



ΑΛΙΕΥΤΙΚΟΣ
ΤΟΥΡΙΣΜΟΣ

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΚΟ ΛΕΥΚΩΜΑ

ΑΛΙΕΥΤΙΚΟΣ ΤΟΥΡΙΣΜΟΣ
ΣΤΗΝ ΘΕΣΠΡΩΤΙΑ



Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας
και της Ευρωπαϊκής Ένωσης

ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ ΗΠΕΙΡΟΥ ΑΕ Αναπτυξιακός Οργανισμός Τοπικής Αυτοδιοίκησης

ΠΛ. ΠΥΡΡΟΥ & ΜΙΧ. ΑΓΓΕΛΟΥ 1
ΙΩΑΝΝΙΝΑ Τ.Κ. 45332 ΙΩΑΝΝΙΝΑ ΕΛΛΑΔΑ
Τηλ. +302651036686, +302651083087
<http://www.epirusa.gr>

Το σχέδιο «Διατοπική Συνεργασία Αλιευτικός Τουρισμός» χρηματοδοτείται από το Μέτρο 4.1 της Αναπτυξιακή Ηπείρου Α.Ε. – Αναπτυξιακός οργανισμός τοπικής αυτοδιοίκησης, στο πλαίσιο της Προτεραιότητας 4 «Αύξηση της απασχόλησης και της εδαφικής συνοχής» του ΕΠΑΛΘ 2014 – 2020», Μέτρο 8.3.4: Άρθρο 64 Δραστηριότητες Συνεργασίες. Στο σχέδιο συμμετέχουν 18 Ομάδες Τοπικής Δράσης Αλιείας από όλη την Ελλάδα και το λεύκωμα αποτελεί παραδοτέο της Δράσης Δημοσιότητας, Ενέργεια 6.4: Δημιουργία έντυπου και ηλεκτρονικού λευκώματος.

Φωτογραφίες: ΗΠΕΙΡΟΣ Α.Ε., FILMOSOPHY

Κείμενα: ΗΠΕΙΡΟΣ Α.Ε.

ΣΧΕΔΙΟ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑΣ «ΑΛΙΕΥΤΙΚΟΣ ΤΟΥΡΙΣΜΟΣ»

ΑΛΙΕΥΤΙΚΟΣ ΤΟΥΡΙΣΜΟΣ ΣΤΗΝ ΑΚΤΟΓΡΑΜΜΗ ΤΗΣ ΘΕΣΠΡΩΤΙΑΣ ΣΑΓΙΑΔΑ – ΗΓΟΥΜΕΝΙΤΣΑ - ΣΥΒΟΤΑ

«Ο αλιευτικός τουρισμός στην ακτογραμμή της Θεσπρωτίας αποτελεί μια μοναδική εμπειρία για τους επισκέπτες που αναζητούν την επαφή με τη θάλασσα και τον πολιτισμό της περιοχής. Τα γραφικά ψαροχώρια, οι παραδοσιακοί αλιευτικοί οικισμοί, οι γαλαζοπράσινες κατάφυτες παραλίες και οι ενταγμένοι στο δίκτυο Natura 2000 υδροβιότοποι, προσφέρουν μια μοναδική ευκαιρία στους επισκέπτες να ζήσουν την εμπειρία της αλιείας με τους ντόπιους αλιείς.

Οι τουρίστες μπορούν να συμμετέχουν σε αλιευτικές εκδρομές, να μάθουν τις τεχνικές της παραδοσιακής αλιείας και να γνωρίσουν την πολυμορφία του θαλάσσιου κόσμου. Επιπλέον, η δυνατότητα να δοκιμάσουν φρέσκο ψάρι που πιάστηκε λίγο πριν από τα χέρια τους προσφέρει μια μοναδική γαστρονομική εμπειρία.

Με τον αλιευτικό τουρισμό, η Θεσπρωτία αναδεικνύει τον πολιτισμό και την παράδοσή της, προσφέροντας στους επισκέπτες μια μοναδική ευκαιρία να εξερευνήσουν τη θάλασσα και τη ζωή των αλιέων με έναν αυθεντικό και βιωματικό τρόπο.»





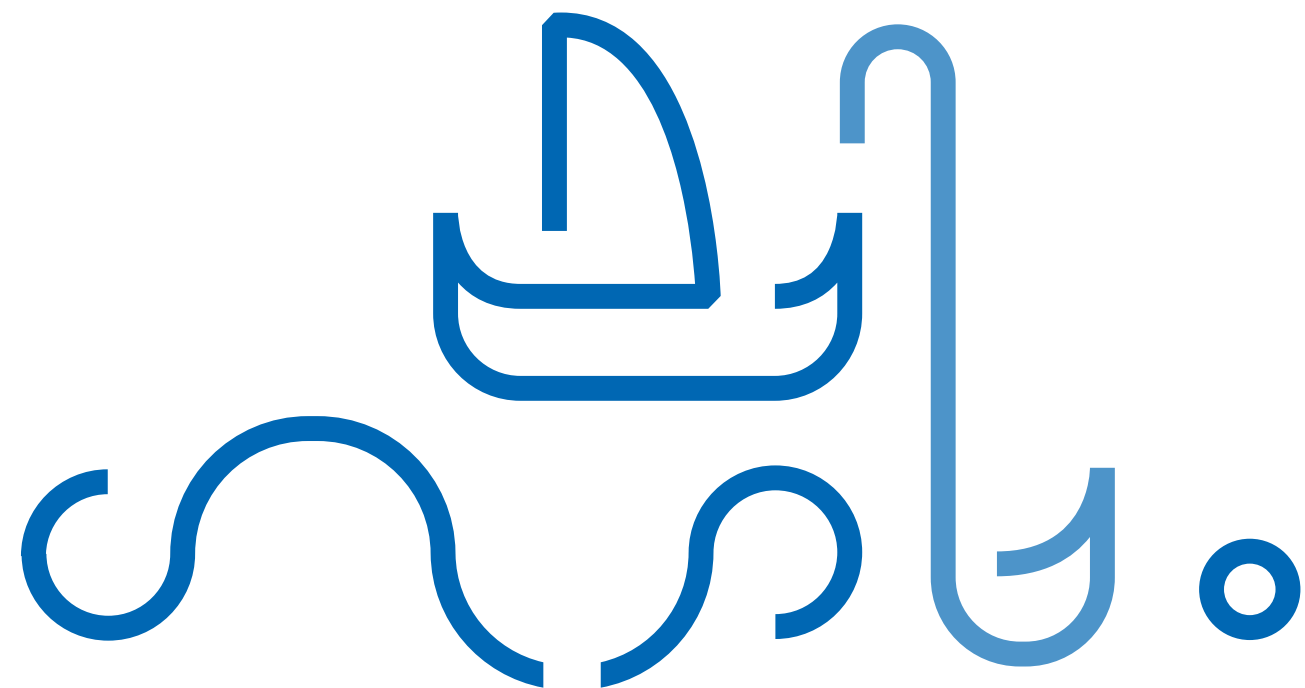
ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

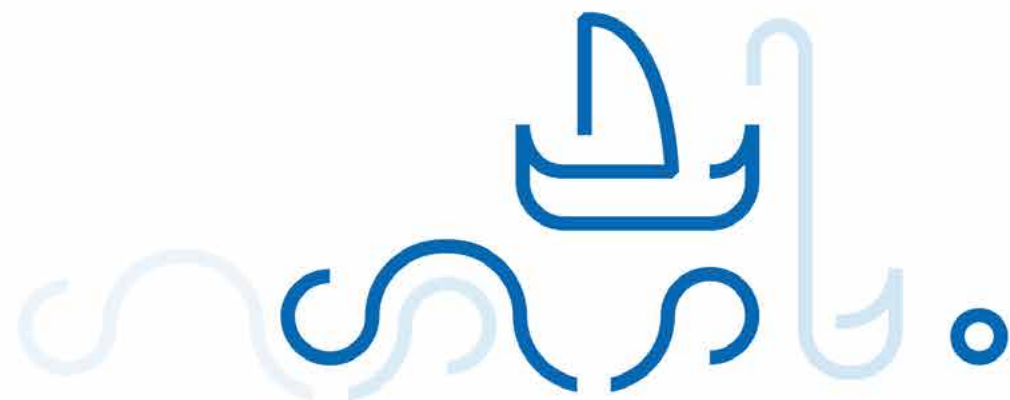
ΑΛΙΕΥΤΙΚΟΣ ΤΟΥΡΙΣΜΟΣ
ΣΤΗΝ ΑΚΤΟΓΡΑΜΜΗ ΤΗΣ ΘΕΣΠΡΩΤΙΑΣ
ΣΑΓΙΑΔΑ-ΗΓΟΥΜΕΝΙΤΣΑ-ΣΥΒΟΤΑ

- ΔΙΑΔΡΟΜΗ 1Η
- ΔΙΑΔΡΟΜΗ 2Η
- ΔΙΑΔΡΟΜΗ 3Η (ΚΑΙ ΠΑΡΑΛΛΑΓΗ ΤΗΣ)

ΑΛΙΕΥΤΙΚΗ ΠΑΡΑΔΟΣΗ

- ΕΝΑΣΧΟΛΗΣΗ ΜΕ ΤΗΝ ΑΛΙΕΙΑ ΣΤΗΝ ΠΕΡΙΟΧΗ
- ΑΛΙΕΥΤΙΚΑ ΕΡΓΑΛΕΙΑ
- ΑΛΙΕΥΤΙΚΟΙ ΦΟΡΕΙΣ
- ΚΛΑΣΣΙΚΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ





● Σαγιάδα

● Ηγουμενίτσα

● Σύβοτα

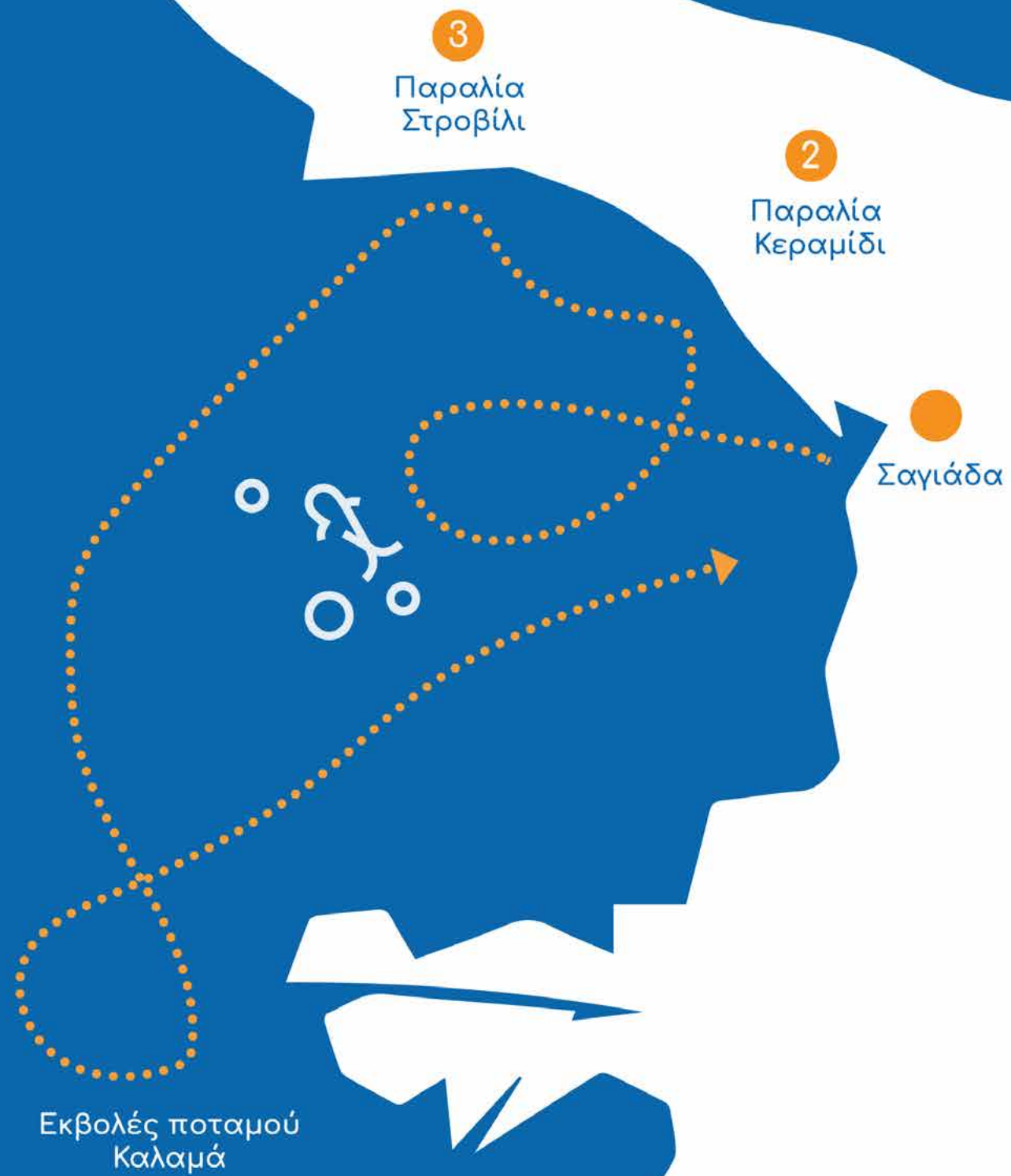
1 ΘΑΛΑΣΣΙΑ
ΔΙΑΔΡΟΜΗ
ΣΑΓΙΑΔΑΣ

2 ΘΑΛΑΣΣΙΑ
ΔΙΑΔΡΟΜΗ
ΗΓΟΥΜΕΝΙΤΣΑΣ

3 ΘΑΛΑΣΣΙΑ
ΔΙΑΔΡΟΜΗ
ΣΥΒΟΤΩΝ

ΑΛΙΕΥΤΙΚΟΣ ΤΟΥΡΙΣΜΟΣ
ΣΤΗΝ ΑΚΤΟΓΡΑΜΜΗ ΤΗΣ
ΘΕΣΠΡΩΤΙΑΣ

ΣΑΓΙΑΔΑ
ΗΓΟΥΜΕΝΙΤΣΑ
ΣΥΒΟΤΑ



1

ΘΑΛΑΣΣΙΑ ΔΙΑΔΡΟΜΗ ΣΑΓΙΑΔΑΣ

14 ΝΑΥΤΙΚΑ ΜΙΛΙΑ

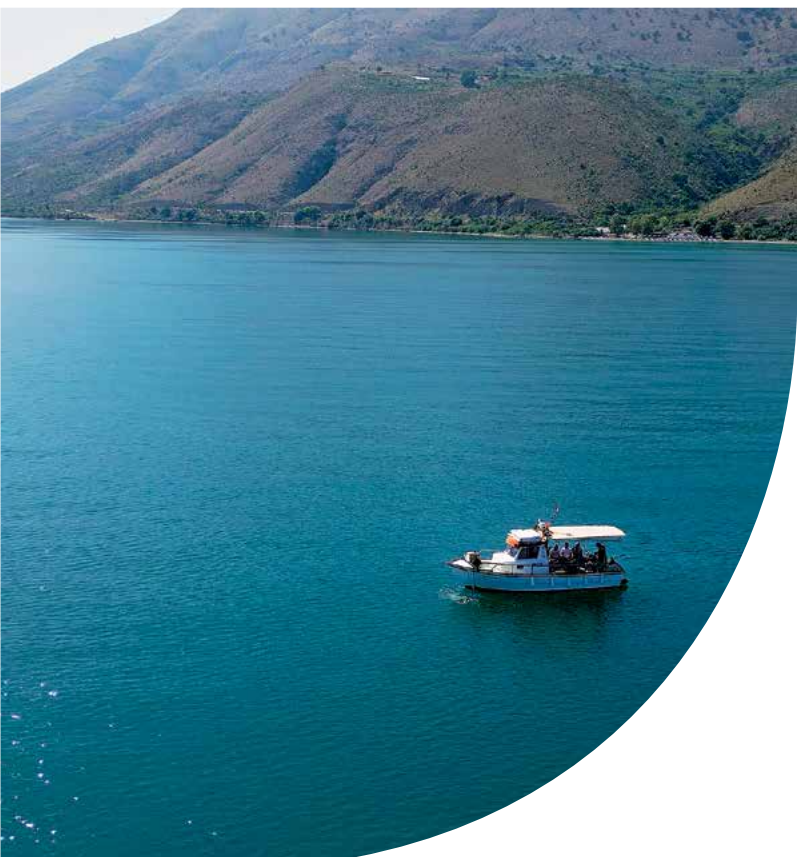
Διάρκεια: 6 ώρες και 30'



1

ΣΑΓΙΑΔΑ ΠΑΡΑΛΙΑ ΚΕΡΑΜΙΔΙ

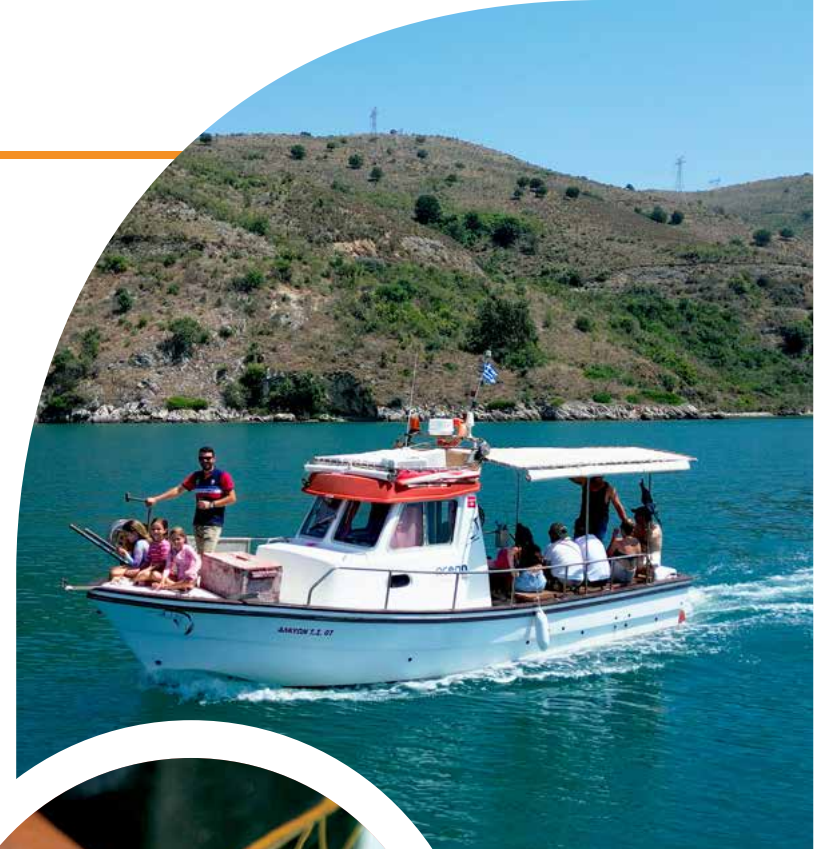
Αναχώρηση από το λιμάνι της Σαγιάδας, στο ομώνυμο γραφικό και ήσυχο ψαροχώρι, τοποθετημένο στα Β.Δ του Ν. Θεσπρωτίας, όντας το τελευταίο χωριό πριν από τα σύνορα Ελλάδας Αλβανίας, απέναντι από την πόλη της Κέρκυρας. Αμέσως μετά τη Σαγιάδα προς τα βόρεια εκτείνεται μια στενή ακτογραμμή που αποτελεί το πιο απόμακρο τμήμα της ηπειρωτικής Ελλάδας, γνωστή ως «Λωρίδα της Σαγιάδας». Η διάρκεια της διαδρομής είναι 20 λεπτά μέχρι να φτάσουμε και να μαζέψουμε τα δίχτυα μας. Μια ώρα η διαδικασία σηκώματος των δικτύων και ξεψαρίσματος. Από εκεί συνεχίζουμε στην παραλία Κεραμίδι όπου θα ακολουθήσει καφές, κολύμπι και ουζάκι με μεζέ πάνω στο καϊκι. Θα διαρκέσει 1 ώρα περίπου.



2

ΠΑΡΑΛΙΑ ΣΤΡΟΒΙΛΙ

Προχωρώντας βορειότερα, προβάλλει και εξέχει χαρακτηριστικά ο κωνικός όγκος μιας χερσονήσου, ο λόφος του Στροβιλιού με στρατηγική θέση απέναντι από την Κέρκυρα κατά το παρελθόν καθώς ο οχυρωμένος οικισμός του υπήρξε αντικείμενο διεκδίκησης μεταξύ των Τούρκων και των Βενετών. Θα σταματήσουμε για μια βουτιά ένα τέταρτο και από εκεί ξεκινάμε να σηκώσουμε κιούπια για χταπόδια. Στο βραχώδη δύσβατο λόφο συναντώνται λιθοσωροί και υπολείμματα του οχυρωμένου βυζαντινού οικισμού με το βυζαντινό και αργότερα ενετικό φρούριο, αλλά και τμήμα του ερειπωμένου ναού του Αγ. Γεωργίου. Ακριβώς στα πόδια του λόφου, όπως απλώνεται μπροστά και πηγαίνοντας βόρεια, δημιουργείται ένα μικρός κόλπος όπου βρίσκεται η παραλία Στροβίλι σε μήκος μισού χιλιομέτρου, με καθαρά γαλάζια άμμο και χαλίκι έξω από το νερό και μεγαλύτερα βότσαλα μέσα στη θάλασσα.



3

ΕΚΒΟΛΕΣ ΠΟΤΑΜΟΥ ΚΑΛΑΜΑ

Διασχίζοντας τα γαλαζοπράσινα νερά του Ιονίου κατά μήκος της ακτογραμμής με τους ενδιαφέροντες γεωλογικούς σχηματισμούς συναντάμε τις εκβολές του ποταμού Καλαμά. Το Δέλτα του ποταμού Καλαμά συνιστά έναν από τους σημαντικότερους υγροτόπους της Δυτικής Ελλάδας αλλά και της Ευρώπης. Το Δέλτα του ποταμού Καλαμά περιλαμβάνει τις εκβολές της παλιάς και νέας κοίτης του, τις λιμνοθάλασσες "Ρηχό", "Βατάτσα", "Λούτσα", "Παπαδιά", "Βοντάς" κ.α., τους βαλτώδεις σχηματισμούς γύρω από αυτές και τη χερσαία εύφορη περιοχή που έχει δημιουργηθεί με τα χρόνια από τις αποθέσεις του ποταμού. Αποτελείται από 16 τύπους οικοτόπων, με τον οικοτόπο «Λιμνοθάλασσες» να είναι προτεραιότητας καθώς σ' αυτόν βρίσκουν τροφή και καταφύγιο χιλιάδες ψάρια και πουλιά. Η περιοχή χαρακτηρίζεται Ειδική Ζώνη Διατήρησης και Ζώνη Ειδικής Προστασίας για πουλιά αφού περιλαμβάνει μεγάλη βιοποικιλότητα, ιδιαίτερα πολύ υψηλό πλούτο χλωρίδας, ορνιθοπανίδας και λόγω της γεωγραφικής θέσης ως τμήμα της Δυτικής μεταναστευτικής οδού των πουλιών καθώς και τόπο όπου βρίσκουν τροφή και καταφύγιο χιλιάδες ψάρια.



4

ΛΙΜΝΟΘΑΛΑΣΣΑ ΒΟΝΤΑΣ

Καταλήγουμε στη λιμνοθάλασσα Βόντας που είναι μία ημίκλειστη, αβαθή θαλάσσια περιοχή με το μέσο βάθος περίπου 1 μέτρο με μεγαλύτερο τα 4 μέτρα, στα νότια της νέας κοίτης του ποταμού Καλαμά (Θύαμις). Καθώς η περιοχή δημιουργεί ένα φυσικό ιχθυοτροφείο, το παραδοσιακό «διβάρι» σήμερα μισθώνεται από το Δημόσιο στον τοπικό Αλιευτικό Συνεταιρισμό. Η πρόσβαση γίνεται μόνο από θαλάσσης ενώ η ύπαρξη φυσικού υφάλου μήκους περί τα 3km περίπου οδήγησε στην κατασκευή "καλύβας" πάνω σε πασσάλους. Εκεί για 2 ώρες θα ψήσουμε τα ψάρια μας, θα φάμε και θα πιούμε παρατηρώντας παράλληλα τα υδρόβια και παραυδάτια είδη. Ύστερα από αυτήν την αξέχαστη εμπειρία θα χρειαστούν 30 λεπτά να επιστρέψουμε στο λιμάνι της Σαγιάδας.





2 ΘΑΛΑΣΣΙΑ ΔΙΑΔΡΟΜΗ ΗΓΟΥΜΕΝΙΤΣΑΣ



13 ΝΑΥΤΙΚΑ ΜΙΛΙΑ

Διάρκεια: 6 ώρες





1

ΗΓΟΥΜΕΝΙΤΣΑ

2

ΔΡΕΠΑΝΟ-ΜΑΚΡΥΓΙΑΛΙ

Ηγουμενίτσα. Η διαδρομή πραγματοποιείται ανοιχτά του κόλπου της Ηγουμενίτσας. Ξεκινάμε από το λιμάνι της Ηγουμενίτσας και απέναντί μας βλέπουμε το νησί των Φαιάκων, ενώ στα νότια τους μικρούς ορμίσκους, το Χοντρομούτρι (Κοντραμούρτο) και το καταπράσινο Αγιονήσι.

Δρέπανο – Μακρυγιάλι. Περνάμε μπροστά από τη λωρίδα του Δρέπανου και το Μακρυγιάλι με τις πολυπληθείς ρηχές τους παραλίες, ιδανικές για παιδιά. Όλη η διαδρομή μας από εδώ και πέρα περνάει μέσα από τον «υγρότοπο εκβολών Καλαμά και νήσος Πρασούδι» περιοχή που ανήκει στο δίκτυο Φύση- Natura 2000.



3

ΠΑΡΑΛΙΑ ΠΕΘΑΜΕΝΟΥ-ΕΡΗΜΙΤΗ-ΣΠΗΛΙΑ

Συνεχίζουμε και φτάνουμε στη παραλία Πεθαμένου και στη διπλανή παραλία του Ερημίτη όπου μπορούμε να απολαύσουμε το μπάνιο μας. Η πρόσβαση στις παραλίες πραγματοποιείται μόνο με σκάφος οπότε ακόμα και τις περιόδους αιχμής οι παραλίες δεν συγκεντρώνουν πολύ κόσμο, ιδανικές για τους λάτρεις της ησυχίας. Ανάμεσα στις δύο παραλίες βρίσκεται μια σπηλιά η οποία προσφέρεται για εξερεύνηση και είναι προσβάσιμη με μικρή βάρκα, κανό-καγιάκ ή κολυμπώντας. Το εσωτερικό της σπηλιάς μαγεύει με τα τουρκουάζ κρυστάλλινα νερά και τον τεράστιο θόλο της (περίπου 6μ). Στο βάθος της υπάρχει μία «ιδιωτική» παραλία με βότσαλα.



4

ΠΡΑΣΟΥΔΙ

Πρασούδι. Περνάμε απέναντι με κατεύθυνση τη νήσο Πρασούδι όπου συναντάμε τα ερείπια της παλαιοχριστιανικής εκκλησιάς στο νότιο άκρο και παρατηρώντας τη μεγάλη αποικία γλάρων του νησιού.



5

ΔΙΒΑΡΙ-"ΡΗΧΟ"

Στην επιστροφή αγκυροβολούμε πλησίον της παραλίας του Δρέπανου όπου αποβιβαζόμαστε για να περπατήσουμε πέντε λεπτά προκειμένου να φτάσουμε στο διβάρι (φυσικό ιχθυοτροφείο) της λιμνοθάλασσας «Ρηχό» και να παρακολουθήσουμε την αλιεία του μπλε καβουριού και ψαριών που διαβιούν και αναπαράγονται στη λιμνοθάλασσα. Μας δίνεται επίσης η δυνατότητα να παρατηρήσουμε μεταναστευτικά είδη πτηνών και αν είμαστε τυχεροί και κάστορες. Το όμορφο ταξίδι μας ολοκληρώνεται σε τοπική ταβέρνα όπου θα γευτούμε την νόστιμη καβουρομακαρονάδα.





3 ΘΑΛΑΣΣΙΑ ΔΙΑΔΡΟΜΗ ΣΥΒΟΤΩΝ

1
Σύβοτα

2
Φάρος

3
Παραλία
Πισίνα

4
Διαπόρι

5 ΝΑΥΤΙΚΑ ΜΙΛΙΑ

Διάρκεια: 3 ώρες



1

ΣΥΒΟΤΑ

Σύβοτα. Το ταξίδι μας διαρκεί 3 ώρες και ξεκινάει από το γραφικό λιμάνι των Συβότων, οικισμός που αποτελεί δημοφιλή τουριστικό προορισμό. Η αλιευτική περιοχή είναι εντός δικτύου Φύση-Natura 2000 και αποτελεί ενδιαίτημα απειλούμενων θαλασσίων ειδών με πιο γνωστό τις χελώνες Caretta – Caretta. Στα Σύβοτα το 433 π.Χ. έγινε η ναυμαχία των Συβότων μεταξύ Κορινθίων και Κερκυραίων, μία από τις σημαντικότερες ναυμαχίες του Πελοποννησιακού πόλεμου.



2

ΜΑΥΡΟΣ ΟΡΟΣ

Μαύρος όρος. Αλιεύουμε ανοιχτά της νησίδας Μαύρος όρος όπου βρίσκεται ο δεύτερος ψηλότερος φάρος της Ελλάδος χτισμένος το 1884 από την Γαλλική Εταιρεία Οθωμανικών φάρων. Το ύψος του Φάρου του είναι 14m.



3

ΣΠΗΛΙΑ ΠΑΠΑΝΙΚΟΛΗ

Σπηλιά Παπανικολή. Πλησίον του φάρου βρίσκεται η σπηλιά των Συβότων, στην οποία μπορούμε να εισέλθουμε με το καΐκι. Είναι γνωστή και ως σπηλιά του Παπανικολή όπου στον Β' παγκόσμιο πόλεμο έβρισκε κρυψώνα το θρυλικό ομώνυμο υποβρύχιο.



4

ΠΙΣΙΝΑ-ΔΙΑΠΟΡΙ

Πισίνα - Διαπόρι. Ακολουθώντας το δρόμο της επιστροφής σταματάμε στην διάσημη παραλία Πισίνα με τα τρκουάζ κρυστάλλινα νερά ή εναλλακτικά απέναντι, στη νησίδα Άγιος Νικόλαος και στην παραλία Διαπόρι, για να κολατσίσουμε και για μια βουτιά να δροσιστούμε και να επιστρέψουμε στο λιμάνι των Συβότων.







3 ΘΑΛΑΣΣΙΑ ΔΙΑΔΡΟΜΗ ΣΥΒΟΤΩΝ (ΠΑΡΑΛΛΑΓΗ)

8 ΝΑΥΤΙΚΑ ΜΙΛΙΑ

Διάρκεια: 4 ώρες



1

ΣΥΒΟΤΑ

2

ΑΓΙΟΣ ΝΙΚΟΛΑΟΣ

3

ΑΓΙΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ

Σύβοτα. Η παραλλαγή της διαδρομής των Συβότων πραγματοποιείται ανοιχτά του κόλπου των Συβότων.

Άγιος Νικόλαος. Αλιεύουμε πλησίον της νησίδας Άγιος Νικόλαος και μετά μπορούμε να επιστρέψουμε στα Σύβοτα με συνολικό χρόνο ταξιδιού τη 1 ώρα . Εναλλακτικά το ταξίδι μας συνεχίζει με επόμενο σταθμό την παραλία της Αγίας Παρασκευής με το νησάκι της.

Αγία Παρασκευή Η διαδρομή μπορεί να γίνει 3 ώρες πηγαίνοντας προς την οργανωμένη παραλία της Αγίας Παρασκευής. Εκεί μπορούμε να κατέβουμε, να κολυμπήσουμε, να κολατσίσουμε και να επισκεφτούμε την ομώνυμη εκκλησία της Αγίας Παρασκευής. Όλη η διαδρομή είναι μέσα στο βαθύ μπλε της θάλασσας και την καταπράσινη ακτογραμμή.

4

ΜΕΓΑΛΗ & ΜΙΚΡΗ ΑΜΜΟΣ

5

ΜΠΕΛΑ ΒΡΑΚΑ

Μικρή και Μεγάλη Άμμος. Στην επιστροφή περνάμε και από τις παράλιες Μικρή και Μεγάλη Άμμος, δυο βοτσαλωτές κρυστάλλινες οργανωμένες παραλίες που βρίσκονται καταπράσινους κλειστούς κόλπους.

Μπέλα Βράκα. Επίσκεψη στην ξακουστή Μπέλα Βράκα που βρίσκεται στην νησίδα Μεγάλο Μουρτεμένο, μία παραλία όπου ενώνεται με τα Σύβοτα με μία λωρίδα ρηχής θάλασσας.



ΑΛΙΕΥΤΙΚΗ ΠΑΡΑΔΟΣΗ

Η αλιευτική παράδοση στην ακτογραμμή της Θεσπρωτίας έχει βαθιές ρίζες και αποτελεί σημαντικό κομμάτι του τοπικού πολιτισμού. Από την αρχαιότητα, ο πλούτος του Ιονίου Πελάγους προσέφερε στους κατοίκους της περιοχής τη δυνατότητα να αναπτύξουν τις ικανότητές τους στην αλιεία. Σε αυτό βοηθούν οι μοναδικοί υδροβιότοποι της περιοχής που έχουν ενταχθεί στο δίκτυο «Φύση - Natura 2000» που περιλαμβάνουν έξι λιμνοθάλασσες της Θεσπρωτίας.

Οι αλιείς της Θεσπρωτίας χρησιμοποιούσαν παραδοσιακά μέσα όπως τα καΐκια και τα δίκτυα για την αλιεία του ψαριού, ενώ η επεξεργασία και η διάθεσή του προς πώληση αποτελούσαν σημαντικό κομμάτι της τοπικής οικονομίας. Οι γεύσεις της θάλασσας συνδυαζόταν με τη μαεστρία των τοπικών μαγειρεμάτων, δημιουργώντας παραδοσιακά πιάτα πλούσια σε γεύση και ιστορία.

Σήμερα, η αλιευτική παράδοση στην περιοχή συνεχίζει να αποτελεί σημαντικό τμήμα της τοπικής κοινωνίας, παρά τις τεχνολογικές εξελίξεις και τις αλλαγές στον τρόπο ζωής. Οι αλιείς συνεχίζουν να μεταδίδουν τις γνώσεις και τις τεχνικές τους στις νέες γενιές, διατηρώντας ζωντανή την παράδοση και τη σχέση τους με τη θάλασσα.

ΕΝΑΣΧΟΛΗΣΗ ΜΕ ΤΗΝ ΑΛΙΕΙΑ ΣΤΗΝ ΠΕΡΙΟΧΗ

Η Θεσπρωτία, νοτιοδυτικά της Ηπείρου, φημίζεται για την πλούσια φυσική της ομορφιά και την άγρια γοητεία της. Εκτός από τις πανέμορφες παραλίες, η περιοχή προσφέρει στον άνθρωπο απλόχερα τον θαλάσσιο πλούτο της.

Η Θεσπρωτία, μια περιοχή στη βορειοδυτική Ελλάδα, χαρακτηρίζεται από μια πλούσια αλιευτική παράδοση που συνεχίζεται αδιάκοπα εδώ και αιώνες. Η αλιεία στην περιοχή αυτή δεν αποτελεί απλώς μια επαγγελματική δραστηριότητα, αλλά και έναν τρόπο ζωής για πολλούς κατοίκους. Η γεωγραφική θέση της Θεσπρωτίας, με τα εκτεταμένα παράκτια μέτωπα και τις πολυάριθμες λιμνοθάλασσες, προσφέρει ιδανικές συνθήκες για αλιευτικές δραστηριότητες.

Η περιοχή διαθέτει πλήθος λιμνοθάλασσών: Ρηχό, Βατάτσα, Καλάγκα ή Χελογίβαρο, Λούτσα - Παπαδιά, Βόντας, Μπαστιά - Αλυκές, οι οποίες αποτελούν σημαντικό οικοσύστημα για την αλιεία και την πτηνοπανίδα. Οι λιμνοθάλασσες αυτές παρέχουν ένα πλούσιο και ποικιλόμορφο περιβάλλον για διάφορα είδη ψαριών και άλλων θαλάσσιων οργανισμών, καθιστώντας τες ζωτικής σημασίας για την τοπική αλιευτική κοινότητα.

Στην παράκτια ζώνη και τις λιμνοθάλασσες της Θεσπρωτίας αλιεύονται Χέλια, Λαβράκια, Τσιπούρες, Κεφαλοειδή, Μπακαλιάρη, Σαρδέλες και διάφορα αφρόψαρα, Καλαμάρια, χταπόδια, Καβούρια και διάφορα καρκινοειδή. Στις ιχθυοκαλλιέργειες της περιοχής εκτρέφονται τσιπούρες, λαβράκια και σε μικρότερες ποσότητες το φαγκρί ο κρانيός, γαρίδες και τα μύδια.

Οι περιοχές αυτές, οι οποίες έχουν χαρακτηριστεί ως προστατευόμενες στο δίκτυο Φύση-Natura 2000,

ΑΛΙΕΥΤΙΚΑ ΕΡΓΑΛΕΙΑ

περιλαμβάνουν μοναδικά οικοσυστήματα και είδη που απειλούνται ή είναι υπό προστασία. Η ένταξη περιοχών της Θεσπρωτίας στο δίκτυο Natura 2000 βοηθά στη διατήρηση της βιοποικιλότητας και στη βιώσιμη ανάπτυξη της αλιείας, καθώς θέτει αυστηρούς κανόνες για τη διαχείριση και την εκμετάλλευση των φυσικών πόρων.

Στην Θεσπρωτία δραστηριοποιούνται περίπου 200 επαγγελματίες αλιείς, οι οποίοι αλιεύουν ψάρια από τη θάλασσα, τις λιμνοθάλασσες και τα ποτάμια. Συνεργάζονται με τους αλιευτικούς συνεταιρισμούς για την πώληση των ψαριών τους και συμμετέχουν σε διάφορα προγράμματα για την προστασία του περιβάλλοντος και την αειφορική διαχείριση της αλιείας.

Η αλιεία στη Θεσπρωτία υποστηρίζεται επίσης από διάφορες τοπικές και εθνικές πρωτοβουλίες που στοχεύουν στην ενίσχυση της βιωσιμότητας και της ανταγωνιστικότητας του κλάδου. Η εκπαίδευση των ψαράδων σε νέες τεχνικές, η προώθηση της πιστοποιημένης αλιείας, της μεταποίησης των αλιευτικών προϊόντων και η βελτίωση των υποδομών συμβάλλουν στην ενίσχυση της τοπικής οικονομίας και στη διατήρηση της πολιτισμικής κληρονομιάς της περιοχής.

Η Θεσπρωτία, με πλούσια παράδοση στην αλιεία, διατηρεί ζωντανή την τέχνη της αλιείας με παραδοσιακά εργαλεία, τα οποία φέρουν μνήμες από το παρελθόν και μαρτυρούν την ευρηματικότητα των ντόπιων ψαράδων.

Ας δούμε μερικά από τα πιο χαρακτηριστικά:

- Το παραγάδι αποτελεί μια τεχνική αλιείας που χρησιμοποιείται εδώ και αιώνες σε όλο τον κόσμο, συμπεριλαμβανομένης και της Ελλάδας. Βασίζεται στην τοποθέτηση μίας μακριάς πετονιάς στον βυθό της θάλασσας, η οποία φέρει αγκίστρια σε τακτά διαστήματα. Τα αγκίστρια αυτά δολώνονται με ζωντανά ή τεχνητά δολώματα, προσελκύοντας ψάρια που σιμπάνε και πιάνονται στα αγκίστρια.
- Ο βάλκος, γνωστός και ως βαλκός, αποτελεί μια παραδοσιακή ξύλινη βάρκα που συναντάται στην Θεσπρωτία, στην βορειοδυτική Ελλάδα. Ξεχωρίζει για το μικρό μέγεθος, την απλή κατασκευή και την ευελιξία του, καθιστώντας το ιδανικό για αλιεία σε ρηχά νερά και κοντινά νησάκια.
- Αγκίστρια: Απλά ή πολυάγκιστρα, κατασκευασμένα από μέταλλο, χρησιμοποιούνται για την αλίευση





ψαριών με δόλωμα. Η τεχνική αυτή απαιτεί υπομονή και δεξιότητα.

- **Δίχτυα:** Διάφορα είδη δικτύων, όπως ζαργανάδια, τσαμπάρια και γαργαλιέρες, χρησιμοποιούνται για την αλίευση ψαριών σε διαφορετικά βάθη και μεγέθη. Τα δίχτυα σύρονται είτε από αλιευτικά σκάφη είτε είναι σταθερά τοποθετημένα και παγιδεύουν τα ψάρια.

- **Δικτυωτοί Σάκοι παγίδες «Νταούλια»:** Μεταλλικές ή σύμμικτες κατασκευές από μέταλλο και σκοινί που χρησιμοποιούνται για την αλίευση καρκινοειδών και άλλων μικρών θαλάσσιων οργανισμών. Ωστόσο, η χρήση τους ρυθμίζεται αυστηρά και απαγορεύεται σε συγκεκριμένες περιόδους για την προστασία του οικοσυστήματος για. Ιδανικά για την αλίευση στις λιμνοθάλασσες.

- **Παράκτια Αλιεία με Κιούρτους:** Οι κιούρτοι είναι ειδικά σχεδιασμένα εργαλεία για την αλίευση χταποδιών και άλλων μικρών ειδών που ζουν κοντά στις ακτές. Τοποθετούνται στον βυθό και προσελκύουν τα χταπόδια να εισέλθουν χωρίς να μπορούν να βγουν.

Σήμερα, η χρήση παραδοσιακών εργαλείων συνδυάζεται με σύγχρονες μεθόδους, διατηρώντας όμως ζωντανή την πολιτιστική κληρονομιά της αλιείας στην Θεσπρωτία.

ΑΛΙΕΥΤΙΚΟΙ ΦΟΡΕΙΣ

Η Θεσπρωτία, με την πλούσια αλιευτική παράδοση και τα ποικίλα υδάτινα οικοσυστήματά της, διαθέτει ένα δίκτυο αλιευτικών φορέων που συμβάλλουν στην αειφορική διαχείριση του αλιευτικού πόρου.

Ας δούμε τους σημαντικότερους:

- Ο Αλιευτικός Σύλλογος Ηγουμενίτσας με 39 σκάφη και περίπου 70 μέλη.
- Ο Αλιευτικός Σύλλογος Σαγιάδας «Ο Φάρος» με 27 σκάφη και περίπου 45 μέλη.
- Ο Αλιευτικός Συνεταιρισμός Σαγιάδας με τουλάχιστον 20 μέλη.
- Ο Σύλλογος Ιχθυοκαλλιεργητών Θεσπρωτίας

Με το Π.Δ. ΦΕΚ 326Δ'/2022 «Χαρακτηρισμός και οριοθέτηση Περιοχής Οργανωμένης Ανάπτυξης Υδατοκαλλιεργειών (ΠΟΑΥ) σε θαλάσσιες περιοχές της Περιφερειακής Ενότητας Θεσπρωτίας και περιβαλλοντική έγκριση του σχεδίου αυτού» θεσμοθετήθηκαν οι περιοχές υδατοκαλλιεργιών του νομού Θεσπρωτίας και συγκεκριμένα, η άμεση περιοχή που αφορά τον παράκτιο χώρο στις Δ.Ε. Σαγιάδας και Ηγουμενίτσας από τον Όρμο Ηγουμενίτσας έως και τη λωρίδα της Σαγιάδας, που καταλήγει στα σύνορα με την Αλβανία. Για τον λόγο αυτό ιδρύθηκε η ΘΕΣ.Π.Ο.Α.Υ. Α.Ε. (Θεσπρωτών Περιοχή Οργανωμένης Ανάπτυξης Υδατοκαλλιεργειών ανώνυμη εταιρεία).

Στην περιοχή παρέμβασης λόγω του ότι περιλαμβάνονται περιοχές NATURA δραστηριοποιείται ο ΟΦΥΠΕΚΑ πρώην Φορέας Διαχείρισης Στενών και Εκβολών ποταμών Αχέροντα και Καλαμά.

ΣΕ ΑΡΙΘΜΟΥΣ:

- 15 εταιρείες με 23 πλωτές μονάδες εκτροφής ιχθυοκαλλιεργειών.
- 7 μονάδες οστρακοκαλλιέργειας.
- 1 μονάδα εκτροφής γαρίδας στον Βάλτο Ραγίου.
- 7 συσκευαστήρια νωπών ιχθύων.
- Ο στόλος στην περιοχή αριθμεί σήμερα βάσει ανανεωμένων αδειών 66 αλιευτικά σκάφη.
- Ο Αλιευτικός Σύλλογος Ηγουμενίτσας έχει 39 σκάφη και περίπου 70 μέλη.
- Ο Αλιευτικός Σύλλογος Σαγιάδας «Ο Φάρος» έχει 27 σκάφη και περίπου 45 μέλη.
- 1 ιχθυογεννητικός σταθμός στη λωρίδα Σαγιάδας και μία μονάδα προπάχυνσης ιχθύων.
- 4 αλιευτικά καταφύγια: Σαγιάδα, Ηγουμενίτσα, Σύβοτα και Πέρδικα.
- 2 καθορισμένοι λιμένες εκφόρτωσης αλιευμάτων, η Ηγουμενίτσα και η Πλαταριά.
- 7 λιμνοθάλασσες μέσου βάθους 2m. Η μέση ετήσια παραγωγή των λιμνοθαλασσών κυμαίνεται σε σχετικά χαμηλά επίπεδα της τάξης των 5kg/στρέμμα/έτος.



ΤΟ ΜΠΛΕ ΚΑΒΟΥΡΙ

Το μπλε καβούρι (*Callinectes sapidus*), είναι ένα εντυπωσιακό καρκινοειδές που συναντάται στις ακτές του Ατλαντικού Ωκεανού και της Μεσογείου. Ξεχωρίζει για το βαθύ μπλε χρώμα του κελύφους του, το οποίο μπορεί να αποκτήσει και αποχρώσεις του μωβ ή του πράσινου. Αυτό το καβούρι έχει μεγάλο μέγεθος, με αρσενικά να φτάνουν έως και τα 23 εκατοστά πλάτος και θηλυκά έως τα 18 εκατοστά. Το θηλυκό φέρει τα αυγά του σε μια μάζα κάτω από την κοιλιά του, η οποία μπορεί να φτάσει και τα 2 εκατομμύρια αυγά!

Θηρευτής: Το μπλε καβούρι είναι ένα αρπακτικό, τρεφόμενο με μεγάλη ποικιλία από ζώα, όπως ψάρια, καβούρια, σκουλήκια, μαλάκια και ακόμη και μικρά θηλαστικά.

Δραστήριο: Είναι πολύ δραστήριο και μπορεί να περπατήσει, να τρέξει, να κολυμπήσει και ακόμη και να αναρριχηθεί σε βράχια και δέντρα.

Κοινωνικό: Σε αντίθεση με πολλά άλλα καβούρια, το μπλε καβούρι είναι κοινωνικό και μπορεί να ζήσει σε ομάδες.

Σημαντικό για το οικοσύστημα: Το μπλε καβούρι παίζει σημαντικό ρόλο στο θαλάσσιο οικοσύστημα, ελέγχοντας τους πληθυσμούς άλλων ζώων και διατηρώντας την ισορροπία.

Αλιεία: Αποτελεί δημοφιλές είδος για αλιεία και κατανάλωση, με μεγάλη εμπορική αξία.

Απειλές: Το μπλε καβούρι απειλείται από την υπεραλίευση, την ρύπανση και την κλιματική αλλαγή.



ΚΛΑΣΣΙΚΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Καβουρομακαρονάδα

(30 λεπτά, 4 μερίδες)

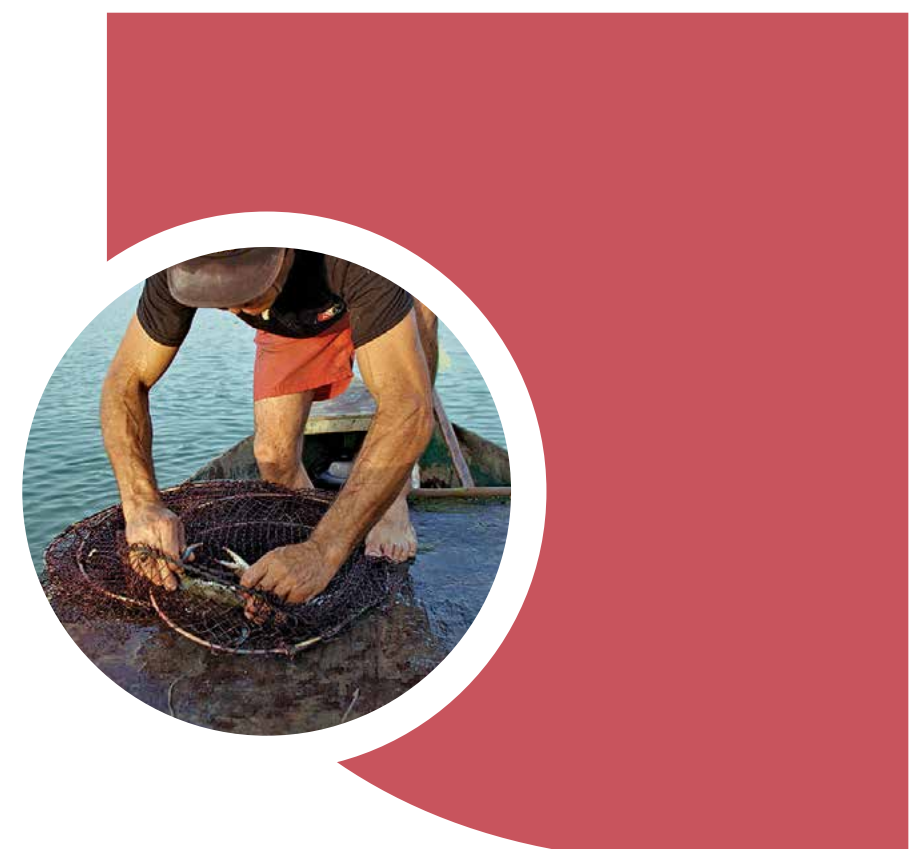
500 γρ. μακαρόνια
10 Καβούρια μπλε
1 κρεμμύδι
3 πιπεριές καυτερές
Σάλτσα ντομάτας
Αλάτι
2 σκελ. Σκόρδο
2 κτσ. Λάδι

Καθαρίζουμε τα καβούρια και τα κόβουμε σε δύο κομμάτια. Σοτάrouμε στο λάδι το κρεμμύδι και τις πιπεριές και το σκόρδο. Μόλις μαλακώσουν ρίχνουμε στο τηγάνι τα καβούρια.

Στη συνέχεια σκεπάζουμε το τηγάνι μας μέχρι να πάρουν χρώμα τα καβούρια για περίπου 10 λεπτά. Μόλις πάρουν χρώμα ανοίγουμε το τηγάνι και χαμηλώνουμε τη φωτιά.

Στην συνέχεια ρίχνουμε τη σάλτσα ντομάτας και αφήνουμε να βράσει για μερικά λεπτά.

Εφόσον έχουμε βράσει τα μακαρόνια τα ρίχνουμε μαζί με τα καβούρια και ανακατεύουμε. Η καβουρομακαρονάδα μας είναι έτοιμη. Καλή μας όρεξη.



Γαριδομακαρονάδα

(30 λεπτά, 3 μερίδες)

10 γαρίδες φρέσκιες
300 γραμ. μακαρόνια
4 κουτάλια σούπας ελαιόλαδο
1 μέτριο κρεμμύδι ψιλοκομμένο
½ φλυτζάνι κρασί λευκό
1 σκελίδα σκόρδο
1 πρέζα ζάχαρη
400 γραμ. ντομάτα ψιλοκομμένη
2 κουτάλια γλυκού μαϊντανός ψιλοκομμένος
Αλάτι & πιπέρι

Καθαρίζουμε τις γαρίδες από το κέλυφος και αφαιρούμε το έντερο από την αρχή. Βράζουμε τις γαρίδες για περίπου 15 λεπτά και κρατάμε τον ζωμό. Ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο σε μέτρια φωτιά και σοτάρουμε 2 μεγάλα κρεμμύδια για 3' με 4' λεπτά μετά προσθέτουμε τις γαρίδες για άλλα 5' λεπτά μέχρι να κοκκινίσουν. Στην συνέχεια προσθέτουμε το σκόρδο ψιλοκομμένο και την σάλτσα ντομάτας. Σοτάρουμε 1'-2' ανακατεύοντας. Σβήνουμε με το κρασί και ανακατεύουμε να γλασάρει η σάλτσα γαρίδας. Προσθέτουμε τις τριμμένες ντομάτες και τον ζωμό γαρίδας και βράζουμε για 10 λεπτά. Προσθέτουμε αλάτι και πιπέρι. Παράλληλα, βράζουμε τα ζυμαρικά και τα ρίχνουμε στην σάλτσα ντομάτας. Στο τελευταίο λεπτό βρασμού προσθέτουμε ξανά τις μισομαγειρεμένες γαρίδες. Πασπαλίζουμε με ψιλοκομμένο μαϊντανό.



