

# ΘΕΣΜΟΦΟΡΙΑ 2013

Η ΑΝΑΒΙΩΣΗ ΕΝΟΣ ΑΡΧΑΙΟΥ ΓΥΝΑΙΚΕΙΟΥ ΑΓΡΟΤΙΚΟΥ ΘΕΣΜΟΥ

*Ο ρόλος της γεωργίας στην εξέλιξη  
της κοινωνίας και οι νέες προοπτικές*



ΥΜΝΟΣ ΣΤΗ ΓΟΝΙΜΟΤΗΤΑ

# THESMOPHORIA 2013

THE REVIVAL OF AN ANCIENT WOMEN'S RURAL INSTITUTION

*The role of agriculture in the development  
of society and the new perspectives*



**Μ**ετα-Θεσμοφόρια, γυναικεία κατεξοχήν γιορτή αφιερωμένη στη Θεά Δήμητρα και την Κόρη, οι άνθρωποι της απέδιδαν φόρο τιμής κι ευχαριστούσαν τη φύση για τους καρπούς της. Υμνώντας τη γη και τη γονιμότητα, προσέφεραν μέρος της πρώτης σοδειάς του χρόνου, τις «απαρχές», στη θεά Δήμητρα.

Αναβιώνοντας τις γιορτές της Γεωργίας, το Υπ.Α.Α.Τ. θέτει υπό την αιγίδα του τις τοπικές γιορτές στις περιφέρειες της χώρας, αναδεικνύοντας τα τοπικά αγροτικά προϊόντα και τις ξεχωριστές τους γεύσεις.

Οι Περιφέρειες και οι παραγωγοί των ποιοτικών προϊόντων της ελληνικής γης προσφέρουν τις «απαρχές» των προϊόντων τους στους επισκέπτες του Μουσείου Ακρόπολης, όπου τελούνται τα πρώτα Θεσμοφόρια, τα ΘΕΣΜΟΦΟΡΙΑ 2013.

Στα ΘΕΣΜΟΦΟΡΙΑ 2013 εκτίθενται τα ποιοτικά προϊόντα των Περιφερειών της Ελλάδας από τις 24 έως 26 Μαΐου 2013.

Κάτω από το βράχο της Ακρόπολης βρισκόταν ένα από τα 3 ιερά χωράφια –οι «ιεροί άροτοι»– το πρώτο ιερό χωράφι απ’ όπου συλλέγονταν οι σπόροι για την επόμενη χρονιά.

Τα Θεσμοφόρια είναι ένας ύμνος στη γη και στη γονιμότητα. Είναι ένα μήνυμα ελπίδας για τη διέξοδο από την κρίση, μια επανεξέταση της σχέσης μας με τη γη και την καλλιέργειά της, μια επιστροφή στη γεωργία.

Οι Αθηναίοι αισθάνονταν ιδιαίτερα περήφανοι που ήταν από τους πρώτους που διδάχθηκαν από την ίδια τη θεά Δήμητρα την καλλιέργεια των καρπών και την ελευσινιακή τελετή. Ιδιαίτερα στο πλαίσιο των Ελευσινίων Μυστηρίων, ανήγαγαν το «προνόμιο» αυτό σε κύριο διαπραγματευτικό επιχείρημα έναντι των συμμάχων και εχθρών τους, διεκδικώντας το σεβασμό της ανθρωπότητας για τη γενναιοδωρία που είχαν επιδείξει να μοιραστούν τα δίδαγματά της θεάς Δήμητρας.

Αυτό που αναδεικνύεται από την έκθεση είναι μια Ελλάδα γόνιμη και παραγωγική, με διαχρονικές αξίες, που αντλεί από το παρελθόν, την ιστορία και το μύθο και κοιτάζει στο μέλλον. Αυτή την εικόνα θα αντικρίζει ο επισκέπτης, όταν μπαίνει στον εκθεσιακό χώρο. ΘΕΣΜΟΦΟΡΙΑ, μια γιορτή που υμνεί τη γονιμότητα της γης και της γυναίκας – δίνεται ιδιαίτερη έμφαση στους γυναικείους συνεταιρισμούς– μια γιορτή που συνδέει τον πρωτογενή και δευτερογενή τομέα με τον πολιτισμό και τον τουρισμό

**A**ncient Hellenics paid tribute to goddess Dimitra and the Daughter and praised nature for its crops with “Thesmophoria”, a predominantly women’s festival dedicated to Dimitra and Persephone, her daughter.

Praising the earth and its fertility, the ancient Hellenics offered part of their crops’ first harvest, the “aparches” (beginnings) to goddess Dimitra.

Reviving the festivals of Agriculture, the Ministry of Rural Development and Food (MRDF) takes under its auspices the local festivals the country’s regions, promoting this way the local agricultural products and their unique flavours.

The Regions and the producers of Hellenic land’s local products offer their products’ “aparches” to the visitors of the Acropolis Museum, where the first “Thesmophoria” take place, “Thesmophoria 2013”.

Quality products from the Hellenic Regions will be exhibited in “Thesmophoria 2013” from 24 to 26 May 2013.

Underneath Acropolis, there was one of the three holy fields - the “holy arotol” in ancient Athens; the first holy field from which seeds were collected for the next year.

“Thesmophoria” is a hymn to earth and fertility. It is a message of hope for a way out of the crisis, a review of the man’s relationship with the land and its cultivation, a return to earth.

The Athenians were proud for being amongst the first ones to have been taught the crops’ cultivation and the Eleusinian ceremony by goddess Dimitra. Especially in the context of the Eleusinian Mysteries, they raised this “privilege” as a main negotiating argument against their allies and enemies, claiming the respect of humanity for the generosity they had shown to share goddess Drimitra’s lessons.

What emerges from the event is a fertile and productive Hellas, with timeless values, which derives from the past of history and myth and looks towards the future. The visitors will face this image when entering the exhibition area. “Thesmophoria”, a festival that celebrates the land’s fertility and woman (special emphasis is given on women’s cooperatives), a festival that connects primary and secondary sectors with culture and tourism and institutionalises this idea in order to be adopted by the Regions of Hellas. A festival that  
h i g h -  
lights





και θεσμοθετεί αυτή την ιδέα, για να υιοθετηθεί από τις περιφέρειες της Ελλάδας. Μια γιορτή που αναδεικνύει τα προϊόντα τα οποία διαχρονικά έχουν επικρατήσει σ' αυτή τη γη: σιτηρά- με προσάτη τη Δήμητρα, ελιά, ελαιόλαδο –με προσάτη την Αθηνά, αμπέλι, κρασί –με προσάτη το Διόνυσο.



Ήταν οι τρεις οικονομικοί πυλώνες της Αθηναϊκής Πολιτείας. Προϊόντα που επίσης είναι ορόσημα στη Χριστιανική θρησκεία (άρτος –οίνος – λάδι: αντίδωρο –θεία κοινωνία –βάπτιση). Προϊόντα τα οποία σήμερα χαρακτηρίζουν την εθνική οικονομία και την παραγωγική ταυτότητα της Ελλάδας.

Έτσι παράλληλα με την έκθεση των τοπικών παραδοσιακών προϊόντων εγκαινιάζεται και εικαστική έκθεση με θέμα «Σίτος – οίνος – έλαιον», που οργανώνει το Κέντρο Λαογραφίας και Ακαδημίας Αθηνών με έργα διακεκριμένων καλλιτεχνών.

Προϊόντα που είναι διαχρονικά, αλλά

ακολουθούν τις σύγχρονες τάσεις της επιστήμης και τεχνολογίας, προϊόντα με ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, με ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ, ΠΓΕ), βιολογικά, με ιχνηλασιμότητα και προδιαγραφές υγιεινής και ασφάλειας, σύμφωνα με Ευρωπαϊκά standards, με συσκευασίες που επιτρέπουν τη διατήρηση των ποιοτικών χαρακτηριστικών, με επιστημονικά στοιχεία για τη διατροφική τους αξία.

Στο πλαίσιο αυτό τα «**καλάθια των Περιφερειών**» αναδεικνύουν το παρόν της παραγωγικής ταυτότητας της Ελλάδας στη γεωργία, τη μεταποίηση και τη διατροφή, ακολουθώντας τις τάσεις και τις προδιαγραφές που αναφέρθηκαν.

Οι **γυναικείοι συνεταιρισμοί** έχουν επίσης ξεχωριστή θέση στον παρόν, παρουσιάζουν μια μεγάλη γκάμα ζυμαρικών: τραχανάς, κους κους, χυλοπίτες, πλιγούρι, σκέτα ή με τυρί, διάφορα λαχανικά, σε απλές ή νέες τεχνολογικές συσκευασίες.

Επίσης θα παρουσιαστούν ιδιαίτερα γλυκά του κουταλιού και μαρμελάδες από φρούτα, καθώς και μια σειρά από προϊόντα, όπως πέρεκ, σιράκ, στριφτάρια, σίρον, κοχύλια, κ.ά.

## 2.500 χρόνια μετά...

Η διαχρονικότητα των παραδοσιακών προϊόντων, όπως αναλύεται σε επόμενες ενότητες είναι εντυπωσιακή.



products that became prevalent over time in this land: cereals - with goddess Dimitra as a patron saint, olive-oil - with Athena as a patron saint, vine – wine - with god Dionysus as a patron saint. Those were the three economic pillars of the Athenian state; they are also milestone products for the Christian religion (bread-wine-oil: “antidoron” (holy bread) - communion - christening); products that nowadays characterise the national economy and Hellas’ productive identity.

So, along with the exhibition of the local, traditional products, an art exhibition titled “Wheat - wine – Oil”, organised by the Academy of Athens, is inaugurated, and works of prominent artists will be exhibited.

Classical products, which follow the modern trends of science and technology, products with unique organoleptic characteristics, PDO and PGI products (Protected Designation of Origin, Protected Geographical Indication), organic products with traceability and hygiene and security stan-



dards in accordance with the European standards, products with packages that allow the preservation of their quality characteristics and have scientific information for their nutritional value.

In this context, the “baskets of the Regions” give prominence to Hel-

las’ production identity in farming, processing and nutrition, following the trends and standards that were previously mentioned.

Women’s cooperatives have a special place nowadays. In “Thesmophoria 2013” they will present a wide range of pasta: frumenty, couscous, chilopites (noodles’ type pasta), bulgur, plain or with cheese, various vegetables in simple packages or of new technology. There will also be presented desserts with special flavour and jams with fruits, as well as a series of products such as perek (a kind of pie), shirak, striftaria, siron, shells, etc.

## 2500 years later...

The timelessness of traditional products, as analysed in the following sections, is impressive.



## ...Από την αρχαιότητα

Τα προϊόντα διατροφής καταναλώνονται κυρίως νωπά για τροφή, αλλά και για τις διατροφικές τους ιδιότητες (Ιπποκράτης, Διοσκουρίδης ...).

Η συντήρηση των εποχιακών γεωργικών προϊόντων είναι αποτέλεσμα ζυμώσεων (τυριά, γιαούρτι, αλλαντικά, τουρσιά, κρασί), καπνίσματος/ αλατίσματος (χοιρομέρι, αλλαντικά), ξήρανσης (αποξηραμένα φρούτα-λαχανικά και σπόροι) ή μετατροπής τους σε μαρμελάδες.

**Από τα χοιρινά** παράγεται μια μεγάλη γκάμα αλλαντικών (λούτζα, σύγκλινο, χοιρομέρι, πιχτή, λουκάνικα, κ.ά.) με ιδιαίτερες γεύσεις για να διατηρηθούν όλο το χρόνο. Η παραγωγή αυτών των προϊόντων συνδυάζονταν συχνά με τα χοιροσφάγια, παλιό βυζαντινό έθιμο, στις αρχές του Οκτώβρη ή παραμονές των Χριστουγέννων. Τα χοιροσφάγια γιορτάζονται ακόμη και σήμερα σε αρκετές περιοχές της Ελλάδας.

Οι αρχαίοι Έλληνες ήταν λάτρεις των αλλαντικών και είχαν αναπτύξει ιδιαίτερες τεχνικές παρασκευής, όπως αναφέρεται στους «Δειπνοσοφιστές» του Αθήναιου, στους «Ιππείς» του Αριστοφάνη, αλλά και στην «Οδύσσεια» του Ομήρου.

**Από τα δημητριακά** παράγονται ψωμί ζυμωτό, διάφορα είδη τραχανά, χυλοπίτες, πληγούρι, κουλούρι, κριθαροκουλούρες, αραμιστά, κλωστά και πιταρίδια και μια σειρά άλλων προϊόντων. Η τυρόπιτα και διάφορες εκδοχές της, όπως χορτόπιτα, μητλωτός, έκχυτος..., παρασκευάζονται ήδη από την περίοδο του 5<sup>ου</sup> αιώνα π.Χ. στην Αθήνα. Συνταγές για παρασκευή τυριού υπάρχουν στα γραπτά του Αριστοτέλη και του Διοσκουρίδη, σύμφωνα με τις οποίες για το πήξιμο του γάλακτος χρησιμοποιείται το άσπρο υγρό των άγουρων σύκων.

**Όλη η τεχνογνωσία, το know-how της παρασκευής των διάφορων προϊόντων διατροφής από τη γεωργική παραγωγή, μεταδίδεται από γενιά σε γενιά μέχρι τις μέρες μας.**



## Since Antiquity...

Food products are consumed mostly as fresh food and for their nutritional properties (Hippocrates, Dioscorides...).

The preservation of the seasonal agricultural products is the result of fermentation (cheese, yoghurt, cold meats, pickles, wine), smoking/ curing (ham, cold meats), drying (dried fruits-vegetables and grains) or fruit jam processing.

A wide range of cold meats with special flavours that were maintained throughout the whole year was produced by swine (loutza, syglino, ham, pichti, sausages, etc.). The production of these products was often combined with “chirosfaghia”, an old Byzantine custom, during which swine were slaughtered in early October or just before Christmas. “Chirosfaghia” are being celebrated even nowadays in many areas in Hellas. The ancient Hellenics worshipped the cold meats and had developed special processing techniques, as it is mentioned by Athinaios in “Deipnosophistes”, in Aristophanes’ “Ippeis” (horseriders) and in Homer’s “Odyssey”.

Knead bread, various types of trahana (mixture of grain and yoghurt or milk, usually made into a soup), chilopites (noodles type pasta), pligouri (bulgur), bagels, barley bagels, aranista (type



of trahanas), klostia (type of spaghetti), pitaridia (type of chilopites) and a range of other products are produced from cereals. Cheese-pie and various aspects of it, such as “chortopita” (pie with herbs), “mitlotos” (cheese-pie with honey and garlic), “ekchitos” (pie with cheese, wine and honey)... are being produced in Athens since the 5<sup>th</sup> century BC. Recipes for how to produce cheese can be found in Aristotle’s and Dioscorides’ documents, according to which the white liquid of unripe figs is used for the milk curdling.

The know-how of the production of a variety of agricultural food passed through generations to nowadays. The timelessness of our traditional products, with slight variations and/ or developments is impressive.



Η διαχρονικότητα των παραδοσιακών μας προϊόντων, με μικρές διαφοροποιήσεις ή/και εξελίξεις, είναι εντυπωσιακή.

Τα ήθη και τα έθιμα γύρω από τα Θεσμοφόρια έχουν περάσει από γενιά σε γενιά, με διάφορες μορφές, στις γιορτές που γίνονται σε πολλές περιοχές της Ελλάδας μέχρι σήμερα.

Τι είναι το ξεθέρι; Γιατί αφήνουν ένα φρούτο στο δέντρο και δεν το μαζεύουν μαζί με τα άλλα; Γιατί μέσα στις γιορτές της ξεφάντωσης, τις Αλόκριες, είναι και τα Σάββατα των Ψυχών; Από πόσο μακριά έρχονται τα χοιροσφάγια; Τα πολυσπόρια και οι βαρβάρες πώς συνδέονται με τις απαρχές; Συνήθειες προαιώνιες της αγροτικής κοινωνίας που έφτασαν ως τις μέρες μας.

Όπως ήδη αναφέρθηκε πολλά από τα παραδοσιακά προϊόντα μεταδόθηκαν από γενιά σε γενιά, από την αρχαιότητα μέχρι τις μέρες μας.

**Την τεχνογνωσία παρασκευής (το know-how), έρχεται στις μέρες μας να συναντήσει η επιστήμη και τεχνολογία που θέτουν την επιστημονική γνώση (το know-why) στην υπηρεσία της παράδοσης.**

Μια ενδιαφέρουσα περίπτωση αποτελούν τα προβιοτικά προϊόντα, τα

οποία διαθέτουν ευεργετικές ιδιότητες για τον οργανισμό και ενισχύουν το ανοσοποιητικό σύστημα (γιαούρτι, τουρσί, ζυμωμένα αλλαντικά, ελιές κ.ά.). Μια ανά-

λογη περίπτωση είναι τα “φυσικά αντιμικροβιακά”, δηλαδή ουσίες από τα διάφορα αρωματικά φυτά (ρίγανη, θυμάρι, θρούμπι κ.ά.), τα οποία διαθέτουν αντιμικροβιακή δράση και δρουν ως συντηρητικά σε μια σειρά από παραδοσιακά προϊόντα, όπως για παράδειγμα στα διάφορα αλλαντικά.

Η Έρευνα και η Τεχνολογία, η ποιότητα των προϊόντων και η πιστοποίηση, αποτελούν στις μέρες μας απαραίτητες προϋποθέσεις για την ανάπτυξη, βελτίωση και προώθηση των παραδοσιακών προϊόντων.

**Τα παραδοσιακά προϊόντα ποιότητας** παράγονται κατά κύριο λόγο από μικρές επιχειρήσεις της περιφέρειας και από γυναικείους συνεταιρισμούς. Το κύριο πρόβλημα για τις επιχειρήσεις αυτές είναι η προώθηση και η τοποθέτηση των προϊόντων στην αγορά. Στο πεδίο αυτό αναπτύσσονται πρόσφατα νέες προσεγγίσεις, τόσο στο συνεταιριστικό επίπεδο όσο και στον ιδιωτικό τομέα. Ενδιαφέροντα παραδείγματα αποτελούν η περίπτωση της *Μαστίχας Χίου*, η περίπτωση του *Κρόκου Κοζάνης* και η περίπτωση του *Μελιού*.

Customs and traditions related to “Thesmophoria” have passed through generations until today to festivals in several areas in Hellas.

What is “xetheri”? Why do they leave a fruit on the tree and do not collect it like the rest? Why is All Souls’ Day (an Orthodox religious custom), in the middle of the carnivals? Where do “chirosfagia” come from? How do “polysporia” (multi-grains) and “varvares” connect with “aparches”? Eternal habits of rural society that still exist nowadays.

products, olives, etc.). A similar case is the “natural antimicrobials”, i.e. substances of various herbs (oregano, thyme, savory, etc.), which have antimicrobial action and act as preservatives in a range of traditional products, as for example the various meat products.

Research and technology, products’ quality and certification are nowadays necessary conditions for the emergence, improvement and promotion of traditional products.



As already mentioned, many of the traditional products passed from antiquity to today through generations. Nowadays, production’s know-how meets science and technology that offer the scientific knowledge (know-why) at the tradition’s service.

An interesting case is that of probiotics that have beneficial properties for the organism and boost the immune system (yoghurt, pickles, fermented meat

The traditional quality products are produced, primarily, by small, regional enterprises and women’s cooperatives. The main problem for these enterprises is the promotion and the placement of their products in the market. In this field, new approaches have been developed recently, both in cooperative and private sector. The cases of Chios’ mastic, Kozani’s Saffron and Honey are such interesting examples.



### ...το μέλλον

Ένα σημαντικό πεδίο που ανοίγεται για την ανάδειξη και προώθηση των παραδοσιακών και τοπικών προϊόντων είναι ο Τουρισμός.

Ο Τουρισμός αποτελεί την πρώτη πύλη εξόδου από τη χώρα των τοπικών και παραδοσιακών προϊόντων ποιότητας. Τα 16-17 εκατομμύρια τουριστών που επισκέπτονται την Ελλάδα μπορούν να αποτελέσουν τους καλύτερους πρεσβευτές των προϊόντων μας στις χώρες τους στο εξωτερικό. Εδώ και πολλά χρόνια ο τουρισμός αναπτύχθηκε προβάλλοντας εισαγόμενα προϊόντα για να ικανοποιήσει τις προτιμήσεις των ξένων τουριστών.

Σνίτσελ, χάμπουργκερ, βούτυρο και εισαγόμενα βιομηχανικά τυριά, τοποθετήθηκαν στο τραπέζι των τουριστών και αντικατέστησαν το ελαιόλαδο και τα τοπικά προϊόντα. Τα cornflakes έγιναν επιδημία και τα εισαγόμενα

άνοστα πεπόνια το χειμώνα, φρούτο πολυτελείας. Σήμα κατατεθέν της ελληνικής κουζίνας ήταν ο «μουσακάς» και η «Greek salad». Ωστόσο, αντί να χρησιμοποιούνται τοπικά προϊόντα ποιότητας για την παρασκευή τους, είχαμε κατά κόρον εισαγόμενα υβρίδια μελιτζάνας και ντομάτας, λάδι αμφιβόλου ποιότητας και προέλευσης και προϊόντα συχνά αγνώστων προδιαγραφών και προέλευσης.

Το Υπ.Α.Α.Τ. υποστηρίζει τις πρωτοβουλίες που λαμβάνονται από διάφορους φορείς για την ανάδειξη και προώθηση των τοπικών και παραδοσιακών προϊόντων ποιότητας στο circuit του τουρισμού. Τέτοια περίπτωση είναι η πρωτοβουλία του ΞΕΕ, «Ελληνικό πρωινό», καθώς και η δημιουργία ελκυστικών, γαστρονομικών προορισμών.



### ...the future

An important field for the prominence and promotion of the traditional and local products is Tourism.

Tourism is the first exit gate from the country for the local and traditional quality products'. The 16-17 million tourists visiting Hellas can be the best ambassadors of our products abroad. Tourism has been developing for many years, showcasing imported products to satisfy tourists' taste.

Schnitzel, burgers, butter and imported cheeses were placed on tourists' tables and replaced olive oil and local products. Cornflakes became "epidemic" and the imported tasteless winter mel-

ons were considered luxury fruits. "Moussakas" and the «Hellenic salad» were the trademarks of the Hellenic cuisine. However, instead of using local quality products for their preparation, we have been using imported eggplant and tomato hybrids, oil of dubious and often unknown quality and source.

The MRDF supports the initiatives taken by various agencies to highlight and promote the local and traditional quality products in the tourism circuit. The initiative of the Hellenic Chamber of Hotels (HCH) is such a case, as well as the "Hellenic Breakfast" and the creation of attractive, gastronomic destinations.



**Τα ποιοτικά τοπικά ή παραδοσιακά προϊόντα** αναδεικνύουν την ταυτότητα των περιοχών/ προορισμών. Περι- κλείουν κατά περίπτωση την ιστορία και το μύθο που διαθέτουν τα προ- ριόντα, τη διαχρονικότητα, αλλά και την παρακολούθηση των σύγχρονων τάσεων της επιστήμης και τεχνολογίας, καθώς και των προταγμάτων της σύγ- χρονης διατροφής. Τα προϊόντα αυτά διαθέτουν εξαιρετικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, αναδεικνύουν τη βιο- ποιικιλότητα του τόπου, διαθέτουν συ- χνά premium quality, παράγονται με

υψηλές προδιαγραφές ποιότητας, υγι- εινής και ασφάλειας και χρησιμοποι- ούν σύγχρονες συσκευασίες. Επιπλέον, δημιουργούν προστιθέμενη αξία σε κάθε τόπο, ιδιαίτερα όταν συνδυά- ζονται με το τουριστικό circuit των προορισμών.

Τα προϊόντα αυτά μπορούν να χαρα- κτηρισθούν ως **προϊόντα boutique** της ελληνικής γεωργίας και διατροφής – αρκετά δε από τα προϊόντα στα «κα- λάθια των περιφερειών» εντάσσονται στην κατηγορία αυτή.

## ΘΕΣΜΟΦΟΡΙΑ – ΕΟΡΤΕΣ

Στη διάρκεια των αρχαίων Θεσμοφορίων που οργάνωναν οι γυναίκες οργανώσεις γινόντουσαν πέραν των άλλων, εκθέσεις γεωργικών προϊόντων της περιοχής, βραβεύσεις των καλύτερων προϊόντων ή ζώων, ανταλλαγή σπόρων ή ζωικού κεφαλαίου κ.α.

Στα χρόνια μας, παρόμοιες γιορτές ανά προϊόν ή τόπο οργανώνονται, πολλές και διάσπαρτες, κυρίως το καλοκαίρι σε όλη την ελληνική επικράτεια.

Στα παρακάτω διαγράμματα καταγράφονται , μετά από στοιχεία που έχει συλλέξει το ΥΠΑΑΤ από τις Περιφέρειες και τις Αναπτυξιακές Εταιρείες, οι γιορτές αγροτικών τοπικών προϊόντων που πραγματοποιούνται σε κάθε περιοχή της Χώρας.

Χαρακτηριστικό των μέχρι τώρα στοιχείων που έχουν συλλεχθεί είναι ότι οι γιορτές συνδυάζονται με τη θερινή περίοδο όπου έχουμε μεγάλη επι- σκεψιμότητα τουριστών από την Ελλάδα και το Εξωτερικό.

Local or traditional quality products give prominence to the identity of the regions/ destinations. They include the products' history and myth, the timelessness and the follow-up of new trends in science and technology, as well as the state-of-the-art of the modern nutrition. These products have exceptional organoleptic characteristics, they highlight the region's biodiversity, they are often of premium quality, they



are produced with high quality, hygiene and safety standards and modern packaging is being used. Moreover, they give added value to each region, especially when they are combined with the destinations' tourist circuit.

These products can be classified as boutique products of the Hellenic agriculture and nutrition – quite a lot of the products from the “Regions’ baskets” fall into this category.

## THESMOPHORIA - FESTIVALS

During the ancient “Thesmophoria” organised by women, amongst others, there were also exhibitions of the region's agricultural products, awards for the best products or animals, seeds or livestock exchange, etc.

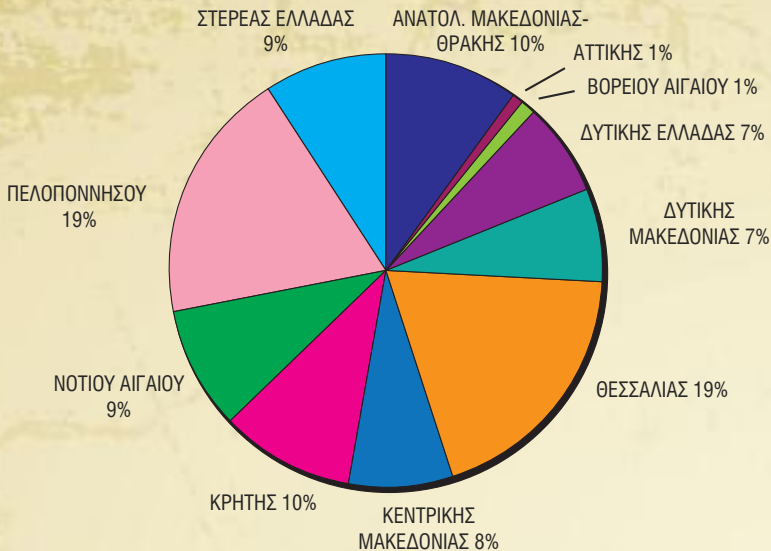
Nowadays, there are many similar festivals being organised throughout the country, especially during summer.

The data that the MRDF collected from the regions and the development companies about the local agricultural products' festivals that take place every year across the country is depicted in the pie charts below.

According to the collected data, it can be clearly noticed that the festivals in question take place during the summer months, the peak tourist season.

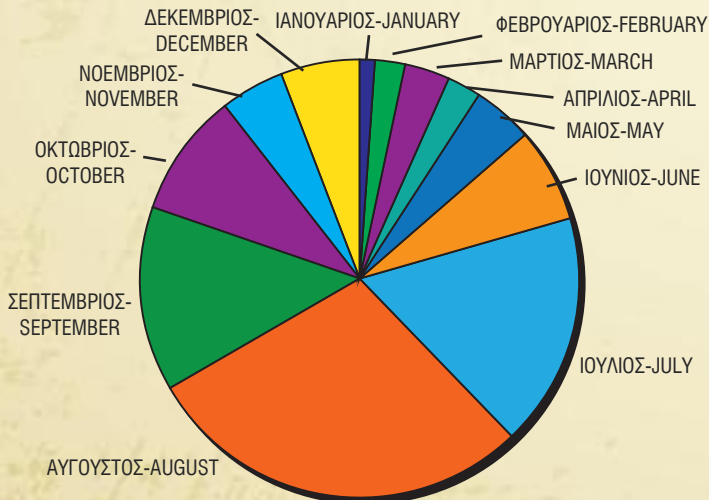


## Γιορτές ανά Περιφέρεια



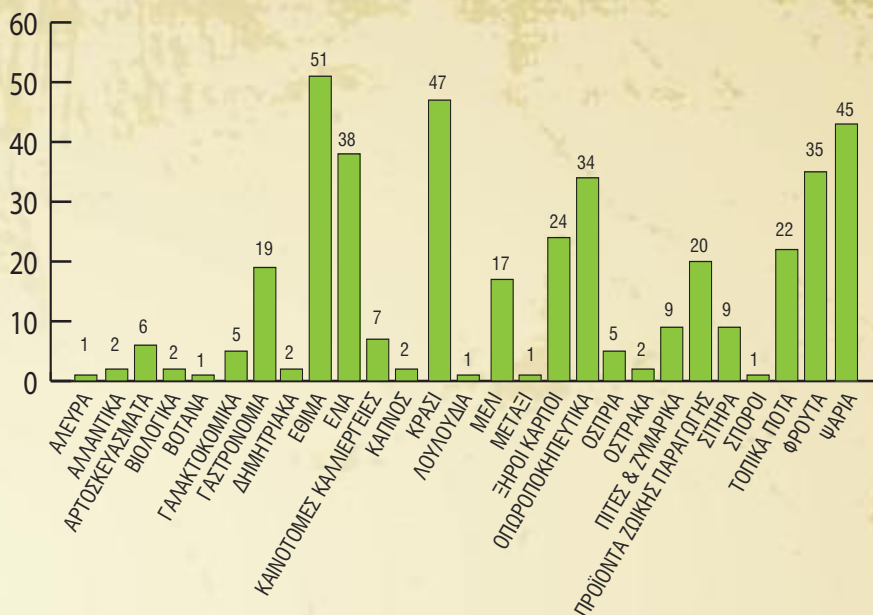
*Το υψηλότερο ποσοστό των εορτών (19%) παρατηρείται στις Περιφέρειες της Θεσσαλίας και Πελοποννήσου*

## Γιορτές ανά χρονική περίοδο



*Το υψηλότερο ποσοστό των εορτών (περίπου 70%) παρουσιάζεται το καλοκαίρι κατά του μήνες Ιούλιο – Αύγουστο – Σεπτέμβριο.*

## Γιορτές ανά είδος προϊόντος



Από το διάγραμμα προκύπτει ότι το ελαιόλαδο, το κρασί, τα οπωροκηπευτικά καθώς και τα ψάρια, είναι προϊόντα που γιορτάζονται από πολλές περιοχές της χώρας. Πολλές γιορτές εθίμων γίνονται επίσης σε διάφορα μέρη.





## ΘΕΣΜΟΦΟΡΙΑ

**Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης & Τροφίμων**  
**Αχαρνών 2-4, Αθήνα 10439, [www.minagric.gr](http://www.minagric.gr)**

Επιμέλεια: Γιολάντα Τότσιου

Οργανωτική Ομάδα: Γιολάντα Τότσιου  
Καλλιόπη Παπαθανασίου  
Στελίνα Μαργαριτίδου  
Χρύσα Παπαγιώτα

**Ministry of Rural Development & Food**  
**Aharnon 2-4, Athens 10439, [www.minagric.gr](http://www.minagric.gr)**

Editing: Yolanda Totsiou

Organisation/ Coordination: Yolanda Totsiou  
Kalliopi Papathanasiou  
Stelina Margaritidou  
Chrysa Papayiota

