



Γρεβενά
η πόλη των
μανιταριών



Boletus edulis - Βωλίτης ο εδώδιμος
κορυφαίο φαγώσιμο είδος



Φίλες και φίλοι,

Η γενναιόδωρη φύση προϊκισε τα Γρεβενά με ένα πολύτιμο και «εξωτικό» αγαθό, το μανιάρι. Μάλιστα η ποικιλία, η διασπορά και η πολυπλοκότητα του συγκεκριμένου είδους καθιστούν τα Γρεβενά οπιαντικό προορισμό περισυλλογής και εδώδιμης απόλαυσης μανιαριών στη χώρα μας. Ο Δήμος Γρεβενών προσπαθεί, δοθείσις κάθε ευκαιρίας, να αναδείξει αυτό το ανταγωνιστικό του πλεονέκτημα και να συνδράμει σε κάθε φιλότυμη και ειλικρινή πρωθυπουργή δράση.

Ελπίζουμε ο σχεδιασμός μας για το μανιάρι να δικαιώσει τις προοδοκίες μας για την ανάπτυξη ενός γαστρονομικού τουριστικού ρεύματος στην ευρύτερη περιοχή των Γρεβενών και να αποτελέσει εφαλτήριο για την ουσιαστικότερη επαφή των επικεπών με τις ομορφιές του τόπου.

Γεώργιος Α. Δασταμάνης

Δήμαρχος Γρεβενών



Guepinia helvelloides - Γκουεπίνια ή λαχανοειδής φαγώσιμο μανιτάρι με ζελατινώδη σύσταση

Γρεβενά, η Πόλη των Μανιταριών

Την τελευταία δεκαπενταετία με επίκεντρο τα Γρεβενά καταγράφεται στη χώρα μας ένα πρωτοφανές φαινόμενο μανιταροφιλίας και μανιταρογνωσίας, που συνοδεύεται από αξιοσημείωτη κοινωνική, οικονομική, πολιτισμική και ερευνητική-καταγραφική δραστηριότητα, αφού τα αυτοφυή μανιτάρια, εκτός από εκλεκτή τροφή, αποτελούν:



Craterellus lutescens - Χρυσή τρομπετά
νόστιμο μανιτάρι με ευχάριστη γεύση και αρώματα φρούτων

- πρώτη ύλη για την παρασκευή κορυφαίας ποιότητας προϊόντων διατροφής • πόλο έλξης επισκεπτών • πηγή έμπνευσης για δημιουργία έργων τέχνης • εξέχον στοιχείο της βιοποικιλότητας και αντικείμενο επιστημονικής έρευνας • αφορμή για πολιτιστικά δρώμενα • αφορμή για ανάπτυξη συλλογικής δράσης και κοινωνικής συνοχής • αφορμή για συνεργασία και φιλία με άλλους λαούς και, τελικά • μοχλό ήπιας οικονομικής δραστηριότητας και τοπικής ανάπτυξης.



Hygrocybe coccinea - Υγροκύβη η κόκκινη φαγώσιμη μανιτάρι με λαμπερά κόκκινα χρώματα

Τα Γρεβενά, όπου έχουν καταγραφεί περισσότερα από 2.500 είδη μανιταριών, αναγνωρίζονται ως η αδιαμφισβήτητη **μανιταροπρωτεύουσα των Βαλκανίων**, καθώς μάλιστα είναι η έδρα των Μανιταρόφιλων Ελλάδας και η μόνη πόλη που επισήμως ανακηρύχτηκε «Πόλη των Μανιταριών» με απόφαση του Δημοτικού Συμβουλίου, το 2007. Γλυπτά συμπλέγματα μανιταριών κοσμούν κεντρικά οντεία της πόλης και πινακίδες καλωσορίζουν τους επισκέπτες στις εισόδους της Πόλης των Μανιταριών.



Boletus reticulatus - Βωλίτης ο δικτυωτός, Βασιλικό κορυφαίας ποιότητας, περιζήτητο φαγώσιμο μανιτάρι

Το 2011 εγκαινιάστηκε στη Λάθδα το **1ο Μουσείο Μανιταριών στην Ελλάδα**, ενώ το 2013, μέσω πανελλήνιου διαγωνισμού που προκήρυξε ο Εμπορικός Σύλλογος Γρεβενών, επιλέχθηκε το μανιταροέμβλημα της πόλης των Γρεβενών. Την ίδια χρονιά τα αυτοφυή μανιτάρια προσέθηκαν επισήμως στο καλάθι των τοπικών προϊόντων της Περιφέρειας Δυτικής Μακεδονίας.



Metatrichia vesparium - Μετατρίχια των σφηκών
ασυνήθιος μυξομύκητας με πορφυρά χρώματα

Τα άγρια μανιτάρια κατέχουν σημαντική θέση στο διαιτολόγιο και την καθημερινή ζωή των Γρεβενιώτων, στους καταλόγους των εστιατορίων και στα ράφια των επιχειρήσεων με τοπικά προϊόντα και αποτελούν το πλέον αναγνωρίσιμο χαρακτηριστικό που προβάλλει τον τόπο και κινητοποιεί πολυδιάστατα το ανθρώπινο δυναμικό. Παράλληλα αναγνωρίζονται, από κορυφαίους του χώρου της γαστρονομίας (Λευτέρης Λαζάρου, Philippe Emanueli, Θόδωρος Ντόντης), ως διακεκριμένο τοπικό προϊόν, περιζήτητο σε καταστήματα πώλησης εκλεκτών τροφίμων και κορυφαία εστιατόρια εντός και εκτός Ελλάδας.



Cantahrellus cibarius s.l. - Κανθαρίοκος ο βρώσιμος, Κιτρινούσκα συνηθιούμενο, φαγώσιμο είδος με φρουτώδες άρωμα

Όλοι οι Γρεβενιώτες μαζί μπορούμε να πετύχουμε περισσότερα από όσα έχουμε ήδη καταφέρει. Στα χέρια μας είναι να παντρέψουμε το όνειρο με την πραγματικότητα και, με αιχμή του δόρατος τα μανιτάρια, να αναδείξουμε ό,τι καλό έχει ο τόπος μας: φυσικές ομορφιές (βουνά, δάσοι, ποτάμια), παλαιοντολογικά ευρήματα, γεωλογικά φαινόμενα, χιονοδρομικό κέντρο Βασιλίτσας, μνημεία λαϊκής αρχιτεκτονικής (γεφύρια, ναούς, μοναστήρια), μπχανοκίνητο αθλητισμό, τοπικά προϊόντα, τοπικές γεύσεις, τοπική μουσική, τοπική κουλτούρα.

Γιώργος Κωνσταντινίδης / Πρόεδρος Μανιαρόφιδων Εδμάδας, Σιγγραφέας

Αξιοποίηση άγριων μανιταριών ως:

- εδώδιμο είδος
- πρώτη ύλη για παρασκευή τροφίμων
- προϊόν τόνωσης της εμπορικής δραστηριότητας
- πόλο έλξης τουριστών
- πολιποτικό ορόσημο
- αφορμή αναψυχής και κοινωνικοποίησης
- έμπνευση για καλλιτεχνική δημιουργία
- αντικείμενο επιστημονικών μελετών
- προϊόν φαρμακευτικής χρήσης



Macrolepiota procera.
Μακρολεπιωτή η ψηλή,
Ζαρκαδίσιο κοινό,
φαγώσιμο μανιτάρι με ύψος
που ξεπερνάει τα 40 εκ.



Ενδεικτικός χάρτης καρποφορίας μανιταριών στα Γρεβενά



Ziúν
κυνοφόρων



Ziúν
πδανφύδδων



Αγαρικά



Υπό την αιγίδα: Δήμου Γρεβενών,
Μουσείου Μανιταριών Λάϊβδας, Μανιταρόφιδων Εδμάδας

Amanita caesarea - Αμανίτης ο καιοαρικός
ΚΟΚΚΙΝΟΥΧΟΣ