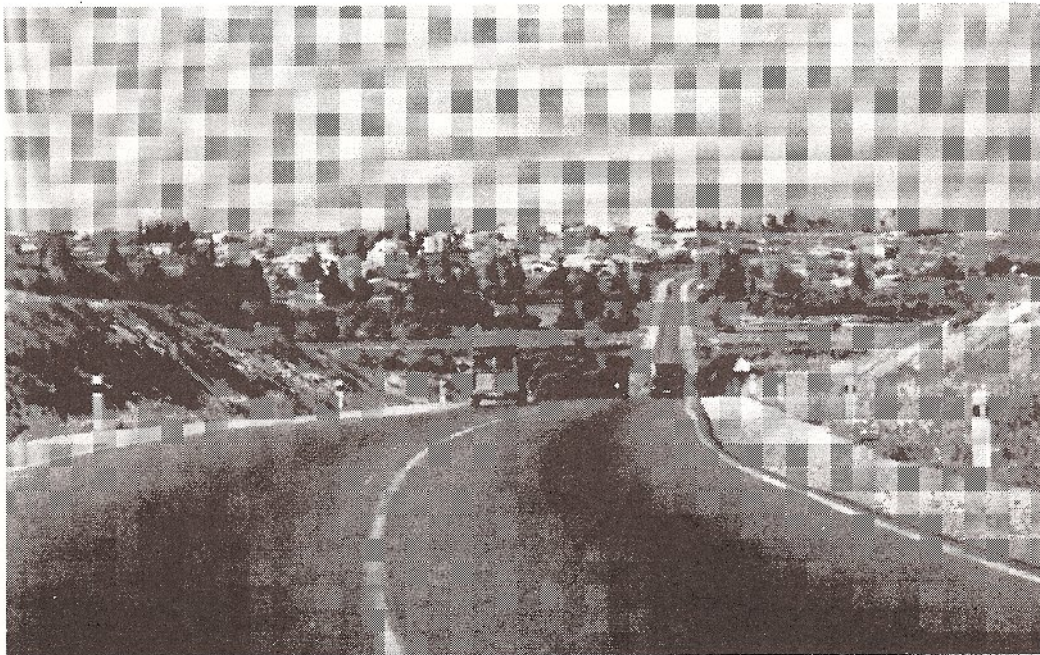


## ΟΙ ΡΙΖΕΣ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ ΦΘΑΝΟΥΝ ΣΤΗ ΦΙΛΙΑ

Έρευνα δύο επιστημόνων αποκαλύπτει ότι η αρχαιότερη καλλιέργεια της ελιάς στη Γη ήταν στη Φιλιά της Κύπρου το 4.800 π.Χ. Μια άλλη αποκάλυψη συνδέει την ονομασία του χωριού με την ελιά.

ΤΟΥ ΚΟΡΝΗΛΙΟΥ ΧΑΤΖΗΚΩΣΤΑ  
Αναδημοσίευση από το "Περιοδικό" 3.10.1997



Αποψη της κατεχόμενης Φιλιάς, όπου διακρίνονται πολλές ελιές.

Ποιος μπορούσε να φανταστεί ότι η ελιά, το δέντρο που είναι στενά συνδεδεμένο με τον χριστιανικό πολιτισμό και την ιστορία των μεσογειακών λαών, τη θρησκεία και τις δοξασίες τους, έλκει την καταγωγή του από την Κύπρο;

Οι περισσότεροι ερευνητές, πάντως, δεν είναι πεπεισμένοι για τον ακριβή τόπο προέλευσης της ελιάς, του αρχαιότερου καλλιεργούμενου δέντρου στον κόσμο, αλλά την τοποθετούν περίξ της Μεσογείου. Όλοι οι ερευνητές ανάγουν την καλλιέργεια της ελιάς στους προϊστορικούς χρόνους, πριν ακόμη ανακαλυφθεί η γραφή.





Μια σχετικά πρόσφατη έρευνα θέλει την αρχαιότερη καλλιέργεια της ελιάς στον τόπο μας και συγκεκριμένα στο χωριό Φιλιά, η ονομασία του οποίου αποκαλύπτεται, σύμφωνα με μια εκδοχή, ότι έχει σχέση με την αγριελιά, τη φυλέα, όπως αποκαλείται στον Όμηρο.

Ο Α. De Candolle, σε μελέτη του αναφέρει ότι η ελιά ήταν γνωστή από το 4000 π.Χ. και θεωρεί ως πιθανό τόπο προέλευσής της τις περιοχές της Συρίας και της Μικράς Ασίας, των οποίων οι βουνοπλαγιές είναι κατάφυτες από αγριελιές. Από τις περιοχές αυτές η ελιά διαδόθηκε στις άλλες μεσογειακές χώρες.

Στην Ελλάδα η ελιά καλλιεργείται από τους πολύ παλιούς χρόνους, όπως αποδεικνύεται από τα ευρήματα των ανασκαφών. Στις Μυκήνες, για παράδειγμα, βρέθηκε κομμάτι αργυρού αγγείου που απεικονίζει ελιά, ενώ στη Θήρα και στην Κνωσό βρέθηκαν τοιχογραφίες με θέμα την ελιά, καθώς και μηχανήματα που έμοιαζαν με ελαιοπιεστήρια και έτσι η καλλιέργεια της ελιάς στην Κρήτη, κατά τον Κριμπα, τοποθετείται μεταξύ 1.500 και 2.000 π.Χ., ενώ κατ' άλλους τοποθετείται στην προμινωική περίοδο, γύρω στο 3.000 π.Χ.

Σημειώνεται επίσης ότι ο Χ. Αναγνωστόπουλος, σε ανακοίνωσή του στην Ακαδημία Αθηνών το 1951, υποστήριξε με βάση τα ευρήματα των ανασκαφών, ότι ο τόπος προελεύσεως της ελιάς είναι η Κρήτη. Την άποψή του αυτή ενισχύει και το γεγονός ότι το όνομα της ελιάς είναι ελληνικό.

Η εισαγωγή της ήμερης ελιάς στην Ελλάδα έγινε, σύμφωνα με τη μυθολογία, από τον Κέκροπα, τον μυθικό βασιλιά της Αθήνας, που έζησε γύρω στο 1500 π.Χ., ο οποίος είχε "συμφυές σώμα ανδρός και δράκοντος" και είχε μεταφέρει το δέντρο από την Αίγυπτο.

Κατά άλλην εκδοχή, την ήμερη ελιά φύτεψε η Αθηνά στην Ακρόπολη, στον Πανδρόσειο ναό του Ερεχθείου, όπου ήταν και το άγαλμα του "Μορίου Διός". Αναφέρεται ακόμη ότι οι πλαγιές του βράχου της Ακροπόλεως καλύπτονταν από αγριελιές, που προήλθαν από πυρήνες της Μορίας Ελιάς. Η δεύτερη ήμερη ελιά, κατά τον Πausανία, φυτεύθηκε στην Ακαδημία του Πλάτωνα και πολλαπλασιάστηκε σε πυκνές δεντροστοιχίες. Η ελιά του Πλάτωνα μνημονεύεται μέχρι τις μέρες μας και βρίσκεται κοντά στη Γεωπονική Σχολή Αθηνών.

Σχετικά με την καταγωγή της ελιάς, χαρακτηριστικά είναι τα όσα

αναφέρει ο Σοφοκλής στον “Οιδίποδα επί Κολωνώ”, ο οποίος θεωρούσε την Ελλάδα ως την πρώτη κοιτίδα καλλιέργειας της ελιάς.

“Θάλλει δε εις την χώραν αυτήν η γλαυκή παιδοτρόφος ελιά, φύτευμα γηγενές μη φυτευθέν διά των χειρών, αντιζείμενον φόβου των πολεμίων όπλων, το οποίον ουδέποτε έως τώρα ήκουσα να εβλάστησεν εις την Ασίαν, ουδ’ εις την μεγάλην δωρικήν νήσον του Πέλοπος· το δέντρον τούτο ουδείς άρχων, ούτε γέρον ούτε νέος, θα καταστρέψει, διότι ο πάντοτε βλέπων οφθαλμός του Μορίου Διός και η γλαικώπις Αθηνά προστατεύουν αυτό”.

Άλλοι πιστεύουν ότι η ελιά προέρχεται από την Αφρική (Αβησσυνία, Αίγυπτος). Στην περιοχή αυτή καλλιεργήθηκε η ελιά συστηματικά από τους σημιτικούς λαούς και από και, σύμφωνα με την εκδοχή αυτή, διαδόθηκε στην Κύπρο και στα βόρεια παράλια της Αφρικής (Μαρόκο, Αλγερία, Τυνησία και αλλού) από τους Φοίνικες που παρουσίασαν σημαντική εκμή στην Καρχηδόνα. Ο ιστορικός Θεόφραστος αναφέρει ότι η ελιά φύτευε στην Κυρηναιική Χερσόνησο, στη Νότια Ιταλία, στη Συρία και Αραβία (προς τη μεριά της θάλασσας), στην Αίγυπτο και αλλού.

Από όλες τις πιο πάνω αναφορές, περί καταγωγής της ελιάς, σε καμιά δεν αναφέρεται ότι υπάρχουν ενδείξεις για την καλλιέργεια του ελαιόδέντρου παλαιότερα από το 4.000 π.Χ.

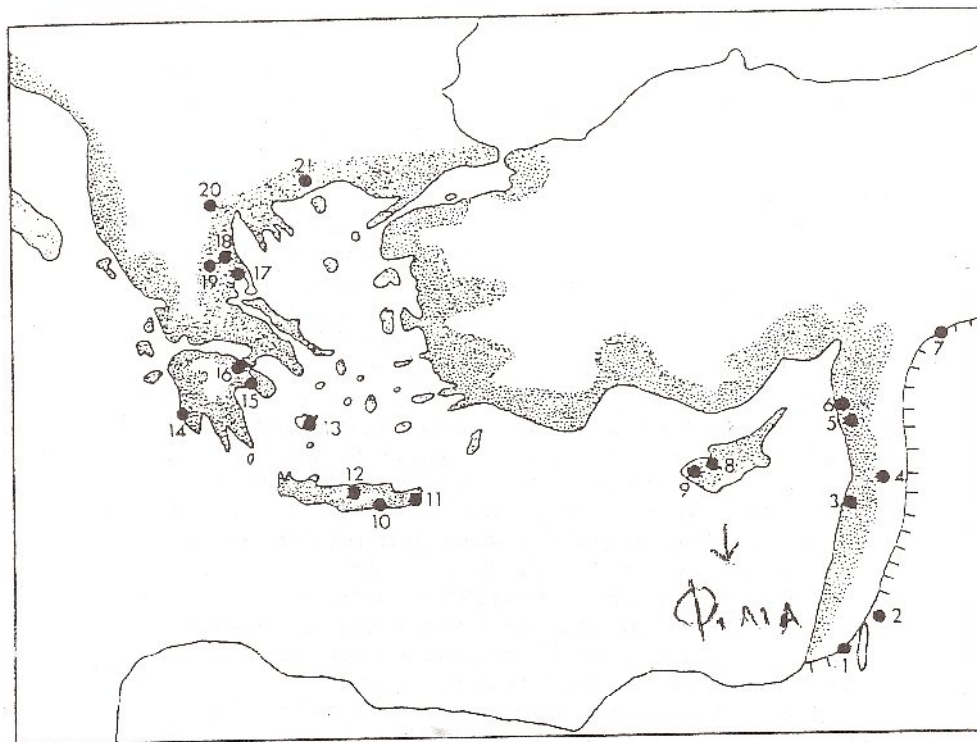


FIG. 1

Map of the Eastern Mediterranean region showing excavations indicating early olive cultivation: 1. Lachisch, 2. Ghassul, 3. Byblos, 4. Qatna, 5. Tell Sukas, 6. Ugarit, 7. Carchemisch, 8. Φιλία, 9. Apliki, 10. Myrros, 11. Zakros, 12. Cnossos, 13. Phylakopi, 14. Pylos, 15. Tiryns, 16. Mycenae, 17. Iolkos, 18. Souli Magouda, 19. Argissa, 20. Edessa, 21. Sitagroi. The continuous line with small bars shows the limit of 300 mm annual rainfall (isohyete); the cotted areas indicate where olive could grow under natural conditions according to Braudel (1977) (which differs in some details from Anagnostopoulos (1929), Renfrew (1973) and Loukas and Pontukis (1981) showing the present area of cultivation).

Χάρτης της Ανατολικής Ευρώπης, που δημοσιεύεται στην έρευνα των δύο καθηγητών της Γεωπονικής, στον οποίο φαίνονται οι αρχαιολογικοί χώροι στους οποίους ανευρέθησαν στοιχεία καλλιέργειας της ελιάς.



Information on archaeological evidence concerning olive cultivation

Time (bc)	Indications of olive cultivation	Locality	Source
4800	Not mentioned	Philía (Cyprus)	Trump: 39
4500-4000	Not mentioned	[Teleilat] Chasul (Palestine)	CAH I, 1: 523
4000	Not mentioned	Lebanon (Byblos II settlement)	Trump: 68
3900	Stones (wild trees?)	El Garcel, Málaga (Spain)	Renfrew: 132, Trump: 98
3500	Stones (wild trees?)	Soufli Magoula, Thessaly (Greece)	Renfrew in Theocharis <i>et al.</i> , 147-164
3500	Stones (wild trees?)	Argissa, Thessaly (Greece)	CAH I, 1: 569
2500	Pithoi = jars (serving for oil storage)	Phylakopi, Melos island (Greece)	Trump: 127
2500	Stones	Lachisch = Tel el Dumeit (Palestine)	Renfrew: 132
2500	Pollen	Sitagroi, Macedonia (Greece)	Coles and Harding: 116, 164
3rd millennium	Stones	Tel Sukas (Syria)	Renfrew: 132
2400-2100	Stones and instruments for oil production	Myrtos, Crete (Greece)	Renfrew: 132
between 2300-1700	Pollen	Philippoi, Macedonia (Greece)	Greg and Turner, 1974
1800	Stones	Ugarit (Syria)	CAH II, 2: 132
1780	Stones	Qatna (Syria)	CAH II, 1: 19
1750	Stones	Carchemisch (Syria)	CAH II, 1: 16
1600	Pollen	Edessa, Macedonia (Greece)	Coles and Harding: 116, 164
1500	Olives	Peschiera and other localities (Northern Italy)	Renfrew: 132
1500-1450	Olives	Zakros palace, Crete (Greece)	HHN, A, 187
1400	Not mentioned	Pylos, Cnossos (Greece)	Chadwick: 100, 101 (mentioned in Linear B scripts)
1400	Not mentioned	Mycenae, Tiryns, Iolkos (Greece)	Renfrew: 132, CEA
1380-1000	Stones	Apliki (Cyprus)	Renfrew: 132

7. Χρονολογική κατάταξη των ανασκαφών στις οποίες βρέθηκαν ενδείξεις καλλιέργειας της ελιάς. Πρώτη στη σειρά η Φιλιά (Κύπρος).

### ΣΤΗΝ ΚΥΠΡΟ

Όμως, σε μια σχετικά πρόσφατη έρευνα δύο καθηγητών της Γενετικής της Γεωπονικής Σχολής Αθηνών, των Μ. Λουκά και Β. Κριμπα, η καλλιέργεια της ελιάς πάει ακόμα πιο μακριά χρονικά, αλλά γεωγραφικό βρίσκεται πολύ κοντά μας, στην ίδια την Κύπρο.

Σύμφωνα με τη μελέτη των δύο διακεκομμένων Ελλήνων επιστημόνων, η καλλιέργεια της ελιάς ανάγεται στο 4.800 π.Χ. και η πρώτη κοιτίδα της καλλιέργειάς της ήταν το χωριό Φιλιά.

Σε ανασκαφές που έγιναν στη Φιλιά ανακαλύφθηκαν αρχαιότητες που χρονολογούνται γύρω στο 5.000 π.Χ. και οι αρχαιολόγοι μιλούν για "Πολιτισμό της Φιλιάς". Στην έρευνα των δύο καθηγητών παρουσιάζεται χάρτης, στον οποίο υπάρχουν οι αρχαιολογικές ενδείξεις ανεύρεσης στοιχείων καλλιέργειας της ελιάς σε όλη τη γη, καθώς και χρονολογικός πίνακας, ο οποίος φανερώνει τις χρονολογίες κατά τις οποίες ανευρέθησαν ενδείξεις καλλιέργειας της ελιάς. Στον πίνακα που παρατίθεται στην έρευνα, η πρώτη από τις ενδείξεις καλλιέργειας της ελιάς είναι η Φιλιά (4.800 π.Χ.) και η τελευταία είναι πάλι από την Κύπρο, το Απλίκι.

Η χρονολογική σειρά καλλιέργειας της ελιάς που αναφέρεται στην έρευνα των δύο καθηγητών είναι η εξής. Φιλιά (Κύπρος) 4.800 π.Χ., Παλαιστίνη 4500-4000 π.Χ., Λίβανος 4000 π.Χ., Ισπανία 3900 π.Χ., Ελλάδα (Σουφλί) 3.500 π.Χ., κ.ά. Την πληροφορία ότι η Φιλιά υπήρξε η πρώτη κοιτίδα καλλιέργειας της ελιάς πάνω στη γη έδωσε προς το Σωματείο Θ.Ο.Ι. Φιλιάς, ο Φιλιώτης Γεωπόνος Γιάννης Χριστοφής, ο οποίος απέστειλε προς το Διοικητικό Συμβούλιο σχετική επιστολή, καθώς και φωτοτυπία της έρευνας των δύο καθηγητών.

Πάντως, η αποκάλυψη αυτή έρχεται να δώσει μια εξήγηση στα όσα αναφέρει ο Κυριάκος Χατζηιωάννου στο Ετυμολογικό Λεξικό της Ομιλουμένης Κυπριακής Διαλέκτου, σχετικά με τη δική του εκδοχή για την ονομασία της Φιλιάς. Η εκδοχή του Κυριάκου Χατζηιωάννου, διαφέρει από τις διάφορες επιζωοτούσες εκδοχές για την ονομασία του χωριού. Σύμφωνα με μια εκδοχή, η γραφή του ονόματος είναι “Φιλιά”, και έχει σχέση με τη φίλια, τη φιλοξενία και τα φιλιά, και σύμφωνα με άλλη εκδοχή γράφεται “Φυλλιά”, - με “υ” και δύο “λ”- και προέρχεται από τα φύλλα. Σύμφωνα με την εκδοχή του Κυριάκου Χατζηιωάννου, η σωστή γραφή είναι “Φυλιά”, -με “υ” και ένα “λ”- και αναφέρει σχετικά: “Η ονομασία του χωριού Φυλιά είναι φυτώνυμη και προέρχεται από το φυτόν φυλία η, που αναφέρεται ήδη από τον Όμηρον ε477: “Λοιούς δ’ αφ’ υπήλυθε θάμνους... ο μεν φυλίας, ο δ’ ελαιής” και θεωρείται από τα Σχόλια στον Όμηρο και από τον Ηούλιο ως είδος αγριελιάς”.

Η ελιά είναι πράγματι ένα δέντρο που ευδοκίμει πολύ στη Φιλιά. Στο χωριό υπήρχαν πολλές ελιές, αρκετές από τις οποίες πρέπει να είναι ηλικίας πολλών αιώνων.

#### **Η ΑΝΑΚΑΛΥΨΗ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ**

Ο πρώτος Έλληνας ελαιοκόμος, Διομήδης ο Σαρακωμένος, αναφέρει ότι ο πρωτόγονος άνθρωπος, καθώς περιφερόταν ανυπόδητος και αχίτων στα δάση, πάτησε τυχαία και σύνθλιψε ελαιόκαρπο αυτοφυομένων δένδρων αγριελιάς, πεσμένο πάνω στο έδαφος και παρατήρησε ότι το λάδι που διαχωρίστηκε έβρεξε και απάλυνε το σκληρό δέρμα του ποδιού του. Έτσι οδηγήθηκε στη συλλογή καρπού αγριελιάς, αρχικά, και ήμερης ελιάς αργότερα, στη σύνθλιψή του με υποτυπώδη μέσα και τον διαχωρισμό λαδιού που το χρησιμοποίησε στην απάλειψη του σώματος και τον καλλωπισμό του γενικότερα. Είναι άλλωστε αποδεδειγμένο στα αρχαία κείμενα ότι κατά την ομηρική περίοδο το λάδι χρησιμοποιούνταν κατ’ αποκλειστικότητα για επαλείψεις του σώματος. Η δε Αφροδίτη άλειψε το σώμα του Έκτορα με ελαιόλαδο αρωματισμένο με ρόδα.

Το λάδι της ελιάς, εκτός του ότι ήταν πάντα μια από τις βασικές τροφές όλων των μεσογειακών λαών, υπήρξε και εμπορεύσιμο προϊόν, ακόμη από τα παλιά χρόνια. Η πρώτη πληροφορία σχετικά με το εμπόριο του ελαιολαδου αναφέρεται το 2500 π.Χ. στον εμπορικό κώδικα της εποχής εκείνης.

#### **ΘΕΪΚΟ ΧΑΡΙΣΜΑ**

Η μυθολογία αναφέρει ότι η Αθηνά καθιερώθηκε ως θεά της Αττικής επειδή πρόσφερε την ελιά ως πηγή πλούτου, σε αντίθεση με τον Ποσειδώνα, που κτυπώντας το βράχο με την τρίαινα έβγαλε το θαλασσινό νερό. Έτσι γεννήθηκε ο μύθος της ελιάς και του λαδιού σαν θεϊκών χαρισμάτων της αρχαιότητας.

Θεϊκό χάρισμα όμως αποτελεί και στην ελληνορθόδοξη μας παράδοση, όπου το λάδι χρησιμεύει για το άναμμα των καντηλιών, για το μυστήριο του Χρίσματος, του Βαπτίσματος και του Ευχελαίου, και για την ταφή των νεκρών. Επίσης, κλαδιά από ελιά, αφού μεταφερθούν στην εκκλησία την Κυριακή των Βαΐων -ή της Ελιάς- χρησιμοποιούνται στα νοικοκυριά αντί θυμιάματος. Ο ιερέας επίσης ευλογεί στην εκκλησία “τον σίτον, τον οίνον και το έλαιον”. Η ελιά είναι ακόμα το σύμβολο της ειρήνης. Ο Νάε κατάλαβε ότι κώπασε η βροχή κατά τον Κατακλισμό όταν έστειλε ένα περιστέρι και του έφερε ένα κλαδί από ελιά.



Οι αρχαίοι Έλληνες απέδιδαν ιδιαίτερη σημασία στην καλλιέργεια της ελιάς. Αξίζει να σημειωθεί ότι με ειδικούς νόμους του Σόλωνα παροτρύνονταν όσοι σπούδαζαν Γεωπονία την εποχή εκείνη να δίνουν ιδιαίτερη σημασία στην ελαιοκαλλιέργεια, γιατί ήταν “μέγιστον αγαθόν προς πάσαν του βίου θεραπείαν ο της ελαίας καρπός”.

Για την καλλιέργεια της ελιάς στην αρχαία Ελλάδα έχουν ασχοληθεί πολλοί συγγραφείς. Ο Πλίνιος ομιλεί για το θεό της γεωργίας και κτηνοτροφίας Αρισταίο, στον οποίο και αποδίδει την επινόηση της ελαιοκαλλιέργειας, του ελαιοτριβείου και του ελαιοπιεστηρίου.

Στην αρχαία Ελλάδα σημαντική ήταν η σημασία της ελιάς κατά τους Ολυμπιακούς αγώνες, αφού οι Ολυμπιονίκες στεφανώνονταν με “κότινο” αγριελιάς.

Ο λαός μας για αρκετό καιρό θεωρούσε την ελιά ως ένα από τα βασικά είδη διατροφής. Όταν θέλουμε να πούμε για κάποιον ότι συνδεόμαστε πολύ στενά, χρησιμοποιούμε τη φράση “μαζί φάγαμε ψωμί κι ελιά”. Η φράση δηλώνει τις δυσκολίες που πέρασαν μαζί κάποιοι άνθρωποι, οι οποίοι μόνο τα βασικά είδη διατροφής είχαν για να ζήσουν. Παρόμοιες εκφράσεις υπάρχουν επίσης για να δηλώσουν τη φτώχεια, όπως το κυπριακό λαϊκό τραγούδι που λέει:

“Πάλα ψουμίν με τες ελιές τζιαι κρόμμιον που πάνω,  
παντές τζι εγεννηθήκαμεν στον κόσμον παραπάνω”.

Σύμφωνα με μια λαϊκή δοξασία, το λάδι δεν πρέπει να μεταφέρεται τη νύκτα, “γιατί λείφκει”. Αν όμως αυτό είναι απαραίτητο, τότε στο μεταφερόμενο λάδι ρίχνουν λίγους κόκκους άλατος.

#### **ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ**

Το ελαιόλαδο αναμφισβήτητα είναι το καλύτερο από όλα τα λιπαρά που χρησιμοποιούνται για τη διατροφή του ανθρώπου. Η παραλαβή του από τον ελαιόκαρπο, με μηχανικά μέσα και χωρίς καμιά χημική επεξεργασία, το εξομοιώνει με φυσικό φρουτοχυμό.

Η καλή σχέση των περιεχομένων στο ελαιόλαδο λινελαϊκού οξέος και βιταμίνης E (έχουν την ίδια αναλογία όπως στο μητρικό γάλα), ο υψηλός βαθμός πεπτικότητας τους και τα εξαιρετικά οργανοληπτικά του χαρακτηριστικά, το κατατάσσουν στις τροφές με μεγάλη βιολογική αξία και με ιδιαίτερα θρεπτικά και υγιεινά χαρακτηριστικά.

Οι εξαιρετικές ιδιότητες του ελαιόλαδου βρίσκονται συγκεντρωμένες στο εκλεκτής ποιότητας παρθένο λάδι, γιατί είναι γνωστόν ότι τα χαρακτηριστικά του αλλοιώνονται με την επίδραση πολλών και διαφόρων παραγόντων, τόσο κατά την παραμονή του στον ελαιόκαρπο, όσο και κατά τη διαδικασία της παραλαβής και διατήρησής του.

Η προστασία των ποιοτικών χαρακτηριστικών του ελαιόλαδου, αποτελεί πρωταρχικής σημασίας καθήκον τόσο των ελαιοπαραγωγών όσο και των ελαιουργών, γιατί μόνο μ’ αυτό τον τρόπο θα μπορέσει να αντεπεξέλει στον ισχυρό ανταγωνισμό που δέχεται από τα άλλα φυτικά λάδια, που παράγονται σε μεγάλες ποσότητες και με χαμηλότερο κόστος.

Σύμφωνα με αποτελέσματα σχετικής μελέτης, όλες οι περιπτώσεις θανάτων από παθήσεις της στεφανιαίας ήταν λιγότερες όπου το ελαιόλαδο αποτελούσε την κύρια λιπαρή ύλη στο διαιτολόγιο. Το ελαιόλαδο βοηθά ακόμη και στην πέψη των άλλων λιπαρών υλών, γιατί διευκολύνει τις εκκρίσεις του πεπτικού συστήματος και της χολής.

## Η ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ

Έχει διαπιστωθεί ότι τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του ελαιόλαδου συνίστανται στον ελαιόκαρπο που βρίσκεται στο στάδιο της φυσιολογικής ωρίμανσης, δηλαδή όταν αρχίσει να μεταβάλλεται το χρώμα του καρπού από πρασινοκίτρινο σε μαύρο-ιώδες.

Άγουρος καρπός δίνει ελαιόλαδο με έντονο πράσινο χρώμα και πικρή γεύση. Υπερώριμος καρπός δίνει ελαιόλαδο με μειωμένες αρωματικές ουσίες, με αυξημένη οξύτητα και με πιο ανοικτό (κίτρινο) χρώμα.

Οι διάφοροι τρόποι συγκομιδής του ελαιόκαρπου (ραβδισμός, με χτένα), επηρεάζουν την ποιότητα του ελαιόλαδου ανάλογα με το βαθμό τραυματισμού που προκαλούν στον ελαιόκαρπο.

Κατά τη συλλογή του ελαιόκαρπου έχει σημασία, για την ποιότητα του ελαιόλαδου, ο χρόνος παραμονής στα δίκτυα σε συνάρτηση με τις καιρικές συνθήκες και την ανάπτυξη της αυτοφυούς βλάστησης ανάμεσα στις οπές των δικτύων.

Ελαιόκαρπος με πολλά φύλλα, ειδικά κλαδίσκους, όταν αυτά αλέθονται με τον ελαιόκαρπο, έχει ως αποτέλεσμα δυσμενείς επιπτώσεις στην ποιότητα. Επίσης τα μικρά τεμάχια ξύλου δημιουργούν προβλήματα λειτουργίας του ελαιουργικού συγκροτήματος (φυγοκεντρισμού).

Η αλλοίωση της ποιότητας του ελαιόλαδου όταν ο καρπός συλλέγεται από το έδαφος, μετά τη φυσιολογική του πτώση, είναι πολύ μεγάλη και έχει σχέση με την αύξηση της οξύτητας την έναρξη της οξύτητας και την απορρόφηση δυσάρεστων οσμών από το έδαφος (χωματίλα).

\*\*\*

*Για τη συγγραφή της πιο πάνω έρευνας, χρησιμοποιήσαμε στοιχεία από τις πιο κάτω μελέτες. "History of olive Cultivars based on their genetic distances" των Μ. Λουζά και Κ. Κριμπά, "Το Ελαιόλαδο" Απόστολου Κυριτσάκη, Η βιολογική αξία των επιτραπέζιων ελιών" 3ο Βιολογικό Συνέδριο για τη βιολογική αξία του ελαιόλαδου, "Ελαιοκομία" Κώστα Ποντίκη, "Το ελαιόδεντρο" Κώστα Μπαλατσούρα, "Ετυμολογικό λεξικό της ομιλουμένης κυπριακής διαλέκτου" του Κυριάκου Χατζηιωάννου, καθώς και στοιχεία που μας έδωσε ο γεωπόνος Ανδρέας Παπαναστασίου.*

