



ΣΧΟΛΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΩΝ ΕΦΑΡΜΟΓΩΝ
ΤΜΗΜΑ ΠΟΛΙΤΙΚΩΝ ΔΟΜΙΚΩΝ ΕΡΓΩΝ

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

ΘΕΜΑ :

ΑΠΟΤΥΠΩΣΗ ΠΑΛΑΙΟΥ ΕΛΑΙΟΤΡΙΒΕΙΟΥ ΣΤΗΝ ΚΥΠΑΡΙΣΣΙΑ ΚΑΙ
ΠΡΟΤΑΣΗ ΑΠΟΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΟΥ ΣΕ
ΜΟΥΣΕΙΟ ΕΛΙΑΣ ΚΑΙ ΕΚΘΕΤΗΡΙΟ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

ΕΙΣΗΓΗΤΗΣ ΕΠΟΠΤΗΣ ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ :

ΒΙΔΑΛΗ ΙΩΑΝΝΑ
ΤΣΟΥΚΑΤΟΥ ΣΤΕΛΛΑ

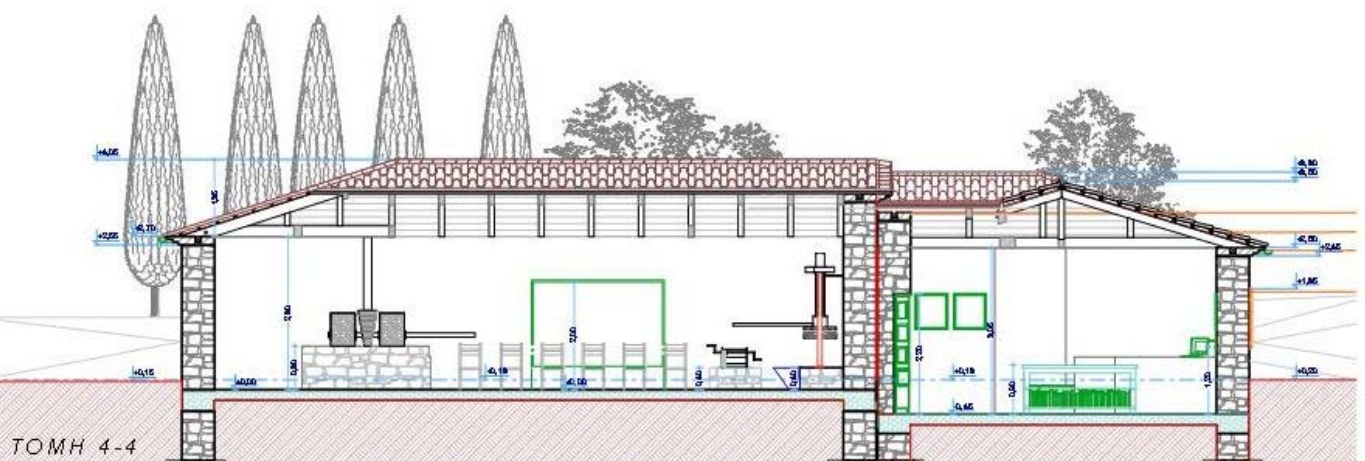
ΜΕΛΕΤΗΤΕΣ :

ΚΥΡΙΑΚΟΠΟΥΛΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΑΜ : 28797 ΕΞ. ΙΕ'
ΣΤΑΣΙΝΟΠΟΥΛΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΑΜ : 29435 ΕΞ. ΙΕ'

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ :

ΑΘΗΝΑ , ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΣ 2010

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ ΕΑΡΙΝΟΥ ΕΞΑΜ. 2009-10





ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

- ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ-ΠΙΝΑΚΑΣ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΩΝ-ΣΧΕΔΙΩΝ.....σελ. 3

- **ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1** ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....σελ. 5

- **ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2** ΠΕΡΙΛΗΨΗ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΣΤΗΝ ΑΓΓΛΙΚΗ ΓΛΩΣΣΑ (ABSTRACT).....σελ. 7

- **ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3** Η ΕΛΙΑ ΚΑΙ ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ.....σελ. 8
 - 3.1 Η ΕΛΙΑ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΑΡΧΑΙΟΤΗΤΑ.....σελ. 11
 - 3.2 ΡΩΜΑΙΚΗ – ΒΥΖΑΝΤΙΝΗ ΠΕΡΙΟΔΟΣ.....σελ. 14
 - 3.3 ΠΕΡΙΟΔΟΣ ΤΟΥΡΚΟΚΡΑΤΙΑΣ.....σελ. 15
 - 3.4 ΕΛΙΑ ΚΑΙ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΣΥΓΧΡΟΝΗ ΕΠΟΧΗ.....σελ. 16
 - 3.5 ΘΡΗΣΚΕΙΑ ΚΑΙ ΕΛΙΑ.....σελ. 17
 - 3.6 ΕΛΙΑ ΚΑΙ ΥΓΕΙΑ.....σελ. 18
 - 3.7 ΔΙΑΤΡΟΦΗ.....σελ. 20
 - 3.8 ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ.....σελ. 20
 - 3.9 ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ.....σελ. 21
 - 3.10 ΠΟΙΟΤΗΤΑ – ΟΞΥΤΗΤΑ ΛΑΔΙΟΥ.....σελ. 23
 - 3.11 ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ – ΕΞΑΓΩΓΕΣ.....σελ. 23



- **ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4** Ο ΔΗΜΟΣ ΚΥΠΑΡΙΣΣΙΑΣ, Η ΚΟΙΝΟΤΗΤΑ ΤΡΙΠΥΛΗΣ ΚΑΙ Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΟΥ ΠΑΛΑΙΟΥ ΕΛΑΙΟΤΡΙΒΕΙΟΥ..... σελ. 24
 - 4.1 ΤΡΙΦΥΛΙΑ – ΤΡΙΠΥΛΗ.....σελ. 25
 - 4.2 ΙΣΤΟΡΙΑ ΠΑΛΑΙΟΥ ΕΛΑΙΟΤΡΙΒΕΙΟΥ...σελ. 35

- **ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5** Η ΔΙΑΤΑΞΗ ΤΩΝ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ ΚΑΙ Ο ΤΡΟΠΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΤΡΙΒΕΙΟΥ.....σελ. 41
 - 5.1 ΠΙΘΑΡΙΑ.....σελ. 41
 - 5.2 ΛΙΟΤΡΙΒΙ.....σελ. 41
 - 5.3 ΒΙΔΩΤΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ ΠΙΕΣΤΗΡΙΟ.....σελ. 45
 - 5.4 ΜΗΧΑΝΙΚΟΣ ΕΡΓΑΤΗΣ (ΒΙΝΤΣΙ).....σελ. 47
 - 5.5 ΣΤΑΜΝΑ – ΔΙΑΚΟΝΙΑΡΑ.....σελ. 48

- **ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6** ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ.....σελ. 52
 - 6.1 ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΥΦΙΣΤΑΜΕΝΗΣ – ΥΠΑΡΧΟΥΣΑΣ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ.....σελ. 52
 - 6.2 ΠΡΟΤΑΣΗ.....σελ. 54

- **ΚΕΦΑΛΑΙΟ 7** ΣΧΕΔΙΑ.....σελ. 56

- **ΚΕΦΑΛΑΙΟ 8** ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ.....σελ. 73

- **ΚΕΦΑΛΑΙΟ 9** ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....σελ. 74



ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ-ΠΙΝΑΚΑΣ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΩΝ-ΣΧΕΔΙΩΝ

Φωτ.1	Φωτογραφία εισαγωγής
Φωτ.2	Πίνακας ζωγραφικής με θέμα την ελιά
Φωτ.3	Απεικόνιση μαζέματος ελιάς σε πιθάρι στην αρχαιότητα
Φωτ.4	Χάρτης Μεσσηνίας
Φωτ.5	Πηγές στο χωριό Ραπτόπουλο
Φωτ.6	Λαογραφικό μουσείο στην περιοχή Σελλά
Φωτ.7	Θέση ελαιοτριβείου
Φωτ.8,9,10,11,12,13	Φωτογραφική απεικόνιση της παραδοσιακής αρχιτεκτονικής στην περιοχή
Φωτ.14	Αεροφωτογραφία της πόλης Κυπαρισσίας και του ελαιώνα της Τριφυλίας
Φωτ.15,16,17,18,19,20	Ελαιοτριβείο μελέτης
Φωτ.21	Λαγκαδιανοί μαστόροι
Φωτ.22	Λιοτρίβι σε λειτουργία
Φωτ.23	Απεικόνιση στα μέρη του λιοτριβιού
Φωτ.24	Τα Λιθάρια όπου γινόταν το πρώτο πάτημα των ελιών
Φωτ.25	Φωτογραφία ελαιοτριβείου στην Κυπαρισσία (δεκαετία 1955-1960)
Φωτ.26	Απεικόνιση λειτουργίας Πιεστηρίου
Φωτ.27	Το Βιδωτό Μεταλλικό Πιεστήριο του ελαιοτριβείου
Φωτ.28	Απεικόνιση στα μέρη του μεταλλικού πιεστηρίου
Φωτ.29	Μηχανικός Εργάτης (βίντσι)



Φωτ.30	Ασκή μεταφοράς λαδιού
Φωτ.31	Σύγχρονη μονάδα ελαιοπαραγωγής
Φωτ.32	Ελαιόκαρπος
Φωτ.33	Εργάτης κατά την μεταφορά ελαιόκαρπου
Φωτ.34	Κάτοψη ελαιοτριβείου έτους 1920
Σχέδιο Α.0	Τοπογραφικό διάγραμμα
Σχέδιο Α.1	Κάτοψη στέγης
Σχέδιο Α.2	Κάτοψη ισογείου
Σχέδιο Α.3	Τομή 1-1 & Τομή 2-2
Σχέδιο Α.4	Πρόσοψη & Πίσω όψη
Σχέδιο Α.5	Πλάγια αριστερή & Πλάγια δεξιά όψη
Σχέδιο Π.0	Διάγραμμα κάλυψης
Σχέδιο Π.1	Κάτοψη στέγης
Σχέδιο Π.2	Πρόταση κάτοψης ισογείου
Σχέδιο Π.3	Τομή 3-3 & Τομή 4-4
Σχέδιο Π.4	Όψεις : Ανατολική – Δυτική
Σχέδιο Π.5	Όψη Νότια
Σχέδιο Π.6	Περιβάλλον χώρος
Σχέδιο Λ.1	Λεπτομέρεια τομής στην ένωση
Φωτ. 36,37,38,39,40,41	Φωτορεαλιστική απεικόνιση μελέτης



ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1 : ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Στην παρούσα πτυχιακή εργασία θα παρουσιαστεί η αποτύπωση παλαιού ελαιοτριβείου στην Κυπαρισσία κατασκευής του 1947 και η πρόταση αποκατάστασης και επαναχρησιμοποίησης του σε μουσείο ελιάς καθώς και εκθετήριο παραδοσιακών προϊόντων.

Διαλέξαμε να κάνουμε αυτή την πτυχιακή εργασία γιατί καταγόμαστε από την περιοχή, γνωρίζουμε τις ανάγκες της και το κτήριο ανήκει στις οικογένειες μας. Ήταν προσωπική πρόκληση για τον καθένα μας να διερευνήσουμε τις όποιες δυνατότητες επανάχρησης και αξιοποίησης του ελαιοτριβείου. Κάναμε ότι καλύτερο μπορούσαμε με γνώμονα την αγάπη μας για την περιοχή και τις πληροφορίες τις οποίες συλλέξαμε.

Πρωταρχικά θα επισημάνουμε την αξία του δέντρου της ελιάς , αυτού του μοναδικού δέντρου που είναι άρρηκτα συνδεδεμένος με την ιστορία της χώρας μας, καθώς και την αξία του ελαιολάδου στη διατροφή αλλά και σε πολλές άλλες χρήσεις.

Θα παρατεθούν στοιχεία για την ευρύτερη περιοχή της Μεσσηνίας και συγκεκριμένα για την ορεινή Τριφυλία, συνύπαρξη του ελαιοτριβείου με αυτή , καθώς και η ιστορία του .

Ύστερα θα γίνει η ανάλυση της διαδικασίας λειτουργίας του λιοτριβιού και της χρήσης των μηχανημάτων αυτού ώστε να παραχθεί το ελαιόλαδο. Τέλος, θα υποβληθούν τα σχέδια της αποτύπωσης της υπάρχουσας κατάστασης και πρόταση επέκτασης του για την προσθήκη βοηθητικών χώρων, ώστε το εν λόγω ελαιοτριβείο να επαναχρησιμοποιηθεί ως χώρος επισκέψιμος - μουσείο ελιάς και χώρος έκθεσης παραδοσιακών προϊόντων. Η πρόταση της προσθήκης σέβεται απόλυτα το φυσικό περιβάλλον και την παραδοσιακή αρχιτεκτονική της περιοχής.



Στόχος του έργου αυτού είναι να αποτυπωθεί το παλιό λιοτριβί σαν οίκημα παραδοσιακό αλλά και τα στοιχεία που αναδεικνύουν την ιστορία, τον πολιτισμό, την κουλτούρα, τις συνήθειες, τα ήθη και έθιμα και τον τρόπο εργασίας της εποχής, να παρουσιαστεί η αξία και η συνεισφορά του λιοτριβιού για την περιοχή και τους κάτοικους της. Επιπλέον να παρουσιαστεί η πρόταση της αποκατάστασης του κτιρίου, ώστε να λειτουργήσει ως ένας επισκέψιμος χώρος, ο οποίος θα αναδεικνύει την ιστορία της εποχής και θα συνεισφέρει στην γενικότερη αγροτουριστική ανάπτυξη.



Φωτ. 1



TECHNOLOGICAL EDUCATION INSTITUTE (TEI) OF PIREAUS

DEPARTMENT OF CIVIL ENGINEERING

SUBJECT : MAPPING OF AN OLD OIL-MILL BUILT IN KIPARISSIA AND THE PROPOSED REHABILITATION AND REUSE OF IT AS AN OLIVE MUSEUM AND EXHIBITION OF TRADITIONAL PRODUCTS

SUPERVISING PROFESSORS: VIDALI IOANNA

TSOUKATOU STELLA

STUDENTS : KYRIAKOPOULOS KONSTANTINOS

STASINOPOULOS KONSTANTINOS

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2 : ABSTRACT

This thesis will present the mapping of an old oil-mill built in Kiparissia in 1947 and the proposed rehabilitation and reuse of it as an olive museum and exhibition of traditional products.

Primarily, we will highlight the value of the olive tree, this unique tree that is closely connected with the history of our country, and the value of the oil in the diet and many other uses.

Information will be provided about the region of Messinia, in particular the Mountain Triphylia, the coexistence of this mill with the region and its history.

An analysis will be made, of the operating procedures of the oil mill and the use of such machines to produce oil. Finally, we will present the architectural designs of the current situation as well as those of the proposed extension to add auxiliary spaces, in order to reuse this mill as a place for visitors - the museum of olive and space exhibition of traditional products. The proposal of adding, fully respects the natural environment and the traditional architecture.

The aim of this project is to reflect the old oil mill as well as the traditional building elements that highlight the history, culture, habits, manners and customs and way of working, to show the value and contribution of the oil mill in the region and its inhabitants. In addition the proposal to restore the building, to serve as a visited site, will highlight the history of the area and will contribute to the overall development of agrotourism.



ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3 : Η ΕΛΙΑ ΚΑΙ ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

Η ελιά είναι άρρηκτα συνδεδεμένη με τη ζωή των ανθρώπων της Μεσογείου. Από αρχαιοτάτων χρόνων εμφανίζεται στους μύθους, στις παραστάσεις και στην ιστορία των λαών της. Η ελιά αποτελούσε ανέκαθεν σύμβολο ευημερίας, ειρήνης, γονιμότητας και ευφορίας. Αρκεί να σκεφτούμε ότι οι Ολυμπιονίκες κέρδιζαν ένα στεφάνι ελιάς, για να καταλάβουμε πόσο πολύτιμο είναι το δένδρο αυτό για τον άνθρωπο. Πρόσφατες αρχαιολογικές έρευνες στις Κυκλάδες, την καρδιά του Αιγαίου, έφεραν στο φως απολιθωμένα φύλλα ελιάς, τα οποία σύμφωνα με τις σύγχρονες μεθόδους χρονολόγησης φαίνεται να είναι ηλικίας 50-60.000 ετών.

Αξεπέραστη πηγή ζωής, η ελιά είναι παρούσα στα κείμενα των αρχαίων και των σύγχρονων ελλήνων συγγραφέων και ποιητών. Χωρίς την ελιά το ελληνικό τοπίο θα ήταν πιο φτωχό και οι Έλληνες καλλιτέχνες και ποιητές θα είχαν χάσει μια μοναδική πηγή έμπνευσης.



Φωτ. 2 «Πίνακας ζωγραφικής με θέμα την ελιά»



Η ελιά ευδοκίμει σχεδόν αποκλειστικά στην λεκάνη της Μεσογείου και ο τρόπος καλλιέργειας της αποτελεί βασικό παράγοντα διατήρησης του οικοσυστήματος. Ζει και προσφέρει καρπούς για αιώνες, καλλιεργείται σε κάθε έδαφος, αγαπά το μεσογειακό κλίμα, ζητά ελάχιστη περιποίηση και αξιοποιείται πλήρως ως καρπός, φύλλωμα και ξύλο.

Η ελιά συμβάλλει στην αποτροπή της διάβρωσης σε περιοχές με οξυμένο το φαινόμενο της ερημοποίησης κι αποτελεί πρωταρχικό παράγοντα ανάπτυξης περιοχών με σοβαρά προβλήματα απασχόλησης και συνοχής.

Σήμερα υπάρχουν στην Ελλάδα 150.000.000 περίπου ελαιόδεντρα, λειτουργούν 2.800 ελαιοτριβεία και 500.000 οικογένειες ζουν από την καλλιέργεια της ελιάς, αφού σε αρκετές - κυρίως άγονες - περιοχές το ελαιόλαδο αποτελεί το αποκλειστικό εισόδημα των κατοίκων.

Η επί χιλιετίες παρουσία της ελιάς στον ελληνικό αλλά και τον ευρύτερο μεσογειακό χώρο, εκτός από την καθημερινή ζωή και τις λατρευτικές συνήθειες, επηρέασε τα ήθη και τα έθιμα των λαών που έζησαν και ζουν κάτω από τη σκιά της δημιουργώντας με το πέρασμα των χρόνων έναν εντελώς ιδιαίτερο πολιτισμό, τον Πολιτισμό της Ελιάς. Ο καρπός της θεωρήθηκε ευλογημένος και πολλοί θρύλοι, παραδόσεις και θρησκευτικές τελετές στηρίχθηκαν πάνω του. Είναι η ελιά η παιδοτρόφα, όπως έγραψε ο Σοφοκλής, το πρώτο δέντρο που αναδύθηκε μετά το κατακλυσμό του Νώε, όπως αναφέρει η Χριστιανική παράδοση, ένα σύγχρονο ελιξίριο ζωής, όπως περίπου το θέλουν οι καιροί σήμερα.

Ένα από τα κύρια γνωρίσματα των χωρών που βρίσκονται γύρω από την υδάτινη λεκάνη της Μεσογείου είναι η παρουσία ελαιόδεντρων. Η ελιά είναι σχεδόν βέβαιο ότι αυτοφυόταν στις χώρες της Μεσογείου από την εποχή της εμφάνισης των πρώτων ανθρώπων στην περιοχή. Αυτό άλλωστε καταμαρτυρούν τα απομεινάρια όλων σχεδόν των πολιτισμών που αναπτύχθηκαν στην ευρύτερη περιοχή.



Στην αρχαία Ελλάδα, η ελιά ήταν γνωστή για τα οφέλη και τις χρησιμότητες της από πολύ παλιά όπως προκύπτει από αγγειογραφίες και τοιχογραφίες τόσο στην Κρήτη όσο και στην Ηπειρωτική Ελλάδα. Στην ελληνική μυθολογία η ελιά απαντάται ως δέντρο εξαιρετικά χρήσιμο τόσο για τον καρπό του όσο και για το ξύλο του. Είναι γνωστός δε ο μύθος ότι η θεά Αθηνά δώρισε στους πολίτες των Αθηνών ένα δέντρο ελιάς για να κερδίσει τον Ποσειδώνα και να εκλεγεί προστάτιδα της πόλης για αυτό άλλωστε πήρε και το όνομα της. Η καλλιέργεια της ελιάς στην αρχαία Ελλάδα ξεκίνησε από την Κρήτη γύρω στο 3500 π.χ., αλλά σύντομα επεκτάθηκε και στις υπόλοιπες περιοχές. Στοιχεία που αποδεικνύουν ότι η ελιά καλλιεργούνταν στην αρχαία Ελλάδα τόσο για τη βρώση της όσο και για το λάδι της που είχε χρησιμοποιηθεί και ως καλλυντικό, υπάρχουν στην Κνωσό, στη Θήρα, στις Μυκήνες και σε όλες σχεδόν τις ελληνικές πόλεις στις οποίες άκμασε σπουδαίος πολιτισμός κατά την αρχαιότητα.

Κατά τα χρόνια της Ρωμαϊκής αυτοκρατορίας η καλλιέργεια της ελιάς εξαπλώθηκε και στις υπόλοιπες χώρες της Μεσογείου (Γαλλία, Ισπανία, Πορτογαλία κτλ.), ενώ οι πρώτοι άποικοι του νέου κόσμου μετέφεραν την ελιά εκεί, για να φτάσει στις μέρες μας να καλλιεργείται σε πολλές χώρες της Κεντρικής Αμερικής. Σήμερα, η ελιά συνεχίζει να αποτελεί ένα από τα πιο χρήσιμα δέντρα λόγω των πολλών ωφελειών της. Ο καρπός της αποτελεί μοναδική λιχουδιά σε κάθε είδους τραπέζι, το λάδι της θεωρείται το πιο πλούσιο και υγιεινό φυτικό λάδι και συνίσταται σε όλα σχεδόν τα διαιτολόγια, το ξύλο της χρησιμοποιείται τόσο στην ξυλογλυπτική όσο και ως υλικό καύσης, τα φύλλα της δίνονται στα ζώα για τροφή ενώ από το κουκούτσι της παράγεται λάδι ειδικών χρήσεων.



3.1 Η Ελιά κατά την αρχαιότητα

Από την αρχαιότητα έως και σήμερα, οι έννοιες << Μεσόγειος>> και <<Ελιά>> είναι σχεδόν ταυτόσημες. Σύμφωνα με τον ιστορικό της Μεσογείου, Φ.Μπροντέλ, <<Η Μεσόγειος αρχίζει από εκεί που φυτρώνουν οι πρώτες ελιές και τελειώνει εκεί που αρχίζουν να εμφανίζονται τα πρώτα δάση με φοίνικες στην Αφρικανική Ήπειρο>>.

Ο άνθρωπος κατά τα προϊστορικά χρόνια, αποφάσισε πως δεν του ήταν αρκετό να συλλέγει τον καρπό των άγριων ελαιοδένδρων, και ξεκίνησε την συστηματική παραγωγή ελαιόκαρπου, εξημερώνοντας αρχικά το έως τότε άγριο και αυτοφυές δέντρο, και στην συνέχεια δημιουργώντας ελαιόφυτα.

Η διαδικασία αυτή που ήταν μακρόχρονη και επίπονη, εικάζεται ότι ξεκίνησε από την Κρήτη. <<Στους χωρικούς της Κρήτης ανήκει η τιμή ότι μεταμόρφωσαν τις αγριελιές σε καλλιεργημένα δένδρα>> σημειώνει ο Γάλλος ερευνητής Paul Faure.

Είναι σαφές ότι η συστηματική καλλιέργεια της ελιάς συνέβαλε σημαντικά στην αλματώδη ανάπτυξη του Μινωικού πολιτισμού, στα λείψανα του οποίου- τα οποία έρχονται στο φως με τις ανασκαφές- ανευρίσκονται εντυπωσιακές λεπτομέρειες για αυτήν. Μάλιστα μέσα σε ένα πηγάδι στη Ζάκρο της Κρήτης, βρέθηκαν οι αρχαιότερες επιτραπέζιες ελιές του κόσμου ηλικίας 3.500 ετών και πρόκειται μάλλον για αντικείμενο αφιέρωσης κάποιου Μινωτή ιερέα προς τις χθόνιες θεότητες, οι οποίες σύμφωνα με τις λατρευτικές πρακτικές της εποχής...<<προτιμούν πάντα τρύπες μέσα στη γη και σε κοιλώματα της γης τις τελετουργίες>> (Φιλόστρατος <<Τα εις Τυανέα Απολλώνιο>> 6.11).

Το ελαιόδεντρο σε όλη την Ελλάδα, θεωρούνταν ιερό και απεικόνιση του συναντάμε πολύ συχνά σε τοιχογραφίες παλατιών, ιερών, σε πήλινα δοχεία όπως επίσης σε πίνακες με γραφή Γραμμική Α' και Γραμμική Β'.



Έχουν βρεθεί περιάπτα (φυλαχτά) στεφάνια και πολλά μυητικά σύμβολα τα οποία έχουν το σχήμα των κλαδιών της ελιάς. Μάλιστα σε πινακίδα η οποία βρέθηκε στην Κνωσό και στην οποία υπάρχουν σημαντικές πληροφορίες για την αρχαία λατρεία, αναφέρονται ποσότητες ελαιόλαδου, που προορίζονταν για κάθε ιερό.

Κατά την Αρχαϊκή περίοδο, η καλλιέργεια της ελιάς αρχίζει να πολλαπλασιάζεται και στην Αθήνα, η οποία εκείνη την περίοδο αποτελούσε το οικονομικό κέντρο της Ελληνικής επικράτειας. Ο σεβασμός προς αυτά τα δένδρα έφτανε στο σημείο του να αποτελεί ποινικό αδίκημα η εκρίζωση των ιερών ελαιόδενδρων.

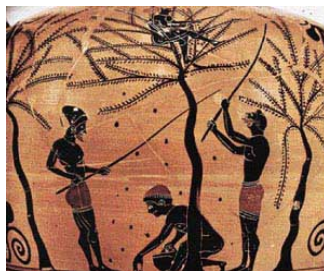
Αργότερα η αναζήτηση ζωτικού χώρου από πλευράς των Ελλήνων τους οδήγησε σε τόπους μακρινούς, όπου δημιούργησαν αποικίες. Μαζί με τους θεούς και τη λατρεία του τόπου καταγωγής τους, μετέφεραν και το δένδρο της ελιάς όπως επίσης και τις σπουδαίες ελαιοκομικές γνώσεις τους στις καινούργιες πατρίδες. Κάπως έτσι, σύμφωνα με τον αρχαίο γεωγράφο Στράβων, οι Φωκαείς φύτεψαν τα πρώτα ελαιόδενδρα στη Μασσαλία της Γαλατίας. Το ίδιο συνέβη και στην Πορτογαλία στην οποία μέχρι πριν εγκατασταθούν άποικοι του Ελλαδικού χώρου, δεν υπήρχε ούτε ελαιοκαλλιέργεια, ούτε και κατανάλωση ελαιόλαδου καθώς οι άνθρωποι εκεί <<έτρωγαν αλλά και άλειψαν το σώμα τους με βούτυρο>> (Στράβων 3.3.2).

Το ελαιόλαδο το χρησιμοποιούσαν και ως μέσο καθαρισμού του σώματος. Ιδιαίτερα οι αθλητές, αμέσως μετά την προπόνηση, άλειψαν το σώμα τους με λάδι και με ένα ξύστρο, την επονομαζόμενη <<στλεγγίς>> ή <<ξύστρα>>, αφαιρούσαν το λάδι μαζί με τη σκόνη και τον ιδρώτα από το σώμα τους. Μάλιστα, το γεγονός του ότι συχνά το έπαθλο στους αθλητικούς αγώνες, ήταν ένα πιθάρι με λάδι, αποσκοπούσε στο ότι έπρεπε ο αθλητής να διαθέτει άφθονο λάδι, αφού του ήταν σχεδόν απαραίτητο, ιδιαίτερα σε περιόδους όπου τα ελαιόδενδρα δεν είχαν μεγάλη απόδοση.



Όσον αφορά τον τομέα της θρησκείας, το ελαιόδενδρο εκτός από σύμβολο της θεάς Αθηνάς, αποτελούσε πηγή εφοδιασμού με ιερά προϊόντα, όπως τα κλαδιά και το έλαιό του. Τα κλαδιά της ελιάς, είχαν τόσο μεγάλη δύναμη στην συμβολολογία της εποχής, ώστε αρκούσε για έναν εγκληματία, να κρατήσει ένα κλαδί ελιάς στο χέρι του για να τελέσει ικεσία και αυτόματα οι ιερείς του ναού στον οποίο απευθυνόταν ο ικέτης, του παρείχαν κατάλυμα και φροντίδα. Επίσης, το ιερότερο και πολυτιμότερο αγαθό προσφοράς στους θεούς ήταν το ελαιόλαδο, το οποίο προσέφεραν σε σπονδές προς τους θεούς. Η ιστορική συνέχεια αυτής της συνήθειας είναι το έθιμο του καντηλιού που έχει επικρατήσει μέχρι τις μέρες μας, σχεδόν σε όλα τα Χριστιανικά σπίτια. Αλλά και ως μέσο καθαγιασμού, το ελαιόλαδο θεωρούνταν το ιδανικότερο. Άλειφαν το αντικείμενο που ήθελαν να καθαγιάσουν με λάδι από εκεί και έπειτα, αυτό το ίδιο αντικείμενο, θεωρούταν ιερό.

Το λυπηρό κατά την αρχαιότητα ήταν, ότι σε κάθε πόλεμο από τα πρώτα περιουσιακά στοιχεία που φρόντιζαν να καταστρέψουν οι επιτιθέμενοι, ήταν τα ελαιόφυτα. Όπως είναι γνωστό, το ελαιόδενδρο απαιτεί αρκετά χρόνια από την ημέρα φύτευσής του, έως την ημέρα που θα δώσει τους πρώτους καρπούς. Έτσι η επαναφύτευση των κατεστραμμένων περιουσιών, δεν έλυνε άμεσα το πρόβλημα διατροφής των οικογενειών, των οποίων η βάση διατροφής τους ήταν το ελαιόλαδο. Οι καλλιεργητικές τεχνικές, όπως επίσης και οι δυσκολίες έκθλιψης του προϊόντος, δεν εξασφάλισαν σταθερή κατ'έτος παραγωγή. Για αυτό το λόγο, οι οικογένειες φρόντιζαν να αποθηκεύουν ποσότητα ελαιολάδου, μεγαλύτερη από όση ήταν απαραίτητη για την ετήσια κατανάλωση.



Φωτ.3 «απεικόνιση μαζέματος ελιάς σε पिθήρι στην αρχαιότητα»



3.2 Ρωμαϊκή – Βυζαντινή περίοδος

Στους Ρωμαϊκούς χρόνους, η κυβέρνηση φρόντιζε να διανέμει τις παραγόμενες ποσότητες ελαιόλαδου, σε ολόκληρη την αυτοκρατορία. Το εμπόριο ελαιόλαδου ήκμασε κατά τους Ρωμαϊκούς χρόνους με κυριότερο σκοπό την μεταφορά του σε περιοχές της Αυτοκρατορίας οι οποίες δεν παρήγαν ελαιόλαδο. Δεν υπήρχε σχεδόν κανένα είδος φαγητού, σάλτσας και γλυκού στα περίφημα Ρωμαϊκά Συμπόσια, το οποίο να μην περιέχει ελαιόλαδο.

Κατά τη Βυζαντινή περίοδο, στην πρωτεύουσα της αυτοκρατορίας, την Κωνσταντινούπολη, καταναλώνονταν τεράστιες ποσότητες ελαιόλαδου, τόσο για την διατροφή και τον καλλωπισμό, όσο και για την εξασφάλιση του φωτισμού της πόλης, όπου ως γνωστόν ήταν πολύφωτη. Μάλιστα μέσα στο παλάτι, υπήρχε μια αίθουσα με την ονομασία <<Οίκος των φώτων>> στην οποία τα φώτα άναβαν νύχτα μέρα (με πρώτη ύλη το ελαιόλαδο) και εκεί μέσα πραγματοποιούνταν εμπορικές συναλλαγές νυχθημερόν. Τις ανάγκες της πρωτεύουσας για φωτιστικό ελαιόλαδο, κάλυπταν μεγάλες μοναστικές μονάδες, οι οποίες είχαν στην κατοχή τους μεγάλες εκτάσεις ελαιόδενδρων.

Την ίδια περίοδο, σε περιοχές με μικρές εκτάσεις ελαιόδενδρων και όπου ως φυσικό επόμενο, η παραγωγή ελαιόλαδου ήταν πολύ μικρή, είχαν σχεδόν ιεροποιήσει το ελαιόδενδρο και τα αγαθά που αυτό προσφέρει στους ανθρώπους. Άμελγαν τις ελιές (μάζευαν τον καρπό με το χέρι), ώστε να μην χτυπούν το δένδρο, θεωρώντας μια τέτοια πράξη ως ανίερη. Επίσης, υπήρχε ιδιαίτερο τελετουργικό καθαρισμού πριν την συγκομιδή το οποίο περιείχε αποχή από τις σαρκικές απολαύσεις, νηστεία κτλ.



3.3 Περίοδος Τουρκοκρατίας

Κατά την περίοδο της τουρκοκρατίας, και ιδιαίτερα κατά τον 16^ο αιώνα, μεγάλες ποσότητες ελαιόλαδου εξάγονταν στις Ευρωπαϊκές χώρες όχι τόσο ως βρώσιμο υλικό, όσο ως πρώτη ύλη στις βιομηχανίες σαπυνοποιίας. Το μεγαλύτερο μέρος του εξαγόμενου ελαιόλαδου, πωλούνταν στην Μασσαλία, η οποία είχε εξελιχθεί σε μεγάλο βιομηχανικό κέντρο παραγωγής σαπουνιού. Οι περιοχές με την μεγαλύτερη παραγωγή ελαιόλαδου, στον Ελλαδικό χώρο, ήταν η Κρήτη με 3,5 εκατομμύρια οκάδες (4.480 τόνοι), και η Πελοπόννησος. Η Αθήνα ακολουθούσε με 200,000 μεζούρες των 12lit.(2.400 τόνοι), και τα Σάλωνα με περίπου 1,5 εκατομμύρια οκάδες (1.920 τόνοι). Την ίδια περίοδο, στις βορειότερες περιοχές της Ελλάδος, όπου δεν παράγονταν ελαιόλαδο, η τιμή του ήταν πολύ υψηλή, γεγονός που το καθιστούσε απαγορευτικό για τις οικογένειες με χαμηλά εισοδήματα. Το αγόραζαν σε πολύ μικρές ποσότητες (1 οκά ανά έτος) και το χρησιμοποιούσαν ως φαρμακευτική ύλη, προς βρώση και προς εντριβές! Κατά τα πρώιμα χρόνια της επανάστασης των Ελλήνων, στην Κρήτη συγκεκριμένα, ο Αιγύπτιος διοικητής του νησιού, Μοχάμεντ Άλη, γενικά επέβαλε δυσβάσταχτη φορολογία, όμως στο θέμα του ελαιόλαδου η τακτική του χαρακτηρίστηκε ληστρική. Προχωρούσε σε κατάσχεση του μεγαλύτερου μέρους της παραγωγής ελαιόλαδου, αφήνοντας ουσιαστικά πολύ μικρές ποσότητες ανά οικογένεια. Το ελαιόλαδο που συγκέντρωνε, το έστελνε στην Αίγυπτο. Για να μπορεί μάλιστα να ελέγχει απόλυτα την παραγωγή ελαιόλαδου στο νησί, φρόντισε όλα τα ελαιουργεία να περάσουν στον δικό του έλεγχο και εκεί υπήρχαν στρατιώτες οι οποίοι είχαν εντολή να παρακρατούν τα $\frac{3}{4}$ της παραγωγής ελαιόλαδου, όλο το πυρηνέλαιο, και τον πυρήνα.

Κατά την Επανάσταση του 1821, η τακτική των τουρκικών στρατευμάτων ήταν να επιδεινώσουν, το ήδη έντονο πρόβλημα επιβίωσης των επαναστατημένων. Η συνήθης τακτική, ήταν να καίνε τις καλλιέργειες των Ελλήνων.



Στην Κρήτη συγκεκριμένα, όσα ελαιόδενδρα δεν κάηκαν, έμεναν ακαλλιέργητα αφού οι ανάγκες του πολέμου δεν επέτρεπαν την τακτική φροντίδα των ελαιώνων και έτσι ο λαός στερήθηκε το πολύτιμο ελαιόλαδο, γεγονός τραγικό για ένα πληθυσμό του οποίου η επιβίωση εξαρτιόταν από το ελαιόλαδο, σε πολλούς τομείς.

3.4 Ελιά και ελαιόλαδο κατά την σύγχρονη εποχή

Αν και το σύνθηες φαινόμενο του 20^{ου} αιώνα στον Ελλαδικό χώρο, ήταν να υιοθετούνται δυτικοευρωπαϊκά πρότυπα στην ένδυση, την κουλτούρα και τη διατροφή, εντούτοις αξιοθαύμαστο είναι ότι ο τομέας του ελαιόλαδου, όχι μόνο δεν υποτάχθηκε σε αυτό το νέο κύμα, αλλά κατάφερε να είναι ο μοναδικός τομέας ο οποίος τελικά επεβλήθη στην υπόλοιπη Ευρώπη.

Η τάση της εξάπλωσης της Κρητικής διατροφής, η οποία για ευνόητους πολιτικοοικονομικούς λόγους μετονομάστηκε σε Μεσογειακή, ξεκίνησε τις τελευταίες δεκαετίες και εξακολουθεί να κερδίζει έδαφος σε παγκόσμιο επίπεδο, χρόνο με το χρόνο. Όπως προκύπτει από στατιστικές, η κατανάλωση ελαιόλαδου στην Ευρώπη, αλλά και παγκοσμίως, παρουσιάζει σταθερά ανοδική πορεία. Πληθυσμοί χωρών, οι οποίοι παραδοσιακά κατανάλωναν ζωικό λίπος, τα τελευταία χρόνια, αναγνωρίζοντας την αξία του ελαιόλαδου, τροποποιούν τις διατροφικές τους συνήθειες, κάτι που γενικά είναι δύσκολο να συμβεί. Το γεγονός αυτό επιδρά θετικά και στην ψυχολογία των ελαιοπαραγωγών χωρών αλλά κυρίως στην οικονομία τους.



3.5 Θρησκεία και Ελιά

Η ελιά από την αρχαιότητα ήταν στενά συνδεδεμένη με τη θρησκεία. Η ελιά θεωρείται ιερό δέντρο ακριβώς γιατί ο μύθος λέει πως η θεά Αθηνά την έκανε δώρο στους ανθρώπους. Αμέσως το κλαδί της ελιάς συνδέθηκε με την Ειρήνη και η αξία του ήταν τόσο μεγάλη που την περίοδο της αρχαιότητας στους Ολυμπιακούς αγώνες στεφάνωναν με αυτό τους νικητές. Ο Όμηρος συχνά αναφέρεται στην ελιά με τα επίθετα << τηλεθόωσα, τανύφυλλον, ιερήν>> δείχνοντας την ιερότητα που είχαν αποδώσει στο δέντρο από εκείνη την εποχή. Με λάδι άλειφαν τα αγάλματα και τους βωμούς πριν τη θυσία, με λάδι άλειφαν και τα σώματα των ζώων που θα θυσίαζαν. Το προσέφεραν υπό μορφή σπονδής στους θεούς και τους νεκρούς και έκαιγαν στους ναούς ιερά λυχνάρια. Στη συνέχεια η ελιά συνδέεται και με την χριστιανική θρησκεία. Ο Ιησούς λίγο πριν θυσιαστεί προσεύχεται μέσα σε έναν ελαιών. Η επεξεργασία του καρπού της ελιάς μας δίνει το λάδι το οποίο είναι άμεσα συνδεδεμένο με την χριστιανική θρησκεία. Σε πολλά χωρία της Αγίας Γραφής εκφράζει την αισιοδοξία για το μέλλον, την ευλογία και την χάρη της δωρεάς του θεού. Στην χριστιανική θρησκεία το λάδι συμβολίζει την ευλογία του θεού και μαζί με τον οίνο και το σίτο αποτελεί τα βασικά προϊόντα θρέψης του ανθρώπινου οργανισμού. Συχνά χρησιμοποιούνται κλαδιά ελιάς τις ημέρες που έχουν σημαδευτεί από κάποιο σημαντικό για το χριστιανισμό γεγονός και αρκετές ελιές στολίζουν εξωκκλήσια.



3.6 Ελιά και Υγεία

Γιατροί που απασχολούνται με την έρευνα των καρπών και τις θεραπευτικές ιδιότητες που μπορεί να έχουν χαρακτηρίζουν την ελιά βιολογικό <<θησαυρό>>. Στα φύλλα, στον πυρήνα και στον φλοιό της ελιάς περιέχεται σε μεγάλες ποσότητες το συστατικό ελαυρωπαΐνη. Η ουσία αυτή είναι <<ασπίδα>> για την καρδιά, τόσο στη στεφανιαία νόσο όσο και στην καρδιοτοξική δράση που προκαλούν κάποια αντικαρκινικά φάρμακα.

Στο συμπέρασμα αυτό κατέληξε ομάδα επιστημόνων της Β Πανεπιστημιακής Καρδιολογικής Κλινικής του νοσοκομείου <<Αττικόν>>, ύστερα από πολυετείς έρευνες στο πειραματικό εργαστήριο, σε συνεργασία με τη Φαρμακευτική Σχολή του Πανεπιστημίου της Αθήνας.

Από την μια, προστατεύουν τα κύτταρα του σώματος από ισχυρά δραστικές ουσίες, όπως οι ελεύθερες ρίζες, οι οποίες συνδέονται με εκδήλωση χρόνιων ασθενειών, όπως ο καρκίνος και τα καρδιαγγειακά νοσήματα. Από την άλλη, ασκούν αντιλιπιδαιμική δράση, περιορίζοντας τη χοληστερίνη και τα τριγλυκερίδια.

Εντυπωσιακό εύρημα

Το εντυπωσιακό είναι ότι, σύμφωνα με τους ερευνητές, την πιο μεγάλη προστασία παρέχουν τα τμήματα της ελιάς που πετάμε, δηλαδή το κουκούτσι, ο φλοιός και το φύλλο του δένδρου.

Από τις μελέτες προέκυψε ότι η δράση τους είναι τόσο σοβαρή, που θα μπορούσε να αξιοποιηθεί με δύο τρόπους. Ο ένας είναι να υπάρξει επεξεργασία και παρασκευή συμπληρωμάτων διατροφής, τα οποία θα μπορούσαν να καταναλώνουν για προληπτικούς λόγους υγείας.



Ο άλλος θα ήταν να δημιουργηθεί φάρμακο το οποίο θα μπορούσε να χορηγείται από το στόμα ή και παρεντερικά σε ανθρώπους με καρδιολογικό πρόβλημα, ώστε να μειωθεί ο κίνδυνος ισχαιμικών επεισοδίων.

Το ίδιο σκεύασμα θα είχε προστατευτική δράση και σε καρκινοπαθείς, οι οποίοι ακολουθούν θεραπεία με ογκολογικά φάρμακα, τα οποία είναι τοξικά για την καρδιά.

Ελιές μαύρες παστές η σε άλμη που γίνονται από καρπούς χονδρόκαρπων ποικιλιών (Θρουμπολιά Χονδρολιά, Τσουνάτη) η καρπούς της μικρόκαρπης και πλέον διαδεδομένης στην Κρήτη ποικιλίας Λιανολιάς η Κορωνέϊκης.

Το ξύλο της ελιάς χρησιμοποιούνταν στην αρχαιότητα σαν καύσιμη ύλη, για ξυλοδεσιές στην αρχιτεκτονική, για εμπόλια στη σύνδεση κιόνων, για στείλους αγροτικών και άλλων εργαλείων, αλλά και για την κατασκευή ξοάνων θεών και άλλων ξύλινων αγαλμάτων.

Σήμερα το ξύλο της ελιάς αποτελεί πρώτη ύλη για κατασκευή επίπλων αλλά και ξυλόγλυπτων. Στην Κρήτη υπάρχουν αρκετά άριστοι τεχνίτες που παράγουν πραγματικά αριστουργήματα από το ξύλο της ελιάς. Το σκληρό ανθεκτικό και συγχρόνως εξαιρετικό σε εμφάνιση ξύλο της Ελιάς με τα πολυποίκιλα φυσικά σχήματα του αποτελεί εξαίρετη πρώτη ύλη για κατασκευή τραπεζιών, καρεκλών, κρεβατιών αλλά και πολλών άλλων διακοσμητικών αντικειμένων.

Τα φύλλα και τα κλαδιά της ελιάς που χρησιμοποιούνταν για στρώματα στα παλιά χρόνια, χρησιμοποιούνται σήμερα για ζωτροφή και καύσιμη ύλη.

Τα φύλλα της ελιάς που αφαιρούνται από τον καρπό στα ελαιουργεία χρησιμοποιούνται σαν πρώτη ύλη για παρασκευή (κομπόστ) λιπάσματος κατάλληλου για την λίπανση των ελαιώνων που προορίζονται για παραγωγή βιολογικού ελαιολάδου.



3.7 Διατροφή

Αν θέλουμε να μελετήσουμε την συμβολή του ελαιόλαδου στην διατροφή πρέπει απλά να ρίξουμε μια ματιά στη πυραμίδα της μεσογειακής διατροφής. Στην πυραμίδα αυτή λοιπόν το λάδι αποτελεί την κύρια πηγή λίπους. Το ελαιόλαδο περιέχει μόνο-ακόρεστα λιπαρά που μειώνουν την κακή χοληστερίνη και διατηρούν τη καλή χοληστερίνη του αίματος σε υγιεινά επίπεδα.

3.8 Περιβάλλον

Οι ελιές εννοούνται κυρίως από το μεσογειακό κλίμα και για αυτό της συναντάμε στις μεσογειακές χώρες. Η ελιά είναι το πιο χαρακτηριστικό δέντρο των εύκρατων περιοχών της γης. Σήμερα καλλιεργείται σ' όλες τις μεσογειακές χώρες και σε μικρή απόσταση από τη θάλασσα. Στο εσωτερικό των μεσογειακών χωρών ιδιαίτερα εκείνων που βρίσκονται στη βόρεια πλευρά της Μεσογείου, δεν ευδοκιμεί.

Επίσης η ελιά δεν έχει μεγάλες απαιτήσεις σε υγρασία. Σήμερα η ελιά, εκτός απ' τις μεσογειακές χώρες, καλλιεργείται και σε άλλες περιοχές που έχουν σχεδόν τις ίδιες κλιματολογικές συνθήκες. Έτσι τα τελευταία 150 χρόνια η ελιά διαδόθηκε στην Καλιφόρνια, στη Βραζιλία, στην Αργεντινή, στην Αυστραλία ενώ γίνονται προσπάθειες, από το 1960 και έπειτα, να καλλιεργηθεί και στην Κίνα.

Τα φύλλα της ελιάς είναι αντίθετα, μακρόστενα (λογχοειδή) και μοιάζουν σαν να είναι από δέρμα, είναι σκουροπράσινα στο πάνω μέρος, ενώ στο κάτω είναι λευκά.

Τα λουλούδια της είναι άσπρα και βγαίνουν πολλά μαζί σε μπουκέτο. Στο ίδιο δέντρο υπάρχουν και τα θηλυκά και τα αρσενικά. Η γονιμοποίηση γίνεται με τη βοήθεια του αέρα, με τη διαφορά όμως ότι η γονιμοποίηση γίνεται κατά κανόνα με τη γύρη των άλλων δέντρων και όχι με τη δική τους. Για το λόγο αυτό όταν την άνοιξη δε φυσά αέρας, δε δένουν καρπούς. Άλλωστε αυτός είναι και ο λόγος που δεν πρέπει να φυτεύονται σε μέρη, όπου δε φυσάει αέρας.



3.9 Καλλιέργεια

Παραδοσιακή

Η καλλιέργεια της ελιάς είναι μια διαδικασία που διαρκεί όλο το έτος σχεδόν και ξεκινά αμέσως μετά την συγκομιδή του καρπού. Ο ελαιοπαραγωγός πρέπει να κλαδέψει το δέντρο της ελιάς για να το καθαρίσει από τα κλαδιά που τραυματίστηκαν κατά τη διάρκεια του ράβδου. Έπειτα πρέπει να ρίξει λιπάσματα στις ελιές για να τις βοηθήσει να ξεκινήσουν τη διαδικασία παραγωγής νέων καρπών. Στη συνέχεια πρέπει να οργωθεί το χωράφι για να καθαριστεί από τα χορτάρια και να μπορούν τα δέντρα να "αναπνέουν". Το Μάιο συνήθως ραντίζουν για να καταπολεμήσουν κάποιες ασθένειες που χτυπούν την ελιά όπως ο δάκος.

Βιολογική

Η βιολογική καλλιέργεια της ελιάς εξασφαλίζει την υψηλή ποιότητα των προϊόντων της για τους παρακάτω λόγους:

- γίνεται χωρίς την χρήση χημικών
- η έκθλιψη πραγματοποιείται σε χαμηλές θερμοκρασίες
- τα χημικά απουσιάζουν από τη διαδικασία της μεταποίησης.

Κατά την καλλιεργητική τεχνική της ελιάς στη βιολογική γεωργία δίνεται ιδιαίτερη προσοχή στα παρακάτω βήματα:

- εφαρμόζονται ήπιες μορφές φυτοπροστασίας, όπως η ανάρτηση δακοπαγίδων και τα σωστά κλαδέματα
- γίνεται λίπανση μέσω συγκαλλιέργειας με εδαφοβελτιωτικά φυτά όπως ο βίκος, η μηδική κλπ. ή με χρήση κοπριάς.



Τα περιβαλλοντικά οφέλη είναι εμφανή, αφού δεν επιβαρύνεται ο πλανήτης με χημικές ουσίες, αλλά ενεργοποιείται η αλυσίδα της φύσης.

Παραγωγή

Μετά τη συγκομιδή οι ελιές μεταφέρονται στα ελαιοτριβεία, όπου με ειδικά μηχανήματα γίνεται το λιώσιμο και, στη συνέχεια, σε υδραυλικές πρέσες, που αναπτύσσουν πιέσεις μέχρι και 300-400 ατμόσφαιρες. Με την πίεση βγαίνουν από την ψίχα της ελιάς όλοι οι χυμοί, καθώς και το λάδι.

Το λάδι, σαν ελαφρότερο από τους άλλους χυμούς, μαζεύεται στην επιφάνεια των δεξαμενών. Έτσι, όταν ανοιχτεί η δεξαμενή, από το κάτω μέρος θα φύγουν οι διάφοροι χυμοί που λέγονται λιόζουμο και στο πάνω μέρος θα μείνει το λάδι. Μετά το λάδι αυτό περνιέται από ειδικά φίλτρα, για να καθαρίσει από τα μικρά κομμάτια της ψίχας που αιωρούνται.

Η απόδοση της ελιάς σε λάδι είναι ανάλογη με το είδος. Στην Ελλάδα είναι γύρω στο 25-30%, για τις ποικιλίες που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή λαδιού. Στις ελιές, που χρησιμοποιούνται για φαγητό, δεν ξεπερνά το 10%. Η παραγωγή λαδιού κάθε χρόνο στη χώρα μας είναι αρκετά σημαντική.

Η Ελλάδα είναι η τρίτη χώρα στον κόσμο σε παραγωγή λαδιού, μετά την Ιταλία και την Ισπανία. Ένα μεγάλο μέρος της παραγωγής του λαδιού εξάγεται σε άλλες χώρες, κυρίως στις ευρωπαϊκές.

Μετά το στύψιμο της ελιάς στις πρέσες, για να βγει το λάδι; το υπόλοιπο στερεό (που μένει και που λέγεται πυρήνας ή λιοκόκκια) είναι δυνατό να χρησιμοποιηθεί για τη διατροφή των ζώων. Σήμερα γίνονται προσπάθειες για την καλύτερη αξιοποίηση των υπολειμμάτων αυτών.



3.10 Ποιότητα – οξύτητα λαδιού

Το τυποποιημένο ελαιόλαδο διατίθεται στην κατανάλωση, ανάλογα με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του, σε τρεις βασικές κατηγορίες, οι οποίες αναγράφονται στη συσκευασία του:

- Εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο: είναι ο φιλτραρισμένος φυσικός χυμός της ελιάς με τέλειο άρωμα και γεύση και με οξύτητα που δεν ξεπερνά το 1%.
- Παρθένο ελαιόλαδο: έχει σχεδόν τα ίδια χαρακτηριστικά με το εξαιρετικό παρθένο, αλλά η οξύτητά του κυμαίνεται από 1,1% ως 2%.
- Ελαιόλαδο: μίγμα παρθένου και εξευγενισμένου (ραφινέ) ελαιόλαδου. Έχει ελαφριά, ευχάριστη γεύση και οσμή, χρώμα ανοικτό κιτρινοπράσινο και η οξύτητά του δεν πρέπει να ξεπερνά το 1,5%.

3.11 Κατανάλωση – Εξαγωγές

Το ελαιόλαδο καταναλώνεται από όλους τους λαούς. Σήμερα η παγκόσμια ελαιοκαλλιέργεια αντιπροσωπεύει 810 εκατομμύρια ελαιόδεντρα. Το 98% των ελαιόδεντρων βρίσκονται στην περιοχή της Μεσογείου και από αυτό, το 70% είναι στις ευρωπαϊκές χώρες της Μεσογείου. Στη χώρα μας καλλιεργούνται 100 εκατομμύρια ελαιόδεντρα με ετήσια παραγωγή περίπου 250.000 τόνους. Η Ευρωπαϊκή Ένωση είναι ο μεγαλύτερος καταναλωτής ελαιόλαδου με 1,3 εκατομμύρια τόνους. Σε κάθε χώρα η κατανάλωση ποικίλει. Για παράδειγμα στην Ελλάδα έχει μετρηθεί ότι καταναλώνονται 15 κιλά το χρόνο ανά κάτοικο, ενώ σε χώρες της Ε.Ε. όπου δεν παράγεται ελαιόλαδο, η κατανάλωσή του περιορίζεται σε 1 μόνο κιλό ανά κάτοικο.



ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4 : Ο ΔΗΜΟΣ ΚΥΠΑΡΙΣΣΙΑΣ, Η ΚΟΙΝΟΤΗΤΑ ΤΡΙΠΥΛΗΣ ΚΑΙ Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΟΥ ΠΑΛΑΙΟΥ ΕΛΑΙΟΤΡΙΒΕΙΟΥ

Η Κυπαρισσία είναι κωμόπολη της Πελοποννήσου. Είναι χτισμένη σε αμφιθεατρική θέση - απλώνεται από τους πρόποδες του όρους Αιγάλεω έως τα νερά του Ιονίου. Είναι πρωτεύουσα της επαρχίας Τριφυλίας και έδρα του ομώνυμου Δήμου. Ο Δήμος έχει 8.648 κατοίκους εκ των οποίων οι 5.708 κατοικούν στην Κυπαρισσία. Στην τελευταία απογραφή του 2001 η Κυπαρισσία κατατάχθηκε 5η πληθυσμιακά πόλη της Μεσσηνίας. Απέχει 255 χλμ. ΝΔ από την Αθήνα, 63 χιλιόμετρα Ν. από τον Πύργο Ηλείας, 100 χλμ. ΝΔ από την Τρίπολη, 67 χλμ ΒΔ. από την Καλαμάτα και 74 χλμ. Β. από την Μεθώνη. Η ιστορία της είναι πολύ μεγάλη και συμβαδίζει με αυτήν της Πελοποννήσου. Το ξεκίνημά της χάνεται στα βάθη της προϊστορίας. Στον Μεσαίωνα λεγόταν *Αρκαδιά*, ενώ το σημερινό της όνομα οφείλεται στον Όθωνα. Η Κυπαρισσία έχει άριστη ρυμοτομία και διαθέτει όλες τις ανέσεις μιας σύγχρονης πόλης. Είναι αγροτικό και εμπορικό κέντρο. Η πόλη είναι χωρισμένη στην παλαιά Άνω Πόλη - η οποία έχει κηρυχθεί παραδοσιακός διατηρητέος οικισμός - και στη Νέα (ή Κάτω) Πόλη, μία πρόσφατα χτισμένη περιοχή που φθάνει μέχρι την ακτή. Στην Άνω Πόλη υπάρχουν πολλά διάσπαρτα ιστορικά μνημεία που μαρτυρούν την ιστορία της, όπως το Κάστρο της Αρκαδιάς, η πλατεία της Αρκαδιάς με τον πλάτανο και τις Κρήνες στην είσοδο του κάστρου, τα Δημόσια Λουτρά (χαμάμ), τα καλντερίμια κ. ά. Η Κάτω Πόλη είναι μία σύγχρονη πόλη με παραδοσιακά στοιχεία..



Φωτ. 4 «Χάρτης Μεσσηνίας»

4.1 Τριφυλία – Τριπύλη

Η διευρυμένη Κοινότητα Τριπύλης, βρίσκεται στην νοτιοδυτική Πελοπόννησο, στην περιοχή Τριφυλίας του Νομού Μεσσηνίας. Η Τριφυλία, είναι μια όμορφη περιοχή, που περιβρέχεται από τη θάλασσα του Ιονίου. Εκτείνεται από την περιοχή της Πύλου - Χώρας - Γαργαλιάνων μέχρι του ποταμού Αλφειού.



Φωτ. 5 «πηγές στο χωριό Ραπτόπουλο»

Στα αρχαία χρόνια, τα σύνορά της όριζε ο Αλφειός ποταμός και τα όριά της έφταναν κοντά στην Πύλο. Δυτικά, το κύμα του Κυπαρισσιακού κόλπου κι ανατολικά, τα βουνά της αγναντεύουν τη Μεσσηνιακή πεδιάδα ή σμίγουν με τα βουνά της Αρκαδίας.

Στα παλιά χρόνια η Τριφυλία, ήταν γεμάτη από πόλεις και πολίσματα, όπως αναφέρει ο Όμηρος. Από εδώ κατάγονται οι Νηλείδες των Αθηνών (Πισείστρατος, Θρασύβουλος, Κλεισθένης, Αλκιβιάδης, Κόδρος Α', Περικλής, Θουκυδίδης) κλπ. Αυτοί μετέφεραν και το όνομα του όρους Αιγάλεω (Ψυχρού) στην Αθήνα και το σήμα των γραμμάτων και του πολιτισμού, την κουκουβάγια..

Η Τριφυλία, βρίσκεται στο Δυτικό μέρος της Μεσσηνίας. Βόρεια, η Ολυμπία -η αρχαία Τριφυλία- με φυσικό σύνορο τον ποταμό της Νέδας. Στα νότια η Πύλος, ανατολικά η Μεσσήνη και δυτικά ο Κυπαρισσιακός κόλπος και το Ιόνιο πέλαγος.

Όλη η Τριφυλία είναι αρχαιολογικός χώρος. Οι ανασκαφές στα ανάκτορα του Νέστορα στη Χώρα και στην Περιστεριά Κυπαρισσίας, ο Ναός του Επικούριου Απόλλωνος, η Φιγαλία και άλλες αρχαίες εστίες πολιτισμού, βεβαιώνουν τη δόξα και το πνεύμα της αρχαίας αυτής εποχής.



Η επαρχία καλύπτει κάπου 870 τετραγωνικά χιλιόμετρα. Έχει περίπου 35 χιλ. κατοίκους, σύμφωνα με την απογραφή του 2001, ενώ στα 1940 είχε φτάσει τους 62.943 κατοίκους!

Η Τριπύλη, ήταν πάντα ξεχωριστό τμήμα της Τριφυλίας. Σ' αυτό βοήθησε πολύ η διαμόρφωση του εδάφους της, που τη θέλει ζωσμένη από βουνά. Στα 1810, είχε κι άλλα χωριά, τα ξακουστά Κοντοβούνια. Περιλάμβανε τα χωριά: Αετός, Αλικοντούζι (Παλαιό Λουτρό), Ασούτενα (Παλαιά Βρύση), Βαρυμπόπι (Μοναστήρι), Βερεστιά (Σταυρός), Βούταινα, Βρύση (Βρύσες), Καλογερέσι, Κλωνί, Λαντζουνάτου, Λεντεκάδα (Ροδιά), Λούμι (Ρευματιά), Λυκουδέσι (Χρυσικό), Μάκραйна, Μάλη, Μαλίκι (Πολυθέα), Παιδεμένου (Φλεσσιάδα), Ποταμιά, Ραφτόπουλο, Σαπρίκι (Μεταξάδα), Σαρακηνάδα (Κρυονέρι), Σελλά, Τριπύλα και Χρύσοβα (Χρυσότοπος).

Στα 1836 η Τριπύλη αποτελεί και πάλι δικό της Δήμο περιορισμένο όμως. Είχε έδρα τότε το Ραφτόπουλο και τότε το Σελλά και περιλάμβανε τα παρακάτω χωριά: Ασούτενα, Καλογερέσι, Κλωνί, Λαντζουνάτου, Λεντεκάδα, Λεσοβίτι, Λυκουδέσι, Μάλη, Ντάρα, Ραφτόπουλο, Σελλά και Τριπύλα. Στα 1912 οι μέχρι τότε Δήμοι διαλύθηκαν κι έγιναν Κοινότητες.

Ιστορικά η Τριπύλη, ακολούθησε την τύχη της Κυπαρισσίας. Και είναι γνωστό πως η ιστορία της Τριφυλίας υπήρξε πολυκύμαντη. Το «Ελληνικό» (αρχαία Αμφιγένεια) μιλάει εύγλωττα για την αρχαιολογική του ομορφιά.

Στα χρόνια του Επαμεινώνδα, οχυρώνεται η αρχαία Ιθώμη. Και ο Θηβαίος στρατηγός, έκανε λιμάνι της την Κυπαρισσία. Υπάρχουν ακόμα τα ερείπια. Και μέσα από την Τριπύλη περνούσαν οι άνθρωποι για να βρύνουν την Κυπαρισσία. Άλλωστε στη θέση «Πόρτες» της Ιθώμης, υπάρχει μια πύλη που ο δρόμος που έφευγε, «σημαδεύει» ίσια προς την Τριπύλη.

Στοιχεία που να δείχνουν πέρασμα των Ρωμαίων απ' την Τριπύλη δεν υπάρχουν. Πότε πάλι ανηφόρισε στην Τριπύλη η νέα θρησκεία, δεν είναι γνωστό. Για πρώτη φορά, αναφέρεται στο Μαρτυρολόγιο του Πατριαρχείου, ότι το έτος 334 μ.Χ., μαρτύρησε και ο Επίσκοπος Χριστιανουπόλεως.



Στα Βυζαντινά χρόνια, η Τριπύλη ήταν χωρισμένη σε τσιφλίκια, τα οποία διατηρήθηκαν στην Τουρκοκρατία, αλλά και μετά την απελευθέρωση (τσιφλίκι Ψιλογαλάνη στου Ντάρα, Κατσιμικάδα κλπ.).

Στη Βυζαντινή εποχή φαίνεται πως είχε έντονη συμμετοχή η περιοχή της Τριπύλης. Και με την πόλη Μοραία που ήταν στο χώρο του «Ελληνικού», απ' όπου η Μουριατάδα πήρε το όνομά της. Κι ακόμα με το ανεξερεύνητο κάστρο του Λαντζουνάτου και τις πολλές εκκλησίες.

Οι πειρατές, απ' τους οποίους υπόφεραν τα παράλια της Μεσσηνίας, δεν ήταν μπορετό να φτάσουν ως την Τριπύλη. Το λεκανοπέδιό της, ήταν φραγμένο από βουνά, κι οι κάτοικοι ήταν ασφαλισμένοι.

Εκκλησιαστικά η Τριπύλη ανήκε στην Επισκοπή Χριστιανουπόλεως, μία από τις τέσσερις επισκοπές της Μεσσηνίας. Το 1205, αποβιβάζονται στην Πελοπόννησο οι πρώτοι Φράγκοι και σε λίγο κατέλαβαν όλο το Μωριά εκτός από τη Μεθώνη, Κορώνη, Μονεμβασιά και το κάστρο Αράκλοβο στην Ολυμπία.

Κατά τη Φραγκοκρατία η Πελοπόννησος, ονομάστηκε «Πριγκιπάτο της Αχαΐας» με πρωτεύουσα την Ανδραβίδα και επίκειο τη Γλαρέντζα (Κυλλήνη) και διαίρεσαν το Μωριά σε 12 βαρονίες και φέουδα. Η Τριφυλία, με την Αρκαδιά (Κυπαρισσία), ανήκε στο προσωπικό φέουδο του Βιλλαρδουΐνου.

Γύρω στα 1262, η περιοχή περνάει στον ιππότη Βιλλαίν Δωνουά. Ο γιος του, την έδωσε στο Βενετό γαμπρό του Στέφανο Μαύρο. Αργότερα η Αρκαδιά με την περιφέρειά της -και φυσικά και η Τριπύλη- δόθηκαν στο Γενοβέζο ιππότη Ζαχαρία. Η οικογένεια αυτή, την παραχώρησε στο Βυζαντινό Πρίγκιπα Θωμά Παλαιολόγο, στα 1450.

Ύστερα, ο τόπος της Αρκαδιάς και τα Τριφυλοχώρια πέρασαν στην ισχυρή Βενετσιάνικη φαμίλια των Ραούλ, που εξελλήνισαν το επώνυμό τους σε Ράλλης. Στην εποχή των Παλαιολόγων, σπουδαία πόλη, πόλη και όχι χωριό, ήταν και η Ροδιά για την οποία το δημοτικό τραγούδι λέει: «Χίλιες πόλεις στο Μωριά, χίλια σπίτια στη Ροδιά, στην Πόλη ξακουσμένα...».



Ύστερα ήρθε ο φοβερός Τούρκος Τουραχάν Πασάς και μετά ο ίδιος ο Σουλτάνος. Και οι δυο τους ρήμαξαν τον τόπο. Πλήρωσαν βαριά η Αρκαδιά κι ο Αετός και φυσικά και τα Τριφυλοχώρια. Ακολούθησαν οι Τούρκο-Βενετικοί πόλεμοι και οι κάτοικοι βρίσκονταν ανάμεσα σε δυο πυρά.

Στην Τουρκοκρατία, η Μεσσηνία ήταν διαιρεμένη σε δέκα καζάδες (επαρχίες), που τα διοικούσαν Τούρκοι βοεβόδες. Τέτοιο κομμάτι αποτελούσε η Αρκαδιά με τα γύρω χωριά της, και τα Τριφυλοχώρια.

Τα χωριά της Τριπύλης ήταν κάπως μακριά από την πρωτεύουσα και ορεινά καθώς ήταν, απολάμβαναν κάποια ελευθερία. Οι κοτζαμπάσηδες όμως, ήταν πιο σκληροί κι από τους κατακτητές, γι αυτό πολλοί αναγκάζονταν να πάρουν τα βουνά και να βγουν στο κλαρί.

Στη δεύτερη Τουρκοκρατία (1715-1770), οι Τούρκοι χώρισαν τη Μεσσηνία σε 9 βιλαέτια. Έτσι το Βιλαέτι της Αρκαδιάς είχε στους κόλπους του την Κυπαρισσία, τη Ζούρτσα (Φιγαλία), τα Σουλμοχώρια και τα Κοντοβούνια, όπου ανήκαν τα Τριφυλοχώρια.

Σήμερα η Τριπύλη, αποτελείται από τα παρακάτω χωριά και οικισμούς: Ανυδρο, Δάρα, Καλογερέσι, Κλωνί, Λυκουδέσι, Λαντζουνάτου, Παλαιά Βρύση, Ραφτόπουλο, Ροδιά, Σελλά και Τριπύλα..

Το χωρίο Δάρα απέχει από την Κυπαρισσία δέκα χιλιόμετρα και έχει δέκα μόνιμους κατοίκους άλλα και πολλούς που μένουν εκτός Ελλάδος, το επισκέπτονται συχνά και συμβάλλουν όλοι στην προσπάθεια διατήρησης της παραδοσιακής αρχιτεκτονικής του χωριού.

Στην περιοχή αυτή γίνονται προσπάθειες αναστήλωσης και ανακαίνισης πολλών εγκαταλελειμμένων κτηρίων, διότι αποτελεί το βασικό συστατικό της ανάπτυξης του Αγροτουρισμού-Οικοτουρισμού στην περιοχή, ώστε να προβληθεί ο πολιτισμός, τα ήθη και τα έθιμα του τόπου.

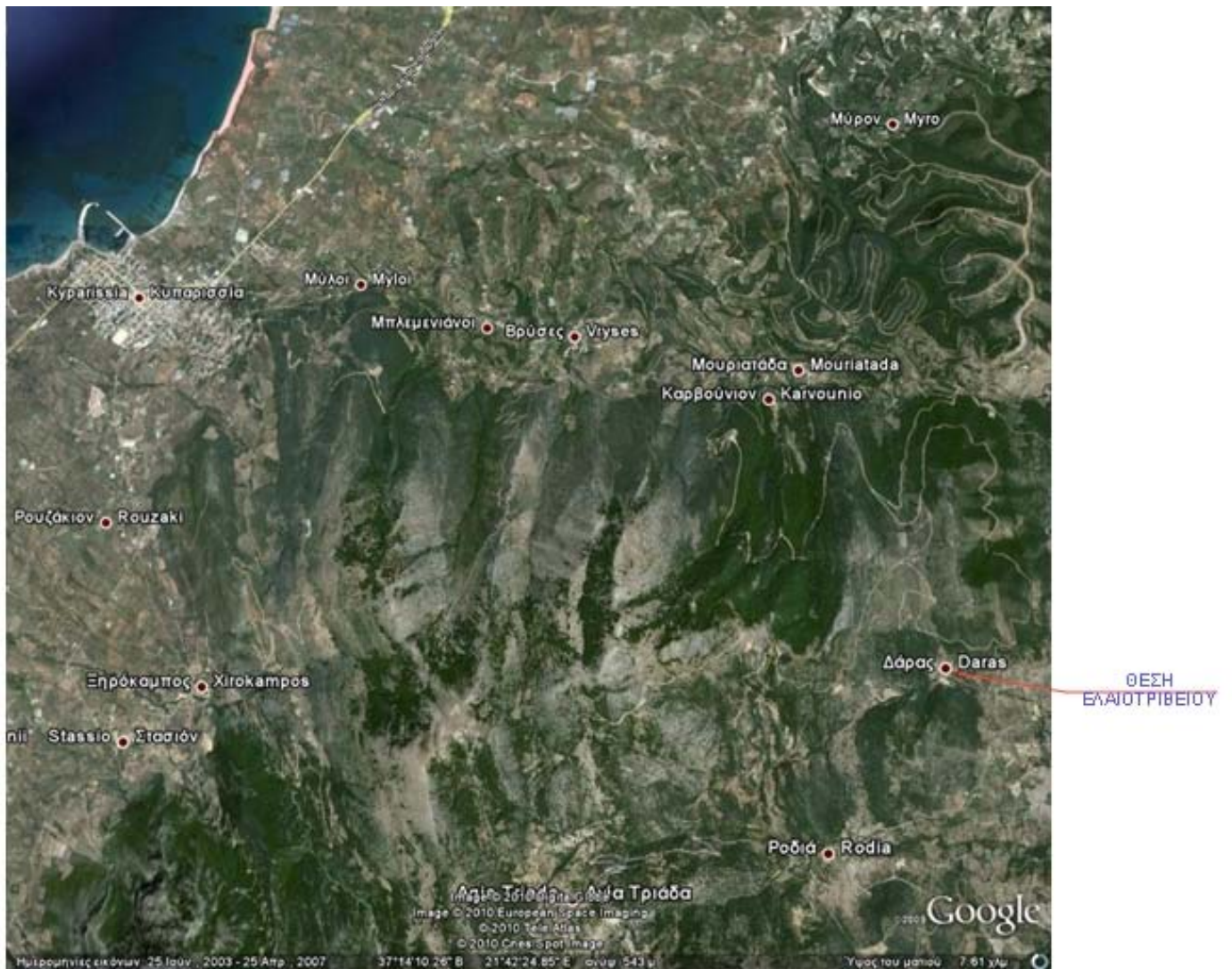
Στην περιοχή της Κοινότητας και συγκεκριμένα στο Τοπικό Διαμέρισμα Σελλά, έχει ιδρυθεί και λειτουργεί Λαογραφικό Μουσείο.



Φωτ. 6 «Λαογραφικό Μουσείο»

Στο μουσείο αυτό, που έχει επιφάνεια εκατό (100) τετραγωνικά μέτρα εκτίθενται: Παλαιά αγροτικά εργαλεία, εργαλεία υφαντικής και οικοτεχνίας όπως παραδοσιακά υφαντά (σακκούλια, αντρομίδια, κουβέρτες. Σαϊσματα, παπλώματα, κουρελούδες, που γίνονται γίουκος), υφαντά σεντόνια, παραδοσιακά ενδύματα και κεντήματα, παλαιά εργαλεία ξυλουργών, βαρελοποιών, υποδηματοποιών. Σιδηρουργών, πεταλωτών, κουρέων, παλαιά αντικείμενα στάνης, οικιακά σκεύη όπως χάλκινα τετζέρια, ταψιά, τηγάνια, λεβέτια, σιοκάρες, τσίτσες, βαρέλες μεταφοράς νερού, λιχνάρια, λιχνοστάτες, σοφράδες, γκαζιέρες, παλιά νομίσματα και χαρτονομίσματα κ.λ.π., μουσικά όργανα όπως γραμμόφωνα, ραδιόφωνα, κασετόφωνα, πικ-απ , φλογέρες κ.λ.π., παλιά όπλα που δεν είναι σε χρήση, φωτογραφίες γερόντων, παπάδων, δασκάλων, αγροτικών ιατρών, παλιές φωτογραφίες από αρραβωνιάσματα και γάμους, χάρτινα Δελτία ταυτότητας, σχολικά είδη και σχολικές φωτογραφίες και πολλά άλλα αντικείμενα και είδη που ο χώρος δεν επιτρέπει να περιγραφούν λεπτομερώς.

Από αυτόν τον εκτιθέμενο στο Μουσείο θησαυρό, αναδεικνύεται η πολιτιστική κληρονομιά της περιοχής και ο τρόπος ζωής των κατοίκων τα παλαιότερα χρόνια.



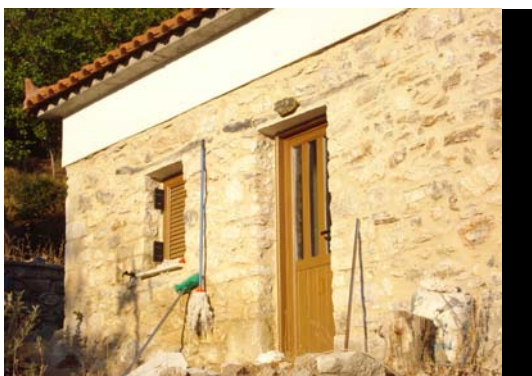
Φωτ. 7 «θέση ελαιοτριβείου»



Φωτ. 8



Φωτ.9



Φωτ. 10



Φωτ. 11



Φωτ. 12



Φωτ. 13

Είναι μια περιοχή με άφθονα νερά εύφορα κτήματα, περιβόλια, ελιές και αμπελώνες. Έχει μεγάλο αριθμό ελαιοδέντρων κάτι που μαρτυράει ότι οι κάτοικοι της περιοχής είναι κατά μεγάλο ποσοστό αγρότες και από αυτούς το μεγαλύτερο ποσοστό ελαιοπαραγωγοί.

Παλιότερα στην ευρύτερη περιοχή της Κυπαρισσίας υπήρχε πολύ μεγάλος αριθμός ελαιοτριβείων εκείνη την εποχή καθώς οι αποστάσεις μεταξύ των χωριών ήταν μεγάλες, οι δρόμοι δύσβατοι με αποτέλεσμα η μεταφορά του ελαιόκαρπου γινόταν με πολύ μεγάλη δυσκολία. Γι' αυτό και η ελαιοσυγκομιδή ήταν η κύρια ασχολία των κατοίκων της περιοχής. Το λιοτρίβι της εργασίας ήταν χτισμένο ανάμεσα σε ελαιώνες και η ποικιλία ελιάς της ευρύτερης περιοχής λεγόταν «ντόπια» και ήταν φυτεμένες κυρίως σε ημιορεινές περιοχές. Εκείνη την εποχή οι ελιές δεν ποτίζονταν καθότι είχε περισσότερη βροχόπτωση αλλά και γιατί η ευρύτερη περιοχή είχε πλούσιο υδροφόρο ορίζοντα.



Φωτ. 14 «αεροφωτογραφία της πόλης Κυπαρισσίας και του ελαιώνα της Τριφυλίας»



4.2 Ιστορία του παλαιού ελαιοτριβείου

Το 1947 ο Κυριακόπουλος Σωτήριος μαζί με τον Στασινόπουλο Ιωάννη προχώρησαν στην κατασκευή του πέτρινου ελαιοτριβείου στο χωριό Δάρα Μεσσηνίας, που απέχει δέκα χιλιόμετρα από την πόλη της Κυπαρισσίας . Η λειτουργία του ελαιοτριβείου διήρκησε μια περίπου μια δεκαετία. Η κατασκευή του ελαιοτριβείου υπήρξε ιδιαίτερα σημαντική για τους κατοίκους του χωριού, διότι το κοντινότερο ελαιοτριβείο απέιχε περίπου πέντε χιλιόμετρα «χωριό Ροδία» και με τα μέσα της τότε εποχής η μεταφορά του ελαιόκαρπου ήτο αδύνατη. Το βάρος της κατασκευής ανέλαβαν οι δύο πιο εύπορες οικογένειες του χωριού και έτσι ξεκίνησε η ιστορία του.



Φωτ. 15 «ελαιοτριβείο μελέτης»



Φωτ. 16 «ελαιοτριβείο μελέτης»



Φωτ. 17 «ελαιοτριβείο μελέτης»



Φωτ. 18 «ελαιοτριβείο μελέτης»



Φωτ. 19 «ελαιοτριβείο μελέτης»



Φωτ. 20 «ελαιοτριβείο μελέτης»

Το πέτρινο ελαιοτριβείο κατασκευάστηκε από Λαγκαδιανούς μαστόρους και η κατασκευή του διήρκησε δέκα έξι μήνες. Η συμβολή των λαγκαδιανών μαστόρων στη διαμόρφωση της παραδοσιακής αρχιτεκτονικής υπήρξε σημαντικότερη.

Οι λαγκαδιανοί κατάγονται από τους μαστόρους-εργάτες που στις αρχές του 13ου αιώνα οικοδομούσαν το κάστρο της Άκοβας, υπό την καθοδήγηση των Φράγκων. Καλλιέργησαν την τέχνη τους συστηματικά και την κληροδότησαν στους απογόνους τους. Έτσι δημιουργήθηκε με το πέρασμα των αιώνων η μαστορική παράδοση στα Λαγκάδια. Ο λαγκαδιανός χτίστης υπήρξε όμως πάνω από όλα χτίστης από ανάγκη. Η περιοχή των Λαγκαδιών είναι ορεινή και άγονη, με ελάχιστο καλλιεργήσιμο χώρο, το χωριό χτισμένο σε απότομη βουνοπλαγιά.



Όσοι δεν μπορούσαν να ζήσουν από την κτηνοτροφική και γεωργική παραγωγή ήταν υποχρεωμένοι να ζητήσουν τους πόρους για την συντήρησή τους σε κάποια άλλη απασχόληση. Πότε η πλειοψηφία των Λαγκαδινών άρχισε να ασκεί συστηματικά το επάγγελμα του χτίστη δεν έχει προσδιοριστεί με ακρίβεια. Ο 18ος αιώνας φαίνεται να είναι η περίοδος κατά την οποία η συντριπτική πλειοψηφία των κατοίκων στρέφεται οριστικά προς το επάγγελμα του χτίστη. Ο επαγγελματικός σχηματισμός των Λαγκαδινών χτιστών ήταν το "μπουλούκι", δηλαδή μικρότερες ή μεγαλύτερες ομάδες από τεχνίτες. Επικεφαλής του μπουλουκιού ήταν ο πρωτομάστορας. Έπαιρνε την πρωτοβουλία για την συγκρότηση της ομάδας, τον τόπο προορισμού του και την εξεύρεση εργασίας. Συντόνιζε επίσης τις ενέργειες των μελών. Πρωτομάστορας δεν μπορούσε να γίνει οποιοσδήποτε. Έπρεπε να συγκεντρώνει ορισμένα προσόντα. Η ηλικία, η πείρα της δουλειάς, η μακρά θητεία στο επάγγελμα, γενικά η φήμη και το κύρος, η ικανότητα στις δοσοληψίες, η κοινωνικότητα, η πνευματική ευστροφία ήταν απαραίτητες προϋποθέσεις. Ο πρωτομάστορας βρισκόταν στην κορυφή της ιεραρχίας του μπουλουκιού. Ακολουθούσαν οι μαστόροι (τεχνίτες, χτίστες), οι τριότες (βοηθοί μαστόρων) και τα μαστορόπουλα (μαθητευόμενοι), παιδιά που ακολουθούσαν το μπουλούκι με σκοπό να μάθουν το επάγγελμα του χτίστη. Οι μαστόροι, οι τεχνίτες, ήταν εκείνοι που οικοδομούσαν, που έχτιζαν. Δούλευαν κατά ζεύγη, ένας στην εξωτερική πλευρά του τοίχου και ένας στην εσωτερική. Ο πρώτος, έμπειρος και παλιός χτίστης, ονομαζόταν φατσαδόρος, ο δεύτερος, νέος και άπειρος μεσομάστορης.

Τα κυριότερα εργαλεία που χρησιμοποιούσαν οι χτίστες στη δουλειά τους ήταν το λοστάρι, η βαριά, ο κασμάς, το χτένι ή χτενιά, το ζύγι, τα ράμματα, το πικούνι, το καλέμι, ο ματρακάς, το βελόνι, διάφορα άλλα σφυριά, το μυστρί, το πασέτο (μέτρο), η κορδέλα, τα πηλοφόρια, τενεκέδες με μπαρούτι και φιτίλι, για το σπάσιμο βράχων με φουρνέλα.



Η κουραστική εργασία η κακή σίτιση, η διαμονή σε ανθυγιεινά οικήματα, οι μετακινήσεις από τόπο σε τόπο ήταν παράγοντες που υπονόμευαν τη ζωή των χτιστών. Ανασφάλιστοι, χωρίς ιατροφαρμακευτική περίθαλψη και μακριά από τους δικούς τους αντιμετώπιζαν τις ασθένειες με πρωτόγονα μέσα. Μερικοί έμεναν ανάπηροι από τα ατυχήματα που γίνονταν στις οικοδομές. Δεν ήταν σπάνιες οι περιπτώσεις που μαστόροι άφηναν την τελευταία τους πνοή μακριά από τις οικογένειες τους.

Ειδική μνεία πρέπει να γίνει για τα κεραμίδια του αρχοντικού. Τα κεραμίδια ήταν χειροποίητα. Ο κάθε εργάτης τα έφτιαχνε στο πόδι του και του έδινε ένα μέγεθος ανάλογα το σωματότυπο του και το μέγεθος του ποδιού του (πάνω από το γόνατο). Ακόμα ο κάθε εργάτης χάραζε το σχήμα του σε κάθε ένα κεραμίδι έτσι ώστε να μπορούν έπειτα στο χτίσιμο να ξεχωρίζουν τα μεγέθη και να «κουμπώνουν» μεταξύ τους.



Φωτ. 21 «Λαγκαδιανοί μαστόροι»



ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5 : Η ΔΙΑΤΑΞΗ ΤΩΝ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ ΚΑΙ Ο ΤΡΟΠΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΤΡΙΒΕΙΟΥ

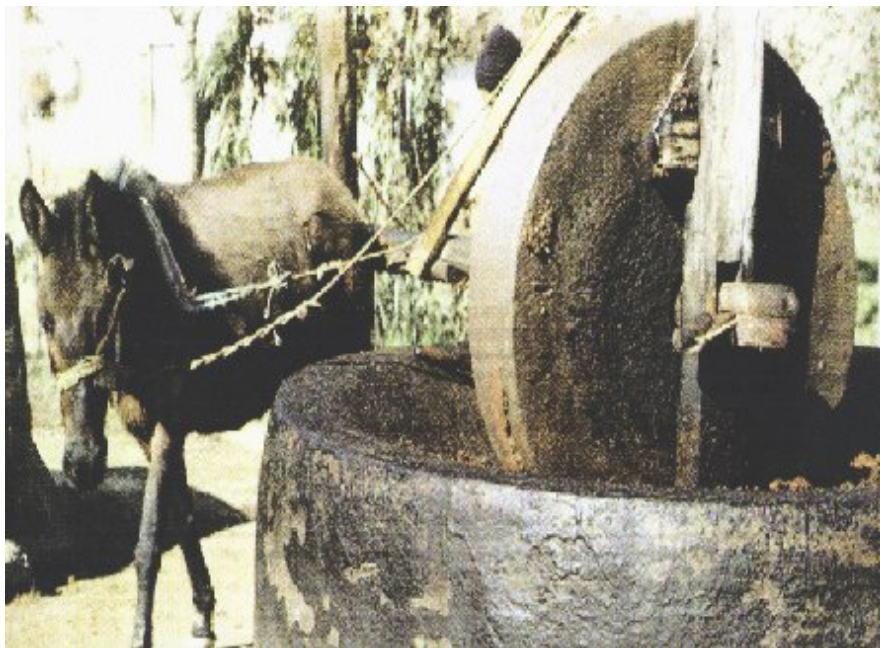
5.1 Πιθάρια: Τα πιθάρια ήταν ένας αποθηκευτικός χώρος στον οποίο υπήρχε ένας διάδρομος στη μέση και δεξιά και αριστερά υπήρχαν τα «κλουβιά» τα οποία ήταν διαστάσεων περίπου 1,50 * 1,50 και εκεί η κάθε οικογένεια άφηνε τις ελιές της μετά την ελαιοσυκομιδή γιατί είχαν έλλειψη αποθηκευτικού χώρου στα σπίτια τους. Μετά τη διαδικασία του πατήματος της ελιάς, στα κλουβιά τοποθετούνταν τα «λιοκόκκια», ότι έμενε δηλαδή από την πατημένη ελιά. Τα λιοκόκκια αποτελούσαν τροφή για ζώα αλλά πολλές φορές και για ανθρώπους.

5.2 Λιοτρίβι: Από εδώ ξεκινούσε η διαδικασία του πατήματος της ελιάς στο ελαιοτριβείο. Το λιοτρίβι αποτελείται από τα λιθάρια. Τα λιθάρια είναι δύο ογκώδης πέτρες σε σχήμα κυλινδρικό, οπού λόγω του μεγάλου βάρους τους γινόταν με επιτυχία το πάτημα του καρπού. Τα λιθάρια έπρεπε να πελεκηθούν από καλής ποιότητας πέτρα επί τόπου στο λατομείο κι έπειτα να μεταφερθούν στο ελαιοτριβείο. Λόγω του μεγάλου βάρους τους η μεταφορά ήταν πολύ δύσκολη. Στο συγκεκριμένο ελαιοτριβείο που μας αφορά, τα λιθάρια είχαν αγοραστεί από ένα παλαιότερο ελαιοτριβείο στο χωρίο Σπηλιά, που απέχει από το χωρίο Δάρα δέκα πέντε χιλιόμετρα, το οποίο δεν βρισκόταν πια σε λειτουργία. Τα λιθάρια με την βοήθεια ζώων τα κυλούσαν πάνω από δύο μέρες από δύσβατα μονοπάτια. Τούτη ήταν μια ιδιαίτερα επίπονη και επικίνδυνη εργασία, αφού εκτός του ρίσκου τραυματισμών, υπήρχε και η περίπτωση τα λιθάρια να υποστούν ζημιές από τυχόν απροσεξίες.

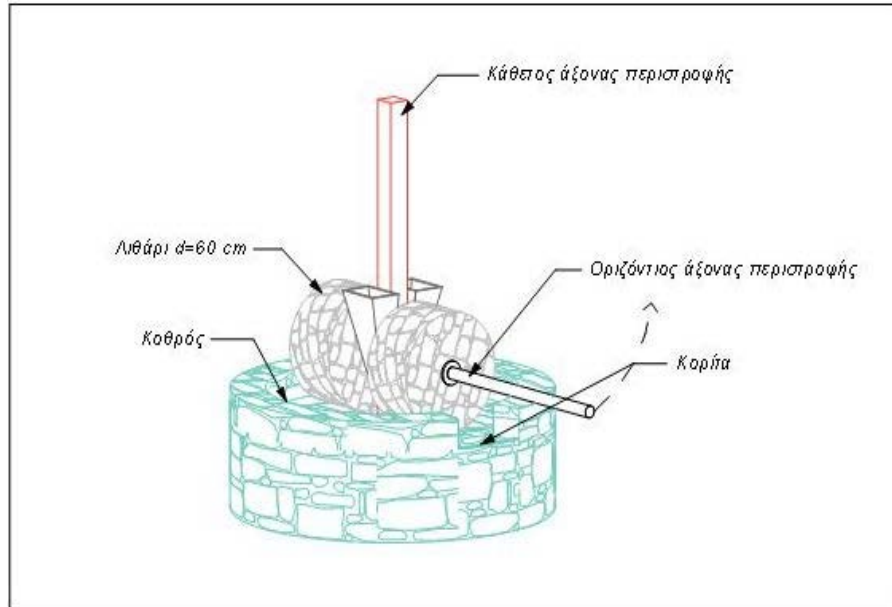
Τα δύο λιθάρια είχαν μία τρύπα στην μέση και ενώνονταν μεταξύ τους με τον οριζόντιο άξονα περιστροφής τους. Στην μέση του κοθρού υπάρχει μία εσοχή όπου πακτωνόταν ο κάθετος άξονας περιστροφής που κατέληγε στο ζευκτό της στέγης.



Οι εργάτες έριχναν τις ελιές στα λιθάκια μισό-μισό σακί ώσπου να ολοκληρώσουν ένα πλήρες γέμισμα ελιών που το ονόμαζαν «κοψιά». Μια κοψιά ισοδυναμούσε με δυο «γομάρια» δηλαδή δυο σακιά ελιών αριστερά και δυο δεξιά του αλόγου, άρα μια κοψιά ισοδυναμούσε με τέσσερα σακιά ελιές . Το άλογο φορούσε στο λαιμό του τη «λαιμαριά» η οποία δένονταν με το ξύλο που προεξείχε από τα λιθάκια, και γύριζε γύρω-γύρω από τα λιθάκια για περίπου μισή ώρα για κάθε κοψιά.



Φωτ. 22 «Λιοτριβί»



Φωτ. 23 «Απεικόνιση στα μέρη του λιοτριβιού»



Φωτ. 24 «Τα λιθάρια όπου γινόταν το πρώτο πρώτο πάτημα των ελιών»



Αυτό που παραγόταν από το πάτημα στα λιθάρια ονομαζόταν «προζύμι», δηλαδή ο πολτός της λιωμένης ελιάς, και η τακτική που ακολουθούσαν για να ελέγξουν αν είναι έτοιμο το προζύμι ήταν να πάρουν με την παλάμη τους λίγο πολτό να το σφίξουν και αν γλιστρούσε όλο και έπεφτε τότε ήταν έτοιμο το προζύμι.

Στη συνέχεια ο πολτός (προζύμι) πηγαίνει στην «κορίτα», της οποίας η χωρητικότητα είναι μια κοψιά. Από εκεί τοποθετούταν στα «τσαντήλια». Τα τσαντήλια ήταν σακιά που είχαν τη μορφή μαξιλαροθήκης ή φακέλου ώστε να κλείνει καλά και να μην χύνεται το προζύμι. Τα τσαντήλια κατασκευάζονταν από γίδινο μαλλί και είχαν χωρητικότητα περίπου μια οκά το ένα.



Φωτ. 25 «Φωτογραφία ελαιοτριβείου στην Κυπαρισσία (δεκαετία 1955-1960)»



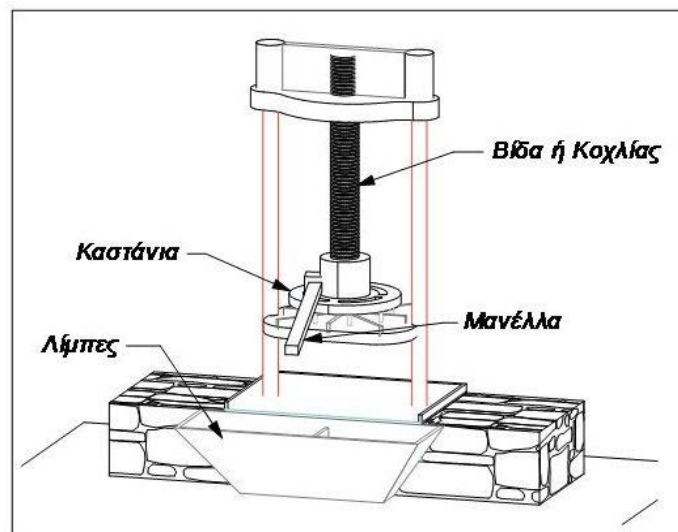
5.3 Βιδωτό Μεταλλικό Πιεστήριο: Όταν γέμιζαν τα τσαντήλια τα στοιβαζαν το ένα πάνω στο άλλο στο πιεστήριο. Το λιοτριβί είχε ένα πιεστήριο που πίεζε τα τσαντήλια με την βοήθεια των εργατών και του μηχανικού εργάτη (βίντσι). Τα μέρη του πιεστηρίου ήταν η βίδα ή κοχλίας, η καστίνα και η μανέλλα. Αρχικά η πίεση στην μανέλλα ήταν χειροκίνητη και μετά με το βίντσι ασκώντας μεγάλη και σταθερή πίεση στα τσαντίλια. Για να επιταχύνουν την διαδικασία έριχναν καυτό νερό στα τσαντίλια.



Φωτ. 26 «Απεικόνιση λειτουργίας Πιεστηρίου»



Φωτ. 27 «Το Βιδωτό Μεταλλικό Πιεστήριο του ελαιοτριβείου»



Φωτ.28 «Τα μέρη του βιδωτού μεταλλικού πιεστηρίου»



Στο **θερμιστήριο** ζέσταιναν νερό στο «χαρανί» (μεγάλο καζάνι) και το έριχναν στα στοιβαγμένα τσαντήλια λίγο πριν αρχίσει η λειτουργία του πιεστηρίου. Το ζεστό νερό ανέβαζε κατά πολύ την απόδοση στην παραγωγή γιατί κυλούσε μέσα στα τσαντήλια και διευκόλυνε το διαχωρισμό του λαδιού. Μετά την πίεση στο πιεστήριο το νερό και το λάδι μαζί κατέληγαν στην πρώτη από τις δυο **«λίμπες»** .

Οι δυο λίμπες ήταν δίπλα δίπλα και ενώνονταν εσωτερικά με μια τρύπα μικρή στο πάνω μέρος τους. Το μίγμα του ζεστού νερού με το λάδι που κατέληγε στην πρώτη λίμπα διαχωριζόταν από μόνο του γιατί το λάδι έχει την ιδιότητα να επιπλέει στο νερό. Έτσι από την τρύπα που υπήρχε στο πάνω μέρος στην δεύτερη λίμπα περνούσε μόνο λάδι. Στο τέλος το νερό που έμενε στην πρώτη λίμπα το άδειαζαν ξεβουλώνοντας μια άλλη τρύπα (ανασηκώνοντας ένα ξύλο) που βρισκόταν στο κάτω μέρος της λίμπας.

5.4 Μηχανικός Εργάτης (βίντσι): Το πιεστήριο στην αρχή της διαδικασίας το λειτουργούσαν περιστρέφοντας το από την χειρολαβή (μανέλλα). Όταν όμως δυσκόλευε η περιστροφή του τότε λειτουργούσαν τον «εργάτη». Ο «εργάτης» ήταν ένα μεταλλικό μάγκανο. Κατά την περιστροφή του εργάτη τυλιγόταν γύρω από αυτόν σύρμα συνδεδεμένο με το ξύλινο μοχλό του πιεστηρίου. Με τον τρόπο αυτόν είχε ως αποτέλεσμα να τραβιέται το ξύλο που ήταν συνδεδεμένο με το πιεστήριο και να του δίνει τη δύναμη που χρειάζεται για να πιέσει τα τσαντήλια. Μετά άφηναν το ξύλο να επιστρέψει μόνο του και να ξετυλιχτεί το σύρμα και επαναλάμβαναν τη διαδικασία. Η περιστροφή του «εργάτη» γινόταν από τους εργάτες του λιοτριβιού.



Φωτ. 29 «μηχανικός εργάτης (βίντσι)»

5.5 Στάμνα-διακονιάρια: από το λάδι που παραγόταν στο λιοτρίβι για το κάθε πελάτη το 1/10 ή αλλιώς η «δεκάτη» έμπαινε στη στάμνα ή αλλιώς «διακονιάρια» που βρισκόταν δίπλα στα πιεστήρια. Οι πελάτες κουβαλούσαν το λάδι σπίτι τους με τα ασκιά και όταν τα γυρνούσαν άδεια πίσω στο λιοτρίβι τα κρεμούσαν πάνω από τη στάμνα και έτσι έπεφτε μέσα στη στάμνα όσο λάδι είχε κρατήσει το μάλλινο ασκί, για το λόγο αυτό ονομάστηκε διακονιάρια. Όταν γέμιζε η στάμνα – διακονιάρια γινόταν η μοιρασιά του λαδιού.

Για την διαδικασία παραγωγής του ελαιόλαδου στο λιοτρίβι υπεύθυνος είχε οριστεί ο λεγόμενος «καραβοκύρης», ο οποίος επέβλεπε την γραμμή παραγωγής σε όλα της τα στάδια, καθώς και το προσωπικό που εργαζόταν στο ελαιοτριβείο, το οποίο αποτελούταν από πέντε άτομα.



Συγκεκριμένα, ήταν υπεύθυνος για την τροφοδοσία με ελαιόκαρπο στο λιοτρίβι, το χρόνο παραμονής του καρπού εκεί, στο γέμισμα και τοποθέτηση των τσαντήλων στο πιεστήριο και την ολοκλήρωση της διαδικασίας, δηλαδή στην συλλογή του ελαιόλαδου. Τον φωτισμό μέσα στο λιοτρίβι τον εξασφάλιζαν με λυχνάρια τα οποία δούλευαν με λάδι κάτι που μαρτυρά τις πολλές χρήσεις του λαδιού. Η μεταφορά του λαδιού γινόταν με τα ασκιά τα οποία φορτώνονταν στα ζώα. Η αποθήκευση του λαδιού στα σπίτια γινόταν σε μεταλλικά δοχεία (λαδούσες) ή σε πιθάρια σε μέρος σκοτεινό και με καλό αερισμό. Η ετήσια παραγωγή του λιοτριβιού ήταν περίπου 15 τόνους λάδι.



Φωτ. 30 «Ασκή μεταφοράς λαδιού»



Φωτ. 31 «εργάτης κατά την μεταφορά ελαιόκαρπου»



Εκείνη την εποχή υπολογίζονταν ότι υπήρχαν περισσότερα από τριακόσια ελαιοτριβεία στην περιοχή της Τριφυλίας. Ο σημερινός αριθμός ανέρχεται σε ογδόντα υπερσύγχρονες μονάδες παραγωγής λαδιού με τεράστιες δυνατότητες. Ο ελαιώνας της Τριφυλίας φτάνει ετησίως στους δέκα επτά χιλιάδες τόνους παρθένου ελαιόλαδου.



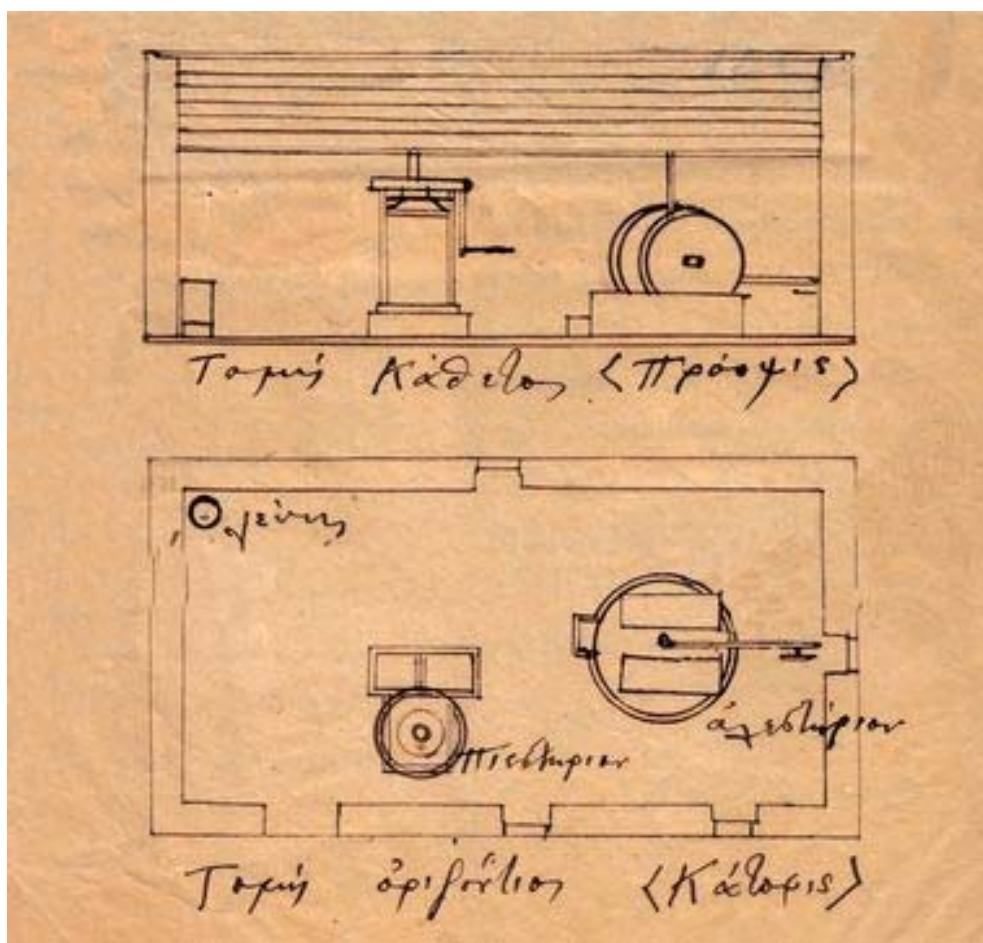
Φωτ. 32 «Σύγχρονη μονάδα ελαιοπαραγωγής»



Φωτ. 33 «Ελαιόκαρπος»



Αξίζει να αναφέρουμε ότι ο τρόπος διάταξης των μηχανημάτων και ο τρόπος λειτουργίας τους δεν ήταν τυχαίος, γεγονός που αποδεικνύεται σε σχέδιο κάτοψης και τομής ελαιοτριβείου παλαιότερης εποχής.



Φωτ. 34 «κάτοψη ελαιοτριβείου έτους 1920»



ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6 : ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

6.1 Περιγραφή της υφιστάμενης-υπάρχουσας κατάστασης

Πρόκειται για ισόγειο λιθόκτιστο κτήριο του έτους 1947, ιδιοκτησίας Κυριακόπουλου Σωτήριου και Στασινόπουλου Ιωάννη που βρίσκεται στον Δήμο Κυπαρισσίας στην ορεινή Τριφυλία στο χωριό Δάρα. Πρέπει να σημειωθεί ότι για το παρόν κτίσμα δεν υπήρχε οικοδομική άδεια και έγινε νομιμοποίηση αυτού προ δεκαετίας με αφορμή την ανακατασκευή της στέγης.

Το οικόπεδο (Α,Β,Γ,Δ,Α) που βρίσκεται το κτίσμα έχει εμβαδόν 549,50 m², είναι άρτιο και οικοδομήσιμο, βρίσκεται εντός ζώνης οικισμού και έχει πρόσωπο σε επαρχιακή οδό πλάτους 8 m. Η κάλυψη του υπάρχον κτηρίου είναι 95,25 m².

ΑΡΤΙΟΤΗΤΑ – ΟΙΚΟΔΟΜΗΣΙΜΟΤΗΤΑ

ΦΕΚ-164/Δ/1-9-1969

ΦΕΚ-131/Δ/26-2-1980

ΠΔ/8-2-1980

ΠΔ/26-1-1979

ΦΕΚ-105/Δ/20-2-1979

ΕΛΑΧΙΣΤΟ ΕΜΒΑΔΟ ΟΙΚΟΠΕΔΟΥ = 300 τμ.

ΠΡΟΣΟΨΗ : 13 μ.

ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΗ ΚΕΡΑΜΟΣΚΕΠΗ 1,5 μ.

ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΔΟΜΗΣΗΣ

ΚΑΛΥΨΗ : 549,50 x 50 % = 274,75 τμ.

ΔΟΜΗΣΗ : 549,50 x ΣΔ 0,8 = 439,60 τμ.

ΜΕΓΙΣΤΟ ΥΨΟΣ : 7,00 μ από Φ.Ε. + 1,5 μ στέγη

ΑΠΟΣΤΑΣΗ Δ : 3 + (0,10 x 7,00) = 3,70 μ από τα όρια του οικοπέδου



Ο βασικός όγκος του κτηρίου αποτελείται από το ισόγειο ορθογωνικής κάτοψης. Το κτήριο έχει υπερύψωση 60 cm από τον φυσικό έδαφος για λόγους ευκολίας στην μεταφορά των σακίων του ελαιόκαρπου. (Παλαιότερα στο πλατύσκαλο ακουμπούσαν τα ζώα και ξεφόρτωναν τα σακιά που ζύγιζαν αρκετό βάρος). Η στέγη είναι τρίριχτη κλίσης 25%, με ζευκτά βυζαντινού τύπου από ξύλο κυπαρισσιού, η οποία έχει αποκατασταθεί πρόσφατα από πανομοιότυπη τρίριχτη κεραμοσκεπή με ρωμαϊκού τύπου κεραμίδια, που όμως τα βασικά χαρακτηριστικά παραμένουν ίδια με την προγενέστερη. Συγκεκριμένα, αποτελείται από δύο κανονικά ζευκτά και οκτώ ψευτοζευκτά στα οποία λόγω της Φέρουσας Τοιχοποιίας δεν είναι απαραίτητος ο ελκυστήρας. Η φέρουσα λιθοδομή είναι εμφανής τοιχοποιία πάχους 60 cm και μπορεί να χαρακτηριστεί ως αργολιθοδομή, δηλαδή οι λίθοι έχουν υποστεί ελάχιστη έως και καθόλου επεξεργασία, όπου η πέτρα έχει την γνωστή φυσική γραμμική αισθητική, όπως επίσης και τα αγκωνάρια. Σαν κονίαμα έχει χρησιμοποιηθεί ασβεστοτσιμεντοκονίαμα και το πάχος των αρμών είναι 2-3 cm. Το καθαρό ύψος της λιθοδομής δεν ξεπερνά τα 2,70 m, ενώ το τελικό ύψος της στέγης φτάνει τα 4,05 m. Μετά την επισκευή η λιθοδομή έχει δεθεί και ενισχυθεί περιμετρικά με διάζωμα οπλισμένου σκυροδέματος 15 cm. Το πάτωμα είναι από σκυρόδεμα. Τα ανοίγματα είναι δύο παράθυρα διαστάσεων 1,00x1,10 και μία κεντρική είσοδος διαστάσεων 1,80x2,10 . Τα κουφώματα ήταν ξύλινα. Είναι καλό να σημειωθεί ότι δεν υπήρχε τζαμλίκι παρά μόνο τα εξώφυλλα. Τα πρέκια που προϋπήρχαν ήταν ξύλινα και κατά την επισκευή αντικαταστάθηκαν από οπλισμένο σκυρόδεμα. Η πόρτα που υπήρχε ήταν δίφυλλη ξύλινη καρφωτή.



6.2 Πρόταση

Η μελέτη αφορά την ανακαίνιση του Κτηρίου ως επισκέψιμου χώρου-λαογραφικού μουσείου καθώς και εκθετηρίου παραδοσιακών προϊόντων.

Η εγκατάσταση που αποτελείται από τα λιθάρια, το πιεστήριο, τον εργάτη, τις λίμπες, προβλέπεται να συντηρηθεί και να αποκατασταθεί πλήρως, δηλαδή θα μελετηθεί η ανακαίνιση του χώρου για χρήση ως χώρου έκθεσης των μηχανημάτων. Στον ίδιο χώρο θα προβάλλονται σε ειδικά διαμορφωμένες επιφάνειες εικόνες και βίντεο που θα αφορούν την λεπτομερή λειτουργία του παραδοσιακού ελαιοτριβείου ώστε να καθίσταται σαφής η χρήση τους εκείνη την εποχή. Θα διαμορφωθεί ακόμη χώρος για την έκθεση των εργαλείων του ελαιοτριβείου. Η λιθοδομή θα αρμολογηθεί και το δάπεδο θα διαστρωθεί με σχιστόπλακες πάχους 2 cm. Τα κουφώματα θα είναι ξύλινα στο χρώμα του φυσικού ξύλου και η πόρτα θα είναι δίφυλλη ταμπλαδωτή. Τα ηλεκτρολογικά θα τοποθετηθούν πάνω απ' τα σοβατεπί σε ειδικά κανάλια. Θα προστεθεί ειδικός φωτισμός ώστε να αναδεικνύεται η φυσική ομορφία της λιθοδομής, καθώς και των μηχανημάτων.

Επιπλέον μελετήσαμε την επέκταση του ελαιοτριβείου κατά 49,28 m². Το επίπεδο αυτής θα είναι στο -0,30 m από το ήδη υπάρχον. Θα ενοποιηθεί μέσω ενός εσωτερικού ανοίγματος πλάτους 1,20 m και ύψους 2,30 m με επικλινή ράμπα. Η λιθοδομή θα είναι φέρουσα πανομοιότυπης κατασκευής, το ύψος αυτής θα είναι 2,90 m, όπως φαίνεται και στα συνημμένα σχέδια. Τα ανοίγματα θα έχουν διαστάσεις 1,00x1,10 και ποδιά στο 1,20 m. Τα κουφώματα θα είναι ξύλινα, με εξώφυλλα ξύλινα γερμανικού τύπου πανομοιότυπα με αυτά που χρησιμοποιούσαν παλαιότερα στην περιοχή. Στο δάπεδο θα τοποθετηθεί δρύινο πάτωμα. Τα ηλεκτρολογικά θα τοποθετηθούν επίσης πάνω απ' τα σοβατεπί.



Θα κατασκευασθεί αποθηκευτικός χώρος 4,80 m² για τις ανάγκες λειτουργίας όπως και ένα W.C. προδιαγραφών για άτομα με ειδικές ανάγκες, με ανοίγματα 0,60x0,70 ώστε να εξασφαλίζουμε τον φυσικό φωτισμό και αερισμό. Ακόμα θα κατασκευασθεί στεγανός βόθρος.

Θα τοποθετηθεί πάγκος εξυπηρέτησης επισκεπτών καθώς και πάγκος έκθεσης παραδοσιακών προϊόντων της περιοχής (λάδι, ελιές διαφόρων ποικιλιών, σαπούνι κλπ.). Θα εκτίθεται φωτογραφικό υλικό καθώς και βιβλία σχετικά με τον κύκλο ζωής της ελιάς για την ευρύτερη ενημέρωση των επισκεπτών, καθώς επίσης θα διατίθεται και ενημερωτικό έντυπο υλικό για την ανάδειξη της οικολογικής συνείδησης και του οικολογικού τρόπου ζωής. Τέλος θα παρέχονται πληροφορίες σχετικά με τα ενοικιαζόμενα δωμάτια της περιοχής για ενίσχυση του τουρισμού.

Στην πρόταση μας περιλαμβάνονται και τρόποι διαμόρφωσης του περιβάλλοντα χώρου, όπως φύτευση νέων δέντρων και μεταφύτευση όσων χρειασθεί να μετακινηθούν για την υλοποίηση της πρότασης - μελέτης. Η δημιουργία παρκινγκ επισκεπτών, η κατασκευή ράμπας για εξυπηρέτηση ατόμων με ειδικές ανάγκες, η τοποθέτηση ξύλινων καθισμάτων και τραπεζιών για ενημέρωση, καθώς επίσης η δοκιμή προϊόντων θα συμβάλουν στην ανάδειξη του χώρου και στη ένταξη του στους χώρους ανάπαυσης και ξεκούρασης της περιοχής. Θα γίνει επίσης τοποθέτηση πινακίδων κατά μήκος της διαδρομής για εύκολη ανεύρεση του ελαιοτριβείου από τους ταξιδιώτες.

Για την αποκατάσταση του παλαιού ελαιοτριβείου πρέπει να καταβληθεί προσπάθεια έτσι ώστε οι νέες χρήσεις να μην θίγουν τα μορφολογικά στοιχεία του κτηρίου.



Φωτ. 36 «Φωτορεαλιστική απεικόνιση μελέτης»



Φωτ. 37 «Φωτορεαλιστική απεικόνιση μελέτης»



Φωτ. 38 «Φωτορεαλιστική απεικόνιση μελέτης»



Φωτ. 39 «Φωτορεαλιστική απεικόνιση μελέτης»



Φωτ. 40 «Φωτορεαλιστική απεικόνιση μελέτης (εσωτερικά)»



Φωτ. 41 «Φωτορεαλιστική απεικόνιση μελέτης (εσωτερικά)»



ΚΕΦΑΛΑΙΟ 8 : ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Η παρούσα πτυχιακή εργασία ήταν η αφορμή για να ασχοληθούμε με τον τρόπο επανένταξης ενός υπάρχοντος, παραδοσιακού κτηρίου μέσα από την επαναχρησιμοποίηση του. Η πρόταση μας, βασίστηκε στις ανάγκες της περιοχής για ένα χώρο όπου θα αναδεικνύεται η ζωτική σημασία της ελιάς στη ζωή ενός ελαιοπαραγωγικού τόπου.

Καταλάβαμε την αξία των υπάρχοντων παραδοσιακών κτηρίων και την σημασία διατήρησής τους μέσα από το « ξαναζωντάνεμα » τους. Η κληρονομιά που μας έχουν αφήσει οι παλαιότεροι, δημιουργώντας κτήρια από τοπικά παραδοσιακά υλικά συνειδητοποιήσαμε ότι είναι πολύ σημαντική, καθώς τα κτήρια αυτά ήταν οικολογικά πολύ πριν γίνει της μόδας η οικολογία.



ΚΕΦΑΛΑΙΟ 9 : ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- ΛΑΣΚΑΡΗΣ Ν.Γ., «Παλαιά ελαιοτριβεία στην περιοχή των χωριών Κατσαρού και Πεύκου της Άνω Μεσσηνίας», Λαογραφία 39, σελ.99-117
- ΜΥΡΣΙΝΗ ΛΑΜΠΡΑΚΗ, Λάδι, Γεύσεις και Πολιτισμός 5.000 χρόνων, Εκδόσεις Ελληνικά Γράμματα, Αθήνα 1999
- ΝΙΚΟΣ Κ ΜΑΡΙΑ ΨΙΛΑΚΗ – ΗΛΙΑΣ ΚΑΣΤΑΝΑΣ, Ο Πολιτισμός της Ελιάς - Το Ελαιόλαδο, Εκδόσεις Ελληνική Ακαδημία Γεύσης, ΚΑΡΜΑΝΩΡ, Ηράκλειο 1999
- Ελιά και Λάδι, Δ Τριήμερο Εργασίας Καλαμάτα, 7-9 Μάιου 1993, Πολιτιστικό Τεχνολογικό Ίδρυμα ΕΤΒΑ - ΕΛΑΪΣ Α.Ε., 1996
- «Ελληνική Μυθολογία», Τόμοι 3,5, Εκδοτική Αθηνών Α.Ε., Αθήνα 1986
- Η ΕΛΙΑ ΚΑΙ ΤΟ ΛΑΔΙ ΑΠΟ ΤΗΝ ΑΡΧΑΙΟΤΗΤΑ ΜΕΧΡΙ ΣΗΜΕΡΑ», Συνέδριο Ακαδημία Αθηνών, 1-2.10.1999 Ακαδημία Αθηνών, Κέντρο Ερευνάς Ελληνικής Λαογραφίας αρ. 19,2003
- ΚΩΣΤΑΚΗΣ Θ. (1963) «Η ελιά και το λάδι στην Τσακωνία», Λαογραφία 21, σ. 364-415
- ΣΟΡΔΙΝΑΣ Α. (1972) «Τα λιτρουβιά της Κέρκυρας. Το ιστορικό μιας έρευνας» Δελτίο Αναγνωστικής Εταιρείας Κέρκυρας 9, σ. 7-16
- ΚΑΛΟΓΕΡΑΣ Ν. «Θέματα οικοδομικής», εκδ. Συμμετρία Αθήνα (1986)



- ΤΖΑΡΤΖΑΝΟΣ Ζ. «Λεξικό των λαϊκών τεχνικών όρων της οικοδομικής»
Αθήνα 1981
- ΝΙΚΟΥ Ι. ΚΑΡΥΩΤΗ: «Παλιά και σύγχρονη Τριφυλία».
- ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΓΕΩΡΓΙΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ ΤΡΙΦΥΛΙΑΣ
- ΜΟΡΦΩΤΙΚΟΣ ΕΚΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΟΣ ΣΥΛΛΟΓΟΣ ΚΥΠΑΡΙΣΣΙΑΣ,
«Φωτογραφικές μνήμες της Κυπαρισσίας », 2002
- ΦΕΚ-164/Δ/1-9-1969
- ΦΕΚ-131/Δ/26-2-1980
- ΠΔ/8-2-1980
- ΠΔ/26-1-1979
- ΦΕΚ-105/Δ/20-2-1979