

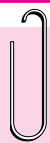
📅 Κυριακή 22/1 Γενική Συνέλευση και Εκλογές. Ο Σύλλογος σε φερισμένει!



ΟΜΗΡΙΑΔΕΣ

ΕΞΑΜΗΝΙΑΙΑ ΕΚΔΟΣΗ ΤΟΥ ΣΥΛΛΟΓΟΥ ΒΟΛΗΣΙΑΝΩΝ ΑΤΤΙΚΗΣ «ΑΓΙΑ ΜΑΡΚΕΛΛΑ»

ΓΡΑΦΕΙΑ: ΚΕΡΑΜΕΩΝ 35 ΑΘΗΝΑ 104 36 τηλ. 210-5244375 • ΠΕΡΙΟΔΟΣ Β' • ΦΥΛΛΟ 10 • Β' ΕΞΑΜΗΝΟ 2011 • ΔΙΑΝΕΜΕΤΑΙ ΔΩΡΕΑΝ



από τη δική μας
θέση...

Ο Σύλλογός μας πρέπει να παραμείνει ζωντανός!

Αγαπητά μας μέλη,

Σήμερα, περισσότερο από κάθε άλλη φορά, ο ρόλος και ο σκοπός της ύπαρξης του Συλλόγου είναι μεγαλύτερος και σπουδαιότερος.

Η χώρα μας βρίσκεται σε μια φάση μετάβασης και η κοινωνία σε μια κατάσταση σύγκρουσης. Αξίες και ιδανικά έρχονται σε σύγκρουση και ο μοναδικός τρόπος για να διατηρήσουμε τα θετικά στοιχεία μας και να αποβάλλουμε εκείνα που μας έφεραν σε αυτή τη δυσμενή θέση είναι να κοιτάξουμε... πίσω! Δεν εννοώ φυσικά να οπισθοδρομήσουμε, όχι! Αλλά αυτό που θα κρατήσει τους Έλληνες ζωντανούς είναι η ιστορία τους. Σίγουρα, όχι μοιρολογώντας και αναπαράγοντάς την με εθνικόφρονες φαιφάρες, αλλά στηρίζοντας σε αυτήν το μέλλον. Βλέποντας τα λάθη και τα σωστά και πράττοντας με γνώμονα το κοινό καλό. Η πίστη στον τόπο, η γνώση των εθίμων και των αξιών του τόπου μας θα βοηθήσουν τα μέγιστα σε αυτό. Η συμμετοχή και η μεταλαμπάδευση της γνώσης των ηθών και εθίμων του τόπου στη νεώτερη γενιά είναι πλέον ο στόχος που ο καθένας μας πρέπει να έχει. **Ο σκοπός της ύπαρξης του Συλλόγου μας!**

Φίλοι μας, οι περισσότεροι Σύλλογοι βρίσκονται σε ύφεση, όχι μόνο στο τομέα της οικονομίας αλλά βασικότερα σε εκείνο της συμμετοχής.

Ο Σύλλογος Βοηθισιανών Αττικής έζησε φέτος τη χειρότερη ίσως χρονιά της ύπαρξής του, αφού σε όσες εκδηλώσεις οργανώσαμε η συμμετοχή ήταν χαμηλή με αποτέλεσμα να τις ακυρώσουμε όλες. Κατανοούμε την

όποια οικονομική δυσκολία αλλά από την άλλη δε μπορούμε να εξηγήσουμε την χαρακτηριστική, πλέον, αδιαφορία των περισσότερων για την ύπαρξη του Συλλόγου.

Την Κυριακή 22 Ιανουαρίου 2012, στις 10 το πρωί θα πραγματοποιηθεί η Γενική Συνέλευση του Συλλόγου στο Ξενοδοχείο St. George Lycabettus. Στο πλαίσιο της Γενικής Συνέλευσης θα έχουμε και τις Αρχαιρεσίες για το νέο Διοικητικό Συμβούλιο. Φέτος, θα επιθυμούσαμε να δούμε η συμμετοχή για ανάληψη θέσης στο Δ.Σ. να είναι μεγαλύτερη, μια και η «καρδιά» του Συλλόγου έχει ανάγκη από ανθρώπους με όρεξη και ιδέες. Με αυτό τον τρόπο θα καταφέρουμε να διατηρήσουμε αλλά και να ανυψώσουμε το Σύλλογο μας.

Αυτή η σκέψη μας οδήγησε φέτος να καλέσουμε σε συνάντηση στα γραφεία μας όλους τους εν ζωή Προέδρους και μαζί τους να ορίσουμε ενέργειες, ώστε ο Σύλλογος να μη παραμείνει απλά ζωντανός αλλά να γίνει ξανά:

- ο λόγος που τα μέλη θα βρίσκουν τρόπους να συναντούνται
- ο λόγος του κάθε Βοηθισιανού προς το Κράτος για την καλύτερη υποχώρησή μας

* το Σχολείο των εθίμων, των αξιών και της παράδοσης.

N. ΖΑΡΤΑΛΟΥΔΗΣ

Κι όμως γίνεται!

Ένα πρωινό του Ιουλίου του 2010, πάνω από τον Ατλαντικό Ωκεανό, δύο άνθρωποι όρισαν ημερομηνία για να «δεθούν με τα ιερά δεσμά το γάμου». Επιθυμία τους ήταν να παντρευτούν σε ένα ιδιαίτερο μέρος, σε ένα μέρος που αγαπάνε και που διαφορετικοί για τον καθένα λόγο τον κάνουν ιδιαίτερο και ξεχωριστό.

Αποφάσισαν το μυστήριο να τελεσθεί μακριά από τον τόπο διαμονής τους... να γίνει στη Βολισσό, καλοκαιράκι και συγκεκριμένα το επόμενο καλοκαίρι, εκείνο του 2011. Με πείσμα είπαν, ότι η οργάνωση θα γίνει από τους ίδιους, παρ' όλες τις ιδιαίτερες δυσκολίες που η απόσταση μπορεί να προκαλέσει. Ήθελαν να στηρίξουν το χωριό και το νησί κι έτσι, ότι μπορούσαν το έδιναν για υλοποίηση σε Χιώτες και Βολισσιανούς. Κύματα και φουρτούνες συνάντησαν αρκετές, αλλά τι πιο ωραίο στο ταξίδι όταν επιτέλους φτάνεις στον προορισμό, πιο δυνατός και ώριμος από ποτέ;

Εκεί, συνάντησαν χαμογελαστούς ανθρώπους. Από τους συγγενείς και φίλους μέχρι τον κάθε ένα επαγγελματία του χωριού και οι ευχές αληθινές, όπως και η αγάπη τους.



Σκηνές από το γάμο

■ Του ΝΙΚΟΥ ΖΑΡΤΑΛΟΥΔΗ

Για 4 ημέρες το χωριό «έζησε» στον παλμό του γάμου. Κάποια ενοικιαζόμενα γέμισαν, το mini market δέχθηκε παραπάνω παραγγελίες, οι ταβέρνες είχαν επιπλέον κίνηση, τα beach bars ζωντάνεψαν και οι βραδιές στα Λιμνιά «ζεστάθηκαν» από τις φωνές και το κέφι των επισκεπτών. Γύρω στα 130 άτομα επισκέφθηκαν το χωριό και από αυτούς οι μισοί θέλουν να το

επισκεφθούν ξανά! Δεν έχει σχέση ποιο είναι το ζευγάρι και καλό είναι να μη μείνεις φίλε αναγνώστη σε αυτό. **Αλλού είναι η ουσία!**

Διαφαίνεται πως σε αυτή τη δύσκολη περίοδο που περνάει ο κόσμος, μια επιχειρηματική ιδέα μπορεί να υπερβεί το στενό και κλειστό κύκλο μιας επιχείρησης και να πάει λίγο παραπέρα. Να μη βλέπουμε το δέντρο στο σπίτι μας, αλλά το δάσος στο οποίο βρισκόμαστε.

Συνέχεια στη σελ. 3

Κοινωνική Ζωή

Γέννηση

Το μέλος του Δ.Σ. του Συλλόγου μας **Θεοδώρα Μπακιρτζή** έφερε στο κόσμο ένα χαριτωμένο αγοράκι.

Ευχόμαστε στους γονείς να είναι σε όλη του τη ζωή ευτυχισμένο με υγεία.

Κηδείες

— Έστω και καθυστερημένα συλλυπούμαστε την οικογένεια του εκλιπόντος **Σωτήρη Φαφαλιού**, εξαίρετου συγχωριανού και ανθρώπου. Η έλλειψη καταχώρησης του θλιβερού γεγονότος στο προηγούμενο φύλλο μας οφείλεται στην επεισοδιακή ολοκλήρωση της ύλης του, με αποτέλεσμα να γίνουν λάθη και παραλήψεις.

Ο Σωτήρης Φαφαλιός γεννήθηκε στη Βολισσό. Ήταν παντρεμένος με τη Ζωή Φαφαλιού και είχε δύο κόρες τη Μαρία και την Ελεωνόρα. Ήταν καθηγητής δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης στη Σιβιτανίδειο Σχολή και κατείχε τη θέση του τομέαρχη στο ΣΕΚ της Σχολής.

— Η κοινωνία της Βολισσού αλλά και ο επιστημονικός κόσμος, έχασε τον διακεκριμένο επιστήμονα και βαθιά Βολισσιανό ιατρό **Κων/νο Μουτάφη**.

— Έφυγε από κοντά μας η **Μαρία Μπελέγρη**, σύζυγος και μητέρα ενεργών μελών του Συλλόγου μας και μητέρα του αντιπροέδρου μας. Υπήρξε και η ίδια όλα τα χρόνια της ζωής της συμμετοχική και συμπαραστεκόταν σε όλες τις ενέργειες του Συλλόγου μας.

— Έφυγε από κοντά μας η **Ευδοκία Επιτροπάκη**, πλήρης ημερών, γιαγιά του μέλους του Δ.Σ. Ν. Τσουρουγιάννη και η οποία αγάπησε τη Βολισσό σαν γνήσια Βολισσιανή.

— Σε νέα ηλικία άφησε την οικογένειά της η **Καίτη Αγγελέτου**, μητέρα του μέλους του Δ.Σ. Γιώργου Αγγελέτου. Μπορεί να μη ζούσε στη Βολισσό αλλά αισθανόταν πάντοτε αγάπη για το μέρος καταγωγής της.

Το Δ.Σ. εκφράζει τα θερμά συλλυπητήρια στις οικογένειες των εκλιπόντων.

• Ελλιπής παράθεση των κοινωνικών γεγονότων, δεν οφείλεται σε πρόθεση του Συλλόγου αλλά σε έλλειψη ενημέρωσης.

Παρακαλούμε να ενημερώνεται τα μέλη του Συλλόγου ώστε να αποφευχθούν παραλήψεις.

ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΔΗΜ. ΜΟΥΤΑΦΗΣ

Άξιος ιατρός από τη Βολισσό

Ο Κων/νος Μουτάφης έφυγε ξαφνικά από κοντά μας μόλις πριν από λίγους μήνες. Η προσωπικότητα και το έργο του μας κάνει υπερήφανους που ανήκε στη κοινωνία της Βολισσού. Αυτός είναι ο λόγος που πιστεύουμε ότι η εφημερίδα μας έχει ηθικό καθήκον για ένα μικρό αφιέρωμα στον άνθρωπο και επιστήμονα Κων/νο Μουτάφη.

Ήταν Επίκουρος Καθηγητής Παθολογίας του Πανεπιστημίου Αθηνών και τ. Διευθυντής Παθολογικής Κλινικής του Γενικού Κρατικού Νοσοκομείου Αθηνών.

Γεννήθηκε στη Βολισσό της Χίου, φοίτησε στο Δημοτικό Σχολείο Βολισσού και ακολούθως στο Γυμνάσιο Αρρένων Χίου. Ως αριστεύσας απόφοιτος του Γυμνασίου τιμήθηκε από τον «Κοραή» με Δίπλωμα απονομής βραβείου και αρετής. Φοίτησε στην Ιατρική Σχολή Αθηνών. Έλαβε την ειδικότητα της Παθολογίας και αναγορεύθηκε Διδάκτορας της Ιατρικής Σχολής του Πανεπιστημίου Αθηνών.

Το 1963 μετέβη στο Λονδίνο και εργάστηκε στο κορυφαίο Hammersmith Hospital επί 8 χρόνια. Εκεί ασχολήθηκε με την έρευνα της Αρτηριοσκλήρυνσης σε σχέση με τη χοληστερίνη.

Οι εργασίες του δημοσιεύθηκαν σε έγκυρα ιατρικά περιοδικά και τον έκαναν σύντομα γνωστό διεθνώς. Μία από τις εργασίες του συμπεριλήφθηκε σε βιβλίο που περιέχει 35 διεθνείς εργασίες οι οποίες καλούνται κλασικές στην υπερλιπιδαιμία και τη χοληστερίνη.

Έλαβε μέρος ως ομιλητής σε πολλά Διεθνή και Ελληνικά Ιατρικά Συνέδρια. Έδωσε ιατρικές συνεντεύξεις στο Βήμα και στην ΕΡΤ 2 και έκανε πολλές ομιλίες σε γενικό ακροατήριο όπως στο Ομήρειο Πνευματικό Κέντρο στη Χίο το 1982, στην Εταιρία των Φίλων του Λαού το 1984, στο «Κοραή» κ.λπ.

Έδωσε συνέντευξη στην Εθνική Ελληνική Τηλεόραση της Νέας Υόρκης με θέμα τα νησιά του Αιγαίου και υποστήριξε με σθένος την ελληνικότητα των νησιών και των υδάτων του Αιγαίου.

Ο άνθρωπος Κων/νος Μουτάφης αγαπούσε πολύ τον τόπο καταγωγής του τον οποίο επισκεπτόταν τακτικά.

Ο ίδιος και η οικογένειά του ήταν εγγεγραμμένοι στην Κοινότητα Βολισσού. Από το γάμο του απέκτησε δύο κόρες, οι οποίες ακολούθησαν τα επαγγελματικά βήματα του πατέρα τους και σπούδασαν ιατρική. Υπήρξε καλός οικογενειάρχης και πατέρας, ιδιαίτερα προστατευτικός αλλά ενίοτε και αυστηρός όπου χρειαζόταν με τα παιδιά του για τα οποία επιθυμούσε το καλύτερο.

Ιστορίες από τη Βολισσό, τους κατοίκους της, την Αγ. Μαρκέλλα, ήταν πάντοτε σε πρώτο λόγο, θαρρείς και δεν είχε φύγει ποτέ από εκεί για την Αθήνα. Το πιο αγαπητό του μέρος ήταν ο Μάναγρος και τα περιβόλια της Χωρής. Κρυφή του επιθυμία ήταν να αποκτήσει ένα τέτοιο περιβόλι με παραδοσιακό μαγναοπήγαδο. Η Πλατεία του Χριστού ήταν το μέρος που χαιρόταν να περνά τις ελεύθερες ώρες του. Η πίστη του προς την Αγ. Μαρκέλλα ήταν μεγάλη. Από τη νεαρή ηλικία του πίστευε ότι τον βοηθούσε στο έργο του και στην αφοσίωσή του στους ασθενείς.

Η πρόοδος και η προστασία της Βολισσού και της ευρύτερης περιοχής ήταν από τα πρώτα του μελήματα. Βρέθηκε αντίθετος και πολέμιος στη δημιουργία χοιροστάσιου στη Βολισσό. Ευαισθητοποιημένος από την πρόκληση βλαβών στην υγεία των εργαζομένων στα μεταλλεία Κεράμου, κινητοποιήθηκε και πέτυχε τη λήψη σύνταξης στις χίρες της περιοχής. Ήταν νέος τότε και απήφισε ακόμη και την πορεία της καριέρας του προκειμένου να πρωτοστατήσει στη διαφύλαξη των συμφερόντων της περιοχής και των κατοίκων της.

Συμμετείχε σε αποστολές ιατρών στα νησιά για την ενίσχυση των ιατρικών, πρωτίστως για τη Χίο και τη Βολισσό.

ΟΜΗΡΙΑΔΕΣ

Εξαμηνιαία έκδοση
του Συλλόγου Βολισσιανών
Αττικής «Αγία Μαρκέλλα»
Κεραμίων 35 Αθήνα 104 36
τηλ. 210-5244375
www.volissos.gr

Εκδότης - Υπεύθυνος
σύμφωνα με το νόμο
ΝΙΚΟΣ ΖΑΡΤΑΛΟΥΔΗΣ
πρόεδρος του Συλλόγου

Υπεύθυνη Σύνταξης
ΤΖΕΝΗ ΠΛΑΚΙΤΣΗ

Συντακτική Επιτροπή
ΤΖΕΝΗ ΠΛΑΚΙΤΣΗ
ΝΙΚΟΣ ΖΑΡΤΑΛΟΥΔΗΣ

Επιμέλεια έκδοσης
ΓΙΩΡΓΟΣ ΧΡΥΣΟΒΙΤΣΙΑΝΟΣ
τηλ. 210-5240739

Παραγωγή έκδοσης
ΜΕΜΦΙΣ ΑΕ
τηλ. 210-5240728 Fax: 5224556
e-mail: memfisae@otenet.gr

★ ★
Την ευθύνη των δημοσιευμένων
κειμένων φέρουν οι αρθρογράφοι



CHEF ΣΤΗ ΒΟΛΙΣΣΟ
Μαγειρικός
διαγωνισμός αντρών!

Η ιστορία αρχίζει σαν παραμύθι και καταλήγει σε γαστριμαργική βραδιά. Μια καλοκαιρινή ημέρα, μια παρέα από τη Χωρή, σκέφτηκε να διοργανώσει μια διαφορετική βραδιά. Θα πρέπει να θυμίσω στους αναγνώστες μας ότι η παρέα αυτή υπάρχει εδώ και χρόνια. Είναι τόσο «δεμένα» τα μέλη της που ακόμα και το δρόμο που βρίσκονται τα σπίτια τους το ονόμασαν «ο δρόμος της Καλής Παρέας». Σε παλαιότερο φύλλο μας είχαμε αναφερθεί σχετικά.

Η ιδέα ήταν απλή: «μαγειρικός διαγωνισμός». Ταυτόχρονα όμως ήταν και αρκετά πρωτοποριακή, αν σκεφτεί κανείς ότι μάγειρες θα ήταν μόνο άντρες, οι οποίοι μάλιστα δεν είχαν ασχοληθεί ποτέ με την κουζίνα. Ούτε καν για τα απλά πράγματα. Η ιδέα ξεσήκωσε ενθουσιασμό σε άντρες και γυναίκες.



Οι ηλικίες που συμμετείχαν στο διαγωνισμό διαφορετικές και η επιλογή του πιάτου ελεύθερη. Φτιάχτηκαν προσκλή-

σεις, επινοήθηκαν βραβεία και γενικά «στήθηκε» μια ημέρα γεμάτη κέφι, διάθεση και άμιλλα. Από τις γυναίκες κατασκευάστηκαν με απλά υλικά ακόμη και οι σκούφοι για τους επίδοξους σεφ! **Ο δρόμος της Καλής Παρέας γέμισε αρώματα κουζίνας.** Πολλοί σύζυγοι μπλέχθηκαν σε

μαγειρικά μονοπάτια ... δύσβατα για τα μέτρα τους. Δεν εγκατέλειψαν όμως ούτε μια στιγμή τον αγώνα τους και στο τέλος της βραδιάς παρουσίασαν ενώπιον όλων των καλεσμένων τις μαγειρικές παρασκευές τους. Μας παρουσίασαν πιάτα απλά αλλά και δύσκολα, όλα όμως ήταν φτιαγμένα με αγάπη, με διάθεση δημιουργίας και μεγάλη δόση κηφίου. Παρουσιάστηκε χειροποίητο ψωμί μέχρι στιφάδο και τάρτα με σταφύλι και τυρί!

Τα βραβεία που δόθηκαν ήταν κουτάλες μαγειρικής: χρυσή, ασπρένια και χάλκινη.

Η διοργάνωση στέφτηκε με απόλυτη επιτυχία, οι καλεσμένοι απόλαυσαν τα δημιουργήματα των ανδρών και την κεφάλτη ατμόσφαιρα. Το καλό αποτέλεσμα μάλιστα γέννησε και την πρόταση η βραδιά αυτή να μην είναι τελευταία αλλά να επαναληφθεί και το επόμενο καλοκαίρι.

Ας μην ξεχνάμε ότι πρόκειται για το «δρόμο της καλής παρέας».

Κι όμως γίνεται!

Συνέχεια από τη σελ. 1

Θα ήθελα πραγματικά να δω, τους επαγγελματίες της Βολισσού να έρχονται πιο κοντά και να δουν τις προοπτικές. Να κάνουν τους δύσκολους μήνες του καλοκαιριού (από Μάιο μέχρι και Ιούλιο) εύκολους και επικερδείς γι' αυτούς. Να δουν ότι η ευκαιρία υπάρχει και αξίζει να ποντάρεις σε αυτή. Ποια είναι;

Οργάνωση εκδηλώσεων στη Βολισσό.

Είτε πρόκειται για γάμο, βαφτίσια ή για συνενδρία και συναυλίες. Το γεγονός είναι ότι υπάρχει το υλικό και μένει μόνο να βρεθεί εκείνη η ομάδα των ανθρώπων, που θα το οργανώσει σωστά με σκοπό τόσο το οικονομικό κέρδος όσο και την προβολή του χωριού.

Δε θα γράψω κάτι επιπλέον, γιατί αξίζει ορισμένα πράγματα να τα συζητάς από κοντά.



Η Αγία Μαρκέλλα

Απλά θα αναφέρω βασικά χαρακτηριστικά που διαφοροποιούν τη Βολισσό μας και την κάνουν πιο ελκυστική για τέτοιες εκδηλώσεις:

• **Αγία Μαρκέλλα:** Εκτός από το μυσταγωγικό και ιδιαίτερα πνευματικό χαρακτήρα που έ-

χει το μοναστήρι, είναι και ένας χώρος υπέροχος για να ζήσεις ένα Μυστήριο.

• **Οι παραλίες:** Λίμνος, Λευκάθια, Γωνιά, Μαγεμένα. Ίσως από τις ομορφότερες παραλίες του νησιού και σε ελάχιστη απόσταση μεταξύ τους.

• **Το χωριό:** Η Βολισσός δεν είναι ένα παραμελημένο χωριό. Έχει πολύ καλή υποδομή και φαίνεται πως ακόμη και τώρα, παλιά σπίτια αναπαλαιώνονται και οι γειτονιές ομορφαίνουν.

• **Η διαμονή:** 500+ κλίνες μπορούν να φιλοξενήσουν καλεσμένους και φίλους, με την καλύτερη εξυπηρέτηση.

Σε εκείνους που δήλωσαν στο ζευγάρι «Μα καλά! Γίνεται γάμος στη Βολισσό;» εκείνοι απαντούν... «**Κι όμως γίνεται!!!**» φτάνει να **θες...**

Εκδηλώσεις & Νέα

Η Βολισσός το καλοκαίρι που μας πέρασε

Αν και η καλοκαιρινή κίνηση επισκεπτών στο νησί μας και ειδικά στη Βολισσό ήταν κατά κοινή ομολογία υποδεέστερη άλλων ετών, ωστόσο τις ημέρες περίξ της 15ης Αυγούστου, η Βολισσός ξεχείλισε από κόσμο οι οποίοι στήριξαν τις καλοκαιρινές πολιτιστικές εκδηλώσεις. Οι καλλιτεχνικές και κοινωνικές εκδηλώσεις ήταν απανωτές και κάλυψαν διαφορετικά γούστα και απαιτήσεις.

✓ **Στις 11.8.2011** πραγματοποιήθηκε για άλλη μια χρονιά η καθιερωμένη χοροεσπερίδα του Συλλόγου της Βολισσού «ο Όμπρος» με την αρωγή του Συλλόγου μας. Η φετινή εκδήλωση προσέλκυσε μεγάλο αριθμό Βολισσιανών. Φέτος το πανηγύρι έγινε στην Πλατεία του Χριστού, όπου παρά το κρύο για την εποχή και τους αέρηδες, ο κόσμος έδωσε το παρόν και διασκέδασε μέχρι τις πρώτες πρωινές ώρες. Η εμπειρη ορχήστρα, που αποτελούνταν από τους μουσικούς του **Παντελή θαλασσινού** και η ταλαντούχα **Μαρία Φαφαλιού** με την υπέροχη φωνή της θύμισαν πανηγύρια άλλων εποχών.



Το μέλος του Δ.Σ. του Συλλόγου μας **Σ. Ζαρταλούδη** απευθύνει χαιρετισμό

Το καλωσόρισμα έγινε από τον Πρόεδρο του Συλλόγου Βολισσιανών «Ο Όμπρος», κ. **Μιχάλη Γεωργούλη**, ο οποίος αρχικά ευχαρίστησε τους συγχωριανούς μας που κάθε χρόνο στηρίζουν οικονομικά το Σύλλογο και το χωριό μας και στη συνέχεια παρουσίασε το τοπικό χορευτικό του χωριού. Τα παιδιά που όλο το χρόνο έκαναν πρόβες με τις δύο καθηγήτριές τους, παρουσίασαν τοπικούς χορούς ανοίγοντας τη βραδιά και ανεβάζοντας το κέφι δίνοντας τη σκυτάλη σύντομα σε μικρούς και μεγάλους.

Εκ μέρους του Συλλόγου μας απύθνη χαιρετισμό το μέλος του Δ.Σ., **Σοφία Ζαρταλούδη**.

Αξίζει ν' αναφερθεί ότι το φετινό πανηγύρι θεωρήθηκε το πιο πετυχημένο των τελευταίων ετών.

✓ **Στις 12.8.2011** το Δημοτικό Σχολείο της Βολισσού ξεχείλισε από νεανικά μουσικά ακούσματα με το κοινό να συμμετέχει και να απολαμβάνει τη μουσική. Τα μουσικά συγκροτήματα «**Υπόγειο Ρεύματα**» και «**Τρίφωνο**» πλημμύρισαν το χωριό με τις

ομολογουμένως υπέροχες μουσικές τους. Η εκτίμηση του κοινού για τα μοντέρνα ακούσματά τους ήταν φανερό. Όταν η συναυλία έλαβε τέλος η ικανοποίηση των θεατών ήταν έκδηλη και τα συμπεράσματα πολύ ενθαρρυντικά ότι η Βολισσός μπορεί να αποτελεί προορισμό αξιόλογων καλλιτεχνικών εκδηλώσεων.

✓ **Στις 16.8.2011**

για δεύτερη συνεχόμενη χρονιά το συγκρότημα «**Θώες**» έπαιξε ζωντανά στο μπαράκι «El Sueño». Η περυσινή επιτυχημένη εμφάνισή τους έγινε η αφορμή για να εμφανιστούν και πάλι στην όμορφη καλοκαιρινή παραλία της Λήμνου και να ανυψώσουν το κέφι του κόσμου. Τα ντραμς και οι κιθάρες γέμισαν με τους ροκ ήχους τους την περιοχή και οι πολύ καλές φωνές ολοκλήρωσαν τα «δυνατά» ακούσματα. Την ίδια μέρα στα Λιμνιά στο καφε-μπαρ «Sail In» πραγματοποιήθηκε άλλη μια ζωντανή εμφάνιση που κράτησε το κέφι ψηλά. Σ' αυτή την περίπτωση τα λαϊκά ακούσματα ικανοποίησαν διαφορετικά μουσικά γούστα.



✓ **Στις 19.8.2011** στο μπαράκι «Hook» άλλη μια βραδιά με ελληνικά ακούσματα ήρθε να κρατήσει τη νυχτερινή ζωή της Βολισσού σε αμείωτη ένταση. Οι γνωστοί **αδελφοί «Πούπαλοι»** δεν περιορίστηκαν σε νησιώτικα ακούσματα αλλά μας συντρόφευσαν μέχρι τις πρωινές ώρες με γνωστά αγαπημένα ελληνικά τραγούδια. Εκτός από τα ζωντανά προγράμματα και τις συναυλίες δεν πρέπει να λησμονήσουμε τις ιδιωτικές πρωτοβουλίες που κράτησαν το κέφι ψηλά.

✓ Ο συμπολίτης και φίλος μας ιατρός γυναικολόγος **Δημήτρης Μπελέγρης** ξεδίπλωσε το ταλέντο του ως dj σε βραδιές

για τους φίλους του και όχι μόνο στο μπαρ «Hook». Ειδικά η κοντινότερη ημερολογιακά βραδιά στην 15η Αυγούστου ξεπέρασε κάθε προσδοκία. Τα Λιμνιά γέμισαν κόσμο και μας θύμισαν παλαιότερες εποχές, ως τόπος συγκέντρωσης και διασκέδασης όλων μας.





✓ Το μεγάλο πάρτι της σεβαστής και αγαπητής μας κ. **Ελένης Παπανδρέου** έγινε για άλλη μια χρονιά μια μεγάλη αγκαλιά για τους Βολισσιανούς. Μουσικά υποστηρίχθηκε και αυτό από τον Δημ. Μπελέγη και συσπείρωσε πλήθος κόσμου σε μια ευχάριστη και κεφάτη βραδιά.



✓ Τα επιλεγόμενα «**Τσαγγρεία**» με διοργανωτή τον φίλο μας κ. **Γιάννη Τσαγγρή**, έγιναν στη ταβέρνα του «Ζήκου» όπως κάθε χρόνο. Σε φιλικό επίπεδο και με γνώμονα την τήρηση της παράδοσης ξετυλίχθηκε ένα πανηγύρι με μουσικούς οδηγούς το συγκρότημα «**Πιπίδη - Βαρκάρη**» και την τραγουδίστρια **Αυγουστάκη**, ειδήμονα στα Βολισσιανά ακούσματα. Το ρεπερτόριο δεν περιορίστηκε σε νησιώτικα τραγούδια αλλά αργά το βράδυ μας διασκέδασαν και με λαϊκούς ήχους.



✓ Το beach party που τόσα χρόνια διοργάνωνε η οικογένεια **Νίκου και Αγγελικής Ζορμπά** και που τα τελευταία χρόνια δεν γινόταν, φέτος το καλοκαίρι ξαναγεννήθηκε με τον ίδιο ενθουσιασμό των μικρών και νέων Βολισσιανών αλλά και των μεγάλων. Όπως παλιά κάτω από άφθονη μουσική υπόκρουση, τα παιδιά έπαιξαν παραδοσιακά παιχνίδια, χόρεψαν, τραγούδησαν και χάρηκαν τα δροσερά θαλασσινά νερά της Λήμνου. Φέτος στο τέλος της διοργάνωσης τα μεγαλύτερα παιδιά ξετύλιξαν το καλλιτεχνικό τους ταλέντο, έπαιξαν με τα μουσικά τους όργανα και τραγούδησαν, χαρίζοντας σε όλους μας στιγμές μοναδικές.

Και τον χρόνο

— **Δύο πυρκαγιές ξέσπασαν το Σάββατο, 3 Δεκεμβρίου!**
Στις 11.30 π.μ. ξέσπασε στο Αίπος σε αγροτική έκταση στην περιοχή Λειβάδα. Από την πυρκαγιά αποτεφρώθηκαν 2 στρέμματα αγροτικής έκτασης.
Αργότερα περί τις 14.45 μ.μ. στα Μεστά ξέσπασε δεύτερη πυρκαγιά η οποία έκαψε επίσης 2 στρέμματα αγροτικής έκτασης. Πιθανότερη αιτία της πρόκλησης των πυρκαγιών ήταν η καύση υπολειμμάτων καλλιέργειών σε συνδυασμό με την παρατεταμένη ανομβρία των τελευταίων ημερών.
Η Πυροσβεστική Υπηρεσία συνιστά προσοχή αφού τα χόρτα είναι ξερά και αρπάζουν εύκολα και κάνει έκκληση σε όσους τελούν εργασίες στην ύπαιθρο να είναι ιδιαίτερα προσεκτικοί και να λαμβάνουν τα απαραίτητα μέτρα.

Έκθεση φωτογραφίας και ζωγραφικής Αντώνη Τσατσαρώνη

Στο Ομήρειο Πνευματικό Κέντρο του Δήμου Χίου μια εικαστική έκθεση προβάλλει για άλλη μια φορά τη Χίο. Υπό τη σύλληψη του καλλιτέχνη **Αντώνη Τσατσαρώνη** από την Πυτιούσα, εκτέθηκαν φωτογραφίες και έργα ζωγραφικής από τις 9 μέχρι τις 31 Δεκεμβρίου 2011. Το έργο είχε τον τίτλο «**Χίος: Εικόνες στο χρόνο**» και ο ίδιος ο καλλιτέχνης συγκεκριμένα κατέθεσε τα ακόλουθα:

«Μέσα στον γκρίζο ουρανό αυτών των ημερών
επέλεξα κάτι διαφορετικό από τη μουσική των χρωμάτων.
Διάσπαρτες εικόνες παγωμένες στο χρόνο.
Δουλημμένες όχι στον καμβά μηδέ στον πηλό όπως συνήθιζα...
Αυτή τη φορά χρησιμοποίησα κύρια σαν μέσο τη φωτογραφία.
Και όπου υπήρχε κενό, συμπλήρωμα, εικόνα με το χρωστήρα.
Όχι για να εντυπωσιάσω μηδέ να καταγράψω...
Για ένα ταξίδι απλά στο νησί με γνώμονα τη γεύση της ανάμνησης.
Από την απέραντη ομορφιά, αυτή που ίσως δεν έχουμε
ακόμα τσαλακώσει
ή αντίθετα, τελείως χαράμισει,
κάτω από το Φως του Αιγαίου.
Που σε απόλυτες τιμές,
μένει αναμφισβήτητα ο μόνος παρήγορος κριτής στους αιώνες.
Έτσι κι αλλιώς τα χρόνια κι αν είναι δίσεκτα
εμείς θα πορευτούμε μέσα σε τούτο το φως».



Η ΜΑΣΤΙΧΑ ΚΑΙ ΑΛΛΕΣ ΧΙΩΤΙΚΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ

Εξελιγμένα χιώτικα προϊόντα

Πριν από μερικά χρόνια τη γεύση της μαστίχας τη συναντούσαμε ως επί το πλείστον στην κλασική μαστίχα και στο υποβρύχιο γλυκό κουταλιού. Σε ποτά το λικέρ μαστίχας και αργότερα το ούζο με μαστίχα. Σήμερα, η τεχνολογία και η ευρηματικότητα των ανθρώπων που ασχολούνται με γεύσεις χιώτικες μας προσφέρουν μεγάλη ποικιλία προϊόντων με βάση χαρακτηριστικές μυρωδιές και γεύσεις χιώτικες με τη μαστίχα αλλά και πέρα από αυτή με το μανταρίνι, το περγαμόντο κ.λπ.



• Η οικογένεια Μενδωνίδη, από το μαστιχοχώρι Πατρικά, έχει μακρά ιστορία και είναι άμεσα συνδεδεμένη με τη μαστίχα.

Ο Ευάγγελος Μενδωνίδης είναι ο δημιουργός της πρώτης τσίχλας με φυσική μαστίχα. Δημιουργός της γνωστής τσίχλας 'Ελμα και ιδρυτικό μέλος της Ένωσης Μαστιχοπαραγωγών Χίου.

★ ★

• Σήμερα, η Χιώτικο Α.Ε. δημιουργεί μια νέα σελίδα στην ιστορία της μαστίχας, πρωτοπορώντας και σχεδιάζοντας καινοτόμα προϊόντα διατροφής με βασικό στοιχείο τη μαστίχα. Δημιουργεί τρόφιμα ευρείας κατανάλωσης συνδυάζοντας τις ευεργετικές ιδιότητες της μαστίχας με τις μοναδικές γεύσεις της. Στη γκάμα των προϊόντων της συναντάμε στα ράφια των εμπορικών αγορών ποικιλία προϊόντων. Ας αρχίσουμε με την πρωτοποριακή σόδα με άρωμα μαστίχας, την οποία ονομάζει «Χιώ».



Άλλα προϊόντα είναι: μπακλαβαδάκι με μαστίχα, μπακλαβαδάκι με μαστίχα και πραλίνα, μπισκότο με κρέμα μαστίχας, μπισκοτολούκουμο μαστίχας, τσουρεκάκι με κρέμα κακάο μαστίχας, κέικ με μαστίχα.

★ ★

• Ο Α.Σ.Ε. Χίου (Αγροτικός Συνεταιρισμός Εσπεριδοκαλλιεργητών Χίου) ως μέλη του έχει τους εσπεριδοκαλλιεργητές της Χίου. Εξειδικεύεται στη χυμοποίηση κοινών πορτοκαλιών, μανταρινιών και λεμονιών. Είναι το μοναδικό εργοστάσιο του είδους στο

Αιγαίο. Παράγονται ζαχαρούχοι χυμοί και αναψυκτικά με ή χωρίς ανθρακικό με την εμπορική ονομασία «Κάμπος».

Τα πορτοκάλια και τα μανταρίνια της Χίου ήταν από παλιά γνωστά ως «Πορτοκάλια Χίου» και «Μανταρίνια Χίου». Είναι από τα πιο φημισμένα αγροτικά παραδοσιακά προϊόντα της Ελλάδος, ενώ σε επίπεδο νομού, μαζί με τη μαστίχα, είναι τα σημαντικότερα. Στην αγορά συναντάμε τα αναψυκτικά: πορτοκαλάδα, μανταρινάδα, λεμονάδα, γκαζόζα, βυσσινάδα. Ο Συνεταιρισμός ειδικεύεται και στους ζαχαρούχους χυμούς με τις ίδιες αντίστοιχα γεύσεις, ενώ για πιο ειδικές χρήσεις σε μαγειρική και ζαχαροπλαστική συναντάμε συμπυκνωμένους χυμούς πορτοκαλιού, μανταρινιού και λεμονιού. Τη γκάμα ολοκληρώνουν τα αιθέρια έλαια που πλημμυρίζουν με αρώματα πολλά καταναλωτικά προϊόντα.



★ ★

• «Mast» είναι το αναψυκτικό που κυκλοφορεί από την εταιρία «Άνεμος». Είναι το μόνο ανθρακούχο αναψυκτικό με γεύση μαστίχας. Το όνομα «Mast» είναι επίσημα κατοχυρωμένο σήμα στο Υπουργείο Εμπορίου.

• Η εταιρία Άνεμος κατασκευάζει πολλά προϊόντα με μεγάλη ποικιλία και σε καλλυντικά είδη. Ας ασχοληθούμε περισσότερο με τα πόσιμα και βρώσιμα είδη. Στα βρώσιμα είδη συναντάμε στα ράφια:



— Χαλβά χειροποίητο με φυσική μαστίχα Χίου, ζυμωμένος στο χέρι.

— Νηστίσιμο χαλβά με μαστίχα Χίου με ισχυρές αντιοξειδωτικές ιδιότητες. Μια μερίδα χαλβά (περ. 80gr) καλύπτει τις μισές ημερήσιες ανάγκες σε σίδηρο και φώσφορο.

— Μαστιχάτη πίτα: Παραδοσιακή χειροποίητη χαλβαδόπιτα με φυσική μαστίχα και αμύγδαλα.

— Νερατζόπιτα Χίου: Με κομμάτια νερατζάκι και γνήσιο μέλι.

— Μαστιχάτο: Γλυκάκι σε μπουκιές, με τραγανή γκοφρέτα και γέμιση μαστίχα και καβουρδισμένα κομμάτια αμύγδαλα.

— Τριτόμπα (Μπισκοτολούκουμο): Με μπισκότο petit beurre (πιτι μπερ) και παραδοσιακό λουκούμι με μαστίχα. Στη Χίο το λέγανε τριτόμπα.



★ ★

• Η εταιρία «Πελλιναιόν Όρος Α.Ε.», είναι γαλακτοβιομηχανία που παράγει γαλακτοκομικά προϊόντα, όπως φρέσκο παστεριωμένο γάλα, γιαούρτι, κοπανιστή και ανταγωνίζεται επάξια άλλες εταιρίες περισσότερο γνώριμες στα παραπάνω είδη. Εκτός από τις κλασικές σειρές προϊόντων της τελευταία παρουσίασε στο καταναλωτικό κοινό νέες και πρωτοποριακές προτάσεις. Στην κατηγορία του γάλατος παρουσίασε παστεριωμένο ημιαποβουτυρωμένο αγελαδινό γάλα 1,5% ενυσχυμένο με γεύση μαστίχας και ένα άλλο με γεύση περγαμόντο και μέλι!



Από την έμπνευση αυτή δεν θα μπορούσε να εξαιρεθεί το γιαούρτι. Κυκλοφορεί στο εμπόριο στραγγιστό γιαούρτι ως επιδόρπιο με γεύσεις μαστίχα, περγαμόντο με μέλι και μαυταρίνι.

Προχωρημένες ιδέες που χρησιμοποιούν τις ευεργετικές ιδιότητες της μαστίχας και τα λεπτά αρώματα των εσπεριδοειδών σε καθημερινά προϊόντα. Θαυμάσιες ιδέες για να αρωματίσουμε γλυκά, φαγητά ακόμα και ροφήματα.

★ ★

Η Σουμάδα: Είναι ένα λευκό αναψυκτικό ποτό, το οποίο παρασκευάζεται από το πικραμύγδαλο και συγκεκριμένα από το γαλάκτωμα αμυγδαλού. Ξεφλουδισμένα αμύγδαλα αφού κοπανιστούν αφήνονται μέσα σε νερό το οποίο απορροφά το χυμό τους. Στη συνέχεια προστίθεται ζάχαρη και βράζεται μέχρι να «δέσει» το σιρόπι. Με την αραίωση με νερό είναι έτοιμο να προκαλέσει κάθε ουρανίσκο. Θεωρείται ως γαμήλιο ποτό λόγω του λευκού χρώματος. Μία άλλη άποψη λέει ότι ο σκοπός της είναι πιο βαθύς, γιατί τα αμύγδαλα, τόσο στη σουμάδα όσο και στα γλυκίσματα τέτοιων χαρούμενων εκδηλώσεων έπαιζαν και το ρόλο του προστατευτικού εναντίον της μέθης. Είναι αρχαία η πεποίθηση ότι αν φάει κανείς λίγα αμύγδαλα πριν από την οινοποσία, αυτά εμποδίζουν τη μέθη, ιδιαίτερα η μάζηση του πικραμύγδαλου. Συνοδεύεται συνήθως με παξιμάδια κόλιανδρου, τα οποία βουτάς στη σουμάδα. Η αλήθεια είναι ότι λόγω της ιδιαίτερης γεύσης της, η σουμάδα έχει ή φίλους ή άσπονδους εχθρούς! Η παρασκευή της σουμάδας δεν είναι χιώτικη αποκλειστικότητα. Στη Λευκάδα, ονομάζεται σομάδα και φτιάχνεται με πικραμύγδαλα. Στην Κρήτη, τη Χίο και τη Λέσβο φτιάχνεται με γλυκά αμύγδαλα και σε μερικές περιπτώσεις την αρωματίζουν με ανθόνερο. Μερικές φορές όταν τη διαλύουν με νερό για να τη σεβρίσουν την πασπαλίζουν με κανέλα.

★ ★

Η καταγραφή των παραπάνω ειδών είναι ενδεικτική και σε καμία περίπτωση διαφημιστική. Υπέπεσαν στην αντίληψή μας και σας τα παρουσιάζουμε. Σίγουρα θα υπάρχουν και άλλα είδη που χρησιμοποιούν τα χιώτικα αρώματα, ιδιαίτερα στο χώρο των παραδοσιακών εργαστηρίων που κατασκευάζουν κυρίως ζυμαρικά. Σε παλαιότερο φύλλο έχουμε αναφερθεί σε ένα από τα εργαστήρια αυτά. Στην πορεία δημιουργήθηκαν και άλλες εταιρίες που παρουσιάζουν στα ράφια εξελιγμένες παρασκευές ζυμαρικών με χιώτικες αναφορές. Επιφυλασσομάστε για εκτενέστερη παρουσίαση.

Η μαστίχα βραβεύεται

Πρόσφατα, επιλεγμένοι σεφ και γευσισγνώστες από 13 αναγνωρισμένες Λέσχες μαγείρων της Ευρώπης, έλαβαν μέρος σε διαδικασία επιλογής προϊόντων ανώτερης γεύσης. Επιλέχθηκαν με την ιδιότητα του ειδικού στο International Taste and Quality Institute το οποίο απένευσε 27 βραβεία ανώτερης γεύσης «Superior Taste Award» σε ελληνικά προϊόντα. Ανάμεσα στα τρόφιμα είναι και κάποια πρωτοεμφανιζόμενα στην αγορά, όπως το κασέρι ΠΟΠ και η γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ της εταιρίας Βίγλα Ολύμπου.

Η τελική κρίση έγινε βασισμένη αποκλειστικά στη γεύση, αφού κατά τη διάρκεια της γευσισγνώσας δεν υπήρχε καμία οπτική επαφή με τα προϊόντα.

Βραβεύτηκαν 27 ελληνικά προϊόντα που ανήκουν στα Καλύτερα Ποτά και Τρόφιμα του 2011. Ανάμεσα σε αυτά ξεχώρισε η Chios Mastiha Growers Association Elma Classic Gum με ένα αστέρι, που σημαίνει προϊόντα Καλής Γεύσης με βαθμούς μεταξύ 70% και 80%.

Ενδεικτικά άλλα βραβευμένα ελληνικά προϊόντα υπήρξαν το Attiki Honey Bee της Alexandros Pittas S.A. η Coca-Cola Hellenic για το Amita Orange Low acid, η Elais-Unilever Hellas S.A. για το Altis Paradosiako, η Epirus S.A. για το Epiros Feta Cheese, η Minerva SA για το Λάδι Horio - Koroneiki και η Mythos Brewery S.A. για την μύρα Mythos.

Παρουσίαση Βιβλίων

Ψάξαμε και βρήκαμε κάποια βιβλία που αφορούν στη Χίο και σας τα παρουσιάζουμε:

«Cum Deum»

Ανδρέας Φρ. Μιχαηλίδης - Εκδόσεις Πάπυρος

Ακόμη και η μετάφραση του τίτλου αυτού του βιβλίου —«Συν Θεώ»— δεν παραπέμπει στο θέμα που πραγματεύεται. Ανατρέχει στα ιατρικά πράγματα στη Χίο κατά την περίοδο 1900 - 1950.

Μέσα από ιστορίες περιγράφονται καταστάσεις και σχέσεις ασθενή - ιατρού σε διάφορα μέρη της Χίου και σε διαφορετικούς χώρους νοσηλείας. Καταγράφονται με τον τρόπο αυτό οι προσπάθειες των γιατρών στις υπάρχουσες τότε δύσκολες συνθήκες.

«Η Χίος κατά την ελληνική επανάσταση και τη σφαγή»

Δ.Α. Κόκκινος, Α. Μάμουκας, Γρ. Φωτεινός, Π. Κοντογιάννης, Γιάννης Μακριδάκης - Εκδόσεις Πελινναίο

Πρόκειται για ένα συλλογικό έργο του Κέντρου Χιακών Μελετών «Πελινναίο» που παρουσιάζει ιστορικά κείμενα της περιόδου 1821 - 1822 της ελληνικής επανάστασης στο νησί της Χίου.

Στο έργο αυτό συναντάμε τις μελέτες:

«Η εκστρατεία της Χίου κατά το διασωθέν ημερολόγιο του Τομπάζη» του Δ.Α. Κόκκινου.

«Παράγραφος γραφής ενός Χιώτη Α. προς το φίλο του Ν.» Α. Μάμουκα.

«Η πυρπόλησις της τουρκικής ναυαρχίδας υπό του Κωνσταντίνου Κανάρη» του Π. Κοντογιάννη, τα οποία είναι άρθρα που δημοσιεύθηκαν στην εφημερίδα «Παγνιακή», το έτος 1930.

Το κείμενο «Απομνημονεύματα» του Γρηγορίου Φωτεινού δημοσιεύεται από τη χειρόγραφη αντίγραφο εργασία των «Απομνημονευμάτων Φωτεινού», την οποία έκανε ο καθηγητής Αντώνης Στεφάνου.

«Πόλη Χίου 1830 - 1940»

Δώρα Μονιούδη - Γαβαλά - Ιδιωτική έκδοση

Το βιβλίο πραγματεύεται την πολεοδομική εξέλιξη της πόλης Χίου την περίοδο 1830 - 1940, εποχή κατά την οποία επαναδιοργανώνεται η πόλη της Χίου μετά τις σφαγές με τους οθωμανούς. Το διάστημα αυτό υπήρξε η περίοδος της τελευταίας ακμής του νησιού. Μετά από αυτή την εποχή θα περάσει σε ρόλο ακριτικής επαρχιακής περιοχής. Το 1940 οριοθετεί το τέλος της ιστορικής διαδρομής στο ελληνικό κράτος πριν την έναρξη του Β' Παγκοσμίου Πολέμου.



**Το οινοποιείο «Κεφάλια»
ένα χρόνο μετά**



Πριν από ένα έτος κάναμε εκτενές αφιέρωμα στο **Οινοποιείο «Κεφάλια»**, το οποίο έχει την έδρα του στη Βολισσό. Ένα χρόνο μετά επισκεφθήκαμε εκ νέου τις εγκαταστάσεις για να δούμε την πορεία της επιχείρησης. Αυτό που διαπιστώσαμε είναι ότι η επισκεψιμότητα του οινοποιείου ενισχύθηκε και υποστηρίχθηκε από τους Βολισσιανούς.

Οι ιδιοκτήτες του προχώρησαν στην ολοκλήρωση του περιβάλλοντα χώρου, ώστε αυτός να είναι εφικτό να φιλοξενήσει και να δεχθεί την παρουσία εκατό και πλέον ατόμων.

Αναφορικά με την εξέλιξη στην παραγωγή των κρασιών, τριπλασιάστηκε η παραγωγή σε 22 τόνους σε σχέση με την περυσινή χρονιά. Στόχος αποτελεί η παραγωγή 25 τόνων ετησίως. Επιθυμία των ιδιοκτητών του είναι να βρεθούν συγκεκριμένα πωλητήρια σε εμπορικότερα σημεία και κυρίως στην Αθήνα, όπου θα μπορούν να διατίθενται τα προϊόντα σε ευρύτερο καταναλωτικό κοινό.

Θα πρέπει να σημειώσουμε ότι στην γκάμα των οίνων που παράγονται προστέθηκε ο λευκός γλυκός οίνος με γεύση μαστίχας σε μπουκάλι των 500 ml.

Ας ελπίσουμε ότι αυτή η προσπάθεια θα ενισχύσει τη Βολισσό και θα καταστήσει γνωστά τα προϊόντα της και εκτός Χίου.

Αφιέρωμα στον Κάμπο σε Ημερίδα Συντηρητών Αρχαιοτήτων

• Το **Σάββατο 3 Δεκεμβρίου**, πραγματοποιήθηκε στο αμφιθέατρο του Υπουργείου Πολιτισμού η Ετήσια Ημερίδα της Πανελληνίας Ένωσης Συντηρητών Αρχαιοτήτων. Κατά τη διάρκεια της ημερίδας παρουσιάστηκε η αρχιτεκτονική διακόσμηση τριών από τα ωραιότερα σπίτια του Κάμπου.

Οι θεατές έζησαν μια άλλη Χίο. Ταξίδεψαν μέσα από δεκάδες φωτογραφίες και σχέδια στην ιστορία της παλιάς Χίου. Γνώρισαν τις μεγάλες οικογένειες, τα αρχοντικά και πλησίασαν το τρόπο ζωής μιας άλλης εποχής. «Περιπλανήθηκαν» ανάμεσα στα δωμάτια

με τα ζωγραφιστά δάπεδα του **αρχοντικού Ζερβούδη**, τις «χρυσές» οροφωγραφίες της **έπαυλης Μηλιάδη** και το μεγαλείο του **πύργου Σκυλίτση - Καλουτά**.

Τα γνώρισαν όπως αυτά ήταν πριν την καταστροφή τους από το χρόνο, τη λεηλασία αλλά και τις σύγχρονες επεμβάσεις μιας κοινωνίας που περιφρόνησε την πολιτιστική κληρονομιά της.

Πολιτιστικό διήμερο από το ΔΗΠΕΘΕ Βορ. Αιγαίου

• Το **ΔΗΠΕΘΕ Βορείου Αιγαίου** που υπάρχει από το 1995, σε συνεργασία με την Κινηματογραφική Λέσχη Χίου, σε μια προσπάθειά του για την προβολή καλλιτεχνικών έργων και καλλιτεχνών στην περιφέρεια, διοργάνωσε πολιτιστικό διήμερο στις 8 και 9 Δεκεμβρίου 2011 στο Ομήρειο Πολιτιστικό Κέντρο του Δήμου Χίου.

Παρουσίασε τέσσερα από τα έργα που παρουσιάστηκαν και βραβεύτηκαν στο «Φεστιβάλ Κινηματογράφου Θεσσαλονίκης» στη Θεσσαλονίκη το Νοέμβριο.

Τα έργα που προβλήθηκαν ήταν: «Το κορίτσι με τα μεγάλα μάτια» του Αλέξη Τσάφα, «Συνείδηση» του Ερντέν Κιράλ, «Το όνειρο του Άνταλμπερτ» της Γκαμπριέλ Ακίμ και «Σούπερ Δημήτριος» του Γεώργιου Παπαϊωάννου.



**Ευχόμαστε ολόψυχα μια καλή χρονιά με υγεία,
αισιοδοξία και χαμόγελο!**

Το Δ.Σ. του Συλλόγου μας

