



**ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ  
ΠΑΤΡΩΝ**  
UNIVERSITY OF PATRAS

**ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΠΑΤΡΩΝ  
ΣΧΟΛΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΚΑΙ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ  
ΤΜΗΜΑ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ**

**ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ**

**Η ΑΪΛΗ ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΗ ΚΛΗΡΟΝΟΜΙΑ ΤΗΣ  
ΚΟΖΑΝΗΣ:  
Η ΚΟΥΖΙΝΑ ΣΥΝΑΝΤΑ ΤΟ ΧΩΡΟ ΚΑΙ ΤΟ  
ΧΡΟΝΟ**

**ΦΟΙΤΗΤΗΣ : ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΜΠΕΧΤΣΗΣ**

**ΕΠΒΛΕΠΟΥΣΑ : Δρ.Μαρία Αργυροπούλου**

**ΠΑΤΡΑ 2022**

## Περίληψη

Η παρούσα εργασία κάνει αναφορά στον κρόκο Κοζάνης. Ο κρόκος Κοζάνης είναι παγκοσμίως γνωστός και χρησιμοποιείται σε βοτανικά ροφήματα και μπαχαρικά. Η Ελλάδα αποτελεί σε παραγωγή κρόκου την τρίτη χώρα παγκοσμίως με ναυαρχίδα της την πόλη της Κοζάνης.

Η μελέτη του κρόκου Κοζάνης γίνεται στο πλαίσιο της ανάδειξης ενός μέρους της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς του τρόπου που μπορεί να συμβάλει στον τουρισμό. Όψεις του τουρισμού, όπως ο γαστρονομικός (που μπορεί να στηριχτεί στον κρόκο), και τον οποίο μελετάμε ως στοιχείο άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς.

Στη συνέχεια, περιγράφεται αναλυτικά η ιστορία της Κοζάνης αλλά και η τουριστική και οικονομική δραστηριότητα της περιοχής. Ξεκινά από τη Νεολιθική εποχή και είναι άρρηκτα συνδεδεμένη με την κροκοπαραγωγή. Επίσης παράγοντας της περιοχής με μεγάλη οικονομική και τουριστική σημασία είναι η ηλεκτροπαραγωγή.

Ο κρόκος Κοζάνης είναι ξεχωριστό προϊόν που περιέχει διάφορα μοναδικά συστατικά που τον κάνουν ιδιαίτερο τόσο στην καλλιέργεια του όσο και στον τρόπο συγκομιδής του. Αξίζει να σημειωθεί ότι χάρη στα συγκεκριμένα χαρακτηριστικά του έχει ευεργετικές και ιατρικές – θεραπευτικές ιδιότητες (όπως αντιοξειδωτικές, αντιφλεγμονώδεις, αναλγητικές, αντικαρκινικές ενώ επίσης βοηθάει και στην μνήμη). Οι χρήσεις που έχει ο κρόκος στην ιατρική, βαφική, τρόφιμα, ζαχαροπλαστική κτλ. κάνουν το ίδιο το βότανο μοναδικό και του δίνουν μια εξέχουσα θέση ανάμεσα στα υπόλοιπα είδη βοτάνων.

Τέλος, θα πρέπει να ενισχυθεί η φήμη και η εικόνα του προϊόντος καθώς αποτελεί ένα ισχυρό αναπόσπαστο κομμάτι κληρονομιάς.

## Λέξεις Κλειδιά

κρόκος Κοζάνης, τουρισμός, πολιτιστικός τουρισμός, άυλη κληρονομιά, κροκοπαραγωγή, κροκοσυνταγές, σαφράν, Κοζάνη, κροκοχαρακτηριστικά.

## **Abstract**

The present work refers to “Krokos” (crocus or saffron) of Kozani. Kozani crocus is world-famous and is used in herbal drinks as a spice. Greece is the third country in the world in saffron production and the city of Kozani is its flagship.

The different concepts and distinctions of tourism are presented in the beginning so that the reader can understand the connection of saffron as an integral part of the cultural heritage of both the area of Kozani and of Greece. Part of cultural tourism is the gastronomic aspect, so it is important to recognize the Kozani saffron as a key element.

Then, the area of Kozani is described in detail both in its history and in its tourist and economic parts. The history of Kozani dates back to the Neolithic era and is inextricably linked to saffron production. Also, a sector of the region with great economic importance is electricity production.

Kozani saffron contains various substances that make it special both in its cultivation and its harvest. It is worth noting that, thanks to its characteristics, it has beneficial medicinal properties such as antioxidant, anti-inflammatory, analgesic, anti-cancer and furthermore it helps with memory. The uses of saffron in medicine, dyeing, cooking, confectionery, etc. make the spice unique and give it a prominent position compared to the rest.

In conclusion, the reputation and image of the Kozani saffron should be stressed, as it is an integral part of the area’s heritage.

### **Key words:**

saffron, tourism, cultural tourism, heritage, saffron production, Kozani, saffron properties.

## Εισαγωγή

Στη παρούσα εργασία θα προβάλλω ένα μέρος της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς του τόπου μου, της Κοζάνης, που δεν είναι άλλη από τον παγκοσμίως γνωστό κρόκο Κοζάνης ή αλλιώς σαφράν.

Στο πρώτο κεφάλαιο παρουσιάζονται αναλυτικά οι ορισμοί και οι διακρίσεις του τουρισμού, οι οποίοι ξεκινούν από τις αρχές του 20ου αιώνα και εκτείνονται μέχρι και το 1995. Ο τουρισμός έχει διάφορες μορφές που πηγάζουν από το κάθε διαφορετικό κίνητρο και τις ανάγκες που οδηγούν τα άτομα να κάνουν τουρισμό οπότε και διακρίνονται σε μαζικό τουρισμό, τουρισμό των ειδικών συμφερόντων και εναλλακτικό τουρισμό. Ο εναλλακτικός τουρισμός αφορά σε έναν διαφορετικό τρόπο για διακοπές και είναι επιλογή του ταξιδιώτη-τουρίστα. Μια μορφή του ειδικού τουρισμού είναι και ο πολιτιστικός τουρισμός ο οποίος καλύπτει ένα ευρύ και μεγάλο φάσμα δραστηριοτήτων. Επίσης ο ιστορικός τουρισμός, ο τουρισμός που έχει επίκεντρο τις καλές τέχνες, τουρισμός μουσείων, ο γαστρονομικός τουρισμός, ο οινοτουρισμός. Το φαινόμενο του γαστρονομικού τουρισμού συγκαταλέγεται από την επιστημονική κοινότητα στο κλάδο του αγροτουρισμού και του πολιτιστικού τουρισμού. Η εμπειρία που αποκτά το άτομο δοκιμάζοντας γεύσεις από κουλτούρες με διαφορετική γαστρονομία η καθεμία αποτελεί ένα τρόπο πολιτιστικής συναλλαγής αλλά και ανταλλαγής και από κοινού χρήσης πολιτιστικών στοιχείων και άλλων στοιχείων που συμπεριέχονται στη γαστρονομία. Το φαγητό υποδηλώνει επιλογή υλικών, ήθη και έθιμα, παραδόσεις και πρακτικές, πολιτικοοικονομικό υπόβαθρο. Βλέπουμε ότι η σύνδεση μεταξύ γαστρονομίας και πολιτιστικής κληρονομιάς διαφαίνεται ξεκάθαρα. Στον πολιτισμό υπάρχει ένας τρόπος θέασης, σκέψης, γνώσης, εμπειρίας, γι' αυτό και μπορούμε να αναφέρουμε ότι η πολιτιστική κληρονομιά που μας περιβάλλει είναι, κατά μία έννοια, «άυλη».

Στο δεύτερο κεφάλαιο αναλύεται σε βάθος η περιοχή της Κοζάνης. Η ιστορία της που ξεκινά από τη Νεολιθική εποχή με αρχαία ευρήματα που χρονολογούνται ανάμεσα στην προϊστορική εποχή έως και τη Βυζαντινή περίοδο κι έχουν ανακαλυφθεί σε πολλά διάσπαρτα σημεία της πόλης. Ένα γεγονός που οδήγησε στην ανάπτυξη της πόλης τον 20ο αιώνα ήταν η εκμετάλλευση των αποθεμάτων λιγνίτη, που έχει η περιοχή, από τη ΔΕΗ. Σήμερα αποτελεί το εμπορικό, συγκοινωνιακό και διοικητικό κέντρο της Δυτικής Μακεδονίας. Το τουριστικό κομμάτι που είναι ένας από τους πυλώνες της οικονομίας της περιοχής περιλαμβάνει κυρίως την παραγωγή του κρόκου. Πιο συγκεκριμένα η ιστορία της Κοζάνης την τελευταία

πεντηκονταετία καθορίστηκε από την ανάπτυξη και εξέλιξη της ηλεκτροπαραγωγής στην ευρύτερη περιοχή φαινόμενο το οποίο βοήθησε να αναπτυχθεί η γεωργία και επομένως ο τουριστικός τομέας της περιοχής. Η πόλη συνέβαλε σημαντικά στην ανάπτυξη της περιοχής προσφέροντας το μεγαλύτερο μέρος της για την ανάπτυξη των υποδομών καλλιέργειας του κρόκου. Η οικονομική, κοινωνική και εξελικτική πορεία της πόλης ακολούθησε την πορεία της εκμετάλλευσης των φυσικών πόρων της περιοχής που υπάρχουν. Να αναφερθούμε στο ότι η περιοχή της Κοζάνης είναι η μοναδική περιοχή στην Ελλάδα που ορίζεται ως κροκοκαλλιεργούμενη. Ο κρόκος Κοζάνης ως καρύκευμα, έχει μεγάλη φήμη παγκοσμίως κυρίως λόγω της έντονης γεύσης που έχει αλλά και της ποιότητας του χρώματός του, ενώ έχει και τη νομική προστασία της ονομασίας προέλευσης από την Ευρωπαϊκή Ένωση. Τέλος, αφιερώνεται ένα κομμάτι στις λαϊκές παραδόσεις που βρίσκονται στην περιοχή της Κοζάνης, η οποία με την πλούσια ιστορία της περιλαμβάνει ενδεικτικά Μικρασιάτες, Πόντιους, Βλάχους.

Στο τέταρτο κεφάλαιο μελετάται ο κρόκος Κοζάνη ποιοτικά και ποσοτικά. Παράλληλα θα παρουσιαστούν από νέους μάγεις σύγχρονες συνταγές από τις τοπικές λαϊκές παραδόσεις που περιέχουν κρόκο. Η ποιοτική έρευνα περιλαμβάνει την ανάλυση των συστατικών του. Η επεξήγησή τους θα δώσει την πλήρη εικόνα για τους λόγους που έχουν κάνει τον κρόκο τόσο περιζήτητο. Από τα παραπάνω απορρέουν και οι θεραπευτικές ιδιότητες του κρόκου οι οποίες ενδεικτικά είναι αφροδισιακές, αντισπασμωδικές, αποχρεμπτικές. Βοηθούν στις θεραπείες ασθενειών του στομάχου μειώνοντας το κοιλιακό άλγος και ανακουφίζοντας από εμετικές τάσεις. Η ποσοτική έρευνα περιλαμβάνει τους τρόπους παραγωγής, την συγκομιδή και τους τρόπους χρήσης του κρόκου. Η διανομή αποτελεί και τη μεγάλη πρόκληση για τους κροκοπαραγωγούς καθώς ο κρόκος συμβάλει στην εθνική οικονομία μέσω των εξαγωγών σε Ευρώπη, Αμερικής και Ασία.

Τέλος, παρουσιάζονται κάποια συμπεράσματα και προτάσεις για την επιπλέον ανάδειξη του κρόκου. Ο κρόκος Κοζάνης είναι ένα ισχυρό, ανερχόμενο αλλά και εξελισσόμενο προϊόν με σημαντικές προοπτικές στην εγχώρια και διεθνή αγορά. Ο συνεταιρισμός των Κροκοπαραγωγών έχει δημιουργήσει υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις αλλά και τεχνικές, θέτει νέες αρχές για την οργάνωσή του και εκπαίδευση του προσωπικού του αλλά και των καλλιεργητών, εφαρμόζοντας καινοτόμα ευρωπαϊκά και διεθνή προγράμματα.

## Περιεχόμενα

Περίληψη .....	1
Abstract.....	2
<b>1. Προσδιορισμός εννοιών του τουρισμού.....</b>	<b>6</b>
<b>1.1 Ο εναλλακτικός τουρισμός.....</b>	<b>12</b>
<b>1.1.1. Πολιτισμικός Τουρισμός.....</b>	<b>15</b>
<b>1.1.2. Θρησκευτικός Τουρισμός .....</b>	<b>16</b>
<b>1.1.3. Γαστρονομικές και πολιτιστικές κληρονομιές .....</b>	<b>17</b>
<b>1.1.4. Άυλη και υλική πολιτιστική κληρονομιά .....</b>	<b>20</b>
Η περιοχή της Κοζάνης.....	26
<b>2 Ιστορία της πόλης.....</b>	<b>26</b>
<b>2.1 Τουρισμός της περιοχής.....</b>	<b>31</b>
<b>2.2. Ηλεκτροπαραγωγή .....</b>	<b>32</b>
<b>2.3. Κρόκος Κοζάνης.....</b>	<b>34</b>
<b>3 Ο κρόκος ως βασικό υλικό γαστρονομίας της Κοζάνης.....</b>	<b>36</b>
<b>3.1 Κρόκος Κοζάνης (Σαφράν).....</b>	<b>36</b>
<b>3.1.1 Συστατικά του κρόκου .....</b>	<b>37</b>
<b>3.1.2 Καλλιεργούμενο είδος Κρόκου &amp; ιδιαίτερα βοτανικά χαρακτηριστικά .....</b>	<b>37</b>
<b>3.1.3 Θεραπευτικές ιδιότητες του κρόκου.....</b>	<b>39</b>
<b>3.2 Παραγωγή .....</b>	<b>40</b>
<b>3.2.1 Εύρεση και Χρήση του κρόκου Κοζάνης .....</b>	<b>41</b>
<b>3.2.2 Συγκομιδή .....</b>	<b>42</b>
<b>3.2.3 Διανομή.....</b>	<b>43</b>
<b>3.3 Συνταγές με κρόκο Κοζάνης από τους ντόπιους .....</b>	<b>45</b>
<b>4 Συμπεράσματα .....</b>	<b>55</b>
<b>5 Προτάσεις.....</b>	<b>58</b>
Σημειώσεις & Παραπομπές .....	60
Βιβλιογραφία .....	62

# Κεφάλαιο 1<sup>ο</sup>

## Εννοιολογικός Προσδιορισμός

### 1. Προσδιορισμός εννοιών του τουρισμού.

Εν αρχή του 20<sup>ου</sup> αιώνα, οι περισσότεροι από τους διεθνείς οργανισμούς (πχ. Διεθνή Ακαδημία του Τουρισμού, Διεθνή Ομοσπονδία Δημοσιογράφων και Συγγραφέων Τουρισμού, Κοινωνία των Εθνών, Διεθνή Ένωση των Επίσημων Οργανισμών Τουρισμού (UIOOT), ο Οργανισμός Ηνωμένων Εθνών (ΟΗΕ), ο Παγκόσμιος Οργανισμός Τουρισμού (WTO) και άλλοι ειδικοί του τουρισμού (Schwink, 1924, Glucks – Mann, 1929, Hunziker και Krapf, 1942, Mariotti, 1950, Jafari, 1977: 8, Leiper, 1979: 391-394, Manthieson και Wall, 1982: 1, Gilbert, 1991: 4 – 27, Theobald, 1994: 1-21), προσπάθησαν να δημιουργήσουν ένα πλαίσιο στις διάφορες έννοιες αλλά και το περιεχόμενο αρχικά του τουρισμού και έπειτα μέσω από αυτό και του ίδιου του τουρίστα.

Η πρώτη φορά που υπήρξε διατυπωμένος ορισμός για τον τουρισμό ήταν το έτος του 1936 από την Επιτροπή Στατιστικών Εμπειρογνομών της Κοινωνίας των Εθνών (1936). Βέβαια, το σχήμα της έννοιας ταξιδιώτης και τουρίστας πραγματοποιήθηκε κατά την συνδιάσκεψη της Ρώμης (UIOOT, 1963). Ακολούθησαν σχετικές προσπάθειες από ομάδες μελέτης του φαινομένου του τουρισμού αλλά και μια επαφή συνδεδεμένων ανθρώπων με τον τουρισμό που προσπάθησαν να προσδιορίσουν την έννοια του τουρισμού και του τουρίστα.

Στις επόμενες παραγράφους δίνονται ενδεικτικά κάποιοι ορισμοί που κατά καιρούς έχουν δοθεί για τον τουρισμό και μπορούν να προσδιορίσουν το εννοιολογικό και λειτουργικό τους περιεχόμενο.

Κατά τον Schwihk (1924) αναφέρει ότι *«ο τουρισμός είναι η κίνηση των ανθρώπων που εγκαταλείπουν προσωρινά τον τόπο της μόνιμης διαμονής τους για λόγους που αφορούν το πνεύμα, το σώμα ή το επάγγελμα»*. Με βάση τον ορισμό αυτόν μπορούν να δικαιολογηθούν οι λόγοι που αφορούν την τουριστική μετακίνηση. Βέβαια εδώ η μετακίνηση αναφέρεται με την έννοια της εγκατάλειψης, ένα στοιχείο που δεν αντικατοπτρίζει το εννοιολογικό περιεχόμενο του σύγχρονου τουρισμού.

Για τον Ν. Αιγινίτη (1929): «ο τουρισμός είναι η από χώρα σε χώρα ή από τόπο σε τόπο μετάβαση ατόμων σε ομάδες ή μεμονωμένα, με σκοπό τη μικρή ή μεγάλη, όχι όμως μόνιμη, διαμονή, χωρίς άσκηση επαγγέλματος, για λόγους γενικά αναψυχής». Σε αυτή την απόδοση του ορισμού τοποθετούνται κάποιοι δεσμευτικοί όροι οι οποίοι έχουν να κάνουν με το άτομο και τις μετακινήσεις που πραγματοποιεί καθώς και τις ενέργειες που προκύπτουν για την μετακίνησή του (π.χ. ο σκοπός, η διάρκεια, η δράση που χρειάζεται για την μετακίνηση αλλά και για επαγγελματικούς λόγους).

Κατά τον DeMeyer (βλέπε Μ. Λογοθέτης, 1971: 30) δίνει χρόνια αργότερα τον δικό του ορισμό ότι «ο τουρισμός είναι το σύνολο των ανθρώπινων μετακινήσεων και των δραστηριοτήτων που προκύπτουν από αυτές, οι οποίες προκαλούνται από την εξωτερική και πραγματοποίηση του πόθου, που αδρανεύει σε διάφορο βαθμό και δημιουργεί την ένταση σε κάθε άτομο». Εδώ προστίθεται στους ήδη υπάρχοντες ορισμούς ένα ακόμα στοιχείο, το οποίο ο συγγραφέας τονίζει ιδιαίτερα και αφορά την ψυχική διάθεση, δηλαδή τον πόθο κάθε ατόμου. Η ψυχική διάθεση είναι αυτή που μπορεί να δημιουργήσει ευνοϊκές καταστάσεις και αφορά την τουριστική μετακίνηση όταν υπάρχει ελεύθερος χρόνος.

Οι ειδικοί Hunziker και Kraft (1942) πιστεύουν πως «ο τουρισμός είναι το σύνολο των σχέσεων και εκδηλώσεων που δημιουργούνται από τη διαμονή των αλλοδαπών, αν αυτή δεν έχει σαν αιτία πρόσκαιρες ή μόνιμες κερδοφόρες ενέργειες». Εδώ η έννοια της μετακίνησης είναι πιο σύνθετη, αφού κατά τη διάρκεια διαμονής των αλλοδαπών και μόνο των τουριστών σε ένα τουριστικό προορισμό, δημιουργούνται ποικίλες σχέσεις και αναπτύσσονται πολλαπλά γεγονότα.

Ο Mariotti (1950) από την πλευρά του ορίζει ότι «ως τουρισμό το σύνολο των σχέσεων και των γεγονότων που σχετίζονται με τη διαμονή των ξένων που ταξιδεύουν για αναψυχή, μόρφωση ή θεραπεία, χωρίς κύριο σκοπό το κέρδος». Αναμενόμενο σε αυτό τον όρο, να υπάρχει μια ελαστικότητα και γενίκευση στις έννοιες του, η οποία συμπεριλαμβάνει οποιοδήποτε γεγονός λαμβάνει χώρα από τη στιγμή που πραγματοποιείται η λήψη της ταξιδιωτικής απόφασης έως και την ολοκλήρωση ενός τουριστικού ταξιδιού.

Για την Διεθνή Ακαδημία Τουρισμού (ΑΙΤ, 1961: 162), στο Διεθνές Τουριστικό Λεξικό ο όρος του τουρισμού δίνεται ως «τουρισμός είναι το σύνολο των ανθρώπινων μετακινήσεων και των δραστηριοτήτων που προκύπτουν από αυτές». Για τον συγκεκριμένο ορισμό αυτό κάθε μετακίνηση που κάνει η ανθρώπινη μονάδα έχει μέσα του την έννοια του



τουρισμού αλλά σε πολλές περιπτώσεις δεν μας δείχνει ακριβώς τα είδη των δραστηριοτήτων που μπορεί να έχει ο κάθε τουρίστας δλδ τις προτιμήσεις του.

Για τον Καλφιώτη (1976:44) ο τουρισμός είναι «... η εκ του γεωγραφικού περιβάλλοντος της μόνιμου διαμονής εις έτερον πρόσκαιρος διακίνησις ατόμων, μεμονωμένως ή συλλογικώς, η οποία αποσκοπεί εις την διά της τέρψεως ικανοποίησιν ψυχικής επιθυμίας ή πνευματικής περιέργειας εν γένει και η οποία προκαλεί την δημιουργία οικονομικών δραστηριοτήτων». Για αυτή την έννοια υπάρχει σαφής αναφορά στα τουριστικά κίνητρα (π.χ. ευχαρίστηση από τα προϊόντα του τουρισμού, ψυχικής υγείας, πνευματική αναζήτηση) αλλά και στη δημιουργία νέων οικονομικών δραστηριοτήτων. Δηλαδή γίνεται ένας συνδυασμός μεταξύ των τουριστικών αναγκών και των προϊόντων του τουρισμού.

Ο καθηγητής Jafari (1977:8) θεωρεί ότι ο «τουρισμός είναι η μελέτη του ανθρώπου που βρίσκεται μακριά από το συνηθισμένο του φυσικό περιβάλλον, της βιομηχανίας που ανταποκρίνεται στις ανάγκες του και των επιδράσεων που ασκεί αυτός και η βιομηχανία στο φυσικό, οικονομικό και κοινωνικοπολιτικό περιβάλλον του χώρου που τον φιλοξενεί». Στον συγκεκριμένο αυτόν όρο, συναντάμε μια γενίκευση του η οποία είναι μια προσπάθεια εξήγησης του τουρισμού, καλύπτοντας ένα αρκετά μεγάλο φάσμα με πολλές και διάφορες δραστηριότητες όπου δεν υπάρχει κανένας τοπικός παράγοντας που να τις περιορίζει.

Εν έτη του 1991 πραγματοποιήθηκε στο Καναδά το Διεθνές Συνέδριο Στατιστικής (βλέπε Δ. Κούτουλας, 2001) για τα Ταξίδια και τον Τουρισμό, στη πόλη της Ottawa. Εκεί προτάθηκε ένας νέο ορισμός όπου αναφέρει το εξής «ο τουρισμός περιλαμβάνει τις δραστηριότητες που σχετίζονται με τον ελεύθερο χρόνο, το επάγγελμα κ.α των ανθρώπων που ταξιδεύουν και παραμένουν σε περιοχές εκτός του συνήθους περιβάλλοντος όπου ζουν, για όχι περισσότερο από ένα συνεχόμενο έτος». Στην απόδοση του ορισμού αυτού δίνεται για πρώτη φορά ευρύτητα στην έννοια του συνήθους περιβάλλοντος, το οποίο είναι σε θέση να εξυπηρετεί πολλά είδη δραστηριοτήτων επομένως μπορεί και να αποκλείει άλλες καθημερινές δραστηριότητες, όπως ο χρόνος που δαπανάται για την αγορά, τη μετάβαση από και προς την εργασία κλπ.

Οι καθηγητές και ερευνητές Mill και Morrison (1992: 9) θεωρούν πως «ο τουρισμός είναι μια δραστηριότητα που αναπτύσσεται όταν οι τουρίστες ταξιδεύουν, και περιλαμβάνει οτιδήποτε σχετίζεται με την προετοιμασία και την πραγματοποίηση του ταξιδιού, την παραμονή, την επιστροφή και τις αναμνήσεις μετά από αυτό. Ακόμα, περιλαμβάνει τις δραστηριότητες των ταξιδιωτών που γίνονται κατά τη διάρκεια του ταξιδιού, τις αγορές που πραγματοποιούνται και

*τις αλληλεπιδράσεις οι οποίες συμβαίνουν μεταξύ ξένων και ντόπιων, καθώς και τις επιπτώσεις που προκύπτουν». Εδώ συναντάμε τέσσερις εκφάνσεις : πρώτα την καταναλωτική συμπεριφορά προς τη διαδικασία του προορισμού (π.χ. της έρευνας για τον προορισμό, τον διάλογο με φίλους και κοντινά πρόσωπα όπως η οικογένεια και την εξασφάλιση των αναγκαίων κατά τη διάρκεια του ταξιδιού των αγαθών και των υπηρεσιών), πληροφορίες σχετικά με την ταξιδιωτική μετακίνηση προς και από τον τουριστικό προορισμό που επιλέξαμε, τις δραστηριότητες που λαμβάνουν χώρα στον προορισμό και της μετακαταναλωτικής συμπεριφοράς, όπως είναι η αναπαραγωγή μέσω που αποθηκεύσαμε (πχ φωτογραφιών, βίντεο) και διάλογος για τις εμπειρίες που αποκτήθηκαν από το ταξίδι.*

Οι φιλόσοφοι και εμπειρογνώμονες McIntosh, Goeldner και Ritchie (1995:10) προορίζουν τον τουρισμό ως *«το σύνολο των φαινομένων και των σχέσεων που προκύπτουν μέσα από τις συναλλαγές με τους τουρίστες, τους προμηθευτές, τις κυβερνήσεις των τόπων φιλοξενίας και τις κοινότητες υποδοχής, κατά τη διαδικασία προσέλκυσης και φιλοξενίας των τουριστών αυτών και των άλλων επισκεπτών »*. Εδώ έχουμε τέσσερα από τα σημαντικά είδη που προσφέρουν στον τουρισμό : οι τουρίστες, οι επιχειρήσεις τουρισμού και οι υπηρεσίες τους, οι θεσμικές κυβερνήσεις των πόλεων αλλά και της χώρας που ασκούν έλεγχο στην τουριστική δραστηριότητα όπως και οι (ντόπιοι) κάτοικοι, οι οποίοι ζουν και εργάζονται στις περιοχές φιλοξενίας των τουριστών.

Υπάρχει και ένας άλλος τρόπος ορισμού του τουρισμού που τον μελετά αυτήν την φορά από την οικονομική του διάσταση. Για τους καταναλωτές, ο τουρισμός αναφέρεται ως η καταναλωτική δαπάνη που πραγματοποιούν τα άτομα που ταξιδεύουν προσωρινά σε τόπο διαφορετικό από εκείνο της μόνιμης κατοικίας τους με συγκεκριμένη επιθυμία να ικανοποιήσουν τις τουριστικές τους ανάγκες μέσω διαφόρων δραστηριοτήτων που ασκούν κατά την διάρκεια του ταξιδιού. Το είδος της κατανάλωσης αυτής πραγματοποιείται και στο τόπο μόνιμης εγκατάστασης όταν γίνεται η αγορά εισιτηρίων, μία κράτηση σε κάποιο κατάλυμα, συχνά κατανάλωση γίνεται και στη πορεία κατά τον προορισμό ή την επιστροφή όπως είναι οι στάσης για φαγητό-καφέ αλλά και τελικά στο προορισμό. Όσον αφορά τον προορισμό ο τουρισμός είναι η και η αγορά, δηλαδή μια κατανάλωση αγαθών που πραγματοποιείται και αυξάνουν τους δείκτες της οικονομίας που γίνεται από τους ξένους. *Αξίζει να σημειωθεί πως «τα υλικά αγαθά ή υπηρεσίες αυτά είναι προσωπικής εξυπηρέτησης και χρήσεως αλλά και ευρείας κατανάλωσης»*. Τέλος από την μεριά των επιχειρήσεων ο τουρισμός είναι μια αγορά στην οποία αυτές έχουν την δυνατότητα να προβάλουν αλλά και να προωθήσουν τα προϊόντα τους για αγορά. Οι περισσότερες από αυτές τις επιχειρήσεις

βρίσκονται στο τόπο μόνιμης κατοικίας του ατόμου, στη διαδρομή προς τον τελικό προορισμό αλλά και στο προορισμό του (Κούτουλας Δ., 2001).

Σε μία προσπάθεια μέτρησης του τουρισμού ο ΟΗΕ σε συνεργασία με τον Παγκόσμιο Οργανισμό Τουρισμού δημιούργησαν έναν μεταξύ τους ορισμό ή αλλιώς έννοια που με βάση αυτόν μας λέει ότι *«ο τουρισμός συμπεριλαμβάνει όλες τις δραστηριότητες των ατόμων τα οποία ταξιδεύουν και μένουν για αρκετό χρονικό διάστημα πάνω δηλ από 10 – 20 ημερών σε έναν τόπο που είναι διαφορετικός από τον τόπο κατοικίας τους. Το χρονικό διάστημα ορίζεται μέχρι το ένα έτος και οι λόγοι μπορεί να είναι επαγγελματικοί, αναψυχής ή άλλης μορφής»*(UNWTO W. T. 2016).

Γενικά, αν γίνει μια προσπάθεια να συγκεντρωθούν όλα τα στοιχεία από διάφορους ορισμούς για τον τουρισμό μέσα στην ιστορία των χρόνων ο τουρισμός θα μπορούσε να αποδοθεί ως (Ε. Μπαξεβάνη, e-Περιοδικό Επιστήμης & Τεχνολογίας) *«ένα πολυπρισματικό οικονομικό και κοινωνικό φαινόμενο, το οποίο συμβαίνει όταν τα άτομα αλλάζουν φυσικό περιβάλλον και ρυθμούς ζωής που τους ικανοποιούν ψυχοσωματικές ανάγκες και πνευματικές περιέργειες, μέσα στη συνειδητή και αποκλειστικά για το σκοπό αυτό πρόσκαιρη μετακίνηση σε ξένο γεωγραφικό χώρο και παραμονή τους σ' αυτόν για χρονικό διάστημα μέχρι ένα έτος, όπου αναπτύσσονται συγκεκριμένες δραστηριότητες αναψυχής, διακοπών, επιχειρηματικές, θρησκευτικές κ.λπ.»*.

Σε Διεθνές επίπεδο, υπάρχει μια σειρά από διαφορετικούς τύπους τουρισμού και έτσι προκύπτουν και οι παρακάτω κατηγορίες του World Tourism Organization (1995: 26) :

- **Εγχώριος τουρισμός** (domestic tourism): πρόκειται για τουρισμό που πραγματοποιείται από τους ήδη κατοίκους της ίδιας χώρας, οι οποίοι πραγματοποιούν ταξίδια μόνο εντός της χώρας τους.

- **Εξερχόμενος τουρισμός** (outbound tourism): αφορά τους μόνιμους κατοίκους μιας άλλης χώρας, οι οποίοι αποφασίζουν να ταξιδέψουν σε άλλη χώρα (π.χ. ένας Γερμανός που έχει τουριστικό προορισμό την Ελλάδα).

• **Εισερχόμενος τουρισμός** (inbound tourism): μορφή τουρισμού που αφορά τους αλλοδαπούς τουρίστες, οι οποίοι ταξιδεύουν σε συγκεκριμένη χώρα (π.χ. ένας Γερμανός που ταξιδεύει στην Ελλάδα)

• **Διεθνής τουρισμός** (international tourism): σε αυτή την μορφή τουρισμού συμπεριλαμβάνεται και ο εξερχόμενος (outbound tourism) και ο εισερχόμενος τουρισμός (inbound tourism).

Εκτός από τις μορφές παραπάνω, υπάρχουν και άλλες διακρίσεις:

• **Εσωτερικός τουρισμός** (internal tourism): αφορά τον εγχώριο (domestic tourism), και τον εισερχόμενο τουρισμό (inbound tourism).

• **Εθνικός τουρισμός** (national tourism): αναφέρει τον εγχώριο (domestic tourism), αλλά και τον εξερχόμενο τουρισμό (outbound tourism).

### **Άλλες κατηγορίες του τουρισμού σε επιμέρους μορφές.**

Η τουριστική αγορά μπορεί να διαιρεθεί σε ακόμα περισσότερες επιμέρους μορφές βάση ακόμα περισσότερων χαρακτηριστικών γνωρίσματα (π.χ. το σύνολο των μαζών που μετακινούνται, το συγκεκριμένο κίνητρο που έχουν δηλ βασικό ή ειδικό, τον χρόνο που απαιτείται για την εμφάνιση της κάθε μορφής τουρισμού). Τα γνωρίσματα αυτά είναι σε θέση να ορίζουν την οργανωτική και λειτουργική δομή των τουριστών. Οι διαφορετικές μορφές του τουρισμού όπου σχετίζονται τα κίνητρα και οι ανάγκες που οδηγούν τα άτομα να κάνουν τουρισμό. Υπάρχουν δύο λόγοι για τους οποίους ταξιδεύουν οι άνθρωποι. Ο πρώτος αφορά την υποχρέωση τους να πάνε σε ένα συγκεκριμένο μέρος για επαγγελματικούς, θρησκευτικούς, φιλικούς, οικογενειακούς λόγους ή για λόγους υγείας. Ο δεύτερος είναι η δικιά τους επιθυμία για αναψυχή, όπως η διασκέδαση, η αναζήτηση μιας νέας περιπέτειας, η ανάγκη να μπορέσουν να αποδράσουν από την καθημερινότητα ή απλά η ανάγκη για ξεκούραση. Επομένως, τα ταξίδια της πρώτης κατηγορίας έχουν καταγραφεί από την αρχαιότητα και εξακολουθούν έως και σήμερα να πραγματοποιούνται σε παγκόσμιο επίπεδο. Τα ταξίδια της δεύτερης κατηγορίας πηγάζουν γενικά από τα δεδομένα του σύγχρονου νέου πολιτισμού.

Ο τουρισμός μπορεί να κατηγοριοποιηθεί σε τρεις γενικές κατηγορίες (Λαγός – Λιαργκόβας, 2003: 68-73):

• **Μαζικός τουρισμός (mass tourism)**, αφορά την παραδοσιακή αγορά διακοπών στην οποία εμπεριέχεται και το μεγαλύτερο τμήμα από τουρίστες, οι οποίοι αναζητούν στο ταξίδι τους κυρίως την ξεκούραση και τη διασκέδαση, σε ηλιοτροπικούς κυρίως προορισμούς.

• **Ειδικών ενδιαφερόντων τουρισμός (special interest tourism)**, ένα είδος τουρισμού το οποίο αφορά ένα πλήθος επιμέρους μορφών τουρισμού, οι οποίες διαμορφώνονται από τα κοινά ειδικά ενδιαφέροντα των ανθρώπων που τις προτιμούν (π.χ. λάτρεις των σπορ, φυσιολατρία, πολιτιστικά ενδιαφέροντα, αναζήτηση νέων συγκινήσεων)

• **Εναλλακτικός τουρισμός (alternative tourism)**, μία πιο νέα μορφή τουρισμού, όπου οι άνθρωποι ψάχνουν ένα διαφορετικό τρόπο διακοπών, ο οποίος συνδέεται με την προστασία της τοπικής κουλτούρας, την προστασία του φυσικού και ανθρωπογενούς περιβάλλοντος, την αναζήτηση νέων αξιών και τρόπων ζωής.

Επισημαίνεται ότι ο πλέον κλασικός όρος που έχει πιστοποιηθεί και διεθνώς αναφέρεται σε διεθνές επίπεδο ώστε να αναλύσει τις ειδικές αλλά και εναλλακτικές μορφές τουρισμού είναι οι ειδικές μορφές τουρισμού (special interest tourism). Σύμφωνα με αυτόν τον ορισμό γίνεται αναφορά σε κάθε είδος τουρισμού που η εξέλιξη της μπορεί να συνδεθεί με αμφίδρομη ενεργοποίηση της τουριστικής ζήτησης και προσφοράς και με συγκεκριμένο στόχο τουλάχιστον ένα βασικό ή ειδικό κίνητρο.

### **1.1 Ο εναλλακτικός τουρισμός**

Η έννοια του εναλλακτικού τουρισμού *«περιλαμβάνει μορφές τουρισμού οι οποίες δεν αντιβαίνουν τις ευρύτερες κοινωνικές και κοινοτικές αξίες, καθώς και τις αξίες που σχετίζονται με τη φύση, αλλά παρέχουν στους υποδοχείς και στους τουρίστες την ευκαιρία για θετικές αντιδράσεις, καθώς και για απόκτηση κοινών εμπειριών»* από του οικονομολόγους και ηθικούς φιλόσοφους (Eadington και Smith, 1992: 3).

Παραθέτουμε μια ακολουθία από διάφορους όρους που συντελούν τον εναλλακτικό τουρισμό *«ο κατάλληλος (appropriate) τουρισμός, ο οικοτουρισμός (eco), ο μαλακός (soft) τουρισμός, ο υπεύθυνος (responsible) τουρισμός, ο ανθρωποκεντρικός (people to people) τουρισμός, ο ελεγχόμενος (controlled) τουρισμός, ο τουρισμός μικρής κλίμακας (small scale), ο*

*πράσινος (green) τουρισμός και ο αγροτικός (cottage) τουρισμός, που διαφοροποιείται από την παραδοσιακή μορφή του μαζικού τουρισμού» καθηγητής γεωγραφίας (Fennell, 1999: 9).*

Ο καθηγητής Krinppendorf (1982: 153-148), μας αναφέρει ότι υπάρχει μια φιλοσοφική σκέψη πίσω από τις εναλλακτικές μορφές τουρισμού, δηλαδή ότι «*αυτή η συγκεκριμένη μορφή τουρισμού είναι σε αντίθετη κατεύθυνση από εκείνη του μαζικού τουρισμού, και πως οι τουριστικές πολιτικές δεν θα πρέπει να εστιάζουν μόνο στις οικονομικές και κοινωνικές αναγκαιότητες, αλλά ταυτόχρονα να επικεντρώνονται στη δημιουργία για ένα «καθαρό» μακροβιότερο περιβάλλον και στην αναζήτηση των αναγκών της τοπικής κοινωνίας*».



Ο εναλλακτικός τουρισμός στηρίζεται σε ένα διαφορετικό είδος διακοπών, ο οποίος μπορεί να προσδιορίσει τη ζήτηση συγκεκριμένων μορφών τουρισμού, δηλαδή τις επιλογές του ενδιαφερόμενου ταξιδιώτη-τουρίστα. Η διαδικασία της επιλογής αυτής συνδέεται με συγκεκριμένες επιλογές θεμάτων, ένα παράδειγμα είναι ο αθλητισμός, η άγρια περιήγηση, η φυσιολατρία κ.λπ. Επομένως ότι και αν επιλέξουμε, είναι ο ταξιδιώτης ή τουρίστας που επιλέγει με τον δικό αυτόνομο τρόπο την οργάνωση και διεξαγωγή του ταξιδιού του.

Ευρύτερα, θεωρείται πως οι εναλλακτικές μορφές τουρισμού αποδίδουν περισσότερο από οικονομικής άποψης και επίσης συνδέονται λιγότερο με τις καλοκαιρινές διακοπές, επίσης όμως έχουν και χαμηλότερη εξάρτηση από τους οργανωτές τουριστικών ταξιδιών (tour operator). Γι' αυτό το λόγο προσφέρουν μεγαλύτερο ανταγωνιστικό πλεονέκτημα στις περιοχές που έχουν συστηματικά επιλέξει να τις προωθήσουν.

Οι περισσότερες μορφές του εναλλακτικού τουρισμού δείχνουν αμέριστο σεβασμό απέναντι στο φυσικό περιβάλλον και τις βασικές ανάγκες της κοινότητας φιλοξενίας. Μπορούν και ελκύουν ταξιδιώτες – τουρίστες, οι οποίοι δεν επιλέγουν την κατηγορία του οργανωμένου μαζικού τουρισμού αλλά επιζητούν διαφορετικές προτάσεις διακοπών. Έχει σχεδιαστεί για ανθρώπους οι οποίοι ψάχνουν την ιδιαίτερη κουλτούρα, τα ήθη και τις αξίες αλλά και τον τρόπο ζωής των μόνιμων κατοίκων του τόπου προορισμού τους και οι οποίοι έχουν περιβαλλοντική και πολιτισμική εν συνείδηση.

Οι σημαντικότερες μορφές του εναλλακτικού τουρισμού που έχουν αναπτυχθεί σήμερα είναι οι ακόλουθες:

#### Είδη και μορφές του εναλλακτικού τουρισμού

-  Αγροτουρισμός (agro tourism)
-  Τουρισμός υπαίθρου (outdoor tourism)

- ✚ Αθλητικός τουρισμός (sport tourism)
- ✚ Περιηγητικός τουρισμός (sightseeing tourism)
- ✚ Θαλάσσιος τουρισμός (marine tourism)
- ✚ Οικοτουρισμός ή οικολογικός τουρισμός (eco tourism)
- ✚ Πολιτιστικός τουρισμός (cultural tourism)
- ✚ Ορεινός τουρισμός (mountain tourism)
- ✚ Χειμερινός τουρισμός (winter tourism)
- ✚ Ορειβατικός τουρισμός (naturism tourism)
- ✚ Τουρισμός Περιπέτειας (adventure tourism)

Τα τελευταία χρόνια στα όρια του εναλλακτικού τουρισμού έχει αρχίσει και διακρίνεται μια νέα τάση που ονομάζεται m-tourism (τουρισμός κινητής πλατφόρμας). Πρόκειται για τον τουρισμό που αφορά την χρήση του κινητού τηλεφώνου. «Ο τουρίστας έχει μια σειρά από εφαρμογές για ταξίδια και τουρισμό στο κινητό του και βάση αυτών κανονίζει τις δραστηριότητες του. Αυτό που συμβαίνει είναι πως αυτές οι εφαρμογές έχουν τον ρόλο του ταξιδιωτικού οδηγού και παρέχουν ολοκληρωμένες προτάσεις για ταξίδια και δραστηριότητες. Βασικά αναφέρετε σε εφαρμογές που μπορεί να κατέχει ο τουρίστας στο προσωπικό τηλέφωνο ή tablet του και να λειτουργούν σαν άλλοι τουριστικοί οδηγοί με προτάσεις και ιδέες για το ταξίδι, μοναδικές δραστηριότητες που μπορεί να έχει κλπ. Εκτός από τον ορισμό του ταξιδιού και του εξωτερικού περιβάλλοντος που έχουμε επιλέξει, οι εφαρμογές αυτές έχουν την ικανότητα να μπαίνουν και στον ρόλο του ξεναγού σε μουσεία ή σε διάφορα μνημεία του προορισμού μας» όπως μας αναφέρει η καθηγήτρια (Χαριτίνη Λιναρδάτου, 2008).

### *1.1.1. Πολιτισμικός Τουρισμός*

Μία ειδική κατηγορία τουρισμού, «ο πολιτιστικός ξεκίνησε να αναγνωρίζεται κοντά στα τέλη της δεκαετίας του '70. Ήταν το ξεκίνημα μιας εποχής που ερευνητές αλλά και φορείς από τον χώρο του τουρισμού ξεκίνησαν να διαπιστώνουν πως αρκετοί άνθρωποι ταξίδευαν γιατί ήθελαν να κατανοήσουν την έννοια του πολιτισμού αλλά και της πολιτισμική κληρονομιάς του τόπου προορισμού» (Μοίρα και Μυλωνόπουλος, 2014:83). Επειδή στον ορισμό αυτό υπάρχουν πολλές μεταβλητές υλικές αλλά και άυλες, όπως τα έργα τέχνης, η γλώσσα, η γαστρονομία, η τέχνη, η μουσική, η αρχιτεκτονική, οι ιστορικοί τόποι και τα μνημεία, τα φεστιβάλ, τα πολιτιστικά δρώμενα, η θρησκεία, η ενδυμασία είναι δύσκολο να δοθεί μια κεντρική έννοια. Ουσιαστικά θεωρείται πως ο όρος «πολιτισμικός τουρισμός» είναι ένας «όρος ομπρέλα», αφού του δίνεται η έχει την δυνατότητα να μπορέσει να καλύψει ένα μεγάλο φάσμα δραστηριοτήτων, όπως είναι ο ιστορικός τουρισμός, καλλιτεχνικός τουρισμός, τουρισμός μουσείων, θρησκευτικός τουρισμός, τουρισμός της γαστρονομίας, οινοτουρισμός, βιομηχανικός τουρισμός κ.ά. μας αναφέρουν οι καθηγητές (Μοίρα και Μυλωνόπουλος, 2014:83).

Πλέον ο πιο αναγνωρισμένος εννοιολογικά σωστά καθορισμένος για την απόδοση του πολιτισμικού τουρισμού θεσμοθετείται από τον World Tourism Organization το έτος (1985). Εκεί ως πολιτισμικός τουρισμός ορίζεται ως «ένα ταξίδι το οποίο περιλαμβάνει εκπαιδευτικές και διαδραστικές διαδρομές, φεστιβάλ και ιδιαίτερα τοπικά γεγονότα, την εξερεύνηση τοπίων και μνημείων, καθώς και τη μελέτη αλλά και τη γνωριμία της φύσης, της τοπικής τέχνης και κουλτούρας καθώς και των θρησκευτικών μνημείων του τόπου επίσκεψης» (WTO, 1985).

Οι καθηγητές Παυλογεωργάτος και Κωνσταντογλου (2005:65-66) αναφέρουν ότι «ο πολιτισμικός τουρισμός δεν περιορίζεται μόνο στην επίσκεψη μουσείων, αρχαιολογικών χώρων και μνημείων, αλλά περιλαμβάνει και την παρακολούθηση των στοιχείων εκείνων που συνθέτουν την κουλτούρα ενός τόπου και της κοινωνίας του, όπως είναι η τοπική κουζίνα, οι τελετές, τα φεστιβάλ, οι χοροί κ.ά. Ο πολιτισμικός τουρισμός είναι η αναζήτηση της γνώσης για την ιστορία και τα ήθη και έθιμα ενός τόπου και υποδηλώνει την ανάγκη αναζήτησης του τρόπου ζωής των ανθρώπων στο παρόν αλλά και στο παρελθόν».

Σύμφωνα με τους ηθικούς φιλόσοφους και ερευνητές McIntosh και Goelgner, όπως αναφέρει ο καθηγητής Πασχαλίδης (2002:236), ο πολιτιστικός τουρισμός συνίσταται σε «κάθε είδους ταξίδι κατά το οποίο μαθαίνουμε για την ιστορία και την κληρονομιά των άλλων ή για τους σύγχρονους τρόπους ζωής ή σκέψης τους». Δίνεται, έτσι, όχι τόσο στην κατανάλωση συγκεκριμένων προϊόντων, αλλά κυρίως «υψηλής κουλτούρας», αλλά στη συνάντηση με τις



πολιτισμικές διαδικασίες που εμπεριέχουν έναν ολόκληρο, παρελθόντα ή σύγχρονο, τρόπο ζωής. Επομένως δίνεται μια καθοδήγηση για την έρευνα του πεδίου των αντικειμένων, περιοχών, είδη των εκδηλώσεων και διάφορων δραστηριοτήτων που μπορεί περιλαμβάνει ο πολιτιστικός τουρισμός. Το γεγονός αυτό καθιστά ιδιαίτερη την δημιουργία αναγκών προσφοράς νέων τουριστικών προϊόντων και υπηρεσιών οι οποίες μπορούν να προσελκύσουν το ενδιαφέρον του μεγαλύτερου σε φάσμα δυνατού τουριστικού κοινού.

Από τις πιο νέες έννοιες του πολιτιστικού τουρισμού που αποδέχονται και υιοθετούν οι διεθνείς οργανισμοί, όπως ο Παγκόσμιος Οργανισμός Τουρισμού, είναι ένας συνδυασμός, «*μια σύνθεση που αφορά τον παραδοσιακό και στενό ορισμό, ο οποίος έχει σχέση με παραδοσιακά αντικείμενα τουριστικού ενδιαφέροντος, με τον νεότερο και ευρύτερο ο οποίος δίνει περισσότερη βάση στην ανθρώπινη ανάγκη για νέες εμπειρίες και γνώσεις*» (Πασχαλίδης, 2002:237).

### **1.1.2. Θρησκευτικός Τουρισμός**

Σαν είδος ο Θρησκευτικός Τουρισμός αποτελεί ακόμη μια από τις υποκατηγορίες του πολιτιστικού τουρισμού, καθώς:

- ✚ οι θρησκείες είναι στοιχείο του πολιτισμού μιας χώρας
- ✚ τα θρησκευτικά μνημεία (ναοί, μοναστήρια) είναι πολιτιστικά στοιχεία της χώρας που επισκεπτόμαστε.
- ✚ οι θρησκευτικές εκδηλώσεις (εορτές, πανηγύρια, τελετές) είναι πολιτιστικές εκδηλώσεις της κουλτούρας της χώρας.

Βέβαια μπορεί να θεωρηθεί και για περισσότερο από έναν επιπλέον λόγο υποκατηγορία του Πολιτιστικού Τουρισμού, καθώς οι τουρίστες-ταξιδιώτες που συμμετέχουν σε οργανωμένα προσκυνήματα αφιερώνουν πολλές φορές μια μέρα παραπάνω για επίσκεψη σε συγκεκριμένα τουριστικά αξιοθέατα.

Ως θρησκευτικός Τουρισμός θεωρείται μορφή τουρισμού ιδιαίτερου ενδιαφέροντος που παρακινείται από θρησκευτικά θέληγτρα. Πιο συγκεκριμένα δημιουργείται από την επιθυμία του επισκέπτη να μπορέσει να κάνει ένα ταξίδι από τον τόπο της μόνιμης κατοικίας του σε έναν άλλον τόπο ώστε να επισκεφθεί ένα χώρο μεγάλης πνευματικής σημασίας για τον ίδιο (π.χ. ναό, μοναστήρι κ.α.), με συγκεκριμένο χρονοδιάγραμμα (Μεγάλη Εβδομάδα,

δεκαπενταύγουστο, θρησκευτική πανήγυρη, εορτή Αγίου κ.α.) και αναζητώντας την πνευματική ένωση με το θείο ή την ικανοποίηση θρησκευτικών του αναγκών (εκπλήρωση τάματος, παράκληση για κάποια χάρη, ένδειξη ευγνωμοσύνης κ.α.). Πολλές φορές τέτοιου είδους μετακινήσεις δεν περιέχουν μόνο Προσκυνηματικό χαρακτήρα, αφού μπορεί να αφορά διάφορα άτομα τα οποία θέλουν να περιηγηθούν σ' έναν «ιερό» χώρο με απώτερο σκοπό να θαυμάσουν μνημεία με πλούσια αρχιτεκτονική (πχ αγάλματα, εικόνες), υψηλής ιστορικής και καλλιτεχνικής αξίας.

### *1.1.3. Γαστρονομικές και πολιτιστικές κληρονομίες*

Στις γαστρονομικές και πολιτιστικές κληρονομίες υπάρχουν ορισμοί οι οποίοι έχουν αναπτυχθεί. *«Η τοπική κουζίνα κάθε περιοχής δεν θεωρείται απλά ένα καθημερινό φαγητό. Αντιθέτως, έχει συγκεκριμένη προέλευση και τεκμηριωμένη ιστορία και για αυτό δεν έχει ανωνυμία ενώ θεωρείται και σημαντικό»* (Salomonsson, 2002:138). Από τις γαστρονομικές παραδόσεις που μπορεί να έχει μια συγκεκριμένη περιοχή μπορεί κάποιος να ανακαλύψει τον χαρακτήρα της ίδιας της κοινωνίας αλλά και τη νοοτροπία και τις συνήθειες των μελών της. Πρόκειται για ένα είδος μιας ζωντανής κληρονομιάς-προϊκας αυτών που έζησαν στο παρελθόν και παραθέτουν στο μέλλον τις προηγούμενες διατροφικές συνήθειες που είχαν. Συγκεκριμένα με αυτόν τον τρόπο αποτελούν αναπόσπαστο μέρος της δημιουργίας ατομικής, συλλογικής και εδαφικής ταυτότητας στην περιοχή την οποία κατοικούν. *«Η επαναπροώθηση ενός συγκεκριμένου γαστρονομικού προϊόντος μέσα από τη διατήρηση δεξιοτήτων και τεχνικών διαδικασιών οδηγεί στην υπενθύμιση της ιστορίας, στον επαναπροσδιορισμό όλων όσων έχουν χαθεί, καθώς και στη δημιουργία, την καινοτομία και την αποδοχή των αλλαγών που μπορεί να δημιουργηθούν»* (Bessière, 1998:28-29).

Το Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο που εξέδωσε ψήφισμα στις 12 Μαρτίου το έτος 2014 {1}\* με βάση με την ευρωπαϊκή γαστρονομική κληρονομιά χαρακτηρίζει τη γαστρονομία ως μέρος της ταυτότητας κάθε χώρας μέλους και ταυτόχρονα θεμελιώδες στοιχείο της ευρωπαϊκής πολιτιστικής κληρονομιάς, (Ευρωπαϊκή γαστρονομική κληρονομιά, 2014). Με βάση αυτό η Ευρωπαϊκή Ένωση ενθαρρύνει και προωθεί πρακτικές αναγνώρισης των πιάτων, τη διαφύλαξη

και τη διεθνή προστασία των γεωγραφικών δεδομένων, των ονομασιών προέλευσης τους και των παραδοσιακών ιδιότυπων γεωργικών προϊόντων διατροφής. Άλλωστε η γαστρονομία (μαγειρική) θεωρείται μία από τις σημαντικότερες πολιτιστικές εκφράσεις του ανθρώπου. Η περισυλλογή εμπειριών από διαφορετικές γαστρονομικές κουλτούρες αποτελεί μορφή πολιτιστικής ανταλλαγής και από κοινού χρήσης πολιτισμικών στοιχείων. Οι διατροφικές συνήθειες των ευρωπαϊκών λαών συνιστούν μια πλούσια κληρονομιά κοινωνικής και πολιτιστικής φύσεως που πρέπει να μεταλαμπαδεύεται στις επόμενες γενιές.

Η γαστρονομία είναι ένας τρόπος διαφορετικότητας και ένα βασικό εργαλείο που χρησιμοποιείται για την ταυτοποίηση και την εικόνα μιας περιοχής, μιας χώρας και ενός πολιτισμού που έχει ιστορικά. *«Η τέχνη του φαγητού θεωρείται ιδιαίτερο στοιχείο της προβολής της κουλτούρας ενός τόπου και μια στιγμιαία χρονική αποτύπωση της ιστορίας, των συνηθειών και παραδόσεων που αφορούσαν μια κοινότητα ή μια γεωγραφική περιοχή. Ο πολιτισμός είναι η δύναμη καθορισμού και διαμόρφωσης σε έναν αρκετά μεγάλο βαθμό της μαγειρικής ιστορία μιας κοινότητας. Τα τοπικά προϊόντα μίας περιοχής είναι η έκφραση της ταυτότητας ενός τόπου και δείχνουν μια πολιτιστική λειτουργία, περισσότερο από μια διατροφική»* (Hernandez-Mogollon, Di Clemente, Lopez-Guzman, 2015:549-550).

Από την μεριά της θεωρίας, η επιστημονική κοινότητα και η βιβλιογραφία τοποθετεί τον γαστρονομικό τουρισμό στην τυπολογία του αγροτουρισμού (agrotourism) και του πολιτισμικού τουρισμού (culture tourism). Πολλοί είναι οι συγγραφείς {Dos Santos και Antonini (2004), Kivela και Crotts (2006), López-Guzmán και Sánchez-Cañizares (2008, 2011), Moltz (2005), Richards (2002), Ritzer (1995), Roden (2003)} που θεωρούν πως η γαστρονομία ανήκει στο πλαίσιο του πολιτισμικού τουρισμού, καθώς τονίζουν τις ισχυρές επιπτώσεις που συνδέουν τον πολιτισμό με τον γαστρονομικό τουρισμό (Hernandez Mogollon, Di Clemente, López-Guzmán, 2015:550). Σαν γαστρονομικός τουρισμός θα πρέπει υποχρεωτικά να θεωρηθεί ως *«έκφραση μιας νέας πολιτιστικής τάσης ή κατηγορίας. Οι τουρίστες αυτού του είδους έχουν περισσότερο ενδιαφέρον για τα τοπικά προϊόντα και τα τυπικά παραδοσιακά πιάτα ενός τόπου γιατί επιθυμούν να έρθουν σε επαφή με το κοινωνικό και ιστορικό υπόβαθρο της περιοχής, με βάση την επεξεργασία της τροφής και την αίσθηση της γεύσης που έχουν»* (Hernandez-Mogollon, Di Clemente, López-Guzmán, 2015:550). Επιδίωξη τους είναι *«όχι μόνο να καταφέρουν να γνωρίσουν την τοπική κουζίνα, αλλά και την προέλευσή της καθώς και τις διαδικασίες παραγωγής του καθιστώντας τον έτσι ένα κομμάτι έκφραση του πολιτισμικού τουρισμού»* (UNWTO, 2012:9). Οι Μοίρα και Μυλωνόπουλος (2014:87) θεωρούν πως υπάρχει μια αδήριτη σχέση μεταξύ της γαστρονομίας και του πολιτισμού. Ο επισκέπτης μπορεί να

μάθει διάφορα δεδομένα για την καθημερινότητα μιας συγκεκριμένης περιοχής, την πολιτιστική ιστορία της απλά μελετώντας και δοκιμάζοντας τις διατροφικές συνήθειες του τόπου που έχει επισκεφθεί. Οι καθημερινές συνήθειες στη διατροφή προσφέρουν γνώσεις και ενημέρωση σχετικά με τον τρόπο ζωής, βοηθώντας τους επισκέπτες να κατανοήσουν καλύτερα τις διαφορές μεταξύ της δικής τους κουλτούρας και αυτής των ανθρώπων με τους οποίους έρχονται σε επαφή.

Ο Fields (2002:38-39) αναφέρει ότι *«το φαγητό αποτελούσε πάντοτε ένα από τα βασικά στοιχεία του πολιτισμού κάθε κοινωνίας»*. Το ενδιαφέρον που έχει το φαγητό παραμένει σε υψηλά και στις μέρες μας και η κατανάλωσή του αποτελεί ένα από τα πιο σημαντικά χαρακτηριστικά του τρόπου ζωής του σύγχρονου ανθρώπου.

Η Corigliano (2002:168) υποστηρίζει ότι ο γαστρονομικός τουρισμός (όπως και ο οινοτουρισμός) είναι *«μια ακόμα μορφή του πολιτισμικού τουρισμού, αφού δίνει την ευκαιρία στους τουρίστες να μπορέσουν να έρθουν σε άμεση επαφή με τον πολιτισμό μίας περιοχής και με βάση αυτή να συνδεθούν απευθείας με το παρελθόν της, τις παραδόσεις, την ιστορική και πολιτιστική κληρονομιά της»*. Η πολιτιστική κληρονομιά μίας περιοχής είναι πλήρως ενσωματωμένη με το γύρο περιβάλλον της, την αγροτική παράδοση που έχει κληρονομήσει και τα κοινωνικά πρότυπα που έχει υιοθετήσει. Ως τουρισμός της γαστρονομίας έχει ιδιαίτερη συμβολή στη συσχέτιση της κουλτούρας μιας περιοχής με το γενικότερο κοινωνικό κομμάτι, οικονομικό και περιβαλλοντικό της υπόβαθρο αλλά και κατάσταση.

Επιπρόσθετα, με την σύνδεση τους μεταξύ πολιτισμικού τουρισμού και γαστρονομικού μέσω της ταξινόμησης των τρόπων με τους οποίους προωθείται ο δεύτερος. Πιο συγκεκριμένα, τέτοιοι τρόποι είναι οι πολιτιστικές εκδηλώσεις και περιηγήσεις καθώς και τα μουσεία γαστρονομίας και φαγητού. Αυτά μπορεί να είναι οργανωμένες επισκέψεις σε χώρους παραγωγής προϊόντων (τυροκομεία, οινοποιεία), σε νέες οργανωμένες καλλιεργήσιμες εκτάσεις (ελαιώνες, αμπελώνες) και σε εστιατόρια ή μίξη και των δυο κατηγοριών δλδ εστιατόρια τα οποία εφοδιάζονται πρώτες ύλες από δική τους παραγωγή. Από τα πιο χαρακτηριστικά παραδείγματα αποτελούν οι *«Γαστρονομικές Διαδρομές της Αλσατίας»* και στη χώρα μας οι *«Δρόμοι του κρασιού της Βορείου Ελλάδος»*. Επίσης έχουμε δει και κάποια μουσεία γαστρονομίας και μαγειρικής τα οποία είναι πολλές φορές μία ενδιαφέρουσα προσθήκη στις πολιτιστικές διαδρομές της περιοχής που εκπροσωπούν καθώς συνδυάζουν τη δοκιμή τοπικού φαγητού και ποτού (συνήθως οίνων και παρασκευές) με την απόκτηση των απαραίτητων

γνώσεων γύρω από τη διαδικασία παραγωγής τους αλλά και την εξέλιξή που μπορούν να έχουν στο πέρασμα των χρόνων.

Πριν κάποια χρόνια κάποιες κατηγορίες του τουρισμού όπως η γαστρονομία, η θρησκεία, η βιομηχανική κληρονομιά ή τα φεστιβάλ, θεωρούνταν μια κατηγορίες «γκρίζες ζώνες» του πολιτισμικού τουρισμού, καθώς οι περισσότεροι συγγραφείς αμφέβαλλαν για την σύνδεσή της με το πολιτισμικό υπόβαθρο ενός τόπου ή μίας περιοχής. Στις μέρες μας τέτοιες απόψεις θεωρούνται πλέον ξεπερασμένες. Υπάρχουν μελέτες που αφορούν το πολιτισμικό εύρος του φαγητού ως κομβικό σημείο της παραγωγής, της επεξεργασίας, της αποθήκευσης, της μεταφοράς, της προετοιμασίας και της παρασκευής των τροφίμων. «Το φαγητό εκφράζει μια διαφορετική επιλογή των υλικών, αλλά και αναφορά σε ήθη και έθιμα, παραδόσεις και πρακτικές, οικονομικό υπόβαθρο αλλά και ψυχαγωγικά κίνητρα. *Ο λόγος αυτός αποτελεί ένα πολιτισμικό καθαρά προϊόν με προστιθέμενη αξία, καθώς επιτρέπει στον άνθρωπο να συμμετέχει κάθε μέρα στο εθνικό παρελθόν*» (Scarpato, 2002:64).

#### ***1.1.4. Άυλη και υλική πολιτιστική κληρονομιά***

Επίσημα, το έτος 2003 η UNESCO προχώρησε σε ένα σημαντικό βήμα για την πολιτιστική κληρονομιά καθώς προχώρησε στην υιοθέτηση της σύμβασης αναφερόμενη στην Προστασία της Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς. Ουσιαστικά κατοχυρώθηκε και τυπικά η σύνδεση μεταξύ γαστρονομίας και πολιτιστικής κληρονομιάς. Στόχος αυτής της κίνησης ήταν να δημιουργήσει ζώνη ασφάλειας για την ανάπτυξη και τη προβολή της πολιτιστικής κληρονομιάς αλλά και να προωθήσει τον σεβασμό της πολιτιστικής πολυμορφίας και να εξελίξει τις δυνατότητες της ανθρώπινης δημιουργικότητας αλλά και να τις προστατέψει. Με βάση τη συγκεκριμένη Σύμβαση, «άυλη πολιτιστική κληρονομιά» θεωρούνται οι πρακτικές, οι αναπαραστάσεις, οι εκφράσεις, οι γνώσεις και τεχνικές, καθώς και τα εργαλεία, τα αντικείμενα, τα χειροτεχνήματα και οι πολιτιστικοί χώροι που συνδέονται με αυτές αλλά και τις όποιες κοινότητες υπάρχουν, οι ομάδες και τα άτομα αναγνωρίζονται ότι αποτελούν μέρος της πολιτιστικής κληρονομιάς τους.

*Η άυλη πολιτιστική κληρονομιά έχει την ικανότητα να κληρονομείτε από γενιά σε γενιά, ενώ αναπροσαρμόζεται και ανασυντάσσεται συνεχώς από τις κοινωνικές ομάδες που την απαρτίζουν αλλά και με το φυσικό περιβάλλον που την περιβάλλει, την αλληλεπίδραση τους με το φυσικό περιβάλλον αλλά και την ιστορία που κατέχουν, και τους παρέχει μία αίσθηση*

ταυτοποίησης και συνέχειας στο πέρασμα του χρόνου, συμβάλλοντας ενεργά έτσι στην προώθηση και τον σεβασμό της πολιτιστικής ποικιλίας που υπάρχει και της ανθρώπινης δημιουργικότητας (ΦΕΚ 275/Α'/2006). Επομένως, η άυλη πολιτιστική κληρονομιά «εκδηλώνεται ειδικότερα στους ακόλουθους τομείς: α) στις προφορικές παραδόσεις και εκφράσεις (ντοπιολαλιές), συμπεριλαμβανομένης της γλώσσας ως φορέα της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς, β) στις τέχνες του θεάματος, γ) στις κοινωνικές πρακτικές, στις τελετουργίες και στις εορταστικές εκδηλώσεις, δ) στις γνώσεις και πρακτικές που αφορούν τη φύση και το σύμπαν, ε) στην τεχνογνωσία που συνδέεται με την παραδοσιακή χειροτεχνία» (ΦΕΚ 275/Α'/2006, άρθρ. 2, παρ. 2).

Η UNESCO οπότε σύνταξε, ενημέρωσε και δημοσίευσε έναν κατάλογο που αντιπροσωπεύει την άυλη πολιτιστική κληρονομιά της ανθρωπότητας (ΦΕΚ 275/Α' 2006, άρθρ. 16). Μερικά κύρια χαρακτηριστικά παραδείγματα από τον κατάλογο, τα οποία συνδέονται με τη γαστρονομία στο κομμάτι της παράδοσης, είναι τα ακόλουθα :

α) *Εν έτη του 2010 η Μεσογειακή Διατροφή {2}\* με σύμφωνη γνώμη και μια πρωτοβουλία από τις χώρες της Ελλάδας, της Ιταλίας, της Ισπανίας και του Μαρόκου έγινε μέρος του καταλόγου ενώ το έτος του 2013 η εγγραφή συμπεριέλαβε την Κύπρο, την Πορτογαλία και την Κροατία. Χαρακτηριστικό των μεσογειακών κοινωνιών είναι πως έχουν διαμορφώσει έναν παρόμοιο διατροφικό πολιτισμό με σχεδόν ίδια χαρακτηριστικά. Η μεσογειακή διατροφή εστιάζει περισσότερο στις αξίες της φιλοξενίας, της καλής γειτονίας, του διαπολιτισμικού διαλόγου των κρατών, της δημιουργικότητας και του σεβασμού της ποικιλομορφίας. Η γνώση γύρω από τα άγρια χόρτα και τα βότανα, αλλά και ο γευστικός πλούτος που προσφέρουν στη γαστρονομία, οι θεραπευτικές τους ιδιότητες στον ιατρικό κλάδο, οι μέθοδοι και τεχνικές μαγειρέματος, η συντήρηση των τροφίμων, η διατήρηση των τοπικών ποικιλιών και πολλά άλλα στοιχεία συνιστούν ένα οργανικό πολυπολιτισμικό σύνολο, που διαμορφώνει μία πολύτιμη συνολική κληρονομιά. Αξίζει να σημειωθεί πως ιδιαίτερο ρόλο σε όλη αυτήν την διαδικασία έχουν οι γυναίκες καθώς είναι εκείνες που έχουν διαφυλάξει τις τεχνικές, το σεβασμό στις εποχές και τα εορταστικά γεγονότα αλλά και την αδιάσπαστη μετάδοση των αξιών στις νέες γενιές. (Καλπίδης, 2014:113-114).*

β) *Όταν αναφερόμαστε στο Kimchi ονομάζεται ένα κορεατικό πιάτο λαχανικών το οποίο δημιουργείται από διάφορα λαχανικά ή άγρια βρώσιμα χόρτα με μπαχαρικά, φρούτα, κρέας, ψάρι ή ζυμωμένα θαλασσινά προτού υποστούν γαλακτική ζύμωση. Η παράδοση του πιάτου αυτού συναντάται σε εκατοντάδες παραλλαγές. Είναι ένα καθημερινό αντικείμενο σεβιβρίσματος αλλά μπορεί να αφορά και ειδικές περιστάσεις όπως γάμους, αργίες, πάρτι γενεθλίων, μνημόσυνα και*

κρατικά δείπνα. Πολλές φορές υπάρχουν παραλλαγές τόσο στα συστατικά όσο και στις συνταγές για το πιάτο που απορρέουν από διαφορές σε τοπικές κλιματολογικές συνθήκες και τις προτιμήσεις ωστόσο η παραγωγή του αποτελεί ένα κοινό έθιμο σε εθνικό επίπεδο. Η παρασκευή παραδίδεται από μητέρες σε κόρες ή από πεθερές σε νύφες, ή προφορικά μεταξύ των νοικοκυρών. Οι γνώσεις και οι δεξιότητες που σχετίζονται με το kimchi μεταφέρονται επίσης μεταξύ γειτόνων, συγγενών ή άλλων μελών της κοινωνίας που εργάζονται συλλογικά, μοιράζονται τεχνογνωσία και υλικά, για να προετοιμάζουν μεγάλες ποσότητες kimchi για τους χειμερινούς μήνες. Αυτή η δραστηριότητα, γνωστή ως «kimjang», έχει ως αποτέλεσμα την ενίσχυση της συνεργασίας μεταξύ όχι μόνο των οικογενειών αλλά και χωριών και κοινοτήτων συμβάλλοντας κατά αυτόν τον τρόπο στην κοινωνική συνοχή. Η παρασκευή του πιάτου δημιουργεί μια αίσθηση χαράς και υπερηφάνειας που πηγάζει από την γνώση πως υπάρχει σεβασμός στο περιβάλλον ενθαρρύνοντάς αυτούς τους ανθρώπους να ζουν την καθημερινότητα τους σε αρμονία με τη φύση {3}.

γ) Στη κλασική προγονική (παραδοσιακή) μεξικανική κουζίνα αποτελείται κατά ένα περιεκτικό πολιτισμικό μοντέλο το οποίο περιλαμβάνει τον τομέα της γεωργίας, τις τελετουργικές πράξεις, τις ηλικιακά ανάλογες ικανότητες, τις μαγειρικές τεχνικές που κατέχουν από το παρελθόν αλλά και τα ήθη και έθιμα των προγόνων της κοινότητας τους. Σε όλα τα στάδια της τροφικής αλυσίδας είναι δυνατόν να υπάρχει συλλογική συμμετοχή με παραδοσιακούς τρόπους από τη φύτευση των καρπών μέχρι τη συγκομιδή τους, αλλά και το μαγείρεμα και το γεύμα τους. Υπάρχουν συγκεκριμένα σύνολα από μαγείρισές και άλλα επαγγέλματα, που ασχολούνται μόνο και μόνο με την καλλιέργεια φυτών και την παραδοσιακή κουζίνα τους. Αυτές οι ομάδες κάνουν μια σύναξη στο Michoacán αλλά και σε σχεδόν ολόκληρο το Μεξικό. Οι δεξιότητες (τεχνικές) και οι γνώσεις που εφαρμόζουν είναι μια μορφή έκφρασης της ταυτότητας της κοινότητας, ένας τρόπος ενίσχυσης των κοινωνικών δεσμών τους και δημιουργία ισχυρών τοπικών, περιφερειακών και εθνικών ταυτοτήτων δίνοντας έτσι ταυτόχρονα τη σημασία της ντόπιας παραδοσιακής κουζίνας ως μέσου βιώσιμης ανάπτυξης (Traditional Mexican cuisine - ancestral, on going community culture, the Michoacán paradigm, χ.η.)

Κάποιος θα μπορούσε να ισχυριστεί πως η πολιτιστική κληρονομιά είναι άυλη στη περίπτωση που ο πολιτισμός μια χώρας είναι ένας άλλος τρόπο θέασης, σκέψης, γνώσης, και εμπειρίας διαφόρων γεγονότων. Ο ισχυρισμός αυτός, έρχεται σε σύγκρουση με τον ορισμό του υλικού πολιτισμού υπό την έννοια της μελέτης και ερμηνείας των υλικών αντικειμένων και προϊόντων που έχει ένας πολιτισμός. Η έρευνα και η διεπιστημονική προσέγγιση που έκαναν έδειξε στον υλικό πολιτισμό και έδωσαν νέο περιεχόμενο στις διάφορες εκφάνσεις των υλικών

δημιουργημάτων. Επίσης μπορούμε να αναφέρουμε ότι πρόκειται για την έρευνα και μελέτη, σύγχρονη και διαχρονική, των τεχνουργημάτων (artefacts) αλλά και την κατανόηση και την διατύπωση των τρόπων παραγωγής και κατανάλωσής τους, των τότε αντιλήψεων που είχαν, αλλά επίσης και των δοξασιών και πεποιθήσεων τους, των καθημερινών νοοτροπιών και των συμπεριφορών που είχαν, όπως αποτυπώνονται και ενσωματώνονται στα τεχνουργήματα του πολιτισμού μιας κοινωνίας ή πολιτισμικής ομάδας (Οικονόμου 2014: 26).

Στη βιβλιογραφία μπορούμε να δούμε ότι κάποιοι ορισμοί ειδικά για την άυλη πολιτιστική κληρονομιά, όπως αυτοί του William Logan (2007), που την ορίζει ως «πολιτιστική κληρονομιά ό,τι είναι ενσωματωμένο στους ανθρώπους περισσότερο παρά στα άψυχα αντικείμενα» {4}\* . Για την UNESCO, η άυλη πολιτιστική κληρονομιά περιλαμβάνει είδη του λεκτικού αφηγηματικού λόγου, καθώς και την προφορική παράδοση, αλλά καθώς επίσης τις τελετουργίες και δρώμενα, επιτελεστικές τέχνες, όπως επίσης τα ήθη, έθιμα και εορτές, χορό, μουσική, τεχνογνωσία, καλές πρακτικές. Συγκεκριμένα η έννοια της «υλικότητας» (materiality, tangibility· Miller 2005), η οποία προτάθηκε από τις ανθρωπολογικές επιστήμες, έδωσε τη ικανότητα νέων θεματικών και ερμηνευτικών προσεγγίσεων για τον υλικό πολιτισμό, τόσο για τα αρχαιολογικά υλικά ευρήματα όσο και για τα πρόσφατα υλικά δημιουργήματα. Κατά την έννοια της «αυλικότητας» (immateriality, intangibility) {5}\* έχει ως στόχο να αναδείξει του συνδέσμου των υλικών αντικειμένων με τη απορροφητική μνήμη, το συναισθηματικό κάλλος, στην ενσωμάτωση αντιλήψεων, νοοτροπιών και αξιακών συστημάτων, στην πρόσληψη και φαινομενολογική προσέγγιση του γύρο περιβάλλοντος, του τόπου και του τοπίου που το απαρτίζουν, καθώς και στη συγκρότηση και την έκφραση της ταυτότητας των συλλογικών υποκειμένων κ.ά. (Οικονόμου 2014: 81-82). Όταν αναφερόμαστε στον όρο «αυλικότητα» ορίζονται «οι πρακτικές, αναπαραστάσεις, εκφράσεις, γνώσεις και δεξιότητες που οι ομάδες μιας κοινότητας και, σε ορισμένες περιπτώσεις, τα άτομα αναγνωρίζουν ως κομμάτι της δικής τους πολιτιστικής κληρονομιάς» (Ruggles / Silverman 2009: Οι όροι όπως υλικός και άυλος, υλικότητα και αυλικότητα, το περιεχόμενο του, αλλά και το νόημα που μπορεί κάποιος να τους προσδώσει επειδή δεν είναι πάντα προφανή και δεν γίνονται αποδεκτά από όλους τους θεωρητικούς αποτελούν ακόμα και σήμερα ένα αντικείμενο επιστημονικών ερευνών και συζητήσεων.

Οι ερευνητές και μελετητές όπως Laurajane Smith και Gary Campbell σε νεότερη μελέτη τους (2017) έθεσαν εκ νέου την ανάγκη της δημιουργίας μιας κοινής έννοιας για τον όρο «άυλη πολιτιστική κληρονομιά» και αναφέρουν για την αντίστιξή της με την «υλική πολιτιστική κληρονομιά», σημειώνοντας τα παρακάτω : «Η ταυτολογική φράση “άυλη αξία” και



*η αντίθετή της “υλική αξία” είναι κάτι περισσότερο από γλωσσολογικά ερεθίσματα. Είναι ερεθιστικά γιατί και οι δύο όροι αφηφούν τη λογική και τη γραμματική, αλλά με αυτό τον τρόπο δείχνουν αφενός το βαθμό της εννοιολογικής σύγχυσης απέναντι σε αυτούς που εργάζονται στο πεδίο της πολιτιστικής κληρονομιάς και αφετέρου την έκταση στην οποία οι πραγματικές απαντήσεις συμβιβάζονται χρησιμοποιώντας τη γλώσσα, αποφεύγουν την κοινή αίσθηση και τη γραμματική και δημιουργούν νεολογισμούς, οι οποίοι, με συνδηλώσεις και συμπεράσματα, συμβάλλουν στην αποδυνάμωση της συνεκτικότητας της γλώσσας της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς».*

Σύμφωνα με τα παραπάνω πολιτιστική κληρονομιά είτε είναι άυλη, είτε υλική, είναι συνεχώς ανακατασκευασμένη όπως και επαναπροσδιορισμένη ως μη πολιτική, είναι αποπροσωποποιημένη και αποκομμένη από το κοινωνικό πλαίσιο και του πολιτισμού της και με αυτόν τρόπο γίνεται διαχειρίσιμη και έτσι πιο εύκολα αντικείμενο ελέγχου από τους πολιτικούς ηγέτες και τους επαγγελματίες.

Η ανθρωπολόγος Chiara Bortolotto (2011), καθώς μελετά και ερμηνεύει σημεία της γαλλικής εθνολογίας, παρέθεσε σημαντικά αλλά και διασταυρωμένα ζητήματα τα οποία δείχνουν την πολυπλοκότητα αλλά και την συνεκτικότητα που αποτελείται ο όρος της «άυλη πολιτιστική κληρονομιά», καθώς και την σύγκριση που υπάρχει τόσο σχετικά με την έννοια της όσο και με το περιεχόμενο που την αποτελεί καθώς και με τις πολιτικές και πρακτικές που ασκεί για την διαχείριση του {6}\*. Συγκεκριμένα, στο τόμο που επιμελήθηκε η συγγραφέας υπήρξαν δέκα συμβουλές οι οποίες έθεσαν και αντιμετώπισαν προβλήματα – εν πολλοίς ανοικτά προς συζήτηση και διερεύνηση έως και σήμερα, τα οποία τοποθετούνται στα παρακάτω ερωτήματα: Πως ορίζεται η άυλη πολιτιστική κληρονομιά; Πώς και γιατί ξεχωρίζει το υλικό αντικείμενο από τη λειτουργία και τη γνώση που δίνει, δηλ. οι λειτουργίες (πρακτικό μέρος) από τα ίδια τα αντικείμενα και τα προϊόντα; Επαναπροσδιορίζουμε και επιδιώκουμε τη διάσωση της πολιτιστικής κληρονομιάς δημιουργώντας μία νέα έννοια, αυτή της άυλης διάστασης του πολιτισμού; Με ποια διαδικασία προστατεύεται και σε ποιον ανήκει αυτή η κληρονομιά; Πως μπορούμε να ορίσουμε σήμερα τη κοινότητα και ποιος ο ρόλος της στη διαφύλαξη της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς; Αναφερόμαστε στο εάν οι εθνολόγοι, οι ανθρωπολόγοι και οι λαογράφοι παρατηρητές, διαμεσολαβητές ή δρώντες παράγοντες και ποιος ο ρόλος τους;

Υλοποιώντας μια παράλληλη εξέταση του όρου της «υλικότητας», δηλ. τις τεχνικές και τις σχέσεις που δημιουργούνται ανάμεσα στα αντικείμενα, όσο και του όρου της

«αϋλικότητα», τις ιδεών, των αντιλήψεων και των συμβολισμών που εμπεριέχονται στις δύο έννοιες, είναι το ενιαίο και αδιάσπαστο «είναι» των αντικειμένων που δημιουργείται, κάτι που μας οδηγεί χωρίς να μπορούμε να το αποφύγουμε σε μια ολιστική προσέγγιση του πολιτισμού. Οι άνθρωποι, ατομικά, αλλά βασικά ως συλλογικά όντα που απαρτίζουν την κοινωνία, επαναλαμβάνουν αυτή τη σχέση με συνειδητό ή ασυνείδητο τρόπο, συνδέουν δηλαδή με έμπρακτο τρόπο την κληρονομιά είτε είναι ανεπίσημη, είτε επίσημη η οποία πολλές φορές χαρακτηρίζεται από μια συγκεκριμένη σχέση που αφορά τα αντικείμενα και τις άυλες πρακτικές αλλά και εκφράσεις {7}\*. *Οι πρακτικές αυτές που είναι άυλες και έχουν αφομοιωθεί στα αντικείμενα, στους τόπους ή ακόμα και στους άλλους ανθρώπους, έτσι ώστε «το να λέμε ότι η άυλη κληρονομιά είναι αποκομμένη αλλά και ξεχωριστή από την υλική» αυτό να είναι ανακριβή* (Harrison 2013: 14). Τέλος, *η αποδοχή της προσέγγισης του πολιτισμού ως κάτι άυλου βασίζεται σε απόψεις οι οποίες εκλαμβάνουν και αναγνωρίζουν τον πολιτισμό ως ένα σύνολο σκέψεων, αξιών και αντιλήψεων* (Smith / Akagawa 2009: 6).



# Κεφάλαιο 2<sup>ο</sup>

## Η περιοχή της Κοζάνης

### 2 Ιστορία της πόλης

Η Κοζάνη εντοπίζεται γεωγραφικά στην περιοχή της Δυτικής Μακεδονίας, αποτελεί νόμιμη έδρα του δήμου Κοζάνης και ταυτόχρονα είναι πρωτεύουσα της Περιφερειακής Ενότητας Κοζάνης στη Δυτική Μακεδονία. Είναι εγκατεστημένη ανάμεσα στις οροσειρές του Βερμίου, του Μπούρινο και των Πιερίων, 15 χλμ. βορειοδυτικά της λίμνης του Πολυφύτου, σε υψόμετρο 720 μέτρων από την επιφάνεια της θάλασσας. Ο πληθυσμός της ανέρχεται στους 71.388 κατοίκους.

Η ιστορική αναδρομή της περιοχής θα λάβει πληροφορίες από τη Νεολιθική εποχή όπου σημάδια πως υπήρξε ζωή χρονολογούμενη στο διάστημα που ξεκινά από προϊστορική και καταλήγει στην εποχή του Βυζαντίου έχουν βρεθεί σε αρκετά σημεία της πόλης. Για παράδειγμα, σε μια περιοχή ανατολικά της πόλης, βρέθηκε με τις ανασκαφές μια νεκρόπολη, η οποία τοποθετείται χρονολογικά στην εποχή του Χαλκού. Τα αρχαιολογικά ευρήματα που ανακαλύφθηκαν σε αυτήν την περιοχή προδίδουν την ύπαρξη μιας από τις αρχαιότερες πόλεις της αρχαίας Ελιμιώτιδας (ή Ελίμειας), της οποίας η Ακρόπολη βρισκόταν στον λόφο του «Αγίου Ελευθερίου. Νοτιοδυτικότερα της σύγχρονης πόλης, στον λόφο Σιόποτο, δέσποζε οικισμός που ονομαζόταν Καλύβια, κατά την διάρκεια των ετών 1100 και 1300, ίχνη του οποίου υπάρχουν ακόμα.



Στα παλαιολιθικά χρόνια υπάρχουν οι πρώτες ενδείξεις για ζωή στο νομό Κοζάνης.

Οι ρίζες των κατοίκων του νομού προέρχονται από τους αρχαίους Ελιμιώτες της Μακεδονίας, οι οποίοι προέρχονται από βορειοδυτικά ελληνικά φύλα. Ο προελληνικός

πληθυσμός, οι Πελασγοί, που ήταν εγκατεστημένοι στην περιοχή από την Νεολιθική εποχή, ενσωματώθηκαν με την κάθοδο του φύλου αυτού. Αξιόλογα δείγματα της πολιτιστικής ζωής των αρχαίων κατοίκων και της επαφής τους με τον υπόλοιπο ελληνικό κόσμο από την 7η ακόμη χιλιετία π.Χ. είναι δείγματα ειδωλίων κυκλαδικής τέχνης, αγγεία μυκηναϊκής εποχής και άλλα αρχαιολογικά ευρήματα από τη Νεολιθική εποχή μέχρι τη Ρωμαϊκή κτήση, τα οποία ανακαλύφθηκαν πρόσφατα στο χώρο της αρχαίας Αιανής, αλλά και στον ευρύτερο χώρο του νομού.



Ο Φίλιππος ο Β΄ (359 – 336π.Χ.) ενέταξε τα κρατίδια της άνω Μακεδονίας στο ενιαίο Μακεδονικό Βασίλειο. Η ελιμιωτική τάξη των πεζεταίρων με επικεφαλής το στρατηγό Κοίνο ακολουθώντας την εκστρατεία του Μεγάλου Αλεξάνδρου στην Ασία, διέδωσε το μακεδονικό όνομα σε όλες τις μάχες έως τον Ινδό ποταμό. Η περιοχή υποδουλώθηκε στους Ρωμαίους μετά τη μάχη της Πύδνας το έτος 176 π.Χ. . Η Ελίμεια, η Εορδαία, η Λυγκηστίδα και η Πελαγονία απαρτίζουν την "Τέταρτη Μεριδα", μια από τις τέσσερις ανεξάρτητες δημοκρατίες, στις οποίες διαιρέθηκε η Μακεδονία από τους Ρωμαίους. Ευρήματα από την αρχαία Ρωμαϊκή περίοδο όπως: ερείπια οικοδομημάτων, βωμός, τμήμα υδραγωγείου, αγάλματα, νομίσματα, τάφοι και βάσεις κίωνων - στη θέση Τρίδενδρο, στο λόφο του Αγίου Ελευθερίου, στη θέση της Μπήλιως τα μνήματα και στη θέση Τζιαμάρα, βρέθηκαν στην περιοχή. Ο συνοικισμός Καλύβια (Παλιόσπιτα), στο Σιώποτο ίχνη του οποίου διατηρούνται μέχρι σήμερα, δημιουργήθηκε κατά την περίοδο 1100-1300μ.Χ. . Σε ένα σημείο πάνω στο λόφο νοτιοανατολικά της σύγχρονης πόλης κάτοικοι από τον οικισμό δημιούργησαν έναν ναό για τον Άγιο Αθανάσιο πάνω στα ερείπια ενός αρχαίου βωμού. Κατά την Βυζαντινή περίοδο η περιοχή αυτή ήταν μέρος του Β΄ Θέματος της αυτοκρατορίας, όπως και η υπόλοιπη Μακεδονία. Μετά τη μάχη του Κοσσυφοπεδίου της Σερβίας, το 1389 μ.Χ. η περιοχή περιήλθε στην εξουσία των Τούρκων όπου παρέμεινε υποδουλωμένη επί 523 χρόνια.

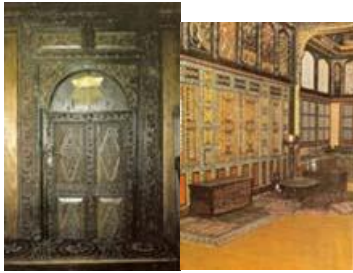
Η υπόλοιπη ιστορία μέχρι και την άφιξη των Γερμανών δόθηκε σε προηγούμενη ενότητα. Η Γερμανική κατοχή ήταν σκληρή: πείνα και εκτελέσεις πατριωτών. Πιο

συγκεκριμένα οι εκτέλεση 44 πατριωτών ξεσήκωσε τους κατοίκους της Κοζάνης. Εξέχουσα σημασίας προσωπικότητα του αγώνα ήταν ο μητροπολίτης Ιωακείμ ο οποίος με δύο ισχυρά κηρύγματα την 26η Οκτωβρίου 1942 στο ναό του Αγίου Δημητρίου και την 6η Δεκεμβρίου στο ναό του Αγίου Νικολάου ξεσήκωσε τα πλήθη και οδήγησε τον λαό στα βουνά με την δημιουργία αντιστασιακού κινήματος. Η Γερμανική κατοχή έληξε τον Νοέμβριο του 1944.

Σχετικά με την οθωμανική περίοδο και κατά το 1392 άποικοι που προέρχονται από τις περιοχές Πρεμετή, το Βυθικούκι και την Κόζδιανη της Ηπείρου, διώχθηκαν από τους Τουρκαλβανούς βόρεια της περιοχής Σέλιτσας (η οποία κρατάει το όνομα της, Παλιοκόζδιανη έως και σήμερα) και έπειτα καθώς ξεριζώθηκαν ανατολικά συνάντησαν τον χριστιανικό οικισμό στα Καλύβια. Οι κάτοικοι των Καλυβιών παρόλο που δεν τους αποξένωσαν, τους επέβαλαν να χτίσουν τις κατοικίες τους ανατολικότερα. Οι νέοι κάτοικοι διατήρησαν το πατρωνύμιο της παλιάς τους περιοχής, Τζαμουριά, ενώ σήμερα η ίδια ονομάζεται Τζάμπρα. Ο λόφος επάνω από την Τζάμπρα ονομάστηκε Σκρίκα ή Σκίρκα (Σκ'ρκα), που σημαίνει βραχώδες ύψωμα. Παρότι υπάρχουν διάφορες εκδοχές για το όνομα της πόλης η επικρατέστερη είναι πως άποικοι της Ηπείρου ονόμασαν τον νέο οικισμό Κόσδιανη που έπειτα μετατράπηκε σε Κόζιανη και τελικά οι λόγιοι το μετασημάτισαν σε Κοζάνη. Μια νέα ενιαία κοινότητα δημιουργήθηκε από κατοίκους νέων και παλαιών οικισμών. Αυτοί έχτισαν εκκλησία, κατασκεύασαν υδραγωγεία και κρήνες. Πρώτη καταγεγραμμένη αναφορά στην Κοζάνη γίνεται σε σουλτανικό φερμάνι του 1528, σαν οικισμός με 91 σπίτια, 23 εργένηδες και 15 χήρες.

Η Κοζάνη επειδή μέχρι τον 19<sup>ο</sup> αιώνα βρισκόταν υπό την προστασία της σουλτάνας δεν γνώρισε κατακτητές, ήταν δηλαδή «Μαλικανές». Τον 17<sup>ο</sup> αιώνα ο γιος του προεστού που ονομαζόταν Ιωάννης Τράντας κατάφερε να αποσπάσει ένα διάταγμα από τον σουλτάνο σύμφωνα με το οποίο παραχωρούνταν στους κατοίκους της πόλης μια σειρά από κοινωνικά προνόμια όπως της θρησκείας αλλά και της εμπορίας. Η Κοζάνη απαρτιζόταν από 154 ορθόδοξες οικογένειες κατά την περίοδο του 1528, όπως αναφέρεται σε οθωμανικό φορολογικό κώδικα. Οι 120 οικογένειες από το χωριό Κτένι κατά το 1528, υπό την ηγεσία του προεστού τους Ιωάννη Τράντα, εγκαταστάθηκαν στη περιοχή Κρεβατάκια. Ο Χαρίσιος, ιος του πρέστου, κατόρθωσε να λάβει Σουλτανικό προνομιούχο, για τους κατοίκους της πόλης διάταγμα, με το οποίο η πόλη περιέρχονταν υπό την προστασία της Σουλτανομήτωρος. Οι κάτοικοι έχαιραν ελευθερίες από μια σειρά φόρων και επιπλέον υπήρχε απαγόρευση που δεν επέτρεπε σε Μουσουλμάνους να μείνουν αλλά και να εγκατασταθούν στη Κοζάνη. Λόγω των ειρηνικών συνθηκών που επικρατούσαν ξεκίνησαν να αναπτύσσονται η βιοτεχνία, η οικοτεχνία και η κτηνοτροφία. Έντονοι ήταν και οι διάυλοι επικοινωνίας με πόλεις της

κεντρικής Ευρώπης (Βιέννη, Πέστη, Βούδα, Βενετία, Βελιγράδι, Ιάσιο). Επιπλέον, ξεκίνησαν να δημιουργούνται κομπανίες και αδελφότητες.



Ο Χαρίσιος Τράντας, ο πρώτος πρόκριτος της πόλης, έκτισε επιβλητικά οικήματα και διακόσμησε την πόλη με πλατάνια και κρήνες. Το 1664 θεμελίωσε το ναό του Αγίου Νικολάου, που αποτελεί και τον πολιούχο της πόλης, ο οποίος ανακαινίστηκε το 1721. Κατά το έτος 1668 ιδρύθηκε η βιβλιοθήκη και η σχολή της Κοζάνης. Τα πιο εμβληματικά κτήρια είναι το δημαρχείο, ο μητροπολιτικός ναός του Αγίου Νικολάου και τα αρχοντικά των Γ. Λασσάνη (στην ομώνυμη πλατεία) και Γ. Βούρκα.



Ο ναός του Αγίου Νικολάου

Το έτος 1675 ιδρύεται η Σχολή της Κοζάνης, μετέπειτα Στοά, ένα Πανεπιστήμιο με ιδιαίτερη πνευματική ανάπτυξη. Εκεί καθηγητής ήταν ανάμεσα σε άλλους και ο Ευγένιος Βούλγαρης. Πολλοί ήταν οι άνθρωποι του πνεύματος που εξήλθαν από αυτό το πανεπιστήμιο την περίοδο του ύστερου Νεοελληνικού διαφωτισμού όπως ο Χαρίσιος Μεγδάνης, Γεώργιος Σακελλάριος, Μιχαήλ Πεδικάρης, Γεώργιος Λασσάνης και άλλοι πολλοί. Σύμφωνα με αφηγήσεις και αναφορές ξένων περιηγητών τον 18ο αιώνα ο πληθυσμός της Κοζάνης αποτελούνταν αποκλειστικά από Έλληνες και υπήρχαν αυξητικές τάσεις. Υπήρξε ωστόσο μια διακοπή στην ανάπτυξη της πόλης όταν εκείνη υπέστη ληλάτηση κατά το έτος 1803 από τον τουρκαλβανό πολέμαρχο Ασλάν Μπέης Μουχουρδάρης. Οι κάτοικοι της Κοζάνης είχαν ενεργό συμμετοχή στην επανάσταση του 1821. Από τους σπουδαιότερους αγωνιστές της επανάστασης ήταν ο Ιωάννης Τσόντζας, που είχε συμμετάσχει στην υπεράσπιση των Ψαρών. Υπήρξαν και άλλοι αγωνιστές από την Κοζάνη : οι Μιχαήλ Ιωάννου, Εμμανουήλ Χατζηκωνσταντίνου, Κωνσταντίνος Ναουμίδης, Ιωάννης Τιάλιος, Γεώργιος Μάρανδος και

Ιωάννης (Νάνος) Μπαρούτας. Κατά την απογραφή του 1904, στην πόλη κατοικούσαν 12.350 Έλληνες, εκ των οποίων οι 350 ήταν βλαχόφωνοι.



Γεώργιος Λασσάνης (1793–1870). Φιλολόγος, συγγραφέας, μέλος της Φιλικής Εταιρείας και υπασπιστής του Αλέξανδρου Υψηλάντη.



Γεώργιος Σακελλάριος (1767–1838). Λογοτέχνης, ιστοριογράφος και γιατρός.



Νικόλαος Κασομούλης (1795–1871) Συγγραφέας, μέλος της Φιλικής Εταιρείας, ηγέτης της εξέγερσης στη Μακεδονία. Τιμήθηκε με αξιώματα από το ελληνικό κράτος.

Περνώντας στους νεότερους χρόνους και κατά την περίοδο του Μακεδονικού Αγώνα οι κάτοικοι της Κοζάνης εντάχθηκαν αλλά και αγωνίστηκαν στο πλευρό των Μακεδονομάχων, όπως ο οπλαρχηγός Κωνσταντίνο Σίδερης (καπετάνιος Τσίτσο) και τους πρόκριτους Παναγιώτη Λιούφη, Κωνσταντίνο Καπιτσόγλου, Αθανάσιο Μάνο και Νικόλαο Μουμούζια.

Εν τέλει, η πόλη απελευθερώνεται από τους Τούρκους κατακτητές στις 11 Οκτωβρίου 1912, έπειτα από την είσοδο του ελληνικού στρατού στην πόλη μετά από τη μάχη του Σαραντάπορου. Όταν υπογράφηκε η ανταλλαγή πληθυσμών μεταξύ Ελλάδας-Τουρκίας το 1923 ένα μεγάλο πλήθος Ελλήνων προσφύγων εγκαταστάθηκε στην περιοχή νοτιοανατολικά της πόλης. Πηγές αναφέρουν πως την εποχή των Γερμανών κατακτητών υπήρξε στη περιοχή ένας ντόπιος μαυραγορίτης(προδότης, τυχολιόκτης) και προμηθευτής των Ναζιστικών Αρχών Κατοχής Κωνσταντίνος Γκέρτσος. Προς το τέλος της Κατοχής πιο συγκεκριμένα την 27η Οκτωβρίου του 1944, έγιναν επιθέσεις από μηχανοκίνητες δυνάμεις της βρετανικής Force 133 προς την γερμανική φρουρά της πόλης. Παρόλο που οι Γερμανοί κατάφεραν να αντισταθούν στην επίθεση την επόμενη μέρα έφυγαν οριστικά την Κοζάνη και προχώρησαν προς τα Καϊλάρια (Πτολεμαΐδα). Με το τέλος και του Εμφυλίου η Κοζάνη

ξεκίνησε να μπαίνει σε ρυθμούς τοπικής ανάπτυξης. Παρατηρήθηκε έντονη μετανάστευση προς το εξωτερικό και προς τα μεγάλα αστικά κέντρα. Η πόλη συνεχίζει ακόμη και σήμερα να αναπτύσσεται και αποτελεί παράδειγμα ανάπτυξης και πολιτισμού.

Τον 20<sup>ο</sup> αιώνα η πόλη γνώρισε μεγάλη ανάπτυξη καθώς η ΔΕΗ ξεκίνησε να εκμεταλλεύεται τα αποθέματα λιγνίτη της περιοχής. Το 1995 έγινε ένας μεγάλος σεισμός της κλίμακας των 6,6 ρίχτερ στις 13 Μαΐου αλλά υπήρξαν μόνο υλικές ζημιές. Η πόλη είναι σήμερα το εμπορικό, συγκοινωνιακό και διοικητικό κέντρο της Δυτικής Μακεδονίας με τμήματα του ΑΤΕΙ Δυτικής Μακεδονίας και του Πανεπιστημίου Δυτικής Μακεδονίας και επίσης αποτελεί έδρα του Α' Σώματος Στρατού της Ελλάδας και της Ιεράς Μητροπόλεως Σερβίων και Κοζάνης.



## 2.1 Τουρισμός της περιοχής

Παρότι η περιοχή της Δυτικής Μακεδονίας και συγκεκριμένα η περιοχή της Κοζάνης έχει τις υποδομές και την πολιτιστική κληρονομιά για να υιοθετήσει είδη του εναλλακτικού τουρισμού και συγκεκριμένα καθώς και άλλα είδη για κάποιους λόγους δεν αναπτύσσονται. Συγκεκριμένα, μπορεί να εκμεταλλευτεί ότι παράγει όπως επίσης και κομμάτια του πολιτισμού της αλλά και της κουλτούρας της. Έχει αναπτυγμένο οδικό δίκτυο καθώς αεροδρόμιο αλλά και σιδηροδρομικό δίκτυο στοιχεία τα οποία δείχνουν το εύκολο στη προσβασιμότητα της πόλης. Ο αγροτικός σύλλογος μαζί με την περιφέρεια προσπαθούν να αναπτύξουν το κομμάτι του αγροτουρισμού αλλά και του γαστρονομικού μέσα από κάποιες ενέργειες οι οποίες θα αναζωπυρώσουν το τουριστικό κομμάτι της περιοχής. Κάποιες από τις ενέργειες αυτές είναι η δημιουργία συνεδρίων και εκδηλώσεων γύρο από τον κρόκο Κοζάνης αλλά και από την



προβολή άλλων προϊόντων της περιοχής. Επίσης υπάρχουν επιδοτήσεις νέων και παλαιών αγροτών έτσι ώστε να εξελιχθεί η τεχνολογία η παραγωγή αλλά και η ζήτηση των προϊόντων τους. Στη περιοχή της Κοζάνης αξίζει να επισκεφτεί κάποιος τα εξής :

- Τα Μπουχάρια στον Μικρόβαλτο
- Τους καταρράκτες στον Βελβεντό
- Τα πέτρινα γεφύρια του Βοΐου
- Τα κάστρα των Σερβίων
- Το παλαιοντολογικό μουσείο Πτολεμαΐδας
- Τον αρχαιολογικό χώρο και το μουσείο της Αιανής
- Τα αρχοντικά και τις εκκλησίες της Σιάτιστας

Επίσης η γαστρονομία είναι ένας πολλά υποσχόμενος τομέας στη περιοχή της Κοζάνης λόγω του πλούτου που έχουν σε τυροκομικά, κρέατα και αλλαντικά, όσπρια και ζυμαρικά, τοπικούς οίνους, φρούτα, γλυκά και μαρμελάδες καθώς και την «άγρια πανίδα» της μακεδονικής γης όπως ψάρια του γλυκού νερού, μανιτάρια, κάστανα και φουντούκια που όλα αυτά είναι θέλγητρο για την περιοχή και τους λάτρεις της γαστρονομίας. Βασιλική θέση φυσικά έχει ο κρόκος Κοζάνης (saffran) ένα από τα πιο ακριβά βότανα παγκοσμίως το οποίο καλλιεργείται στην περιοχή από τον 17<sup>ο</sup> αιώνα. Στο Εκθεσιακό Κέντρο της Δυτικής Μακεδονίας ,που βρίσκεται στα Κοίλα Κοζάνης, διεξάγεται η εμπορική έκθεση, όπου συμμετέχουν με τοπικά προϊόντα έμποροι από την Ελλάδα αλλά και από άλλα κράτη των Βαλκανίων.

## **2.2. Ηλεκτροπαραγωγή**

Είναι γνωστή η συνεισφορά της ευρύτερης περιοχής στο κομμάτι της ηλεκτρικής ενέργειας ενώ ένα μεγάλο μέρος του ντόπιου πληθυσμού εργάζεται στα ατμοηλεκτρικά εργοστάσια της Δ.Ε.Η., που παράγουν ηλεκτρισμό έχοντας ως πρώτη ύλη το λιγνίτη. Η περιοχή έχει και άλλα προϊόντα όπως τα μάρμαρα, ο κρόκος, φρούτα, κρασιά και διάφορα εξειδικευμένα βιοτεχνικά είδη. Η περιοχή της Κοζάνης είναι η μοναδική κροκοκαλλιεργούμενη περιοχή της χώρας μας, σε μερικά χωριά της οποίας (Κρόκος, Καρυδίτσα, Αγία Παρασκευή, Άνω Κώμη, Κάτω Κώμη, Λευκοπηγή, Πετρανά κ.λπ.) γίνεται εδώ και χρόνια συστηματική καλλιέργεια του φυτού. Οι περισσότερες Τράπεζες έχουν υποκαταστήματα στην πόλη, ενώ σημαντικός για την τοπική οικονομία είναι και ο ρόλος της Συνεταιριστικής Τράπεζας Νομού Κοζάνης.

Η ιστορία της Κοζάνης την τελευταία πενήνταετία καθορίστηκε από την ανάπτυξη και εξέλιξη της ηλεκτροπαραγωγής στην ευρύτερη περιοχή. Η πόλη και η περιοχή συνέβαλαν σημαντικά στην μεταπολεμική ανάπτυξη της χώρας μας προσφέροντας το μεγαλύτερο μέρος της απαιτούμενης ηλεκτρικής ενέργειας. Η οικονομική, κοινωνική και αναπτυξιακή πορεία της πόλης ακολούθησε την πορεία της εκμετάλλευσης των κοιτασμάτων λιγνίτη της περιοχής. Η αναπτυξιακή πορεία σηματοδεύτηκε από μία σημαντική περιβαλλοντική επιβάρυνση. Οι σύγχρονες εξελίξεις υποδεικνύουν τη μετάβαση σε μια νέα περίοδο («μεταλιγνιτική») με ιδιαίτερες προκλήσεις και επιβάλλεται η συνεχής προσπάθεια βελτίωσης περιβαλλοντικών όρων. Η στροφή στην ανάπτυξη και εφαρμογή σύγχρονων ενεργειακών τεχνολογιών με έμφαση στην εξοικονόμηση ενέργειας προέρχεται με την ενίσχυση εκπαιδευτικών και ερευνητικών υποδομών.

Σήμερα τόσο το μέγεθος, όσο και η διαφοροποίηση των ενεργειακών πηγών και τεχνολογιών, έχουν φέρει τον Δήμο Κοζάνης στη θέση του μεγαλύτερου ενεργειακού Δήμου της Χώρας. Η διατήρηση, διεύρυνση και ισχυροποίηση του Ενεργειακού Χαρακτήρα του Δήμου Κοζάνης εξελίσσεται, δομείται διάταγμα συνεχώς και τεκμηριώνεται μέσα από τις πολλαπλές δράσεις, πρωτοβουλίες και συνεργασίες.



### 2.3. Κρόκος Κοζάνης

Για τον κρόκο Κοζάνης υπάρχουν πολλές διαφορετικές ονομασίες, ανάμεσά τους οι πιο γνωστές για την περιοχή *ζαφορά* και *σαφράνι*. Το σαφράν(ι) προέρχεται από τον ύπερο του άνθους του φυτού κρόκος, η επιστημονική ονομασία του οποίου είναι κρόκος ο ήμερος (*Crocus sativus*) L. Το οποίο ανήκει στην οικογένεια των Ιριδοειδών (*Iridaceae*).

Το φυτό του κρόκου προέρχεται από μια φυσική μετάλλαξη που πραγματοποιήθηκε πριν από πολλά χρόνια σε περιοχές της Περσίας και της λεκάνης της Μεσογείου. Επειδή προέρχεται από την κατηγορία των τριπλοειδών φυτών, αυτό σημαίνει πως είναι στείρο και δεν μπορεί να αναπαραχθεί με εγγενή τρόπο. Γι' αυτό το λόγο δεν παράγει και σπόρους. Για να μπορέσει να αναπαραχθεί πρέπει να υπάρξει διάσπαση και σπορά των βολβών του. Λόγω αυτής της ιδιομορφίας του η διαδικασία αναπαραγωγής του είναι παρόμοια με εκείνης του σκόρδου. Από έναν βολβό παράγονται περισσότεροι και έτσι μπορούν να δοθούν νέα φυτά όταν αυτά φυτευτούν.

Η καλλιέργεια του κρόκου χρειάζεται ακραίες κλιματικές συνθήκες. Είναι απαραίτητος ο ζεστός και ξηρός καιρός το καλοκαίρι όπως και το έντονο κρύο το χειμώνα. Η γη που θα λάβει χώρα η καλλιέργεια του κρόκου πρέπει να είναι ξηρή, ασβεστώδης, επίπεδη και χωρίς δένδρα. Το έδαφος πρέπει να είναι καλά στραγγιζόμενο, για να απομακρύνεται το νερό και γι' αυτό το λόγο να αποφεύγονται πιθανές προσβολές μυκήτων στους βολβούς που θα έχουν ως αποτέλεσμα το σάπισμα τους. Η διαδικασία της σποράς γίνεται τους μήνες Ιούνιο και Ιούλιο. Η διαδικασία που ακολουθείται είναι η εξής: τοποθετούνται βολβοί σε αυλάκια βάθους 20 εκατοστών και σε απόσταση 10 εκατοστών μεταξύ τους. Η συγκομιδή λαμβάνει χώρα στα τέλη Οκτωβρίου με αρχές Νοεμβρίου. Ο άνθος του φυτού ανοίγει την αυγή και πρέπει να μείνει όσο το δυνατόν λιγότερο πάνω στο φυτό διότι μαραίνεται γρήγορα και τα στίγματα χάνουν το χρώμα και το άρωμα τους. Άρα σύμφωνα με τα παραπάνω, η συγκομιδή ξεκινά όταν ξημερώσει έως την 10η πρωινή. Όταν μαζευτούν όλα τα λουλούδια πραγματοποιείται διαχωρισμός του στίγματος από το υπόλοιπο λουλούδι. Σύμφωνα με υπολογισμούς χρειάζονται 85.000 λουλούδια ώστε να συγκεντρωθεί ένα κιλό από φρέσκα στίγματα κρόκου. Έπειτα από το τέλος της συγκομιδής τα στίγματα πρέπει να αποξηρανθούν ώστε να είναι δυνατή η διατήρησή τους για ένα μεγάλο χρονικό διάστημα. Όσο διαρκεί αυτή η διαδικασία ο φρέσκος κρόκος χάνει περίπου τα 4/5 του αρχικού του βάρους και αποκτά το χαρακτηριστικό του κόκκινο χρώμα. Για να μπορέσουν να υπάρξουν 200 γραμμάρια αποξηραμένων στιγμάτων χρειάζεται ένα κιλό

φρέσκα στίγματα. Για να είναι δυνατή η διατήρηση των αποξηραμένων στιγμάτων και των χαρακτηριστικών τους αυτά πρέπει να αποθηκευτούν ώστε να είναι προστατευμένα από υγρασία, ηλιακό φως και φυσικά την θερμότητα.

Στο χωριό Κρόκος του Νομού Κοζάνης βρίσκεται η μοναδική κροκοκαλλιεργούμενη περιοχή της Ελλάδας, στην οποία γίνεται συστηματική καλλιέργεια του φυτού που ξεκίνησε από τον 17ο αιώνα. Ο κρόκος Κοζάνης ως καρύκευμα, είναι φημισμένος σε παγκόσμια κλίμακα για δύο λόγους: της έντονης γεύσης αλλά και της ποιότητας του χρώματος. Πλέον αποτελεί προστατευόμενη ονομασία προέλευσης στην Ευρωπαϊκή Ένωση. Από το 2017 άρχισε να καλλιεργείται κρόκος και στο Νέο Σκοπό Σερρών. Ο διεθνής οργανισμός έχει θεσπίσει συγκεκριμένα χαρακτηριστικά και κανόνες με βάση τα οποία ο κρόκος κατατάσσεται σε διαφορετικές κατηγορίες ποιότητας.



# Κεφάλαιο 3<sup>ο</sup>

## 3 Ο κρόκος ως βασικό υλικό γαστρονομίας της Κοζάνης.

### 3.1 Κρόκος Κοζάνης (Σαφράν)

Ο κρόκος Κοζάνης αποτελεί παγκοσμίως το «πολυτελέστερο» φυτό με βάση το κόστος αλλά και το βάρος του. Σαν βότανα η διάρκεια της ζωής του είναι μεγάλη και καλλιεργείται στις περιοχές γύρω από τη Μεσόγειο, το Ιράν, την Ινδία, το Θιβέτ και περιοχές της Κίνας. (R. Srivastava et al., 2010). Στην χώρα μας η καλλιέργειά του γίνεται στην περιοχή της Κοζάνης ενώ υπάρχουν και περιπτώσεις που συναντάται αυτοφυής σε εκτάσεις που δεν αξιοποιούνται για αγροτικές εργασίες στις Κυκλάδες και κυρίως τη Σύρο, την Μύκονο, την Τήνο, τη Δήλο και την Αστυπάλαια.

Το ‘σαφράν’ έχει ρίζες από την Γαλλική ορολογία ‘Safran’. Προέρχεται από τη Λατινική λέξη ‘Safranum’ κι αυτό με τη σειρά του από την Αραβική λέξη ‘asfar’ που σημαίνει ‘κίτρινο’ (Gohari et al., 2013). Δημιουργείται με το αποξηραμένο κόκκινο στίγμα του *Crocus sativus*. Το κάθε φυτό παράγει μόνο 3 στίγματα και χρειάζονται περίπου 70.000 φυτά για να παραχθούν 500 γρ. σαφράν (περίπου 200.000 στίγματα) (Gohari et al., 2013).

Η ιστορία του κρόκου έχει ως αφετηρία την Ανατολή. Συχνά, έχει αναφερθεί η χρήση του συγκεκριμένου φυτού στην Μικρά Ασία. Μάλιστα στην Αρχαία Αίγυπτο ο ρόλος του ήταν κυρίως ως αρωματικό από Φαραώ και την Βασίλισσα Κλεοπάτρα. Ταυτόχρονα ήταν πολύ διαδεδομένη η χρήση του σε χώρους λατρείας, όπως ναούς και ιερά κτήρια, ως αρωματική ουσία. Στοιχεία για την ύπαρξη και την εκμετάλλευση του κρόκου βρίσκουμε στην Μινωική και Κλασική Ελλάδα που χρησιμοποιούνταν ως αρωματική και χρωστική ουσία. Ακόμα και σε τοιχογραφίες από τα ανάκτορα του Μινωικού πολιτισμού εντοπίζονται λουλούδια κρόκου. Επίσης, είναι πλέον χαρακτηριστική η τοιχογραφία με τις κροκοσυλλέκτριες που βρίσκεται ως έκθεμα στο Εθνικό Αρχαιολογικό Μουσείο Αθηνών. Οι αρχαίοι Έλληνες είχαν επίγνωση για τις φαρμακευτικές ιδιότητες του κρόκου αφού οι ίδιοι τον χρησιμοποιούσαν για την καταπολέμηση της αϋπνίας καθώς και μετά από μέθη με κρασί. Επιπροσθέτως, η χρήση του γινόταν και ως αρωματική ουσία στα λουτρά αλλά και ως αφροδισιακό. Οι Άραβες επίσης έκαναν χρήση του κρόκου ως αναισθητικό και είναι αυτοί που το έκαναν εισαγωγή στην Ισπανία τον δέκατο αιώνα. Η Ενετική αυτοκρατορία, ένα από τα μεγαλύτερα εμπορικά

κέντρα της εποχής της, κατάφερε να αποκτήσει τέτοια δύναμη χάρη στον κρόκο. Στις μέρες μας χρησιμοποιείται παγκοσμίως ως υλικό στην ζαχαροπλαστική, στην αρτοποιία καθώς και ως μέρος διαφόρων διάσημων πιάτων.

Η καλλιέργεια του κρόκου απαιτεί ημίξηρο κλίμα το καλοκαίρι και υποτροπικό τον χειμώνα. Η διαδικασία της σποράς του πραγματοποιείται τον Ιούνιο και Ιούλιο μήνα, ενώ η συγκομιδή 3-4 εβδομάδες τη χρονική περίοδο από τα τέλη Οκτωβρίου μέχρι και τις αρχές Νοεμβρίου, μόνο πρωινές ώρες που το λουλούδι είναι πλήρως ανοιχτό. Το προϊόν αυτό έχει μεγάλο κόστος και αυτό συμβαίνει διότι η συγκομιδή του κρόκου γίνεται χειρωνακτικά και όχι με την χρήση κάποιου μηχανήματος από κάθε άνθος ξεχωριστά (Samarghandian et Borji, 2014). Ο κρόκος συσκευάζεται σε φακελάκια του ¼ του γραμμαρίου ή πολλές φορές τοποθετείται σε μικρά γυάλινα βαζάκια και διατηρείται σε δροσερό και σκιερό μέρος, επειδή το χρώμα, το άρωμα καθώς και η γεύση του μπορούν να αλλοιωθούν πολύ εύκολα από το φως.

### **3.1.1 Συστατικά του κρόκου**

Ο κρόκος περιέχει περισσότερα από 150 πτητικά, μη-πτητικά και αρωματικά συστατικά τα οποία είναι υδρογονάνθρακες, πρωτεΐνες, αμινοξέα, μέταλλα, βιταμίνες και χρωστικές.

Σύμφωνα με τη χημική ανάλυση του ξηρού στίγματος του κρόκου, τα καροτενοειδή (κροκίνη και κροκετίνη), η πικροκροκίνη και η σαφρανάλη είναι από τους σημαντικότερους ενεργούς μεταβολίτες του (Saeed Samarghandian, 2014). Με βάση αυτά ερευνητές στο χώρο της φυτοχημείας ανακάλυψαν πως το χρώμα του οφείλεται στα καροτενοειδή συστατικά του, κροκίνη και κροκετίνη, το άρωμα του στα προϊόντα οξείδωσης των καροτενοειδών και κυρίως τη σαφρανάλη, ενώ η πικρή γεύση στην πικροκροκίνη (Gohari et al., 2013).

### **3.1.2 Καλλιεργούμενο είδος Κρόκου & ιδιαίτερα βοτανικά χαρακτηριστικά**

Είναι μόνο ένα είδος κρόκου που καλλιεργείται συστηματικά παγκοσμίως, για πάνω από δέκα αιώνες, είναι ο εδώδιμος-ήμερος κρόκος ή όπως είναι στη διεθνή επιστημονική (βοτανική) ορολογία γνωστός ο *Crocus Sativus* Linneaus.

Τα ιδιαίτερα βοτανικά χαρακτηριστικού αυτού του κρόκου είναι :

- I. Βολβοί : Έχουν διάμετρο 2-3 εκ., σφαιρικό σχήμα.
- II. Λουλούδια : από κάθε βολβό μπορούν να δημιουργηθούν από ένα έως τρία λουλούδια κατά την περίοδο Οκτωβρίου με Νοεμβρίου, σχηματίζοντας μικρά ανορθωμένα χωνάκια, τα οποία με την παρέλευση ορισμένων ωρών ανοίγουν χάνοντας το πρώτο τους σχήμα. Αυτά αποτελούνται από :
  - έξι βαθυγάλαζα
  - - μωβ πέταλα, μήκους 4-5 εκ. και πλάτους ενός περίπου εκ.
  - τρεις κίτρινους στήμονες.
  - τον στύλο, που χωρίζεται σε τρία στίγματα.
  - την ωοθήκη, που είναι τρίχωρη, στενή και περιέχει πολλά καστανά σε στρογγυλό σχήμα σπέρματα.
- III. Φύλλα: Τα φύλλα του κρόκου βγαίνουν απ' ευθείας από το βολβό ύστερα από τα λουλούδια, το χρώμα τους είναι έντονα πράσινο, είναι σπαθωτά και γραμμωτά, αναπτύσσονται κατά τη διάρκεια του χειμώνα και φθάνουν την άνοιξη από σαράντα έως πενήντα εκατοστά οπότε και στη συνέχεια θερίζονται λίγο πριν ξεραθούν.

### 3.1.3 Θεραπευτικές ιδιότητες του κρόκου

Το στίγμα του κρόκου χρησιμοποιούταν έντονα στην παραδοσιακή ιατρική καθώς έχει τις ιδιότητες του αφροδισιακού ενώ δρα και ως αντισπασμωδικό, αποχρεμπτικό, για θεραπείες ασθενειών του στομάχου καταφέροντας να μειώσει το κοιλιακό άλγος. Στην παραδοσιακή ιατρική της Περσίας χρησιμοποιήθηκε και ως αντικαταθλιπτικό. Άλλες χρήσεις του είναι να δρα ως καταπραϋντικό για την αντιμετώπιση της αϋπνίας, της ίλαράς, της δυσεντερίας, του ίκτερου, της χολέρας κ.α. Κάποιες φορές έχει εφαρμοστεί και τοπικά στο σώμα για την θεραπεία δερματολογικών ασθενειών, όπως η ακμή. Η βιομηχανία των υφαντών το χρησιμοποιεί ως χρωστική ουσία (dying agent) αλλά και για να παρασκευάσει μία σειρά από αρώματα και θυμιάματα. Πολλοί θεωρούν πως είναι ένα τονωτικό για την καρδιά και του νευρικό σύστημα ενώ έχει χρησιμοποιηθεί και τη μείωση της εμμηνόρροιας (Bhargava 2011).

Ο Charaka χρησιμοποίησε τα κονιοποιημένα στίγματα ως ένα από τα φάρμακα για τη θεραπεία του καταρράκτη, της νυχτερινής τύφλωσης και γενικά της κακής όρασης. Ο Sushruta το χρησιμοποίησε ως αντιπηκτικό για να καταφέρει να αντιμετωπίσει διαβρώσεις στο δέρμα. Παραδοσιακά υπήρξαν χρήσεις του ως αντιβακτηριακό, αντισηπτικό, κατά των μυκήτων και αντιφλεγμονώδες (Bhargava 2011). “Όπως αναφέρθηκε ευρεία ήταν η χρήση του και για ηρεμιστικό του νευρικού συστήματος, ως εμμηνογόνο, όπως επίσης και για τη θεραπεία του πυρετού, της μελαγχολίας και της διόγκωσης του ήπατος. Άλλες δράσεις του είναι η χρήση του ως αναλγητικό, διουρητικό, διεγερτικό του ανοσοποιητικού συστήματος, επαγωγέα της ιντερφερόνης και αντιθρομβωτικό. Αν χορηγηθεί σε χαμηλές δόσεις, μπορεί να προκαλέσει διέγερση της μήτρας της εγκυμονούσας και σε μεγαλύτερες ποσότητες, μπορεί να προκαλέσει σύσπαση και σπασμό (Bhargava 2011). Ο κρόκος έχει ένα σημαντικό ρόλο καθώς μπορεί να δράσει ως προστατευτικός παράγοντας κατά της χρωμοσωματικής βλάβης, ως ρυθμιστής της υπεροξειδωσής των λιπιδίων και ως αντιεπιληπτικό, ενώ υπάρχουν ενδείξεις πως μπορεί να μειώσει την αρτηριακή πίεση και έχει χρησιμοποιηθεί στη θεραπεία κατά της ψωρίασης (Bhargava 2011).



## 3.2 Παραγωγή

Η παραγωγή του κρόκου επέφερε σημαντική ανάπτυξη στην αγροτική οικονομία και στην τοπική κοινωνία της Δυτικής Μακεδονίας εξασφαλίζοντας εκατοντάδες θέσεις εργασίας. Σταθμός για την ανάπτυξη των φυτειών με κρόκος ήταν η ίδρυση του Αναγκαστικού Συνεταιρισμού Κροκοπαραγωγών Κοζάνης το 1971. Πολύ γρήγορα οι καλλιέργειες αυτές αναπτύχθηκαν ώστε να μπορούν σήμερα να καλύψουν περισσότερα από 10.000 στρέμματα. Σύμφωνα με τα στοιχεία του Συνεταιρισμού περίπου 1500 αγροτικές οικογένειες είναι αυτές που ασχολούνται μόνο με το πρωτογενές στάδιο της παραγωγής του κρόκου, ενώ 5000 άτομα ασχολούνται με την καλλιέργεια. Ταυτόχρονα, υπάρχει ξεχωριστό εργατικό δυναμικό που καλύπτει την μεταποίηση και διάθεση του προϊόντος στην Ελλάδα αλλά και στο εξωτερικό. Σύμφωνα με αυτές τις πληροφορίες η κατά μέσο όρο η στρεμματική απόδοση της καλλιέργειας φτάνει τα 600 σε εκτάσεις που θεωρούνται άγονες. Ο κρόκος αποδίδει σημαντικά εθνική οικονομία καθώς πραγματοποιείται εξαγωγή του σε Ευρώπη, Αμερική και Ασία.

Τους κυριότερους πελάτες του κρόκου που προέρχεται από την χώρα, αποτελούν οι Ισπανοί, οι Ιταλοί και οι Γάλλοι, καθώς είναι τα άτομα που απορροφούν ένα ποσοστό μεγαλύτερο από το 80% της ετήσιας σοδειάς. Η Ελλάδα είναι δεύτερη χώρα με την μεγαλύτερη παραγωγή κρόκου ενώ πρώτο θεωρείται το Ιράν. Η παραγωγή ετησίως κυμαίνεται στους 3,5-4 τόνους ενώ κάθε στρέμμα φέρει 800g σαφράν με τις λεπτές και χειρωνακτικές εργασίες. Αυτό καθορίζει και την τιμή που 0,2g κοστολογούνται στα 18€.

Η μοναδική περιοχή που καλλιεργεί κρόκο είναι αυτή της Κοζάνης, ενώ εντοπίζονται κάποια χωριά της οποίας (Κρόκος, Καρυδίτσα, Αγία Παρασκευή, Άνω Κώμη, Κάτω Κώμη, Λευκοπηγή, Πετρανά κ.λπ.) γίνεται από πάρα πολλά χρόνια συστηματική καλλιέργεια του φυτού. Ανάλογα τις συγκυρίες υπήρξαν αρκετές αυξομειώσεις των καλλιεργούμενων εκτάσεων ενώ υπήρξε και μια περίπτωση που παραλίγο να εξαφανιστεί η καλλιέργεια τα πρώτα μεταπολεμικά χρόνια (1941- 1950). Σήμερα έχει φτάσει να καλύπτει τα 7,000 στρέμματα πολλά από τα οποία έχουν κατανεμηθεί στις διάφορες κτηματικές περιοχές στην επαρχία της Κοζάνης. Η ετήσια παραγωγή για την τελευταία τριετία ήταν γύρω στους 5.7 τόνους κόκκινου και 1.5-2.5 τόνους κίτρινου κρόκου.

Παρακάτω παρουσιάζεται ένας πίνακας με την παραγόμενη ποσότητα σε kg του κρόκου και την τιμή πώλησης του σε ευρώ της τελευταίας πενταετίας. Τα δεδομένα είναι κατά προσέγγιση.

**Πίνακας παραγόμενα κιλά και τιμή πώλησης έως το 2021**

Έτος	Παραγόμενη ποσότητα (kg)	Τιμή πώλησης (Ευρώ)
2015	7557	483,96
2016	6636	648,21
2017	5005	689,61
2018	5274	571,9
2019	4612	601
2020	2784	685
2021	4230	623

*Πηγή Δεδομένων (Αναγκαστικός Συνεταιρισμός Κρόκου Κοζάνης, 2020)*

### **3.2.1 Εύρεση και Χρήση του κρόκου Κοζάνης**

Ο ελληνικός κρόκος και η ποιότητά του σε εξωτερικό επίπεδο μπορεί να προσδιορισθεί από στοιχεία όπως το χρώμα, το μέγεθος των στιγμάτων και το άρωμα του φυτού. Οι χρήσεις του είναι πολλές είτε ως πόσιμο είτε ως μπαχαρικό. Το ιδανικό χρώμα πρέπει να είναι ένα διακριτικό, βαθύ σκούρο κόκκινο, ενώ η μυρωδιά του πρέπει να χαρακτηρίζεται ως έντονη. Όταν χρησιμοποιείται σε φαγητό η γεύση που προσδίδει είναι πικάντικη με ένα ωραίο άρωμα και το χρώμα είναι κίτρινο. Ωστόσο, συνίσταται να χρησιμοποιείται σε μικρή ποσότητα γιατί αλλιώς πικρίζει το φαγητό. Ο κρόκος σε σκόνη προστίθεται στο φαγητό διαλυμένος σε νερό. Τα στίγματα του κρόκου χρειάζεται να μουλιάσουν σ' ένα φλιτζάνι νερό 1 ώρα πριν το μαγείρεμα. Έπειτα, μπορεί να προστεθεί στο φαγητό είτε μαζί με νερό, είτε όταν το νερό καταφέρει να σουρωθεί. Πολλές φορές μπορεί να καταναλωθεί και ως ρόφημα όπου υπολογίζετε 10-12 στίγματα για κάθε φλιτζάνι του τσαγιού.

Μερικά χαρακτηριστικά βιολογικά ροφήματα που περιλαμβάνουν τον κρόκο δίνονται παρακάτω αναλυτικά μαζί με τα υπόλοιπα συστατικά τους.

- ✚ Βιολογικό Πράσινο Τσάι με Κροκό Κοζάνης, Πιπερόριζα (Τζιντζερ), Γλυκόριζα & Επιλεγμένα βότανα

---

- ✚ Βιολογικό Αναζωογονητικό Ρόφημα με κροκό Κοζάνης, μέντα, λεμονοχαρτο& επιλεγμένα βότανα

---

- ✚ Βιολογικό μεσογειακό ρόφημα με κροκό Κοζάνης, δεντρολίβανο, θυμάρι & επιλεγμένα βότανα

---

- ✚ Βιολογικό θερμαντικό ρόφημα με κροκό Κοζάνης, κανέλα, γαρύφαλλο& επιλεγμένα βότανα

---

- ✚ Βιολογικό μαύρο τσάι με κρόκο Κοζάνης, λεμονί και δυόσμο

---

- ✚ Βιολογικό παραδοσιακό ρόφημα με κροκό Κοζάνης, μελί, πορτοκαλί και επιλεγμένα βότανα

---

- ✚ Βιολογικό αρωματικό ρόφημα με κροκό Κοζάνης, φασκόμηλο, Λουΐζα και επιλεγμένα βότανα

### 3.2.2 Συγκομιδή

Ο κρόκος καλλιεργείται εύκολα χρειάζεται ήπιο κλίμα, βροχοπτώσεις και καλοδουλεμένο έδαφος αυτά είναι επαρκείς παράγοντες για να αναπτυχθεί. Κύριο κομμάτι είναι όμως η συγκομιδή του η οποία είναι συγκεκριμένη και με ακρίβεια. Τα άνθη του αρχίζουν να βγαίνουν μέσα Οκτωβρίου μαζεύονται από ομάδες γυναικών, ανδρών και παιδιών σε κοφίνια και μεταφέρονται στον χώρο αποθήκευσης. Χρειάζεται ιδιαίτερη δεξιοτεχνία γιατί είναι αρκετά ευαίσθητο σαν βότανο και μπορεί να τραυματιστεί. Ο Κρόκος είναι έτοιμος να συλλεχθεί μόλις ανοίξει το άνθος του τότε τα έλαια του είναι στη κορύφωση τους οπότε πρέπει να μαζευτεί.



### 3.2.3 Διανομή

Το προϊόν ξεκινά να συγκεντρώνεται ακριβώς μετά την ξήρανση, την διαλογή και τον καθαρισμό των στημόνων και ολοκληρώνεται σύμφωνα με καταστατική διάταξη μέχρι το τέλος του Μαρτίου. Κατά τις διαδικασίες παράδοσης και παραλαβής, που πραγματοποιούνται σε ένα συγκεκριμένο για αυτήν την διαδικασία χώρο του Συνεταιρισμού, πραγματοποιείται ποιοτικός έλεγχος που αφορά την περιεκτικότητα επί τοις εκατό σε υγρασία, καθώς υπάρχει κίνδυνος να αναπτυχθούν μικροοργανισμοί (μύκητες) και αλλοίωση του προϊόντος. Ο κρόκος γίνεται αποδεκτός με υγρασία από 8-11.5%. Στη συνέχεια ακολουθεί δεύτερος ποιοτικός έλεγχος και έλεγχος υγιεινής για ξένες ύλες (χρώματα, πετραδάκια, ξερά χόρτα, φύλλα, τρίχες, κ.α.). Ο έλεγχος για ξένες ύλες γίνεται και κατά την ανάμειξη του κρόκου. Σε περίπτωση που εντοπιστούν, τότε αρχίζουν και απομακρύνονται. Σε περίπτωση που βρεθεί μεγάλη ποσότητα γύρης, τότε ο κρόκος κοσκινίζεται. Εν κατακλείδι, στην διάρκεια τυποποίησης του κρόκου πραγματοποιείται έλεγχος για ξένες ύλες.

Οι μεγάλες ποσότητες του κρόκου γίνονται σε νήματα που συσκευάζονται σε μεταλλικά δοχεία των τριών κιλών. Στην αγορά διανέμεται σε μικρές συσκευασίες των 1, 2, 4 και 28 γρ. Αυτό γίνεται όταν πρόκειται να χρησιμοποιηθεί σαν αρτοσκεύασμα σε διάφορα φαγητά.

Η εκάστοτε συσκευασία κρόκου περιλαμβάνει τις παρακάτω ενδείξεις :

1. Το βοτανικό και εμπορικό όνομα του προϊόντος.
2. Το καθαρό βάρος.
3. Την κατηγορία του προϊόντος.
4. Την χώρα παραγωγής.
5. Οποιαδήποτε άλλη ένδειξη ζητά ο αγοραστής ή εξυπηρετεί τον πελάτη.

Ο κρόκος σήμερα διατίθεται, κατά βάση, με τη μορφή ευλύγιστης, χαλαρής, ελαστικής και υγροσκοπικής μάζας από ολόκληρα νήματα που προέρχονται από τα αποξηραμένα στίγματα των λουλουδιών του *Crocus Sativus Linneaus*. Με την μορφή σκόνης ύστερα από άλεσμα των κόκκινων νημάτων του.

Σαν καταναλώτριες χώρες θεωρούνται η Ισπανία, Ιταλία, Γαλλία, Η.Π.Α., Ελβετία, Αγγλία, Γερμανία, Σκανδιναβικές και Κάτω Χώρες, Σαουδική Αραβία, Κουβέιτ, Βραζιλία, Αργεντινή, Ιαπωνία και μερικές χώρες της Ινδουιστικής θρησκείας.

<b>Ποσότητες που διανέμονται στο Εξωτερικό</b>	
<b>Ισπανία</b>	1970
<b>Γαλλία</b>	2104
<b>Η.Π.Α.</b>	2998
<b>Ελβετία</b>	2982
<b>Αγγλία</b>	2261
<b>Γερμανία</b>	3216
<b>Σκανδιναβικές Χώρες</b>	3014
<b>Κουβέιτ</b>	4854
<b>Βραζιλία</b>	5906
<b>Αργεντινή</b>	8885
<b>Ιαπωνία</b>	10804
<b>Γερμανία</b>	8509
<b>Δανία</b>	6029
<b>Κύπρος</b>	960

*Πηγή Δεδομένων (Αναγκαστικός Συνεταιρισμός Κρόκου Κοζάνης, 2020)*

Με στόχο την ζήτηση που αυξάνεται διαρκώς και αφορά το τελικό προϊόν στις αγορές που δραστηριοποιείται και είναι βασισμένο στη συνεργασία με την Κορρές Φυσικά Προϊόντα Α.Ε., ο Συνεταιρισμός έχει βλέψεις για επόμενα βήματα, εισερχόμενοι με αξιώσεις σε πολλά υποσχόμενες αγορές, όπως αυτή της Ρωσίας.

Πριν από δέκα χρόνια η Κοζάνη είχε παράξει 12 τόνους κρόκου, με εξαγωγές ανά την υφήλιο, ενώ από το 2005 η παραγωγή έπεσε κατακόρυφα στους 2,5 τόνους και το 2006 ήταν ακόμη λιγότερη. Λόγοι για αυτήν την μείωση ήταν ο πολύ μεγάλος ανταγωνισμός από το Ιράν, η μη πιστοποίηση του προϊόντος, η ελλιπής συσκευασία, διαφήμιση και οι χαμηλή κοστολόγηση. Από την άλλη πλευρά το Ιράν παράγει 300 τόνους σαφράν, η Ινδία 4 τόνους, η Ελλάδα 2,5 τόνους, Ισπανία 400 κιλά και η Ιταλία 200 κιλά. Επομένως, γίνεται αντιληπτό πως η Ελλάδα είναι η Τρίτη παραγωγική δύναμη παγκοσμίως. Γι' αυτό το λόγο η χρηματοδότηση από την πολιτεία θεωρείται απαραίτητη. Σήμερα οι καλλιέργειες εκτείνονται σε 3.500-4.000 στρέμματα, ο επεξεργασμένος κρόκος φτάνει στους 1,5- 2 τόνους, παγκόσμια υπάρχουν 250

τόνοι, από τους οποίους ένα ποσοστό της τάξης του 97% κατέχει το Ιράν. Η τιμή για τον παραγωγό είναι 1.200 ευρώ/κιλό με την εμπορική το μήνα κυμαίνεται από 2.000-2.500 ευρώ ανά κιλό.

### 3.3 Συνταγές με κρόκο Κοζάνης από τους ντόπιους

Στη προσπάθεια μελέτης και συλλογής στοιχείων για τον κρόκο και την χρήση στη μαγειρική, παραθέτουμε μία σειρά συνταγών από κατοίκους της περιοχής της Κοζάνης. Σημειώνεται ότι η Κοζάνη είναι μια πολυπολιτισμική πόλη που συγκεντρώνει ανθρώπους από διαφορετικές περιοχές και εθνότητες. Ο κρόκος, επίσης είναι ο στήμονας του άνθους κρόκος και η μαγειρική το χρησιμοποιεί ως μπαχαρικό. Γενικά δεν χρειάζεται μεγάλη ποσότητα στη Παρασκευή φαγητού. Η διαδικασία συλλογής του χειρωνακτική, χρειάζονται 50.000 περίπου στίγματα για να μαζευτούν συλλογικά 100 γραμμ. κόκκινου κρόκου. Το άρωμα του είναι φινό και ντελικάτο ενώ διακριτική γεύση που έχει προσδίδει στα πιάτα ένα πορτοκαλί χρώμα. Μουλιάζετε για μια ώρα σε νερό και έπειτα σουρώνεται, πριν ριχθεί στο φαγητό πρέπει να προσαρμοστεί κατάλληλα η ποσότητα του κρόκου που αναφέρεται σε κάθε συνταγή διότι εύκολα διαστρεβλώνει τις γεύσεις. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί και σε αλμυρά και γλυκά πιάτα όπως:

- Σε όλα τα όσπρια, φάβα, φακές, φασόλια, ρεβίθια
- Σε σούπες, πιλάφι τηγανητό ρύζι, ριζότο και ζυμαρικά κατά την ώρα βρασμού τους για να δώσει χρυσοκίτρινο χρώμα π.χ. σε πένες και σε κριθαράκι
- Σε κρέμες τυριού
- Σε dip γιαουρτιού
- Σε σάλτσες
- Σε ζύμες για πίτες.
- Σε παγωτά και γρανίτες
- Σε πουλερικά και θαλασσινά
- Σε τραχανά
- Σε κους κους και πλιγούρι, ρίξε τον στο ταμπουλέ
- Σε βραστάς πατάτες και φούρνου
- Σε dressings για σαλάτες
- Σε ροφήματα

Παρακάτω θα παρουσιαστούν αναλυτικά από μια συνταγή από κάθε φυλή που κατοικεί στην ευρύτερη περιοχή της Κοζάνης. Δίνονται αναλυτικά τα συστατικά που πρέπει να χρησιμοποιηθούν και ο τρόπος εκτέλεσης ώστε να γίνει κατανοητή η χρήση του κρόκου ως συστατικό.

## Μικρασιάτες

Από τις φυλές που χρησιμοποιήθηκε ο κρόκος ήταν οι Μικρασιάτες οι οποίοι είχαν ήδη ανεπτυγμένη την γαστρονομία πολύ πριν την μετεγκατάσταση τους στη Ελλάδα ύστερα από τον μεγάλο διωγμό. Πάντρεψαν τις πλούσιες ανατολίτικες μαγειρικές τους με τον κρόκο και το αποτέλεσμα ήταν εξαιρετικά ικανοποιητικό. Παρακάτω παρουσιάζουμε μια από αυτές.



### Σουτζουκάκια με Κρόκο



#### Υλικά

- 500g κιμά μοσχάρισιο
- 2 σκελίδες σκόρδο πολτοποιημένες
- 4 κουταλάκι σούπας ελαιόλαδο
- 1 κουταλάκι γλυκού κρόκο σε σκόνη
- 1 κουταλάκι γλυκού κύμινο
- 3 φέτες ψωμί μπαγιάτικο
- 1 φλυτζάνι κρασί NAMA ΜΥΛΟΠΟΤΑΜΟΥ
- αλάτι
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι

#### Για τη σάλτσα:

- 1 κιλό φρέσκιες ντομάτες τριμμένες
- 2 κουταλάκια σούπας ελαιόλαδο ή βούτυρο
- 4 ίνες κρόκου Κοζάνης
- 1 κουταλάκι σούπας πελτέ

- 1 πρέζα ζάχαρη
- 2-3 κόκκους μπαχάρι
- Αλάτι
- Πιπέρι

### **Εκτέλεση**

Μουλιάζουμε το ψωμί στο κρασί το στύβουμε και το θρυμματίζουμε. Κρατάμε το κρασί στην άκρη. Σε ένα μπολ βάζουμε τον κιμά, το ψωμί και τα υπόλοιπα υλικά για τα σουτζουκάκια και τα ζυμώνουμε όλα μαζί μέχρι να αφρατέψει ο κιμάς. Βάζουμε το μείγμα του κιμά για λίγο στο ψυγείο.

Ζεσταίνουμε λίγο ελαιόλαδο σε ένα τηγάνι, σε μέτρια προς δυνατή φωτιά.

Τα πλάθουμε μικρά μικρά, βουτώντας ενδιάμεσα τα χέρια μας στο κρασί. Τα τηγανίζουμε χωρίς να τα αλευρώσουμε για 2-3 λεπτά.

Βάζουμε όλα τα υλικά της σάλτσας μαζί.

Βράζουμε τη σάλτσα για 10-15 λεπτά μέχρι να δέσει καλά.

Ρίχνουμε τα σουτζουκάκια στη σάλτσα ντομάτας να βράσουν για 10 λεπτά περίπου.

### **Θρακιώτες**

Ακόμη μια από τις φυλές που υπάρχουν στη περιοχή της Κοζάνης είναι και οι Θρακιώτες μετά την εγκατάσταση σου την περιοχή ήταν αναμενόμενο να πλέξουν τον μοναδικό κρόκο με την κουζίνα τους και να τον συμπεριλάβουν στο φαγητό τους. Οι γεύσεις που χρησιμοποιούν συνήθως είναι έντονες έτσι ο κρόκος πρόσθεση την δική του ιδιαίτερη γεύση. Παρακάτω δίνουμε μια συνταγή των Θρακιωτών.



Κρεμμυδόσουπα με Κρόκο Κοζάνης





### **Υλικά**

- 1/2 κουταλάκι νήματα κρόκου Κοζάνης
- 6 φλιτζάνια ζωμό κότας
- 3 μέτρια κρεμμύδια κομμένα σε ροδέλες
- 1 φλιτζάνι κρέμα γάλακτος
- 3 μέτριες πατάτες κομμένες σε κύβους

### **Εκτέλεση**

Μουλιάζετε τον κρόκο σε λίγο ζεστό νερό για 30-40 λεπτά. Βάλτε τα κρεμμύδια να σιγοβράσουν σε λίγο νερό για 5-6 λεπτά μέχρι να γίνουν διάφανα. Προσθέστε τις πατάτες και το ζωμό κότας και σιγοβράστε για ακόμα 25-30 λεπτά μέχρι να μαλακώσουν. Περάστε τα όλα από μύλο ή χτυπήστε τα στο μπλέντερ και προσθέστε την κρέμα γάλακτος και τον κρόκο με το νερό του. Ζεστάνετε τη σούπα πριν να σερβίρετε αλλά μη την αφήσετε να βράσει. Σερβίρετε γαρνίροντας με λίγη ακόμα ( ή ) συμπληρωματική κρέμα γάλακτος.

### **Πόντιοι**

Από τα βάθη του Πόντου και τον εκ διωγμό από τον τουρκικό ζυγό οι Πόντιοι έφθασαν στην Ελλάδα και πολλοί από αυτούς στην εγκαταστάθηκαν στη Κοζάνη, ήταν αναμενόμενο να χρησιμοποιήσουν τον κρόκο και να τον παντρέψουν με τις μαγειρικές τους. Οι γεύσεις που έχουν στις μαγειρικές τους είναι καυτερές και ουδέτερες, ο κρόκος έδωσε την δική του πινελιά. Παρακάτω δίνουμε μια συνταγή.



### **Κολοκυθάκια Γεμιστά με Κρόκο**



### Υλικά

- 10 χοντρά κολοκύθια
- 2 κρεμμύδια ψιλοκομμένα σε κύβους
- 200ml ελαιόλαδο
- 500g κιμάς μοσχαρίσιος 2 φορές κομμένος
- 10 κουταλάκι σούπας ρύζι Καρολίνα
- 10 ίνες κρόκου
- 2 καρότα τριμμένα
- 1/2 ματσάκι μαϊντανός ψιλοκομμένος
- 1/2 ματσάκι άνηθος ψιλοκομμένος
- Αλάτι
- Φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- Λίγα κλωνάρια μαϊντανό και άνηθο
- Για το αυγολέμονο
- 2 αυγά
- Χυμός από 2 λεμόνια
- Ξύσμα από τα 2 λεμόνια

### Εκτέλεση

Αφαιρούμε το κοτσάνι και λίγο από το πίσω μέρος για να στέκονται όρθια στην κατσαρόλα. Αφαιρούμε μία φέτα από πάνω που θα τη χρησιμοποιήσουμε σαν καπάκι. Με το εργαλείο που αδειάζουμε τα κολοκυθάκια ή με το κουταλάκι αφαιρούμε το εσωτερικό τους και το ψιλοκόβουμε. Σε βαθύ τηγάνι ζεσταίνουμε το 1/2 ελαιόλαδο και σοτάρουμε τα κρεμμύδια για 3'- 4'. Προσθέτουμε τα κολοκυθάκια (την ψιλοκομμένη σάρκα), τα καρότα και συνεχίζουμε το σοτάρισμα για 2'-3'. Τέλος, ρίχνουμε τον κιμά και αφήνουμε μέχρι να αλλάξει χρώμα. Ρίχνουμε το ρύζι, τα μυρωδικά, τον κρόκο και αλατοπιπερώνουμε. Προσθέτουμε 1 φλυτζάνι νερό να χυλώσει η γέμιση. Ανακατεύουμε καλά. Γεμίζουμε με ένα κουτάλι τα κολοκυθάκια μέχρι τα 3/4 του ύψους τους. Σκεπάζουμε με τη φέτα-καπάκι. Τοποθετούμε όρθια τα κολοκύθια σε στενή κατσαρόλα. Περιχύνουμε με το υπόλοιπο ελαιόλαδο και συμπληρώνουμε νερό μέχρι λίγο πιο πάνω από τη μέση τους. Τοποθετούμε δεμένα σε ματσάκι τα κλωνάρια μαϊντανού και άνηθου. Αλατοπιπερώνουμε το φαγητό. Σκεπάζουμε την κατσαρόλα και απ' την ώρα που θα πάρει βράση, βράζουμε σε μέτρια φωτιά για περίπου 30'.

## Βλάχοι

Οι Βλάχοι είναι από τις παλαιότερες φυλές που είναι εγκατεστημένες στη Κοζάνη οπότε ήταν αναμενόμενο να συμπεριλάβουν τον κρόκο νωρίτερα από τις άλλες φυλές στις γαστρονομικές συνήθειες τους και μαγειρικές τους. Παρακάτω δίνουμε μια από τις συνταγές τους.



## Κριθαράκι με Κρόκο



### **Υλικά**

- 500ml κριθαράκι
- 1 φακελάκι κρόκο Κοζάνης (σκόνη σαφράν)
- 100ml νερό
- Αλάτι
- 12 ντοματίνια
- 4 κουταλάκι σούπας ελαιόλαδο
- 2 κρεμμύδια κομμένα σε κύβους και 2 κουταλάκι σούπας ελαιόλαδο
- Αλάτι και πιπέρι
- 2 καρότα τριμμένα στον τρίφτη

### **Εκτέλεση**

Σε μια αντικολλητική κατσαρόλα βάζουμε το ελαιόλαδο με το κριθαράκι να τσιγαριστούν, πολύ καλά και πολύ προσεκτικά, ανακατεύω συνεχώς για να μην μου κολλήσει. Ταυτόχρονα βάζω το νερό μου με τον κρόκο να ζεσταθούν, έτσι ώστε ο κρόκος

μου να διαλυθεί εντελώς. Σε ένα ακόμα αντικολλητικό τηγάνι τσιγαρίζω τα κρεμμύδια μου ελαφρά. Αλλατοπιπερώνω το κριθαράκι και προσθέτω τα καρότα, τα τσιγαρισμένα κρεμμύδια και τα ντοματίνια. Προσθέτω το νερό με τον κρόκο, ανακατεύω πολύ καλά και στη συνέχεια προσθέτω ακόμα 1200ml νερό κρύο. Ανακατεύω και βράζω για περίπου 25 λεπτά.

## Νέες Συνταγές

Ο Κρόκος Κοζάνης, ως μπαχαρικό προσθέτει στα φαγητά το ιδιαίτερο του άρωμα, την λίγο πικάντικη γεύση του και το ιδιαίτερο κίτρινο χρώμα του. Οι νέοι μάγειρες το προσθέτουν στις μαγειρικές τους και δίνει πολύ καλά αποτελέσματα στους απαιτητικούς και ιδιαίτερους πελάτες.

### Ριζότο με Κρόκο



#### **Υλικά :**

- 50ml Ελαιόλαδο
- 80gr Κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 250gr Ρύζι σκληρό
- 75ml Λευκό κρασί ξηρό
- 900ml Ζωμός κοτόπουλο
- 1gr Κρόκος Κοζάνης
- 100gr Παρμεζάνα τριμμένη

#### **Εκτέλεση**

Ζεσταίνουμε τον ζωμό και τον διατηρούμε ζεστό, καθ' όλη την διάρκεια του μαγειρέματος. Η υψηλή θερμοκρασία του ζωμού βοηθάει το ρύζι να κρατήσει τον βρασμό του και έτσι το ριζότο να χυλώσει καλύτερα.

Ζεσταίνουμε μια αντικολλητική κατσαρόλα σε δυνατή φωτιά, προσθέτουμε το ελαιόλαδο και σοτάρουμε το κρεμμύδι, μέχρι να μαλακώσει και να πάρει ένα ξανθό χρώμα. Προσθέτουμε το ρύζι και το σοτάρουμε για 2- 3 λεπτά.

Σβήνουμε με το κρασί και το αφήνουμε να απορροφηθεί εντελώς.

Προσθέτουμε τον ζωμό με μία κουτάλα σιγά σιγά και περιμένουμε μέχρι να το απορροφήσει μέχρι να προσθέσουμε την επόμενη δόση ζωμού.

Η ποσότητα του ζωμού πρέπει να είναι τόση, ώστε να καλύπτει το ρύζι.

Ανακατεύουμε και προσέχουμε ο βρασμός να είναι μεν χαμηλός αλλά να μη σταματήσει.

Προσθέτουμε τον Κρόκο και συνεχίζουμε να προσθέτουμε ζωμό, σε δόσεις, μέχρι να γίνει το ρύζι *al dente* και να φτάσει στο επιθυμητό χύλωμα.  
Αποσύρουμε την κατσαρόλα από την φωτιά και προσθέτουμε το βούτυρο και την παρμεζάνα. Σκεπάζουμε την κατσαρόλα με μια πετσέτα και το αφήνουμε να ξεκουραστεί για 2-3 λεπτά.

### Παέγια με Σαφράν



#### **Υλικά:**

- 300grγάμπαρη
- 1 φρέσκο καλαμάρι
- 1kg καραβίδες
- 1kg μύδια με κέλυφος
- 1 κόκκινη πιπεριά κομμένη σε λωρίδες
- 1 πράσινη πιπεριά κομμένη σε λωρίδες
- 2 ντομάτες καθαρισμένες και κομμένες
- 8 ίνες σαφράν
- ½ ματσάκι μαϊντανός
- 2 σκελίδες λιωμένο σκόρδο
- Αλάτι και πιπέρι
- 500grαγριόρυζο
- 1ltζωμό από ψαριού ή από γαρίδες
- 150ml Ελαιόλαδο

#### **Εκτέλεση:**

Ξεκινάμε πλένοντας και καθαρίζοντας πολύ καλά τα μύδια, αφαιρούμε τα μουστάκια τους και οτιδήποτε άλλο υπάρχει σχολαστικά.

Τα βράζουμε σε κλειστεί κατσαρόλα μέχρι να ανοίξουν και πετάμε το κέλυφος από τα μισά. Αν κάποιο δεν ανοίξει το βοηθάμε με ένα κουτάλι αν και πάλι δεν ανοίξει το πετάμε. Καθαρίζουμε τις καραβίδες και τη γάμπαρη( φυλάμε κάποιες για την διακόσμηση). Κόβουμε το καλαμάρι σε κομμάτια. Τα αφήνουμε όλα στην άκρη. Σε ένα γουδί χτυπάμε τους κόκκους του πιπεριού, το αλάτι, το σκόρδο, τον μαϊντανό και το σαφράν, να γίνουν μια πάστα.

Σε μία φαρδιά και ρηγή κατσαρόλα ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο σε δυνατή φωτιά και σοτάρουμε τις πιπεριές μέχρι να ροδίσουν.

Τότε προσθέτουμε την πάστα που έχουμε φτιάξει και ανακατεύουμε.

Μόλις ροδίσουν, προσθέτουμε την τριμμένη ντομάτα, μαγειρεύουμε για μερικά λεπτά και προσθέτουμε το καλαμάρι.

Σε αυτό το σημείο προσθέτουμε το ρύζι και ανακατεύουμε πολύ καλά.

Προσθέτουμε τα μύδια χωρίς το κέλυφος, τις αποφλοιωμένες γαρίδες και καραβίδες.

Ρίχνουμε και τον ζωμό ή το νερό και ανακατεύουμε.

Τοποθετούμε από επάνω τις αναποφλοιώτες γαρίδες, τα μύδια με το κέλυφος και ό,τι άλλα θαλασσινά διαθέτουμε. Όταν ο ζωμός ή το νερό πάρει μια βράση, τότε χαμηλώνουμε την φωτιά και μαγειρεύουμε για 20' λεπτά.

# Κεφάλαιο 4<sup>ο</sup>

## 4 Συμπεράσματα

Σύμφωνα με τις παραπάνω ενότητες, ο κρόκος Κοζάνης είναι ένα προϊόν μοναδικό προϊόν το οποίο έχει εκπληκτικές ιδιότητες. Είναι διαδεδομένα ευρέως κυρίως ως μπαχαρικό το οποίο μπορεί να προσδώσει το κάτι παραπάνω από άποψη ποιότητας και γεύσης σε ένα πιάτο. Ως καρύκευμα θεωρείται ως το πιο πολύτιμο και ακριβό σε παγκόσμια κλίμακα. Η Ελλάδα είναι η τρίτη παραγωγική δύναμη παγκοσμίως, γεγονός με μεγάλη συμβολή για το εμπορικό ισοζύγιο της αλλά και την αύξηση του Α.Ε.Π..

Πέρα από την χρήση του στη μαγειρική πολλές επιστημονικές έρευνες έχουν αποδείξει τις σημαντικές αντιοξειδωτικές, αντιφλεγμονώδεις, αναλγητικές, αντικαρκινικές ιδιότητες του ενώ υπάρχουν και ενδείξεις πως μπορεί να βοηθήσει την ανθρώπινη μνήμη. Το προϊόν θεωρείται μοναδικό καθώς χρησιμοποιείται από πολλούς κλάδους και επαγγέλματα όπως η ιατρική, ο τομέας των βαφών, φυσικά των τροφίμων και της ζαχαροπλαστικής.

Ο κρόκος είναι γενικά ένα προϊόν με μεγάλη δυναμικότητα που σημειώνει μια συνεχή εξέλιξη ενώ υπάρχουν και αρκετές προοπτικές στην εγχώρια και διεθνή αγορά. Ο συνεταιρισμός των παραγωγών του δουλεύει πλέον σε σύγχρονες εγκαταστάσεις, έχει θεσπίσει νέες αρχές για την οργάνωσή του και έχει επενδύσει στο τομέα της εκπαίδευσης τόσο του προσωπικού στη μονάδα όσο και στους καλλιεργητές με την εφαρμογή προγραμμάτων τα οποία θεωρούνται ιδιαίτερος καινοτόμος. Αξίζει να σημειωθεί πως το γεγονός που συνέβαλλε στην αναγνωρισιμότητα του Κρόκου Κοζάνης είναι οι συντονισμένες ενέργειες και οι κινήσεις branding στις οποίες προχώρησε ο συνεταιρισμός σε μία προσπάθεια να προωθήσει ένα προϊόν που είναι πολύτιμο αλλά και ευεργετικό για την ανθρώπινη υγεία.

Συγκεκριμένα:

**Τα γενικά**



- Μπαχαρικό αρίστης ποιότητας
- Πολυτιμότερο, ακριβότερο καρύκευμα παγκοσμίως
- Σημαντικές ιατροφαρμακευτικές ιδιότητες

## **Τα ειδικά**

### A. Σε σχέση με τις ιδιότητες του προϊόντος

- Πιστοποίηση διασφάλισης ποιότητας του προϊόντος
- Πιστοποιημένη βιολογική καλλιέργεια
- Σήμα βεβαίωσης Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης "Κρόκος Κοζάνης".

### B. Σε σχέση με την επικοινωνία

- Συμμετοχή σε διεθνείς εκθέσεις
- Ημερίδες
- Φεστιβάλ

### Γ. Σε σχέση με τα δίκτυα διανομής / συνεργασίες

- Συνεργασία με Κορρές
- Μέλος της Πανευρωπαϊκής Ένωσης Αρωματικών Φυτών "EUROPAM".
- Εισαγωγή σε νέες αγορές

### Δ. Ένταξη σε προγράμματα

- Ένταξη του κρόκου σε ευρωπαϊκά προγράμματα της Κοινοτικής Πρωτοβουλίας INTERREG III C και την χρηματοδότηση της Λευκής Βίβλου για τον Κρόκο από Κοινοτικούς Πόρους.
- Ένταξη στο Πρόγραμμα «Ενέργειες Ενημέρωσης και Προώθησης Βιολογικών Προϊόντων σε Τρίτες Χώρες (Ρωσία, Νορβηγία, Ηνωμένα Αραβικά Εμιράτα)» ξεκίνησε τον Φεβρουάριο του 2010 και θα ολοκληρωθεί σε τρία έτη.
- Ένταξη στην κοινοτική πρωτοβουλία Leader και στο πρόγραμμα ενίσχυσης των Μ.Μ.Ε. των φθινουσών περιοχών

### E. Ενδιαφέρον για πιστοποίηση του προϊόντος μέσω έρευνας & εκπαίδευσης

- Σειρά εκπαιδευτικών προγραμμάτων για τους καλλιεργητές κρόκου της περιοχής και το προσωπικό.

- Έχει ξεκινήσει τη διαδικασία ανάπτυξης ερευνητικής υποδομής με τη δημιουργία Ινστιτούτου κρόκου, για την παρακολούθηση του βολβού, την αξιοποίηση των παραπροϊόντων του φυτού και την ανάπτυξη νέων εφαρμογών στην τεχνολογία των διαφόρων κλάδων.
- Σειρά προγραμμάτων σε συνεργασία με το Α.Π.Θ. και το Γεωργικό Πανεπιστήμιο Αθήνας.

Με βάση τα παραπάνω το κύριο συμπέρασμα είναι πως ο Κρόκος Κοζάνης θα πρέπει σε σύντομο και άμεσο χρονικό διάστημα να προστατευτεί με την ομπρέλα ενός ισχυρού ονόματος σε όλους τους τομείς που χρησιμοποιείται. Ο λόγος είναι απλός και αφορά την ενδυνάμωση της τη φήμη αλλά και της εικόνα του ώστε να μπορέσει να κερδίσει την εμπιστοσύνη του εν δυνάμει αγοραστικού κοινού με προσπάθεια δημιουργίας συναισθηματικών δεσμών μεταξύ του αγοραστή-καταναλωτή και του ίδιου του προϊόντος.

## 5 Προτάσεις

Επιπρόσθετα, σε αυτό το σημείο παραθέτουμε κάποιες εφικτές προτάσεις που σε γενικό επίπεδο βρίσκονται στην ίδια βάση με αυτές του Συνεταιρισμού και κατά την υλοποίησή τους θα μπορούσαν να παρέχουν αισθητή βελτίωση της υφιστάμενης κατάστασης. Οι προτάσεις είναι οι εξής:

1. Απόκτηση ονόματος με πιστοποίηση για τον κρόκο ώστε να έχει μια ιδιαίτερη ασφάλεια.

2. Επέκταση σε νέες αγορές αρχικά με σταδιακό τρόπο, βήμα-βήμα. Ταυτόχρονα εμπλουτισμός της γκάμας του με νέα προϊόντα που έχουν ως βάση τους την καινοτομία και φυσικά έχουν στο επίκεντρο τους τον κρόκο. Μια τέτοια κίνηση θα μπορούσε να ταραξεί τα νερά του ανταγωνισμού από την στιγμή που ο κρόκος είναι ένα δυναμικά, εξελισσόμενο προϊόν τόσο στην Ελλάδα όσο και παγκοσμίως.

3. Ενεργοποίηση των σχεδίων για παραγωγή τροφίμων, γλυκών, ενεργειακών αναψυκτικών με βάση τον κρόκο Κοζάνης.

4. Κρατική υποστήριξη του συνεταιρισμού με μορφή επιχορηγήσεων και ένταξη σε αναπτυξιακό σχέδιο με ταυτόχρονη συνεργασία επιστημονικών φορέων και τοπικών αρμόδιων οργάνων ώστε να τεθούν κάποιοι βασικοί στόχοι για την προώθηση του κρόκου. Τα σημαντικότερα βήματα είναι να προβληθεί και να προωθηθεί το προϊόν μέσω δυναμικού marketing, η βελτίωση της συσκευασίας και η γνωστοποίηση των χρήσεων του κρόκου στην εγχώρια αγορά αλλά και την δημιουργία εργοστασίου παραγωγής.

5. Άλλη μια σημαντική προοπτική είναι να δημιουργηθούν υποδομές οι οποίες θα μπορούν να συμβάλλουν στην επέκταση της βιολογικής καλλιέργειας του κρόκου εκμεταλλευόμενη την τάση για μεταμοντερνισμό και την Οικολογικά Συνειδητοποιημένη Καταναλωτική Αγοραστική Συμπεριφορά (ΟΣΚΑΡ). Πλέον παρατηρείται μία στροφή του τομέα της γεωργίας από τα συμβατικά γεωργικά συστήματα σε εναλλακτικά. Ένα τέτοιο παράδειγμα είναι η βιολογική γεωργία αλλά και η θέληση των καταναλωτών να ζήσουν με βάση έναν υγιεινό τρόπο ζωής. Βασικό κίνητρο είναι η διασφάλιση της ανθρώπινης υγείας, η περιβαλλοντική συνείδηση των καλλιεργητών και σαφώς τα κίνητρα από οικονομικής απόψεως.

6. Δραστικά μέτρα από την κυβέρνηση σχετικά με το παραεμπορίου του κρόκου που πραγματοποιείται από το Ιράν καθώς εξάγεται το εκεί προϊόν με την ονομασία «Κρόκος Κοζάνης».

7. Να δοθούν ικανοποιητικά κίνητρα και η κατάλληλη ώθηση στους νέους αγρότες ώστε να ασχοληθούν με την παραγωγή του κρόκου καθώς παρατηρείται τα τελευταία χρόνια μια αδράνεια όσον αφορά την εν ενασχόληση της καλλιέργειας του φυτού λειτουργώντας ως ανασταλτικός παράγοντας στην παραγωγή του.

8. Μελέτη για την δημιουργία μιας μονάδας επεξεργασίας αρωματικών ελαίων. Το γεγονός αυτό θα επιτρέψει την έρευνα, την επιστημονική μελέτη και την παρασκευή αρωματικών ελαίων από τα παραδοσιακά φυτά της περιοχής. Εν κατακλείδι, αν ο συνεταιρισμός καταφέρει να δημιουργήσει μια προστατευτική ομπρέλα του ονόματος «Κρόκος Κοζάνης» σε επιμέρους τομείς (τρόφιμα, ζαχαροπλαστική, ιατρική, καλλυντικά, βαφική κτλ.) και με ταυτόχρονο συνδυασμό με τα στοιχεία του marketing MIX (Product, Price, Promotion, Place) αλλά και με απαραίτητη προϋπόθεση την υλοποίηση των ανωτέρω προτάσεων θα υπάρξει βελτίωση και ανάδειξη περαιτέρω της φήμης και της εικόνας του συγκεκριμένου βοτάνου κατατάσσοντας το στην κορυφή όλων των αρωματικών και φαρμακευτικών φυτών παγκοσμίως.

9. Να ενισχυθεί οικονομικά η περιοχή με ευρωπαϊκά προγράμματα αλλά και υποδομές που θα βοηθήσουν έτσι ώστε να ενεργοποιηθεί ο εναλλακτικός τουρισμός και ο αγροτουρισμός της περιοχής με συνδυασμό την πράσινη ενέργεια αλλά και τον γαστρονομικό τουρισμό της περιοχής.

## Σημειώσεις & Παραπομπές

{1} Για περισσότερες πληροφορίες :  
<http://www.europarl.europa.eu/sides/getDoc.do?pubRef=-//EP//TEXT+TA+P7-TA-2014-0211+0+DOC+XML+V0//EL>

{2} Για περισσότερες πληροφορίες :  
<https://ich.unesco.org/en/RL/mediterranean-diet-00884>

{3} Για περισσότερες πληροφορίες :  
<https://ich.unesco.org/en/RL/tradition-of-kimchi-making-in-the-democratic-people-s-republic-of-korea-01063>

{4} Στο πλαίσιο των διαβουλεύσεων και προεργασιών που πραγματοποίησε η UNESCO ώστε να γίνει διάκριση μεταξύ του άυλου από τον υλικό πολιτισμό και να οριστεί η άυλη πολιτιστική κληρονομιά, έτσι που να καλύπτει όσο το δυνατόν μεγαλύτερο φάσμα πολιτισμικών πρακτικών, προτάθηκαν και συζητήθηκαν διάφοροι ορισμοί: «Οι άνθρωποι μαθαίνουν τις διαδικασίες με τη γνώση, τις επιδεξιότητες και τη δημιουργικότητα που οι ίδιοι δικαιολογούν, προτάσσουν, προτείνουν και αναπτύσσουν, με τα προϊόντα και τους πόρους που δημιουργούν, τους τόπους και τις άλλες όψεις του κοινωνικού και φυσικού πλαισίου, του απαραίτητου για τη βιωσιμότητά τους. Αυτές οι διαδικασίες δίνουν λόγο ύπαρξης στις κοινότητες με την αίσθηση της συνέχειας με τις προηγούμενες γενιές και είναι σημαντικές για την πολιτισμική ταυτότητα, καθώς επίσης και για τη διάσωση της πολιτισμικής διαφορετικότητας και την ανθρώπινη δημιουργικότητα

{5} Στο πλαίσιο των διαβουλεύσεων και προεργασιών που έκανε η UNESCO προκειμένου να διακριθεί ο άυλος από τον υλικό πολιτισμό και να οριστεί η άυλη πολιτιστική κληρονομιά, έτσι που να καλύπτει όσο το δυνατόν μεγαλύτερο φάσμα πολιτισμικών πρακτικών, προτάθηκαν και συζητήθηκαν διάφοροι ορισμοί: «Οι άνθρωποι μαθαίνουν τις διαδικασίες με τη γνώση, τις επιδεξιότητες και τη δημιουργικότητα που οι ίδιοι δικαιολογούν, προτάσσουν, προτείνουν και αναπτύσσουν, με τα προϊόντα και τους πόρους που δημιουργούν, τους τόπους και τις άλλες όψεις του κοινωνικού και φυσικού πλαισίου, του απαραίτητου για τη βιωσιμότητά τους. Αυτές οι διαδικασίες δίνουν λόγο ύπαρξης στις κοινότητες με την αίσθηση της συνέχειας με τις προηγούμενες γενιές και είναι σημαντικές για την πολιτισμική ταυτότητα, καθώς επίσης και για τη διάσωση της πολιτισμικής διαφορετικότητας και την ανθρώπινη δημιουργικότητα

{6} Χαρακτηριστική για τη διαφορετική πρόσληψη της έννοιας της «άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς» από μη δυτικές κουλτούρες είναι η περίπτωση της Ιαπωνίας, όπου δεν υφίσταται η έννοια της «πολιτιστικής κληρονομιάς», αλλά η έννοια των «πολιτιστικών αγαθών». Η διαφοροποίηση ανάμεσα στις δύο έννοιες γίνεται σαφής με το παράδειγμα εφαρμογής πολιτιστικών διαχειριστικών πρακτικών που ακολουθεί. Όσον αφορά την έννοια του άυλου για το ιαπωνικό πολιτισμικό σύστημα, αυτή προϋπάρχει του υλικού ως το πνεύμα του υλικού αντικειμένου και του δημιουργού του. Η αντίληψη αυτή καθοδηγεί και την πολιτιστική διαχείριση στην Ιαπωνία, σύμφωνα με την οποία το σημαντικό είναι η διαφύλαξη και η μεταβίβαση της τεχνογνωσίας από τη μια γενιά στην άλλη. Ιστορικά μνημεία χιλίων ετών και πλέον (όπως π.χ. ο ναός του Ise) «καταστρέφονται» και ξαναδημιουργούνται κάθε είκοσι χρόνια με τη χρήση πανάρχαιων τεχνικών, οι οποίες διασώζονται με αυτό τον τρόπο ζωντανές και λειτουργικές (El-Abiad 2014: 21-23)

{7} Επίσημη πολιτιστική κληρονομιά θεωρείται εκείνη που είναι αναγνωρισμένη ως «εθνική», προστατεύεται νομικά και αξιοποιείται από την κάθε χώρα. Ωστόσο στη διαχείριση της πολιτιστικής κληρονομιάς μιας χώρας ή μιας εθνοπολιτισμικής ομάδας υλοποιούνται από διάφορες συλλογικότητες πρακτικές που δεν εμπίπτουν στις αναγνωρισμένες επίσημες πρακτικές. Χαρακτηριστικά παραδείγματα είναι το Stonehenge στην Αγγλία, όπου διάφορες παγανιστικές ομάδες διοργανώνουν τελετές, και ο αρχαιολογικός χώρος της Ελευσίνας στην Ελλάδα, που επίσης αποτελεί τόπο προσκυνήματος της θρησκευτικής ομάδας των δωδεκαθεϊστών (Harrison 2013: 14-20)

{8} Τα στίγματα ειδικότερα, που αποτελούν και την δρόγη του φυτού, έχουν κόκκινο προς το πορτοκαλί στιλπνό χρώμα, μήκους 40-50 χιλιοστών μαζί με το μέρος του στύλου, στο πάνω άκρο τους είναι οδοντωτά και γέρνουν από το βάρος τους προς τα κάτω, πολλές φορές έξω από το χωνάκι που σχηματίζουν τα πέταλα.

## Βιβλιογραφία

- Μοίρα, Π., Μυλωνόπουλος, Δ. (2014). «*Η γαστρονομία ως μορφή πολιτισμικού τουρισμού: Η περίπτωση της Ελλάδας*». e-Περιοδικό Επιστήμης & Τεχνολογίας (eJournalofScience&Technology), σελ. 81-105.
- Διεθνή Ακαδημία Τουρισμού (ΑΙΤ, 1961: 162)  
<http://jo.gouv.tg/node/13533>
- Μ.Λογοθέτης, « Προσδιοριστικοί παράγοντες της τουριστικής προσφοράς και ζήτησεως, Αθήνα 1971». (1971: 30)
- Λαγός, Δ., Π. Λιαργκόβας (2002), “Τουριστική Οικονομία”. Εκδόσεις Παιδαγωγικό Ινστιτούτο.
- Βαγγέλης Τζουβελέκας, Καθηγητής Τμήματος Οικονομικών Επιστημών Αλέξανδρος Ξενάκης «Τουριστική Οικονομική».  
<https://opencourses.uoc.gr/courses/course/view.php?id=304>
- Λαγός Δ. Τουριστική Οικονομική. Εκδόσεις Κριτική. Αθήνα 2018.
- Καλφιώτης Σταύρος, Τουριστική Οικονομική, Εκδόσεις Interbooks, Αθήνα 1976.
- Κούτουλας Δ., 2001 «Εισαγωγή στον τουρισμό και στην Οικονομία».
- Καλπίδης, « ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΟΣ ΤΟΥΡΙΣΜΟΣ
- ΜΙΑ ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΘΕΩΡΗΣΗ ΣΤΗ ΣΥΝΔΕΣΗ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑΣ ΚΑΙ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ» (2014:113-114)
- Παυλογεωργάτος Γ., Κωνσταντογλου Μ. (2005). «*Πολιτισμικός Τουρισμός: Η Περίπτωση της Ελλάδας*», στο: Βερνίκος Ν. κ.α. (επ.) Πολιτιστικές Βιομηχανίες: Διαδικασίες, Υπηρεσίες, Αγαθά, Εκδόσεις Κριτική, Αθήνα, σελ. 59-84.
- Χαριτίνη Λιναρδάτου. (2008). Πολιτιστικός Τουρισμός-Εναλλακτικές Μορφές Τουρισμού. Ινστιτούτο Διαρκούς Εκπαίδευσης Ενηλίκων. Ανάκτηση από <https://www.openbook.gr/politistikos-tourismos-enallaktikes-morfes-tourismou/>
- Ειρήνη Μπαξεβάνη – Χαρίλαος Κουθούρης (έρευνα 46) . Διερεύνηση των κινήτρων που ωθούν στη συμμετοχή των ατόμων σε δράσεις θρησκευτικού τουρισμού.  
[http://ejst.uniwa.gr/issues/issue\\_46/Mpaxevani\\_46.pdf](http://ejst.uniwa.gr/issues/issue_46/Mpaxevani_46.pdf)
- Οικονόμου, «ΤΟΠΙΑ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ (ΔΙΓΛΩΣΣΗ ΕΚΔΟΣΗ, ΕΛΛΗΝΙΚΑ-ΑΓΓΛΙΚΑ)» ( 2014: 26)

- Schwink, 1924, Glucks – Mann, 1929, Hunziker και Krapf, 1942, Mariotti, 1950, Jafari, 1977: 8, Leiper, 1979: 391-394, Manthieson και Wall, 1982: 1, Gilbert, 1991: 4 – 27, Theobald, 1994: 1-21
- Mill & Morrison «The tourist route system»(1992: 9)  
<https://journals.openedition.org/belgeo/12406>
- McIntosh, Goeldner & Ritchie «Tourism: Principles, Practices, Philosophies»(1995:10)  
<https://journals.sagepub.com/doi/abs/10.1177/004728759503400111>
- Eadington & Smith, «Tourism alternative: Potentials and problems in the development of tourism». (1992: 3)
- Smith / Akagawa, «Intangible Heritage» (2009: 6)
- Krinppendorf, «Towards New Tourism Policies—The Importance of Environmental and Sociocultural Factors.» (1982: 153-148)
- Fennell, «Ecotourism: An Introduction. Routledge Publication, London».(1999: 9)
- Salomonsson, K. (2002). “*The E-economy and the Culinary Heritage*”. *Ethnologia Europaea. Journal of European Ethnology.*:125-144
- Bessière, J. (1998). “*Local Development and Heritage: Traditional Food and Cuisine as Tourist Attractions in Rural Areas*”. *European Society for Rural Sociology*:21-34.  
<https://onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.1111/1467-9523.00061>
- Hernandez-Mogollon, J-M., Di Clemente, E., Lopez-Guzman, T. (2015). “*Culinary tourism as a cultural experience. The case study of the city of Cáceres (Spain)*”. *Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles* N° 68, 549-553.
- Kivela, J. & Crofts, C. (2006). “*Tourism and Gastronomy: Gastronomy's Influence on How Tourists Experience a Destination*”. *Journal of Hospitality and Tourism Research*, 354-377
- Scarpato, R. (2002). “*Gastronomy as a tourist product: The perspective of gastronomy studies*”. In A.-M. Hjalager & G. Richards (Eds.), *Tourism and gastronomy* (pp. 51-70), Routledge, London
- Corigliano, A. (2002). “The route to quality: Italian gastronomy networks in operations”. In A.-M. Hjalager & G. Richards (Eds.), *Tourism and Gastronomy* (pp. 166-185). Routledge, London.
- R. Srivastava, H. Ahmed, R. K. Dixit, Dharamveer, and S. A. Saraf. (Jul-Dec 2010). *Crocus sativus L.: A comprehensive review. Pharmacognosy Reviews*, 4(8): 200–208. doi: 10.4103/0973- 7847.70919



- Ahmad Reza Gohari, Soodabeh Saeidnia, and Mahdie Kourepaz Mahmoodabadi (Jan-Jun 2013). An overview on saffron, phytochemicals, and medicinal properties. *Pharmacogn Rev.* 7(13): 61-66
- Saeed Samarghandian, Abasalt Borji (Apr-Jun 2014). Anticarcinogenic effect of saffron (*Crocus sativus* L.) and its ingredients. *Pharmacognosy Research*, 6(2): 99-107.
- BHARGAVA K VIJAYA (2011). MEDICINAL USES AND PHARMACOLOGICAL PROPERTIES OF CROCUS SATIVUS LINN (SAFFRON). *International Journal of Pharmacy and Pharmaceutical Sciences* ISSN- 0975-1491 Vol 3, Suppl

#### *Διαδικτυακές Πηγές*

UNWTO, (2012). Global Report on Food Tourism.

UNWTO, W. T. (2016). Tourism Highlights 2016 Edition. UNWTP. Ανάκτηση από <https://web.archive.org/web/20171115020724/https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284418145>

UNWTO, (2017). Tourism Highlights 2017 Edition.  
<http://cf.cdn.unwto.org/sites/all/files/docpdf/amreports4-foodtourism.pdf>  
<https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284419029> (20-4-2018)

Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο – Ευρωπαϊκή Γαστρονομική Κληρονομιά:  
<http://www.europarl.europa.eu/sides/getDoc.do?pubRef=-//EP//TEXT+TA+P7-TA2014-0211+0+DOC+XML+V0//EL> (28-5-2018)

<https://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9A%CE%BF%CE%B6%CE%AC%CE%BD%CE%B7>

<https://kozani.tv>

<https://cityofkozani.gov.gr/e-kozane>

<https://safran.gr/el/>

<https://www.iama.gr/ethno/crocus/ptsls.html>

#### **Μελέτες**

Πασχαλίδης Γρ., Χαμπούρη-Ιωαννίδου Αικ. (2002). *Οι Διαστάσεις των Πολιτιστικών Φαινομένων: Εισαγωγή στον Πολιτισμό*, Πάτρα: ΕΑΠ.

Κούτουλας Δ. (2001). Ο Θεωρητικός Προσδιορισμός του Τουριστικού Προϊόντος ως Βασική Προϋπόθεση του Τουριστικού Μάρκετινγκ,. Διδακτορική Διατριβή, Πανεπιστήμιο Αιγαίου , Χίος.