



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΙΓΑΙΟΥ
ΔΙΑΤΜΗΜΑΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ, ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΚΑΙ ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΤΟΥ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΔΙΑΤΡΙΒΗ

«Η τουριστική ανάπτυξη της Χίου μέσω της Μαστίχας»



ΕΠΙΒΛΕΠΩΝ ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ: ΠΑΡΠΑΙΡΗΣ ΑΠΟΣΤΟΛΟΣ

ΕΙΣΗΓΗΤΡΙΑ: Συριάνη Ισιδώρα

A.M. : 24304012

Χίος 2008

ΠΡΟΛΟΓΟΣ

Τα τελευταία χρόνια χαρακτηρίζονται από μια σημαντική αύξηση του τουρισμού και παράλληλα από την ανάπτυξη ενός αντίστοιχου επιστημονικού λόγου στη χώρα μας, που διερευνά τα χαρακτηριστικά και τη δυναμική του φαινομένου. Στο πλαίσιο αυτό έχει αποκτήσει ιδιαίτερο ενδιαφέρον ο τουρισμός, η συμβολή του στην ανάπτυξη του τόπου και οι επιπτώσεις του στο φυσικό και δομημένο περιβάλλον, στην κοινωνία και τον πολιτισμό. Η αναζήτηση αυτή αποτελεί άλλωστε θέμα πρώτης προτεραιότητας παγκοσμίως για τον τουρισμό, στην προοπτική μιας στρατηγικής για βιώσιμη ανάπτυξη.

Το γεγονός ότι ο τουρισμός τείνει να αποτελεί πλέον έναν από τους κυριότερους μοχλούς ανάπτυξης της παγκόσμιας οικονομίας, αποτελεί κοινή παραδοχή και διαπίστωση. Αρχικά η ανάπτυξη του μαζικού τουρισμού είχε αποφέρει περισσότερα από τα επιθυμητά αποτελέσματα, αλλά στην πορεία η μετεξέλιξη του σύγχρονου τρόπου ζωής και η αύξηση των αναγκών και των απαιτήσεων του καταναλωτικού κοινού κατέστησαν επιτακτική την ανάγκη για την «ανακάλυψη» νέων τρόπων και διεξόδων αναψυχής. Ως πανάκεια αυτής της νέας «μόδας» ήρθαν οι ειδικές και εναλλακτικές μορφές τουρισμού.

Η σημασία της ανάπτυξης αυτών των μορφών κοινωνιολογικά έγκειται στην αντίθεση των περισσότερων από αυτές με το πρότυπο, που καθόρισε την τουριστική ανάπτυξη της πρώτης μεταπολεμικής εικοσαετίας: τον οργανωμένο μαζικό τουρισμό διακοπών. Η αντίθεση αυτή προκύπτει τόσο όσον αφορά στα κίνητρα του ταξιδιού, όσο και στα οργανωτικά και αναπτυξιακά χαρακτηριστικά τους.

Σε πολλές περιπτώσεις η διαφορά αυτών των μορφών δεν αφορά το στόχο του ταξιδιού, π.χ. «διακοπές», αλλά το περιεχόμενο και το νόημα, που έχει η ταξιδιωτική εμπειρία στο πλαίσιο ενός ταξιδιού με παρόμοιο στόχο. Αναζητείται, άρα σε αυτές μια διαφοροποίηση των χαρακτηριστικών, που έχουν επιβληθεί από τον οργανωμένο τουρισμό, ιδιαίτερα όσον αφορά την τυποποίηση και βιομηχανοποίηση των τουριστικών εμπειριών. Συνεπώς, οι μορφές αυτές, υπό αυτή την έννοια, διαμορφώνουν το αποτέλεσμα μιας συστηματικής αμφισβήτησης του τουρισμού, του «πακέτου», και των αντίστοιχων επιπτώσεων, που ο τελευταίος επιφέρει στις περιοχές υποδοχής.

Πιο συγκεκριμένα, ως εναλλακτικές μορφές τουρισμού θεωρούνται αυτές, πέραν του μαζικού τουρισμού, οι οποίες επιδιώκουν την αποφυγή αρνητικών και τη δημιουργία

θετικών κοινωνικών, πολιτιστικών και περιβαλλοντικών επιπτώσεων.

Κύρια χαρακτηριστικά των μορφών αυτών είναι:

- 1) η μικρής κλίμακας, ελεγχόμενη και ρυθμιζόμενη ανάπτυξη,
- 2) η ποικιλία δραστηριοτήτων σε ατομική / ανεξάρτητη βάση ή μικρής κλίμακας, και
- 3) η έμφαση στην απόκτηση εμπειριών για τις τοπικές κουλτούρες και στη διατήρηση των παραδοσιακών αξιών.

1. Νησιωτική Ελλάδα και Τουρισμός

Η νησιωτική Ελλάδα, αποτελεί έναν από τους πλέον σημαντικούς χώρους πολιτισμικής, οικολογικής και αισθητικής αξίας στον κόσμο. Για τη χώρα μας δε, αποτελεί ένα επιπλέον αξιοποιήσιμο οικονομικό πόρο. Το επικρατούν, ωστόσο, μοντέλο τουριστικής ανάπτυξης των νησιών δεν είναι βιώσιμο, στον βαθμό, που καταστρέφει τη φύση, και τα πολιτισμικά τους χαρακτηριστικά, περιφρονεί την αγροτική ανάπτυξη, και προσανατολίζεται σε μια μονοδιάστατη προοπτική χωρίς εναλλακτικές προτάσεις και διεξόδους.

Ο Τουρισμός, προκειμένου να ταυτίζεται με μια αναπτυξιακή προοπτική, πρέπει να συναρτάται του προσφερομένου τουριστικού προϊόντος των περιφερειών της χώρας. Το τουριστικό προϊόν και η τουριστική ανάπτυξη της Ελλάδας, εξαρτώνται από τη λειτουργία των περισσοτέρων, αν όχι όλων όσοι εμπλέκονται στον κλάδο αυτό. Η Πολιτική Στρατηγική για την τουριστική ανάπτυξη οφείλει να κατευθύνει τα μέσα και τους διαθέσιμους πόρους κάθε περιοχής σε προϊόντα και υπηρεσίες ποιοτικής δημόσιας και ιδιωτικής κατανάλωσης.

Το τουριστικό προϊόν δεν μπορεί να αναπτυχθεί μόνο σε τοπικούς ή κλαδικούς «θύλακες». Ούτε διαμορφώνεται μόνο

από τους υποκλάδους τουριστικών αγαθών και υπηρεσιών (τουριστικά και ναυλομεσιτικά γραφεία, επιχειρήσεις μεταφορών, εστίασης κ.λπ.). Στην παραγωγή του συμμετέχουν, εκ των πραγμάτων, προϊόντα και υπηρεσίες από κλάδους της οικονομίας, μη αποκλειστικής τουριστικής παραγωγής.

Βιώσιμη τουριστική ανάπτυξη σημαίνει, επομένως, δυνατότητα του τουριστικού προϊόντος των περιφερειών της Ελλάδας να αυξάνει το μερίδιό του στην παγκόσμια τουριστική αγορά και δυνατότητά του να ενσωματώνει μεγάλο μέρος της εγχώριας παραγωγής προϊόντων και υπηρεσιών στη ζήτησή του. Στο σενάριο της βιώσιμης τουριστικής ανάπτυξης των περιφερειών της χώρας, πρέπει να συμμετέχει σχεδόν το σύνολο των κλάδων της μεταποιητικής παραγωγής καταναλωτικών αγαθών, όπως και των κλάδων παραγωγής κεφαλαιουχικών προϊόντων.

Προκειμένου να πραγματοποιηθεί, όμως, αυτό πρέπει να ενισχυθούν οι Περιφερειακοί Θεσμοί και οι Τοπικές Διοικητικές Δομές, να αξιοποιηθεί το Τοπικό Ανθρώπινο Δυναμικό όλων των κλάδων, που σχετίζονται και εξαρτώνται ή επηρεάζουν την τουριστική βιομηχανία. Η Βιώσιμη Τουριστική ανάπτυξη είναι άρρηκτα συνδεδεμένη με την διατήρηση και προστασία του φυσικού περιβάλλοντος, της χλωρίδας και της πανίδας κάθε

περιοχής, την ανάδειξη και προβολή του πολιτιστικής παράδοσης, αλλά και της σύγχρονης πολιτιστικής δημιουργίας. Ταυτόχρονα, οι φυσικοί πόροι και τα γεωπολιτικά χαρακτηριστικά κάθε τόπου, θα εμπλουτίσουν και θα διαφοροποιήσουν-εάν προβληθούν και αξιοποιηθούν σωστά- τις προσφερόμενες και παρεχόμενες υπηρεσίες προς την κατεύθυνση μιας ισόρροπης και πολυδιάστατης τουριστικής αναπτυξιακής πορείας.

Στο σημείο αυτό θα ήθελα να επισημάνω ότι ο ΕΟΑΕΝ έχει ήδη προβλέψει συγκεκριμένες δράσεις και ενέργειες μέσα από το πρόγραμμα δράσης του για την προσεχή 4ετία. Προς την κατεύθυνση αυτή έχουν κατατεθεί αλλά και υλοποιούνται προγράμματα που σχετίζονται με:

- * την προώθηση της χρήσης των Ανανεώσιμων Πηγών Ενέργειας (ΑΠΕ) και των Εναλλακτικών Μορφών Ενέργειας (ΕΜΕ) στα νησιά του Αιγαίου
- * την ανάπτυξη και καλλιέργεια στην κοινή γνώμη και στις τοπικές κοινωνίες της αναγκαιότητας χρησιμοποίησης των ΑΠΕ όχι μόνο σε παραγωγικές μονάδες, αλλά και από οικιακούς καταναλωτές
- * την προώθηση του γαστρονομικού τουρισμού με την δημιουργία και προώθηση του γαστρονομικού δικτύου στην περιοχή της ΝΑ Μεσογείου

* την προώθηση του πολιτισμικού τουρισμού μέσω της παραδοσιακής και της σύγχρονης πολιτιστικής δημιουργίας στα νησιά του Ιονίου.

Παρόλα αυτά οι προσπάθειες δεν θα πρέπει να σταματήσουν βέβαια εδώ, αλλά πρέπει να ενισχυθούν και να εμπλουτιστούν με νέες δράσεις και πρωτοβουλίες στο άμεσο μέλλον, αξιοποιώντας τόσο την ικανότητα, όσο και τις ιδέες των Επιμελητηρίων/μελών μας, η βοήθεια των οποίων είναι πολύ σημαντική για την επιτυχή υλοποίηση των στόχων και των επιδιώξεων.

Τελειώνοντας, κρίνεται σκόπιμο να τονίσουμε ότι πέρα από τις προϋποθέσεις που πρέπει να ακολουθήσει μια κοινωνία για την επιτυχή βιώσιμη τουριστική ανάπτυξη, δεν θα πρέπει να παραβλέπει ότι -ανεξάρτητα από το είδος τουριστικού μοντέλου που θα υιοθετήσει,- η τουριστική διαδικασία είναι ασταθής και ευάλωτη ιδιαίτερα σε περιόδους φυσικών θεομηνιών, οικονομικής ύφεσης, και κοινωνικής ανασφάλειας. Γι' αυτό το λόγο περιοχές με τουριστικό ενδιαφέρον πρέπει να αντιμετωπίζουν με μεγάλο σκεπτικισμό την οικονομική υπερεξάρτησή τους από τις δραστηριότητες του τουρισμού. Η ισόρροπη ανάπτυξη των τουριστικών και των άλλων οικονομικών δραστηριοτήτων μιας κοινωνίας (γεωργία, κτηνοτροφία, αλιεία, παραδοσιακές τέχνες, τοπικές βιοτεχνίες,

προσφορά κοινωνικών υπηρεσιών κ.λ.π.) είναι ένας από τους σημαντικότερους παράγοντες που θεμελιώνουν την γενικότερη κοινωνική, οικονομική και περιβαλλοντική βιωσιμότητα και τη μακροχρόνια ευημερία μιας περιοχής.

Ανακεφαλαιώνοντας τα όσα έχουν λεχθεί μέχρι τώρα, μπορούμε πιστεύω αβίαστα, να συμπεράνουμε ότι η πάροδος του χρόνου αποκαλύπτει με γοργούς ρυθμούς τα αδιέξοδα, που δημιουργεί το μοντέλο του μαζικού τουρισμού πιέζοντας συνακόλουθα για αλλαγή της τουριστικής φιλοσοφίας και δράσης.

Οι επιλογές προς τη βιώσιμη τουριστική ανάπτυξη προϋποθέτουν σύμπραξη και συμμετοχή ατόμων και ομάδων ανεξαρτήτως ρόλων (δημόσιο, ιδιώτες, πολίτες, επαγγελματίες, τουρίστες) και βελτίωση της ποιότητας των παρεχόμενων τουριστικών υπηρεσιών και της σχετικής υποδομής.

Τέλος η παιδεία / εκπαίδευση καλείται να σταθεί αρωγός όχι μόνον στην απόκτηση επαγγελματικών δεξιοτήτων, αλλά και στη δημιουργία αξιών, συνειδήσεων και πρακτικών όλων των παραπάνω παραγόντων με στόχο την ομαλή αναπτυξιακή πορεία και βιωσιμότητα των τουριστικών περιοχών.

2. Η Χίος γεωγραφικά



Ο Νομός Χίου έχει έκταση 904 τετραγωνικά. χιλιόμετρα. Ο πληθυσμός της Χίου φθάνει τους 54.000 κατοίκους, που ζουν τόσο στην πόλη της Χίου, όσο και στα 64 χωριά του νησιού. Αποτελείται από τρία νησιά, τη Χίο, τις Οινούσες και τα Ψαρά.

Η Χίος είναι ένα από τα μεγαλύτερα νησιά του Β. Α. Αιγαίου και το πέμπτο σε μέγεθος νησί στην Ελλάδα, με μήκος ακτών 213 χλμ. Βρίσκεται πολύ κοντά στη Μικρά Ασία και απέναντι από τη χερσόνησο της Ερυθραίας, από την οποία χωρίζεται με τον ομώνυμο Πορθμό.

Η Χίος είναι διοικητικά μια επαρχία που περιλαμβάνει τους παρακάτω δέκα δήμους: Χίου, Ομηρούπολης, Καρδαμύλων, Καμποχώρων, Μαστιχοχωρίων, Αμανής, Ιωνίας, Αγίου Μηνά, Ψαρών και Οινουσσών.

Πρωτεύουσα του νησιού είναι η πόλη της Χίου ή Χώρα όπως συνηθίζουν να την αποκαλούν οι κάτοικοι. Βρίσκεται στις ανατολικές ακτές του νησιού, έχει έκταση 23 τετραγωνικά χιλιόμετρα και 22.894 μόνιμους κατοίκους.

Στο νησί υπάρχουν 64 χωριά, που το καθένα έχει τον δικό του ξεχωριστό χαρακτήρα. Ανάλογα με τη γεωγραφική τους θέση στο νησί χωρίζονται σε τρεις κατηγορίες: Τα νοτιόχωρα ή μαστιχοχώρια, τα βορειόχωρα και τα καμπόχωρα. Κύριο λιμάνι του νησιού είναι η πρωτεύουσα, ενώ μικρότερα λιμάνια είναι αυτά των Μεστών, της Λαγκάδας και του Μαρμάρου. Δεν λείπουν και μικρότερα λιμανάκια, που μπορούν να φιλοξενήσουν μικρά ιστιοπλοϊκά σκάφη.

Η ναυτιλία, όπως είναι φυσικό, παίζει μεγάλο ρόλο στην οικονομική ζωή του νησιού αυξάνοντας διαρκώς το ανθρώπινο δυναμικό της. Στον αντίποδα, η γεωργία και η κτηνοτροφία χάνουν συνεχώς έδαφος. Το 8% του ενεργού πληθυσμού απασχολείται στη βιοτεχνία, το 15% στις υπηρεσίες και τον τουρισμό, ενώ το 75% απασχολείται με την ναυτιλία έμμεσα ή άμεσα.

Το καλλιεργούμενο έδαφος της Χίου είναι περίπου 167.000 στρέμματα από τα οποία μόνο τα 13.500 είναι ποτιστικά. Αποκλειστικά στη Χίο και ειδικότερα στο Νότιο τμήμα της, ευδοκίμει και καλλιεργείται η μαστίχα. Εκατόν είκοσι περίπου τόνοι μαστίχας, που είναι και το μεγαλύτερο μέρος της ετήσιας παραγωγής της, εξάγεται σε άλλες χώρες και κυρίως στην Ιαπωνία.

Εκτός από τη μαστίχα στο νησί, ευδοκίμούν ποικίλες καλλιέργειες μεταξύ των οποίων είναι τα εσπεριδοειδή και, κυρίως, τα μανταρίνια τα οποία αποτελούν το 20% περίπου της συνολικής παραγωγής στην Ελλάδα.

Οι ιχθυοκαλλιέργειες είναι ένας νέος και συνεχώς αναπτυσσόμενος κλάδος στην οικονομία του νησιού. Κάποιες από τις βιοτεχνίες που δραστηριοποιούνται στο νησί, ασχολούνται κυρίως με την παραγωγή των μοναδικών Χιακών

γλυκών κουταλιού. Στο χωριό Κέραμος υπάρχουν εκμεταλλεύσιμα κοιτάσματα αντιμονίου. Εκεί κοντά, στα Αγιάσματα, υπάρχουν και θειοσιδηρούχες ιαματικές πηγές.

3. Κλίμα- Καιρός

Η Ελλάδα βρίσκεται μεταξύ των παραλλήλων 340 και 420 του Βορείου ημισφαιρίου και βρέχεται από την Ανατολική μεσόγειο. Το κλίμα της έχει σε γενικές γραμμές τα χαρακτηριστικά του Μεσογειακού κλίματος, δηλαδή ήπιους και βροχερούς χειμώνες, σχετικώς θερμά και ξηρά καλοκαίρια και μεγάλη ηλιοφάνεια όλο σχεδόν το χρόνο. Λεπτομερέστερα, στις διάφορες περιοχές της Ελλάδας παρουσιάζεται μια μεγάλη ποικιλία κλιματικών τύπων, πάντα βέβαια μέσα στα πλαίσια του Μεσογειακού κλίματος.

Ο Νομός Χίου έχει άριστο κλίμα και ήπιες κλιματολογικές συνθήκες με βασικό χαρακτηριστικό τη μεγάλη ηλιοφάνεια. Η θέση της Χίου στην Ανατολική Μεσόγειο είναι τέτοια που δίνει στον καιρό της όλα τα χαρακτηριστικά του εύκρατου μεσογειακού ήπιου κλίματος, με πολύ σπάνιες τις περιπτώσεις ακραίων καιρικών φαινομένων (παγετό, χιόνι, χαλάζι, καύσωνα), τόσο το χειμώνα όσο και το καλοκαίρι. Η υγρασία είναι σχετικά υψηλή σε ολόκληρο το νησί, με μέση τιμή 62%. Οι επικρατούντες άνεμοι στην περιοχή είναι οι Βόρειοι και

Βορειοανατολικοί σε ποσοστό 75%, ενώ κατά το 20% είναι Νότιοι- Νοτιοανατολικοί.

Από κλιματολογικής πλευράς το έτος μπορεί να χωριστεί κυρίως σε δύο εποχές: τη ψυχρή και βροχερή χειμερινή περίοδο που διαρκεί από τα μέσα του Οκτωβρίου και μέχρι το τέλος Μαρτίου και τη θερμή και άνομβρη εποχή που διαρκεί από τον Απρίλιο έως τον Οκτώβριο. Κατά την πρώτη περίοδο οι ψυχρότεροι μήνες είναι ο Ιανουάριος και ο Φεβρουάριος, όπου κατά μέσον όρο η μέση ελάχιστη θερμοκρασία κυμαίνεται από 6-12°C.

Οι βροχές στη Χίο, ακόμη και τη χειμερινή περίοδο, δεν διαρκούν για πολλές ημέρες και ο ουρανός της δεν μένει συννεφιασμένος για αρκετές συνεχόμενες ημέρες, όπως συμβαίνει σε άλλες περιοχές της γης. Οι χειμερινές κακοκαιρίες διακόπτονται συχνά κατά τον Ιανουάριο και το πρώτο δεκαπενθήμερο του Φεβρουαρίου από ηλιόλουστες ημέρες, τις γνωστές από την αρχαιότητα "Αλκυονίδες ημέρες". Η χειμερινή εποχή είναι πάντα γλυκύτερη στα νησιά του Αιγαίου.

Κατά τη θερμή και άνομβρη εποχή ο καιρός είναι σταθερός, ο ουρανός σχεδόν αίθριος, ο ήλιος λαμπερός και δεν βρέχει εκτός από σπάνια διαλείμματα με ραγδαίες βροχές ή καταιγίδες μικρής όμως διάρκειας. Η θερμότερη περίοδος είναι το τελευταίο δεκαήμερο του Ιουλίου και το πρώτο του Αυγούστου, οπότε η μέση μέγιστη θερμοκρασία κυμαίνεται από

29°C μέχρι 35°C. Κατά τη θερμή εποχή οι υψηλές θερμοκρασίες μετριάζονται από τη δροσερή θαλάσσια αύρα και από τους βόρειους ανέμους που φυσούν κυρίως στο Αιγαίο. Η Άνοιξη έχει μικρή διάρκεια, διότι ο μεν Χειμώνας είναι όψιμος, το δε καλοκαίρι αρχίζει πρώιμα. Το Φθινόπωρο είναι μακρύ και θερμό και πολλές φορές παρατείνεται μέχρι τα μισά του Δεκεμβρίου.

4. Γενικά και ειδικά αναπτυξιακά χαρακτηριστικά του Νομού

Στην προσπάθεια μας να γνωρίσουμε καλύτερα το Νομό της Χίου παραθέτουμε στη συνέχεια τα συγκριτικά πλεονεκτήματα του Νομού κατά σειρά ιεράρχησης.

Εν πρώτοις, το μεγαλύτερο τμήμα του Νομού συγκεντρώνει και διατηρεί αξιόλογα φυσικά χαρακτηριστικά με σχετικά ανέπαφο φυσικό περιβάλλον, ιδιαίτερα στις αγροτικές περιοχές του Νομού, στις Οινούσσες και στα Ψαρά.

Εν δευτέρως, ο Νομός Χίου διαθέτει υψηλού επίπεδου μόρφωσης και κουλτούρας ανθρώπινο δυναμικό, το οποίο ενδυναμώνεται περισσότερο από την ύπαρξη και λειτουργία των σχολών ανώτερης και ανώτατης εκπαίδευσης. Καθώς, επίσης, ο Νομός διατηρεί πλούσια πολιτιστική κληρονομιά τόσο όσον αφορά στην ύπαρξη πολλών και σημαντικών μνημείων (προϊστορικών, κλασσικών, βυζαντινών και νεωτέρων), αλλά και στη διατήρηση και ανάδειξη των πλούσιων πολιτιστικών χαρακτηριστικών του από τους πολιτιστικούς συλλόγους και το Ομήρειο Πνευματικό Κέντρο του Δήμου Χίου.

Επιπροσθέτως, η γεωπολιτική θέση του Νομού ανάμεσα στις αγορές της Ανατολής και της Δύσης μπορεί να αναδειχθεί σε συγκριτικό πλεονέκτημα, μετά την βελτίωση των

Ελληνοτουρκικών σχέσεων και την προοπτική ένταξης της Τουρκίας στην Ευρωπαϊκή Ένωση. Ακόμα και η σταδιακή βελτίωση των αναγκαίων Δημόσιων Βασικών Υποδομών με την συνδρομή των Κοινοτικών Πλαισίων Στήριξης (ΜΟΠ, Α΄, Β΄, Γ΄, ΚΠΣ).

Εν συνεχεία, η ιδιαιτερότητα και μοναδικότητα στην παραγωγή και διάθεση αγροτικού προϊόντος από την ύπαρξη της Μαστίχας, και φυσικά οι καλές κλιματολογικές συνθήκες, που ευνοούν την διεύρυνση της τουριστικής περιόδου σε εποχές εκτός τουριστικής αιχμής.

Πέρα από αυτό, η ύπαρξη δυναμικού ανθρώπινου στοιχείου της ομογένειας με δυνατότητα ανάπτυξης νέων επιχειρηματικών δραστηριοτήτων και ικανότητα τόσο στην χρηματοδότηση των επενδύσεων, όσο και στη λειτουργία τους λόγω εμπειρίας.

Καθώς και το σημαντικό ανθρώπινο και οικονομικό κεφάλαιο από τον ενασχόληση στον Ναυτιλιακό Τομέα τόσο των πλοιοκτητών όσο και των εργαζομένων στα ναυτικά επαγγέλματα. Και τέλος, η παράδοση και ο δυναμισμός σε σημαντικούς τομείς της οικονομίας και ιδιαίτερα του κλάδου των τροφίμων, των ποτών και των ιχθυοκαλλιεργειών.

4.1 Οι αναπτυξιακές αδυναμίες του Νομού

Αρχικά, ως αναπτυξιακή αδυναμία θα μπορούσαμε να ορίσουμε τον αυξημένο δείκτη γήρανσης του πληθυσμού του Νομού Χίου, με ιδιαίτερο αρνητικό σημείο την αδυναμία συγκράτησης στο Νομό, του ενεργού και ικανά εκπαιδευμένου ανθρώπινου δυναμικού.

Πέρα από αυτό, όμως, ακόμα και ο νησιωτικός χαρακτήρας του νομού και οι δυσκολίες σύνδεσής του με την ενδοχώρα και τα υπόλοιπα νησιά της περιφέρειας, με φυσικό επακόλουθο το αυξημένο κόστος μεταφοράς των προϊόντων και των πρώτων υλών (διπλή περιφερειακότητα).

Ως φυσικό επακόλουθο αυτής της συγκυρίας είναι η εσωστρέφεια των επιχειρήσεων και της τοπικής κοινωνίας που έχει ως συνέπεια οι επιχειρηματικές κινήσεις και πρωτοβουλίες στην πλειοψηφία τους να προσανατολίζονται στην τοπική αγορά, καθώς και το μικρό μέγεθος των επιχειρήσεων, αποτελούν ανασταλτικό παράγοντα στην προσπάθεια για διεξόδυση σε νέες αγορές και αύξηση της επιχειρηματικής πίττας.

Εκτός αυτού, η έλλειψη σε βασικές υποδομές του νομού με εμφανή έλλειψη στις πύλες εισόδου (Αεροδρόμιο , Κεντρικό

Λιμάνι), καθώς και έλλειψη επαρκούς και ποιοτικού νερού για ύδρευση και άρδευση αποτελούν τροχοπέδη στην περαιτέρω ανάπτυξη και προσέλκυση εν δυνάμει τουριστών.

Η έλλειψη ολοκληρωμένου χωροταξικού σχεδίου, ο καθορισμός χρήσεων γης, καθώς και η πλημμελής πολεοδομική οργάνωση του αστικού τμήματος της κεντρικής Χίου, αποτελεί ανασταλτικό παράγοντα στην προσπάθεια για ορθολογική κατανομή των ανθρώπινων δραστηριοτήτων.

Η εξάρτηση της τοπικής κοινωνίας και οικονομίας από το Κέντρο σε επίπεδο Διοίκησης, Οικονομίας και Αποφάσεων λειτουργεί ανασταλτικά τόσο για τη λήψη αποφάσεων σχεδιασμού και προγραμματισμού και υλοποίησης δημοσίων έργων, όσο και στο επιχειρηματικό πεδίο στον τομέα της ίδρυσης και λειτουργίας επιχειρήσεων.

Ωστόσο, ο κατακερματισμός του αγροτικού κλήρου, η γήρανση του αγροτικού πληθυσμού, η έλλειψη υδάτινων πόρων καθιστά προβληματική την αγροτική εκμετάλλευση και σε συνδυασμό με το αυξημένο κόστος παραγωγής δημιουργεί συνθήκες μη ανταγωνιστικές για τα περισσότερα αγροτικά προϊόντα του Νομού.

4.2 Οι βασικοί οικονομικοί/ παραγωγικοί τομείς για το Νομό

α) Αγροτικός Τομέας

- Γεωργία (φυτική παραγωγή)
- Κτηνοτροφία
- Αλιεία
- Δασοπονία
- Βιολογικά Προϊόντα

β) Μεταποιητικός Τομέας (Βιομηχανία - Βιοτεχνία)

γ) Τουρισμός

- Θαλάσσιος
- Αρχαιολογικός
- Ορεινός / Αγροτουρισμός
- Θρησκευτικός

δ) Λοιπές Υπηρεσίες

- Εμπόριο
- Δημόσια Διοίκηση
- Εκπαίδευση
- Υγεία
- Μεταφορές
- Λοιπές

Ωστόσο, η Χίος, τα Ψαρά και οι Οινούσσες, προσφέρουν αμέτρητες επιλογές στον επισκέπτη και είναι αναμφισβήτητα ο ιδανικός τόπος διακοπών για όσους επιθυμούν ξεχωριστές και ποιοτικές διακοπές

Σε σχέση με τα άλλα νησιά του Βόρειου και Ανατολικού Αιγαίου, η Χίος είναι η λιγότερο τουριστικά ανεπτυγμένη διατηρώντας έτσι ένα υψηλό επίπεδο τουρισμού, που ανταποκρίνεται στην υψηλών προδιαγραφών παροχή υπηρεσιών που προσφέρουν οι επαγγελματίες και οι αρχές του νησιού.

5. Η τουριστική ανάπτυξη της Χίου σε σχέση με την υπόλοιπη Ελλάδα

ΠΙΝΑΚΑΣ 1: Δυναμικότητα συλλογικών τουριστικών καταλυμάτων

ΕΤΟΣ 2006

NUTS (0, I, II and III)		Αριθμός καταλυμάτων			Αριθμός κλινών		
		Ξενοδοχεία και ομοειδή καταλύματα	Τουριστικά κάμπινγκ	Σύνολο	Ξενοδοχεία και ομοειδή καταλύματα	Τουριστικά κάμπινγκ	Σύνολο
GR	ΕΛΛΑΔΑ	9.111	333	9.444	693.252	93.639	786.891
GR1	Βόρεια Ελλάδα	2.135	115	2.250	129.792	40.022	169.814
GR11	Ανατολική Μακεδονία, Θράκη	351	14	365	18.152	5.786	23.938
GR111	Έβρος	64	2	66	3.723	963	4.686
GR112	Ξάνθη	14	1	15	1.141	411	1.552
GR113	Ροδόπη	21	1	22	1.374	540	1.914
GR114	Δράμα	15	0	15	721	0	721
GR115	Καβάλα	237	10	247	11.193	3.872	15.065
GR12	Κεντρική Μακεδονία	1.125	86	1.211	80.362	31.561	111.923
GR121	Ημαθία	29	0	29	1.340	0	1.340
GR122	Θεσσαλονίκη	128	3	131	13.310	4.456	17.766
GR123	Κιλκίς	13	0	13	567	0	567
GR124	Πέλλα	52	0	52	1.932	0	1.932
GR125	Πιερία	365	34	399	17.552	11.640	29.192
GR126	Σέρρες	23	0	23	1.244	0	1.244
GR127	Χαλκιδική	515	49	564	44.417	15.465	59.882
GR13	Δυτική Μακεδονία	102	0	102	4.485	0	4.485
GR131	Γρεβενά	20	0	20	757	0	757
GR132	Καστοριά	30	0	30	1.394	0	1.394
GR133	Κοζάνη	27	0	27	1.462	0	1.462
GR134	Φλώρινα	25	0	25	872	0	872
GR14	Θεσσαλία	557	15	572	26.793	2.675	29.468
GR141	Καρδίτσα	33	0	33	1.478	0	1.478
GR142	Λάρισα	44	3	47	2.956	636	3.592
GR143	Μαγνησία	410	6	416	18.708	1.179	19.887
GR144	Τρίκαλα	70	6	76	3.651	860	4.511
GR2	Κεντρική Ελλάδα	2.446	156	2.602	172.879	38.462	211.341
GR21	Ήπειρος	274	17	291	10.880	4.160	15.040
GR211	Άρτα	14	0	14	653	0	653
GR212	Θεσπρωτία	47	5	52	2.365	1.158	3.523
GR213	Ιωάννινα	137	1	138	4.413	210	4.623

ΕΤΟΣ 2006

NUTS (0, I, II and III)		Αριθμός καταλυμάτων			Αριθμός κλινών		
		Ξενοδοχεία και ομοειδή καταλύματα	Τουριστικά κάμπινγκ	Σύνολο	Ξενοδοχεία και ομοειδή καταλύματα	Τουριστικά κάμπινγκ	Σύνολο
GR214	Πρέβεζα	76	11	87	3.449	2.792	6.241
GR22	Ιόνια Νησιά	891	27	918	82.991	6.549	89.540
GR221	Ζάκυνθος	258	5	263	26.426	1.203	27.629
GR222	Κέρκυρα	411	12	423	43.384	2.798	46.182
GR223	Κεφαλλονιά	134	2	136	8.760	1.197	9.957
GR224	Λευκάδα	88	8	96	4.421	1.351	5.772
GR23	Δυτική Ελλάδα	246	28	274	17.854	7.189	25.043
GR231	Αιτωλοακαρνανία	64	6	70	3.380	1.175	4.555
GR232	Αχαΐα	102	8	110	6.654	1.912	8.566
GR233	Ηλεία	80	14	94	7.820	4.102	11.922
GR24	Στερεά Ελλάδα	506	18	524	28.459	5.172	33.631
GR241	Βοιωτία	29	0	29	1.257	0	1.257
GR242	Εύβοια	223	8	231	15.581	2.220	17.801
GR243	Ευρυτανία	27	0	27	1.471	0	1.471
GR244	Φθιώτιδα	155	6	161	6.667	2.331	8.998
GR245	Φωκίδα	72	4	76	3.483	621	4.104
GR25	Πελοπόννησος	529	66	595	32.695	15.392	48.087
GR251	Αργολίδα	136	23	159	11.210	4.424	15.634
GR252	Αρκαδία	75	6	81	2.525	1.165	3.690
GR253	Κορινθία	108	7	115	8.467	1.543	10.010
GR254	Λακωνία	93	10	103	3.669	3.477	7.146
GR255	Μεσσηνία	117	20	137	6.824	4.783	11.607
GR3	Αττική	689	10	699	61.194	2.555	63.749
GR30	Αττική	689	10	699	61.194	2.555	63.749
GR300	Αττική	689	10	699	61.194	2.555	63.749
GR4	Νησιά Αιγαίου, Κρήτη	3.841	52	3.893	329.387	12.600	341.987
GR41	Βόρειο Αιγαίο	393	1	394	21.546	285	21.831
GR411	Λέσβος	136	1	137	8.510	285	8.795
GR412	Σάμος	208	0	208	10.565	0	10.565
GR413	Χίος	49	0	49	2.471	0	2.471
GR42	Νότιο Αιγαίο	1.927	35	1.962	161.768	9.500	171.268
GR421	Δωδεκάνησος	999	4	1.003	120.156	612	120.768
GR422	Κυκλάδες	928	31	959	41.612	8.888	50.500
GR43	Κρήτη	1.521	16	1.537	146.073	2.815	148.888
GR431	Ηράκλειο	517	4	521	62.506	978	63.484
GR432	Λασιθί	225	3	228	21.140	483	21.623
GR433	Ρέθυμνο	295	3	298	28.831	498	29.329
GR434	Χανιά	484	6	490	33.596	856	34.452

ΥΠΑ ΚΑΙ ΗΜΟΣ	ΣΥΝΟΛΟΓΙΚΑ ΚΑΤΑΛΟΓΗΜΑΤΑ ΔΕΛΤΑ ΣΑΜΠΡΩΣ									ΣΑΜΠΡΩΣ					
	2022			2023			2024			2025			2026		
	ΗΜΕΡΑΓΩΓΟΙ	ΑΛΛΟΔΑΓΩΓΟΙ	ΕΥΝΟΙΟΙ	ΗΜΕΡΑΓΩΓΟΙ	ΑΛΛΟΔΑΓΩΓΟΙ	ΕΥΝΟΙΟΙ	ΗΜΕΡΑΓΩΓΟΙ	ΑΛΛΟΔΑΓΩΓΟΙ	ΕΥΝΟΙΟΙ	ΗΜΕΡΑΓΩΓΟΙ	ΑΛΛΟΔΑΓΩΓΟΙ	ΕΥΝΟΙΟΙ	ΗΜΕΡΑΓΩΓΟΙ	ΑΛΛΟΔΑΓΩΓΟΙ	ΕΥΝΟΙΟΙ
ΕΥΝΟΙΟΙ ΣΑΜΠΡΩΣ	5.832.911	7.542.898	13.875.771	445.672	6.127.573	7.547.667	13.875.240	436.593	133.979	305.648	336.025	168.240	290.541	368.778	
ΑΜΑΤΟΥΡΗ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ & ΘΡΑΚΗ	487.575	93.739	591.355	16.915	443.032	101.943	544.975	16.132	18.641	6.898	26.309	13.936	6.328	22.423	
ΗΜΟΣ ΕΡΜΑΙΣ	37.851	2.802	40.653	647	33.962	3.190	39.990	759	0	0	0	0	0	0	
ΗΜΟΣ ΚΑΒΑΛΑΣ	133.296	98.722	231.511	6.614	122.826	72.189	194.914	8.572	5.713	5.552	10.705	4.951	4.015	8.908	
ΗΜΟΣ ΤΑΝΘΗΣ	185.241	17.465	202.707	3.117	182.937	16.784	199.721	4.002	7.337	4.532	11.877	7.207	4.541	11.803	
ΗΜΟΣ ΠΕΛΛΗΣ	75.215	5.616	81.032	1.085	75.936	5.752	81.688	1.565	0	0	0	0	0	0	
ΗΜΟΣ ΠΕΛΛΗΣ	79.969	4.551	84.520	1.292	87.268	5.074	92.342	1.296	5.266	3.64	8.969	5.308	741	8.849	
ΠΕΛΠΗΝ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ	818.078	591.654	1.409.732	43.884	899.555	836.915	1.435.373	46.963	59.497	12.887	83.154	43.832	51.831	55.950	
ΗΜΟΣ ΗΜΑΘΙΑΣ	48.900	5.159	53.752	1.022	58.209	5.482	63.691	1.259	0	0	0	0	0	0	
ΗΜΟΣ ΠΕΤΤΑΛΩΝΙΩΝ	181.918	218.678	392.806	11.629	603.708	348.277	956.985	17.482	4.024	1.329	5.368	0	0	0	
ΗΜΟΣ ΚΑΙΣΗΣ	7.908	2.439	9.564	454	7.468	2.447	9.915	471	0	0	0	0	0	0	
ΗΜΟΣ ΠΕΛΛΗΣ	35.177	2.984	38.161	1.178	32.222	3.172	35.394	1.022	0	0	0	0	0	0	
ΗΜΟΣ ΠΕΡΑΙΑΣ	59.524	74.729	133.122	6.710	59.072	74.277	133.349	8.228	9.704	5.823	14.507	7.544	5.181	12.721	
ΗΜΟΣ ΣΕΡΡΩΝ	44.145	3.963	48.108	1.042	44.965	5.484	50.449	1.022	0	0	0	0	0	0	
ΗΜΟΣ ΚΑΛΑΜΑΡΙΑΣ	140.213	278.632	418.845	21.612	189.962	298.634	488.598	23.027	37.666	5.706	43.469	38.200	6.943	42.841	
ΑΥΤΗΝ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ	175.354	26.653	196.913	3.488	181.767	18.912	199.679	3.443	0	0	0	0	0	0	
ΗΜΟΣ ΓΕΩΡΓΙΩΝ	19.213	598	19.811	539	18.942	600	19.542	539	0	0	0	0	0	0	
ΗΜΟΣ ΚΑΛΤΟΡΑΣ	98.202	13.441	79.724	1.202	70.917	13.019	83.936	1.486	0	0	0	0	0	0	
ΗΜΟΣ ΚΟΖΑΝΗΣ	50.826	4.244	55.172	1.064	52.033	2.966	55.999	1.064	0	0	0	0	0	0	
ΗΜΟΣ ΦΛΩΡΙΝΗΣ	39.932	2.287	41.219	652	39.275	2.247	41.522	652	0	0	0	0	0	0	
ΟΙΚΙΣΜΑ	555.316	218.739	775.165	21.207	559.436	198.296	757.826	19.739	5.919	7.278	13.067	5.982	18.048	24.908	
ΗΜΟΣ ΚΑΡΑΪΤΗΣ	57.456	1.449	58.905	1.222	58.508	1.254	59.762	1.262	0	0	0	0	0	0	
ΗΜΟΣ ΛΑΡΙΣΗΣ	102.573	8.617	111.362	2.563	103.536	8.905	112.444	2.265	1.854	590	2.214	1.883	818	2.209	
ΗΜΟΣ ΜΑΘΗΛΙΑΣ	287.545	30.672	320.412	14.672	288.106	71.442	347.620	18.262	4.166	8.731	10.969	3.206	6.261	8.221	
ΗΜΟΣ ΤΡΚΑΛΩΝ	107.711	126.568	234.284	2.855	111.203	118.727	227.930	2.782	0	64	15	1.272	11.082	12.221	
ΗΠΕΙΡΟΣ	273.591	43.884	324.902	7.442	282.961	46.496	348.151	7.291	6.415	13.859	26.314	4.548	16.328	25.481	
ΗΜΟΣ ΑΡΓΙΤΗΣ	33.556	1.692	35.247	511	33.964	1.894	35.779	511	0	0	0	0	0	0	
ΗΜΟΣ ΒΕΡΤΙΩΤΩΝ	8.602	2.894	9.478	662	8.349	2.681	10.030	584	974	4.029	4.962	574	4.713	5.285	
ΗΜΟΣ ΚΑΡΔΙΤΣΑΣ	179.817	20.428	200.245	2.614	181.024	24.822	215.846	2.729	0	0	0	0	0	0	
ΗΜΟΣ ΠΟΡΦΥΡΕΩΝ	59.903	15.489	74.545	5.425	61.824	16.130	78.954	3.599	5.441	8.650	15.561	3.717	7.111	10.828	
ΟΝΙΑ ΗΜΙΑ	285.526	715.584	995.114	54.679	354.478	736.177	884.342	52.679	5.715	15.839	21.624	5.474	17.782	22.827	
ΗΜΟΣ ΣΑΥΚΩΝΩΝ	87.032	206.639	293.671	16.052	95.182	224.458	279.650	18.549	170	19	184	0	0	0	
ΗΜΟΣ ΚΕΡΚΥΡΑΣ	115.938	448.293	564.231	29.644	122.903	442.032	584.638	29.062	1.108	7.659	9.138	1.151	6.262	8.523	
ΗΜΟΣ ΕΦΕΣΣΑΛΙΑΣ	49.758	43.484	93.242	5.65	35.982	50.528	87.261	5.222	1.583	3.388	4.792	1.547	4.261	5.447	
ΗΜΟΣ ΛΕΥΚΑΔΟΣ	39.707	15.207	51.914	2.369	39.603	13.177	52.960	2.617	2.968	4.574	7.543	2.892	4.983	7.871	
ΑΥΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ	389.577	228.148	616.725	11.721	459.376	228.189	679.565	13.189	11.051	28.522	40.873	5.474	25.933	35.488	
ΗΜΟΣ ΑΙΤΩΛΙΑΣ ΚΑΙ ΑΚΑΡΝΑΝΙΑΣ	113.344	8.628	122.272	2.670	127.755	8.168	135.923	2.981	827	622	1.262	1.190	988	2.171	
ΗΜΟΣ ΑΙΩΛΙΑΣ	181.208	90.862	252.162	4.844	229.076	56.552	285.628	5.012	6.722	8.499	16.108	1.822	6.262	13.522	

Με θέμα ο «Πολιτισμός στο τραπέζι και τις ποικίλες προσεγγίσεις της ιστορίας της διατροφής», πραγματοποιήθηκαν και στη Χίο οι Ευρωπαϊκές Ημέρες Πολιτιστικής Κληρονομιάς με δωρεάν θεματικές ξεναγήσεις στο Αρχαιολογικό Μουσείο.

Την ευκαιρία εκμεταλλεύτηκαν την περασμένη Παρασκευή ομάδα μαθητών από το 2ο Δημοτικό Σχολείο Χίου καθώς και μερικές δεκάδες συμπολιτών μας που επισκέφθηκαν το Μουσείο το σαββατοκύριακο.

Η αρχαιολόγος Δέσποινα Τσαρδάκα μας έδωσε σημαντικές πληροφορίες για τη διατροφή στην αρχαία Ελλάδα (μάλιστα θα κυκλοφορήσει σύντομα και σχετικό φυλλάδιο από το Αρχαιολογικό Μουσείο Χίου και την Κ' Εφορεία προϊστορικών & Κλασικών Αρχαιοτήτων).

«Τα νησιά του βορειοανατολικού Αιγαίου αποτέλεσαν σημαντικά αμπελουργικά και οινοπαραγωγικά κέντρα, ειδικότερα από τον τέταρτο έως τον πρώτο προχριστιανικό αιώνα. Ανάμεσα στα εκλεκτά προϊόντα της Χίου, μαστίχα, δημητριακά, λάδι, τερμινθίνη (κοινώς τσικουδιά), τυρί, φρούτα και φυσικά κρασί!

Για το χιώτικο κρασί οι αναφορές που έγιναν από αρχαίους συγγραφείς είναι πολλές. Ο αριούσιος οίνος αναφέρεται δε ως «άριστος των Ελληνικών» (Στράβων) και «ενδοξότατος παρά τοις παλαιοίς» (Γαληνός)», μας είπε.

Το κρασί το έπιναν πάντοτε αναμεμιγμένο με νερό, με συνήθη αναλογία 1 προς 2 (ένα μέρος κρασιού και δύο νερού). Η ανάμιξη γινόταν σε μεγάλα αγγεία τους κρατήρες μέσα στα οποία τοποθετούσαν άλλα αγγεία τους ψυκτήρες που περιείχαν παγωμένο νερό ή χιόνι για να διατηρείται δροσερό.

Εκλεκτό προϊόν της Χίου ήταν και το λάδι. Μάλιστα στους βυζαντινούς χρόνους συχνά καταναλωνόταν αναμεμειγμένο με μάραθο, μίνθη, κορίανδρον, σέλινο, σχοίνο και κύμινο. Η εγγύτητα της Χίου με τη Μικρά Ασία και οι εμπορικές σχέσεις με αυτήν σίγουρα συνετέλεσαν στη αφθονία των δημητριακών σημειώνει η κα Τσαρδάκα, που μας αναφέρει ότι ο Αθήναιος αναφέρει ως ονομαστά και τα λευκά ή μαύρα σύκα της Χίου που εξάγονταν στ Ρώμη!

Η ανάμιξη του μαστιχέλαιου με το κρασί δημιούργησε εξάλλου ένα ποτό παρόμοιο με το σημερινό ούζο μαστίχας! Αυτό αποδίδεται στον αυτοκράτορα της Ρώμης Ηλιογάβαλο που το ονόμασε «μαστιχίνον οίνον».

Οι επισκέπτες του αρχαιολογικού μουσείου είχαν την ευκαιρία να ενημερωθούν και για τα γεύματα των αρχαίων Ελλήνων.

Η σίτιση ήταν πολύ λιτή και συμπόσια παρέθεταν μόνο οι πλούσιοι.

Οι αρχαίες πηγές αναφέρονταν κυρίως σε 3 γεύματα: Το «ακράτισμα», δηλαδή το πρόγευμα, που απαρτίζεται από κριθαρένιο ψωμί, βουτηγμένο σε ανέρωτο κρασί και συνοδεύεται από ελιές, σύκα ή από μια κούπα «κυκεώνα»

(ρόφημα από βρασμένο κριθάρι αρωματισμένο με μέντα ή θυμάρι).

Το «άριστον» ήταν ένα σύντομο μεσημεριανό γεύμα αποτελούμενο από ψωμί με τυρί κατσικίσιο ή ελιές και σύκα.

Βασικό γεύμα της ημέρας ήταν το «δείπνον». Το τραπέζι των χωρικών περιλάμβανε κριθαρένιο χυλό και ψωμί από κριθάρι. Σπανιότερα τρώνε λαχανικά, κίσσεσ ή χελιδόνια. Στα σπίτια των πλουσίων περιλαμβάνονται δημητριακά και ψωμί σταρένιο, ψάρια ή λουκάνικα, τυρί, κουλούρες και ραπανάκια. Το δείπνο τελειώνει με επιδόρπιο, τα «τραγήματα» φρούτα φρέσκα ή ξερά, ή γλυκά με μέλι. Κρέας έτρωγαν κατ' εξοχήν στις θρησκευτικές εορτές.

Τα δείπνα βέβαια των πλουσίων ήταν ιδιαίτερα πλούσια. Την εποχή του Περικλή ένα τέτοιο δείπνο περιλάμβανε: λαγό μαγειρεμένο με μέντα και θυμάρι, ψητές τσίχλες και ορτύκια, αρνάκι ή γουρουνόπουλο σούβλας, πίτες της «Αθήνας» με τυρί ή μέλι, γλυκίσματα από ψιλοκοσκινισμένο αλεύρι με μελωμένο κρασί και σουσάμι, τυρί Αχαΐας, σύκα και μέλι Αττικής, «αίθοπα οίνο» από Χίο και Λέσβο, σταφύλια, χέλια λίμνης Κωπαΐδας, θαλασσινά από Εύβοια, βολβούς, ψωμί από Πύλο, φάβα, τηγανίτες με μέλι, ραπανάκια (για να συνέρχονται από το μεθύσι) και άλλες λιχουδιές, τα «νωγαλεύματα».

5.1 Ο Αγροτουριστικός Συνεταιρισμός

Ο Γυναικείος Αγροτουριστικός Συνεταιρισμός των Νοτιοχώρων Χίου ιδρύθηκε το 1985 σε τέσσερα από τα Μαστιχοχώρια στο νότιο τμήμα του νησιού.

Στα χωριά Αρμόλια, Πυργί, Ολύμποι, και Μεστά, ο συνεταιρισμός διατηρεί σήμερα 63 δωμάτια με 153 κλίνες. Τα σπίτια των μελών του συνεταιρισμού έχουν μετατραπεί κατάλληλα ώστε να φιλοξενούν άνετα τους επισκέπτες και κάθε δωμάτιο διαθέτει ατομικό μπάνιο (ή μοιράζεται το μπάνιο με ένα ακόμη δωμάτιο). Τα περισσότερα από τα δωμάτια είναι παραδοσιακά και έχουν όλα καθιστικό, κουζίνα και μπαλκόνι ή μικρό κήπο.

Πρωινό και γεύματα σερβίρονται σε όσους επισκέπτες επιθυμούν να γνωρίσουν από κοντά την παραδοσιακή τοπική κουζίνα και το αγνό σπιτικό φαγητό.

Οι γυναίκες αγρότισσες προβάλλουν μια εναλλακτική λύση απέναντι στο μαζικό τουρισμό, προσφέροντας στον επισκέπτη την ευκαιρία να μείνει για λίγες μέρες σε ένα ήσυχο και ειδυλλιακό περιβάλλον κοντά σε ανοιχτόκαρδους ανθρώπους, απολαμβάνοντας τη φιλοξενία τους.

Ο Φιλοπρόοδος Όμιλος Εμπορείου διοργανώνει για τρίτη συνεχόμενη χρονιά, στα Μαύρα Βόλια - Εμπορείο, τη "Γιορτή Μαστίχας".

Οι εκδηλώσεις θα πραγματοποιηθούν 1 έως 4 Αυγούστου και κατά τη διάρκεια αυτών ο επισκέπτης θα μπορεί να γνωρίσει το μοναδικό αυτό προϊόν, τη μαστίχα.

Καθημερινά από τις 12.00 το μεσημέρι θα λειτουργεί (στο πλακόστρωτο, στα Μαύρα Βόλια):

- Έκθεση με παραδοσιακά και σύγχρονα εργαλεία καλλιέργειας της μαστίχας και συνεχόμενη προβολή 10λέπτου ντοκιμαντέρ με τίτλο "Η Χιώτικη Μαστίχα της Δύσης και της Ανατολής".
- Έκθεση φωτογραφίας του καθηγητή Θωμά Σαββίδη με τίτλο "Ο μικρόκοσμος της μαστίχας".
- Έκθεση φωτογραφίας του Σταμάτη Μενή.
- Έκθεση βιβλίου με εκδόσεις που αφορούν το νησί της Χίου και τη μαστίχα.
- Προϊόντα μαστίχας από τοπικές βιοτεχνίες θα προσφέρονται δωρεάν στους επισκέπτες.

- Ομιλία της επίκουρης καθηγήτριας Κοινωνικής Ανθρωπολογίας και Ιστορίας του Πανεπιστημίου Αιγαίου, κ. Βασιλικής Γαλάνη - Μουτάφη με θέμα "Μαστίχα και Πολιτισμική ταυτότητα".

- Ομιλία του Φαρμακοποιού και Ερευνητή κ. Δημήτρη Κοκκινάκη με θέμα "Το Ευρωπαϊκό ταξίδι της μαστίχας".

Τρίτη 3 Αυγούστου

Μουσική βραδιά με λιχουδιές και άρωμα μαστίχας στο Εστιατόριο "Εμπορείός" (Γεωργίου Δ. Καραγιώργη - τηλ. 22710 70269).

Παίζουν οι μουσικοί: Νίκος Σγούτας (μπουζούκι - τραγούδι), Γιάννης Καρνουπάκης (κιθάρα - τραγούδι), Νίκος Παντελάκης (τουμπερλέκι), Λευτέρης Τομάζος (πλήκτρα).

6. Τοπικά προϊόντα

Η Χίος είναι ένα ευλογημένο νησί, με πλούσιο έδαφος και άριστο μεσογειακό κλίμα το οποίο ευνοεί την παραγωγή πολλών, διαφορετικών και ποιοτικών προϊόντων. Τα ταξίδια και οι εμπειρίες των ναυτικών της, διευκόλυναν από πολύ νωρίς την προώθηση των χιώτικων προϊόντων στο εξωτερικό και συνέβαλαν στην ανταλλαγή γνώσεων και την εισαγωγή νέων ιδεών, (παραγωγής, μεταποίησης, συσκευασίας), από όλο τον κόσμο.

Φυσικά τον πρωταγωνιστικό ρόλο έχει η **Μαστίχα!**

Και ποιος δεν γνωρίζει ότι, **εδώ και μόνο εδώ**, σε ολόκληρο τον κόσμο παράγεται αυτό το μοναδικό προϊόν, με τις απίστευτες ιδιότητες και τις δεκάδες χρήσεις. Πριν φύγετε από τη Χίο, πρέπει να φροντίσετε να προμηθευτείτε προϊόντα μαστίχας ανάλογα με τις ανάγκες σας και τα γούστα σας.

Τσίχλες, ούζο, λικέρ, καραμέλες, πολλά και διάφορα γλυκά, είδη προσωπικής περιποίησης, αρώματα, καλλυντικά & μακιγιάζ, αρωματικά φυσικά σαπούνια και κεριά και ότι άλλο βάζει ο νους σας, πάντα με το μεθυστικό, θεραπευτικό άρωμα της και τις μαγικές της ιδιότητες.

Εκτός αυτού, η Χίος έχει μεγάλη παράδοση στην ποτοποιία και σήμερα δεκάδες οικογενειακές επιχειρήσεις, που μεταλαμπαδεύουν τη γνώση τους από γενιά σε γενιά, παράγουν εκλεκτά ούζα, αρωματικά λικέρ και δυνατή σούμα (είδος τσίπουρου που βγαίνει από απόσταξη σύκων). Ακόμα παράγει κόκκινα, κυρίως, κρασιά, άριστης ποιότητας, καθώς και το φημισμένο από την αρχαιότητα «Αριούσιο Οίνο».

Η ελιά έχει εξέχουσα θέση στις καλλιέργειες και έτσι η Χίος παράγει αγνό, παρθένο ελαιόλαδο.

Λόγω των εξαιρετων ποικιλιών εσπεριδοειδών -με εξέχουσα θέση το χιώτικο μανταρίνι- που παράγονται ακόμα στον κάμπο της και παλαιότερα εξάγονταν σε όλο τον κόσμο, οι Χιώτες έχουν εξειδικευθεί στην παραγωγή γλυκών κουταλιού, που θα τα βρείτε σε απίστευτη ποικιλία γεύσεων!

Συνοπτικά τα κυριότερα και περισσότερα γνωστά και εξαγώγιμα τοπικά προϊόντα είναι τα εξής:

- ❖ Μαστίχα
- ❖ Ούζο
- ❖ Αριούσιος Οίνος
- ❖ Εσπεριδοειδή
- ❖ Γλυκά του κουταλιού

❖ Η ΜΑΣΤΙΧΑ ΤΗΣ ΧΙΟΥ



Το δέντρο που πληγώναμε

Αν υπήρχε σήμα κατατεθέν για τη Χίο, αυτό σίγουρα θα ήταν το μαστιχόδεντρο, το μοναδικό δώρο που συχνά στο παρελθόν έγινε και κατάρα αφού το μονοπώλιο της μαστίχας ήταν ανέκαθεν το μήλον της έριδος μεταξύ των ισχυρών της κάθε εποχής.

Δέντρο αειθαλές, ανήκει στην οικογένεια Pistachia, φτάνει τα 2-3 μέτρα ύψος και η παραγωγή της μαστίχας ξεκινά από τον 5ο με 6ο χρόνο ζωής του σχοίνου, όπως ονομάζουν οι ντόπιοι το μαστιχόδεντρο.

Ευδοκιμεί μόνο σε 21 χωριά της Νότιας Χίου, τα Μαστιχοχώρια.

Η παλαιότερη αναφορά στη μαστίχα ανάγεται στον Ηρόδοτο, τον 5ο αιώνα π.Χ. Στην Αρχαία Ελλάδα χρησιμοποιούσαν τη μαστίχα ως λευκαντικό των δοντιών και αν το καλοσκεφτεί κανείς η μαστίχα ήταν η μοναδική τσίχλα στους αρχαίους χρόνους!

Στη ρωμαϊκή εποχή, χρησιμοποιούνταν οδοντογλυφίδες από μαστιχόδεντρα για τον ίδιο λόγο και η χρήση της μαστίχας εξαπλώθηκε μέχρι και τα χαρέμια της Ανατολής.

Η παράδοση πάλι λέει ότι ο Θεός ευλόγησε το μαστιχόδεντρο να παράγει μαστίχα όταν το 250 μ.Χ. το σώμα του Αγίου Ισιδώρου που μαρτύρησε από τους Ρωμαίους σύρθηκε κάτω από τον Σχοίνο. Τότε ήταν που το δέντρο, βλέποντας τα δάκρυα του Αγίου Ισιδώρου άρχισε κι αυτό να δακρύζει.

Τα μαγικά δάκρυα

Η μαστίχα έχει πληθώρα ιδιοτήτων και χρήσεων. Απορροφά τη χοληστερόλη, είναι αντιβακτηριδιακή, συμβάλει στην αντισηψία του στόματος και την πέψη. Δυναμώνει τα ούλα, επουλώνει πληγές και πρόσφατα, αποδείχτηκε πλέον και επιστημονικά ότι ενεργεί κατά του έλκους και του καρκίνου του στομάχου.



Η Μαστίχα είναι ο ρητινώδης χυμός που βγαίνει από τον κορμό & τα κλαδιά του μαστιχοδένδρου. Η έκκριση αυτή προκαλείται από το χάραγμα του σχίνου «το κέντημα» μ' ένα αιχμηρό εργαλείο. Η Μαστίχα εμφανίζεται σαν δάκρυ στα χαραγμένα σημεία και ρέει κατά σταγόνες στην έτοιμη να την δεχθεί Χιακή Γη. Η μορφή της είναι κρυσταλλική και η αρχική της γεύση είναι μάλλον πικρή, για να φύγει σύντομα, αφήνοντας ένα ιδιαίτερο άρωμα που της προσδίδει μια μοναδικότητα. Ο βαθμός σκληρότητας της μαστίχας εξαρτάται από την θερμοκρασία της ατμόσφαιρας, τον χρόνο έκθεσής της στην φύση, καθώς και το μέγεθος που έχει το δάκρυ. Όταν η ροή της μαστίχας είναι συνεχής, το δάκρυ είναι μεγάλο και σχετικά μαλακό, ενώ η μη συνεχής ροή, αποδίδει μικρό δάκρυ, αλλά μεγαλύτερης σκληρότητας.

Η παραγωγή Μαστίχας γίνεται τους μήνες Ιούνιο, Ιούλιο, Αύγουστο και Σεπτέμβριο και αν οι συνθήκες το επιτρέπουν και

τον Οκτώβριο. Σύμφωνα με τον Νόμο 4381 η συλλογή της Μαστίχας ορίζεται από 15 Ιουλίου έως 15 Οκτωβρίου οπότε γίνεται ομοιόμορφο το πήξιμό της. Η πρώτη παράγραφος του Νόμου αναφέρει: «Απαγορεύεται το κέντημα του Σχίνου και η εκ τούτου συλλογή της Μαστίχης Χίου, προ της 15ης Ιουλίου έως 15ης Οκτωβρίου εκάστου έτους. Η τελευταία ημερομηνία μπορεί να παραταθεί για ένα δεκαπενθήμερο με άδεια του Νομάρχη».

❖ ΜΑΣΤΙΧΟΧΩΡΑ



Ο όρος «Μαστιχόχωρα» αποδίδεται στα χωριά της νότιας Χίου, γιατί μόνο εκεί ευδοκίμει ο μαστιχοφόρος σχίνος, από τον οποίο παράγεται η Μαστίχα. Ο αριθμός των Μαστιχοχώρων δεν ήταν πάντοτε ο ίδιος γιατί στη ροή των αιώνων άλλα χωριά ερημώθηκαν άλλα συγχωνεύτηκαν και νέα δημιουργήθηκαν. Οι διάφορες πηγές κάνουν λόγο για αριθμό χωριών από 20 μέχρι 32.

Τα μαστιχόδεντρα καλλιεργούνται σε 24 χωριά στη Νότια Χίο. Παλαιότερα, τα χωριά υπολογίζονταν σε 21. Τα μαστιχοχώρια αρχίζουν από την παραλιακή ανατολική πλευρά και καταλήγουν στη δυτική. Χωρίζονται από τα «καμπόχωρα», που βρίσκονται στο κεντρικό τμήμα του νησιού, με μία νοητή γραμμή που αρχίζει από την Καλλιμασιά ακολουθεί την οροσειρά «Ανέμωνας», Άγιος Γεώργιος Συκούσης και καταλήγει στο Λιθί. Τα 24 μαστιχοχώρια είναι: Καλλιμασιά, Καταρράκτης, Νένητα, Φλάτσια, Βουνό, Κοινή, Παγίδα, Εξω Διδύμα, Μέσα Διδύμα, Μυρμήγκι, Θολό Ποτάμι, Άγιος Γεώργιος Συκούσης, Πατρικά, Καλαμωτή, Αρμόλια, Πυργί, Ολύμπιοι, Μεστά, Ελάτα, Βέσσα, Λιθί, Βαβίλοι, Νεοχώρι.

Τα γραφικά σοκάκια των Μαστιχοχωρίων ζωντανεύουν όσο ποτέ όταν οι συλλέκτες αρχίσουν το ταχτάρισμα (κοσκίνισμα), το πλύσιμο με κρύο νερό και σαπούνι, το "άπλωμα" για στέγνωμα και το ξύσιμο των κομματιών της μαστίχας.

Η όλη διαδικασία αποτελεί κοινωνικό γεγονός. Όποιος επισκεφτεί τότε τα Μαστιχοχώρια θα νιώσει τη ζεστασιά των καλοσυνάτων αυτών ανθρώπων να τον τυλίγει σε κάθε γωνιά.

Μήπως αυτή είναι η πραγματική μαγεία της μαστίχας;



❖ Ο κύκλος της καλιέργειας του Μαστιχόδενδρου

Το κέντος

Η συλλογή της μαστίχας ξεκινά με τον καθαρισμό της περιοχής κάτω από το δέντρο η οποία στη συνέχεια στρώνεται με ασπρόχωμα, πάνω στο οποίο θα πέσουν τα δάκρυα του πληγωμένου δέντρου. Το κέντος (όπως οι ντόπιοι ονομάζουν το κέντημα των δέντρων) διαρκεί από τον Ιούνιο μέχρι και το Σεπτέμβριο.

Η μαστιχοπαραγωγή απαιτεί εργασία και φροντίδα όλο το χρόνο: τον Δεκέμβριο ξεκινά η λίπανση των σχίνων που συμπληρώνει τη φυσική λίπανση από τα ξερά φύλλα του ίδιου δέντρου. Στα μέσα του Γενάρη και όλο τον Φλεβάρη κλαδεύονται τα χαμηλά κλαδιά ώστε να σχηματιστούν δίοδοι για τη διέλευση του αέρα και το στέγνωμα της ρητίνης. Τον Μάρτιο και Απρίλιο γίνεται το σκάψιμο του εδάφους για την ανανέωση του και την απομάκρυνση τυχόν ζιζανίων. Για το τελευταίο μπορεί να γίνει χρήση και ζιζανιοκτόνων περιμετρικά του χώρου του δέντρου. Την άνοιξη ολοκληρώνονται οι εργασίες της περιποίησης του φυτού. Το καλοκαίρι αποτελεί την εποχή παραγωγής και συλλογής της ρητίνης της μαστίχας που ξεκινά με την προετοιμασία του εδάφους.

Οι μαστιχοπαραγωγοί πληγώνουν τα δέντρα με το κεντητήρι, από την πλευρά που βλέπει προς το χώμα για να πέφτουν εκεί τα δάκρυα.

Ξυπνούν πριν ακόμα χαράξει και η πορεία με τα γαϊδουράκια προς τους σχοίνους, ακόμα και σήμερα είναι από τις πιο γραφικές σκηνές που συναντά κανείς στο νησί.

Κατάλληλα ντυμένοι και εφοδιασμένοι με τα εργαλεία τους, σ' έναν αγώνα δρόμου με τον ήλιο, προσπαθούν να αποφύγουν την παρουσία του, η οποία δυσχεραίνει το έργο τους.



Για τους ανθρώπους που γονυπετείς φροντίζουν τους σχοίνους κάθε αυγή, η μέρα τελειώνει πριν ο ήλιος ανέβει ψηλά.

Όταν πια τα δάκρυα έχουν στεγνώσει, οι μαστιχοπαραγωγοί μαζεύουν με το τιμητήρι όλα τα δάκρυα που έχουν πέσει στο χώμα ή έχουν στεγνώσει πάνω στον κορμό και τα κλαδιά.

Το μοναδικό αυτό φυσικό προϊόν είναι τόσο πολύτιμο που συλλέγονται ακόμα και τα ρινίσματά που είναι ανακατεμένα με το χώμα.

Ο σχίνος «ξύνεται» γύρω από τον κορμό και στη συνέχεια απομακρύνονται το «ξύσμα», τα ζιζάνια, τα φύλλα και τα περιττά χρώματα. Ακολουθεί το «φροκάλημα» σκούπισμα του εδάφους και το ασπροχωμάτισμα ή αμμούδιασμα που προετοιμάζει το έδαφος να δεχθεί τη ρητίνη. Στις αρχές Ιουλίου γίνεται το πρώτο χάραγμα του σχίνου χαμηλά στον κορμό (κέντημα) διαδικασία που επαναλαμβάνεται μια ως τρεις φορές τη βδομάδα με περισσότερες και πυκνότερες κεντιές. Στο δεύτερο μισό του Αυγούστου γίνεται το πρώτο μάζεμα νωρίς το πρωί, αφού το μαστίχι έχει αφεθεί για στέγνωμα δύο εβδομάδες περίπου μετά το πρώτο μάζεμα κατά το οποίο συλλέγεται μόνο το χοντρό μαστίχι ακολουθεί το «δεύτερο κέντημα» ένας νέος κύκλος χαράγματος και το δεύτερο μάζεμα με τέτοιο τρόπο ώστε να συλλεχθούν ακόμα και τα πιο μικρά κομμάτια. Χαρακτηριστικό είναι ότι σκουπίζουν το έδαφος.

Το φθινόπωρο και το χειμώνα συλλέγουν το μαστίχι που απέμεινε περιστασιακά. Από τον Οκτώβρη μέχρι τον Δεκέμβρη γίνεται η πρώτη επεξεργασία του μαστιχιού στο σπίτι και δίνεται στην Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου για συσκευασία και προώθηση στο εμπόριο.

«Το μαστιχόδεντρο είναι θάμνος αειθαλής, με ύψος δύο έως τρία μέτρα (μερικές φορές φτάνει και τα πέντε μέτρα). Τα άρρενα άτομα είναι εκείνα που αποδίδουν περισσότερη και καλύτερη ποιότητα μαστίχας και αυτά κυρίως καλλιεργούνται. Για το λόγο αυτό και οι παραγωγοί τα αποκαλούν «καρπόσκινα». Είναι δίοικο είδος, δηλαδή εμφανίζει άρρενες και θήλειες ταξιανθίες σε διαφορετικά άτομα. Οι μασχλιαίες ή επάκριες ταξιανθίες αναπτύσσονται στα μέσα Μαρτίου κι η άνθηση ολοκληρώνεται στις

αρχές Απριλίου. Όλα τα όργανα του δέντρου (βλαστός, φύλλα, άνθη, καρποί) διατρέχονται από ρητινοφόρους αγωγούς», τονίζει στο «Αγρόκτημα» ο αναπληρωτής καθηγητής του Τομέα Βοτανικής του Τμήματος Βιολογίας του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης, Θωμάς Σαββίδης, ο οποίος έχει εκδώσει βιβλίο σχετικά με το μαστιχόδεντρο.

Ιδιαίτερη εντύπωση προκαλεί το γεγονός ότι το μαστιχόδεντρο αναπτύσσεται με αργούς ρυθμούς και η πλήρης ανάπτυξη επέρχεται στα 40 έως 50 χρόνια. Η παραγωγή μαστίχας αρχίζει από τον 5ο ή 6ο χρόνο, ενώ το μέγιστο της απόδοσης (320 έως 1.000 γραμμάρια) εμφανίζεται από το 12ο ή το 15ο έτος της ηλικίας. Το δέντρο ζει πάνω από 100 χρόνια αλλά από το 70ό αρχίζει η παρακμή του. Υπάρχουν αναφορές για μαστιχόδεντρα 200 ετών.

Η θέση των φυτειών των μαστιχόδεντρων εξαρτάται από τοπικούς παράγοντες. Συνήθως συναντώνται σε μικρές και επίπεδες περιοχές, σε κοιλάδες, κατά μήκος των δρόμων ή κοντά στα ίδια τα χωριά. Η συνολική έκταση που καταλαμβάνουν τα μαστιχόδεντρα είναι 20.000 στρέμματα (περίπου το 12% της καλλιεργούμενης γης). Υπολογίζονται περίπου δύο εκατομμύρια μαστιχόδεντρα σε συγκαλλιέργεια με άλλα δέντρα (αμυγδαλιές, ελιές) ή και αποκλειστικά. Η μαστιχοκαλλιέργεια απασχολεί 4.500 αγροτικές οικογένειες.

«Κάθε φυτεία αποτελείται από μερικές δεκάδες δέντρα, φυτεμένα σε σειρές. Οι κόμεις των δέντρων ακουμπούν μεταξύ τους αν και διατίθεται αρκετή απόσταση μεταξύ των κορμών.

Πιθανόν η απευθείας επίδραση των ηλιακών ακτίνων στον κορμό και η θέρμανσή του να επιδρούν στην ποσότητα του εκκρινόμενου προϊόντος. Στις ορεινότερες περιοχές όπου το έδαφος έχει κάποια σχετική κλίση συναντώνται και καλλιέργειες κατά βαθμίδες», προσθέτει ο κ. Σαββίδης.

Το μαστιχόδεντρο έχει ελάχιστες εδαφικές απαιτήσεις και ευδοκιμεί σε άγονα, πετρώδη και φτωχά εδάφη. Παρ' όλα αυτά, μία ορθολογιστική λίπανση, με αζωτούχα κυρίως λιπάσματα, προάγει σημαντικά την ανάπτυξη και την απόδοσή του. Η θειική αμμωνία ενδείκνυται για φτωχά εδάφη. Το νιτρικό κάλιο ή ασβεστούχος νιτρική αμμωνία παρέχουν ικανοποιητικά αποτελέσματα στα κοκκινοχώματα. Η λίπανση γίνεται κάθε χρόνο τον Ιανουάριο ή Φεβρουάριο και η ποσότητα λιπάσματος που διατίθεται ανά δέντρο κυμαίνεται από μισό έως ένα κιλό.

Τα νέα φυτά μετά το φύτεμα έχουν ανάγκη από νερό. Το καλοκαίρι της πρώτης χρονιάς επιβάλλονται έως τέσσερα ποτίσματα ανάλογα με τις συνθήκες. Το πότισμα κατά το καλοκαίρι της δεύτερης και της τρίτης χρονιάς μετά το φύτεμα εγγυάται μεγαλύτερα ποσοστά επιτυχίας. Τα μεγάλα μαστιχόδεντρα δεν έχουν ανάγκη να ποτιστούν καθ' όσον αντέχουν πολύ στην ξηρασία. Αντίθετα, η μεγάλη υγρασία ταλαιπωρεί το δέντρο μέχρι σημείου αποξηράνσεως. Επιπλέον, υποβαθμίζεται η ποιότητα της μαστίχας ενώ αυξάνεται ο κίνδυνος μολύνσεων.

Πριν από το κέντημα και τη συλλογή της μαστίχας το έδαφος γύρω από το βλαστό θα πρέπει να ελευθερωθεί από τα άλλα φυτά. Ακολουθεί καθάρισμα, ισοπέδωση και πάτημα, έτσι ώστε οι

σταγόνες μαστίχας που τυχόν θα πέσουν στο έδαφος να είναι εύκολο να παραληφθούν. Οι εργασίες του καθαρίσματος της «κυκλικής» περιοχής αρχίζουν προς το τέλος Ιουνίου ή αρχές Ιουλίου. Η μαστίχα είναι το αποτέλεσμα του τραυματισμού του φλοιού του βλαστού με ειδικά εργαλεία με κυρίαρχο το «κεντητήρι», ένα μικρό, αιχμηρό και αυλακωτό στην άκρη του εργαλείο. Οι τομές, «κεντήματα» επαναλαμβάνονται μερικές φορές από τις αρχές Ιουλίου μέχρι το τέλος του Αυγούστου.

Οι τομές είναι κάθετες ή επιμήκειες και εισχωρούν σε βάθος 4-5 χιλιοστών. Το μήκος τους είναι 10-15 εκατοστά. Ο αριθμός των τομών είναι ανάλογος με το μέγεθος και την ηλικία του δέντρου. Αρχίζει από 10-20 και φτάνει τις 100 κεντιές σε όλη τη διάρκεια του «κεντήματος». Το «κέντημα» γίνεται δύο φορές την εβδομάδα και διαρκεί πέντε έως έξι εβδομάδες. Οι κάθετες προτιμούνται γιατί επουλώνονται ευκολότερα. Το κέντημα γίνεται τις πρωινές ώρες. Η στερεοποίηση της μαστίχας διαρκεί από 15 ή 20 μέρες. Ο αέρας και η χαμηλή θερμοκρασία επιταχύνουν το πήξιμο.

Η πρώτη συλλογή γίνεται μετά τις 15 Αυγούστου όταν έχουν συμπληρωθεί έξι έως δέκα κεντήματα.

Όταν στερεοποιηθεί η μαστίχα αρχίζει το πρώτο μάζεμα με ένα ειδικό εργαλείο που λέγεται «τιμητήρι» ή «καμωτήρι». Πρώτα συλλέγεται η χοντρή μαστίχα που έπεσε στο «τραπέζι». Με το ίδιο εργαλείο συλλέγεται η μαστίχα που έχει πήξει στον κορμό του δέντρου, τα λεγόμενα δάκρυα και αυτή που κρέμεται από τα κλαριά. Η μαστίχα που συλλέγεται από τον συλλέκτη με το τιμητήρι τοποθετείται αρχικά στο «καυκί», ένα ρηχό πανεράκι από εδώ

μεταφέρεται σε μεγαλύτερο, το «μαλαθούνι». Η υπόλοιπη μαστίχα στο έδαφος συλλέγεται με σκούπες ή με τα χέρια. Η αποθήκευση γίνεται σε ξύλινα κιβώτια και σε δροσερούς χώρους.

Το δεύτερο και τελικό μάζεμα γίνεται μετά τις 15 Σεπτεμβρίου οπότε και συλλέγονται όλα πλέον τα δάκρυα από τον κορμό και το έδαφος. Σύμφωνα με τον νόμο 4381 η προθεσμία συλλογής λήγει στις 15 Οκτωβρίου κάθε έτους. Το μάζεμα της κεντιάς έχει πανηγυρικό χαρακτήρα και συνοδεύεται με ομαδική έξοδο του χωριού. Κατά την εποχή της συλλογής ολόκληρες οικογένειες κι ιδιαίτερα οι γυναίκες είναι επί ποδός. Ταυτόχρονα, είναι και μια ευκαιρία για κοινωνικές αλλά και ειδυλλιακές συναντήσεις, οι τελευταίες υπό τα πυκνά φυλλώματα των μαστιχόδεντρων.

Μετά τη συλλογή επακολουθεί καθαρισμός της μαστίχας, ο οποίος αρχίζει με κοσκίνισμα «ταχτάρισμα» για την απομάκρυνση του χώματος και των ξερών φύλλων. Ακολουθεί πλύση με πλούσιο αφρό σαπουνιού και διαδοχική έκπλυση με κρύο νερό. Τελικά, απλώνεται σε κλειστό και σκιερό χώρο για το στέγνωμα.

Μετά το στέγνωμα, οι κόκκοι της μαστίχας καθαρίζονται, με μικρά μαχαίρια, από τυχόν ξένα σώματα που παρέμειναν εγκλωβισμένα. Η διαδικασία αυτή λέγεται «τσίμπημα» και γίνεται σε χρόνο κενό, τις νυχτερινές κυρίως ώρες. Μετά το τσίμπημα η μαστίχα περνά διαδοχικά από διάφορα κόσκινα για την τελική ταξινόμηση.

Έπειτα από την κατεργασία και ταξινόμηση της μαστίχας από τον παραγωγό παραδίδεται μέσω του συνεταιρισμού στην

Ενωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου. Εκεί, η διαδικασία επαναλαμβάνεται με πολλαπλές πλύσεις, στέγνωμα και δεύτερο «τσίμπημα». Τελικά, ταξινομείται σε εμπορικές κατηγορίες ανάλογα με το μέγεθος των μεριδίων της μαστίχας. Η αποθήκευση του προϊόντος γίνεται σε ψυχρό χώρο για την κατά το δυνατόν μεγαλύτερη κατακράτηση του μαστιχέλαιου.

❖ Οι κυριότερες ασθένειες

Το μαστιχόδεντρο δεν έχει πολλές αρρώστιες και έτσι δεν εφαρμόζεται κανένα συστηματικό πρόγραμμα για την καταπολέμησή τους. Η σπουδαιότερη είναι ένα είδος μύκητα (ίσκα) του γένους *Polyrogus*. Ο συγκεκριμένος μύκητας ανήκει στην τάξη των *Polygorales* της κλάσης των Βασιδιομυκητών. Πολλαπλασιάζεται με σπόρια και προκαλεί ζημιές στους βλαστούς και τις ρίζες. Αρχικά παρασιτεί στο φλοιό του δέντρου και αργότερα απλώνει τις υφές του εσωτερικότερα διαβρώνοντας τη δομή του κορμού καθ' όσον τρέφεται με την κυτταρίνη των κυτταρικών τοιχωμάτων. Η αυξημένη υγρασία αλλά και η προχωρημένη ηλικία του δέντρου ευνοούν την ανάπτυξη του μύκητα.

Επίσης, το μαστιχόδεντρο προσβάλλεται από διάφορα «κοκκοειδή» της ψείρας, αλλά η προσβολή είναι πολύ περιορισμένη. Η εξάπλωσή τους γίνεται με τον αέρα και η εγκατάστασή τους στο φυτό εξαρτάται εκτός των άλλων και από τους ανταγωνιστές τους. Η καλή κατάσταση του μαστιχόδέντρου εξασφαλίζει την αυτοάμυνά του κατά της κοκκοειδούς ψείρας. Στο σημείο που θα προσβληθεί το φυτικό όργανο δημιουργείται μία

κιτρινωπή κηλίδα εξαιτίας της απομύζησης του χυμού που προκαλεί ο συγκεκριμένος οργανισμός.

Με την προσβολή, τα φύλλα και οι νεαροί βλαστοί παραμορφώνονται ενώ η εξωτερική εμφάνιση εξαιτίας των εκκρίσεων κολλωδών ουσιών από αυτά τα έντομα είναι δυσάρεστη. Σε εντονότερη προσβολή εξασθενεί και παρακμάζει το δέντρο. Τα μυρμήγκια προστατεύουν τα έντομα αυτά γιατί τρέφονται από τις κολλώδεις εκκρίσεις τους. Επομένως, κατά την καταπολέμηση των κοκκοειδών της ψείρας πρέπει να λαμβάνεται υπόψη και η παρουσία των μυρμηγκιών τα οποία θα πρέπει να καταπολεμούνται ταυτόχρονα.

❖ Τα προϊόντα και οι χρήσεις

Το μαστίχι (ή η μαστίχα) βγαίνει από το δέντρο σκίνος και ήταν γνωστό από την αρχαιότητα. Η διαδικασία παραγωγής του είναι δύσκολη και απαιτεί κόπο και υπομονή. Το μαστίχι τρέχει σαν δάκρυ από τον κορμό του σχίνου, μετά από χαράξεις που του κάνουν οι χωρικοί με αιχμηρό εργαλείο. Οι εργασίες του μαστιχιού γίνονται το καλοκαίρι. Μόνο η Χίος, και μάλιστα μόνο το νότιο τμήμα της από όλο τον κόσμο, έχει το «προνόμιο» παραγωγής της μαστίχας. Δηλαδή μόνο στη Χίο το δάκρυ του σχίνου στερεοποιείται και δίνει την μυρωδάτη μαστίχα, αυτό το φυσικό προϊόν με τις τόσο ευεργετικές ιδιότητες!

Γιατί η μαστίχα χρησιμοποιείται στην μαγειρική, τη ζαχαροπλαστική, την ποτοποιεία, στην φαρμακευτική, έχει θεραπευτικές ιδιότητες (πεπτικό έλκος, χοληστερίνη, τριγλυκερίδια) και χρησιμοποιείται ακόμα στην αρωματοποιεία και στην κοσμετολογία. Μαστίχι και προϊόντα μαστίχας θα βρείτε στη Χίο σε ειδικά καταστήματα ή φαρμακεία.

Σήμερα, τα προϊόντα του διατίθενται από τα mastihasop παράγονται είτε από την ίδια την Ένωση είτε από εταιρείες με τις οποίες υπάρχουν αποκλειστικές συνεργασίες, όπως οι Korres, Χαϊτογλου και Μυλέλια. Το κωδικολόγιο των mastihasop περιλαμβάνει οκτώ βασικές κατηγορίες προϊόντων, τα οποία εμπεριέχουν ως πρώτη ύλη τη μαστίχα και αφορούν προϊόντα φυσικής μαστίχας, ζαχαρώδη, καλλυντικά, παραφαρμακευτικά, gourmet γεύσεις (καφές, σοκολάτα, τσάι, καλαμαράκια κ.ά.), ποτά, αλλά και παραδοσιακές ελληνικές γεύσεις από όλη την Ελλάδα και, φυσικά, από τη Χίο. Παράλληλα, τα mastihasop διαθέτουν και μια σειρά από είδη δώρων που σχετίζονται με τη μαστίχα, αναδεικνύοντάς την ως στοιχείο του ελληνικού πολιτισμού και της λαογραφίας.

«Θησαυρό» όχι μόνο για το νησί της Χίου αλλά και για όλη την Ελλάδα αποτελεί η μαστίχα. Αποκλειστικό προϊόν του πανέμορφου νησιού, στηρίζει την τοπική οικονομία και κάνει το όνομα της Χίου γνωστό παγκοσμίως. Η ζήτηση είναι τόσο μεγάλη που η παραγωγή δεν επαρκεί. Οι τιμές κυμαίνονται σε εξαιρετικά ικανοποιητικά επίπεδα, ενώ εμπλουτίζεται συνεχώς η γκάμα των προϊόντων από μαστίχα, σημειώνεται σε σχετικό αφιέρωμα του ΕΛΕΥΘΕΡΟΥ ΤΥΠΟΥ που συνεχίζει: Η καλλιέργεια του

μαστιχόδεντρου ήταν πάντα στενά συνδεδεμένη με το νησί της Χίου. Δημιουργεί έκπληξη το γεγονός πως δεν υπήρξε επιτυχής ανάπτυξή του πουθενά αλλού, στην ηπειρωτική ή τη νησιωτική Ελλάδα ή ακόμη και στις γειτονικές ακτές της Τουρκίας. Για παράδειγμα, στη χερσόνησο του Τσεσμέ, οι συνθήκες είναι ιδανικές για το μαστιχόδεντρο, όμως απέτυχε η προσπάθεια «μεταφοράς» του. Αναφέρονται αποτυχημένες προσπάθειες να μεταφερθεί η καλλιέργεια του μαστιχόδεντρου στην Αττική και σε άλλα νησιά του Αιγαίου. Κάποια αποτελέσματα παρατηρήθηκαν στα νησιά Αμοργό και Αντίπαρο, όμως, όπως μπορεί κανείς να κρίνει από την έλλειψη περισσότερων πληροφοριών στο θέμα, οι προσπάθειες απέτυχαν και εγκαταλείφθηκαν. Άλλες προσπάθειες για να μεταφερθεί το δέντρο στη Ρόδο και τη Λέσβο απέτυχαν παρομοίως.

Στο ίδιο το νησί της Χίου η καλλιέργεια είναι εφικτή μόνο στο νότιο τμήμα, το οποίο είναι ιδιαίτερα ξηρό και θερμό. Το τμήμα αυτό οριοθετείται από τη βόρεια πλευρά από μία συγκεκριμένη νοητή γραμμή που ενώνει τα χωριά Λιθί, Άγιος Γεώργιος Συκούσης και Καλλιμασιά. Προσπάθειες να επεκταθεί η καλλιέργεια πέρα από αυτό το όριο απέτυχαν. Η αιτία γι' αυτή τη «μοναδικότητα» πιθανόν να οφείλεται, εκτός από τη μακρόχρονη παράδοση και σε κάποια εδαφολογικά και κλιματολογικά στοιχεία, τα οποία ευνοούν την καλλιέργεια του μαστιχόδεντρου στη Χίο και στο συγκεκριμένο τμήμα της.

Μερικά από τα κυριότερα και πιο γνωστά προϊόντα της μαστίχας είναι:

Τσίχλα: Με βάση τη μαστίχα παράγεται σήμερα σε σύγχρονο εργοστάσιο η τσίχλα ΕΛΜΑ, που περιέχει φυσική ρητίνη, ζάχαρη και μαλακτικές ουσίες. Η ΕΛΜΑ (ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΜΑΣΤΙΧΗ) είναι η μοναδική στον κόσμο που παρασκευάζεται με φυσική πρώτη ύλη.

Μαστιχέλαιο: Από την απόσταξη της μαστίχας παράγεται αιθέριο έλαιο, το μαστιχέλαιο. Είναι προϊόν υψηλής ποιότητας και χρησιμοποιείται από φαρμακευτικές εταιρίες, όπως επίσης και από εταιρίες καλλυντικών και αρωμάτων. Η απόδοση σε μαστιχέλαιο κυμαίνεται ανάλογα με την ποιότητα της μαστίχας από 1% έως 3%

Μοσχολίβανο: Παρασκευάζεται από μαστίχα, κολοφώνιο μαστίχας και διογκωτικά τρίμματα. Επιπλέον, εμπλουτίζεται και με φυσικά αρώματα. Αναδίδει αρωματικούς ατμούς πολύ ανώτερους από τα γνωστά λιβάνια τα οποία είναι σχετικά βαρύοσμα. Χρησιμοποιείται κυρίως από την Ορθόδοξη Εκκλησία για θυμίαμα στους ναούς.

Ιατρική-Φαρμακευτική: Στα νεότερα χρόνια, η μαστίχα έχει χρησιμοποιηθεί σε εθνικές φαρμακοβιομηχανίες για τις αντικαρκινικές της ιδιότητες. Διάλυμα σκόνης μαστίχας σε βενζόλιο (ΜΑΣΤΙΣΟΛ) δημιουργεί αντισηπτική κόλλα. Με αυτή στερεώνουν τον άσηπτο επίδεσμο σε εγχειρητικό τραύμα αλείφοντας τον με κόλλα περιφερειακά. Στο ελεανολικό οξύ της μαστίχας αποδίδουν ισχυρή αντιφλεγμονώδη δράση. Πρόσφατες μελέτες ιατρών του πανεπιστημίου του Νότιγχαμ αναφέρουν ότι ακόμα και σε ελάχιστες δόσεις η μαστίχα μπορεί να θεραπεύσει το πεπτικό έλκος. Σημαντική είναι η επίδραση της μαστίχας στη λειτουργία του ήπατος με την ενεργοποίηση της αποτοξινωτικής του δραστηριότητας.

Πέρα από τις φαρμακευτικές της ωστόσο ιδιότητες η μαστίχα διαπρέπει και στην ποτοποιία (λικέρ μαστίχας και μαστιχάτο ούζο), τη ζαχαροπλαστική (μπισκότα και παγωτά μαστίχας, υποβρύχιο γλυκό) και τη μαγειρική.

Χρησιμοποιείται επίσης ως βασικό συστατικό σε οδοντόκρεμες, σαμπουάν, αρώματα, λιβάνια, βερνίκια και αλλού, σε επεξεργασμένη και διαφορετική κατά περίπτωση μορφή



7. Στατιστικά στοιχεία τουρισμού στη Χίο

Στη συνέχεια παρατίθενται στατιστικά στοιχεία της τουριστικής ανάπτυξης και υποδομής του Νομού Χίου. Τα στοιχεία αυτά αφορούν στον αριθμό κλινών σε ξενοδοχειακά καταλύματα, καθώς και στον αριθμό των διανυκτερεύσεων αλλοδαπών και ημεδαπών.

ΥΠΟΔΟΜΕΣ

ΤΟΥΡΙΣΜΟΣ

ΑΡΙΘΜΟΣ ΚΛΙΝΩΝ ΣΕ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΑ ΚΑΤΑΛΥΜΑΤΑ



1989	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998
1.114	1.437	1.649	1.834	1.925	2.021	2.120	2.230	2.234	2.063

ΔΙΑΝΥΚΤΕΡΕΥΣΕΙΣ ΑΛΛΟΔΑΠΩΝ

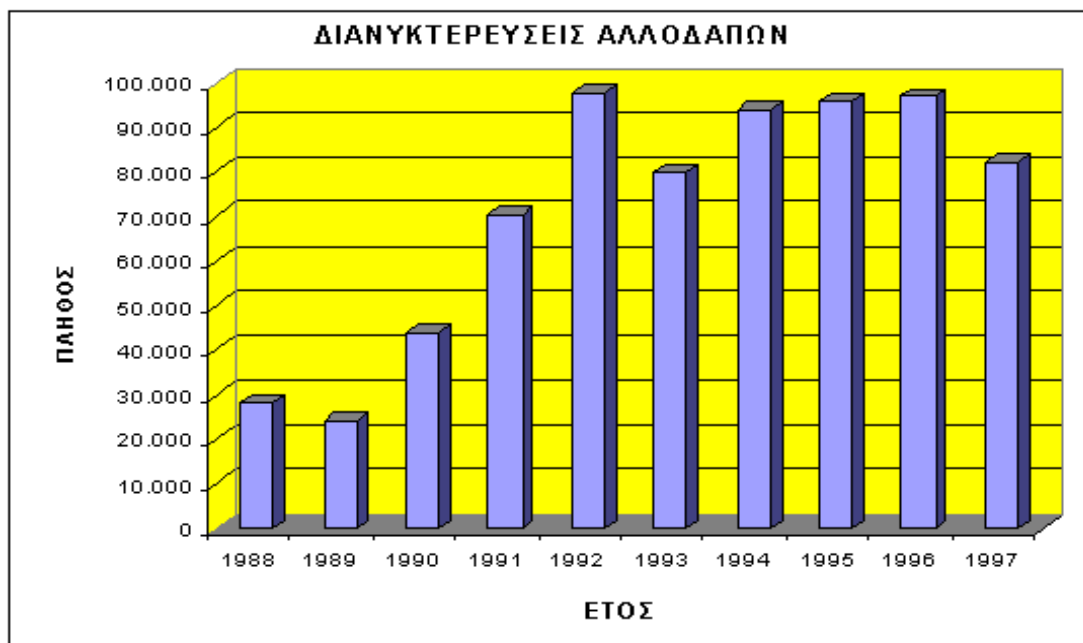
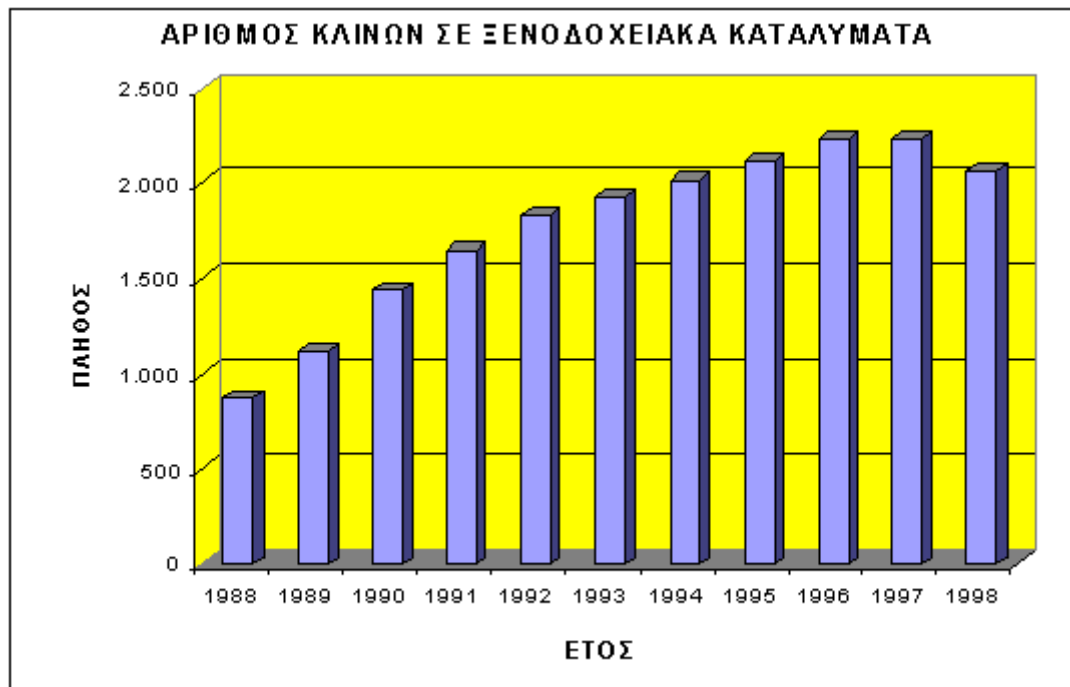


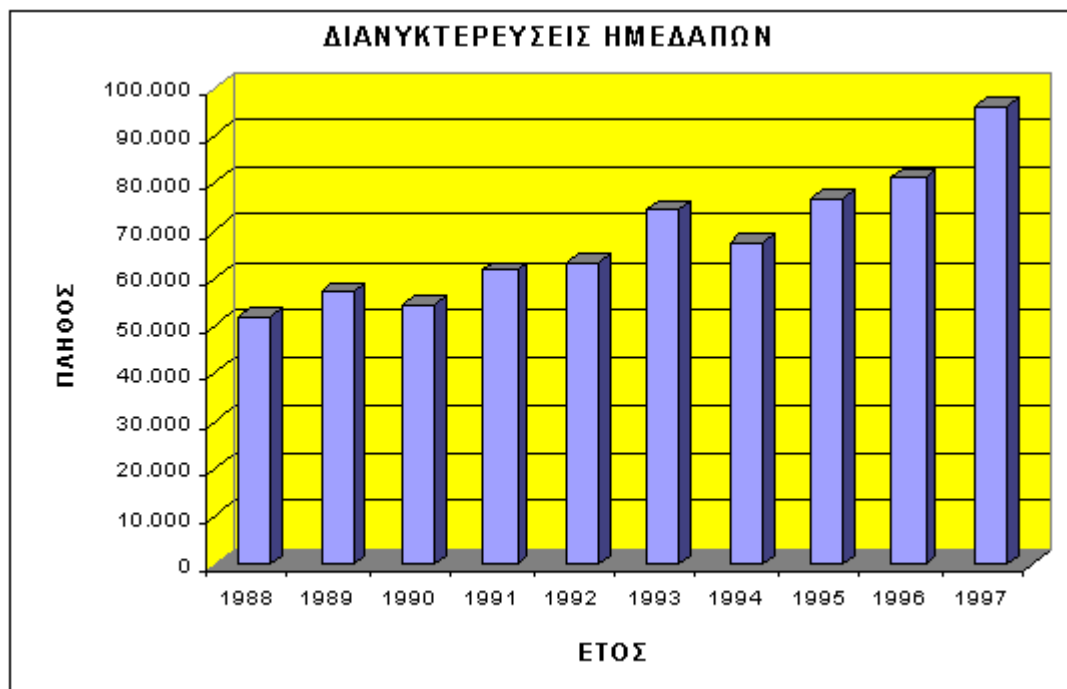
1988	1989	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997
28.225	24.244	43.692	70.694	97.604	79.953	94.009	95.901	96.987	82.226

ΔΙΑΝΥΚΤΕΡΕΥΣΕΙΣ ΗΜΕΔΑΠΩΝ



1988	1989	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997
52.038	57.027	54.621	61.582	63.493	74.342	67.524	76.668	80.988	96.064





8. Χρηματοδότηση της τουριστικής ανάπτυξης στο Νομό Χίου

Συμμετοχή του Νομού στα συνολικά μεγέθη της Χώρας:

Με πρωτεύουσα τη Χίο, ο νομός Χίου συγκεντρώνει ποσοστό 0,5% του πληθυσμού της Χώρας με τάση μείωσης, αφού έχει υψηλό ποσοστό φυσικής μείωσης του πληθυσμού (υπεροχή γεννήσεων/ 1000 κατοίκους: 3,9 το 2000,- 2,7 το 2001), αλλά αναλογία μαθητών Δημοτικού ανά 1000 κατοίκους πάνω από τον μέσο όρο της Χώρας (62 έναντι 59). Μεταξύ των απογραφών του 1991 και του 2001, ο πληθυσμός του νομού αυξήθηκε κατά 2,3%, ενώ στο σύνολο της Χώρας αυξήθηκε κατά 6,9%. Παράγει το 0,4% του Ακαθάριστου Εγχώριου Προϊόντος της Χώρας, αναλογία σχεδόν σταθερή από το 1995 από το οποίο τα 4/5 προέρχονται από τις υπηρεσίες με σημαντική τη συμβολή του Τουρισμού (5% από υπηρεσίες ξενοδοχείων και εστιατορίων). Οι επενδύσεις των βιομηχανικών επιχειρήσεων του νομού αυξήθηκαν σημαντικά το 2000, σύμφωνα με τα στοιχεία της Ετήσιας Βιομηχανικής Έρευνας της ΕΣΥΕ. Με κατά κεφαλήν προϊόν 3,4 εκατ. Δρχ. κατατάσσεται 35^{ος} με βάση το κριτήριο αυτό με 82% του μέσου όρου της Ελλάδας το 2001 (61% του μέσου όρου της ΕΕ-25). Ανά 100 κατοίκους του αναλογούν 32 αυτοκίνητα (3^{ος} στην κατάταξη μετά την Αθήνα και τη Θεσσαλονίκη, με μέσο χώρας 31 το 2001) και 0,9 νέες κατοικίες (μέσος χώρας 1 το 2001). Το 2003 οι πωλήσεις νέων επιβατικών ΙΧ μειώθηκαν 9,5%, μια μείωση της τάξεως του 3,2% για το σύνολο της Χώρας. Με δηλωθέν εισόδημα 11,7 χιλ. Ευρώ ανά φορολογούμενο το 2003 (άνοδος 7,2% του μέσου όρου της Ελλάδας), οι φορολογούμενοί του πλήρωσαν το 2003 κατά μέσο όρο για φόρο εισοδήματος 732 ευρώ, έναντι του μέσου όρου της χώρας 1076. Σε αυτόν αναλογεί το 0,5% των φορολογουμένων (άνοδος 2% το 2003), 0,5% του δηλωθέντος εισοδήματος της χώρας (+9%) και 0,3% του φόρου εισοδήματος φυσικών προσώπων (+6%). Ο νομός έχει τη 2^η υψηλότερη αναλογία τροχαίων ατυχημάτων, όμως, μειώνεται ραγδαία, 30% το 2002 και 38% το 2003.

Τα παραπάνω στοιχεία φαίνονται λεπτομερέστερα στους παρακάτω πίνακες:

ΔΕΙΚΤΕΣ ΕΥΗΜΕΡΙΑΣ	ΕΤΟΣ	ΝΟΜΟΣ ΧΙΟΥ	ΜΕΣΟΣ ΟΡΟΣ ΧΩΡΑΣ	ΚΑΤΑΤΑΞΗ ΣΕ ΣΧΕΣΗ ΜΕ ΤΟΥΣ 52 ΝΟΜΟΥΣ
ΑΕΠ κατά κεφαλή	2001	3,36 εκατ. Δρχ	4,08	35
Κατά κεφαλή αποταμιευτικές καταθέσεις	2000	2,17 εκατ. Δρχ.	1,79	6
Δηλωθέν εισόδημα ανά κάτοικο	2003	11,7 χιλ. Δρχ.	12,5	9
Φόρος εισοδήματος ανά κάτοικο	2003	0,7 χιλ. Δρχ.	1,08	17
Φυσική αύξηση πληθυσμού/1000 κατοίκους	2001	-2,69	0,01	35
Μαθητές δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης/1000 κατοίκους	2001	71	68	15
Μαθητές δημοτικού/1000 κατοίκους	2001	62	59	17

χιλ. Ευρώ										
Σύνολο ενταγμένων έργων στο Γ' ΚΠΣ 2000- 2006 σε χιλ. Ευρώ (νομαρχιακά)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	75.570

Η εξέλιξη του τουρισμού στη Χίο:

ΤΟΥΡΙ ΣΜΟΣ	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003
Κλίνες σε ξενοδοχ εία	2.021	2.120	2.230	2.234	2.063	2.069	2.096	2.139	2.139	2.352
Κλίνες σε ξενοδοχ εία πολυτε λείας	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3
Κλίνες σε ξενοδοχ εία Α' κατηγο ρίας	-	-	-	-	-	-	-	657	657	1004
Ξενοδο χεία	-	-	-	-	30	30	31	44	44	44
Ξενοδο χεία Α'	-	-	-	-	-	-	-	11	11	10

κατηγορίας										
Διανυκτερεύσεις Σ Αλλοδαπών	94.099	95.901	96.987	82.226	79.805	115.212	95.445	-	-	-
Διανυκτερεύσεις Σ Ημεδαπών	67.524	76.668	80.988	96.094	100.781	98.036	97.708	-	-	-
Διανυκτερεύσεις Σ Αλλοδαπών/ Κατοίκους	1,88	1,92	1,96	1,67	1,63	2,36	1,96	-	-	-

9. Τα σημαντικότερα έργα- παρεμβάσεις, που υλοποιούνται στο Νομό Χίου

ΤΟΜΕΑΣ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΣ- ΤΟΥΡΙΣΜΟΣ

Α/Α	ΤΙΤΛΟΣ ΕΡΓΟΥ	ΠΡΟΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ	ΦΟΡΕΑΣ ΧΡΗ/ΣΗΣ	ΦΟΡΕΑΣ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗΣ	ΠΟΡΕΙΑ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗΣ
1	Ανάδειξη αρχαιολογικού χώρου Εμπορειού	1.820.000,00	ΠΕΠ Β' ΑΙΓΑΙΟΥ	Κ' Εφορεία	Το έργο ολοκληρώθηκε
2	Ανάδειξη αρχαιολογικού χώρου στο Αρχοντίκι Ψαρρών	1.174.000,00	ΠΕΠ Β' ΑΙΓΑΙΟΥ	Κ' Εφορεία	Το έργο εκτελείται
3	Στερέωση-αποκατάσταση-ανάδειξη Νέας Μονής Χίου	3.812.000,00	ΠΕΠ Β' ΑΙΓΑΙΟΥ	Υπ. Πολιτισμού	Το έργο εκτελείται
4	Στερέωση-αποκατάσταση Παναγίας Κρήνας	1.027.000,00	ΠΕΠ Β' ΑΙΓΑΙΟΥ	Υπ. Πολιτισμού	Το έργο εκτελείται
5	Ανάδειξη αρχαιολογικού χώρου Ρημόκαστρο Χίου	486.000,00	ΠΕΠ Β' ΑΙΓΑΙΟΥ	Ν. Α. ΧΙΟΥ	Το έργο έχει ενταχθεί οριστικά, εγκρίθηκε η υπογραφή σύμβασης από την Περιφέρεια και αρχίζει η εκτέλεσή του
6	Αποκατάσταση Κάστρου-Πύργου Πιτυούς	734.000,00	ΠΕΠ Β' ΑΙΓΑΙΟΥ	Ν. Α. ΧΙΟΥ	Η μελέτη εγκρίθηκε από το ΚΑΣ και ολοκληρώνεται
7	Έργα αξιοποίησης Σπηλαίου Αγ. Γάλακτος	1.056.390,00	ΠΕΠ Β' ΑΙΓΑΙΟΥ	Ν. Α. ΧΙΟΥ	Το έργο ολοκληρώθηκε

ΤΟΜΕΑΣ ΑΕΡΟΔΡΟΜΙΟ

A/A	ΤΙΤΛΟΣ ΕΡΓΟΥ	ΠΡΟΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ	ΦΟΡΕΑΣ ΧΡΗΜ/ΣΗΣ	ΦΟΡΕΑΣ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗΣ	ΠΟΡΕΙΑ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗΣ
1	Επέκταση αεροδρομίου Χίου «ΟΜΗΡΟΣ»	55.200.000,00	Υ.Π.Α	Υ.Π.Α	Έχει εκπονηθεί νέα μελέτη, έχουν εγκριθεί οι περιβαλλοντικοί όροι, έχουν κατατεθεί τα χρήματα των απαλλοτριώσεων της Νότιας πλευράς και συνεχίζονται οι ενέργειες από την Υ.Π.Α για την υλοποίηση του έργου.

ΤΟΜΕΑΣ ΛΙΜΑΝΙΑ

Εκπονήθηκε η μελέτη χωροθέτησης για τις Λιμενικές Υποδομές του Νομού και στη συνέχεια χρηματοδοτήθηκαν και εκπονούνται από την Ν. Α. Χίου οι παρακάτω μελέτες Λιμενικών Έργων:

A/A	ΤΙΤΛΟΣ ΕΡΓΟΥ	ΠΡΟΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ	ΦΟΡΕΑΣ ΧΡΗΜ/ΣΗΣ	ΦΟΡΕΑΣ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗΣ	ΠΟΡΕΙΑ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗΣ
1	Μελέτη Νέου Λιμένα Μεστών	708.000,00	Ν. Α. ΧΙΟΥ	Ν. Α.Α ΧΙΟΥ	Έχει εκπονηθεί ντο 1 ^ο στάδιο με τη συνεργασία του ΕΜΠ και εκπονείται το 2 ^ο στάδιο της μελέτης

2	Μελέτη Λιμένα Μεστών	219.000,00ε	N. A. ΧΙΟΥ	N. A. ΧΙΟΥ	Εκπονείται μελέτη
3	Μελέτη Λιμένα Ψαρρών	157.530,00	N. A. ΧΙΟΥ	N. A. ΧΙΟΥ	Εκπονείται μελέτη
4	Μελέτη Λιμένα Καρδαμύλων	75.000,00	N. A. ΧΙΟΥ	N. A. ΧΙΟΥ	Έχει προταθεί για ένταξη η μελέτη