

## Κυρίες και κύριοι

Ο αγροτικός τομέας αποτελούσε ανέκαθεν δομικό χαρακτηριστικό της ελληνικής κοινωνίας καθώς και ένα συστατικό παράγοντα της ελληνικής οικονομίας και ανάπτυξης τόσο σε εθνικό όσο και σε περιφερειακό επίπεδο. Στα πλαίσια της πρωτοφανούς οικονομικής κρίσης που βιώνει η ελληνική κοινωνία και πλήττει κυρίως τους κατοίκους των μεγάλων πόλεων, στόχος της Περιφέρειας Αττικής με το καλάθι των προϊόντων της, είναι η αυτάρκεια στη διατροφή μας σύμφωνα με τις μεσογειακές παραδόσεις και πρότυπα και η αναβάθμιση της ποιότητας της ζωής μας μέσα σε παραδοσιακές δομές που θα είναι προσαρμοσμένες στο περιβάλλον.

Εκτός από τον μοναδικό ιστορικό και πολιτιστικό της πλούτο, η Αττική γη έχει να προσφέρει μία ανεκτίμητης αξίας πρωτογενή παραγωγή, έναν πλούτο διατροφικών αγαθών. Το «καλάθι» της Αττικής γης ξεχειλίζει από γευστικά προϊόντα φυτικής παραγωγής, όπως Κρασί, Φιστίκια κελυφωτά, Σύκα, Ελαιόλαδο, Εσπεριδοειδή, Κηπευτικά, Ανθοκομικά, Αρωματικά-φαρμακευτικά φυτά, προϊόντα ζωϊκής παραγωγής, όπως Γαλακτοκομικά προϊόντα, Κρέας (αιγοπρόβειο, πουλερικών κ.λ.π), Αυγά, Μέλι, αλλά και προϊόντα θαλάσσιας αλιείας και ιχθυοκαλλιέργειών.

Στην Αττική, παρόλο που η συμμετοχή του πρωτογενή τομέα παραγωγής είναι σχετικά μικρή ποσοτικά, εντούτοις έχει σημαντικά ποιοτικά και δυναμικά χαρακτηριστικά τα οποία οφείλονται στην αυξημένη παραγωγικότητα της εργασίας, στην εγγύτητα με το ισχυρό καταναλωτικό κέντρο του Πολεοδομικού Συγκροτήματος, στο είδος των παραγόμενων προϊόντων, στο σχετικά μεγάλο γεωργικό κλήρο και στη χρήση σύγχρονων μεθόδων εκμηχάνισης της παραγωγής, χαρακτηριστικά τα οποία δίνουν στην πρωτογενή μας παραγωγή προοπτική και μας επιβάλλουν να χαράξουμε και να εφαρμόσουμε πολιτικές που θα τη στηρίξουν.

Η άσκηση γεωργικών δραστηριοτήτων στην Αττική εντοπίζεται κυρίως στις Περιφερειακές Ενότητες Ανατολικής Αττικής (περιοχή του Μαραθώνα, στην περιοχή των «Μεσογείων», στον Αυλώνα, Ωρωπό), Δυτικής Αττικής (Μέγαρα, Μάνδρα, Ερυθρές, Οινόη) και Νήσων (Αίγινα, Κύθηρα, Τροιζηνία) και σε ζώνες όπου δεν αναπτύσσονται ασύμβατες με την εν λόγω δραστηριότητα χρήσεις γης. Οι νησιωτικές περιοχές της Περιφέρειας Αττικής έχουν σχετικά ανεπτυγμένο πρωτογενή τομέα. Από την έντονη αυτή πρωτογενή δραστηριότητα προκύπτουν αρκετά επώνυμα προϊόντα, όπως το φιστίκι Αιγίνης, το μέλι, το λάδι και τα παξιμάδια Κυθήρων κ.ά., τα οποία προωθούνται στις αγορές του εσωτερικού και του εξωτερικού, ενισχύοντας σημαντικά τις τοπικές οικονομίες. Αυξημένη είναι επίσης η συμμετοχή της αλιείας στον πρωτογενή τομέα στην περιοχή του Αργοσαρωνικού, με σημαντικές ποσότητες αλιευμάτων, καθώς και η ύπαρξη μεγάλου αριθμού ιχθυοκαλλιεργειών (κυρίως στα Μέθανα και τη Σαλαμίνα).

Συνολικά στην Περιφέρεια Αττικής καλλιεργούνται 270.000 στρέμματα ελιές, 75.000 στρέμματα αμπέλια, 40.000 στρ. σιτηρά, 17.000 στρ. φιστικιές, 6.000 στρ. εσπεριδοειδή, 30.000 στρ. υπαίθρια κηπευτικά, 2.500 στρ. με κηπευτικά υπό κάλυψη, 1800 στρ. ανθοκομικά φυτά. Υπάρχουν επίσης 1500 εκμεταλλεύσεις αιγοπροβάτων, 200 βοοειδών, 55 χοίρων, 260 πτηνοτροφεία, 4 κονικλοτροφεία, 3 σαλιγκαροτροφεία, 50.000 κυψέλες, 1500 επαγγελματικά

αλιευτικά σκάφη παράκτιας και μέσης αλιείας, 26 μονάδες ιχθυοκαλλιέργειας και 4 οστρακοκαλλιέργειας. Στον τομέα της μεταποίησης των παραγομένων προϊόντων έχουμε οινοποιεία, μονάδες επεξεργασίας κρέατος, εργαστήρια γαλακτοκομικών-τυροκομεία, ελαιοτριβεία, ψυκτικές αποθήκες, 3 σφαγεία, 1 πτηνοσφαγείο, μονάδες τυποποίησης μελιού, μεταποίησης αλιευμάτων, τυποποιητήρια κηπευτικών κ.α .

- **Το κρασί** αποτελεί το κατεξοχήν παραδοσιακό προϊόν της Αττικής γής με την Ανατολική Αττική και ιδίως την περιοχή των Μεσογείων να κατέχει δεσπόζουσα θέση στον οινικό χάρτη της Ελλάδας. Ο αμπελώνας των Μεγάρων δίνει τους οίνους ΠΓΕ (Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη) Γεράνια (Τοπικός Οίνος Γερανίων), ενώ τμήμα της βορειοδυτικής Αττικής, (μαζί με τμήμα της νότιας Βοιωτίας), συμμετέχει στην παραγωγή των οίνων ΠΓΕ (Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη) Πλαγιές Κιθαιρώνα (Τοπικός Οίνος Πλαγιών Κιθαιρώνα). Επίσης παράγονται και άλλοι οίνοι με Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (Σπάτα, Παλλήνη, Παιανία, Βίλιζα, Κορωπί, Μαρκόπουλο, Ανάβυσσος, Βόρειες Πλαγιές Πεντελικού, Αττική), καθώς και με ονομασία κατά παράδοση (Ρετσίνα Αττικής, Μεσογείων, Σπάτων, Μαρκόπουλου). Καλλιεργούνται συνολικά 75.000 στρέμματα αμπελώνων.
- Το ελληνικό **μέλι** έχει αναγνωριστεί ως ένα από τα εθνικά μας προϊόντα. Η μεγάλη ηλιοφάνεια η εξαιρετική ποικιλομορφία του φυσικού περιβάλλοντος και της χλωρίδας της χώρας μας, έχουν σαν αποτέλεσμα τα μοναδικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του ελληνικού μελιού που του έχουν χαρίσει ξεχωριστή θέση παγκοσμίως. Από τα πιο γνωστά ίσως είναι και το θυμαρίσιο μέλι Κυθήρων λόγω των έντονων αρωματικών και γευστικών χαρακτηριστικών του, καθώς και το μέλι Τροιζηνίας ενώ σημαντικές ποσότητες θυμαρίσιου μελιού παράγονται και από την περιοχή του Σουνίου-Λαυρεωτικής. Στην Περιφέρεια Αττικής υπάρχει έντονο μελισσοκομικό ενδιαφέρον. Οι ενεργοί μελισσοκόμοι είναι πάνω από 1000 με 50.000 κυψέλες και ετήσια παραγωγή 500 τόνους μελιού.
- Τα **φιστίκια Αιγίνης και Μεγάρων** είναι από το 1994 προϊόν Π.Ο.Π. (Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης). Η καλλιέργεια της φιστικιάς εκτός από την Αίγινα και τα Μέγαρα, που ήταν παραδοσιακά φιστικοπαραγωγικές περιοχές, έχει επεκταθεί και σε άλλες περιοχές. Ο Συνεταιρισμός Μαρκοπούλου επίσης παράγει και εμπορεύεται σημαντικές ποσότητες. Η συνολική παραγωγή φιστικιών Αιγίνης φτάνει στους 8.000-10.000 τόνους ετησίως.
- Το **Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο Τροιζηνίας** είναι από το 2006 προϊόν Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ). Παράγεται, είτε αποκλειστικά από την τοπική ποικιλία Μανάκη, είτε με την συμμετοχή της ποικιλίας Κορωνέικη. Έχει χρώμα κίτρινο – πρασινοκίτρινο, φρουτώδες άρωμα φρεσκοκομμένου καρπού και γλυκόπικρη γεύση. Ως οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή, στην οποία καλλιεργείται η ελιά και παράγεται ελαιόλαδο, ορίζονται τα διοικητικά όρια της περιοχής της Τροιζηνίας.
- Τα **Σύκα Βραβρώνας Μαρκόπουλου Μεσογείων Π.Γ.Ε** (Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη) παράγονται στο Νοτιο-Ανατολικό τμήμα του νομού Αττικής και ειδικότερα

στα όρια του δήμου Μαρκοπούλου Μεσογείων από τις εγχώριες ποικιλίες Βασιλικά Μαύρα και Μαύρα Μαρκοπούλου. Πρόκειται για ποικιλίες γευστικότερες και γλυκές, τίθεται δε στην αγορά ως νωπά σύκα από τέλος Ιουλίου έως αρχές Νοεμβρίου.

Κυρίες και Κύριοι

Το «Καλάθι της Περιφέρειας Αττικής» αποτελεί μια δυναμική πολιτική στον τομέα της Αγροτικής Ανάπτυξης, με στόχο τη βελτίωση του ισοζυγίου στα αγροτικά προϊόντα και την ανάδειξη της ιδιαιτερότητάς τους στο τρίπτυχο ταυτότητα-ποιότητα-αιεφορία. Είναι καιρός να αναλογιστούμε ότι κοντά στον υπερτονισμένο τριτογενή τομέα των υπηρεσιών υπάρχει και η αστείρευτη δυναμική της πρωτογενούς μας παραγωγής. Υπάρχει η αγροτική και γεωργική παράδοση της χώρας μας. Υπάρχει αυτή η μοναδική Αττική γη, που είναι χρέος μας να διαφυλάξουμε, να αναδείξουμε και να αξιοποιήσουμε.

Σας ευχαριστώ,

Μιχάλης Βασιλάκης  
Περιφερειακός Σύμβουλος Αττικής  
Δ/σης Αγροτικής και Κτηνιατρικής Πολιτικής

**«ΘΕΣΜΟΦΟΡΙΑ 2013» ΜΟΥΣΕΙΟ ΑΚΡΟΠΟΛΗΣ 24-26/05/2013**