Το ΑγροΤουριστικό Προϊόν της Περιοχής Καλαβρύτων - Αιγιαλείας

The Agrotourism Product of the Region Kalavrita - Aigialeia

ΑΧΑΪΑ – ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ Α.Ε.

agromotion

ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ ΣΥΜΠΡΑΞΗ ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΩΝ
ΔΡΑΣΕΩΝ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗΣ ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΜΟΥ
ΠΕΡΙΟΧΗΣ ΚΑΛΑΒΡΥΤΩΝ - ΑΙΓΙΑΛΕΙΑΣ

F. Montavon 2015

Το ΑγροΤουριστικό Προϊόν της περιοχής Καλαβρύτων - Αιγιαλείας

The Agrotourism Product of the Region Kalavrita - Aigialeia

Ονειρεμένη συνέργεια!

Από τις ωραιότερες και συγχρόνως πιο ενδιαφέρουσες περιοχές της Δυτικής Ελλάδας που συνδυάζουν το φυσικό κάλλος με την πολιτιστική κληρονομιά και τη γαστρονομία είναι οι περιοχές της Αιγιάλειας και των Καλαβρύτων. Και οι δύο περιοχές εμφανίζονται στην Ιστορία από την αρχαιότητα. Συγκεκριμένα, από τους Μυκηναϊκούς χρόνους υπάρχουν ευρήματα που επιβεβαιώνουν την παρουσία και τη δράση των ανθρώπων στις περιοχές αυτές, ενώ από την αρχαιολογική σκαπάνη επιβεβαιώνονται πολλά στοιχεία για την ιδιωτική και δημόσια ζωή των ανθρώπων που έζησαν στις δύο αυτές περιοχές. Αγγεία που απεικονίζουν ψάρια και ζώα επιβεβαιώνουν την άποψη ότι «εικονογραφεί» κανείς ότι βιωματικά γνωρίζει, δηλαδή ότι αγγίζει, δοκιμάζει, τρώει..

Γεωμορφολογικά οι δύο αυτές περιοχές είναι τελείως διαφορετικές. Και στις δύο περιοχές υπάρχουν ποτάμια ή λίμνες και αιωνόβια πλατάνια που προσφέρουν τη δροσιά τους στους επισκέπτες.

Η Αιγιάλεια, πεδινή, κατά κύριο λόγο, καλύπτεται από μια «θάλασσα» από ελιές και εσπεριδοειδή, ενώ παράλληλα θεωρείται ως μια από τις πιο ξεχωριστές αμπελουργικές περιοχές της χώρας. Το τοπίο της Αιγιάλειας αποτελεί το πανέμορφο, φυσικό σκηνικό, στο οποίο ξεδιπλώνεται η ευεργετική σχέση πολιτισμού και καθημερινότητας, ψυχαγωγίας και γαστρονομίας. Από τα γραφικά αμπελοτόπια και τις πλιόλουστες πλαγιές έως την αλμύρα της θάλασσας, τα φυσικά αξιοθέατα εναλλάσσονται με τα επισκέψιμα οινοποιεία, οι χώροι εστίασης «ζυμώνονται» με τους χώρους φιλοξενίας και τα παραδοσιακά ενετικά ελαιοτριβεία συγγενεύουν με τους παλιούς νερόμυλους…

Oh what a wondrous synergy!

The Aigialeia and Kalavrita regions are very beautiful and interesting regions that combine natural beauty with cultural heritage and gastronomy. Both regions have been present in History since antiquity. There are specific findings dating to the Mycenaean period attesting to human presence and activity in these regions, whilst archaeological excavations attest to many elements of public and private habitation by peoples living in these regions. Pottery depicting fish and animals attribute to the hypothesis that people "draw" whatever they are familiar with, i.e., whatever they touch, taste or eat.

The geological morphology in these regions is entirely different. There are rivers and lakes and very old plane trees in both regions for providing shade to visitors.

Aigialeia is a predominantly flat region that is covered by a "sea" of olive and citrus trees whilst also being considered one of the most unique wine regions in Greece. The Aigialeia landscape is comprised of the exquisitely beautiful and natural beauty through which the beneficial relationship between culture and everyday life, entertainment and gastronomy, unfolds. From those picturesque and sunny slopes down to the saltiness of the seawater; where the natural sites alternate with the wineries; where the dining and accommodation areas "blend"; where the traditional Venetian oil mills are related to the watermills…

Ένας χαρισματικός τόπος!

Αιωνόβιες ελιές, με κορμούς που συστρέφονται και δημιουργούν φυσικά γλυπτά, προφέρουν γενναιόδωρα τον καρπό τους, ένα από τα κύρια προϊόντα της περιοχής Αιγιαλείας, το εξαιρετικής ποιότητας λάδι που παράγεται άφθονο. Περίπου 150 τόνοι βιολογικό έξτρα παρθένο ελαιόλαδο είναι ο ετήσιος απολογισμός των προγραμμάτων βιολογικής καλλιέργειας της ένωσης της περιοχής.

Η σταφίδα, ως δεύτερο σε σημασία προϊόν, υπάρχει άφθονη στην περιοχή είτε κρέμεται στα αμπέλια είτε λιάζεται στ' αλώνια, ανάλογα με την εποχή και προσφέρεται είτε ξερή, είτε χλωρή. Η (τύπου) Κορινθιακή σταφίδα «Βοστίτσα» (από την ενετική ονομασία της πόλης του Αιγίου, Vostizza, που χρησιμοποιήθηκε κυρίως κατά τους μεσαιωνικούς χρόνους) έχει χαρακτηρισθεί ως προϊόν Προστατευόμενης Ονομασίας Προελεύσεως (ΠΟΠ). Η σταφίδα αυτή παράγεται κατά κύριο λόγο στην Αιγιαλεία και είναι περίπου το 25-30% της ελληνικής παραγωγής Κορινθιακής σταφίδας.
Στην περιοχή συναντάται αναπαλαιωμένος νερόμυλος, γνήσιο κέντρο αναζήτησης παλιών γεύσεων και τόπος ξενάγησης στον παραδοσιακό τρόπο παραγωγής ο οποίος είναι μία από τις δύο μονάδες παραγωγής τυποποιημένων ζυμαρικών στην περιοχή. Υπάρχουν όμως και πολλοί τοπικοί επιχειρηματίες που πειραματίζονται σε χειροτεχνίες παραγωγής ζυμαρικών.

Η περιοχή Αιγιάλειας είναι, επίσης, ένας χαρισματικός τόπος για την ποιοτική αμπελοκαλλιέργεια λόγω της γεωγραφικής τοποθεσίας, του κλίματος, του εδάφους και του υπεδάφους, που θεωρούνται ιδανικά και συμβάλουν σημαντικά στην ποιότητα των παραγόμενων οίνων. Ο αριθμός των οινοποιείων της περιοχής (30 περίπου) κρίνεται ικανοποιητικός ως προς την απορρόφηση της παραγωγής των σταφυλιών. Παράγονται οι τοπικοί οίνοι: λευκοί με ιδιαίτερο στυλ και ερυθροί με χαρακτήρα που εξελίσσεται όμορφα μέσα στο χρόνο. Στην ποικιλιακή τους σύνθεση συμμετέχουν, οι ποικιλίες Ροδίτης Chardonnay, Λαγόρθι, Caberrnet, Sauvignon, Merlot αλλά και αναβιωμένοι όπως το Μαύρο Καλαβρυτινό. Τα κυριότερα οινοποιεία της περιοχής είναι επισκέψιμα. Αξιοσημείωτο ακόμα είναι ότι στην περιοχή παράγονται και βιολογικά κρασιά.

A charismatic region!

Centuries old olive trees with twisting trunks creating natural sculptures that are generously offering their fruit, which is one of the main products of the Aigialeia region, the exceptional quality olive oil that is abundantly produced. Approximately 150 tonnes of organic extra virgin olive oil is produced through the co-operative's organic cultivations in the region.

Raisins, as a crop of secondary significance, can be found in abundance throughout the region, hanging on vines or drying on the threshing floors, depending on the season and are available fresh or dry. Corinthian "Vostitsa" variety raisins (derived from Vostizza, the city of Aigio's Venetian name, which was predominantly used throughout the Middle Ages) have been classified as a Protected Designation of Origin (PDO) product. These raisins are predominantly produced as Aigialeia and constitute 25 - 30 % of the Greek production of Corinthian raisins. In the region one will encounter a renovated watermill, which is a genuine centre for discovering old tastes and a guided tour into traditional pasta making at only one of the two traditional pasta production plants in the region. There are also many local entrepreneurs that dabble in the artisan production of pasta.

The Aigialeia region also happens to be a charismatic region for qualitative viticulture, due to its geographic location, the soil and sub-terrain, which are all considered to be ideal and significantly contribute to the quality of the wines produced. The number of wineries in the region (approximately 30) is deemed to be satisfactory for absorbing the grape production. The following local wine varieties are produced: white wines with a unique style and red wines that mature gracefully over time. The wine grape varieties used include the Roditis Chardonnay, Lagorthi, Cabernet and Sauvignon, Merlot as well as revived varieties like the Mavro Kalavritino. Most of the wineries in the region are open to visitors. It must also be noted that the region also produces organic wines.

Δεν είναι μόνον τα ενδιαφέροντα προϊόντα που αποτελούν προσφορά της γης της Αιγιάλειας. Υπάρχουν ακόμα κάποιες παραδοσιακές ταβέρνες, όπου, το ζυμωτό ψωμί, φτιαγμένο από ντόπιο σιτάρι και ψημένο συχνά σε ξυλόφουρνους, σερβίρεται ακόμα, όπως και κάποιες άλλες γεύσεις απλές και νοστιμότατες, όπως τα αυγά καγιανά που φτιάχνονται με ντόπια ντομάτα.

Το ψάρι, από τα ψαροκάικα της παράλιας ζώνης της Αιγιάλειας βγαίνει άφθονο και μοιράζεται στις παραλιακές ταβέρνες της περιοχής: αθερίνα, γαύρος, σαρδέλα, μαριδάκι, χταπόδι, καλαμαράκια, αλλά και τσιπούρες, συναγρίδες, βακαλάοι και γλώσσες. Στο παραδοσιακό ψαροχώρι Αλυκές, σερβίρεται ακόμα ο λαδωτός γαύρος, ο οποίος θεωρείται ασυναγώνιστος, ενώ σε παραλιακά ταβερνάκια της περιοχής, μπορεί κανείς, ακόμα να γευτεί ψάρι μπουργιέτο που γίνεται κυρίως με σκορπιούς, αλλά και με ράντζα, καπόνι ή γαλέο. Στα μαγαζιά που προσφέρουν ούζο και ρακί προσφέρεται μεγάλη ποικιλία με μεζεδάκια - σπεσιαλιτέ, όπως καυτερά ρεβίθια, φακές με καραμελωμένα κρεμμύδια, ντοματόρυζο με μελιτζάνες, μακαρονοσαλάτες και άλλες παραδοσιακές σαλάτες, όπως η χωριάτικη -με ντομάτα, αγγούρι, πιπεριά, κρεμμύδι, ελιές, φέτα, λάδι, αλάτι και ρίγανη-, ή αυτή με λάχανο και καρότο ή με μαρούλι και φρέσκο κρεμμυδάκι…
Από τις γαστρονομικές συνήθειες της περιοχής της Αιγιάλειας δεν λείπουν, σαφώς, τα γλυκά κουταλιού. Πώς θα μπορούσαν άλλωστε, με τόσα φρουτόδεντρα; Ευτυχώς, δεν έχουν ξεχαστεί και τα δάνεια της οθωμανικής κουζίνας, όπως τα σιροπιαστά γλυκά του ταψιού και ο ντόπιος χαλβάς, που, φτιαγμένα από παλιές μαγείρισσες, έχουν υπέροχη γεύση.

Η περιοχή των Καλαβρύτων, αντίθετα, είναι ορεινή και καλυμμένη από δάση πεύκης, ελάτης και δρυών. Το φθινόπωρο, τα φύλλα από τις βελανιδιές και τα πλατάνια αποκτούν μια χαλκόχρωμη απόχρωση και σχηματίζουν μια θαυμαστή παλέτα με το πράσινο των πεύκων και των ελάτων. Στρώμα από μανιτάρια και κυκλάμινα ξεφυτρώνουν στις ρίζες των πλατανιών και όπου υπάρχει υγρασία στο χώμα!
Ειδυλλιακή εικόνα!

Στην ορεινή περιοχή των Καλαβρύτων κυριαρχεί η κτηνοτροφική παραγωγή. Γίνεται εκτροφή ζώων (βοοειδών, αιγοπροβάτων, χοιρινών) και παραγωγή γάλακτος και τυποποιημένων τυροκομικών προϊόντων. Η περιοχή φημίζεται για τα γαλακτοκομικά της προϊόντα. Υπάρχουν μονάδες παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων στην ευρύτερη περιοχή των Καλαβρύτων, αλλά και πολλοί μικροί παραγωγοί τυροκομικών προϊόντων. Γιαούρτι, φορμαέλα, ανθότυρο, γραβιέρα, κεφαλοτύρι, με κορωνίδα όλων αυτών την φέτα Καλαβρύτων ΠΟΠ παράγονται στα σύγχρονα τυροκομεία της περιοχής και αναγνωρίζονται πανελληνίως ως εξαιρετικής ποιότητας. Η φέτα φτιάχνεται με γάλα πρόβειο ή αναμιγμένο με ως 20% κατσικίσιο, με πλούσια ολοκληρωμένη γεύση και μέτρια σκληρότητα. Ωριμάζει για 2-3 μήνες σε βαρέλια οξιάς, αναδεικνύοντας τα αρώματα του βουνού. Τα τελευταία χρόνια κάνει επιτυχημένα ανοίγματα στις διεθνείς αγορές. Η αναζήτηση της ξεχωριστής γεύσης σίγουρα οδηγεί στο Δήμο Αροανίας και την ξακουστή φορμαελόπιτα της περιοχής, αλλά και σε άλλα φαγητά που ποικίλλουν ανάλογα με τα τοπικά προϊόντα της εποχής και τη διάθεση των ιδιοκτητών των ταβερνείων που γίνονται γνωστά από στόμα σε στόμα.

Ειδυλλιακή εικόνα!

It's not only the produce of the Aigialeia region that is unique. There are also some traditional taverns where the bread is often baked from local wheat in wood fired ovens, and is even served like other simple and delicious flavours, such as avga kagiana (scrambled eggs fried with tomatoes) that are cooked with locally produced tomatoes.

Fish from the fishing boats along the Aigialeia shoreline is abundant and is distributed to the region's sea side taverns. The variety of fish includes: smelt, anchovies, sardines, maridaki, baby octopus and calamari, as well as sea bream, bream and glosses. Oiled anchovies are still served at the traditional Alykes fishing village, which is considered to be an unsurpassable dish, while one can still enjoy the "psari bourgieto" (fish in vegetable sauce) seafood dish at the seaside taverns in the region, which is predominantly prepared with scorpions, as well as "rantza", capone or galeo fish.
A large variety of specialty-mezedes are available at the ouzo-raki taverns, which includes spicy chickpeas, lentils with caramelized onions, eggplant and tomato risotto, traditional and green mixed and pasta salads, including "choriatiki" provincial salad - with tomato, cucumber, capsicum, onion, olives, olive oil, salt and oregano - or cabbage and carrot or lettuce with spring onions.

The gastronomic practices of the Aigialeia region of course include the fruit preserves. What else could they do with so many fruit trees? Fortunately the borrowed Ottoman cuisine has not been forgotten, which includes baked pastries dipped in syrup and local halva, which are prepared by traditional lady-chefs and have a superb taste.

The Kalavrita region on the other hand is a mountainous area that is covered by pine, fir and oak tree forests. The fir and oak tree leaves in autumn acquire a bronze tint and create a marvellous palette combined with the green hues of the fir and oak trees. Layers of mushrooms and sycamores spring up from the plane tree roots and wherever the soil

is moist!
What an idyllic picture!

Animal husbandry predominates in the mountainous Kalavrita region. Animals are raised (cattle, sheep, goats and pork) and there is milk production and cheese under private labels. The region is renowned for its dairy production. There are dairy production plants throughout the Kalavrita region, as well as many small-scale cheese producers. Yoghurt, formaela, fresh ricotta cheese, gruyere and hard yellow "kefalotyri" cheeses are just some, with Kalavrita PDO Feta cheese as the region's crowning glory, all being produced in the region's modern cheese making facilities and recognised throughout Greece as excellent quality cheeses. Feta cheese is made with sheep's milk or mixed with up to 20 % goat's milk and is defined by a rich mature taste and a mild hardness. It matures in oak barrels for approximately 2 - 3 months as it exudes the mountain aromas. It has become very popular on the international markets in recent years. The search for a unique flavour assuredly leads to Aroania Municipality and the region's renowned "formaelopita" (cheese pie), as well as other dishes that vary in accordance with seasonal local products and the disposition of the tavern owners, which are made known by word of mouth.

What an idyllic picture!

Προσφέρουν τα πάντα...

Τα ορεινά φρούτα, όπως μήλα, καρύδια, κεράσια, που είναι πιο νόστιμα και διατηρούνται περισσότερο, τα ορεινά κηπευτικά, τα όσπρια, όπως τα φασόλια και οι φακές, αλλά και οι πατάτες και τα σιτηρά συμπεριλαμβάνονται στη γεωργική παραγωγή της περιοχής Καλαβρύτων. Στα ορεινά υπάρχει ακόμα εξαίρετο μέλι, τσάι του βουνού, χαμομήλι και ρίγανη.
Στα ορεινά επίσης βρίσκει κανείς τα ντόπια κρέατα (κατσίκι, αρνί, μοσχάρι, κοτόπουλο) νωπά, είτε ψημένα στα κάρβουνα, είτε μαγειρεμένα με τοπικές συνταγές. Ο κόκορας μακαρονάδα με χοντρά μακαρόνια ή χυλοπίτες, το αρνάκι στην τσερέπα και το κατσικάκι λαδορίγανη, το κουνέλι στιφάδο, το μοσχάρι, η γίδα ή το βεργάδι βραστά, είναι γεύσεις που μένουν αξέχαστες στον επισκέπτη.

Αξέχαστα, επίσης, μένουν σε όσους δοκιμάζουν τα ξεσπυριστά φασολάκια Χελμού, στα ορεινά χωριά της Ακράτας ή των Καλαβρύτων, αλλά και τα χόρτα που μαζεύουν οι ίδιες νοικοκυρές που τα μαγειρεύουν στα ταβερνάκια είτε μυρωδάτες πίτες είτε μαγειρευτά - γιαχνιστά είτε βραστά με μπόλικο ντόπιο λεμονάκι.

Στο Πλανητέρο και στα Τριπόταμα, εκτρέφονται και καταναλώνονται φρέσκοι σολομοί και πέστροφες, που μαγειρεύονται επί τόπου εξαιρετικά είτε τηγανιτές με κατσικίσιο βούτυρο και αμύγδαλα, είτε ψητές στα κάρβουνα, είτε βραστές με μυρωδικά.

Και οι δύο περιοχές έχουν πολλές ομορφιές να επιδείξουν και απευθύνουν εκατοντάδες προκλήσεις στον απαιτητικό επισκέπτη με την αρμονική συνύπαρξη βουνού και θάλασσας προσφέροντας εκπληκτικές εναλλαγές τοπίων. Τα τελευταία χρόνια αυξάνονται οι επισκέπτες, τόσο στις παραλίες όσο και στις ορεινές περιοχές. Πολλές είναι οι αφορμές για ένα ταξίδι στους ευλογημένους αυτούς τόπους…

Γιατί προσφέρουν τα πάντα…
Γιατί μπορούν να καλύψουν όλα τα γούστα και…
Γιατί προσφέρονται για διακοπές όλες τις εποχές του χρόνου!

Mountain fruits such as apples, walnuts and cherries, which are tastier and preserve longer, the mountainous garden vegetables, legumes such as beans and lentils, as well as potatoes and cereals, are amongst the agricultural produce of the Kalavrita region. Mountainous locations even boast exceptional honey, mountain tea, chamomile and oregano. Local meats are also found in the mountainous locations (goat, lamb, veal and chicken) fresh, charcoal grilled or prepared with local recipes. Rooster spaghetti prepared with penne or lasagne pasta, lamb in tserepa and baby goat in olive oil and lemon juice, kouneli stifado (rabbit and onion stew), beef, goat or wether casserole are flavours that remain unforgettable with visitors.

The Helmos "xespyrista fasolakia" (shelled peas) that are served in the mountainous villages of Akrata or Kalavrita shall also remain unforgettable, as well as the wild greens that are handpicked by the housewives and served in the small taverns in either fragrant pies or steamed and served with plenty of local lemon juice.
Fresh salmon and trout is raised and consumed at Planitero and Tripotama, which is exceptionally cooked onsite, fried with goat's milk butter and almonds, charcoal grilled or steamed with fragrant herbs.

Both regions exhibit many beauties and address hundreds of invitations to demanding visitors with the harmonious coexistence of mountain and sea by providing exceptional and alternating landscapes. Visits to the beaches and mountainous areas in the region have increased in recent years. There are many incentives for a trip to these blessed places…

Because everything is provided…
Because they can suit all tastes and…
Because they are available for vacations all year round!

Everything is provided...

Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης