



**ΤΕΙ ΔΥΤΙΚΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ**  
**ΣΧΟΛΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ**  
**ΤΜΗΜΑ ΔΙΚΣΕΟ**

**ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ**

ΤΙΤΛΟΣ

**ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ ΣΤΗΝ ΑΙΓΙΑΛΕΙΑ**

ΦΟΙΤΗΤΡΙΑ

**ΑΚΡΙΒΗ ΜΑΡΙΑ ΠΑΝΑΓΙΩΤΟΠΟΥΛΟΥ**

Αριθμός Μητρώου 15771

Επιβλέπων καθηγητής: κ. Δ. Καπογιάννης

**Πνευματικά δικαιώματα Copyright © ΤΕΙ Δυτικής Ελλάδας.**

Με επιφύλαξη παντός δικαιώματος. All rights reserved.

Δηλώνω ρητά ότι, σύμφωνα με το άρθρο 8 του Ν. 1599/1988 και τα άρθρα 2,4,6 παρ. 3 του Ν. 1256/1982, η παρούσα εργασία αποτελεί αποκλειστικά προϊόν προσωπικής εργασίας και δεν προσβάλλει κάθε μορφής πνευματικά δικαιώματα τρίτων και δεν είναι προϊόν μερικής ή ολικής αντιγραφής, οι πηγές δε που χρησιμοποιήθηκαν περιορίζονται στις βιβλιογραφικές αναφορές και μόνον.

## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

### ΕΙΣΑΓΩΓΗ

### ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΠΡΩΤΟ

#### ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ ΣΥΝΑΦΕΙΣ ΜΕ ΤΗΝ ΑΓΡΟΤΙΚΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΣΤΗΝ ΑΙΓΙΑΛΕΙΑ

- 1.1. Προεισαγωγικές επισημάνσεις.....σελ.7
- 1.2. Σταφιδοπαραγωγή.....σελ.8
- 1.3. Ελαιοκαλλιέργεια και παραγωγή λαδιού.....σελ.9
- 1.4. Παραγωγή εσπεριδοειδών.....σελ.12
- 1.5. Οινοπαραγωγή.....σελ.14
- 1.6. Συμβολή της ΠΕΣ Αιγίου.....σελ.17
- 1.7. Σύνοψη του πρώτου κεφαλαίου.....σελ.21

### ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΔΕΥΤΕΡΟ

#### ΑΛΛΕΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟΥ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΟΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ

- 2.1. Το νέο λιμάνι .....σελ.24
- 2.2. Οδοντωτός σιδηρόδρομος.....σελ.26
- 2.3. Αξιοποίηση χαρτοποιείας.....σελ.27
- 2.4. Θρησκευτικός τουρισμός και άλλα μνημεία.....σελ.28
- 2.5. Φεστιβάλ τοπικής γαστρονομίας.....σελ.30
- 2.6. Σύνοψη του δεύτερου κεφαλαίου.....σελ.31

### ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΡΙΤΟ

#### Η ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΚΑΙ ΤΟ ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΟ ΜΕΛΛΟΝ ΤΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ

- 3.1. Γενικές αναπτυξιακές κατευθύνσεις.....σελ.36

3.2. Ειδικά αναφορικά με τον νέο σιδηροδρομικό σταθμό και τα έργα υποδομής.....σελ.37

3.3. Ειδικά αναφορικά με την τουριστική ανάπτυξη.....σελ.39

3.4. Σύνοψη του τρίτου κεφαλαίου.....σελ.41

#### **ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ ΚΑΙ ΕΠΙΛΟΓΟΣ**

4.1.Γενικότερα συμπεράσματα και προτάσεις για το αναπτυξιακό μέλλον της Αιγιάλειας .....σελ.45

4.2. Αντί επιλόγου.....σελ.47

**ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ – ΠΗΓΕΣ.....σελ.49**

## Εισαγωγή

Η παρούσα εργασία έχει ως στόχο την παρουσίαση των οικονομικών δραστηριοτήτων που σχετίζονται με την αγροτική παράγωγή και την ευρύτερη οικονομική δραστηριότητα καθώς επίσης και την χάραξη στρατηγικής για τη μελλοντική οικονομική ανάπτυξη στην περιοχή της Αιγιαλείας. Για το σκοπό αυτό, στο πρώτο κεφάλαιο εξετάζουμε την υπάρχουσα κατάσταση του αγροτικού τομέα της περιοχής σήμερα, όπως αυτό διαμορφώνεται από τις οικονομικές εξελίξεις και από μια σειρά παραγόντων του εξωτερικού περιβάλλοντος, π.χ. Κοινή Αγροτική Πολιτική (ΚΑΠ), εξελίξεις των διατροφικών προτύπων, τεχνολογία, κ.ά.. Ταυτόχρονα εμβαθύνουμε στη μελέτη της υπάρχουσας παραγωγής και της οικονομικής δυναμικής της αγροτικής παραγωγής της Αιγιαλείας, επιχειρώντας να αναδείξουμε συγκριτικά πλεονεκτήματα και αδυναμίες. Η βασική αγροτική παραγωγή περιλαμβάνει τη σταφίδα, τα εσπεριδοειδή, το λάδι και την οινοποιεία. Επίσης, παρουσιάζονται προοπτικές βιώσιμης μελλοντικής ανάπτυξης του τομέα., έτσι ώστε η οικονομική δραστηριότητα στον αγροτικό τομέα στην περιοχή να αποτελέσει βασικό πυλώνα για την ευρύτερη οικονομική ανάπτυξη της περιοχής. Στο δεύτερο κεφάλαιο θα αναλύσουμε οικονομικές δραστηριότητες της περιοχής που σχετίζονται με τις υπόλοιπες αναπτυξιακές δραστηριότητες που λαμβάνουν χώρο στην περιοχή. Αναλύουμε διεξοδικά τον τομέα του θρησκευτικού τουρισμού και την αξιοποίηση των αρχαιολογικών μνημείων, την συμβολή του οδοντωτού σιδηροδρόμου στην τουριστική ανάπτυξη και την τουριστική ανάπτυξη αυτή καθαυτή. Ταυτόχρονα θα παρουσιάσουμε την συμβολή του νέου λιμανιού στην εμπορική εισαγωγική και εξαγωγική ανάπτυξη της περιοχής καθώς επίσης και την αξιοποίηση του κτηρίου της Χαρτοποιίας ως εκπαιδευτικού κέντρου αλλά και πολιτιστικού χώρου πολλών χρήσεων με την εφαρμογή της στρατηγικής της αστικής αναβίωσης υποβαθμισμένων περιοχών. Στο τελευταίο κεφάλαιο θα αναφερθούμε στην οικονομική ανάπτυξη αλλά και στο αναπτυξιακό μέλλον της περιοχής και ειδικότερα στην εφαρμογή ενός νέου μοντέλου για την οικονομική ανάπτυξη των τοπικών περιοχών και κοινοτήτων, μέσω του ΤΑΠτοΚ. Στόχος μας είναι να προτείνουμε έναν νέο ορίζοντα ανάπτυξης στην τοπική κοινωνία μέσω ενός είδη επιτυχημένου στρατηγικού μοντέλου.

### **Λέξεις κλειδιά**

Οικονομική ανάπτυξη, αγροτικός τομέας, σταφίδα, εσπεριδοειδή, λάδι, οίνος, τουρισμός, θρησκευτικός τουρισμός, Χαρτοποιεία Αιγίου, νέος αυτοκινητόδρομος, νέος σιδηρόδρομος, στρατηγικό σχέδιο ανάπτυξης.

## **ΚΕΦΆΛΑΙΟ ΠΡΩΤΟ**

### **ΟΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ ΣΥΝΑΦΕΙΣ ΜΕ ΤΗΝ ΑΓΡΟΤΙΚΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΣΤΗΝ ΑΙΓΙΑΛΕΙΑ**

### **1.1. Προεισαγωγικές επισημάνσεις**

Ο αγροτικός τομέας είναι ένας από τους πλέον σημαντικούς τομείς παραγωγής της παγκόσμιας οικονομίας, αφού καθορίζει σε σημαντικό βαθμό την επιβίωση και την ποιότητα ζωής των ανθρώπων, ενώ ταυτόχρονα, αποτελεί το 'όχημα' για την ανάπτυξη των αγροτικών περιοχών, όπως η περιοχή της Αιγιάλειας. Έτσι, ο αγροτικός τομέας, πέραν των ευκαιριών απασχόλησης και εισοδήματος που παρέχει στην Αιγιάλεια, συμμετέχει ουσιαστικά στη διαμόρφωση, διατήρηση και προστασία του αγροτικού χώρου. Παρέχει το υπόβαθρο για την ανάπτυξη σειράς δραστηριοτήτων, στα πλαίσια της πολυλειτουργικής αξιοποίησης της αγροτικής γης. Διαδραματίζει σημαντικό ρόλο στην οικονομική ανάπτυξη και στην διατήρηση και την ανάπτυξη της πολιτιστικής κληρονομιάς και της ταυτότητας των αγροτικών περιοχών, αποτελώντας το θεματοφυλάκιο της ανθρώπινης υγείας, μέσα από την παραγωγή ποιοτικών και ασφαλών αγροτικών προϊόντων.

Συγκεκριμένα, στο Δήμο Αιγιάλειας οι καλλιέργειες που καταλαμβάνουν το μεγαλύτερο μέρος των καλλιεργούμενων εκτάσεων είναι: η ελιά , η σταφίδα , το αμπέλι και τα εσπεριδοειδή . Ακολουθούν σε μικρότερες αλλά σημαντικές εκτάσεις οι καλλιέργειες: των λοιπών σιτηρών , των καρπών με κέλυφος και των δενδρωδών καλλιεργειών. Μικρές εκτάσεις καταγράφονται σε καλλιέργειες όπως: το σκληρό σιτάρι, τα κηπευτικά, ο αραβόσιτος, οι ζωοτροφές, οι ανθοκομικές καλλιέργειες κ.α. Αυτός είναι ο τομέας που συμβάλλει στην οικονομική ανάπτυξη του τόπου και τα προϊόντα που κυρίως παράγοντα.

Ο αγροτικός τομέας στην περιοχή της Αιγιάλειας σήμερα βρίσκεται αντιμέτωπος με μία σειρά από προκλήσεις, οι οποίες καθορίζουν σε μεγάλο βαθμό τη μελλοντική αναπτυξιακή προοπτική του και απορρέουν από τις εξελίξεις του εξωτερικού περιβάλλοντος π.χ. εξελίξεις της ΚΑΠ, διατροφικά πρότυπα, την ζήτηση για ποιοτικά και ασφαλή προϊόντα, την κλιματική αλλαγή, την περιβαλλοντική υποβάθμιση και την πολιτική για τον ενεργειακό τομέα.

Στην παρούσα ενότητα του πρώτου κεφαλαίου, παρουσιάζονται τα αγροτικά προϊόντα που συμβάλλουν στην οικονομική ανάπτυξη και την οικονομική δραστηριότητα της περιοχής αναλυτικά.



## 1.2. Σταφιδοπαραγωγή

Η κορινθιακή σταφίδα είναι μια ποικιλία σταφίδας που σε παγκόσμιο επίπεδο ευδοκίμει αποκλειστικά στη χώρα μας, στην οποία κατέχει την τρίτη θέση από πλευράς καλλιεργήσιμων εκτάσεων μετά τις ποικιλίες που προορίζονται για οινοποίηση και τη σουλτανίνα. Η καλλιέργεια της στην Ελλάδα εντοπίζεται κυρίως στην Πελοπόννησο με μεγαλύτερα κέντρα παραγωγής τους νομούς Αχαΐας, Μεσσηνίας, Ηλείας και Κορινθίας, ενώ επίσης καλλιεργείται και στα Ιόνια νησιά. Ιστορικά η ΚΑΠ, ως το κύριο εργαλείο στήριξης του αγροτικού τομέα στην Ε.Ε., Η Παναιγιάλειος Ένωση Συνεταιρισμών εμπορεύεται, με ποσοστό πάνω από 80% της παραγωγής, την κορινθιακή σταφίδα τύπου Βοστίτσα, ποικιλία που βρίσκεται αποκλειστικά στην περιοχή της Αιγιαλείας και θεωρείται η κορυφαία ποιότητα μαύρης κορινθιακής σταφίδας και έχει καταχωρηθεί από το 1993 ως προϊόν προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης. Η σημερινή της δραστηριότητα εξαπλώνεται σε όλο τον κόσμο με ετήσιο κύκλο εργασιών που υπερβαίνει τα 15 εκατομμύρια ευρώ.

Η Κορινθιακή σταφίδα αποτελεί το πρώτο από άποψη αρχαιότητας εθνικό προϊόν. Δεν είναι γνωστό ποτέ ακριβώς εμφανίστηκε, ωστόσο σταφίδες, ασταφίδες και οσταφίδες αναφέρονται από την αρχαιότητα. Οι ονομασίες αυτές προήλθαν από το γεγονός ότι η ρίζα της αμπέλου είναι οστεώδης, με την έννοια του ξηρού και του σκληρού. Έτσι η πιθανότερη εκδοχή είναι πως με αυτόν τον τρόπο πήρε την ονομασία της η σταφίδα, λόγω της ιδιότητας της να είναι ξηρή. Η Κορινθιακή σταφίδα καλλιεργείται στις περιοχές Αχαΐας, Ηλείας, Μεσσηνίας, Ζακύνθου, Κορινθίας και Κεφαλληνίας σε έκταση 400.000 στρεμμάτων περίπου και καταλαμβάνει την πρώτη θέση μεταξύ των καλλιεργούμενων ποικιλιών αμπελιού στην Ελλάδα, (Λογοθέτης, 1975 σ.35).

Η εμπορία της Κορινθιακής σταφίδας κίνησε το διεθνές ενδιαφέρον πριν από 600 χρόνια. Ιδιαίτερη πατρίδα της μαύρης σταφίδας θεωρούνται τα παράλια της Πελοποννήσου και από εκεί επεκτάθηκε στη Δυτική και Νότια Πελοπόννησο και στα Ιόνια νησιά. Σήμερα καλλιεργείται και σε άλλα μέρη του κόσμου όπως στην Καλιφόρνια και σε περιοχές της Ν. Αφρικής και της Αυστραλίας. Η μαύρη σταφίδα άρχισε να καλλιεργείται αποκλειστικά στην Πάτρα και στο Αίγιο. Ονομάστηκε όμως Κορινθιακή γιατί στο Μεσαίωνα ο Πατραϊκός κόλπος θεωρείτο μέρος του

Κορινθιακού, ενώ μια άλλη εκδοχή μας λέει ότι η επωνυμία Κορινθιακή οφείλεται στην εξαγωγή της από τα λιμάνια της Κορίνθου. Η καλλιέργεια της Κορινθιακής σταφίδας σε άλλες χώρες δεν ευνοήθηκε. Μόνο στον ελλαδικό χώρο, όπου και διαμορφώθηκε η ποικιλία αυτή, παράγονται οι πιο εύμορφες από πλευράς χρώματος και ανάπτυξης καθώς και οι πιο εύγευστες σταφίδες λόγω των ιδιαίτερων κλιματικών συνθηκών και εδαφικών χαρακτηριστικών, δηλαδή στη διαμόρφωση ενός ειδικού περιβάλλοντος, ( Λογοθέτης, 1975). Το Αίγιο, που έφερε την ονομασία Βοστίτσα κατά τους Μεσαιωνικούς Χρόνους, ήταν η πρώτη πόλη που αποτίναξε τον τουρκικό ζυγό κατά την Επανάσταση του 1821. Η ιστορία του τόπου, η οικονομική και κοινωνική ζωή της πόλης, είναι άρρηκτα δεμένη εδώ και πολλές δεκαετίες με το εμπόριο της φημισμένης κορινθιακής σταφίδας που φέρει την ονομασία "Βοστίτσα" ("Vostizza"), καλλιεργείται αποκλειστικά στην ημιορεινή και ορεινή Αιγιάλεια, ξεχωρίζει δε για το υπέροχο άρωμα και τη μοναδική γεύση της.

Η σταφιδοποίηση όπως γίνεται στην Παναιγιάλειο Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών διακρίνεται σε βιολογική και φυσικοχημική. Η πρώτη λαμβάνει χώρα όταν η σταφυλή βρίσκεται στο κλήμα και στο στάδιο ωρίμανσης. Η δεύτερη λαμβάνει χώρα τις πρώτες μέρες της αποξήρανσης και συνίσταται βασικά τις πρώτες μέρες της αποξήρανσης λόγω αφυδάτωσης και βιοχημικών μεταβολών, (Βαγιάνου, 1986).

### **1.3. Ελαιοκαλλιέργεια και παραγωγή λαδιού**

Η παραγωγή του ελαιολάδου είναι άρρηκτα συνδεδεμένη με την οικονομική δραστηριότητα στην Αιγιάλεια. Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο είναι ο φυσικός χυμός του καρπού της ελιάς. Δέντρου ιερού και ευλογημένου, γνωστού από τα χρόνια που τους Έλληνες συντρόφευαν Θεοί και ημίθεοι και τα κλαδιά της ελιάς στεφάνωναν Ολυμπιονίκες. Το ελαιόλαδο είναι άριστη πηγή ζωής, υγείας και ισορροπίας και αποτελεί την βάση της υγιεινής Μεσογειακής Διατροφής, στις σαλάτες, στο μαγείρεμα, στα γλυκά, στην αρτοποιία.

Η συγκεκριμένη ποικιλία ελαιολάδου της Αιγιάλειας, προέρχεται αποκλειστικά από τους παραγωγούς-μέλη της Οργάνωσης διασφαλίζοντας την άριστη ποιότητά του. Η ποικιλία που παραδοσιακά καλλιεργείται είναι η «Κουτσουροελιά», που παράγει αποκλειστικά καρπό για ελαιοποίηση. Το ελαιόλαδο της Αιγιάλειας εξάγεται

σε όλον τον κόσμο και κυρίως στις αγορές των Η.Π.Α., της Αυστραλίας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Η συγκομιδή του ελαιοκάρπου στην περιοχή γίνεται με παραδοσιακό τρόπο με αποτέλεσμα να παράγονται υγιείς καρποί. Άμεσα ο καρπός μεταφέρεται προς έκθλιψη στα ελαιοτριβεία. Με επιστημονικά αυστηρή επιλογή, το ελαιόλαδο συγκεντρώνεται σε ανοξειδωτες δεξαμενές σε ειδικά μονωμένο και στεγασμένο χώρο. Το προϊόν μεταφέρεται με πλήρως ανοξειδωτο δίκτυο προς εμφιάλωση, χωρίς καμία χημική ή άλλη επεξεργασία, παρά μόνο φιλτράρισμα για την απομάκρυνση των ξένων υλών και της υγρασίας. (<http://www.agronews.gr/ekmetaleuseis/elaiones-kai-abelones/arthro/84321/se-trohia-allagon-i-elaiokalliergeia-mehri-to-2020/>)

Οι διαδικασίες τυποποίησης είναι διαπιστευμένες κατά ISO 9001 και ISO 22000. Οι αναλύσεις ελαιολάδου πραγματοποιούνται στα σύγχρονα διαπιστευμένα με ISO 17025 εργαστήρια Ποιοτικού Ελέγχου της Π.Ε.Σ. Το ελαιόλαδο είναι βασικό στοιχείο της μεσογειακής διατροφής και είναι το έλαιο των καρπών της ελιάς. Στην Αιγιάλεια είναι ένα από τα κύρια προϊόντα της περιοχής. 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 Αιγιαλείας). Οι αεριζόμενες ηλιόλουστες λοφώδεις εκτάσεις, τα πετρώδη, ασβεστώδη εδάφη της περιοχής και ο παραδοσιακός τρόπος συγκομιδής του ελαιοκάρπου συμβάλλουν στην υψηλή ποιότητα του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου. (<http://www.paragogi.net/240/pes-aigioy-o-synetairismos-poy-katagrafei-mono-epityxies>)

Στην περιοχή της Αιγιαλείας λειτουργούν πολλά ελαιοτριβεία καθώς και η Π.Ε.Σ. επεξεργάζεται και εξάγει εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο "ΕΛΙΚΗ"  
Μία από τις μεγαλύτερες εξαγωγικές εταιρείες στην Ελλάδα είναι η εταιρία "ΤΡΙΨΑΣ Α.Ε." στην Αιγιάλεια που ασχολείται με την συγκέντρωση, επεξεργασία, τυποποίηση και διάθεση προϊόντων της ελιάς. Παράγει και συσκευάζει όλων των ειδών τις ελιές (Καλαμών, Αγρινίου, Αμφίσσης, Χαλκιδικής, Θρούμπες, εκπυρηνωμένες, ροδέλες και γεμιστές).

Οι κατηγορίες ελαιολάδου είναι οι εξής: 1) Παρθένο ελαιόλαδο 2) Εξευγενισμένο ελαιόλαδο 3) Πυρηνέλαιο

Η διασφάλιση της αυθεντικότητας και της ποιότητας του ελαιολάδου ήταν απαραίτητη λόγω της ιδιαίτερης οικονομικής και διατροφικής του αξίας.

Η κατηγοριοποίηση του ελαιολάδου αποτελεί μία από τις πλέον σημαντικές διαδικασίες κατά την παραγωγή και εμπορία του προϊόντος. Για το λόγο αυτό λειτουργεί βάση ενός αυστηρού θεσμικού πλαισίου που καθορίζει ασφυκτικά τις προδιαγραφές, την παραγωγή, τη διακίνηση, την αποθήκευση, την διασφάλιση της ποιότητας, τον ανταγωνισμό, την τιμολογιακή πολιτική, τις εξαγωγές σε τρίτες χώρες, τις εισαγωγές από αυτές και τις συνθήκες αγοράς γενικότερα.

Τα ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά που παρουσιάζει ένα προϊόν μιας συγκεκριμένης γεωγραφικής περιοχής, τα οποία από μεγάλη μερίδα καταναλωτών εκτιμούνται σαν ανώτερα και περνώντας τα χρόνια ανακαλύπτουν ότι τα χαρακτηριστικά αυτά παρουσιάζονται, με υψηλό βαθμό σταθερότητας, μόνο σ' αυτό τότε η ονομασία του συγκεκριμένου προϊόντος καταλήγει να συνοδεύεται με ένα επώνυμο, την γεωγραφική του προέλευση.

Όπως καθετί καινούργιο, έτσι και η βιολογική καλλιέργεια εισέβαλε δειλά-δειλά στη ζωή των Ελλήνων. Στην πορεία αναδείχθηκε μια προσοδοφόρα εναλλακτική λύση, κερδίζοντας την απήχηση όλων στις αρχές της χιλιετίας. Ενώ όλοι στην αρχή ήταν επιφυλακτικοί απέναντι στο καινούργιο, ο ενθουσιασμός επικράτησε και πλέον υπάρχουν αυξομειώσεις ως προς το ενδιαφέρον τους για τις βιολογικές καλλιέργειες. Ο βιολογικός τρόπος παραγωγής είναι τρόπος ζωής. Η βιολογική γεωργία είναι ένα σύστημα παραγωγής και διαχείρισης αγροτικών προϊόντων μέσα από το οποίο γίνεται χρήση ανανεώσιμων πηγών και ανακύκλωσης και τεχνικών που φροντίζουν τη διατήρηση του οικοσυστήματος (Γραβανής Φ., σ.54)(<http://www.dionet.gr/>)

Το ελαιόλαδο είναι ένα προϊόν που οι περισσότεροι λαοί φροντίζουν να έχουν στη διατροφή τους αναγνωρίζοντας τα θρεπτικά συστατικά και τις θεραπευτικές ιδιότητες της. Η Ελλάδα είναι η Τρίτη μεγαλύτερη ελαιοπαραγωγός χώρα με σημαντική συμβολή της Αιγιάλειας στον τομέα αυτό, μετά την Ιταλία και την Ισπανία. Με κριτήριο την ποιότητα όμως, η Ελλάδα κατατάσσεται πρώτη στον κόσμο, καθώς σύμφωνα με τα στοιχεία του Συνδέσμου Ελληνικών Βιομηχανιών

Τυποποίησης Ελαιολάδου (ΣΕ.ΒΙ.Τ.ΕΛ), πάνω από το 70% της Ελληνικής παραγωγής ελαιολάδου είναι εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο.

#### 1.4. Παραγωγή Εσπεριδοειδών

Ο όρος εσπεριδοειδή αναφέρεται σε μία ομάδα φυτών που κατατάσσεται στην οικογένεια των ριζοειδών και αποτελούν βασική παραγωγή και οικονομική δραστηριότητα για την περιοχή της Αιγιάλειας και τους δώδεκα μήνες του χρόνου. Είναι χαμηλά δένδρα, που τα φύλλα τους δεν πέφτουν (αιθαλή) και ευδοκιμούν στις τροπικές ή ημιτροπικές και στις εύκρατες χώρες. Στα εσπεριδοειδή ανήκουν: η πορτοκαλιά, η λεμονιά, η γλυκολεμονιά, η μανταρινιά, η νεραντζιά, η κιτριά, η φράπα, το περγαμόντο, το γκρέιπφρουτ και το κουμκουάτ. [http://www.moa.gov.cy/moa/da/da.nsf/All/21DADF00810B08E5C2257C150041179D/\\$file/7%CE%97%20%CE%9A%CE%B1%CE%BB%CE%BB%CE%B9%CE%AD%CF%81%CE%B3%CE%B5%CE%B9%CE%B1%20%CF%84%CF%89%CE%BD%20%CE%95%CF%83%CF%80%CE%B5%CF%81%CE%B9%CE%B4%CE%BF%CE%B5%CE%B9%CE%B4%CF%8E%CE%BD.pdf?OpenElement](http://www.moa.gov.cy/moa/da/da.nsf/All/21DADF00810B08E5C2257C150041179D/$file/7%CE%97%20%CE%9A%CE%B1%CE%BB%CE%BB%CE%B9%CE%AD%CF%81%CE%B3%CE%B5%CE%B9%CE%B1%20%CF%84%CF%89%CE%BD%20%CE%95%CF%83%CF%80%CE%B5%CF%81%CE%B9%CE%B4%CE%BF%CE%B5%CE%B9%CE%B4%CF%8E%CE%BD.pdf?OpenElement)).

Τα εσπεριδοειδή ευδοκιμούν πολύ στην Ελλάδα και ιδιαίτερα στα παράλια μέρη και νησιά. Αρχικά καλλιεργούνταν μόνο στις Ινδίες, την Κίνα και την Ιαπωνία κι από εκεί εξαπλώθηκαν σε όλες τις χώρες που έχουν κατάλληλο κλίμα (δροσερό) και έδαφος. Στην Ελλάδα, μεγάλες φυτείες εσπεριδοειδών υπάρχουν στο Αίγιο, στην Άρτα, στο Βόλο, στην Αττική, στο Άργος, στην Εύβοια και στα νησιά του Αιγαίου. Το κλίμα που τα ευνοεί είναι το ζεστό, με κάποια υγρασία και το παραθαλάσσιο, όπως ακριβώς στην περιοχή της Αιγιάλειας. Η απότομη και παρατεταμένη πτώση της θερμοκρασίας τα καταστρέφει, καθώς και η παγωνιά κάνει μεγάλες ζημιές στα δένδρα αυτά.

Η **πορτοκαλιά** δεν αντέχει σε πολύ χαμηλές θερμοκρασίες που σπάνια επικρατούν στην περιοχή της Αιγιάλειας, το πολύ μέχρι και 4 βαθμούς υπό το μηδέν για το λόγο αυτό καλλιεργείται σε τροπικές, υποτροπικές και εύκρατες περιοχές με ήπιο χειμώνα. Είναι μικρό δέντρο που φτάνει σε ύψος τα 8 μέτρα και σπάνια τα ξεπερνά.

Οι πορτοκαλιές δίνουν καλή καρποφορία για 80 περίπου χρόνια ενώ υπάρχουν και δέντρα που καρποφορούν και μετά από 100 ή περισσότερα χρόνια. Οι πρώιμες

ποικιλίες στην περιοχή του Αιγίου ωριμάζουν τους καρπούς τους από το μήνα Οκτώβριο ενώ οι όψιμες τους καλοκαιρινούς μήνες. Υπάρχουν 160 περίπου ποικιλίες πορτοκαλιάς, οι πιο σημαντικές που καλλιεργούνται στο Αίγιο είναι: 1.Βαλέντσια. Ξενική ποικιλία που ωριμάζει από το Μάρτιο μέχρι τον Ιούνιο και έτσι επιτρέπει στους παραγωγούς να εφοδιάζουν την αγορά με πορτοκάλια και τους καλοκαιρινούς μήνες. Η ποικιλία αυτή είναι ιδιαίτερα ανθεκτική και προσαρμόζεται εύκολα σε πολλούς τύπους εδαφών , δίνει δε εύγευστα πορτοκάλια πολύ καλής ποιότητας. 2.Χίου. Δίνει μικρούς καρπούς και ωριμάζει από τα μέσα Νοεμβρίου.Ο καρπός της έχει πολλά σπόρια , δίνει λίγο χυμό και είναι εξαιρετικά ανθεκτικός στη μεταφορά. 3.Άρτας. Οι καρποί της ποικιλίας αυτής είναι σφαιρικοί , έχουν λεπτό περικάρπιο υπόξινη γεύση και είναι εξαιρετικά αρωματικοί. Η ωρίμανση τους γίνεται κατά τον Ιανουάριο. 4.Σουλτανί του Φόδελε. Δίνει μεγάλους ωσειδείς καρπούς με φλούδα που αφαιρείται εύκολα , πολύ νόστιμη σάρκα με πλούσιο χυμό. 5.Μέρλιν. Γνωστή ποικιλία με πολύ εύγευστους καρπούς και χυμώδεις ,καλλιεργείται σε πολλές περιοχές του κόσμου. 6.Σαγκουίνι. Λέγεται και αιματόσαρκος ποικιλία εξαιτίας της κόκκινης σάρκας των καρπών της. Είναι ξενικής προέλευσης. Πολύ εύγευστοι και χυμώδεις καρποί δίνουν χυμούς πλούσιους σε βιταμίνες.

Το **λεμόνι**, που αποτελεί βασική παραγωγή της περιοχής του Αιγίου, είναι ο καρπός του υβριδικού δέντρου που ονομάζεται λεμονιά (επιστ. Κιτρέα η λεμονέα, *Citrus x limon*) και ανήκει στην οικογένεια των Ρυτοειδών (*Rutaceae*) (εσπεριδοειδών (*Hesperidaceae*)). Ο καρπός αυτός χρησιμοποιείται κυρίως για τον χυμό του, παρόλο που χρησιμοποιούνται επίσης το πιο σαρκώδες μέρος του καρπού και ο φλοιός του, ιδιαίτερα στη μαγειρική. Ο χυμός του λεμονιού περιέχει περίπου 5% κιτρικό οξύ, το οποίο δίνει στα λεμόνια τη χαρακτηριστική ξινή τους γεύση και pH από 2 μέχρι 3. Αυτή η οξύτητα καθιστά το λεμόνι φθινό και εύκολα διαθέσιμο υλικό για χρήση σε εκπαιδευτικά πειράματα χημείας. Υπάρχουν διάφορες ποικιλίες λεμονιών που παράγονται στην περιοχή του Αιγίου, όπως τα Εύρηκα, Λισαβόνας και Μέγερ. Οι λεμονιές φυτρώνουν σε τροπικά και εύκρατα κλίματα και δεν αντέχουν πολύ χαμηλές θερμοκρασίες. Προτιμούν τη θερμοκρασία μεταξύ 15–30 °C (60–85 °F) και χρειάζονται πολλή ηλιοφάνεια. Αναπτύσσονται καλά σε γόνιμο, ξηρό χώμα. Οι λεμονιές χρειάζονται πολύ νερό, αλλά και να στεγνώνουν μεταξύ των ποτισμάτων. Το **μανταρίνι** είναι ο καρπός της μανταρινιάς (επιστ.: *Citrus reticulata*, Κιτρέα η

δικτυωτή), ενός μικρού εσπεριδοειδούς δένδρου που ανθεί στη περιοχή της Αιγιάλειας. Μοιάζει πολύ με το πορτοκάλι. Το σχήμα του δεν είναι σφαιρικό αλλά ελλειψοειδές. Τα μανταρίνια τρώγονται συνήθως ωμά ή σε φρουτοσαλάτες. Το δέντρο είναι πιο ανθεκτικό στην ξηρασία από ότι ο καρπός. Το δέντρο είναι αειθαλές, ευαίσθητο και εύκολα καταστρέφεται από το κρύο .Φύεται σε τροπικά και υποτροπικά κλίματα. Τα μανταρίνια καλλιεργούνται σε πολλές χώρες, όπως η Ισπανία και η Ελλάδα. ( Πρωτοπαπαδάκης Ε., 2009,σ. 35,42)

#### **1.4. Οινοπαραγωγή**

Οι πλαγιές της Αιγιάλειας αποτελούν το ήμισυ περίπου της Βορεινής πλευράς της Πελοποννήσου. Όσον αφορά τον παραθαλάσσιο άξονα, ξεκινούν από την Αιγείρα-Ακράτα και φθάνουν στο Λόγγο-Λαμπίρι. Η αμπελουργική ζώνη αναπτύσσεται από τις χαμηλές πλαγιές του άξονα αυτού και ανεβαίνει προς τις κορυφές των μεγάλων βουνών που την περικλείουν δηλαδή το Χελμό, το Παναχαϊκό και τα παρακλάδια τους. Πολλά ποτάμια κατεβάζουν τα νερά από τα βουνά αυτά και από τη κεντρική Πελοπόννησο προς τον Κορινθιακό κόλπο σχηματίζοντας έτσι ξεχωριστές πλαγιές και οροπέδια. Ο Βουραϊκός είναι ο πιο γνωστός από τους ποταμούς γιατί δημιουργεί στο διάβα του πανέμορφα φαράγγια και γεωλογικά μορφώματα (περιοχή Natura) ενώ την πορεία του παρακολουθεί το οδοντωτό τραινάκι που ανεβαίνει, διασχίζοντας την Αιγιάλεια, προς τα Καλάβρυτα.

Οι πλαγιές της Αιγιάλειας έχουν μοναδική ομορφιά καθώς αποτελούν κατάφυτα τοπία-μπαλκόνια πάνω από τον Κορινθιακό Κόλπο. Ταυτόχρονα είναι μια από τις πιο ενδιαφέρουσες αμπελουργικές ζώνες του κόσμου (Στ. Κουράκου, 1998 ,σ.29) για τους εξής λόγους: Είναι από τις λίγες περιοχές στην Ελλάδα που έχουν βορεινή έκθεση (λόγω του ρήγματος του Κορινθιακού Κόλπου). Επίσης διαθέτουν γόνιμα εδάφη από τις παλιές γεωλογικές προσχώσεις τα οποία στραγγίζουν καλά λόγω της κλίσης των και το υψόμετρο των αμπελώνων (500-1050 μέτρα) παίζει ουσιαστικό ρόλο στην ποιότητα των προϊόντων. Έχουν πίσω από τις πλάτες τους, προς το Νότο, τα βουνά που αναφέραμε και τα οποία αποτελούν αξεπέραστο φράγμα για τους ζεστούς νοτιάδες και την καυτή τους ανάσα, οι οποίοι ανεβαίνουν από την Αφρική τους καλοκαιρινούς μήνες. Αξιοποιούν τις βροχές της Δυτικής Ελλάδας, καθώς και το κλίμα του Κορινθιακού Κόλπου (που αναφέρεται στους παλιούς ναυτικούς χάρτες ως πόλος έλξης βαρομετρικών χαμηλών). Οι κάτοικοι της περιοχής έχουν αναπτύξει μια

πειθαρχία ποιότητας από την μακραίωνη καλλιέργεια της μαύρης σταφίδας η οποία λιάζεται στον ήλιο και ως εκ τούτου προϋποθέτει σφριγηλούς καρπούς και μικρές αποδόσεις.

Η μαύρη σταφίδα της περιοχής για τους ίδιους λόγους έχει την φήμη (και την τιμή) της καλύτερης σταφίδας στον κόσμο, Π.Ο.Π. Vostizza που είναι παλιά ονομασία της πόλης του Αιγίου. Για τους ίδιους επίσης λόγους η εφαρμογή βιολογικών αρχών στην καλλιέργεια του αμπελιού είναι εύκολη και πολύ διαδεδομένη. Τα διάφορα αμπελοτόπια της Αιγιάλειας διακρίνονται μεταξύ τους τόσο από τα ξεχωριστά μεσοκλίματα, από τη διαφορετική σύσταση (χημική και μηχανική) των εδαφών τους όσο και από την διαφορετική φινέτσα και χαρακτήρα των οίνων που παράγουν. Όλοι όμως οι οίνοι έχουν ικανή και σφριγηλή οξύτητα, σύνθετα φρουτώδη αρώματα μ' ένα σταθερό υπόβαθρο εσπεριδοειδών καθώς και ένα ορυκτό χαρακτήρα στη γεύση που δημιουργούν την ξεχωριστή προσωπικότητα τους.

Το χωριό της Ζήριας βρίσκεται στο Δυτικό άκρο της ζώνης των Πλαγιών της Αιγιάλειας. Οι αμπελώνες εκτείνονται σε μαλακές πλαγιές στα 500m υψόμετρο. Αποτελείται από λευκά εδάφη, ασβεστόχα με αρμονική μηχανική σύσταση (αμμοαργιλώδη) και καλή γονιμότητα. Βασική ποικιλία ο Ροδίτης αλλά επίσης εξαιρετικό Chardonnay και μικρότερες ποσότητες Merlot και Cabernet Sauvignon. Τα σταφύλια από τη Ζήρια συνεισφέρουν στην γεμάτη και πλούσια αίσθηση του κρασιού στο στόμα και στη συνολική τυπικότητα των κρασιών. Το χωριό της Φτέρης βρίσκεται στο μέσον της αμπελουργικής ζώνης των πλαγιών της Αιγιάλειας. Αναβαθμοί τριτογενών αποθέσεων. Βαθιά εδάφη με ελαφρές κλίσεις. Όξινο pH και μικρή περιεκτικότητα σε ανθρακικό ασβέστιο. Υψόμετρο 800m. Δίνει κρασιά με ιδιαίτερη δύναμη, με δομή και αρωματική ένταση.

Στο οροπέδιο της Τράπεζας βρίσκεται το μεγαλύτερο τμήμα του ιδιόκτητου αμπελώνα. Το υψόμετρο είναι 840 μέτρα και η έκθεση Βόρεια-Βόρειαανατολική. Αποστρογγυλεμένες κορυφές τριτογενών αποθέσεων, παρόμοιας σύνθεσης με της Φτέρης και μέσης μηχανικής σύστασης. Οι πρώιμες ποικιλίες Λαγόρθη και Sauvignon blanc δίνουν άριστα αποτελέσματα και αν το φθινόπωρο είναι σχετικά ζεστό ορισμένα από τα καλύτερα Syrah μπορούν να τρυγηθούν από εδώ.



Οι πλαγιές της Αιγιάλειας, μία παραδοσιακή ζώνη σε συνεχή εξέλιξη, περιλαμβάνει παραδοσιακές Ελληνικές ποικιλίες (Ροδίτης, Λαγόρθι, Μαυρούδι κ.α.) και τις καλύτερες από τις διεθνείς (Chardonnay, Sauvignon Blanc κ.α.)

Ο Ροδίτης είναι μια από τις παλαιότερες ποικιλίες αμπέλου στον Ελλαδικό χώρο. Αναφέρεται ήδη από το 1600 ως η πιο φημισμένη. Το όνομα της προέρχεται από το ερυθρώπο χρώμα που παίρνει κατά τη διάρκεια της ωρίμανσης. Στα μεγάλα υψομέτρου αμπελοτόπια των πλαγιών Αιγιάλειας ο Ροδίτης έχει την δυνατότητα να ωριμάζει αργά και σταθερά (πολλές φορές τέλη Οκτωβρίου) και έτσι διατηρεί ένα σημαντικό επίπεδο οξύτητας, πλούσια γεύση και έντονο φρουτώδες άρωμα. Το Λαγόρθι είναι μια παραδοσιακή ποικιλία των πλαγιών της Αιγιάλειας και των Καλαβρύτων την οποία η Οينوφόρος κατάφερε να την σώσει από την εξαφάνιση. Παραγωγικό φυτό, με ωρίμανση στους 11 βαθμούς δίνει ένα ανάλαφρο, κομψό, ξεχωριστό κρασί. ( Χ. Σπινθηροπούλου,σ.23).

## **1.6. Η συμβολή της ΠΕΣ Αιγίου**

Στο ξεκίνημα της αγροτικής συνεταιριστικής ιδέας και δραστηριότητας στην Ελλάδα, ιδρύεται στο Αίγιο το 1918 η Ένωση Σταφιδικών Συνεταιρισμών. Το 1923 ιδρύεται η Σταφιδική Τράπεζα Βοστίτσης. Οι δύο αυτές Ενώσεις συγχωνεύονται το 1935 και αποτελούν την Παναιγιάλειο Ένωση Συνεταιρισμών. Η κύρια δραστηριότητα της νέας Οργάνωσης είναι η συγκέντρωση και η εμπορία της σταφίδας των παραγωγών-μελών της. Το 1948 ιδρύεται το πρώτο εργοστάσιο σταφίδας στην παραλία Αιγίου και αρχίζει η επεξεργασία και εξαγωγή της Κορινθιακής Σταφίδας "Βοστίτσα" στην Ευρώπη καθώς και των εσπεριδοειδών και του ελαιολάδου της περιοχής. Το 1983 η Π.Ε.Σ. κάνει την πρώτη προσπάθεια στην Ελλάδα και αρχίζει επιτυχώς την καλλιέργεια, συσκευασία και εξαγωγή Βιολογικής Κορινθιακής Σταφίδας. Αργότερα, η προσπάθειά της επεκτείνεται στην παραγωγή Ελαιολάδου και Εσπεριδοειδών Βιολογικής καλλιέργειας. Το 1990 ιδρύεται το νέο σύγχρονο εργοστάσιο σταφίδας στις νέες ιδιόκτητες εγκαταστάσεις στο οποίο, έως και σήμερα, συνεχίζεται η επεξεργασία και η εξαγωγή στην διεθνή αγορά της φημισμένης Κορινθιακής Σταφίδας "Βοστίτσα". Ύστερα από ενέργειες της Π.Ε.Σ., η Κορινθιακή Σταφίδα "Βοστίτσα" αναγνωρίστηκε το 1998 ως προϊόν

Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π.). Σήμερα, η Π.Ε.Σ. συγκεντρώνει, συσκευάζει και εξάγει και τους τύπους Κορινθιακής Σταφίδας "Gulf" και "Provincial" με αποτέλεσμα σήμερα να αποτελεί την κύρια εταιρία εξαγωγής Κορινθιακής Σταφίδας με ποσοστό περίπου 60% της συνολικής ετήσιας Ελληνικής παραγωγής. Επίσης, σήμερα η Π.Ε.Σ. διαχειρίζεται περίπου το 90% της ανώτερης ποιότητας Κορινθιακής Σταφίδας "Βοστίτσα Π.Ο.Π." Το 2012, η Παναγιάλειος Ένωση Συνεταιρισμών είναι η πρώτη συνεταιριστική οργάνωση που μετατρέπεται σε Ανώνυμη Εταιρία. (<http://www.pesunion.gr/profile.html>)

Η ΠΕΣ Αιγίου διαθέτει εγκαταστάσεις για τη συγκέντρωση, επεξεργασία και εμπορία αγροτικών προϊόντων οι οποίες περιλαμβάνουν:

- 2 συγκροτήματα συγκέντρωσης και διάθεσης (silo) δημητριακών που βρίσκονται στους δύο μεγάλους κάμπους του Νομού, συνολικής χωρητικότητας 10.000 τόνων για την αποθήκευση, ξήρανση και διάθεση προϊόντων. Στις εγκαταστάσεις λειτουργούν ξηραντήρια, μηχανές ενσάκισης και υποστηρίζονται από μεγάλους αποθηκευτικούς χώρους.
- Εργοστάσιο διαλογής και τυποποίησης εσπεριδοειδών και ακτινιδίων που εδρεύει στην Νέα Σελεύκεια Ηγουμενίτσας, σε μία έκταση 15 στρ. με εγκαταστάσεις κάλυψης 3.500 μ2.. Το εργοστάσιο βρίσκεται κοντά στον κάμπο του Νομού όπου παράγονται τα κύρια προϊόντα (μανταρίνια, πορτοκάλια, ακτινίδια), και διαθέτει σύγχρονη γραμμή διαλογής εσπεριδοειδών – ακτινιδίων με δυνατότητα διαλογής και συσκευασίας 100.000 κιλών το 8ωρο, ψυκτικούς θαλάμους συνολικού όγκου 5000 μ3, αποθηκευτικούς χώρους και χώρους γραφείων. Οι δραστηριότητες του Συσκευαστηρίου επικεντρώνονται στην συγκέντρωση, διαλογή και συσκευασία των προϊόντων, τα οποία απευθύνονται κυρίως σε αγορές του εξωτερικού αλλά και στην εγχώρια αγορά.

Η διττή φύση μιας Συνεταιριστικής Οργάνωσης, κοινωνική και οικονομική είναι πολύ σημαντική στην κρίσιμη εποχή που βρισκόμαστε. Η Π.Ε.Σ., από τη μία πλευρά ως ανθρωποκεντρικός θεσμός, λειτουργεί με ιδιαίτερη ευαισθησία τόσο για τους παραγωγούς-μέλη της όσο και για το κοινωνικό σύνολο γενικότερα. Παράλληλα,

καθήκον της Οργάνωσης είναι να παρεμβαίνει στην αγορά προσφέροντας ποιοτικά προϊόντα και σε τιμές που ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις των καταναλωτών και ταυτόχρονα ικανοποιούν τον παραγωγό προκειμένου να συνεχίσει να παράγει και να ζει αξιοπρεπώς. Αυτή την στιγμή, η Π.Ε.Σ. εξάγει σχεδόν το 100% των προϊόντων που εμπορεύεται βοηθώντας σημαντικά την εθνική μας οικονομία, την τοπική απασχόληση και βεβαίως το εισόδημα του παραγωγού της Αιγιάλειας.

Το κύριο χαρακτηριστικό της στρατηγικής της Οργάνωσης είναι η έμφαση στην παραγωγή και η εμπορία ποιοτικών προϊόντων. Επιπρόσθετα οι μεγάλες μας επενδύσεις σε σύγχρονες και πιστοποιημένες εγκαταστάσεις παραγωγής, εξειδικευμένα Εργαστήρια Ποιότητας ώστε να ανταποκρίνονται πλήρως στις απαιτήσεις των μεγαλύτερων βιομηχανιών του εξωτερικού παράλληλα με την έρευνα για παραγωγή νέων προϊόντων μας έδωσαν ένα σημαντικό ανταγωνιστικό πλεονέκτημα σε διεθνές επίπεδο. Το μυστικό της επιτυχίας θα έλεγα εστιάζεται στο τρίπτυχο σύγχρονη ορθολογική οργάνωση, συνεχείς επενδύσεις με στόχο την αναβάθμιση των παραγόμενων προϊόντων και η εξωστρέφεια. Με ξεκάθαρο προσανατολισμό στην παραγωγή ποιοτικών προϊόντων και με συνεχή αναβάθμιση αυτών, με την εργαστηριακή έρευνα για την ανάδειξη της υψηλής διατροφικής αξίας των προϊόντων μας, με την εκπαίδευση του ανθρώπινου δυναμικού, με την έρευνα αγοράς και καταγραφής των τάσεων καθώς και με τη διαρκή και αποτελεσματική προσπάθεια εισόδου σε νέες αγορές. Η τοποθέτηση της σταφίδας στην διεθνή αγορά με ικανοποιητικές τιμές έχει συμβάλλει σημαντικά ώστε ο παραγωγός να στραφεί και πάλι στην καλλιέργεια του εθνικού παραδοσιακού μας προϊόντος. Στη δύσκολη οικονομική συγκυρία που βιώνουμε η καλή πορεία της σταφίδας αποτελεί ένα σημαντικό κίνητρο για ευρείας κλίμακας αναμπελώσεις. Είναι μια ευκαιρία για τους νέους της χώρας μας να στραφούν στην σταφιδοκαλλιέργεια. Ο αγροτικός τομέας μπορεί να συμβάλλει σημαντικά στην αντιμετώπιση της οικονομικής κρίσης και να οδηγήσει στην ανάπτυξη. Η σύγχρονη οικονομία επιτάσσει πως και οι Συνεταιριστικές Οργανώσεις πρέπει να ακολουθούν την ίδια στρατηγική με οποιαδήποτε άλλης μορφής εταιρεία, μιας και όλοι δραστηριοποιούνται στο ίδιο διεθνές ανταγωνιστικό περιβάλλον. (<http://www.pesunion.gr/>)

Μόνον με αυτόν τον τρόπο μπορεί μια Συνεταιριστική Οργάνωση να παραμείνει ανταγωνιστική. Επίσης, και ο παραγωγός είναι ανάγκη να λειτουργεί ως

επιχειρηματίας χρησιμοποιώντας σύγχρονα εργαλεία παραγωγής όπως η επιστημονική γνώση, τα μηχανικά μέσα με επιδοτούμενα προγράμματα προσδοκώντας στην μείωση του κόστους καλλιέργειας με ταυτόχρονη παραγωγή ποιοτικών προϊόντων και μέγιστη οικονομική απόδοση. Το συγκεκριμένο φαινόμενο ανέκαθεν δημιουργούσε προβλήματα στο συνεταιριστικό κίνημα. Η παρέμβαση των μεσαζόντων μειώνει το εισόδημα των παραγωγών και οδηγεί σε πολύ υψηλές τιμές τα προϊόντα για τους καταναλωτές. Οι κινήσεις που γίνονται τις τελευταίες ημέρες για την διάθεση των αγροτικών προϊόντων κατευθείαν στους καταναλωτές καταγράφεται ως ένα θετικό γεγονός προς την σωστή κατεύθυνση αλλά εάν δεν οργανωθεί σωστά φοβούμαι πως δεν θα έχει διάρκεια. (<http://www.pesunion.gr/>)

Πρέπει η πολιτεία να ενισχύσει την προσπάθεια των συνεταιρισμών να αναλάβουν αυτοί την διακίνηση και διάθεση των αγροτικών προϊόντων των μελών παραγωγών τους ώστε οι καταναλωτές να προμηθεύονται τα προϊόντα απευθείας από τους παραγωγούς σε λογικές τιμές. Όπως προαναφέραμε, λόγω της επιτυχούς προώθησης της σταφίδας στο εξωτερικό, οι σταφιδοπαραγωγοί απολαμβάνουν σχετικά ικανοποιητικές τιμές για το προϊόν τους και έχουν ενδιαφέρον να αυξήσουν την καλλιέργειά τους. Οποσδήποτε όμως το υψηλό κόστος καλλιέργειας της σταφίδας απαιτεί περαιτέρω ενίσχυση της τιμής και διατήρηση αν όχι αύξηση της στρεμματικής κοινοτικής ενίσχυσης. Δυστυχώς, η αγορά για τα άλλα προϊόντα που παράγονται στην Αιγιάλεια, το λάδι και τα εσπεριδοειδή οι τιμές των παραμένουν πολύ χαμηλές βασικά ένεκα του διεθνούς ανταγωνισμού. Είναι ανάγκη να γίνουν οι απαραίτητες κινήσεις για την διατήρηση των καλλιεργειών αυτών. Είναι επιτακτική ανάγκη στη σημερινή συγκυρία να ενισχυθεί η προσπάθεια των παραγωγών ώστε τα προϊόντα τους να φτάνουν απευθείας από τους Συνεταιρισμούς τους στους καταναλωτές προκειμένου να επικαρπωθούν μέρος του υψηλού κέρδους των μεσαζόντων. Σήμερα, η Π.Ε.Σ. είναι η μεγαλύτερη εταιρεία επεξεργασίας και εξαγωγής Κορινθιακής σταφίδας με ποσοστό που προσεγγίζει το 60% περίπου της συνολικής ετήσιας παραγωγής. Ο κύριος στόχος της Οργάνωσης για τα επόμενα χρόνια είναι να συνεχίσει να προωθεί την Κορινθιακή σταφίδα αλλά και να στραφεί στην δυναμικότερη ανάπτυξη των άλλων προϊόντων της, και κυρίως του ελαιόλαδου, με την προώθησή του σε νέες αγορές.

Τα προϊόντα που παράγει η Π.Ε.Σ. είναι τα παρακάτω:

Κορινθιακή Σταφίδα "ΒΟΣΤΙΤΣΑ Π.Ο.Π." θ Κορινθιακή Σταφίδα θ Σουλτανίνα

Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο "ΕΛΙΚΗ"

Εσπεριδοειδή (Λεμόνια, Πορτοκάλια)

Βιολογικά προϊόντα Τα προϊόντα της Π.Ε.Σ. εξάγονται σε όλα τα κράτη-μέλη της Ευρωπαϊκής Ένωσης (με κύριες αγορές την Αγγλία, Ολλανδία, Γερμανία, Γαλλία) καθώς και τρίτες χώρες όπως την Αυστραλία, τις Η.Π.Α., τη Ρωσία, την Ιαπωνία, τον Καναδά, την Ινδία κ.ά.

Οι σύγχρονες παραγωγικές εγκαταστάσεις πληρούν τις αυστηρότερες προδιαγραφές των εργοστασίων τροφίμων, ανταποκρίνονται σε όλα τα σύγχρονα πρότυπα ασφάλειας και υγιεινής και είναι πιστοποιημένες με τα απαραίτητες διαπιστεύσεις ποιότητας. Η Π.Ε.Σ. αποτελεί πρωτοπόρο και στην Βιολογική γεωργία στην χώρα μας από το 1983. (<http://www.pesunion.gr/>)

Στο πλαίσιο αυτό τα αγροτικά προϊόντα συγκεντρώνονται , επεξεργάζονται και πωλούνται για λογαριασμό των παραγωγών, με το σύστημα της εκκαθάρισης, με αποτέλεσμα οι παραγωγοί του Νομού να εισπράττουν τις υψηλότερες τιμές στην Ελλάδα.

### **1.7. Σύνοψη του πρώτου κεφαλαίου**

Από το πρώτο κεφάλαιο σχετικά με την συμμετοχή του αγροτικού τομέα στην οικονομική ανάπτυξη της περιοχής εξάγονται αρκετά συμπεράσματα . Παρότι δεν υπάρχουν προγενέστερα στοιχεία της απασχόλησης και του ΑΕΠ για τον νέο Δήμο Αιγίου , μπορεί να εκτιμηθεί με ασφάλεια ότι το μέγεθος του τομέα και στον Δήμο έχει ακολουθήσει φθίνουσα πορεία ανάλογη με την φθίνουσα πορεία του πρωτογενούς τομέα Πανελλαδικά ,όπως δείχνουν και τα ιστορικά στοιχεία για τον Νομό Αχαΐας της Περιφέρειας και της χώρας και ότι η φθίνουσα αυτή πορεία θα συνεχισθεί και στο μέλλον, αν δεν υπάρξει παραγωγική ανασυγκρότηση.

Ειδικότερα υπάρχουν πολλοί παράγοντες που επιδρούν στις συνολικές εξαγόμενες ποσότητες των εσπεριδοειδών, ειδικά των πορτοκαλιών, λεμονιών και μανταρινιών από την περιοχή του Αιγίου. Κατ' αρχήν η ίδια η φύση του προϊόντος, σε

συνδυασμό με την ποικιλία, την ποιότητα, την υγιεινότητα και την όλη εμφάνιση (μέγεθος, χρώμα, καθαρότητα, ωρίμανση, συσκευασία – τυποποίηση κ.λ.π.), αποτελεί τη βασική παράμετρο που θα ελκύσει τον καταναλωτή ανταποκρινόμενη στην ικανοποίηση των προτιμήσεων και απαιτήσεών του. Απαραίτητη προϋπόθεση είναι η προβολή και η προώθηση του προϊόντος, γενικότερα η καλή εμπορία του. Τα παραπάνω αποτελούν το πρώτο βήμα διασφάλισης της ανταγωνιστικότητας του προϊόντος της περιοχής στην αγορά.

Ως δεύτερο βήμα, το πιο σημαντικό με βάση την οικονομική θεωρία, για την πλήρη διασφάλιση της ανταγωνιστικότητας του προϊόντος σε καθαρά όρους αγοράς είναι το πλέγμα των οικονομικών παραγόντων. Οι κύριοι παράγοντες εδώ που επηρεάζουν αποφασιστικά και συχνά καθορίζουν το μέγεθος της ποσότητας των εξαγωγών μιας χώρας είναι από τη μια πλευρά η τιμή εξαγωγών, η τιμή παραγωγού και η παραγόμενη ποσότητα της χώρας που εξάγει, και, από την άλλη πλευρά, οι τιμές εξαγωγών του ίδιου προϊόντος των άλλων ανταγωνιστικών χωρών που εξάγουν και η τιμή που επικρατεί στη χώρα που εισάγει, καθώς επίσης ο πληθυσμός και η αγοραστική δύναμη στην ίδια χώρα. Οι εν λόγω παράγοντες ισχύουν με προϋποθέσεις ότι αφ' ενός μεν δεν υπάρχουν σημαντικές μεταβολές στις πολιτικές εμπορίου, αφ' ετέρου δε το επίπεδο ποιότητας του προϊόντος είναι το ίδιο.

Πρέπει να διευκρινιστεί εδώ ότι η ανταγωνιστικότητα του προϊόντος που εξάγεται δεν σχετίζεται μόνο με τις εξαγωγές του ίδιου προϊόντος άλλων χωρών αλλά και με παρόμοια προϊόντα τους που μπορούν να υποκαταστήσουν, έστω ατελώς, το συγκεκριμένο προϊόν (π.χ. τα μανταρίνια μπορούν να υποκαταστήσουν πορτοκάλια). Ακόμη, πρέπει να σημειωθεί ότι υπάρχουν πολλοί άλλοι παράγοντες που επιδρούν, έστω σε μικρότερο βαθμό, στη διαμόρφωση του επιπέδου εξαγωγών ενός προϊόντος των εσπεριδοειδών. Ενδεικτικά αναφέρονται ο καθορισμός των τιμών, η στήριξη αυτών, οι επιδοτήσεις και οι εισοδηματικές ενισχύσεις κλπ., που οδηγούν σε μεταβολές των σχετικών τιμών και επηρεάζουν τις ροές του εμπορίου. Επί πλέον τις σχετικές τιμές επηρεάζουν τόσο το κόστος παραγωγής του προϊόντος όσο και η αύξηση της παραγωγής και προσφοράς του.

## **ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΔΕΥΤΕΡΟ**

### **ΑΛΛΕΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟΥ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΟΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ**

## 2.1. Το νέο λιμάνι Αιγίου

Το νέο λιμάνι επηρεάζει την ανάπτυξη της περιοχής με ποικίλους τρόπους. Αρχικά με την δημιουργία αρκετών νέων θέσεων εργασίας μέσα στην περίοδο της κρίσης, αλλά και σε Πανελλαδικό επίπεδο με την ανάπτυξη των εισαγωγών και εξαγωγών αλλά και την ανάπτυξη του τοπικού εμπορίου. Επιπρόσθετα η λειτουργία νέων γραμμών τουριστικών πλοίων από και προς την Ιταλία θα βοηθήσει και την τουριστική ανάπτυξη της περιοχής αλλά και την εξυπηρέτηση χιλιάδων τουριστών. Τέλος το νέο λιμάνι βοηθά και στην καλύτερη εκμετάλλευση της αλιευτικής ζώνης της περιοχής δίνοντας την δυνατότητα να προσδένουν και νέα ποιο μεγάλα αλιευτικά σκάφη. Η διετία 1999-2000 ήταν η πιο καθοριστική στην σύγχρονη ιστορία για το λιμάνι του Αιγίου και ευρύτερα για την οικονομία της Αιγιάλειας, έτσι όπως διαμορφώθηκε μεταγενέστερα. Εκείνη την κομβική διετία, επί προεδρίας του τότε προέδρου στην Λιμενική Επιτροπή, επιτεύχθηκε ο μέγιστος στόχος του χαρακτηρισμού του λιμένα Αιγίου ως «λιμάνι εθνικής σημασίας» και όχι τοπικής εμβέλειας που προφανώς θα περιόριζε σημαντικά τις προοπτικές ανάπτυξης. Ο τότε πρόεδρος είχε πετύχει να πείσει τις υπηρεσίες του Υπουργείου Εμπορικής Ναυτιλίας και των συναρμόδιων υπηρεσιών, να εντάξουν το λιμάνι Αιγίου στην Α' Κατηγορία Εθνικής Σημασίας. Τότε υπήρχαν τρεις Κατηγορίες: εθνικής, μείζονος ενδιαφέροντος και τοπικής σημασίας. Το λιμάνι Αιγίου μπήκε στην μεγάλη κατηγορία μαζί με τα λιμάνια του Πειραιά, της Θεσσαλονίκης, του Βόλου, της Πάτρας, του Ηρακλείου, της Καβάλας και άλλα. Για το αποτέλεσμα εκείνης της εποχής, είχαν επιστρατευθεί όλα τα συγκριτικά πλεονεκτήματα, όπως η φυσική και γεωγραφική θέση του λιμανιού, το εξαγωγικό εμπόριο σταφίδας, λαδιού, εσπεριδοειδών και άλλων προϊόντων, τα πολλά τουριστικά σημεία της περιοχής, αλλά και η αποφόρτιση του λιμανιού της Πάτρας. (<http://www.aigialeianews.gr/topika/aigialeia/11302>)

Το «Πλαίσιο Ανάπτυξης Σχεδίου Λιμένος» που θα αποτελέσει σύντομα ένα πλήρες «master plan», μέχρι και το 2020, θα αποτελείται από οκτώ (8) διαφορετικές προβλεπόμενες μελέτες, οι οποίες και θα ανατεθούν χωριστά ανάλογα με το αντικείμενό τους, αφού θα καθορίσουν διαφορετικούς τομείς παρεμβάσεων και το σημαντικότερο, ενδεχομένως αναδείξουν πλεονεκτήματα ή αδυναμίες εκτέλεσης έργων στην περιοχή, πέραν των όσων μπορεί να επιθυμούν οι έχοντες την αρμοδιότητα.



Πρόκειται, μεταξύ άλλων, για Ακτομηχανική, Συγκοινωνιακή, Περιβαλλοντική, Χωροταξική και μελέτη Λιμενικών Έργων, με συνολικό κόστος περί τις 80.000 ευρώ, που θα χρηματοδοτηθούν από τον υπάρχοντα προϋπολογισμό του Ταμείου και από τις οποίες θα αναδειχθούν οι κατευθύνσεις αναμόρφωσης του χερσαίου τμήματος της τοπικής θαλάσσιας ζώνης, όχι αποσπασματικά αλλά στο σύνολό της, από τις εγκαταστάσεις του Ναυταθλητικού Ομίλου Αιγίου (NOA) στην παραλία «Άνθη» της Μυρτιάς (δίπλα από τον Βιολογικό Καθαρισμό) μέχρι το Τουριστικό Καταφύγιο του Ιστιοπλοϊκού Ναυτικού Ομίλου (INOA), στο δρόμο προς Αλυκή, στον Αϊ Νικολάκη.

Το «σχέδιο ανάπτυξης» της λιμενικής ζώνης, θα προβλέπει κατά κύριο λόγο:

- Την ενοποίηση Παλαιού και Νέου Λιμένα με την υλοποίηση της γ' φάσης που είχε η μελέτη του δεύτερου – κόστους 4 εκατ. ευρώ περίπου – αλλά κόπηκε από την Περιφέρεια Δυτικής Ελλάδας το 2007, λόγω έλλειψης πόρων και η οποία περιλαμβάνει χερσαίες εγκαταστάσεις και έναν λιμενοβραχίονα, έργα ώριμα και με «ΠΕΑΛ», προς ένταξη σε ευρωπαϊκό χρηματοδοτικό πρόγραμμα.
- Κατασκευή ενός κλειστού χώρου - τύπου λιμενικής λεκάνης – ως «Μαρίνα» ελλιμενισμού εξήντα (60) σκαφών, που όμως δεν αρκεί για τις ανάγκες της περιοχής.
- Στατική αναβάθμιση του μικρού Μόλου στον παλιό Φάρο, ο οποίος έχει υποστεί ζημιές από το σεισμό του 1995.
- Αξιοποίηση του τμήματος από προβλήτα Φάρου μέχρι το παλιό λιμάνι, με μικρή «Μαρίνα» πλοιαρίων.
- Αξιοποίηση του INOA ως «Καταφυγίου Ιστιοπλοϊκών», που είναι χωροθετημένο από το υπουργείο τουριστικής ανάπτυξης το 2008 και για το οποίο το Λιμενικό Ταμείο πληρώνει 7.000 ευρώ ετησίως για τη διατήρηση του καθεστώτος του. Για το μεγάλο αυτό έργο, που θα περιλαμβάνει πάνω από 150 θέσεις, απαιτείται «γενναία» χρηματοδότηση, άνω των 2,5 εκατ. ευρώ.
- Ανάπτυξη μεγάλης «Μαρίνας» ευρωπαϊκών προδιαγραφών, αριστερά του νέου λιμανιού – σε συνεργασία Δήμου και NOA – με χωρητικότητα άνω των τριακοσίων (300) σκαφών, που θα προκύψει από διεθνή διαγωνισμό και με εκπεφρασμένο

ενδιαφέρον Αγγλικού γραφείου για τη χρηματοδότησή του, με οικονομικά οφέλη όμως και για τους τοπικούς συνεργαζόμενους φορείς. Ήδη, το ιδιοκτησιακό πρόβλημα που υπήρχε για ένα κομμάτι γης διευθετείται δικαστικά εντός των ημερών κι απομένει αυτό του παλιού «καρνάγιου» που θεωρείται «πολυδαίδαλο».

Σ' αυτά θα πρέπει να προστεθεί και η δημιουργία Υδατοδρομίου, ανάλογα με το ιδιωτικό ενδιαφέρον εταιρείας, μέσω διαγωνισμού, που θα δημοσιευτεί.

Τα παραπάνω έργα, σκοπός του δήμου είναι να ενταχθούν στο ΣΕΣ ή και σε άλλα προγράμματα, καλύπτοντας για πρώτη φορά όλο το μήκος της ζώνης που «βλέπει» στον Κορινθιακό κόλπο κι έτσι να συνδυαστεί με το έργο ανάπλασης της παραλίας – από το παλιό Υπολιμεναρχείο μέχρι τις πρώτες σταφίδαποθήκες. Η ζώνη εκτείνεται στην «Τεμπελόραχη», τα «Γαλαξιδιώτικα» στη συνοικία του Αγ. Ανδρέα και μέχρι τις παρυφές της οδού Μητροπόλεως, όπου συναντά τα εξελισσόμενα επίσης αναπλαστικά έργα.

Το Λιμενικό Ταμείο βρίσκεται σε εγρήγορση για το θέμα αυτό, με τη διοργάνωση σχετικής ημερίδας – κατά πληροφορίες μετά τις Αποκριές – στην οποία ο όποιος ενδιαφερόμενος φορέας, αφού λάβει γνώση των πρωταρχικών πλάνων, θα μπορεί να καταθέσει ενστάσεις και προτάσεις. Μεταξύ των φορέων, είναι το Επιμελητήριο, ο Εμπορικός Σύλλογος, η «ΑΛΚΥΩΝ», ο σύλλογος «Αλυκής» κ.ά

## **2.2. Οδοντωτός Σιδηροδρόμος**

Σιδηροδρομική Γραμμή Διακοπτού - Καλαβρύτων, ευρύτερα γνωστή ως οδοντωτός σιδηρόδρομος Διακοπτού - Καλαβρύτων (ή απλά ο Οδοντωτός), είναι οδοντωτή σιδηροδρομική γραμμή στενού εύρους που συνδέει το Διακοπτό με τα Καλάβρυτα. Αποτελεί έργο της περιόδου του Χαριλάου Τρικούπη και εγκαινιάστηκε στις 10 Μαρτίου 1896 επί κυβερνήσεως Θεόδωρου Δηλιγιάννη. Αποτέλεσε ένα από τα δυσκολότερα έργα για την εποχή του λόγω του ιδιαίτερα δύσβατου εδάφους αλλά και του μεγάλου υψομέτρου στο οποίο κατέληγε, καθώς ο οδοντωτός είναι ο ορεινότερος σιδηρόδρομος της Ελλάδας. Για να ξεπεραστούν αυτές οι δυσκολίες ο σιδηρόδρομος κατασκευάστηκε με την τεχνική της οδόντωσης κατά την οποία το τραίνο γαντζώνεται, χρησιμοποιώντας κατάλληλα γρανάζια, σε οδοντωτές σιδηροτροχιές στις διαδρομές όπου η κλίση του εδάφους υπερβαίνει το 10%. Ο

σιδηρόδρομος διασχίζει το φαράγγι του Βουραϊκού περνώντας σε μεγάλο μήκος του από σήραγγες και γέφυρες, καλύπτοντας συνολικά απόσταση 22 χιλιομέτρων. Σήμερα χρησιμοποιείται κυρίως για τουριστική περιήγηση σε μία από τις ομορφότερες διαδρομές της Ελλάδας.

Ο οδοντωτός από το Διακοπτό εισέρχεται στο φαράγγι του Βουραϊκού. Πραγματοποιεί στάσεις στις τοποθεσίες "Νιάματα" και "Τρικλιά". Στο μέσο περίπου της διαδρομής, μετά από δώδεκα χιλιόμετρα, πραγματοποιεί στάση στο χωριό Κάτω Ζαχλωρού. Στο σημείο αυτό εξυπηρετεί και τους επισκέπτες της μονής του Μεγάλου Σπηλαίου. Στην συνέχεια μετά από δέκατο όγδοο χιλιόμετρο της διαδρομής πραγματοποιεί στάση κάτω από το χωριό Κερπινή και τέλος καταλήγει στα Καλάβρυτα. Τα αρχικά σχέδια της γραμμής προβλεπόταν η επέκταση της γραμμής του Οδοντωτού από τα Καλάβρυτα στην Τρίπολη, όμως αυτή ματαιώθηκε για οικονομικούς λόγους κατά τη φάση κατασκευής της γραμμής έως τα Καλάβρυτα, προτού ξεκινήσουν οποιαδήποτε έργα. Για το μέλλον προβλέπεται από τον Ο.Σ.Ε. επέκταση της γραμμής από τα Καλάβρυτα προς τη μονή Αγίας Λαύρας και το χιονοδρομικό κέντρο Καλαβρύτων.

Τέλος, η τεράστια συμβολή του Οδοντωτού Σιδηροδρόμου στην προώθηση της τοπικής ανάπτυξης, του τουρισμού και του πολιτισμού, ήταν ο γενικός άξονας της εκδήλωσης που φιλοξενήθηκε το απόγευμα του Σαββάτου στον σιδηροδρομικό σταθμό του Διακοπτού, στο πλαίσιο της σειράς εκδηλώσεων "Έν Συρμώ – Γιορτές Οδοντωτού" που πραγματοποιούνται φέτος σε συνεργασία φορέων της Αιγιάλειας και των Καλαβρύτων με αφορμή τη συμπλήρωση 120 χρόνων από τη λειτουργία της σιδηροδρομικής γραμμής.

### **2.3. Η αξιοποίηση της Χαρτοποιίας**

Ένα ακόμη θέμα που συμβάλλει στην οικονομική ανάπτυξη της περιοχής, είναι η αξιοποίηση του σπουδαιότερου περιουσιακού στοιχείου του δήμου Αιγιάλειας, των εγκαταστάσεων της πρώην Χαρτοποιίας Αιγίου, με τους εκάστοτε δημάρχους να κάνουν γνωστά τα σχέδια που υπάρχουν για δημιουργία θεματικού πάρκου και χώρου πολιτιστικής δραστηριότητας, σε συνεργασία με το Επιμελητήριο Αχαΐας. Ο χώρος έχει αρχίσει να αξιοποιείται σε πολλά επίπεδα. Αρχικά, έχουν γίνει αρκετές εργασίες για την αναπαλαίωση των κτηριακών εγκαταστάσεων, που τώρα στεγάζουν τμήματα του ΑΤΕΙ Δυτικής Ελλάδας. Η ανάπτυξη του εκπαιδευτικού αυτού κέντρου

συμβάλλει τα μέγιστα στην οικονομική ενίσχυση της περιοχής με την παρουσία των φοιτητών. Αποτελεί στρατηγικό στόχο της οικονομικής ανάπτυξης της περιοχής η ενίσχυση και νέων εκπαιδευτικών υποδομών με την διατήρηση των υπαρχόντων στον χώρο της χαρτοποιίας. Η αστική αναγέννηση της βιομηχανικής αυτής περιοχής αποτελεί βασικό πυλώνα για την περαιτέρω ανάπτυξη της περιοχής, σε συνδυασμό με την δημιουργία του νέου λιμανιού του Αιγίου ακριβώς στον ίδιο χώρο.

Οι δυο άξονες ανάπτυξης που αφορούν τον ίδιο χώρο είναι αφενός η ανάγκη εκτέλεσης κάποιων σημαντικών έργων για την ανάδειξη όλης της περιοχής, και αφετέρου στις ενέργειες εκείνες που θα καταστήσουν την Αιγιάλεια δημοφιλή τουριστικό προορισμό.

(<http://dete.gr/tag/%CF%87%CE%B1%CF%81%CF%84%CE%BF%CF%80%CE%BF%CE%B9%CF%8A%CE%B1-%CE%B1%CE%B9%CE%B3%CE%B9%CE%BF%CF%85/>)

#### **2.4. Θρησκευτικός τουρισμός και άλλα μνημεία**

Ο θρησκευτικός τουρισμός υπάγεται στην κατηγορία του εναλλακτικού τουρισμού. Η ελληνική κοινωνία χαρακτηρίζεται για τη θρησκευτικότητα, τη βαθιά πίστη και αφοσίωση στο Θεό για δυο χιλιάδες χρόνια, διατηρώντας τις αρχές της Ορθοδοξίας. Χιλιάδες βυζαντινές εκκλησίες, αμέτρητα εκκλησάκια, μοναστήρια, μονές και τοποθεσίες για ιερό προσκύνημα είναι μερικά από τα στοιχεία που προκαλούν δέος στους επισκέπτες του θρησκευτικού τουρισμού της Ελλάδας. Η σύνδεση με την κουλτούρα του τόπου και την τέχνη της εποχής είναι ακόμα ένας σημαντικός λόγος που παρακινεί τους τουρίστες να επισκέπτονται τα ιερά αξιοθέατα. Τα έργα τέχνης της Βυζαντινής και Μεταβυζαντινής περιόδου, τα ψηφιδωτά, οι τοιχογραφίες, οι εικόνες καθώς και άλλα θρησκευτικά μνημεία ελκύουν κάθε χρόνο το ενδιαφέρον χιλιάδων τουριστών. Μερικοί από τους λόγους του ενδιαφέροντος τους είναι η βαθύτερη γνώση των παραδόσεων, του πολιτισμού και η σύνδεση της τέχνης με τη θρησκεία. Η πλειοψηφία του θρησκευτικού τουρισμού στην Ελλάδα προέρχεται από το εσωτερικό, ενώ τα τελευταία χρόνια αυξάνονται οι επισκέπτες από τις χώρες του εξωτερικού, κυρίως από τις ορθόδοξες χώρες της Ανατολικής Ευρώπης. Από ηλικιακής πλευράς υπερτερούν σε ποσοστά οι σχετικά μεγάλες ηλικίες. Οι περίοδοι

που αυξάνεται ο θρησκευτικός τουρισμός είναι κατά τη διάρκεια των θερινών μηνών και των θρησκευτικών εορτών. Ο θρησκευτικός τουρισμός δίνει μια άλλη πνοή στην τουριστική ανάπτυξη των λιγότερο αναπτυγμένων περιοχών, ενισχύοντας υποβαθμισμένους ή «εγκαταλειμμένους» παραγωγικούς κλάδους της τοπικής οικονομίας.( <http://room5.trivago.gr/246-odigos-thriskeftikos-tourismos-mnimeia-mones-monastiria-ekklisies-ellada/>)

Παράλληλα με τα προαναφερθέντα πρέπει να σταθούμε και στη δυναμική της περιοχής σε ό,τι αφορά την ανάδειξη του θρησκευτικού τουρισμού, λόγω των ιστορικών μονών, μνημείων και κειμηλίων που διαθέτει. Θετικά βλέπουν την περίοδο αυτή, οι εκπρόσωποι της τοπικής Εκκλησίας αλλά και της τοπικής Αυτοδιοίκησης το να της αποστείλουν στο διεθνές τουριστικό ψηφιακό περιβάλλον τα αξιοθέατα της περιοχής, ώστε να το συμπεριλάβει σε διαφημίσεις του ΕΟΤ, προβάλλοντας την περιοχή. Τα περισσότερα από τα μνημεία αυτά επιδέχονται πολλών έργων συντήρησης και έχουν ενταχθεί στα αναπτυξιακά προγράμματα του ΕΣΠΑ.

Χαρακτηριστικά θα αναφέρουμε τα έργα αποκατάστασης της Ι. Μ. Ταξιαρχών αλλά και του Ναού των Εισοδίων. Επίσης, σημαντική είναι και η προσπάθεια αξιοποίησης και ανάδειξης του Αρχαίου Θεάτρου Αιγείρας. Βασικά προβλήματα που πρέπει να λυθούν για την ανάπτυξη της περιοχής είναι η ηλεκτροδότηση της περιοχής, καθώς και η υλοποίηση έργων πλησίον του αρχαίου αυτού θεάτρου ώστε να φιλοξενούνται εκδηλώσεις σε καλύτερες συνθήκες και ο χώρος να γίνει πιο προσβάσιμος.

## **2.5. Φεστιβάλ τοπικής γαστρονομίας**

Όπως έχει επισημάνει ο πρόεδρος της Επιτροπής Τουριστικής Ανάπτυξης και Προβολής δήμου Αιγιαλείας , στόχος του Φεστιβάλ είναι να προβάλλει, να αναδείξει

και να δικτυώσει τα τοπικά προϊόντα και τις επιχειρήσεις, μέσα από μία σειρά δράσεων που θα λάβουν χώρα το τριήμερο. Αναφορικά με τη διοργάνωση επισήμανε πως αποτελεί αποτέλεσμα των προσπαθειών των τελευταίων δύο μηνών, ευελπιστώντας ότι οι επισκέπτες θα είναι πολύ περισσότεροι από αντίστοιχες διοργανώσεις προηγούμενων ετών ανά την Ελλάδα. Σε ό,τι αφορά τα οφέλη που θα αποκομίσει η Αιγιάλεια, ο πρόεδρος τόνισε ότι πρόκειται για μία διοργάνωση σε νεκρή περίοδο, μέσα στο χειμώνα, που θα αποτελέσει μία νότα αισιοδοξίας για την Αιγιάλεια των τόσων προβλημάτων. Όπως ανέφερε, ‘‘μετά τις πολύ επιτυχημένες εορταστικές εκδηλώσεις και το «Πάρκο των Χριστουγέννων», αυτό το σημαντικό γεγονός που θα φιλοξενήσει το Αίγιο, έρχεται να αποτελέσει σημείο αναφοράς για τον δήμο μας που στοχεύει στην εξωστρέφεια. Παράλληλα, αποτελεί συνέχεια και των «Οινοξενείων» και θα μπορούσαμε να καθιερώσουμε τα «Οινοξέनिया» το καλοκαίρι και το Φεστιβάλ τοπικής γαστρονομίας το χειμώνα’’.

Ερωτηθείς από το Protionline.gr γιατί επελέγη το Αίγιο να φιλοξενήσει το Φεστιβάλ «Κερνάμε Ελλάδα», ο executive chef Θωμάς Λαζανάς, επικεφαλής του Τομέα Γαστρονομίας του Φεστιβάλ και πρόεδρος της Λέσχης Αρχιμαγείρων Πελοποννήσου και Δυτ. Ελλάδας, στάθηκε στους «θησαυρούς» της αγιώτικης γης, τονίζοντας πως μπορούν να αποτελέσουν «μοχλό» ανάπτυξης για την ευρύτερη περιοχή. ‘‘Προϊόντα όπως η σταφίδα, τα εσπεριδοειδή της Αιγιάλειας, το ελαιόλαδο και το κρασί είναι ικανά να αποτελέσουν από μόνα τους ερέθισμα για τη διοργάνωση μιας τέτοιας εκδήλωσης. Τα προϊόντα αυτά, μπορούν να αναδειχθούν είτε μέσω της τοπικής γαστρονομίας είτε με συνταγές από την υπόλοιπη Ελλάδα με συνδυασμούς και εμπνεύσεις’’, όπως χαρακτηριστικά ανέφερε. Σημειωτέον ότι εκτός από την ανάδειξη γνωστών και νέων ιδεών για γαστριμαργικές απολαύσεις, θα γίνει και καταγραφή ντόπιων γεύσεων και συνταγών, με απώτερο σκοπό να δημοσιευτούν σε ειδική έκδοση, που ενδεχομένως θα διατεθεί μέσω εκδόσεων τοπικών εφημερίδων, ο πρόεδρος της λέσχης, χαρακτηρίζοντας αυτή την προσπάθεια ως προσωπικό στοίχημα για τον ίδιο.

Στη μεγάλη αυτή γιορτή, αναμένεται να αναδειχθούν στο ευρύτερο κοινό, όλοι οι μικροί, μεσαίοι και μεγάλοι παραγωγοί- συνεταιρισμοί, που με γνώση, φροντίδα και μεράκι εξακολουθούν να παράγουν και να διαθέτουν τα προϊόντα τους. Το Φεστιβάλ «Κερνάμε Ελλάδα» θα έχει τέσσερις μεγάλες θεματικές ενότητες, ενώ σε αυτό θα

πάρουν μέρος 200 chef από όλη τη χώρα. Οι ενότητες είναι: Μοναστηριακή Διατροφή, Φεστιβάλ Σταφίδας, Πόλη της παραδοσιακής πίτας και Πόλη Μπαχαρικών. Επίσης, η Λέσχη Αρχιμαγείρων θα παρουσιάσει όλη τη γκάμα της μοναστηριακής διατροφής. Όπως ανέφερε στην «Π» ο κ. Λαζανάς, «τιμώμενο προϊόν θα είναι η σταφίδα. Ένα προϊόν που συνέβαλε στην οικονομική ανάπτυξη της Αιγιάλειας. Η Λέσχη θα παρουσιάσει τις Εκατό και Μία συνταγές με Σταφίδα. Παράλληλα, θα ετοιμάσουμε την σταφιδόπιτα πλάτους 50 μέτρων, δίνοντας έμφαση στα εσπεριδοειδή της Αιγιάλειας, το γλυκό τριαντάφυλλο και την σταφίδα». Σε ό,τι αφορά την «Πόλη Παραδοσιακής Πίτας», οι επισκέπτες του Φεστιβάλ θα έχουν τη δυνατότητα να γνωρίσουν και να δοκιμάσουν 300 πίτες από όλη την Ελλάδα. Τα μέλη της Λέσχης Αρχιμαγείρων θα καταγράψουν και θα παρουσιάσουν προς γευσίγνωσία στους επισκέπτες του Φεστιβάλ τις 300 πίτες, χαρακτηρίζοντας την πόλη του Αιγίου «Πόλη της Παραδοσιακής Πίτας». Παράλληλα, η ιστορία σωρείας μπαχαρικών που θα ξεδιπλωθεί σε έναν αχανή χώρο τριακοσίων τετραγωνικών μέτρων, οι γαστρονομικές συνταγές που θα εκτελεστούν από τριάντα ειδικευμένους γευσίγνώστες στον κόσμο των μπαχαρικών και το «μαθαίνουμε για τα μπαχαρικά» ως προσφορά γνώσης του Φεστιβάλ, θα αποτελέσουν ένα ισχυρό μέσο γνωριμίας με την μαγεία των γεύσεων και των απολαύσεων. Η είσοδος στο χώρο του Φεστιβάλ θα είναι με χρέωση, ενώ θα είναι ελεύθερη για παιδιά και ειδικές ομάδες πολιτών (π.χ. ανέργους, ΑΜΕΑ). Στο χώρο θα υπάρχουν πολλά περίπτερα τοπικών και όχι μόνο επιχειρήσεων (περισσότερα από 60), από τα οποία ο κόσμος θα αγοράζει σε σπέσιαλ εκπτώτικες τιμές προϊόντα, ενώ θα είναι ελεύθερη η γευσίγνωσία όλων των εδεσμάτων και ποτών. <http://www.clickatlife.gr/geusi/story/71555>

## **2.6. Ειδικά συμπεράσματα δευτέρου κεφαλαίου**

Στο δεύτερο κεφάλαιο της εργασίας μας εξετάσαμε άλλες παραγωγικές και αναπτυξιακές δραστηριότητες από την περιοχή της Αιγιάλειας πέρα από την αγροτική παραγωγή. Συγκεκριμένα αναλύσαμε την περίπτωση της αναπτυξιακής εκμετάλλευσης του εγκαταλελειμμένου εργοστασίου της χαρτοποιίας με την μέθοδο της αστικής αναβίωσης και με την λήψη κονδυλίων της ΕΕ. Επίσης αναλύσαμε την περίπτωση της αξιοποίησης του νέου λιμανιού αλλά και του νέου οδοντωτού σιδηρόδρομου και τέλος μελετήσαμε την πρόοδο του θρησκευτικού τουρισμού αλλά και την προσφορά της θεσμοθέτησης θεματικών φεστιβάλ.

Κλείνοντας το δεύτερο κεφάλαιο της εργασίας μας, πρέπει να σταθούμε και στο έργο της νεοσυσταθείσας επιτροπής τουριστικής ανάπτυξης του Δήμου. Στην πρώτη συνάντησή της επιτροπής αυτής παρουσιάστηκαν τα δύο σημαντικά εργαλεία που έχει δημιουργήσει για την Προβολή στο διαδίκτυο αλλά και την ενίσχυση της τουριστικής ανάπτυξης του δήμου, το site Discover Aigialeia και το City.gr. Το City.gr λειτουργεί ως εφαρμογή κινητού τηλεφώνου, παρέχοντας στον χρήστη πληροφορίες, οι οποίες θα εμπλουτίζονται και θα ανανεώνονται εφόσον φορείς και σύλλογοι παρέχουν την σχετική πληροφόρηση στον υπεύθυνο του δήμου που το διαχειρίζεται. Επίσης μέσα στο έργο της επιτροπής αυτής είναι και τα υπόλοιπα ουσιαστικά ως προς την κατεύθυνση της τουριστικής ανάπτυξης, βήματα της Επιτροπής, όπως η δημιουργία τουριστικού οδηγού, βίντεο με τα αξιοθέατα της Αιγιάλειας, αλλά και η προσπάθεια άντλησης κονδυλίων για τον χαρακτηρισμό μονοπατιών της Αιγιάλειας, μέσω του προγράμματος της ΕΕ, Leader. Ταυτόχρονα η επιτροπή είναι υπεύθυνη και για την διενέργεια των φεστιβάλ, όπως το νεοσύστατο φεστιβάλ των «Οινοξενείων» με την ταυτόχρονη πολιτιστική και τουριστική στρατηγική, η οποία εστιάζει στο ότι θα πρέπει να ληφθούν κι άλλες πρωτοβουλίες για την ανάδειξη των ιδιαιτεροτήτων της Αιγιάλειας μέσω των τοπικών προϊόντων της. Εκπρόσωποι πολιτιστικών συλλόγων με τους οποίους ήρθαμε σε επαφή για τις ανάγκες της εργασίας μας αναφέρθηκαν στην αναγκαιότητα δημιουργίας των προϋποθέσεων από την παραπάνω επιτροπή έτσι ώστε να υποστηριχθούν από τον δήμο οι δικές τους αναγνωρίσιμες προσπάθειες, δεδομένου ότι οι εκδηλώσεις που διοργανώνουν φέρνουν κόσμο από το εξωτερικό στην περιοχή.

Κλείνοντας πέρα από την δημιουργία του νέου λιμανιού που προαναφέραμε πρέπει να σταθούμε και στην ανάγκη αξιοποίησης της θάλασσας και γενικότερα του θαλασσίου μετώπου μέσω της δημιουργίας τουριστικής μαρίνας, με την δημοτική αρχή να προβαίνει στην διαδικασία για την δημοπράτηση της μαρίνας σκαφών αναψυχής για την οποία έχουν εκφράσει ενδιαφέρον μεγάλα επενδυτικά κεφάλαια από το εξωτερικό. Παράλληλα πρέπει να αναφέρουμε και την πρόθεση που υπάρχει από τον δήμο να δώσει προς μίσθωση μαζί με την μαρίνα και χερσαία ζώνη 9 στρεμμάτων συμπεριλαμβανομένων των αποθηκών που ανήκουν στην Περιφέρεια, οι οποίες χαλούν την εικόνα της παραλίας, αλλά και ταυτόχρονα θα μπορούσαν να αξιοποιηθούν αναπτυξιακά αλλά και τουριστικά αλλάζοντας ριζικά την εικόνα αλλά και την αναπτυξιακή στρατηγική της πόλης του Αιγίου.



**ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΡΙΤΟ : Η ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΚΑΙ ΤΟ  
ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΟ ΜΕΛΛΟΝ ΤΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ**

### **3.1. Γενικές αναπτυξιακές κατευθύνσεις**

Η εργασία αυτή εξέτασε όλα τα αγροτικά προϊόντα της Αιγιάλειας, την οικονομική συμβολή τους στην ενίσχυση της τοπικής πραγματικής οικονομίας με την δραστηριοποίηση και εμπορία τους στο εσωτερικό και το εξωτερικό της χώρας. Μικρές ή μεγάλες επιχειρήσεις στρέφονται προς την αγορά του εξωτερικού καθώς εκεί ο ανταγωνισμός είναι μεγάλος. Ακόμη και οι επιχειρήσεις που είχαν στόχο την ελληνική αγορά, προσανατολίζονται σε αγορές του εξωτερικού. Οι ευκαιρίες στο εξωτερικό είναι περισσότερες και τα ποιοτικά αυτά προϊόντα είναι περιζήτητα. Αποδείχτηκε πως τα βιολογικά προϊόντα ακολουθούν τις εξαγωγές των άλλων προϊόντων αν όχι στην πρώτη εξαγωγή, σίγουρα σε πολύ μικρό χρονικό διάστημα. Οι τροποποιήσεις που χρειάστηκαν να πραγματοποιηθούν είναι κυρίως λόγω διαφορετικής τιμολόγησης και αλλαγές στη γλώσσα ετικέτας. Αυτό οφείλεται στη νομοθεσία της κάθε χώρας η οποία πρέπει να τηρείται πιστά. Η εξαγωγή αποτελεί ένα μεγάλο βήμα για κάθε επιχείρηση ή συνεταιρισμό όπως η ΠΕΣ Αιγίου. Το πόσοι άνθρωποι θα ασχολούνται με αυτή είναι καθαρά επιλογή της κάθε επιχείρησης, καθώς οι απόψεις δίστανται. Υπάρχει όμως ομοφωνία στην ανάγκη αναζήτησης νέων αγορών, και προσανατολισμός σε κάθε άνοιγμα και ταυτόχρονα με τα προϊόντα τους στοχεύουν να προωθούν και την Ελλάδα με κάθε δυνατό τρόπο Αυτό μπορεί να βοηθήσει μελλοντικές έρευνες στο να συγκρίνουν την ελληνική αγορά σε σχέση με την αγορά του εξωτερικού. Μια περαιτέρω ανάλυση των βημάτων εξαγωγής θα οδηγήσει σε πετυχημένη πορεία που θα είναι χρήσιμη για όσες επιχειρήσεις θα θέλουν να εξάγουν στο μέλλον. Χρειάζεται μια εμπειριστατωμένη μελέτη των δικτύων καναλιών και της σχέσης των μεσαζόντων με τους διανομείς στην χώρα εξαγωγής. Το άνοιγμα στο εξωτερικό των τοπικών επιχειρήσεων είναι μεγάλη απόφαση, και χρειάζεται το κατάλληλο στελεχιακό δυναμικό. Επίσης σημαντικοί παράγοντες είναι η σωστή επικοινωνία και προώθηση του προϊόντος που πιθανότατα να εξασφαλίσει μια πρώτη γνωριμία με το κοινό-στόχο. Για να μπορέσει μία επιχείρηση όμως να μείνει στην αγορά, χρειάζεται συνεχώς ενημέρωση έτσι ώστε να προσαρμόζει πότε την τιμή πότε τη συσκευασία ανάλογα με την ισχύουσα νομοθεσία και τις προτιμήσεις των καταναλωτών στις χώρες εξαγωγής. Οι παραγωγοί των τοπικών αγροτικών προϊόντων οφείλουν να εκμεταλλευτούν το γεγονός ότι τα προϊόντα αυτά αποτελούν βασικό συστατικό της μεσογειακής διατροφής που ακολουθείται από ολόένα και περισσότερους καταναλωτές εντός και εκτός της χώρας. Με μία επιτυχημένη και αποτελεσματική εξαγωγική στρατηγική μάρκετινγκ θα επιφέρει

αύξηση των αγορών τους, αύξηση των κερδών τους και όπως αποδείχτηκε από την έρευνα μας θα είναι η εγγύηση ενός ακόμη τρόπου προβολής της πλούσιας σε χαρίσματα περιοχής της Αιγιάλειας. Τέλος τα νέα έργα που βρίσκονται σε εξέλιξη στην περιοχή της Αιγιάλειας θα δώσουν νέα αναπτυξιακή πνοή στον τόπο και θα αυξήσουν κατακόρυφα την αγοραστική δύναμη αλλά και την αξία της περιοχής. Η χαρτοποιεία ,το νέο λιμάνι με τα έργα ανάπλασης θα αυξήσουν την τουριστική κίνηση με την παράλληλη αξιοποίηση των υπάρχοντων μέσων ανάπτυξης της περιοχής, συνθέτουν ένα λαμπρό αναπτυξιακό μέλλον για την περιοχή μέσα στο περιβάλλον της συνεχούς οικονομικής κρίσης.

### **3.2. Ειδικά αναφορικά με τον νέο σιδηροδρομικό σταθμό και τα έργα υποδομής**

Αυτή την περίοδο πραγματοποιούνται έργα ανάπλασης, τόσο μέσα στο κέντρο του Αιγίου όσο και στο παραλιακό μέτωπο, ύψους 3,5 εκατομμυρίων ευρώ, τα οποία θα αλλάξουν κατά πολύ την εικόνα της πόλης (Μπιτσάνη 2004 , σ.123). Όσο πλησιάζει ο χρόνος ολοκλήρωσης με το σύγχρονο αυτοκινητόδρομο Κορίνθου – Πατρών και της νέας διπλής σιδηροδρομικής γραμμής στην περιοχή της Αιγιάλειας, τόσο αναπετώνονται οι ελπίδες της τοπικής κοινωνίας, πως αυτά τα έργα μπορούν να βάλουν τις βάσεις για ανάπτυξη.

«Περιμένουμε πώς και πώς την ολοκλήρωση αυτών των έργων, διότι θα αλλάξουν όλη τη ζωή στην Αιγιάλεια» λέει ο δήμαρχος Θανάσης Παναγόπουλος. Παράλληλα, όπως προσθέτει, αυτόν τον καιρό βρίσκεται σε εξέλιξη ένα μεγάλο περιβαλλοντικό έργο που αφορά την κατασκευή του συλλεκτηρίου αγωγού λυμάτων, ο οποίος θα συνδέσει όλες τις περιοχές της Αιγιάλειας με τον αναβαθμισμένο βιολογικό καθαρισμό του Αιγίου.

Ειδικότερα, όσον αφορά τον νέο αυτοκινητόδρομο και τη διπλή σιδηροδρομική γραμμή, τα έργα αυτά αναμένεται να έχουν ολοκληρωθεί στην περιοχή της Αιγιάλειας στις αρχές του 2017 και όπως σημειώνει ο δήμαρχος Θανάσης Παναγόπουλος, «θα γίνουμε προάστιο των Αθηνών», αφού όπως εξηγεί, «ο κάτοικος της Αττικής θα βρίσκεται στην Αιγιάλεια σε περίπου 75 λεπτά της ώρας». Αλλωστε, σύμφωνα με τον δήμαρχο, «η Αιγιάλεια διαθέτει σπουδαία παραθεριστικά κέντρα,

όπως είναι η Ακράτα, η Αιγείρα, τα Σελιανίτικα, ο Λόγγος, η Τέμενη, τα Βαλιμίτικα κ.ά. Σύμφωνα με τον κ. Παναγόπουλο, μόνο στην περιοχή της Ακράτας ο πληθυσμός τετραπλασιάζεται τους καλοκαιρινούς μήνες, αφού από τους 12.000 φθάνει τους 40.000 κατοίκους.

Πλην όμως αυτά τα μεγάλα έργα θα πρέπει να συνδεθούν με κομβικά σημεία που είναι άμεσα συνδεδεμένα με την τοπική οικονομία. Γι' αυτό ακριβώς σημειώνει, πως «θέλουμε να συνδέσουμε το νέο λιμάνι του Αιγίου με τον αυτοκινητόδρομο Πατρών – Κορίνθου». Όπως εξηγεί, «το έχουμε καταστήσει λειτουργικό με όλες τις νόμιμες άδειες, αλλά εταιρείες που θα ήθελαν να εξυπηρετούνται μέσω του λιμανιού, μας ρώτησαν αν και πώς συνδέεται με τον αυτοκινητόδρομο». Η κατασκευή συνδετηρίου οδικού άξονα δεν είναι κάποιο δύσκολο και χρονοβόρο έργο, αφού η απόσταση μεταξύ λιμανιού και αυτοκινητοδρόμου είναι μόλις 1.600 μέτρα, και όπως εκτιμά, «μπορούμε να εντάξουμε το έργο στο νέο ΕΣΠΑ και να εξασφαλίσουμε τα χρήματα για την κατασκευή του δρόμου».

Σχετικά με τη νέα διπλή σιδηροδρομική γραμμή, ο δήμαρχος λέει ότι έχουν προχωρήσει σημαντικά οι εργασίες μέχρι τη Ροδοδάφνη, δηλαδή ανάμεσα σε Αίγιο και Πάτρα, αφού απομένουν η τοποθέτηση των γραμμών και η εγκατάσταση των ηλεκτρολογικών. Επίσης οι σιδηροδρομικοί σταθμοί του Αιγίου και των κατά τόπους κοινοτήτων είναι σχεδόν έτοιμοι και εφόσον δεν υπάρξουν απρόοπτα, σύντομα οι εργασίες θα ολοκληρωθούν.

Όσον αφορά το τρίτο μεγάλο έργο υποδομής, δηλαδή την κατασκευή του συλλεκτηρίου αγωγού λυμάτων, ο δήμαρχος λέει πως «έχουμε φθάσει στο 90% της κατασκευής και απομένουν τα εσωτερικά δίκτυα». Όπως τονίζει ο κ. Παναγόπουλος, «θεωρώ ότι αυτό το έργο θα λύσει σε βάθος χρόνου το πρόβλημα των λυμάτων, αφού ο βιολογικός μπορεί να καλύπτει τις ανάγκες μιας περιοχής με πληθυσμό 80.000 κατοίκων, ενώ ο δήμος μας έχει πληθυσμό 50.000 κατοίκων»

Εκτός όμως από τα μεγάλα έργα, σε εξέλιξη βρίσκονται και μικρότερα έργα, που αφορούν τη βελτίωση της ποιότητας ζωής των κατοίκων.

Σύμφωνα με τον δήμαρχο, αυτό τον καιρό πραγματοποιούνται έργα ανάπλασης, τόσο

μέσα στο κέντρο του Αιγίου, όσο και στο παραλιακό μέτωπο, ύψους 3,5 εκατομμυρίων ευρώ, τα οποία θα αλλάξουν κατά πολύ την εικόνα της πόλης. Επίσης, αναμένεται να αξιοποιηθεί το πρώην εργοστάσιο χαρτοποιίας του «Λαδόπουλου», με στρατηγικό σύμμαχο το Επιμελητήριο Αχαΐας. Ακόμη, έχει ξεκινήσει η προσπάθεια για την αντιμετώπιση του φαινομένου της διάβρωσης των ακτών της Αιγιαλείας. Μετά τον μεγάλο σεισμό του 1985 είχαμε σημαντικό πρόβλημα με τη διάβρωση των ακτών και έπρεπε να βρούμε μία λύση». Ετσι πριν από λίγο καιρό το υπουργείο Υποδομών εξασφάλισε το ποσό των 5,5 εκατομμυρίων ευρώ και με τεχνικό σύμβουλο το πανεπιστήμιο της Πάτρας έχουν γίνει οι καταγραφές όλων των ζημιών και τώρα είμαστε στο στάδιο της σύνταξης των μελετών». «Θέλω να πιστεύω», συνέχισε ο δήμαρχος «ότι θα διατεθούν κονδύλια από το νέο ΕΣΠΑ, προκειμένου να αποκατασταθεί το θαλάσσιο μέτωπο όλης της Αιγιαλείας».

### **3.3. Ειδικά αναφορικά με την τουριστική ανάπτυξη της Αιγιαλείας**

Δεύτερη σε πληθυσμό πόλη της Περιφερειακής Ενότητας Αχαΐας και έδρα του Δήμου Αιγιαλείας, το Αίγιο κατέχει τη θέση της ομώνυμης αρχαίας πόλης, που υπήρξε θρησκευτικό και πολιτικό κέντρο των Αχαιών, έδρα της Αχαϊκής Συμπολιτείας. Την πόλη στολίζουν ο μητροπολιτικός ναός της Παναγίας Φανερωμένης, χτισμένος σε σχέδια του Τσίλερ, το νεοκλασικό κτίριο του Δημαρχείου, το αποκατεστημένο νεοκλασικό κτίριο της παλαιάς δημοτικής αγοράς, όπου στεγάζεται το Αρχαιολογικό Μουσείο της πόλης, και η όμορφη πλατεία Ψηλά Αλώνια, με θέα στον Κορινθιακό κόλπο.

Εξχωριστή αναφορά πρέπει, ασφαλώς, να γίνει στην εκκλησία της Παναγίας της Τρυπητής, που βρίσκεται πολύ κοντά στο λιμάνι του Αιγίου και αποτελεί πανελλήνιο προσκύνημα χάρη στη θαυματουργή εικόνα της Παναγίας και το αγίασμα. Χτισμένος εν μέρει μέσα σε βράχο, σε ένα τοπίο εξαιρετικής φυσικής ομορφιάς, ο μεγαλοπρεπής και επιβλητικός ναός εορτάζει την Παρασκευή της Διακαινησίμου (εορτή Ζωοδόχου Πηγής).

Κοντά στο Αίγιο βρίσκεται η λιμνοθάλασσα της Αλυκής, με καλάμιώνες και αλμυρόβαλτους, σημαντικός βιότοπος για την ορνιθοπανίδα της ευρύτερης περιοχής. Στην ευρύτερη περιοχή του Αιγίου βρίσκονται ορισμένες από τις ωραιότερες παραλίες της Αιγιαλείας, του προικισμένου από τη φύση βορειοανατολικού τμήματος της Αχαΐας: Άκολη (Άβυθος), Διγελιώτικα (ιδανική για τους λάτρεις του surfing και του kitesurfing), Λόγγος - Σελιανίτικα (με ιδιαίτερα αξιόλογη τουριστική υποδομή), Τέμενη και Βαλιμίτικα.

Για τους στόχους και για το σχεδιασμό της τουριστικής ανάπτυξης της Αιγιαλείας προσεγγίσαμε την Επιτροπή Τουριστικής Ανάπτυξης και Προβολής του Δήμου Αιγιαλείας. Η επιτροπή αυτή, είναι υπεύθυνη για τον ευρύτερο αναπτυξιακό σχεδιασμό της περιοχής μας απαρίθμησε τους στόχους αλλά και τα προγράμματα που είναι σε εξέλιξη αυτήν την περίοδο.

Ειδικότερα, οι προτάσεις της Επιτροπής σύμφωνα με τον οδηγό για την τοπική ανάπτυξη της Commission (Ευρωπαϊκή Επιτροπή, 2010. Στρατηγική για έξυπνη, διατηρήσιμη και χωρίς αποκλεισμούς ανάπτυξη. COM(2010) 2020 τελικό, Βρυξέλλες) έχουν ως στόχο:

1. Την αισθητική αναβάθμιση με την περιποίηση των κοινόχρηστων χώρων, δρόμων, πλατειών.
2. Την συνεχή καθαριότητα ξηράς και διαφύλαξη της καθαριότητας της θάλασσας από λύματα, ως πηγής πλούτου για την περιοχή.
3. Τάξη (προγραμματισμένη διέλευση σκουπιδιάρικων, τακτική καθαριότητα δρόμων, τέλος στο άναρχο παρκάρισμα, έλεγχος παραλιακών καταστημάτων κάθε μήνα για βυτία λυμάτων, έξοδο των σκουπιδοτενεκέδων από τις πόλεις σε συγκεκριμένα δημοτικά σημεία, άμεση καθαίρεση διαφημιστικών πινακίδων μετά τις εκδηλώσεις, καθορισμός συγκεκριμένων χώρων προβολής εκδηλώσεων.
4. Επιδίωξη δρομολόγησης γραμμής ferry boat Αιγίου – Αγ. Νικολάου αρχικά κάθε Σαββατοκύριακο, με σχετική πρόταση στην κοινοπραξία Ρίου – Αντιρρίου
5. Συνεχή προβολή της Αιγιαλείας σε τηλεόραση Αθηναϊκά, Κορινθιακά και Πατρινά κανάλια, Αθηναϊκές και Πατρινές εφημερίδες, των αξιοθέατων της περιοχής όπως Οδοντωτού, παραλιών, Αρχαίας Ελίκης, κατάφυτων πλαγιών με αμπέλια και σταφίδες, Μοναστηριών Ταξιαρχών και Αγ. Ιωάννη Θεολόγου.

6. Επιδίωξη συνέχισης ανασκαφών για την Αρχαία Ελίκη και δημιουργία επισκέψιμων χώρων και μουσείου με τα ευρήματα της επί τόπου
7. Άμεση λειτουργία του κολυμβητηρίου Αιγίου όπου μπορεί να αναπτυχθεί αθλητισμός (ομάδα polo, προσέλκυση επισκεπτών με πακέτα τιμών από τις γύρω περιοχές σε οργανωμένη κολύμβηση κυρίως το χειμώνα)
8. Αναβίωση Ανθεστηρίων ή Πριμαρολίων παράλληλα με τα Οινοξένεια, Καρναβάλι, Χορευτικά κ.λ.π
9. Δημιουργία βιομηχανικού μουσείου στη Χαρτοποιία Αιγίου με όσα μηχανήματα έχουν απομείνει με τη στήριξη της Τράπεζας Πειραιώς που έχει υποστηρίξει τη δημιουργία άλλων πέντε θεματικών μουσείων σε όλη της Ελλάδα
10. Δημιουργία Μουσείου Κορινθιακής σταφίδας στον τόπο της στην παραλία Αιγίου σε μια παλιά σταφιδαποθήκη με όσα εργαλεία παλιά βρεθούν και με την επιδίωξη απόκτησης της πλούσιας συλλογής του κ. Κουνινιώτη.
11. Επιδίωξη στάσης στο Αίγιο στο νέο λιμάνι των κρουαζιερόπλοιων που αγκυροβολούν στην Ιτέα με προβολή για επίσκεψη του Αιγίου, της Αρχαίας Ελίκης, των Μοναστηριών μας, των Καλαβρύτων με τον Οδοντωτό για Αγία Λαύρα, Μέγα Σπήλαιο κ.λ.π
12. Αξιοποίηση κάποιου κληροδοτήματος για στέγαση όλων των συλλόγων που συμβάλουν στον πολιτισμό και την ανάπτυξη της περιοχής μας όπως της Ιονίου Βιβλιοθήκης – Χορωδίας και Μαντολινάτας κ.λ.π
13. Δημιουργία Μαρίνας τουριστικών σκαφών
14. Δημιουργία ποδηλατοδρόμου και πεζόδρομου στην παλιά σιδηροδρομική γραμμή
15. Αξιοποίηση της κληρονομιάς του Οικονόμου (που ήθελε δημιουργία τεχνικής σχολής ή ότι άλλο σχετικό προς όφελος των δημοτών) για υποστήριξη των δυο υπαρχόντων και επιδίωξη τρίτης σχολής ΑΤΕΙ στο Αίγιο.

### **3.4. Σύνοψη τρίτου κεφαλαίου**

Κομβικής σημασίας για την οικονομική ανάπτυξη της περιοχής είναι και η ανάπλαση του παλαιού λιμανιού του Αιγίου αλλά και η νέα σιδηροδρομική γραμμή αλλά και η Ολυμπία οδός που θα φτάνουν στο Αίγιο από το νέο έτος. Με ποσό ύψους 4.350.000 ευρώ και με απόφαση της Περιφέρειας Δυτικής Ελλάδας ,εντάχθηκαν στο ΕΣΠΑ (Ευρωπαϊκή Επιτροπή, 2010. Στρατηγική για έξυπνη, διατηρήσιμη και χωρίς αποκλεισμούς ανάπτυξη. COM(2010) 2020 τελικό,

Βρυξέλλες) και στο Πρόγραμμα Αστικών Αναπλάσεων δυο σημαντικές παρεμβάσεις στον Δήμο Αιγιάλειας στην περιοχή του παλαιού λιμανιού.

Πρόκειται για έργα που αφορούν, κατά πρώτον, στην ανάπλαση της παραλιακής ζώνης του Αιγίου και την αισθητική αναβάθμιση της σύνδεσης της παραλίας με την άνω πόλη και κατά δεύτερον στην υπογειοποίηση του δικτύου ηλεκτροδότησης στις οδούς Φιλοποίμενος, Ζωοδόχου Πηγής, Κωνσταντινουπόλεως και στις κάθετες οδούς. Η Περιφέρεια συνέταξε όλο το δυναμικό της στην κατεύθυνση της πλήρους και αποδοτικής αξιοποίησης των πόρων του ΕΣΠΑ. Στη σημερινή συγκυρία της οικονομικής κρίσης ήταν μονόδρομος η επιλογή της επιτάχυνσης των ρυθμών υλοποίησης αυτού του Προγράμματος που θα δώσει νέα ζωή στην οικονομική ζωή της πόλης.

Για τον Δήμο Αιγιάλειας η πρώτη παρέμβαση, όπως αναφέρεται στον τεχνικό δελτίο ένταξης της πράξης, αφορά στην ανάπλαση της παραλιακής ζώνης. Η μελέτη περιλαμβάνει δύο τμήματα: Πρώτον, το παραλιακό μέτωπο της πόλης από την περιοχή του λιμανιού έως την περιοχή του παλιού Λιμεναρχείου και από την οδό Ζωοδόχου Πηγής έως την θάλασσα. Δεύτερον, τις συνδέσεις με την άνω πόλη (οδοί Κωνσταντινουπόλεως, Ομήρου, Μπιζανίου, Βαλτετσίου, Βαλαωρίτου, Σουλίου, Κιλκίς, Σάκαλη κ.α., σκάλες Κωνσταντινουπόλεως, οδός Μιχαλοπούλου, πλακόστρωτο παλαιών Σφαγείων και τέλος τις σκάλες Φιλοποίμενος).

Οι εργασίες που προβλέπονται είναι πλακοστρώσεις οδών, ασφαλτοστρώσεις, αναβάθμιση των υφιστάμενων κοινόχρηστων χώρων με παράλληλη ενοποίηση τους, με στόχο την βελτίωση της προσπελασιμότητας και την ανάκτηση του κοινόχρηστου χαρακτήρα τους, εξυγίανση και εμπλουτισμός χώρων πρασίνου, βελτίωση του ηλεκτροφωτισμού κ.α.

Η δεύτερη παρέμβαση αφορά στην υπογειοποίηση των εναέριων δικτύων σε όλο το μήκος της οδού Κωνσταντινουπόλεως και σε τμήματα των κάθετων αξόνων της, με την δημιουργία δυο υπόγειων υποσταθμών και ενός υπέργειου κοντά στον ναό του Αγίου Νεκταρίου. Επίσης, υπογειοποίηση των εναέριων δικτύων επί της οδού Ζωοδόχου Πηγής, από το κτίριο της παλαιάς Ηλεκτρικής έως την οδό Φιλοποίμενος, με την κατασκευή υπόγειου υποσταθμού. Ακόμα, υπογειοποίηση του εναέριου δικτύου και κατασκευή υπόγειου υποσταθμού στην οδό Φιλοποίμενος. Δικαιούχος



των έργων, σύμφωνα με την απόφαση του Περιφερειάρχη, είναι ο Δήμος Αιγιάλειας και η χρονική διάρκεια υλοποίησης των πράξεων καθορίζεται στους 29 μήνες.

Τέλος η σύνδεση με την ΟΛΥΜΠΙΑ ΟΔΟ αλλά και ο νέος σιδηροδρομικός σταθμός που θα είναι ο κεντρικός για την δυτική Ελλάδα θα συμβάλλουν δραστικά στην οικονομική ανάπτυξη της περιοχής. Κατά κύριο λόγο θα συνδεθεί άμεσα το Αίγιο με την πρωτεύουσα σε λιγότερο χρόνο οδικά αλλά και σιδηροδρομικά. Επίσης θα αυξηθεί η τουριστική κίνηση άμεσα αλλά και η κατοίκηση της περιοχής από νέο κόσμο που εγκαταλείπει το αστικό κέντρο των Αθηνών δίδοντας μεγαλύτερη αξία και στην υπάρχουσα κατοικήσιμη Γή αλλά και στα ανοίκιαστα υπάρχοντα κτήρια.

## **ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΕΤΑΡΤΟ ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ ΚΑΙ ΕΠΙΛΟΓΟΣ**

#### **4.1. Γενικότερα συμπεράσματα και προτάσεις για το αναπτυξιακό μέλλον της Αιγιάλειας**

Α. Συμπερασματικά με τα παραπάνω κεφάλαια και την ανάλυσή μας σχετικά με την ανάπτυξη της περιοχής μπορούμε να πούμε πως προσφέρεται για την εφαρμογή του μοντέλου ΤΑΠΤΟΚ. Η Τοπική Ανάπτυξη με Πρωτοβουλία των Τοπικών Κοινοτήτων (ΤΑΠΤοΚ) και στην περίπτωση μας αυτών που αποτελούν την Αιγιάλεια, αποτελεί ένα εργαλείο σχεδιασμού και υλοποίησης μιας τοπικής αναπτυξιακής στρατηγικής και αντιμετώπισης των τοπικών οικονομικών, κοινωνικών και περιβαλλοντικών αναγκών με τη συμμετοχή των τοπικών φορέων και της τοπικής κοινωνίας σε προσδιορισμένες χωρικές ενότητες. Η ΤΑΠΤοΚ λειτουργεί συμπληρωματικά προς τις λοιπές αναπτυξιακές παρεμβάσεις των περιφερειακών ή τομεακών προγραμμάτων συμβάλλοντας μέσα από την κινητοποίηση του τοπικού δυναμικού τόσο στους στόχους της στρατηγικής «Ευρώπη 2020» για έξυπνη, βιώσιμη και χωρίς αποκλεισμούς ανάπτυξη των τοπικών κοινωνιών όσο και στους επιμέρους στόχους των πολιτικών που έχουν τεθεί στο ΕΣΠΑ 2014 -2020 και στα προγράμματά του (Συμβούλιο ΕΕ, 2006).

Οι αρχές που προωθεί η ΤΑΠΤοΚ και που θα μπορούσαν να εφαρμοστούν στην περιοχή του Αιγίου στηρίζονται στις αρχές της προσέγγισης LEADER στο οποίο όπως προαναφέραμε έχουν ενταχθεί πολλά από τα αναπτυξιακά έργα του Αιγίου. Για την προγραμματική περίοδο 2014 -2020 η μέθοδος αυτή υιοθετείται από όλα τα Ευρωπαϊκά Διαρθρωτικά και Επενδυτικά Ταμεία (ΕΔΕΤ) από τα οποία θα μπορούσαν να αντλήσουν κονδύλια οι τοπικοί φορείς του Αιγίου, που καλύπτονται από το Κοινό Στρατηγικό Πλαίσιο (ΕΤΠΑ, ΕΚΤ, ΕΓΤΑΑ, ΕΤΘΑ). Βασικά συστατικά μέρη του εργαλείου ΤΑΠΤοΚ είναι: Ο σχεδιασμός και η εφαρμογή μιας ολοκληρωμένης και πολυτομεακής στρατηγικής για την τοπική ανάπτυξη, η οποία αποτελεί ένα συνεκτικό σύνολο πράξεων σχεδιασμένων να λαμβάνουν υπόψη τις τοπικές ανάγκες και τη δυναμική και να αξιοποιεί τα συγκριτικά καθέ φορά πλεονεκτήματα. Ο Βασικός άξονας της Στρατηγικής μπορεί να αποτελέσει ένας συγκεκριμένος τομέας, θέμα ή ομάδα –στόχος π.χ. η υποστήριξη της τοπικής επιχειρηματικότητας ή η καταπολέμηση της φτώχειας, ωστόσο θα πρέπει να προωθούνται διασυνδέσεις με άλλους τομείς που επηρεάζονται κάθετα ή οριζόντια

από τις βασικές κατευθύνσεις (π.χ. ο τουρισμός με τα θεματικά φεστιβάλ που προαναφέραμε). Η στρατηγική σχεδιάζεται, αναπτύσσεται και υλοποιείται με πρωτοβουλία κοινοτήτων όπως αυτών του Αιγίου, από ομάδες τοπικής δράσης που απαρτίζονται από εκπροσώπους των τοπικών δημόσιων και ιδιωτικών κοινωνικοοικονομικών συμφερόντων. Τέλος ο πληθυσμός της περιοχής παρέμβασης πρέπει να κυμαίνεται από 10.000 έως 150.000 κατοίκους, αριθμός τον οποίο υπερκαλύπτει ο δήμος της Αιγιάλειας που αριθμεί 50.000 κατοίκους.

B. Μια στρατηγική τοπικής ανάπτυξης με πρωτοβουλία των τοπικών κοινοτήτων όπως αυτών του Αιγίου περιέχει τουλάχιστον τα ακόλουθα στοιχεία: α) τον ορισμό της περιοχής και του πληθυσμού που καλύπτονται από τη στρατηγική, τον Γεωγραφικό προσδιορισμό, την Έκταση τον Πληθυσμό και τις Περιφερειακές ενότητές της. β) την ανάλυση των αναπτυξιακών αναγκών της περιοχής του Αιγίου και του δυναμικού της περιοχής, συμπεριλαμβανομένης ανάλυσης των πλεονεκτημάτων, αδυναμιών, ευκαιριών και απειλών και γ) την περιγραφή της στρατηγικής και των στόχων της σχετικά με το αναπτυξιακό μέλλον της περιοχής, με την ταυτόχρονη περιγραφή των ολοκληρωμένων και καινοτόμων χαρακτηριστικών της στρατηγικής και την ιεράρχηση στόχων της, περιλαμβανομένων μετρήσιμων ποσοτικών στόχων για τις εκροές ή τα αποτελέσματα. (Ολοκληρωμένες Κατευθυντήριες Γραμμές για την ανάπτυξη και την απασχόληση (<http://ec.europa.eu/archives/growthandjobs>)).

Σε ό,τι αφορά τα αποτελέσματα της εφαρμόσιμης στο δήμο Αιγιάλειας στρατηγικής, οι στόχοι μπορεί να εκφράζονται με ποσοτικούς ή ποιοτικούς όρους. Η στρατηγική πρέπει να είναι συνεπής με τα σχετικά προγράμματα όλων των ΕΔΕΤ που προτείνεται να τη χρηματοδοτήσουν, με την περιγραφή της διαδικασίας συμμετοχής των τοπικών φορέων και των πολιτών στην ανάπτυξη της στρατηγικής, με το σχέδιο δράσης που εξειδικεύει τις δράσεις και παρεμβάσεις, το βαθμό ωρίμανσης καθώς και τον χρονοπρογραμματισμό αυτών, και με την περιγραφή των ρυθμίσεων διαχείρισης και παρακολούθησης της στρατηγικής που αποδεικνύει την ικανότητα της ομάδας τοπικής δράσης να υλοποιήσει τη στρατηγική και αξιολογήσει τα αποτελέσματα της εφαρμογής της στην περιοχή. Από την παραπάνω ανάλυση προκύπτει και ένα νέο και εφαρμόσιμο αναπτυξιακό σχέδιο για την περιοχή της Αιγιάλειας που αποτελεί την

πρότασή μας ως στρατηγική. Είναι αναμενόμενο πως η εφαρμογή ενός τέτοιου αναπτυξιακού μοντέλου θα είχε πολλά θετικά αποτελέσματα στον τομέα της ανάπτυξης της περιοχής, δεδομένου ότι έχει εφαρμοστεί με πολύ καλά αποτελέσματα και σε άλλες περιοχές της Ελλάδας με απόλυτη επιτυχία.

#### **4.2. ANTI ΕΠΙΛΟΓΟΥ**

Η παρούσα εργασία είχε ως στόχο την παρουσίαση των οικονομικών δραστηριοτήτων που σχετίζονται με την αγροτική παράγωγή και την ευρύτερη οικονομική δραστηριότητα και την οικονομική ανάπτυξη, καθώς επίσης και την χάραξη στρατηγικής για τη μελλοντική οικονομική χαρτογράφηση στην περιοχή της Αιγιάλειας. Για το σκοπό αυτό, στο πρώτο κεφάλαιο εξετάσαμε την υπάρχουσα οικονομική και παραγωγική κατάσταση του αγροτικού τομέα της περιοχής σήμερα, όπως αυτό διαμορφώνεται από τις οικονομικές εξελίξεις και από μια σειρά παραγόντων του εξωτερικού περιβάλλοντος όπως η οικονομική κρίση και η ύφεση που χτυπά τον πρωτογενή τομέα παραγωγής. Ταυτόχρονα εμβαθύναμε στη μελέτη της υπάρχουσας πρωτογενούς παραγωγής αλλά και στον τομέα της μεταποίησης και της οικονομικής δυναμικής της αγροτικής παραγωγής της Αιγιάλειας, επιχειρώντας να αναδείξουμε συγκριτικά πλεονεκτήματα και αδυναμίες. Η βασική αγροτική παραγωγή που περιλαμβάνει όπως αναλύσαμε τη σταφίδα, τα εσπεριδοειδή, το λάδι και την οινοποιεία. Τέλος, παρουσιάσαμε τις προοπτικές βιώσιμης μελλοντικής ανάπτυξης του τομέα., έτσι ώστε η οικονομική δραστηριότητα στον αγροτικό τομέα στην περιοχή να αποτελέσει βασικό πυλώνα για την ευρύτερη οικονομική ανάπτυξη της περιοχής. Στο δεύτερο κεφάλαιο αναλύσαμε οικονομικές δραστηριότητες της περιοχής που σχετίζονται με τις υπόλοιπες αναπτυξιακές δραστηριότητες που λαμβάνουν χώρο στην περιοχή. Αναλύσαμε και εμβαθύναμε διεξοδικά στον τομέα της ανάπτυξης του θρησκευτικού τουρισμού και στην αξιοποίηση των αρχαιολογικών μνημείων, την συμβολή του οδοντωτού σιδηροδρόμου στην τουριστική ανάπτυξη και την τουριστική ανάπτυξη αυτή καθαυτή. Ταυτόχρονα παρουσιάσαμε την συμβολή του νέου λιμανιού στην εμπορική εισαγωγική και εξαγωγική ανάπτυξη της περιοχής καθώς επίσης και την αξιοποίηση της Χαρτοποιίας ως εκπαιδευτικού κέντρου αλλά και πολιτιστικού χώρου πολλών χρήσεων με την εφαρμογή της στρατηγικής της αστικής αναβίωσης υποβαθμισμένων περιοχών. Η περιοχή της Αιγιάλειας με την ταυτόχρονη άφιξη της νέας σιδηροδρομικής γραμμής αλλά και την σύνδεσή της με νέους οδικούς και επικοινωνιακούς άξονες προβλέπεται να έχει σύντομα ένα

εξαιρετικό οικονομικό αναπτυξιακό μέλλον, εάν οι τοπικοί συνεταιρισμοί παραγωγής αλλά και εμπορικοί σύλλογοι εκμεταλλευτούν τα νέα δεδομένα με ένα πετυχημένο μοντέλο ανάπτυξης. Το προτεινόμενο μοντέλο ανάπτυξης της παρούσας εργασίας είναι το ΤΑΠΤΟΚ που παρουσιάσαμε στο τέταρτο κεφάλαιο της παρούσας εργασίας. Υποστηρίζουμε αυτό το μοντέλο για την τοπική ανάπτυξη καθώς παρουσιάζει όλα τα απαραίτητα στοιχεία που θα έδιναν τόνωση στην τοπική οικονομία με ταυτόχρονη συνεργασία όλων των τοπικών φορέων και παραγωγικών μονάδων.

Η Αιγιάλεια είναι μια σταθερά αναπτυσσόμενη και οικονομικά υποσχόμενη περιοχή της χώρας με σαφή πλεονεκτήματα. Αποτελεί υποχρέωση όλων των φορέων να συνεργαστούν δημιουργικά πάνω στα νέα αυτά μοντέλα συνεργασίας ώστε να ακολουθεί μια διαρκώς αναπτυξιακή πορεία για το μέλλον του τόπου.

## ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ - ΠΗΓΕΣ

### Βιβλιογραφία

Βαγιάνου Ι., 1986, *Πρακτική Αμπελουργία- Οινολογία*, εκδόσεις Ψυχάλου, Αθήνα.

Λογοθέτης Β.Χ., 1975, *Συμβολή της αμπέλου και του οίνου στο πολιτισμό της Ελλάδος και της ανατολικής μεσογείου*, τόμος ΙΖ', Θεσσαλονίκη.

Μαραβέγιας Ν., Μάττας Κ., Μπαλτάς Ν., Μωϋσίδης Α., Παπαγεωργίου Κ. Χαλτόπουλος, Δ. (2002) *Βιώσιμη γεωργία σε μια ανεπτυγμένη ύπαιθρο: στρατηγική δεκαετίας για την αγροτική ανάπτυξη της Ελλάδας*, Υπουργείο Γεωργίας, Αθήνα

Μπιτσάνη Π. Ευγενία, 2004, *Πολιτισμική διαχείριση και περιφερειακή ανάπτυξη: Σχεδιασμός πολιτιστικής πολιτικής και πολιτιστικού προϊόντος*, Διόνικος, Αθήνα

Παναγιάλειος Ένωση Συνεταιρισμών, 2004, *Προδιαγραφές κορινθιακής σταφίδας*, Αίγιο

Παναγιάλειος Ένωση Συνεταιρισμών, 2006, *Τρόποι προώθησης της σταφίδας*, Αίγιο

Παπαγεωργίου Γ., 1980, *Η Παλιά Βοστίτσα*, Αθήνα

Σπινθηροπούλου Χ., *Οινοποιήσιμες ποικιλίες του Ελληνικού Αμπελώνα*, εκδόσεις Olive Press, Αθήνα

Σταυρακάκης Μ., 1986, *Σταφιδοδοποιία-σημειώσεις*, Ηράκλειο

Φυσαράκης Γ. 2000, *Σημειώσεις Ειδικής Αμπελουργίας (Αμπελουργική Τεχνική)*, Ηράκλειο

### Άρθρα – Μελέτες –Επίσημες εκθέσεις - Κείμενα

ΕΙΣΑΓΩΓΙΚΕΣ ΕΝΝΟΙΕΣ ΣΤΗ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΓΕΩΡΓΙΑ  
Γραβάνης

Καθηγητής Φώτιος Θ.

Ευρωπαϊκή Επιτροπή, 2010. *Στρατηγική για έξυπνη, διατηρήσιμη και χωρίς αποκλεισμούς ανάπτυξη*. COM(2010) 2020 τελικό, Βρυξέλλες.

.  
*Ολοκληρωμένες Κατευθυντήριες Γραμμές για την ανάπτυξη και την απασχόληση*  
([http://ec.europa.eu/archives/growthandjobs/pdf/european-dimension-200712-annualprogress-report/200712-annual-report-integrated-guidelines\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/archives/growthandjobs/pdf/european-dimension-200712-annualprogress-report/200712-annual-report-integrated-guidelines_en.pdf))

### **Ιστοσελίδες**

COM(1999)719 final «White Paper on food safety». Commission of the European Communities, Brussels, 12.1.2000.

<http://www.oikopress.gr/>

Μελέτη ένταξης του ελαιολάδου στο χρηματιστήριο εμπορευμάτων, Νοέμβριος 2013

<http://www.dionet.gr/>

Κλαδική μελέτη 19, Βιολογική γεωργία, Απρίλιος 2013

Κλαδική μελέτη 19, Βιολογική γεωργία, Απρίλιος 2013

<http://www.agronews.gr/ekmetaleuseis/elaiones-kai-abelones/arthro/84321/se-trohia-allagon-i-elaiokalliergeia-mehri-to-2020/>

<http://www.paragogi.net/240/pes-aigioy-o-synetairismos-poy-katagrafei-mono-epityxies>

<http://www.moa.gov.cy/moa/da/da.nsf/All/21DADF00810B08E5C2257C150041179>.

<http://www.pesunion.gr/>

<http://dete.gr>

<http://www.aigialeianews.gr/topika/aigialeia/11302-to-limani-aigiou-einai-ethnikis-simasias>

<http://room5.trivago.gr/246-odigos-thriskeftikos-tourismos-mnimeia-mones-monastiria-ekklisies>

<http://www.clickatlife.gr/geusi/story/71555>