδιαφορία των Οθωμανών για το προϊόν στην Πελοπόννησο, όπου στα προεπαναστατικά χρόνια η καλλιέργειά της κυμαινόταν σε χαμηλά επίπεδα. Στα τέλη του 18ου αιώνα, τα 2/3 της συνολικής παραγωγής σταφίδας προέρχονταν από τη Ζάκυνθο και την Κεφαλονιά. Στα μέσα όμως του 19ου αιώνα η παραγωγή στην Πελοπόννησο έφτασε και ξεπέρασε την αντίστοιχη των Ιονίων νήσων.

Οι ποικιλίες της κορινθιακής σταφίδας, ανάλογα με την προέλευσή τους, διακρίνονταν στο εξωτερικό σε Gulf (Κορινθίας), Vostizza (Αιγιαλείας), Provincial (Πατρών, Ηλείας και Μεσσηνίας) και Zante (Ζακύνθου). Υπήρξαν σημαντικά σημεία παραγωγής, επεξεργασίας και διακίνησης: Κιάτο, Ξυλόκαστρο, Βραχάτι (Κορινθία)• Αίγιο, Πάτρα, Δυτική Αχαΐα (Αχαΐα)• Πύργος, Αμαλιάδα, Ζαχάρω, Κρέστενα, Λεχαινά (Ηλεία)• Κυπαρισσία, Φιλιατρά, Γαργαλιάνοι, Πυλία, Μεσσήνη, Θουρία (Μεσσηνία)• Αργοστόλι, Ληξούρι (Κεφαλονιά) και Ζάκυνθος. Τα κυριότερα λιμάνια από τα οποία έφευγε η σταφίδα για τους προορισμούς του εξωτερικού ήταν η Πάτρα, το Αίγιο, η Κόρινθος, το Κατάκολο, η Καλαμάτα και η Ζάκυνθος. Η σταφίδα, ως το κυριότερο εξαγωγικό προϊόν της Ελλάδας κατά τον 19ο αιώνα, συνέβαλε στη συμμετοχή της Ελλάδας στο διεθνές εμπόριο υποκινώντας την ανάπτυξη των θαλάσσιων μεταφορών και την ανάπτυξη χρηματοπιστωτικών υπηρεσιών. Εκτός από τις περιόδους μεγάλης ακμής για τη σταφίδα, ιδιαίτερα μετά την διανομή των εθνικών γαιών (1871) και το άνοιγμα της γαλλικής αγοράς που εισάγει από την Ελλάδα μεγάλες ποσότητες σταφίδας για χρήση στην οινοποίηση λόγω της καταστροφής των γαλλικών αμπελώνων από τη φυλλοξήρα, εμφανίστηκαν και περίοδοι σημαντικής ύφεσης, με αποκορύφωμα τη μεγάλη σταφιδική κρίση κατά την τριετία 1893-1895.

Το σταφιδικό ζήτημα, σε συνάρτηση με τη γενικότερη οικονομική δυσπραγία της χώρας και τις αντίξοες διεθνείς συγκυρίες εκείνη την περίοδο, δεν είχε μόνο οικονομικές αλλά και κοινωνικές διαστάσεις. Έντονες κοινωνικές συγκρούσεις, συλλαλητήρια των σταφιδοπαραγωγών, πιέσεις για λήψη προστατευτικών μέτρων οδήγησαν στην ψήφιση του «**παρακρατήματος**» (ποσοστό 15% σε είδος της εξαγόμενης σταφίδας θα παρακρατούνταν για χρήση στην οινοπνευματοποιία). Το μέτρο προκάλεσε αντιδράσεις, όμως βοήθησε σε μερική ανάκαμψη της αγοράς για δύο-τρία χρόνια.

Στο πλαίσιο των κρατικών παρεμβάσεων με στόχο την προστασία της σταφιδοπαραγωγής, ιδρύθηκε στα τέλη του 19ου αιώνα η Σταφιδική Τράπεζα, την οποία αντικατέστησε το 1905 η «**Προνομιούχος Εταιρία** προς προστασίαν της παραγωγής και της εμπορίας της σταφίδας», γνωστή ως «Ενιαία», με έδρα την Αθήνα. Το 1925 ιδρύθηκε ο **Αυτόνομος Σταφιδικός Οργανισμός** (ΑΣΟ) με σκοπό την εξισορρόπηση της προσφοράς με τη ζήτηση.

Παραγωγοί από την Ανδράγουστα Αιγιαλείας φωτογραφίζονται μπροστά στην σταφίδα τους που αποξηραίνεται στην ισκιάδα ή σκιάδα (παλαιότερος τρόπος ξήρανσης).



Από το αμπέλι στον κόσμο: εμπόριο και οικονομία

Οι πρώτοι Άγγλοι εμπορικοί αντιπρόσωποι εμφανίζονται στη Ζάκυνθο και την Κεφαλονιά από τον 16ο αιώνα, αλλά τον 19ο αιώνα, λόγω της επέκτασης της σταφιδοκαλλιέργειας και της συνεχιζόμενης μετακίνησης πληθυσμού από τα ορεινά στα πεδινά και τα παράλια εδάφη της Πελοποννήσου, το εμπορικό και διαμετακομιστικό κέντρο της σταφίδας ήταν πλέον η Πάτρα, προσελκύοντας το ενδιαφέρον Ελλήνων εμπόρων από άλλες περιοχές της Ελλάδας, όπως ο Μιχαήλ Κόλλας και οι οικογένειες Γερούση, Τζίνη, Κωνστάκη, αλλά και ξένων κεφαλαιούχων, όπως ο Βαρφ, ο Κλάους, ο Άμβουργερ.

Η εμπορευματοποίηση της αγροτικής παραγωγής επέτρεψε έντονους ρυθμούς αστικοποίησης και τη διάδοση σύγχρονων αστικών πολιτισμικών προτύπων. Έτσι συγκροτήθηκε κυρίως στα μεγάλα λιμάνια και εμπορικά κέντρα της σταφίδας μια νέα αστικού χαρακτήρα τάξη. Εκτός από τους σταφιδεμπόρους πολλά ακόμη επαγγέλματα συνδέθηκαν με την τυποποίηση και το εμπόριο της σταφίδας, όπως οι σταφιδοσυσκευαστές, οι σταφιδομεσίτες, οι ξυλοκιβωτιοποιοί, οι καρφωτές, οι ασφαλιστές, οι ναυτιλιακοί πράκτορες.

Οι σταφιδέμποροι και σταφιδομεσίτες της Πάτρας σύχναζαν στο καφενείο «Λεσχίδιον», το οποίο λειτουργούσε για σαράντα περίπου έτη ως λέσχη, έως και τον Δεκέμβριο του 1921. Εκεί έκλειναν συμφωνίες αλλά και αγόραζαν και πουλούσαν «Δελτία σταφίδας». Η τιμή των δελτίων, που έπαιζαν τον ρόλο των σημερινών μετοχών, ανεβοκατέβαινε ανάλογα με την αυξομείωση της τιμής της σταφίδας μέσα στο ίδιο έτος. Με αυτόν τον τρόπο, το Λεσχίδιον είχε μετατραπεί σε ένα άτυπο «χρηματιστήριο». Όντας το κυριότερο εξαγωγικό προϊόν της Ελλάδας κατά τον 19ο αιώνα, η μαύρη σταφίδα λίγο μετά τα μέσα του 19ου αιώνα προσέφερε αξία των εξαγωγών της συχνά άνω του 60% της συνολικής αξίας των εξαγωγών της χώρας, φτάνοντας το 1877 το 79%!

Η σημαντικότητα της μαύρης σταφίδας αποτυπώθηκε χαρακτηριστικά από τον Ξενοφώντα Ζολώτα, ο οποίος έλεγε ότι «η σταφίδα ήταν για την Ελλάδα «ό,τι ο καφές για τη Βραζιλία».

Τηλεγράφημα του εμπορικού οίκου Τζίνη που εστάλη στις 28 Ιουλίου 1932. Οι δύο πρώτες φράσεις λένε: ABAFH (Αγορά άπρακτη αλλά οι τιμές αμετάβλητες) ACDOF (Αγορά άνευ πράξεων με τιμές ονομαστικές). Τα τηλεγραφήματα που στέλνονταν στις αρχές του 20ου αιώνα από τους εμπόρους σταφίδας στους αντιπροσώπους τους ή σε εμπόρους σε άλλες χώρες του εξωτερικού ήταν κρυπτογραφημένα, με βάση διεθνείς ή ιδιωτικούς κώδικες, για να διασφαλίζουν το απόρρητο της επικοινωνίας, με στόχο να μην γίνουν αντιληπτές οι εμπορικές τους κινήσεις από τους ανταγωνιστές τους.



Πολιτιστική κληρονομιά: κτήρια, παραδόσεις, μνήμες

Η ιστορία, ο πολιτισμός και τα ταξίδια της μαύρης κορινθιακής σταφίδας έχουν διαμορφώσει μια αντιπροσωπευτική και βασισμένη στην τοπική κοινότητα πολιτιστική κληρονομιά. Πολλά εξαιρετικά δείγματα αρχιτεκτονικής κληρονομιάς (βιομηχανικά κτήρια και συγκροτήματα, νεοκλασικά, εξοχικές κατοικίες) στις πόλεις της Πάτρας, του Πύργου, του Αιγίου και αλλού, σχετίζονται με την άνθηση του εμπορίου της σταφίδας. Σημαντικά στοιχεία βιομηχανικής κληρονομιάς αποτελούν οι πετρόκτιστες σταφιδαποθήκες της παραλιακής ζώνης του Αιγίου και της Πάτρας και οι αποθήκες του ΑΣΟ σε όλες τις σταφιδοπαραγωγές περιοχές. Πολλά από αυτά τα κτήρια σήμερα έχουν αλλάξει χρήση, ενώ άλλα είναι εγκαταλελειμμένα. Στην Πάτρα ενδεικτικά συναντούμε τις σταφιδαποθήκες Βουρλούμη και Μπάρρυ στην παραλιακή ζώνη, αλλά και τις κατοικίες των πλούσιων σταφιδεμπόρων (μέγαρο Γαλανόπουλου, βίλα Κόλλα). Η ανέγερση του Δημοτικού Θεάτρου «Απόλλων» στην Πάτρα –σε σχέδια του Ερνέστου Τσίλερ– ενισχύθηκε οικονομικά σε μεγάλο βαθμό από τους σταφιδεμπόρους, οι οποίοι είχαν συναίσθηση της πολιτισμικής αξίας και του γοήτρου που θα προσέδιδε ο νέος θεατρικός χώρος στην πόλη. Οι μνήμες της σταφίδας μπορούν να εντοπιστούν επίσης μέσα από τον τύπο και άλλα αρχαιακά τεκμήρια της εποχής αλλά και από συνεντεύξεις προφορικής ιστορίας με ανθρώπους που έζησαν με και από τη σταφίδα. Προσπάθειες για την ανάδειξη της σύγχρονης πολιτιστικής διάστασης της ιστορίας της σταφίδας πραγματοποιούνται μέσα από εορταστικές εκδηλώσεις, όπως η γιορτή της μαύρης κορινθιακής σταφίδας στις Αρχαίες Κλεωνές Νεμέας, η γιορτή του τρύγου στην Ωλένη Ηλείας, η γιορτή μαύρης σταφίδας στο Σαρακινάδο Ζακύνθου και το φεστιβάλ σταφίδας στο Γρηγόρι Αιγιαλείας. Μια σύγχρονη διεπιστημονική και διακαλλιτεχνική προσέγγιση της ιστορίας και του πολιτισμού της σταφίδας είναι το Φεστιβάλ Πριμαρόλια (από το 2019). Πρόκειται για την ετήσια προβολή των δράσεων πολιτισμού του ομώνυμου οργανισμού Πριμαρόλια, που έχει έδρα στο Αίγιο, με κεντρικό γεγονός τη διεθνή έκθεση σύγχρονης τέχνης και μια σειρά πολιτιστικών γεγονότων και δράσεων (συνέδρια για τη μαύρη σταφίδα, δημιουργικά εκπαιδευτικά εργαστήρια, κινηματογράφος, θέατρο, μουσική, roundtables πολιτιστικής στρατηγικής, προφορική ιστορία, αξιοποίηση αρχαιακών τεκμηρίων). Το Ψηφιακό Μουσείο Σταφίδας Δήμου Βέλου-Βόχας αποτελεί μια διαδραστική παρουσίαση της ιστορίας και της σημασίας της σταφίδας για την περιοχή από την αρχαιότητα μέχρι και τις αρχές του 20ου αιώνα με έμφαση στην περίοδο της Ελληνικής Επανάστασης.



Βίλα Κόλλα, campus Πανεπιστημίου Πατρών, Κουκούλι Πάτρας.

Διατροφική αξία, αειφορία και ανάπτυξη

Η μαύρη κορινθιακή σταφίδα είναι μια εξαιρετική πηγή ενέργειας, βιταμινών, μετάλλων και φυτικών ινών και διαθέτει αρκετούς ισχυρισμούς υγείας, οι οποίοι στηρίζονται σε επιστημονικά δεδομένα και έρευνες. Πλούσια σε βιταμίνη Β6, που βοηθά στη σωστή λειτουργία του νευρικού συστήματος, αλλά και σε κάλιο που συντελεί στην καλή υγεία της καρδιάς και τη μείωση της αρτηριακής πίεσης. Οι φυτικές ίνες βοηθούν στην καλή λειτουργία του πεπτικού συστήματος και στη ρύθμιση της κινητικότητας του εντέρου. Είναι ένα προϊόν χωρίς λιπαρά που περιέχει μόνο φυσικά σάκχαρα μαζί με φυτικές ίνες και συμβάλλει στη φυσιολογική λειτουργία των μεταβολικών διεργασιών για την παραγωγή ενέργειας. Η αναγνωρισιμότητα της σταφίδας στο εξωτερικό ήταν μεγάλη. Εξαγόταν σε πολλές χώρες, ενώ οι Άγγλοι την χρησιμοποιούσαν κατά κόρον στην καθημερινή τους διατροφή σε κέικ, μπισκότα και άλλες παρασκευές. Σήμερα μπορεί να ανακτήσει τη χαμένη της αίγλη και να προωθηθεί στην παγκόσμια αγορά ως μία ιδανική υπερτροφή, ενώ εντασσόμενη στην πολιτιστική, γαστρονομική και τουριστική ταυτότητα των σταφιδοπαραγωγών περιοχών μπορεί να προσφέρει ποικίλη πολιτιστική και τουριστική αξιοποίηση και πολλά οφέλη, ορθή επανάχρηση της αρχιτεκτονικής κληρονομιάς, ωθώντας παράλληλα και υποστηρίζοντας την παραγωγή του προϊόντος.

