

**ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ  
ΥΠΟΒΟΗΘΗΣΗΣ  
ΤΗΣ ΕΞΥΠΙΝΗΣ ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΣΗΣ  
ΣΤΟΝ ΠΡΩΤΟΓΕΝΗ ΤΟΜΕΑ**

---

Η Διπλωματική Εργασία  
παρουσιάστηκε ενώπιον  
του Διδακτικού Προσωπικού του  
Πανεπιστημίου Αιγαίου

---

Σε μερική εκπλήρωση  
των απαιτήσεων για το Μεταπτυχιακό Δίπλωμα Ειδίκευσης (Μ.Δ.Ε.)  
στις Τεχνολογίες Διοίκησης Πληροφοριακών και Επικοινωνιακών Συστημάτων  
στην κατεύθυνση της Διοίκησης Πληροφοριακών και Επικοινωνιακών Συστημάτων

---

του  
Ευθύμιου Ευαγγέλου

Η ΤΡΙΜΕΛΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΔΙΔΑΣΚΟΝΤΩΝ ΕΠΙΚΥΡΩΝΕΙ  
ΤΗ ΔΙΠΛΩΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ  
ΤΟΥ ΕΥΘΥΜΙΟΥ ΕΥΑΓΓΕΛΟΥ

Σάμος, Μάρτιος 2014

---

Επίκουρος Καθηγητής  
Δρ. Ιωάννης Χαραλαμπίδης, Επιβλέπων  
Τμήμα Μηχανικών Πληροφοριακών και  
Επικοινωνιακών Συστημάτων

---

Λουκής Ευριπίδης, Μέλος  
Τμήμα Μηχανικών Πληροφοριακών και  
Επικοινωνιακών Συστημάτων

---

Μαραγκουδάκης Εμμανουήλ, Μέλος  
Τμήμα Μηχανικών Πληροφοριακών και  
Επικοινωνιακών Συστημάτων

ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΙΓΑΙΟΥ  
ΧΕΙΜΕΡΙΝΟ ΕΞΑΜΗΝΟ 2014

## ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Η υλοποίηση της συγκεκριμένης διπλωματικής εργασίας σχετικά με την ανάπτυξη συστήματος υποβοήθησης της έξυπνης εξειδίκευσης στον πρωτογενή τομέα, λαμβάνει χώρα σε έξι κεφάλαια.

Στο πρώτο κεφάλαιο (εισαγωγή) περιγράφονται οι στόχοι, το αντικείμενο, η μεθοδολογία, η δομή της εργασίας, καθώς και οι συνεργασίες, η ιδέα και οι δράσεις της Σαμιακής Γης.

Στο δεύτερο κεφάλαιο παρουσιάζεται αναλυτικά η Σαμιακή Γη, από την αρχική ομάδα έργου μέχρι και τη σημερινή της μορφή. Δίδονται το όραμα και η αποστολή, παρουσιάζονται οι συμμετέχοντες, ενώ αναλύονται και οι τρόποι ένταξης στη Σαμιακή Γη.

Ακολουθεί στο τρίτο κεφάλαιο το marketing plan. Γίνονται προτάσεις για την προώθηση των προϊόντων, παρουσιάζονται οι τρόποι διαφήμισης και αναλύονται σενάρια για τη δημιουργία διαφημιστικών πακέτων τα οποία θα μπορούν να αγοράζουν οι συμμετέχοντες στη Σαμιακή Γη.

Στο τέταρτο κεφάλαιο παρουσιάζεται η δικτυακή παρουσία της Σαμιακής Γης, αναλύεται η δομή της ιστοσελίδας, καθώς και η παρουσία στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης.

Στο πέμπτο κεφάλαιο υλοποιείται η αξιολόγηση της ιστοσελίδας της Σαμιακής Γης, με τη χρήση ηλεκτρονικού ερωτηματολογίου, παρουσιάζονται οι συνθήκες της έρευνας καθώς και τα αποτελέσματα, ενώ γίνονται προτάσεις για τη βελτίωση της.

Στο τελευταίο κεφάλαιο αναγράφονται τα συμπεράσματα της μελέτης, οι δυσκολίες και τα επόμενα βήματα.

Στο Παράρτημα I παρατίθεται το ερωτηματολόγιο της έρευνας, στο Παράρτημα II τα κείμενα που δημιουργήθηκαν και δημοσιεύθηκαν στην ιστοσελίδα, ενώ στο Παράρτημα III παρατίθενται τα κείμενα μεταφρασμένα στην αγγλική γλώσσα δίνοντας με αυτό τον τρόπο τη δυνατότητα εμφάνισης της ιστοσελίδας σε δύο γλώσσες.

Τέλος στο Παράρτημα IV βρίσκονται οι φόρμες ένταξης στη Σαμιακή Γη για τους παραγωγούς, τους μεταπωλητές και τους εστίατορες.

© 2014

του

ΕΥΘΥΜΙΟΥ ΕΥΑΓΓΕΛΟΥ

Τμήμα Μηχανικών Πληροφοριακών και Επικοινωνιακών Συστημάτων

ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΙΓΑΙΟΥ

## **ABSTRACT**

The present dissertation consists of 6 chapters that study the development of an assistance system for smart specialization in the primary sector.

The introduction (chapter one) outlines the objectives, the content, the methodology and the structure of the dissertation as well as the partnerships, the idea and the actions of Samian Earth.

Chapter two is an extensive presentation of Samian Earth, from the team that started the project to its present form. The vision, the mission, the participants and the means to join Samian Earth are all outlined in this chapter.

The marketing plan is presented in the third chapter. There are several recommendations on promoting the products, as well as suggestions for advertising and an analysis of advertising packages that could be bought by the participants of Samian Earth.

The website of Samian Earth is presented in Chapter 4. What is analysed in this chapter is not only the structure of the website, but also the presence of Samian Earth in the social media.

Chapter five attempts an evaluation of the website by means of an online questionnaire. There is a presentation of the research method, of the outcomes and of suggestions to improve the website.

The last chapter presents the conclusions of the dissertation, the difficulties and the future steps.

Appendix I- The research questionnaire

Appendix II- The texts written for and published on the website

Appendix III- Translation into English of the texts in appendix II to make the website accessible in two languages.

Appendix IV- The forms to join Samian Earth for producers, sellers and owners of restaurants.

© 2014

Efthymios Evangelou

Department of Information and Communication Systems Engineering

UNIVERSITY OF THE AEGEAN

## **ΕΥΧΑΡΙΣΤΙΕΣ – ΑΦΙΕΡΩΣΕΙΣ**

Θα ήθελα να ευχαριστήσω θερμά τον καθηγητή μου Δρ. Ιωάννη Χαραλαμπίδη (Επίκουρο Καθηγητή του Τμήματος Μηχανικών Πληροφοριακών και Επικοινωνιακών Συστημάτων) για την ευκαιρία που μου έδωσε να ασχοληθώ με ένα θέμα σαφέστατα συνυφασμένο με τη σύγχρονη επιχειρησιακή πραγματικότητα, εφαρμόζοντας πρακτικά τις γνώσεις μου. Τον ευχαριστώ επίσης για την καθοδήγηση, τις πολύτιμες συμβουλές και επισημάνσεις που μου προσέφερε κατά τη διάρκεια της εκπόνησης της διπλωματικής μου εργασίας.

Θα ήθελα επίσης να ευχαριστήσω ιδιαίτερα τους γονείς μου και τα αδέρφια μου για την υποστήριξή τους, στους οποίους αφιερώνω την παρούσα εργασία.

## ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

ΠΕΡΙΛΗΨΗ.....	3
ABSTRACT.....	4
ΕΥΧΑΡΙΣΤΙΕΣ – ΑΦΙΕΡΩΣΕΙΣ.....	5
ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ.....	6
ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΠΙΝΑΚΩΝ.....	10
ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΣΧΗΜΑΤΩΝ.....	11
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1 – ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	12
1.1 Αντικείμενο έρευνας.....	12
1.2 Σκοπός – στόχοι διπλωματικής εργασίας.....	12
1.3 Μεθοδολογία – δομή εργασίας.....	12
1.4 Συνεργασίες.....	13
1.5 Η ιδέα – Τι είναι η Σαμακή γη.....	13
1.6 Δράσεις.....	14
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2 – Σαμακή Γη.....	15
2.1 Η σημερινή μορφή της Σαμακής Γης.....	15
2.2 Αρχική ομάδα έργου.....	15
2.3 Όραμα – Αποστολή.....	16
2.3.1 Διαδικασία επιλογής αρχικού Οράματος και Αποστολής.....	16
2.3.2 Αρχικός Στόχος.....	16
2.3.3 Το νέο όραμα της Σαμακής Γης.....	16
2.3.4 Φράση (slogan) για τη φάβα.....	17
2.4 Συμμετέχοντες.....	17
2.4.1 Παραγωγοί – Προμηθευτές.....	17
2.4.2 Μεταπωλητές.....	17
2.4.3 Εστιατόρια – Ταβέρνες.....	17
2.5 Ένταξη στη Σαμακή Γη.....	18

2.5.1 Ποιοι και πως εντάσσονται στη Σαμιακή Γη.....	18
2.5.2 Φόρμες πληροφοριών για ένταξη στη Σαμιακή Γη.....	18
2.5.2.1 Φόρμα Ένταξης Παραγωγού – Προμηθευτή.....	19
2.5.2.2 Φόρμα Ένταξης Εστιατορίου.....	19
2.5.2.3 Φόρμα Ένταξης Μεταπωλητή.....	20
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3 – MARKETING PLAN.....	21
3.1 Προτάσεις για την προώθηση των προϊόντων.....	21
3.1.1 Η ιστοσελίδα της Σαμιακής Γης.....	21
3.1.2 Τοποθέτηση στο ράφι.....	21
3.1.3 Περίοδοι αυξημένης ζήτησης – προσφορές δώρων.....	22
3.1.4 Ενημέρωση για τη χρήση των προϊόντων.....	22
3.1.5 Σύνδεση με την παράδοση.....	22
3.1.6 Σύνδεση με τον τουρισμό.....	23
3.1.7 Λογότυπο Σαμιακής Γης.....	23
3.1.8 Slogan Σαμιακής Γης - ‘και ορνίθων γάλα φέρει’.....	23
3.2 Προτάσεις και μέσα διαφήμισης.....	25
3.2.1 Τηλεοπτική & Ραδιοφωνική Διαφήμιση.....	25
3.2.2 Διαφημιστική καταχώρηση σε περιοδικά.....	25
3.2.3 Άλλα μέσα διαφήμισης.....	26
3.2.4 Διαφήμιση στη μηχανή αναζήτησης της google (adwords).....	27
3.2.5 Έμμεση διαφήμιση.....	28
3.2.6 Συμμετοχή σε εκθέσεις.....	29
3.2.7 Ιδέες διαφημιστικής καμπάνιας.....	29
3.3 Υπηρεσίες Σαμιακής Γης.....	30
3.3.1 Παρεχόμενες Υπηρεσίες.....	30
3.3.2 Κοστολόγηση υπηρεσιών – Παραδοχές.....	31
3.3.3 Σενάριο.....	33

3.3.4 Τιμολόγηση.....	34
<b>ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4 – ΔΙΚΤΥΑΚΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑ ΤΗΣ ΣΑΜΙΑΚΗΣ ΓΗΣ.....</b>	<b>35</b>
4.1 Η ιστοσελίδα της Σαμιακής Γης.....	35
4.2 Δομή ιστοσελίδας.....	35
4.3 Στιγμιότυπα ιστοσελίδα της Σαμιακής Γης.....	40
4.3.1 Κεντρική σελίδα.....	40
4.3.2 Σαμιακή Γη.....	41
4.3.3 Προϊόντα.....	42
4.3.4 Επιχειρήσεις.....	43
4.3.5 Ενημέρωση.....	44
4.3.6 Ένταξη.....	44
4.3.7 Επικοινωνία.....	45
4.3.8 Γνωρίστε τη Σάμο.....	45
4.3.9 Ομάδα Σαμιακής Γης.....	46
4.3.10 Μεσογειακή διατροφή.....	46
4.3.11 Συνταγές.....	47
4.4 Η Σαμιακή Γη στα Μέσα Κοινωνικής Δικτύωσης.....	48
4.4.1 Facebook.....	48
4.4.2 Twitter.....	49
<b>ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5 – ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΙΣΤΟΣΕΛΙΔΑΣ ΣΑΜΙΑΚΗΣ ΓΗΣ.....</b>	<b>50</b>
5.1 Κύριος σκοπός έρευνας.....	50
5.2 Ερευνητική προσέγγιση.....	50
5.3 Σχέδιο δειγμάτων.....	51
5.3.1 Καθορισμός πληθυσμού.....	51
5.3.2 Επιλογή δειγμάτων.....	51
5.3.3 Μέσο συλλογής δεδομένων.....	52
5.3.4 Περιορισμοί έρευνας.....	52



5.4 Αποτελέσματα έρευνας.....	53
5.4.1 Δημογραφικά στοιχεία.....	53
5.4.2 Ερωτήσεις για την ιστοσελίδα της Σαμιακής Γης.....	57
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6 – ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ.....	77
6.1 Συμπεράσματα.....	77
6.2 Δυσκολίες.....	78
6.3 Επόμενα βήματα.....	78
ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....	79
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι – ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟ.....	80
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ – ΚΕΙΜΕΝΑ ΙΣΤΟΣΕΛΙΔΑΣ.....	84
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ – ΜΕΤΑΦΡΑΣΗ ΙΣΤΟΣΕΛΙΔΑΣ ΣΤΑ ΑΓΓΛΙΚΑ.....	134
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙV – ΦΟΡΜΕΣ ΕΝΤΑΞΗΣ ΣΤΗ ΣΑΜΙΑΚΗ ΓΗ.....	157
ΣΥΝΤΟΜΟ ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ.....	168

## ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΠΙΝΑΚΩΝ

Πίνακας 3-1: Τιμολόγηση Υπηρεσιών Σαμακής Γης.....	34
--	----

## ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΣΧΗΜΑΤΩΝ

Σχήμα 3-1: Λογότυπο Σαμιακής Γης.....	23
Σχήμα 3-2: Ιστοσελίδα Google AdWords.....	27
Σχήμα 4-1: Πάνω μέρος κεντρικής σελίδας.....	40
Σχήμα 4-2: Μεσαίο μέρος κεντρικής σελίδας.....	40
Σχήμα 4-3: Κάτω μέρος κεντρικής σελίδας.....	41
Σχήμα 4-4: Σαμιακή Γη.....	41
Σχήμα 4-5: Προϊόντα.....	42
Σχήμα 4-6: Επιχειρήσεις.....	43
Σχήμα 4-7: Ενημέρωση.....	44
Σχήμα 4-8: Ένταξη.....	44
Σχήμα 4-9: Επικοινωνία.....	45
Σχήμα 4-10: Γνωρίστε τη Σάμο.....	45
Σχήμα 4-11: Ομάδα Σαμιακής Γης.....	46
Σχήμα 4-12: Μεσογειακή διατροφή.....	46
Σχήμα 4-13: Συνταγές.....	47
Σχήμα 4-14: Σελίδα στο facebook.....	48
Σχήμα 4-15: Σελίδα στο twitter.....	49

# ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1 – ΕΙΣΑΓΩΓΗ

## 1.1 Αντικείμενο έρευνας

Η παρούσα διπλωματική εργασία εκπονήθηκε στο πλαίσιο του μαθήματος «Διοίκηση Επιχειρήσεων» του Μεταπτυχιακού Προγράμματος ‘Τεχνολογίες Διοίκησης Πληροφοριακών και Επικοινωνιακών Συστημάτων’ στην κατεύθυνση της ‘Διοίκησης Πληροφοριακών και Επικοινωνιακών Συστημάτων’ του Τμήματος Μηχανικών, Πληροφοριακών και Επικοινωνιακών Συστημάτων του Πανεπιστημίου Αιγαίου, στο Καρλόβασι Σάμου, με θέμα την ‘Ανάπτυξη συστήματος υποβοήθησης της έξυπνης εξειδίκευσης στον πρωτογενή τομέα’.

## 1.2 Σκοπός – στόχοι διπλωματικής εργασίας

Σκοπός της διπλωματικής εργασίας είναι η ανάπτυξη διαδικτυακού τόπου με την επωνυμία ‘Σαμιακή Γη’ καθώς και σχετικού τεκμηριωμένου υλικού για την εκπαίδευση και υποστήριξη παραγωγών στη βελτίωση διαδικασιών παραγωγής, προώθησης και διακίνησης των προϊόντων τους.

## 1.3 Μεθοδολογία – δομή εργασίας

Στην παρούσα εργασία παρουσιάζεται αναλυτικά η ανάπτυξη ενός συστήματος υποβοήθησης της έξυπνης εξειδίκευσης στον πρωτογενή τομέα μέσα από την ιδέα της Σαμιακής Γης.

Για τις ανάγκες της διπλωματικής εργασίας δημιουργήθηκε διαδικτυακός χώρος (ιστοσελίδα) με την επωνυμία ‘Σαμιακή Γη’ η οποία είναι διαθέσιμη στην ηλεκτρονική διεύθυνση [www.samiakigi.com](http://www.samiakigi.com)

Στη συνέχεια υλοποιήθηκε η μετάφραση της ιστοσελίδας στην αγγλική γλώσσα, ενώ ακολούθησε έρευνα μέσω ηλεκτρονικού ερωτηματολογίου για τη βελτίωση της διαδικτυακής παρουσίας της Σαμιακής Γης, τα αποτελέσματα της οποίας παρουσιάζονται σε επόμενο κεφάλαιο.

Υλοποιήθηκε σχέδιο μάρκετινγκ (marketing plan) στο οποίο προτείνονται τρόποι διαφήμισης καθώς και υπηρεσίες (με κοστολόγηση και σενάρια τιμολόγησης) τις οποίες θα μπορεί να διαθέτει η Σαμιακή Γη.

Τέλος, παρουσιάζονται τα συμπεράσματα της μελέτης, οι δυσκολίες και τα επόμενα βήματα του project με την επωνυμία ‘Σαμιακή Γη’.

## 1.4 Συνεργασίες

Η διπλωματική εργασία εκπονήθηκε σε συνεργασία με το Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του Πανεπιστημίου Αιγαίου στη Λήμνο καθώς και με την Περιφερειακή Ενότητα Σάμου της Περιφέρειας Βορείου Αιγαίου.

## 1.5 Η ιδέα – Τι είναι η Σαμιακή γη

Η Σαμιακή Γη είναι μία πρωτοβουλία του Πανεπιστημίου Αιγαίου και της Περιφέρειας Βορείου Αιγαίου - Περιφερειακής Ενότητας Σάμου, για την υποστήριξη της τοπικής αγροτικής παραγωγής με σύγχρονες εφαρμογές πληροφορικής και επικοινωνιών στη Σάμο, που ξεκίνησε τον Ιούλιο του 2012, πήρε τη σημερινή της μορφή τον Απρίλιο του 2013 και συνεχίζει να εξελίσσεται.

Πρόκειται για μια πρωτοβουλία συνολικής υποστήριξης των τοπικών παραγωγών για την παραγωγή, την τυποποίηση και προώθηση των προϊόντων τους, με σχεδιασμένη όλη την αλυσίδα των εμπλεκόμενων επιχειρηματιών «από το χωράφι στο ράφι», που υλοποιείται από φοιτητές και καθηγητές του Πανεπιστημίου Αιγαίου, με συνεργασία των Τμημάτων Μηχανικών Πληροφοριακών & Επικοινωνιακών Συστημάτων (Σάμος) και Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής (Λήμνος), σε συνεργασία με την Περιφέρεια Βορείου Αιγαίου και τοπικούς παραγωγούς.

Η επιλογή των τοπικών προϊόντων στηρίζεται στη στρατηγική «Πίσω στο μέλλον» (Back to the future).

Η ιδέα περιλαμβάνει την αναβίωση ιδιότυπων και «ξεχασμένων» προϊόντων αγροτικής παραγωγής, ικανών να παραχθούν, και να αποτελέσουν σήμερα ελκυστικά, μοναδικά για τον καταναλωτή, σύγχρονα διατροφικά προϊόντα (brand names). Επίσης περιλαμβάνει την επισήμανση μοναδικών προϊόντων σύγχρονης παραγωγής, και τη δημιουργία μιας κοινής εταιρικής εικόνας «ομπρέλας» για τα εν λόγω αγροτικά προϊόντα της Σάμου.

Στη συνέχεια θα γίνεται η σύνδεση των προϊόντων των άλλων νησιών του Β. Αιγαίου (πχ Aegean foods), όπου κάθε παραγωγός θα διατηρεί την αυτονομία του (ξεχωριστή τελική ετικέτα) αλλά θα λαμβάνει οφέλη από τις κεντρικές δράσεις υποστήριξης και διάδοσης.

## 1.6 Δράσεις

Η Συνεργασία των δύο Πανεπιστημιακών Τμημάτων Σάμου – Λήμνου και της Περιφέρειας Βορείου Αιγαίου συνοψίζεται στις εξής δράσεις:

- ❖ Επιλογή των «ξεχασμένων», ποιοτικών, ιδιαίτερων, τοπικών αγροτικών προϊόντων σε συνεργασία με την Περιφέρεια και τοπικούς παραγωγούς, και σχεδιασμός, και καθοδήγηση της αλυσίδας παραγωγής και αποτελεσματικής προώθησης αυτών (Πρώτη επιλογή/πλότος: Φάβα Σάμου, Ντοματσίνι κ.α.).
- ❖ Ανάπτυξη όλων των απαραίτητων σημείων και δημιουργία υλικού στο διαδίκτυο (Web Site / Social Media / Ανεύρεση-Δόμηση Υλικού).
- ❖ Ηλεκτρονική έρευνα αγοράς για τα σημαντικά χαρακτηριστικά του προϊόντος.
- ❖ Υποστήριξη στην τυποποίηση προϊόντων (εταιρική εικόνα, λογότυπα, ετικέτες).
- ❖ Υποστήριξη στην οργάνωση και στις εφαρμογές πληροφορικής (κοστολόγηση, πληροφοριακά συστήματα, ιχνηλασιμότητα, κλπ).
- ❖ Υποστήριξη της Συμβολαιακής Καλλιέργειας, και της δημιουργίας της αλυσίδας προώθησης των από το χωράφι στο ράφι.
- ❖ Συντονισμός της συνεργασίας των εμπλεκόμενων επιχειρήσεων & δικτύωση και υποστήριξη των επιμέρους δράσεων.

Ήδη στη διοργάνωση «Ημέρες γαστρονομίας» που πραγματοποιήθηκε στο Μουσείο Μπενάκη 24-26 Μαΐου 2013, συμμετείχαν επιχειρήσεις από Σάμο & Λήμνο.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2 – Σαμιακή Γη

### 2.1 Η σημερινή μορφή της Σαμιακής Γης



Σήμερα η πρωτοβουλία της Περιφερειακής Ενότητας Σάμου και του Πανεπιστημίου Αιγαίου απέκτησε εταιρική μορφή αφού μετατράπηκε σε 'Κοινωνική Συνεταιριστική Επιχείρηση' με τον τίτλο "Σαμιακή Γη" με στόχο την προώθηση των σαμιακών προϊόντων, αποκτώντας έτσι ενεργό ρόλο στην επανεκκίνηση της γεωργικής παραγωγής του νησιού.

Σημαντική θεωρείται πλέον η συμβολή της Σαμιακής Γης στην ανάκαμψη του πρωτογενούς τομέα της Σάμου.

### 2.2 Αρχική ομάδα έργου

Στην αρχική ομάδα του έργου περιλαμβάνονται οι:

- Νίκη Κυριακού, Μένη Τσακουμάγκου, Μάκης Ευαγγέλου (Μεταπτυχιακοί Φοιτητές, Τμήμα Μηχανικών Πληροφοριακών & Επικοινωνιακών Συστημάτων, Πανεπιστήμιο Αιγαίου, Σάμος)
- Νίκος Αποστολάκης (Παραγωγός Φάβας, Σάμος)
- Γιώργος Κατσιογιάννης (Γεωπόνος, Περιφέρεια Β. Αιγαίου, Σάμος)
- Φωτεινή Μιχαηλίδου (Γραφείο Διασύνδεσης Πανεπιστημίου Αιγαίου, Σάμος)
- Πολυκράτης Κωνσταντινίδης (Σύμβουλος Αντιπεριφερειάρχη, Σάμος)
- Δημήτρης Σκάλκος (Επ. Καθηγητής, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής, Παν. Αιγαίου, Λήμνος)
- Γιάννης Χαραλαμπίδης (Επ. Καθηγητής, Τμήμα Μηχανικών Πληροφοριακών & Επικοινωνιακών Συστημάτων, Παν. Αιγαίου, Σάμος)

## **2.3 Όραμα - Αποστολή**

### **2.3.1 Διαδικασία επιλογής αρχικού Οράματος και Αποστολής**

Η Σαμιακή Γη ξεκίνησε τα πρώτα βήματά της με την προώθηση ενός παλιού, ξεχασμένου σαμιώτικου αγροτικού προϊόντος, τη φάβα. Έτσι το όραμα και η αποστολή που διατυπώθηκαν αρχικά είχαν ως επίκεντρο τα όσπρια ξεκινώντας από τη σαμιώτικη φάβα. Πιο συγκεκριμένα το αρχικό όραμα της Σαμιακής Γης ήταν το εξής:

**«Όραμά μας είναι να επαναφέρουμε τα όσπρια που παράγει η Σαμιακή Γη στις διατροφικές συνήθειες των πελατών μας.  
Να γνωρίζουν οι νέοι και να θυμηθούν οι παλαιότεροι την αυθεντική γεύση και το άρωμα των ντόπιων ποικιλιών που κινδύνευσαν να χαθούν».**

### **2.3.2 Αρχικός Στόχος**

Ο αρχικός στόχος της Σαμιακής Γης έδινε έμφαση στην παραγωγή προϊόντων υψηλής βιολογικής αξίας και πιο συγκεκριμένα ανέφερε ότι:

**«Στόχος μας είναι η παραγωγή προϊόντων υψηλής βιολογικής αξίας, χωρίς τη χρήση αγροχημικών και η τυποποίηση ασφαλών τροφίμων με σεβασμό στον καταναλωτή».**

### **2.3.3 Το νέο όραμα της Σαμιακής Γης**

Στην πορεία όμως, όταν αποφασίστηκε ότι στη Σαμιακή Γη θα μπορούν να ενταχθούν και άλλα προϊόντα, εμφανίστηκε η ανάγκη να αλλάξει το όραμα και να γίνει πιο γενικό:

«Φυσικά προϊόντα εκλεκτής ποιότητας από τα γόνιμα εδάφη της Σάμου. Ακολουθώντας τις παραδοσιακές μεθόδους παραγωγής σε συνδυασμό με σύγχρονο εξοπλισμό η ΣΑΜΙΑΚΗ ΓΗ επιλέγει προϊόντα άριστης ποιότητας από το χωράφι, τα επεξεργάζεται και τα τυποποιεί σύμφωνα με όλους τους προβλεπόμενους ελέγχους ώστε να φέρει στο τραπέζι σας ένα ποιοτικό ανώτερο προϊόν με σεβασμό και αγάπη προς την ελληνική μεσογειακή διατροφή».

Η φράση που παρέμεινε σταθερή από την αρχή μέχρι και σήμερα είναι ότι η Σαμιακή Γη θα είναι 'Ελληνική Επιχείρηση Παραγωγής Σαμιώτικων Προϊόντων της Επιλογής Σας'.



### **2.3.4 Φράση (slogan) για τη φάβα**

Στην προσπάθεια να περιγραφεί η φάβα ως ένα από τα πιο σημαντικά όσπρια, δημιουργήθηκε η παρακάτω έξυπνη φράση που περιγράφει τη φάβα.

«Η Σαμιακή Γη φέρνει στο τραπέζι σας το φαβ(α)ορί των οσπρίων»

## **2.4 Συμμετέχοντες**

### **2.4.1 Παραγωγοί – Προμηθευτές**

Στο ξεκίνημα της Σαμιακής Γης εντάχθηκαν προϊόντα και παραγωγοί, με πρώτο τον κ. Νίκο Αποστολάκη (παραγωγό φάβας), και στη συνέχεια τους κ. Γερασίμου (παραγωγό tomaccini) και κ. Γαρουφαλή (παραγωγό ορχιδέας).

Συνεχίζονται οι επαφές με παραγωγούς της Σάμου (για τα σαμιώτικα κρεμμύδια κ.α.), καθώς και με τη Μονή της Μεγάλης Παναγίας για την τυποποίηση της μουσταλευριάς.

### **2.4.2 Μεταπωλητές**

Από τις πρώτες κιόλας ημέρες όπου αναρτήθηκε στην ιστοσελίδα της Σαμιακής Γης η φόρμα ένταξης για μεταπωλητές, υπήρξε ενδιαφέρον από μεταπωλητή στην περιοχή της Θεσσαλονίκης.

Δεν έχει πραγματοποιηθεί κάποια συμφωνία όμως συλλέγονται οι προτάσεις των ενδιαφερομένων οι οποίες και θα αξιολογηθούν για πιθανή συνεργασία στο προσεχές μέλλον.

### **2.4.3 Εστιατόρια - Ταβέρνες**

Κατά τη διάδοση της ιδέας της Σαμιακής Γης εμφανίστηκε το ενδιαφέρον συμμετοχής από την παραδοσιακή ταβέρνα ‘Διόνυσος’ του κ. Δημήτρη Αντωνάκη που βρίσκεται στην κεντρική πλατεία του Μεσαίου Καρλοβάσου, στη σκιά πανύψηλων φυλλοβόλων δέντρων η οποία σερβίρει ξεχωριστά πιάτα της Σαμιώτικης κουζίνας.

Η παραδοσιακή ταβέρνα ‘Διόνυσος’ ιδρύθηκε το 1990 από τον κ. Δημήτρη Αντωνάκη ο οποίος δημιούργησε ένα ζεστό και φιλόξενο χώρο, στον οποίο ο επισκέπτης απολαμβάνει νόστιμα πιάτα της ντόπιας κουζίνας, φτιαγμένα από ξεχωριστά προϊόντα της Σάμου και μαγειρεμένα με παραδοσιακές συνταγές.

Η ταβέρνα Διόνυσος διαθέτει μια πλούσια ποικιλία εποχικών πιάτων, που διαφέρει ανάλογα με την εποχή του χρόνου, δίνοντας την δυνατότητα στον επισκέπτη να γευτεί κάθε ‘πτυχή’ της Σαμιώτικης γαστρονομίας. Στηρίζει την Σαμιώτικη αγροτική παραγωγή και είναι το πρώτο εστιατόριο που επιλέγει τα προϊόντα της Σαμιακής Γης.

## **2.5 Ένταξη στη Σαμιακή Γη**

### **2.5.1 Ποιοι και πως εντάσσονται στη Σαμιακή Γη**

Σε αυτή τη φάση υλοποίησης της Σαμιακής Γης αποφασίστηκε να μπορούν να ενταχθούν παραγωγοί προϊόντων της Σάμου, μεταπωλητές καθώς και εστιατόρια του νησιού.

Τα κριτήρια ένταξης για τα προϊόντα και τις επιχειρήσεις που θα συμμετάσχουν στη Σαμιακή Γη περιγράφονται στην ενότητα 3 της παρούσας εργασίας όπου δίδονται αναλυτικές οδηγίες συμπλήρωσης της αντίστοιχης φόρμας που είναι διαθέσιμες τόσο στην ιστοσελίδα όσο και στα γραφεία της Περιφερειακής Ενότητας Σάμου.

Κατά τη συμπλήρωση της φόρμας δεν ζητούνται λεπτομερείς πληροφορίες, παρά μόνο τα στοιχεία επικοινωνίας καθώς και όσα είναι απαραίτητα για να περιγραφεί η πλήρη εικόνα του κάθε ενδιαφερομένου, είτε αυτός είναι παραγωγός, είτε μεταπωλητής, είτε εστιατόριο.

Για την ένταξη στη Σαμιακή Γη αρκεί τα προϊόντα να είναι τυποποιημένα – συσκευασμένα και να διακινούνται νόμιμα, δηλαδή σύμφωνα με τις ισχύουσες προδιαγραφές. Οι επιχειρήσεις (δηλαδή εστιατόρια, καταστήματα λιανικής πώλησης, μεταποιητικές μονάδες κλπ) θα πρέπει να είναι αδειοδοτημένες και να διαθέτουν HACCP. Επιπλέον προσόν για κάθε επιχείρηση αποτελεί η διάθεση ISO κλπ.

Δεν ζητούνται λεπτομερή κριτήρια ένταξης στη Σαμιακή Γη, κάνοντας έτσι πιο ευέλικτη τη διαδικασία, αφού ανά πάσα στιγμή μπορεί να προκύψουν προϊόντα διαφορετικής φύσεως από αυτά που ήδη έχουν εκδηλώσει ενδιαφέρον, όπως για παράδειγμα νωπά προϊόντα φυτικής παραγωγής, μεταποιημένα κ.α.

Αφού γίνει η πρώτη εγγραφή στη Σαμιακή Γη, στη συνέχεια θα μπορούν να χρησιμοποιηθούν τα νομοθετημένα κριτήρια που καθορίζει η Ε.Ε.

### **2.5.2 Φόρμες πληροφοριών για ένταξη στη Σαμιακή Γη**

Οι φόρμες πληροφοριών διαφέρουν για τους παραγωγούς, τις επιχειρήσεις και τους μεταπωλητές και σκοπό έχουν την πλήρη περιγραφή του ενδιαφερομένου. Οι φόρμες δημιουργήθηκαν με τη βοήθεια του εργαλείου ‘google form’ και είναι διαθέσιμες ηλεκτρονικά στην ιστοσελίδα της Σαμιακής Γης ([www.samiakigi.com](http://www.samiakigi.com)) και σε έντυπη μορφή στα γραφεία της Περιφερειακής Ενότητας Σάμου.

Σε αυτό το πρώτο στάδιο συμπλήρωσης της φόρμας δεν δημιουργείται καμία υποχρέωση ούτε από την πλευρά των ενδιαφερομένων αλλά ούτε και από την πλευρά της Σαμιακής Γης.

Ουσιαστικά γίνεται εγγραφή στο μητρώο μεταπωλητών, επιχειρήσεων και παραγωγών της Σαμιακής Γης ώστε να δημιουργηθεί μία βάση πληροφοριών με τα βασικά στοιχεία τα οποία θα διευκολύνουν τη μετέπειτα συνεργασία.

### *2.5.2.1 Φόρμα Ένταξης Παραγωγού – Προμηθευτή*

Τα πεδία που πρέπει απαραίτητα να συμπληρωθούν από τους παραγωγούς - προμηθευτές στη συγκεκριμένη φόρμα είναι το όνομα και το επώνυμο του παραγωγού, η διεύθυνση (Οδός, Αριθμός), η πόλη, το ονοματεπώνυμο του υπεύθυνου επικοινωνίας, το Email, το τηλέφωνο και το έτος έναρξης της δραστηριότητας (έτος ίδρυσης).

Απαραίτητα επίσης πρέπει να δηλωθούν σε ποια σημεία γίνεται η κύρια διάθεση των προϊόντων (π.χ. εάν πουλάνε σε καταστήματα λιανικής πώλησης, σε σούπερ μάρκετ, κ.α), το μέγεθος της επιχείρησης μέσα από τον αριθμό των εργαζομένων στην παραγωγή, το εμβαδό της καλλιεργήσιμης γης σε στρέμματα καθώς και το μέγεθος της παραγωγής σε τόνους.

Εφόσον υπάρχει εταιρεία θα πρέπει επίσης να δηλωθούν ο τύπος της (ΟΕ, ΕΕ, ΕΠΕ, ΑΕ κ.α) καθώς και η επωνυμία της.

Σε περίπτωση που το προϊόν διατέτεται από τον παραγωγό τυποποιημένο, θα πρέπει να προσδιοριστεί το υλικό της συσκευασίας (ξύλινη, πλαστική, χάρτινη κ.α.) καθώς και το βάρος της συσκευασίας σε γραμμάρια ή κιλά.

Οι προμηθευτές θα πρέπει να επιλέξουν για ποια από τα κύρια προϊόντα της Σαμιακής Γης τους ενδιαφέρει η συνεργασία. Στη φόρμα μπορούν να δηλωθούν εφόσον υπάρχουν η ιστοσελίδα της επιχείρησης, καθώς και λογαριασμοί στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης (facebook, LinkedIn, Twitter).

Τέλος, οι προμηθευτές έχουν τη δυνατότητα να γράψουν ελεύθερα σχόλια, ιδέες και προτάσεις για τη συνεργασία τους με τη Σαμιακή Γη, και αφού ολοκληρώσουν τη συμπλήρωση της φόρμας την υποβάλλουν στην ομάδα διαχείρισης της Σαμιακής Γης.

### *2.5.2.2 Φόρμα Ένταξης Εστιατορίου*

Οι ιδιοκτήτες των εστιατορίων πρέπει απαραίτητα να συμπληρώσουν τα πεδία με το όνομα και το επώνυμο τους, την επωνυμία του εστιατορίου, τη διεύθυνση (Οδός, Αριθμός), την πόλη ή το χωριό που βρίσκεται το εστιατόριο, το ονοματεπώνυμο του υπεύθυνου επικοινωνίας, το Email, το τηλέφωνο και το έτος έναρξης της δραστηριότητας (έτος ίδρυσης). Δηλώνονται επίσης η τοποθεσία του εστιατορίου (παραθαλάσσιο, ορεινό κ.α.), εάν λειτουργεί και τους 12 μήνες ή σε μικρότερη περίοδο, η χωρητικότητα (θέσεις εξυπηρετούμενων πελατών) και το είδος του μενού (ελληνική κουζίνα, διεθνή κ.α.). Επίσης θα πρέπει να περιγραφεί σύντομα το μενού του εστιατορίου καθώς να γίνει αναφορά και στις σπεσιαλιτέ που κάνουν το εστιατόριο να ξεχωρίζει.

Θα πρέπει επίσης να δηλωθεί ο τύπος της εταιρείας εφόσον υπάρχει (ΟΕ, ΕΕ, ΕΠΕ, ΑΕ κ.α) καθώς και η ιστοσελίδα της επιχείρησης και λογαριασμοί στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης (facebook, Linkedin, Twitter).

Και οι εστιάτορες έχουν τη δυνατότητα να γράψουν ελεύθερα σχόλια, ιδέες και προτάσεις για τη συνεργασία τους με τη Σαμιακή Γη, και αφού ολοκληρώσουν τη συμπλήρωση της φόρμας την υποβάλλουν στην ομάδα διαχείρισης της Σαμιακής Γης.

### *2.5.2.3 Φόρμα Ένταξης Μεταπωλητή*

Τα πεδία που πρέπει απαραίτητα να συμπληρωθούν από τους μεταπωλητές στη συγκεκριμένη φόρμα είναι η επωνυμία της επιχείρησης, η διεύθυνση (Οδός, Αριθμός), η πόλη, το ονοματεπώνυμο του υπεύθυνου επικοινωνίας, το Email, το τηλέφωνο, ο τύπος της εταιρείας (ΟΕ, ΕΕ, ΕΠΕ, ΑΕ κ.α) και το έτος ίδρυσης.

Απαραίτητα επίσης πρέπει να δηλωθούν η κύρια δραστηριότητα της επιχείρησης (π.χ. εάν πρόκειται για κατάστημα λιανικής πώλησης ή για σούπερ μάρκετ ή για εστιατόριο κ.α.), το μέγεθος της επιχείρησης μέσα από τον αριθμό των εργαζομένων, καθώς και το μέγεθος της επιχείρησης εκφραζόμενο από τον ετήσιο τζίρο σε ευρώ.

Οι μεταπωλητές θα πρέπει να επιλέξουν για ποια από τα κύρια προϊόντα της Σαμιακής Γης τους ενδιαφέρει η συνεργασία. Στη παρούσα φάση τα προϊόντα της Σαμιακής Γης είναι η φάβα, τα τοματάκια και οι ορχιδέες.

Στη φόρμα μπορούν να δηλωθούν εφόσον υπάρχουν η ιστοσελίδα της επιχείρησης, καθώς και λογαριασμοί στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης (facebook, Linkedin, Twitter).

Τέλος, οι μεταπωλητές έχουν τη δυνατότητα να γράψουν ελεύθερα σχόλια, ιδέες και προτάσεις για τη συνεργασία τους με τη Σαμιακή Γη, και αφού ολοκληρώσουν τη συμπλήρωση της φόρμας την υποβάλλουν στην ομάδα διαχείρισης της Σαμιακής Γης.

Για την ασφάλεια των χρηστών του διαδικτύου είναι σημαντικό να υπενθυμίσουμε ότι κατά τη διάρκεια συμπλήρωσης της φόρμας google σε καμία περίπτωση δεν υποβάλλονται κωδικοί πρόσβασης.

Οι φόρμες ένταξης παρατίθενται στο Παράρτημα ΙΙΙ της παρούσας εργασίας.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3 – MARKETING PLAN

### 3.1 Προτάσεις για την προώθηση των προϊόντων

Για την επιτυχημένη πορεία των προϊόντων βασική προϋπόθεση είναι να υλοποιηθούν ενέργειες που αφορούν τη διαφήμιση και προώθησης τους. Ειδικά για τα προϊόντα της Σαμιακής Γης θα πρέπει να μην παραγνωριστεί ο ρόλος της προώθησης τους στα διάφορα σημεία πώλησης. Οι κύριοι ανταγωνιστές των αγροτικών και παραδοσιακών προϊόντων επικεντρώνονται περισσότερο σε προωθητικές ενέργειες και λιγότερο στη διαφήμιση, καθιστώντας τον ανταγωνισμό στα ράφια των super-market ιδιαίτερα έντονο. Ωστόσο, μια αποτελεσματική επιλογή διαφημιστικών μέσων και πρωτότυπων ιδεών μπορεί να αποτελέσει στρατηγική που είναι δυνατόν να προσδώσει ανταγωνιστική υπεροχή.

Αναφορικά με την προώθηση των προϊόντων της Σαμιακής Γης είναι δυνατόν να προταθούν κάποιες νέες ιδέες, οι οποίες μπορούν να συμβάλουν στην αύξηση των πωλήσεων και οι οποίες πηγάζουν από τα προβλήματα που χαρακτηρίζουν τον κλάδο των αγροτικών και παραδοσιακών προϊόντων.

#### 3.1.1 Η ιστοσελίδα της Σαμιακής Γης

Η ιστοσελίδα της Σαμιακής Γης αποτελεί τη βασική προώθηση των προϊόντων και υπηρεσιών της Σαμιακής Γης. Τα μέλη της Σαμιακής Γης μπορούν να κατέχουν τον προσωπικό τους χώρο στην ιστοσελίδα ώστε να παρουσιάζουν τα προϊόντα και τις υπηρεσίες τους. Η ιστοσελίδα επίσης συνδέεται με άλλες συναφείς σελίδες ώστε να επιτυγχάνεται η προώθηση της σε ακόμη ευρύτερο κοινό. Αναλυτικά στοιχεία για την ιστοσελίδα της Σαμιακής Γης αναγράφονται ξεχωριστά σε κεφάλαιο της παρούσας εργασίας.

#### 3.1.2 Τοποθέτηση στο ράφι

Για την αντιμετώπιση του ανταγωνισμού και γενικότερα της αύξησης των πωλήσεων πρέπει η Σαμιακή Γη να μεριμνήσει ακόμα περισσότερο για την τοποθέτηση των προϊόντων της μέσα στα supermarket. Κρίνεται σκόπιμο να τοποθετηθεί το προϊόν σε θέσεις κλειδιά, όπως δίπλα σε συμπληρωματικά και υποκατάστατα προϊόντα. Σε σχέση με τους άμεσους ανταγωνιστές το σημείο που πρέπει να δοθεί προσοχή είναι η θέση στο ράφι και πιο συγκεκριμένα ο χώρος που καταλαμβάνουν τα προϊόντα στο ράφι, ο οποίος θα πρέπει να είναι όσο το δυνατόν μεγαλύτερος.

### **3.1.3 Περίοδοι αυξημένης ζήτησης – προσφορές δώρων**

Έχει παρατηρηθεί πως η κατανάλωση αγροτικών προϊόντων είναι σταθερή όλο το χρόνο. Το ίδιο ισχύει και για τα εστιατόρια της Σάμου. Σίγουρα παρουσιάζεται αύξηση κατά την περίοδο των γιορτών, όπου πραγματοποιούνται πολλά επίσημα γεύματα. Για να αποσπάσει η Σαμιακή Γη πωλήσεις από τους ανταγωνιστές της, μπορεί να πραγματοποιήσει ποικίλες υποστηρικτικές ενέργειες. Μεταξύ των ήδη υπαρχόντων θα προτείναμε την προσφορά χρήσιμων δώρων που συσχετίζονται με τα προϊόντα της.

Για παράδειγμα θα μπορεί να γίνει προσφορά συμπληρωματικής ποσότητας φάβας με την αγορά μιας συγκεκριμένης συσκευασίας, ή θα μπορεί να δοθεί παραπάνω ποσότητα ορχιδέας με την αγορά συγκεκριμένων τεμαχίων.

### **3.1.4 Ενημέρωση για τη χρήση των προϊόντων**

Για παράδειγμα ένας τρόπος αντιμετώπισης της μονομέρειας όσον αφορά τη χρήση της φάβας ως ορεκτικό είναι και η επικόλληση πάνω στη συσκευασία μικρών καρτελών κλπ. με συνταγές για φαγητά και σαλάτες, οι οποίες να περιλαμβάνουν τη φάβα ως ένα από τα απαραίτητα συστατικά. Οι συνταγές αυτές θα ανανεώνονται ανά τακτά χρονικά διαστήματα. Με αυτό τον τρόπο μπορεί να αυξηθεί η κατανάλωση του προϊόντος, καθώς οι καταναλωτές θα το χρησιμοποιήσουν και με εναλλακτικούς τρόπους. Βέβαια, τέτοιες συνταγές μπορούν να καταχωρηθούν, με την επωνυμία της Σαμιακής Γης εκτός από την ιστοσελίδα της και σε διάφορα περιοδικά που αφιερώνουν ένα μέρος της ύλης τους στη μαγειρική.

### **3.1.5 Σύνδεση με την παράδοση**

Ένας ακόμη αποτελεσματικός τρόπος διάδοσης των προϊόντων και των υπηρεσιών της Σαμιακής Γης κρίνεται η προώθησή της μέσω εορταστικών εκδηλώσεων σχετικά με παραδοσιακά προϊόντα, π.χ. η γιορτή του κρασιού. Θα έχει ένα ήδη συγκεντρωμένο κοινό για τη Σαμιακή Γη επιτυγχάνοντας με εύκολο τρόπο την γνωριμία / επαφή με τα προϊόντα, ενισχύοντας την πιθανότητα αγοράς ή επαναγοράς τους αντίστοιχα. Επίσης, το κοινό αυτό μπορεί να λειτουργήσει και ως μέσω διάδοσης των προϊόντων σε άλλους καταναλωτές.

Το κυριότερο, όμως, πλεονέκτημα μιας ανάλογης προσπάθειας είναι η σύνδεση της Σαμιακής Γης με την παράδοση και κατ' επέκταση, η ενίσχυση της εικόνας που προσπαθεί να περάσει, ως μίας πρωτοβουλίας σχετικής με την παράδοση. Τα τελευταία χαρακτηριστικά είναι εκείνα που διαφοροποιούν τη Σαμιακή Γη από άλλα υποκατάστατα προϊόντα, και η προώθηση της μέσω παραδοσιακών εκδηλώσεων μπορεί να συμβάλει αποτελεσματικά στον τονισμό αυτών.

### 3.1.6 Σύνδεση με τον τουρισμό

Τέλος, αποτελεσματικός τρόπος διάδοσης της Σαμιακής Γης θεωρείται και ο τουρισμός, αφού η Σάμος συγκαταλέγεται ανάμεσα στους πιο δημοφιλείς τουριστικούς προορισμούς της Ελλάδας. Ακόμα και ο χειμερινός τουρισμός (αγροτουρισμός) αλλά και ο συνεδριακός τουρισμός θα μπορούσαν να συνδεθούν με τη Σαμιακή Γη.

### 3.1.7 Λογότυπο Σαμιακής Γης

Παρακάτω παρουσιάζεται το λογότυπο της Σαμιακής Γης, που δημιουργήθηκε από την αρχική ομάδα έργου.



Σχήμα 3-1: Λογότυπο Σαμιακής Γης

### 3.1.8 Slogan Σαμιακής Γης - ‘και ορνίθων γάλα φέρει’

Ζητήθηκε να πραγματοποιηθεί έρευνα στο Ιστορικό Αρχείο Σάμου ώστε να βρεθεί φράση η οποία θα ‘χαρακτηρίζει’ τον αγροτικό τομέα της Σάμου μέσα από την ιστορία του νησιού.

Οι φράσεις που εντοπίστηκαν ήταν δύο:

1. *‘Σάμος, η κυρά των αμπελιών’*, από το ομώνυμο βιβλίο του ιδρύματος Νικόλαος Δημητρίου, και
2. *‘Φέρει και ορνίθων γάλα’*, φράση από την αρχαιότητα.

Η πρώτη φράση παρόλο που αναφέρεται στο αμπέλι που αποτελεί ίσως την κυρίαρχη καλλιέργεια στη Σάμο αλλά και τον λόγο που το νησί είναι γνωστό διεθνώς, τελικά απορρίφθηκε επειδή θεωρήθηκε περιοριστική όσο αφορά τον πρωτογενή τομέα.

Έτσι ξεκίνησε έρευνα για τη φράση «φέρει και ορνίθων γάλα» ώστε να εντοπιστεί ποιος τη διατύπωσε κατά την αρχαιότητα. Τότε παρουσιάστηκε μία μικρή σύγχυση διότι σε κάποια αρχαία κείμενα εμφανίζονταν να την έχει πει ο αρχαίος Έλληνας συγγραφέας Μένανδρος, ενώ η ίδια φράση ήταν γραμμένη και σε ένα από τα μεγάλα έργα με τον τίτλο 'Γεωγραφικά' του αρχαίου Έλληνα ιστορικού, γεωγράφου και φιλόσοφου Στράβων.

Η απάντηση στο παραπάνω δίλλημα εντοπίστηκε χάρη στην πολύτιμη βοήθεια του διευθυντή του Ιστορικού Αρχείου Σάμου, φιλόλογου κ. Χρήστου Λάνδρου, αποδίδοντας τη φράση στον αρχαίο Έλληνα συγγραφέα Μένανδρο.

Το λάθος εντοπίστηκε σε αρχαία κείμενα του Στράβωνα, όπου ενώ έχει γράψει τη φράση «φέρει και ορνίθων γάλα» δεν ανέφερε ότι την έχει πει νωρίτερα ο Μένανδρος.

Μόνο σε μία έκδοση για τα «Γεωγραφικά του Στράβωνα» (STRABONIS GEOGRARHICA) του 1852, στη σελίδα 890, αναφέρεται ότι την παροιμία την έχει πει ο Μένανδρος. Συγκεκριμένα αναφέρει: «φέρει και ορνίθων γάλα, καθάπερ που και Μένανδρος έφη».

Αφού βρέθηκε η φράση που 'χαρακτηρίζει' τον αγροτικό τομέα της Σάμου μέσα από την ιστορία του νησιού, έγινε μετατροπή της σε «και ορνίθων γάλα φέρει», διότι η ομάδα της Σαμιακής Γης θεώρησε ότι δεν είναι απαραίτητη η ταύτιση της φράσης με το πρωτότυπο κείμενο και ότι τελικά 'δένει' καλύτερα με το project η φράση **«και ορνίθων γάλα φέρει»**.



## **3.2 Προτάσεις και μέσα διαφήμισης**

Από τα δεδομένα που έχουμε σχετικά με τη Σαμιακή Γη, τα μέσα διαφήμισης που χρησιμοποιούνται περιορίζονται στην ιστοσελίδα της καθώς και τα μέσα κοινωνικής δικτύωσης. .

Οι προτάσεις μας όσον αφορά στη διαφήμιση του προϊόντος επεκτείνονται και σε άλλους τομείς και θα μπορούσαν να συμβάλλουν σε μια αποτελεσματικότερη στρατηγική διαφήμισης.

### **3.2.1 Τηλεοπτική & Ραδιοφωνική Διαφήμιση**

Το κόστος της τηλεοπτικής διαφήμισης είναι αρκετά μεγάλο στα κανάλια εθνικής εμβέλειας, είναι όμως μικρότερο στα μικρά τοπικά κανάλια. Το ραδιόφωνο αποτελεί ένα μέσο που αφήνει περιθώρια για οικονομικότερη λύση. Παρόλα αυτά είναι γεγονός ότι η τηλεόραση φέρνει τη μεγαλύτερη αποτελεσματικότητα και η χρήση της τηλεοπτικής διαφήμισης, σαφώς και έχει θετικά αποτελέσματα. Όμως, το υψηλό της κόστος και η περιορισμένη της χρονική διάρκεια ίσως να καθιστούσε τη χρήση εναλλακτικών μέσων διαφήμισης αποτελεσματικότερη.

Συμπερασματικά, θα προτείνουμε περιορισμένη δαπάνη για τηλεοπτική διαφήμιση και για λόγους υπενθύμισης γενικότερα.

### **3.2.2 Διαφημιστική καταχώρηση σε περιοδικά**

Ένα μέρος των χρημάτων που θα εξοικονομηθούν από τις δαπάνες για τηλεοπτική διαφήμιση κρίνουμε σκόπιμο να δαπανηθεί στην έντυπη διαφήμιση και πιο συγκεκριμένα σε διαφημίσεις σε περιοδικά με κόστος σαφώς μικρότερο. Όμως, με το νέο αυτό μέσο διαφήμισης επιτυγχάνουμε και άλλα σημαντικά πλεονεκτήματα.

Καταρχήν, δεν υπάρχει χρονικός περιορισμός, και μέσα σε μια έντυπη ολοσέλιδη για παράδειγμα καταχώρηση, θα μπορούσαν να αναφερθούν πολύ περισσότερα πράγματα απ' ότι στην τηλεοπτική διαφήμιση. Η έντυπη διαφήμιση ακόμα θα μπορούσε να περιέχει φωτογραφίες με εναλλακτικούς τρόπους χρήσης των προϊόντων, περισσότερα στοιχεία για τα συστατικά τους, περισσότερες λέξεις-σύμβολα που θα τονίσουν την πιο συχνή κατανάλωση τους, αλλά και για τα αγροτικά προϊόντα τη διατροφική τους αξία.

Επιπρόσθετα, θα ήταν δυνατόν να περιλάβει και κάποιες συνταγές φαγητού που θα υποδεικνύουν εναλλακτικές χρήσεις των προϊόντων. Κάνοντας μια έρευνα στο διαδίκτυο, εντοπίσαμε αρκετές συνταγές φαγητού που έχουν συμπεριλάβει π.χ. τη φάβα ως συστατικό.

Αυτές περιλάμβαναν, πέραν των γνωστών χρήσεων της φάβας, και συνδυασμούς με ρύζι, κρέας και ψάρι.

Τέλος, οι διαφημιστικές καταχωρήσεις σε περιοδικά θα στοχεύουν αποτελεσματικότερα στο target group των προϊόντων της Σαμιακής Γης. Αντίθετα, στην τηλεοπτική διαφήμιση το κοινό περιλαμβάνει από διαφορετικές ηλικίες και ενδιαφέροντα αλλά και άλλες κατηγορίες καταναλωτών που δεν ανήκουν ξεκάθαρα στο target group της Σαμιακής Γης και πιθανότατα δε θα αγοράσουν τα προϊόντα της.

Κατά τη γνώμη μας, η Σαμιακή Γη θα πρέπει να επιδιώξει την έντυπη διαφήμιση κατά κύριο λόγο σε

α) τοπικές εφημερίδες και περιοδικά, β) περιοδικά για τα αγροτικά και παραδοσιακά προϊόντα, γ) περιοδικά μαγειρικής, δ) περιοδικά για την υγεία ε) και ίσως και σε περιοδικά για τη γυναίκα.

Στα περισσότερα νοικοκυριά πρωτεύοντα ρόλο στο μαγείρεμα κατέχει ακόμα η γυναίκα. Συνεπώς, εκείνη είναι που επηρεάζει κατά κύριο λόγο τις διατροφικές συνήθειες των μελών της οικογένειας και κατ' επέκταση τις αγορές τροφίμων. Η γυναίκα είναι επίσης εκείνη που συχνότερα θα επισκεφτεί το super-market και θα αγοράσει τα προϊόντα. Ακριβώς, για αυτούς τους λόγους σκόπιμο θα ήταν να στοχεύσει ένα μέρος της διαφημιστικής προσπάθειας προς αυτή την κατεύθυνση.

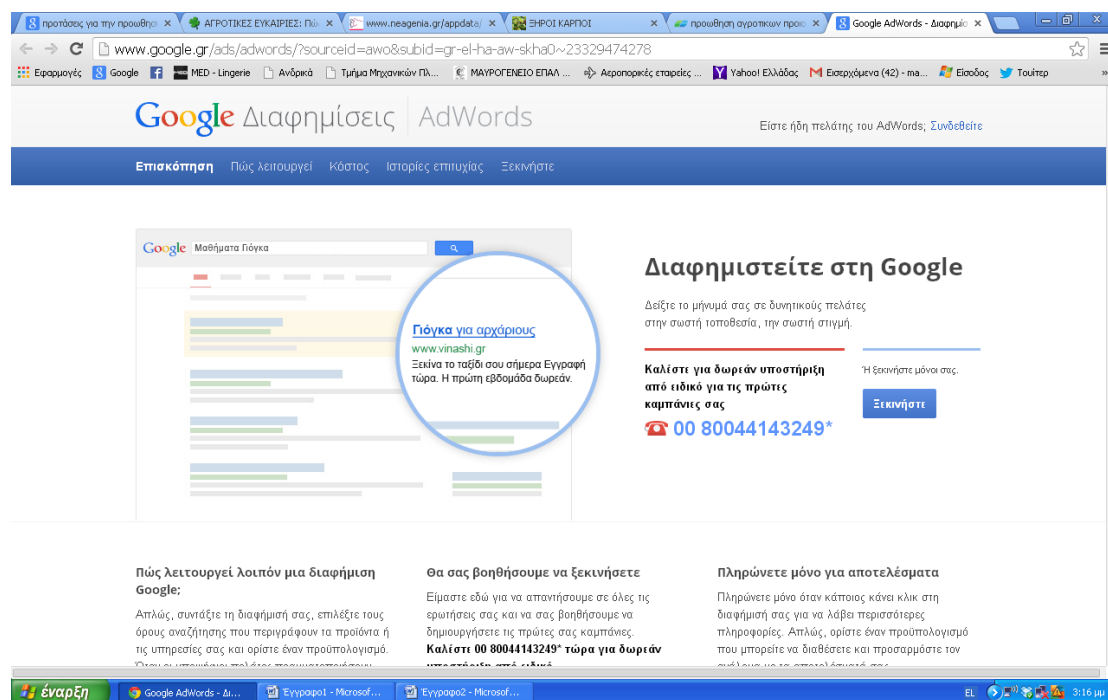
Ένα κύριο χαρακτηριστικό των προϊόντων της Σαμιακής Γης είναι ότι αποτελούν υγιεινά προϊόντα. Μια χρήσιμη πρακτική για την ενίσχυση της εικόνας αυτής είναι η διαφήμιση της σε περιοδικά που ασχολούνται εξολοκλήρου με την υγεία. Με αυτό τον τρόπο, παράλληλα με την ενίσχυση της εικόνας των προϊόντων, θα επιτευχθεί η διάδοση της Σαμιακής Γης σε άτομα που ενδιαφέρονται για την υγιεινή, εφόσον αγοράζουν τα συγκεκριμένα περιοδικά, και είναι πολύ πιθανοί αγοραστές της.

### **3.2.3 Άλλα μέσα διαφήμισης**

Εναλλακτικά μέσα διαφήμισης πλην της τηλεόρασης, του ραδιοφώνου και των περιοδικών είναι και οι αφίσες που βρίσκονται στο μετρό. Καθημερινά εκατοντάδες επιβάτες μετακινούνται στους συρμούς του μετρό, οπότε θεωρείται βέβαιη η διάδοση της Σαμιακής Γης.

### 3.2.4 Διαφήμιση στη μηχανή αναζήτησης της google (adwords)

Πολύ σημαντική θεωρείται η διαφήμιση της Σαμακής Γης στη μηχανή αναζήτησης της google μέσω του adwords. Αναλυτικές πληροφορίες για τη συμμετοχή στη διαφήμιση του adwords δίδονται στο link <http://www.google.gr/ads/adwords/?sourceid=awo&subid=gr-el-ha-aw-skha0~23329474278>



Σχήμα 3-2: Ιστοσελίδα Google AdWords

Μπαίνοντας στη σελίδα του adwords απλώς, δημιουργείς τη διαφήμιση σου, επιλέγεις τους όρους αναζήτησης που περιγράφουν τα προϊόντα ή τις υπηρεσίες σου και ορίζεις έναν προϋπολογισμό. Όταν οι υποψήφιοι πελάτες πραγματοποιήσουν αναζήτηση για αυτά που τους προσφέρεις, τότε είναι πολύ πιο πιθανό να δουν τη διαφήμισή σου.

Στο adwords πληρώνεις μόνο όταν κάποιος κάνει κλικ στη διαφήμισή σου για να λάβει περισσότερες πληροφορίες.

Οι χρήστες χρησιμοποιούν λέξεις-κλειδιά (ή όρους αναζήτησης) για να αναζητήσουν συγκεκριμένα προϊόντα και υπηρεσίες. Αν οι λέξεις-κλειδιά που έχετε επιλέξει αντιστοιχούν στην αναζήτησή τους, η διαφήμισή σας θα εμφανιστεί δίπλα ή πάνω από τα αποτελέσματα αναζήτησης Google.

Το AdWords διαφέρει από παραδοσιακές μορφές διαφήμισης. Δεν περιλαμβάνει τιμοκαταλόγους ή κάρτες τιμών. Αντίθετα, το τυπικό μοντέλο τιμολόγησης της Google βασίζεται σε δημοπρασίες βάσει κόστους ανά κλικ (CPC).

Με το AdWords, χρεώνεσαι μόνο αν κάποιος κάνει κλικ στη διαφήμισή σου και μεταβεί στον ιστότοπό σου, όχι όταν προβάλλεται η διαφήμισή σου. Με άλλα λόγια, πληρώνεις μόνο όταν η διαφήμιση σου έχει αποτέλεσμα.

Το ποσό που θα επενδύσεις εξαρτάται από εσένα. Δεν υπάρχουν ελάχιστες απαιτήσεις προϋπολογισμού και ελάχιστοι όροι. Θα ξεκινήσεις με την επιλογή ενός ημερήσιου προϋπολογισμού που σε ικανοποιεί και, στη συνέχεια, θα μπορείς να τον αλλάξεις οποιαδήποτε στιγμή.

### **3.2.5 Έμμεση διαφήμιση**

Είναι σκόπιμο να γίνει προβολή των προϊόντων της Σαμιακής Γης μέσα από επιτυχημένες τηλεοπτικές εκπομπές, που είτε αφιερώνουν κάποια ώρα του προγράμματός τους στη μαγειρική, όπως οι πρωινές εκπομπές, είτε τηλεοπτικά προγράμματα που ασχολούνται εξολοκλήρου με τη μαγειρική. Τα οφέλη που μπορούν να προκύψουν είναι πολλαπλά.

Αρχικά θα υπάρξει συχνότερη έκθεση των προϊόντων της Σαμιακής Γης στο κοινό, γεγονός που θα την καταστήσει πιο γνωστή, καλύπτοντας πιο αποτελεσματικά την άγνοια που επικρατεί σε ένα μεγάλο ποσοστό των καταναλωτών σχετικά με την ύπαρξη της.

Επίσης, τα προαναφερθέντα τηλεοπτικά προγράμματα τα παρακολουθούν άτομα που σχετίζονται με τη μαγειρική, επομένως θα επιτευχθεί άμεση ή έμμεση διαφήμιση σε εκείνους, που κατά κύριο λόγο αποφασίζουν για την αγορά των τροφίμων του νοικοκυριού.

Παράλληλα, π.χ. για τη φάβα θα πραγματοποιείται παρουσίαση των εναλλακτικών τρόπων που μπορεί να χρησιμοποιηθεί το συγκεκριμένο προϊόν στη μαγειρική, πέρα από τη χρήση του ως ορεκτικό, καθώς επικρατεί σχετική άγνοια σε αυτό τον τομέα και δυσχεραίνει την αποδοχή της φάβας ως συστατικό μαγειρικής. Οι έτοιμες συνταγές που θα δίνονται μέσω των προγραμμάτων, οι οποίες θα περιλαμβάνουν τη φάβα, θα υποδείξουν τη χρησιμότητα της και θα αυξήσουν την ευκολία αποδοχής του προϊόντος από το καταναλωτικό κοινό.

Επιπροσθέτως, σκόπιμο θα ήταν να πραγματοποιείται ένα μεγάλο μέρος των τηλεοπτικών διαφημίσεων της Σαμιακής Γης κατά τις ώρες αυτών των συγκεκριμένων εκπομπών.

### **3.2.6 Συμμετοχή σε εκθέσεις**

Η Σάμος συμμετέχει σε αρκετές εκθέσεις, κυρίως τουρισμού, σε όλη την Ελλάδα αλλά και όλο τον κόσμο. Στις εκθέσεις αυτές θα μπορεί να συμμετέχει η Σαμιακή Γη, ενώ σίγουρα θα μπορεί να παίρνει μέρος και σε εκθέσεις αγροτικών και παραδοσιακών προϊόντων, καθώς και εκθέσεις γαστρονομίας και μαγειρικής.

### **3.2.7 Ιδέες διαφημιστικής καμπάνιας**

Η Σαμιακή Γης μπορεί να συνδέσει τα προϊόντα της με κάποιο γνωστό όνομα στο χώρο της μαγειρικής, το οποίο μπορεί να έχει εκπομπή στην τηλεόραση, να εκδίδει σχετικά βιβλία κλπ. Είναι σημαντικό να προταθεί, μέσω μιας διαφημιστικής καμπάνιας, η Σαμιακή Γης από κάποιον ειδικό, τον οποίο το κοινό εμπιστεύεται, αγοράζει τα βιβλία του, παρακολουθεί τις εκπομπές του και υιοθετεί τις μαγειρικές του προτάσεις. Το συγκεκριμένο κοινό ή και οι υπόλοιποι που δεν τον παρακολουθούν, είναι πολύ πιθανό να ακολουθήσουν την παρότρυνση του ειδικού που γνωρίζει, να τον εμπιστευθούν στα προϊόντα που ο ίδιος χρησιμοποιεί.

### 3.3 Υπηρεσίες Σαμιακής Γης

#### 3.3.1 Παρεχόμενες Υπηρεσίες

Οι υπηρεσίες που προσφέρει η Σαμιακή Γη διακρίνονται σε τρεις κατηγορίες ανάλογα με το πακέτο που θα επιλέξουν να αγοράσουν τα μέλη της. Λεπτομερείς αναφορά για την τιμολόγηση των υπηρεσιών αυτών γίνεται σε επόμενη παράγραφο το παρόντος κεφαλαίου.

##### **Υπηρεσίες 1<sup>ο</sup> πακέτου:**

- ✓ Απόκτηση Brand name
- ✓ Παρουσία στο site της Σαμιακής Γης (με προσωπικό χώρο προβολής)
- ✓ Παρουσία σε άλλα σχετικά sites & blogs
- ✓ Γενική παρουσία στις σελίδες κοινωνικής δικτύωσης της Σαμιακής Γης (Fb, Twitter, Linkedin)
- ✓ Συμμετοχή στο δίκτυο της Σαμιακής Γης (παραγωγοί, μεταπωλητές, ξενοδόχοι, εστιατόρες κ.α.)
- ✓ Συμμετοχή (δωρεάν ή με έκπτωση) σε εκδηλώσεις και σεμινάρια – επιμορφώσεις
- ✓ Ενημέρωση σωματίων – συλλόγων και ομάδες πελατών
- ✓ Χορηγίες σε πολιτιστικές και αθλητικές δραστηριότητες
- ✓ Έμμεση διαφήμιση σε τηλεοπτικές εκπομπές (συνεντεύξεις και αναφορές π.χ. εκπομπές μαγειρικής κ.α.)
- ✓ Αναφορές σε ραδιοφωνικές εκπομπές
- ✓ Αναφορές στις ειδήσεις & Δελτία Τύπου στα ΜΜΕ
- ✓ Άρθρα σε εφημερίδες και περιοδικά

### **Υπηρεσίες 2<sup>ο</sup> πακέτου:**

Στο δεύτερο πακέτο συμπεριλαμβάνονται όλες οι υπηρεσίες του πρώτου, ενώ η διαφοροποίηση του έγκειται στις τέσσερις παρακάτω επιπλέον υπηρεσίες:

- ✓ Προσωπική παρουσία στις σελίδες κοινωνικής δικτύωσης της Σαμιακής Γης (Fb, Twitter, LinkedIn)
- ✓ Προσωπική διαφημιστική καταχώρηση σε εφημερίδες
- ✓ Προσωπική διαφημιστική καταχώρηση σε περιοδικά
- ✓ Ραδιοφωνική διαφήμιση (προσωπική αναφορά)

### **Υπηρεσίες 3<sup>ο</sup> πακέτου:**

Το τρίτο πακέτο υπηρεσιών θεωρείτε το πιο ολοκληρωμένο, αφού περιέχει όλες τις υπηρεσίες του πρώτου και του δεύτερου, δίνει όμως το σημαντικό πλεονέκτημα της τηλεοπτικής διαφήμισης καθώς και της συμμετοχής σε εκθέσεις.

- ✓ Τηλεοπτική διαφήμιση (προσωπική αναφορά)
- ✓ Συμμετοχή σε προωθητικές ενέργειες (εθνικές και διεθνείς εκθέσεις)

### **3.3.2 Κοστολόγηση υπηρεσιών - Παραδοχές**

Σε αυτή την παράγραφο παρουσιάζεται αναλυτικά η κοστολόγηση των υπηρεσιών:

Αρχικά θα θεωρηθεί ότι βασικές υπηρεσίες θα μπορούν να δημιουργηθούν από έναν υπάλληλο της Σαμιακής Γης ο οποίος θα είναι υπεύθυνος για την προώθηση και διαφήμιση της. Ο υπάλληλος αυτός θα αμείβεται με μηνιαίο μισθό περίπου 400 ευρώ. Οι υπηρεσίες που θα παρέχει στα μέλη της Σαμιακής Γης θα είναι οι εξής:

- ✓ Απόκτηση Brand name
- ✓ Παρουσία στο site της Σαμιακής Γης (με προσωπικό χώρο προβολής)
- ✓ Παρουσία σε άλλα σχετικά sites & blogs
- ✓ Γενική παρουσία στις σελίδες κοινωνικής δικτύωσης της Σαμιακής Γης (Fb, Twitter, LinkedIn)
- ✓ Συμμετοχή στο δίκτυο της Σαμιακής Γης (παραγωγοί, μεταπωλητές, ξενοδόχοι, εστιατόρες κ.α.)
- ✓ Ενημέρωση σωματίων – συλλόγων και ομάδες πελατών
- ✓ Έμμεση διαφήμιση σε τηλεοπτικές εκπομπές (συνεντεύξεις και αναφορές π.χ. εκπομπές μαγειρικής κ.α.)
- ✓ Αναφορές σε ραδιοφωνικές εκπομπές
- ✓ Αναφορές στις ειδήσεις & Δελτία Τύπου στα ΜΜΕ
- ✓ Προσωπική παρουσία στις σελίδες κοινωνικής δικτύωσης της Σαμιακής Γης (Fb, Twitter, LinkedIn)
- ✓ Άρθρα σε εφημερίδες και περιοδικά

Η συμμετοχή (δωρεάν ή με έκπτωση) σε εκδηλώσεις και σεμινάρια – επιμορφώσεις καθώς και οι χορηγίες σε πολιτιστικές και αθλητικές δραστηριότητες θα αποτελούν ένα συμπληρωματικό κόστος, πέραν της τιμής συμμετοχής για τα μέλη της Σαμιακής Γης.

Η προσωπική διαφημιστική καταχώρηση σε εφημερίδες και περιοδικά κοστίζει περίπου 40 ευρώ το κείμενο (ανάλογα το μέγεθος του) για κάθε φύλλο δημοσίευσης. Στη Σάμο οι εφημερίδες είναι δύο, ο 'Σαμιακός Τύπος' και το 'Σαμιακό Βήμα' και κυκλοφορούν σε εβδομαδιαία βάση.

Η Ραδιοφωνική διαφήμιση (προσωπική αναφορά) κοστίζει για τη Σαμιακή Γη 60 ευρώ για τη δημιουργία του διαφημιστικού σποτ και 60 ευρώ μηνιαία συνδρομή στον ραδιοφωνικό σταθμό.

Η Τηλεοπτική διαφήμιση (προσωπική αναφορά) στην τοπική τηλεόραση κοστίζει 150 ευρώ για τη δημιουργία του τηλεοπτικού σποτ και 100 ευρώ μηνιαία συνδρομή στη 'Σαμιακή Τηλεόραση'.



Η συμμετοχή σε προωθητικές ενέργειες (εθνικές και διεθνείς εκθέσεις) θα κοστίζει για τη Σαμιακή Γη περίπου 1000 ευρώ για την κάθε έκθεση (με χώρο στο περίπτερο της Σάμου).

### **3.3.3 Σενάριο**

Ο υπάλληλος της Σαμιακής Γης που θα είναι υπεύθυνος για τη προώθηση και διαφήμιση της, με μισθό 400 ευρώ μηνιαίως θα κοστίζει 4800 ευρώ το χρόνο.

Εφόσον η διαφημιστική καταχώρηση σε εφημερίδες κοστίζει περίπου 40 ευρώ το κείμενο (ανάλογα το μέγεθος του) για κάθε φύλλο δημοσίευσης, υποθέτουμε ότι θα διατίθενται 40 ευρώ την εβδομάδα ώστε να γίνονται δημοσιεύσεις εναλλάξ σε κάθε τοπική εφημερίδα. Για τις 52 εβδομάδες που έχει ο χρόνος θα διατεθούν 2080 ευρώ στις καταχωρήσεις στον τοπικό τύπο.

Με 60 ευρώ για τη δημιουργία του διαφημιστικού ραδιοφωνικού σποτ και 60 ευρώ μηνιαία συνδρομή στον ραδιοφωνικό σταθμό, αν υποθέσουμε ότι θα γίνεται διαφήμιση σε δύο ραδιόφωνα θα πρέπει να διατεθούν 1.500 ευρώ.

Η Τηλεοπτική διαφήμιση στην τοπική τηλεόραση κοστίζει 150 ευρώ για τη δημιουργία του τηλεοπτικού σποτ και 100 ευρώ μηνιαία συνδρομή στη 'Σαμιακή Τηλεόραση'. Άρα 1.350 κοστίζει η τοπική τηλεοπτική διαφήμιση.

Έστω ότι η Σαμιακή Γη θα συμμετέχει και σε τρεις εθνικές ή διεθνείς εκθέσεις θα υπάρχει το κόστος των 3.000 ευρώ το χρόνο.

Με το παραπάνω σενάριο το κόστος των προωθητικών ενεργειών επιβαρύνει τη Σαμιακή Γη με το ποσό των 12.730 ευρώ ετησίως.

Αν υποθέσουμε ότι στη Σαμιακή Γη συμμετέχουν 150 μέλη, με 200 ευρώ κατά μέσο όρο ετήσια συνδρομή ο καθένας, αποφέρουν έσοδα 30.000 ευρώ από τα οποία τα 12.730 θα πρέπει να διατεθούν στα έξοδα προώθησης και διαφήμισης.

### 3.3.4 Τιμολόγηση

Σύμφωνα με το παραπάνω σενάριο, δηλαδή με 150 μέλη και ετήσια συνδρομή 200 ευρώ (κατά μέσο όρο) για τον καθένα, αποδεικνύεται ότι μπορεί να καλυφθεί το κόστος της προώθησης και διαφήμισης. Έτσι δημιουργήθηκαν 3εις κατηγορίες (πακέτα) ανάμεσα στις οποίες τα μέλη της Σαμιακής Γης θα μπορούν να επιλέξουν αυτό που επιθυμούν ως ετήσια συνδρομή για τη συμμετοχή τους στο δίκτυο.

Στην πρώτη κατηγορία (πακέτο 1<sup>ο</sup>) με τιμή συμμετοχής 150 ευρώ δίδονται οι βασικές υπηρεσίες προώθησης στο διαδίκτυο και το αγοραστικό κοινό, στη δεύτερη κατηγορία (πακέτο 2<sup>ο</sup>) με τιμή συμμετοχής 200 ευρώ προστίθεται η προσωπική προβολή στο διαδίκτυο, καταχώρηση σε εφημερίδες καθώς και ραδιοφωνική διαφήμιση, και τέλος στην τρίτη κατηγορία (πακέτο 3<sup>ο</sup>) με τιμή συμμετοχής για τα μέλη 250 ευρώ παρέχεται τηλεοπτική διαφήμιση στο τοπικό τηλεοπτικό κανάλι καθώς και συμμετοχή σε εκθέσεις σε Ελλάδα και εξωτερικό.

Ο παρακάτω πίνακας αποδίδει αναλυτικά την τιμολόγηση των υπηρεσιών που προσφέρει στα μέλη της η Σαμιακή Γη:

ΚΟΣΤΟΛΟΓΗΣΗ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΣΑΜΙΑΚΗΣ ΓΗΣ	150 euro	200 euro	250 euro
Απόκτηση Brand name	v	v	v
Παρουσία στο site της Σαμιακής Γης (με προσωπικό χώρο προβολής)	v	v	v
Παρουσία σε άλλα σχετικά sites & blogs	v	v	v
Γενική παρουσία στις σελίδες κοινωνικής δικτύωσης της Σαμιακής Γης (Fb, Twitter, LinkedIn)	v	v	v
Συμμετοχή στο δίκτυο της Σαμιακής Γης (παραγωγοί, μεταπωλητές, ξενοδόχοι, εστιάτορες κ.α.)	v	v	v
Συμμετοχή (δωρεάν ή με έκπτωση) σε εκδηλώσεις και σεμινάρια – επιμορφώσεις	v	v	v
Ενημέρωση σωματίων – συλλόγων και ομάδες πελατών	v	v	v
Χορηγίες σε πολιτιστικές και αθλητικές δραστηριότητες	v	v	v
Έμμεση διαφήμιση σε τηλεοπτικές εκπομπές (συνεντεύξεις και αναφορές π.χ. εκπομπές μαγειρικής κ.α.)	v	v	v
Αναφορές σε ραδιοφωνικές εκπομπές	v	v	v
Αναφορές στις ειδήσεις & Δελτία Τύπου στα ΜΜΕ	v	v	v
Άρθρα σε εφημερίδες και περιοδικά	v	v	v
Προσωπική παρουσία στις σελίδες κοινωνικής δικτύωσης της Σαμιακής Γης (Fb, Twitter, LinkedIn)		v	v
Προσωπική διαφημιστική καταχώρηση σε εφημερίδες		v	v
Προσωπική διαφημιστική καταχώρηση σε περιοδικά		v	v
Ραδιοφωνική διαφήμιση (προσωπική αναφορά)		v	v
Τηλεοπτική διαφήμιση (προσωπική αναφορά)			v
Συμμετοχή σε προωθητικές ενέργειες (εθνικές και διεθνείς εκθέσεις)			v

Πίνακας 3-1: Τιμολόγηση Υπηρεσιών Σαμιακής Γης

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4 – ΔΙΚΤΥΑΚΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑ ΤΗΣ ΣΑΜΙΑΚΗΣ ΓΗΣ

### 4.1 Η ιστοσελίδα της Σαμιακής Γης

Η ιστοσελίδα της Σαμιακής Γης δημιουργήθηκε από την ομάδα των μεταπτυχιακών φοιτητών (Νίκη Κυριακού, Μένη Τσακουμάγκου, Μάκης Ευαγγέλου) του Τμήματος Μηχανικών Πληροφοριακών & Επικοινωνιακών Συστημάτων του Πανεπιστήμιο Αιγαίου στη Σάμου, υπό την επίβλεψη του Επίκουρου Καθηγητή του Τμήματος κ. Γιάννη Χαραλαμπίδη. Η σελίδα είναι διαθέσιμη στην ηλεκτρονική διεύθυνση [www.samiakigi.com](http://www.samiakigi.com)

### 4.2 Δομή ιστοσελίδας

#### MENU

#### VTEM MENU

Αρχική (Alias: homepages)

Σαμιακή Γη (Type: External URL)

Όραμα – Αποστολή (Alias: single - article, Type: Single Article)

Ιστορική Αναδρομή (Alias: list - all - categories, Type: Single Article)

Προϊόντα (Type: External URL)

Όσπρια (Type: External URL, Type: Menu Item Alias)

Φάβα (Alias: 2013-07-13-09-01-11)

Λαχανικά (Type: External URL)

Tomaccini (Alias: tomaccini, Type: Menu Item Alias)

Άνθη (Type: External URL)

Ορχιδέες (Alias: 2013-07-13-09-07-05, Type: Menu Item Alias)

Προϊόντα Μούστου (Alias: 2013-06-25-08-24-36, Type: Single Article)

Επιχειρήσεις (Type: External URL)

Γαστρονομικός Τουρισμός (Alias: 2013-07-13-08-46-39, Type: External URL)

Εστιατόρια (Alias: 2013-07-13-08-46-38, Type: Single Article)

Καταστήματα Λιανικής (Alias: 2013-07-13-08-47-28, Type: Single Article)

Ενημέρωση (Type: External URL)

Εκδηλώσεις (Alias: 2013-06-26-08-07-16, Type: Single Article)

Δελτία Τύπου Alias: (Alias: 2013-06-26-08-07-54, Type: Single Article)

Ένταξη (Type: External URL)

Φόρμα Παραγωγού (Alias: 2013-06-26-08-16-01, Type: Single Article)

Φόρμα Επιχείρησης (Alias: 2013-06-26-08-16-56, Type: Single Article)

Φόρμα Μεταπωλητή (Alias: 2013-06-26-08-17-54, Type: Single Article)

Επικοινωνία (Alias: 2013-06-25-08-30-05, Type: Single Article)

## **MAIN MENU**

Αρχική (Alias: hompages)

Γνωρίστε τη Σάμο ( Alias: 2012-02-29-04-59-14, Type: Menu Item Alias)

Προορισμοί Σάμου (Alias: 2012-02-29-05-00-10, Type: Single Article)

Ιστορία Σάμου (Alias: 2012-02-29-05-00-37, Type: Single Article)

Κλίμα Σάμου (Alias: 2012-02-29-05-01-03, Type: Single Article)

Χλωρίδα Σάμου (Alias: 2012-02-29-05-00-30, Type: Single Article)

Πανίδα Σάμου (Alias: 2012-02-29-05-01-55, Type: Single Article)

Ομάδα Σαμακής Γης (Alias: 2013-04-22-17-27-30, Type: Single Article)

Μεσογειακή Διατροφή (Alias: using-joomla-2, Type: Menu Item Alias)

Οφέλη Μεσογειακής Διατροφής (Alias: 2013-03-31-11-11-30, Type: Single Article)

Τρόφιμα μεσογειακής Διατροφής (Alias: 2013-03-31-11-11-49, Type: Single Article)

Συνταγές (Alias: getting-started-2, Type: Menu Item Alias)

Παραδοσιακή Σαμιώτικη Συνταγή (Alias: 2013-03-31-18-02-12, Type: Single Article)

Άλλες Συνταγές (Alias: 2013-04-01-06-10-00, Type: Single Article)

Χρήσιμα Links (Alias: the-joomla-community-2, Type: Single Article)

Προϊόντα (Alias: proionta-samou, Type: Single Article)

Όσπρια (Alias: main-ospria, Type: Menu Item Alias)

Φάβα (Alias: main-ospria-fava, Type: Single Article)

Καλλιέργεια (Alias: fava-kalliergia, Type: Single Article)

Οργανοληπτικά (Alias: fava-organoliptika, Type: Single Article)

Παραγωγός (Alias: fava-paragogos, Type: Single Article)

Συσκευασία (Alias: fava-suskevasia, Type: Single Article)

Χάρτης (Alias: fava-xartis, Type: Single Article)

Λαχανικά (Alias: main-laxanika, Type: Menu Item Alias)

Tomaccini (Alias: main-laxanika-tomaccini, Type: Single Article)

Καλλιέργεια (Alias: tomaccini-kalliergia, Type: Single Article)

Προϊόν (Alias: tomaccini-proion, Type: Single Article)

Οργανοληπτικά (Alias: tomaccini-organoliptika, Type: Single Article)

Παραγωγός (Alias: tomaccini-paragogos, Type: Single Article)

Συσκευασία (Alias: tomaccini-suskevasia, Type: Single Article)

Video (Alias: tomaccini-video, Type: Single Article)

Ανθη (Alias: main-anth, Type: Menu Item Alias)

Ορχιδέα (Alias: main-anthi-orchid, Type: Single Article)

Καλλιέργεια (Alias: orchid-kalliergia, Type: Single Article)

Προϊόν (Alias: orchid-proion, Type: Single Article)

Παραγωγός (Alias: orchid-paragogos, Type: Single Article)

Χάρτης (Alias: orchid-xartis, Type: Single Article)

Συσκευασία (Alias: orchid-suskevasia, Type: Single Article)

Video (Alias: orchid-video, Type: Single Article)

Προϊόντα Μούστου (Alias: main-moustou, Type: Single Article)

## MODULES

### footer

Αποφθέγματα (Position: footer1, Type: Articles-Newsflash)

Κάποιο Λάκκο... (Position: footer2, Type: Articles-Newsflash)

Γκραβούρες (Position: footer3, Type: Articles-Newsflash)

Επικοινωνία (Position: footer4, Type: Custom HTML)

### inset

Τελευταία Νέα (Position: inset1, Type: Articles-Newsflash)

Ιδέες για Φάβα (Position: inset2, Type: Articles-Newsflash)

Maps – Fava (Position: inset1, Type: BT Google Maps)

Maps – Tomaccini (Position: inset1, Type: BT Google Maps)

Maps – Orchidea (Position: inset1, Type: BT Google Maps)

Συσκευασία Tomaccini (Position: inset1, Type: Images Crawler)

**left**

Προϊόντα (Position: left, Type: Menu)

Κύριο Menu(Position: left, Type: Menu)

Γιατί Σαμιακή Γη (Position: left, Type: Custom HTML)

**newmenuposition**

VTEM MENU (Position: newmenuposition, Type: VTEM Menu)

**right**

Why choose us (Position: right, Type: Custom HTML)

Main Menu (Position: right, Type: Menu)

Who's Online (Position: right, Type: Who's Online)

**showcase**

VTEM Slideshow (Position: showcase, Type: VTEM Slideshow)

**top**

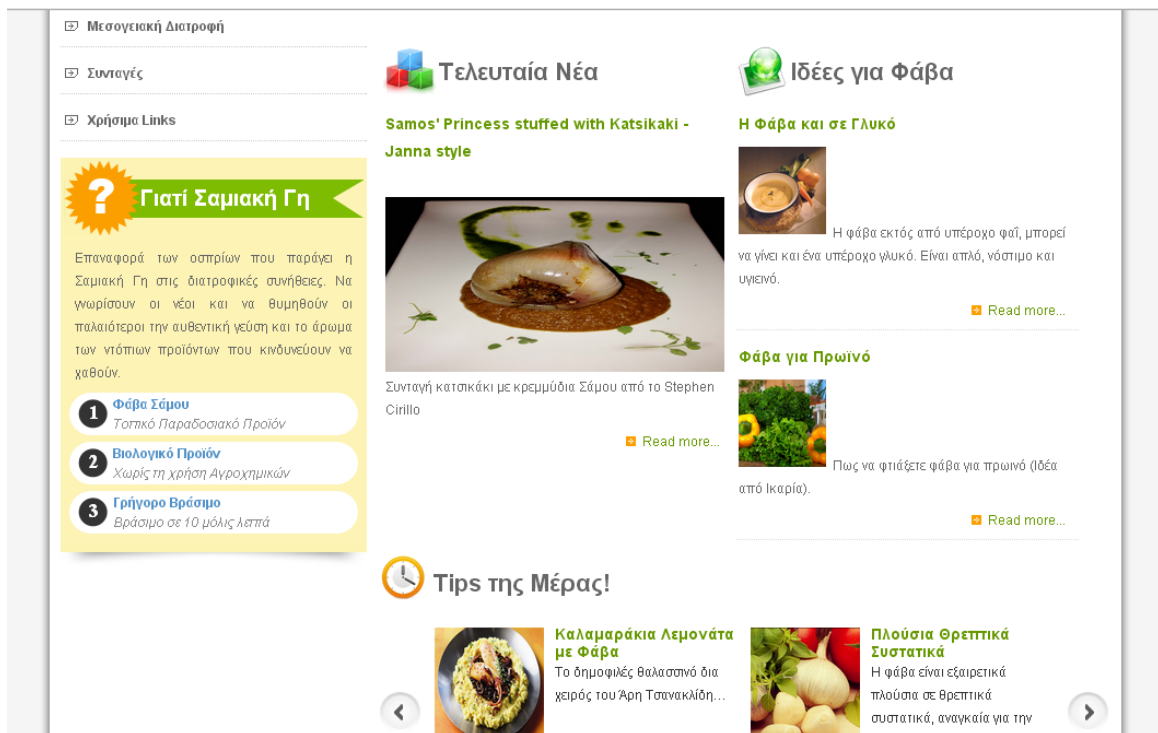
Search (Position: top, Type: Search)

## 4.3 Στιγμιότυπα ιστοσελίδα της Σαμιακής Γης

### 4.3.1 Κεντρική σελίδα

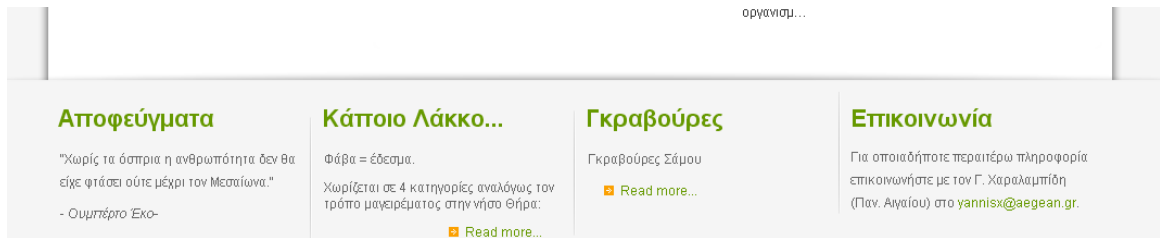


Σχήμα 4-1: Πάνω μέρος κεντρικής σελίδας



Σχήμα 4-2: Μεσαίο μέρος κεντρικής σελίδας





Σχήμα 4-3: Κάτω μέρος κεντρικής σελίδας

### 4.3.2 Σαμιακή Γη



Σχήμα 4-4: Σαμιακή Γη

### 4.3.3 Προϊόντα



Σχήμα 4-5: Προϊόντα

#### 4.3.4 Επιχειρήσεις



Σχήμα 4-6: Επιχειρήσεις

#### 4.3.5 Ενημέρωση



Σχήμα 4-7: Ενημέρωση

#### 4.3.6 Ένταξη



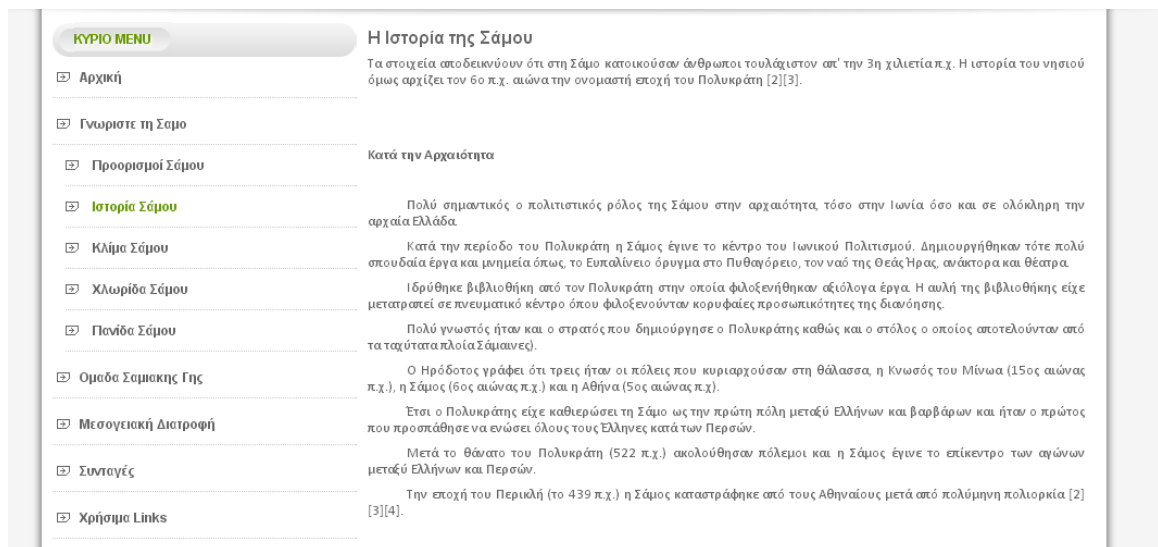
Σχήμα 4-8: Ένταξη

### 4.3.7 Επικοινωνία



Σχήμα 4-9: Επικοινωνία

### 4.3.8 Γνωρίστε τη Σάμο



Σχήμα 4-10: Γνωρίστε τη Σάμο

### 4.3.9 Ομάδα Σαμιακής Γης

HOME ▶ Ομάδα Σαμιακής Γης

**ΚΥΡΙΟ ΜΕΝΟΥ**

- Αρχική
- Γνωρίστε τη Σαμο
- Ομάδα Σαμιακής Γης**
- Μεσογειακή Διατροφή
- Συνταγές
- Χρήσιμα Links

**Αρχική Ομάδα Σαμιακής Γης**

Στην αρχική ομάδα του έργου περιλαμβάνονται οι:

- Νίκη Κυριακού, Μένη Τσακουμάγκου, Μάκης Ευαγγέλου (Μεταπτυχιακοί, Φοιτητές, Τμήμα Μηχανικών Πληροφοριακών & Επικοινωνιακών Συστημάτων, Πανεπιστήμιο Αιγαίου, Σάμος)
- Νίκος Αποστολάκης (Παραγωγός Φάβας, Σάμος)
- Γιώργος Κατσιογιάννης (Γεωπόνος, Περιφέρεια Β. Αιγαίου, Σάμος)
- Φωτεινή Μιχαηλίδου (Γραφείο Διασύνδεσης Πανεπιστημίου Αιγαίου, Σάμος)
- Πολυκράτης Κωνσταντινίδης (Σύμβουλος Αντιπεριφερειάρχη, Σάμος)
- Δημήτρης Σκάλκος (Επ. Καθηγητής, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής, Παν. Αιγαίου, Λήμνος)
- Γιάννης Χαραλαμπίδης (Επ. Καθηγητής, Τμήμα Μηχανικών Πληροφοριακών & Επικοινωνιακών Συστημάτων, Παν. Αιγαίου, Σάμος)

Μπορείτε να κατεβάσετε το Δελτίο Τύπου της Σαμιακής Γης [εδώ](#).

Μπορείτε να δείτε την Παρουσίαση της Σαμιακής Γης [εδώ](#).

**Γιατί Σαμιακή Γη**

Επαναφορά των οσπρίων που παράγει η Σαμιακή Γη στις διατροφικές συνήθειες. Να γνωρίσουν οι νέοι και να θυμηθούν οι παλαιότεροι την αυθεντική γεύση και το άρωμα

Σχήμα 4-11: Ομάδα Σαμιακής Γης

### 4.3.10 Μεσογειακή διατροφή

HOME ▶ ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ ▶ Οφέλη Μεσογειακής Διατροφής

**ΚΥΡΙΟ ΜΕΝΟΥ**

- Αρχική
- Γνωρίστε τη Σαμο
- Ομάδα Σαμιακής Γης
- Μεσογειακή Διατροφή
- Οφέλη Μεσογειακής Διατροφής**
- Τρόφιμα Μεσογειακής Διατροφής
- Συνταγές
- Χρήσιμα Links

**Τα οφέλη της υγείας μέσα από τη μεσογειακή διατροφή**

Πάρα πολλές επιστημονικές μελέτες αποδεικνύουν πόσο σημαντική είναι για την υγεία η Μεσογειακή Διατροφή, τόσο για πρόληψη όσο και για την έκβαση ασθενειών με πολυπλοκότητα, όπως λόγου χάρη οι καρδιοαγγειακές παθήσεις [1][2].

Μάλιστα, έχει αποδειχθεί πως οι άνθρωποι που κατοικούν στη Μεσόγειο εμφανίζουν μεγαλύτερη διάρκεια ζωής και λιγότερα καρδιαγγειακά επεισόδια σε σχέση με τους κατοίκους στις δυτικές κοινωνίες [1].

Οι επιστήμονες θεωρούν ότι αυτό μπορεί να οφείλεται στα ευεργετικά συστατικά του ελαιόλαδου που είναι πλούσιο σε μονοακόρεστα λιπαρά καθώς και των πλούσιων φυτικών ινών που περιέχουν τα φρούτα και τα λαχανικά [1][2].

Επίσης όσοι ακολουθούν τη μεσογειακή διατροφή έχουν χαμηλό κίνδυνο για εμφάνιση των νόσων Alzheimer και Parkinson.

Με την μεσογειακή διατροφή προσπαθούμε να υιοθετήσουμε έναν υγιεινό τρόπο διατροφής για εμάς και την οικογένειά μας με βασικό στόχο τα παιδιά να μαθαίνουν να τρέφονται σωστά.

Μία ισπανική μελέτη (PREDIMED) [3], αποδεικνύει την αποτελεσματικότητα κατανάλωσης προϊόντων της Μεσογειακής διατροφής για την πρόληψη του διαβήτη τύπου 2 σε άτομα που έχουν υψηλό κίνδυνο για καρδιοαγγειακές παθήσεις.

Πιο συγκεκριμένα συμμετείχαν, 418 εθελοντές μη-διαβητικοί, ηλικίας από 55 έως 80 ετών, με περισσότερους από 2 παράγοντες κινδύνου για καρδιοαγγειακές παθήσεις, και χωρίστηκαν σε 3 ομάδες όπου παρακολούθησαν για 4 χρόνια περίπου.

Στην πρώτη ομάδα δόθηκε Μεσογειακή διατροφή πολύ ενισχυμένη με παρθένο ελαιόλαδο (1 λίτρο / εβδομάδα), στη δεύτερη ομάδα δόθηκε Μεσογειακή διατροφή πολύ ενισχυμένη με ξηρούς καρπούς (30 γρ. την ημέρα) και στην τρίτη ομάδα δόθηκε δίαιτα χαμηλή σε λιπαρά (ομάδα ελέγχου).

Μετά από περίπου 4 χρόνια παρακολούθησης (follow up) βγήκε το συμπέρασμα ότι όσο πιο πιστή ήταν η τήρηση της Μεσογειακής διατροφής από τους συμμετέχοντες τόσο μικρότερα ήταν τα κρούσματα διαβήτη τύπου 2 (σχέση αυτιστρόφως ανάλογη).

Μπορείτε να κατεβάσετε το Δελτίο Τύπου της Σαμιακής Γης [εδώ](#).

Μπορείτε να δείτε την Παρουσίαση της Σαμιακής Γης [εδώ](#).

**Γιατί Σαμιακή Γη**

Επαναφορά των οσπρίων που παράγει η Σαμιακή Γη στις διατροφικές συνήθειες. Να γνωρίσουν οι νέοι και να θυμηθούν οι παλαιότεροι την αυθεντική γεύση και το άρωμα

Σχήμα 4-12: Μεσογειακή διατροφή

## 4.3.11 Συνταγές

HOME > ΣΥΝΤΑΓΕΣ > Παραδοσιακή Σαμιώτικη Συνταγή

### ΚΥΡΙΟ ΜΕΝΟΥ

- Αρχική
- Γνωρίστε τη Σαμο
- Ομοδα Σαμιακής Γης
- Μεσογειακή Διατροφή
- Συνταγές
- Παραδοσιακή Σαμιώτικη Συνταγή**
- Άλλες Συνταγές
- Χρήσιμα Links

## Παραδοσιακές Συνταγές

### Φάβα

Η Σαμιώτικη φάβα μαγειρεύεται εδώ και πάραπολλά χρόνια ως κύριο πιάτο, όμως τα τελευταία χρόνια έχει κάνει την εμφάνισή του ως ορεκτικό, κυρίως στις ταβέρνες και τα εστιατόρια του νησιού. Η Σαμιώτικη φάβα είναι γευστική, συμπεριλαμβάνεται στις βασικές τροφές της μεσογειακής διατροφής και φημίζεται για τον λιγιστό χρόνο που απαιτείται για το μαγείρεμά της.

Υλικά

- ½ κιλό Σαμιώτικης φάβας
- 1 φλιτζάνι ελαιόλαδο
- 1 μικρό ξερό κρεμμύδι
- Αλάτι και πιπέρι

Εκτέλεση Συνταγής

Πλένετε πολύ καλά τη φάβα και τη στραγγίζετε. Τοποθετείτε τη φάβα στην κασαρόλα προσθέτετε το ξερό κρεμμύδι (ολοκλήρωτο), το ελαιόλαδο, αλάτι –πιπέρι και νερό μέχρι να τα σκεπάσει ελαφρώς. Τα βράζετε σε χαμηλή φωτιά μέχρι να χυλώσει. Δεν ξεχνάτε να ανακατεύεται συχνά, κυρίως προς το τέλος και ίσως χρειαστεί να την ξαφρίζετε σε συχνά διαστήματα. Όταν χυλώσει είναι έτοιμη για σερβίρισμα.

Μικρά Μυστικά

Μπορείτε να την κάνετε και πολτό (σε μίξερ ή χτυπώντας την στο χέρι). Την σερβίρετε προσθέτοντας μπόλικο ελαιόλαδο και αλάτι. Μια ενδιαφέρουσα πρόταση σερβιρίσματος είναι να ψιλοκόψετε κρεμμύδι και να προσθέσετε μαντανό και λίγο χυμό λεμονιού.

### Γιατί Σαμιακή Γη

Επαναφορά των οσπρίων που παράγει η Σαμιακή Γη στις διατροφικές συνήθειες. Να μην ξεχνάμε ότι η φάβα είναι πλούσια σε φυτικές ίνες.

### Αποφεύγματα

"Χωρίς τα όσπρια η ανθρωπότητα δεν θα είχε φτιάσει ούτε μέχρι τον Μεσαίωνα."  
- Ουμπέρτο Έκο-

### Κάποιο Λάκκο...

Φάβα = έδεσμα.  
Χωρίζεται σε 4 κατηγορίες ανάλογως τον τρόπο μαγειρέματός στην νήσο Θήρα:  
[Read more...](#)

### Γκραβούρες

Γκραβούρες Σάμου  
[Read more...](#)

### Επικοινωνία

Για οποιαδήποτε περαιτέρω πληροφορία επικοινωνήστε με τον Γ. Χαράλαμπίδη (Παν. Αιγαίου) στο [yannis@aegean.gr](mailto:yannis@aegean.gr).

Σχήμα 4-13: Συνταγές

## 4.4 Η Σαμιακή Γη στα Μέσα Κοινωνικής Δικτύωσης

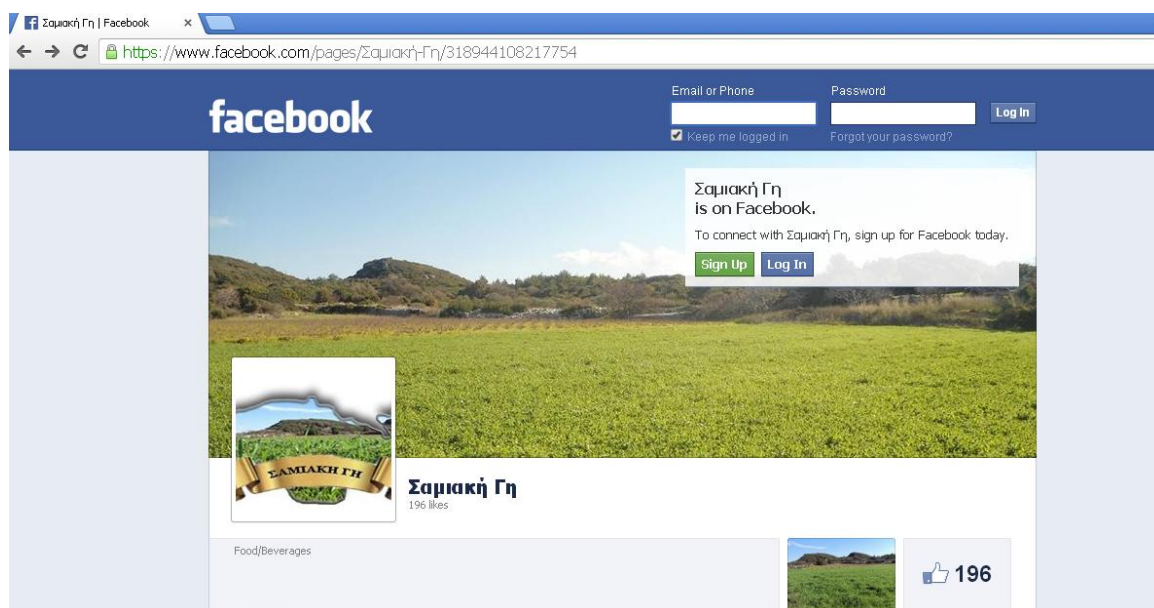
Η ιστοσελίδα της Σαμιακής Γης δημιουργήθηκε από την ομάδα των μεταπτυχιακών φοιτητών (Νίκη Κυριακού, Μένη Τσακουμάγκου, Μάκης Ευαγγέλου) του Τμήματος Μηχανικών Πληροφοριακών & Επικοινωνιακών Συστημάτων του Πανεπιστήμιο Αιγαίου στη Σάμου, υπό την επίβλεψη του Επίκουρου Καθηγητή του Τμήματος κ. Γιάννη Χαραλαμπίδη. Η σελίδα είναι διαθέσιμη στην ηλεκτρονική διεύθυνση [www.samiakigi.com](http://www.samiakigi.com)

### 4.4.1 Facebook

Η ομάδα των μεταπτυχιακών φοιτητών (Νίκη Κυριακού, Μένη Τσακουμάγκου, Μάκης Ευαγγέλου) του Τμήματος Μηχανικών Πληροφοριακών & Επικοινωνιακών Συστημάτων του Πανεπιστήμιο Αιγαίου στη Σάμου, υπό την επίβλεψη του Επίκουρου Καθηγητή του Τμήματος κ. Γιάννη Χαραλαμπίδη, δημιούργησαν λογαριασμό της Σαμιακής Γης στο facebook.

Η σελίδα είναι διαθέσιμη στην ηλεκτρονική διεύθυνση:

<https://www.facebook.com/pages/%CE%A3%CE%B1%CE%BC%CE%B9%CE%B1%CE%BA%CE%AE-%CE%93%CE%B7/318944108217754>



Σχήμα 4-14: Σελίδα στο facebook



#### 4.4.2 Twitter

Η ομάδα των μεταπτυχιακών φοιτητών (Νίκη Κυριακού, Μένη Τσακουμάγκου, Μάκης Ευαγγέλου) του Τμήματος Μηχανικών Πληροφοριακών & Επικοινωνιακών Συστημάτων του Πανεπιστήμιο Αιγαίου στη Σάμου, υπό την επίβλεψη του Επίκουρου Καθηγητή του Τμήματος κ. Γιάννη Χαραλαμπίδη, δημιούργησαν λογαριασμό της Σαμιακής Γης στο facebook.

Η σελίδα είναι διαθέσιμη στην ηλεκτρονική διεύθυνση: <https://twitter.com/SamiakiGi>



Σχήμα 4-15: Σελίδα στο twitter

## **ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5 – ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΙΣΤΟΣΕΛΙΔΑΣ ΣΑΜΙΑΚΗΣ ΓΗΣ**

### **5.1 Κύριος σκοπός έρευνας**

Κύριος σκοπός της ερευνητικής μελέτης ήταν: η αξιολόγηση του δικτυακού τόπου της Σαμιακής Γης ([www.samiakigi.com](http://www.samiakigi.com)). Γενικότερα, θα διαπιστωθεί η στάση των επισκεπτών της ιστοσελίδας τόσο ως προς τη συχνότητα και τους λόγους που την επισκέπτονται όσο και ως προς την ικανοποίησή τους από το σχεδιασμό και τα περιεχόμενα της. Επίσης, θα γίνει αντιληπτό εάν οι επισκέπτες γνωρίζουν τη Σαμιακή Γη και τη δράση της. Τέλος, θα καταγραφούν οι ιδέες και προτάσεις των χρηστών για τη βελτίωση της δικτυακής παρουσίας της Σαμιακής Γης.

### **5.2 Ερευνητική προσέγγιση**

Το αντικείμενο της έρευνας προσεγγίστηκε σε πρακτικό επίπεδο (πρωτογενής έρευνα), με σκοπό να αποδοθεί μία όσο το δυνατόν πιο ολοκληρωμένη εικόνα σχετικά με το υπό εξέταση θέμα, βασιζόμενη τόσο σε ποιοτικά όσο και σε ποσοτικά δεδομένα.

Πραγματοποιήθηκε έρευνα με σκοπό να διαπιστωθεί η στάση των χρηστών της ιστοσελίδας της Σαμιακής Γης. Πληροφορίες σχετικά με τις καταστάσεις υπό τις οποίες διενεργήθηκε η εν λόγω έρευνα και το περιεχόμενο αυτής ακολουθούν παρακάτω. Επίσης στο πλαίσιο του πρακτικού επιπέδου γίνεται απλή παρουσίαση των δεδομένων που προέκυψαν από την έρευνα, με σκοπό να κατασταθεί εφικτή η κατανόηση των αποτελεσμάτων και να δημιουργηθεί ένα πεδίο πρόσφορο για περαιτέρω συζήτηση.

## 5.3 Σχέδιο δειγμάτων

### 5.3.1 Καθορισμός πληθυσμού

Η παρούσα έρευνα απευθύνεται στους χρήστες του διαδικτύου οποιουδήποτε φύλου, ηλικίας και μορφωτικού επιπέδου, οι οποίοι διαμένουν στο νομό Σάμου, την υπόλοιπη Ελλάδα ή την Ευρώπη. Επίσης απευθύνεται σε παραγωγούς και μεταπωλητές αγροτικών προϊόντων, εστιατορες, ξενοδόχους ή και οποιοδήποτε άλλο επάγγελμα.

### 5.3.2 Επιλογή δειγμάτων

Το εννοιολογικό πλαίσιο που δημιουργήθηκε, ελέγχθηκε, με τη χρήση ηλεκτρονικού ερωτηματολογίου μέσω της εφαρμογής 'google drive' της google, σε ένα δείγμα χρηστών του διαδικτύου που ζουν στο νομό Σάμου, την Ελλάδα και την Ευρώπη.

Η παρούσα ερευνητική προσέγγιση αποτελεί μία έρευνα 'πεδίου-επισκόπησης' όπως αναφέρεται στην ερευνητική μεθοδολογία των κοινωνικών επιστημών και ανήκει στις επιλογές της ποσοτικής έρευνας. Για την επίτευξη των στόχων αλλά και τη διερεύνηση των υποθέσεων της συγκεκριμένης έρευνας χρησιμοποιήθηκε η μέθοδος του ηλεκτρονικού γραπτού ερωτηματολογίου, η επιλογή της οποίας έγινε με τα παρακάτω κριτήρια:

- ✓ Η μέθοδος αυτή στηρίζει επαρκώς έρευνες πεδίου/επισκόπησης.
- ✓ Τα άτομα που συμμετέχουν στην έρευνα απαντούν προσωπικά, ανώνυμα και εύκολα.
- ✓ Παρέχεται αρκετός χρόνος στα 'υποκείμενα' της έρευνας να σκεφτούν πριν απαντήσουν στις ερωτήσεις.
- ✓ Η μέθοδος διευκολύνει τη στατιστική ανάλυση και επεξεργασία των δεδομένων με τη χρήση προγράμματος στατιστικής επεξεργασίας (SPSS).
- ✓ Η συλλογή των στοιχείων γίνεται γρήγορα και εύκολα.
- ✓ Η μέθοδος δίνει τη δυνατότητα συλλογής μεγάλου αριθμού πληροφοριών σε σύντομο χρονικό διάστημα.

Ωστόσο, η παραπάνω μέθοδος αριθμεί και ορισμένα μειονεκτήματα όπως, οι πιθανόν ανακριβείς απαντήσεις, οι στάσεις των υποκειμένων της έρευνας, η εξιδανίκευση των απαντήσεων, η έλλειψη αυθορμητισμού και ο περιορισμός των υποκειμένων της έρευνας σε συγκεκριμένες απαντήσεις. Χωρίς να αγνοούνται οι περιορισμοί αυτοί, η μέθοδος του ερωτηματολογίου μπορεί να επιφέρει έγκυρα και αξιόπιστα πορίσματα εφόσον τηρηθούν

σωστά οι διαδικασίες χορήγησης του, συλλογής και επεξεργασίας των στοιχείων που προκύπτουν.

### 5.3.3 Μέσο συλλογής δεδομένων

Το εν λόγω ερωτηματολόγιο δημιουργήθηκε έπειτα από τη διευκρίνιση των ερευνητικών στόχων, ενώ βασικό μέλημα στάθηκε η διατήρηση της ανωνυμίας των συμμετεχόντων καθώς και της ηθικής και προσωπικής ακεραιότητας.

Το ερωτηματολόγιο που δημιουργήθηκε βασίστηκε σε ερωτήσεις (προσδιοριστικές μεταβλητές – items) που δημιουργήθηκαν από την ερευνητική ομάδα. Το ερωτηματολόγιο είναι δομημένο με ερωτήσεις κλειστού και ανοικτού τύπου.

Το ερωτηματολόγιο αποτελείται από 14 ερωτήσεις και χωρίζεται σε 2 κομμάτια που εξετάζουν τα δημογραφικά στοιχεία και την ιστοσελίδα της Σαμιακής Γης.

Το ερωτηματολόγιο που δημιουργήθηκε μπορεί να το βρει κανείς στην ακόλουθη ηλεκτρονική διεύθυνση:

[https://docs.google.com/forms/d/1DqbpY8XGXVwYXLXuCXdFfHvRZdNjuLmpqNLiwbPaN\\_0/viewform](https://docs.google.com/forms/d/1DqbpY8XGXVwYXLXuCXdFfHvRZdNjuLmpqNLiwbPaN_0/viewform)

αλλά και στο Παράρτημα Ι της εργασίας αυτής. Η διανομή του ερωτηματολογίου έγινε μέσω της ιστοσελίδας της Σαμιακής Γης, μέσω ηλεκτρονικού ταχυδρομείου, όσο και μέσω κοινωνικών δικτύων.

### 5.3.4 Περιορισμοί έρευνας

Κατά τη διεξαγωγή της έρευνας προέκυψαν διάφοροι περιορισμοί, όπως:

- ✓ Η κατανομή του δείγματος σε σχέση με το πλήθος των χρηστών του διαδικτύου δεν είναι αντιπροσωπευτική.
- ✓ Η διαφοροποίηση ως προς τα δημογραφικά χαρακτηριστικά των χρηστών δεν δίνει σαφή εικόνα των αποτελεσμάτων.

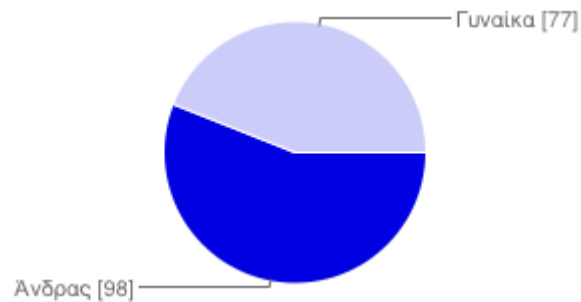
## 5.4 Αποτελέσματα έρευνας

### 5.4.1 Δημογραφικά στοιχεία

Αρχικά στην πρώτη ενότητα του ερωτηματολογίου μελετήθηκαν τα δημογραφικά στοιχεία των ερωτηθέντων, ξεκινώντας με αυτό του φύλου.

#### ➤ Φύλο

Ύστερα από στατιστική ανάλυση των απαντήσεων των 175 συμμετεχόντων στην έρευνα, προέκυψε ότι η πλειοψηφία του δείγματος, σε ποσοστό 56%, είναι άνδρες, ενώ το υπόλοιπο 44% αποτελείται από γυναίκες.

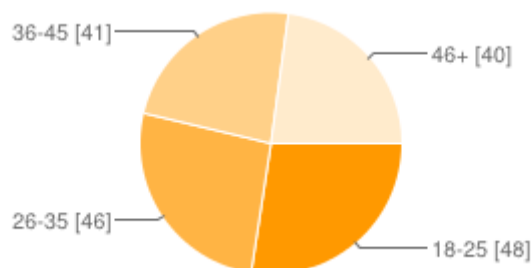


Ανδρας	98	56%
--------	----	-----

Γυναίκα	77	44%
---------	----	-----

### ➤ Ηλικία

Στη συνέχεια των δημογραφικών στοιχείων διερευνάται η ηλικία των ερωτηθέντων. Όπως παρατηρείται και στο αντίστοιχο γράφημα η πλειοψηφία του δείγματος, σε ποσοστό 27%, αντιπροσωπεύει άτομα τα οποία ανήκουν στην ηλικιακή ομάδα των 18-25 ετών. Πολύ κοντά, σε ποσοστό 26% βρίσκεται η ηλικιακή ομάδα 26-35 και ακολουθούν σε ισοβαθμία με ποσοστό 23% οι ηλικιακές ομάδες 36-45 και 45+.



18-25 48 27%

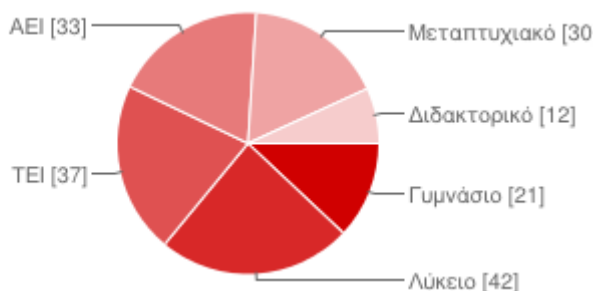
26-35 46 26%

36-45 41 23%

46+ 40 23%

### ➤ Μορφωτικό επίπεδο

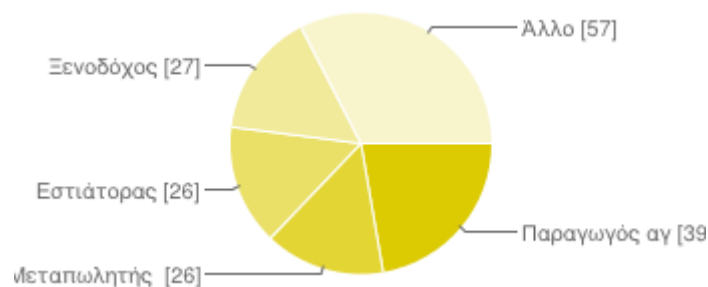
Ένα άλλο δημογραφικό στοιχείο το οποίο μελετήθηκε είναι το μορφωτικό επίπεδο των συμμετεχόντων. Η πλειοψηφία του δείγματος, με ποσοστό 24%, είναι κάτοχοι απολυτηρίου λυκείου, ακολουθούν με ποσοστό 21% οι απόφοιτοι ΤΕΙ, 19% οι απόφοιτοι ΑΕΙ και 17% οι κάτοχοι μεταπτυχιακών τίτλων. Με μικρότερα ποσοστά 12% ακολουθούν οι απόφοιτοι γυμνασίου και 7% οι κάτοχοι διδακτορικού διπλώματος.



Γυμνάσιο	21	12%
Λύκειο	42	24%
ΤΕΙ	37	21%
ΑΕΙ	33	19%
Μεταπτυχιακό	30	17%
Διδακτορικό	12	7%

### ➤ Επάγγελμα

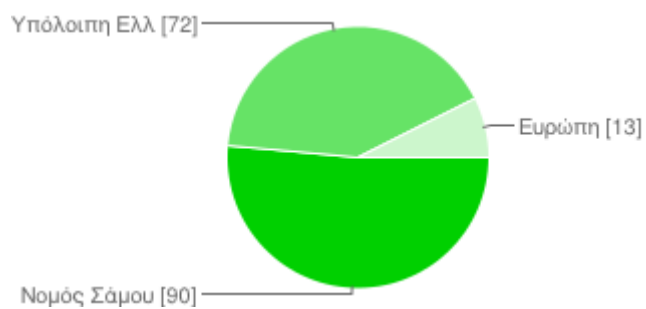
Επιπλέον, μελετήθηκε το επάγγελμα των συμμετεχόντων στην έρευνα. Από τα αποτελέσματα προέκυψε ότι το μεγαλύτερο ποσοστό 33% δεν ανήκει στα επαγγέλματα που άμεσα θέλαμε να στοχεύσουμε, όμως είναι ενθαρρυντικό το γεγονός ότι με ποσοστό 22% απάντησαν παραγωγό αγροτικών προϊόντων στοιχείο που δείχνει τη μεγάλη ανταπόκριση τους στην έρευνα. Με ποσοστό 15% ακολουθούν οι μεταπωλητές αγροτικών προϊόντων, οι εστιατορες και οι ξενοδόχοι.



Παραγωγός αγροτικών προϊόντων	39	22%
Μεταπωλητής αγροτικών προϊόντων	26	15%
Εστιατορας	26	15%
Ξενοδόχος	27	15%
Άλλο	57	33%

➤ **Τόπος διαμονής**

Τελειώνοντας τα δημογραφικά στοιχεία ένα στοιχείο το οποίο, επίσης, μελετήθηκε είναι εκείνο του τόπου διαμονής των συμμετεχόντων. Από την ανάλυση των απαντήσεων προκύπτει ότι το μισό περίπου δείγμα, σε ποσοστό 51% διαμένει στο νομό της Σάμου, όμως σε αρκετά μεγάλο ποσοστό 41% απάντησαν κάτοικοι της υπόλοιπης Ελλάδας. Τέλος, με ποσοστό 7% δόθηκαν απαντήσεις από κατοίκους της Ευρώπης.



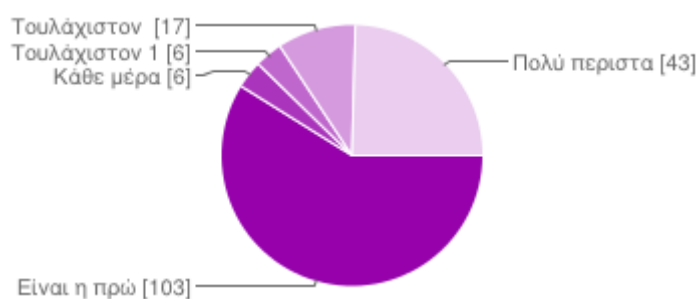
Νομός Σάμου	90	51%
Υπόλοιπη Ελλάδα	72	41%
Ευρώπη	13	7%



## 5.4.2 Ερωτήσεις για την ιστοσελίδα της Σαμιακής Γης

### 1) Πόσο συχνά επισκέπτεστε την ιστοσελίδα της Σαμιακής Γης;

Στη δεύτερη ενότητα του ερωτηματολογίου αρχικά διερευνάται πόσο συχνά επισκέπτεται το δείγμα την ιστοσελίδα της Σαμιακής Γης. Όπως προέκυψε από τη στατιστική ανάλυση των ερωτηματολογίων η πλειοψηφία του δείγματος σε ποσοστό 59% επισκέφθηκε την ιστοσελίδα για πρώτη φορά, ενώ υπάρχει επίσης ένα σημαντικό ποσοστό, της τάξης του 25% οι οποίοι την επισκέπτονται πολύ περιστασιακά. Ένα ποσοστό 10% την επισκέπτεται τουλάχιστον 1 φορά τον μήνα, ενώ με χαμηλό ποσοστό 3% απαντούν ότι την επισκέπτονται 1 φορά την εβδομάδα ή κάθε μέρα.



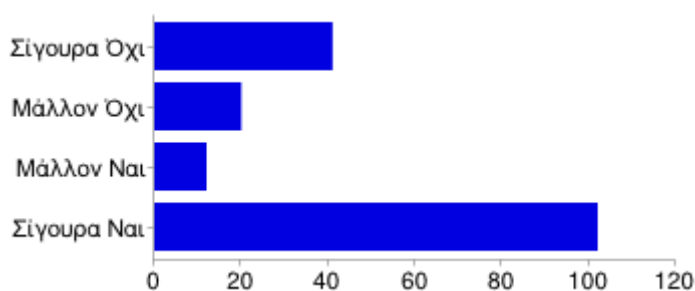
Είναι η πρώτη φορά	103	59%
Κάθε μέρα	6	3%
Τουλάχιστον 1 φορά την εβδομάδα	6	3%
Τουλάχιστον 1 φορά τον μήνα	17	10%
Πολύ περιστασιακά	43	25%

## 2) Για ποιους λόγους επισκέπτεσθε τη σελίδα;

Στη συνέχεια διερευνήθηκαν οι λόγοι για τους οποίους επισκέπτονται τη σελίδα, με τις παρακάτω υπό ερωτήσεις:

- **Για να συμμετάσχω ως παραγωγός/επιχείρηση/μεταπωλητής**

Για να συμμετάσχουν ως παραγωγοί, επιχειρήσεις ή μεταπωλητές απαντά ένα μεγάλο ποσοστό 58% του δείγματος, ενώ με ποσοστό 23% δεν ήταν αυτός ο λόγος που επισκέφθηκαν την ιστοσελίδα.



Σίγουρα Όχι 41 23%

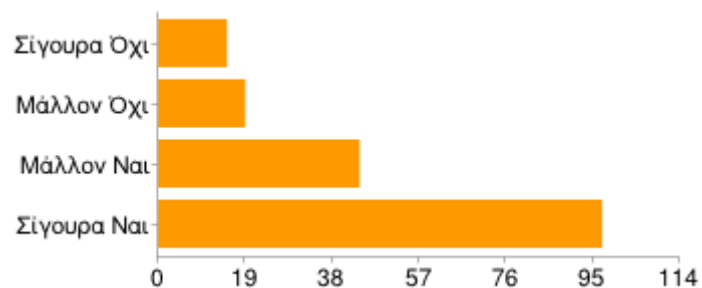
Μάλλον Όχι 20 11%

Μάλλον Ναι 12 7%

Σίγουρα Ναι 102 58%

- **Για να ενημερωθώ ως προς τα προϊόντα που προωθούνται**

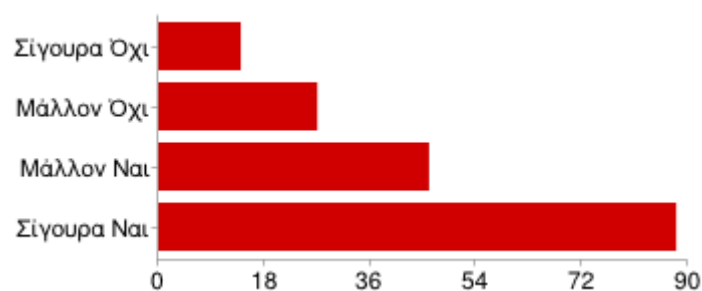
Ένα μεγάλο ποσοστό 55% του δείγματος επισκέπτεται την ιστοσελίδα της Σαμιακής Γης για να ενημερωθεί για τα προϊόντα που προωθούνται, ενώ με ποσοστό 9% το δείγμα δεν ενδιαφέρεται να ενημερωθεί ως προς αυτό το θέμα.



Σίγουρα Όχι	15	9%
Μάλλον Όχι	19	11%
Μάλλον Ναι	44	25%
Σίγουρα Ναι	97	55%

- **Για να ενημερωθώ σχετικά με τις επιχειρήσεις που συμμετέχουν**

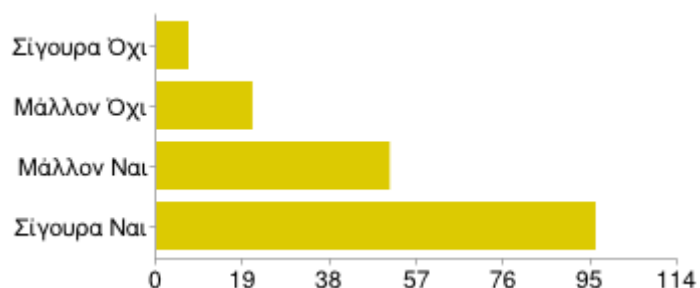
Οι μισοί από τους ερωτηθέντες με ποσοστό 50% ενδιαφέρονται να ενημερωθούν για τις επιχειρήσεις που συμμετέχουν στη Σαμιακή Γη, και με ποσοστό 26% επίσης μάλλον θέλουν να έχουν την ίδια ενημέρωση. Μόνο ένα μικρό ποσοστό 8% του δείγματος δεν το ενδιαφέρει οι επιχειρήσεις που συμμετέχουν.



Σίγουρα Όχι	14	8%
Μάλλον Όχι	27	15%
Μάλλον Ναι	46	26%
Σίγουρα Ναι	88	50%

- **Από απλό ενδιαφέρον για τη Σάμο και τα προϊόντα της**

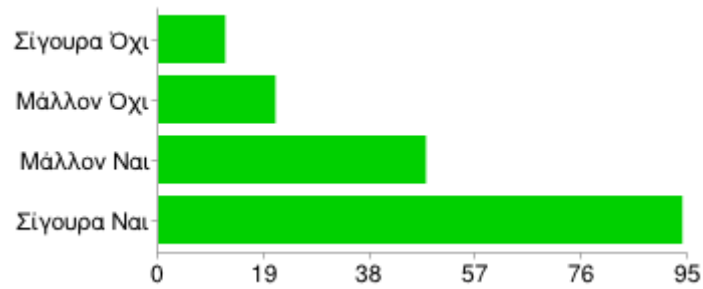
Όπως παρατηρείται από το παρακάτω γράφημα, η συντριπτική πλειοψηφία των ερωτηθέντων δήλωσαν πως επισκέπτονται τη σελίδα της Σαμιακής Γης από απλό ενδιαφέρον για τη Σάμο και τα προϊόντα τους, ενώ μόνο ένα μικρό ποσοστό 4% δεν ενδιαφέρεται για αυτό το λόγο.



Σίγουρα Όχι	7	4%
Μάλλον Όχι	21	12%
Μάλλον Ναι	51	29%
Σίγουρα Ναι	96	55%

- **Για να διαβάσω πληροφορίες για το νησί της Σάμου**

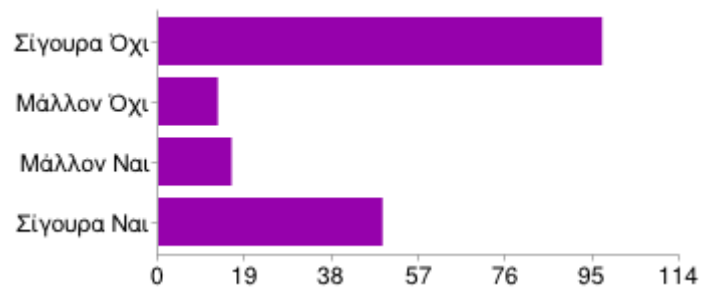
Από το δείγμα προέκυψε ότι ένα αρκετά μεγάλο ποσοστό 54% επισκέπτεται την ιστοσελίδα για να διαβάσει πληροφορίες για τη Σάμο. Με ποσοστό 27% ένα άλλο μέρος του δείγματος μάλλον επισκέπτεται την ιστοσελίδα για τον ίδιο λόγο.



Σίγουρα Όχι	12	7%
Μάλλον Όχι	21	12%
Μάλλον Ναι	48	27%
Σίγουρα Ναι	94	54%

- **Άλλο**

Τέλος, όπως φαίνεται στο ακόλουθο γράφημα ένα μεγάλο ποσοστό 55% του δείγματος έχει καλυφθεί από τους παραπάνω λόγους επίσκεψης της ιστοσελίδας, ενώ με ποσοστό 28% επισκέφθηκαν τη σελίδα για άλλους λόγους.



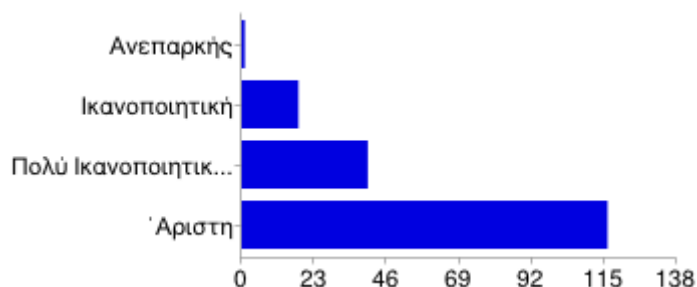
Σίγουρα Όχι	97	55%
Μάλλον Όχι	13	7%
Μάλλον Ναι	16	9%
Σίγουρα Ναι	49	28%

**3) Πώς θα αξιολογούσατε την ιστοσελίδα ως προς τα παρακάτω κριτήρια σύμφωνα με την ακόλουθη κλίμακα αξιολόγησης;**

Στην επόμενη ερώτηση ζητείτε από τους ερωτηθέντες να αξιολογήσουν την ιστοσελίδα ως προς τα παρακάτω κριτήρια και σύμφωνα με συγκεκριμένη κλίμακα αξιολόγησης.

- **Ευκολία στην πλοήγηση (δομή-μενού)**

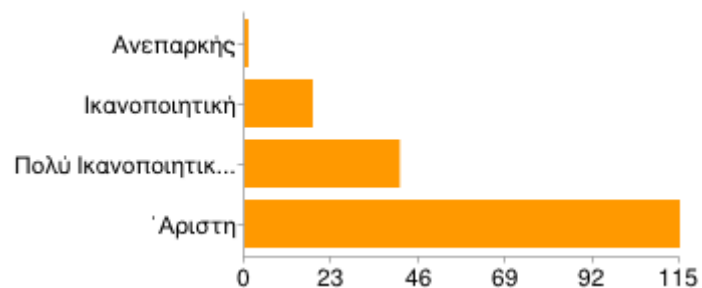
Όπως παρατηρήθηκε οι περισσότεροι χρήστες της ιστοσελίδας, ποσοστό 66%, θεωρούν εύκολη την πλοήγηση όσο αφορά τη δομή και το μενού της. Μόνο ένας χρήστης, ποσοστό 1%, δεν είναι ικανοποιημένος από τη δομή της ιστοσελίδας.



Ανεπαρκής	1	1%
Ικανοποιητική	18	10%
Πολύ Ικανοποιητική	40	23%
Άριστη	116	66%

- **Ποιότητα του περιεχομένου**

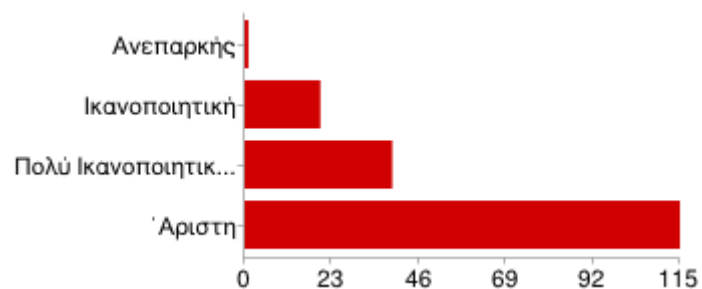
Όπως προέκυψε από την ανάλυση το μεγαλύτερο ποσοστό 89% των χρηστών, θεωρεί άριστη ή πολύ ικανοποιητική την ποιότητα του περιεχομένου της ιστοσελίδας. Ένα ποσοστό 10% την θεωρεί ικανοποιητική ενώ μόνο ένας από τους ερωτηθέντες θεωρεί την ποιότητα του περιεχομένου ανεπαρκή.



Ανεπαρκής	1	1%
Ικανοποιητική	18	10%
Πολύ Ικανοποιητική	41	23%
Άριστη	115	66%

- **Ακρίβεια στις πληροφορίες**

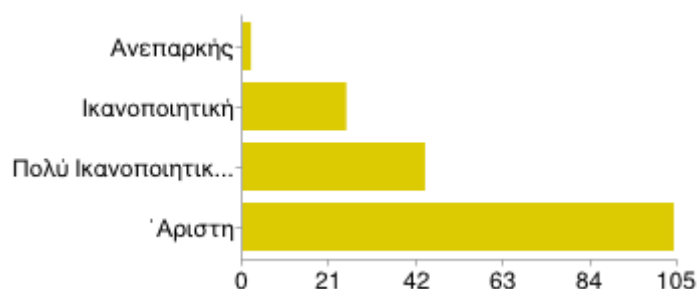
Η πλειοψηφία του δείγματος με ποσοστό 66% θεωρεί ότι υπάρχει άριστη ακρίβεια στις πληροφορίες που περιέχει η ιστοσελίδα, ενώ και πάλι μόνο ένας χρήστης θεωρεί τις πληροφορίες ανεπαρκείς.



Ανεπαρκής	1	1%
Ικανοποιητική	20	11%
Πολύ Ικανοποιητική	39	22%
Άριστη	115	66%

- **Χρησιμότητα περιεχομένου**

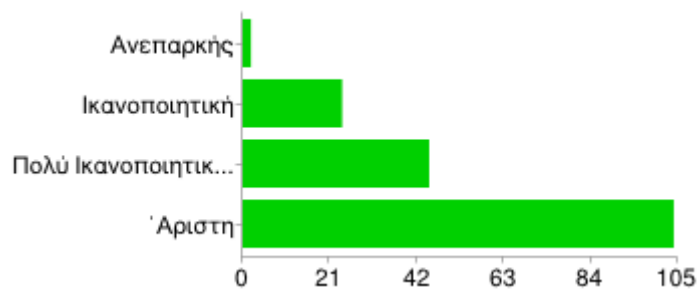
Ποσοστό 66% θεωρεί ότι του είναι χρήσιμο το περιεχόμενο της ιστοσελίδας, ενώ ποσοστό 11% τη βρίσκει ικανοποιητική.



Ανεπαρκής	1	1%
Ικανοποιητική	20	11%
Πολύ Ικανοποιητική	39	22%
Άριστη	115	66%

- **Επάρκεια πληροφοριών**

Ποσοστό της τάξης του 59% θεωρεί ότι υπάρχει άριστη επάρκεια πληροφοριών, ενώ ποσοστό 14% τη βρίσκει ικανοποιητική. Ελάχιστο και πάλι το ποσοστό, μόλις 1%, που βρίσκει ανεπαρκή επάρκεια πληροφοριών.

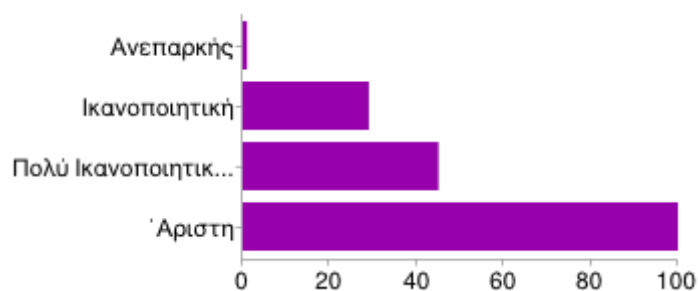


Ανεπαρκής	2	1%
Ικανοποιητική	24	14%
Πολύ Ικανοποιητική	45	26%
Άριστη	104	59%



- **Ταχύτητα ιστοσελίδας**

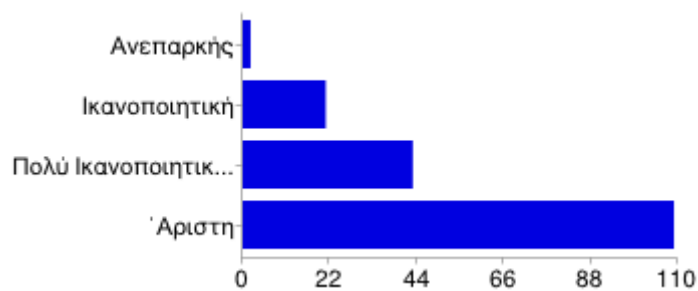
Περισσότεροι από τους μισούς ερωτηθέντες με ποσοστό 57% θεωρούν άριστη την ταχύτητα της ιστοσελίδας, 26% πολύ ικανοποιητική, 17% ικανοποιητική και μόνο ποσοστό 1% τη θεωρεί ανεπαρκή.



Ανεπαρκής	1	1%
Ικανοποιητική	29	17%
Πολύ Ικανοποιητική	45	26%
Άριστη	100	57%

- **Δομή πληροφοριών**

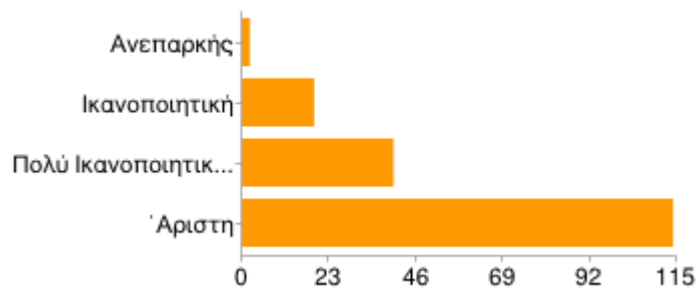
Όπως παρατηρήθηκε οι περισσότεροι από τους χρήστες της σελίδας, με ποσοστό 62%, βρίσκουν τη δομή των πληροφοριών άριστη, ενώ ποσοστό 25% πολύ ικανοποιητική.



Ανεπαρκής	2	1%
Ικανοποιητική	21	12%
Πολύ Ικανοποιητική	43	25%
Άριστη	109	62%

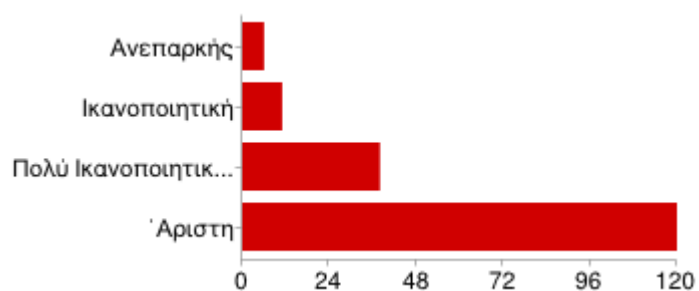
- **Γλώσσα περιεχομένου**

Ποσοστό 65% θεωρεί άριστη τη γλώσσα περιεχομένου, και ποσοστό 23% πολύ ικανοποιητική. Για μια ακόμη φορά διαπιστώνεται ότι μόνο 2 χρήστες, ποσοστό 1%, τη βρήκαν ανεπαρκή.



Ανεπαρκής	2	1%
Ικανοποιητική	19	11%
Πολύ Ικανοποιητική	40	23%
Άριστη	114	65%

- **Αισθητικό αποτέλεσμα**



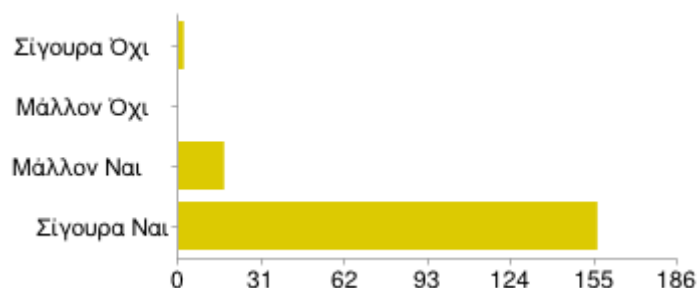
Ανεπαρκής	6	3%
Ικανοποιητική	11	6%
Πολύ Ικανοποιητική	38	22%
Άριστη	120	69%

Το τελευταίο υπό ερώτημα στην ερώτηση αυτή αφορά το αισθητικό αποτέλεσμα της ιστοσελίδας. Ποσοστό 69% θεωρεί άριστο το αισθητικό αποτέλεσμα και μόνο ποσοστό 3% το βρίσκει ανεπαρκές.

#### 4) Θεωρείτε απαραίτητη την προβολή της Σαμιακής Γης στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης;

- **Facebook**

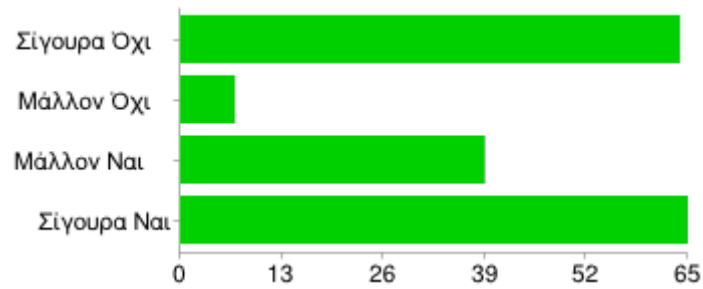
Η πλειοψηφία των ερωτηθέντων με ποσοστό 89% θεωρεί απαραίτητη την προβολή της Σαμιακής Γης στο facebook.



Σίγουρα Όχι	2	1%
Μάλλον Όχι	0	0%
Μάλλον Ναι	17	10%
Σίγουρα Ναι	156	89%

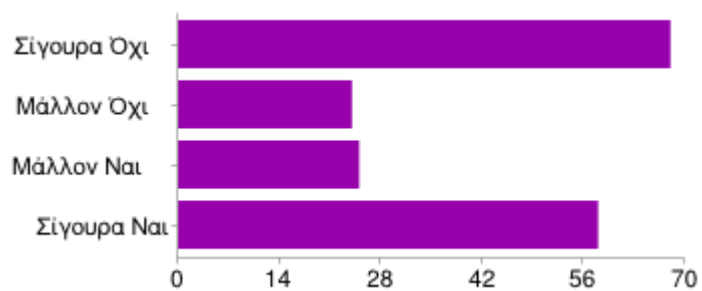
- **Twitter**

Εντυπωσιακά είναι τα αποτελέσματα της έρευνας για την προβολή της Σαμιακής Γης στο twitter, καθώς σε ισοψηφία ποσοστό 37% απαντά ότι είναι απαραίτητη η προβολή, ενώ ποσοστό 37% διαφωνεί με την άποψη αυτή. Δεδομένου όμως ότι ποσοστό 22% θεωρεί πως μάλλον θα πρέπει να γίνει προβολή και στο twitter αυξάνει το συνολικό ποσοστό σε 59% των χρηστών που συμφωνούν είτε λίγο είτε πολύ με την προβολή στο twitter.



Σίγουρα Όχι	64	37%
Μάλλον Όχι	7	4%
Μάλλον Ναι	39	22%
Σίγουρα Ναι	65	37%

- **Linkedin**

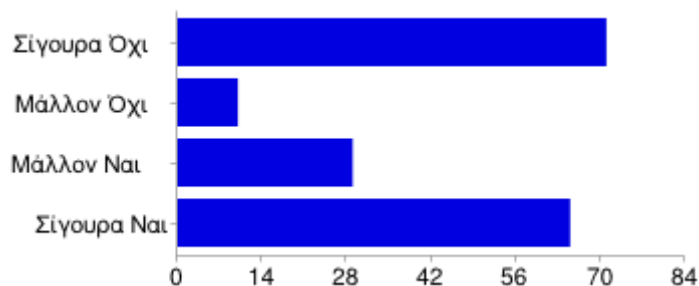


Σίγουρα Όχι	68	39%
Μάλλον Όχι	24	14%
Μάλλον Ναι	25	14%
Σίγουρα Ναι	58	33%

Η πλειοψηφία των ερωτηθέντων, ποσοστό 39%, θεωρεί ότι δεν είναι απαραίτητη η προβολή της Σαμακικής Γης στο LinkedIn.

- **Άλλα μέσα**

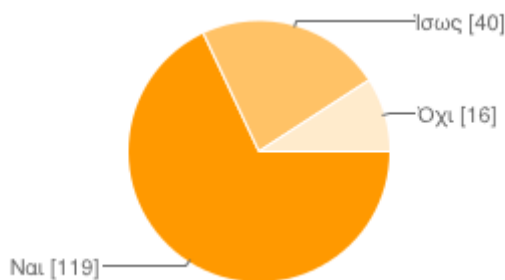
Ένα πολύ μεγάλο ποσοστό της τάξης 41% πιστεύει ότι δεν χρειάζεται προβολή της Σαμακής Γης σε άλλα μέσα κοινωνικής δικτύωσης. Ποσοστό όμως 37% πιστεύει ότι θα πρέπει σίγουρα να γίνει προβολή και σε άλλα μέσα.



Σίγουρα Όχι	71	41%
Μάλλον Όχι	10	6%
Μάλλον Ναι	29	17%
Σίγουρα Ναι	65	37%

**5) Θα προτεινάτε την ιστοσελίδα της Σαμακής Γης σε ένα φίλο ή μία φίλη;**

Στην ερώτηση εάν θα προτεινάτε την ιστοσελίδα της Σαμακής Γης σε ένα φίλη ή μία φίλη η πλειοψηφία με ποσοστό 68% απάντησε ναι, ποσοστό 23% απάντησε ίσως και μόνο ένα ποσοστό 9% απάντησε όχι.



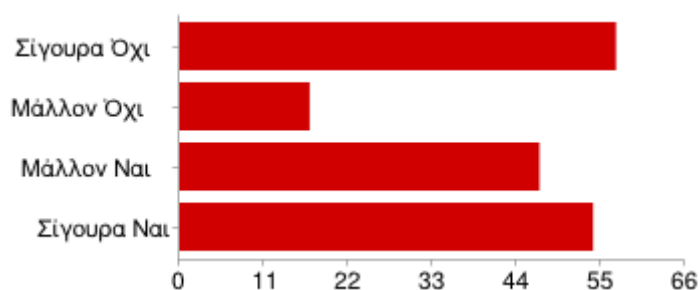
Ναι	119	68%
Ίσως	40	23%
Όχι	16	9%

**6) Βοηθήστε μας να σχεδιάσουμε καλύτερα τις υπηρεσίες της Σαμιακής Γης. Κατά πόσο θα σας ενδιέφερε να δείτε για τις παρακάτω κατηγορίες**

Στην επόμενη ερώτηση ζητείται από τους ερωτηθέντες να μας βοηθήσουν να σχεδιάσουμε καλύτερα τις υπηρεσίες της Σαμιακής Γης στις παρακάτω κατηγορίες:

- **Προβολή περισσότερων αγροτικών προϊόντων**

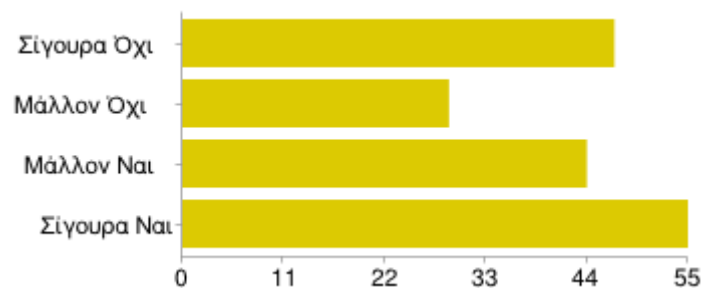
Όπως παρατηρείται από το παρακάτω γράφημα ποσοστό 33% πιστεύει ότι σίγουρα δε χρειάζεται προβολή περισσότερων αγροτικών προϊόντων, ενώ ποσοστό 31% πιστεύει το ακριβώς αντίθετο. Δεδομένου ότι ποσοστό 27% απαντά πως μάλλον χρειάζεται η προβολή και άλλων αγροτικών προϊόντων ενδυναμώνει την ανάγκη για εισαγωγή νέων προϊόντων σε συνολικό ποσοστό 58%.



Σίγουρα Όχι	57	33%
Μάλλον Όχι	17	10%
Μάλλον Ναι	47	27%
Σίγουρα Ναι	54	31%

- **Περισσότερους συμμετέχοντες (παραγωγούς, εστιατορές κ.α.)**

Η πλειοψηφία των χρηστών της ιστοσελίδας της Σαμιακής Γης, ποσοστό 31% θεωρεί ότι μπορούν να υπάρξουν περισσότεροι συμμετέχοντες και μαζί τους συμφωνεί και ποσοστό 25%. Μόνο ποσοστό 27% πιστεύει ότι δεν χρειάζονται άλλοι συμμετέχοντες στη Σαμιακή Γη.



Σίγουρα Όχι 47 27%

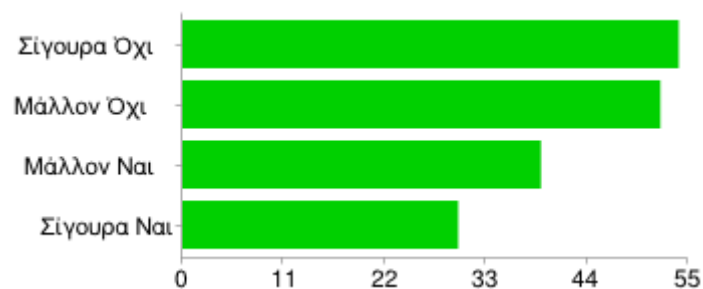
Μάλλον Όχι 29 17%

Μάλλον Ναι 44 25%

Σίγουρα Ναι 55 31%

- **Αναλυτικότερες πληροφορίες για τη διατροφή**

Η πλειοψηφία των ερωτηθέντων με ποσοστό 31% έχει απαντήσει ότι δεν χρειάζονται αναλυτικότερες πληροφορίες για τη διατροφή, ενώ ποσοστό 17% απαντά το αντίθετο.



Σίγουρα Όχι 54 31%

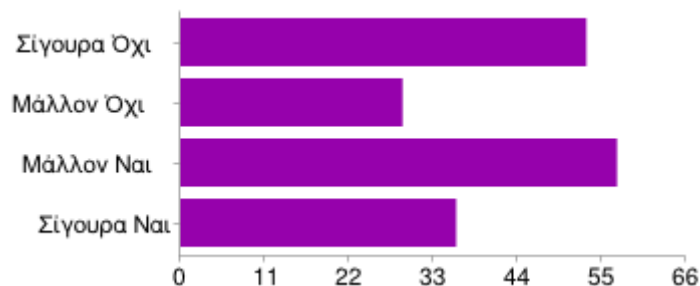
Μάλλον Όχι 52 30%

Μάλλον Ναι 39 22%

Σίγουρα Ναι 30 17%

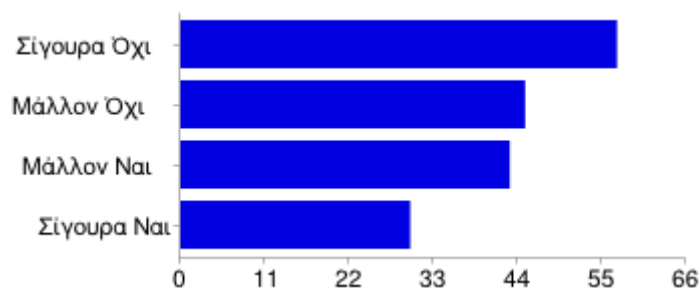
- **Περισσότερες πληροφορίες για το νησί της Σάμου**

Ποσοστό 21% και 33% θα ήθελαν περισσότερες πληροφορίες για το νησί της Σάμου στην ιστοσελίδα της Σαμιακής Γης, ενώ 30% πιστεύουν ότι δεν χρειάζεται να προστεθούν και άλλες πληροφορίες.



- **Ακόμη περισσότερες συνταγές**

Όπως παρατηρείται από το παρακάτω γράφημα η πλειοψηφία των ερωτηθέντων, ποσοστό 33%, θεωρεί ότι δεν χρειάζεται να προστεθούν συνταγές στην ιστοσελίδα.

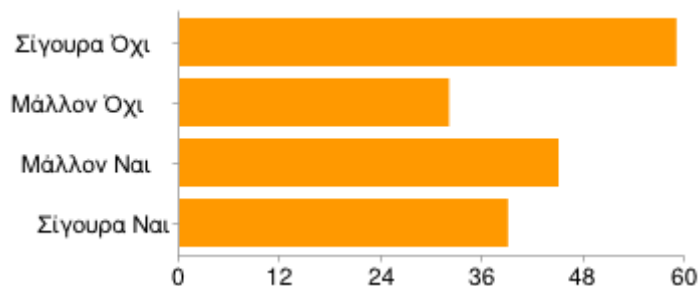


Σίγουρα Όχι	57	33%
Μάλλον Όχι	45	26%
Μάλλον Ναι	43	25%
Σίγουρα Ναι	30	17%



- **Πληροφορίες για τον τουρισμό στη Σάμο**

Τέλος, στην ερώτηση εάν θα πρέπει να προστεθούν πληροφορίες για τον τουρισμό στη Σάμο, ποσοστό 34% απαντά σίγουρα όχι, ενώ ποσοστό 22% απαντά σίγουρα ναι. Συνολικό ποσοστό 48% τείνει προς το ναι και συνολικό ποσοστό 52% υπερτερεί προς το όχι.



Σίγουρα Όχι	59	34%
Μάλλον Όχι	32	18%
Μάλλον Ναι	45	26%
Σίγουρα Ναι	39	22%

**7) Τι επιπλέον υλικό θα επιθυμούσατε να διαθέτει η ιστοσελίδα;**

Στην τελευταία ενότητα του ερωτηματολογίου δόθηκαν απαντήσεις ανοικτού τύπου με προτάσεις από τους συμμετέχοντες στην έρευνα για τη βελτίωση της δικτυακής παρουσίας της Σαμιακής Γης.

Στην ερώτηση τι επιπλέον υλικό θα επιθυμούσατε να διαθέτει η ιστοσελίδα δόθηκαν οι παρακάτω απαντήσεις:

- ✓ Να υπάρξει αγγλική έκδοση της ιστοσελίδας
- ✓ Πληροφορίες για τη καθημερινή ζωή, τα χωριά, τις πολιτιστικές δραστηριότητες συλλόγων – φορέων της Σάμου
- ✓ Προβολή μη προβεβλημένων - ιδιαίτερων για το τόπο δραστηριοτήτων
- ✓ Πληροφορίες για τους επισκέπτες του νησιού
- ✓ Σύνδεση με άλλες ιστοσελίδες
- ✓ Στοιχεία για τον τουρισμό στο νησί
- ✓ Σαμιώτικες ειδήσεις

- ✓ Φωτογραφίες της Σάμου
- ✓ Ακτοπλοϊκά δρομολόγια, τιμές εισιτηρίων και ξενοδοχείων
- ✓ Τρέχοντες ειδήσεις του αγροτικού τομέα
- ✓ Δράσεις - δραστηριότητες - σεμινάρια - ημερίδες και άλλες ενημερωτικές εκδηλώσεις ή ανακοινώσεις παρόμοιων εκδηλώσεων
- ✓ Πληροφορίες για την υγεία
- ✓ Στοιχεία για τους φιλόσοφους της Σάμου
- ✓ Πληροφορίες για εναλλακτικές καλλιέργειες που μπορούν να γίνουν στη Σάμο
- ✓ Πληροφορίες για αγροτικά ευρωπαϊκά προγράμματα
- ✓ Πρόσθεση Links
- ✓ Πληροφορίες και για το κρασί της Σάμου
- ✓ Σύνδεση με ιστοσελίδες της Σάμου
- ✓ Ιδέες για χειμερινό τουρισμό (σπήλαια κ.α.)
- ✓ Και άλλοι τύποι επιχειρήσεων
- ✓ Αγγελίες εργασίας – επιδοτούμενα σεμινάρια
- ✓ Πληροφορίες για τη σύνδεση της Σάμου με την υπόλοιπη Ελλάδα
- ✓ Περισσότεροι παραγωγοί
- ✓ Βιολογική γεωργία (και σχετικά Links)
- ✓ Παραδοσιακές ποικιλίες
- ✓ Φροντίδα του τοπίου
- ✓ Πληροφορίες για την παραγωγή / καλλιέργεια, όσο και για την πιστοποίηση αγροτικών προϊόντων και να ενημερώνει έγκυρα για τα προγράμματα που τρέχουν για τους αγρότες (της βιολογικής γεωργίας), που κανονικά θα έπρεπε να συνδυαστούν με τη συνολική προστασία και φροντίδα του τοπίου από άποψη βιοποικιλότητας.
- ✓ Να χειραφετεί και να μορφώνει τους αγρότες αλλά και τους καταναλωτές, με την οργάνωση σεμιναρίων, ημερών γαστρονομίας κτλ.
- ✓ Αφού μιλάμε για αρωγή του Πανεπιστημίου Αιγαίου, καλό θα είναι να συνυπολογιστεί μια και καλή η Νησιωτικότητα με τα υπέρ της και τα προβλήματά της, και να λειτουργήσει η όλη προσπάθεια όχι στα πλαίσια μόνο μεταπτυχιακών ασκήσεων βέβαια, αλλά και ως κάτι σαν ΚΕΠ για συνειδητοποιημένους γεωργούς και εμπόρους.
- ✓ Συνεργασία και με την Ικαρία
- ✓ Σύνδεση με τα σχετικά υπουργεία με σκοπό τη διευκόλυνση του αγροτικού πληθυσμού των νησιών, τόσο ως προς την καλλιέργεια και εμπορεία, όσο και σε θέματα συνολικής προστασίας του περιβάλλοντος

- ✓ Στοιχεία παραγωγών

**8) Σε ποια sites (ελληνικά ή ξένα) πιστεύετε ότι θα μπορούσε να διαφημιστεί η Σαμιακή Γη;**

Στην ερώτηση σε ποια sites (ελληνικά ή ξένα) πιστεύετε ότι θα μπορούσε να διαφημιστεί η Σαμιακή Γη, δόθηκαν οι παρακάτω απαντήσεις:

- ✓ Περιφέρειας Β. Αιγαίου
- ✓ Δήμου Σάμου
- ✓ Sites Σάμου (samostimes.gr κ.α.)
- ✓ Travel guides
- ✓ Site εφημερίδων
- ✓ Site με τοπικά προϊόντα διαφόρων περιοχών
- ✓ Σελίδες μαγειρικής Ελλάδας και εξωτερικού
- ✓ Σελίδες διατροφής
- ✓ Facebook
- ✓ Youtube

Εδώ δόθηκε και μια ενδιαφέρουσα πρόταση, να γίνεται παράλληλη προώθηση με τα κρασιά (π.χ. ένα σακουλάκι φάβας μέσα στα κιβώτια κρασιά).

**9) Γράψτε μας τις ιδέες σας για τη βελτίωση της διαδικτυακής παρουσίας της Σαμιακής Γης.**

Στην τελευταία ενότητα του ερωτηματολογίου ζητούνται ιδέες για τη βελτίωση της δικτυακής παρουσίας της Σαμιακής Γης. Οι απαντήσεις που δόθηκαν είναι οι παρακάτω:

- ✓ Επεξεργασία και βελτίωση των κειμένων της 'φυσικής ιστορίας' και 'χλωρίδας'
- ✓ Να τονιστούν τα μοναδικά ντόπια προϊόντα με τις ποικιλίες τους
- ✓ Εισαγωγή διαδραστικού χάρτη
- ✓ Περισσότερη διαφήμιση
- ✓ Εισαγωγή φωτογραφιών του νησιού
- ✓ Αξιοθέατα
- ✓ Τηλέφωνα έκτακτης ανάγκης

- ✓ Προτάσεις διασκέδασης
- ✓ Πολιτιστικές εκδηλώσεις
- ✓ Προβολή στα Social Media
- ✓ Προβολή μέσω Search Engine Marketing και παρουσία της Σαμακής Γής σε όλες τις σελίδες που διαφημίζουν τη Σάμο.
- ✓ Περισσότερη φαντασία στον σχεδιασμό της σελίδας
- ✓ Συνδέσεις με άλλες σελίδες
- ✓ Προσθήκη τουρισμού
- ✓ Ενημέρωση καιρού
- ✓ Διαφήμιση και στον τομέα της υγείας

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6 – ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

### 6.1 Συμπεράσματα

Η παρούσα διπλωματική εργασία η οποία εκπονήθηκε στο πλαίσιο του Μεταπτυχιακού Προγράμματος ‘Τεχνολογίες Διοίκησης Πληροφοριακών και Επικοινωνιακών Συστημάτων’ στην κατεύθυνση της ‘Διοίκησης Πληροφοριακών και Επικοινωνιακών Συστημάτων’ του Τμήματος Μηχανικών, Πληροφοριακών και Επικοινωνιακών Συστημάτων του Πανεπιστημίου Αιγαίου, στο Καρλόβασι Σάμου, μπορεί να αποτελέσει ένα χρήσιμο εργαλείο για την τοπική κοινωνία της Σάμου, ως ένα σύστημα υποβοήθησης της έξυπνης εξειδίκευσης στον πρωτογενή τομέα.

Σημαντική θεωρείται η συνεργασία με το Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του Πανεπιστημίου Αιγαίου στη Λήμνο καθώς και με την Περιφερειακή Ενότητα Σάμου της Περιφέρειας Βορείου Αιγαίου, χάρη στην οποία η ιδέα της Σαμιακής Γης έχει σήμερα πάρει μορφή κοινωνικής συνεταιριστικής επιχείρησης.

Η ανάπτυξη του διαδικτυακού τόπου με την επωνυμία ‘Σαμιακή Γη’ καθώς και η δημιουργία του σχετικού τεκμηριωμένου υλικού της παρούσας εργασίας μπορούν να αποτελέσουν σημαντικό εφόδιο για την εκπαίδευση και υποστήριξη των παραγωγών, μεταπωλητών και εστιατόρων της Σάμου με στόχο τη βελτίωση των διαδικασιών παραγωγής, προώθησης και διακίνησης των προϊόντων και υπηρεσιών τους.

Τα αποτελέσματα της έρευνας που πραγματοποιήθηκε μέσω ηλεκτρονικού ερωτηματολογίου απέδειξαν τη θετική αποδοχή των χρηστών της ιστοσελίδας της Σαμιακής Γης, αφού η πλειοψηφία των ερωτηθέντος δείχνει να είναι αρκετά ικανοποιημένη από τη δομή και το περιεχόμενο της. Γίνονται προτάσεις για τη βελτίωση της διαδικτυακής εικόνας της Σαμιακής Γης τόσο στην ιστοσελίδα της όσο και στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης.

Στην ίδια έρευνα οι συμμετέχοντες τονίζουν τη σημαντικότητα περαιτέρω διαφήμισης και προώθησης της Σαμιακής Γης ώστε να γίνει ευρέως γνωστή, όχι μόνο σε τοπικό επίπεδο, αλλά σε εθνικό και πανευρωπαϊκό.

Η μετάφραση της ιστοσελίδας στην αγγλική γλώσσα κάνει ακόμα πιο ευέλικτη τη δράση της Σαμιακής Γης και ανοίγει προοπτικές διάδοσης της και σε άλλα κράτη της Ευρώπης.

Οι προτάσεις που παρουσιάζονται στο marketing plan για τη διαφήμιση και προώθηση της Σαμιακής Γης, σε συνδυασμό με τα τρία πακέτα υπηρεσιών που έχουν δημιουργηθεί για τα μέλη της, δίνουν ρεαλιστική μορφή στην παρούσα εργασία.

Η Σαμιακή Γη στη σημερινή της μορφή ως μία πρωτοβουλία του Πανεπιστημίου Αιγαίου και της Περιφέρειας Βορείου Αιγαίου - Περιφερειακής Ενότητας Σάμου, αποδεικνύει ότι μπορεί

να υποστηρίξει την τοπική αγροτική παραγωγή και τις τοπικές υπηρεσίες με σύγχρονες εφαρμογές πληροφορικής και επικοινωνιών.

## **6.2 Δυσκολίες**

Οι δυσκολίες της παρούσας εργασίας εμφανίστηκαν κυρίως στο τεχνικό κομμάτι της και πιο συγκεκριμένα στη μετατροπή της ιστοσελίδας της Σαμιακής Γης στην αγγλική γλώσσα, λόγω αλλαγής του διαχειριστή της. Προέκυψαν προβλήματα κατά την εγκατάσταση του εργαλείου που θα έδινε τη δυνατότητα να γίνει η εμφάνιση της ιστοσελίδας σε δύο γλώσσες, όμως ευτυχώς αυτά ξεπεράστηκαν.

## **6.3 Επόμενα βήματα**

Επόμενα βήματα για τη Σαμιακή Γη είναι η ανάπτυξη και άλλων καινοτόμων υπηρεσιών (εκπαίδευση παραγωγών, γαστρονομικός τουρισμός, νέοι τρόποι προώθησης, στοχευμένες έρευνες αγοράς, προσέλκυση αγοραστών, δημοσιότητα) η παραγωγή και άλλων προϊόντων, και η σταδιακή ένταξη παραγωγών της περιφερειακής ενότητας Σάμου και η περαιτέρω ανάπτυξη επιχειρηματικών ιδεών, σε συνεργασία με τοπικούς φορείς αλλά και στελέχη της αγοράς της περιοχής (τριπλή έλικο ανάπτυξης μέσα από τη συνεργασία πανεπιστημίων, επιχειρήσεων και δημόσιας διοίκησης).

Συμπερασματικά θεωρείται ότι το συνολικό εγχείρημα, πιλοτική εφαρμογή έξυπνης εξειδίκευσης σε νησιωτικό χώρο μπορεί να εφαρμοσθεί ως καλή πρακτική και σε άλλα νησιά του Αιγαίου, εφ' όσον υπάρξουν οι κατάλληλες συνθήκες ανθρώπινου και υλικοτεχνικού δυναμικού.

## **ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ**

Οι βιβλιογραφικές πηγές βρίσκονται σε αναφορές μέσα στην εργασία

# ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι – ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟ

## Ερωτηματολόγιο Αξιολόγησης

### Ιστοσελίδας Σαμιακής Γης

Το ερωτηματολόγιο αυτό δημιουργήθηκε στο πλαίσιο του Μεταπτυχιακού Διοίκησης Πληροφοριακών Συστημάτων του Πανεπιστημίου Αιγαίου. Η μελέτη έχει σαν στόχο την αξιολόγηση του δικτυακού τόπου της Σαμιακής Γης ([www.samiakigi.com](http://www.samiakigi.com)).

Η συμμετοχή σας είναι σημαντική και τα στοιχεία που θα συλλεχθούν θα είναι απολύτως εμπιστευτικά και απόρρητα. Το ερωτηματολόγιο είναι ανώνυμο και η συμπλήρωση του εντύπου δεν θα διαρκέσει πάνω από 5 λεπτά.

Ευχαριστούμε για τον χρόνο σας.

\* Απαιτείται

### Δημογραφικά Στοιχεία

#### 1. Φύλο:\*

Άνδρας

Γυναίκα

#### 2. Ηλικία:\*

18-25

26-35

36-45

46+

#### 3. Μορφωτικό επίπεδο:\*

Γυμνάσιο

Λύκειο

ΤΕΙ

ΑΕΙ

Μεταπτυχιακό

Διδακτορικό



**4. Επάγγελμα: \***

Παραγωγός αγροτικών προϊόντων  
Μεταπωλητής αγροτικών προϊόντων  
Εστιάτορας  
Ξενοδόχος  
Άλλο.....

**5. Τόπος διαμονής:\***

Νομός Σάμου  
Υπόλοιπη Ελλάδα  
Ευρώπη

**Ιστοσελίδα Σαμακής Γης**

**6. Πόσο συχνά επισκέπτεστε την ιστοσελίδα της Σαμακής Γης;\***

Είναι η πρώτη φορά  
Κάθε μέρα  
Τουλάχιστον 1 φορά την εβδομάδα  
Τουλάχιστον 1 φορά τον μήνα  
Πολύ περιστασιακά

**7. Για ποιους λόγους επισκέπτεσθε την ιστοσελίδα;\***

**Σίγουρα Όχι   Μάλλον Όχι   Μάλλον Ναι   Σίγουρα Ναι**

Για να συμμετάσχω ως παραγωγός/επιχείρηση/μεταπωλητής  
Για να ενημερωθώ ως προς τα προϊόντα που προωθούνται  
Για να ενημερωθώ σχετικά με τις επιχειρήσεις που συμμετέχουν  
Από απλό ενδιαφέρον για τη Σάμο και τα προϊόντα της  
Για να διαβάσω πληροφορίες για το νησί της Σάμου  
Άλλο

**8. Πώς θα αξιολογούσατε την ιστοσελίδα ως προς τα παρακάτω κριτήρια σύμφωνα με την ακόλουθη κλίμακα αξιολόγησης;\***

**Ανεπαρκής    Ικανοποιητική    Πολύ Ικανοποιητική    Άριστη**

Ευκολία στην πλοήγηση (δομή-μενού)

Ποιότητα του περιεχομένου

Ακρίβεια στις πληροφορίες

Χρησιμότητα περιεχομένου

Επάρκεια πληροφοριών

Ταχύτητα ιστοσελίδας

Δομή πληροφοριών (πεδία-υποκατηγορίες)

Γλώσσα περιεχομένου

Αισθητικό αποτέλεσμα (χρώματα, εικόνες κ.α.)

**9. Θεωρείτε απαραίτητη την προβολή της Σαμιακής Γης στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης;\***

**Σίγουρα Όχι    Μάλλον Όχι    Μάλλον Ναι    Σίγουρα Ναι**

Facebook

Twitter

Linkedin

Άλλα μέσα

**10. Θα προτείνατε την ιστοσελίδα της Σαμιακής Γης σε ένα φίλο ή μία φίλη;\***

Ναι

Ίσως

Όχι

**11. Βοηθήστε μας να σχεδιάσουμε καλύτερα τις υπηρεσίες της Σαμιακής Γης. Κατά πόσο θα σας ενδιέφερε να δείτε για τις παρακάτω κατηγορίες:\***

**Σίγουρα Όχι   Μάλλον Όχι   Μάλλον Ναι   Σίγουρα Ναι**

Προβολή περισσότερων αγροτικών προϊόντων

Περισσότερους συμμετέχοντες (παραγωγούς, εστιάτορες κ.α.)

Αναλυτικότερες πληροφορίες για τη διατροφή

Περισσότερες πληροφορίες για το νησί της Σάμου

Ακόμη περισσότερες συνταγές

Πληροφορίες για τον τουρισμό στη Σάμο

**12. Τι επιπλέον υλικό θα επιθυμούσατε να διαθέτει η ιστοσελίδα;\***

.....

**13. Σε ποια sites (ελληνικά ή ξένα) πιστεύετε ότι θα μπορούσε να διαφημιστεί η Σαμιακή Γη;\***

.....

**14. Γράψτε μας τις ιδέες σας για τη βελτίωση της διαδικτυακής παρουσίας της Σαμιακής Γης.\***

.....

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ – ΚΕΙΜΕΝΑ ΙΣΤΟΣΕΛΙΔΑΣ

### Σαμιακή Γη

#### Όραμα & Αποστολή

«Φυσικά προϊόντα εκλεκτής ποιότητας από τα γόνιμα εδάφη της Σάμου. Ακολουθώντας τις παραδοσιακές μεθόδους παραγωγής σε συνδυασμό με σύγχρονο εξοπλισμό η ΣΑΜΙΑΚΗ ΓΗ επιλέγει προϊόντα άριστης ποιότητας από το χωράφι, τα επεξεργάζεται και τα τυποποιεί σύμφωνα με όλους τους προβλεπόμενους ελέγχους ώστε να φέρει στο τραπέζι σας ένα ποιοτικό ανώτερο προϊόν με σεβασμό και αγάπη προς την ελληνική μεσογειακή διατροφή».

#### Ιστορική Αναδρομή

Η Σαμιακή Γη είναι μία πρωτοβουλία του Πανεπιστημίου Αιγαίου και της Περιφέρειας Βορείου Αιγαίου - Περιφερειακής Ενότητας Σάμου, για την υποστήριξη της τοπικής αγροτικής παραγωγής με σύγχρονες εφαρμογές πληροφορικής και επικοινωνιών στη Σάμο, που ξεκίνησε τον Ιούλιο του 2012, πήρε τη σημερινή της μορφή τον Απρίλιο του 2013 και συνεχίζει να εξελίσσεται.

Πρόκειται για μια πρωτοβουλία συνολικής υποστήριξης των τοπικών παραγωγών για την παραγωγή, την τυποποίηση και προώθηση των προϊόντων τους, με σχεδιασμένη όλη την αλυσίδα των εμπλεκόμενων επιχειρηματιών «από το χωράφι στο ράφι», που υλοποιείται από φοιτητές και καθηγητές του Πανεπιστημίου Αιγαίου, με συνεργασία των Τμημάτων Μηχανικών Πληροφοριακών & Επικοινωνιακών Συστημάτων (Σάμος) και Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής (Λήμνος), σε συνεργασία με την Περιφέρεια Βορείου Αιγαίου και τοπικούς παραγωγούς.

Η επιλογή των τοπικών προϊόντων γίνεται με τη στρατηγική «Πίσω στο μέλλον» (Back to the future).

Η ιδέα περιλαμβάνει την αναβίωση ιδιότυπων και «ξεχασμένων» προϊόντων αγροτικής παραγωγής, ικανών να παραχθούν, και να αποτελέσουν σήμερα ελκυστικά, μοναδικά για τον καταναλωτή, σύγχρονα διατροφικά προϊόντα (brand names). Επίσης περιλαμβάνει την επισήμανση μοναδικών προϊόντων σύγχρονης παραγωγής, και τη δημιουργία μιας κοινής εταιρικής εικόνας «ομπρέλας» για τα εν λόγω αγροτικά προϊόντα της Σάμου.

Στη συνέχεια θα γίνεται η σύνδεση των προϊόντων των άλλων νησιών του Β. Αιγαίου (πχ Aegean foods), όπου κάθε παραγωγός θα διατηρεί την αυτονομία του (ξεχωριστή τελική ετικέτα) αλλά θα λαμβάνει οφέλη από τις κεντρικές δράσεις υποστήριξης και διάδοσης.

Η Συνεργασία των δύο Πανεπιστημιακών Τμημάτων Σάμου – Λήμνου και της Περιφέρειας Βορείου Αιγαίου συνοψίζεται στις εξής δράσεις:

- Επιλογή των «ξεχασμένων», ποιοτικών, ιδιαίτερων, τοπικών αγροτικών προϊόντων σε συνεργασία με την Περιφέρεια και τοπικούς παραγωγούς, και σχεδιασμός, και καθοδήγηση της αλυσίδας παραγωγής και αποτελεσματικής προώθησης αυτών (Πρώτη επιλογή/πilotος : Φάβα Σάμου).
- Ανάπτυξη όλων των απαραίτητων σημείων και δημιουργία υλικού στο διαδίκτυο (Web Site / Social Media / Ανεύρεση-Δόμηση Υλικού).
- Ηλεκτρονική έρευνα αγοράς για τα σημαντικά χαρακτηριστικά του προϊόντος.
- Υποστήριξη στην τυποποίηση προϊόντων (εταιρική εικόνα, λογότυπα, ετικέτες).
- Υποστήριξη στην οργάνωση και στις εφαρμογές πληροφορικής (κοστολόγηση, πληροφοριακά συστήματα, ιχνηλασιμότητα, κλπ).
- Υποστήριξη της Συμβολαιακής Καλλιέργειας, και της δημιουργίας της αλυσίδας προώθησης των από το χωράφι στο ράφι.
- Συντονισμός της συνεργασίας των εμπλεκόμενων επιχειρήσεων & δικτύωση και υποστήριξη των επιμέρους δράσεων.

Ήδη στη διοργάνωση «Ημέρες γαστρονομίας» που πραγματοποιήθηκε στο Μουσείο Μπενάκη 24-26 Μαΐου 2013, συμμετείχαν επιχειρήσεις από Σάμο & Λήμνο.

Επόμενα βήματα για τη Σαμιακή Γη είναι η ανάπτυξη και άλλων καινοτόμων υπηρεσιών (εκπαίδευση παραγωγών, γαστρονομικός τουρισμός, νέοι τρόποι προώθησης, στοχευμένες έρευνες αγοράς, προσέλκυση αγοραστών, δημοσιότητα) η παραγωγή και άλλων προϊόντων, και η σταδιακή ένταξη παραγωγών της περιφερειακής ενότητας Σάμου και η περαιτέρω ανάπτυξη επιχειρηματικών ιδεών, σε συνεργασία με τοπικούς φορείς αλλά και στελέχη της αγοράς της περιοχής (τριπλή έλικο ανάπτυξης μέσα από τη συνεργασία πανεπιστημίων, επιχειρήσεων και δημόσιας διοίκησης).

Συμπερασματικά θεωρείται ότι το συνολικό εγχείρημα, πιλοτική εφαρμογή έξυπνης εξειδίκευσης σε νησιωτικό χώρο μπορεί να εφαρμοσθεί ως καλή πρακτική και σε άλλα νησιά του Αιγαίου, εφ' όσον υπάρξουν οι κατάλληλες συνθήκες ανθρώπινου και υλικοτεχνικού δυναμικού.

Στην αρχική ομάδα του έργου περιλαμβάνονται οι:

- ❖ Νίκη Κυριακού, Μένη Τσακουμάγκου, Μάκης Ευαγγέλου (Μεταπτυχιακοί , Φοιτητές, Τμήμα Μηχανικών Πληροφοριακών & Επικοινωνιακών Συστημάτων, Πανεπιστήμιο Αιγαίου, Σάμος)
- ❖ Νίκος Αποστολάκης (Παραγωγός Φάβας, Σάμος)
- ❖ Γιώργος Κατσιογιάννης (Γεωπόνος, Περιφέρεια Β. Αιγαίου, Σάμος)
- ❖ Φωτεινή Μιχαλίδου (Γραφείο Διασύνδεσης Πανεπιστημίου Αιγαίου, Σάμος)
- ❖ Πολυκράτης Κωνσταντινίδης (Σύμβουλος Αντιπεριφερειάρχη, Σάμος)
- ❖ Δημήτρης Σκάλκος (Επ. Καθηγητής, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής, Παν. Αιγαίου, Λήμνος)
- ❖ Γιάννης Χαραλαμπίδης (Επ. Καθηγητής, Τμήμα Μηχανικών Πληροφοριακών & Επικοινωνιακών Συστημάτων, Παν. Αιγαίου, Σάμος)

## **Προϊόντα**

Όσπρια – Φάβα

Σε αυτή την ενότητα περιγράφονται η καλλιέργεια, τα οργανοληπτικά στοιχεία, δίδονται στοιχεία για τον παραγωγό που συμμετέχει, τη συσκευασία καθώς και άλλες πληροφορίες σχετικές με τη φάβα.

Καλλιέργεια

Ψυχανθή

Τα Ψυχανθή (< αρχ. ψυχή = πεταλούδα + άνθος) είναι υποοικογένεια φυτών και το όνομά της προέρχεται από την απόδοση του λατινικού Papilionoideae [1]. Τα ψυχανθή κατέχουν τη δεύτερη θέση από πλευράς σπουδαιότητας στο βασίλειο των φυτών. Καλλιεργούνται για την παραγωγή καρπών που χρησιμοποιούνται στη διατροφή του ανθρώπου και των ζώων για την παραγωγή χονδροειδών ζωοτροφών και ως φυτά γλωράς λίπανσης.

Οι καρποί των ψυχανθών είναι πλούσιοι σε υδατάνθρακες και πρωτεΐνες υψηλής βιολογικής αξίας. Κατά μέσο όρο η περιεκτικότητα των σπόρων των σιτηρών σε πρωτεΐνες κυμαίνεται γύρω στο 10% ενώ των ψυχανθών υπερβαίνει το 20%. Η υπεροχή τους σε πρωτεΐνες

επεκτείνεται και στους βλαστούς και στα φύλλα. Στα ψυχανθή υπάγονται αρκετά αξιόλογα φυτά π.χ. σογια, βίκος, μπιζέλι, λαθούρι, λούπνια, κουκιά, φακή, τριφύλλι κλπ.

Η μεγάλη σπουδαιότητα των ψυχανθών έναντι των άλλων καλλιεργειών έγκειται στην ικανότητα τους να δεσμεύουν το άζωτο της ατμόσφαιρας κι έτσι όχι μόνο να καλύπτουν σχεδόν εξολοκλήρου ή εν μέρει τις ανάγκες τους σε άζωτο, αλλά και να εμπλουτίζουν το έδαφος με άζωτο το οποίο χρησιμοποιεί η καλλιέργεια που θα ακολουθήσει. Η σημασία της χρησιμοποίησης των ψυχανθών στα διάφορα συστήματα αμειψισποράς ήταν γνωστή από την εποχή των Αρχαίων Ελλήνων, Αιγυπτίων και Κινέζων. Με την αξιοποίηση της ιδιότητας της αζωτοδέσμευσης εκ μέρους των ψυχανθών γίνεται οικονομία σε αζωτούχα λιπάσματα και προστατεύεται το περιβάλλον από την έκλυση των νιτρικών στα υπόγεια νερά [2].

1. <http://el.wikipedia.org/wiki/Κατηγορία:Ψυχανθή>

2. Παπακώστα – Τασοπούλου, Δ. (2005). Ειδική Γεωργία (Τεύχος Β') Ψυχανθή (Καρποδοτικά – Χορτοδοτικά). Θεσσαλονίκη: Σύγχρονη Παιδεία.

## Κλίμα

Η καλλιέργεια της φάβας ευνοείται στα ήπια κλίματα, γι αυτό και το μεσογειακό κλίμα θεωρείται ιδανικό. Πιο συγκεκριμένα το βρώσιμο λαθούρι προσαρμόζεται εύκολα σε ξηρά κλίματα, παρόλο ότι αντέχει σε κλίματα με υψηλή βροχόπτωση. Έτσι καλλιεργείται σε περιοχές που σημειώνουν ετήσια βροχόπτωση 320 – 1360 mm. Είναι ανθεκτικό σε υψηλές θερμοκρασίες και μπορεί να ευδοκιμήσει σε συνθήκες ξηρασίας.

Σε αντίθεση το κτηνοτροφικό λαθούρι αντέχει το κρύο και τον παγετό όσο βρίσκεται στο αρχικό στάδιο ανάπτυξης. Μπορεί να φυτρώσει ακόμη και στους 2-3°C, ενώ τα αναπτυγμένα φυτά αντέχουν μέχρι -12 °C. Κατά την περίοδο όμως της άνθησης, θερμοκρασίες χαμηλότερες από το 0 μπορεί να είναι καταστροφικές [1].

1. Παπακώστα – Τασοπούλου, Δ. (2005). Ειδική Γεωργία (Τεύχος Β') Ψυχανθή (Καρποδοτικά – Χορτοδοτικά). Θεσσαλονίκη: Σύγχρονη Παιδεία.

## Έδαφος

Οι εδαφικές απαιτήσεις του λαθουριού είναι μικρές αφού προσαρμόζεται σε φτωχά εδάφη ακόμη και πηλώδη. Ευαισθησία παρουσιάζει το βρώσιμο λαθούρι στην οξύτητα του εδάφους. Το κτηνοτροφικό λαθούρι δεν είναι ανθεκτικό σε υγρά ή κορεσμένα με νερό εδάφη. Ιδανικά για την καλλιέργεια λαθουριού είναι τα εδάφη με αλκαλικό PH [1].

1. Κτηνοτροφικά φυτά: Λαθούρι, Υπουργείο Γεωργίας, Αθήνα 1984.

#### Αμειψισπορά

Το λαθούρι μπορεί να ενταχθεί σε οποιοδήποτε σύστημα αμειψισποράς ξηρικών ή αρδευόμενων καλλιεργειών. Όταν η καλλιέργεια του γίνεται σε συνδυασμό με άλλο είδος ψυχανθή, αφήνει το χωράφι απαλλαγμένο από ζιζάνια και σε καλή θρεπτική κατάσταση, χάρη στην αζωτοδεσμευτική του ικανότητα [1].

1. Παπακώστα – Τασοπούλου, Δ. (2005). Ειδική Γεωργία (Τεύχος Β') Ψυχανθή (Καρποδοτικά – Χορτοδοτικά). Θεσσαλονίκη: Σύγχρονη Παιδεία.

#### Οργανοληπτικά

##### Διατροφική Αξία Ψυχανθών

Τα καρποδοτικά ψυχανθή, χρησιμοποιούνται τόσο στη διατροφή του ανθρώπου, όσο και στη διατροφή των ζώων. Αυτά που προτιμούν περισσότερο στη χώρα μας είναι τα φασόλια, η φακή, το λαθούρι γνωστό ως φάβα, το ρεβίθι και τα κουκιά. Στη διατροφή των ανθρώπων χρησιμοποιείται κυρίως ο αποξηραμένος σπόρος τους δηλαδή τα όσπρια και σε κάποια είδη χρησιμοποιείται και ο νωπός λοβός. Χαρακτηριστικό παράδειγμα είναι η σόγια, η οποία χρησιμοποιείται και ως αποξηραμένος σπόρος (όσπριο), αλεύρι σόγιας, πρωτεΐνη σόγιας και το λάδι που εξάγεται από τους σπόρους της χρησιμοποιείται στη μαγειρική αλλά και σε ποικίλες βιομηχανικές χρήσεις.

Στη διατροφή των ζώων χρησιμοποιούνται και οι αποξηραμένοι σπόροι, όπως το κτηνοτροφικό λαθούρι, μπιζέλι, ρεβίθι κ.τ.λ., και τα υπολείμματα των φυτών μετά τη συγκομιδή των καρπών αλλά και ολόκληρο το φυτό.

Οι σπόροι των ψυχανθών είναι πλούσιοι σε πρωτεΐνες. Η περιεκτικότητά τους σε πρωτεΐνη εξαρτάται εκτός από το είδος του ψυχανθούς και από την επίδραση των εδαφοκλιματικών συνθηκών της περιοχής καλλιέργειας με κύριο παράγοντα την ποσότητα αζώτου που έχει το



φυτό στη διάθεση του. Όσο περισσότερο άζωτο έχει το φυτό στη διάθεση του τόσο αυξάνεται η περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη. Για να επιτευχθεί η ανώτερη περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη, η ποσότητα αζώτου που απαιτείται είναι μεγαλύτερη από την απαιτούμενη για τη μέγιστη απόδοση.

Εκτός από την περιεκτικότητα των σπόρων σε πρωτεΐνες και λάδι που κυμαίνονται σε ευρέα όρια, τα όσπρια είναι επίσης τροφές πλούσιες σε υδατάνθρακες, σίδηρο, ασβέστιο, φώσφορο και αποτελούν μια πλούσια πηγή των βιταμινών θειαμίνη και νιασίνη. Τέλος περιέχουν μικρές ποσότητες ριβοφλαβίνης, καροτινίων, λυσίνης και ασκορβικού οξέος [1].

1. Γαλανοπούλου, Ν., Ζαμπετάκης, Γ., Μαυρή, Μ. & Σαφιάκα, Α. (2007). Διατροφή και Χημεία Τροφίμων. Αθήνα: Σταμούλη.

Παραγωγός

Συσκευασία

Λαχανικά – Tomaccini

Σε αυτή την ενότητα περιγράφονται η καλλιέργεια, το προϊόν, τα οργανοληπτικά στοιχεία, δίδονται στοιχεία για τον παραγωγό που συμμετέχει, τη συσκευασία καθώς και άλλες πληροφορίες σχετικές με το tomaccini.

Καλλιέργεια

Υδροπονία

Υδροπονία είναι η καλλιέργεια κατά την οποία η ανάπτυξη των φυτών πραγματοποιείται χωρίς εδαφικό υπόστρωμα ή τη χρήση εδαφικών μιγμάτων. Τα φυτά μεγαλώνουν στο νερό, όπου προστίθενται τα απαραίτητα θρεπτικά συστατικά για την ανάπτυξη τους.

Οι 'ρίζες' της καλλιέργειας αυτής, σύμφωνα με τις αναφορές του Στράβωνος βρίσκονται χιλιάδες χρόνια πριν, όταν οι Βαβυλώνιοι το 600 π.Χ. χρησιμοποίησαν τη μέθοδο αυτή στους περίφημους Κρεμαστούς Κήπους της Βαβυλώνας. Επίσης υπάρχουν μαρτυρίες πως οι πλεούμενοι κήποι των Αζτέκων και πολλοί κήποι στην αρχαία Κίνα ήταν εφαρμογές της υδροπονίας

Στις σύγχρονες καλλιέργειες εκτός εδάφους, η τροφοδότηση των φυτών με νερό και θρεπτικά στοιχεία βασίζεται στην χορήγηση ενός τεχνητά παρασκευασμένου θρεπτικού διαλύματος. Οι ρίζες αναπτύσσονται είτε απευθείας στο θρεπτικό διάλυμα είτε σε πορώδη υλικά τα οποία καλούνται υποστρώματα και διαβρέχονται τακτικά με θρεπτικό διάλυμα το οποίο καλύπτει παράλληλα και τις αρδευτικές ανάγκες των φυτών.

Το θρεπτικό διάλυμα είναι ένα αραιό υδατικό διάλυμα όλων των θρεπτικών στοιχείων που είναι απαραίτητα για τα φυτά. Τα θρεπτικά στοιχεία βρίσκονται διαλυμένα στο νερό κατά κανόνα ως ιόντα ανόργανων αλάτων, εκτός από το βόριο και το σίδηρο τα οποία περιέχονται σε μορφή ευδιάλυτων οργανικών χημικών ενώσεων.

Ως υπόστρωμα υδροπονικών καλλιεργειών μπορεί να θεωρηθεί κάθε φυσικό ή προερχόμενο από βιομηχανική επεξεργασία πορώδες υλικό, εκτός από το φυσικό χώμα, το οποίο χάρη στην ύπαρξη των πόρων είναι σε θέση να συγκρατεί νερό ή θρεπτικό διάλυμα σε κατάλληλες για την ανάπτυξη των φυτών αναλογίες, με συνέπεια να μπορεί να υποκαθιστά το έδαφος ως μέσο ανάπτυξης του ριζικού συστήματος.

## Τεχνική

Στην υδροπονική καλλιέργεια αντί για χώμα χρησιμοποιούνται φυσικά προϊόντα όπως ο πετροβάμβακας ή ο περλίτης. Είναι στέρεα σώματα τα οποία χρησιμοποιούνται για τη στήριξη των φυτών. Τα φυτά τροφοδοτούνται με τις απαραίτητες θρεπτικές ουσίες για τη σωστή ανάπτυξη και απόδοση τους.

Στην υδροπονική καλλιέργεια μπορεί να έχουμε επίσης συστήματα χωρίς υπόστρωμα. Τέτοια συστήματα είναι αυτά στα οποία η ρίζα αναπτύσσεται απευθείας μέσα στο θρεπτικό διάλυμα, χωρίς να υπάρχει κάποιο άλλο υλικό για την ανάπτυξη της ρίζας. Τέτοια είναι το NFT, το NGS, το σύστημα επίπλευσης κ.α.

Ακόμη τα υδροπονικά συστήματα διαχωρίζονται σε ανοικτά και κλειστά συστήματα. Στα ανοικτά συστήματα το πλεονάζων θρεπτικό διάλυμα ρέει εκτός του υποστρώματος και είτε απορρίπτεται στο περιβάλλον, είτε χρησιμοποιείται για την λίπανση υπαίθριων καλλιεργειών. Στα κλειστά συστήματα το θρεπτικό διάλυμα ανακυκλώνεται (δηλαδή επαναχρησιμοποιείται).

Η υδροπονική καλλιέργεια εφαρμόζεται σχεδόν αποκλειστικά σε θερμοκήπια. Τα πλεονεκτήματα της μεθόδου αυτής είναι πολλαπλά αλλά στη χώρα μας δεν είναι αρκετά διαδεδομένη καθώς απαιτεί υψηλό αρχικό κόστος εγκατάστασης, διαφορετική τεχνογνωσία, εξειδικευμένες γνώσεις και τεχνική υποστήριξη για την σωστή εφαρμογή της.

## Πετροβάμβακας

Ο υδροπονικός πετροβάμβακας είναι το πιο διαδεδομένο υλικό στο χώρο των θερμοκηπιακών καλλιέργειών καθώς αποτελεί ένα ιδανικό υπόστρωμα λόγω των εξαιρετικών υδραυλικών ιδιοτήτων του. Συγκεντρώνει όλα τα απαραίτητα χαρακτηριστικά για τη χρήση του στην υδροπονία καθώς έχει ειδική πλέξη, μεγάλη υδατοχωρητικότητα, καλή στράγγιση και είναι εμβαπτισμένος σε ειδική ρητίνη.

Η χρήση του υποστρώματος πετροβάμβακα στην υδροπονική καλλιέργεια έχει πολλά σημαντικά οφέλη. Είναι ένα καθαρό και αποστειρωμένο προϊόν αφού η παραγωγή του γίνεται κάτω από ακραίες θερμοκρασίες.

Η καλλιέργεια σε υπόστρωμα πετροβάμβακα είναι πολύ εύκολο να ελεγχθεί λόγω των υδρόφιλων ινών του. Δίνει την δυνατότητα στον παραγωγό να διαχειρίζεται την ποσότητα υγρασίας και των θρεπτικών στοιχείων που απαιτούνται για την καλλιέργεια, ώστε να επιτυγχάνει μεγαλύτερη απόδοση και υψηλότερη ποιότητα.

Είναι εύχρηστο υλικό

Είναι φιλικό προς το περιβάλλον και ανακυκλώσιμο.

Το βασικό μειονέκτημα του είναι πως έχει μικρή διάρκεια ζωής, 1 ως 2 χρόνια.

## Τα πλεονεκτήματα της Υδροπονίας

Η υδροπονία αποτελεί αναμφισβήτητα μια εξαιρετική μέθοδο καλλιέργειας. Η υιοθέτηση της μεθόδου αυτής προσφέρει πολλά πλεονεκτήματα:

- ❖ Εξασφαλίζει τη μέγιστη απόδοση των φυτών μέσω του πλήρη ελέγχου της θρέψης.
- ❖ Αποδίδει υπερδιπλάσιες στρεμματικές αποδόσεις σε σύγκριση με τις συμβατικές μεθόδους καλλιέργειας.
- ❖ Επιτυγχάνει υψηλή παραγωγικότητα και ανταγωνιστικά προϊόντα εξαιρετικής ποιότητας.
- ❖ Απαιτεί έως και 90 % λιγότερο νερό από τη συμβατική καλλιέργεια.
- ❖ Εξοικονόμηση έως και 50 % των λιπασμάτων στα κλειστά υδροπονικά συστήματα.
- ❖ Εξαλείφει ασθένειες και αποκλείει την προσβολή του φυτού από επικίνδυνα παθογόνα του εδάφους.
- ❖ Ελαχιστοποιεί την χρήση ζιζανιοκτόνων, φυτοφαρμάκων και άλλων χημικών που χρησιμοποιούνται κατά τη διάρκεια της παραγωγικής διαδικασίας.
- ❖ Το θρεπτικό διάλυμα, αντιθέτως με το έδαφος, είναι ομογενές και μπορεί εύκολα να γίνει δειγματοληψία, ανάλυση και ρύθμιση προκειμένου να επιτευχθεί η βέλτιστη συγκέντρωση θρεπτικών στοιχείων.

- ❖ Αντιμετωπίζει προβλήματα καλλιέργειας που εμφανίζονται σε πολλές περιοχές λόγω της έντονης λειψυδρίας, με τη χρήση κλειστών υδροπονικών συστημάτων.
- ❖ Δεν απαιτείται προετοιμασία του εδάφους, όργωμα, εφαρμογή χημικών απολυμαντικών μυκητοκτόνων, ζιζανιοκτόνων και παρασιτοκτόνων.
- ❖ Η φύτευση είναι απλή και εύκολη μειώνοντας σημαντικά το εργατικό κόστος
- ❖ Παρέχει τη δυνατότητα καλλιέργειας σε περιοχές που δεν τους ανήκει καλλιεργήσιμη γη.

## Προϊόν

Το Tomaccini, είναι ένα προϊόν μικρόκαρπης υδροπονικής κόκκινης τομάτας που ανήκει στην ποικιλία Angel και παράγεται για πρώτη φορά στην Ελλάδα, κατ' αποκλειστικότητα από τα Ελληνικά Θερμοκήπια Α.Ε. Αναπτύσσεται σε τσαμπί και είναι τύπου ελιάς.

Το tomaccini είναι ένα καινοτόμο προϊόν που διαφοροποιείτε από τα ομοειδή προϊόντα της αγοράς σε εξής σημεία:

Έχει σχήμα και μέγεθος ελιάς σε αντίθεση με τα άλλα προϊόντα του είδους του που είναι στρογγυλά.

Είναι σκληρό χωρίς πολλούς χυμούς σε αντίθεση με τα ανταγωνιστικά προϊόντα που είναι μαλακά και με πολλούς χυμούς. Είναι ξινόγλυκο και όχι γλυκό, όπως τα άλλα τοματάκια.

## Οργανοληπτικά

Σύμφωνα με έρευνα Ελλήνων Επιστημόνων, που δημοσιεύτηκε στο επιστημονικό έντυπο «Food and Chemical Toxicology», ο ντοματοχυμός ξεπερνά τα ισοτονικά ποτά του εμπορίου και βοηθά στην αποκατάσταση των μυών και στην επαναφορά των επιπέδων γλυκόζης του αίματος μετά από σωματική άσκηση.

Η έρευνα πραγματοποιήθηκε από ερευνητές που προέρχονταν από τα τμήματα Φυσικής Αγωγής και Αθλητισμού και Βιοχημείας και Βιοτεχνολογίας του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας, την Ιατρική Σχολή του Πανεπιστημίου Κρήτης, το Γενικό Νοσοκομείο Καρδίτσας, το Κέντρο Ελέγχου Ντόπινγκ και καρδιολογικές κλινικές της Αθήνας.

Τα νέα ευρήματα των Ελλήνων επιστημόνων έρχονται να επιβεβαιώσουν τα αποτελέσματα παλαιότερης μελέτης σουηδών ερευνητών, κατά την οποία το οξειδωτικό στρες του οργανισμού που συνοδεύει την έντονη σωματική άσκηση, το οποίο μετρήθηκε σε μοριακό επίπεδο και σε επίπεδο μηχανισμού δράσης, υποχωρεί σημαντικά με την κατανάλωση του ντοματοχυμού. Τα θρεπτικά συστατικά της ντομάτας, κυρίως το λυκοπένιο, βοηθούν τους μύες να ανακάμψουν και τα αγγεία να επανέλθουν μετά την πίεση και την ένταση που

υπέστησαν κατά τη διάρκεια της άσκησης. Ακόμη κατά τη διάρκεια της έρευνας παρατηρήθηκε πως οι αθλητές που έπιναν χυμό ντομάτας μετά από την άσκηση εμφάνιζαν ταχύτερη αποκατάσταση των επιπέδων γλυκόζης στο αίμα τους και των μυών τους, συγκριτικά με όσους είχαν καταναλώσει ισοτονικό ποτό.

Σύμφωνα με την ίδια έρευνα, το λυκοπένιο, βασική αντιοξειδωτική ουσία της ντομάτας που της χαρίζει και το κόκκινο χρώμα της, μπορεί να συμβάλει στην προστασία ενάντια σε καρδιαγγειακά νοσήματα και άλλες παθήσεις, γεγονός που υποδηλώνεται άλλωστε και από το μεγαλύτερο προσδόκιμο ζωής των μεσογειακών λαών, οι οποίοι ακολουθούν διατροφή πλούσια σε ντομάτες.

### Παραγωγός

Το *tomaccini* παράγεται κατ' αποκλειστικότητα στην ελληνική αγορά από τα Ελληνικά Θερμοκήπια Α.Ε., στο ακριτικό νησί της Σάμου. Το θερμοκήπιο έχει έκταση 10 στρεμμάτων και αυτή τη στιγμή υλοποιείται επέκταση 5 στρεμμάτων. Πρόκειται για ένα πρότυπο συγκρότημα υδροπονικής καλλιέργειας που αξιοποιεί ολλανδική τεχνογνωσία για την καλλιέργεια ντομάτας και συγκεκριμένα της ποικιλίας *Angel* σε υποστρώματα πετροβάμβακα *Grodan*.

Σκοπός των Ελληνικών Θερμοκηπίων είναι να προσφέρουν στον καταναλωτή ένα προϊόν το οποίο θα γεφυρώσει την απόσταση μεταξύ γεύσης και υγιεινής διατροφής αποδεικνύοντας ότι η τομάτα δεν είναι λαχανικό αλλά ΦΡΟΥΤΟ, του οποίου η υπόξινη γεύση ενυδατώνει και ξεδιψάει τον οργανισμό και μπορεί να καταναλωθεί όλες τις ώρες της ημέρας. Η ιδέα αυτή στηρίζεται στα αποτελέσματα κοινωνιολογικών μελετών που έχουν γίνει και μαρτυρούν ότι καταναλώνουμε ενοχικά *snacks*, τα οποία τις περισσότερες φορές είναι ανθυγιεινά αλλά είναι ελκυστικά εξαιτίας των γλυκαντικών ουσιών που περιέχουν.

Η καλλιέργεια ξεκίνησε το 2008 μέσα σε ένα υαλόφρακτο θερμοκήπιο 10 στρεμμάτων που βρίσκεται στην νοτιοανατολική πλευρά της Σάμου, στην περιοχή Μεσόκαμπος. Οι άριστες κλιματικές συνθήκες που προσφέρει το νησί, η επιλογή της υδροπονικής μεθόδου καλλιέργειας και οι κατάλληλες υποδομές αποτελούν αναμφίβολα τον καταλληλότερο συνδυασμό ώστε οι παραγωγοί να εξασφαλίσουν υψηλές αποδόσεις, να έχουν παραγωγή, άρα και διάθεση του προϊόντος στο καταναλωτικό κοινό όλο το χρόνο και να επιτύχουν υψηλή ποιότητα των προϊόντων τους σε ανταγωνιστικό κόστος παραγωγής.

Για την καλλιέργεια των προϊόντων των Ελληνικών Θερμοκηπίων χρησιμοποιούνται ανανεώσιμες πηγές ενέργειας, η γονιμοποίηση των ανθέων γίνεται με φυσικό τρόπο, με τη χρήση μελισσών *Bombus terrestris* και πραγματοποιούνται τακτικοί έλεγχοι ποιότητας των

προϊόντων. Επίσης εφαρμόζονται προγράμματα υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων, οι χώροι του θερμοκηπίου είναι αποστειρωμένοι και οι εργαζόμενοι χρησιμοποιούν εξοπλισμό νοσοκομείου.

Τέλος τα Ελληνικά Θερμοκήπια Α.Ε. στηρίζουν την τοπική κοινωνία της Σάμου καθώς οι εργαζόμενοι για την περιποίηση των φυτών, τη συγκομιδή και τη συσκευασία του προϊόντος, είναι κάτοικοι των γειτονικών χωριών.

ΟΝΟΜΑ : ΓΡΗΓΟΡΗΣ

ΕΠΩΝΥΜΟ: ΓΕΡΑΣΙΜΟΥ

E-mail: gregorygerasimou@hotmail.com

Χρήσιμα Links

LinK: <http://www.tomaccini.gr/>

<https://www.facebook.com/Tomaccini>

<https://www.facebook.com/pages/Hellenic-Greenhouses-SA->

[%CE%95%CE%BB%CE%BB%CE%B7%CE%BD%CE%B9%CE%BA%CE%B1-](https://www.facebook.com/pages/Hellenic-Greenhouses-SA-%CE%95%CE%BB%CE%BB%CE%B7%CE%BD%CE%B9%CE%BA%CE%B1-%CE%98%CE%B5%CF%81%CE%BC%CE%BF%CE%BA%CE%B7%CF%80%CE%B9%CE%B1-%CE%91%CE%95/404577032933441)

[%CE%98%CE%B5%CF%81%CE%BC%CE%BF%CE%BA%CE%B7%CF%80%CE%B9%](https://www.facebook.com/pages/Hellenic-Greenhouses-SA-%CE%98%CE%B5%CF%81%CE%BC%CE%BF%CE%BA%CE%B7%CF%80%CE%B9%CE%B1-%CE%91%CE%95/404577032933441)

[CE%B1-%CE%91%CE%95/404577032933441](https://www.facebook.com/pages/Hellenic-Greenhouses-SA-%CE%98%CE%B5%CF%81%CE%BC%CE%BF%CE%BA%CE%B7%CF%80%CE%B9%CE%B1-%CE%91%CE%95/404577032933441)

#### Συσκευασία

Είναι συσκευασμένο σε έξυπνη και βολική συσκευασία, που μπορεί να μεταφέρεται άνετα παρέχοντας ένα υγιεινό snack για το σχολείο ή τη δουλειά.

Κυκλοφορεί στην αγορά σε συσκευασία των 250 γραμμαρίων, σε ειδικά σχεδιασμένο κουπάκι, που θυμίζει ανάλογη συσκευασία στιγμιαίου καφέ, να μπορεί να καταναλώνεται στο σχολείο, στο αυτοκίνητο, στο γραφείο, στην εκδρομή, στην παραλία, στο παιχνίδι.

Στο πάνω μέρος υπάρχει μια έξυπνη οπή, ώστε να μην εγκλωβίζονται τα τοματάκια, αλλά και ούτε να χύνονται εύκολα έξω.

Φέτος τα Ελληνικά Θερμοκήπια δέχονται ακόμη ένα μέλος στην οικογένεια των προϊόντων τους, το Samos Pops σε συσκευασία δώρου. Τα Samos Pops είναι ντοματίνια σαν μικρά μελιτζανάκια, που κρέμονται στη σειρά από το τσαμπί τους, συσκευασμένα σε μακρόστενο πλαστικό πακέτο.

Στις 11 Ιουλίου 2013 το tomaccini κατέκτησε την Πρώτη Θέση(!) στα Business Excellence Awards 2013 στην κατηγορία Έρευνα & Ανάπτυξη

Video

Ανθη – Ορχιδέες

Σε αυτή την ενότητα περιγράφονται η καλλιέργεια, το προϊόν, δίδονται στοιχεία για τον παραγωγό που συμμετέχει, τη συσκευασία καθώς και άλλες πληροφορίες σχετικές με τις ορχιδέες.

Καλλιέργεια

Οι μέθοδοι καλλιέργειας διαφέρουν ανάλογα με το είδος της ορχιδέας που καλλιεργείται. Διαφορετικές είναι και οι συνθήκες ανάπτυξης που πρέπει να διαμορφωθούν για το κάθε είδος. Στη συνέχεια θα αναφέρουμε τις μεθόδους καλλιέργειας και τις απαιτούμενες συνθήκες ανάπτυξης για τις ορχιδέες που καλλιεργούνται στη Σάμο.

Συνθήκες Ανάπτυξης

Εδαφικό μίγμα

Η επιλογή του κατάλληλου εδαφικού μείγματος είναι η αρχή της επιτυχίας της καλλιέργειας όλων των ειδών ορχιδέας γενικότερα. Το εδαφικό μίγμα ή υπόστρωμα θα πρέπει να εξασφαλίζει κατάλληλες συνθήκες αερισμού της ρίζας και καλής στράγγισης και να περιέχει αρκετή οργανική ύλη.

Cymbidium : Για την Cymbidium χρησιμοποιούνται διάφορα μίγματα, από τα οποία τα συνηθέστερα είναι:

α) 40% τύρφη - 60%περλίτη,

β) 33% τύρφη -33% φλοιός πεύκου – 33% αμμοπηλώδες χώμα

γ) πετροβάμβακας 100%.

Όποιο εδαφικό μίγμα κι αν χρησιμοποιηθεί, θα πρέπει το pH του να είναι από 5 έως 6,5.

Cattleya: Για την Cattleya κατάλληλα εδαφικά μίγματα μπορεί να είναι:

α) τύρφη 20% - φλοιός πεύκουν40% - φυλλόχωμα 40%

β) τύρφη 20% - φλοιό πεύκου 30% - πολυστερίνη 50%.

Το pH του εδαφικού μίγματος για την Cattleya πρέπει να είναι 5 έως 6.

Phalaenopsis: Η Phalaenopsis μπορεί να χρησιμοποιήσει τα ίδια εδαφικά μίγματα με αυτά της Cattleya, δηλαδή:

α) τύρφη 20% - φλοιός πεύκουν40% - φυλλόχωμα 40%

β) τύρφη 20% - φλοιό πεύκου 30% - πολυστερίνη 50%.

Το pH του εδαφικού μίγματος για την Phalaenopsis πρέπει να είναι 5 έως 6.

Dendrobium: Τα υβρίδια Dendrobium χωρίζονται σε τρεις μεγάλες κατηγορίες και οι συνθήκες ανάπτυξης διαφέρουν για την κάθε κατηγορία. Πρόκειται για τα υβρίδια Bigibbium, γνωστά και ως Dendrobium - Phalaenopsis, λόγω της ομοιότητας των λουλουδιών τους με τα Phalaenopsis, τα υβρίδια nobile και τα υβρίδια antelope. Το εδαφικό μίγμα που θεωρείται κατάλληλο για τα Dendrobium είναι το ίδιο με αυτό της Phalaenopsis, δηλαδή:

α) τύρφη 20% - φλοιός πεύκουν40% - φυλλόχωμα 40%

β) τύρφη 20% - φλοιό πεύκου 30% - πολυστερίνη 50%.

Το pH του εδαφικού μίγματος για την Dendrobium πρέπει να είναι από 5 έως 6.

#### Φωτισμός

Cymbidium: Για την ανάπτυξη των Cymbidium χρειάζεται δυνατός φωτισμός, ενώ την άνοιξη και το καλοκαίρι πρέπει να μειώνεται η ένταση του φωτισμού για να προστατευτεί το φύλλωμα τους. Η κόκκινη και η ροζ Cymbidium αναπτύσσονται καλύτερα σε έντονο φως, ενώ η πράσινη και η κίτρινη χρειάζονται λιγότερο φωτισμό.

Cattleya: Η Cattleya χρειάζεται έντονο φιλτραρισμένο φωτισμό αλλά θα πρέπει να λαμβάνονται μέτρα σκίασης τις ώρες με τον υψηλότερο φωτισμό.

Phalaenopsis: Η Phalaenopsis έχει μικρότερες απαιτήσεις για φωτισμό σε σχέση με τα άλλα είδη. Την άνοιξη και το καλοκαίρι πρέπει να λαμβάνονται μέτρα σκίασης, ιδίως για τις πιο φωτεινές ώρες της ημέρας.

Dendrobium: Για την ανάπτυξη της Dendrobium δεν χρειάζεται έντονος φωτισμός και τα μέτρα σκίασης κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού κρίνονται απαραίτητα.

#### Θερμοκρασία



Cymbidium: Κατάλληλη θερμοκρασία για την ανάπτυξη της Cymbidium είναι 13° C με 15° C την νύχτα και 24° C με 28° C την ημέρα, το καλοκαίρι και 8° C με 12° C την νύχτα και 15° C με 18° C τις υπόλοιπες εποχές του χρόνου.

Cattleya: Οι θερμοκρασίες που είναι κατάλληλες για την Cattleya είναι 14° C με 18° C την νύχτα και 20° C με 28° C την ημέρα.

Phalaenopsis: Η Phalaenopsis απαιτεί θερμοκρασίες που κυμαίνονται στα επίπεδα 16° C με 18° C την νύχτα και 24° C με 30° C την ημέρα.

Dendrobium: Για την ανάπτυξη της Dendrobium κατάλληλη θερμοκρασία είναι 14° C με 18° C την νύχτα και 24° C με 28° C την ημέρα.

#### Σχετική υγρασία

Cymbidium: Για την ανάπτυξη της Cymbidium απαιτείται 75% υγρασία. Κατά την περίοδο της άνθισης τα επίπεδα υγρασίας πρέπει να μειώνονται διότι ευνοείται η ανάπτυξη μιας ασθένειας του βοτρύτη.

Cattleya: Η υγρασία που χρειάζεται η Cattleya για να αναπτυχθεί είναι υψηλότερη από αυτή που χρειάζεται Cymbidium. Η ενδεδειγμένη σχετική υγρασία του χώρου που αναπτύσσεται η Cattleya κυμαίνεται γύρω στο 80%.

Phalaenopsis: Η Phalaenopsis απαιτεί τα επίπεδα υγρασίας στο χώρο να είναι μεταξύ 70 – 80 %.

Dendrobium: Για την ανάπτυξη της Dendrobium απαιτείται 75 – 80 % υγρασία.

#### Αερισμός

Cymbidium: Για την ανάπτυξη της Cymbidium απαιτείται συχνός αερισμός του χώρου αλλά χρειάζεται ιδιαίτερη προσοχή να μην δημιουργούνται ρεύματα πάνω στα φυτά. Επίσης την περίοδο της άνθισης πρέπει ο αερισμός να γίνεται από παράθυρα με σήτες ώστε να αποφεύγεται η είσοδος εντόμων που επικονιάζουν τα φυτά, προκαλώντας μείωση της διατηρησιμότητας των λουλουδιών.

Cattleya: Η Cattleya χρειάζεται καλός αερισμός του χώρου όλο το εικοσιτετράωρο.

Phalaenopsis: Η Phalaenopsis απαιτεί πολύ καλό αερισμό του χώρου ανά τακτά διαστήματα.

Dendrobium: Η Dendrobium χρειάζεται καλό αερισμό του χώρου νύχτα και μέρα.

#### Μέθοδοι Καλλιέργειας

Γλάστρα : Οι γλάστρες που χρησιμοποιούνται για τις orchidees μπορεί να είναι πήλινες ή πλαστικές. Πρέπει να είναι πολύ καλά απολυμασμένες. Τα φυτά που είναι έτοιμα να

ανθίσουν τοποθετούνται σε γλάστρες διαμέτρου 18-25εκ. Η αλλαγή της γλάστρας γίνεται κάθε 3-4 χρόνια την άνοιξη και συνήθως συνδυάζεται με τη διαίρεση των φυτών. Η διαδικασία αυτή είναι αναγκαία για να δώσει περισσότερο χώρο στο φυτό και να επιτρέψει στις ρίζες να αναπνέουν καλύτερα, γεγονός που μπορεί να καταστεί δύσκολο, όταν το υπόστρωμα αποδιοργανωθεί και μειωθεί σε λεπτούς κόκκους.

**Πότισμα :** Πολλές φορές η υπεράρδευση καταστρέφει τις ορχιδέες περισσότερο από κάθε άλλο παράγοντα. Η υπερβολική υγρασία που δεν αφήνει τις ρίζες να στεγνώσουν μεταξύ δυο ποτισμάτων είναι η βασική αιτία καταστροφής μιας ορχιδέας. Η συχνότητα ποτίσματος μιας ορχιδέας εξαρτάται από την εποχή, το στάδιο ανάπτυξης, το είδος του εδαφικού μίγματος και το είδος της γλάστρας.

Οι ορχιδέες που καλλιεργούνται σε γλάστρες και έχουν χοντρές και σαρκώδης ρίζες, χρειάζονται περισσότερο και πιο συχνά πότισμα. Οι ορχιδέες που καλλιεργούνται σε κομμάτι ξύλου (φλοιού) ή φελλού, πρέπει να ψεκάζονται με άφθονο νερό κάθε μέρα με ένα ψεκαστήρι.

Επίσης ιδιαίτερη προσοχή χρειάζεται στα επίπεδα αλατότητας του νερού, το οποίο πρέπει να είναι απαλλαγμένο και από άλατα ασβεστίου, νατρίου και χλωρίου.

#### Λίπανση

Στη διάρκεια της βλαστικής εποχής οι ορχιδέες λιπαίνονται κάθε 15 μέρες με ένα ισορροπημένο λίπασμα τύπου 20-20-20, το οποίο περιέχει φώσφορο, κάλιο, και άζωτο σε ίσα μέρη, σε αναλογία 1γρ. ανά λίτρο νερό κάθε μέρα. Η λίπανση αυτή βοηθάει την ορχιδέα να αναπτυχθεί και να ανθίσει. Αμέσως μετά την έκπτυξη των ανθικών στελεχών οι ορχιδέες λιπαίνονται με λίπασμα πιο πλούσιο σε φώσφορο και κάλιο τύπου 10.30.20.. Επιπλέον κάθε 3 μήνες οι ορχιδέες τροφοδοτούνται με 1γρ. νιτρικό ασβέστιο ανά λίτρο νερού, το οποίο τις ενισχύει και τις αναζωογονεί.

Η λίπανση πρέπει να είναι συχνή και πάντα αραιωμένη. Επίσης η λίπανση γίνεται πάντα μετά από άφθονο πότισμα, διότι όταν η ορχιδέα βρίσκεται σε κατάσταση έλλειψης νερού, απορροφά αμέσως το διαλυμένο λίπασμα με κίνδυνο να κάψει τις ρίζες της.

#### Πολλαπλασιασμός

Ο πολλαπλασιασμός των υβριδίων της ορχιδέας μπορεί να γίνει με τη μέθοδο του διαχωρισμού των ριζών, είτε με τον αποχωρισμό των βολβών, είτε με μοσχεύματα.

#### Διαχωρισμός των ριζών

Για όλες τις ορχιδέες που σχηματίζουν περισσότερα από ένα στελέχη στη βάση του φυτού, όπως π.χ. στη *Cymbidium*, και *Cattleya* ο πολλαπλασιασμός με διαχωρισμό των ριζών είναι

ο ταχύτερος και επιτρέπει τη δημιουργία νέων φυτών ήδη φτασμένων. Τη στιγμή της αλλαγής της γλάστρας χωρίζετε το φυτό σε περισσότερα τμήματα, με 3 – 4 οφθαλμούς το καθένα. Ο διαχωρισμός πραγματοποιείται με τη χρήση ψαλιδιού ή μαχαιριού, απολυμασμένα στο οινόπνευμα, δίνοντας ιδιαίτερη προσοχή στις ρίζες.

#### Αποχωρισμός των ψευδοβολβών

Στα γένη που διαθέτουν ψευδοβολβούς, όπως π.χ. *Cymbidium*, με τους ορισμένες φορές τεράστιους ψευδοβολβούς, είναι εφικτό να χωριστεί ολόκληρο φυτό. Είναι δυνατόν δηλαδή να αποκοπούν ορισμένα τμήματα (με τη ρίζα), αυτά που εξέχουν από τη γλάστρα και να τα φυτευτούν σε ξεχωριστές γλάστρες. Ακόμη και από τους γηρασμένους και ζαρωμένους ξευδοβολβούς, που βρίσκονται στη βάση του φυτού, είναι εφικτό να δημιουργηθούν καινούρια φυτά. Αφού ξεκολληθούν από το μητρικό φυτό πρέπει να τοποθετηθούν στο σκοτάδι και σε στεγνό σημείο (π.χ. σε ένα χαρτόκουτο) για 20 ημέρες τουλάχιστον. Έπειτα φυτεύονται σε υγρό υπόστρωμα και από το καθένα προκύπτει ένας ψευδοβολβός, από τον οποίο θα αναπτυχθεί ένα νέο φυτό.

#### Μοσχεύματα

Οι ορχιδέες που έχουν μονοποδιακή κάθετη ανάπτυξη, όπως η *Vanda*, *Arachnis*, μπορούν να πολλαπλασιαστούν με μοσχεύματα. Η διαδικασία αυτή γίνεται ως εξής: κόβετε κάτω από το γόνατο όπου υπάρχουν καλά ανεπτυγμένες επίκτητες ρίζες, η κορυφή του φυτού (και ενδεχομένως το κομμάτι του κορμού που βρίσκεται πιο χαμηλά) έτσι ώστε να παραμείνουν τρία – πέντε φύλλα για κάθε μόσχευμα και φυτεύετε το σε μια γλάστρα με υγρό υπόστρωμα. Το νέο αυτό φυτό παραμένει σε σκιά για 20 μέρες χωρίς πότισμα. Εάν τα φύλλα μαραθούν, τότε διαβρέχονται με ψεκαστήρι χωρίς να βραχούν οι ρίζες.

Οι ορχιδέες *Dendrobium* μπορούν να παράγουν παραφυάδες από τις μασχάλες φύλλου, οι οποίες σε σύντομο χρονικό διάστημα δημιουργούν εναέριες ρίζες. Μόλις δημιουργηθούν 4 ρίζες, είναι έτοιμες για αποκοπή και μεταφύτευση.

Οι ορχιδέες *Phalaenopsis* μπορούν να πολλαπλασιαστούν με μοσχεύματα από τα ανθικά στελέχη, χρησιμοποιώντας όμως εντελώς διαφορετική τεχνική. Οι οφθαλμοί που βρίσκονται στο κέντρο του ανθικού στελέχους, εξάγονται κατάλληλα και καλλιεργούνται σε θρεπτικό υπόστρωμα, όπως γίνεται με τα έμβρυα των σπόρων. Σε διάστημα 3 μηνών δημιουργείται φυτώριο με 2 ή 3 ρίζες, οι οποίες αποκόβονται και μεταφυτεύονται.

## Προϊόν

Οι Ορχιδέες είναι καλλωπιστικά μονοκοτυλήδονα φυτά τα οποία συνθέτουν την οικογένεια των Ορχεοειδών (Orchidaceae), τη μεγαλύτερη των ανθοφόρων φυτών (Αγγειόσπερμων). Στον κατάλογο του Βασιλικού Βοτανικού Κήπου του Kew βρίσκονται 880 γένη και σχεδόν 22.000 είδη ορχιδέας. (Διαθέσιμο στο: <http://el.wikipedia.org/wiki/ορχιδέα>). Υπάγονται στη τάξη μικρόσπερα (Microspermae) και είναι πολυετή φυτά μικρής ανάπτυξης.

Τα υβρίδια που έχουν δημιουργηθεί από τους διάφορους ανθοκόμους ανά τον κόσμο, υπολογίζονται πως ξεπερνούν τις 100.000.

Η ορχιδέα ευδοκίμει σε όλα τα μέρη της γης εκτός από την Ανταρκτική. Μπορεί να επιβιώσει τόσο σε ζεστά όσο και σε ψυχρά κλίματα. Οι περισσότερες, περίπου το 85%, αναπτύσσονται σε τροπικά δάση ή υποτροπικές περιοχές και είναι επίφυτες, δηλαδή αναπτύσσονται πάνω σε άλλα φυτά, χωρίς να έρχονται σε επαφή με το έδαφος. Άλλες πάλι αναπτύσσονται σε βραχώδεις περιοχές χρησιμοποιώντας τους βράχους ως στήριγμα. Το 15% των ορχιδέων αναπτύσσεται στην εύκρατη ζώνη και είναι επίγειες, δηλαδή αναπτύσσονται στο χώμα. Ενδημικά είδη ορχιδέας έχουν καταγραφεί σε κάθε γωνία της γης.

## Ιστορία της ορχιδέας

Σύμφωνα με τα ευρήματα έρευνας που πραγματοποιήθηκε από τον καθηγητή Santiago R. Ramírez του Πανεπιστημίου Χάρβαρντ το 2007, αυτό το λουλούδι είναι τόσο παλιό όσο και οι δεινόσαυροι. Η γύρη ορχιδέας που βρέθηκε σε μία μέλισσα αιχμαλωτισμένη σε κεχριμπάρι στη Δομινικανή Δημοκρατία υποδεικνύει ότι οι ορχιδέες αναπτύχθηκαν για πρώτη φορά 70 με 80 εκατομμύρια χρόνια πριν. Το είδος που ανακαλύφτηκε ανήκει στο γένος *Goodyerinae* και ονομάζεται *Meliorchis caribea*.

Οι πρώτες αναφορές για την ορχιδέα προέρχονται από την Ελλάδα. Ο Θεόφραστος πρώτος έδωσε την ονομασία Όρχις, εμπνευσμένος από τον μύθο του Όρχι και την ομοιότητα της διπλοκόνδυλης ρίζας της ορχιδέας με τα αντρικά γεννητικά όργανα.. Ο Όρχις ήταν γιος ενός σάτυρου, ο οποίος κατά τη διάρκεια των γιορτών προς τιμήν του Βάκχου, διέπραξε ιεροσυλία, επιχειρώντας να βιάσει μια ιέρεια. Ο Βάκχος για να τον τιμωρήσει διέταξε να γίνει τροφή για άγρια θηρία και να μεταμορφωθεί σε ένα αδύναμο φυτό.

Οι αρχαίοι Έλληνες θεωρούσαν πως η ορχιδέα ήταν σύμβολο ανδρισμού και γονιμότητας. Πίστευαν πως τρώγοντας κονδύλους ορχιδέας θα μπορούσαν να ευνοήσουν τη γέννηση αρσενικών παιδιών. Πρόκειται για το γνωστό στις μέρες μας σερνικοβότανο. Οι κινέζοι της χρησιμοποιούσαν για να διακοσμήσουν τα σπίτια τους και την αποκαλούσαν το φυτό με το

άρωμα του βασιλιά, ενώ στα χρόνια του Μεσαίωνα αποτελούσε βασικό συστατικό για θεραπευτικά σκευάσματα και ερωτικά φίλτρα.

Οι άγριες ορχιδέες της Σάμου

Στην Σάμο και γενικά στην Ελλάδα απαντώνται πολλά είδη ορχιδέας καθώς το ήπιο κλίμα και τα εδαφολογικά χαρακτηριστικά ευνοούν την ανάπτυξη τους. Σε πολλές περιοχές της Ελλάδας υπάρχουν άγριες ορχιδέες από τις οποίες αρκετές είναι ενδημικές. Στη Σάμο έχουν καταγραφεί τα είδη *Orchis mascula*, *Ophrys minuscula* και η ενδημική ορχιδέα *Ophrys episcopalpis* var. *Samia*.

*Orchis mascula*

Η *Orchis mascula* είναι ένα ποώδες φυτό του μπορεί να φτάσει 50 ως 60 εκ. ύψος, έχει πράσινο κορμό και σκούρα πορφυρά – ιώδη άνθη. Η ταξιανθία του αποτελείται από 6 έως 20 άνθη τα οποία είναι περίπου 2,5 εκ. Τα βασικά φύλλα είναι επιμήκη λογχοειδή και συχνά έχουν καφέ – μοβ κηλίδες. Ανθίζει κατά τους μήνες Απρίλιο – Ιούνιο κυρίως σε ζεστά και ηλιόλουστα ενδιαιτήματα.

Η *Orchis mascula* είναι γνωστή με την ονομασία σαλέπι. Το σαλέπι αναφέρεται τόσο στο αλεύρι που λαμβάνεται από τους ξηρούς κονδύλους πολλών ειδών της οικογένειας Ορχειίδες, όσο και στην ονομασία του ίδιου του φυτού που στον κόσμο της φυτολογίας αναφέρεται ως *Orchis mascula*.

Το σαλέπι θεωρείται φαρμακευτική ουσία γιατί περιέχει αραβίνη, τραγα. Οι Ορχιδέες είναι καλλωπιστικά μονοκοτυλήδονα φυτά τα οποία συνθέτουν την οικογένεια των Ορχεοειδών (*Orchidaceae*), τη μεγαλύτερη των ανθοφόρων φυτών (*Αγγειόσπερμων*). Στον κατάλογο του Βασιλικού Βοτανικού Κήπου του Kew βρίσκονται 880 γένη και σχεδόν 22.000 είδη ορχιδέας.

Τα υβρίδια που έχουν δημιουργηθεί από τους διάφορους ανθοκόμους ανά τον κόσμο, υπολογίζονται πως ξεπερνούν τις 100.000.

Η ορχιδέα ευδοκیمی σε όλα τα μέρη της γης εκτός από την Ανταρκτική. Μπορεί να επιβιώσει τόσο σε ζεστά όσο και σε ψυχρά κλίματα. Οι περισσότερες, περίπου το 85%, αναπτύσσονται σε τροπικά δάση ή υποτροπικές περιοχές και είναι επίφυτες, δηλαδή αναπτύσσονται πάνω σε άλλα φυτά, χωρίς να έρχονται σε επαφή με το έδαφος. Άλλες πάλι αναπτύσσονται σε βραχώδης περιοχές χρησιμοποιώντας τους βράχους ως στήριγμα. Το 15%

των ορχιδέων αναπτύσσεται στην εύκρατη ζώνη και είναι επίγειες, δηλαδή αναπτύσσονται στο χώμα. Ενδημικά είδη ορχιδέας έχουν καταγραφεί σε κάθε γωνία της γης.

### Ιστορία της ορχιδέας

Σύμφωνα με τα ευρήματα έρευνας που πραγματοποιήθηκε από τον καθηγητή Santiago R. Ramirez του Πανεπιστημίου Χάρβαρντ το 2007, αυτό το λουλούδι είναι τόσο παλιό όσο και οι δεινόσαυροι. Η γύρη ορχιδέας που βρέθηκε σε μία μέλισσα αιχμαλωτισμένη σε κεχριμπάρι στη Δομινικανή Δημοκρατία υποδεικνύει ότι οι ορχιδέες αναπτύχθηκαν για πρώτη φορά 70 με 80 εκατομμύρια χρόνια πριν. Το είδος που ανακαλύφτηκε ανήκει στο γένος *Goodyerinae* και ονομάζεται *Meliorchis caribea*.

Οι πρώτες αναφορές για την ορχιδέα προέρχονται από την Ελλάδα. Ο Θεόφραστος πρώτος έδωσε την ονομασία Όρχις, εμπνευσμένος από τον μύθο του Όρχι και την ομοιότητα της διπλοκόνδυλης ρίζας της ορχιδέας με τα αντρικά γεννητικά όργανα.. Ο Όρχις ήταν γιος ενός σάτυρου, ο οποίος κατά τη διάρκεια των γιορτών προς τιμήν του Βάκχου, διέπραξε ιεροσυλία, επιχειρώντας να βιάσει μια ιέρεια. Ο Βάκχος για να τον τιμωρήσει διέταξε να γίνει τροφή για άγρια θηρία και να μεταμορφωθεί σε ένα αδύναμο φυτό.

Οι αρχαίοι Έλληνες θεωρούσαν πως η ορχιδέα ήταν σύμβολο ανδρισμού και γονιμότητας. Πίστευαν πως τρώγοντας κονδύλους ορχιδέας θα μπορούσαν να ευνοήσουν τη γέννηση αρσενικών παιδιών. Πρόκειται για το γνωστό στις μέρες μας σερνικοβότανο. Οι κινέζοι της χρησιμοποιούσαν για να διακοσμήσουν τα σπίτια τους και την αποκαλούσαν το φυτό με το άρωμα του βασιλιά, ενώ στα χρόνια του Μεσαίωνα αποτελούσε βασικό συστατικό για θεραπευτικά σκευάσματα και ερωτικά φίλτρα.

### Οι άγριες ορχιδέες της Σάμου

Στην Σάμο και γενικά στην Ελλάδα απαντώνται πολλά είδη ορχιδέας καθώς το ήπιο κλίμα και τα εδαφολογικά χαρακτηριστικά ευνοούν την ανάπτυξη τους. Σε πολλές περιοχές της Ελλάδας υπάρχουν άγριες ορχιδέες από τις οποίες αρκετές είναι ενδημικές. Στη Σάμο έχουν καταγραφεί τα είδη *Orchis mascula*, *Ophrys minuscula* και η ενδημική ορχιδέα *Ophrys episcopalis* var. *Samia*.

### *Orchis mascula*

Η *Orchis mascula* είναι ένα ποώδες φυτό του μπορεί να φτάσει 50 ως 60 εκ. ύψος, έχει πράσινο κορμό και σκούρα πορφυρά – ιώδη άνθη. Η ταξιανθία του αποτελείται από 6 έως 20

άνθη τα οποία είναι περίπου 2,5 εκ. Τα βασικά φύλλα είναι επιμήκη λογχοειδή και συχνά έχουν καφέ – μοβ κηλίδες. Ανθίζει κατά τους μήνες Απρίλιο – Ιούνιο κυρίως σε ζεστά και ηλιόλουστα ενδιαιτήματα.

Η *Orchis mascula* είναι γνωστή με την ονομασία σαλέπι. Το σαλέπι αναφέρεται τόσο στο αλεύρι που λαμβάνεται από τους ξηρούς κονδύλους πολλών ειδών της οικογένειας Ορχεΐδες, όσο και στην ονομασία του ίδιου του φυτού που στον κόσμο της φυτολογίας αναφέρεται ως *Orchis mascula*.

Το σαλέπι θεωρείται φαρμακευτική ουσία γιατί περιέχει αραβίνη, τραγακανθίνη και πολύ άμυλο το οποίο, όταν διαλύεται στο νερό, δημιουργεί ένα υγρό πηκτό και βλεννώδες και θεωρείται κατάλληλο για την ανακούφιση του βήχα, του άσθματος και του στομαχόπνου.

Στις ορχιδέες αυτές και στις θεραπευτικές ιδιότητες τους αναφέρεται και ο Ιπποκράτης, ο Ασκληπιός, ο Θεόφραστος αλλά και ο Γαληνός (Διαθέσιμο στο: <http://el.wikipedia.org/wiki/Σαλέπι>).

#### *Ophrys minuscula*

Η *Ophrys minuscula* αποτελεί ποικιλία του γένους *Ophrys oestrifera* με τη διαφορά ότι το είδος αυτό έχει πολύ μικρότερα άνθη και μεγάλους πλαϊνούς λοβούς. Από τα μικροσκοπικά άνθη της έχει πάρει και το όνομα της *minuscula* (μικροσκοπική). Ευδοκμεί σε πολλές περιοχές της Ελλάδας και κυρίως στην Ήπειρο. Στη Σάμο αναπτύσσεται από τα μέσα Απριλίου ως τα μέσα Μαΐου.

*Ophrys episcopolis* var. *Samia*

Η *Ophrys episcopolis* var. *Samia* είναι άγρια ορχιδέα του γένους οφρύς, ανήκει στην ομάδα *holoserica* και απαντάται στη Σάμο τον Μάιο. Ένα σπάνιο είδος της Μεσογείου που μικρές διαφορές στα χαρακτηριστικά του, το κάνουν να θεωρείται από πολλούς ειδικούς, ξεχωριστό είδος. Το όνομα του προέκυψε από την ομοιότητα του μεγάλου χείλους της με επισκοπικά άμφια.

#### Οι ορχιδέες της Σάμου

Η Σάμος είναι η μοναδική περιοχή της Ελλάδας όπου καλλιεργείται η ορχιδέα. Η καλλιέργεια ορχιδέας στο νησί άρχισε όταν ο κ. Αμυρσώνης Γιακουμής, επιστρέφοντας από τις σπουδές γεωπονίας στην Ιταλία οραματίστηκε να καλλιεργήσει αυτό το όμορφο λουλούδι. Παρά τις δυσκολίες και τις αποτροπές ειδικών και αρμοδίων το 1980, άνθισε το πρώτο υβρίδιο

ορχιδέας στη Σάμο, στα θερμοκήπια του κ. Αμυρσώνη Γιακουμή. Αρκετά χρόνια αργότερα, με την προτροπή του ίδιου οραματιστή, ξεκίνησε το 1998 η λειτουργία του θερμοκηπίου ορχιδέας Μανόλη και Νίκου Γαρουφαλή.

Στα θερμοκήπια του κ. Αμυρσώνη καλλιεργούνται κυρίως ορχιδέες *Cymbidium*, *Cattleya*, *Phalaenopsis* και *Dendrobium*. Στα θερμοκήπια αδερφών Γαρουφαλή καλλιεργούνται αποκλειστικά τα είδη *Cymbidium Standard* (μεγάλο λουλούδι) και *Cymbidium Mini*.

#### *Cymbidium* (Standard –Mini)

Το όνομα της προέρχεται από την ελληνική λέξη *kumbos*, που σημαίνει τρύπα ή κοιλότητα και περιγράφηκε για πρώτη φορά από τον Olof Swartz το 1799.

Η ορχιδέα αυτή είναι η πιο γνωστή εμπορική ορχιδέα διότι είναι πιο εύκολη η καλλιέργειά της, η είσοδος στην παραγωγή είναι αρκετά ταχεία και δεν απαιτείται υψηλή θερμοκρασία για την ανάπτυξη της.

Η *Cymbidium* μπορεί να φτάσει 60 έως 90 εκ. ανάλογα με το είδος. Η ανθοταξία είναι αρκετά μεγάλη και αποτελείται από 10 έως 20 άνθη και κάθε άνθος μπορεί να έχει διάμετρο από 5 έως 10 εκ. Τα άνθη τους έχουν μια ευρεία σειρά χρωμάτων: λευκό, πράσινο, κίτρινο-πράσινο, κίτρινο, καφέ, ροζ, κόκκινο, πορτοκαλί και μαύρο.

Τα φυτά μπορεί να διατίθενται και σαν φυτά εσωτερικού χώρου, ιδιαίτερα οι μινιατούρες (*Cymbidium miniature*), που έχουν αναπτυχθεί τα τελευταία χρόνια.

Η *Cymbidium* καλλιεργούνταν για χιλιάδες χρόνια ιδίως στην Κίνα και στην Ευρώπη έγινε γνωστή κατά τη διάρκεια της Βικτωριανής εποχής.

Αυτοφυή απαντάται στην Κίνα, στην Ιαπωνία, στην Κορέα, στα Ιμαλάια, στη Φορμόζα, στις Φιλιππίνες, στην νοτιοανατολική Ασία, μέχρι τη Νέα Γουινέα και στην Αυστραλία.

Τα αυτοφυή είδη έχουν βελτιωθεί με υβριδισμό, μετά το 1945, στην Ευρώπη, στις ΗΠΑ και στην Αυστραλία.

Στην Ελλάδα η ορχιδέα *Cymbidium* καλλιεργείται κατ' αποκλειστικότητα στην Σάμο από τα θερμοκήπια Αμυρσώνη και τα θερμοκήπια των αδερφών Γαρουφαλή. Πιο συγκεκριμένα στη Σάμο καλλιεργούνται οι ακόλουθες ποικιλίες.

#### *Cattleya*

Το γένος *Cattleya*, περιλαμβάνει 113 είδη. Ανακαλύφθηκε το 1818 στη Βραζιλία και το γένος *Cattleya* πήρε το όνομα του από έναν Άγγλο ανθοκόμο, τον Sir William Cattley.



Υπάρχουν χιλιάδες υβρίδια που έχουν παραχθεί είτε φυσιολογικά είτε τεχνητά. Τα άνθη των υβριδίων μπορεί να έχουν διάμετρο από 5 έως 15 εκ. ή περισσότερο. Τα άνθη τους μπορεί να είναι σε όλα τα χρώματα εκτός από μπλε και μαύρο.

Τα πιο δημοφιλείς του είδους είναι κάποια υβρίδια που προέρχονται από το συνδυασμό *Cattleyas* με μερικά από τους στενούς συγγενείς τους για να παράγουν μια μεγάλη ποικιλία χρωμάτων, μορφών και μεγεθών.

Τα είδη της *Cattleya* φύονται περισσότερο στην περιοχή των Άνδεων και στις παραθαλάσσιες περιοχές της Βραζιλίας.

Οι ορχιδέες του γένους αυτού είναι επίφυτες, δηλαδή αναπτύσσονται πάνω σε κορμούς ή κλαδιά άλλων δέντρων, χωρίς να είναι παράσιτα.

Υβρίδια της ορχιδέας *Cattleya* καλλιεργούνται κατ' αποκλειστικότητα στην Ελλάδα από τα θερμοκήπια του κ. Αμυρσώνη στη Σάμο.

#### Phalaenopsis

Το γένος *Phalaenopsis*, περιλαμβάνει 60 είδη και πάνω από 300 υβρίδια. Η ορχιδέα *Phalaenopsis*, γνωστή κι ως *Moth Orchid*, ονομάστηκε έτσι από τον Carl Linnaeus, εξαιτίας της ομοιότητας της με το σκώρο κατά την πτήση.

Η *Phalaenopsis* είναι από τις πιο δημοφιλείς ορχιδέες διότι είναι φυτό με μεγάλη προσαρμοστικότητα και μπορεί να καλλιεργηθεί σχετικά εύκολα, ακόμα και μέσα στο σπίτι.

Η *Phalaenopsis* κατάγεται από τα δάση της Νοτιοανατολικής Ασίας και απαντάται στην Ινδία, στη Μαλαισία, στις Φιλιππίνες, στην Ταϊβάν και στην Αυστραλία. Είναι επίφυτο και την ευνοεί το τροπικό κλίμα των περιοχών αυτών, κλίμα δηλαδή με συχνές βροχές, έντονη υγρασία και μικρές διακυμάνσεις της θερμοκρασίας κατά τη διάρκεια του χρόνου. Αναπτύσσονται σε χαμηλά υψόμετρα, 200 έως 400 μέτρα.

Οι *Phalaenopsis* που καλλιεργούνται είναι υβρίδια που προήλθαν από 20 περίπου είδη, τα οποία επιδέχτηκαν διασταυρούμενη γονιμοποίηση. Χαρακτηρίζονται από μεγάλες ταξιανθίες, μήκους έως 1μ. και τα άνθη των υβριδίων μπορεί να έχουν διάμετρο 8-10εκ..

Από αυτές ξεχωρίζουν οι:

*Phalaenopsis Amabilis*, που έχουν λευκά άνθη και ανθοφορούν το χειμώνα, οι *Phalaenopsis Schilleriana* που έχουν μεγάλα λευκά - ροζ άνθη και ανθοφορούν την άνοιξη, οι *Phalaenopsis Esmeralda* που έχουν μικρά ροζ άνθη και ανθοφορούν το καλοκαίρι. Οι διαφορετικές εποχές άνθισης των ειδών, δίνουν τη δυνατότητα για μεγαλύτερη κλιμάκωση της παραγωγής. Οι ορχιδέες *Phalaenopsis* καλλιεργούνται κατ' αποκλειστικότητα στην Ελλάδα από τα θερμοκήπια του κ. Αμυρσώνη στη Σάμο.

#### Dendrobium

Το γένος *Dendrobium*, περιλαμβάνει 1200 είδη orchidaceae. Το όνομα της προέρχεται από τις ελληνικές λέξεις *Dendron* (δέντρο) και *Bios*, και σημαίνει 'αυτός που ζει στα δέντρα'. Το όνομα της υποδηλώνει ότι είναι επίφυτο.

Η *Dendrobium* φύτεται σε ποικίλα ενδιαιτήματα, όπως στη Νότια, Ανατολική και Νοτιανατολική Ασία και πιο συγκεκριμένα στο Βόρνεο, στις Φιλιππίνες, στην Αυστραλία, στη Νέα Γουινέα, στη Νέα Ζηλανδία και στα Νησιά του Σολομώντα.

Η *Dendrobium* προσαρμόζεται εύκολα σε διάφορα κλίματα, γι αυτό απαντάται σε μια μεγάλη ποικιλία βιοτόπων, από τα τροπικά δάση και τις ζεστές ερήμους της Αυστραλίας έως τα κρύα βουνά των Ιμαλαΐων.

Τα άνθη και οι ταξιανθίες της *Dendrobium* ποικίλουν ανά είδος. Μπορεί η ταξιανθία να έχει 1 έως 4 άνθη (*Dendrobium nobile*) ή να έχει έως και 100 άνθη (*Dendrobium speciosum*).

Οι περισσότεροι συλλέκτες καλλιεργούν την *Dendrobium nobile*, αλλά για εμπορικούς λόγους καλλιεργείται περισσότερο η *Dendrobium phalaenopsis*.

Οι orchidaceae *Dendrobium* καλλιεργούνται κατ' αποκλειστικότητα στην Ελλάδα από τα θερμοκήπια του κ. Αμυρσώνη στο νησί της Σάμου.

#### Παραγωγή

Στην Ελλάδα η orchidaceae παράγεται κατ' αποκλειστικότητα στο ακριτικό νησί της Σάμου. Υπάρχουν δυο μονάδες συστηματικής καλλιέργειας orchidaceae και βρίσκονται και οι δυο στη Σάμο. Η αποκλειστικότητα αυτή οφείλεται τόσο στις ιδανικές κλιματολογικές και εδαφολογικές συνθήκες του νησιού αλλά και στο γεγονός πως βρεθήκαν οι κατάλληλοι άνθρωποι που οραματίστηκαν την καλλιέργεια του υπέροχου αυτού λουλουδιού και τα κατάφεραν.

#### Γιακουμής Αμυρσώνης

Η παραγωγή ξεκίνησε το 1979 από τον κ. Αμυρσώνη Γιακουμή, ο οποίος επιστρέφοντας από τις σπουδές γεωπονίας στην Ιταλία θέλησε να ασχοληθεί με την καλλιέργεια της orchidaceae. Το ξεκίνημα του ήταν πολύ δύσκολο, όπως τονίζει ο ίδιος, και συνάντησε πολλά εμπόδια και έντονες αποτροπές από τους ειδικούς και αρμόδιους της εποχής. Παρόλα αυτά, με το πείσμα και την πίστη στις γνώσεις του ο κ. Αμυρσώνης κατάφερε να πραγματοποιήσει το όνειρο του. Ξεκίνησε την παραγωγή orchidaceae το 1979 σε ένα θερμοκήπιο 2 στρεμμάτων στο Κοκκάρι της Σάμου που κατάφερε να φτιάξει όταν εντάχθηκε στον Αναπτυξιακό Νόμο του '76.

Επί 34 χρόνια καλλιεργεί τις ορχιδέες Cymbidium, Cattleya, Phalaenopsis και Dendrobium. Έχει επεκτείνει και εκσυγχρονίσει τα θερμοκήπια του στο Κοκκάρι και έχει δημιουργήσει κι άλλα στη Χώρα της Σάμου. Ο κ. Αμυρσώνης συμμετέχει κάθε χρόνο στις εκθέσεις λουλουδιών που γίνονται στην Κηφισιά και στη Βάρκιζα και έχει βραβευτεί πολλές φορές για τις ορχιδέες του.

Μανόλης και Νίκος Γαρουφαλής

Τα θερμοκήπια των αδερφών Νίκου και Μανόλη Γαρουφαλή άρχισαν να λειτουργούν το 1998 στο Μεσόκαμπο Μυτιληνίων στη Νοτιοανατολική Σάμο.

Η καλλιέργεια γίνεται σε σύγχρονα και άρτια εξοπλισμένα θερμοκήπια έκτασης 15 στρεμμάτων με προοπτική επέκτασης.

Τα θερμοκήπια είναι Ολλανδικής προέλευσης και κατασκευής. Πληρούν όλες τις Κοινοτικές Οδηγίες για την κατασκευή θερμοκηπίων. Τα συστήματα λειτουργίας των θερμοκηπίων είναι τελευταίας τεχνολογίας και όλες οι λειτουργίες τους όπως η ρύθμιση θερμοκρασίας, υγρασίας, φωτισμού κτλ γίνονται μέσω ηλεκτρονικού υπολογιστή. Είναι από τα ελάχιστα θερμοκήπια που διαθέτουν δικό τους μετεωρολογικό σταθμό.

Στα θερμοκήπια Γαρουφαλή καλλιεργούνται αποκλειστικά τα είδη Cymbidium Standard (μεγάλο λουλούδι) και Cymbidium Mini (μικρό λουλούδι). Οι ορχιδέες που παράγονται φτάνουν περίπου τις 10.000 και 6 έως 7.000 τα φυτά σε γλάστρες. Κάνουν εξαγωγές στην Τουρκία, στην Κύπρο, στην Ιταλία και στην Ολλανδία, ορχιδέες με μεγάλη ποικιλία χρωμάτων και μεγεθών.

Τόσο τα θερμοκήπια Αμυρσώνη, όσο και τα θερμοκήπια Γαρουφαλή, εκτός από το μόνιμο προσωπικό που είναι απαραίτητο για την καλλιέργεια, ολόκληρο το χρόνο, κάθε φθινόπωρο προσλαμβάνουν επιπλέον προσωπικό για να καλύψουν τις ανάγκες της παραγωγής. Το προσωπικό αυτό απασχολείται ως το τέλος Απριλίου, ενισχύοντας την τοπική οικονομία και δίνοντας μια ανάσα στην υψηλή ανεργία που σημειώνεται τα τελευταία χρόνια στο νησί.

Στοιχεία Επικοινωνίας

Θερμοκήπια Αμυρσώνη

ΌΝΟΜΑ : ΓΙΑΚΟΥΜΗΣ

ΕΠΩΝΥΜΟ: ΑΜΥΡΣΩΝΗΣ

Τηλ: 22730 92424

Δ/ση: Κοκκάρι 83100, Σάμος

Θερμοκήπια Μανόλη και Νίκου Γαρουφαλή

ΌΝΟΜΑ : ΜΑΝΟΛΗΣ

ΕΠΩΝΥΜΟ: ΓΑΡΟΥΦΑΛΗΣ

Τηλ: 22730 62520

Κιν: 6972295598

Δ/ση: Μεσόκαμπος 83101, Σάμος

Χρήσιμα Links

Θερμοκήπια Αμυρσώνη

<https://www.facebook.com/amirsonis.orxideessamou?fref=ts>

Θερμοκήπια Μανόλη και Νίκου Γαρουφαλή

<http://www.orchids.gr>

Συσκευασία

Θερμοκήπια Αμυρσώνη

Η διάθεση της ορχιδέας των θερμοκηπίων Αμυρσώνη γίνεται σε όλη την Ελλάδα. Στη Σάμο τα προϊόντα είναι διαθέσιμα στα θερμοκήπια που βρίσκονται στο Κοκκάρι και στη Χώρα Σάμου, όπου πωλούνται είτε χονδρικώς, είτε ως δρεπτά άνθη, είτε ως γλαστρικά φυτά, είτε σε συσκευασίες δώρου.

Θερμοκήπια αδερφών Γαρουφαλή

Υπεύθυνοι για την διάθεση των προϊόντων των θερμοκηπίων Γαρουφαλή είναι τα αδέρφια Μανόλης και Νίκος Γαρουφαλής. Η διάθεση των προϊόντων γίνεται σε ολόκληρη την Ελλάδα και το εξωτερικό χονδρικώς.

Δρεπτά άνθη και φυτά σε γλάστρα είναι διαθέσιμα και στα θερμοκήπια των αδερφών Γαρουφαλή που βρίσκονται στο Μεσόκαμπο Μυτιληνίων, στη Σάμο.

Τα προϊόντα που μπορούν να διατεθούν ετησίως, φτάνουν τις 10.000 κουτιά ειδικά συσκευασμένα άνθη ορχιδέας περίπου και 6.000 – 7.000 φυτά σε γλάστρες.

Η περίοδος διάθεσης ξεκινά από 15 Νοεμβρίου και διαρκεί περίπου έως τις 15 Απριλίου.

άνθη * ποσότητα ορχιδέας ανά κουτί	Μήκος κλαδιού	χρώματα
16+ άνθη * 4 τεμ.	1 μέτρο	Όλα mix
12-16 άνθη * 6 τεμ.	80 εκ.	Όλα mix
9-11 άνθη * 9 τεμ.	60 εκ.	Όλα mix
5-8 άνθη * 12 τεμ.	50 εκ.	Όλα mix

## CIMBIDIUM STANDARD (μεγάλο λουλούδι)

Οι γλάστρες που διατίθενται από τα θερμοκήπια Γαρουφαλή, μπορεί να περιέχουν 1 έως και 8 κλαδιά ανά γλάστρα και υπάρχουν σε όλες τις ποικιλίες και όλα τα χρώματα.

CIMBIDIUM λουλούδι	MINI (μικρό λουλούδι)
μήκος κλαδιού ποσότητα ανά κουτί	*χρώματα
60 εκ. * 10 τεμ.	Όλα mix
50 εκ. * 15 τεμ.	Όλα mix
40 εκ. * 20 τεμ.	Όλα mix

## Προϊόντα Μούστου

Η ενότητα αυτή δεν έχει ενημερωθεί με σχετικά κείμενα γιατί δεν έχουν ακόμη ολοκληρωθεί οι διαδικασίες ένταξης των προϊόντων μούστου στη Σαμιακή Γη.

## Επιχειρήσεις

### Γαστρονομικός Τουρισμός

Ο γαστρονομικός τουρισμός είναι ένα είδος τουρισμού όπου κυριαρχεί η κουλτούρα της τοπικής κουζίνας και οι ταξιδιώτες αναζητούν γαστρονομικές εμπειρίες, μοναδικές σε κάθε τόπο.

Ο γαστρονομικός τουρισμός αναδεικνύεται η νέα τάση που επικρατεί στον χώρο του τουρισμού παγκοσμίως. Σύμφωνα με έρευνα που έγινε από το Παγκόσμιο Οργανισμό Τουρισμού, το 44% των ταξιδιωτών σε όλο τον κόσμο, θεωρούν την τοπική γαστρονομία πρωταρχικό παράγοντα επιλογής προορισμού για διακοπές.

Η σημασία της ελληνικής γαστρονομίας για τον τουρισμό στην Ελλάδα αποδεικνύεται μετά από έρευνα που πραγματοποίησε ο Σύνδεσμος Ελληνικών Τουριστικών Επιχειρήσεων

(ΣΕΤΕ) το 2009. Σύμφωνα με την έρευνα αυτή, μια επένδυση της τάξης των 400.000 € σε διαφήμιση και μάρκετινγκ, είναι ικανή να φέρει την Ελλάδα στις πρώτες θέσεις επιλογής γαστρονομικού προορισμού, μέσα σε 5 χρόνια. Εγχείρημα που θεωρείται εύκολο, αφού η Ελλάδα διαθέτει μια τεράστια μεσογειακή κουζίνα.

Η Ελλάδα έχει να επιδείξει μια πλούσια ποικιλία προϊόντων του πρωτογενούς τομέα και μια εξαιρετικά μεγάλη συλλογή παραδοσιακών συνταγών. Επιπλέον, η μεσογειακή διατροφή έχει αναδειχθεί ως το βέλτιστο μοντέλο υγιεινής διατροφής καθώς τα οφέλη της είναι εμφανή και αποδεδειγμένα. Παρόλα αυτά, ο γαστρονομικός τουρισμός στην Ελλάδα δεν έχει αναπτυχθεί τόσο ώστε να την κατατάσσει σε μια ανταγωνιστική θέση σε σχέση με την Ιταλία, την Ισπανία και την Πορτογαλία.

### Εστιατόρια

Στην κεντρική πλατεία του Μεσαίου Καρλοβάσου, στη σκιά πανύψηλων φυλλοβόλων δέντρων, η παραδοσιακή ταβέρνα Διόνυσος σερβίρει ξεχωριστά πιάτα της Σαμιώτικης κουζίνας.

Ιδρύθηκε το 1990 από το Δημήτρη Αντωνακάκη ο οποίος δημιούργησε ένα ζεστό και φιλόξενο χώρο, στον οποίο μπορεί ο επισκέπτης να απολαύσει νόστιμα πιάτα της ντόπιας κουζίνας, φτιαγμένα από ξεχωριστά προϊόντα της Σάμου, μαγειρεμένα με παραδοσιακές συνταγές.

Πιάτα παρασκευασμένα με μεράκι και φροντίδα, από ντόπια και φρέσκα προϊόντα σερβίρονται μεσημέρι και βράδυ, όλο το χρόνο.

Η ταβέρνα Διόνυσος διαθέτει μια πλούσια ποικιλία εποχικών πιάτων, που διαφέρει ανάλογα με την εποχή του χρόνου, δίνοντας την δυνατότητα στον επισκέπτη να γευτεί κάθε 'πτυχή' της Σαμιώτικης γαστρονομίας.

Στηρίζει την Σαμιώτικη αγροτική παραγωγή και είναι το πρώτο εστιατόριο που επιλέγει τα προϊόντα της Σαμιακής Γης.

### Καταστήματα Λιανικής

Δεν υπάρχουν κείμενα σε αυτή την ενότητα διότι ακόμη δεν έχουν ενταχθεί στη Σαμιακή Γη καταστήματα λιανικής πώλησης.

### Ενημέρωση

## Εκδηλώσεις

Στο πλαίσιο της προετοιμασίας της Περιφέρειας Βορείου Αιγαίου για τη Νέα Προγραμματική Περίοδο 2014-2020, διοργανώθηκε συνάντηση εργασίας με θέμα την Περιφερειακή Στρατηγική Καινοτομίας και την «έξυπνη εξειδίκευση», την Τετάρτη 5 Ιουνίου 2013 και ώρα 18.30, στην αίθουσα συνεδριάσεων του δημοτικού συμβουλίου στην πόλη της Σάμου.

Η συνάντηση υλοποιήθηκε από την Ενδιάμεση Διαχειριστική Αρχή της Περιφέρειας Βορείου Αιγαίου, με την συμβουλευτική υποστήριξη του Πανεπιστημίου Αιγαίου και τη συνεργασία της Περιφερειακής Ενότητας Σάμου, και την παρακολούθησαν μέλη του επιχειρηματικού κόσμου της Σάμου καθώς και άλλων συλλογικών φορέων.

Σκοπός της συνάντησης ήταν η αναζήτηση μεθόδων που θα εξασφαλίζουν την ενεργό συμμετοχή των ενδιαφερομένων φορέων στο σχεδιασμό και την υλοποίηση μιας στρατηγικής καινοτομίας που θα ανταποκρίνεται στις ανάγκες του επιχειρηματικού κόσμου της Περιφέρειας και η συνεργασία όλων των επιπέδων στο σχεδιασμό και την υλοποίηση της πολιτικής για την καινοτομία στη Νέα Προγραμματική Περίοδο.

Αναλύθηκε η έξυπνη εξειδίκευση και ο τρόπος με τον οποίο θα πρέπει να γίνει ο εντοπισμός των μοναδικών χαρακτηριστικών και μέσω των κάθε χώρας και περιφέρειας, επισημαίνοντας τα συγκριτικά ανταγωνιστικά της πλεονεκτήματα, και συγκεντρώνοντας τοπικούς παράγοντες και πόρους γύρω από ένα όραμα για το μέλλον τους που άγεται από την αριστεία. Παρουσιάστηκαν επίσης μέθοδοι για την ενίσχυση των περιφερειακών συστημάτων καινοτομίας, μεγιστοποίηση των ροών γνώσης και εξάπλωση των ωφελειών της καινοτομίας σε όλο το εύρος της περιφερειακής οικονομίας.

Στη συνάντηση αυτή συμμετείχε και η Σαμιακή Γη, με εκπροσώπους τον κ. Γιώργο Κατσικογιάννη, γεωπόνο της Περιφέρειας Β. Αιγαίου και τον μεταπτυχιακό φοιτητή Ευθύμιο Ευαγγέλου του Τμήματος Μηχανικών Πληροφοριακών & Επικοινωνιακών Συστημάτων του Πανεπιστημίου Αιγαίου.

Ο κ. Κατσικογιάννης παρουσίασε σύντομα την επιχειρηματική ιδέα και τις δράσεις της Σαμιακής Γης, τονίζοντας τον ιδιαίτερο καινοτομικό χαρακτήρα της και επισημαίνοντας ότι το συνολικό εγχείρημα, δηλαδή η πιλοτική εφαρμογή έξυπνης εξειδίκευσης σε νησιωτικό χώρο, μπορεί να εφαρμοσθεί ως καλή πρακτική και σε άλλα νησιά του Αιγαίου, εφ' όσον υπάρξουν οι κατάλληλες συνθήκες ανθρώπινου και υλικοτεχνικού δυναμικού.

## Δελτία Τύπου

Την Τρίτη 16 Απριλίου 2013, πραγματοποιήθηκε στην Περιφερειακή Ενότητα Σάμου, συνέντευξη τύπου με σκοπό την παρουσίαση της Σαμιακής Γης. Στη συνέντευξη

παρευρέθηκαν τα μέλη της ομάδας της Σαμιακής Γης, ενώ ο Επ. Καθηγητής του Τμήματος Μηχανικών Πληροφοριακών & Επικοινωνιακών Συστημάτων του Πανεπιστημίου Αιγαίου δρ. Γιάννης Χαραλαμπίδης παρουσίασε την από κοινού πρωτοβουλία της Περιφέρειας Βορείου Αιγαίου και του Πανεπιστημίου Αιγαίου για την υποστήριξη της τοπικής αγροτικής παραγωγής της Σάμου με σύγχρονες εφαρμογές πληροφορικής και επικοινωνιών.

Επίσης έγινε παρουσίαση των δράσεων, της ιστοσελίδας, το λογοτύπου καθώς και σχετικής έρευνας αγοράς. Αναφέρθηκαν τα επόμενα βήματα ενώ, ακολούθησαν ερωτήσεις από τους δημοσιογράφους και συζήτηση γύρω από το θέμα.

## Ένταξη

### Φόρμα Παραγωγού

Παρακαλούμε συμπληρώστε τα πεδία της ακόλουθης φόρμας, για να εγγραφείτε στο μητρώο μεταπωλητών της Σαμιακής Γης. Οι πληροφορίες δε θα δημοσιευτούν και δε θα αποσταλούν πουθενά χωρίς την άδειά σας. Η δήλωση των στοιχείων σας δε δημιουργεί καμία υποχρέωση από την πλευρά σας ή τη Σαμιακή Γη.

<https://docs.google.com/forms/d/1pyXMpDyEWPpP4TkVBKyi3PYJMXAmpYHCAftZeGG2K3A/viewform>

### Φόρμα Επιχείρησης

Παρακαλούμε συμπληρώστε τα πεδία της ακόλουθης φόρμας, για να εγγραφείτε στο μητρώο εστίασης της Σαμιακής Γης. Οι πληροφορίες δε θα δημοσιευτούν και δε θα αποσταλούν πουθενά χωρίς την άδειά σας. Η δήλωση των στοιχείων σας δε δημιουργεί καμία υποχρέωση από την πλευρά σας ή τη Σαμιακή Γη.

<https://docs.google.com/forms/d/1LJtQONbttEvuXBUZkUUzPmHmj04GBwe3fjoLkfspCVTE/viewform>

### Φόρμα Μεταπωλητή

Παρακαλούμε συμπληρώστε τα πεδία της φόρμας, για να εγγραφείτε στο μητρώο μεταπωλητών της Σαμιακής Γης. Οι πληροφορίες δε θα δημοσιευτούν και δε θα αποσταλούν πουθενά χωρίς την άδειά σας. Η δήλωση των στοιχείων σας δε δημιουργεί καμία υποχρέωση από την πλευρά σας ή τη Σαμιακή Γη.



<https://docs.google.com/forms/d/1V2TKLNWZmkBBMHwrmIYxQ214FHVhcCYPLwrMeIiNw14/viewform>

Επικοινωνία

Για να επικοινωνήσετε μαζί μας, παρακαλώ συμπληρώστε την παρακάτω φόρμα.

Αρχή φόρμας

Email:

Subject:

Message:

Τέλος φόρμας

## Γνωρίστε τη Σάμο

Ιστορία Σάμου

Τα στοιχεία αποδεικνύουν ότι στη Σάμο κατοικούσαν άνθρωποι τουλάχιστον απ' την 3η χιλιετία π.χ. Η ιστορία του νησιού όμως αρχίζει τον 6ο π.χ. αιώνα την ονομαστή εποχή του Πολυκράτη [2][3].

Κατά την Αρχαιότητα

Πολύ σημαντικός ο πολιτιστικός ρόλος της Σάμου στην αρχαιότητα, τόσο στην Ιωνία όσο και σε ολόκληρη την αρχαία Ελλάδα.

Κατά την περίοδο του Πολυκράτη η Σάμος έγινε το κέντρο του Ιωνικού Πολιτισμού. Δημιουργήθηκαν τότε πολύ σπουδαία έργα και μνημεία όπως, το Ευπαλίνειο όρυγμα στο Πυθαγόρειο, τον ναό της Θεάς Ήρας, ανάκτορα και θέατρα.

Ιδρύθηκε βιβλιοθήκη από τον Πολυκράτη στην οποία φιλοξενήθηκαν αξιόλογα έργα. Η αυλή της βιβλιοθήκης είχε μετατραπεί σε πνευματικό κέντρο όπου φιλοξενούνταν κορυφαίες προσωπικότητες της διανόησης.

Πολύ γνωστός ήταν και ο στρατός που δημιούργησε ο Πολυκράτης καθώς και ο στόλος ο οποίος αποτελούνταν από τα ταχύτατα πλοία Σάμαινες).

Ο Ηρόδοτος γράφει ότι τρεις ήταν οι πόλεις που κυριαρχούσαν στη θάλασσα, η Κνωσός του Μίνωα (15ος αιώνας π.χ.), η Σάμος (6ος αιώνας π.χ.) και η Αθήνα (5ος αιώνας π.χ.).

Έτσι ο Πολυκράτης είχε καθιερώσει τη Σάμο ως την πρώτη πόλη μεταξύ Ελλήνων και βαρβάρων και ήταν ο πρώτος που προσπάθησε να ενώσει όλους τους Έλληνες κατά των Περσών.

Μετά το θάνατο του Πολυκράτη (522 π.χ.) ακολούθησαν πόλεμοι και η Σάμος έγινε το επίκεντρο των αγώνων μεταξύ Ελλήνων και Περσών.

Την εποχή του Περικλή (το 439 π.χ.) η Σάμος καταστράφηκε από τους Αθηναίους μετά από πολύμηνη πολιορκία [2][3][4].

#### Κατά τον Μεσαίωνα

Κατά τη βυζαντινή περίοδο η Σάμος, όπως και όλα τα νησιά, υπέστη μεγάλες καταστροφές από πολλούς επιδρομείς και πειρατές.

Την εποχή των Σταυροφόρων το νησί πέρασε στους Ενετούς, στη συνέχεια επανήλθε στους Βυζαντινούς και τελικά κατέληξε το 1346 στους Γενουάτες

Λόγω των πολλών πειρατικών επιδρομών, οι κάτοικοι άρχισαν να εγκαταλείπουν το νησί μέχρι που το 1476 την εγκατέλειψαν και οι τελευταίοι μαζί με τους Γενουάτες. Έτσι η Σάμος έμεινε σχεδόν έρημη, με λίγους κατοίκους που ζούσαν στα βουνά [6].

#### Κατά την Τουρκοκρατία

Ο τούρκικος στόλος πέρασε στη Σάμο το 1549 με ναύαρχο τον Κχιλίτς Αλή πασά. Ο πασάς θαυμάζοντας τις ομορφιές του νησιού θέλησε να επανακατοικήσει το νησί. Έδωσε πρωτόγνωρα προνόμια στους νέους κατοίκους, που έπρεπε να είναι Έλληνες και Χριστιανοί Ορθόδοξοι.

Έτσι άρχισε η Σάμος να γεμίζει με νέους κατοίκους οι οποίοι ήρθαν από τα γύρω νησιά, τη Μικρά Ασία και λίγο αργότερα απ' την Πελοπόννησο και την Κρήτη, δημιουργώντας τα πρώτα χωριά [4].

## Νεότερη Ιστορία

Το 1821 επαναστάτησε και η Σάμος κατά των Τούρκων. Οι λιγοστοί Τούρκοι που υπήρχαν στο νησί πρόλαβαν και έφυγαν και παρά τις επανειλημμένες προσπάθειες του Τουρκικού στόλου να κατακτήσει το νησί, δεν το κατόρθωσε.

Μετά την ίδρυση του Ελληνικού κράτους το 1827, οι τότε δυνάμεις (Αγγλία, Γαλλία και Ρωσία) δεν συμπεριέλαβαν τη Σάμο σ' αυτό, αν και ήταν ελεύθερη.

Το 1834 οι Σαμιώτες αντέδρασαν και οι μεγάλες δυνάμεις της έδωσαν μια μορφή αυτονομίας, Ηγεμονία, και την έθεσαν υπό την προστασία τους, με την υποχρέωση να πληρώνουν φόρο στην Τουρκία.

Το καθεστώς αυτό διατηρήθηκε μέχρι το 1912 όπου και ενώθηκε με την Ελλάδα. Την περίοδο αυτή η Σάμος γνώρισε πολύ μεγάλη οικονομική άνθηση [2][3][5].

## Προσωπικότητες από τη Σάμο

Πολύ μεγάλο αριθμό διαπρεπών ανδρών και γυναικών, ανέδειξε η Σάμος κατά την αρχαιότητα, σε όλους τους τομείς του πνεύματος, με πρώτο τον Πυθαγόρα, τον μεγαλύτερο φιλόσοφο των αιώνων, τον Αρίσταρχο που πολλούς αιώνες πριν τον Κοπέρνικο διατύπωσε το ηλιοκεντρικό σύστημα κ.α [1].

1. Σταματιάδης, Επ., Σαμιακά, ήτοι ιστορία της νήσου Σάμου από των παναρχαίων χρόνων μέχρι των καθ' ημάς, Σάμος 1881-1887.
2. Λάνδρος, Χ., Η μετεπαναστατική Σάμος σε υποτέλεια, το πρώτο πρωτόκολλο αλληλογραφίας της Ηγεμονίας, 1834-1835, Πνευματικό Ίδρυμα Σάμου "Νικόλαος Δημητρίου", Αθήνα 2001.
3. Λάνδρος Χρίστος, Καμάρα Αφροδίτη, Ντόουσον Μαρία - Δήμητρα , Σπυροπούλου Βάσω, «Σάμος», 2005.
4. Βακιρτζής, Ι. Ιστορία της Ηγεμονίας της Σάμου, 1834-1912, Γ.Α.Κ.-Αρχαία Νομού Σάμου, Αθήνα 2005.
5. Η πόλη της Σάμου, φυσιογνωμία και εξέλιξη, Πρακτικά Συνεδρίου, Δήμος Σαμίων, Γ.Α.Κ.-Αρχαία Νομού Σάμου, Αθήνα 1998.
6. Η Σάμος από βυζαντινά χρόνια μέχρι σήμερα, Πρακτικά Συνεδρίου, Τόμος Α' & Β', Πνευματικό Ίδρυμα Σάμου "Νικόλαος Δημητρίου", Αθήνα 1998.

## Κλίμα Σάμου

Το κλίμα της Σάμου θεωρείται γλυκό, υγιεινό και ευχάριστο, με πολύ δροσιά το καλοκαίρι και ζέστη τον χειμώνα.

Πολύ περιορισμένες είναι οι μεταβολές της θερμοκρασίας και οι ελάχιστες θερμοκρασίες σπάνια πέφτουν κάτω από το μηδέν.

Τα βουνά της Σάμου βοηθούν στο να πέφτουν πολλές βροχές. Το μέσο βροχομετρικό ύψος ανέρχεται σε 918,4 χιλιοστά με βροχερότερο μήνα τον Δεκέμβριο, που πέφτει το 23% της βροχής.

Ο χειμώνας θεωρείται η βροχερότερη εποχή όπου πέφτει το 60,1 % της βροχής, ενώ το καλοκαίρι είναι σχεδόν άβροχο, με 4,1 % των βροχοπτώσεων.

Κυρίως κατά τους θερινούς μήνες επικρατούν στην Σάμο άνεμοι βοριάδες, ενώ τους χειμερινούς μήνες φυσούν νοτιάδες που φέρνουν τις περισσότερες βροχές.

Η ηλιοφάνεια στην Σάμο θεωρείται από τις μεγαλύτερες στην Ελλάδα, αφού, επί εξαμήνου και πλέον, κατά την θερινή περίοδο, σπάνια μπορεί κανείς να δει σύννεφα στον ουρανό.

Τα παραπάνω στοιχεία αφορούν την θέση και το υψόμετρο του Μετεωρολογικού σταθμού Σάμου και είναι περισσότερο ενδεικτικά.

#### Χλωρίδα Σάμου

Η Σάμος διαθέτει μια πλούσια χλωρίδα με πολύ μεγάλη βιοποικιλότητα, που δύσκολα συναντά κανείς σε άλλα νησιά του Αιγαίου.

Το νησί διαθέτει πλούσιες δασικές εκτάσεις εξαιρετικής ομορφιάς.

Οι άνεμοι χωρίζουν τη Σάμο σε τρεις κλιματικές ζώνες, το βόρειο τμήμα που επηρεάζεται απ' τους ανέμους που έρχονται απ' την θάλασσα και είναι υγρό και δροσερό, το νότιο που οι άνεμοι κατεβαίνουν απ' τα βουνά ξηροί και ορμητικοί (κατεβατοί άνεμοι) που ξηραίνουν και θερμαίνουν το περιβάλλον και τις ορεινές περιοχές που επικρατούν χαμηλότερες θερμοκρασίες και υψηλή υγρασία.

Η βασική καλλιέργεια της Σάμου είναι η ελιά με το 77% των ελαιοδένδρων να βρίσκεται στο νότιο τμήμα του νησιού.

Το αμπέλι είναι η δεύτερη σε μέγεθος καλλιέργεια, που καλλιεργείται σε έκταση 15.000 στρεμμάτων περίπου, με αποκλειστική σχεδόν ποικιλία το άσπρο μοσχάτο Σάμου, το κρασί της οποίας έκανε το νησί διάσημο σ' όλο τον κόσμο.

Τα Εσπεριδοειδή ευδοκούν πολύ καλά σε χαμηλά υψόμετρα. Υπάρχουν διάσπαρτα δένδρα άφθονα, οι συστηματικές καλλιέργειες όμως εντοπίζονται στην περιοχή Μύλων.

Στη Σάμο ευδοκούν και τα κάθε είδους Οπωροφόρα, συστηματικές καλλιέργειες όμως δεν υπάρχουν, τα σποραδικά δένδρα είναι πολλά, κυρίως στο βόρειο τμήμα και στα ορεινά. Εκεί συναντώνται κερασιές βυσσινιές και μηλιές, που είναι φυτά ψυχρών περιοχών και δεν ευδοκούν στα χαμηλά. Στο νησί υπάρχουν και συστηματικές καλλιέργειες κηπευτικών.

Σε 136.400 στρέμματα ή το 28,5% της όλης έκτασης, υπολογίζονται τα δάση Πεύκης στη Σάμο και καλύπτουν τις ορεινές περιοχές και μεγάλες περιοχές του βορείου τμήματος, στο νότιο τμήμα, τα δάση αυτά είναι λιγότερα.

Οι δασικές λεγόμενες εκτάσεις, υπολογίζονται σε 88.700 στρέμματα, και καλύπτονται από διάφορα είδη φυτών, των οποίων το ύψος, σε πολλά απ' αυτά, ξεπερνά τα πέντε μέτρα.

Τα κυριότερα είδη των βιοσυστημάτων είναι, τα Πουρνάρια (*Quercus coccifera*), ο Σκίνος (*Pistacia lentiskus*), οι Αγριελιές (*Olea oleaster*), οι Χαρουπιές (*Ceratonia siliqua*), τα Κέδρα (*Juniperus* sp.), τα Πεύκα (*Pinus brutia*), τα Σπάρτα (*Spartium* sp.), τα Σπάλαθρα (*Kalycotomus* sp.), ο Βάτος (*Robus* sp.), το Αιγόκλημα (*Lonicera* sp.) και πάρα πολλά άλλα. Σε μεγαλύτερα υψόμετρα, όπου τα εδάφη είναι απασβεστωμένα, εκτός από τα προηγούμενα, που είναι αδιάφορα με το ασβέστιο, συναντώνται η Κουμαριά (*Arbotus* sp.), η Μυρτιά (*Myrtus*), η Κοκκορεβιθιά (*Pistacia terebinthus*), τα Ρείκια (*Erica verticillata* και *E. arborea*) και άλλα.

Σε πετρώδη, χαλικώδη και άγονα ξηρά εδάφη αναπτύσσονται, αγκαθωτοί, συνήθως φρυγανώδεις ημίθαμνοι, όπως η Αστουβιά (*Poterium spinosum*), το Θρούμπι (*Satureia thymbra*), η Ρίγανη (*Origanon* sp.), η Κνούκλα (*Cistus incanus*), η Αφάνα (*Sarcopoterium spinosum*), το Θυμάρι (*Thimus capitatus*), τα Χινοπόδια (*Genista acanthoclada*), Σάλβια ή Λισφακιά (*Salvia* sp.) ο Σιδερίτης ή Τσάι του βουνού (*sideritis* sp.) και πολλά άλλα.

Στα ρέματα, σε περιοχές που υπάρχουν πηγές, ή όπου υπάρχει υψηλή εδαφική υγρασία, αναπτύσσονται υγρόφιλα δένδρα, με κυρίαρχο στη Σάμο, τον Πλάτανο (*Platanus orientalis*), αλλά και την Δάφνη (*Laurus nobilis*), και σε μερικές περιοχές, όπως στο ρέμα των Μυτιληνών, η Ιτιά. (*Salix cinerea*). Θάμνοι που συναντώνται σ' αυτές τις περιοχές είναι η Πικροδάφνη (*Nerium oleander*), σε μεγάλη πυκνότητα, η Λυγαριά ή Καναπίτσα (*Vitex agnus-castus*), και πολλά άλλα, και από τα αναρριχώμενα, ο Βάτος (*Rubus sanctus*), ο Κισσός (*Hedera helix*), και ο Αρκουδόβατος (*Smilax aspera*).

Τα μονοετή φυτά αφθονούν με κυρίαρχα τα Αγρωστωδή και τα Ψυχανθή, τα οποία λόγω του κλίματος, αναπτύσσονται πάρα πολύ. Ο βιολογικός κύκλος τους αρχίζει με τις πρώτες βροχές του φθινοπώρου και ολοκληρώνεται μέχρι το τέλος του Ιουνίου [1].

1. Η πόλη της Σάμου, φυσιογνωμία και εξέλιξη, Πρακτικά Συνεδρίου, Δήμος Σαμίων, Γ.Α.Κ.- Αρχαία Νομού Σάμου, Αθήνα 1998.

Πανίδα Σάμου

Η πανίδα της Σάμου είναι αρκετά πλούσια, πράγμα που οφείλεται στη βλάστηση, τα βουνά της και τα νερά της.

Ο αριθμός των ειδών των εντόμων, είναι πολύ μεγάλος πράγμα που οφείλεται στην πλούσια βλάστηση, στην οποία, τα περισσότερα παρασιτούν.

Απ' τα αμφίβια υπάρχουν η Μπράσκα, (*Bufo bufo*) ο Φρύνος, (*Bufo viridis*) ο Μπακακάς (*Rana ridibunda*) και σε μικρότερους πληθυσμούς ο Δενδροβάτραχος (*Hyla arborea*)

Υπάρχουν οι νεροχελώνες (*Emys orbicularis*, *Mauremys caspica* και *Testudo graeca*), επίσης πολλές φορές στις αμμώδεις παραλίες του κόλπου του Μαραθοκάμπου και στις δυτικές περιοχές, έχουν εμφανιστεί θαλάσσιες χελώνες.

Σαύρες υπάρχουν πολλών ειδών στη Σάμο, απ' τις οποίες οι κυριότερες είναι το Σαμιαμίδι (*Hemidactylus turcicus*) ο Κουρκούδιαλος, (*Laudakia stellio*), που μοιάζει με μικροσκοπικό κροκόδειλο, ο Χαμαιλέων, (*Chamaeleo chamaeleon*) η Σάυρα της Σάμου, (*Lacerta anatolica aegaea*), που υπάρχει μόνο στη Σάμο και τις απέναντι περιοχές της Μικράς Ασίας, και αρκετές άλλες. Και φίδια έχει πολλά, το μεγαλύτερο είναι η Δενδρογαλιά (*Coluber caspius*) που το μήκος της ξεπερνά τα δυο μέτρα.

Επικίνδυνα φίδια είναι η Οχιά (*Vipera xanthina*) και ο Αστρίτης, τα μοναδικά δηλητηριώδη απ' όσα υπάρχουν στη Σάμο.

Όπως αναφέρουν στο βιβλίο τα «ζώα της Σάμου» οι Αχ. Δημητρόπουλος, Μαρ. Δημάκη και Γιαν. Ιωαννίδης, «Συνολικά στη Σάμο παρατηρήθηκαν 139 είδη πουλιών από τα οποία 39 παραμένουν όλο το χρόνο στο νησί, 28 ξεχειμωνιάζουν, ενώ περνούν κατά την μετανάστευση. Είκοσι έξι (26) είδη φωλιάζουν στο νησί ενώ για άλλα 20 είδη δεν είναι πιστοποιημένο ότι φωλιάζουν». Από τα ενδεικτικά θα αναφερθούν τα πιο γνωστά, τα οποία είναι το Φοινικόπτερο (*Phoenicopterus ruber*), Κιρκίρι (*Anas crecca*), Βραχοκιρκίνεζο (*Falco tinnuculus*), το γνωστό γεράκ, Πέρδικα (*Alectoris chikar*), Μπεκάτσα (*Scolopax rusticola*), Γλάρος (*Larus cacchianus*), Αγριοπερίστερο (*Colomba livia*), Τρυγόνι (*Streptopelia turtur*), Δεκοχτούρα (*Sireptopelia decaocto*), Κουκουβάγια (*Athene noctua*), Μπούφος (*Bufo bufo*), Χελιδόνι (*Hirudo rustica*), Σουσουράδα (*Motacilla glova feldegg*), Κίσσα (*Corvus glantorius*), Κουρούνα (*Corvus corone*), Κοκκινολαίμης (*Erithacus rubecula*), Κότσιφας (*Turdus merula*), Τσίγλα (*Turdus philonelos*), Σπουργίτης (*Passer domesticus*).

Από θηλαστικά υπάρχουν ο Σκαντζόχοιρος (*Erinaceus concolor*), ο Λαγός (*Lerous europaeus*), και το Τσακάλι (*Canis aureus*), υπάρχουν επίσης είδη της οικογένειας των Μυγαλιδών (*Soricidae*), Νυχτερίδες (*Vespertilionidae*), κάθε είδους τρωκτικά (*Rodentia*) και κουνάβια (*Mustelidae*).

Παλαιότερα υπήρχαν πολλές φώκιες (*Monachus monachus*) στις βραχώδεις παραλίες της Σάμου, σήμερα υπάρχουν λίγες στις βορειοδυτικές ακτές, στη θέση Σαϊτάνι και γι' αυτό η περιοχή προστατεύεται και έχει χαρακτηριστεί ως βιολογικό πάρκο. Όπως ισχυρίζονται

πολλοί ψαράδες, υπάρχουν και σε άλλες περιοχές της Σάμου. Η μείωση των πληθυσμών τους, όπως και των δελφινιών, δεν οφείλεται μόνο στην καταδίωξη τους απ' τους ψαράδες και την ανθρώπινη παρουσία, αλλά κυρίως στην έλλειψη τροφής, λόγω της υπεραλίευσης και της μεγάλης μείωσης των αλιευμάτων [1].

1. Η πόλη της Σάμου, φυσιογνωμία και εξέλιξη, Πρακτικά Συνεδρίου, Δήμος Σαμίων, Γ.Α.Κ.-Αρχαία Νομού Σάμου, Αθήνα 1998.

#### Ομάδα Σαμιακής Γης

Στην αρχική ομάδα του έργου περιλαμβάνονται οι:

- ❖ Νίκη Κυριακού, Μένη Τσακουμάγκου, Μάκης Ευαγγέλου (Μεταπτυχιακοί , Φοιτητές, Τμήμα Μηχανικών Πληροφοριακών & Επικοινωνιακών Συστημάτων, Πανεπιστήμιο Αιγαίου, Σάμος)
- ❖ Νίκος Αποστολάκης (Παραγωγός Φάβας, Σάμος)
- ❖ Γιώργος Κατσικογιάννης (Γεωπόνος, Περιφέρεια Β. Αιγαίου, Σάμος)
- ❖ Φωτεινή Μιχαηλίδου (Γραφείο Διασύνδεσης Πανεπιστημίου Αιγαίου, Σάμος)
- ❖ Πολυκράτης Κωνσταντινίδης (Σύμβουλος Αντιπεριφερειάρχη, Σάμος)
- ❖ Δημήτρης Σκάλκος (Επ. Καθηγητής, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής, Παν. Αιγαίου, Λήμνος)
- ❖ Γιάννης Χαραλαμπίδης (Επ. Καθηγητής, Τμήμα Μηχανικών Πληροφοριακών & Επικοινωνιακών Συστημάτων, Παν. Αιγαίου, Σάμος)

#### Μεσογειακή Διατροφή

##### Οφέλη Μεσογειακής Διατροφής

Πάρα πολλές επιστημονικές μελέτες αποδεικνύουν πόσο σημαντική είναι για την υγεία η Μεσογειακή Διατροφή, τόσο για πρόληψη όσο και για την έκβαση ασθενειών με πολυπλοκότητα, όπως λόγου χάρη οι καρδιοαγγειακές παθήσεις [1][2].

Μάλιστα, έχει αποδειχθεί πως οι άνθρωποι που κατοικούν στη Μεσόγειο εμφανίζουν μεγαλύτερη διάρκεια ζωής και λιγότερα καρδιαγγειακά επεισόδια σε σχέση με τους κατοίκους στις δυτικές κοινωνίες [1].

Οι επιστήμονες θεωρούν ότι αυτό μπορεί να οφείλεται στα ευεργετικά συστατικά του ελαιόλαδου που είναι πλούσιο σε μονοακόρεστα λιπαρά καθώς και των πλούσιων φυτικών ινών που περιέχουν τα φρούτα και τα λαχανικά [1][2].

Επίσης όσοι ακολουθούν τη μεσογειακή διατροφή έχουν χαμηλό κίνδυνο για εμφάνιση των νόσων Alzheimer και Parkinson.

Με την μεσογειακή διατροφή προσπαθούμε να υιοθετήσουμε έναν υγιεινό τρόπο διατροφής για εμάς και την οικογένειά μας, με βασικό στόχο τα παιδιά να μαθαίνουν να τρέφονται σωστά.

Μια ισπανική μελέτη (PREDIMED) [3], αποδεικνύει την αποτελεσματικότητα κατανάλωσης προϊόντων της Μεσογειακής διατροφής για την πρόληψη του διαβήτη τύπου 2 σε άτομα που έχουν υψηλό κίνδυνο για καρδιοαγγειακές παθήσεις.

Πιο συγκεκριμένα συμμετείχαν, 418 εθελοντές μη-διαβητικοί, ηλικίας από 55 έως 80 ετών, με περισσότερους από 2 παράγοντες κινδύνου για καρδιοαγγειακές παθήσεις, και χωρίστηκαν σε 3 ομάδες όπου παρακολούθηθηκαν για 4 χρόνια περίπου.

Στην πρώτη ομάδα δόθηκε Μεσογειακή διατροφή πολύ ενισχυμένη με παρθένο ελαιόλαδο (1 λίτρο / εβδομάδα), στη δεύτερη ομάδα δόθηκε Μεσογειακή διατροφή πολύ ενισχυμένη με ξηρούς καρπούς (30 γρ. την ημέρα) και στην τρίτη ομάδα δόθηκε διαίτα χαμηλή σε λιπαρά (ομάδα ελέγχου).

Μετά από περίπου 4 χρόνια παρακολούθησης (follow up) βγήκε το συμπέρασμα ότι όσο πιο πιστή ήταν η τήρηση της Μεσογειακής διατροφής από τους συμμετέχοντες τόσο μικρότερα ήταν τα κρούσματα διαβήτη τύπου 2 (σχέση αντιστρόφως ανάλογη).

Επίσης, όταν συγκρίθηκαν τα αποτελέσματα των ομάδων μεσογειακής διατροφής με τα αντίστοιχα της ομάδας ελέγχου (control group) διαπιστώθηκε μείωση στα κρούσματα διαβήτη της τάξεως του 52%.

Η μελέτη αυτή που έχει δημοσιευτεί στην επιστημονική επιθεώρηση Diabetes Care [4] καταλήγει ότι η Μεσογειακή διατροφή, χωρίς περιορισμό θερμίδων, δείχνει να είναι αποτελεσματική στην πρόληψη του διαβήτη τύπου 2, σε άτομα με υψηλό κίνδυνο καρδιοαγγειακών παθήσεων.

Σε μια άλλη ευρωπαϊκή τυχαιοποιημένη κλινική μελέτη (EUROLIVE) [5] οι ερευνητές διαπίστωσαν ότι οι πολυφαινόλες του ελαιόλαδου, σαν βασικό συστατικό της μεσογειακής διατροφής, προωθούν τη δημιουργία αντισωμάτων (OLABS) ενάντια στην οξειδωμένη μορφή της ‘κακής’ χοληστερόλης (oxidized LDL) και ότι η δημιουργία αυτή ενισχύεται όταν η οξείδωση των λιπιδίων στον οργανισμό μας (lipid oxidative damage) είναι αυξημένη [6].

Η Ουνέσκο το 2010 μετά από αίτημα που υπέβαλαν από κοινού οι χώρες Ελλάδα, Ιταλία, Ισπανία, και Μαρόκο συμπεριέλαβε την Μεσογειακή Διατροφή στον Κατάλογο της Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς της Ανθρωπότητας [7].



1. Trichopoulou et al (2005). Arch Intern Med (165): 929-935. PMID 15851646.
2. Covas et al (2009). J Cardiovasc Pharmacol (54): 477-482. PMID 19858733.
3. Estruch et al (2006). Ann Intern Med (145): 1-11. PMID 16818923.
4. Salas-Salvado et al (2011). Diabetes Care (34): 14-19. PMID 20929998.
5. Covas et. al (2006). Ann Intern Med (145): 333-341. PMID 16954359.
6. Castaner et al (2011). Clinical Nutrition: 490-493. PMID 21376434.
7. Πολιτισμός, η μεσογειακή διαίτα, Ελευθεροτυπία, 17/11/2010

### Τρόφιμα μεσογειακής Διατροφής

Τα τρόφιμα που περιέχει η μεσογειακή διατροφή είναι τα παρακάτω [1]:

- τα φρέσκα φρούτα και λαχανικά
  - τα γαλακτοκομικά προϊόντα (γιαούρτι, γάλα και τυρί σε μέτριες γενικά ποσότητες)
  - το ελαιόλαδο, ως την κύρια πηγή λίπους
  - τα δημητριακά
  - οι πατάτες
  - τα όσπρια
  - οι σπόροι (ως κύρια διατροφή)
  - το κόκκινο κρασί
  - τα ψάρια και τα πουλερικά σε μικρές σχετικά ποσότητες
  - η ελάχιστη κατανάλωση κόκκινου κρέατος (περίπου 2 φορές τον μήνα)
1. Δημόπουλος Κ. (επιμ.) Η διατροφή μας σήμερα, εκδόσεις Εθνικού & Καποδιστριακού Πανεπιστημίου Αθηνών, Αθήνα 2001.

### Συνταγές

#### Παραδοσιακή Σαμιώτικη Συνταγή για φάβα

Η Σαμιώτικη φάβα μαγειρεύεται εδώ και πάρα πολλά χρόνια ως κύριο πιάτο, όμως τα τελευταία χρόνια έχει κάνει την εμφάνισή του ως ορεκτικό, κυρίως στις ταβέρνες και τα εστιατόρια του νησιού. Η Σαμιώτικη φάβα είναι γευστική, συμπεριλαμβάνεται στις βασικές τροφές της μεσογειακής διατροφής και φημίζεται για τον λιγιστό χρόνο που απαιτείται για το μαγείρεμά της.

Υλικά:

½ κιλό Σαμιώτικης φάβας

1 φλιτζάνι ελαιόλαδο

1 μικρό ξερό κρεμμύδι

Αλάτι και πιπέρι

Εκτέλεση Συνταγής:

Πλένετε πολύ καλά τη φάβα και τη στραγγίζετε. Τοποθετείτε τη φάβα στην κατσαρόλα, προσθέτετε το ξερό κρεμμύδι (ολόκληρο), το ελαιόλαδο, αλάτι – πιπέρι και νερό μέχρι να τα σκεπάσει ελαφρός. Τα βράζετε σε χαμηλή φωτιά μέχρι να χυλώσει. Δεν ξεχνάτε να ανακατεύεται συχνά, κυρίως προς το τέλος και ίσως χρειαστεί να την ξαφρίζετε σε συχνά διαστήματα. Όταν χυλώσει είναι έτοιμη για σερβίρισμα.

Μικρά Μυστικά:

Μπορείτε να την κάνετε και πολτό (σε μίξερ ή χτυπώντας την στο χέρι). Την σερβίρετε προσθέτοντας μπόλικο ελαιόλαδο και αλάτι. Μια ενδιαφέρουσα πρόταση σερβιρίσματος είναι να ψιλοκόψετε κρεμμύδι και να προσθέσετε μαιντανό και λίγο χυμό λεμονιού.

Τα παλαιότερα χρόνια, τσιγάριζαν ψιλοκομμένο κρεμμύδι στο ελαιόλαδο και την σερβίριζαν προσθέτοντας και κάπαρι.

Άλλες Συνταγές

Χοιρινό με φάβα, τοματίνια και κάπαρη

Υλικά:

1/2 κιλό σαμιώτικη φάβα

1 1/2 λίτρο νερό

2 φέτες καπνιστό χοιρινό

1 κουταλιά της σούπας πελτέ

1/2 φλιτζάνι ελαιόλαδο

2 κουταλιές της σούπας κάπαρη

700 γρ. χοιρινό, κατά προτίμηση λαιμό

2 κρεμμυδάκια φρέσκα

20-25 τοματίνια

Καππαρόφυλλα

Εκτέλεση:

Βράζουμε τη φάβα σε χαμηλή φωτιά, για περίπου 45 λεπτά, ώσπου να γίνει πουρές. Προς το τέλος προσθέτουμε τον πελτέ και το καπνιστό και βράζουμε για 10 περίπου λεπτά. Βγάζουμε τη φάβα από τη φωτιά, αφαιρούμε και πετάμε το καπνιστό και την αφήνουμε να κρυώσει και να δέσει. Κόβουμε το χοιρινό σε κύβους των 2-3 εκατοστών. Ψιλοκόβουμε τα κρεμμυδάκια και σοτάρουμε και τα δύο με ελαιόλαδο σε ένα βαθύ τηγάνι.

Προσθέτουμε τη φάβα και την κάπαρη και ανακατεύουμε καλά, ώσπου να ενωθούν τα υλικά. Προσθέτουμε πιπέρι, αλλά το αλάτι με προσοχή λόγω της κάπαρης. Κόβουμε τα τοματίνια στη μέση. Σ' ένα ταψί τοποθετούμε τέσσερις στρογγυλές φόρμες, τσέρκια, και γεμίζουμε με το μείγμα φάβας - χοιρινού. Τοποθετούμε από πάνω τα κόκκινα τοματίνια, τα αλείβουμε με λίγο λάδι και τα βάζουμε σε δυνατό προθερμασμένο φούρνο για 15-20 λεπτά. Βγάζουμε τα τσέρκια με προσοχή και τοποθετούμε σε πιάτα. Γαρνίρουμε με τα καπαρόφυλλα.

Φάβα με σάλτσα από κρεμμύδια, ξινομυζήθρα και λιαστές ντομάτες

Υλικά: ( για 4 άτομα)

300 γρ. φάβα

2 μεγάλα κρεμμύδια

4-5 λιαστές ντομάτες

λίγη ξινομυζήθρα για γαρνιτούρα

μαυροδάφνη

λίγος βασιλικός

ελαιόλαδο

αλάτι, πιπέρι

Εκτέλεση:

Σε μια κατσαρόλα βάζουμε τη φάβα και το ένα κρεμμύδι, προσθέτουμε όσο νερό χρειάζεται μέχρι να καλυφτεί η φάβα και σιγοβράζουμε για περίπου 30-40 λεπτά ξαφρίζοντάς τη σταδιακά. Στη συνέχεια περνάμε τη φάβα και το κρεμμύδι από το μύλο λαχανικών και τοποθετούμε και πάλι το φαγητό μας σε μια κατσαρόλα. Προσθέτουμε λίγο ελαιόλαδο, αλάτι και πιπέρι και αφήνουμε να σιγοβράσει για περίπου 10 λεπτά ανακατεύοντας κάθε τόσο για να μην κολλήσει.

Για τη σάλτσα: Μαρινάρουμε τις λιαστές ντομάτες σε λίγη μαυροδάφνη μέχρι να μαλακώσουν. Σε ένα τηγάνι ζεσταίνουμε λίγο ελαιόλαδο και σοτάρουμε ένα κρεμμύδι το οποίο προηγουμένως έχουμε κόψει σε ροδέλες. Ψιλοκόβουμε τις λιαστές ντομάτες και τις

προσθέτουμε στο τηγάνι. Ανακατεύουμε και σβήνουμε με λίγη μαυροδάφνη. Προσθέτουμε αλάτι, αν χρειαστεί, πιπέρι και λίγο ψιλοκομμένο βασιλικό και μόλις απορροφηθούν τα υγρά βγάζουμε τη σάλτσα από τη φωτιά. Σερβίρουμε τη φάβα με μια κουταλιά σάλτσα και πασπαλίζουμε κομματάκια ξινομυζήθρας.

#### Φαβοκεφτέδες

Υλικά: (για 6 μερίδες)

200 γρ. φάβα

2 αβγά

2 κ. αλεύρι

1 ξερό κρεμμύδι μεγάλο (150 γρ.)

½ φλ. φρέσκο κρεμμύδι ψιλοκομμένο

½ φλ. ελαιόλαδο

αλάτι – πιπέρι

Εκτέλεση:

Βράζετε τη φάβα και αφού την αφήσετε να κρυώσει, προσθέτετε τα αβγά, το κρεμμύδι και το αλατοπίπερο, ανακατεύοντας ώστε να δημιουργηθεί ένα πηχτό μίγμα. Βάζετε το ελαιόλαδο στο τηγάνι και ρίχνετε μία κουταλιά από το μίγμα κάθε φορά για να τηγανιστούν οι κεφτέδες.

#### Γλυκό Ντοματίνι

Το γλυκό ντοματίνι είναι ένα παραδοσιακό γλυκό του Αιγαίου αλλά και της Ηπείρου. Σε αρκετές περιοχές τρώγεται μαζί με τυρί.

Υλικά:

1 κ. ντοματίνια

100 γρ. μέλι

1 κουταλάκι του γλυκού μαστίχα

30 ml χυμό λεμονιού

250 ml νερό

Εκτέλεση:

Ρίχνουμε σε βραστό νερό τα ντοματίνια και τα ζεματίζουμε για 1 λεπτό. Βγάζοντας τα από το ζεστό νερό τα βάζουμε αμέσως σε παγωμένο νερό για να μπορέσουμε να τα ξεφλουδίσουμε με ευκολία. Στη συνέχεια βάζουμε το νερό σε μια κατσαρόλα και το βάζουμε σε χαμηλή φωτιά. Προσθέτουμε τη ζάχαρη, το μέλι, το χυμό λεμονιού και τη μαστίχα και τα αφήνουμε να βράσουν ώσπου το σιρόπι να πει το μισό νερό του. Στη συνέχεια προσθέτουμε τα ντοματίνια και τα αφήνουμε να βράσουν σε χαμηλή φωτιά για 40 λεπτά.

#### Πένες με Ανθότυρο και Ψητά Ντοματίνια

Υλικά:

500 γραμ. πέννες

500 γραμ. φρέσκο ανθότυρο

Λίγα φύλλα φρέσκο βασιλικό ψιλοκομμένο

½ φλιτζάνι τσαγιού κεφαλοτύρι τριμμένο

2 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο

20 ντοματίνια

Αλάτι

Φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Εκτέλεση:

1. Πλένουμε τα ντοματίνια και τα κόβουμε στη μέση. Τα αραδιάζουμε σε ένα μικρό ταψάκι, ίσα που να τα χωράει, τα ραντίζουμε με λίγο ελαιόλαδο και τα πασπαλίζουμε με αλάτι. Τα ψήνουμε σε δυνατό φούρνο για 15'.

2. Εν τω μεταξύ βράζουμε τις πένες σε αλατισμένο νερό. Σε ένα μπολ λιώνουμε με πιρούνι το ανθότυρο και προσθέτουμε το κεφαλοτύρι, το ελαιόλαδο και το βασιλικό. Τα ανακατεύουμε πολύ καλά. Προσθέτουμε στο μπολ 1/3 φλ. τσαγιού από το νερό που βράζουν τα ζυμαρικά κι ανακατεύουμε να κρεμώσουν τα τυριά.

3. Σουρώνουμε τις πένες και τις ρίχνουμε στο μπολ. Προσθέτουμε και τα ψητά ντοματίνια με όλα τα υγρά που τυχόν υπάρχουν στο ταψί. Δοκιμάζουμε και αλατοπιπερώνουμε.

4. Ανακατεύουμε και σερβίρουμε αμέσως σε τέσσερα πιάτα.

(Διαθέσιμο στο: <http://www.argiro.gr/Recipe>)

## Χρήσιμα Links

### Γενικά:

Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης & Τροφίμων: [www.minagric.gr](http://www.minagric.gr)

Ε.Λ.Γ.Α.: [www.elga.gr](http://www.elga.gr)

Πύλη Πληροφοριών Ελληνικής Γεωργίας: [www.agronews.gr](http://www.agronews.gr)

### Καταναλωτές:

Ινστιτούτο Καταναλωτών (ΙΝ.ΚΑ.): [www.inka.gr](http://www.inka.gr)

Κέντρο Προστασίας Καταναλωτών (ΚΕ.Π.ΚΑ.): [www.kepka.gr](http://www.kepka.gr)

Γενική Γραμματεία Καταναλωτών: [www.efpolis.gr](http://www.efpolis.gr)

### Περιβαλλοντικές Οργανώσεις:

Εταιρεία Προστασίας Περιβάλλοντος: [www.archipelago.gr](http://www.archipelago.gr)

## Αποφθέγματα

"Χωρίς τα όσπρια η ανθρωπότητα δεν θα είχε φτάσει ούτε μέχρι τον Μεσαίωνα."

- Ουμπέρτο Έκο-

Εύρεση φράσης που να αποτυπώνει την ιστορία της αγροτικής παραγωγής της Σάμου

Οι φράσεις που εντοπίστηκαν ήταν δύο:

‘Σάμος, η κυρά των αμπελιών’, από το ομώνυμο βιβλίο του ιδρύματος Νικόλαος Δημητρίου, και

‘Φέρει και ορνίθων γάλα’, φράση από την αρχαιότητα.

Η πρώτη φράση παρόλο που αναφέρεται στο αμπέλι που αποτελεί ίσως την κυρίαρχη καλλιέργεια στη Σάμο αλλά και τον λόγο που το νησί είναι γνωστό διεθνώς, τελικά απορρίφθηκε επειδή θεωρήθηκε περιοριστική όσο αφορά τον πρωτογενή τομέα.

Έτσι ξεκίνησε έρευνα για τη φράση «φέρει και ορνίθων γάλα» ώστε να εντοπιστεί ποιος τη διατύπωσε κατά την αρχαιότητα. Τότε παρουσιάστηκε μία μικρή σύγχυση διότι σε κάποια αρχαία κείμενα εμφανίζονταν να την έχει πει ο αρχαίος Έλληνας συγγραφέας Μένανδρος, ενώ η ίδια φράση ήταν γραμμένη και σε ένα από τα μεγάλα έργα με τον τίτλο ‘Γεωγραφικά’ του αρχαίου Έλληνα ιστορικού, γεωγράφου και φιλόσοφου Στράβων.

Η απάντηση στο παραπάνω δίλλημα εντοπίστηκε χάρη στην πολύτιμη βοήθεια του διευθυντή του Ιστορικού Αρχείου Σάμου, φιλόλογου κ. Χρήστου Λάνδρου, αποδίδοντας τη φράση στον αρχαίο Έλληνα συγγραφέα Μένανδρο.

Το λάθος εντοπίστηκε σε αρχαία κείμενα του Στράβωνα, όπου ενώ έχει γράψει τη φράση «φέρει και ορνίθων γάλα» δεν ανέφερε ότι την έχει πει νωρίτερα ο Μένανδρος.

Μόνο σε μία έκδοση για τα «Γεωγραφικά του Στράβωνα» (STRABONIS GEOGRAPHICA) του 1852, στη σελίδα 890, αναφέρεται ότι την παροιμία την έχει πει ο Μένανδρος. Συγκεκριμένα αναφέρει: «φέρει και ορνίθων γάλα, καθάπερ που και Μένανδρος έφη».

Αφού βρέθηκε η φράση που 'χαρακτηρίζει' τον αγροτικό τομέα της Σάμου μέσα από την ιστορία του νησιού, έγινε μετατροπή της σε «και ορνίθων γάλα φέρει», διότι η ομάδα της Σαμιακής Γης θεώρησε ότι δεν είναι απαραίτητη η ταύτιση της φράσης με το πρωτότυπο κείμενο και ότι τελικά 'δένει' καλύτερα με το project η φράση «και ορνίθων γάλα φέρει».

Κάποιο Λάκκο...

Φάβα = έδεσμα.

Χωρίζεται σε 4 κατηγορίες αναλόγως τον τρόπο μαγειρέματος στην νήσο Θήρα:

Ελεύθερη

Λογοδοσμένη

Αρραβωνιασμένη

Παντρεμένη

Ο λάκκος τώρα λέγεται διότι, αφού μαγειρευτεί η φάβα και την βάλουμε στο πιάτο, ανοίγουμε ένα μικρό λάκκο στη μέση της φάβας και προσθέτουμε λάδι ανακατεύοντας. Έλα όμως που η φάβα είναι ελαιόφιλος και ανακατεύοντάς την το λάδι χάνεται (κάτι σαν μαύρη τρύπα). Και διερωτάται η νοικοκυρά ανακατεύοντας την φάβα «ρε μπας και κάποιο λάκκο έχει η φάβα και το λάδι φεύγει;»

Το συναντάμε και στην καθημερινότητα όταν κάτι μας ξενίζει και δεν μας αρέσει και υποψιαζόμαστε, αν και δεν έχουμε ακόμα αποδείξεις, για το ότι κάτι πάει στραβά και το ψάχνουμε.

Γκραβούρες

Πραγματοποιήθηκε έρευνα στο Ιστορικό Αρχείο Σάμου ώστε να βρεθούν γκραβούρες οι οποίες θα απεικονίζουν τον αγροτικό τομέα της Σάμου στα παλαιότερα χρόνια. Δυστυχώς δεν

υπήρξαν ευρήματα που να αποτυπώνουν πιστά την αγροτική εικόνα του νησιού σε περασμένους αιώνες. Έτσι στο παράρτημα παραθέτουμε γκραβούρες που επιλέχθηκαν από την ομάδα της Σαμιακής Γης και οι οποίες δείχνουν απλά την αρχαία Σάμο.

Τελευταία Νέα

Samos' Princess stuffed with Katsikaki - Janna style

Συνταγή κατσικάκι με κρεμμύδια Σάμου από το Stephen Cirillo

Ingredients for 4 people:

4 large Kokkari onions from Samos

400g goat meat (Katsikaki )

Samos wine Nectar

Mitilini Ouzo

1 tbsp dill flowers

2 big garlic cloves

10 Bahari pepper corns

2 small branches of rosemary

1 flat tbsp Bahari pimento in powder form

1 flat tbsp of Turkish spicy mixture

Salt and extra virgin olive oil

3 tbsp tomato paste

Samos dry oregano

1 pinch of paprika

1,1/2 tbsp tomato vinegar Mutti

1 tsp coarse sea salt

Fresh marjoran leaves

1 small clove of garlic

Preparation:

Marinate in a big bowl the meat of goat (Katsikaki) with Nectar Samos wine and Mitilini Ouzo (1-1/10), together with dill flowers, 2 big cloves of garlic, pepper corns of Bahari pimento and 2 small branches of rosemary. Cover and set aside in a fridge for minimum 1 hour.



In the meantime, with the help of a hand culinary tool, create a longitudinal hole from the large side of any fresh Kokkari onions from Samos (the Princess), without break the opposite side.

Do not throw away the hearths of onions. Coarsely chop them and set aside in a small bowl. Drain the meat from the marinade. Cut it in small cubes and dry roast in an anti stick skillet at high heat with Bahari pepper corns, garlic and rosemary. Turn off the heat; add Bahari pimento in powder form, a flat tablespoon of Turkish spicy mixture, salt and extra virgin olive oil. Set the meat and its condiment aside in a bowl; throw away the big garlic cloves, Bahari pimento corns and rosemary.

In the same skillet dry roast the chopped hearts of onions, at high heat, without any condiment. As soon as the onion gets translucent, pour the filtered marinade into the skillet. Lightly evaporate the liquid of the marinade, stirring everything with a wooden spatula and turning the heat to minimum. Add these hearths of Kokkari onions, dry roasted, into the bowl with the roasted meat, add a little more of extra virgin olive oil, one tablespoon of tomato paste and mix everything together.

Flip now the meat, with its condiment, in the anti stick skillet, over high heat, for 2 minutes.

Turn off the heat and pour in a little of Samos wine and Ouzo (1-1/10). Set aside to cool.

Stuff any onions with part of meat cubes and its condiment. Pour the Kokkari onions, so stuffed, into a square steel pan, over an oven paper. Cook them for 30 minutes at 180 C°.

In the meantime, blend the rest of the meat mixture with a pinch of coarse sea salt, water, a little dry oregano from Samos, paprika, 2 tbsp of tomato paste, tomato vinegar and some extra virgin olive oil till create a smooth sauce. Set it aside in another bowl and keep it warm. As soon as the onions are cooked, serve 1 onion for each person, over a bed of warm blended sauce.

Decorate any dishes with fresh marjoram leaves and few drops of extra virgin olive oil (5 tbsp) blended with one small fresh garlic clove, 1 marjoram branch, 4 grain of coarse sea salt and ½ cup of Samos wine.

## Ιδέες για Φάβα

### Η Φάβα και σε Γλυκό

Η φάβα εκτός από υπέροχο φαΐ, μπορεί να γίνει και ένα υπέροχο γλυκό. Είναι απλό, νόστιμο και υγιεινό.

Υλικά:

- 500gr φάβας
- 400gr ζάχαρης
- 200gr σταφίδες
- 1 βανίλια
- 1/2 κουταλάκι κανέλας
- λίγη ρακί

Εκτέλεση:

Βάζουμε τη φάβα να βράσει. Το νερό δεν θα πρέπει να είναι πολύ, θα πρέπει απλά να τη σκεπάζει. Εάν το "πει" έχουμε ετοιμάσει σε μια άλλη εστία της κουζίνας, σε ένα κατσαρολάκι ζεστό νερό και συμπληρώνουμε. Όταν τελειώσουμε το ξάφρισμα και βράσει για λίγο, προσθέτουμε τα υλικά μας. Η θερμοκρασία της εστίας είναι στο 6. Κατά τη διάρκεια του ψησίματος προστίθεται η κανέλα. Αφήνουμε τα υλικά να σιγοβράσουν και να "δέσουν" ενώ ανακατεύουμε τακτικά, μέχρι να χυλώσουν. Στην πορεία του ψησίματος και όσο χυλώνουν, χαμηλώνουμε σταδιακά τη θερμοκρασία της εστίας, προς το τέλος του ψησίματος η εστία θα πρέπει να είναι πια στη βαθμίδα 2. Τέλος, μπορούμε τη σερβίρουμε.

(Πηγή: <http://www.youtube.com/watch?v=ol9sRjsCetc>)

### Φάβα για Πρωινό

Πως να φτιάξετε φάβα για πρωινό (Ιδέα από Ικαρία).

Εδώ θα βρείτε μία πολύ απλή συνταγή που έτρωγα για πρωινό αρκετές μέρες στην Ικαρία.

Επειδή... γιατί όχι; Πάντα δεν ψάχνουμε καινούριες ιδέες για πρωινό;

Η Ελληνική φάβα είναι ουσιαστικά τα φασόλια της κίτρινης φάβας σε μορφή πουρέ και σερβίρεται ως μεζές ή ως συνοδευτικό πιάτο. Αλλά εμένα μου φαίνεται ότι είναι ιδανική για ένα γεμάτο ενέργεια πρωινό. (Σημείωση: η Ελληνική φάβα δεν είναι η ίδια με τα φασόλια φάβας... μπερδεμένο, ξέρω)

Εγώ λοιπόν, δεν είμαι ιδιαίτερη φαν των οσπρίων... είναι δύσκολα στην πέψη και τα φυτικά οξέα και οι άλλες τοξίνες που περιέχουν είναι δύσκολα για κάποιον σαν εμένα που έχω θέματα με την πέψη και άλλα αυτοάνοσα. Γι' αυτό άλλωστε φτιάχνω τις δικές μου ρίζες από όσπρια (όσπρια που έχουν αφεθεί στο νερό, μέχρι να βγάλουν ρίζες και χρησιμοποιούνται σε σαλάτες)

Αλλά όσο ήμουν στην Ικαρία, η υγεία μου ήταν τόσο καλή που «διαβάζοντας» το σώμα μου, ήξερα ότι είναι δεν θα είχα πρόβλημα αν έτρωγα λίγα φασόλια. Έτσι είμαι εγώ. Νοιώθω όπως νοιώθει και το σώμα μου. Δεν μου αρέσουν οι κανόνες στο φαγητό.

Η φάβα είναι πολύ φθηνή τόσο στο να την αγοράσεις όσο και στο να την φτιάξεις. Μπορείς να την βάλεις και στο ψυγείο για λίγες μέρες και να την φας κρύα ή να την ζεστάνεις πάλι.

Εμένα μου αρέσει με γιαούρτι, αγγούρι και ελιές. Ή φέτα. Και πάντα γαρνιρισμένη με ψιλοκομμένο κρεμμύδι ή κρεμμύδι εσαλότ και μπόλικο ελαιόλαδο από πάνω!

Πρωινό με φάβα

- 250 γρ φάβα
- 1 μεγάλο κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 3 σκελίδες σκόρδο ψιλοκομμένες
- ¼ κούπα μαϊντανό ψιλοκομμένο
- Το χυμό από ένα λεμόνι
- 1 κούπα ελαιόλαδο
- Αλάτι και πιπέρι

Ξεβγάλτε τη φάβα και στη συνέχεια βάλτε την σε μία κατσαρόλα με τόσο νερό έτσι ώστε να την καλύπτει εντελώς και λίγο πιο πολύ... Βράστε τη φάβα για 30 λεπτά αφαιρώντας κάθε λίγο τους αφρούς από την επιφάνεια. Στη συνέχεια στραγγίστε την. Προσθέστε το κρεμμύδι και το σκόρδο, ξανακαλύψτε με νερό και βάλτε την κατσαρόλα πάλι στο μάτι της κουζίνας. Χαμηλώστε τη φωτιά και αφήστε τη να βράσει μέχρι να εξατμιστεί όλο το νερό και η φάβα να γίνει μαλακή και σχεδόν λιωμένη. Μόλις φτάσει σε αυτό το σημείο ανακατέψτε την με το χυμό από το λεμόνι, τον μαϊντανό και το λάδι και λιώστε την με το εργαλείο που φτιάχνουμε τον πουρέ. Τέλος, βάλτε τη φάβα σε ένα πυρέξ και αφήστε τη στο ψυγείο να δέσει.

Για γαρνίρισμα: ξερό κρεμμύδι ψιλοκομμένο, κρεμμύδι εσαλότ ελαφρώς τσιγαρισμένο, ρίγανη, λάδι, περισσότερο λεμόνι, περισσότερο μαϊντανό, λίγη κάπαρη...

Δοκιμάστε το λοιπόν και πείτε μου τα αποτελέσματά σας!

Γιατί Σαμιακή Γη;

Επιαναφορά των οσπρίων που παράγει η Σαμιακή Γη στις διατροφικές συνήθειες. Να γνωρίσουν οι νέοι και να θυμηθούν οι παλαιότεροι την αυθεντική γεύση και το άρωμα των ντόπιων προϊόντων που κινδυνεύουν να χαθούν.

1. Φάβα Σάμου  
Τοπικό Παραδοσιακό Προϊόν
2. Βιολογικό Προϊόν  
Χωρίς τη χρήση Αγροχημικών
3. Γρήγορο Βράσιμο  
Βράσιμο σε 10 μόλις λεπτά

Tips της ημέρας

Θερμιδομετρητής Φάβας

Περιγραφή	Θερμίδες	
Φάβα (1 κουταλιά)	76	(ΟΣΠΡΙΑ )
Φάβα βρασμένη, χωρίς λάδι (1 κιλό ζυγισμένη πριν βράσει)	3455	(ΟΣΠΡΙΑ )
Φάβα με λάδι (μερίδα)	300	(ΟΣΠΡΙΑ )
Φακή νερόβραστη (1 κιλό ζυγισμένη άβραστη)	3400	(ΟΣΠΡΙΑ )

Καλαμαράκια Λεμονάτα με Φάβα

Το δημοφιλές θαλασσινό δια χειρός του Άρη Τσανακλίδη

Καλαμαράκια: Σε μια κατσαρόλα ζεσταίνουμε σε μέτρια φωτιά 60 ml ελαιόλαδο και σοτάρουμε 1 ξερό κρεμμύδι συν 3 - 4 φρέσκα κρεμμυδάκια (όλα ψιλοκομμένα), για 2-3 λεπτά. Προσθέτουμε 1 λιωμένη σκελίδα σκόρδο και 1 κιλό καλαμαράκια (καθαρισμένα και κομμένα σε κομμάτια, αν είναι μεγάλα) και τα φέρνουμε 1 - 2 βόλτες. Σβήνουμε με 80 ml λευκό, ξηρό κρασί, προσθέτουμε το χυμό από 1 λεμόνι και νερό να μισοκαλύψει τα υλικά. Μόλις κοχλάσει το υγρό, χαμηλώνουμε τη φωτιά, σκεπάζουμε και μαγειρεύουμε για 45 λεπτά ή μέχρι να μαλακώσουν καλά τα καλαμαράκια. Τα βγάζουμε με τρυπητή κουτάλα, δυναμώνουμε τη φωτιά και βράζουμε τη σάλτσα για μερικά λεπτά, μέχρι να δέσει. Αποσύρουμε, προσθέτουμε 1 κουταλιά κάππαρη (καλά ξεπλυμένη) και 2 - 3 κουταλιές ψιλοκομμένο μαϊντανό, αλατοπιπερώνουμε και ξαναβάζουμε τα καλαμαράκια στη σάλτσα.

Φάβα: Παράλληλα, βάζουμε τη φάβα (ξεπλυμένη) να βράσει σε δυνατή φωτιά με 1 ολόκληρο κρεμμύδι, 1 δάφνη και νερό που να την υπερκαλύπτει κατά περίπου 3 εκ. Μόλις κοχλάσει, χαμηλώνουμε τη φωτιά, ώστε το υγρό να σιγοβράζει. Ξαφρίζουμε με ένα κουτάλι για όσο σχηματίζεται αφρός. Σιγομαγειρεύουμε, ανακατεύοντας πότε- πότε με ξύλινη κουτάλα, για περίπου 40 - 50 λεπτά ή μέχρι η φάβα να πει τα υγρά της και να χυλώσει. Αν κατά το

μαγείρεμα σωθεί το νερό και δεν έχει γίνει, προσθέτουμε λίγο ζεστό και μαγειρεύουμε μέχρι να γίνει, να διαλυθεί και να πήξει. Αφαιρούμε το κρεμμύδι και τη δάφνη, προσθέτουμε λάδι και λεμονοχυμό κατά βούληση και ανακατεύουμε ζωηρά να λιώσει όσο καλύτερα γίνεται ή τη λιώνουμε στο μπλέντερ. Σερβίρουμε τα καλαμάρια με τη σάλτσα τους και τη φάβα.

(Πηγή: [http://www.gkmagazine.gr/en/index.php?about=20&id=107#.UVp8ub\\_L4\\_t](http://www.gkmagazine.gr/en/index.php?about=20&id=107#.UVp8ub_L4_t))

### Πλούσια Θρεπτικά Συστατικά

Η φάβα είναι εξαιρετικά πλούσια σε θρεπτικά συστατικά, αναγκαία για την καλή λειτουργία του οργανισμού μας. Ταυτόχρονα η κατανάλωσή της, μας προσφέρει ελάχιστες θερμίδες.

Περαιτέρω δε, είναι μια καλή πηγή βιταμίνης Β1 (θειαμίνη), σιδήρου, χαλκού, φωσφόρου, καλίου και μαγνησίου. Περίπου το 1/4 του φλυτζανιού φάβα, εφοδιάζει τον οργανισμό, με 10 έως 19%, της αναγκαίας συνιστώμενης ποσότητας των παραπάνω θρεπτικών συστατικών.

Ειδικότερα η βιταμίνη Β1, είναι απαραίτητη για την καλή λειτουργία του νευρικού μας συστήματος και για τον μεταβολισμό μας, ενώ ο σίδηρος είναι το βασικό συστατικό της πρωτεΐνης που απευθύνεται σε μεγάλο βαθμό για την μεταφορά οξυγόνου στο αίμα μας.

Ο χαλκός από κοινού με τον σίδηρο, βοηθούν στον σχηματισμό των ερυθρών αιμοσφαιρίων. Σημαντικός είναι όμως και ο ρόλος του χαλκού στην προφύλαξη των αιμοφόρων αγγείων, στην ενίσχυση του ανοσοποιητικού συστήματος και στην υγεία των οστών. Ο φώσφορος και το μαγνήσιο με τη σειρά τους συμβάλλουν στη διατήρηση της υγείας των ιστών, ενώ το μαγνήσιο και το κάλιο αποτελούν καλούς ρυθμιστές της αρτηριακής πίεσης.

Η φάβα είναι επίσης μια εξαιρετική πηγή φυλλικού οξέως και μαγγανίου, καθώς περίπου το 1/4 της κούπας φάβα μπορεί να μας εφοδιάσει με 20% της αναγκαίας συνιστώμενης ποσότητας αυτών των θρεπτικών συστατικών. Το φυλλικό οξύ υποστηρίζει σημαντικά τη λειτουργία του ανοσοποιητικού μας συστήματος, τη λειτουργία της καρδιάς, ενώ συμβάλλει και στον σχηματισμό των αιμοφόρων αγγείων.

Από την άλλη πλευρά το μαγγάνιο είναι αναγκαίο για τον μεταβολισμό των υδατανθράκων, των πρωτεϊνών και της χοληστερόλης. Οι βιταμίνες του συμπλέγματος Β, το φυλλικό οξύ και τα μεταλλικά στοιχεία όπως ο σίδηρος, ο χαλκός και το μαγνήσιο βοηθούν και στην διατήρηση της μνήμης.

(Πηγή: <http://www.clickatlife.gr/story.aspx?id=2289025>)

### Επικοινωνία

Για οποιαδήποτε περαιτέρω πληροφορία επικοινωνήστε με τον Γ. Χαραλαμπίδη (Παν. Αιγαίου) στο [yannisx@aegean.gr](mailto:yannisx@aegean.gr).

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ – ΜΕΤΑΦΡΑΣΗ ΙΣΤΟΣΕΛΙΔΑΣ ΣΤΑ ΑΓΓΛΙΚΑ

Samian Earth

History

Samian Earth is an initiative of the University of the Aegean and the North Aegean Region – Regional District of Samos, to support the local agricultural production with up-to-date information society applications. The programme was initiated in July 2012, it took its current form in April 2013 and is still under development.

It is an initiative that supports local producers comprehensively at the stages of production, product standardization and marketing. The chain of all the parties involved is outlined “from the field to the shelf”, and the entire plan is implemented by students and teachers of the University of the Aegean with the cooperation of the Departments of Information and Communication Systems Engineering (in Samos) and Food and Nutrition Sciences (in Lemnos), as well as the North Aegean Region and local producers.

The local products were chosen by means of the method “Back to the future”.

The idea is to revive the “forgotten” products of agricultural production, which can constitute attractive and unique nutritional products (brand names) for the consumer. We also aim at identifying unique contemporary products, while creating a common corporate “umbrella” image for these products in Samos.

The next step could be, for instance, to connect products from all the islands of the North Aegean, under the brand Aegean foods. While every producer shall maintain his autonomy, he shall also benefit from the central actions of support and promotion.

The cooperation of the two abovementioned Departments of the University of the Aegean (based in Samos and Lemnos) and the North Aegean Region is summarized in the following actions:

- Selection of “forgotten”, quality, local agricultural products in cooperation with the Region and the local producers, outline of the production chain and effective promotion (first product selected: fáva)
- Creation of Web Site / Social Media / selection of materials.
- Online market research for the important features of the product.
- Standardization support for the products (corporate image, logos, labels).
- Support of organization and information systems applications (costing, information systems, traceability, etc.).

- Support of Contractual Farming, and the creation of a chain of promotion from the field to the shelf.
- Coordination of cooperation between the undertakings concerned & networking and support of individual actions.

Companies from Samos and Lemnos participated in the “Days of Gastronomy” that took place in the Benaki Museum (24-26 May 2013).

Further steps for “Samian Earth” are the development of other innovative services (training of producers, gastronomy tourism, innovative marketing methods, market research, publicity, attraction of buyers), the production of other products as well as the gradual incorporation of producers from the Regional District of Samos. Another aim is the development of corporate ideas in cooperation with local parties as well as marketing executives of the region (development by means of the cooperation between the academic world, the business world and public administration)

What emerges as a conclusion is that the overall attempt may be a case of good practice for other islands of the Aegean Sea, should the appropriate conditions be met.

The original team members are:

- Niki Kiriakou, Meni Tsakoumagkou, Makis Evaggelou (Postgraduate students, Departments of Information and Communication Systems Engineering University of the Aegean, Samos)
- Nikos Apostolakis (Fáva producer, Samos)
- Georgios Katsikogiannis (Agriculturist, North Aegean Region, Samos)
- Foteini Michailidou (Careers Office, University of the Aegean, Samos)
- Polycratis Konstantinidis (Consultant, North Aegean Region, Samos)
- Dimitris Skalkos (Assistant Professor, Food and Nutrition Sciences, University of the Aegean, Lemnos)
- Giannis Charalampidis (Associate Professor, Information and Communication Systems Engineering, University of the Aegean, Samos)

Products

Legumes – Fáva

Faboideae

Plants of the subfamily Faboideae are members of the legume family Fabaceae in the order Fabales [1]. Faboideae rank second in terms of importance in the plant kingdom.

They are grown to :

1. be used as food for both people and animals
2. produce fodder, and
3. be used as green manure.

Their fruits are rich in carbohydrates and proteins of high biological value. Their average protein level exceeds 20% while in other cereals it is merely 10%. Under this category fall several quite remarkable plants such as soybeans, peas, lentils etc.

The great importance of legume crops over others lies in their ability to absorb nitrogen from the atmosphere. This way they cover -at least partially if not entirely- their own needs in nitrogen, while they also enrich the soil with nitrogen to be used by other crops the following years. The importance of their use in different rotation systems is known since the times of the ancient Greeks, Egyptians and Chinese. [2].

#### Climate

The mediterranean climate is considered to be ideal for the cultivation of vetch. The edible vetch in particular is easily adapted to dry climates, even though it resists climates with heavy rainfall. It can be cultivated in areas with an annual rainfall of 320 – 1360 mm. It can also resist high temperatures and drought. [1].

#### Soil

The vetch does not present any particularities with respect to the kind of soil that is appropriate for its cultivation. The edible vetch is sensitive to acidity, while soils with alkaline PH are ideal. [1].

#### Crop rotation

The vetch can be included in any crop rotation system. When it is cultivated in combination with other faboideae it enriches the soil with nitrogen due to its capacity to retain it [1].

#### Nutritional Value

The faboideae are eaten by both people and animals. Beans, legumes and the vetch – known as fáva- are some of the most preferred ones in our country. Their seeds are rich in proteins. [1].



## Vegetables – Tomaccini

### Hydroponics

Hydroponics is the cultivation of plants without soil. Plants grow in water where the necessary nutrients are added.

The “roots” of this type of cultivation, according to Stravon, can be traced back to thousands of years ago, when the Babylonians in 600AC used this method in the Hanging Gardens of Babylon.

In contemporary cultivations of this type, the plants are supplied with nutrients and water on the basis of an artificial nutrient solution. The roots grow either directly on the nutrient solution or on porous materials.

### Technique

In hydroponics natural products such as rockwool or perlite are used instead of soil. They are solids used to support the plants. The plants are supplied with the nutrients that are necessary for their growth.

In hydroponics there are also systems without under layers where the roots grow directly in the nutrients. Such systems are the NFT, the NGS etc.

Hydroponics systems are either open or close but are almost exclusively used in greenhouses.

### Rockwool

The hydroponic rockwool is the most widespread material in greenhouse cultivations. It presents all the characteristics that are necessary in hydroponics and it has many benefits. It is clean and sterile and its production takes place under extreme temperatures. It gives the producer the ability to control the humidity level and the nutrients that are necessary to achieve maximum output and high quality.

It is an easy to use product and it is environment friendly and recyclable. Its main disadvantage is its limited lifetime which does not exceed 1 or 2 years.

The advantages of hydroponics

Hydroponics is without doubt an excellent method of cultivation which presents many advantages. It ensures the maximum output of plants since nutrition is fully controlled.

A high productivity rate and competitive products are achieved. Less than 90% of the water required in conventional cultivations is required in hydroponics. Moreover, up to 50% of the fertilizers used are saved. There are no illnesses and planting is easy, decreasing labor costs.

#### Product

Tomaccini is a product of hydroponics red tomato, variety Angel, produced for the first time in Greece exclusively by the Hellenic Greenhouses S.A.

#### Photo 1: Tomaccini

It is an innovative product at the size and shape of olives. It is hard, not juicy and sweet and sour.

#### Organoleptic

According to research carried out by greek scientists published in the journal «Food and Chemical Toxicology», tomato juice exceeds the isotonic drinks in the market and aids in muscle recovery while it also restores the blood glucose levels after training.

The new findings of the greek scientists confirm the results of previous Swedish researchers, according to which the oxidic stress observed after intense training drops drastically by the consumption of tomato juice.

#### Producer

Tomaccini is produced exclusively in the greek market by the Greek Greenhouses S.A. in Samos. The greenhouse has a 10-acre facility and is now being expanded by 5 acres. It is a hydroponics facility that uses the dutch know-how for the cultivation of tomato and in particular the variety Angel in Grodan rockwool.

The objective of the Greek Greenhouse is to offer the consumer a product that would bridge the distance between flavor and healthy diet proving that the tomato is not a vegetable but a fruit whose sweet and sour flavor hydrates the body and can be consumed all day long.

Its cultivation began in 2008 at the south east side of Samos, at the area named Mesokampos. The excellent climate that the island offers, hydroponics and the excellent facilities are

undoubtedly the best combination for the producers to ensure high output, sufficient production and distribution of the product to the market all year round as well as a high quality for their products at a competitive production cost.

Hellenic Greenhouses S.A. uses renewable energy sources, insemination is achieved by means of Bombusterrestris bees and regular quality checks of the product take place. Hygiene and food safety rules are applied whereas the various areas of the greenhouse are sterilized and the personnel makes use of hospital equipment.

Finally, Greek Greenhouses S.A. supports the local community of Samos as the employees are residents of nearby villages.

### Packaging

The packaging is clever and easy to use. The product can be transferred easily so that it can be used as a healthy snack for school or work.

It is marketed in packs of 250 grams in a cup designed for this specific purpose and it resembles a cup for coffee. It can be consumed at school, in the car, at the office, during an excursion or at the beach.

There is a small opening at the top so that the tomaccini are neither squeezed nor easily scattered.

This year, the Greek Greenhouses S.A. welcome yet a new member in their family. The gift packed Samos Pops. Samos Pops are tomaccini on their cluster in a plastic rectangular box.

On July 11<sup>th</sup> 2013 the tomaccini won the first place at the Business Excellence Awards 2013 under the category Research and Development.

### Flowers – Orchids

#### Cultivation

The cultivation methods vary with respect to the specific variety cultivated. Likewise, there are differences with respect to the growth conditions that are suitable for each variety. We shall focus on the cultivation methods that are required for the orchids cultivated in Samos.

#### Growth conditions

#### Soil

The choice of the appropriate soil is the key to success. The root must be sufficiently aired and drained but it must also provide sufficient organic material.

### Lighting

Cymbidium: it needs strong lighting but during the spring/summer its leaves need to be protected from excessive light.

Cattleya: Cattleya needs intense filtered lightning but it needs to be placed in a shadowy placed during the hours of intense sunlight.

Phalaenopsis: Phalaenopsis has few demands with respect to lighting. It needs to be placed in the shadow during the sunniest hours of the day in spring and summer.

Dendrobium: for Dendrobium to grow there is no need for intense lighting and it is necessary to protect it from light during the summer.

### Temperature

Cymbidium: 13° C to 15° C at night and 24° C to 28° C during the day. In the summer 8° C to 12° C at night and 15° C to 18° C during the rest of the year.

Cattleya: 14° C to 18° C at night and 20° C to 28° C during the day.

Phalaenopsis: 16° C to 18° C at night και 24° C με 30° C during the day.

Dendrobium: 14° C to 18° C at night and 24° C to 28° C during the day.

### Airing

Cymbidium: needs airing often but no currents of air should be created. When it blooms no insects should enter the area as they may interfere with the sustainability of the flowers.

Cattleya: needs good airing 24/7.

Phalaenopsis: needs airing at regular intervals

Dendrobium: needs good airing 24/7

### Cultivation methods

Pot : Pots may be used for orchids either clay or plastic but they must have been well sterilized. When they are ready to bloom they should be placed in pots of 18-25cm of diameter. The pot should be changed in spring time every 3-4 years.

Watering : excessive watering may endanger an orchid more than anything else. Excessive humidity not allowing the roots to dry is one of the main reasons why an orchid is destroyed. The frequency should depend on the season, the stage of growth, the soil used as well as the pot in which it grows. In addition, water should be calcium, sodium and chlorine free.

#### Fertilizers

Orchids should be fertilized every 15 days during their vegetative season with a fertilizer of the 20-20-20 type, including phosphorus, potassium and nitrogen in equal parts at a ratio of 1gr. per liter per day. This helps orchids to grow and blossom.

#### Product

Orchids blossom around the globe except for the Antarctic. It can survive in both hot and cold climates. Around the 85% grows in tropical forests and grows on top of other plants not coming in touch with the ground. Others grow on rocky grounds using rocks as their support. The 15% of orchids grows in mild climates and on the ground.

#### History

According to research carried out by Professor Santiago R. Ramirez, University of Cambridge, in 2007, this flower is as old as dinosaurs.

It is first mentioned in Greece, where Theophrastus first named it Orchid after the Myth of Orchis and the resemblance of its roots to the male genitals. The ancient Greeks thought that eating orchids they could have male babies. The Chinese used it for decorative purposes and called it the flower with the scent of the king, while in the Middle ages it was used in many therapeutic products or even love potions.

#### The wild orchids of Samos

In Samos, and generally in Greece, many varieties of orchids can be found, as the mild climate and the soil characteristics help them grow. There are wild orchids in many parts of

Greece; in Samos in particular the following varieties have been encountered: *Orchis mascula*, *Ophrys minuscula* and *Ophrys episcopalis* var. *Samia*.

*Orchis mascula*

*Orchis mascula* can reach an average height of 50 to 60 cm. It has a green stem with purple-violet flowers. Its inflorescence consists of 6 to 20 flowers of about 2,5cm. It blossoms from April to July mostly in warm and sunny surroundings.

*Ophrys minuscula*

*Ophrys minuscula* is a variety of *Ophrys oestrifera*, but it has smaller flower and bigger side bulbs. It was named after its tiny flowers (minuscule). It blossoms in many areas of Greece and mostly in Epirus. In Samos it grows from mid-April to mid-May.

*Ophrys episcopalis* var. *Samia*

*Ophrys episcopalis* var. *Samia* is a wild orchid growing in Samos in May. It is a rare species of the Mediterranean that has many particularities in its characteristics thus leading the experts to view it as a different kind.

The orchids of Samos

Samos is the unique area in Greece where this orchid is cultivated. Its cultivation began by Mr. Amirsonis Giakoumis, who upon returning from his studies in Italy wished to cultivate this beautiful flower. Despite the difficulties and the discouragement of the experts and the authorities, the first hybrid orchid bloomed in Samos in the greenhouse of Mr. Amirsonis Giakoumis. Years later with the encouragement of Mr. Amirsonis the orchid greenhouse of Manolis and Nikos Garoufalas started working in 1998. In Mr. Amirsonis' greenhouses the orchids *Cymbidium*, *Cattleya*, *Phalaenopsis* and *Dendrobium* are mainly cultivated. The Garoufalas brothers cultivate exclusively the *Cymbidium* Standard and the *Cymbidium* Mini.

*Cymbidium* ( Standard –Mini )

Its name comes from the greek word kumbos, which means cavity and was first described by Olof Swartz in 1799.

This variety is the most widely known orchid because it is easy to cultivate and go in production while it does not need high temperatures to grow.

Cymbidium can reach 60 to 90cm depending on its variety.

## Cattleya

There are 113 varieties. It was discovered in 1818 in Brasil and it took its name from Sir William Cattley.

There are thousands of hybrids produced either naturally or technically. The flowers of the hybrids can have a diameter of 5 to 15cm or more. The flowers can have any colour except blue or black.

Cattleya hybrids are cultivated exclusively in Greece by Mr. Amirsonis in Samos.

## Phalaenopsis

Phalaenopsis has 60 varieties and more than 300 hybrids. The Phalaenopsis, also known as Moth Orchid, was named by Carl Linnaeus, due to its resemblance with moths.

The Phalaenopsis is one of the most popular orchids as it is a plant that can easily adapt and be cultivated without difficulties even in doors.

The Phalaenopsis comes from the forests of Southeast Asia and it can be found in India, Malaysia, the Philippines, Taiwan and Australia.

The Phalaenopsis in Greece is exclusively cultivated by Mr. Amirsonis in Samos.

## Dendrobium

Dendrobium has 1200 varieties of orchids. Its name is formed by the greek word Dendron (tree) and Vios (life), and it means “the one who lives on trees”. The Dendrobium grows in Southeast Asia and mainly in Borneo, the Philippines, Australia, New Guinea and the Solomon Islands.

The Dendrobium orchids in Greece are exclusively cultivated by Mr. Amirsonis in Samos.

## Product

In Greece the only place where orchids are exclusively cultivated is the island of Samos. There are two facilities on the island, where the climate and soil is ideal. It is exclusively cultivated in Samos not only due to the ideal conditions but also thanks to the people who had the vision of growing this beautiful flower and achieved it.

#### Giakoumis Amirsonis

Production began in 1979 by Mr Amirsonis, who upon returning to the island after his studies in Italy decided to involve himself with the cultivation of orchids. He stresses that his beginning was difficult as there were many obstacles and the experts and authorities at that time discouraged him. Nonetheless, he did not quit and managed to fulfill his goals. He initiated production in 1979 in a 2-acre greenhouse which he managed to make according to the Law of 1976.

For 34 consecutive years he cultivates the orchids *Cimbidium*, *Cattleya*, *Phalaenopsis* and *Dendrobium*. He has expanded and modernized his greenhouses in Kokkari and Chora Samou. Mr. Amirsonis participates annually to flower exhibitions in Kifissia and Varkiza and has received awards many times for his orchids.

#### Manolis and Nikos Garoufalis

The greenhouses of the Garoufalis brothers began their operation in 1998 in Mesokampos Samou.

The 15-acres greenhouses are of Dutch origin and construction and are in compliance with Community Directives on this issue. The operating systems are of the latest technology and a computer system controls all operations such as temperature, humidity, lighting etc. Its one of the few greenhouses with their own meteo station.

*Cimbidium* Standard (large flower) and *Cimbidium* Mini (small mini) are the varieties that are cultivated by the Garoufalis brothers. Approximately 10.000 orchids are grown as well as 6.000-7.000 plants in pots. They export to Turkey, Cyprus, Italy, Holland.

The Amirsonis and Garoufalis greenhouses employ not only permanent personnel that is necessary all year round but also extra staff every autumn to cover the needs of production. The extra personnel is employed until the end of April, reinforcing the local economy and fighting against the high rates of unemployment recorded in Samos.

Packaging



## Amirsonis Greenhouses

The orchids are distributed to the entire country. In Samos the products are available in Kokkari and Chora Samou where they are sold both wholesale and retail or even in gift packaging.

## Garoufalis Brothers Greenhouses

Manolis and Nikos Garoufalis are responsible for the distribution of the products. They sell wholesale in Greece and abroad. They can be sold retail in Mesokampos Samou.

Distribution starts on November 15 and ends approximately on April 15.

## Companies

### Gastronomic tourism

Gastronomic tourism is a kind of tourism dominated by the local cuisine, while travelers seek unique gastronomic experiences that characterize each destination. It is a new trend in global tourism. According to a research carried out by the World Tourism Organization, 44% of the travelers around the world view the local gastronomy of a place as a prevalent factor for their choice of destination.

Greece has a rich variety of products and a vast collection of traditional recipes. Moreover, the Mediterranean cuisine follows a healthy diet the benefits of which are obvious and validated by scientists. Nonetheless, the gastronomic tourism is not well developed in Greece and it cannot compete with Italy, Spain and Portugal.

### Restaurants

In the square of Middle Karlovasi under the shadow of tall trees the traditional taverna Dionysus serves dishes of the Samian cuisine. Dimitris Antonakakis opened the taverna in 1990 and he created a warm and friendly atmosphere where the customer can enjoy tasteful dishes of local cuisine made with excellent products from Samos traditionally cooked.

He prepares dishes carefully taken care of, made with local and fresh products all year round both for lunch and dinner. Each season he serves different plates giving the visitor the

opportunity to taste different dishes each season. He supports the Samian agricultural production and this is the first restaurant to choose products by the Samian Earth.

## Publicity

## Events

Samian Earth participated in a meeting organized by the North Aegean Region in June 2013 on the 2014-2020 period. Many parties were present at this meeting. The Samian Earth was represented by Mr Katsikogiannis, agriculturist of the North Aegean Region and the postgraduate student Efthymios Evaggelou (Department of Information and Communication Systems Engineering, University of the Aegean).

Mr. Katsikogiannis briefly presented the innovative idea and the actions of Samian Earth highlighting its distinctive character and pinpointing that it could be a case of best practice in other islands of the Aegean Sea.

## Press Releases

A press conference took place on Tuesday April 16, 2013 at the North Aegean Region presenting the Samian Earth. Members of the Samian Earth were present as well as the Assistant Professor of the Department of Information and Communication Systems Engineering, Mr. Giannis Charalampidis, who presented the joint project “Samian Earth” with the objective of supporting the local agricultural production with informatics and communication.

The actions, the website, the trademark and the market research of Samian Earth were presented. The next steps were analysed and there were questions by the journalists present and a discussion.

## Registration

### Producer form

Please fill in the following fields to be registered at the record of Samian Earth. The information collected shall not be published or used without your permission. This registration does not create any obligations neither for you or the Samian Earth.

Company Form

Reseller Form

Contact us

Please fill in the following form.

About Samos

The history of Samos

Evidence shows that Samos was inhabited by the 3<sup>rd</sup> millennium A.C. The history of the island begins in the 6<sup>th</sup> century AC, at the times of Polycrates [2][3].

Ancient times

The cultural role of Samos in Ancient Greece is very important.

At the times of Polycrates Samos was the centre of the Ionian civilization. Great works and monuments were built then, such as the Tunnel of Eupalinus in Pythagoreio, the temple of Hera, palaces and theatres.

The army and the fleet of Samos were also very popular.

Herodotos mentions that three were the cities that dominated the seas Knossos (15<sup>th</sup> century AC), Samos (6<sup>th</sup> century AC) and Athens (5<sup>th</sup> century AC). [2][3][4].

Middle Ages

During the Byzantine Period, Samos, as well as the other islands suffered severe destructions by the attacks of pirates.

The Genoese dominated the island in 1346 but due to the multiple attacks by pirates the inhabitants of the island started deserting it; the last ones together with the Genoese left the island in 1476 [6].

## Turkish Dominion

The Turkish fleet arrived in Samos in 1549. Admiring the beauties of the island, they decided to bring it back to life. They gave special privileges to those who would decide to live there but the inhabitants would have to be Greeks and Orthodox Christians.

Samos then started welcoming new inhabitants from the nearby islands, Asia Minor and later from the Peloponese and Crete[4].

## Modern History

In 1821 Samos rebelled against the Turks. The few Turks that were living on the island managed to escape and the efforts of the Turkish fleet to conquer the island were not successful.

In 1827 Samos was not included in the newly founded Greek State. It was united with Greece in 1912 [2][3][5].

## Personalities from Samos

A number of eminent personalities comes from Samos starting in ancient times until our days [1].

## Climate

The climate in Samos is mild, healthy and pleasant; cool in summer and warm in winter.

There are few variations in temperature and even the lowest temperatures rarely drop below zero.

The mountains of Samos help with rainfall.

In summer there are north winds whereas in winter there are south winds that bring most of the rains.

The sunshine in Samos lasts at least half the year.

## Flora in Samos

One finds in Samos a rich flora with a significant biodiversity that is not encountered in other islands of the Aegean.

There are many forests on Samos.

The winds divide the island in three climate zones. The north zone is wet and cool, the south is dry, and the mountainous zone is more humid and has lower temperatures.

The olive is the basic cultivation in Samos, while 77% of olive trees is found in the north area of the island.

Vineyards are the second largest cultivations, spreading in approximately 15.000 acres.

Samos is famous around the world for its wines.

Citrus trees grow particularly in the area of Myloi.

There are also cherry trees, apple trees and all sorts of trees on the island, as well as vegetables.

Pine trees constitute the 28.5% of Samos, namely 136.400 acres.

Forest areas cover 88.700 acres with some trees exceeding 5 metres in height [1].

## Fauna in Samos

The fauna in Samos is quite rich, due to the rich vegetation, the mountains and the waters. It also has a large number of insects.

As for amphibians there are the *Bufo bufo*, the *Bufo viridis*, the *Rana ridibunda* and the *Hyla arborea*.

Sometimes, sea turtles have been seen at the sandy beaches of Marathokampos. Lizards such as the *Hemidactylus turcicus*, the *Laudakia stellio* -that looks like a small crocodile- the *Chamaeleo chamaeleon*, the *Lacerta anatolica aegaea* –found only in Samos and some areas of the Asia Minor- and many other kinds can be found in Samos. There are also many snakes, the larger being the *Coluber caspius*, whose length exceeds two meters.

The only poisonous snakes that can be found in Samos are the *Vipera xanthina* and the *Astritis*.

There used to be seals *Monachus monachus* at the rocky beaches of Samos. Today there are only a few at the northwest coasts of the Seitani region, an environmentally protected area. The lack of food caused the decrease in their numbers and not only fishing and the human presence [1].

The Samian Earth Team

Initial Team

Find the Press Release here.

Find the presentation here.

Benefits of the Mediterranean Diet

Many research studies show that the Mediterranean diet is very important for our health, not only for the prevention but also for the progress of complex diseases such as the cardiovascular diseases [1][2].

In fact, it has been proven that people living in the Mediterranean have a longer life span and less cardiovascular diseases than people in the west societies. [1].

The scientists attribute this fact to the beneficiary ingredients of olive oil, as well as to the fruits and vegetables. [1][2].

Those following the Mediterranean diet run low risk of suffering from Alzheimer and Parkinson.

The Mediterranean diet aims at adopting a healthy lifestyle for us and our families and at teaching our children to eat healthily.

UNESCO added the Mediterranean diet to its list of Intangible Cultural Heritage in 2010 [7].

Foods in the Mediterranean diet

The foods that form the Mediterranean Diet are [1]:

Fresh fruit and vegetables

Dairy products (yogurt, milk, cheese)

Olive oil

Cereals

Potatoes

Legumes

Seeds

Red wine

Fish and poultry

Small consumption of red meat (twice a month)

## Recipes

### Traditional Samian Recipes

#### Fáva

The Samian Fáva has been cooked for many years as a main dish but during the last few years it is being served as a first dish. It is tasty, it is one of the basic foods of the Mediterranean diet and it is known for the limited cooking time it needs.

#### Ingredients:

½ kg Samian fava

1 cup of olive oil

1 small onion

Salt and pepper

#### Recipe:

Wash and dry the fáva. Put it in a pan, add the onion, the olive oil, salt and pepper and cover it with water. Boil it at medium heat till it becomes mashed. Mix it often particularly towards the end. When it is mashed it is ready to be served.

#### Secret:

You can mash it in the blender. Add olive oil and salt when you serve it. You can also chop onion and add a little parsley and lemon juice.

More recipes

## Recipes

Pork with fáva, cherry tomatoes and caper

#### Ingredients:

1/2 kg Samian fava

1 1/2 lt water

2 slices of smoked ham  
1 table spoon of tomato paste  
1/2 cup of olive oil  
2 tablespoons of caper  
700 gr. pork meat  
2 fresh onions  
20-25 cherry tomatoes

Recipe:

Boil the fava at medium heat for 45 minutes until it is mushed. Towards the end add the tomato paste and the smoked ham and boil for 10 minutes. Taking the fáva off the heat you let it stand. Cut the meat in 2-3 cm cubes. Chop the onions and fry them with the meat in olive oil in a deep pan. Add the fáva and caper and mix. Add salt and pepper. Cut the cherry tomatoes in half. Place four rings in a roasting pan and fill it with the fáva-pork mixture. Place the cherry tomatoes on top and add a little bit of olive oil. Cook it in a preheated oven for 15-20 minutes.

Fáva-balls

Ingredients:

200 gr. fava  
2 eggs  
2 tablespoons of flour  
1 big onion (150 gr.)  
½ cup of chopped fresh onions  
½ cup of olive oil  
salt and pepper

Boil the fáva and after it has reached room temperature add the eggs, the onion, salt and pepper and mix until you have a thick mixture. Add olive oil to a frying pan and pour one tablespoon of the mixture to fry as if you were cooking meatballs.



## Sweet preserve with cherry tomatoes

It is a traditional sweet preserve prepared mainly in the islands of the Aegean Sea but also in Epirus. In some area it is eaten together with cheese.

### Ingredients:

1 kg cherry tomatoes

100 gr. honey

1 tea spoon mastic

30 ml lemon juice

250 ml water

Put the cherry tomatoes in boiling water for a minute. As you take them out of the boiling water put them in cold water so that you can peel them easily. When you have peeled them, boil water at medium heat. Add the sugar, honey, lemon juice and mastic and let it boil till it is reduced in half. Then add the cherry tomatoes and let it boil slowly for 40 minutes.

### Sayings

“Without beans, the European population would not have doubled within a few centuries, today we would not number in the hundreds of millions” – Umberto Eco-

Two phrases were found that indicate the relation of Samos and agricultural production:

‘Samos, Lady of the Vineyards’, title of the book of the Nikolaos Dimitriou foundation, and a saying from the ancient times /ferei ornithon gala/, meaning that it has all goods imagined.

The first saying refers to vineyards, which, on the one hand are the main cultivations in Samos and the reason why the island is famous around the world, but on the other hand, it is too limited in scope and was, therefore, rejected.

Thus, we researched the second saying in order to find its origin. There was difficulty in attributing the saying to the person who actually phrased it, as in some texts it appeared to have been said by Menandros and in others it seemed that it belonged to Stravon. The issue was discussed with the Director of the Historical Archive of Samos, mr. Christos Landrou, who clarified that the phrase belongs to Menandros

Having found the phrase that characterizes agriculture in Samos, through the islands own history, the team of Samian Earth chose the alternative “kai ornithon gala ferei” as the point was not to stick to the phrase per se, but to harmonically connect it to the project.

/Kapoio Lako Ehei I Fáva/

In Thira there are four types of fáva regarding the way it is cooked.

Single

In a relationship

Engaged

Married

The saying /kapoio lako ehei i fáva/ literally means that there is a hole in fáva. The reason it is said is that when fáva is served the cook usually makes a little hole in the middle and adds a little olive oil. But as the fáva is mixed, the oil is gone (it is absorbed, as in a black hole). In daily life, we use it when we suspect that something goes wrong but we have no tangible proof for it.

Gravures

Samos gravures

Contacts

For any further information contact G. Charalampidis (University of the Aegean):  
yannisx@aegean.gr.

An initiative of the University of the Aegean, Department of Information and Communication Systems Engineering, Communication Systems Lab, with the support of the Region of the North Aegean-Regional District of Samos.

Home

Why choose the Samian Earth?

To make the lentils produced in Samos a part of our nutritional habits. To learn –or to remember, if older- the authentic flavor and perfume of local products that run the danger of being lost.

1. Samos Fáva  
Local Traditional Product
2. Organic product  
No use of chemicals
3. Boils quickly  
Boils in 10 minutes

#### Recommendations

Fava ... sweet

#### Ingredients:

- 500gr fáva
- 400gr sugar
- 200gr raisins
- 1 vanilla
- 1/2 tea spoon cinnamon
- a little bit of raki

#### Recipe:

Boil the fáva. You should not use plenty of water –just enough to cover it. If you need to add water, you should add water that is boiling. As it is boiling you add the rest if the ingredients, as well as the cinnamon. You should mix regularly till you have a mush and you gradually reduce the temperature.

(Πηγή: <http://www.youtube.com/watch?v=ol9sRjsCetc>)

Fáva ... breakfast

How to make fáva for breakfast (as made in Ikaria).

#### IngredientsQ

- 250 gr fáva
- 1 big onion (chopped)
- 3 cloves of garlic (chopped)
- ¼ cup of parsley (chopped)
- juice from one lemon
- 1 cup olive oil
- salt and pepper

Rinse the fáva and then put it in a pan adding water –ust enough to cover it. Boil for 30 minutes, drain it, add the onion and garlic, add enough water to cover it and boil it again. Allow it to boil slowly until there is no water and the fáva is soft and almost mashed. At this point pour in it the lemon juice and add the parsley and the olive oil. Mash it as you do with mashed potatoes, place it in a bowl and let it stand in the fridge. When it is ready to eat, add chopped onion, oregano, olive oil, more lemon, parsley and caper. Try it and let me know what you think!

Tips!

Calories

	Calories	
Fáva (1 spoon)	76	(LEGUMES)
Boiled fáva, no olive oil (1 kg before boiling)	3455	(LEGUMES)
Fáva with olive oil (one portion)	300	(LEGUMES)
Lentils boiled (1 kg before boiling)	3400	(LEGUMES)

Rich in nutrients

Fáva is extremely rich innutrients and it is necessary for the ggod function of our body. At the same time it has very few calories.

Moreover, it is a good source of B1 vitamin, iron, copper, phosphorus and magnesium. 1/4 of a cup of fáva can supply our body with 10 to 19% of the daily recommended quantity of these nutrients.

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ IV – ΦΟΡΜΕΣ ΕΝΤΑΞΗΣ ΣΤΗ ΣΑΜΙΑΚΗ ΓΗ

### Σαμιακή Γη - Βάση Πληροφοριών Εστιατορίου

Παρακαλούμε συμπληρώστε τα πεδία της φόρμας, για να εγγραφείτε στο μητρώο μεταπωλητών της Σαμιακής Γης.

Οι πληροφορίες δε θα δημοσιευτούν και δε θα αποσταλούν πουθενά χωρίς την άδειά σας.

Η δήλωση των στοιχείων σας δε δημιουργεί καμία υποχρέωση από την πλευρά σας ή τη Σαμιακή Γη.

**\* Απαιτείται**

**Όνομα Ιδιοκτήτη \***

**Επώνυμο Ιδιοκτήτη \***

**Επωνυμία Εστιατορίου \***

**Διεύθυνση \***

Οδός, Αριθμός

**Πόλη / Χωριό \***

**Υπεύθυνος Επικοινωνίας \***

**Τηλέφωνο \***

**Website**

**Facebook**

**Linkedin**

**Twitter**

**Τύπος εταιρείας \***

(εάν υπάρχει)

- Προσωπική
- ΟΕ
- ΕΕ
- ΕΠΕ
- ΑΕ
- ΜΚΟ
- Άλλο: .....

**Έτος έναρξης δραστηριότητας \***

(Έτος ιδρύσεως)

**Τοποθεσία εστιατορίου \***

- Παραθαλάσσιο
- Ορεινό
- Πεδινό
- Άλλο: .....

**Μήνες λειτουργίας \***

- 12 μήνες το χρόνο
- Τουριστική (καλοκαιρινή) περίοδο
- Χειμερινή περίοδο
- Άλλο: .....

**Εργαζόμενοι στο εστιατόριο \***

(ή στην εταιρεία εάν υπάρχει)

- 1
- 2 - 5
- 6 - 10
- 11 - 30
- 30 +

**Χωρητικότητα εστιατορίου \***

(Θέσεις εξυπηρετούμενων πελατών)

- 1 - 40
- 41 - 70
- 71 - 100
- 101 - 180
- 181 +
- Άλλο: .....

**Είδος μενού \***

- Ελληνική Κουζίνα
- Σαμιώτικη Παραδοσιακή Κουζίνα
- Ελληνική & Σαμιώτικη Κουζίνα
- Διεθνής Κουζίνα
- Άλλο: .....

**Μενού του εστιατορίου \***

Περιγράψτε σύντομα το μενού σας

Περιγράψτε σύντομα τις σπεσιαλιτέ σας

**Σχόλια / ιδέες / προτάσεις για τη συνεργασία με τη Σαμιακή Γη**  
Γράψτε ελεύθερα ιδέες και προτάσεις σας

**Προϊόν / Προϊόντα της Σαμιακής Γης που σας ενδιαφέρουν \***

Ημερομηνία: .....

.....

Όνοματεπώνυμο

Υπογραφή



## Σαμιακή Γη - Βάση Πληροφοριών Μεταπωλητή

Παρακαλούμε συμπληρώστε τα πεδία της φόρμας, για να εγγραφείτε στο μητρώο μεταπωλητών της Σαμιακής Γης.

Οι πληροφορίες δε θα δημοσιευτούν και δε θα αποσταλούν πουθενά χωρίς την άδειά σας.

Η δήλωση των στοιχείων σας δε δημιουργεί καμία υποχρέωση από την πλευρά σας ή τη Σαμιακή Γη.

**\* Απαιτείται**

**Επωνυμία Επιχείρησης \***

**Διεύθυνση \***

Οδός, Αριθμός

**Πόλη \***

**Υπεύθυνος Επικοινωνίας \***

**Email \***

**Τηλέφωνο \***

**Website**

**Facebook**

**Linkedin**

## Twitter

### Τύπος εταιρείας \*

- Προσωπική
- ΟΕ
- ΕΕ
- ΕΠΕ
- ΑΕ
- ΜΚΟ
- Άλλο: .....

### Έτος ίδρυσης \*

### Κύρια δραστηριότητα επιχείρησης \*

- Κατάστημα λιανικής πώλησης
- Αλυσίδα λιανικής πώλησης (περισσότερα από 1 σημεία)
- Σούπερ μάρκετ
- Εστιατόριο
- Χονδρική πώληση
- Άλλο: .....

### Μέγεθος επιχείρησης – εργαζόμενοι \*

- 1
- 2 - 10
- 11 - 50
- 51 - 250
- 250 +

### Μέγεθος επιχείρησης – ετήσιος τζίρος (Ευρώ)

- 1 - 100.000
- 100 - 500 χιλιάδες
- 500 χιλ - 2 εκατομμύρια
- 2 εκ. - 10 εκατομμύρια
- 10+ εκατομμύρια

**Κύρια προϊόντα που ενδιαφέρουν σε συνεργασία με τη Σαμιακή Γη**

- Φάβα
- Τοματάκια
- Ορχιδέες
- Πορτοκάλια
- Μουσταλευριά
- Άλλο: .....

**Σχόλια / ιδέες / προτάσεις για τη συνεργασία με τη Σαμιακή Γη**

Γράψτε ελεύθερα ιδέες και προτάσεις σας

Ημερομηνία: .....

.....

Όνοματεπώνυμο

Υπογραφή

## Σαμιακή Γη - Βάση Πληροφοριών Παραγωγού

Παρακαλούμε συμπληρώστε τα πεδία της φόρμας, για να εγγραφείτε στο μητρώο μεταπωλητών της Σαμιακής Γης.

Οι πληροφορίες δε θα δημοσιευτούν και δε θα αποσταλούν πουθενά χωρίς την άδειά σας.

Η δήλωση των στοιχείων σας δε δημιουργεί καμία υποχρέωση από την πλευρά σας ή τη Σαμιακή Γη.

### \* Απαιτείται

**Όνομα Παραγωγού \***

**Επώνυμο Παραγωγού \***

**Επωνυμία Εταιρείας**

(εάν υπάρχει)

**Διεύθυνση \***

Οδός, Αριθμός

**Πόλη \***

**Υπεύθυνος Επικοινωνίας \***

**Τηλέφωνο \***

**Website**

**Facebook**

**Linkedin**

**Twitter**

**Τύπος εταιρείας \***

- Προσωπική
- ΟΕ
- ΕΕ
- ΕΠΕ
- ΑΕ
- ΜΚΟ
- Άλλο: .....

**Έτος έναρξης δραστηριότητας \***

(Έτος ιδρύσεως)

**Κύρια διάθεση των προϊόντων \***

- Απευθείας σε πελάτες
- Σε λαϊκή αγορά
- Σε κατάστημα λιανικής πώλησης
- Σε αλυσίδα λιανικής πώλησης (περισσότερα από 1 σημεία)
- Σε σούπερ μάρκετ
- Σε εστιατόριο
- Σε χονδρική πώληση
- Άλλο: .....

**Εμβαδόν καλλιεργήσιμης γης \***

(Στρέμματα)

- 1
- 2 - 10
- 11 - 30
- 31 - 50
- 50 +
- Άλλο: .....

**Μέγεθος παραγωγής \***

(Τόνους)

- 1
- 2 - 10
- 11 - 30
- 31 - 50
- 50 +
- Άλλο: .....

**Διαθέτετε το προϊόν σας τυποποιημένο; Εάν ναι σε τι συσκευασία; \***

- Χάρτινη συσκευασία
- Πλαστική συσκευασία
- Ξύλινη συσκευασία
- Άλλο: .....

**Εάν διαθέτετε το προϊόν σας τυποποιημένο τότε, τι βάρος έχει η συσκευασία; \***

- 250 gr
- 0,5 Kg
- 1 Kg
- 1,5 Kg
- 2 Kg
- Άλλο: .....

**Εργαζόμενοι στην παραγωγή \***

(ή στην εταιρεία εάν υπάρχει)

- 1
- 2 - 5
- 6 - 10
- 11 - 50
- 50 +

**Κύρια προϊόντα που ενδιαφέρουν σε συνεργασία με τη Σαμιακή Γη \***  
(ή στην εταιρεία εάν υπάρχει)

- Φάβα
- Τοματάκια
- Ορχιδέες
- Προϊόντα μουςταλευριάς
- Άλλο: .....

**Σχόλια / ιδέες / προτάσεις για τη συνεργασία με τη Σαμιακή Γη**  
Γράψτε ελεύθερα ιδέες και προτάσεις σας

Ημερομηνία: .....

.....

Όνοματεπώνυμο

Υπογραφή

## ΣΥΝΤΟΜΟ ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

### Ευθύμιος Ευαγγέλου

Ο Ευθύμιος Ευαγγέλου γεννήθηκε και ζει στη Σάμο. Είναι απόφοιτος του Τμήματος Εκπαιδευτικών Τεχνολόγων Μηχανολόγων Μηχανικών της ΑΣΕΤΕΜ ΣΕΛΕΤΕ και εργάζεται ως μόνιμος εκπαιδευτικός στο «Μαυρογένειο» Επα.λ Σάμου. Επίσης, μεταπτυχιακός του Τμήματος Μηχανικών Πληροφοριακών και Επικοινωνιακών Συστημάτων της Σχολής Θετικών Επιστημών του Πανεπιστημίου Αιγαίου. Υπηρέτησε για δύο χρόνια ως Υπεύθυνος Πολιτιστικών Θεμάτων της Διεύθυνσης Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης Σάμου όπου διοργάνωσε πολυάριθμες καλλιτεχνικές εκδηλώσεις, σεμινάρια, ημερίδες και εργαστήρια έκφρασης & δημιουργίας για εκπαιδευτικούς, μαθητές και γονείς. Συντονίζει μαθητικές ομάδες παραδοσιακού χορού, διοργανώνει φεστιβάλ και σε συνεργασία με το Κέντρο Συμβουλευτικής και Προσανατολισμού (ΚΕΣΥΠ) Σάμου της Δ/θμιας Εκπ/σης Σάμου υλοποιεί επιμορφωτικά σεμινάρια. Εξωδιδακτικά, συντονίζει τις χορευτικές ομάδες του Πολιτιστικού Συλλόγου Χώρας «ΕΙΡΗΝΗ», του Χορευτικού Συγκροτήματος Μυτιληνίων Σάμου και του Πολιτιστικού Συλλόγου Μύλων 'Ιμβρασσος', ενώ υπήρξε για δύομιση χρόνια και χοροδιδάσκαλος του Λυκείου Ελληνίδων Ικαρίας. Υλοποιεί έρευνα με στόχο τη διάσωση της μουσικοχορευτικής παράδοσης και των λαογραφικών στοιχείων της Σάμου, τα αποτελέσματα της οποίας παρουσιάζονται σε δεκάδες φεστιβάλ και σεμινάρια τόσο στην Ελλάδα όσο και στο εξωτερικό. Πριν λίγα χρόνια παρουσίασε μια πλήρη καταγραφή της μουσικοχορευτικής παράδοσης της Σάμου μέσα από την εκπομπή της ΕΤ3 'Ο τόπος και το τραγούδι του' με τον Γιώργη Μελίκη. Έχει βραβευθεί από τον Όμιλο UNESCO Ν. Πειραιώς και Νήσων για την προσφορά του στον λαϊκό πολιτισμό και την παράδοση, συμμετέχει σε συνέδρια για τον πολιτισμό και διδάσκει σε επιμορφωτικά σεμινάρια τους χορούς της Σάμου, της Ικαρίας και των Φούρνων.