ΚΕΙΜΕΝΟ: **ΠΑΥΛΟΣ ΝΕΡΑΝΤΖΗΣ** (pneran@yahoo.gr)

Το σύγχρονο πρότυπο διατροφής, που επέφερε τεράστια κέρδη σε πολυεθνικές εταιρίες και βιομηχανίες τροφίμων, δεν αποδείχθηκε μόνον εξαιρετικά επικίνδυνο για την ανθρώπινη υγεία και το περιβάλλον. Είχε και μια άλλη αρνητική συνέπεια: η βιομηχανοποιημένη τροφή, που στηρίχθηκε στην αποκαλούμενη «πράσινη επανάσταση» και διοχετεύεται κυρίως μέσω σούπερ μάρκετ, εξαφάνισε από την αγορά, από το πιάτο μας, παραδοσιακά προϊόντα και είδη, που συνδέονται με την ιστορία και τον πολιτισμό κάθε τόπου. Εκατοντάδες είδη της χλωρίδας και πανίδας, που για δεκαετίες και σε πολλές περιπτώσεις για αιώνες, όπως προκύπτει από ιστορικά έγγραφα, συνδέονταν με την τοπική οικονομία και την κουζίνα, - ως στοιχείο, που συνδέεται αναπόσπαστα με τον πολιτισμό ενός τόπου -, δεν υπάρχουν πια. Εξαφανίστηκαν ή παραμερίστηκαν από τη βιομηχανοποίηση, την ομογενοποίηση, την εμπορευματοποίηση της διατροφής.

Από τα 8000 είδη, που καλλιεργούνταν στην Αμερική το 1908, το 1983 υπήρχαν μόνο 600. Στην Ιταλία, τα τελευταία πενήντα χρόνια, σταμάτησε να παράγεται το ήμισυ των παραδοσιακών τυριών και εξαφανίστηκαν πέντε φυλές βοοειδών και τρία είδη κατσίκας. Ο κίνδυνος εξαφάνισης της πολικής αρκούδας και του γυπαετού εύλογα απασχολεί τα διεθνή μέσα, αλλά είναι απορίας άξιο γιατί τα ίδια μέσα δεν δείχνουν ανάλογη ευαισθησία για την εξαφάνιση φρούτων και λαχανικών, που καλλιεργούνταν για χιλιάδες χρόνια.

# Να διατηρήσουμε την
# ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΠΟΙΚΙΛΟΜΟΡΦΙΑ

## Να διεκδικήσουμε την γευστική απόλαυση

## SlowFood vs FastFood

Χαρακτηριστικό είναι απόσπασμα του ιταλικού περιοδικού «Banca Comunitaria dei Semi» (Κοινοτική Τράπεζα Σπόρων), που μου επισήμανε ο Παναγιώτης Σαϊνατούδης, η ψυχή της οργάνωσης «Πελίτι», από τις σημαντικότερες Μη Κυβερνητικές Οργανώσεις στην Ελλάδα, στον τομέα της συλλογής, διάδοσης και διάσωσης ντόπιων ποικιλιών. *«Είμαστε μάρτυρες ενός βοτανικού ολοκαυτώματος. Μια ποικιλία ρυζιού, ονομαζόμενη IR-36, απλώνεται σήμερα σε έκταση πάνω από το 60% της ΝΑ Ασίας, όπου μόλις λίγα χρόνια πριν, εύκολα έβρισκες χιλιάδες ποικιλίες, που καλλιεργούνταν για αιώνες από τους αγρότες. Μια άλλη ποικιλία, η IR-8 κυριαρχεί από το κρύο της Ταϊβάν έως τη ζέστη του Μπενίνι, εκεί όπου μέχρι πριν λίγα μόνο χρόνια μεγάλωναν 30 000 είδη ρυζιού. Το ζαχαρότευλο Detroit Globe Beet, που εισήγαγε στην Τουρκία κάποια γερμανική εταιρεία, προξένησε την εξαφάνιση της γενετικής δεξαμενής της Εγγύς Ανατολής. Πεπόνια και αγγούρια, που εισήχθησαν από αμερικανικές εταιρείες στην Αφρική, αντικατέστησαν σχεδόν ολοκληρωτικά τις τοπικές ποικιλίες. Στην παγκόσμια αγροτική σκηνή διαδραματίζεται ένα τεράστιο και επικίνδυνο φαινόμενο ισοπέδωσης.*

*Το 30% του σταριού σ΄ όλον τον κόσμο προέρχεται από έναν γονέα και το 70% από έξι γονείς. Και όμως, στην Ελλάδα μόνον, καλλιεργούνταν μέχρι πρόσφατα 111 ντόπιες ποικιλίες και πληθυσμοί μαλακού σιταριού, 139 ντόπιες ποικιλίες και πληθυσμοί σκληρού, 99 ντόπιες ποικιλίες και πληθυσμοί κριθαριού, 294 καλαμποκιού και 39 ντόπιες ποικιλίες και πληθυσμοί βρώμης!*

*Πρόσφατες έρευνες έχουν δείξει ότι μόνο το 1% των ντόπιων ποικιλιών σταριού και το 2-3% των ποικιλιών λαχανικών, που υπήρχαν πριν 50 χρόνια στην Ελλάδα έχει διασωθεί υπό καλλιέργεια μέχρι τις μέρες μας. Τι μπορούμε να κάνουμε εμείς σε αυτό το πρωτοφανές ολοκαύτωμα; Θα μείνουμε απαθείς ή θα πάρουμε την ευθύνη που μας αναλογεί;».*

Ποιος δεν αναπολεί ό,τι έτρωγε στο πατρικό του σπίτι; Εξ΄ ου και η σύγχρονη τάση επιστροφής στις «συνταγές της γιαγιάς» και την τοπική κουζίνα, που εύλογα αξιοποιούν μικρομεσαίες επιχειρήσεις. Ποιος από τις γενιές του ΄50, του ΄60, ακόμη και του ΄70 στην Ελλάδα, δεν θυμάται πόσο πιο πλούσια σε ντόπια προϊόντα ήταν η αγορά;

Τα τελευταία χρόνια επισκέπτομαι καταστήματα αλυσίδων σούπερ μάρκετ, που ανήκουν σε ελληνικά και ευρωπαϊκά κεφάλαια σε διάφορες πόλεις της Ελλάδας. Έχοντας υπόψη ποια είναι τα παραδοσιακά προϊόντα του τόπου, τα αναζήτησα στα ράφια. Η επιτόπια έρευνα ήταν αποκαλυπτική. Σε σούπερ μάρκετ γνωστής αλυσίδας της Λέσβου δεν υπήρχε λαδοτύρι, σε κανένα από τα γνωστά σούπερ μάρκετ στην Ξάνθη δεν βρήκα μαρωνείτικο χαλβά και τα φημισμένα στραγάλια Κομοτηνής. Στα Γρεβενά και στο Δομοκό δεν βρήκα κατίκι παρά μόνο σε μικρό κατάστημα. Στην Κρήτη πωλούνται κριθαρένια παξιμάδια, αλλά δεν γνώριζαν τον καβουρμά. Όπως στη Μακεδονία είναι «άγνωστη λέξη» ο μπάτζος, τοπικό κίτρινο τυρί με πολλές τρύπες. Σχεδόν παντού, όμως, διατίθενται noodles και διάφορα άλλα «εξωτικά» προϊόντα.

Ο λόγος είναι απλός: η παγκοσμιοποίηση λειτούργησε σε όφελος των πολυεθνικών εταιριών και όχι των μικρομεσαίων παραγωγών και επιχειρηματιών. Η βιομηχανοποίηση απαιτεί ομογενοποίηση και τυποποίηση. Η ελεύθερη διακίνηση και διανομή προϊόντων, στην προκειμένη περίπτωση διατροφής, σε πανεθνική και παγκόσμια κλίμακα, έγινε, - και γίνεται -, απ΄ αυτούς, που έχουν τη δυνατότητα να την κάνουν και να ελέγχουν τα δίκτυα διανομής και πώλησης. Κοντολογίς, των μεσαζόντων, των καρτέλ, των πολυεθνικών.

Αποτέλεσμα του ελεύθερου ανταγωνισμού ήταν «το μεγάλο ψάρι να φάει το μικρό», οι μικροί και μεσαίοι παραγωγοί, που αποτελούν και την πλειοψηφία, να γίνουν έρμαιο των μεσαζόντων, οι μικροεπιχειρηματίες (παντοπώλες, μανάβηδες, κρεοπώλες, και άλλοι της γειτονιάς) να εκτοπιστούν από τα τραστ και τα καρτέλ τροφίμων και οι πολυεθνικές να επιβάλουν τους δικούς τους κανόνες στην αγορά τροφίμων και να ελέγχουν σε μεγάλο βαθμό τι φτάνει στο πιάτο μας. Ποιος εν τέλει, μετά τα τόσα διατροφικά σκάνδαλα, δεν διερωτάται γιατί δεν μπορούμε να ελέγξουμε τι τρώμε; Γιατί ο τόπος έχει γεμίσει με fast food-άδικα, που πουλούν τροφή χαμηλής θρεπτικής αξίας και άγνωστης προέλευσης;

**ΠΡΑΣΙΝΗ ΕΠΑΝΑΣΤΑΣΗ**

Η "πράσινη επανάσταση" ήταν μια επιστημονική πρόταση η οποία υλοποιήθηκε με εντυπωσιακά αποτελέσματα, στις αρχές του δεύτερου μισού του 20ού αιώνα, σε χώρες όπως η Κίνα και η Ινδία που είναι ιδιαίτερα πυκνοκατοικημένες. Η "πράσινη επανάσταση" στηρίχτηκε στην εξασφάλιση εκτάσεων γης, οι οποίες καλλιεργήθηκαν εντατικά και συνήθως με ένα μόνο είδος φυτού (μονοκαλλιέργεια).

ΠΗΓΗ : el.wikipedia.org

- Πρόσφατες έρευνες έχουν δείξει ότι μόνο το 1% των ντόπιων ποικιλιών σταριού και το 2-3 % των ποικιλιών λαχανικών, που υπήρχαν πριν 50 χρόνια στην Ελλάδα έχει διασωθεί υπό καλλιέργεια μέχρι τις μέρες μας. Τι μπορούμε να κάνουμε εμείς σε αυτό το πρωτοφανές ολοκαύτωμα; Θα μείνουμε απαθείς ή θα πάρουμε την ευθύνη που μας αναλογεί;».

ΦΩΤ. Γ. ΒΟΛΟΥΔΑΚΗΣ

ΦΩΤ. Π. ΚΟΥΡΟΥΠΗΣ

- Το 30% του σταριού σ΄ όλον τον κόσμο προέρχεται από έναν γονέα και το 70% από έξι γονείς. Και όμως, στην Ελλάδα μόνον, καλλιεργούνταν μέχρι πρόσφατα 111 ντόπιες ποικιλίες και πληθυσμοί μαλακού σιταριού, 139 ντόπιες ποικιλίες και πληθυσμοί σκληρού, 99 ντόπιες ποικιλίες και πληθυσμοί κριθαριού, 294 καλαμποκιού και 39 ντόπιες ποικιλίες και πληθυσμοί βρώμης!

## Η διατροφική κρίση και η βιοποικιλότητα

Μπρος στον κίνδυνο να ισοπεδωθούν οι γεύσεις, να εξαφανιστούν τοπικές συνταγές και παραδοσιακά προϊόντα, να οδηγηθεί σε περαιτέρω συρρίκνωση και οικονομικό μαρασμό ο αγροτικός κόσμος, αναπτύχθηκαν πρωτοβουλίες και κινήσεις σε διεθνές ή και τοπικό επίπεδο, έχοντας ως επίκεντρο της δράσης τους τη διατροφή και τη διατήρηση της βιολογικής ποικιλομορφίας. Ή πιο απλά της βιοποικιλότητας. Και δεν είναι μόνο τα αλλεπάλληλα διατροφικά σκάνδαλα, η ισοπέδωση των γεύσεων και τα δηλητήρια, που φτάνουν στο πιάτο μας, με αποτέλεσμα να αυξάνονται ραγδαία οι καρκίνοι και τόσες άλλες ασθένειες, ή ακόμη ο έλεγχος της διατροφής μας, η εξαφάνιση παραδοσιακών προϊόντων και συνταγών, καθώς και οι οικονομικές επιπτώσεις, που υφίστανται αγρότες και μικροί παραγωγοί.

Η επισιτιστική κρίση, όπως εκδηλώνεται με την αύξηση στις τιμές βασικών προϊόντων διατροφής στην αναπτυγμένη Δύση από τη μια πλευρά και από την άλλη, με την έλλειψη τροφίμων και τη δημιουργία νεο-πεινασμένων σε υποανάπτυκτες χώρες, είναι απόρροια της πολιτικής, που ασκείται στον τομέα των τροφίμων. Όλα αυτά συντελούν στην υποβάθμιση της ποιότητας της ζωής μας, της καθημερινότητάς μας.

Είμαστε ό,τι τρώμε, αλλά και τρώμε με βάση τον τρόπο ζωής, που δύσκολα ξεφεύγει από το fast life, δηλαδή την ταχύτητα. Αυτά συμβαίνουν στη Δύση. Διότι στην Ανατολή αρχή της κινεζικής κουζίνας είναι το «τρώτε ήρεμα» και τον πρώτο λόγο έχουν οι «φαν», οι σπόροι. Για αυτό και την ώρα του γεύματος πρέπει να υπάρχει ισορροπία, ηρεμία, σωματική και ψυχική και καλή συντροφιά. Στον πάλαι ποτέ Τρίτο Κόσμο, στις υποανάπτυκτες χώρες, δεν υπάρχει ούτε το fast life, ούτε ηρεμία. Εκεί απλά ολοένα και περισσότεροι πεθαίνουν από την πείνα και τη ... δίψα. Αδιάψευστος μάρτυρας οι πρόσφατες τηλεοπτικές εικόνες πεινασμένων.

Δεν είναι, άλλωστε, τυχαίο ότι:

- Ο Οργανισμός Ηνωμένων Εθνών, στην έκθεση «Millenium Ecosystem Assessment» (Αξιολόγηση Χιλιετίας του Οικοσυστήματος),

### ΤΙ ΕΙΝΑΙ ΒΙΟΠΟΙΚΙΛΟΤΗΤΑ

Ο πλανήτης μας κατοικείται από ένα ασύλληπτο αριθμό διαφορετικών όντων. Έχουν καταλάβει κάθε γωνιά της Γης και προσαρμόζονται ακατάπαυστα στις αλλαγές των συνθηκών ζωής εκμεταλλευόμενοι κάθε διαθέσιμο πόρο. Η επιβίωσή τους εξαρτάται από τρεις τύπους βιολογικής ποικιλότητας:

**τη γενετική βιοποικιλότητα, τη βιοποικιλότητα των ειδών και τη βιοποικιλότητα των περιβαλλόντων.**

Η βιοποικιλότητα αποτελεί ουσιαστικά μια δικλείδα ασφαλείας για τη ζωή: όσο μεγαλύτερη είναι η ποικιλία των οργανισμών τόσο μεγαλύτερη είναι η ικανότητά τους να προσαρμόζονται και να εκμεταλλεύονται τους διαθέσιμους ενεργειακούς πόρους.

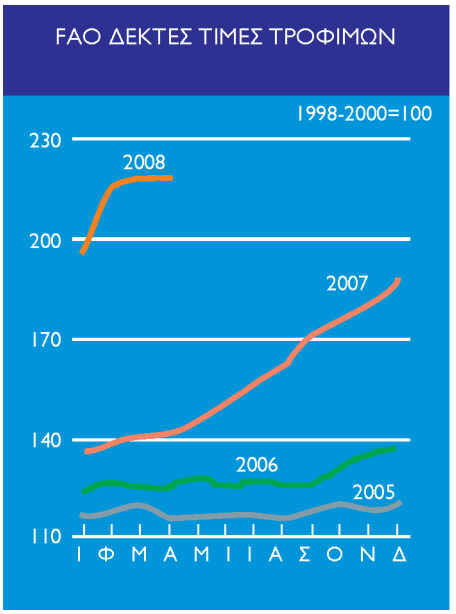
Κάθε χρόνο η βιοποικιλότητα, η ποικιλία των ζωντανών όντων, μειώνεται κατά τουλάχιστον 26 χιλιάδες είδη οργανισμών. Και δεν τη γλιτώνει κανείς. Φυτά, βακτήρια, μύκητες, έχουν την ίδια τύχη. Οι ειδικοί μιλούν για την έκτη μαζική εξαφάνιση, για να τη διακρίνουν από τις άλλες πέντε που συνέβησαν στο παρελθόν.

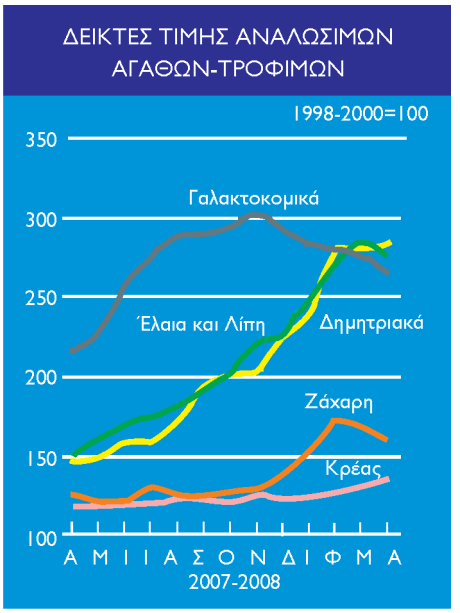
ΠΗΓΗ : www.focusmag.gr

**ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΗ ΚΡΙΣΗ.**
Υπάρχει περίπτωση να πεινάσουμε;

Οι τιμές των δημητριακών στον κόσμο έχουν εκτοξευτεί. Η τιμή του ρυζιού έχει διπλασιαστεί από πέρυσι, του σιταριού έχει τριπλασιαστεί, ενώ σημαντικές είναι οι αυξήσεις στις τιμές του τσαγιού, του κακάο, του καφέ, των γαλακτοκομικών, των φρούτων και λαχανικών... Σύμφωνα με τον ΟΗΕ, οι τιμές των τροφίμων αυξήθηκαν από πέρυσι κατά 40%. Η Ευρώπη παλεύει ήδη με τον φόβο μιας επικείμενης επισιτιστικής κρίσης – το καλάθι της νοικοκυράς έχει το υψηλότερο κόστος από καταβολής Ε.Ε., ο πληθωρισμός καλπάζει και οι ευρωπαϊκές εταιρίες χάνουν (εξαιτίας της διαρκώς αυξανόμενης τιμής του ευρώ) την ανταγωνιστικότητά τους στην διεθνή αγορά, με αποτέλεσμα τα κέρδη τους να συρρικνώνονται. Η οικονομική επιβράδυνση είναι εδώ...Για πρώτη φορά ύστερα από καιρό εμφανίζεται μείωση της οικ. ανάπτυξης.

ΠΗΓΗ : http://mikesamar.blogspot.com




ΠΗΓΗ : http://www.fao.org/docrep/010/ai466e/ai466e16.htm (FAO:Food and Agriculture Organization)

που συντάχθηκε το 2005, θεωρεί ότι τα περισσότερα περιβαλλοντικά προβλήματα προκαλούνται από την εφαρμογή ανορθόδοξων μεθόδων στην παραγωγή τροφίμων.

- Στη συνάντηση κορυφής των G8, στο νησί Χοκάιντο της Ιαπωνίας τον Ιούλιο του 2008, οι ηγέτες των ισχυρότερων χωρών, συζήτησαν, χωρίς να πάρουν κάποια απόφαση, το πρόβλημα της έλλειψης βασικών ειδών διατροφής στον κόσμο. Η πείνα, η δίψα και η άνοδος στις τιμές των τροφίμων δεν τους εμπόδισε, βέβαια, ν΄ απολαύσουν, κατά το κοινώς λεγόμενο, να καταβροχθίσουν πιάτα πλούσια σε γεύσεις και λιπαρά, αλλά και αρκετών δεκάδων ευρώ έκαστο! Η υποκρισία στο μεγαλείο της. Διότι, αν όχι για λόγους σεβασμού και κατανόησης του προβλήματος, τουλάχιστον για λόγους επικοινωνιακούς, δεν είναι δυνατόν οι ηγέτες να εξετάζουν μέτρα κατά της πείνας και να καταναλώνουν το ένα μετά το άλλο εδέσματα.

- Μετά το συνέδριο της FAO στη Ρώμη, όπου εξετάστηκε η επισιτιστική κρίση τρία ακόμη παγκόσμια συνέδρια, που πραγματοποιήθηκαν στη Βόννη τον Μάιο του 2008, ανάλογης εμβέλειας με αυτό της παγκόσμιας Διάσκεψης για το Κλίμα στο Μπαλί, είχαν ως αντικείμενο τη διατροφή, τη γεωργία και τη βιοποικιλότητα.

- Στο κίνημα κατά της νεοφιλελεύθερης παγκοσμιοποίησης, που ξεκίνησε από το Σιατλ των Ηνωμένων Πολιτειών το 1999, συμμετείχαν και συμμετέχουν, κινήσεις, οργανώσεις και πρόσωπα (Έβο Μοράλες, Χοσέ Μποβέ), κυρίως από τον αγροτικό τομέα. Η Ελλάδα δεν συμμετείχε σ΄ εκείνη την πρώτη εκδήλωση, αλλά στη συνέχεια έδωσε και εξακολουθεί να έχει μια ισχυρή παρουσία στο Παγκόσμιο και Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Φόρουμ.

Στην Ταϊλάνδη, που παράγει 10 εκατομμύρια τόνους πλεόνασμα ρυζιού και είναι ο μεγαλύτερος εξαγωγέας ρυζιού στον κόσμο, τα σούπερ μάρκετ ανάρτησαν πινακίδες στα ράφια τους, περιορίζοντας την ποσότητα ρυζιού, που μπορεί να αγοράσει ο κάθε πελάτης. Στην Ινδονησία, η κυβέρνηση αναθεώρησε τον προϋπολογισμό του 2008, φοβούμενη διαδηλώσεις και ενίσχυσε τις επιδοτήσεις στα είδη διατροφής με 280 εκατ. δολάρια.

ΠΗΓΗ : http://mikesamar.blogspot.com

ΦΩΤ. Α. ΣΤΑΥΡΙΑΝΑΚΗ

- Η αποστολή του slow food για την βιοποικιλότητα είναι να οργανωθούν και να χρηματοδοτηθούν τα προγράμματα που υπερασπίζουν την κληρονομιά του κόσμου μας της γεωργικής βιοποικιλότητας και των γαστρονομικών παραδόσεων. Προβλέπουμε ένα νέο γεωργικό σύστημα που σέβεται τις τοπικές πολιτιστικές ταυτότητες, τους γήινους πόρους, τη βιώσιμη κτηνοτροφική παραγωγή, και την υγεία των μεμονωμένων καταναλωτών.

ΠΗΓΗ : www.slowfoodfoundation.org

| | |
|---|---|
| **75%** | της ευρωπαϊκής ποικιλομορφίας τροφίμων έχει χαθεί από το 1900. |
| **93%** | της αμερικανικής της ποικιλομορφίας τροφίμων έχει χαθεί στο ίδιο χρονικό διάστημα. |
| **33%** | των ποικιλιών ζωικού κεφαλαίου έχουν εξαφανιστεί ή είναι κοντά στην εξαφάνιση. |
| **30.000** | φυτικές ποικιλίες έχουν εξαλειφτεί στο τελευταίο αιώνα, και περισσότερο από ένα χάνεται κάθε έξι ώρες. |

ΠΗΓΗ: «Η ΓΕΩΡΓΙΚΗ ΒΙΟΠΟΙΚΙΛΟΤΗΤΑ», Νίκος Σταυρόπουλος, Στέλιος Σαμαράς, Α. Ματθαίου. ΕΘΙΑΓΕ – ΚΓΕΜΘ – Τράπεζα Γενετικού Υλικού.

## «Τρώτε αργά»

Ένας από τους πρωτεργάτες σ΄ αυτήν την προσπάθεια, σ΄ αυτόν τον αγώνα ανάδειξης της παραδοσιακής τοπικής διατροφής είναι το Slow Food. Ένα κίνημα, που άρχισε ν΄ αναπτύσσεται στην Ιταλία, στα μέσα της δεκαετίας του ΄80, και το οποίο πολύ σύντομα επεκτάθηκε σε εκατό και πλέον χώρες. Αφορμή στάθηκε η δημιουργία ενός καταστήματος MacDonald΄s στην Piazza di Spagna, στην καρδιά της αιώνιας πόλης. Ήταν το 1986. Τότε αρκετά μέλη του ARCI, του πολιτιστικού συλλόγου του Ιταλικού Κ. Κόμματος, διαμαρτυρήθηκαν, θεωρώντας τη λειτουργία ενός MacDonald's προσβολή στην ιστορία και στον πολιτισμό της Ρώμης. Η διαμαρτυρία εκείνη ήταν η πρώτη πράξη του Slow Food ως μια απάντηση σε ό,τι εκφράζει το Fast Food. Τρία χρόνια αργότερα, στη 200η επέτειο της Γαλλικής Επανάστασης, στο Παρίσι κινήσεις πέντε χωρών της Ευρώπης έδωσαν και επίσημα «σάρκα και οστά» στο κίνημα της βραδυφαγίας. «Τρώτε αργά», «Τρώτε βραδέως» είναι, άλλωστε, το σύνθημά τους. Το σαλιγκάρι το έμβλημά τους.

Το Slow Food ξεκίνησε, πράγματι, σαν μια arci gola, σαν ένωση για τη γαστρονομία. Ταχύτατα, όμως, εξελίχθηκε σε μια διεθνή οργάνωση για τη διάσωση της βιο-ποικιλότητας του πλανήτη. Τα εκατόν χιλιάδες μέλη του δρουν ποικιλοτρόπως, έχουν συνεισφέρει στη δημιουργία πανεπιστημίου γαστρονομικών επιστημών, στο Πιεμόντε (Πολέντσο) και στην Εμίλια Ρομάνια (Κολόρνο) στην Ιταλία, ενώ από το Μάρτιο του 2007 βρίσκεται σε εξέλιξη ένα ευρωπαϊκό πρόγραμμα ενημέρωσης για τη βιώσιμη ανάπτυξη και τα προβλήματα των χωρών του Τρίτου Κόσμου για να διευκολυνθούν οι διακρατικές σχέσεις ανεπτυγμένων και αναπτυσόμενων χωρών. Οι καλλιεργητές και οι τοπικές κοινω-

νίες θεωρούνται οι κύριοι θεματοφύλακες της βιοποικιλότητας και μιας παγκόσμιας υγιεινής διατροφής. Για αυτό και ενθαρρύνονται, βάση του προγράμματος, μοντέλα ανάπτυξης και πρακτικές βιώσιμης καλλιέργειας σε αγροτικές περιοχές, που θα αναδεικνύουν την οικονομία και τον πολιτισμό του τόπου.

Πρωτοσυνάντησα μια παρέα Σαλονικιών του ελληνικού τμήματος του Slow Food στο στέκι τους, στο Cafe Bazaar, στην πλατεία Άθωνος, στη Θεσσαλονίκη. Ήταν μέσα της δεκαετίας του ΄90. Λίγο νωρίτερα, το 1993, μια ομάδα νέων και ευαισθητοποιημένων ανθρώπων, αποτελούμενη από τον **Βασίλη Νικολάκη**, μετέπειτα πρόεδρο, τον **Μπάμπη Δασκαλόπουλο**, τον **Άκη Λάσκαρη**, που συνέταξε το καταστατικό και τον αείμνηστο **Βασίλη Κατεμίδη**, είχαν δημιουργήσει τον πρώτο πυρήνα του Slow Food στην Ελλάδα. Σήμερα πλέον το ελληνικό τμήμα της οργάνωσης παρουσιάζει πολλά «πρόσωπα» με κάποια υστέρηση και διαφορετικές ταχύτητες, σύμφωνα με εκτιμήσεις παλαιότερων μελών, λόγω της αυτονομίας στο σχεδιασμό και στη δράση, που έχουν οι τοπικές επιτροπές σε εννιά περιοχές ανά την επικράτεια, σε Αθήνα, Θεσσαλονίκη, Κρήτη, Σαντορίνη, Ζάκυνθο και νησιά του ανατολικού Αιγαίου. Άλλοι δίνουν έμφαση στη γαστρονομική απόλαυση, άλλοι στη διατροφική παρέμβαση και για άλλους πάλι η παγκοσμιοποίηση απειλεί το διατροφικό πολιτισμό. Είναι, δηλαδή, κάτι παραπάνω από μια διαμάχη γεύσεων ανάμεσα στο χάμπουγκερ και στο παραδοσιακό ελληνικό λουκάνικο. *«Η γαστρονομία,* - όπως ανέφερε ο **Κάρλο Πετρίνι**, ιδρυτής και πρόεδρος του διεθνούς Slow Food -, *μπορεί ν΄ αποτελέσει εργαλείο για τη διεκδίκηση πολιτισμικών ταυτοτήτων, καθώς και προνομιακό σχέδιο για την αντιπαράθεση με την τρέχουσα παγκοσμιοποίηση».*

Η αλήθεια είναι ότι στην πρώτη επαφή μου δόθηκε η εντύπωση ότι επρόκειτο απλά για μια παρέα καλοφαγάδων, - ουδέν το μεμπτόν -, ανθρώπων που απολαμβάνουν το φαγητό, θέτοντας σε δεύτερη μοίρα τον οικονομικό παράγοντα. Η επιφύλαξή μου ήταν απόρροια ενός συνειρμού ότι σε μια παρατεταμένη οικονομική κρίση και σε εποχές καθημερινού άγχους μάλλον είναι πολυτέλεια να τρως αργά και να μην κοιτάς τόσο τι ξοδεύεις για το φαγητό σου. Έχοντας, ωστόσο, μια προηγούμενη εμπειρία για αρκετά χρόνια στην υγιεινή διατροφή και χάρη σε δυο – τρεις συζητήσεις, αντιλήφθηκα ότι είναι προτιμότερο να τρως λιγότερο και ποιοτικά καλύτερα. Ότι οι κουζίνες και οι τοπικές διατροφικές συνήθειες έχουν σχέση με την συνολική πολιτισμική ταυτότητα ενός τόπου. *«Δεν είναι τυχαίο ότι τα πιάτα σε κάθε περιοχή συνδέονται με γιορτές και με άλλα δρώμενα των τοπικών κοινωνιών και συνεπώς θα λέγαμε ότι καθορίζουν και αποτελούν μέρος του πολιτισμού, εμείς τον ονομάζουμε υλικό πολιτισμό. Σαν τέτοιο λοιπόν, το Slow Food θεωρεί ότι δεν πρέπει να χαθεί αυτός ο τοπικός υλικός πολιτισμός»* μου είχε πει τότε ο Βασίλης Νικολάκης.

Τα επόμενα χρόνια βρέθηκα σε Μπολόνια και Τορίνο, ως μέλος της διεθνούς επιτροπής κριτών του Slow Food, να συμμετέχω σε μια πραγματική γιορτή γεύσεων και έκθεσης παραδοσιακών προϊόντων από δεκάδες χώρες. Στην Μπολόνια κάθε χρόνο βραβεύονται δεκατέσσερις παραγωγοί από διάφορες γωνιές του πλανήτη, που έχουν συμβάλει στη διατήρηση της βιοποικιλότητας και την προώθηση μιας σχέσης του ανθρώπου με τη διατροφή, που στηρίζεται στην ποιότητα. Στο Τορίνο, στο Salone del Gusto (Σαλόνι της Γεύσης), διεθνή έκθεση γαστρονομίας, που πραγματοποιείται κάθε χρόνο στα τέλη Οκτωβρίου. μπορεί να βρει κανείς προϊόντα υπό εξαφάνιση, καθώς και παραδοσιακά πιάτα. Εκεί, σ΄ ένα περίπτερο βρήκαμε εκατό προϊόντα απ΄ όλον τον πλανήτη, τα οποία είναι υπό εξαφάνιση, καθώς και το ελληνικό Slow Food. Συμμετείχαμε ακόμη σε εργαστήρια γεύσεων, μεταξύ αυτών και ελληνικά, όπου σεφ παρουσίασαν τοπικά πιάτα από τη Μακεδονία μέχρι την Κρήτη.

Προς αυτήν την κατεύθυνση, της ανάδειξης προσώπων, που έχουν συμβάλει στη διατήρηση της βιοποικιλότητας στην Ελλάδα, κινηθήκαμε και όταν προτείναμε για βράβευση τον κτηνοτρόφο **Δημήτρη Δήμου** από το χωριό Αύρα της Καλαμπάκας. Ένα χρόνο αργότερα, το 2002, το διεθνές Slow Food τίμησε την πρότασή μας: ο Δήμου, μετά από ψηφοφορία, έλαβε το διεθνές βραβείο του κινήματος για τις προσπάθειές του να διασώσει όχι μόνον την «**αγελάδα της Κατερίνης**», μια αυτόχθονη φυλή, αλλά και την **κατσίκα της Σκοπέλου**, το **πρόβατο της Καρύστου**, το **μαύρο χοίρο** και το **άλογο της Σκύρου**. Αξιοσημείωτο είναι ότι την εποχή εκείνη, αρχές του 2002, το υπουργείο Γεωργίας ανέφερε ότι η «αγελάδα της Κατερίνης» ήταν «είδος υπό εξαφάνιση».

Ντοματάκια Χίου. Οι Χιώτισσες δένουν τα ντοματάκια στη σειρά και τα κρεμούν ψηλά έξω από το σπίτι. Ο ήλιος τα ξεραίνει εξωτερικά χωρίς όμως να στερεί τους πλούσιους χυμούς που κρύβονται στο εσωτερικό τους. ΦΩΤ.: ΦΩΤ. ΑΡΧΕΙΟ ΠΕΛΙΤΙ / ΑΡΗΣ ΠΑΥΛΟΣ

Άσπρη μελιτζάνα Σαντορίνης. Είναι παραδοσιακή καλλιέργεια της Σαντορίνης. ΦΩΤ.: ΦΩΤ. ΑΡΧΕΙΟ ΠΕΛΙΤΙ

## Η «αγελάδα της Κατερίνης» και οι αυτόχθονες ράτσες

Πρωτοσυνάντησα τον Δημήτρη Δήμου στη φάρμα του, έξω από την Καλαμπάκα. Ο χώρος, μια έκταση 300 στρεμμάτων και άλλων πέντε χιλιάδων στρεμμάτων κοινοτικού βοσκοτόπου στα πέριξ, είναι εξαιρετική. Τα άλογα, που τρέχουν ελεύθερα, οι αγελάδες, που βόσκουν, παρέα με τους χοίρους, όλα μέσα στη φύση συνθέτουν μια διαφορετική εικόνα απ΄ αυτήν των ζώων, που εκτρέφονται σε στάβλους- κλουβιά από τη στιγμή της γέννησής τους.

Ο Δήμου, έχοντας ταξιδέψει στο παρελθόν ως ζωέμπορος σε Ελλάδα και σε άλλες ευρωπαϊκές χώρες προκειμένου να εισάγει βοοειδή, διαπίστωσε, όπως μου λέει, ό,τι άλλοι κατάλαβαν πολλά χρόνια αργότερα. Πρώτον, τη σημασία που έχει η διατήρηση αυτόχθονων ειδών στη διατροφή των τοπικών πληθυσμών και δεύτερον, ότι αργά ή γρήγορα θα έφθανε η εποχή της κρίσης στη διατροφική αλυσίδα.

- Ποια, είναι, όμως, η ιδιαιτερότητα της «αγελάδας της Κατερίνης»;

*«Είναι η αγελάδα που μας περιγράφει ο Όμηρος αναφέροντας την ασπίδα του Αχιλλέα. Είναι μια φυλή 10000 ετών και νομίζω ότι είναι κρίμα να τη χάσουμε. Σήμερα έμειναν μόνον 150 -155 ζώα, από τα οποία τα 120 βρίσκονται στις εγκαταστάσεις μου. Σε ό,τι αφορά τις ιδιαιτερότητές του είναι ένα πολύ σκληρό ζώο. Μπορεί ν΄ αποδώσει ακόμα και ως 30 χρόνια. Είναι πολύ λιτοδίαιτο και δεν αρρωσταίνει ποτέ. Και σ΄ αυτό κυριολεκτώ: ουδέποτε κινδύνεψε ή κινδυνεύει από τις σύγχρονες αρρώστιες».*

- Και ο λόγος;

*«Τα αυτόχθονα ζώα έχουν εγκλιματιστεί εδώ και αιώνες. Αυτό σημαίνει ότι αξιοποιούν έναν ελληνικό τυπικό βοσκότοπο, με τις εκατοντάδες ποικιλίες, είτε πλούσιες, είτε φτωχές σε ουσίες, με τον καλύτερο τρόπο. Αυτό δεν μπορεί να γίνει με τις εισαγόμενες φυλές. Σε μένα οι αγελάδες μου 365 μέρες το χρόνο βρίσκονται και τρέφονται έξω. Ελάχιστες φορές, όταν ρίχνει χιόνι, τα ρίχνω καρπούς, που είναι ανάμικτο καλαμπόκι, σιτάρι, πίτουρα, κριθάρι. Τα γουρούνια τρέφονται κατά 80% όλο το χρόνο*

ΦΩΤ.: ΦΩΤ. ΑΡΧΕΙΟ Δ. ΔΗΜΟΥ

ΦΩΤ.: ΦΩΤ. ΑΡΧΕΙΟ Δ. ΔΗΜΟΥ

- Τα αυτόχθονα ζώα κάθε τόπου είναι πολύτιμη περιουσία του, παρ' όλο που αυτό άργησε πολύ να γίνει κατανοητό με αποτέλεσμα τα περισσότερα από αυτά να βαδίζουν προς την εξαφάνιση ή να έχουν ήδη εξαφανιστεί. Σήμερα διαμορφώνεται ένα παγκόσμιο κίνημα για τη σωτηρία αυτής της φυσικής κληρονομιάς. Για να μείνουμε στη «γειτονιά» μας, θεαματικά αποτελέσματα έχουν οι προσπάθειες που έχουν γίνει την τελευταία εικοσαετία, στην Ισπανία, στην Ιταλία, στη Βρετανία, στο Ισραήλ κλπ.

ΠΗΓΗ : www.ellinikazoa.gr/i_home.htm

ΦΩΤ.: Π. ΝΕΡΑΝΤΖΗΣ

## Η ΑΓΕΛΑΔΑ ΤΗΣ ΚΑΤΕΡΙΝΗΣ

ΦΩΤ.: Π. ΝΕΡΑΝΤΖΗΣ

«Είναι η αγελάδα που μας περιγράφει ο Όμηρος αναφέροντας την ασπίδα του Αχιλλέα. Είναι μια φυλή 10000 ετών και νομίζω ότι είναι κρίμα να τη χάσουμε. Σήμερα έμειναν μόνον 150 -155 ζώα, από τα οποία τα 120 βρίσκονται στις εγκαταστάσεις μου. Σε ό,τι αφορά τις ιδιαιτερότητές του είναι ένα πολύ σκληρό ζώο. Μπορεί ν΄ αποδώσει ακόμα και ως 30 χρόνια. Είναι πολύ λιτοδίαιτο και δεν αρρωσταίνει ποτέ. Και σ΄ αυτό κυριολεκτώ: ουδέποτε κινδύνεψε ή κινδυνεύει από τις σύγχρονες αρρώστιες».

*από τη φύση. Άνοιξη, καλοκαίρι, τρώνε χόρτα, ρίζες, το φθινόπωρο καρπούς των δέντρων».*

- Σημασία για την υγεία του ζώου έχει η διατροφή, αλλά και η διαμονή του σε στάβλους.

*«Αν βάλουμε αυτά τα ζώα μέσα σ΄ ένα κουτί δύο επί δύο, σαν αυτά που ζουν σε συμβατικούς στάβλους, το βέβαιο είναι ότι θα τρελαθούν, λόγω του στρες. Φαντάζεστε ένα ζώο, που για χιλιάδες χρόνια, αυτό και οι πρόγονοί του, ζει ελεύθερα, κινείται ελεύθερα, συμβιώνει με τα άλλα ζώα αρμονικά, όπως τα βλέπετε τώρα, να μπει σ΄ ένα κουτί; Δεν θα το αντέξει. Θα τρελαθεί. Γι' αυτό και το κρέας των σφαγίων, αυτών που καταναλώνει ο κόσμος, έχει μια άσχημη μυρωδιά. Γι' αυτό, πριν το μαγειρέψουμε, βάζουμε χίλια δυο μυρωδικά».*

Ο Δήμου έχει σαφέστατη άποψη και για τα αντιβιοτικά, που δίνονται νόμιμα σε παραγωγούς, αλλά και για το σύγχρονο μοντέλο ανάπτυξης κτηνοτροφικών μονάδων. *«Νόμιμα δίνονται τα αντιβιοτικά, όπως νόμιμα δίνονταν και πριν από δέκα χρόνια αυτά, που σήμερα είναι παράνομα. Σπανιότατα έχω δώσει φάρμακα στα ζώα μου. Τα τελευταία 30-40 χρόνια μας επέβαλαν ένα μοντέλο ανταγωνισμού με μεγάλες βιομηχανικές μονάδες, το οποίο οδηγεί εμάς, τους μικρούς παραγωγούς, στην καταστροφή. Κι όμως, αυτό το μοντέλο, που εφαρμόζω στην πράξη, μπορεί να βρει μιμητές».*

- Η κριτική, ωστόσο, που ασκείται από την άλλη πλευρά, είναι ότι αν τα ζώα εκτρέφονται ελεύθερα, δεν παράγουν πολύ κρέας και δεύτερον, ότι το κρέας το οποίο παράγεται από ζώα ελεύθερης βοσκής, διατίθεται σε υψηλότερη τιμή στην αγορά.

*«Καλύτερα να τρώμε λιγότερο, να πληρώνουμε κάτι παραπάνω, αλλά αυτό που τρώμε να είναι ποιοτικά καλύτερο. Οι τιμές, άλλωστε, είναι ψηλότερες, γιατί δεν έχουμε βοήθεια από το κράτος. Στην Αυστρία και στις σκανδιναβικές χώρες, λ.χ., το 10% της κτηνοτροφίας κατευθύνεται προς μη βιομηχανοποιημένα προϊόντα, ενώ στην Ελλάδα είναι λιγότερο από 1%. Κάποτε θα πρέπει να καταλάβουμε ότι είναι καλύτερο να παράγουμε ποιοτικά προϊόντα παρά «βουνά» από κρέατα, βούτυρα και αλλαντικά».*

Κάποια στιγμή παρατηρώ ένα σμήνος πουλιά, που έχουν πλησιάσει τα ζώα. Στην εύλογη απορία μου, ο Δημήτρης μου λέει ότι *«τα πουλιά όχι μόνο συμβιώνουν, αλλά κάνουν και μια*

*πολύ καλή δουλειά: καθαρίζουν τα ζώα από τα παράσιτα με αποτέλεσμα να μη χρειάζονται φάρμακα από μας».*

Σήμερα ο Δήμου εκτρέφει με παραδοσιακό τρόπο, εκτός από τις 120 αγελάδες αυτής της στεππικής φυλής της Κατερίνης, αγελάδες της βραχυκερατικής φυλής, 46 άλογα των φυλών της Θεσσαλίας, της Πίνδου, της Σκύρου, της Πηνείας, κατσίκες των φυλών της Σκοπέλου, της Κύμης, της Ουλοκερατικής Φυλής, του Καταφυγίου, Καραγκούνικο, Χίου, Άργους, Ζακύνθου και 100 χοίρους, που ανήκουν στην αρχαία μαύρη ελληνική φυλή, ενδεχομένως τα μοναδικά καθαρόαιμα ζώα. Στόχος, όνειρό του είναι ν΄ αυξήσει τα ζώα, που εκτρέφει ώστε και να δώσει σ΄ άλλους κτηνοτρόφους και όλοι εμείς να μπορούμε να βλέπουμε ζωντανά πλάσματα, που ανήκουν ...στην ιστορία.

Όπως στην ιστορία κινδυνεύει να περάσει σε λίγα χρόνια και το γκάρισμα του γάϊδαρου, γαϊδουριού ή όνου. Φέτος το καλοκαίρι, σε μια περιήγησή μου στα Μαστοροχώρια, στην Αετομηλίτσα και σε υψόμετρο 1520 μέτρων συνάντησα αυτά τα συμπαθή τετράποδα, δίπλα στην κεντρική πλατεία του χωριού. Τα γαϊδούρια, επισημαίνει ο καθηγητής της Κτηνιατρικής Σχολής Θεσσαλονίκης, Γιώργος Αρσένος, τείνουν να εξαφανιστούν από την επαρχία. Από 508 χιλιάδες, που ήταν ο πληθυσμός τους στην Ελλάδα το 1995, απέμειναν κάτι παραπάνω από 20 χιλιάδες το 2005. Αν συνεχιστεί αυτή η δραματική μείωση, μέσα σε ελάχιστα χρόνια προφανώς θα συμπεριληφθεί στην κατηγορία των ειδών υπό εξαφάνιση.

Λίγες δεκάδες χιλιόμετρα παραπέρα, στο χωριό Γράμμος, εκεί που δόθηκε η τελευταία μάχη του εμφυλίου, στις 29 Αυγούστου του ΄48, ανάμεσα στον ΕΛΑΣ και στις κυβερνητικές δυνάμεις, συναντώ δεκάδες αγελάδες, που βόσκουν ελεύθερα στις πλαγιές και στα δάση της Επάνω Αρρένας. «*Κάποτε τα μέρη αυτά ήταν βοσκοτόπια. Από δω ξεκινούσαν και έφταναν μέχρι κάτω, στον κάμπο της Θεσσαλίας, οι τσομπάνοι με χιλιάδες ζωντανά*» λέει ο κυρ Μιχάλης σε μια παρέα Σαρακατσάνων, που αναζητούν τις ρίζες των παπούδων τους. Ο Μιχάλης Μάτσης, που ζει στην περιοχή από το 1952, διατηρεί 150 αγελάδες και θυμάται με νοσταλγία πως με ντόπια άλογα, *«που δεν κουράζονταν ποτέ αλωνίζαμε πλαγιές και λαγκάδια».*

ΦΩΤ.: ΦΩΤ. ΑΡΧΕΙΟ ΠΕΛΙΤΙ

## Η εναλλακτική κοινότητα «Πελίτι»

### "Από χέρι σε χέρι και από γενιά σε γενιά για να μην χάσουμε αύριο αυτά που έχουμε σήμερα"

Δεν είναι μόνον το Slow Food και οι δραστηριότητες του Δημήτρη Δήμου για να σωθούν αυτόχθονες φυλές ζώων. Πρωτοβουλίες για να διατηρηθεί η βιοποικιλότητα, η βιολογική, δηλαδή, ποικιλομορφία, και να αναδειχθούν παραδοσιακά προϊόντα, σπόροι και γεύσεις, ό,τι δηλαδή συνθέτει την τοπική κουζίνα εμφανίστηκαν την τελευταία δεκαετία σε πολλά μέρη της Ελλάδας. Κορυφαία θέση σ΄ αυτήν την προσπάθεια κατέχει αναμφισβήτητα η ΜΚΟ «Πελίτι» με δραστηριότητες άγνωστες ακόμη στο ευρύ κοινό.

Ξεκινώντας την άνοιξη του ΄95 από μια ομάδα με επικεφαλής το συντονιστή των δράσεών του, τον Παναγιώτη Σαϊνατούδη, το «Πελίτι» σήκωσε τον πήχυ ψηλά. Στόχος του η συλλογή, διάδοση και διάσωση των ντόπιων ποικιλιών, η καταγραφή των αυτόχθονων αγροτικών ζώων, αλλά και η ανταλλαγή αγαθών και υπηρεσιών, χωρίς τη μεσολάβηση του χρήματος και η δημιουργία μιας εναλλακτικής κοινότητας. Η έδρα της οργάνωσης βρίσκεται στο **Μεσοχώρι** του δήμου **Παρανεστίου** στο νομό **Δράμας**, απ΄ όπου έχει πλέον αναπτύξει ένα δίκτυο σ΄ όλην την Ελλάδα (βλ. και το άρθρο του Μιχάλη Ζευγουλά, Ελληνικό Πανόραμα, τ. 50).

**Πελίτι** στα ποντιακά σημαίνει **βελανιδιά** και η επωνυμία είναι εμπνευσμένη από μια μεγάλη βελανιδιά, που βρίσκεται στο Δασωτό Κάτω Νευροκοπίου στο νομό Δράμας. Εξ΄ ου και το σήμα της οργάνωσης, μια βελανιδιά, κάτω από το οποίο πιασμένοι χέρι, χέρι χορεύουν σε κύκλο άντρες και γυναίκες. *«Είναι εμπνευσμένο από έναν ινδιάνικο μύθο και σχεδιάστηκε από την Αγγελική Καϊσέρογλου»* μου λέει ο Σαϊνατούδης, καθώς ο ίδιος, τα βιβλία του και η σχετική ιστοσελίδα αναλαμβάνουν τη σύντομη ξενάγηση.

*«Ξεκινάμε από την άποψη ότι όλοι μας φέρουμε ευθύνη για αυτά, που γίνονται σε προσωπικό, αλλά και σε παγκόσμιο επίπεδο. Οι πολυεθνικές κάνουν τη δουλειά τους και εμείς τη δική μας. Δεν καταναλώνουμε και δεν στηρίζουμε τα προϊόντα, που καταστρέφουν το περιβάλλον. Δεν πολεμάμε με κανέναν έξω από*

ΦΩΤ.: ΦΩΤ. ΑΡΧΕΙΟ ΠΕΛΙΤΙ

*μας, αυξάνουμε τη συνειδητότητά μας και αυτό είναι αρκετό για να φέρει τεράστιες αλλαγές. Σε όλη τη διάρκεια του χρόνου πραγματοποιούνται εξερευνητικές αποστολές στην ηπειρωτική και τη νησιώτικη χώρα. Έτσι μέχρι σήμερα έχουν συγκεντρωθεί πάνω από 1500 ποικιλίες λαχανικών, σιτηρών και άλλων ειδών. Ένα μέρος από τις ποικιλίες που βρίσκουμε, το δίνουμε στην* **Τράπεζα Γενετικού Υλικού**, *που είναι ο εθνικός φορέας για το φυτικό γενετικό υλικό. Και ένα άλλο μέρος το δίνουμε σε συνεργαζόμενους καλλιεργητές–διατηρητές, πάνω από τριάντα χιλιάδες, ερασιτέχνες και επαγγελματίες, προκειμένου να αναλάβουν τη ζωντανή διατήρησή του και την αξιολόγησή του».*

Το Μάρτιο του 1999, το «Πελίτι» διοργάνωσε την 1η Πανελλαδική Γιορτή Ανταλλαγής Ντόπιων Ποικιλιών και από τότε, κάθε χρόνο, στη **Μονή του Τιμίου Προδρόμου**, στην **Ανατολή Κισσάβου** του νομού Λάρισας, πραγματοποιείται η ανάλογη εκδήλωση ώστε να δοθούν σε όσο το δυνατόν περισσότερους καλλιεργητές παραδοσιακές ποικιλίες λαχανικών και σιτηρών και να γίνει η σχετική ανταλλαγή πληροφοριών. Κι όλα αυτά χωρίς τη μεσολάβηση του χρήματος!! Το «Πελίτι» ακόμη πρότεινε και καθιέρωσε την **7η Απριλίου** ως μέρα αφιερωμένη στις ντόπιες ποικιλίες, ιδέα μιας ομάδας μαθητών από το γυμνάσιο **Λεχαίου Κορινθίας**, που είχε συνεργαστεί μαζί του, ενώ κάθε Σεπτέμβριο κυκλοφορεί ένας οδηγός με τα «κατά τόπους αγροκτήματα...», που καταγράφει τους καλλιεργητές, την περιοχή τους και τις ποικιλίες που διατηρούν.

Και η αλήθεια είναι ότι το «Πελίτι», στηριζόμενο και μόνο

ΦΩΤ.: EC. EUROPA

## Ο ΦΟΒΟΣ ΜΙΑΣ ΕΠΙΔΗΜΙΑΣ

Τι είναι εκείνο που σώζει κάποιους ανθρώπους όταν πέσει μια επιδημία; Το γεγονός ότι όλοι οι άνθρωπο δεν είναι ίδιοι. Ακριβώς το ίδιο είναι που μπορεί να σώσει και έναν φυτικό πληθυσμό. «Οι σύγχρονες ποικιλίες, τα υβρίδια όπως συνηθίζεται να λέγονται, έχουν περιορισμένη γενετική βάση. Αυτό είναι επικίνδυνο σε περίπτωση μιας επιδημίας», εξηγεί ο κ. Νίκος Σταυρόπουλος. Μια προικισμένη ποικιλία χρησιμοποιείται ως βάση προκειμένου να φτιαχτούν τα υβρίδια. Έτσι όμως, οι γενετικές πληροφορίες που έχουν τα νέα φυτά είναι περιορισμένες. «Μια ποικιλία φασολιού χωρίς ίνες που βρήκαν στη Γαλλία αποτελεί τη βάση για όλες τις ποικιλίες φασολιού που καλλιεργούνται αυτήν τη στιγμή στον κόσμο». Αυτό σημαίνει ότι, σε περίπτωση μιας επιδημίας, όλα τα φυτά θα είναι το ίδιο ευάλωτα.

ΠΗΓΗ : http://www.wild-anima.gr ,
ΟΙΚΟ της ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗΣ, τεύχος 6,2003

ΦΩΤ.: Α. ΚΑΛΛΑΪΤΖΗ

Η 7η Πανελλαδική Γιορτή Ανταλλαγής Ντόπιων Ποικιλιών, στην Ι. Μονή Τιμίου Προδρόμου Ανατολής Κισσάβου (Ν. Λάρισας) που διοργανώνει κάθε χρόνο "το Πελίτι", www.peliti.gr.

ΦΩΤ.: Α. ΚΑΛΛΑΪΤΖΗ

στον εθελοντισμό και το μεράκι μιας χούφτας ανθρώπων έπαιξε καθοριστικό ρόλο στην ενθάρρυνση και δημιουργία τοπικών ομάδων για τη συλλογή και διάδοση των ντόπιων ποικιλιών στην επικράτεια. Αρκεί να ρίξει κανείς μια ματιά στο σχετικό οδηγό με «τα κατά τόπους αγροκτήματα...». Ενδεικτικό είναι ότι έχει στηρίξει την πρωτοβουλία της ευρωπαϊκής οργάνωσης SAVE Foundation, (Safeguard for Agricultural Varieties in Europe), για τη δημιουργία και στην Ελλάδα «Εταιρίας για την Προστασία και Διάσωση των Αυτόχθονων Φυλών (Αγροτικών και Οικόσιτων) Κατοικίδιων Ζώων – Η Αμάλθεια», καθώς και τις προσπάθειες για τη δημιουργία Τράπεζας Γενετικού Υλικού στην Κύπρο. Ανάλογη Τράπεζα Γενετικού Υλικού, που ανήκει στο Εθνικό Ίδρυμα Αγροτικής Έρευνας και λειτουργεί εδώ και χρόνια στη Θέρμη, στα περίχωρα της Θεσσαλονίκης, έχει προϊόντα υπό εξαφάνιση, όπως το μαύρο καλαμπόκι, οι κίτρινες ντομάτες και τα άνυδρα καρπούζια.

Ενθαρρυντικό είναι ότι ολοένα και περισσότεροι καταναλωτές, απλοί άνθρωποι, διαπιστώνουν την ανάγκη επιστροφής σε παραδοσιακά προϊόντα. Είτε χάρη σε κινήσεις, όπως του Slow Food και του «Πελίτι», είτε αυτοβούλως, η σταδιακή αποστασιοποίηση από τα δηλητήρια και τα σκουπίδια, που κυκλοφορούν στην αγορά είναι πλέον γεγονός. Από τη **Χερσόνησο της Κρήτης**, όπου ο δήμαρχος **Σπύρος Δανέλλης** ενισχύει εκδηλώσεις, όπου γιαγιάδες μαγειρεύουν τοπικά αγροτικά προϊόντα, διότι *«θεωρούμε ότι οι προαιώνιες συνταγές των νοικοκυρών εδώ πρέπει να κρατηθούν και πρέπει να αναδείξουν μια άλλη ποιότητα»* μέχρι

ΦΩΤ.: ΦΩΤ. ΑΡΧΕΙΟ ΠΕΛΠΙ

Ενθαρρυντικό είναι ότι ολοένα και περισσότεροι καταναλωτές, απλοί άνθρωποι, διαπιστώνουν την ανάγκη επιστροφής σε παραδοσιακά προϊόντα.

την Κεφαλλονιά, τη Λέσβο και τη Θράκη, όπου κι αν βρέθηκα, πρωτοβουλίες ανάδειξης τοπικών προϊόντων «φουντώνουν σαν τα μανιτάρια». Δεν είναι καθόλου τυχαία η επιτυχία της τηλεοπτικής εκπομπής του **Ηλία Μαμαλάκη,** που προβάλλει τοπικές κουζίνες και παραδοσιακές συνταγές. Όπως επίσης και η υψηλή αναγνωσιμότητα ένθετων περιοδικών gourmet, έστω κι αν τα τελευταία έχουν μια ισχυρή δόση γκλαμουριάς.

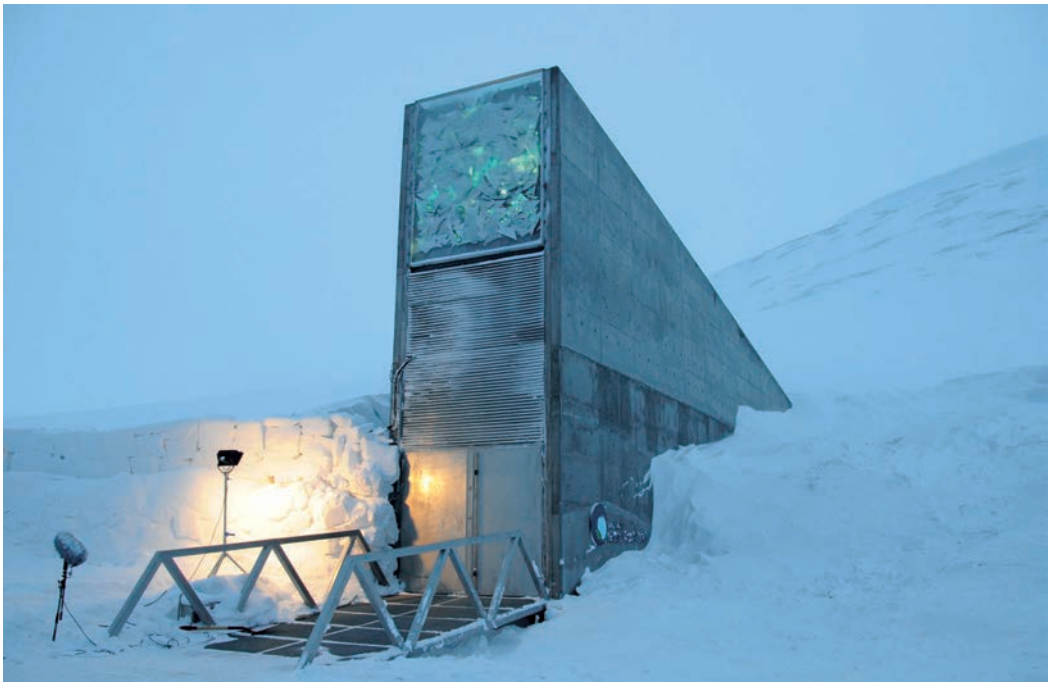
Σε κάθε περίπτωση όλα συμβάλουν στην ανάδειξη και διατήρηση της τοπικής διατροφικής ποικιλότητας, εφόσον η γνωριμία με τα προϊόντα δημιουργεί μια εν δυνάμει ζήτηση. Θυμάμαι τι μου είχε πει ο Ηλίας Μαμαλάκης, πολύ πριν γίνει ευρύτερα γνωστός, σε μια συζήτηση στο Τορίνο. *«Υπάρχουν εκατοντάδες τέτοια προϊόντα στην Ελλάδα, που όλοι μας πρέπει με κάποιο τρόπο να προσπαθήσουμε να τα διασώσουμε. Και πώς μπορεί να γίνει αυτό από τον καθημερινό καταναλωτή; Με πολύ απλό τρόπο. Απλά φροντίστε να τα βρείτε, να τα αναγνωρίσετε, να τα αγοράσετε από τον παραγωγό ούτως ώστε και αυτός μέσα από το εισόδημα, που θα κάνει, να μπορέσει να επιζήσει και να ασχοληθεί ουσιαστικότερα με την καλλιέργειά τους και με την παραγωγή τους».*

## Η Φυτική Κιβωτός στο Βόρειο Πόλο

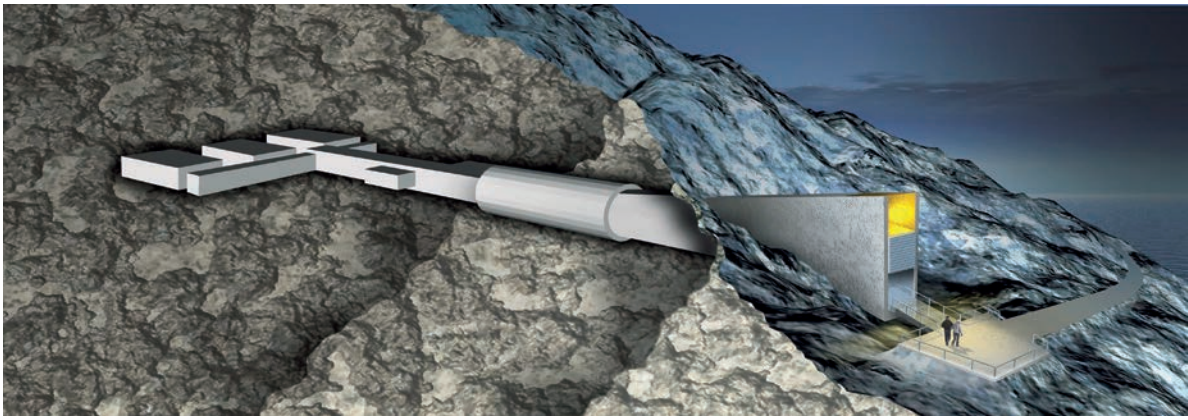
Ανάλογες πρωτοβουλίες για τη διατήρηση της βιοποικιλότητας αναπτύσσονται και στο εξωτερικό, είτε αποκαλούνται Terra Madre (Μητέρα Γη), είτε «Κιβωτός για τη Διάσωση των Γεύσεων» του Slow Food. Αξιοσημείωτη είναι ακόμη η «Φυτική Κιβωτός» του Σβάλμπαρντ. Πρόκειται για την παγκόσμια τράπεζα σπόρων, που κατασκευάστηκε με χρηματοδότηση της νορβηγικής κυβέρνησης, και σε συνεργασία με δεκάδες χώρες, εκατόν τριάντα μέτρα κάτω από τη γη, μέσα σ' ένα παγωμένο βουνό και σε απόσταση χιλίων μόνον χιλιομέτρων από το Βόρειο Πόλο. Σκοπός είναι η προστασία της ολοένα απειλούμενης βιοποικιλότητας του πλανήτη Γη. Πέρα από αυτό, αποτελεί και ουσιαστικό μέτρο για την προστασία της αγροκαλλιέργειας σε περιπτώσεις φυσικών καταστροφών σε παγκόσμιο ή τοπικό επίπεδο. Οι πόρτες της Τράπεζας άνοιξαν τον περασμένο Φεβρουάριο με μια δυναμικότητα φιλοξενίας 4,5 εκατομυρίων ειδών, δηλαδή δύο δισεκατομμυρίων σπόρων. Πατάτες από το Περού, 30 000 δείγματα διαφορετικών ειδών φασολιών από την Κολομβία, 47 000 σπόροι σιταριού και 10.000 είδη καλαμποκιού από το Μεξικό, 30 000 σπόροι κριθαριού από τη Μέση Ανατολή, σπόροι από την Ολλανδία, τη Γερμανία αλλά και την Κένυα και το Πακιστάν, παρά τις συγκρούσεις που μαίνονται εκεί, συγκαταλέγονται ανάμεσα στα 268 000 είδη απ΄ όλον τον κόσμο, που φιλοξενούνται στη νέα αυτή κιβωτό των σπόρων, που θα παραμείνει απόρθητη σε πυρηνικό πλήγμα, σεισμό, πτώση αστεροειδούς ή κλιματική αλλαγή. Τα δείγματα σπόρων, που διατηρούνται σε θερμοκρασία -18° Κελσίου, μπορούν να μείνουν για τουλάχιστον διακόσια χρόνια και το κτίριο μπορεί να λειτουργήσει χωρίς ανθρώπινη παρέμβαση.

Ενδεικτικό της αυξανόμενης σπουδαιότητας, που αποδίδουν πλέον πολιτικοί και επιστήμονες στη διατήρηση της βιοποικιλότητας, - και όχι μόνον στις κλιματικές αλλαγές -, είναι το μανιφέστο, η διακήρυξη για το μέλλον των τροφίμων και των σπόρων, που συντάχθηκε το 2003 με πρωτοβουλία της τοπικής αυτοδιοίκησης της Τοσκάνης, στην Ιταλία. Ένα σημαντικό κείμενο, που διανεμήθηκε ευρύτατα σε διεθνείς διασκέψεις και συνόδους κορυφής, μεταξύ αυτών και στην Παγκόσμια Συνδιάσκεψη του Παγκόσμιου Οργανισμού Εμπορίου στο Κανκούν του Μεξικού, με στόχο «να εκθέσει πρακτικά βήματα και αντιλήψεις ώστε να διασφαλιστεί ότι τα τρόφιμα και η γεωργία θα γίνουν πιο κοινωνικά και οικολογικά βιώσιμα», όπως αναφέρει η εισαγωγή της διακήρυξης.

Ανάλογα θέματα εξετάστηκαν, άλλωστε, και στην Παγκόσμια Συνάντηση των Κυβερνήσεων, που πραγματοποιήθηκε στη Βόννη. Η Σύμβαση για τη Βιολογική Ποικιλομορφία (Convention on Biological Diversity), και το «Πρωτόκολλο της Βιοασφάλειας», βρέθηκαν στο επίκεντρο του ενδιαφέροντος, ενώ στην παγκόσμια Διάσκεψη για το Μέλλον της Διατροφής και της Αγροτικής Ανάπτυξης στον Πλανήτη, έγινε σαφές ότι είναι αναγκαία η ανάπτυξη ενός παγκόσμιου δικτύου, που θα αναδείξει περαιτέρω τη σημασία που έχει η διατήρηση της βιοποικιλότητας, ως αναπόσπαστο τμήμα της πολιτιστικής κληρονομιάς και της πολυφωνίας σε κάθε τόπο. Σε τελική ανάλυση η δυνατότητα να τρώμε ποιοτικά προϊόντα και να απολαμβάνουμε την τροφή είναι δικαίωμά μας.



ΠΗΓΗ : Wikipedia.org. Global Crop Diversity Trust. Scheme of the Svalbard Global Seed Vault. Mari Tefre/Svalbard Global Seed Vault [1]Global Crop Diversity Trust



## Η ΦΥΤΙΚΗ ΚΙΒΩΤΟΣ ΤΟΥ ΣΒΑΛΜΠΑΡΝΤ

Πρόκειται για την παγκόσμια τράπεζα σπόρων, που κατασκευάστηκε με χρηματοδότηση της νορβηγικής κυβέρνησης, και σε συνεργασία με δεκάδες χώρες, εκατόν τριάντα μέτρα κάτω από τη γη, μέσα σ' ένα παγωμένο βουνό και σε απόσταση χιλίων μόνον χιλιομέτρων από το Βόρειο Πόλο. Σκοπός είναι η προστασία της ολοένα απειλούμενης βιοποικιλότητας του πλανήτη Γη.