



**ΕΘΝΙΚΟ ΕΥΡΕΤΗΡΙΟ
ΑΪΛΗΣ ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΗΣ ΚΛΗΡΟΝΟΜΙΑΣ
ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ
ΔΕΛΤΙΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟΥ ΑΪΛΗΣ ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΗΣ ΚΛΗΡΟΝΟΜΙΑΣ**

1. Σύντομη παρουσίαση του στοιχείου Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς

α. Με ποιο όνομα αναγνωρίζεται το στοιχείο από τους φορείς του:

Παραδοσιακή Αλιεία Εθνικού Πάρκου Λιμνοθαλασσών Μεσολογγίου-Αιτωλικού

β. Άλλη/-ες ονομασία/ες:

Παραδοσιακές τεχνικές αλιείας Λιμνοθαλασσών Μεσολογγίου-Αιτωλικού

Παραδοσιακή αλιεία λιμνοθάλασσας

γ. Σύντομη Περιγραφή:

Οι πρακτικές αλιείας Εθνικού Πάρκου Λιμνοθαλασσών Μεσολογγίου-Αιτωλικού, αποτελούν παραδοσιακή τέχνη και επαγγελματική δραστηριότητα που ασκείται για αιώνες στην ευρύτερη περιοχή, με πρακτικές, τυπολογικές και πολιτισμικές καταβολές από τα μεσαιωνικά-βυζαντινά χρόνια (Ενετοκρατία), και έχει κοινά χαρακτηριστικά με τις πρακτικές της λιμνοθάλασσας της Βενετίας μαρτυρώντας τις πολιτιστικές ανταλλαγές ανάμεσα στις δύο περιοχές.

δ. Πεδίο ΑΠΚ:

Χ προφορικές παραδόσεις και εκφράσεις

Οι τεχνικές και οι γνώσεις που χαρακτηρίζουν το είδος αυτό της αλιείας μεταβιβάστηκαν από γενιά σε γενιά με τον προφορικό κυρίως λόγο. Οι μόνιμες εγκαταστάσεις (διβάρια, πελάδες), τα κινητά μέσα (πλοiάρια, γαϊτες), τα εργαλεία (παραγάδι, καμάκι, σταφνοκάρι), αποτελούν και σήμερα την πολιτιστική κληρονομιά που συνεχίζει ως αναπόσπαστο κομμάτι και βασικό βιοποριστικό στοιχείο των κατοίκων της περιοχής.

Χ κοινωνικές πρακτικές-τελετουργίες-εορταστικές εκδηλώσεις

Καταγράφεται αριθμός δρώμενων στα οποία συμμετέχουν οι ψαράδες, όπως το Πανηγύρι του Αη-Σημιού και της Αγίας Αγάθης.

X γνώσεις και πρακτικές που αφορούν τη φύση και το σύμπαν

Η καθημερινή ενασχόληση των αλιέων, απαιτούσε αλλά και δημιουργούσε γνώση και οδηγούσε σε πρακτικές διασφάλισης αποτελεσματικότερων τρόπων αλιείας (ψαριάς), καθώς και τρόπους συλλογής των αλιευμάτων αναλόγως των συνθηκών. Το φυσικό ένστικτο και ο ορθολογικός τρόπος χρήσης των φυσικών πόρων αποτελούσε μονόδρομο για τους αλιείς και οδήγησε στην ανάπτυξη πρακτικών όπως η επαναπροώθηση των γόνων στη λιμνοθάλασσα για την ολοκλήρωση της ανάπτυξής τους.

Απαραίτητη για τους ψαράδες ήταν επίσης η εμπειρική αναγνώριση της χλωρίδας και πανίδας της λιμνοθάλασσας, η ερμηνεία του περιβάλλοντος και των καιρικών συνθηκών της περιοχής, και η παραδοσιακή, πρακτική ερμηνεία των μετεωρολογικών συνθηκών (Μερομήνια). Στην κατασκευή των πασσαλόπηκτων κτισμάτων ήταν επίσης απαραίτητο να λαμβάνονται υπ' όψιν τα θαλάσσια ρεύματα, η κατεύθυνση του αέρα και η φυσική διαμόρφωση του εδάφους.

X τεχνογνωσία που συνδέεται με την παραδοσιακή χειροτεχνία

Η αλιεία σε λιμνοθάλασσες είναι από τις παλαιότερες παραδοσιακές τέχνες συνδεδεμένη με ένα ευρύ πεδίο γνώσεων και τεχνικών. Τα μυστικά και οι τεχνικές της καλύπτουν ένα ευρύ φάσμα παραδοσιακής τεχνογνωσίας: από την κατασκευή των κτισμάτων έως των χρηστικών αντικειμένων, γνώσεις για την εύρεση κατάλληλου ξύλου για την ναυπήγηση των πλοιαρίων, την κατασκευή των πελάδων και των εργαλείων. Η τεχνογνωσία επηρεάζεται από τις μεταβαλλόμενες κοινωνικό-οικονομικές συνθήκες και τις τεχνολογικές εξελίξεις κάθε εποχής, διατηρείται όμως πάντα ο παραδοσιακός και μοναδικός χαρακτήρας της.

Ακόμη και στη διάρκεια μίας γενιάς η τεχνογνωσία μπορεί να μετεξελιχθεί ταχύτατα, επηρεασμένη από τις αλλαγές στα διαθέσιμα υλικά, από τον εκσυγχρονισμό των εργαλείων και του μηχανικού εξοπλισμού (μηχανές πλοιαρίων), καθώς και από τις ευρύτερες αλλαγές στην κοινωνία (μετανάστευση, επαγγελματικός προσανατολισμός), την οικονομία (κόστος υλικών, οικονομική κρίση) και από τις νέες πηγές ενέργειας (πετρελαιοκίνηση, ηλεκτρισμός) και την αντικατάσταση των ιχθοφραγμών από καλαμωτή σε PVC.

X άλλο

Η τοπική κουζίνα είναι έντονα επηρεασμένη από το θαλασσινό στοιχείο. Η παραδοσιακή παρασκευή εδεσμάτων από τα αλιεύματα, η χρήση θαλασσινού νερού στη μαγειρική, η

συντήρηση αλιευμάτων σε αλάτι (παστά) ή σε λάδι, οι ιδιαίτεροι τρόποι μαγειρέματος των αλιευμάτων (πετάλι, σαβόρ), συνθέτουν τη γαστρονομική παράδοση της περιοχής.

Η αλιευτική και η ιχθυοκαλλιεργητική δραστηριότητα που καταγράφεται στο σύμπλεγμα λιμνοθαλασσών Μεσολογίου- Αιτωλικού είναι άρρηκτα συνδεδεμένες με την ταυτότητα της περιοχής, καθώς και τα μοναδικής αξίας αλιεύματα και προϊόντα ιχθυοκαλλιεργειών (χέλι, κέφαλος, τσιπούρα-λίγδα, γοβιός, γαρίδα λιμνοθάλασσας, όστρακα). Τα προϊόντα με ονομασία προέλευσης (αυγοτάραχο ΠΟΠ) είναι γνωστά, περιζήτητα και στηρίζουν την τοπική οικονομία. Υπάρχουν πολλές μεταποιητικές επιχειρήσεις αλίπαστων και ανεπεξέργαστου αλατιού αλυκών (αφρίνα).

ε. Περιοχή όπου απαντάται το στοιχείο:

Το στοιχείο απαντάται στις λιμνοθάλασσες του Εθνικού Πάρκου Λιμνοθαλασσών Μεσολογίου και Αιτωλικού της Περιφέρειας Δυτικής Ελλάδας του Νομού Αιτωλοακαρνανίας.

στ. Λέξεις-κλειδιά

λιμνοθάλασσα, Μεσολόγγι, Αιτωλικό, παραδοσιακή αλιεία, (δ)ιβάρι, φυσικό ιχθυοτροφείο, σταφνοκάρι, πελάδα (ψαροκαλύβα), (δ)ιβαραδες, σκάπουλοι, ιχθυοσυλληπτικές παγίδες, πυροφάνι, γαΐτα, ψάρι κέφαλος (*Mugil cephalus*), Μυξινάρι (*Chelon aurata*), Χειλονάρι (*Chelon labrosus*), χέλι, (*Anguilla anguilla*), λίγδα, τσιπούρα (*Sparus aurata*), γάστρος (*Chelon saliens*) αυγοτάραχο, τοπικά παραδοσιακά προϊόντα.

3. Ταυτότητα του φορέα του στοιχείου ΑΠΚ

α. Ποιος/-οι είναι φορέας/-είς του στοιχείου;

Οι κύριοι φορείς της παραδοσιακής αλιείας στη λιμνοθάλασσα Μεσολογίου-Αιτωλικού είναι οι ίδιοι οι αλιείς, που δραστηριοποιούνται στη λιμνοθάλασσα με σκοπό την επιβίωσή τους, καθώς επίσης και τη διάσωση και την ανάδειξη της παραδοσιακής αλιείας. Φορείς ακόμη αποτελούν η τοπική κοινωνία και οι πολίτες που ζουν και δραστηριοποιούνται στην περιοχή (ως ναυπηγοί, μεταποιητές αλιευμάτων κτλ.). Η λιμνοθάλασσα ως ζωντανός οργανισμός με πλούσια χλωρίδα και πανίδα αποτελεί σημαντικό παράγοντα επαγγελματικής δραστηριοποίησης, βιώσιμης ανάπτυξης και διατήρησης του παραδοσιακού τρόπου αλιείας. Σημαντικότετοι φορείς με αντικείμενο την προστασία της περιοχής, της παράδοσης, του περιβάλλοντος και του πολιτισμού, καθώς και εκπαιδευτικοί

φορείς συμμετέχουν στη διαχείριση, διαφύλαξη, προστασία και ανάδειξη του στοιχείου όπως ο Φορέας Διαχείρισης Λιμνοθάλασσας Μεσολογίου - Ακαρνανικών Ορέων, το Κέντρο Περιβαλλοντικής Εκπαίδευσης Μεσολογίου, το Λιμεναρχείο Μεσολογίου, το Δασαρχείο Μεσολογίου και η Θηροφυλακή καθώς και φορείς της κοινωνίας των πολιτών (Saltsinistas, Local Hub Messolonghi By Locals) και το Πανεπιστήμιο Πατρών - Τμήμα Ζωικής Παραγωγής και Αλιείας και Υδατοκαλλιεργειών.

β. Έδρα/τόπος

Συνεταιρισμοί Αλιέων (φυσικών ιχθυοτροφείων)

Σύνδεσμος Συνεταιρισμών Μισθωτών Ελληνικών Λιμνοθαλασσών (ΣΑΣΕΛ) «Στέλιος Μπαλάσης».

Διεύθυνση: Στουρνάρη 4, Μεσολόγγι, Τ.Κ. 30200, Τ.Θ.: 1042

Τηλ: 2631055244, 6948741748

Τηλ Προέδρου: 6932100302 Γεώργιος Γκίλης Πρόεδρος

e-mail: syndasel@gmail.com

url:<http://syndasel.blogspot.com>

Αλιευτικός Συνεταιρισμός Μεσολογίου «Αναγέννηση»

Διεύθυνση: Στουρνάρα 1, 30200 Μεσολόγγι

Τηλ: 6936890056, 6944639305

Αριστείδης Μαντζουράτος, Πρόεδρος

e-mail: kleisova.mesol@gmail.com

url:<http://kleisova.blogspot.com/p/blog-page.html>

Αγροτικός Αλιευτικός Συνεταιρισμός Αιτωλικού «Το Διβάρι»

Διεύθυνση: Κλεισόβης 31, 30400 Αιτωλικό

url:<http://vasiladi.blogspot.com/>

Γεώργιος Μπότας, Πρόεδρος

Αλιευτικός Αγροτικός Συνεταιρισμός Αιτωλικού «Προφήτης Ηλίας»

Διεύθυνση: Αιτωλικό

Τηλ: 6944074763

e-mail: ivari.tholi@gmail.com

url:<http://ivari-tholi.blogspot.com/p/2013-5.html>

Αγροτικός Αλιευτικός Συνεταιρισμός «Τα Ρεμπάκια»

Διεύθυνση: Τ.Θ.1050 Ταχυδρομείο Μεσολογίου

Τηλ: 6940684803

Σπύρος Νταλιάνης, Πρόεδρος

e-mail: rempakia@gmail.com

url: <http://rempakia.blogspot.com/p/blog-page.html>

Αγροτικός Αλιευτικός Συνεταιρισμός Νεοχωρίου »Το Σκαλί«

Διεύθυνση: Νεοχώρι

e-mail: scali800@yahoo.gr

Αλιευτικός Αγροτικός Συνεταιρισμός Αιτωλικού «Η Αγία Ειρήνη»

έχει συγχωνευτεί με τον Αλιευτικό Συνεταιρισμό «Καλός Ψαράς»

Διεύθυνση: ΤΘ. 1050 Ταχυδρομείο Μεσολογγίου Τ.Κ. 30200

Τηλ: 6977621913

Παναγιώτης Κάππας, Πρόεδρος

e-mail: koma.sxoinias@gmail.com

url: http://koma-sxoinias.blogspot.com/p/blog-page_9.html

Αλιευτικός Αγροτικός Συνεταιρισμός Αιτωλικού «Ο Άγιος Αρτέμιος»

Διεύθυνση: Αιτωλικό

Αλιευτικός Συνεταιρισμός «Αγ. Στέφανος»

Διεύθυνση: Σωτηροπούλου 29, 30200 Μεσολόγγι

Συμεών Κανελέτης, Πρόεδρος

Αλιευτικός Συνεταιρισμός «Η Ανάσταση»

Διεύθυνση: Ζαλογγίτου 10, 30200 Μεσολόγγι

Ευθύμιος Μπακογιάννης, Πρόεδρος

Σύλλογοι Αλιέων (ελεύθεροι αλιείς)

Σύλλογος Επαγγελματιών Αλιέων Λιμνοθάλασσας Αιτωλικού-Μεσολογγίου «Το Αιτωλικό»

Διεύθυνση: Αγίου Νικολάου 17, 30400 Αιτωλικό

Τηλ: 6970972620

Θεόδωρος Μπότας, Πρόεδρος

e-mail: psaradesetolikou@gmail.com

url: <http://aliisetolikou.blogspot.com/>

Σωματείο Ελεύθερων Αλιέων «Ο Ντολμάς»

Διεύθυνση: Αιτωλικό 30400

Τηλ: 6996925133, 2632023028, 6976923608

Σπύρος Καριοφύλης, Πρόεδρος

url:<http://somatiodialieonntolmas.blogspot.com/>

Σύλλογος Ελεύθερων και Παράκτιων Αλιέων Δήμου Μεσολογγίου-Αιτωλικού Οινιάδων

Διεύθυνση: Εργατικές Κατοικίες 113- ΛΙΜΑΝΙ, Μεσολόγγι 30200

Κοτσόργιος Δημήτριος, Πρόεδρος

Φορείς σχετικοί με την διαφύλαξη και ανάδειξη της Παραδοσιακής Αλιείας και του Περιβάλλοντος

Φορέας Διαχείρισης Λιμνοθάλασσας Μεσολογγίου – Ακαρνανικών Ορέων

Διεύθυνση: Γεφύρια Αιτωλικού, Αιτωλικό ΤΚ: 30400

Τηλ: +30 2632055094

e-mail: info@fdlmes.gr, g.selimas@fdlmes.gr

url:<http://fdlmes.gr/>

Μεσογειακό Ινστιτούτο για τη Φύση και τον Άνθρωπο MedINA (Mediterranean Institute for Nature and Anthropos)

Διεύθυνση: Βουκουρεστίου 23, Αθήνα ΤΚ: 10671

Τηλ: + 30 2103600711, + 30 2103629338

e-mail: alexis@med-ina.org

url:<http://www.med-ina.org>

Τμήμα Ζωικής παραγωγής, Αλιείας και Υδατοκαλλιεργειών του Πανεπιστημίου Πατρών

Διεύθυνση: Παν/μιο Πατρών Νέα Κτίρια, Μεσολόγγι ΤΚ: 30200

Τηλ: +30 2631058253

e-mail: asfasecr@upatras.gr, gkatselis@upatras.gr url: <http://asfa.upatras.gr/>

γ. Περαιτέρω πληροφορίες για το στοιχείο:

Μπέρδος Αθανάσιος Φοίβος

Ιδιότητα: Πολιτισμικός Διαχειριστής, Σύμβουλος Διαχείρισης Πολιτιστικής Κληρονομιάς, Εκπαιδευτής Ενηλίκων (M.B.A., M.Sc. Δικτυακές Πόλεις και Αναπαραστάσεις)

Διεύθυνση: Πλαπούτα 15, ΤΚ: 18758, Πειραιάς

Τηλ: +30 6975545644

e-mail: afberdos@hotmail.com, berdos.athanasiosfoivos@upatras.gr

Φορέας Διαχείρισης Λιμνοθάλασσας Μεσολογγίου – Ακαρνανικών Ορέων

Διεύθυνση: Γεφύρια Αιτωλικού, Αιτωλικό **TK:** 30400

Τηλ: +30 2632055094

e-mail:info@fdlmes.gr, g.selimas@fdlmes.gr

url:<http://fdlmes.gr>

Μεσογειακό Ινστιτούτο για τη Φύση και το Άνθρωπο MedINA (Mediterranea Institute for Nature and Anthropos)

Διεύθυνση: Βουκουρεστίου 23, Αθήνα **TK:** 10671

Τηλ: + 30 2103600711, + 30 2103629338

e-mail:alexis@med-ina.org

url:<http://www.med-ina.org>

Τμήμα Ζωικής παραγωγής, Αλιείας και Υδατοκαλλιεργειών του Πανεπιστημίου Πατρών

Διεύθυνση: Παν/μιο Πατρών Νέα Κτίρια, Μεσολόγγι **TK:** 30200

Τηλ: +30 2631058253

e-mail: asfasecr@upatras.gr, gkatselis@upatras.gr **url:** <http://asfa.upatras.gr/>

Σιαμπάνη Μάρι

Ιδιότητα: Αρχιτέκτονας Μηχανικός (M.Arch Συντηρήσεις και Παρεμβάσεις σε Τόπους με Ιστορική Σημασία)

Διεύθυνση: Μαιζώνος 39-41, Πάτρα **TK:** 26221

Τηλ: +30 6997244356, 2610277213

e-mail: mari.siampani@gmail.com

4. Αναλυτική περιγραφή του στοιχείου ΑΠΚ, όπως απαντάται σήμερα

Περιβαλλοντικά στοιχεία

Η Λιμνοθάλασσα του Εθνικού Πάρκου Λιμνοθαλασσών Μεσολογγίου Αιτωλικού (44.184 km²) [(ΚΥΑ 22306 (ΦΕΚ 477Β'/31-05-2006)] είναι μια από τις σημαντικότερες λιμνοθάλασσες της Μεσογείου. Ως λιμνοθάλασσα ορίζεται μια αβαθής παραθαλάσσια έκταση η οποία αποτελείται από υφάλμυρα νερά που βρίσκονται σε άμεση επικοινωνία με τη θάλασσα. Βρίσκεται στα νοτιοδυτικά του νομού Αιτωλοακαρνανίας, στο δυτικό άκρο της Στερεάς Ελλάδας (38°22'58.3"N 21°21'37.1"E) καταλαμβάνει περίπου 150 km² (42% των λιμνοθαλάσσιων εκτάσεων της χώρας) περιλαμβάνοντας επιμέρους λιμνοθάλασσες. Η λιμνοθάλασσα αποτελεί υγρότοπο ενταγμένο στη Συνθήκη Ramsar και στο δίκτυο Natura

(GR2310001 και GR2310015), εξαιτίας της βιοποικιλότητας που τη χαρακτηρίζει και συμπεριλαμβάνει 26 διαφορετικά είδη οικοτόπων¹.

Σχηματίστηκε από τη δράση των ποταμών Αχελώου και Ευήνου, τη δράση του κυματισμού και των παράκτιων ρευμάτων. Νησίδες και αμμώδη στενά τμήματα ξηράς οριοθετούν τον υγρότοπο από την ανοικτή θάλασσα και ο κυματισμός καθώς και τα παράκτια ρεύματα αποτελούν τους παράγοντες που διατηρούνται ανοικτά τα περάσματα και οι διάυλοι (Ασβεστά, κ.ά., 1999).

Χαρακτηριστικό στοιχείο της λιμνοθάλασσας αποτελεί η είσοδος σε αυτή νεαρών σε ηλικία ψαριών που ανήκουν στα εμπορικά είδη και η παραμονή τους εκεί (Ρογδάκης και Κατσέλη, 2007, 2010). Η λιμνοθάλασσα αποτελεί ιδανικό περιβάλλον για τα ψάρια λόγω της υψηλότερης θερμοκρασίας των νερών της από αυτή της θάλασσας και του μικρού σχετικά βάθους (κάτω των 2 μ.) που επιτρέπει τη μετανάστευσή τους κατά την άμπωτη. Το χειμώνα, τα ψάρια μεταναστεύουν προς τη βαθιά θάλασσα μέχρι την επόμενη άνοιξη.

Οι άνθρωποι άρχισαν να επεμβαίνουν στο φυσικό αυτό περιβάλλον και να εκμεταλλεύονται τους πόρους του όταν επέλεξαν να ελέγξουν τις μετακινήσεις των ψαριών, να τα εγκλωβίσουν στη λιμνοθάλασσα και να τα παγιδεύουν πριν την έξοδό τους στην ανοικτή θάλασσα (Θεολογίδης, 2008). Στο σύμπλεγμα των λιμνοθαλασσών Μεσολογγίου – Αιτωλικού υπάρχουν συνολικά 14 ιχθυοσυλληπτικές εγκαταστάσεις, 8 παραδοσιακού και 6 σύγχρονου τύπου. Είναι τοποθετημένες στα σημεία που η λιμνοθάλασσα επικοινωνεί με τη θάλασσα. Η θέση των παραδοσιακών *διβαριών*, των μόνιμων αλιευτικών παγίδων-φυσικών ιχθυοτροφείων, δεν έχει μεταβληθεί από το 1826.

Ο υγρότοπος κατά την αρχαιότητα ήταν ήδη περιοχή έντονης ανθρώπινης δραστηριότητας και οι κάτοικοί του αξιοποιούσαν τους πλούσιους φυσικούς του πόρους (Καδδίτης και Σπύρου, 2012). Ο υγρότοπος σήμερα έχει δυνατότητα παραγωγής σημαντικών ποσοτήτων αλιευμάτων ως βιότοπος που προσελκύει μεγάλο αριθμό και πολλά είδη υδρόβιων οργανισμών, τα οποία στη συνέχεια οι αλιείς τα εκμεταλλεύονται εμπορικά.

Άνθρωπος και λιμνοθάλασσα

Οι αλιείς είναι οι φροντιστές του φυσικού αυτού ιχθυοτροφείου της λιμνοθάλασσας. Τον υγρότοπο εκμεταλλεύονται δύο αλιευτικές ομάδες: α. οι (δ)ιβαράδες αλιείς που διαχειρίζονται τις μόνιμες αλιευτικές παγίδες - φυσικά ιχθυοτροφεία (διβάρια ή ιβάρια), υπολογίζονται περίπου 200 στον αριθμό και ανήκουν σε αλιευτικούς συνεταιρισμούς

¹ Βλέπε Παράρτημα II.

(Καδδίτη και Σπύρου 2012) και β. οι ελεύθεροι αλιείς ή σκάπουλοι που αλιεύουν και εκείνοι μέσα στη λιμνοθάλασσα, είναι οργανωμένοι σε συλλόγους, ενώ μπορούν να συμμετέχουν σε αυτούς και ερασιτέχνες χωρίς επαγγελματική άδεια. Έχουν δικαίωμα να αλιεύουν με καμάκι, σταφνοκάρι, και πυροφάνι αλλά πολλές φορές χρησιμοποιούν συρτή και παραγάδι. Συνολικά, οι αλιείς που δραστηριοποιούνται στη λιμνοθάλασσα είναι περίπου 700 (ΣΑΣΕΛ «Στέλιος Μπαλάσης», 2018). Οι αλιείς γνωρίζουν τις περιβαλλοντικές συνθήκες, τα ρεύματα του νερού και τις φάσεις της παλίρροιας καθώς αυτά σχετίζονται με την μετακίνηση των ψαριών. Η αλιευτική πρακτική της διαχείρισης του φυσικού ιχθυοτροφείου είναι περισσότερο σταθερή και, λόγω του συγκεντρωμένου πλήθους ψαριών, πιο αποδοτική από την αλιεία των σκάπουλων.

Η είσοδος των ιχθύων στη λιμνοθάλασσα πραγματοποιείται τους μήνες Φεβρουάριο έως Μάιο, όταν τα φυσικά ιχθυοτροφεία παραμένουν ανοικτά ώστε να εισέλθουν οι πληθυσμοί των ψαριών (Σπάλα, 2007 και Μπέρδος, 2020²). Οι είσοδοι στα ιχθυοτροφεία-διβάρια κλείνουν τον Ιούνιο, και ξεκινά η αλίευση που διαρκεί μέχρι τον επόμενο Φεβρουάριο.

Επειδή η λιμνοθάλασσα αποτελεί φυσικό ιχθυοτροφείο, η αλιεία των ψαριών γίνεται με γνώμονα την εποχικότητα, η οποία καθορίζεται με βάση την αναπαραγωγική περίοδο κάθε είδους και την επιτρεπόμενη περίοδο αλιείας για κάθε αλιευτικό εργαλείο. Τον Ιούλιο ψαρεύονται οι γάστροι, τον Αύγουστο οι κέφαλοι από τους οποίους συλλέγουν το αυγοτάραχο. Από Σεπτέμβριο αλιεύουν τους σπάρους, το Νοέμβριο την τσιπούρα και τον Ιανουάριο και Φεβρουάριο το χέλι και το λαβράκι. Η νέα αλίευση ξεκινάει στο τέλος του Φεβρουαρίου, αρχίζοντας με το ψάρεμα του γοβιού, το οποίο γίνεται μέχρι το Μάρτιο. Την άνοιξη αρχίζει η χρήση της τεχνικής του παραγαδιού.

Το ιβάρι κλείνει στο τέλος Μαΐου με αρχές Ιουνίου. Στο χρονικό διάστημα που κλείνουν οι είσοδοι και τα ψάρια βρίσκονται στη λιμνοθάλασσα, οι ευνοϊκές συνθήκες (θερμοκρασία, αφθονία τροφής) βοηθούν στην ταχεία ανάπτυξή τους. Για παράδειγμα, μια τσιπούρα που θα εισέλθει στη λιμνοθάλασσα κατά τον πρώτο χρόνο της ζωής της μεγαλώνει με μεγαλύτερους ρυθμούς από αυτή που θα μεγαλώσει στη θάλασσα. Αντίστοιχα, όταν το περιβάλλον της λιμνοθάλασσας γίνει για κάποιο λόγο αφιλόξενο, όπως επίσης και κατά τη διάρκεια της αναπαραγωγής τους, τα ψάρια οδηγούνται μέσω των ρευμάτων της παλίρροιας προς την ανοιχτή θάλασσα, για να αποθέσουν τα αυγά τους σε μεγαλύτερα βάθη. Κατά αυτή τους τη μετακίνηση τα ψάρια οδηγούνται στις ιχθυοπαγίδες, ή πύρες όπως τις αποκαλούν οι ψαράδες, από τις οποίες εξαλιεύονται με απόχη (Καδδίτης και Σπύρου, 2012).

² Επιτόπια έρευνα, 2016-18, στα πλαίσια μεταπτυχιακής εργασίας – Παν/μιο Πατρών.

Η λιμνοθάλασσα αποτελεί περιοχή με πλούσια γαστρονομική παράδοση και εθιμικές, θρησκευτικές και κοινωνικές πρακτικές, μέσα από τις οποίες εκφράζονται οι βαθιές ιστορικές και πολιτισμικές διασυνδέσεις των ανθρώπων με το περιβάλλον τους.

Η εορτή της Αναλήψεως αποτελεί γιορτή των ψαράδων και εκείνη την ημέρα απέχουν από την αλιεία, ενώ το τριήμερο του Αγίου Πνεύματος που διοργανώνεται στο Μεσολόγγι το «Πανηγύρι του Άη-Συμιού» οι ψαράδες με τις γαϊτες μεταφέρουν την εικόνα του Αγίου στο εκκλησάκι της Αγίας Τριάδας, στο νησάκι Γράδος, πλησίον του Ιβαρίου Κλείσοβας και φέρνουν μαζί τους παστά ψάρια και αυγοτάραχο για τους πιστούς.

Ιδιαίτερη σχέση υπάρχει μεταξύ των αλιέων και της Παναγίας Προκοπάνιστου. Ο Ναός της Παναγίας της Προκοπανιστιώτισσας ή Παναγία των Νερών βρίσκεται στο μικρότερο και πιο κοντινό νησάκι της λιμνοθάλασσας, χτισμένο σε πασσάλους το 1905. Το εκκλησάκι τιμά στις 8 Σεπτεμβρίου κάθε έτους τη γέννηση της Παναγίας.

Το πανηγύρι της Αγίας Αγάθης (Αγι' Αγάθη) διοργανώνεται από τους κατοίκους, κατά κύριο λόγο του Αιτωλικού, στις 5 Φεβρουαρίου, έχει την ίδια ιστορική πορεία, όπως αυτό του Άη Συμιού και είναι στενά συνδεδεμένο με τη δραστηριότητα της αλιείας.

Οι συνεταιρισμοί και οι σύλλογοι των αλιέων καθώς και ο Σύνδεσμος Συνεταιρισμών Μισθωτών Ελληνικών Λιμνοθαλασσών εκπροσωπούν τους ψαράδες σε εκθέσεις τοπικών προϊόντων δίνοντάς τους βήμα για άμεση και έμμεση εκπροσώπηση, ενώ ενισχύουν τις ενέργειες προστασίας της παραδοσιακής αλιείας αναδεικνύοντας τις αξίες του στοιχείου ως πολιτισμικό στοιχείο μνήμης και ταυτότητας.

5. Χώρος/ εγκαταστάσεις και εξοπλισμός που συνδέονται με την επιτέλεση/ άσκηση του στοιχείου ΑΠΚ

Το ψάρεμα στην περιοχή της λιμνοθάλασσας του Μεσολογγίου αποτελεί παραδοσιακή δραστηριότητα. Οι τεχνικές και τα εργαλεία που χρησιμοποιούνται αποτελούν μέρος μιας ζωντανής και πλούσιας πολιτιστικής κληρονομιάς που έχει διαμορφώσει το τοπίο και την ταυτότητα της περιοχής. Οι κυριότερες μέθοδοι και εργαλεία αναλύονται παρακάτω.

(Δ)ιβάρι

Αποτελεί τη θεμελιώδη παραδοσιακή αλιευτική πρακτική και τον βασικό εξοπλισμό για την οργάνωση της παραδοσιακής ιχθυοσυλληπτικής εγκατάστασης στη λιμνοθάλασσα, με την οποία ελέγχεται η μετακίνηση των ψαριών. Ο όρος διβάρι/βιβάρι/ιβάρι προέρχεται από το λατινικό *vinarium* = εκτροφείο, μεσαιωνικά *Βιβάριον*. Υποστηρίζεται ότι ο όρος έχει τη ρίζα

του στην ιταλική γλώσσα, γεγονός που μαρτυρά τις πολιτιστικές ανταλλαγές μεταξύ της περιοχής και της Ιταλίας, καθώς και την παρουσία Ιταλών τεχνητών.

Πρόκειται για πασσαλόπηκτες, τραπεζοειδούς σχήματος κατασκευές που σχηματίζουν φυσικά ιχθυοτροφία και τα οποία αποτρέπουν την ελεύθερη επιστροφή των ψαριών που έχουν μπει στον υγρότοπο προς τη θάλασσα και στη συνέχεια επιτρέπουν την αλίευσή τους. Έχουν μέγεθος περίπου 120 m² και είσοδο η οποία έκλεινε στο παρελθόν με καλαμωτές, δηλαδή καλάμια και μια διπλή σειρά πασσάλων από ξύλο καστανιάς που στερεώνονταν στο βυθό. Σήμερα έχουν αντικατασταθεί από πλαστικό δίχτυ με ορθογώνιες οπές (70-150 mm) στερεωμένο στον πυθμένα με πασσάλους από τετραγωνισμένα ξύλα ευκαλύπτου, ο οποίος αντέχει στο θαλασσινό νερό 5 περίπου χρόνια (Ρογδάκης και Κατσέλης, 2007). Η τραπεζοειδής κατασκευή του διβαριού βοηθάει στο να εγκλωβιστούν τα ψάρια στις πήρες όπως ονομάζονται οι παγίδες και να εξαλιευθούν με απόχες από τους ψαράδες. Η κατασκευή και λειτουργία των διβαριών που επιτρέπει τις μετακινήσεις των ψαριών προς και από τη λιμνοθάλασσα, στηρίζεται στο γεγονός ότι τα νερά της λιμνοθάλασσας είναι ρηχά και για το λόγο αυτό ευμετάβλητα από άποψη θερμοκρασίας και αλατότητας, συνθήκες που δεν επιτρέπουν τη μόνιμη διαβίωση των ειδών αυτών σε αυτή.

Το λιμνοθαλάσσιο περιβάλλον λειτουργεί σαν χώρος φιλοξενίας των ψαριών, κυρίως των νεαρών, αλλά και τα μεγαλύτερης ηλικίας ψάρια για κάποια φάση της ζωής τους στη διάρκεια του έτους. Η λιμνοθάλασσα αποτελεί ιδανικό περιβάλλον για την ανάπτυξη των ψαριών, διότι έχει μικρό βάθος που καθιστά αδύνατη την προσέλκυση των μεγαλύτερων ψαριών κυνηγών, και είναι πλούσια σε πλαγκτόν και μικροοργανισμούς. Ο επίσημος χαρακτηρισμός του διβαριού ως ένα φυσικό ιχθυοτροφείο οφείλεται στο γεγονός ότι ο ρόλος του ανθρώπου περιορίζεται στην προσέλκυση, παγίδευση και αλίευση των ψαριών και όχι στην εκτροφή τους (Καδδίτη και Σπύρου, 2012). Στην περιοχή βρίσκουμε εννέα διβάρια (Τουρλίδας, Βασιλαδιού, Ανατολικής Κλείσοβας, Δυτικής Κλείσοβας, Σχοινιά, Κόμμα, Παλαιοπόταμου, Προκοπάνιστου, Θολής).

Πελάδα³

Την ανάγκη για μόνιμη και συνεχή δραστηριότητα και διαμονή των ιβαράδων στη λιμνοθάλασσα καθώς και της στέγασης του εξοπλισμού και της οργάνωσης και

λειτουργίας του ιβαρίου εξυπηρετεί η πελάδα⁴. Αυτός ο χώρος κατοικίας και εργασίας των ψαράδων είναι μια ξύλινη πασσαλόπηκτη κατασκευή που απαντάται ως επί το πλείστον, σε συγκροτήματα. Η μετάβαση σε αυτές γίνεται από θαλάσσης με βάρκα, ή από την ξηρά μέσω ξύλινων γεφυρών και διαδρόμων. Η μετακίνηση από τον ένα χώρο της πελάδας στον άλλο συνήθως γίνεται με ξύλινους διαδρόμους. Η πελάδα κατασκευάζεται κοντά στα φυσικά ιχθυοτροφεία (εντός των φραγμών) σε σχετικά αβαθείς περιοχές ή στη στεριά.

Σε συγκεκριμένη εποχή οι αλιείς μαζεύουν καλάμια και ρέννα (φυτό της περιοχής) από την ξηρά και προχωρούσαν στο καθάρισμα, το στέγνωμα και στην κατασκευή των τοίχων της πελάδας και της σκεπής. Στην αρχή κατασκεύαζαν τον ξύλινο σκελετό αφήνοντας το άνοιγμα της πόρτας και ένα ή δυο μικρά ανοίγματα για παράθυρα. Μετά τον περιέβαλλαν με πλέγμα καλάμιού και στην συνέχεια τον κάλυπταν εσωτερικά, εξωτερικά καθώς και στην σκεπή με την ρέννα, που αφού την αποξηραινάν σχημάτιζαν ματσάκια και τα στερέωναν στην κατασκευή το ένα πλάι στο άλλο. Όλη η διαδικασία διαρκούσε πολύ, το αποτέλεσμα όμως ήταν μια συμπαγής αδιάβροχη εξωτερικά και εσωτερικά επιφάνεια που άντεχε στους ισχυρούς ανέμους προστατεύοντας από το κρύο.

Η διάταξη των χώρων καθώς και ο αριθμός τους ποικίλει. Η πελάδα μπορεί να είναι ένας ενιαίος χώρος ή να διαθέτει μέχρι και 3 δωμάτια. Συνήθως υπάρχει ένας χώρος που διαλέγονται και αποθηκεύονται τα ψάρια ενώ σε άμεση επαφή με αυτό υπάρχει στεγασμένο το κενό της ξύλινης βάσης για να δένει και να ξεφορτώνει η βάρκα. Ο χώρος αυτός λέγεται λόντζα (και έτσι ονομάζεται και η τριγωνική κατασκευή διαλογής των ψαριών). Συνήθως συναντάμε ένα κοινόχρηστο δωμάτιο συνάθροισης των αλιέων, κουζίνα ενώ υπάρχουν και ένα ή παραπάνω υπνοδωμάτια. Το λουτρό είναι ένας υποτυπωδώς ορισμένος από σανίδες χώρος με τρύπα προς τη λιμνοθάλασσα. Ορισμένες φορές κατασκευάζονταν με σανίδες μέσα και έξω, ενώ στα κενά έβαζαν ξερό σκάνο, δηλαδή πλατύ φύκι που ξεβράζει η λιμνοθάλασσα, και από έξω πάλι σκάνο και ρέννα.

Ανάλογα με τη δραστηριότητα του κάθε αλιευτικού συλλόγου αλλά και την τοποθεσία που βρίσκεται κάθε διβάρι, καθορίζεται και η μορφή των συγκροτημάτων των πελάδων αλλά και η κατασκευή τους. Εκείνες που βρίσκονται βαθιά μέσα στη θάλασσα είναι πιο εξοπλισμένες τεχνολογικά σε σχέση με εκείνες που είναι κοντά σε ακτή. Χρησιμοποιούν συχνά ανεμογεννήτριες και φωτοβολταϊκά πανέλα. Σε όσες βρίσκονται πάνω σε αμμοθίνες ή στεριά, συναντάμε συχνά και κτιστά με σύγχρονα υλικά μέρη.

⁴ Η πελάδα στέγαζε το τσούρμο, την ομάδα των διβαριών που ήταν υπεύθυνη για όλες τις εργασίες που ξεκινούσαν από την αλίευση, κάλυπταν τη μεταποίηση (πάστωση ψαριών, παρασκευή αυγοτάραχου) και στη συνέχεια τη μεταφορά και διανομή των προϊόντων (Μπάδα, 2011).

Οι πελάδες είναι χώροι στους οποίους οι αλιείς περνούν αρκετές ώρες της ημέρας και της νύχτας και είναι συνυφασμένες με τον τρόπο ζωής και τις παραδόσεις που χαρακτηρίζουν εδώ και χρόνια το τοπίο της λιμνοθάλασσας. Εάν το διβάρι έχει μεγάλη έκταση μπορούν να κατασκευάζουν οι αλιείς περισσότερες πελάδες στο νερό ή χερσαίες. Συνήθως οι άλλες πελάδες χρησιμοποιούνται ως πρόσθετες βοηθητικές εγκαταστάσεις (αποθηκευτικοί χώροι, εργαστήρια, τσαρδάκια) όπου οι ψαράδες κατασκευάζουν την καλαμωτή.

Οι ψαράδες που έχτιζαν τις πελάδες είχαν πείρα και ήταν αξιοσέβαστοι όπως οι μάστοροι της πέτρας. Η ανθεκτικότητα των πελάδων ήταν τέτοια που προβλεπόταν εθιμικά η μεταβίβαση του οικιστικού εξοπλισμού από τον ένα ενοικιαστή στον άλλο, με ευθύνη να τον παραδίδει στον επόμενο σε καλή κατάσταση. Οι περισσότερες πελάδες που υπάρχουν σήμερα είχαν κατασκευασθεί κυρίως από την δεκαετία του 70'. Όλες οι σχετικές διακηρύξεις ενοικίασης προβλέπουν την παραχώρηση τους στον ενοικιαστή παράλληλα με την υποχρέωση να τις συντηρεί και να τις παραδίδει στον επόμενο ενοικιαστή σε καλή κατάσταση μετά τη λήξη της μίσθωσης.

Πλέον οι σύγχρονες πελάδες ενώ στηρίζονται πάνω σε φυσικούς πασσάλους και διαθέτουν φυσικά υλικά (καλάμι, ρέννα, σκάνο) οι τοίχοι και η σκεπή έχουν αντικατασταθεί, κατά το μεγαλύτερο μέρος, από ξύλινες σανίδες, τσίγκο, κόντρα πλακέ ή OSB⁵. Πολλές φορές για να προστατευτούν οι ξύλινοι πάσσαλοι που μπήγονται στο βυθό (από την διάβρωση), τοποθετούνται μέσα σε πλαστικές σωλήνες. Πλέον, οι χώροι είναι περισσότερο άνετοι με τις λειτουργίες τους να παραμένουν ίδιες.

Εδώ οι ιβαράδες διαμένουν, εργάζονται, περνούν τις ώρες της αναμονής ώσπου οι ιβαράδες της βάρδιας (ανά 6ωρο) να συγκεντρώσουν με την απόχη τα ψάρια από τις πήρες, και να αρχίσει το ξεδιάλεγμα, η καταμέτρηση και η τοποθέτηση των ψαριών σε πάγο.

Απόχη

Η αλίευση στο διβάρι γίνεται αποκλειστικά με την απόχη, που αποτελείται από ένα κοίλο σάκο διχτυού στηριγμένο σε μια ξύλινη, ή σιδερένια κουλούρα με διάμετρο 50-60 εκατοστά προσαρμοσμένο σε ένα ξύλο.

Βολκός

⁵ Oriented Strand Board, μια δομική ξυλοπλάκα σε επίπεδη μορφή που παράγεται από ειδικού τύπου ξυλοτεμαχίδια ('λωρίδες' ξύλου).

Ο βολκός είναι επαγγελματικό αλιευτικό εργαλείο, που χρησιμοποιείται σε λίμνες, λιμνοθάλασσες, ακτές και εκβολές ποταμών για την αλιεία κυρίως χελιών. Άρχισε να χρησιμοποιείται μετά το 1966 μετά από αίτηση που υπέβαλε ο Συνεταιρισμός Ιχθυεργατών Αιτωλικού «Προκοπάνιστος».

Οι βολκοί ή και νταούλια όπως λέγονται αποτελούνται από τέσσερις έως οκτώ κωνικούς/κυλινδρικούς σάκους φτιαγμένους από δίκτυ, και στερεωμένους από την εσωτερική τους πλευρά με μεταλλικά στεφάνια που έχουν διάμετρο 5-8 cm και οι οποίοι επικοινωνούν μεταξύ τους με ένα μικρό άνοιγμα του διχτιού. Η μία τους άκρη είναι ανοιχτή και ονομάζεται στόμιο και η άλλη κλειστή με σκοινί και είναι στερεωμένοι σε πάσσαλο στο βυθό με τη βοήθεια οδηγών ώστε να κρατούνται τεντωμένοι. Οι βολκοί τοποθετούνται αντίθετα με το ρεύμα, ώστε αυτό να τους διαπερνά από το ένα άκρο έως το άλλο. Τα ψάρια που μπαίνουν στο βολκό, προχωρούν από τον ένα σάκο στον άλλο μέχρι που παγιδεύονται στον τελευταίο. Οι ψαράδες συγκεντρώνουν τα ψάρια λύνοντας το σκοινί που κρατά κλειστό το πίσω στόμιο αφού πρώτα τοποθετήσουν μπροστά του μια απόχη (Καραγιάννη και Τσερπέλη, 2000, Ρογδάκης και Κατσέλης 2007, 2010).

Τα αλιευτικά σκάφη γαΐτα και πριάρι

Οι γαΐτες και τα πριάρια είναι βάρκες που το σκαρί τους προσαρμόστηκε στα ρηχά νερά με την αφαίρεση της καρίνας και τη δημιουργία επίπεδου δαπέδου. Τόσο το πριάρι / πρυάρι όσο και η γαΐτα είναι επιμήκη σκάφη, μυτερά μπροστά και πίσω, κατασκευασμένα από σανίδες. Το μέγεθος και το σχήμα τους τους επέτρεψαν να είναι ευέλικτα αλλά και να μεταφέρουν σημαντικά φορτία. Για να μετακινηθεί η βάρκα στη λιμνοθάλασσα χρησιμοποιούν το σταλίκι, μακριά ξύλινη ράβδος κατασκευασμένη από σκληρό αλλά εύκαμπτο ξύλο. Στο άκρο της, έχει στερεωμένο με καρφιά έναν ξύλινο τρίποδα, το λεγόμενο σταλικοπόδι. Οι ψαράδες μπήγουν το σταλίκι στον πυθμένα της λιμνοθάλασσας και με δύναμη σπρώχνουν τη βάρκα προς τα εμπρός, κίνηση που απαιτεί δύναμη και έντονη κίνηση των χεριών, ενώ το σταλικοπόδι βοηθά ώστε να στερεώνεται το σταλίκι καλά στον πυθμένα (Μπάδα, 2004).

Καλαμωτό

Στα απλά κάθετα δίχτυα που χρησιμοποιούν οι ψαράδες για αλίευση προστίθενται και άλλα δίχτυα με καλάμια που απλώνονται στην επιφάνεια της θάλασσας.

Παραγάδι

Το παραγάδι, είναι ένα αλιευτικό εργαλείο με μικρή απόδοση που όμως αποφέρει πρώτης ποιότητας ψάρια που αλιεύονται σε πολύ καλή κατάσταση (χωρίς πληγές στο σώμα τους). Αποτελείται από μεσινέζα ή σπάγκο που αποκαλείται *μάννα* και πάνω στην οποία δένονται μικρότερα κομμάτια μεσινέζας, τα *παραμάλλα*, σε απόσταση 3-4 μέτρων μεταξύ τους, τα οποία φέρουν αγκίστρια. Το παραγάδι έχει συνήθως μήκος 1000-1500 μ. Στις δύο άκρες του υπάρχει ένα νήμα πάνω στο οποίο στερεώνεται η μάννα και ονομάζεται *καλαδούρι* και με το οποίο το παραγάδι στερεώνεται σε σημαδούρες που επιπλέουν. Τα αγκίστρια δολώνονται και κρεμιούνται από πανέρι. Το πρώτο καλαδούρι δένεται με βαρίδι στη μάννα του παραγαδιού και αφήνεται στη θάλασσα, ενώ όπως το σκάφος προχωράει, ένα-ένα τα αγκίστρια ρίχνονται στη θάλασσα ώσπου να απλωθεί ολόκληρο το παραγάδι. Όταν συμβεί αυτό, δένεται και το δεύτερο καλαδούρι. Το παραγάδι μπορεί να μαζευτεί αμέσως, μετά από λίγες ώρες από τη ρίψη ή και να μείνει απλωμένο όλη τη διάρκεια της νύχτας, αφού πρώτα ξαγκιστρώσουν τα ψάρια που έχουν πιαστεί (Καραγιάννη και Τσερπέλη, 2000).

Πεζόβολος

Ο Πεζόβολος είναι κωνικό/κυκλικό δίχτυ διαμέτρου 2 με 4 m που διαθέτει στην περιφέρειά του βαρίδια (μολύβδινα) ενώ η κωνική κορυφή δένεται σε μια βέργα. Ο ψαράς στέκεται στην άκρη της βάρκας (πλώρη ή πρύμνη) ή σε κάποιο ανοικτό σημείο όπως γέφυρα, μέχρι να περάσει κάποιο κοπάδι ψαριών. Στριφογυρίζει τον πεζόβολο κυκλικά και τον πετάει πάνω τους. Ο πεζόβολος ανοίγοντας εγκλωβίζει τα ψάρια, τα οποία τραβάει ο ψαράς με το σχοινί που κρατάει. Οι Ρογδάκης Γ. και Κατσέλης Γ. αναφέρουν ότι *«η κίνηση του ψαρά θυμίζει αυτή του δισκοβόλου»* (2007).

Πυροφάνι

Η αλιεία με πυροφάνι είναι διαδεδομένη όλο το έτος, περισσότερο όμως τους θερινούς μήνες. Απαραίτητα είναι ένα καμάκι και μια ισχυρή φωτεινή πηγή. Με το πυροφάνι ψαρεύουν τις νύκτες που δεν έχει φεγγάρι και υπάρχει γαλήνη. Ο ψαράς στέκεται στην πλώρη της βάρκας που πρέπει να πλέει με πολύ μικρή ταχύτητα, κρατάει το καμάκι στα χέρια του και έχει και τα δυο του χέρια παράλληλα με την επιφάνεια της θάλασσας ώστε να μπορεί να αντιδράσει άμεσα όταν δει ψάρι. Το ψάρεμα με πυροφάνι έχει ένα μεγάλο βαθμό δυσκολίας και απαιτεί εμπειρία από τον ψαρά επειδή το είδος των ψαριών αναγνωρίζεται δύσκολα τη νύχτα και επιπλέον ο ψαράς έχει να αντιμετωπίσει και τη διάθλαση του νερού.

Με αυτή τη μέθοδο ψαρεύονται ζαργάνες, κέφαλοι, σαργοί, σπάρροι, χταπόδια και σουπιές (Καραγιάννη και Τσερπέλη, 2000).

Καμάκι

Αποτελεί την πιο παλιά τεχνική αλιείας στην λιμνοθάλασσα. Η μέθοδος αυτή χρησιμοποιεί το καμάκι, ένα μακρύ στρογγυλό ξύλο που φέρει στη μία του άκρη το *καμακοπήρουνο*, την μεταλλική πιρούνα με την οποία καρφώνονται τα ψάρια. Συνήθως απαιτεί νηνεμία για να διακρίνονται τα ψάρια. Χρησιμοποιείται όλο το έτος.

Σταφνοκάρι

Είναι αλιευτικό εργαλείο, που χρησιμοποιείται στη λιμνοθάλασσα από τις αρχές του 1900 για αλίευση λαβρακιών, χελιών, αθερίνας, κεφάλων κατά την περίοδο από Ιούλιο έως Απρίλιο.

Το σταφνοκάρι βρίσκεται πάνω σε ειδικό σκάφος που ονομάζεται *πριάρι*. Στην πλώρη του πριαριού τοποθετείται ένας ξύλινος δοκός, το *παλάγκο*. Στην άκρη του κρέμεται ένα σχοινί, από το οποίο είναι δεμένη ένα είδος απόχης, μια ξύλινη διχάλα που σχηματίζεται από δύο τοξοειδείς και τοποθετημένους σταυροειδώς βραχίονες και ένα μεγάλο δίχτυ (Μπάδα Κ. 2004). Ο ψαράς βυθίζει το σταφνοκάρι για να ξεκινήσει το ψάρεμα, αφήνοντάς το μέσα στο νερό για αρκετό χρονικό διάστημα, ενώ για να προσελκύσει τα ψάρια συχνά πετάει διάφορα δολώματα ή και *μαλάγρα*, η οποία ουσιαστικά αποτελείται από ψάρια είτε ψάρια σε κατάσταση σήψης μαζί με άμμο ή πίτουρα (Μπάδα 2004, Καραγιάννη και Τσερπέλη 2000).

Η ανάγκη για αύξηση της επιφάνειας του δικτυού, προκάλεσε τους αλιείς να χρησιμοποιήσουν μεταλλικούς σωλήνες είτε ξύλα επάλληλα δεμένα στις άκρες των βραχιόνων.

Συρτή/Τράϊνα

Η μέθοδος οφείλει το όνομά της στο γεγονός ότι το δολώμα σύρεται πίσω από την βάρκα καθώς αυτή κινείται με πανιά, κουπιά ή μηχανή και αποτελείται από μία ή περισσότερες πετονιές με δολώματα. Το ψάρεμα της συρτής φαίνεται απλό και εύκολο απαιτεί όμως ιδιαίτερη εμπειρία όσον αφορά τον τύπο του δολώματος που θα χρησιμοποιηθεί, την καλή γνώση του πυθμένα, τις διαδρομές που θα ακολουθηθούν και την ταχύτητα της βάρκας ανάλογα με το είδος και μέγεθος των ψαριών που εκτιμάται ότι κινούνται στην περιοχή την εποχή αλιείας. Ο τύπος αυτός αλιείας χρησιμοποιείται για την αλίευση αρσενικών κεφάλων

(στειράδια) κατά την αναπαραγωγική περίοδο του είδους, όπου το δόλωμα είναι μια ζωντανή μπάφα (θηλυκός κέφαλος σε φάση αναπαραγωγικής ωριμότητας) μέθοδος που εκμεταλλεύεται την τάση συγκέντρωσης των αρσενικών γύρω από το θηλυκό.

Γυροβολιά

Είναι παραδοσιακός τρόπος ψαρέματος που χρησιμοποιεί φορητές καλαμωτές. Οι ψαράδες πηγαίνουν στα μέρη όπου τρέφονται και συγκεντρώνονται τα ψάρια, και μόλις διαπιστώσουν ότι είναι αρκετά, τα κλείνουν με καλαμωτές και πασσάλους, ενώ με τα πριάρια κάνουν θόρυβο για να τα σπρώξουν στις παγίδες.

Βαντάκι

Πρόκειται για τρόπο αλίευσης μικρής γαρίδας που συνήθως χρησιμοποιείται και ως δόλωμα στο παραγάδι. Οι ψαράδες κατασκευάζουν ένα ημιστρόγγυλο δεμάτι από αρμυρίκια (αλμυρίκι/αρμυρίκι/ταμαρίς), φυτό που αναπτύσσεται πλησίον υφάλμυρων υδάτων και της λιμνοθάλασσας) και το στερεώνουν με ένα καλάμι σε σημεία όπου το νερό δεν είναι βαθύ. Οι γαρίδες κρύβονται σε διάφορα σημεία με πέτρες, αλλά βγαίνουν την νύκτα για να τραφούν. Καθώς περιφέρονται πλησιάζουν τα βαντάκια όπου βρίσκουν τροφή και παραμένουν εκεί.

Μισοδρόμισμα

Το ψάρεμα πραγματοποιείται σχεδόν τρέχοντας μέσα στο νερό με καμάκι. Σε μια μικρή βάρκα (γαϊτοπούλα) με ένα μόνο άτομο χωρίς μηχανή ή κουπιά, ο ψαράς περιφέρεται στα ρηχά νερά με ένα ή περισσότερα καμάκια και ένα σταλίκι. Μόλις ο ψαράς δει κάποιο ψάρι, σε απόσταση ικανή να το καμακώσει σηκώνει το καμάκι, το ζυγίζει, σημαδεύει το ψάρι και το χτυπά.

Ντολμάς

Είδος αλιείας που πραγματοποιείται με καλάμια όρθια στο νερό και πανιά στο βυθό. Θυμίζει την τεχνική της γυροβολιάς. Οι ψαράδες δημιουργούν ένα κύκλο και οργάνουν με τα χέρια το βυθό (βούρκο) για να αρχίσουν να κινούνται οι γαρίδες και τα караβιδάκια.

Μπουρμπουλιαστές

Πήρε το όνομα της από τις Μπουρμπουλιαστές (ζωντανές με τα χέρια) τσιπούρες. Παλιά τεχνική (θυμίζει τον ντολμά και την γυροβολιά) όπου 3 με 4 ή και περισσότερα άτομα

μαζεύονται γύρω από κοπάδι ψαριών. Αναδεύουν την άμμο (βούρκο) του βυθού με τα πόδια δημιουργώντας ένα αμμώδες τοίχο περιμετρικά από τα ψάρια. Σιγά-σιγά στενεύουν τον κύκλο για να τα συλλέξουν με απόχη ή καμάκι.

Δίχτυα

Πρόκειται για μια διαδικασία που εθιμικά και νομικά απαγορεύεται (« η χρήσις δικτύων εις ελεύθερους αλιείας απαγορεύεται προς αποτροπήν προνομιακής και εξαντλητικής αλιείας» Έκθεσις Ελεγκτικής Επιτροπής, 1949).

5. Προϊόντα ή εν γένει υλικά αντικείμενα που προκύπτουν ως αποτέλεσμα της επιτέλεσης/άσκησης του στοιχείου ΑΠΚ

Η λιμνοθάλασσα προσφέρει άφθονα τα προϊόντα της σε όσους ασχολούνται με την αλιεία. ο χαρακτηριστικό της αλιευτικής παραγωγής της είναι ότι τα διάφορα είδη ψαριών αλιεύονται κυρίως κατά την εποχή της αναπαραγωγής τους, όταν μετακινούνται μαζικά προς την ανοιχτή θάλασσα. Έτσι, στην τοπική αγορά δεν υπάρχουν στη διάρκεια του έτους όλα τα είδη σε αφθονία και οι κάτοικοι της περιοχής, ως γνώστες, έχουν προσαρμόσει ανάλογα τις διατροφικές τους συνήθειες.

Ψάρια

Εκτός από τον κέφαλο (*Mugil cephalus*, που τοπικά λέγεται και μπάφα ή στειράδι,) που δίνει και το αυγοτάραχο, τα κυριότερα άλλα είδη που αλιεύονται μέσα στις λιμνοθάλασσες είναι:

- τα μυξινάρια (*Chelon aurata*)
- οι γάστροι (*Chelon saliens*)
- τα μαυράκια (*Chelon ramada*, τοπικά λέγονται και μαυράκι ή βελάνισσες)
- ο Λαυκίνος (*Chelon labrosus*, τοπικά λέγεται και μαυρακούνη ή χειλονάρι)
- τα λαυράκια (*Dicentrarchus labrax*)
- ο γοβιός/γωβιός (είδη της οικογένειας Gobiidae, κυρίως το είδος *Zosterisessor ophiocephalus*.)
- οι τσιπούρες (*Sparus aurata*)
- τα χέλια (*Anguilla anguilla*, τοπικά λέγονται και καβάτσα ή χλαβίτσι)
- οι κουτσομούρες (*Mullus barbatus*)
- οι σπάροι (*Diplodus annularis*)
- οι σαργοί (*Diplodus sargus*, τοπικά και χαρακίδα)
- τα μυτάκια (*Diplodus puntazzo*, τοπικά ονομάζονται και σουβλομύτης, ούγαινα)
- οι χωματίδες (*Solea sp*)

- οι μουρμούρες (*Lithognathus mormyrus*)

Η εποχή που αλιεύεται η τσιπούρα είναι μεταξύ Νοεμβρίου – Δεκεμβρίου, το λαυράκι αλιεύεται από το Δεκέμβριο έως το Φεβρουάριο, το αυγοτάραχο και ο κέφαλος τον Αύγουστο και Σεπτέμβριο, ο γοβιός / γωβιός το Φεβρουάριο και το Μάρτιο, ο γάστρος τον Ιούλιο και τον Αύγουστο, ενώ η γλώσσα και ο σπάρρος το Σεπτέμβριο.

Η γαστρονομία στο Μεσολόγγι και Αιτωλικό είναι ευθέως συνδεδεμένη με τη λιμνοθάλασσα και τα δώρα που προσφέρει και συμπεριλαμβάνει πλήθος συνταγών που αφορούν παρασκευές με ψάρια και θαλασσινά (Dodouras *et al.*, 2018).

Η γαστρονομία στο Μεσολόγγι και το Αιτωλικό δεν θα μπορούσε να μην έχει επηρεαστεί από την λιμνοθάλασσα και τα δώρα που προσφέρει στους κατοίκους. Πολλές συνταγές σχετίζονται με τα ψάρια.

Γνωστές συνταγές με ψάρια είναι ο κοκκινιστός με ντομάτα κέφαλος, το λαβράκι σε λαδόκολλα (με λάδι, πιπέρι, φέτες λεμονιού), το πετάλι συνήθως κέφαλος ή χέλι, ανοιγμένο στα 2, τοποθετημένο σε αλάτι για 10', έπειτα ξεπλένεται στεγνώνει και ψήνεται στη σχάρα). Άλλη τοπική συνταγή είναι ο κέφαλος με σκόρδο (όπου χαρακώνεται, αλατίζεται, αλευρώνεται και μπαίνει στο τηγάνι), ο κέφαλος φούρνου στο ταβά (βαθύ ταψί). Γνωστό επίσης είναι ο παστός κέφαλος ή το λαβράκι. Το ψάρι το ανοίγουν, αφαιρούν τα εντόσθια, αλλά όχι το κεφάλι, και το αφήνουν στο αλάτι για 1 μέρα. Έπειτα καθαρίζουν τα λέπια και το φυλάνε στο λάδι. Δημοφιλή είναι επίσης τα όστρακα της λιμνοθάλασσας, η παστή λίγδα, το σαβόρο (τηγανητό ψάρι με σάλτσα ντομάτας, σκόρδο, κρεμμύδι και ξύδι), η μπάφα γιαχί με πατάτες, το ψάρι πλακί με πατάτες και ντομάτα καθώς και η κακαβιά, το κρασάτο χταπόδι ή σουπιές. Τέλος, πολύ δημοφιλές είναι το ψητό χέλι τα χέλια μπουρδέτο.

Αυγοτάραχο

Ξεχωριστό προϊόν της λιμνοθάλασσας Μεσολογγίου είναι το αυγοτάραχο, που έχει κατοχυρωθεί ως Προϊόν Ονομασίας Προελεύσεως, το μοναδικό αλιευτικό προϊόν Π.Ο.Π. στην Ελλάδα. Αν και είχε αναγνωρισθεί ως Π.Ο.Π. από το 1994 σύμφωνα με την Υ.Α. 269858/1994 (ΦΕΚ 3/Β-7/1/1994), μόλις από το 2013 παράγεται έχοντας πιστοποίηση της συγκεκριμένης ένδειξης. Η παραδοσιακή παρασκευή του διαρκεί από 5-11 ημέρες ανάλογα με τις καιρικές συνθήκες και περιλαμβάνει αλάτισμα, στέγνωμα στον αέρα και διατήρηση σε κέλυφος μελισσοκεριού (Dimitriou *et al.*, 2016). Η μέγιστη ετήσια παραγωγή του στην περιοχή εκτιμάται στους 2.5 tn/y (Katselis *et al.*, 2005).

Ο Τούρκος περιηγητής Ενλίγα Çelebi(1834)αναφέρει ότι το αυγοτάραχο του Αιτωλικού έχει το ξανθό χρώμα του σαφράν και το άρωμα της άμπαρης. Προσθέτει επίσης ότι είναι πολύ

νόστιμο, ένα πρώτης τάξεως τονωτικό και εξαιρετικός μεζές και ότι αυγοτάραχο σαν κι αυτό δεν παράγεται σε καμιά άλλη θάλασσα του κόσμου. Ακόμη, θεωρεί ότι αποτελεί καλό δώρο για σουλτάνους, ενώ αναφέρει ακόμη σε ότι κάθε αυγοτάραχο πωλείται βουτηγμένο σε κίτρινο μελισσοκέρι, μόλις που φτάνει σε βάρος τα πενήντα δράμια και έχει κόστος μέχρι και μιάμιση λίρα. Το μεγαλύτερο μέρος της παραγωγής εξαγόταν στη Γαλλία.

Το αυγοτάραχο διατηρεί σχεδόν ατόφια τα αρχικά χαρακτηριστικά του για 12 περίπου μήνες, χωρίς αυτό να σημαίνει ότι δεν διατηρείται και περισσότερο. Σχετικά με τα ευεργετικά του οφέλη, είναι πλούσιο σε πρωτεΐνη υψηλής βιολογικής αξίας, λιπαρά οξέα αλλά και βιταμίνες όπως η βιταμίνη E και η βιταμίνη C ενώ είναι πλούσιο σε μονοακόρεστα, σε πολυακόρεστα λιπαρά οξέα, συμπεριλαμβανομένων των πολύτιμων ωμέγα-3 λιπαρών. Επιστημονικά τεκμηριωμένες μελέτες υποδεικνύουν πως το εικοσαπεντανοϊκό οξύ (EPA) και το εικοσιδυαεξαενοϊκό οξύ (DHA), των σημαντικότερων εκπροσώπων των Ωμέγα 3 λιπαρών οξέων παίζουν ρόλο στην ανάπτυξη του εγκεφάλου και του αμφιβληστροειδούς, προάγουν τις λειτουργίες του ανοσοποιητικού, βελτιώνουν τη γνωστική ικανότητα, ενώ έχουν συσχετιστεί με την πρόληψη καρδιαγγειακών νοσημάτων και εμφάνισης καρκίνου. Το αυγοτάραχο περιέχει σημαντικές ποσότητες σκουαλενίου (ουσία που συναντάμε και στο ελαιόλαδο) και φυτοστερολών (ουσίες που υπό προϋποθέσεις μειώνουν το επίπεδο χοληστερόλης). Στο αυγοτάραχο υπάρχουν σημαντικές ποσότητες της αντιοξειδωτικής βιταμίνης E (περίπου 4 mg/100 g) που λειτουργεί παράλληλα ως αναστολέας της δράσης του Παράγοντα Ενεργοποίησης Αιμοπεταλίων.

Αλάτι

Η λιμνοθάλασσα φημίζεται για τις αλυκές της. Οι αλυκές του Μεσολογγίου (η «Άσπρη» και η της «Τουρλίδας») αποτελούν βιότοπους στους οποίους επικρατούν ακραίες συνθήκες για τους υδρόβιους οργανισμούς που φιλοξενούν. Ο όρος ακραίος τους αποδίδεται εξαιτίας της υψηλής αλατότητας του νερού ορισμένες χρονικές περιόδους του έτους και σε ορισμένες λεκάνες των αλυκών. Οι αλυκές γενικά και ιδίως η αλυκή της Άσπρης αποτελούν προϊόντα της ανθρώπινης επέμβασης στο περιβάλλον του υγροτόπου και όχι αποτέλεσμα φυσικής διαμόρφωσης (Χώτος, 2016).

Ένα γνωστό προϊόν της λιμνοθάλασσας είναι το εξαιρετικής ποιότητας αλάτι. Η παραγωγή του αλατιού ξεκινάει Μάρτιο-Απρίλιο, όταν το θαλασσινό νερό διοχετεύεται από την θάλασσα, μέσα από στενά περάσματα τις *μπούκες*, στις *προθερμάστες* (τεχνικές λεκάνες, εκτάσεις κατάλληλα διαμορφωμένες για αποθήκευση και απομόνωση του θαλασσινού νερού).

Στις προθερμάστες εγκλωβίζεται και θερμαίνεται μέχρι να στεγνώνει από τον άνεμο και τον ήλιο. Αφού έχει δημιουργηθεί ένα ικανοποιητικό ποσοστό πυκνού-συσσωρευμένου αλατιού στο νερό, μεταφέρεται σε διαφορετικές εκτάσεις (θερμάστρες) για να απομακρυνθούν άλατα (γύψος) ή άλλα αδιάλυτα υλικά.

Τέλη Αυγούστου με αρχές Σεπτεμβρίου το κορεσμένο σε αλάτι νερό, μεταφέρεται στα αλοπήγια (ή τηγάνια, όπως είναι γνωστά στους ντόπιους) όπου αφήνεται να στεγνώσει, Το πρώτο προϊόν που συλλέγεται είναι η αφρίνα. Η αφρίνα αποτελεί το πιο εκλεκτό προϊόν των αλυκών. Είναι γνωστό ως Ανθός Άλατος ή Fleur-de-sel (στα λατινικά *flos salis*, όπως αναφέρεται στο Bostock και Riley, 1855).

6. Ιστορικά στοιχεία για το στοιχείο ΑΠΚ

Όπως αναφέρουν οι γραπτές και προφορικές μαρτυρίες, η δημιουργία των διβαρίων και η αλιεία στη λιμνοθάλασσα συνδέεται στενά με την ίδρυση του Μεσολογγίου και του Αιτωλικού, οι οποίες αρχικά ήταν μικρές πολιτείες κτισμένες πάνω σε νησίδες όπως η Βενετία. Η παλαιότερη αναφορά γίνεται από τον Ενετό ιστορικό της ναυμαχίας της Ναυπάκτου Ραολο Ραυτα (1658) το 1571: «... η ναυαρχίδα διέκρινε τον τουρκικό στόλο, μόλις αυτή πέρασε το ακρωτήριο, όπου είναι τα ιχθυοτροφεία που οι Έλληνες ονομάζουν Μεσολόγγι», ενώ σε χειρόγραφους πορτολάνους των Βενετών η περιοχή ονομάζεται *porto reschiere* (ιχθυόσκαλα).

Ο Τούρκος περιηγητής Derviş Mehmed Zillî / Evliya Çelebi (1611-1682) αναφέρει το Μεσολόγγι ως τόπο ιχθυοτροφείων, που ανήκει στο σαντζάκι (Sanjak, περιφέρεια) του Κάρλελι, προσαρτημένο διοικητικά στο Αιτωλικό, το οποίο και αποτελούσε σουλτανικό χας (τιμάριο) ως προς το φορολογικό του καθεστώς και ναχιγιέ (*Nahiye*, μικρή διοικητική μονάδα) του καζά (kaza, νομός) Αγγελοκάστρου. Οι Γάλλοι περιηγητές Louis-François-Sebastien Fauvel (1753-1838) και Jacques Foucherot (1746-1813) (Cavalier, 2007), αναφέρουν τα διβάρια της λιμνοθάλασσας καθώς και το αυγοτάραχο το οποίο σημειώνουν ως περιζήτητο στην Βενετία και την Ιταλία. Ο Γάλλος περιηγητής Jacson Spon (1647-1685) και ο Άγγλος περιηγητής George Wheeler (1651-1724) περιγράφουν στα κείμενα τους (Spon, Wheeler, 1678) την αλιεία στην λιμνοθάλασσα (*village Anatolico Mefalongi*), την χρήση των μικρών μονόξυλων ("μονοxyλα") πλοιαρίων από κορμούς δέντρων (πριάρια). Το εμπόριο παστών ψαριών και αυγοτάραχου μεταξύ του Μεσολογγίου και ευρωπαϊκών περιοχών (Λιβόρνο, Γένουα, Τεργέστη, Σικελία και Senigallia Ιταλίας, Αγγλία, Πορτογαλία) είναι γνωστό από το 1742.

Κατά τη διάρκεια του 19^{ου} αιώνα, οι περιγραφές των περιηγητών αναφέρουν πολύ μεγάλο αριθμό ιβαρίων, οι καλαμωτές των οποίων έδιναν την εντύπωση διπλής ακτής σε όσους έρχονταν από το μέτωπο της θάλασσας. “...το *Natolico* (Αιτωλικό) κτισμένο σε ένα νησί σε μια αλμυρή λιμνοθάλασσα-βαλτώδες τοπίο, κατά τον Βενετικό τύπο” (Hobhouse, 1813). Ο Άγγλος περιηγητής Richard Chandler (1737-1810), επισκέφτηκε τα διβάρια το 1766 όταν το πλοίο που επέβαινε σταμάτησε στα ανοικτά του δέλτα για να προμηθευτεί ψάρια. Ο Chandler αναφέρει ότι ο Αχελώος ήταν πολύ γνωστός για τον πολύ μεγάλο αριθμό ψαριών που έφταναν από τη θάλασσα, ειδικά την περίοδο της άνοιξης. Ειδικότερα, το θολά και λασπωμένα νερά έλκυαν πολλούς κέφαλους, τους οποίους ψάρευαν σε πολύ μεγάλες ποσότητες. Όσο μπορούσε να δει το μάτι απλώνονταν αμέτρητοι καλαμένιοι φράκτες, πάνω στους οποίους ήταν στερεωμένα μικρά στέγαστρα. Πάνω στα στέγαστρα στέκονταν οι φύλακες που επιτηρούσαν τα κοπάδια από τα ψάρια, τα οποία φυλάκιζαν κλείνοντας τις διόδους που υπήρχαν ανάμεσα στους φράκτες (Chandler, 1776).

Από τον 19ο αιώνα περιορίζεται η πειρατεία και οι κάτοικοι της λιμνοθάλασσας ασχολούνται εντατικά με την αλιεία και το θαλάσσιο εμπόριο. Κατά τον 20ό αιώνα, οι ψαράδες οργανώνονται σε επαγγελματικούς συλλόγους με εσωτερική οργάνωση, σύστημα εργασίας και τη στήριξη από το κράτος σε θεσμικά και νομικά θέματα. Στο Δημοτολόγιο Δήμου Μεσολογγίου (περίοδος 1929-1940) οι μισοί οικογενειάρχες καταγράφονται ως αλιείς.

Η παλαιότερη Διακήρυξη ενοικίασης των διβαρίων είναι του έτους 1834 και περιλαμβάνει τους όρους δημοπράτησης πενταετούς ενοικίασης των «Θυνείων, ιχθυοτροφείων και ιχθυοτρόφων λιμνών».

7. Η σημασία του στοιχείου σήμερα

α. Ποια είναι η σημασία του στοιχείου για τα μέλη της κοινότητας/τους φορείς

Η μεγάλη σημασία του στοιχείου για τους ψαράδες οφείλεται στην αδιάκοπη πορεία του επαγγέλματος διαχρονικά, της ιστορικής μνήμης και της μοναδικής τους ταυτότητας που διαμορφώθηκε, στην οποία η παραδοσιακή αλιεία διαδραμάτισε σημαντικό ρόλο. Η ταυτότητα αυτή συμπυκνώνεται και εκφράζεται καθημερινά, αποτελώντας επαγγελματική επιλογή για περισσότερους από 700 αλιείς της ευρύτερης περιοχής. Τα μέλη της κοινότητας των αλιέων και οι φορείς που τους εκπροσωπούν επιδιώκουν με προσήλωση, μεράκι και μόχθο να διαφυλάξουν και να συνεχίσουν την μακραίωνη παράδοση της αλιείας στη λιμνοθάλασσα διατηρώντας τις παραδοσιακές πρακτικές.

β. Ποια είναι η σημασία του στοιχείου για τη σύγχρονη ελληνική κοινωνία;

Η στοιχείο ενσωματώνει μετασχηματισμούς της νεοελληνικής κοινωνίας, συγκρατεί και συντηρεί οικονομικά την ευρύτερη περιοχή -αστική και αγροτική- διατηρώντας τον ντόπιο πληθυσμό της περιοχής και προσφέροντας επαγγελματικές διεξόδους που αποτρέπουν την αστική μετανάστευση. Περισσότεροι στρέφονται, κυρίως λόγω οικονομικής κρίσης, στην αλιεία της λιμνοθάλασσας συνδυάζοντάς την με την αγροτουριστική ανάπτυξη και την ψυχαγωγική αλιεία, ως μορφές εναλλακτικού τουρισμού. Ο παραδοσιακός χαρακτήρας της αλιείας ενισχύεται από το πλούσιο σε βιοποικιλότητα φυσικό περιβάλλον της περιοχής που φιλοξενεί 290 είδη πτηνών, και περισσότερα από 100 είδη χλωρίδας. Πρόκειται για ένα ζωντανό παράδειγμα αρμονικής συνύπαρξης ανθρώπου και φύσης το οποίο χρήζει προστασίας και ανάδειξης και μπορεί να οδηγήσει σε οικονομική ανάπτυξη και πολιτιστική προβολή.

γ. Συμμετείχε και πώς η κοινότητα στην προετοιμασία της εγγραφής του στοιχείου στο Εθνικό Ευρετήριο Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς;

Η πρωτοβουλία για την εγγραφή του στοιχείου στο Εθνικό Ευρετήριο ΑΠΚ προήλθε από τον Φορέα Διαχείρισης Λιμνοθάλασσας Μεσολογγίου – Ακαρνανικών Ορέων σε συνεργασία με το Μεσογειακό Ινστιτούτο για τη Φύση και τον Άνθρωπο, το Τμήμα Ζωικής Παραγωγής Αλιείας και Υδατοκαλλιεργειών του Πανεπιστημίου Πατρών και μια ομάδα επιστημονικών συνεργατών.

Εκπρόσωποι των ελεύθερων αλιέων και των συνεταιρισμών των διβαρίων συμμετείχαν σε ημερίδα ενημέρωσης και ευαισθητοποίησης της τοπικής κοινωνίας, σε συνεργασία με τη Διεύθυνση Νεότερου Πολιτιστικού Αποθέματος και ΑΠΚ για την προετοιμασία και εγγραφή του φακέλου υποψηφιότητας του στοιχείου στο Εθνικό Ευρετήριο Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς της Ελλάδας, ενώ συζητήθηκαν θέματα όπως η αξία διαφύλαξης και ανάδειξης στοιχείων ΑΠΚ. Η τοπική κοινωνία ενημερώθηκε για το εγχείρημα και το αγκάλιασε θερμά. Ακολούθησε επιτόπια καταγραφή και αποτύπωση απόψεων (πολιτών, φορέων, αλιέων) για την παραδοσιακή αλιεία της λιμνοθάλασσας. Η συμβολή των φορέων και αλιέων στην προετοιμασία του φακέλου ήταν καθοριστικής σημασίας.

8. Διαφύλαξη/ανάδειξη του στοιχείου

α. Πώς μεταδίδεται το στοιχείο στις νεότερες γενιές σήμερα;

Η ανάλυση ερωτηματολογίων που εκπονήθηκαν για τον σκοπό αυτό, έδειξε ότι η ελεύθερη αλιεία στην περιοχή Μεσολογγίου-Αιτωλικού αποτελεί παραδοσιακό επάγγελμα που περνάει από γενιά σε γενιά, καθώς, σε μεγάλο ποσοστό, οι επαγγελματίες αλιείς είχαν πατέρα αλιέα. Σημαντικό ποσοστό αλιέων (13,6%) είναι ηλικίας 20-29 ετών, γεγονός που ενδεχόμενα να αποτελεί ενθαρρυντικό στοιχείο για το μέλλον του κλάδου, δείχνοντας στροφή των νέων προς τον τομέα της αλιείας ως επαγγελματική απασχόληση.

Έχουν γίνει κάποια αρχικά βήματα συνεργασίας ορισμένων συνεταιρισμών με επιστημονικούς φορείς στα πλαίσια ερευνητικών προγραμμάτων ώστε στοιχεία της παραδοσιακής γνώσης να μεταδοθούν στις νεότερες γενιές.

β. Μέτρα διαφύλαξης/ανάδειξης του στοιχείου που έχουν ληφθεί στο παρελθόν ή που εφαρμόζονται σήμερα (σε τοπική, περιφερειακή ή ευρύτερη κλίμακα)

Στην περιοχή λειτουργεί το Κέντρο Πληροφόρησης Περιβάλλοντος στον Φορέα Διαχείρισης Λιμνοθάλασσας Μεσολογγίου – Ακαρνανικών Ορέων ενώ θα αναβαθμιστεί ψηφιακά με υλοποίηση του ενταγμένου τεχνικού δελτίου στο ΠΕΠ Δυτικής Ελλάδας. Επιπλέον, λειτουργεί το Μουσείο Αλατος στην Τουρλίδα. Σύντομα, προγραμματίζεται να λειτουργήσει επίσης το Μουσείο Αλιευτικής Παράδοσης ως οικομουσείο στο πλαίσιο του προγράμματος Interreg V/A Greece – Italy 2014-2020, «Ανάπτυξη και αξιοποίηση των μουσείων λιμένων ως σημείων φυσικής και πολιτιστικής κληρονομιάς».

Οι συνεταιρισμοί των διβαράδων και οι σύλλογοι των σκάπουλων από το 1933 έχουν κινητοποιηθεί για καλύτερη διαχείριση της αλιείας και καλύτερη εκμετάλλευση των φυσικών και άλλων πόρων, στην εξυπηρέτηση των εργαζομένων κατά την διαδικασία της παραγωγής, της διακίνησης και της εμπορίας. Τα εκτεταμένα εγγειοβελτιωτικά έργα, η κατασκευή αναχωμάτων στις δυτικές λιμνοθάλασσες που παρεμποδίζουν μέχρι σήμερα την ελεύθερη επικοινωνία με τη θάλασσα και τα έργα για την αλυκοποίηση της Κλείσοβας ελάττωσαν έντονα το ιχθυοπαραγωγό δυναμικό του υγροτόπου. Παρ' όλα αυτά, τα αλιεύματα φθάνουν ετήσια τους 800-1.000 τόνους και η οικονομική τους αξία στηρίζει εκατοντάδες οικογένειες. Οι σύγχρονες ιχθυοσυλληπτικές εγκαταστάσεις αποτελούνται από μεταλλικούς στύλους και μεταλλικά ή πολυεστερικά πλέγματα που παρέχουν ευκολίες στη λειτουργία τους, όπως επιλεκτική αλιεία των εμπορεύσιμων μεγεθών, καθοδήγηση της κίνησης των ιχθύων προς την επιθυμητή κατεύθυνση. Κατά το παρελθόν έχουν υπάρξει βελτιώσεις σχετικά με τη βατότητα δρόμων πρόσβασης στα ιχθυοτροφεία Κλείσοβας,

Θολής και Παλαιοποτάμου καθώς και νέες κατασκευές πρόσδεσης σκαφών παραδοσιακής μορφής,

Το σημαντικότερο πρόβλημα που δήλωσαν οι επαγγελματίες αλιείς της παρούσας έρευνας σε ιδιαίτερα μεγάλο ποσοστό (81%) ήταν η υπεραλίευση. Ο Φορέας Διαχείρισης του Εθνικού Πάρκου προωθεί μέτρα αντιμετώπισης της όπως την προμήθεια νέων ιχθυοσυλληπτικών παγίδων στα ιχθυοτροφεία της λιμνοθάλασσας για την αποφυγή σύλληψης υπομεγεθών ψαριών αλλά και εξασφάλιση καλής ροής του νερού και διαφυγή του γόνου, καθώς και προγραμματισμό για άρση αναχωμάτων για την καλύτερη κυκλοφορία των νερών. Πραγματοποιούνται μεικτά περίπολα των Φυλάκων του Φορέα Διαχείρισης μαζί με το Λιμεναρχείο με σκοπό τη μείωση της παράνομης αλιείας.

γ. Μέτρα διαφύλαξης/ανάδειξης που προτείνεται να εφαρμοστούν στο μέλλον (σε τοπική, περιφερειακή ή ευρύτερη κλίμακα)

Η υποστήριξη της παραδοσιακής αλιείας ως επάγγελμα και τέχνη, είναι σημαντικό να βασιστεί σε διατομεακές δράσεις που εμπλέκουν τον πολιτισμό, τον τουριστικό τομέα, κοινωφελή ιδρύματα, μορφωτικές και εκπαιδευτικές δομές και την τοπική κοινωνία. Τα μέλη της κοινότητας θεωρούν αναγκαία την ένταξη της Παραδοσιακής Αλιείας του Εθνικού Πάρκου Λιμνοθαλασσών Μεσολογίου-Αιτωλικού στο Εθνικό Ευρετήριο της Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς Ελλάδας για να προωθηθεί η μελέτη, η διαφύλαξη, η ανάδειξη της ιστορίας και του πολιτισμού της αλιείας όπως καταγράφονται στη λιμνοθάλασσα.

Επίσης, επιδίωξη αποτελεί η αξιοποίηση του πλούτου της λιμνοθάλασσας προς όφελος της βιώσιμης και πολύπλευρης ανάπτυξης των τοπικών κοινωνιών με την τόνωση των εναλλακτικών μορφών τουρισμού (αγροτουρισμού, πολιτιστικού και γαστρονομικού τουρισμού). Σημαντική είναι η προώθηση του πολιτισμού του αυγοτάραχου ως σημαντικού στοιχείου διατροφής και ως ελληνικής υπερτροφής, καθώς και των άλλων προϊόντων της αλιείας και η αναγνώριση της αξίας της κατανάλωσής τους από το ευρύτερο κοινό, εγχώριο και διεθνές.

Επιπλέον, πρωτοβουλίες που στοχεύουν στην προστασία του φυσικού περιβάλλοντος πρέπει να ενισχύονται, όπως είναι η προσπάθεια των αλιέων να αντικαταστήσουν τα πλαστικά πλέγματα με άλλα, φιλικότερα στο περιβάλλον.

Όσον αφορά το θεσμικό πλαίσιο που διέπει τους παραδοσιακούς οικισμούς, θα πρέπει να ξεκαθαρίσει το θέμα της νομιμότητας των πελάδων και να θεωρηθούν παραδοσιακά οικιστικά σύνολα όταν πληρούν όρους και προϋποθέσεις του Εθνικού Πάρκου.

Το μοναδικό φυσικό και πολιτιστικό περιβάλλον της λιμνοθάλασσας χρήζει προστασίας και ανάδειξης, οι οποίες μπορούν να επιτευχθούν μελλοντικά με μια σειρά δράσεων που συμπεριλαμβάνουν:

- Έντυπη έκδοση για τη σημασία της παραδοσιακής αλιείας και του υγροτόπου στην έξοδο του Μεσολογγίου.
- Διοργάνωση διαλέξεων σχετικά με τις παραδοσιακές τεχνικές αλιείας της λιμνοθάλασσας.
- Το ρόλο της λιμνοθάλασσας και της παραδοσιακής αλιείας στην έξοδο του Μεσολογγίου.
- Δημιουργία ντοκιμαντέρ που αναφέρονται στην παραδοσιακή αλιεία της λιμνοθάλασσας Μεσολογγίου-Αιτωλικού.
- Συγκέντρωση αρχείων που αφορούν στο στοιχείο (γραπτά κείμενα, βιβλιογραφικοί κατάλογοι, φωτογραφίες, ηχογραφήσεις, κινηματογραφήσεις)
- Ψηφιοποίηση του ήδη υπάρχοντος έντυπου και οπτικοακουστικού υλικού, με σκοπό τη διαδικτυακή προβολή σπάνιων τεκμηρίων και τη διευκόλυνση των ερευνητών και ενδιαφερομένων για το στοιχείο.
- Χρήση των έντυπων και ψηφιακών αρχείων για τη δημιουργία:
 - Διαδικτυακού κόμβου για την προβολή, την επιστημονική και κοινοτική τους χρήση με δυνατότητα ελεύθερης πρόσβασης.
 - Κέντρου Ανάδειξης της Αλιευτικής Παράδοσης της Λιμνοθάλασσας Μεσολογγίου, φυσικού αρχαικού χώρου για προβολή του στοιχείου και ενημέρωση των επισκεπτών, μέσω εκπαιδευτικών προγραμμάτων για μαθητές, διαδραστικές δραστηριότητες και παρατήρηση των πτηνών (bird watching), των θαλάσσιων οργανισμών και της ευρύτερης βιοποικιλότητάς της λιμνοθάλασσας.

Το Κέντρο Ανάδειξης της Αλιευτικής Παράδοσης της Λιμνοθάλασσας Μεσολογγίου αποτελεί στρατηγικής σημασίας εγχείρημα γιατί το εν λόγω Κέντρο αναμένεται να λειτουργήσει τόσο ως ένας ακόμη καταλύτης επίτευξης του οράματος μιας επαιτητής σοφής χρήσης των εν λόγω φυσικών – περιβαλλοντικών πόρων όσο και ως επιταχυντής της επίλυσης διαφόρων προβλημάτων που εντοπίστηκαν.

Επιπλέον, παρακάτω παρατίθενται προτάσεις για μέτρα διαφύλαξης που προτείνει ο Σύνδεσμος Συνεταιρισμών Μισθωτών Ελληνικών Λιμνοθαλασσών (ΣΑΣΕΛ) «Στέλιος Μπαλάσης» (συνέντευξη στον Μπέρδο Α.Φ, 18/3/2018, Μεσολόγγι):

- Ανάπλαση περιβάλλοντος χώρου ιχθυοτροφείων του συμπλέγματος των λιμνοθαλασσών.
- Οικονομική ή άλλη ενίσχυση των αλιέων για δημιουργία ή και, ενίσχυση νέων αλιευτικών σκαφών της περιοχής με διατήρηση της τοπικής ναυπηγικής τέχνης και παραδοσιακής μορφής πλοιαρίων για μεταφοράς αλιευμάτων και στήριξη οικοτουριστικών δραστηριοτήτων.
- Εκσυγχρονισμός και ανάπτυξη των υπάρχοντων ναυπηγείων της περιοχής με σκοπό την παροχή υπηρεσιών στον τοπικό αλιευτικό στόλο.
- Εκσυγχρονισμός τοπικών βιοτεχνικών δραστηριοτήτων με σκοπό την παραγωγή βελτιωμένου τύπου ιχθυοφραγμών και εξοπλισμού με προδιαγραφές προσαρμοσμένες στις ανάγκες και τις ειδικές απαιτήσεις της λιμνοθάλασσας, σύμφωνα με τα διεθνή πρότυπα.
- Ενίσχυση φορέων παροχής υπηρεσιών στον τομέα της αλιείας και του αλιευτικού τουρισμού.
- Υποστήριξη των αλιευτικών συνεταιρισμών για την ανάπτυξη υποδομών και δράσεων Ψυχαγωγικής αλιείας.
- Τοποθέτηση πλωτών για εποχιακή χρήση για την ασφάλεια ελλιμενισμού στις περιοχές Τουρλίδας, Αιτωλικού και λιμάνι Μεσολογγίου.

9. Βασική Βιβλιογραφία

1. Αλιευτικός Συνεταιρισμός Προφήτης Ηλίας (Δημοσίευση στην Ιστοσελίδα του Συνεταιρισμού με τίτλο: Το ψάρεμα στα διβάρια) http://ivari-tholi.blogspot.com/p/blog-page_19.html
2. Ασβεστά, Ι., Ζήκου, Ε., Κωστάκη, Ε. 1999, *Περιγραφή της υφιστάμενης κατάστασης των χώρων πρασίνου της Ι.Π. Μεσολογγίου – Προοπτικές ανάπτυξης και μελλοντικός σχεδιασμός συνολικά των χώρων πρασίνου της Ι.Π. Μεσολογγίου*, ΤΕΙ Μεσολογγίου – Σχολή Γεωπονίας (πτυχιακή εργασία), Μεσολόγγι
3. Θεολογίδης, Χ. 2008, *Περιβαλλοντικά προβλήματα των Κεφαλοειδών (Pisces: Mugilidae) στο Λιμνοθαλάσσιο Σύστημα του Βιστωνικού Κόλπου*, Μεταπτυχιακή Διατριβή, ΑΠΘ – Σχολή Θετικών Επιστημών-Τμήμα Βιολογίας, Θεσσαλονίκη.
4. Καδδίτης Γ., Σπύρου Γ., 2012, *Καταγραφή της ελεύθερης αλιείας στη λιμνοθάλασσα Μεσολογγίου-Αιτωλικού*, Πτυχιακή Διπλωματική Εργασία, Εκδ. Α.Τ.Ε.Ι Μεσολογγίου. Τμήμα Υδατοκαλλιεργειών και Αλιευτικής Διαχείρισης, Μεσολόγγι.
5. Καραγιάννη Ε. και Τσερπέλη Ρ. 2000, *Αλιευτικά Εργαλεία Πάτρας*, Μεσολογγίου, Ναυπάκτου, Πτυχιακή εργασία, Τ.Ε.Ι. Μεσολογγίου.
6. *Διαχείριση της παράκτιας ζώνης με υδατοκαλλιέργειες. Η περίπτωση των λιμνοθαλασσών*, Εκδ. Ίχθυκα, Μεσολόγγι.
7. Μπάδα Κ., Λεονάδρος Ι., Δημητρίου Ε., 2001, *Παραδοσιακή Αλιεία*, Εκδ. Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων, Ιωάννινα.
8. Μπάδα Κ., 2004. *Ο κόσμος της εργασίας. Οι ψαράδες της λιμνοθάλασσας Μεσολογγίου – Αιτωλικού*, Εκδ. Πλέθρον, Αθήνα.
9. Μπάδα, Κ. 2011, *Συντελεστές, τρόποι και μέσα επιβίωσης της παραδοσιακής αλιευτικής δραστηριότητας στο Μεσολόγγι-Αιτωλικό: Ο τόπος, η οικογένεια, ο λαϊκός πολιτισμός*, Research Notebooks, V.33
10. Μπέρδος Α.Φ. 2020, *Παραδοσιακή Αλιεία Εθνικού Πάρκου Λιμνοθαλασσών Μεσολογγίου - Αιτωλικού. Πολιτισμική Διαχείριση, Κατάλογος της Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς και Οικονομική Ανάπτυξη της Τοπικής Κοινωνίας*. Αδημοσίευτη διπλωματική εργασία. Τμήμα Ιστορίας-Αρχαιολογίας, Σχολή Ανθρωπιστικών και Κοινωνικών Επιστημών Πανεπιστήμιο Πατρών, Πάτρα.

11. Ρογδάκης Γ. και Κατσέλης Γ. 2007, 2010, *Διαχείριση λιμνοθαλασσών και υδροβιοτόπων*, ΤΕΙ Μεσολογγίου – Τμήμα Υδατοκαλλιεργειών και Αλιευτικής Διαχείρισης (Πανεπιστημιακές Σημειώσεις), Μεσολόγγι.
12. Σπάλα, Κ., 2007, *Οικολογία- Διαχείριση και Προστασία Φυσικού Περιβάλλοντος. Χρονισμός των αλιευτικών ενεργειών στις παραδοσιακές ιχθυοσυλληπτικές εγκαταστάσεις της λιμνοθάλασσας της Κλείσοβας με τον ημερήσιο παλιρροιακό κύκλο*, Μεταπτυχιακή Διπλωματική Εργασία, Πανεπιστήμιο Πατρών, Σχολή Θετικών Επιστημών-Τμήμα Βιολογίας, Πάτρα.
13. Φορέας Διαχείρισης Λιμνοθάλασσας Μεσολογγίου – Ακαρνανικών Ορέων, 2011, *Σύμπλεγμα Λιμνοθαλασσών Μεσολογγίου-Αιτωλικού*, Μεσολόγγι.
14. Φορέας Διαχείρισης Λιμνοθάλασσας Μεσολογγίου-Ακαρνανικών Ορέων 2010, *Οικότοποι των περιοχών Natura 2000 - GR 2310001 και GR 2310005, που παρακολουθεί μέσω προγραμμάτων ο Φορέας*, <https://www.fdlmes.gr/2014-06-26-19-53-23/92-43.html>.
15. Χώτος, Γ. 2016 , *Η μικροσκοπική υδρόβια ζωή στις υπεραλμυρές λεκάνες των αλυκών του Μεσολογγίου*, Φορέας Διαχείρισης Λιμνοθάλασσας Μεσολογγίου.
16. Bostock, J. and Riley, H.T. 1855, *Pliny the Elder, Naturalis Historia*. Publisher, H. G. Bohn.http://penelope.uchicago.edu/Thayer/E/Roman/Texts/Pliny_the_Elder/home.html)
17. Broughton, J.Cam Hobhouse 1813, *A journey through Albania and other provinces of Turkey in Europe and Asia, to Constantinople, during the years 1809 and 1810*, Cawthorn Press, London.(Ολόκληρο το ημερολόγιο: <https://petercochran.wordpress.com/hobhouses-diary/> και Ελλάδα: <https://petercochran.files.wordpress.com/2009/12/04-greece2.pdf>)
18. Cavalier O. 2007, *Le Voyage de Grèce du comte de Choiseul-Gouffier*, Fondation Calvet-Éditions Barthélémy, Avignon.
19. Çelebi, E. 1834, *Narrative of Travels in Europe, Asia, and Africa, in the Seventeenth Century Vol. 1 και Vol. 2*. Translated by Joseph von Hammer-Purgstall (1834), Oriental Translation Fund, London (at Project Gutenberg: Vol 1 <https://archive.org/details/narrativeoftrave01evli/page/n3/mode/2up> και Vol. 2 <https://archive.org/details/narrativeoftrave02evli/page/n5/mode/2up>).
20. Chandler R. 1776, *Travels in Greece*. Clarendon Press, Oxford (at Project Gutenberg <https://archive.org/details/travelsingreeceo00chan/page/n5/mode/2up>).

21. Choiseul-Gouffier, Marie Gabriel Florent Auguste de: *Voyage pittoresque de la Grèce*, Paris(http://digital.lib.auth.gr/record/138482/files/9794_1.pdf)
22. Dimitriou E., Katselis G., Moutopoulos, D. and Milios, K., 2016, *Description of the processing stages of a Protected Designation of Origin Fish Product: The Greek Caviar "Avgotaracho Messolongiou"*, *Agricultural Economics Review* Vol 17.
23. Dodouras, S., Lyratzaki, I. and Papayannis, Th., 2018, *Gastronomic Heritage in Mediterranean wetlands - healthy wetlands, healthy eating*, MedINA, Athens.
24. Katselis G., Koutsikopoulos C., Dimitriou, E. and Rogdakis, Y., 2003, *Spatial patterns and temporal trends in the fisheries landings of the Messolonghi-Etoliko lagoons (Western Greek Coast)*, *Scientia Marina*. 67 (4): 501–511.
25. Paruta P. 1658, *The History of Venice, Abel Rober, and Henry Herringman*, <https://quod.lib.umich.edu/cgi/t/text/text-idx?c=eebo;idno=A56527.0001.001>.
26. Spon, J., Wheler, G. 1678, *Voyage d'Italie, de Dalmatie, de Grece, et du Levant: fait aux années 1675. και 1676*, Lyon, Cellier (<https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k85322z/f2.item.r=Voyage+d'Italie,+de+Dalmatie,+de+Grece,+et+du+Levant.langFR>).
27. Wheler, G. 1682, *A journey into Greece*, William Cademan, Robert Kettlewell, and Awynsham Churchill, London (<https://quod.lib.umich.edu/e/eebo2/A65620.0001.001/1:6?rgn=div1;view=fulltext>).

10. Συμπληρωματικά Τεκμήρια

α. Κείμενα (πηγές, αρχειακά τεκμήρια κτλ.)

σε συνοδευτικό έγγραφο

β. Χάρτες

σε συνοδευτικό έγγραφο (6 αρχεία)

γ. Οπτικά και ακουστικά τεκμήρια (σχέδια, φωτογραφίες, αρχεία ήχου, βίντεο κτλ.)

σε συνοδευτικό έγγραφο (1 σχέδιο, 38 φωτογραφίες, 2 βίντεο)

1. Ταινία: Αίμα. Σκηνοθεσία: Λουκάς Κουμπούρης, Νικόλας Παπαδημητρίου. Έγχρωμο. Έτος Παραγωγής: 2017. Διάρκεια: 30'. Παραγωγή: Ανθρωπολογική Εταιρεία Αθηνών – ΕΘΝΟΦΕΣΤ, Μεσογειακό Ινστιτούτο για τη Φύση και τον Άνθρωπο (MedINA), Κωνσταντίνος Αϊβαλιώτης, Σίλας Μιχάλακας. (Ελλάδα)
<https://vimeo.com/245041636>
2. Ταινία: Η λίμνη των Πόθων. Σκηνοθεσία: Γιώργος Ζερβός. Ασπρόμαυρο. Έτος Παραγωγής: 1957. Διάρκεια 98'. Παραγωγή: Ανζερβός (Ελλάδα).

δ. Διαδικτυακές πηγές (υπερσύνδεσμοι)

1. **Ημερολόγιο του Άγγλου περιηγητή John Cam Hobhouse Broughton** (Ολόκληρο το ημερολόγιο): <https://petercochran.wordpress.com/hobhouses-diary/> και Τόμος Ελλάδα: <https://petercochran.files.wordpress.com/2009/12/04-greece2.pdf>
2. **Ταινία: Η λίμνη των Πόθων**. Σκηνοθεσία: Γιώργος Ζερβός. Ασπρόμαυρο. Έτος Παραγωγής: 1957. Διάρκεια 98'. Παραγωγή: Ανζερβός (Ελλάδα).
YouTube: LefDakalakis <https://www.youtube.com/watch?v=17kwtWI8mmk>
3. **Επεισόδιο Αυγοτάραχο Μεσολογγίου** (11/3/2017) από την εκπομπή της ΕΡΤ Τοπικές κουζίνες. Έγχρωμο. Έτος Παραγωγής: 2017. Διάρκεια: 41'. Παραγωγή: Πάνος Παπαδόπουλος / Prosenghisi Film και Video (Ελλάδα).
Στο YouTube: ΕΡΤ Α.Ε. <https://www.youtube.com/watch?v=dY-glxpXDnw>,
4. **Ορνιθοπανίδα του Εθνικού Πάρκου από τον Φορέα Διαχείρισης Λιμνοθάλασσας Μεσολογγίου** <https://www.fdlmes.gr/2016-02-12-11-53-18/2016-02-12-11-59-04/2016-02-12-12-10-59/ornithorpanida.html>
5. **Μέρος Επεισοδίου Αυγοτάραχο στο Αιτωλικό** (6/11/2014) από την εκπομπή του ΣΚΑΙ, Ιστορίες Γης. Έγχρωμο. Έτος Παραγωγής: 2014. Διάρκεια: 13' Παραγωγή: Γιώργος Γκεζεργλής (Ελλάδα).
Στο YouTube: bioprasino.gr, https://www.youtube.com/watch?v=er0S-BnBH_Y,

6. **Διαδικασία παραγωγής του Αυγοτάραχου.** 3/2/2014. Παραγωγή: BottargaGold (Βραζιλία).
Στο YouTube: Bottarga Gold. <https://www.youtube.com/watch?v=ZULHAqUKvpl>
7. **Ντοκιμαντέρ Εθνικού Πάρκου Λιμνοθαλασσών Μεσολογίου – Αιτωλικού.**
Σκηνοθεσία: Τάσος Κατσάρης. Έγχρωμο. Έτος Παραγωγής: 2015. Διάρκεια: 20'.
Παραγωγή: Φορέας Διαχείρισης Λιμνοθάλασσας Μεσολογίου.
<https://www.youtube.com/watch?v=Lv-5DuoYVEo>
8. **Ψάρεμα αθερίνας με σταφνοκάρι.** Βίντεο 5'. Έγχρωμο,
Στο YouTube: Αποστόλης Μπλίκας.
<https://www.youtube.com/watch?v=VcXNHQfR7Fs>

1. Στοιχεία συντάκτη του Δελτίου

Φορέας Διαχείρισης Λιμνοθάλασσας Μεσολογγίου – Ακαρνανικών Ορέων

Ιδιότητα: Νομικό Πρόσωπο Ιδιωτικού Δικαίου εποπτευόμενο από το Υ.Π.ΕΝ., για την διοίκηση και διαχείριση του Εθνικού Πάρκου Λιμνοθαλασσών Μεσολογγίου-Αιτωλικού, κάτω ρου και εκβολών ποταμών Αχελώου και Ευήνου και νήσων Εχινάδων, καθώς και των περιοχών του δικτύου Natura 2000 (λίμνη Οζερός, λίμνη Αμβρακία, λίμνη Τριχωνίδα, όρος Τσέρεκας, όρος Αράκυνθος, όρος Παναιτωλικό).

Διεύθυνση: Γεφύρια Αιτωλικού, Αιτωλικό **TK:** 30400

Τηλ: +30 26320 55094

e-mail: info@fdlmes.gr, g.selimas@fdlmes.gr

url: <http://fdlmes.gr/>

Μεσογειακό Ινστιτούτο για τη Φύση και τον Άνθρωπο MedINA (Mediterranean Institute for Nature and Anthros)

Ιδιότητα: Μη κερδοσκοπικός Οργανισμός που επικεντρώνεται στις πολιτιστικές αξίες των υγροτόπων, στα τοπία, στις ιερές φυσικές περιοχές και στις πολιτισμικές πρακτικές.

Διεύθυνση: Βουκουρεστίου 23, Αθήνα **TK:** 10671

Τηλ: + 30 2103600711, + 30 2103629338

e-mail: info@med-ina.org

url: <http://www.med-ina.org/>

Τμήμα Ζωικής παραγωγής, Αλιείας και Υδατοκαλλιεργειών του Πανεπιστημίου Πατρών

Το Ζωικής παραγωγής, Αλιείας και Υδατοκαλλιεργειών έχει ως αντικείμενο την εκπαίδευση και την έρευνα στους τομείς της αλιείας και των υδατοκαλλιεργειών, οι οποίοι υποστηρίζουν έναν στρατηγικό πυλώνα της ελληνικής οικονομίας. Εστιάζει στην αλιεία, υδατοκαλλιέργεια και μεταποίηση-επεξεργασία αλιευμάτων και άλλων υδρόβιων οργανισμών, καθώς επίσης και στην ανάπτυξη και εφαρμογή τεχνολογιών και μεθόδων παραγωγικής διαχείρισης, εκτίμησης και αξιολόγησης του περιβάλλοντος των υδάτινων οικοσυστημάτων.

Κατσέλης Γεώργιος, Καθηγητής Τμήματος Ζωικής Παραγωγής, Αλιείας και Υδατοκαλλιεργειών Πανεπιστημίου Πατρών. Γνωστικό αντικείμενο: «Μελέτη ιχθυοπληθυσμών και αλιευτική εκμετάλλευση παράκτιας ζώνης»

Διεύθυνση: Παν/μιο Πατρών Νέα Κτίρια, Μεσολόγγι **TK:** 30200

Τηλ: +30 2631058253

e-mail: gkatselis@upatras.gr, asfasecr@upatras.gr **url:** <http://asfa.upatras.gr/>

Μπέρδος Αθανάσιος Φοίβος

Ιδιότητα: Πολιτισμικός Διαχειριστής, Σύμβουλος Διαχείρισης Πολιτιστικής Κληρονομιάς, Εκπαιδευτής Ενηλίκων (M.B.A., M.Sc. Δικτυακές Πόλεις και Αναπαραστάσεις, Med)

Διεύθυνση: Πλαπούτα 15, ΤΚ: 18758, Πειραιάς

Τηλ: +30 6975545644

e-mail: afberdos@hotmail.com, berdos.athanasiosfoivos@upatras.gr

Σιαμπάνη Μάρι

Ιδιότητα: Αρχιτέκτονας Μηχανικός (M.Arch Συντηρήσεις και Παρεμβάσεις σε Τόπους με Ιστορική Σημασία)

Διεύθυνση: Μαιζώνος 39-41, Πάτρα **ΤΚ:** 26221

Τηλ: +30 6997244356, 2610277213

e-mail: mari.siampani@gmail.com

γ. Τόπος και Ημερομηνία Σύνταξης του Δελτίου

Αιτωλοακαρνανία και Πειραιάς, 8/2018 - 6/2019.

12. Τελευταία συμπλήρωση/επικαιροποίηση του Δελτίου

Δεκέμβριος 2020.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

Γλωσσάρι

Τοπικές ονομασίες / Ντοπιολαλιά

Απόχη: κοίλος σάκος διχτού συστηγμένο σε μια ξύλινη κουλούρα διαμέτρου 50 – 60 εκατοστών προσαρμοσμένο σε ξύλο

Βαντάκι: τρόπος σύλληψης της μικρής γαρίδας με την κατασκευή ενός ημιστρόγγυλου δεματιού από αρμυρίκια

Βελάνισσα: το ψάρι της οικογένειας των κεφαλοειδών (*Chelon ramada*)

Βολκός: μεγάλος κωνικός δικτυωτός σάκος με 3 ή περισσότερα διαμερίσματα που εγκλωβίζονται τα ψάρια

Γαΐτα: η επιμήκης, μυτερή μπροστά και πίσω, χωρίς καρίνα από σανίδες βάρκα από 5 έως 5,50μ

Γαϊτάκι: η επιμήκης, μυτερή μπροστά και πίσω, χωρίς καρίνα από σανίδες βάρκα έως 3 μ.

Γαριδολόγος: αλιευτικό εργαλείο για το ψάρεμα της γαρίδας

Γάστρος: το ψάρι της οικογένειας των κεφαλοειδών (*Chelon saliens*), αυγομένο τους καλοκαιριού, από τα πρώτα είδη της αλιευτικής περιόδου

Γέκια, η: αλλιώς η λαγουδέρα, μεταλλικό ή ξύλινο στέλεχος του πηδαλιού μιας βάρκας

Γλύνα, η: το σκουλήκι του βυθού, αλλά και ο αργυλώδης πηλός

Γράδος: νησάκι όπου βρίσκεται η εκκλησία της Αγίας Τριάδας.

Γυροβολιά: είδος αλιείας με καλαμωτές. Οι αλιείς μαζεύονται σε κύκλο γύρω από κοπάδι ψαριών και σιγά-σιγά περιορίζουν τον χώρο ώστε να μπορούν να συλλάβουν τα ψάρια με απόχη.

Γωβιός/ Γοβιός: είδη της οικογένειας Gobiidae, αλιευτικό ενδιαφέρον παρουσιάζει το *Zosterisessor ophiocephalus*

Διβάρας / Ιβάρας: ο ψαράς που αλιεύει στο διβάρι

Διβάρι / Ιβάρι / Βιβάρι: από το λατινικό *vinarium* =εκτροφείο, μεσαιωνικά *Βιβάριον*. Το φυσικό ιχθυοτροφείο κατασκευασμένο από καλάμια και πασσάλους

Καβάτσα: το μη μεταναστευτικό χέλι (*Anguilla anguilla*)

Καλαμωτό: παγίδα από καλάμια για τα ψάρια (κεφάλους) που πηδούν έξω από το νερό, σε αντίθετη διεύθυνση από το δίχτυ που πλησιάζει, για να τα συλλάβουν

Καμάκι: μακρύ στρογγυλό ξύλο που φέρει μεταλλική πηρούνα στη μία άκρη

Καμακοπήρουνο: μεταλλική πηρούνα που εφαρμόζεται στην άκρη του καμακιού

Κατσιμάμαλο: ή μαμούνι, μικρό караβιδάκι (*Urogebia russila*)

Κατίνα: η οπή στη βάρκα για τον ιστό

Κάφος: η μικρότερη κατά πλάτος πλευρά του ιβαρίου, προς το μέρος της θάλασσας

Κόκα: στρογγυλό ξύλο 2 – 3 μ. με διχάλα από καλάμι, όχι από ξύλο

Κότλας: ο πολύ μικρός κέφαλος (*Mugil cephalus*), περίπου 25 – 100 g

Κόφα/ Καλάθα: κυκλικό καλάθι όπου τοποθετείται η μάνα του παραγαδιού.

Κρέμαση: η είσοδος του ιβαρίου

Λαβράκι: το κανονικού μεγέθους λαβράκι (*Dicentrarchus labrax*), περίπου 350 g-1 kg

Λαβρακόπουλο: το μεσαίο λαβράκι (*Dicentrarchus labrax*), περίπου 200 – 300 g

Λάζαρος: πυκνό δίχτυ για να συλλαμβάνει μικρές γαρίδες

Λιγδα: η μικρή τσιπούρα (*Sparus aurata*) περίπου 40 – 100 g

Λόντζα: τριγωνική κατασκευή διαλογής των ψαριών

Μάνα: η κύρια πετονιά, μεγάλης διαμέτρου, από το παραγάδι μήκους 1.000-1.500 m

Μαρίδα: η μεγάλη τσιπούρα (*Sparus aurata*)

Μαυράκι: το ψάρι της οικογενείας των κεφαλοειδών *Chelon ramada*

Μαυρακούνι: το ψάρι της οικογενείας των κεφαλοειδών *Chelon labrosus*

Μισοδρόμισμα: φάρμα που πραγματοποιείται με καμάκι από την βάρκα

Μπάφα: ο θηλυκός κέφαλος (*Mugil cephalus*)

Μπουρμπουλιαστές (τσιπούρες): Οι τσιπούρες που πιάνονται ζωντανές με τα χέρια

Μπλάνα, η: η ποσότητα του βούρκου που βγάζει ο ψαράς με τα χέρια για την εύρεση δολώματος (σκουληκιού, караβίδας, γαρίδας)

Μυξινάρι: το ψάρι της οικογενείας των κεφαλοειδών *Chelon aurata*

Ντολμάς: τεχνική που θυμίζει την γυροβολιά με την χρήση καλαμιών και πανιών και νησίδα 2 km νότια του Αιτωλικού, επί της Λιμνοθάλασσας

Ούγαινα: τα ψάρια μυτάκια/ το μυτάκι (*Diplodus puntazzo*)

Παραγάδι: αλιευτικό εργαλείο με πολλά αγκίστρια. Διακρίνεται σε ψιλό (μικρά άγκιστρα και λιγότερα από 50 που δολώνονται με γαρίδα ή σκουλήκι), μεσαίο-μέντζο (με περίπου 100-150 άγκιστρα) και χοντρό (200 άγκιστρα μεγάλου μεγέθους για λαβράκια που δολώνονται με ζωντανό ψάρι όπως ο γοβιός)

Παράμαλλα: κομμάτια πετονιάς μήκους 1,83 που δένονται στην μάνα (μάνα με απόσταση μεταξύ τους 3,66 m)

Πεζόβολος: κυκλικό δίχτυ διαμέτρου 3m. με βαρίδια στην περιφέρεια

Πελάδα: η αχυρόπλεκη καλύβα διαμονής των ψαράδων εντός της λιμνοθάλασσα κτισμένη πάνω σε πασσάλους

Πετάλι: στη μαγειρική, το ανοιγμένο στη μέση ψάρι (συνήθως αφορά σε ευμεγέθη άτομα κεφαλοειδών αλλά και χέλι)

Πήρες: το κύριο ιχθυοσυλληπτικό τμήμα του ιβαρίου όπου συλλαμβάνονται τα ψάρια σε σχήμα U

Πριατζής: ο ψαράς που χρησιμοποιεί το σταλίκι

Πριάρι / Μεγάλη Γαΐτα / Ψαροπούλα: η επιμήκης, μυτερή μπροστά και πίσω, χωρίς καρίνα από σανίδες βάρκα μεταξύ 7 έως 8 m

Πρισιπάτο: το ανοιγμένο χέλι (από το «πριγκιπάτο» τροφή για πριγκιπες)

Πυροφάνι: αλιεία που πραγματοποιείται νυκτερινές ώρες με βάρκα και την χρήση καμακιού και ισχυρής φωτεινής πηγής για την προσέλκυση των ψαριών

Πυροφάνια / Πριές: δαδιά που χρησιμοποιούσαν παλαιότερα στο πυροφάνι

Πρυμάς: ο ψαράς που βρίσκεται στη πρύμνη του πλοίου

Ρέννο: φυτό της ευρύτερης περιοχής της λιμνοθάλασσας

Σκάπουλος: ο ελεύθερος ψαράς που αλιεύει στη λιμνοθάλασσα

Σκαλτσιμά: το μικρό караβιδάκι του βούρκου.

Σκάνο: είδος πλατιού φυκιού της λιμνοθάλασσα.

Σουβλομύτης: τα ψάρια μυτάκια (*Diplodus puntazzo*)

Σταλίκι: μακρύ στρογγυλό ξύλο από ελιά με διχαλωτή άκρη, συνήθως από σκληρό και εύκαμπτο ξύλο που το βυθίζουν οι βαρκάρηδες σε αβαθή νερά και πιέζοντάς το στο βυθό κινούν τις βάρκες τους

Σταλικοπόδι: ξύλινος τρίποδας στην άκρη του πλοιαρίου για να στερεώνεται το σταλίκι και να στερεώνεται καλύτερα στο πυθμένα

Σταφνοκάρι: αλιευτικό εργαλείο που βρίσκεται στο μπροστινό μέρος της βάρκας. Εκεί τοποθετείται ένας ισχυρός ξύλινος δοκός και στην άκρη του οποίου υπάρχει μια ξύλινη διχάλα. Στην διχάλα αιωρείται μια ξύλινη δοκός στην προς τη θάλασσα, άκρη της οποίας βρίσκεται μια κατασκευή που φέρει το δίχτυ, ενώ η προς τη βάρκα άκρη της είναι δεμένη με σχοινί, το οποίο χειρίζεται ο ψαράς. Η κατασκευή μοιάζει με μια μεγάλη απόχη

Στεράδι / Στειράδι: ο αρσενικός κέφαλος (το είδος *Mugil cephalus*)

Συρτή / Τράινα: είδος αλιείας όπου ο ψαράς έχει μια ή και περισσότερες πετονιές, η κάθε μια έχει μήκος από 10 ως και 30 m, στην άκρη της είναι δεμένο ένα αγκίστρι με δόλωμα. Κινείται με μικρή ταχύτητα με την βάρκα ώστε να κινηθούν τα ψάρια να πιάσουν το δόλωμα και να αγκιστρωθούν. Στην περιοχή συνήθως, χρησιμοποιείται και με δόλωμα μια ζωντανή μπάφα η οποία προσελκύει στειράδια τα οποία συγκεντρώνουν γύρω από την μπάφα, ο αλιέας από τη βάρκα με πεζόβολο τα συλλέγει

Τσιγκρίδι: το μικρό λαβράκι (*Dicentrarchus labrax*) μεσαίου μεγέθους περίπου 100-200 g

Τσιμπίμπο: τα μικρά κεφαλοειδή, γόνος

Τσούρμο: η ομάδα των ψαράδων που απασχολούνται σε ένα ιβάρι

Φύλλα: οι παράλληλες πλευρές του ιβαρίου

Χανίδι: το πιο μικρό λαβράκι (*Dicentrarchus labrax*), περίπου 50-100 g

Χαρακίδα: ο σαργός (*Diplodus sargus*)

Χειλονάρι: το ψάρι το ψάρι της οικογένειας των κεφαλοειδών *Chelon labrosus*

Χλαβίτσι: το χέλι (*Anguilla anguilla*)

Καταγραφή: Αθανάσιος Φοίβος Μπέρδος, 2018

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ

Είδη Οικοτόπων

Κατηγορίες οικοσυστημάτων	Κωδικός τύπου οικοτόπου	Όνομασία τύπου οικοτόπου	Χαρακτηριστικά είδη
Θαλάσσια και παράκτια οικοσυστήματα	1110	Αμμοσύρσεις που καλύπτονται διαρκώς από θαλάσσιο νερό μικρού βάθους	<i>Cymodocea nodosa</i> <i>Zostera marina</i>
	1120	Εκτάσεις θαλάσσιου βυθού	<i>Posidonium oceanicae</i>
	1130	Εκβολές ποταμών	<i>Bolboschoenus maritimus</i>
	1140	Λασπώδεις και αμμώδεις επίπεδες εκτάσεις που αποκαλύπτονται κατά την αμπώτιδα	<i>Caulerpa prolifera</i> <i>Zostera noltii</i> <i>Cymodocea nodosa</i>
	1150*	Λιμνοθάλασσες	<i>Ruppia maritima</i> <i>Enteromorpha spp</i> <i>Caulerpa prolifera</i>
Παράκτιοι και Αλοφυτικοί οικοτόποι	1210	Μονοετής βλάστηση μεταξύ των ορίων πλημμυρίδας και αμπώτιδας	<i>Eryngium maritimum</i> <i>Euphorbia paralias</i> <i>Anthemis tomentosa</i> <i>Salsola kali</i> <i>Otanthus maritimus</i>
	1240	Απόκρημνες βραχώδεις ακτές με Μεσογειακή βλάστηση	<i>Limonium narbonense</i> <i>Limonium virgatum</i> <i>Lotus cytisoides</i> <i>Crithmum maritimum</i> <i>Silene sedoides</i>
	1310	Μονοετής βλάστηση με <i>Salicornia</i> άλλα είδη των λασπωδών και αμμωδών ζωνών	<i>Salicornia europaea</i> <i>Arthrocnemum macrostachyum</i> <i>Halocnemum strobilaceum</i>
	1410	Μεσογειακά αλίπεδα	<i>Juncetalia maritimi</i> <i>Juncus acutus</i> <i>Arthrocnemum macrostachyum</i> <i>Aster tripolium</i> <i>Tamarix hampeana</i>
	1420	Μεσογειακές και θερμοατλαντικές αλόφιλες λόχμες	<i>Aeluropus littoralis</i> <i>Arthrocnemum macrostachyum</i> <i>Sarcocornia fruticosa</i> <i>Salicornia europea</i> <i>Puccinellia festuciformis</i>
Παράκτιες και ενδοχωρικές θίνες	2110	Υποτυπώδεις κινούμενες θίνες	<i>Anthemis tomentosa</i> <i>Eryngium maritimum</i> <i>Euphorbia paralias</i> <i>Xanthium strumarium</i> <i>Medicago marina</i> <i>Pancratium maritimum</i>

	2250*	Θίνες των παραλίων	<i>Juniperus Phoenicea</i> <i>J. macrocarpa</i> <i>Myrtus communis</i> <i>Pistacia lentiscus</i> <i>Lagurus ovatus</i> <i>Prasium majus</i> <i>Anthyllis hermanniae</i>
Θερμομεσογειακές και προστεπικές λόχμες	5210	Σχηματισμοί με αρκεύθους	<i>Juniperus phoenicea</i> <i>Crucianella latifolia</i> <i>Brachypodium retusum</i> <i>Urginea maritima</i> <i>Olea europaea</i> <i>Trifolium campestre</i> <i>Smilax aspera</i>
	5330	Θερμομεσογειακές και προερημικές λόχμες	<i>Sarcopoterium spinosum</i> <i>Euphorbia dendroides</i> <i>Phlomis fruticosa</i> <i>Pistacia lentiscus</i> <i>Salvia fruticosa</i>
	5340	Garrigues της Ανατολικής Μεσογείου	<i>Pistacia lentiscus</i> <i>Salvia fruticosa</i> <i>Arbutus unedo</i> <i>Quercus coccifera</i> <i>Phillyrea latifolia</i> <i>Calicotome villosa</i> <i>Euphorbia</i> <i>acanthothamnus</i> <i>Paliurus spina christi</i> <i>Asparagus acutifolius</i> <i>Erica manipuliflora</i>
	5350	Ψευδομακκία	<i>Quercus coccifera</i> <i>Phillyrea latifolia</i> <i>Pistacia terebinthus</i> <i>Juniperus oxycedrus</i> <i>Pyrus spinosa</i> <i>Cistus creticus</i> <i>Clematis flammula</i> <i>Brachypodium sylvaticum</i>
	5420	Φρύγανα	<i>Cistus creticus</i> <i>Cistus creticus</i> <i>Phlomis fruticosa</i> <i>Brachypodium retusum</i> <i>Cistus salviifolius</i> <i>Pistacia lentiscus</i> <i>Urginea maritima</i> <i>Sarcopoterium spinosum</i>
	72A0	Καλαμώνες	<i>Phragmites australis</i> <i>Typha latifolia</i> <i>Calystegia sepium</i>

			<i>Lycopus europaeus</i> <i>Rumex conglomeratus</i> <i>Juncus acutus</i> <i>Bolboschoenus maritimus</i>
Βραχώδη πρηνή με χασμοφυτική βλάστηση	8210	Ασβεστολιθικά βραχώδη πρηνή με χασμοφυτική βλάστηση	<i>Centaurea alba</i> ssp. <i>heldreichii</i> <i>Ptilostemon chamaepeuce</i> <i>Centranthus ruber</i> <i>Inula verbascifolia</i> <i>Sedum album</i> <i>Asperula chlorantha</i>
Μεσογειακά δάση φυλλοβόλων	91F0	Μικτά δάση δρυός, φτελιάς και φράξου κατά μήκος μεγάλων ποταμών.	<i>Fraxinus angustifolia</i> <i>Brachypodium sylvaticum</i> <i>Ulmus minor</i> <i>Tamus communis</i> <i>Rubus ulmifolius</i> <i>Clematis vitalba</i> <i>Lycopus europaeus</i>
	92A0	Παραποτάμια Δάση με Ιτιές και Λεύκες	<i>Salix alba</i> <i>Populus alba</i> <i>Ulmus minor</i> <i>Rubus ulmifolius</i> <i>Carex pendula</i> <i>Mentha pulegium</i> <i>Tamus communis</i> <i>Vitis vinifera</i> <i>Arum italicum</i>
	92D0	Νότια παρόχθια δάση-στοές και λόχμες με Nerio-Tamaricetea	<i>Tamarix hampeana</i> <i>Nerium oleander</i> <i>Juncus maritimus</i> <i>Rumex conglomeratus</i> <i>Phragmites australis</i> <i>Polypogon monspeliensis</i> <i>Elymus elongatus</i> <i>Vitex agnus-castus</i>
Μεσογειακά δάση σκληρόφυλλων	9320	Δάση Ευρωπαϊκής Ελιάς-Κερατόνιας	<i>Olea europaea</i> <i>Ceratonia siliqua</i> <i>Quercus coccifera</i> <i>Arbutus unedo</i> <i>Brachypodium retusum</i> <i>Asparagus acutifolius</i> <i>Calicotome villosa</i> <i>Pistacia lentiscus</i> <i>Phillyrea latifolia</i> <i>Smilax aspera</i>
	9340	Δάση Αριάς	<i>Quercus ilex</i> <i>Quercus rotundifolia</i> <i>Pistacia terebinthus</i> <i>Arbutus andrachne</i> <i>Arbutus unedo</i>

			<i>Carpinus orientalis</i> <i>Juniperus oxycedrus</i> <i>Pteridium aquilinum</i> <i>Stipa bromoides</i>
	9350	Δάση <i>Quercus macrolepis</i>	<i>Quercus ithaburensis ssp. macrolepis</i> <i>Olea europaea</i> <i>Asparagus acutifolius</i> <i>Allium subhirsutum</i>
Ορεινά μεσογειακά κωνοφόρα	9540	Μεσογειακά πευκοδάση με ενδημικά είδη πεύκων της Μεσογείου	<i>Pinus halepensis</i> <i>Phillyrea latifolia</i> <i>Pistacia lentiscus</i> <i>Cistus salviifolius</i> <i>Rhamnus alaternus</i> <i>Juniperus phoenicea</i>

Πηγή: Φορέας Διαχείρισης Λιμνοθάλασσας Μεσολογίου-Ακαρνανικών Ορέων, 2010

Τέλος Δελτίου Υποψηφιότητας