

ΘΕΜΑ: “Ένταξη της Κορινθιακής σταφίδας στην άυλη πολιτιστική κληρονομιά της UNESCO.”

ΨΗΦΙΣΜΑ

Χωρίς αμφιβολία η μαύρη κορινθιακή σταφίδα είναι ένα από τα σημαντικότερα ιστορικά- παραδοσιακά συναλαγματοφόρα προϊόντα της χώρας μας επονομαζόμενη και «μαύρος χρυσός».

Καλλιεργείται στη χώρα μας από την αρχαιότητα. Οι πρώτες αναφορές υπάρχουν από το 1490 π.Χ. ενώ μεταξύ 1200-900 π.Χ. εικάζεται ότι ξεκίνησε η καλλιέργεια των πρώτων οργανωμένων αμπελώνων. Ανάμεσα μάλιστα στις καλλιεργούμενες τότε ποικιλίες ξεχώρισε η μαύρη κορινθιακή σταφίδα, η οποία διαδόθηκε στους μεσογειακούς λαούς από το εμπόριο αρχικά των Φοινίκων και των Αρμενίων και των Ελλήνων στη συνέχεια.

Μέχρι τον 14^ο αιώνα η μαύρη κορινθιακή σταφίδα είχε γίνει γνωστή και στην υπόλοιπη Ευρώπη, κατακτώντας μάλιστα μία πολύ σημαντική σχέση στην ευρωπαϊκή κουζίνα.

Ξεχωριστή θέση βέβαια, κατέχει το προϊόν αυτό και στην νεότερη Ελληνική ιστορία. Διαδραματίζοντας μάλιστα ιδιαίτερο ρόλο ακόμη και στη διαμόρφωση του συγχρόνου ελληνικού κράτους. Και αυτό γιατί αποτέλεσε το κυριότερο εξαγωγικό προϊόν από το 1830 μέχρι και το δεύτερο μισό του 19^{ου} αιώνα, όταν αποτελούσε το 50% των συνολικών εξαγωγών, καθιστώντας την εθνικό προϊόν, καλλιεργούμενο μάλιστα σχεδόν αποκλειστικά εντός της ελληνικής επικράτειας. Κέντρο παραγωγής της μάλιστα, ήταν τα παράλια της Πελοποννήσου, η Ζάκυνθος και η Κεφαλονιά. Η παραγωγή της έχει συνδεθεί με μια από τις σημαντικότερες εξεγέρσεις του αγροτικού κινήματος στη χώρα μας, αυτό της εξέγερσης των σταφιδοπαραγωγών το 1935, ενός κινήματος που θεωρείται η μεγαλύτερη αγροτική εξέγερση μετά το Κιλελέρ.

Χάρη στη σταφίδα και την εμπορία της χρηματοδοτήθηκαν και κατασκευάστηκαν μεγάλα έργα υποδομής του νεοϊδρυθέντος ελληνικού κράτους.

Μεγάλα εξαγωγικά λιμάνια, το σιδηροδρομικό δίκτυο της Πελοποννήσου, η διώρυγα της Κορίνθου, όλα κατασκευάστηκαν για την καλύτερη και ταχύτερη

μεταφορά της σταφίδας στις αγορές του εξωτερικού. Συνέβαλεστη πρώτη βιομηχανική ανάπτυξη στη Πάτρα και Πειραιά.

Η τεράστια θρεπτική της αξία έχει γίνει αντικείμενο μελέτης όχι μόνο από ελληνικά αλλά και ξένα πανεπιστήμια και ερευνητικά κέντρα.

Βρίσκεται σε εξέλιξη μεγάλη έρευνα που διεξάγει το Χαροκόπειο μαζί με την Ιατρική Σχολή του Πανεπιστημίου Αθηνών και το Λαϊκό Νοσοκομείο, τα δε αποτελέσματα μέχρι σήμερα είναι εντυπωσιακά.

Γίνεται πλέον και ευρέως αποδεκτό ότι η μαύρη κορινθιακή σταφίδα αποτελεί άριστη πηγή αντιοξειδωτική αντικαρκινική, αντιμικροβιακή αγγειοδιασταλτική, αντιαλλεργική δράση. Προστατεύει επίσης τα επιθηλιακά κύτταρα του αναπνευστικού συστήματος καθώς και το DNA από ενδοκυτταρικές μεταβολές στοιχεία που συναντώνται επίσης σε αφθονία είναι: φυτικές ίνες, κάλιο, ολεανολικό οξύ και η ρεσβερατρολη κλ., δίκαια επομένως θα πρέπει να την καταστήσουν γνωστή παγκοσμίως ως ελληνική υπερτροφή.

Δεδομένου ότι:

Η μαύρη κορινθιακή σταφίδα αποτελεί ουσιαστικά ένα μονοπωλιακό προϊόν για τη χώρα μας, αφού στη Ελλάδα παράγεται το 80 % της παγκόσμιας παραγωγής. Χάρης στην εξειδίκευση των παραγωγών μας, καλλιεργείται δε σε εδάφη που δε προσφέρονται για άλλη καλλιέργεια μη αρδευόμενη.

Θεωρούμε ότι:

Η ένταξη της καλλιέργειας της μαύρης κορινθιακής σταφίδας στην άυλη πολιτιστική κληρονομιά της UNESCO μόνο θετικά αποτελέσματα θα έχει, αφού θα ωφελήσει όλες τις περιοχές της χώρας, όπου παράγεται: Ζάκυνθο, Αχαΐα, Ηλεία, Κορινθία, καθώς θα την καταστήσει κτήμα της παγκόσμιας κληρονομιάς συμβάλλοντας στην εγχώρια και παγκόσμια καμπάνια προβολής της ενισχύοντας τον γαστρονομικό- πολιτιστικό τουρισμό και τον αγροτουρισμό των περιοχών παραγωγής της.

Πρόσφατα η UNESCO αποφάσισε να εντάξει το μικρό ιταλικό νησί Παντελαρία νοτιοδυτικά της Σικελίας για την τεχνική της αμπελοκαλλιέργειας στον κατάλογο της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς της ανθρωπότητας.

Ζητάμε:

Από τους αρμόδιους υπουργούς να προβούν στις απαραίτητες ενέργειες για ένταξη της καλλιέργειας της μαύρης κορινθιακής σταφίδας στη άυλη πολιτιστική κληρονομιά της UNESCO προωθώντας άμεσα σχετική αίτηση στην Διακυβερνητική Επιτροπή Άυλης Διεθνούς Κληρονομιάς.

Ζάκυνθος 14/1/2015

Τζώρτζης Σιγούρος