

Ταξιδομαγειρέματα στην Αίγινα

Φτάνοντας στην Αίγινα με ένα από τα συχνά δρομολόγια που συνδέουν το νησί με τον Πειραιά, η πρώτη εικόνα που παίρνεις από τα νεοκλασικά κτίρια που βρίσκονται κατά μήκος της παραλίας είναι ότι αυτό το νησί κρατάει ακόμα τη λάμψη της πρώτης πρωτεύουσας της Ελλάδας. Είναι το δεύτερο μεγαλύτερο νησί του Αργοσαρωνικού άλλωστε, με 17.000 περίπου κατοίκους και έχεις κάθε λόγο να την επισκεφτείς αλλά και τόσα πράγματα να κάνεις, έστω και για ένα σαββατοκύριακο για να ξεφύγεις λίγο από την καθημερινή ρουτίνα της Αθήνας.



Κατεβαίνοντας από το πλοίο ή το δελφίνι που κατέφθασες, η πρώτη σου κίνηση σίγουρα θα είναι να απολαύσεις έναν καφέ στο ισόγειο των παραπάνω νεοκλασικών κτιρίων του 19ου αιώνα ή να φας ένα γλυκό του κουταλιού σε ένα από τα παραδοσιακά καφενεία και ζαχαροπλαστεία που στεγάζονται εκεί.

Αμέσως μετά, επιβάλλεται να ξεκινήσεις τη βόλτα σου ανάμεσα στα γραφικά σοκάκια του νησιού περπατώντας ή επιλέγοντας την «εναλλακτική» συγκοινωνία του νησιού, δηλαδή, τα άλογα και τις άμαξες περνώντας από αρχοντικά, Εκκλησίες με γαλάζιους τρούλους και άλλα αξιοθέατα του νησιού. Τα σημαντικότερα από αυτά τα αξιοθέατα που μπορούν να θαυμάσουν οι επισκέπτες, εκτός από την παραλιακή βόλτα και τα νεοκλασικά κτίρια, είναι το Αρχαιολογικό Μουσείο, ο Πύργος του Μάρκελλου, χτισμένος τέλη του 17ου αιώνα και ανακαινισμένος από τον Φιλικό, αγωνιστή και βουλευτή Σπύρο Μάρκελλο το 1802, τη Μητρόπολη της Αίγινας, το Κυβερνείο και τη Δημοτική Βιβλιοθήκη Αίγινας που βρίσκεται ακριβώς δίπλα, το Εϋνάρδειον Διδασκαλείον, το Ορφανοτροφείο, που είναι και το πρώτο δημόσιο κτίριο χτισμένο από τον Ιωάννη Καποδίστρια.

Πηγαίνοντας πολλά χρόνια και αιώνες πίσω, πρέπει να αναφερθούμε στους πρώτους κατοίκους του νησιού, τους Μυρμιδόνες (θα εξηγήσουμε παρακάτω γιατί ονομάστηκαν έτσι) οι οποίοι κατέφθασαν στο νησί από την Πελοπόννησο και βρέθηκαν σε διάφορα σημεία του νησιού. Από τα πολύ παλιά χρόνια λοιπόν, οι Αιγινήτες άρχισαν να αναπτύσσουν ιδιαίτερα την εμπορική και την ναυτική δραστηριότητα, κυρίως λόγω της γεωγραφικής θέσης του νησιού. Μη ξεχνάμε άλλωστε, ότι η Αίγινα το 1828 ήταν και η πρώτη πρωτεύουσα της Ελλάδας με πρώτο κυβερνήτη των Ιωάννη Καποδίστρια και

παρέμεινε για 2 χρόνια πριν μεταφερθεί στο Ναύπλιο.

Και φυσικά, όπως κάθε ελληνικό νησί που σέβεται τον εαυτό του, έτσι και πίσω από την Αίγινα κρύβεται μια μυθολογική ερωτική ιστορία. Έτσι, λοιπόν, είναι γνωστή η ιστορία ότι κατά την μυθολογία ο Δίας ερωτεύτηκε την ωραιότερη από τις 20 κόρες του Θεού Αισώπου, την Αίγινα, την απήγαγε και τη μετέφερε στο νησί Οινώνη. Εκεί απέκτησαν τον γιο τους, Αιακό και ονόμασαν το νησί Αίγινα. Ο Αιακός έγινε βασιλιάς της Αίγινας από τον Δία, ο οποίος μεταμόρφωσε όλους τους κατοίκους σε μυρμήγκια για να έχει υπηκόους. Για το λόγο αυτό, οι κάτοικοι της Αίγινας αποκαλούνται καμιά φορά και Μυρμιδόνες.

Φιστίκι

Συνήθως όταν κάποιος ξεκινάει να μιλάει για την Αίγινα, η επόμενη λέξη που θα αναφέρει θα είναι το φιστίκι, αφού η παραγωγή εκεί είναι τόσο μεγάλη. Παρ' όλα αυτά μπορείς ακόμα να συναντήσεις άφθονα σταφύλια, ελιές, συκιές και αμυγδαλιές. Σαν το «φιστίκι Αιγίνης» όμως δεν υπάρχει τίποτα!

Γενικά, η καταγωγή του φιστικιού έρχεται από το Ιράν, ενώ σήμερα καλλιεργείται παγκοσμίως από Ασία μέχρι Μεσόγειο και Αμερική, με το «φιστίκι Αιγίνης», όπως είναι γνωστό ή αλλιώς κοιλαράτη να είναι μία από τις καλύτερες ποικιλίες ανά τον κόσμο.

Το φυλλοβόλο δέντρο από το οποίο παίρνουμε τον καρπό είναι του γένους Πιστακία και της οικογένειας Ανακαρδιοειδών. Ο καρπός έχει μήκος 1-2 cm και το περικάρπιο είναι δερματώδες και έχει πράσινο χρώμα, ενώ το εσωτερικό είναι ξυλώδες και σκληρό.

Όσον αφορά την διαδικασία βλάστησης ξεκινάει στα μέσα Απριλίου και αρχές Μαΐου οι βλαστοί αποκτούν οριστικό μήκος και λίγο αργότερα ξεδιπλώνονται τα φύλλα. Στις αρχές Ιουλίου ξυλοποιούνται οι βλαστοί και Οκτώβριο με Νοέμβριο πέφτουν τα φύλλα. Για την συγκομιδή, η οποία γίνεται τέλη Αυγούστου, στρώνονται στο έδαφος μεγάλα πανιά και τα ώριμα φιστικιά πέφτουν με ελαφρύ τίναγμα.

Στην Αίγινα ξεκίνησε να καλλιεργείται το 1860 και από εκεί εξαπλώθηκε στην Αττική και στη συνέχεια στην υπόλοιπη Ελλάδα. Η ιδανικές κλιματολογικές συνθήκες του νησιού και η σύσταση του εδάφους είναι οι κύριοι λόγοι της μοναδικής γεύσης και αρώματος του αιγινίτικου φιστικιού που το κάνει να ξεχωρίζει. Γι' αυτό άλλωστε και ανήκει στα προστατευμένα προϊόντα της Ε.Ο.Κ.

Το φιστίκι είναι ένας από τους καλύτερους και πιο θρεπτικούς, αλλά και νόστιμους ξηρούς καρπούς. Είναι πλούσιο σε βιοτίνη, πρωτεΐνη και ανόργανα άλατα. Μπορεί να καταναλωθεί είτε ψημένο και αλατισμένο, αλλά και νωπό ανάλατο. Το συναντάμε ακόμα και σε αρκετά γλυκά. Η ημερομηνία λήξης του

προϊόντος δε μπορεί να υπερβαίνει τους 8 μήνες από τη συσκευασία ή τους 15 μήνες από τη συγκομιδή. Η Ελλάδα είναι η πρώτη χώρα στην Ευρώπη και έκτη στον κόσμο σε παραγωγή φιστικιού με 9.500.000 τόνους ετησίως.

Aegina Fistici Fest

Όπως όλα τα πράγματα, έτσι το Aegina Fistici Fest ξεκίνησε από μια ιδέα για την προώθηση του νησιού και του φιστικιού. Επηρεασμένοι και από την παρόμοια γιορτή της Σικελίας Sagra del pistachio και ζητώντας υποστήριξη και βοήθεια από φιστικοπαραγωγούς και αρμόδιους του νησιού, ο Δήμος της Αίγινας εδώ και 2 χρόνια έχει βάλει σκοπό να κάνει το συγκεκριμένο φεστιβάλ μόνιμο θεσμό πανελλαδικά αλλά και πανευρωπαϊκά.

Βασικός στόχος είναι η ανάδειξη και η προώθηση του φιστικιού Αιγίνης, ένα Προϊόν Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π.) που μέσα σε λιγότερο από έναν αιώνα καλλιέργειας κατάφερε να γίνει διεθνώς γνωστό ως το καλύτερο φιστίκι στον κόσμο.

Σε όλη τη διάρκεια του φεστιβάλ, οι επισκέπτες και λάτρεις του φιστικιού μπορούν να παρακολουθήσουν εκδηλώσεις ζωντανής μουσικής, συναυλίες, παραδοσιακούς χορούς, εικαστικά δρώμενα, εκθέσεις και διαγωνισμούς γαστρονομίας σε όλα τα διαμερίσματα της Αίγινα μέσω των προφεστιβαλικών εκδηλώσεων καθ' όλη τη διάρκεια του καλοκαιριού. Η συγκεκριμένη Γιορτή θέλει να προσελκύσει όλες τις ηλικίες, αλλά κυρίως την Ελληνική Οικογένεια.

Φέτος, η καρδιά του φεστιβάλ είναι η εμπορική έκθεση με 55 περίπτερα (11 περισσότερα από πέρυσι) κατά μήκος της προβλήτας της Χώρας, φιλοξενώντας το Αιγινίτικο φιστίκι, τα παράγωγα και τις λιχουδιές, που το έχουν σαν πρώτη ύλη τους αλλά και προϊόντα όπως κοσμήματα, χειροποίητα κεραμικά, αγροτικά προϊόντα, εδέσματα...

Φυσικά από μια τέτοια γιορτή δε θα μπορούσε να λείπει και η μουσική με εκδηλώσεις για όλα τα γούστα.

[Διαβάστε το foodmusic report της παράστασης](#)

[Δείτε φωτογραφίες](#)