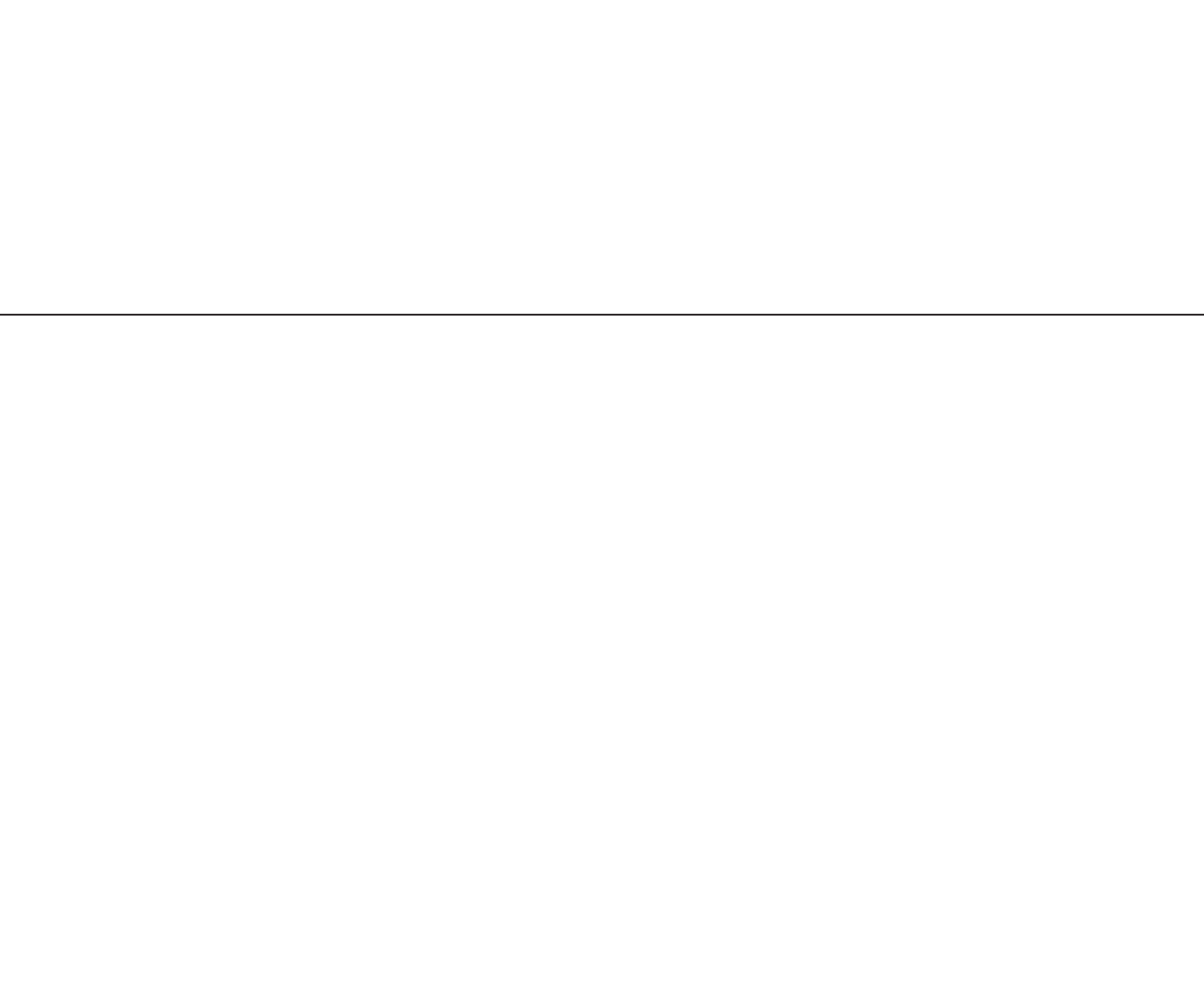


ΣΧΟΛΗ ΕΛΑΙΟΚΟΜΙΑΣ ΚΑΙ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ ΣΤΗΝ ΚΕΦΑΛΛΟΝΙΑ

Διπλωματική Εργασία | Οκτώβριος 2017
Σχολή Αρχιτεκτόνων Μηχανικών ΕΜΠ

Σπουδάστρια | Μαργαρίτα Α. Παπαρόδου
Επιβλέπουσα | Σοφία Τσιράκη



ΣΧΟΛΗ ΕΛΑΙΟΚΟΜΙΑΣ ΚΑΙ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ ΣΤΗΝ ΚΕΦΑΛΛΟΝΙΑ

Διπλωματική Εργασία | Οκτώβριος 2017
Σχολή Αρχιτεκτόνων Μηχανικών ΕΜΠ

Σπουδάστρια | Μαργαρίτα Α. Παπαρόδου
Επιβλέπουσα | Σοφία Τσιράκη

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

2	ΠΕΡΙΛΗΨΗ
3	SUMMARY
4	Η ΣΗΜΑΣΙΑ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ
10	...και μερικά γνωμικά
14	ΕΙΔΗ ΕΛΙΑΣ
18	ΣΤΑΔΙΑ ΕΛΑΙΟΠΑΡΑΓΩΓΗΣ & ΕΛΑΙΟΠΟΙΗΣΗΣ
20	Η ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΩΝ ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ
24	Ο ΤΟΠΟΣ_Η ΚΕΦΑΛΛΟΝΙΑ
30	ΠΕΡΙΟΧΗ ΜΕΛΕΤΗΣ
32	ΠΑΝΟΡΑΜΙΚΕΣ ΑΠΟΨΕΙΣ ΤΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ
38	ΣΥΓΚΡΟΤΗΣΗ ΙΔΕΑΣ ΚΑΙ ΣΥΝΘΕΤΙΚΑ ΕΡΓΑΛΕΙΑ
42	ΥΦΕΣ ΚΑΙ ΥΛΙΚΑ
44	ΣΧΕΔΙΑ
70	ΦΩΤΟΡΕΑΛΙΣΤΙΚΕΣ ΑΠΕΙΚΟΝΙΣΕΙΣ
80	ΜΑΚΕΤΕΣ ΚΑΙ ΣΚΙΤΣΑ

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Η παρούσα διπλωματική εργασία έχει ως αντικείμενο το σχεδιασμό μίας Σχολής Ελαιοκομίας και Αγροτικών Σπουδών στην Κεφαλλονιά. Σε ένα περιβάλλον οικονομικής και κοινωνικής κρίσης παρατηρείται η επιθυμία για ενασχόληση με την καλλιέργεια της γης. Το ελαιόδεντρο, αποτελεί μία χαρακτηριστική καλλιέργεια της ελληνικής γης με ιδιαίτερη σημασία και αξία. Όμως η καλλιέργεια, η φροντίδα και η επεξεργασία του φυτού καθώς και του ελαιόλαδου είναι μία τέχνη η οποία είναι κατά βάση εμπειρική και δεν διδάσκεται. Βασικά κριτήρια λοιπόν της εργασίας είναι η δημιουργία μίας σχολής η οποία διδάσκει την τέχνη της ελιάς με βάση τρεις βασικούς εκπαιδευτικούς άξονες: την θεωρητική κατάρτιση, την πρακτική άσκηση στο ύπαιθρο και την ενασχόληση με την παραγωγική διαδικασία τη ελαιοποίησης, δηλαδή τη σύμπραξη της θεωρητικής εκπαίδευσης(σχολή) με την παραγωγή(ελαιοτριβείο). Ο τόπος χωροθέτησης του θέματος είναι η Κεφαλλονιά, μία ελαιοπαραγωγική περιοχή των Επτανήσων με παράδοση στην αγροτική εκπαίδευση.

Βασική συνθετική χειρονομία στον τόπο αποτελεί η γραμμική κίνηση του κτηρίου, μέσα στην «αγκαλιά» του υπάρχοντα ελαιώνα. Η σύνθεση αποτελείται από βασικά τοιχώματα που καλούνται να αντιστηρίξουν και να «τιθασεύσουν» το κεκλιμένο και μαλακό έδαφος. Αναφορές του σχεδιασμού αποτέλεσαν οι ξερολιθιές του νησιωτικού τοπίου που καθιστούσαν τα κεκλιμένα εδάφη καλλιεργήσιμα, τα ψηλά και πλατύπελμα ενετικά καμπαναριά των εκκλησιών, η έννοια του ερειπίου, που απαντάται συχνά στο σεισμογενές κεφαλλονίτικο τοπίο. Βασικές αρχές του σχεδιασμού είναι η άμεση σχέση του μέσα και του έξω, το «αγκάλιασμα» του κτηρίου από το φυσικό περιβάλλον, η διαβάθμιση του φωτός και η λειτουργική και συνθετική σύνδεση της παραγωγής με την εκπαίδευση. Το κτήριο, λοιπόν, απαρτίζεται από τρεις διακριτές λειτουργικά και συνθετικά ενότητες: τον χώρο παραγωγής και ελαιοποίησης (ελαιοτριβείο), τους χώρους εργαστηριακών και θεωρητικών μαθημάτων που είναι σκιεροί και άμεσα συνδεδεμένοι με το ύπαιθρο, και τους χώρους δημόσιων λειτουργιών. Οι χώροι αυτοί συνδέονται με βασικές υπαίθριες και ημιυπαίθριες κινήσεις που διασχίζουν τη σύνθεση και εξασφαλίζουν παράλληλα τη σύνδεση με τον υπαίθριο χώρο. Έτσι, το κτήριο αποτελεί αναπόσπαστο κομμάτι του υπαίθρου και το ύπαιθρο αποτελεί αναπόσπαστο κομμάτι του κτηρίου..

SUMMARY

Subject of this dissertation project is the design of a school dedicated to agricultural studies situated in the island of Kefallonia. In a period of economic and social crisis, we can observe a growing interest in the cultivation of land, especially in the cultivation of olive tree, a familiar tree of Hellenic agricultural landscape. However, the cultivation care and the processing of the olive tree, is rather empirical than academic. Consequently, this project suggests the existence of a school that teaches the cultivation of olive tree and the production of olive oil, while emphasizing on theoretical training, practice in the countryside and commitment to the production and process of olive cultivation. The project is suggested to be located in Kefallonia, an olive-growing area of the Ionian Islands with tradition in rural education.

The linear movement of the building, “embraced” by an existing olive grove, consists the main idea of the architectural composition. Bassal walls, in different forms, “manipulate” the sloping and soft ground, and consist a reference to the drystone walls that gave shape to the cultivations, to the tall and flattened walls of the bells of Venetian churches, to the earthquake ruins found in the Kefallonian landscape.

Basic principles of design are the direct relationship between the interior and the exterior space, the “embracement” of the building from the natural environment, the shades of light and the functional and synthetic connection between production and education. Consequently, the building consists of three distinct functional and synthetic units: the production unit, the laboratories and the classes for theoretical courses, directly connected to the countryside and the public area. These spaces are associated with the basic outdoor and semi-outdoor movements across the composition and ensure the connection to the countryside. Thus, the building is an integral part of the physical environment and the physical environment is an integral part of the building...

Η ΣΗΜΑΣΙΑ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ

Ελιά αρχαιότητα και μύθολογία

Στην Ελλάδα σύμφωνα με τα δεδομένα των ανασκαφών της Κρήτης, η καλλιέργεια της ελιάς ήταν γνωστή το 2000-1500 π. Χ. Η Σάμος ονομαζόταν από τον Αισχύλο «ελαιοφόρος» και τα νησιά Χίος και Δήλος ήταν, κατά το Θαλή το Μιλήσιο «πλούσιαι εις έλον». Τα ομηρικά έπη αναφέρουν ότι η ελιά φύτευε στο νησί των Φαιάκων (Κέρκυρα), στην Ιθάκη και στα άλλα νησιά του Ιονίου και ο Ηρόδοτος ότι η Εύβοια ήταν κατάφυτη από ελιές ενώ στη Βαβυλωνία και στην Περσία δεν υπήρχε τίποτα. Τέλος, κατά τον Θεόφραστο, η ελιά φύτευε στην Κυρηναϊκή, στην Νοτ. Ιταλία, στη Συρία, στην Αραβία (προς τη θάλασσα), στην Αίγυπτο κ.λπ.

Σύμφωνα με τη μυθολογία την ελιά έφερε στους Έλληνες η Αθηνά, η οποία δίδαξε και την καλλιέργειά της. Είναι χαρακτηριστικό το γνωστό επεισόδιο της φιλονικίας της Αθηνάς με τον Ποσειδώνα για το όνομα της Αθήνας.

Στην Ακρόπολη υπήρχε η ιερή ελιά της Αθηνάς, η πρώτη ελιά που η θεά χάρισε στους Έλληνες, και στην Ακαδημία οι 12 ιερές ελιές, οι μορίες, και ο ιερός ελαιώνας από τον οποίο προερχόταν το λάδι που δινόταν ως έπαθλο στους νικητές των Παναθηναίων.

Ενδεικτικό της σημασίας της ελιάς για την Αθήνα είναι ότι οι Αθηναίοι στα νομίσματά τους απεικόνιζαν την Αθηνά με στεφάνι ελιάς στο κράνος της και έναν αμφορέα με λάδι ή ένα κλαδί ελιάς.

Το λάδι ως αιτία πολέμου

Το λάδι αποτελούσε σημαντικότερο παράγοντα της αρχαίας ελληνικής οικονομίας. Οι Σπαρτιάτες εισβάλλοντας στην Αττική κατά τον Πελοποννησιακό Πόλεμο κατέστρεψαν τους ελαιώνες της, αλλά και οι Αθηναίοι με τον Περικλή έκοψαν τα

ελαιόδενδρα των πεδιάδων της Κυνουρίας και της Αργολίδος. Οι αρχαίες πηγές αναφέρουν αρκετές παρόμοιες περιπτώσεις, κατά τις οποίες ο εχθρικός στρατός με την καταστροφή των ελαιοδένδρων έπληττε την οικονομία του τόπου για πολλά χρόνια έως ότου ξανααναπτυχθεί ο ελαιώνας. Κάποιες φορές η μεγάλη παραγωγή λαδιού δεν ήταν ευλογία για τον τόπο. Στην περίπτωση της Θυρεάτιδος ο πλούτος της πεδιάδας σε λάδι φαίνεται ότι αποτέλεσε μία από τις αιτίες συγκρούσεων μεταξύ Σπάρτης και Αργους επί εννέα αιώνες.

Το πλεόνασμα της παραγωγής αποθηκευόταν σε μεγάλους πήλινους πίθους ή διακινούνταν μέσω χερσαίου και θαλασσιού εμπορικού δικτύου, με κύριο προορισμό την αγορά του Ευξείνου Πόντου. Για τη χερσαία μεταφορά του, χρησιμοποιούσαν ασκούς φορτωμένους σε υποζύγια, ενώ για τη θαλάσσια το συσκεύαζαν σε οξυπύθμενους αμφορείς. Φημισμένο ήταν το ανοιχτόχρωμο λάδι της Σάμου και των Θουρίων της Μεγάλης Ελλάδας. Σε κακές χρονιές όμως οι περιοχές που παρήγαν λάδι όχι μόνο δεν είχαν πλεόνασμα να εμπορευτούν, αλλά υπήρχε τόση έλλειψη, ώστε θεωρούσαν ευτυχές το να βρουν λάδι στην αγορά για την κάλυψη των αναγκών τους. Σε ψήφισμα του 2ου αι. π.Χ. οι Αθηναίοι τίμησαν έναν έμπορο λαδιού που είχε σταθμεύσει στον Πειραιά, γιατί δέχθηκε να πουλήσει σ' αυτούς το φορτίο των 56.000 λίτρων λαδιού που προόριζε αρχικά για τον Βόσπορο.



Ποράσταση από μάζεμα ελιάς πάνω σε αγγείο



Η ελιά στη γραμμική Α και Β



Η ελιά στα «εργολυρικά»

"...Όπου και αν λάχει κατοικία
 Δε μ' απολείπουν οι καρποί,
 Γς τα βαθιά μου γηρατειά,
 Δεν βρίσκω στην δαυλειά ντροπή,
 Μ' έχει ο θεός ευλογημένη,
 Και είμαι γεμάτη προκοπή.
 Είμ' η ελιά η τιμημένη..."

Κωστής Παλαμάς "Η Ελιά"

Διατροφή και υγιεινή

Το λάδι αποτελούσε από την αρχαιότητα βασικό στοιχείο της ελληνικής διατροφής. Τρεις ήταν οι ποιότητες λαδιού. Ωμοτριβές ή ομφάκινον ονομαζόταν το αρίστης ποιότητας και εξαγόταν από ελιές αγουρωπές, χωρίς ξεθέρμισμα. Το δεύτερον γεύματος ήταν το καλής ποιότητας λάδι. Χυδαίον έλαιον χαρακτηρίζαν το κατώτερης ποιότητας λάδι από ελιές υπερώριμες ή χτυπημένες.

Το λάδι εκτός από βασική τροφή αποτελούσε απαραίτητη καύσιμη ύλη για φωτισμό, αφού με λάδι έκαιγαν οι λύχνοι. Αυτή η χρήση του επιβιώνει σήμερα στα καντήλια.

Διαδεδομένη επίσης ήταν η χρήση του στη σωματική υγιεινή. Επάλειψη του σώματος με λάδι προστάτευε από τον ήλιο ή το ψύχος. Μετά το λουτρό γινόταν επάλειψη του σώματος και της κόμης με αρωματικό λάδι, καθώς αυτό ήταν το βασικό συστατικό πολλών αρωμάτων. Η παραγωγή αρωματικού λαδιού στην Ελλάδα μαρτυρείται στη μυκηναϊκή εποχή από τις πινακίδες Γραμμικής Β΄ της Πύλου. Επίσης ο Θεόφραστος στο έργο του Περί Οσμών και ο Διοσκουρίδης σώζουν πληροφορίες για τα υλικά και τις συνταγές παραγωγής αρωματικού λαδιού.

Θεραπευτικές ιδιότητες

Το λάδι χρησιμοποιούνταν στην αρχαιότητα και για τις θεραπευτικές ιδιότητές του. Στον Ιπποκράτειο Κώδικα αναφέρονται περισσότερες από 60 φαρμακευτικές χρήσεις του. Ήταν κατάλληλο για τη θεραπεία δερματικών παθήσεων, ως επουλωτικό και αντισηπτικό σε τραύματα, εγκαύματα και γυναικολογικές ασθένειες. Πιθανόν χρησίμευε και ως μέσον αντισύλληψης. Επίσης το χρησιμοποιούσαν ως εμετικό αλλά και για προβλήματα των αυτιών.

Ως τροφή βοήθησε την αντιμετώπιση καρδιακών παθήσεων. Εκτός από το λάδι, για τις θεραπευτικές τους ιδιότητες

χρησιμοποιούσαν και τα φύλλα και άνθη της ελιάς, από τα οποία παρασκεύαζαν αφέψημα που το χρησιμοποιούσαν ως κολλύριο, για την αντιμετώπιση της φλόγωσης των ούλων και του έλκους του στομάχου.

Το λάδι χρησιμοποιούνταν επίσης και ως λιπαντικό, π.χ. σε μετάλλινους μηχανισμούς ή ξύλινα εξαρτήματα.

Για τη συντήρηση του ελεφαντοστού, του δέρματος και του μετάλλου χρησιμοποιούσαν αλοιφή με βάση το λάδι.

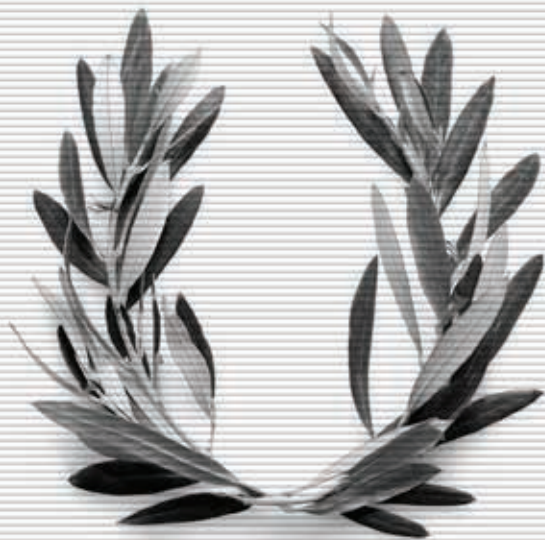
Η συντήρηση του χρυσελεφάντινου αγάλματος του Διός στην Ολυμπία, σύμφωνα με πληροφορίες των πηγών, γινόταν με λάδι.

Η ελιά ως σύμβολο

Λόγω του σημαντικού ρόλου που έπαιξε η ελιά ανά τους αιώνες στην καθημερινότητα των λαών της Μεσογείου και ειδικότερα στην Ελλάδα, τα κλαδιά, ο καρπός αλλά και το ελαιόλαδο, ο «χυμός» του ελαιόδεντρου, έχουν συμβολικό χαρακτήρα και κατέχουν τιμητική θέση σε διάφορες δραστηριότητες της ζωής των κατοίκων της περιοχής. Είναι το σύμβολο της γαλήνης και της ειρήνης.

Το στεφάνι από κλαδί ιερής αγριελιάς αποτελούσε το έπαθλο και το σύμβολο της νίκης των αθλητών των Ολυμπιακών Αγώνων. Στα Παναθήναια σημαντικό ρόλο έπαιξε η ελιά του Ερεχθείου, αλλά και τα στέφανα που φτιάχνονταν με τα κλαδιά της. Στην ιερή πομπή στους δρόμους της Αθήνας συμμετείχαν οι θαλλοφόροι, γέροντες ωραίοι και ευθυτενείς, που κρατούσαν στα χέρια τους κλάδους ελαίας. Οι Αθηναίοι, που θεωρούσαν τους εαυτούς τους πολιτισμένους, κρατούσαν κλαδιά ελιάς.

Σε ένδειξη της εκτίμησης που δείχνουν οι λαοί της Μεσογείου στην ελιά, πολλά αντικείμενα καθημερινής χρήσης διακοσμούνται με μοτίβα αποτελούμενα από κλαδιά και καρπούς του ελαιόδεντρου. Έτσι, συχνά συναντάμε στην Ελλάδα και στις άλλες μεσογειακές χώρες την ελιά να κοσμεί



Το στεφάνι από ελιά ως σύμβολο νίκης και δύναμης



πήλινα και ξύλινα αντικείμενα καθημερινής χρήσης, λευκά είδη, κοσμήματα κ.α. Τα τελευταία χρόνια έχει γίνει ιδιαίτερα δημοφιλής η χρήση της ελιάς σε γάμους και βαπτίσεις, τόσο ως πρωτογενές υλικό (στεφάνια παράνυμφων σε γάμο, διακόσμηση λαμπάδων) όσο και ως διακοσμητικό στοιχείο (επάργυρα στέφανα του γάμου σε απομίμηση στεφάνου ελιάς, μπομπονιέρες κ.α.).

Η συμβολή στην οικονομία

Η σημασία της ελαιοπαραγωγής είναι τεράστια, ιδίως για την οικονομία της Νησιωτικής Ελλάδας, επειδή η αειθαλής ελιά μπορεί να καλλιεργηθεί σε εδάφη ακατάλληλα για άλλου είδους καλλιέργειες. Έτσι, τα αρκετά περιορισμένα καλλιεργήσιμα εδάφη των νησιών μπόρεσαν να αυξηθούν, φτάνοντας σε σημείο που η ελιά να είναι πολύ σημαντικό φυτό σε παραγωγή. Το αποτέλεσμα ήταν η αύξηση πληθυσμού των νησιών, η βελτίωση της διατροφής, καθώς και η δημιουργία προϊόντων για το εμπόριο. Αξίζει να σημειωθεί ότι οι τεχνικές καλλιέργειας της ελιάς και της παραγωγής του λαδιού, που είχαν διαμορφωθεί από την ελληνιστική εποχή, δεν υπέστησαν αλλαγές με το πέρασμα του χρόνου και διατηρήθηκαν οι ίδιες στον Ελλαδικό χώρο έως τα μέσα του 19ου αιώνα. Από τότε διαμορφώθηκε ο ξύλινος κοχλίας για έκθλιψη και το περιστρεφόμενο οριζόντιο «βόλι» για σύνθλιψη της ελιάς.

Η καλλιέργεια της ελιάς και η τεράστια σημασία της για την Ελλάδα. Η ελιά διαδραματίζει πολύτιμο ρόλο στη διατήρηση του περιβάλλοντος, διότι προσφέρεται καλύτερα για αξιοποίηση των εδαφών που εξαρτώνται μόνο από βροχοπτώσεις. Σε τέτοιες «ευαίσθητες» περιοχές η εγκατάσταση άλλων καλλιεργειών, εκτός της ελιάς, εκθέτει τα εδάφη στον κίνδυνο των διαβρώσεων, ενώ η ελαιοκαλλιέργεια, σε συγκαλλιέργεια με χειμερινά είδη σιτηρών, όπως το κριθάρι ή ψυχανθή,

προσφέρεται για τη συντήρηση των προβληματικών αυτών εδαφών.

Η καλλιέργεια της ελιάς και η τεράστια σημασία της για την Ελλάδα. Η καλλιέργεια της ελιάς στις περισσότερες περιοχές της Ελλάδας έχει τη μορφή μονοκαλλιέργειας και το λάδι της ελιάς αποτελεί το αποκλειστικό εισόδημα των κατοίκων των περιοχών αυτών. Στις περιοχές, όπου ο τουρισμός απασχολεί ένα σημαντικό μέρος του πληθυσμού κατά την καλοκαιρινή περίοδο, π.χ. Χαλκιδική, Κέρκυρα, Θάσος, η ελαιοκαλλιέργεια απασχολεί κατά τους χειμερινούς μήνες το εργατικό δυναμικό, κυρίως στη συγκομιδή του ελαιόκαρπου. Έτσι η ελαιοκαλλιέργεια συμπληρώνει τέλεια το εισόδημα των κατοίκων των περιοχών αυτών, που έχουν στραφεί στον τουρισμό.

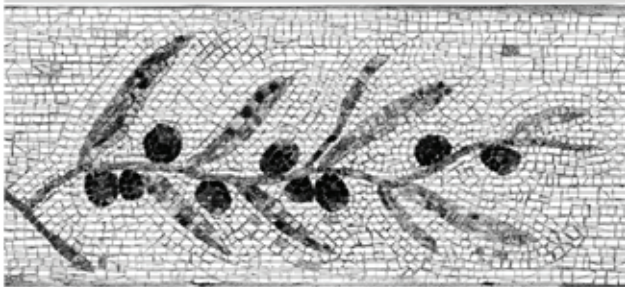
.....Όπου και αν λάχει κατοικία
Δε μ' απολείπουν οι καρποί.
Ως τα βαθιά μου γηρατειά,
Δεν βρίσκω στην δουλειά ντροπή.
Μ' έχει ο θεός ευλογημένη,
Και είμαι γεμάτη προκοπή.
Είμ' η ελιά η τιμημένη....."

Κωστής Παλαμάς "Η Ελιά"



Δ'. ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΦΥΣΗ
ΚΑΙ ΤΗΝ ΑΓΡΟΤΙΚΗ ΖΩΗ

Η ελιά στα σχολικά εγχειρίδια



Κλαδί ελιάς σε ψηφιδωτό

...και μερικά γνωμικά



Νηστεύουμε το λάδι, μα τρώμε το λαδά.(Πελοπόννησος)

Η αλήθεια επιπλέει σαν το λάδι.

Βάψε ελιά για τη ζωή σου και συκιά για το παιδί σου.

Από το θέρο ως τις ελιές δεν απολείπουν οι δουλειές.

Αν δε σφίξεις την ελιά, δε βγάζει λάδι.(Νάξος)

Άκουσες λάδι τρέχα, άκουσες στεφάνι φεύγα.(Πελοπόννησος)

Όποιος έχει σιτάρι, κρασί και λάδι στο πιθάρι έχει του κόσμου τα καλά και του Θεού τη χάρη.

Δεν τρώγεται ούτε με το λάδι, ούτε με το ξίδι.

Δίχως λάδι, δίχως ξίδι, πώς θα κάνουμε ταξίδι.(Κρήτη)

Κολοκύθια με το λάδι, κολοτούμπες το βράδυ.

Μου 'βγαλε το λάδι.(Πελοπόννησος)

Ξεφόρτωσέ την την ελιά, να σε φορτώσει λάδι.(Κρήτη)

Αυτός είναι σαν το νερό στο λάδι.

Ρίχνει λάδι στη φωτιά.

Όπως θα γεμίσει του Χριστού το τραπέζι, έτσι να γεμίσουν και τα δέντρα μας ελιές. (Σκιάθος)

Άλλοι κλαιν και δέρνονται κι άλλοι τη βγάζουν λάδι.(Κως)

Ας έλειπαν τα λάδια μου, να δω τις μαγεριές σου.

Πέρασα της ελιάς τα βάσανα, του λιναριού τα πάθη.(Λακωνία)

Η τέχνη θέλει μάστορα και η φάβα θέλει λάδι.(Μακεδονία)

Αυτός πάει όπως το καράβι στο λάδι.(Χίος)

Λάδι βρέχει, κάστανα χιονίζει.(Μακεδονία)

Φάε βούτυρο και κοιμήσου κούτσουρο, φάε λάδι κι έλα το βράδυ, (Μακεδονία)

Μην τάξεις λάδι του Αγίου και του παιδιού κουλούρι.(Χίος)

Καλλιιά 'χω 'γώ στο σπίτι μου ελιές με παξιμάδι, παρά στον ξένο ζάχαρη και να μ' ορίζουν άλλοι.(Κρήτη)

Τετάρτη λάδι να μη φας, τις όμορφες να μην κοιτάς.
(Πελοπόννησος)

Νιο λάδι και παλιό κρασί.(Ιθάκη)

Λάδι η στράτα σου!(Πελοπόννησος)

Άλλος μπέης, άλλα λάδια.(Μάνη)

Άνθρωπος χωρίς υπομονή, λυχνάρι χωρίς λάδι.(Νίσυρος)

Από την πέτρα βγαίνει λάδι.

Αγόραζε λάδι κορφής, κρασί μέση και πάτο μέλι.

Η ελιά πίνει το κρασί.(Κεφαλλονιά)

Τρεις το λάδι, τρεις το ξίδι, τρεις και το λαδόξιδο.

Η στρίμα βγάνει το κρασί και η υπομονή το λάδι.(Λακωνία)

Έρθε του Σταυρού η γιορτή και σταύρωσε η ελιά το λάδι.

Να σε κάψω, Γιάννη, να σ' αλείψω λάδι.(Πελοπόννησος)

Η ελιά θέλει ζουρλό νοικοκύρη.(Κεφαλλονιά)

Λάδωσε τ' άντερο του.

Τείνει κλάδο ελαίας.

Την έκανε τη λαδιά.

Είναι σα λαδωμένος ποντικός.

Βγαίνει πάντα λάδι.

Η θάλασσα είναι λάδι.

πρώτο θεμέλιο του σπιτιού: ψωμί, κρασί και λάδι.

Όποιος έχει πολύ λάδι, βάζει και στα λάχανα.

Όσο παλιώνει η ελιά και πιο πολύ καρπίζει.

Λάδι ας βρέξει, πιπέρι ας χιονίσει.

Αν έλειπαν τα λάδια σου, να δω τις μαγεριές σου.



ΕΙΔΗ ΕΛΙΑΣ

Μικρόκαρπες ποικιλίες ελιάς

Κορωνέικη

Είναι γνωστή και ως Λιανολιά, Ψιλολιά, Λαδολιά και Κρητικιά. Απαντάται συχνά στην Πελοπόννησο, στην Κρήτη και στα Ιόνια νησιά. Είναι η σπουδαιότερη ελαιολαοποιήσιμη ποικιλία στην Ελλάδα. Είναι πολύ παραγωγική ποικιλία με λάδι άριστης ποιότητας, με ευχάριστο άρωμα και γεύση. Είναι ποικιλία προσαρμοσμένη στις ξηροθερμικές συνθήκες της χώρας μας. Η ωρίμανση αρχίζει νωρίς τον Οκτώβριο και έχει μικρές απαιτήσεις σε χειμερινό ψύχος για να διαφοροποιήσει τους οφθαλμούς της. Η κόμη, ανάλογα με τη γονιμότητα του εδάφους, φθάνει σε μεγάλο ύψος, μπορεί να φθάσει και τα 15 μέτρα και αποκτά σχήμα ημισφαιρικό ή κύπελλο. Είναι μικρόφυλλη ποικιλία και χρησιμοποιείται ως επικονιαστής πολλών ποικιλιών ελιάς. Παράγει πολύ μικρό καρπό με μικρή σχέση σάρκα/πυρήνα (5:1) και μεγάλη ελαιοπεριεκτικότητα (15-27%).

Κουτσουρελιά

Είναι γνωστή και ως Πατριλιά, Πατρινή, Λαδολιά και Λιανολιά. Απαντάται συχνά στην Πελοπόννησο και στη Ναύπακτο

Μαστοειδής

Είναι γνωστή και ως Τσουνάτη, Ματσολιά και Μουρατολιά. Απαντάται στην Πελοπόννησο και στην Κρήτη

Λιανολιά Κερκύρας

Είναι γνωστή και ως Σουβλολιά, Κορφολιά, Πρεβεζάνα και Δαφνόφυλλη Απαντάται συχνά στην Κέρκυρα, στους Παξούς, στην Κεφαλλονιά, στη Ζάκυνθο και στις παράλιες περιοχές της Ηπείρου. Ευδοκίμει ακόμη και σε άγονα πετρώδη εδάφη αλλά είναι απαιτητική σε υγρασία και για το λόγο αυτό καλλιεργείται κυρίως σε περιοχές με πολλές βροχοπτώσεις

και με υψηλή ατμοσφαιρική υγρασία. Είναι ποικιλία ζωηρής βλάστησης και το δένδρο παίρνει μεγάλες διαστάσεις. Είναι επίσης όψιμη ποικιλία και οι καρποί της συγκομίζονται αργά, μέχρι τους πρώτους μήνες της άνοιξης. Χρησιμοποιείται κυρίως για την παραγωγή λαδιού καλής ποιότητας.

Μαυρελιά

Είναι γνωστή και ως Μεθωνιά και Μουρατολιά. Καλλιεργείται κυρίως στους Νομούς Λακωνίας και Λασιθίου. Συνήθως παίρνει μεγαλύτερες διαστάσεις από την Κορωνέικη ελιά.

Κοθρέικη - Μανάκι

Καλλιεργείται στην Άμφισσα, τους Δελφούς, την Ιτέα, την Αράχοβα, τη Λαμία, την Κυνουρία, την Ερμιόνη και τον Πόρο. Συναντάται και με τα ονόματα Μανάκι, Κορινθιακή, Γλυκομανάκι, Γλυκομανακολιά

Αθηνολιά

Η ποικιλία αυτή ωριμάζει αργά και η συγκομιδή της γίνεται από το τέλος Δεκεμβρίου έως τις αρχές Ιανουαρίου.

Λαδολιά (Τσουνάτη)

Άλλες μικρόκαρπες ποικιλίες ελιάς που είναι λιγότερο διαδεδομένες είναι οι παρακάτω:

Θιακή

Καλλιεργείται κυρίως στο Νομό Κερκύρας και σποραδικά στο Νομό Κεφαλληνίας.

Μυρτολιά

Καλλιεργείται κυρίως στο Νομό Λακωνίας

Τραγολιά

Καλλιεργείται σποραδικά στους Νομούς Μεσσηνίας και Κεφαλληνίας.

Μεσόκαρπες ποικιλίες ελιάς

Μεγαρείτικη

Είναι γνωστή και ως Περαχωρίτικη, Βαβαδίτικη και Χονδρολιά Αίγινας. Απαντάται στην Αττική, στη Βοιωτία και στην Κυνουρία.

Κολοβή

Είναι γνωστή και ως Βαλανολιά. Είναι ποικιλία που κυριαρχεί στη Λέσβο και στη Χίο.

Αδραμυτινή

Καλλιεργείται κυρίως στη Μυτιλήνη, Χίο, Εύβοια και Άνδρο. Είναι γνωστή και ως Αιβαλιώτικη, Μυτιλινιά και Φραγκολιά.

Θρουμπολιά

Είναι γνωστή και ως Θασίτικη και Χονδρολιά Εύβοιας. Καλλιεργείται στη νησιά του Αιγαίου, στην Αττική και στην Εύβοια.

Αμυγδαλολιά

Καλλιεργείται κυρίως στην Άμφισσα για την παραγωγή ελαιολάδου και στην Αττική για την παραγωγή επιτραπέζιας πράσινης ελιάς. Ο καρπός μοιάζει με αμύγδαλο και καταλήγει σε θηλή, δεν είναι ωστόσο κατάλληλος για την παραγωγή επιτραπέζιας μαύρης ελιάς γιατί ο καρπός κατά τη διάρκεια της συντήρησης μαλακώνει.

Άλλες μεσόκαρπες ποικιλίες ελιάς μικρότερης σημασίας είναι οι παρακάτω:

Αγουρομανακολιά

Φέρει τις συνωνυμίες Αγουρομάνακο και Αγουρομανάκι. Χρησιμοποιείται κυρίως για την παραγωγή λαδιού εκλεκτής ποιότητας.

Βαλανολιά

Φέρει και τις συνωνυμίες Βαλάνα, Μυτιληνιά και Κολοβή. Καλλιεργείται στους νομούς Λέσβου, όπου αποτελεί το 70% περίπου των ελαιώνων, Χίου και Ευβοίας. Χρησιμοποιείται κυρίως για παραγωγή λαδιού εκλεκτής ποιότητας.

Πικρολιά

Καλλιεργείται σε μικρή έκταση στην Κέρκυρα. Χρησιμοποιείται για παραγωγή λαδιού μέτριας ποιότητας.

Καλοκαιρίδα

Καλλιεργείται σε μικρή έκταση στο Νομό Κερκύρας. Χρησιμοποιείται κυρίως για την παραγωγή λαδιού μέτριας ποιότητας.

Δαφνελιά

Καλλιεργείται κυρίως στους Νομούς Σάμου, Χίου και Κυκλάδων. Χρησιμοποιείται κυρίως για την παραγωγή λαδιού καλής ποιότητας.

Χονδρολιές

Καλαμών

Είναι γνωστή και ως Αετονυχολιά, Καλαματιανή και Κορακολιά. Καλλιεργείται κυρίως στην Πελοπόννησο, στην Κρήτη και στη Δυτική Ελλάδα. Είναι από τις καλύτερες ποικιλίες για την παραγωγή των εκλεκτών μαύρων ή πράσινων (ξιδάτων) επιτραπέζιων ελιών. Είναι απαιτητική σε υγρασία, μέτριας αλλά σταθερής παραγωγικότητας. Ωριμάζει Νοέμβριο Δεκέμβριο.

Αμφίσσης ή Βολιώτικη (κονσερβολιά)

Είναι η πιο μεγαλόκαρπη επιτραπέζια ελληνική ποικιλία ελιάς γνωστή με διάφορα ονόματα, όπως χοντροελιά, κονσερβολιά, μαυροελιά κτλ. Η εμπορική ονομασία που επικράτησε είναι η "Αμφίσσης". Καλλιεργείται συνήθως σε μεγάλες εκτάσεις στην περιοχή Πηλίου-Βόλο και γύρω από την πόλη της Άμφισσας από όπου πήρε και το όνομα. Η ωρίμανση αρχίζει από τα μέσα Νοεμβρίου και παρατείνεται μέχρι το Φεβρουάριο. Είναι η καλύτερη ποικιλία για την παρασκευή βρώσιμων ελιών διαφόρων τύπων.

Χαλκιδικής

Καλλιεργείται εξ' ολοκλήρου σχεδόν στη Χαλκιδική. Είναι γνωστή και ως Γαϊδουροελιά λόγω του μεγάλου μεγέθους του καρπού.

Βασιλακάδα

Καλλιεργείται στην Κέρκυρα, στις Ροβιές της Εύβοιας και στη Χαλκιδική. Είναι δέντρο μάλλον χαμηλό (4-8 μ.) αλλά πολύ ανθεκτικό στο κρύο.

Καρυδολιά

Καλλιεργείται στην Κέρκυρα, την Άμφισσα, τη Λαμία, την Εύβοια, τη Χαλκιδική, τη Μυτιλήνη, τη Ζάκυνθο και την Αττική.

Ξένες ποικιλίες βρώσιμων ελιών

1.Gordal : Ισπανική μεγαλόκαρπη ποικιλία που κατάγεται από τη Σεβίλλη και καλλιεργείται και στην Αμερική, τη Βόρεια Αφρική και την Ελλάδα. Δίνει εξαιρετικής ποιότητας επιτραπέζια ελιά άρμης πράσινη και μαύρη.

2.Ascolana: Ιταλική ποικιλία που καλλιεργείται στην Αμερική, το Ισραήλ και ελάχιστα στην Ελλάδα. Δίνει πράσινες ελιές άρμης.

3.Picholine : Γαλλική ποικιλία που θεωρείται η καλύτερη για την παραγωγή πράσινης επιτραπέζιας ελιάς.

Ασπρολιά ή Λευκόκαρπος
η οποία έχει καλλωπιστική μόνο αξία.



ΣΤΑΔΙΑ ΕΛΑΙΟΠΑΡΑΓΩΓΗΣ & ΕΛΑΙΟΠΟΙΗΣΗΣ

Συγκομιδή

Ο χρόνος έναρξης της συγκομιδής εξαρτάται από το χρόνο που η ελιά αποκτά τη μεγαλύτερη περιεκτικότητά της σε λάδι. Κάθε περιοχή έχει το δικό της χρόνο ωρίμανσης. Η συγκομιδή μπορεί να αρχίσει από τον Νοέμβριο και να ολοκληρωθεί τον Φεβρουάριο. Η περίοδος αυτή είναι η καλύτερη για να παραχθεί λάδι ανώτερης ποιότητας, το οποίο θα περιέχει όλα τα εξαιρετικά χαρακτηριστικά του.

Παραλαβή του καρπού

Η παραλαβή γίνεται με σακιά κατά προτίμηση κατεσκευασμένα από φυσικά υλικά, για τη διασφάλιση των καλύτερων συνθηκών για τη μεταφορά του καρπού. Ο φυσικός αερισμός και η αποφυγή της συγκέντρωσης υγρασίας αποτελούν παράγοντες καθοριστικούς για την ποιότητα του παραγόμενου ελαιόλαδου.

Τροφοδοσία και αποφύλλωση

Το ξεκαθάρισμα των φύλλων είναι απαραίτητο γιατί η σύνθλιψη του ελαιοκάρπου με μεγάλης ποσότητας φύλλα προσδίδει πικρή γεύση στο ελαιόλαδο και το εμπλουτίζει σε χλωροφύλλη, η οποία δρα αρνητικά στην ποιότητά του

Πλύσιμο και ζύγισμα

Η διαδικασία της ελαιοποίησης περιλαμβάνει το πλύσιμο και του ζύγισμα του του καρπού. Ο καρπός περνά από την ταινία του πλυντηρίου και ταυτόχρονα ζυγίζεται



Σπάσιμο και άλεση,

Ο καρπός συνθλίβεται ο καρπός με την χρήση μηχανικών σφυριών (παλιότερα μυλόπετρες) στο σπαστήρα. Το μέγεθος των οπών του σπαστήρα επηρεάζει τον παραγόμενο ελαιοπολτό και κατά συνέπεια την τελική οξύτητα του ελαιόλαδου

Μάλαξη

Η «ελαιοζύμη» μαλάσσεται σε θερμοκρασία 27 C. Η μάλαξη αποτελεί το μεγαλύτερο και πιο σημαντικό στάδιο στη διαδικασία της ελαιοποίησης διότι επηρεάζει σε μεγάλο βαθμό την ποιότητα του ελαιόλαδου.

Φυγοκεντριστήρας

Μετά τη μάλαξη του ελαιοπολτού διαχωρίζεται ο πυρήνας (κουκούτσι), τα φυτικά υγρά και γίνεται η παραλαβή του ελαιόλαδου από την ελαιοζύμη

Τελικός διαχωρισμός

Το λάδι διαχωρίζεται από το νερό και γίνεται ο καθαρισμός του ελαιόλαδου



Η ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΩΝ ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ

Κατά τη διαδικασία της ελαιοπαραγωγής παράγονται κατά κύριο λόγο τριών ειδών απόβλητα. Τα κλαδιά και τα φύλλα, ο ελαιοπυρήνας, και τα φυτικά υγρά. Όμως τα απόβλητα αυτά μπορούν να ανακυκλωθούν πλήρως διότι στην διαδικασία της ελαιοποίησης τίποτε δεν πάει χαμένο.

Η διαχείριση των φύλλων

Τα φύλλα αποτελούν υψηλής ποιότητας τροφή για την κτηνοτροφία. Συλλέγονται και μπορούν να διατεθούν ή να πωληθούν σε κτηνοτρόφους. Επίσης κατά τη φυσική αποικοδόμησή τους μπορούν να αποτελέσουν φυσικό λίπασμα

Η διαχείριση του ελαιοπυρήνα

Τα κλαδιά και ο ελαιοπυρήνας (εφόσον ξηρανθεί) μπορούν να χρησιμεύσουν ως καύσιμη ύλη έναντι άλλων πηγών ενέργειας.

Το πυρηνόξυλο και τα πέλετ ξύλου βρίσκονται στην κορυφή του καταλόγου με τα καλύτερα βιοκαύσιμα, όπως διαπιστώνει το Εθνικό Κέντρο Έρευνας και Τεχνολογικής Ανάπτυξης (ΕΚΕΤΑ), έχοντας αναλύσει περισσότερα από 200 είδη βιομάζας τα τελευταία δύο χρόνια.

Συγκεκριμένα μελετήθηκαν δείγματα από πέλετ που κατασκευάζονται από διαφορετικά είδη ξυλείας, από αγροτικά υπολείμματα, ελαιοπυρηνόξυλο, κουκούτσια από ροδάκινο, ακόμη και το κλάσμα του σκουπιδιού που δεν μπορεί να ανακυκλωθεί (RDF).

Οι άριστες επιδόσεις του πυρηνόξυλου για την παραγωγή ενέργειας αναδεικνύουν από μόνες τους τις δυνατότητες αξιοποίησης του υπολείμματος της επεξεργασίας της ελιάς

για την παραγωγή λαδιού, από μια χώρα όπως η Ελλάδα, που αποτελεί μια από τις κύριες παραγωγικές δυνάμεις ελαιολάδου υψηλής ποιότητας. «Είναι χαρακτηριστικό ότι παραγωγοί ελαιολάδου από την Ελλάδα, την Ισπανία και την Ιταλία εξάγουν αυτή τη στιγμή το πυρηνόξυλο στην Αγγλία και τις Σκανδιναβικές Χώρες, που το χρησιμοποιούν ευρύτατα για την παραγωγή ενέργειας», όπως επισημαίνει ο ερευνητής του ΕΚΕΤΑ/ΙΔΕΠ Παναγιώτης Γραμμέλης, με αφορμή τη συμμετοχή του στο διεθνές συνέδριο που φιλοξενεί στην Κοζάνη η Περιφέρεια Δυτικής Μακεδονίας, για την Περιφερειακή Πολιτική της Ευρωπαϊκής Ένωσης στη Βιοενέργεια.

Διαχείριση φυτικών υγρών

Τα φυτικά υγρά εφόσον εξατμιστούν σε δεξαμενές εξάτμισης αφήνουν το στερεό τους υπόλειμμα, το οποίο αποτελεί άριστης ποιότητας φυτικό λίπασμα.

Τα απόβλητα των ελαιοτριβείων αποτελούν ένα σημαντικό παράγοντα ρύπανσης καθώς ανήκουν στην κατηγορία των επικίνδυνων αποβλήτων και για το λόγο αυτό η διαχείρισή τους έχει βρεθεί στο επίκεντρο του ενδιαφέροντος των επιστημόνων, των τοπικών και κρατικών αρχών αλλά και των τοπικών κοινωνιών.

Τα κυριότερα χαρακτηριστικά των αποβλήτων των ελαιοτριβείων είναι το ιδιαίτερα υψηλό οργανικό φορτίο τους το οποίο δεν βιοαποδομείται εύκολα και η υψηλή περιεκτικότητά τους σε πολυφαινολικές ενώσεις οι οποίες προκαλούν την εμφάνιση βιοτοξικών και φυτοτοξικών φαινομένων. Η ανεξέλεγκτη διάθεσή τους σε φυσικούς αποδέκτες προκαλεί υποβάθμιση των φυσικών συστημάτων και επιβάρυνσή τους με μεγάλες συγκεντρώσεις οργανικών και ανόργανων ενώσεων.

Τα απόβλητα χαρακτηρίζονται από:

- Έντονα ιώδες-σκούρο καφέ έως μαύρο χρώμα
- Πολύ έντονη μυρωδιά ελαιολάδου
- Πολύ μεγάλο οργανικό φορτίο (τιμές COD μέχρι και 220g/l)
- Τιμές pH μεταξύ 3 και 6
- Υψηλή ηλεκτρική αγωγιμότητα
- Μεγάλη συγκέντρωση πολυφαινολικών ενώσεων (από 0,5 έως 24g/l)
- Μεγάλη περιεκτικότητα σε στερεή ουσία

Για την επεξεργασία, αξιοποίηση και επαναχρησιμοποίηση των ΥΑΕ έχουν χρησιμοποιηθεί διάφορες μέθοδοι.

Διαχείριση ΥΑΕ

Φυσικές μέθοδοι

- Λιμνοδεξαμενές εξάτμισης (lagooning)

Βιολογικές μέθοδοι

- Αναερόβια επεξεργασία
- Άρδευση σε ελαιώνες ή άλλες καλλιέργειες- φυτοεξυγίανση
- Συγκομποστοποίηση με πυρηνόξυλα
- Αερόβια επεξεργασία (Bio-wheel method)

Φυσικοχημικές μέθοδοι

- Τεχνολογία διαχωρισμού με μεμβράνες σε συνδυασμό με εξάτμιση και υγρή οξείδωση (Μέθοδος ΕΗΟ)
 - Απομάκρυνση φαινολικών συστατικών με τη χρήση μεμβρανών και τεχνολογίας Ιοντοεναλλακτών
- Συνδυασμός χημικών & βιολογικών μεθόδων
- Οξείδωση Fenton και στη συνέχεια συγκομποστοποίηση με τον ελαιοπυρήνα



ΕΛΑΙΟΠΑΡΑΓΩΓΙΚΕΣ ΠΕΡΙΟΧΕΣ

Ελαιοπαραγωγικές περιοχές της Ευρώπης



■ Ελαιοπαραγωγικές περιοχές
■ Μουσεία ελιάς

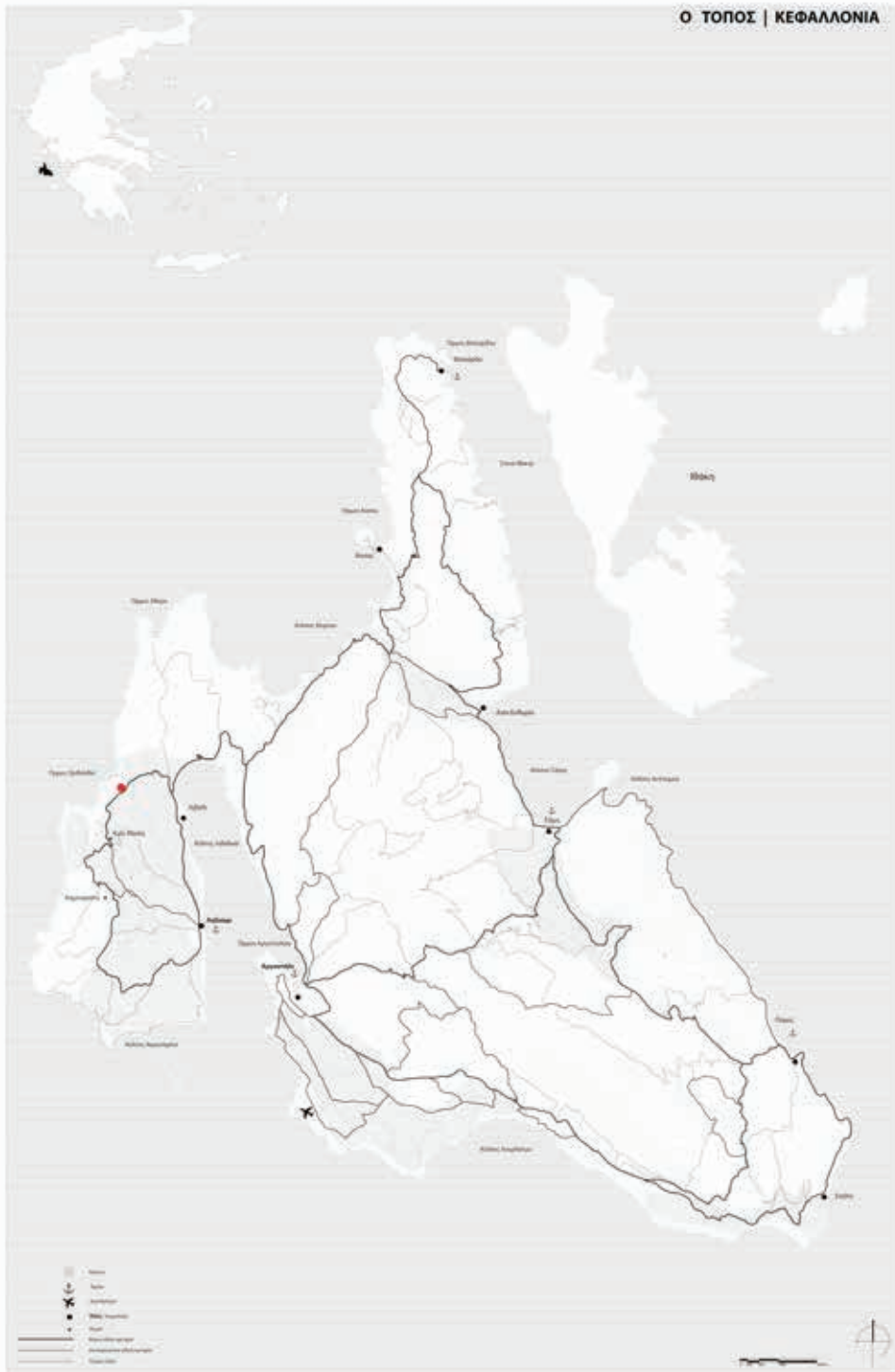
0 100 200 300 400 500 600 700 800 900 1000 km



Ελαιοπαραγωγικές περιοχές της Ελλάδας



Ο ΤΟΠΟΣ_Η ΚΕΦΑΛΛΟΝΙΑ



Γεωγραφική Θέση

Η Κεφαλονιά είναι νησί του Ιονίου πελάγους κι ανήκει στα Επτάνησα, στην Περιφέρεια Ιόνιων Νήσων. Επισήμως, κυρίως στη διοίκηση, αναφέρεται με τον αρχαιότερο τύπο «Κεφαλληνία». Είναι το έκτο μεγαλύτερο σε έκταση νησί στην Ελλάδα, με έκταση 734,014 τ.χλμ, μετά την Κρήτη, την Εύβοια, τη Λέσβο, τη Ρόδο και τη Χίο, το μεγαλύτερο και πιο ορεινό νησί των Επτανήσων. Βρίσκεται απέναντι από την είσοδο του Πατραϊκού Κόλπου, βόρεια της Ζακύνθου, νότια της Λευκάδας και δυτικά της Ιθάκης.

Γεωμορφολογία

Η Κεφαλονιά είναι ιδιαίτερα ορεινή με σπουδαιότερο όρος του νησιού τον Αίνο (κορυφή Μεγάλος Σωρός, 1.628 μ., η ψηλότερη των Επτανήσων), ο οποίος εκτείνεται στο νοτιοδυτικό τμήμα του νησιού, με βορειοδυτική-νοτιοανατολική διεύθυνση. Ο Αίνος, στο μεγαλύτερο τμήμα του και ιδιαίτερα στην ανατολική πλευρά, είναι σκεπασμένος με έλατα του είδους “ελάτη η κεφαλληνιακή”, ενώ τα υπόλοιπα βουνά καλύπτονται με πλούσια βλάστηση θαμνοειδών. Οι προεκτάσεις του όρους τέμνουν τον κύριο κορμό του νησιού. Μεταξύ των οροσειρών του σχηματίζονται οι κάμποι της Σάμης, του Πόρου και του Αρακλιού. Από τον κύριο κορμό της νήσου εκτείνονται δύο μεγάλες χερσόνησοι: της Ερίσσου στα βόρεια (κατεχογήν ορεινή) και της Παλικής στα δυτικά, που είναι πεδινή στο μεγαλύτερο μέρος της και παράλληλα η πιο εύφορη του νησιού. Στο βορειοανατολικό τμήμα σχηματίζονται οι κόλποι της Σάμης και της Αντισάμου, στο βορειοδυτικό ο κόλπος του Μύρτου, στο δυτικό ο κόλπος του Αργοστολίου – ένας από τους ασφαλέστερους της Μεσογείου– και στο νότιο ο όρμος του Λουρδά. Οι ακτές είναι ως επί το πλείστον ψηλές και βραχώδεις. Σε αρκετά σημεία όμως σχηματίζονται θίνες με λεπτόκοκκη και χαλαρή άμμο, αργίλο.

Χαρακτηριστικό της Κεφαλονιάς καθώς και των Ιόνιων Νήσων είναι οι συχνοί σεισμοί που πλήττουν την περιοχή. Ειδικότερα, ο σεισμός του 1953 ισοπέδωσε σχεδόν ολόκληρο το νησί.

Κλίμα

Το κλίμα της Κεφαλονιάς είναι εύκρατο, με ήπιους χειμώνες και δροσερά καλοκαίρια. Θερμοκρασίες 40°C ή και μεγαλύτερες παρατηρούνται μόνο σε ορισμένες κλειστές περιοχές στο εσωτερικό του νησιού. Το φαινόμενο του παγετού δεν είναι συχνό και παρατηρείται μόνο κατά την περίοδο του χειμώνα, όχι με μεγάλη ένταση και σε περιορισμένη έκταση, ενώ δεν έχει σημειωθεί ποτέ ολικός παγετός. Η απολύτως ελάχιστη θερμοκρασία στο Αργοστόλι έχει φτάσει μόλις τους 3°C.

Η σχετική υγρασία είναι μεγάλη, ιδίως κατά την ψυχρή εποχή (άνω των 70 βαθμών της υγρομετρικής κλίμακας από τον Σεπτέμβριο μέχρι τον Μάιο), εξαιτίας των υγρών ανέμων του νότιου τομέα, οι οποίοι επικρατούν αυτούς τους μήνες.

Η νέφωση είναι μικρή: 3,5 της κλίμακας 010, δηλαδή λίγο μικρότερη από τη νέφωση της Αθήνας. Μεγάλος είναι ο αριθμός των αίθριων ημερών (167 ετησίως) και μικρός ο αντίστοιχος των νεφοσκεπών (περίπου 55 ετησίως), τιμές που κατατάσσουν την Κεφαλονιά μεταξύ των περιοχών με τη μεγαλύτερη ηλιοφάνεια σε όλη τη χώρα.

Ως προς τους ανέμους, μεγάλη συχνότητα παρουσιάζουν ιδίως κατά την ψυχρή εποχή οι νοτιοδυτικοί, οι οποίοι ευθύνονται και για τις βροχοπτώσεις. Καμιά φορά, στις αρχές του καλοκαιριού, πνέει ένας τοπικός, θερμός και ξηρός άνεμος, η λαμπαδίτσα. Οι βροχοπτώσεις είναι σχετικά συχνές (περίπου 900 χιλιοστά ετησίως στις πεδινές και παράκτιες περιοχές), εξαιτίας των κινουμένων από τα δυτικά προς τα ανατολικά υφέσεων και των συχνών υγρών ανέμων του νότιου τομέα.

Πηγές πλούτου

Η Κεφαλονιά υπήρξε κατ' εξοχήν μία περιοχή που βασιζόταν οικονομικά στον ανεπτυγμένο πρωτογενή τομέα παραγωγής και τη ναυτιλία. Ο τουρισμός ως οικονομικός παράγοντας του νησιού αναπτύχθηκε αρκετά αργότερα. Τα τελευταία χρόνια η Κεφαλονιά έχει γνωρίσει μεγάλο ενδιαφέρον από επενδυτές για τη δημιουργία αιολικών πάρκων. Οι υψηλές κορυφογραμμές που διατρέχουν το νησί σε συνεχείς εκτάσεις αποτελούν το ιδανικό έδαφος για την ανάπτυξη της αιολικής ενέργειας.

Πληθυσμός

Η Κεφαλονιά είναι το τρίτο σε πληθυσμό νησί του Ιονίου μετά την Κέρκυρα και τη Ζάκυνθο και σε αυτό κατοικούν περίπου 35.801 κάτοικοι (απογραφή 2011) εκ του οποίου τα δύο τρίτα κατοικούν στο Ληξούρι και στο Αργοστόλι.

Παρακολουθώντας την εξέλιξη του πληθυσμού της Κεφαλλονιάς από την απογραφή του 1870 μέχρι και τις μέρες μας, συμπεραίνεται ότι 4 γεγονότα συντέλεσαν καθοριστικά στη δημογραφική αιμορραγία που παρατηρήθηκε αρχικά μεταξύ των απογραφών 1907 - 1920 και στη συνέχεια μεταξύ των ετών 1940 - 1980.

_Ο πρώτος παγκόσμιος πόλεμος

_Ο δεύτερος παγκόσμιος πόλεμος και ο εμφύλιος που ακολούθησε

_Οι καταστροφικοί σεισμοί του 1953

_Το μεταναστευτικό ρεύμα και η έντονη εσωτερική αστικοποίηση της εικοσαετίας 1960-1980

Όμως τα τελευταία χρόνια παρατηρείται πως αρκετοί νέοι αποφασίζουν να επιστρέψουν στην επαρχία και να ασχοληθούν με τη γη και την περιουσία τους, ως μία οικονομική διέξοδο. Έκει ακριβώς τίθεται η ανάγκη ύπαρξης αγροτικής και γεωργικής εκπαίδευσης, αφού η ενασχόληση με τη γη, εμπειρείχε γνώση που μεταδιδόταν από πατέρα σε παιδί, και με τα χρόνια, καθώς άλλαζε ο τρόπος ζωής και η νοοτροπία των ανθρώπων, η εμπειρική αυτή σχέση χάθηκε.



Επίπεδο από το σεισμό του 1953

Η ιστορία στην αγροτική και τεχνική εκπαίδευση

Στην Κεφαλονιά ιδρύθηκαν με ιδιωτική πρωτοβουλία δύο από τις πρώτες δημόσιες τεχνικές σχολές στην Ελλάδα. Η Επαγγελματική Σχολή Ληξουρίου και η Γεωργική Σχολή Αργοστολίου.

Η **Επαγγελματική Σχολή Ληξουρίου** ιδρύθηκε το 1915 με τη βοήθεια του Βαλλιάνειου Κληροδοτήματος, με προορισμό να

«εξαπολύη καθ' έκαστον έτος τους εργάτας της τέχνης... ωπλισμένους με επαγγελματικήν μόρφωσιν ευρωπαϊκήν, γνωρίζοντας τι να ζητήσωσι, γνωρίζοντας τι να κάμωσι, όταν τους δοθή εκείνο το οποίον εζήτησαν»

προκειμένου να μειωθεί ο αριθμός των νέων

«οίτινες εγκαταλείποντες την γενέτειραν δια να μεταβώσιν εις το εξωτερικόν ανακάζονται να επιδίδωνται πάντες ούτοι εις το εμπόριον ανεξαρτήτως αν είνε πλασμένοι δι' αυτό, ή υποχρεούνται υπό της ανάγκης να μετέρχωνται επαγγέλματα κατώτερα του πνευματικού αυτών ορίζοντος...» (Το Μέλλον, 1927).

Η **Πρακτική Γεωργική Σχολή ΠΑΝΑΓΗ ΒΑΛΛΙΑΝΟΥ** ιδρύθηκε το 1906 από τη Διαχειριστική Επιτροπή του Κληροδοτήματος Παναγή Α. Βαλλιάνου και προικοδοτήθηκε με ένα κτήμα 140 περίπου στρεμμάτων με κτιριακές εγκαταστάσεις και ετήσια επιχορήγηση από το Κληροδοτήμα για την κάλυψη των εξόδων λειτουργίας της.

Η Γεωργική Σχολή (τίτλος που συνήθως χρησιμοποιείται από τους Κεφαλονίτες) σκοπό είχε την αρωγή των μικροκαλλιεργητών και των απόρων αγροτών της εποχής εκείνης. Έτσι δημιουργήθηκε πρότυπο σπουδαστήριο για την εκμάθηση σύγχρονων μεθόδων καλλιέργειας της ελιάς και της

αμπέλου και εξίσου πρότυπο φυτώριο για τη δωρεάν παροχή οπωροφόρων δέντρων και φυτών.

Στην άνθησή της, κατά την περίοδο του μεσοπολέμου, η Γεωργική Σχολή, με επικεφαλής τον Αυστριακό Γεωπόνο Βρέμετς, εκπαιδεύει περίπου 20 με 25 οικότροφους μαθητές και το κτήμα καλλιεργείται σ' όλη του την έκταση. Ο πόλεμος και στη συνέχεια οι σεισμοί, φέρνουν το τέλος αυτής της περιόδου και ταυτόχρονα στην ιστορική εξέλιξη του αγροτικού τομέα της Κεφαλονιάς.

Η περίοδος που ακολουθεί χαρακτηρίζεται από κοινωνική και οικονομική συρρίκνωση και η Σχολή παραμελημένη και χωρίς στόχους έρχεται αντιμέτωπη με το οριστικό κλείσιμο και διαμελισμό της παρουσίας της.



Βαλκάνικος, Επαγγελματική Σχολή Αρζούβλου



Βαλκάνικος, Γενεργιά Σχολή Αργυροπόλεως



ΠΕΡΙΟΧΗ ΜΕΛΕΤΗΣ

Η τοποθεσία της επέμβασης χωροθετείται στην περιοχή του Ληξουρίου, στον κάμπο της Παλικής και πιο συγκεκριμένα στην τοποθεσία “Χάλκιες”

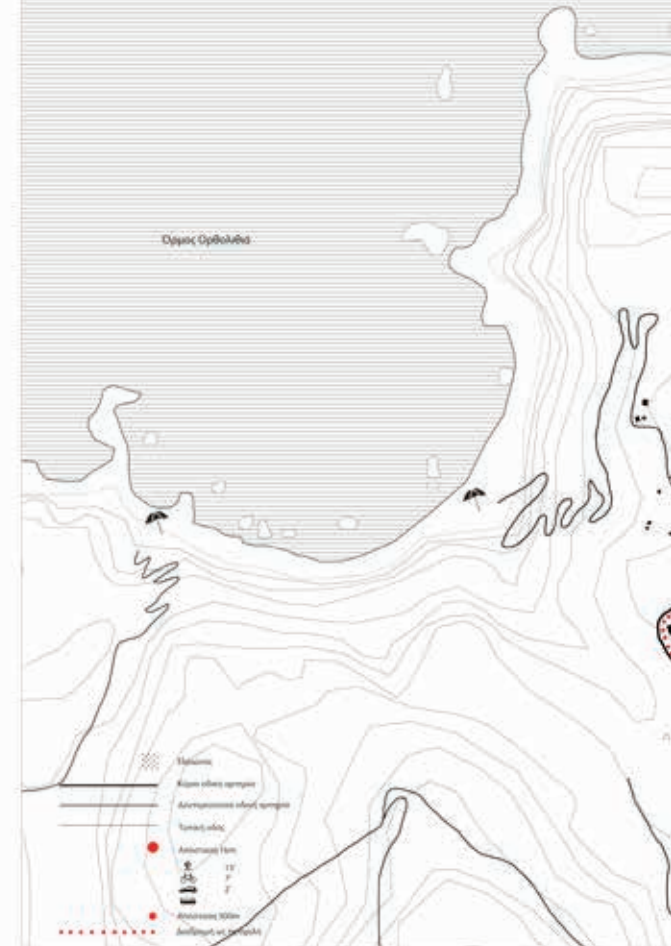
Το μέρος επιλέγεται για τρεις λόγους

-Για την διαθέσιμη γη εκμεταλλεύσιμη ως προς την καλλιέργεια ελιάς καθώς και για την ύπαρξη ελαιώνα

-Για την εγγύτητα σε κύρια οδική αρτηρία που οδηγεί σε αστικό κέντρο (Ληξούρι)

-Για την αίσθηση “απομόνωσης” που προσφέρει το συγκεκριμένο μέρος, ως αναπόσπαστο κομμάτι της αγροτικής ζωής

ΠΕΡΙΟΧΗ ΜΕΛΕΤΗΣ





ΠΑΝΟΡΑΜΙΚΕΣ ΑΠΟΨΕΙΣ ΤΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ







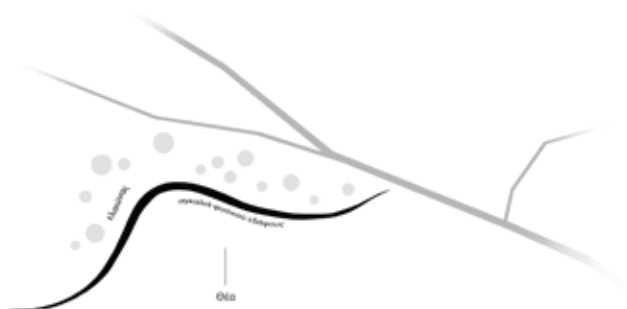




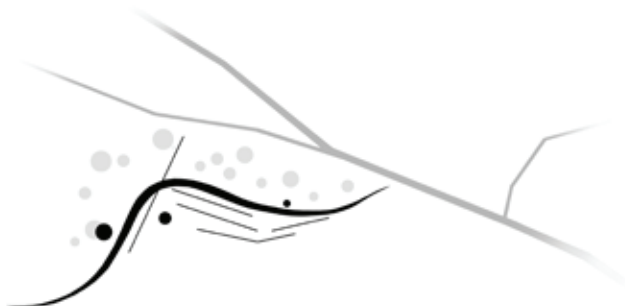


ΣΥΓΚΡΟΤΗΣΗ ΙΔΕΑΣ ΚΑΙ ΣΥΝΘΕΤΙΚΑ ΕΡΓΑΛΕΙΑ

Ελαιώνας - Φυσική γεωμορφολογία εδάφους - Πρόσβαση - Θέα



Αντιστήριξη του φυσικού εδάφους



Βασικό στοιχείο ανάγνωσης του τόπου αποτελεί η άμεση πρόσβαση από τον κεντρικό δρόμο, μια φυσική σγκαλιά που δημιουργεί ο υφιστάμενος ελαιώνας, η έντονη υψομετρική διαφορά σε εκείνο το σημείο και η ανεμπόδιτη θέα.

Οι ξερολιθές



Το φυσικό έδαφος οριοθετείται από τοιχώματα με τον ίδιο τρόπο που οι ξερολιθές "εθασασέουν" το τοπίο. Η διαδοχή αυτή των τοιχωμάτων βοηθά στη δημιουργία χώρων.

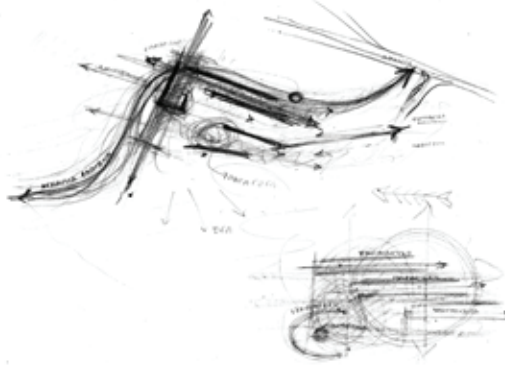
Στα ακόλουθα διαγράμματα αποικονίζονται

-ο τρόπος σύνταξης και σύνθεσης της θεωρητικής εκπαίδευσης, της παραγωγικής διαδικασίας και της πρακτικής, βηματικής άσκησης στο ύπαιθρο.

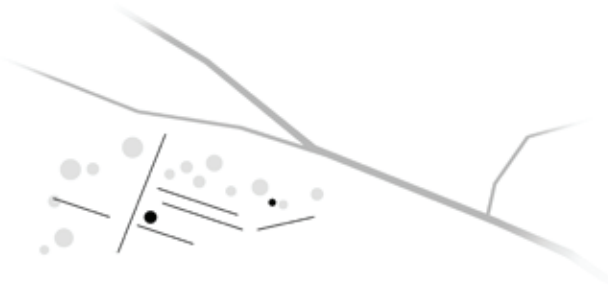
-Η έννοια της γραμμικής παραγωγικής διαδικασίας που αφορά τη συγκαμψή του ελαιόκαρπου, την ελαστικότητα και την παραγωγή των παραπρόστων της ελιάς.

-Η αναζήτηση της διάταξης των κλαστών χώρων που κτηρίου και της αίσθησής τους με το ύπαιθρο καθώς και των προβάσεων.

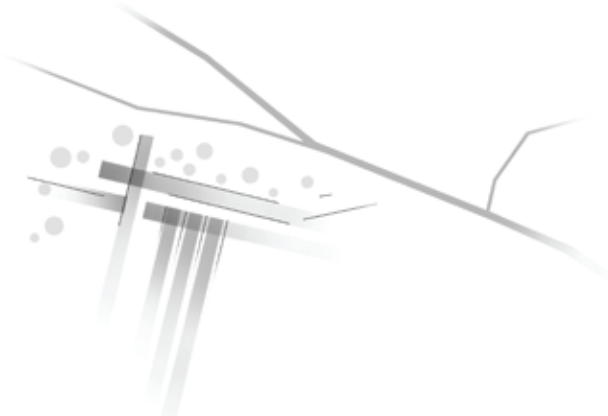
Σχέσεις και προσβάσεις



Χωροθέτηση



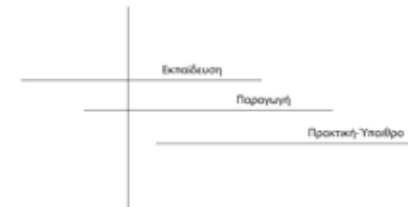
Συσχέτιση με το ύπαιθρο



ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΗΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ



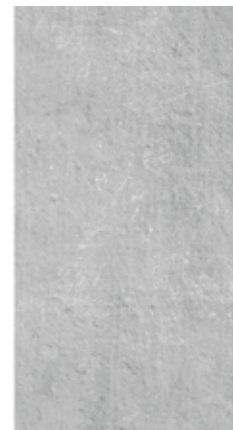
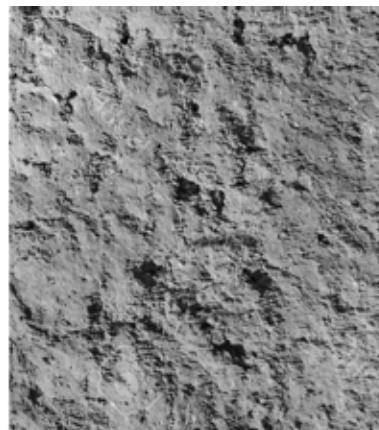
ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ

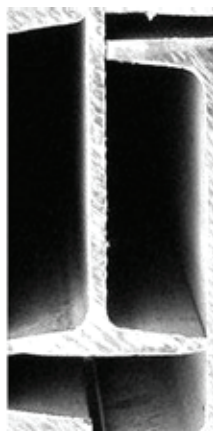
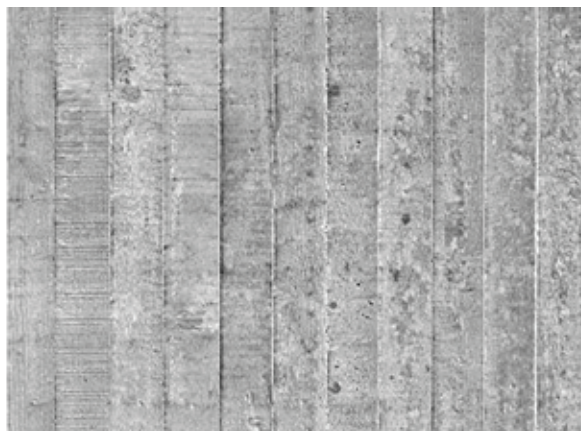
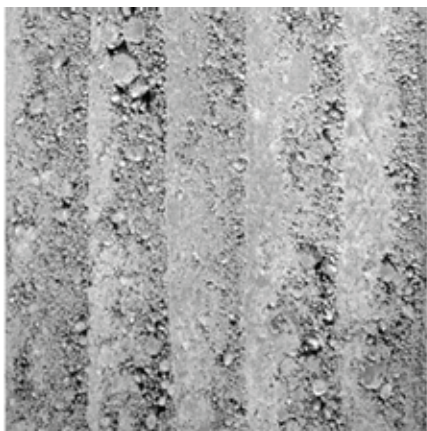


ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΠΡΟΣΒΕΣΕΩΝ

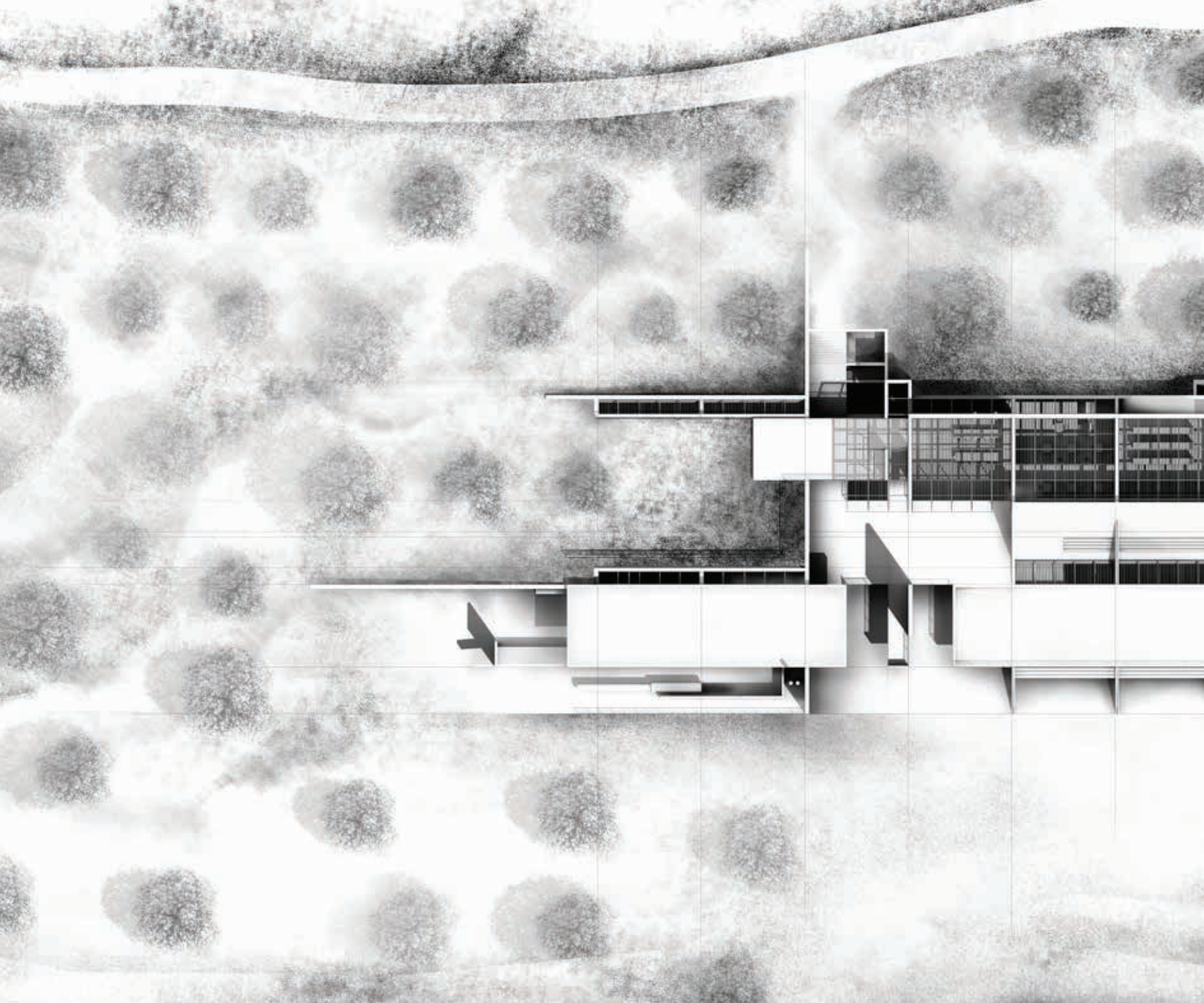


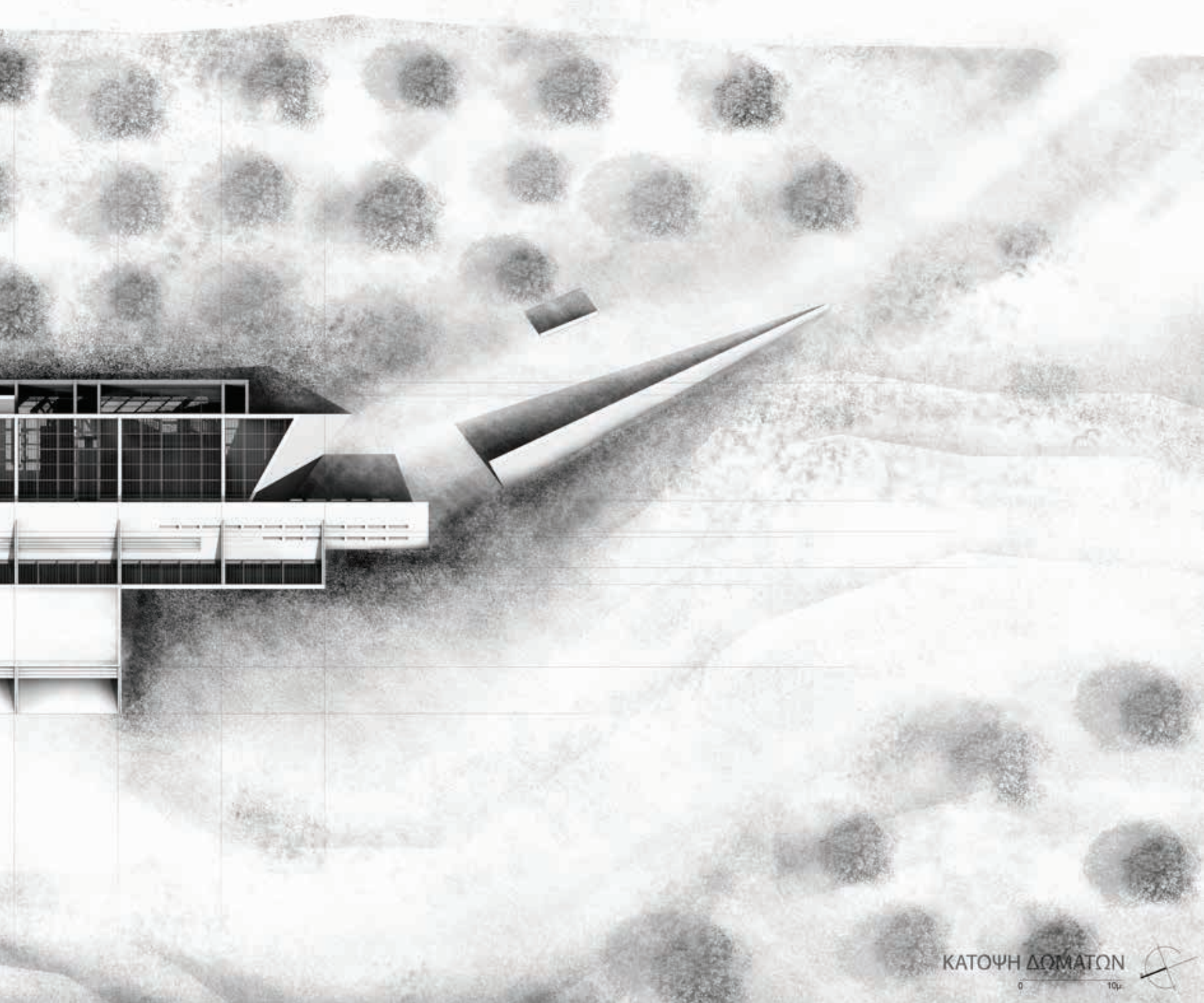
ΥΦΕΣ ΚΑΙ ΥΛΙΚΑ





ΣΧΕΔΙΑ

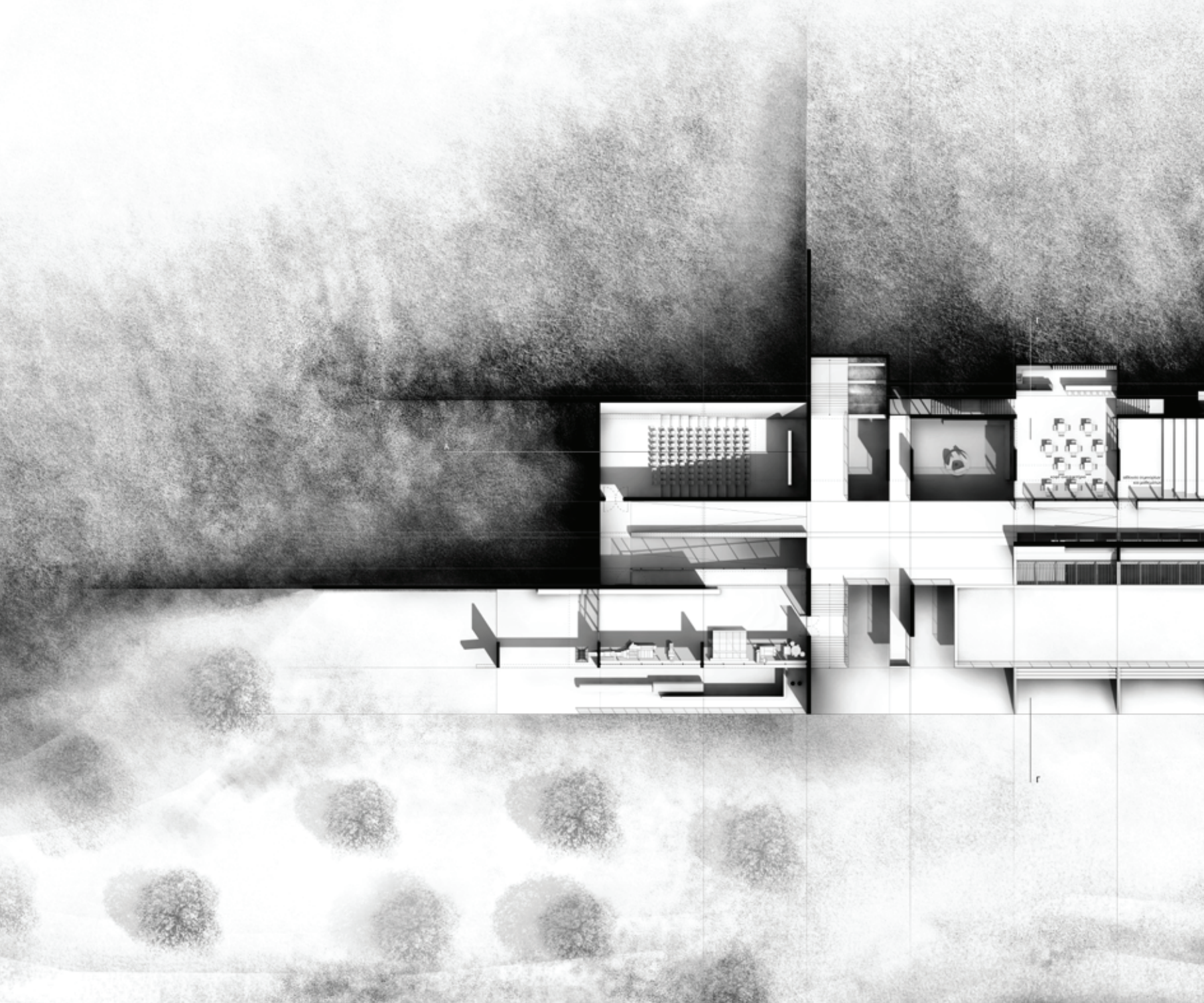


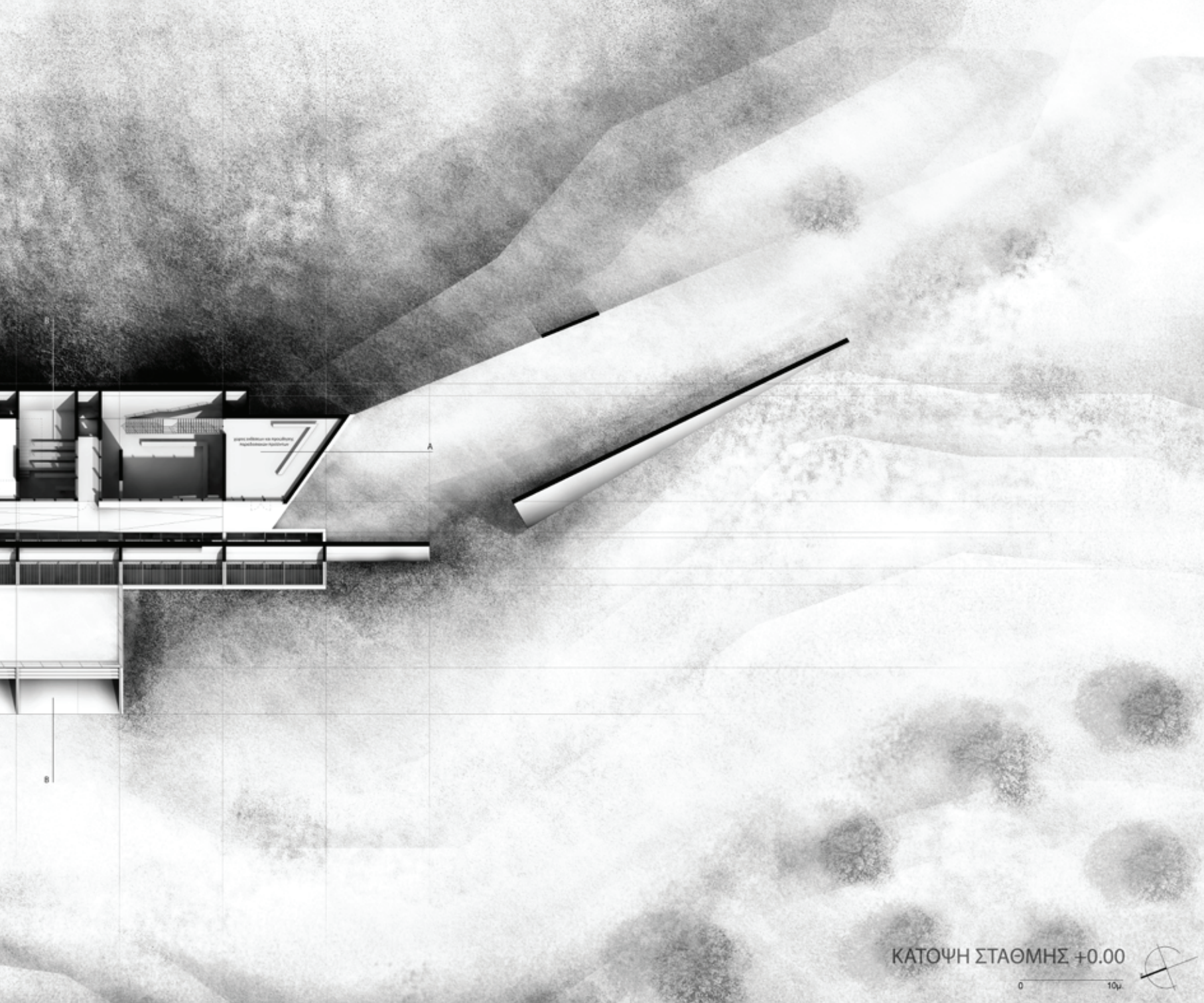


ΚΑΤΟΥΨΗ ΔΟΜΑΤΩΝ

0 10μ







αρχιτεκτονική επιμέλεια: Γ. ΚΑΡΑΓΕΩΡΓΑΚΗΣ

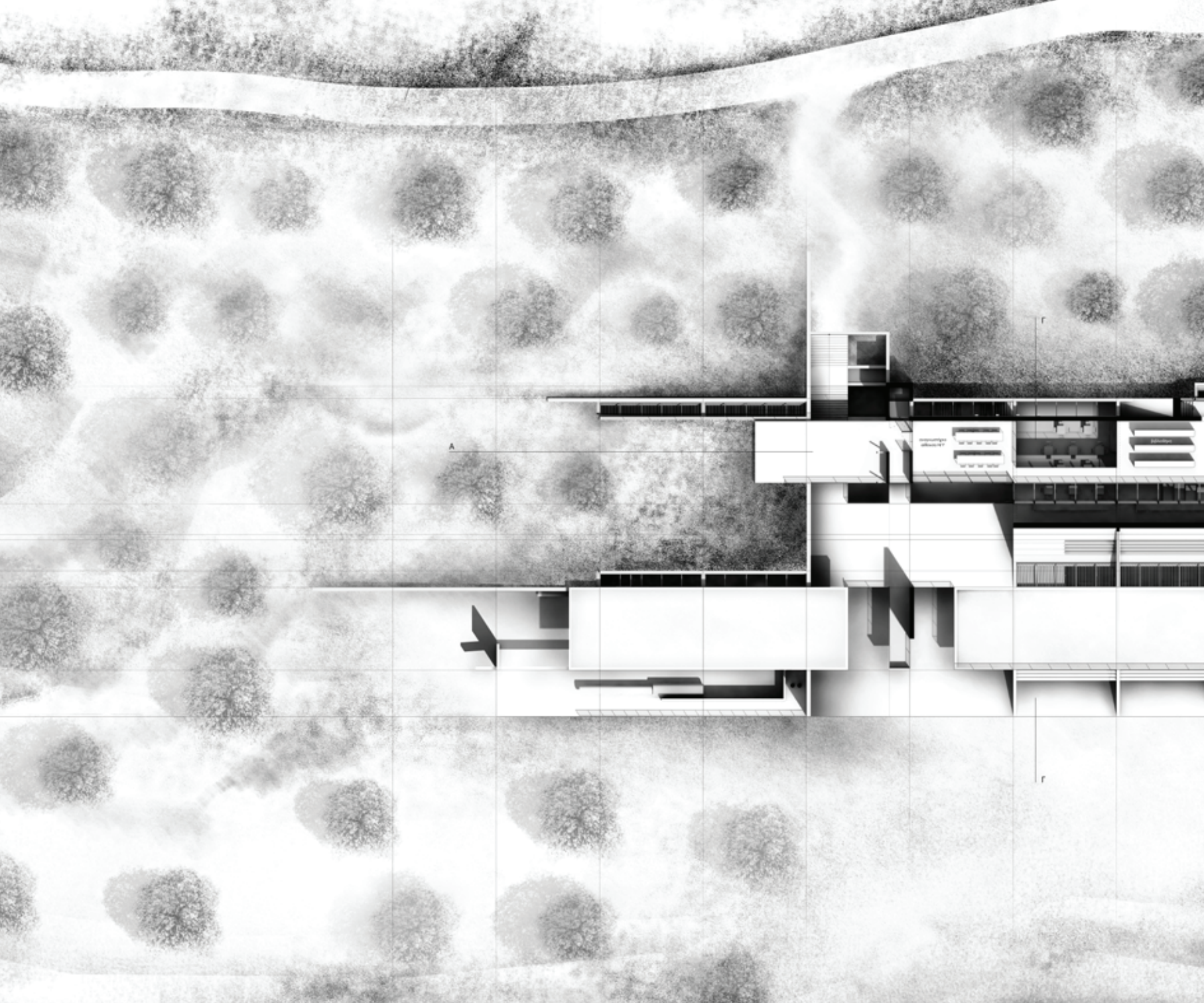
A

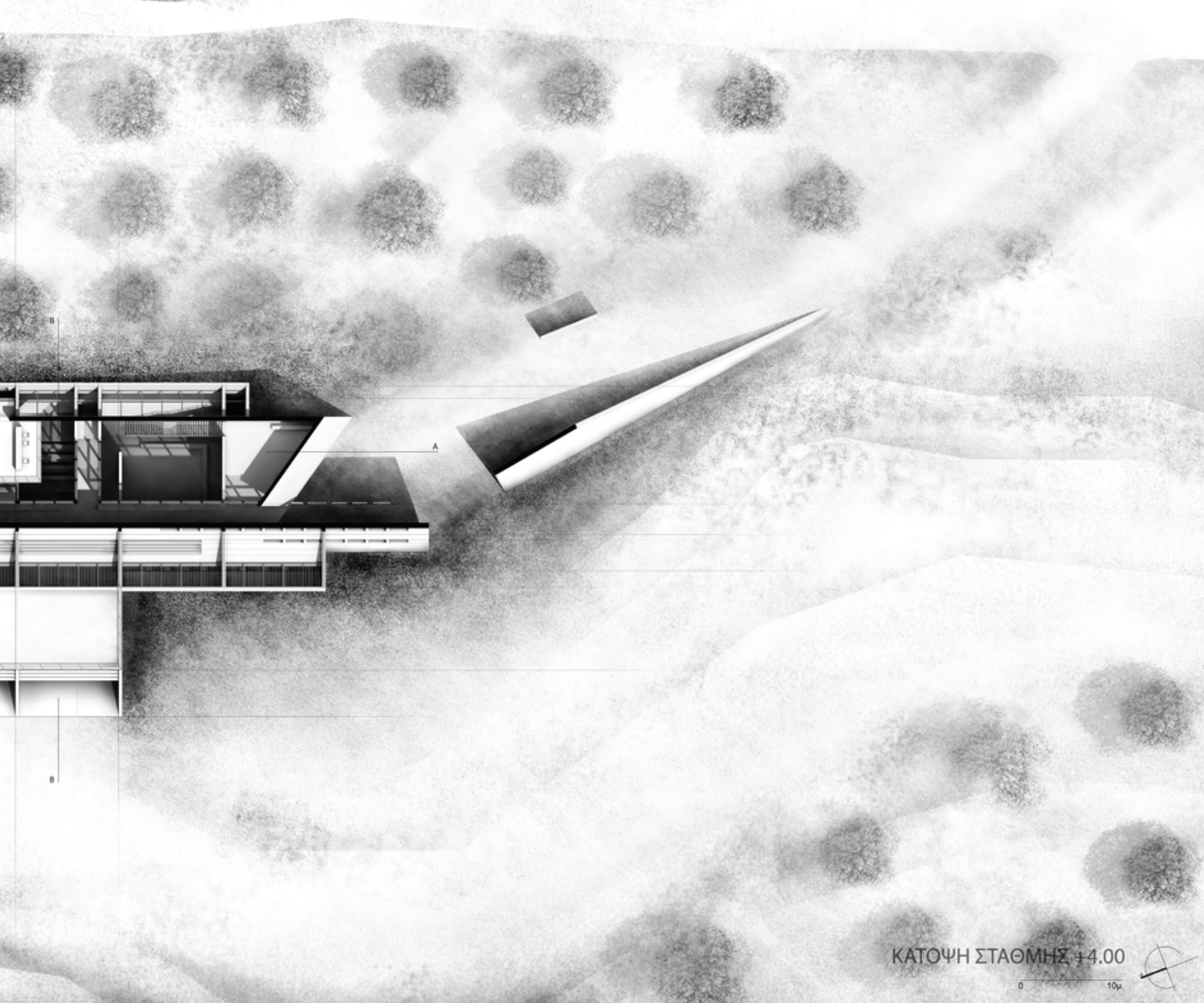
B

ΚΑΤΟΨΗ ΣΤΑΘΜΗΣ +0.00

0 10μ







B

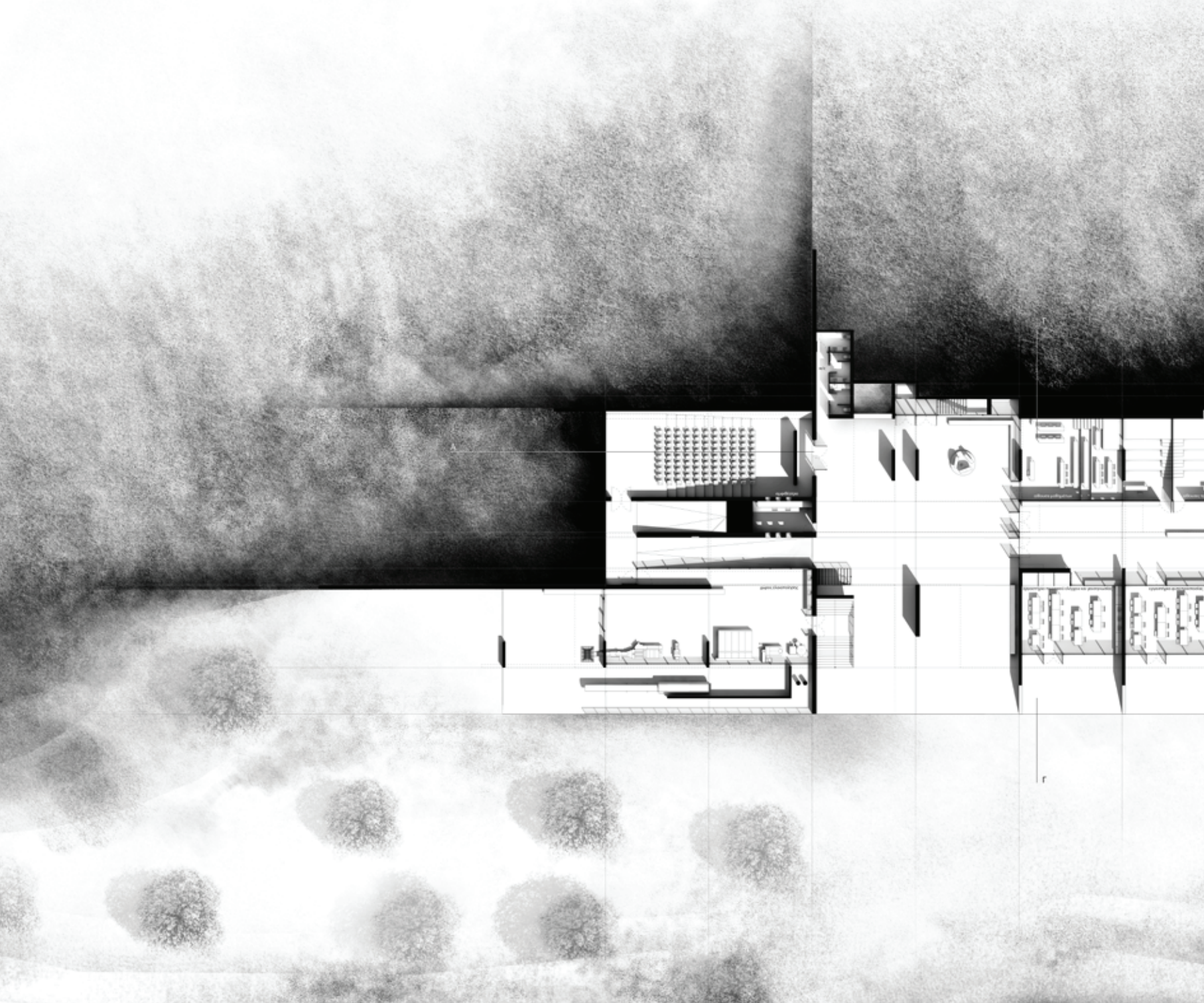
A

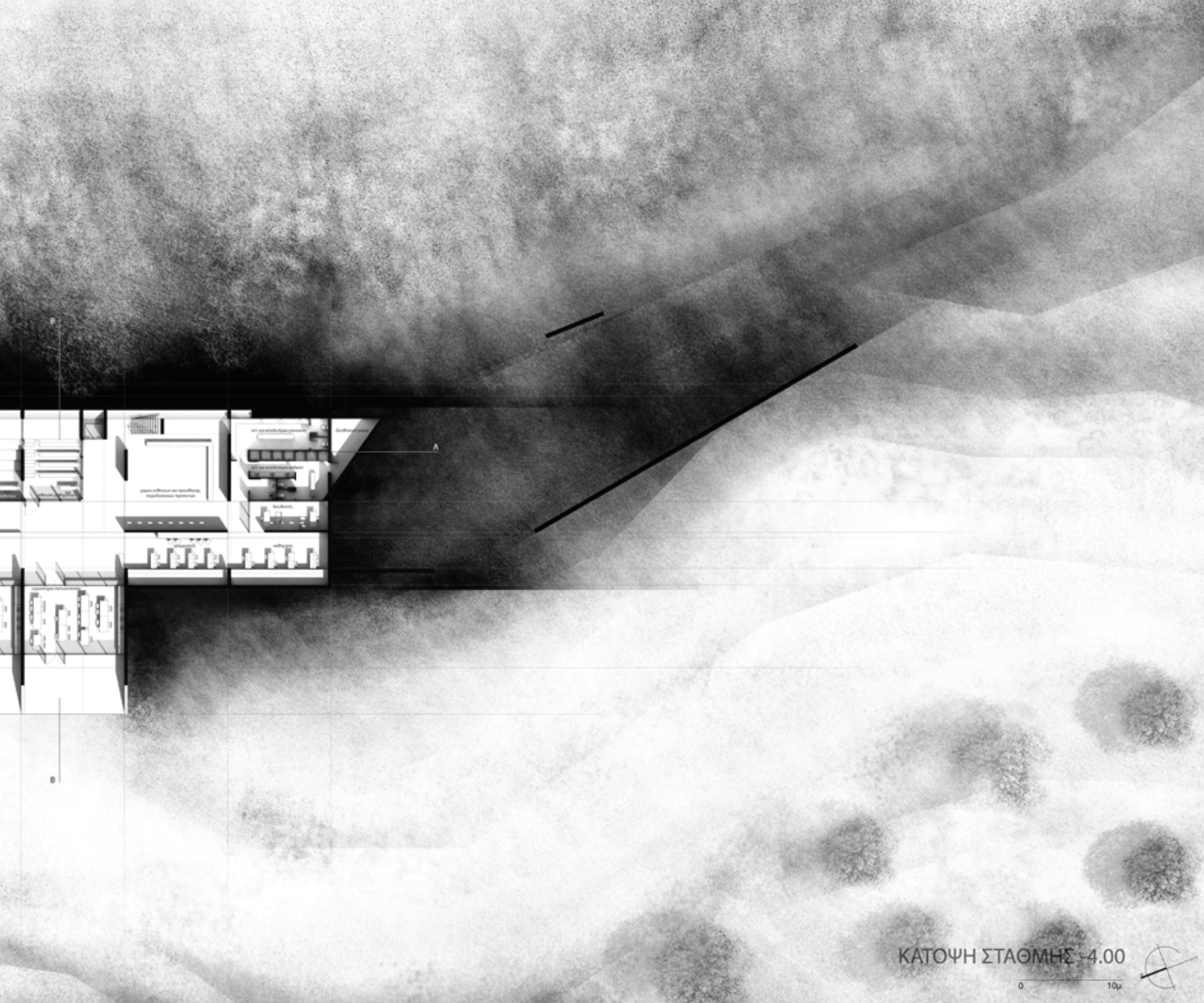
B

ΚΑΤΟΨΗ ΣΤΑΘΜΗΣ +4.00

0 10μ







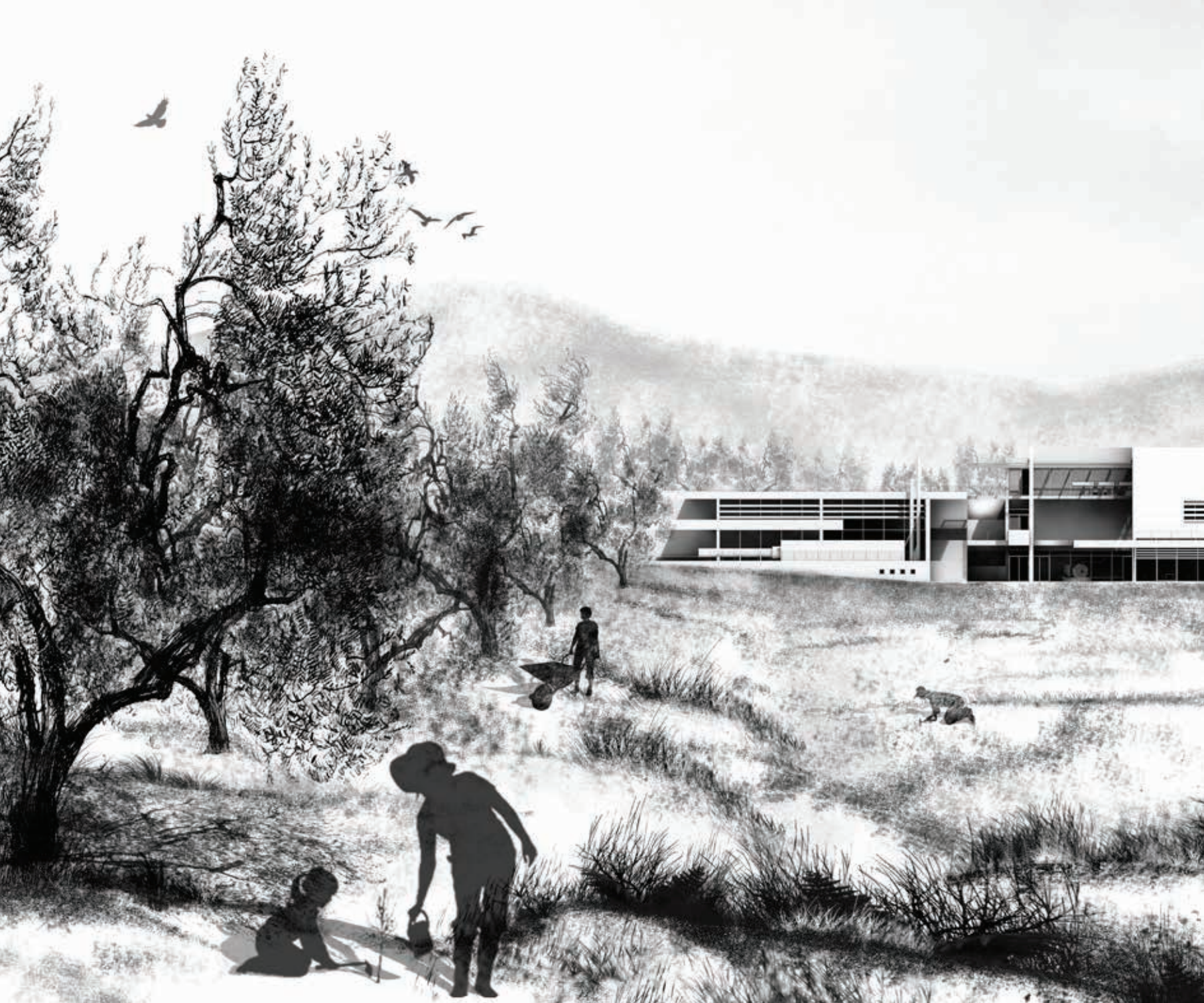
ΚΑΤΟΥΨΗ ΣΤΑΘΜΗΣ -4.00

0 10μ



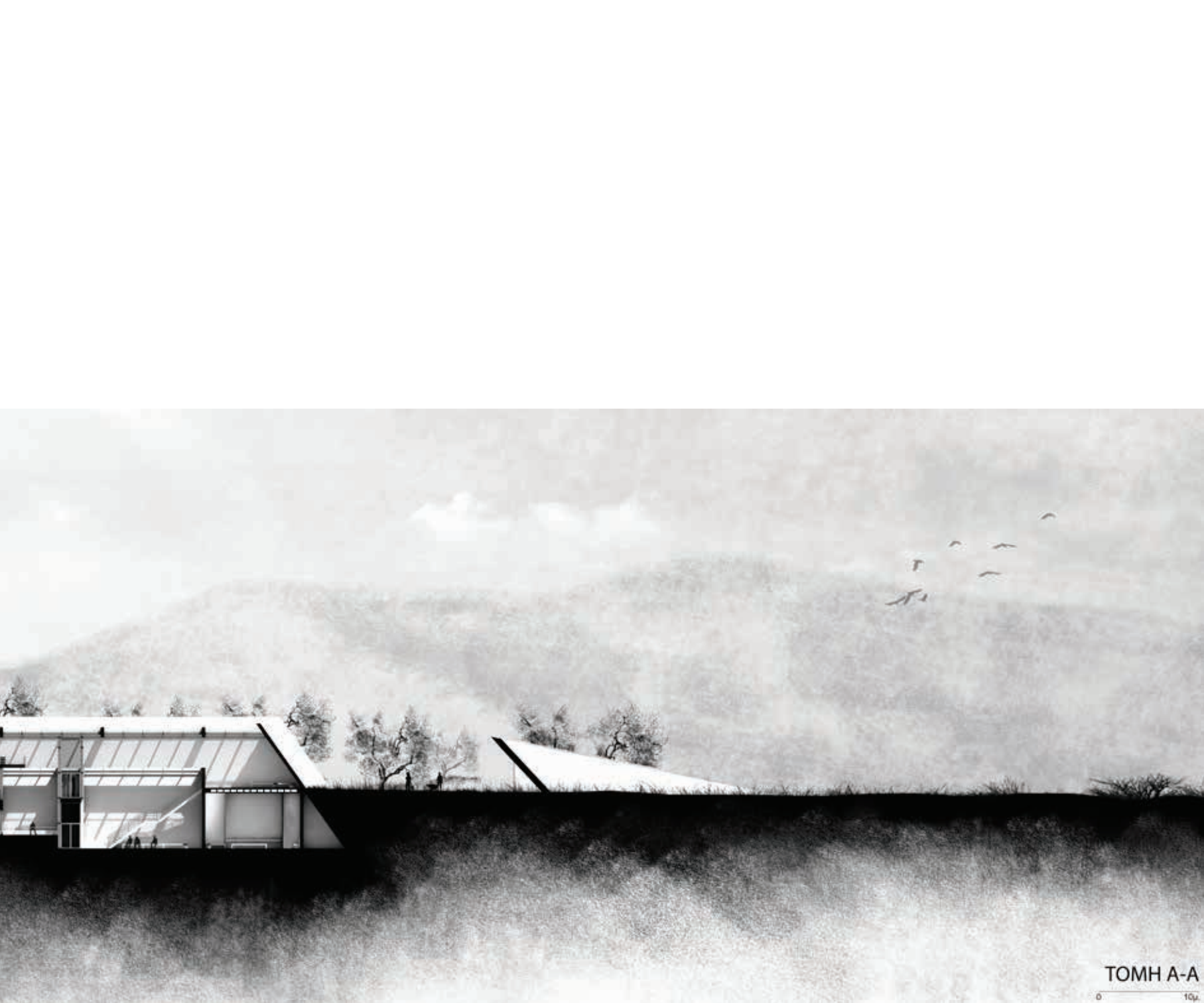






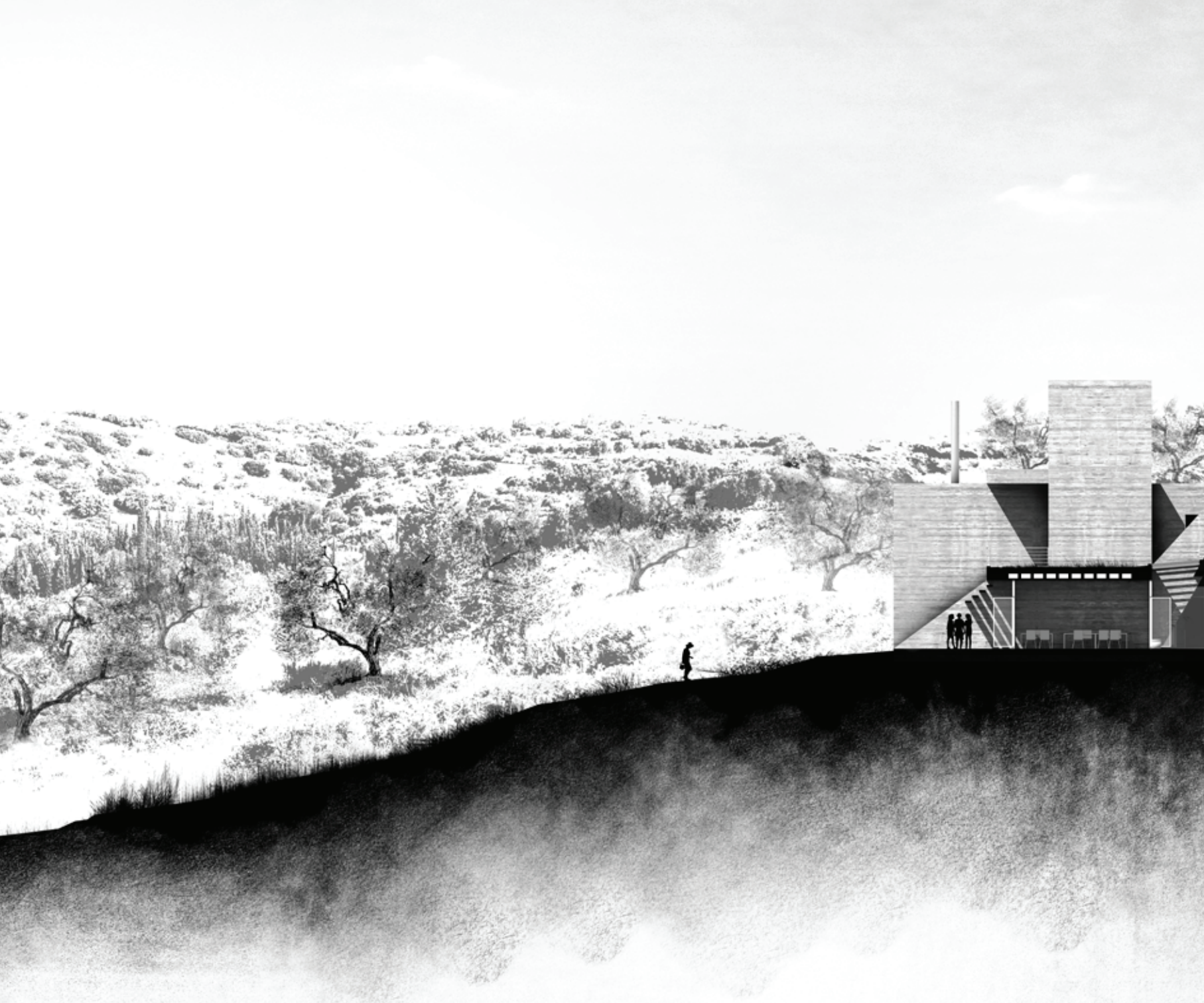




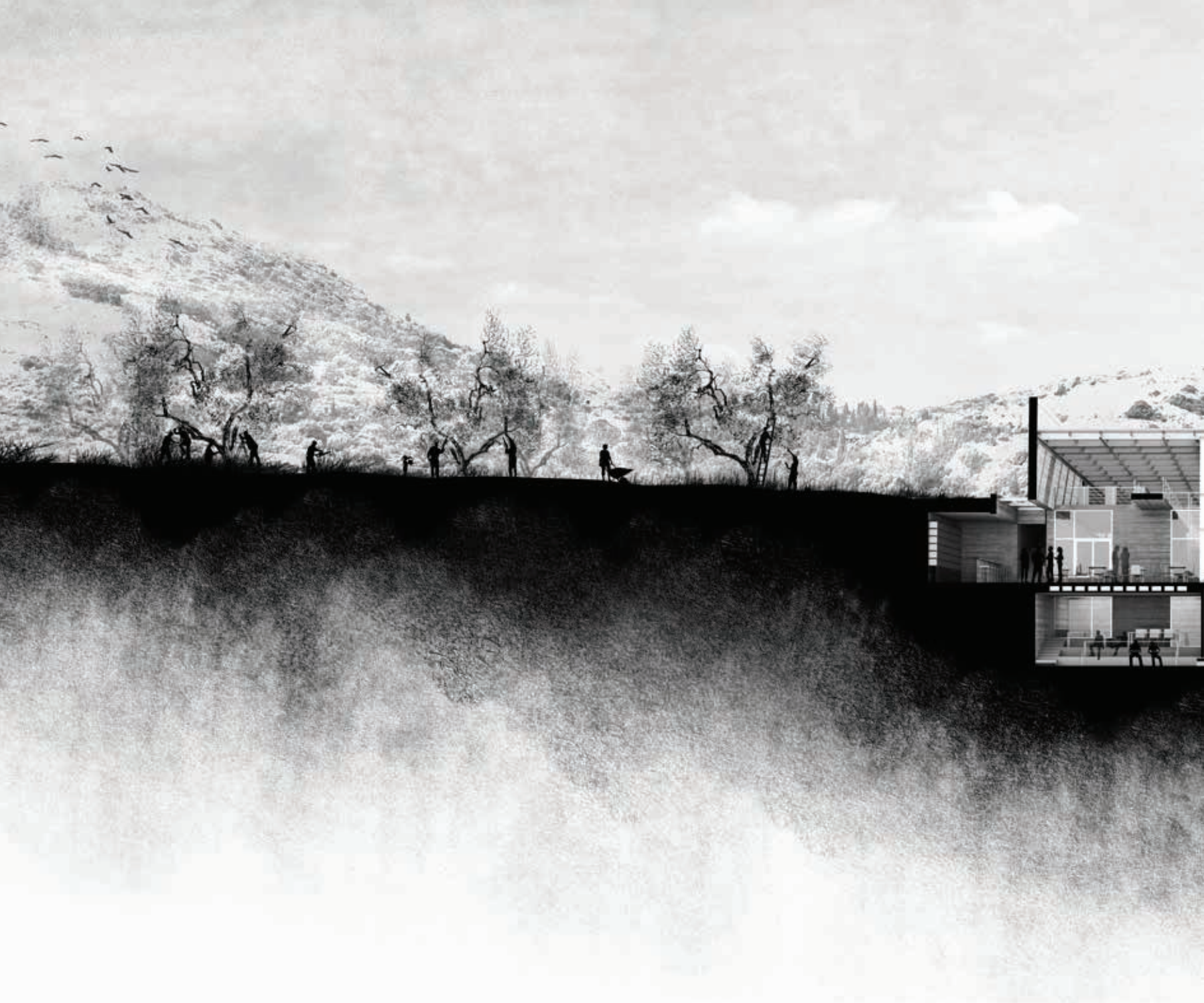


TOMH A-A

0 100







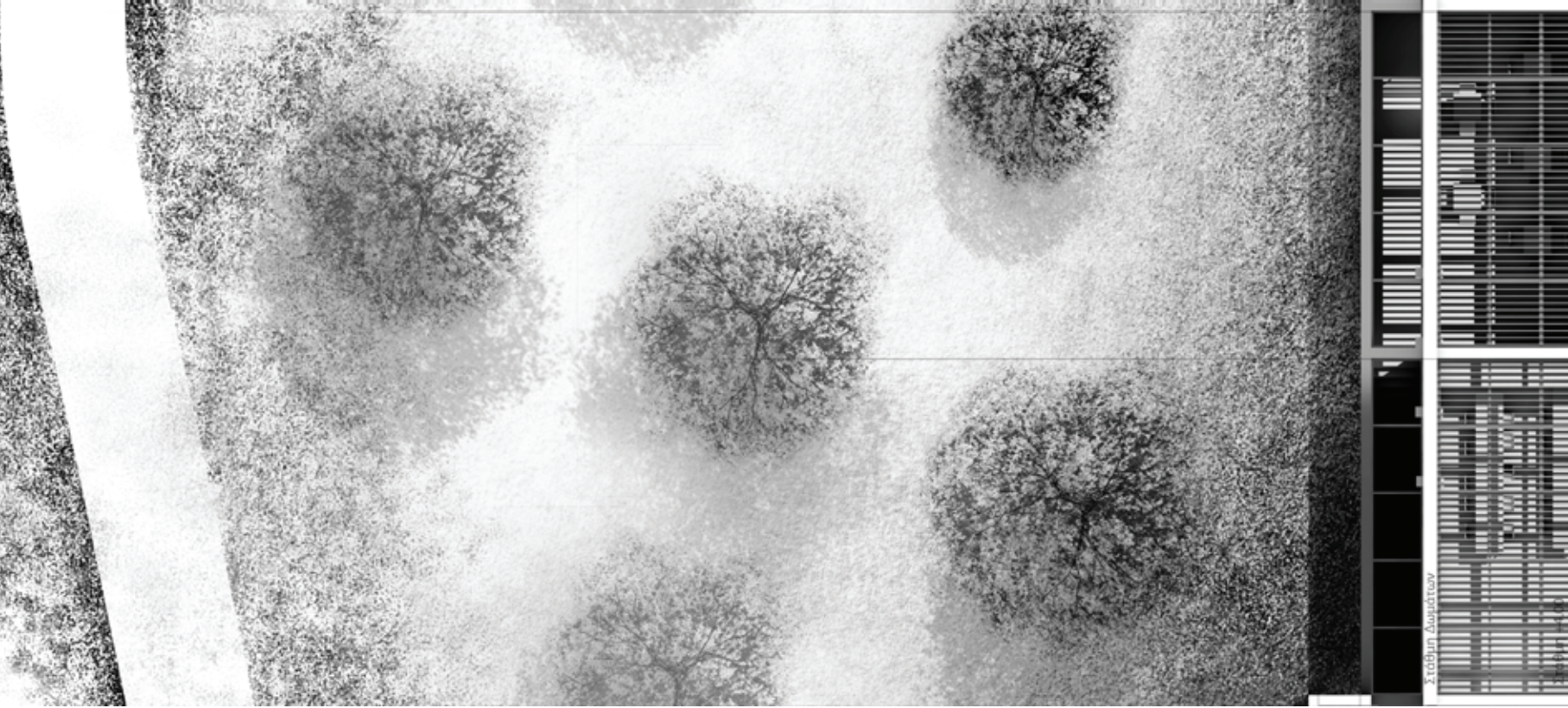




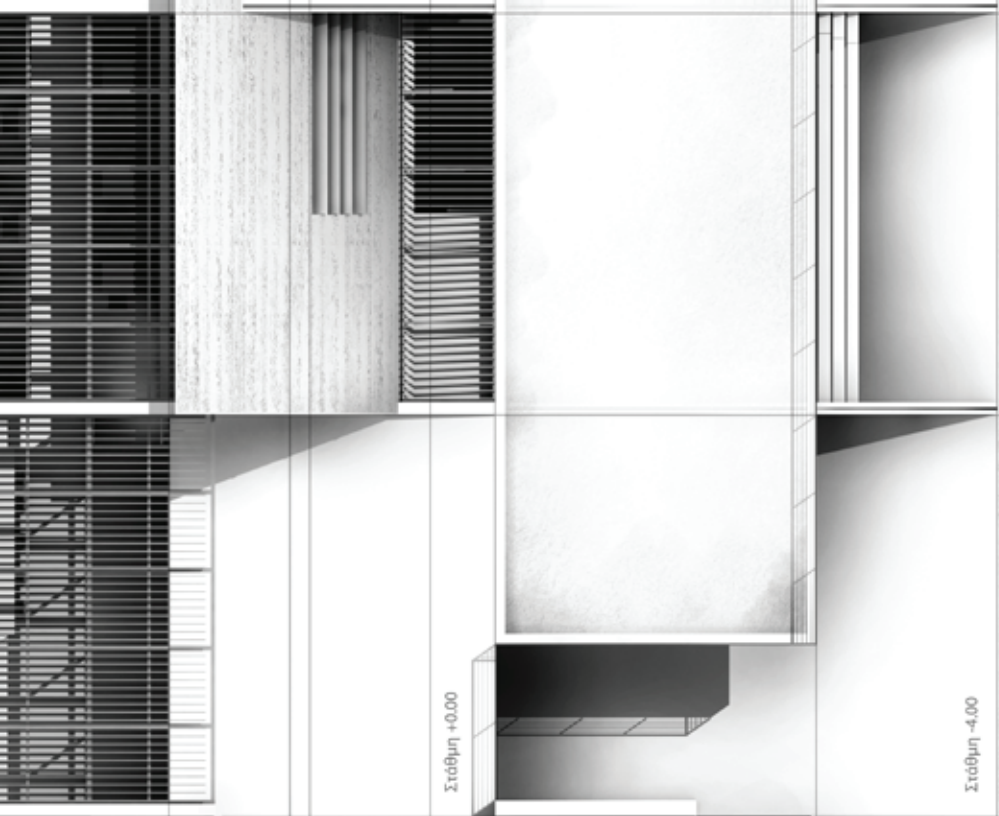


Στάθμη -4.00

r



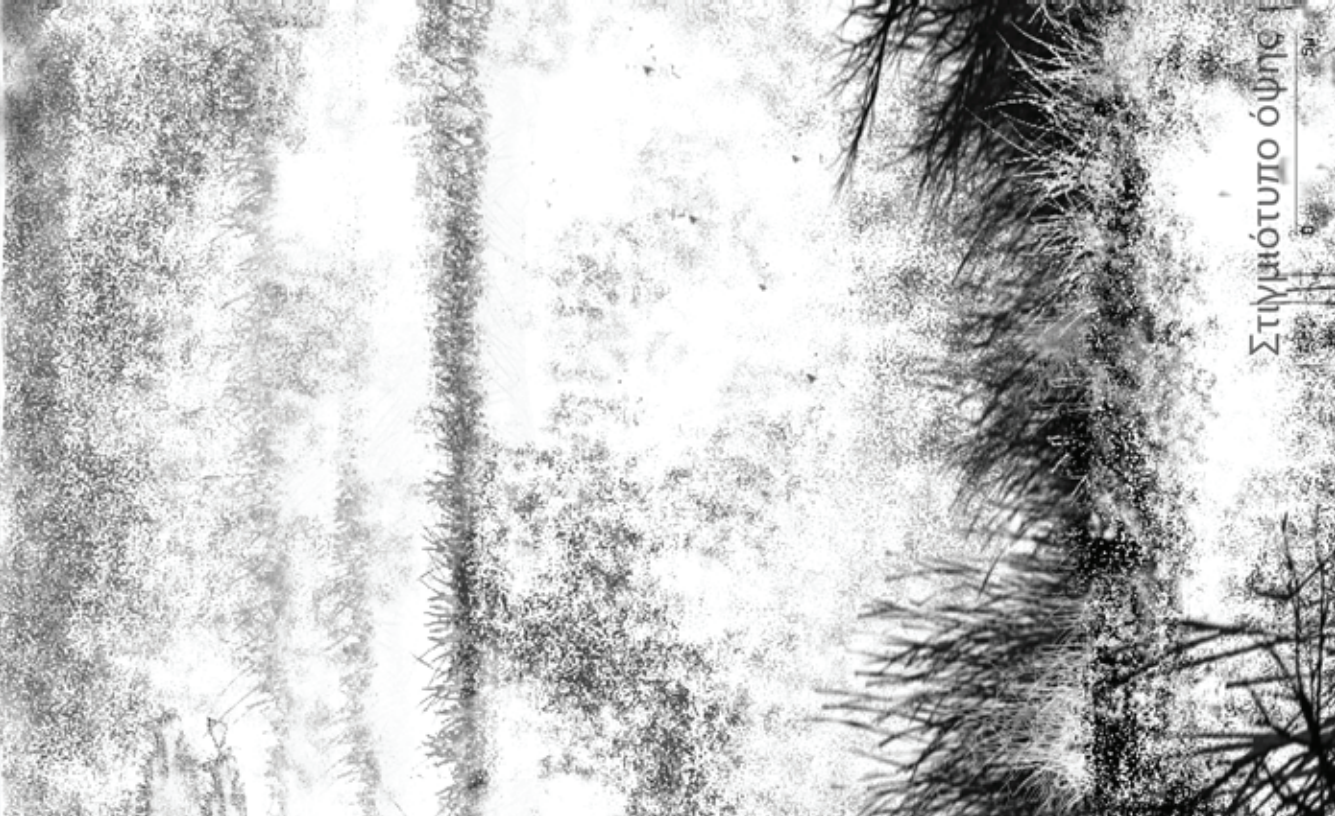
Stobin & Stobin



Στιγμιότυπο κτηρίου

0 5μ.





ΦΩΤΟΡΕΑΛΙΣΤΙΚΕΣ ΑΠΕΙΚΟΝΙΣΕΙΣ



H 423







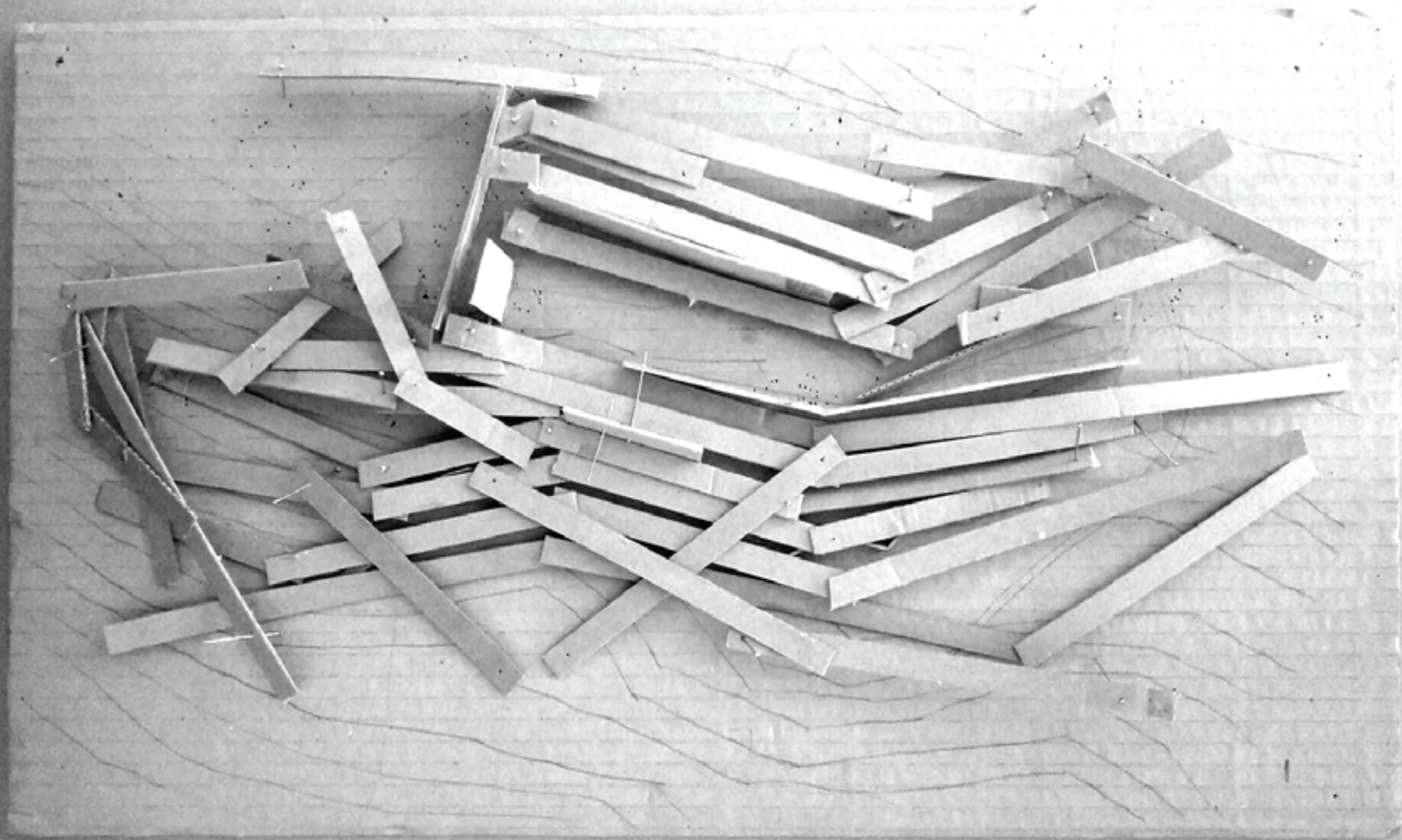


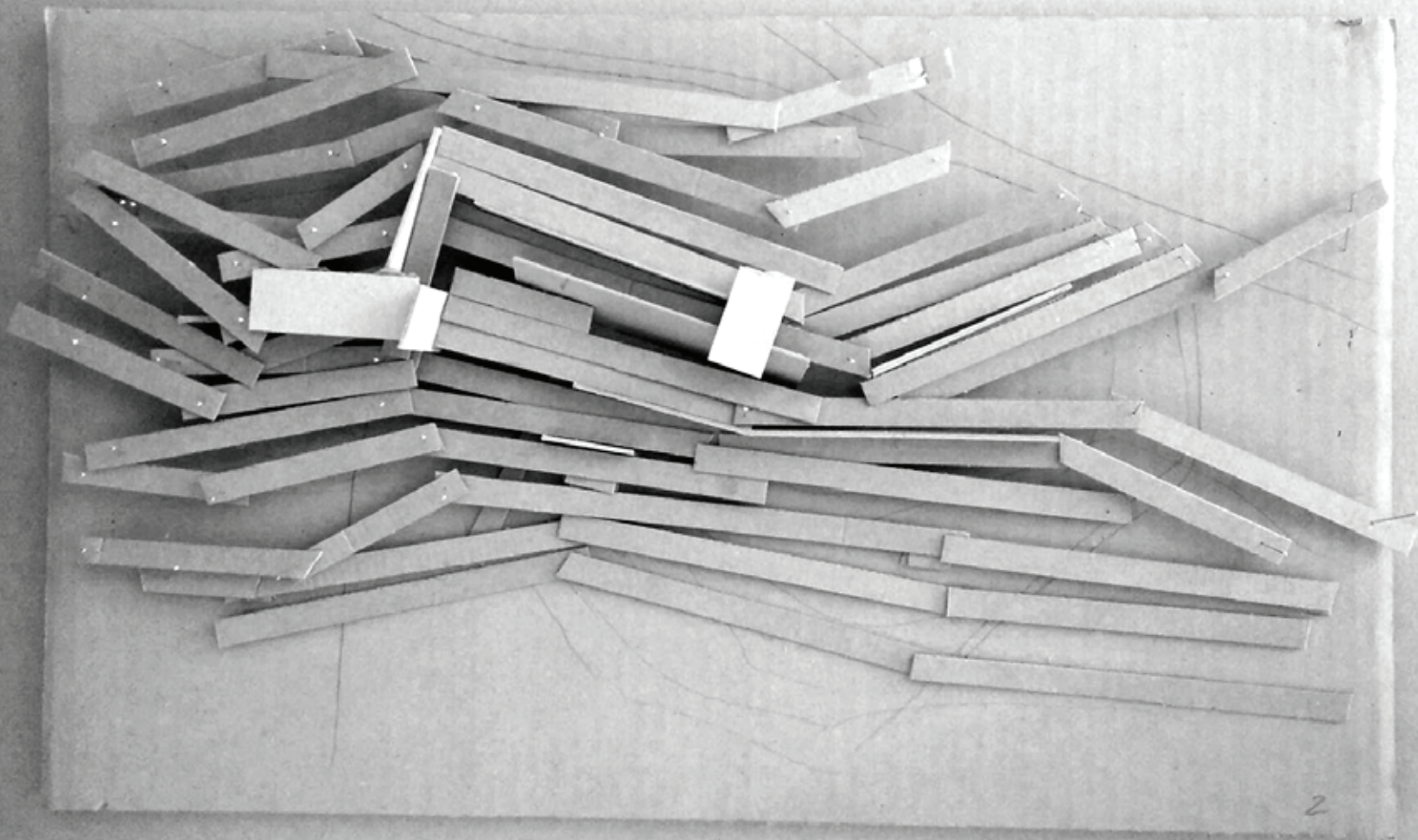




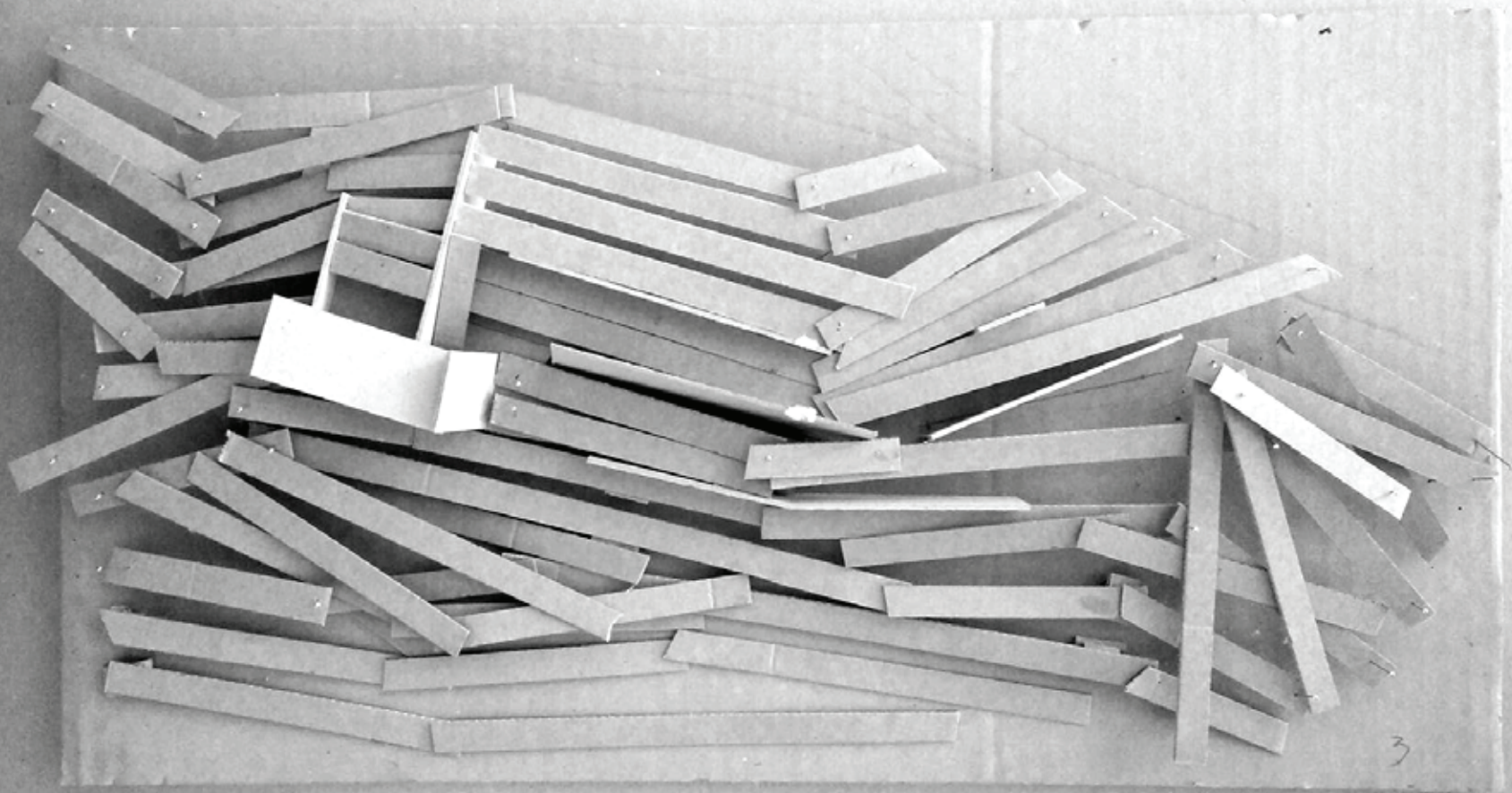


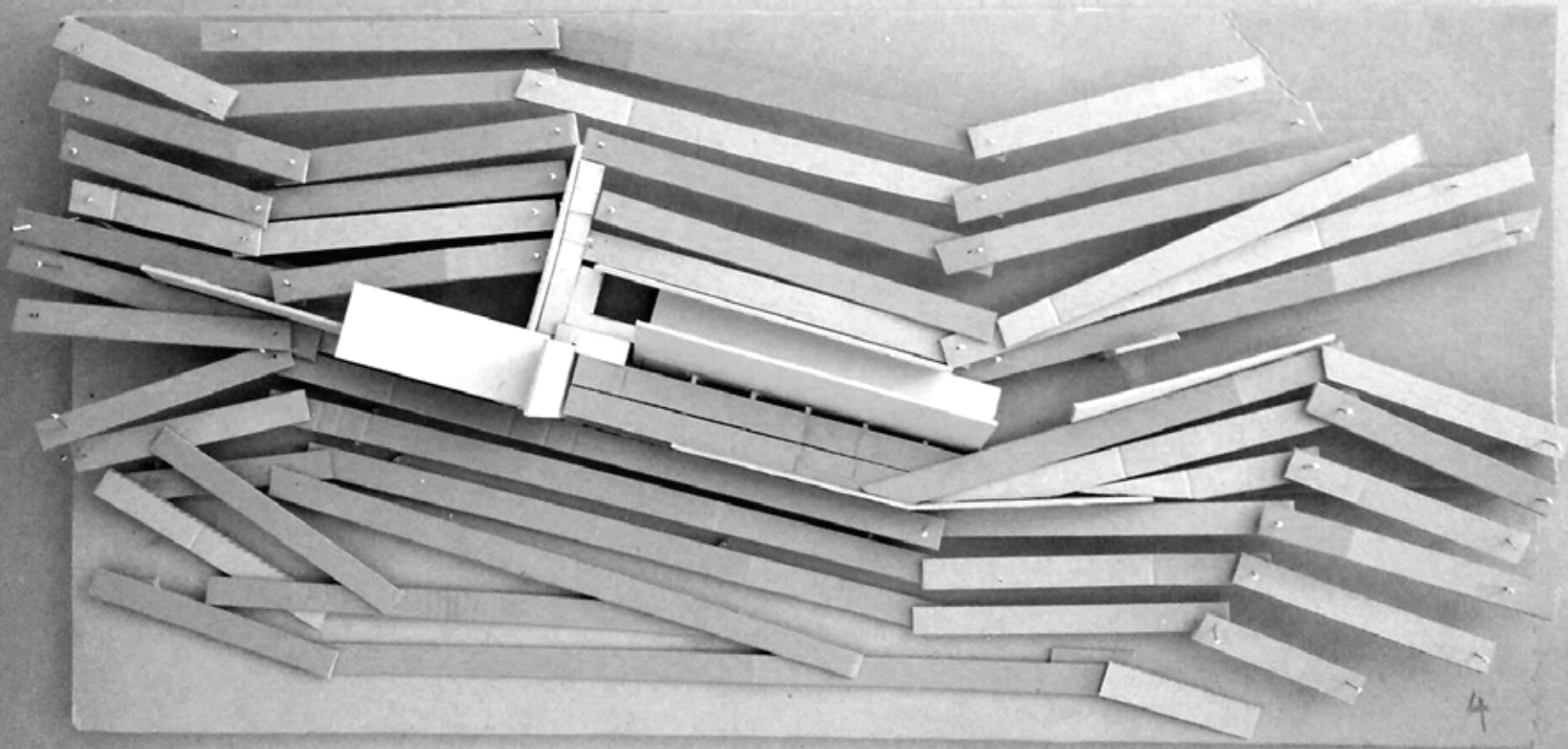
ΜΑΚΕΤΕΣ ΚΑΙ ΣΚΙΤΣΑ

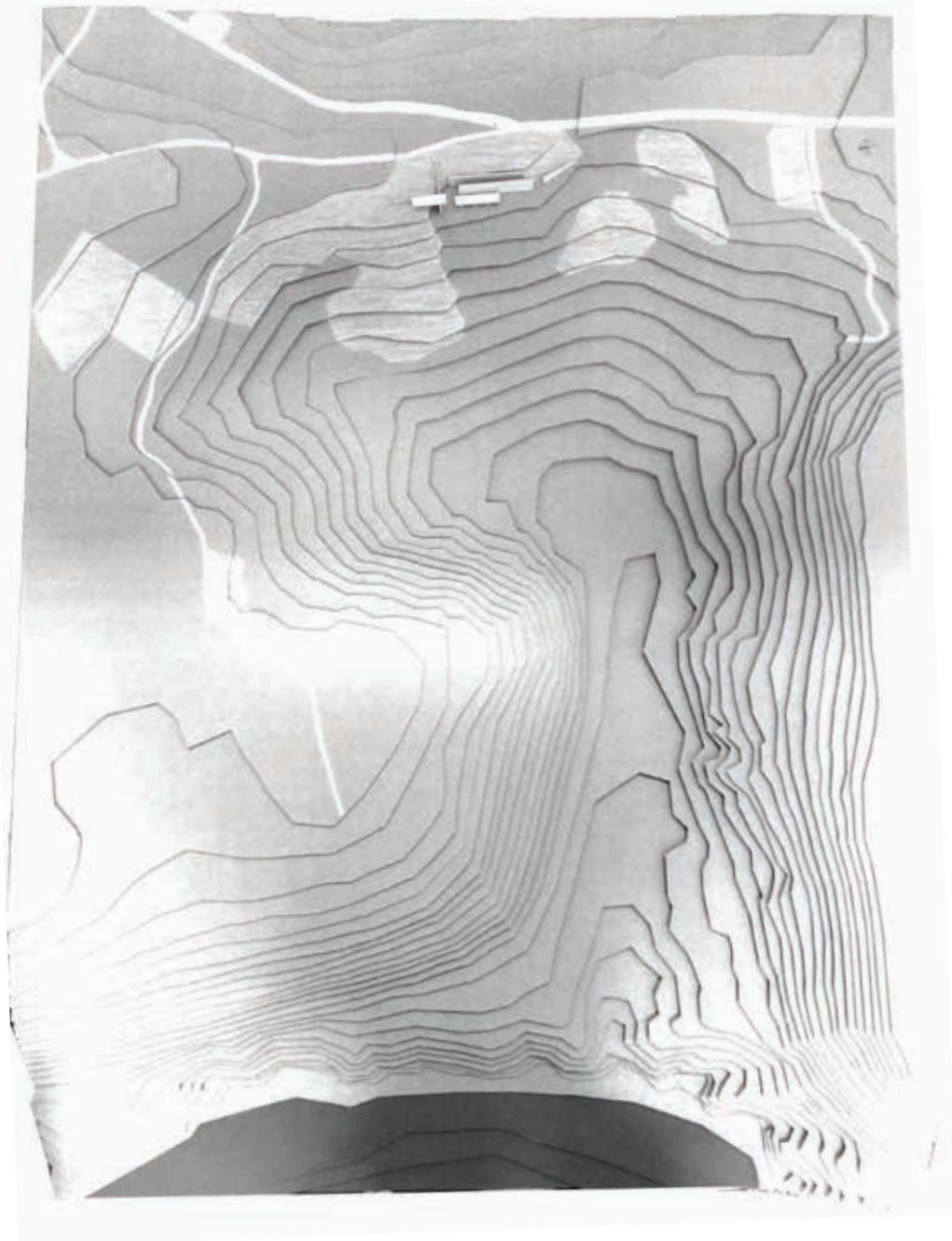


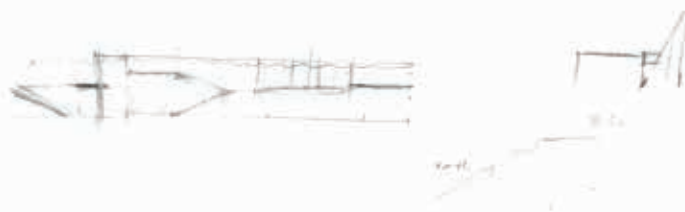
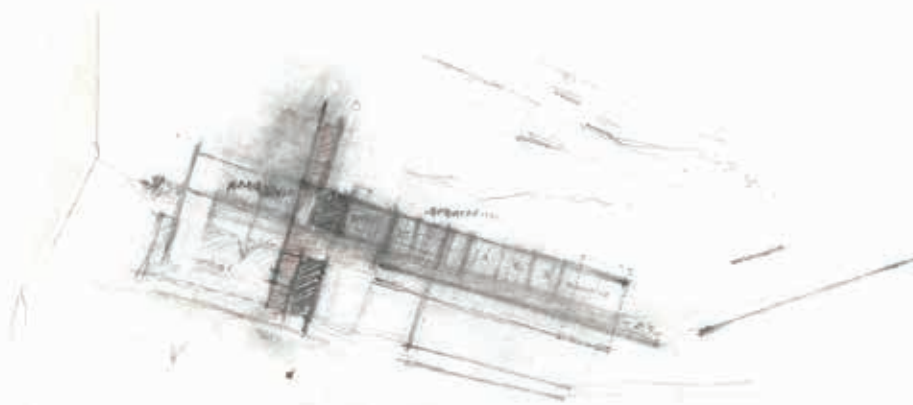
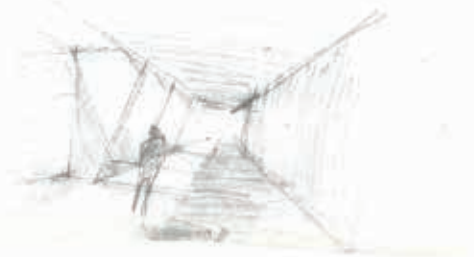
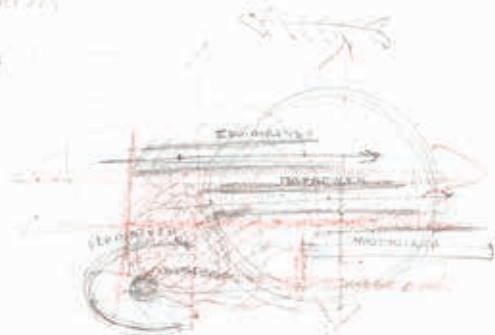
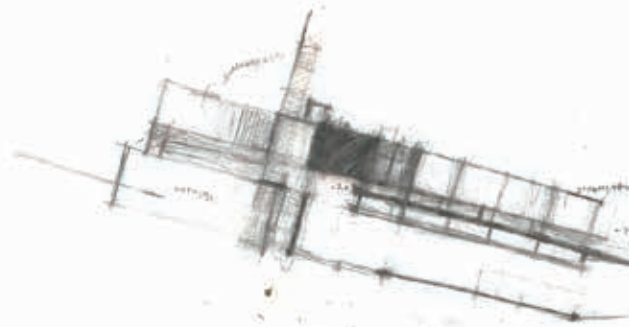
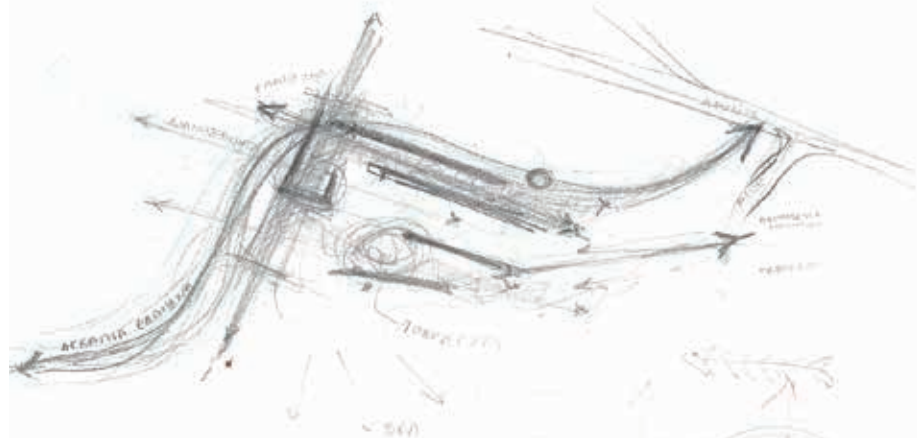


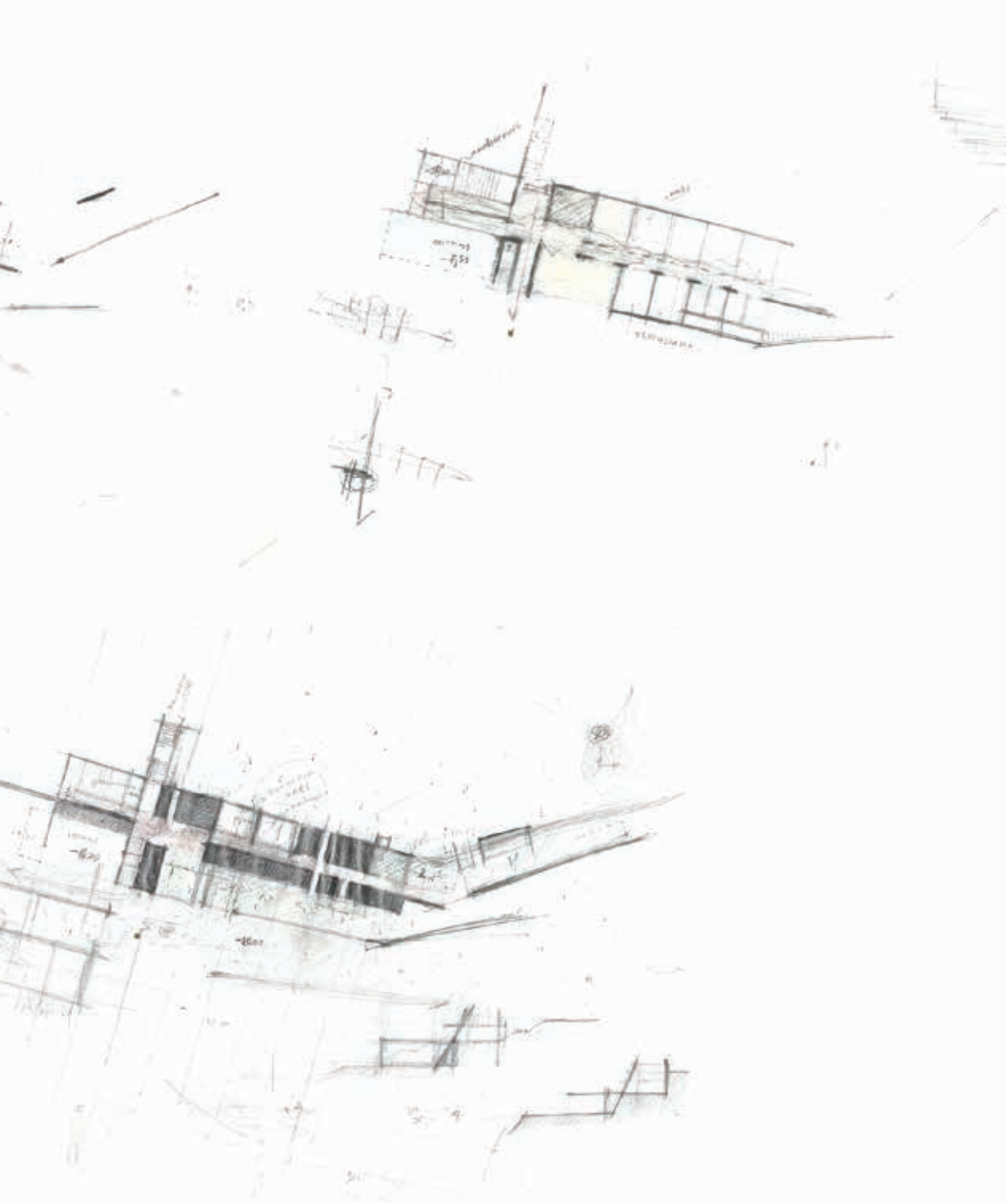
2











Ευχαριστώ πολύ την διδάσκουσα μου Σοφία Τσιράκη για την καθοδήγηση, τις συμβουλές και την συνέπεια της τόσο κατά τη διάρκεια της εκπόνησης τούτης της διπλωματικής εργασίας, καθώς και κατά τη διάρκεια των σπουδαστικών μου χρόνων

Επίσης θα ήθελα να ευχαριστήσω τους φίλους μου, ιδιαίτερα την Εκατερίνα και τον Στέφαν για τη στήριξη και τη βοήθειά τους.

