

Short review of Almond in Greece





The cultivation of the almond tree is a traditional practice that dates back more than 2.5 thousand years ago in Greece. The first part of its latin name "Amygdalus" initiates from the verb amisso, which stands for scratch, scrape.

Geographical spread in the country

Almond is cultivated on about 17291 ha in Greece. The epicentres of Greek almond production are the prefectures of Larissa (3605 ha), Magnesia (2963 ha), Serres (2003 ha) and Kavala (1518 ha) (General Secretariat of the National Statistical Service of Greece, 2006).



Economical data

Greece is the seventh largest producer of almonds in the world after United States, Spain, Italy, Iran, Morocco and Tunisia, and its production is consumed internally (FAO stats for 2004-2007). Imports of almonds are increasing and it is unlikely that the Greek almond consumption would increase. Greeks rank first in nut consumption among other developed counties (for example the consumption is 11, 6, 3 and 3 Kg/capita/year for Greece, Italy, France and USA, respectively, FAO stats for 2003).

Orchard management

Nowadays new orchards are modern, irrigated and positioned in plain and non frost areas. The most widely grown cultivars are Ferragnes and Texas. Less widely cultivated is the soft shelled Greek cultivar Retsou, while new plantations are being made with the cultivar Raptopoulou. The rootstocks used are seedlings or the hybrid peach-almond GF677. Orchards have relatively small size (lower than 20 stremmata / grower).

Traditional uses

Almonds are consumed fresh (salted, roasted,



blanched, caramelized in sugar etc), but mostly are used for delicious confectionary such as melomakarona, kourampiedes, baklava, halva, almond pie, chocolates etc. Special confectionary can also be found in Greek islands such as amygdalota in Sifnos (see photo), and bianketa (almond and tangerine bites) in Corfu.

Moreover, for Greeks, almonds are a potent fertility symbol and no wedding would be complete without sugar-candied almonds or 'koufeta', which are often placed on a ceremonial tray along with the bride and groom's wedding wreaths.



Η Γιορτή Αμυγδάλου στο Συκούριο Λάρισσας Festival of Almond Kernel

Place: Sykourio Larissas Date: September





ματοποιήθηκε για πρώτη φορά το έτος 2000 και από τότε γίνεται κάθε Σεπτέμβριο και διαρκεί δύο ημέρες. Στην περιοχή η καλλιέργεια της αμυγδαλιάς είναι η ποιο διαδεδομένη και έχει μακρά ιστορία. Η γιορτή

αμυγδάλου έχει πολλαπλή σημασία για τους κατοίκους αφού είναι μία σημαντική ευκαιρία για γιορτή, διαφήμιση του αμυγδάλου και των χρήσεων αυτού, ενώ συνοδεύεται και από μία επιστημονική ομιλία και συζήτηση με θέμα την καλλιέργεια της αμυγδαλιάς. Η γιορτή διοργανώνεται από το «Σύλλογο Γυναικών του δήμου Νέσσωνος» και χρηματοδοτείται από τη Νομαρχία Λαρίσης και τοπικές εταιρίες. Χιλιάδες είναι οι επισκέπτες που έρχονται κυρίως από το τις γύρω περιοχές. Δραστηριότητες

Η γιορτή αμυγδάλου στο Συκούριο Λάρισας πραγ-



που πραγματοποιούνται κατά τη διάρκεια της γιορτής είναι: Παραδοσιακοί χοροί και μουσικές παραστάσεις, Διαγωνισμός για το καλύτερο

γλυκό αμυγδάλου, Θεατρική παράσταση, Έκθεση ζωγραφικής, φωτογραφίας και χει- ροτεχνίας. Επιστημονική ομιλία με θέμα τη καλλιέργεια της αμυγδαλιάς . Στη γιορτή αμυγδάλου οι επισκέπτες μπορούν να δοκιμάσουν και να αγοράσουν γλυκά με αμύγδαλο, τα οποία είναι όμορφα τοποθετημένα σε ειδικούς πάγκους. Τα γλυκά παρασκευάζονται

από το «Σύλλογο Γυναικών του Δήμου Νέσσωνος» και τα χρήματα δίδονται για φιλανθρωπικούς σκοπούς. Οι επι-



σκέπτες μπορούν επίσης να δοκιμάσουν τοπικά εδέσματα στις ταβέρνες της περιοχής. local gastronomies in neal Information: Municipality of Nessones, phone 0030/950 51220 / 52497

The almond kernel festival in Sykourio Larissas

was initiated in 2000, and since then it takes place every September and lasts for two days. Sykourio is located in central Greece and has a tradition in almond tree growing. This festival is an opportunity to advertise the use of almonds while it is accombinied with a scientific talk and discussion on almond tree growing. The festival is organized by the



"Women's club of Nessonos Municipality" and funding is raised by



the Prefecture of Larissa, and local companies. The festival attracts thousand of tourists and visitors. Initiatives that take place are: folkloric dances and musical

show, competition on the best sweet made with al-

monds. theatrical play, painting exhibition, photograph exhibition, handicraft exhibition, an expert on almond tree growing gives a scientific talk related to almond tree growing





and discussion follows. During the festival visitors can taste and buy almond made sweets beautifully located in stands. The sweets are made by the "Women's club of Nessonos Municipality" and raising money

are for humanistic actions. Visitors can also taste local gastronomies in near by tavernas.