

ΣΤΟΥ ΧΡΟΝΟΥ ΤΑ ΓΥΡΙΣΜΑΤΑ

Return of time

ΔΗΜΟΣ ΑΜΑΡΙΟΥ | MUNICIPALITY OF AMARI
 Αγία Φωτεινή Αμαρίου - Ρέθυμνο - Κρήτη
 Aghia Fotini Amari - Rethymno - Crete,
 T. +30 28333 40201- Fax. +30 28330 22104
 www.amariguide.gr | info@amari.gov.gr



Η παραδοσιακή Αγροτική και κτηνοτροφική ζωή στο Αμάρι

Οι αμαριώτες διαχρονικά διατηρούν την πανάρχαια σχέση με την γη τους, είναι άνθρωποι φιλήσυχου, ευγενείς και φιλόξενοι. Η κύρια ασχολία τους βασίζεται στον Πρωτογενή τομέα, ως επί το πλείστον στη Γεωργία, όπου κυριαρχεί η Ελαιοκομία. Η Κτηνοτροφία ασκείται με τον παραδοσιακό τρόπο, με κοπάδια ελεύθερης βοσκής. Τα παραγόμενα σχεδόν βιολογικά προϊόντα φυτικής και ζωικής προελεύσεως, είναι υγιεινά και άριστης ποιότητας με μεγάλη διατροφική αξία. Το εύγευστο λάδι της χοντρολιάς, τα γαλακτοκομικά και το κρέας, τα νόστιμα φρούτα (κεράσια, μήλα, αχλάδια κλπ.), τα άνυδρα κηπευτικά (από την ορεινή περιοχή Γιους Κάμπος), το κρασί, το μέλι, τα άγρια βρώσιμα χόρτα, αποτελούν τη διατροφική βάση των κατοίκων, συμβάλλοντας στην καλή υγεία και στη μακροβιότητα τους.

Traditional farming and agricultural life in Amari

Residents of Amari maintain the relationship with their land overtime and they are peaceful, kind and hospitable people. Their main occupation is based on the primary sector and mainly in agriculture, where olive cultivation dominates. Livestock takes place with the traditional way, with free-range herds. Almost-biological products of animal and plant origin are healthy and of excellent quality and have high nutritional value. Tasty olive oil of chondrolia, dairy products, meat, delicious fruits (cherries, apples, pears etc), dry horticulture (from the mountainous area Gious Campos), the wine, the honey and the wild edible greens shape the nutritional basis of the residents, contributing to their good health and their longevity.



Το έργο «**Σήμανση και Πληροφοριακό Υλικό Δήμου Αμαρίου**» είναι ενταγμένο στον Άξονα Προτεραιότητας 7 «Αειφόρος Ανάπτυξη και Ποιότητα Ζωής στην Περιφέρεια Κρήτης» με Κ.Θ.Π. 61 «Ολοκληρωμένα Σχέδια για την Αστική και Αγροτική Αναγέννηση» στο πλαίσιο του προγράμματος «Ολοκληρωμένα Σχέδια Ανάπτυξης Περιοχών Υπαίθρου (ΟΣΑΠΥ) Δήμου Αμαρίου» του Ε.Π. Κρήτης και Νήσων Αιγαίου 2007-2013. Το έργο συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Ταμείο Περιφερειακής Ανάπτυξης (ΕΤΠΑ).



Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης



Τα τελευταία χρόνια έχει αλλάξει σημαντικά ο τρόπος ζωής στην κρητική ύπαιθρο. Οι νέες συνθήκες εργασίας και η τεχνολογία έχουν διαφοροποιήσει τον τρόπο ζωής και τις παραγωγικές δραστηριότητες.

Παρά τις αλλαγές αυτές ουσιαστικά ο τρόπος ζωής των κατοίκων του Αμαρίου και οι καθημερινές συνήθειες τους διατηρούν πολλά από τα στοιχεία της μακρόχρονης παράδοσης του τόπου. Σε πολλά σπίτια χρησιμοποιούνται ακόμα παλιά παραδοσιακά έπιπλα και σκεύη, που με πολύ μεράκι συντηρούνται απ' τους κατοίκους. Ο αργαλιός (τελάρο) που αποτέλεσε για αιώνες το "εργοστάσιο" παραγωγής υφαντών χρησιμοποιείται ακόμα από ορισμένες γυναίκες (μαζί με πολλά άλλα εκθέματα εκτίθεται στο "Λαογραφικό Μουσείο" του Άνω Μέρους). Παράλληλα οι κάτοικοι αναζητούν νέες μορφές οργάνωσης των παραγωγικών δραστηριοτήτων τους. Η λειτουργία του Γυναικείου Συνεταιρισμού "Γερακίνα" καθώς και της Αναπτυξιακής Εταιρείας Αμαρίου (Α.Ν.Ε.Α.), στόχο έχουν την παρασκευή, συσκευασία και προώθηση στην αγορά αγνών παραδοσιακών προϊόντων της περιοχής. Η ανάπτυξη ήπιων μορφών τουρισμού αποτελεί στόχο για την περιοχή και προς αυτό συντείνουν τελευταία, ενέργειες και δράσεις τοπικών φορέων και ιδιωτών. Ηδη έχουν δημιουργηθεί αξιόλογες τουριστικές υποδομές με χώρους εστίασης και διαμονής. Οι παραγωγικές δραστηριότητες των κατοίκων του Αμαρίου καλύπτουν πλέον μεγάλο μέρος των απαιτήσεων και των νέων συνθηκών ζωής που έχουν διαμορφωθεί, σε διαφορετικούς τομείς που στηρίζονται στα συγκριτικά φυσικά - κλιματολογικά πλεονεκτήματα της περιοχής.

Κτηνοτροφία

Οι ρίζες της αιγοπροβατοτροφίας της περιοχής του Αμαρίου όπως και ολόκληρου του Ψηλορείτη, χάνονται μέσα στους μύθους της αρχαιότητας. Στηρίζεται σε μικρά ζώα (αίγες, πρόβατα) ελεύθερης βοσκής και κυρίως φυσικής εκτροφής με άγρια χόρτα, βότανα και αρωματικούς θάμνους (φασκομηλιά, θυμάρι κλπ). Αποτέλεσμα αυτής της μορφής κτηνοτροφίας είναι η παραγωγή ποιοτικών γαλακτοκομικών προϊόντων, όπως το ντόπιο τυρί, γραβιέρα, κεφαλογραβιέρα, κεφαλοτύρι, γλυκιά και ξινή μυζήθρας κ.α.. Πρόκειται για προϊόντα που δεν περιέχουν χρωστικές ουσίες, ενισχυτικά της γεύσης ούτε άλλες πρόσθετες ύλες.

Ελαιοκαλλιέργεια

Διαχρονικά η ελιά φαίνεται να αποτελεί το βασικό προϊόν του νησιού και το Αμάρι γίνεται ένας από τους σημαντικότερους ελαιοπαραγωγούς τόπους της Κρήτης, τόσο σε ότι αφορά στην έκταση των καλλιεργειών όσο και στην ποιότητα των παραγόμενων προϊόντων. Ολόκληρη η κοιλάδα του Αμαρίου και οι πλαγιές των βουνών καλύπτονται από πανάρχαια ελαιόδεντρα, που συγκροτούν έναν από τους πλέον παραδοσιακούς ελαιώνες της Κρήτης, ο ελαιώνας της «Αμπαδιάς» από τον οποίο παράγεται και η φημισμένη «Θρούμπα Αμπαδιάς», ένα εκλεκτό είδος βρώσιμης ελιάς με αναγνώριση προστατευόμενης προέλευσης -ΠΟΠ, σύμφωνα με την σχετική υπουργική απόφαση.

Αγροτουρισμός

Η ανάπτυξη του αγροτουρισμού κατά τα τελευταία χρόνια στο Αμάρι, συμβάλλει αποφασιστικά στη διαφοροποίηση της αγροτικής οικονομίας καλλιεργώντας τις συνθήκες για τη δημιουργία συμπληρωματικού εισοδήματος και την επίτευξη πολλαπλασιαστικών αποτελεσμάτων μέσα από την αλληλεπίδραση με τους άλλους τομείς της τοπικής οικονομίας. Οι υποδομές Αγροτουρισμού αφορούν κυρίως στη δημιουργία και εκσυγχρονισμό παραδοσιακών καταλυμάτων, χώρων εστίασης, επισκέψιμων αγροκτημάτων, κατασκηνωτικών κέντρων, μικρών συνεδριακών χώρων κ.α., που προσφέρουν δυνατότητες σύγχρονης και άνετης φιλοξενίας των επισκεπτών της περιοχής.

Οικοτεχνία

Οι μικρές επιχειρήσεις, τόσο του τομέα της μεταποίησης όσο και του τομέα των υπηρεσιών, αποτελούν μια σημαντική παράμετρο της τοπικής οικονομίας του Αμαρίου. Ένας μεγάλος αριθμός από αυτές τις επιχειρήσεις δραστηριοποιείται στη μεταποίηση της πρωτογενούς παραγωγής παράγοντας ποιοτικά προϊόντα, κυρίως στο τομέα των τυροκομικών προϊόντων, αρτοσκευασμάτων, προϊόντων ελιάς, ελαιολάδου, παραδοσιακών τεχνών κ.α.. Σημαντικό ρόλο στην τοπική οικονομία παίζουν επίσης οι επιχειρήσεις παροχής υπηρεσιών, οι οποίες συμβάλλουν στην βελτίωση της ποιότητας ζωής των κατοίκων.

Αρωματικά φυτά

Η περιουσιολογία και χρήση των αρωματικών φυτών αποτελεί μια σπουδαία παραδοσιακή δραστηριότητα για όλη την Κρήτη, αφού το νησί έχει ένα από τα πιο πλούσια και πιο ενδιαφέροντα οικοσυστήματα της Ευρώπης, με μεγάλο αριθμό ενδημικών αρωματικών - θεραπευτικών φυτών. Στην ευρύτερη ορεινή περιοχή του Αμαρίου συναντούμε πλήθος βοτάνων, που έχουν χρησιμοποιηθεί από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα ως φαρμακευτικά φυτά. Τα εκπληκτικά βότανα φυτρώνουν στις απόκρημνες πλαγιές των βουνών της περιοχής και συλλέγονται από έμπειρους συλλέκτες για να αποξηραθούν κάτω από φυσικές συνθήκες και να οδηγηθούν στα σύγχρονα συσκευαστήρια, χωρίς καμιά χημική ή άλλη επεξεργασία.

Χόρτα

Η κρητική χλωρίδα παρέχει διαχρονικά στους κρητικούς τη δυνατότητα μιας οικονομικής, υγιεινής και εύκολης τροφής. Τα χόρτα που βρίσκονται σε μεγάλες εκτάσεις και ποικιλίες στην περιοχή του Αμαρίου τις περισσότερες φορές καταναλώνονται ωμά. Παράλληλα οι γευστικές συνήθειες των κατοίκων του κάθε χωριού καθορίζουν όχι μόνον τους συνδυασμούς των χορταρικών αλλά και τους τρόπους μαγειρέματος. Πολλά από τα χόρτα χρησιμοποιήθηκαν για πολλούς αιώνες στη λαϊκή θεραπευτική, όπως ακριβώς είχαν χρησιμοποιηθεί και από τους σπουδαίους γιατρούς της αρχαιότητας όπως η Καυκαλίθρα (το «Τορδύλιον» του Διοσκουρίδη), η Μολόχα (η «τροφή των φτωχών» του Πλίνου) κλπ.

Κουρές στον Ψηλορείτη

Οι επισκέπτες που θα βρεθούν στην ορεινή περιοχή του Αμαρίου μετά τα τέλη Μαΐου μπορούν να απολαύσουν μια συλλογική παραδοσιακή δραστηριότητα που από παραγωγική μετατρέπεται σε μια εκδήλωση διασκέδασης. Πρόκειται για τις Κουρές των προβάτων που παίρνουν τη μορφή παραδοσιακού πανηγυριού και που πραγματοποιούνται στα οικογενειακά μητάτα.



The lifestyle of Cretan countryside has changed a lot the last years. The new working conditions and technology have differentiated the lifestyle and the productive activities.

Besides these changes, the lifestyle of the residents of Amari and their daily habits maintain many elements of the area's long tradition.

Old traditional furniture and equipment, that are maintained with much love from the residents, are still used in many houses. The loom is still used by some women, that had been the textile "factory" for centuries. (It is on display with some other exhibits in the "Folklore Museum" of Ano Meros.)

At the same time, residents are looking for new forms of organisation of their productive activities.

The function of Women's Cooperatives "Erato" and "Gerakina" and Amari Development Cooperation have as a purpose the production, the packaging and the promotion of pure traditional products of the area in the market.

The development of mild forms of tourism is a goal for the area and the actions of people and local bodies tend to this lately. Notable tourism infrastructure with accommodation and dining areas have already created.

Today, productive activities of the residents of Amari cover a big part of the demands and the new living conditions that have been shaped, in different sectors that are based on the comparative natural-climatological advantages of the area.

Livestock farming

We can't be sure about the roots of sheep and goat farming in the area of Amari and the whole Psiloritis, due to the legends of the ancient times. It is based on free-range little animals (goats, sheep) that are fed mainly with wild greens, herbs and fragrant shrubs (sage, thyme).

The production of quality dairy products such as local cheese, graviera, kefalograviera, kefalotyri, sweet and sour myzithra etc is a result of that type of livestock farming.

Moreover, these products don't contain pigments, flavor enhancers or other additives.

Olive Cultivation

Olive tree seems to be the basic product of the island overtime and Amari becomes one of the most important olive oil production areas of Crete, both in extend and in product quality. The whole Amari valley and the mountainsides are covered by ancient olive trees that constitute one of the most traditional olive grow in Crete. This olive grow is called "Ampadia" and also produces the famous "Ampadia Throumpa", a fine kind of edible olive with Recognition of Protected Designation of Origin (P.D.O.), according to ministerial decision.

Agrotourism

The development of agrotourism the recent years in Amari, contributes decisively to the diversification of the rural economy by developing the conditions for the creation of additional income and the achievement of multiplier effects through interaction with other sectors of the local economy. The Agrotourism infrastructures mainly concern the creation and modernization of traditional accommodation, catering, visitable farms, camping centers, small conference rooms, etc. that offer modern and comfortable accommodation options for visitors of the area.

Cottage industry

Small enterprises in both the manufacturing and services sectors, are an important component of the local economy of Amari.

A large number of these enterprises trades in the processing of primary production, producing quality products, mainly in the field of dairy products, bakery, olive products, olive oil, traditional crafts etc.

Service companies also play an important role in the local economy, which contribute to improving the quality of life of residents.

Aromatic herbs

Collection and use of aromatic herbs is an important traditional activity for the whole Crete, as the island has one of the richest and most interesting ecosystems of Europe, with a large number of endemic aromatic - medicinal plants.

In the wider mountainous area of Amari there are many herbs that have been used since antiquity as medicinal plants.

These amazing herbs grow on steep mountain slopes of the area and are usually gathered by experienced collectors, dried under natural conditions and then packaged in modern packaging plants without any form of chemical processing.

Greens

The Cretan flora has provided over time to Cretans the possibility of an economic, healthy and easy food. The greens that are located in large areas and varieties of the region of Amari are eaten mainly raw. The culinary habits of the residents of each village define not only the combinations of herbs but also their way of cooking. Many of the herbs were used for centuries in folk healing traditions, as they had been used by the great doctors of the ancient times.

Sheep shearings in Psiloritis

Visitors that will be in the mountainous area of Amari after the end of May can enjoy a traditional collaborative activity that becomes from a productive to an entertainment event. It's about the sheep shearing that takes the form of a traditional feast and takes place in family mitata.