



ΠΕΡΙΟΔΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΓΡΟΤΙΚΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ ΑΠΟ ΤΗΝ ΤΡΑΠΕΖΑ ΠΕΙΡΑΙΩΣ

ΕΠΙΓΗΣ

ΤΕΥΧΟΣ Νο **14** ΚΑΛΟΚΑΙΡΙ 2019

ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ

Τροφή με υψηλή
προστιθέμενη αξία



A woman in a brown t-shirt, a dark vest, and green pants is walking through a barn. She is carrying a large metal milk can in her right hand and a rope in her left. The barn has wooden stalls and a dirt floor. The lighting is bright, suggesting daytime.

ΑΓΡΟΤΙΚΑ
ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Νέοι &
Νεοεισερχόμενοι
Αγρότες

Δίνουμε ζωή στα σχέδια των νέων αγροτών.

Σχεδιάστε το μέλλον σας και εμείς θα σας στηρίξουμε με τον ιδανικότερο τρόπο.

Νέο δανειακό πρόγραμμα «**Νέοι & Νεοεισερχόμενοι**» με χαμηλό κυμαινόμενο επιτόκιο, με δυνατότητα επιλογής στη συχνότητα πληρωμής των δόσεων και με διάρκεια αποπληρωμής έως και 15 έτη, ανάλογα με το σκοπό του δανείου.

Το προϊόν παρέχεται υπό τις ισχύουσες περιοριστικές διατάξεις στην κίνηση κεφαλαίων.

Μάθετε περισσότερα στα καταστήματα της Τράπεζας Πειραιώς.

Τ. 18 2 18, www.piraeusbank.gr

ΤΡΑΠΕΖΑ ΠΕΙΡΑΙΩΣ



Η πρώτη τράπεζα στην Ελλάδα



EDITORIAL

Προκλήσεις και προοπτικές
για τα ελληνικά ακρόδρυα

Στο παρόν τεύχος του «Επί Γης» φιλοξενείται ένα αναλυτικό και εμπειριστατωμένο αφιέρωμα στην καλλιέργεια των ακρόδρυων. Όπως θα διαβάσετε στις επόμενες σελίδες του τεύχους, η καλλιέργεια των ξηρών καρπών στη χώρα μας παρουσιάζει ιδιαίτερη δυναμική τα τελευταία χρόνια. Η Ελλάδα κατέχει σημαντική θέση στην παγκόσμια παραγωγή σε αμύγδαλα, καρύδια και φιστίκια και αναμφίβολα η καλλιέργεια των ακρόδρυων είναι από τις σημαντικότερες στη χώρα, καθώς συνεισφέρει στην ελληνική οικονομία, ενώ επίσης συμβάλλει στην απασχόληση και στις τοπικές οικονομίες.



την ορθή πρακτική άρδευσης στην καλλιέργεια της φιστικιάς, της αμυγδαλιάς και της καρυδιάς, τονίζοντας ότι η ορθή διαχείριση του νερού στις καλλιέργειες αυτές μπορεί να οδηγήσει σε αύξηση της παραγωγής με ταυτόχρονη μείωση του κόστους αυτής και άρα κέρδος για τον παραγωγό αλλά και το περιβάλλον. Στο ίδιο πλαίσιο, η Δρ Μαρία Ντούλα, ερευνήτρια στο Μπενάκειο Φυτοπαθολογικό Ινστιτούτο, χρησιμοποιώντας το παράδειγμα του κελυφωτού φιστικιού αναλύει τους τρόπους μείωσης του κόστους παραγωγής, μέσα από δράσεις προστασίας και βελτίωσης του αγροτικού περιβάλλοντος.

Οι Δρ Ιωάννης Μάνθος, Δρ Γεώργιος Παντελίδης και Δρ Παυλίνα Δρογούδη από τον ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ, τονίζουν πως η λύση για να γίνει ανταγωνιστική η καλλιέργεια της αμυγδαλιάς στη χώρα μας είναι η αύξηση του μεγέθους της εκμετάλλευσης και η μηχανοποίηση της καλλιέργειας (συγκομιδή, αποφλοίωση και αποξήρανση).

Ο Δημήτρης Τσιτσιγιάννης, Αναπληρωτής Καθηγητής Φυτοπαθολογίας και Διευθυντής Τομέα Φυτοπροστασίας και Περιβάλλοντος στο Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, αναλύει από την πλευρά του την ανάγκη για ολοκληρωμένη διαχείριση των ασθενειών με μια προσέγγιση βασισμένη στο οικοσύστημα.

Ο επικεφαλής του Gaiasense, Φώτης Χατζηπαπαδόπουλος, αναφέρεται στο καινοτόμο επιχειρηματικό μοντέλο της «ευφυούς γεωργίας ως υπηρεσία» (smart farming as a service).

Η Τράπεζα Πειραιώς, αναγνωρίζοντας το ολοένα και αυξανόμενο ενδιαφέρον στην καλλιέργεια των ακρόδρυων και της αραχίδας, συνεργάζεται με Αγροτικούς Συνεταιρισμούς και Επιχειρήσεις από το 2015 έως και σήμερα, επισημαίνει ο Βασίλης Γαϊτανάρος, Επικεφαλής Συμβολαιακής Τραπεζικής, Τράπεζα Πειραιώς.

Μάλιστα, η Τράπεζα Πειραιώς κάνει σήμερα το επόμενο βήμα. Ενισχύει την εξωστρέφεια των ελληνικών επιχειρήσεων και τονώνει την εξαγωγική τους δραστηριότητα μέσω του νέου Προγράμματος της Εξαγωγικής Συμβολαιακής Τραπεζικής.

Καλή ανάγνωση!!

ΞΕΡΕΤΕ ΟΤΙ:



30

30 γραμμάρια (μία χούφτα) ξηρών καρπών αποδίδουν κατά μέσο όρο περίπου 170 kcal (θερμίδες)

28.800

τόνους καρύδια παρήγαγε η Ελλάδα το 2016

6η

στον κόσμο η Ελλάδα στην παραγωγή φιστικιών

133.000

στρέμματα καταλαμβάνει η καλλιέργεια της αμυγδαλιάς στη χώρα μας

ΤΡΑΠΕΖΑ ΠΕΙΡΑΙΩΣ

ΕΙΔΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ ΓΙΑ ΤΗΝ
ΑΓΡΟΤΙΚΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΕΠΙ ΓΗΣ
ΤΕΥΧΟΣ No 14ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ
ΤΡΑΠΕΖΑ ΠΕΙΡΑΙΩΣΕΚΔΟΤΗΣ
GRAVITY
THE NEWTONSΕθνικής Αντιστάσεως 57,
κτήριο Β,
15231 Χαλάνδρι,
Τηλ: 211-1060127,
email: info@
gravitythenewtons.gr

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΕΚΔΟΣΗΣ

Στέλιος Ζωντός

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ

Shutterstock

ΕΙΔΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ
ΠΟΥ ΔΙΑΝΕΜΕΤΑΙ ΔΩΡΕΑΝ
ΑΠΟ ΤΑ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΑ
ΤΟΥ ΟΜΙΛΟΥ
ΤΡΑΠΕΖΑΣ ΠΕΙΡΑΙΩΣ

«Το παρόν έντυπο και οι πληροφορίες που περιέχονται σ' αυτό έχουν πληροφοριακό και μόνο χαρακτήρα. Όλες οι πληροφορίες που περιέχονται στο παρόν δεν συνιστούν οποιαδήποτε μορφή συμβουλής ή σύσταση, και οι αναγνώστες θα πρέπει να λαμβάνουν επαγγελματική συμβουλή για την αντιμετώπιση συγκεκριμένων θεμάτων και να μην βασίζονται στις πληροφορίες αυτού του εντύπου. Οι απόψεις που παρατίθενται στα άρθρα/κείμενα απηχούν τις απόψεις των υπογραφομένων και δεν εκφράζουν την Τράπεζα Πειραιώς. Η Τράπεζα Πειραιώς, οι διευθυντές της, οι υπάλληλοι και οι συνεργάτες της δεν εγγυώνται και δεν φέρουν καμία ευθύνη για την ακρίβεια, την πληρότητα ή την καταλληλότητα των πληροφοριών που περιέχονται στο παρόν. Η Τράπεζα Πειραιώς αποποιείται ρητά κάθε ευθύνη για οποιαδήποτε άμεση, έμμεση, ή παράπλευρη απώλεια ή βλάβη προκύψει από οποιαδήποτε ενέργεια, βασισμένη στο παρόν ή τις πληροφορίες και τα στοιχεία που περιέχονται σ' αυτό.

Απαγορεύεται η ολική ή μερική ανατύπωση, δημοσίευση ή αναπαραγωγή χωρίς ειδική άδεια της εκδότριας εταιρείας.»

Η ΤΡΑΠΕΖΑ ΠΕΙΡΑΙΩΣ ΣΤΗΡΙΖΕΙ ΤΟΝ ΠΡΩΤΟΓΕΝΗ ΤΟΜΕΑ ΚΑΙ ΠΡΟΣΦΕΡΕΙ ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΑ ΤΡΑΠΕΖΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ, ΤΟΣΟ ΓΙΑ ΤΗΝ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗ ΤΩΝ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΩΝ ΕΠΕΝΔΥΣΕΩΝ ΣΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΕΣ ΟΣΟ ΚΑΙ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΑΛΥΨΗ ΣΗΜΑΝΤΙΚΟΥ ΜΕΡΟΥΣ ΤΩΝ ΕΤΗΣΙΩΝ ΔΑΠΑΝΩΝ

Πρακτικές συμβουλές ορθολογικής λίπανσης μαζί με έναν οδηγό βελτίωσης της επικοινωνίας παραθέτει ο Καθηγητής Δενδροκομίας στο Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, Γιώργος Νάνος, περιγράφοντας παράλληλα τα βήματα μετά τη συγκομιδή για ποιοτικούς καρπούς.

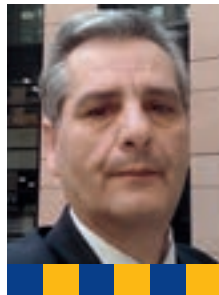
Ο Αναπληρωτής Καθηγητής Δενδροκομίας του Τμήματος Επιστήμης Φυτικής Παραγωγής στο Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Πέτρος Ρούσσοσ, καταγράφει

Η Ελλάδα κατέχει σημαντική θέση στην παγκόσμια παραγωγή σε αμύγδαλα, καρύδια και φιστίκια

Στη χώρα μας αμυγδαλιές, καρυδιές και φιστικιές καλλιεργούνται συστηματικά στη Θεσσαλία (στη Λάρισα κυρίως αμύγδαλα και καρύδια και στη Μαγνησία κυρίως αμύγδαλα), τη Στερεά Ελλάδα (στη Φθιώτιδα κυρίως φιστίκια και καρύδια) και στην Πελοπόννησο (στην Αρκαδία κυρίως καρύδια). Παράλληλα, η ποιότητα των προϊόντων των ακρόδρυων που παράγονται στη χώρα μας είναι πολύ υψηλή. Ειδικότερα, το φιστίκι Μεγάρων και το φιστίκι Αίγινας έχουν καταχωρισθεί στο μητρώο Προστατευόμενων Ονομασιών Προέλευσης (ΠΟΠ) της Ε.Ε.

Σύμφωνα με τα στοιχεία του ΟΠΕΚΕΠΕ, για το έτος 2018, η αμυγδαλιά στη χώρα μας κατέλαβε έκταση 133.000 στρεμμάτων, η καρυδιά 128.000 στρεμμάτων και η φιστικιά 41.000 στρεμμάτων. Σύμφωνα με τα πιο πρόσφατα στοιχεία της ΕΛ.ΣΤΑΤ. για το έτος 2016, η αμυγδαλιά κατέλαβε 121.279 στρέμματα και η παραγωγή τους ανήλθε σε 38.500 τόνους. Την ίδια χρονιά (2016) η καρυδιά καλλιεργήθηκε σε έκταση 102.492 στρεμμάτων και η παραγωγή έφτασε στους 28.800 τόνους.

Η Ελλάδα κατέχει σημαντική θέση στην παγκόσμια παραγωγή σε αμύγδαλα, καρύδια και φιστίκια. Βρίσκεται στη 15η θέση σε παραγωγή αμυγδάλων, στη 12η θέση σε παραγωγή καρυδιών και στην 6η



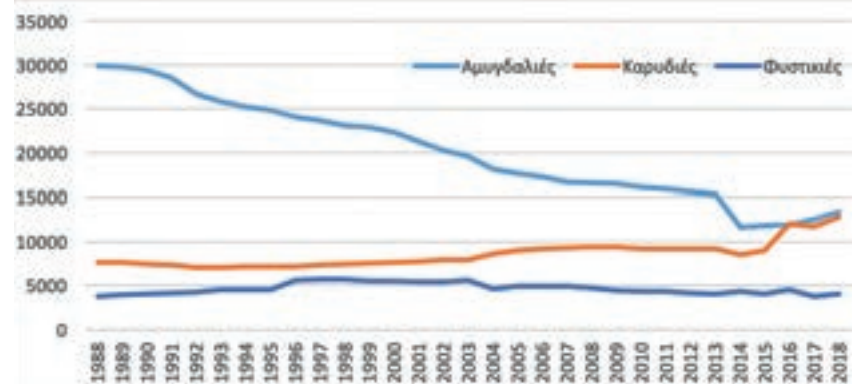
ΓΡΑΦΕΙΟ
Αλέκος Παργινός

Στέλεχος της Διεύθυνσης
Αγροτικής Τραπεζικής
Τράπεζα Πειραιώς

Η καλλιέργεια των ακρόδρυων είναι από τις σημαντικότερες στη χώρα καθώς συνεισφέρει στην ελληνική οικονομία, ενώ συμβάλλει στην απασχόληση και στις τοπικές οικονομίες



Η εξέλιξη των καλλιεργουμένων εκτάσεων στην Ελλάδα από το 1988 έως το 2016 σε εκτάρια



Πηγή ΕΛ.ΣΤΑΤ.

θέση όσον αφορά στην παραγωγή φιστικιών. Αξίζει να αναφερθεί ότι το 1996 ήταν στις 10 μεγαλύτερες παραγωγικές χώρες και στα 3 προϊόντα.

Αναμφίβολα, λοιπόν, η καλλιέργεια των ακρόδρυων είναι από τις σημαντικότερες στη χώρα καθώς συνεισφέρει στην ελληνική οικονομία, ενώ συμβάλλει στην απασχόληση και στις τοπικές οικονομίες.

Οι επικρατούσες καλλιέργειες καρπών με κέλυφος, τόσο σε καλλιεργούμενες εκτάσεις όσο και σε παραγωγή παγκοσμίως, αφορούν τις αμυγδαλιές, τις καρυδιές και τις φιστικιές, με τις Ηνωμένες Πολιτείες Αμερικής να είναι μία από τις μεγαλύτερες παραγωγικές χώρες (1η στην παραγωγή

αμυγδάλων και φιστικιών) και τις καλλιέργειες να επικεντρώνονται στην Πολιτεία της Καλιφόρνιας.

Η εξέλιξη των καλλιεργουμένων εκτάσεων στην Ελλάδα από το 1988 έως το 2016 σε εκτάρια

Από την εξέλιξη των εκτάσεων προκύπτει ότι υπάρχει:

- σημαντική πτώση στις καλλιεργούμενες εκτάσεις με αμυγδαλιές,
- σταθεροποίηση με αυξητική τάση στις καλλιέργειες με καρυδιές,
- σταθερότητα στις καλλιεργούμενες εκτάσεις με φιστικιά.

Ένας πιθανός λόγος που έχουμε σταθε-

**Πίνακας 1 Στοιχεία Παγκόσμιας και Ελληνικής Παραγωγής**

ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ	ΕΤΟΣ	ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΣΕ τ.	Δ%	ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΕΛΛΑΔΑΣ ΣΕ τ.	Δ%	% ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ ΤΗΣ ΠΑΓΚΟΣΜΙΑΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ	ΚΑΤΑΤΑΞΗ	ΤΗ ΧΩΡΑ ΣΕ ΠΑΡΑΓΩΓΗ	% ΤΗΣ ΠΑΓΚΟΣΜΙΑΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ
ΑΜΥΓΔΑΛΑ	1986	976.832		51.823		5,31%	6η	Ισπανία	22,67%
	1996	1.292.074	32%	51.359	-0,9%	3,97%	6η	Η.Π.Α	29,84%
	2006	2.062.076	60%	50.708	-1,3%	2,46%	9η	Η.Π.Α	41,03%
	2016	2.145.425	4%	30.670	-39,5%	1,43%	15η	Η.Π.Α	45,24%
ΚΑΡΥΔΙΑ	1986	842.476		24.764		2,94%	11η	Η.Π.Α	19,38%
	1996	1.078.846	28%	22.657	-9%	2,10%	9η	Κίνα	22,06%
	2006	1.853.948	72%	23.756	5%	1,28%	12η	Κίνα	25,65%
	2016	3.763.727	103%	28.000	18%	0,74%	12η	Κίνα	48,34%
ΦΙΣΤΙΚΙΑ	1986	203.822		3.670		1,80%	6η	Ιράν	47,90%
	1996	436.238	114%	8.866	141,6%	2,03%	6η	Ιράν	59,62%
	2006	664.674	52%	8.233	-7,1%	1,24%	6η	Ιράν	48,12%
	2016	1.166.766	76%	12.200	48,2%	1,05%	6η	Η.Π.Α	34,85%

Πηγή: F.A.O.

Πίνακας 2 Εσόδων-Εξόδων

ΔΑΠΑΝΕΣ	ΕΤΟΣ 1ο	ΕΤΟΣ 2ο	ΕΤΟΣ 3ο	ΕΤΟΣ 4ο	ΕΤΟΣ 5ο	ΕΤΟΣ 6ο	ΕΤΟΣ 7ο
Προετοιμασία εδάφους							
Κόστος δενδρυλλίων							
Κόστος φύτευσης							
Εγκατάσταση αρδευτικού δικτύου							
Κλάδεμα διαμόρφωσης σχήματος							
Κλάδεμα καρποφορίας							
Επεξεργασία εδάφους (φρεζάρισμα κ.λπ.)							
Λίπανση							
Ζιζανιοκτονία							
Φυτοπροστασία							
Συγκομιδή (εργατικά)							
Κόστος καυσίμων							
Κόστος ηλεκτρικής ενέργειας							
Αποσβέσεις							
Τόκοι δανείων							
Σύνολο δαπανών							
Παραγωγή σε κιλά							
Μέση τιμή τελευταίων ετών							
Αξία παραγωγής							
Καθαρή πρόσδοος (Αξία Παραγωγής - Σύνολο Δαπανών)							

ροποίηση και αύξηση της καλλιέργειας καρυδιάς είναι η δυνατότητα ένταξης της καλλιέργειας στα μέτρα δάσωσης, με την εφαρμογή για πρώτη φορά του Ευρωπαϊκού Κανονισμού 2080/1992, που διατηρήθηκαν και στα επόμενα Μέτρα Αγροτικής Ανάπτυξης μέχρι σήμερα.

Στο μέτρο αυτό επιχορηγούνται, με εφάπαξ ποσό ανά στρέμμα:

- οι δαπάνες εγκατάστασης,
- οι δαπάνες συντήρησης για τα πρώτα 5 έτη.

Επιπρόσθετα, δίνεται ένα ποσό ως αντιστάθμισμα της απώλειας εισοδήματος για τα υπόλοιπα έτη (από το 6ο μέχρι και το 20ό έτος) από την ένταξη στο μέτρο.



Από την εξέλιξη των εκτάσεων στη χώρα μας προκύπτει ότι υπάρχει σημαντική πτώση στις καλλιεργούμενες εκτάσεις με αμυγδαλιές, σταθεροποίηση με αυξητική τάση στις καλλιέργειες με καρυδιές, σταθερότητα στις φιστικιές

Τα παραπάνω ποσά αποτελούν σημαντικό κίνητρο, καθώς το κόστος εγκατάστασης και το κόστος συντήρησης της πρώτης πενταετίας αποτελεί περίπου το 70% του συνολικού ποσού που θα πρέπει να δαπανηθεί μέχρι να μπει η καλλιέργεια σε πλήρη παραγωγή.

Πριν όμως κάποιος αποφασίσει ν' ασχοληθεί συστηματικά με την καλλιέργεια της αμυγδαλιάς, καρυδιάς ή φιστικιάς, θα πρέπει να λάβει αρχικά υπ' όψιν τις κλιματολογικές συνθήκες της περιοχής και κυρίως στην περίπτωση εγκατάστασης αμυγδαλεώνα. Στην περιοχή όπου θα εγκατασταθεί ο αμυγδαλεώνας, δεν θα πρέπει να επικρατούν παγετοί κυρίως κατά το διάστημα του δεύτερου δεκαπενθήμερου του Ιανουαρίου έως του πρώτου δεκαπενθήμερου Μαρτίου. Περίοδο κατά την οποία έχουμε την πλήρη άνθηση της καλλιέργειας. Παράλληλα θα πρέπει να εξασφαλισθεί ότι στην περιοχή όπου θα εγκατασταθεί η καλλιέργεια υπάρχει εξειδικευμένο προσωπικό τόσο κατά την αρχική περίοδο της εγκατάστασης όπου θα πρέπει να γίνονται τα κλαδέματα διαμόρφωσης σχήματος καθώς και κατά την παραγωγική περίοδο τα κλαδέματα καρποφορίας, καθώς και λοιπό εργατικό δυναμικό κατά την περίοδο της συγκομιδής.

Επίσης, ο σωστός σχεδιασμός φύτευσης του δενδρώνα είναι σημαντικός αφού θα υπάρχει σωστός φωτισμός και αερισμός και ως εκ τούτου μικρότερες πιθανότητες ταχύτατης εξάπλωσης των ασθενειών από τα προσβεβλημένα δένδρα.

Ο Πίνακας αριστερά μπορεί να αξιοποιηθεί για να καθοριστεί ένα πλάνο εσόδων - εξόδων που αφορά στην περίοδο από την αρχική εγκατάσταση μέχρι και τα πρώτα χρόνια παραγωγής. Θα ήταν χρήσιμο πριν πάρουμε την τελική απόφαση για την εγκατάσταση της καλλιέργειας να κάνουμε μία καταγραφή των δαπανών σύμφωνα με τις τρέχουσες τιμές.

Με την καταγραφή αυτή θα έχουμε μια εικόνα για:

- τα αρχικά κεφάλαια που θα χρειασθούν,
- τα κεφάλαια για τα ετήσια έξοδα συντήρησης για τα πρώτα έτη,
- τα ετήσια έξοδα της καλλιέργειας κατά την παραγωγική περίοδο,
- τα ετήσια καθαρά έσοδα όταν η καλλιέργεια μπει σε πλήρη παραγωγή.

Η Τράπεζα Πειραιώς στηρίζει τον πρωτογενή Τομέα και προσφέρει εξειδικευμένα τραπεζικά προϊόντα, τόσο για την υλοποίηση των απαραίτητων επενδύσεων σε αυτές τις καλλιέργειες όσο και για την κάλυψη σημαντικού μέρους των ετήσιων δαπανών.



Gaiasense

Ένα καινοτόμο επιχειρηματικό μοντέλο ευφυούς γεωργίας

Ευφυής γεωργία, ένας όρος μόδα πλέον στην ευρωπαϊκή γεωργία και ταυτισμένος με έξυπνα τρακτέρ, ιπτάμενα drones και άλλα τεχνολογικά καλούδια. Η εφαρμογή της όμως σε παραγωγικές εκμεταλλεύσεις ακόμα σποραδική, ιδιαίτερα στις χώρες του νότου. Η νέα ΚΑΠ την προτάσσει ως την απάντηση στον διπλό στόχο οικονομικής αποδοτικότητας και περιβαλλοντικών επιδόσεων. Πώς μπορεί να επιτευχθεί η μαζική της εξάπλωση, ιδιαίτερα σε χώρες κατακερματισμένου κλήρου και μικρών και οικονομικά πιεσμένων εκμεταλλεύσεων όπως η Ελλάδα;

Η ολοκληρωμένη εφαρμογή συμβουλευτικών υπηρεσιών ευφυούς γεωργίας βασίζεται κατ' αρχάς στη συλλογή ψηφιακών δεδομένων που αφορούν στην καλλιέργεια όπως παραμέτρους του εδάφους, της ατμόσφαιρας και του ίδιου του φυτού στην καλλιέργεια, στην απομακρυσμένη παρατήρηση των καλλιεργειών με πτητικά μέσα (δορυφόροι, αεροπλάνα κ.λπ.) και στην ψηφιακή καταγραφή των ενεργειών του παραγωγού στο χωράφι (αρδεύσεις, ψεκασμοί, λιπάνσεις κ.λπ.). Τα ψηφιακά δεδομένα ερμηνεύονται από εξειδικευμένους αλγόριθμους (λογισμικό) και τροφοδοτούν με συστάσεις και ενδείξεις τόσο τον γεωργικό σύμβουλο (γεωπό-



ΓΡΑΦΕΙ Ο
Φώτης Χατζη-παπαδόπουλος

Επικεφαλής
www.gaiasense.gr

νο) όσο και τον παραγωγό για να τους βοηθήσουν στη λήψη των καθημερινών αποφάσεων και εφαρμογών στο χωράφι (πού, πότε, πόσο και ποιο είδος εισροής). Η σωστή και πλήρης ψηφιακή καταγραφή όλων αυτών των δεδομένων για κάθε χωράφι όμως είναι μια απαιτητική και εξειδικευμένη εργασία η οποία απαιτεί υψηλή τεχνογνωσία αλλά και επένδυση σε υψηλής τεχνολογίας εξοπλισμό (ασύρματοι αισθητήρες, ειδικό λογισμικό, μετρήσεις με όργανα ακριβείας, τηλεπισκοπικά εργαλεία κ.λπ.). Τόσο η πολυπλοκότητα όσο και το κόστος επένδυσης για τον Έλληνα παραγωγό, ειδικά αν αναλογιστούμε πόσα πολλά και μικρά αγροτεμάχια έχει η ελληνική αγροτική εκμετάλλευση, είναι απαγορευτικά υψηλά εάν πρόκειται ο Έλληνας αγρότης να επενδύσει αλλά και να διαχειριστεί όλη αυτήν την απαιτούμενη τεχνολογική και επιχειρησιακή υποδομή μόνος του.

Το gaiasense για να απαντήσει σε αυτήν την πρόκληση δημιούργησε το καινοτόμο επιχειρηματικό μοντέλο της «ευφυούς γεωργίας ως υπηρεσία» (smart farming as a service). Αντί λοιπόν να υποστεί το κόστος αυτής της επένδυσης αλλά και την πολυπλοκότητα ο κάθε παραγωγός ή ομάδα παραγωγών, το αναλαμβάνει κεντρικά η υπηρεσία gaiasense. Έτσι το gaiasense σε μεγάλη κλίμακα αναπτύσσει εκτεταμένα δίκτυα ασύρματων αισθητήρων μέσα στις καλλιέργειες, στέλνει εξειδικευμένους γεωπόνους οι οποίοι παίρνουν συστηματικά παρατηρήσεις, μετρήσεις αλλά και δείγματα για εργαστηριακές αναλύσεις από αντιπροσωπευτικά χωράφια, προμηθεύεται δορυφορικές εικόνες τις οποίες αναλύει και ερμηνεύει συνεχώς για κάθε χωράφι, υποστηρίζει τον κάθε παραγωγό καταγράφοντας ψηφιακά όλες τις επεμβάσεις του στα χωράφια και τέλος τον συμβουλεύει έγκαιρα και έγκυρα για κάθε εφαρμογή που πρέπει να κάνει, εξατομικευμένα για κάθε χωράφι του ξεχωριστά. Για να απολαύσει ο παραγωγός αυτήν την υπηρεσία πληρώνει μια μικρή ετήσια συνδρομή, αναλογική με την έκταση που καλλιεργεί χωρίς να χρειάζεται να επενδύσει σε τίποτα ακριβό.

Επιπρόσθετα, σε συνεργασία με την εταιρία Αγροτική Καινοτομία, το gaiasense δημιουργεί ένα πανελλαδικό δίκτυο γεωπόνων ειδικευμένων στην ευφυή γεωργία ώστε ο αγρότης να έχει την καλύτερη δυνατή αγρονομική υποστήριξη. Μέχρι το τέλος του 2019 θα καλύπτονται περισσότερα από 3.000.000 στρέμματα στην Ελλάδα ενώ ήδη έχουν δημιουργηθεί οι πρώτοι θύλακες σε άλλες 5 ευρωπαϊκές χώρες.

Το gaiasense δημιούργησε το καινοτόμο επιχειρηματικό μοντέλο της «ευφυούς γεωργίας ως υπηρεσία» (smart farming as a service). Αντί λοιπόν να υποστεί το κόστος αυτής της επένδυσης αλλά και την πολυπλοκότητα ο κάθε παραγωγός ή ομάδα παραγωγών, το αναλαμβάνει κεντρικά η υπηρεσία gaiasense



Ολοκληρωμένη αντιμετώπιση ασθενειών των ακροδρύων

Η εντατικοποίηση της καλλιέργειας των ακροδρύων και οι έντονες κλιματολογικές μεταβολές των τελευταίων ετών έχουν οδηγήσει σε **έξαρση διαφόρων ασθενειών** όπως πολυστίγμωση, ανθράκωση, κλαδοσπορίωση της αμυγδαλιάς, καμαροσπόριο της φιστικιάς, βακτηριώσεις της καρυδιάς, σήψεις από μύκητες *Aspergillus spp* και μόλυνση των ξηρών καρπών με καρκινογόνες αφλατοξίνες. Η αποτελεσματική αντιμετώπιση των ασθενειών των ακροδρύων επιτάσσει τη χρήση **ολοκληρωμένων στρατηγικών διαχείρισης ασθενειών** με στόχο την παραγωγή ασφαλών, ποιοτικών και οικονομικά κερδοφόρων προϊόντων για τον παραγωγό και τον καταναλωτή. Η ολοκληρωμένη διαχείριση των φυτοπαθογόνων οργανισμών είναι μια **προσέγγιση βασισμένη στο οικοσύστημα** που δίνει έμφαση στην ισορροπημένη και εύλογη χρήση πολλαπλών τακτικών (καλλιεργητικών, φυσικών, βιολογικών, χημικών κ.ά.) με σκοπό την αποτελεσματική διαχείριση παθογόνων και εχθρών των καλλιεργειών. Αποτελεί ένα πολυδιάστατο, δυναμικό σύστημα

σύγχρονης γεωργικής πρακτικής το οποίο συνεχώς πρέπει να προσαρμόζεται στις εξελίξεις της έρευνας, της τεχνολογίας και γενικά της τεχνογνωσίας στο χώρο.

Όσον αφορά τις ασθένειες των ακροδρύων, η ολοκληρωμένη διαχείριση επικεντρώνεται αρχικά στην επάρκεια των δένδρων σε νερό και θρεπτικά στοιχεία, στο σωστό κλάδεμα ώστε να εξασφαλίζεται καλός αερισμός των δένδρων, στην καταστροφή των ζιζανίων και φυσικά στις **προληπτικές πρακτικές αντιμετώπισης των παθογόνων**. Η πρόληψη έχει μεγάλη σημασία στη μείωση των πρωτογενών μολυσμάτων με σκοπό την ελάττωση της έντασης μιας προσβολής την ερχόμενη άνοιξη. Έτσι, τα **καλλιεργητικά μέτρα** στοχεύουν στην αφαίρεση και καταστροφή των εστιών διαχείμασης (αποξηραμένοι κλαδίσκοι, νεκρά άνθη, φύλλα, έλκη, προσβεβλημένοι καρποί) διαφόρων παθογόνων κυρίως το φθινόπωρο, πριν από την πτώση των φύλλων όπου τα συμπτώματα είναι εμφανή. Για τον περιορισμό ή την εξάλειψη των μολυσμάτων σε πεσμένα φύλλα συνιστάται επίσης το παράχωμά τους με όργωμα ή ελαφρύ φρεζάρισμα το χειμώνα. Καταστροφή του μολύσματος



ΓΡΑΦΕΙ Ο
**Δημήτρης
Τσιτσιγιάννης**

*Αναπληρωτής Καθηγητής
Φυτοπαθολογίας, Διευθυντής
Τομέα Φυτοπροστασίας και Περιβάλλοντος,
Τμήμα Επιστήμης Φυτικής
Παραγωγής, ΓΕΩΠΟΝΙΚΟ
ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ
ΑΘΗΝΩΝ*

στα πεσμένα φύλλα μπορεί να γίνει και με ψεκασμούς με ουρία. Το επόμενο βήμα είναι να χρησιμοποιηθούν πρακτικές για την παρακολούθηση των συμπτωμάτων των ασθενειών ως βάση για να αποφασιστεί εάν και πότε θα πρέπει να επέμβει ο παραγωγός όπως με την εφαρμογή των **Γεωργικών Προειδοποιήσεων του ΥΠΑ-ΑΤ** αλλά και σύγχρονων **συστημάτων πρόγνωσης των ασθενειών** με τη χρήση μετεωρολογικών σταθμών και μαθηματικών μοντέλων προσομοίωσης της εξέλιξης των ασθενειών. Ο καθορισμός του σωστού χρόνου παρέμβασης με την παρακολούθηση της ασθένειας αποτελεί κύριο σημείο για την ολοκληρωμένη καταπολέμηση.

Η εφαρμογή της **χημικής αντιμετώπισης** γίνεται μόνο όταν και όπου κρίνεται πραγματικά αναγκαία και αναπόφευκτη κι εφόσον δεν υπάρχει εναλλακτικός τρόπος αντιμετώπισης. Οι ψεκασμοί με τα διάφορα φυτοπροστατευτικά προϊόντα είναι κυρίως **προληπτικοί** και θα πρέπει να εφαρμόζονται κατά τη διάρκεια του έτους ανάλογα με τον κύκλο της κάθε ασθένειας, π.χ. για τη φαιά σήψη της αμυγδαλιάς συνιστώνται 3-4 ψεκασμοί κατά τη διάρκεια της άνθησης ενώ για την αντιμετώπιση της φώμοψης της αμυγδαλιάς συνιστώνται 3 ψεκασμοί με την πτώση των φύλλων, αμέσως μετά το κλάδεμα και κατά τη διάρκεια του ληθάργου το χειμώνα και συνεχίζονται (ισάριθμοι) την άνοιξη κατά την περίοδο έκπτυξης των οφθαλμών μέχρι του σχηματισμού και της διόγκωσης των νεαρών καρπιδίων. Καθοριστικός παράγοντας για τον ακριβή αριθμό και τον χρόνο που θα λάβουν χώρα οι χημικές επεμβάσεις για τις ασθένειες των ακροδρύων είναι η εποχή και η διάρκεια των βροχοπτώσεων. Για την **αποφυγή ανάπτυξης ανθεκτικότητας** των παθογόνων στις διάφορες χημικές δραστικές ουσίες συνιστάται η **εναλλαγή μυκητοκτόνων** με διαφορετικό τρόπο δράσης.

Οι **αφλατοξίνες** είναι ένα από τα σημαντικότερα προβλήματα που αντιμετωπίζουν τα ακρόδρυα, ιδιαίτερα σε συνθήκες ξηρασίας και καταπόνησης του δέντρου. Η πρόληψη του αποικισμού των αφλατοξιογόνων μυκήτων στις καλλιέργειες με βιολογικούς κυρίως τρόπους αποτελεί την αποτελεσματικότερη στρατηγική για την αντιμετώπιση των αφλατοξινών.

Στόχος ενός προγράμματος ολοκληρωμένης διαχείρισης είναι να κρατηθούν οι ζημιές από τις ασθένειες μιας καλλιέργειας σε οικονομικά ανεκτά επίπεδα. Έτσι, γίνεται ορθολογική χρήση των φυτοπροστατευτικών προϊόντων, λαμβάνοντας υπόψη τις επικρατούσες κάθε φορά συνθήκες.



Η πρόληψη ελαττώνει τα πρωτογενή μολύσματα και την ένταση μιας προσβολής και αποτελεί το σημαντικότερο παράγοντα ενός ολοκληρωμένου προγράμματος αντιμετώπισης των ασθενειών των ακροδρύων



Επικονιαστές για καλή παραγωγή

Τα περισσότερα δενδροκομικά είδη απαιτούν τη φύτευση πάνω από μίας ποικιλιών σε ένα χωράφι, καθώς συχνά είναι αναγκαία η μεταφορά γύρης από μια ποικιλία σε μια άλλη για να καρποδέσουν τα άνθη. Είναι κοινό πρόβλημα για αυτούς που φυτεύουν μόνο ένα δέντρο στην αυλή τους να έχουν μειωμένη καρπόδεση (ο αριθμός καρπιδίων που αναπτύσσεται από το σύνολο των ανθών). Προφανώς, η λάθος επιλογή κατά τη φύτευση των ποικιλιών ενός είδους θα έχει καταστροφικές συνέπειες για την υπόλοιπη ζωή ενός δενδρώνα, και συνήθως αυτή είναι πολλά έτη.

Καρυδιά

Η καρυδιά επίσης χρειάζεται επικονιάστριες ποικιλίες, επειδή είναι δίοικο δέντρο (έχει αρσενικά και θηλυκά άνθη στο ίδιο δέντρο, αλλά η γύρη των αρσενικών ανθών δεν είναι διαθέσιμη όταν τα θηλυκά είναι υποδεκτικά). Με τον άνεμο θα φτάσει κάποια γύρη και θα έχουμε λίγη καρπόδεση, αλλά στην καρυδιά πρέπει να δέσουν σχεδόν όλα τα θηλυκά άνθη. Γι' αυτό απαιτείται η ύπαρξη έως 15% επικονιαστριών ποικιλιών στο χωράφι. Με όση εμπειρία έχω και λόγω της κλιματικής αλλαγής (θερμοί χειμώνες), προτείνω σε κάθε καρυδεώνα με κύρια ποικιλία την Τσάντλερ, να φυτεύονται ως επικονιαστές πέραν της Φρανκέτ και λίγα δέντρα με την ποικιλία Βίνα (αν βρεθεί), καθώς απελευθερώνει τη γύρη της πιο νωρίς, ενώ η Φρανκέτ μπορεί να καθυστερήσει να ανθίσει μετά από ένα ζεστό χειμώνα.

Φιστικιά

Στη φιστικιά είναι πιο δύσκολα τα πράγματα. Το είδος αυτό είναι δίοικο, έχει τα θηλυκά και αρσενικά άνθη σε διαφορετικά δέντρα. Έτσι, πρέπει να φυτεύουμε αρσενικά δέντρα ανάμεσα στα θηλυκά. Αλλά υπάρχουν διάφοροι αρσενικοί κλώνοι, μερικοί από τους οποίους απελευθερώνουν τη γύρη τους πολύ πιο νωρίς από τη στιγμή που είναι υποδεκτικά τα θηλυκά άνθη. Υπάρχουν και περιπτώσεις όπου η γύρη συλλέγεται, συντηρείται και εφαρμόζεται τεχνητά όταν τα θηλυκά άνθη είναι υποδεκτικά με αποτέλεσμα την αυξημένη παραγωγή του χωραφιού, γιατί πέραν της αυξημένης καρπόδεσης δεν καταλαμβάνουν χώρο του δενδρώνα τα αρσενικά δέντρα.



ΓΡΑΦΕΙ Ο
Γιώργος Νάνος

Καθηγητής Δενδροκομίας,
Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας



Η λάθος επιλογή κατά τη φύτευση των ποικιλιών ενός είδους θα έχει καταστροφικές συνέπειες για την υπόλοιπη ζωή ενός δενδρώνα, και συνήθως αυτή είναι πολλά έτη

Αμυγδαλιά

Η αμυγδαλιά έχει ποικιλίες που είναι αυτογόνιμες, αρκετές από τις πρόσφατα διαθέσιμες στα φυτώρια της Ελλάδας. Αλλά οι περισσότερες και κλασικές ποικιλίες που καλλιεργούνται στην Ελλάδα για πολλά χρόνια λόγω της άριστης ποιότητας του αμύγδαλου (Φυρανιά για ξηρό καρπός και Τέξας για υψηλής αξίας μεταποιημένα προϊόντα) απαιτούν επικονιαστές. Και το πρόβλημα είναι ότι οι δύο αυτές ποικιλίες δεν συνανθούν, άρα δεν μπορεί να επικονιάσει η μία την άλλη. Δυστυχώς πολλοί αμυγδαλώνες φυτεύτηκαν είτε αμιγώς με μία από τις ανωτέρω ποικιλίες είτε με συνδυασμό αυτών των δύο είτε τέλος με πολύ μικρό αριθμό δέντρων επικονιαστριών ποικιλιών. Το αποτέλεσμα είναι μειωμένη παραγωγικότητα για όλη τη ζωή του αμυγδαλώνα, ιδιαίτερα όταν οι καιρικές συνθήκες στην άνθιση είναι σχετικά άσχημες και οι μέλισσες δεν δύνανται να πετάξουν μακριά και συχνά. Αυτός είναι και ο λόγος που η ποικιλία Φυρανιά έχει αποκτήσει μια κακή φήμη ως χαμηλής παραγωγικότητας. Είναι προφανές από τα λεχθέντα ότι σε έναν αμυγδαλώνα απαιτείται και η παρουσία μελισσών. Δεν είναι ανόητοι οι παραγωγοί αμυγδαλού στην Καλιφόρνια, τη μεγαλύτερη σε παραγωγή αμυγδαλών περιοχή του κόσμου, όπου φυτεύουν το 30% τουλάχιστον της έκτασης με επικονιάστριες ποικιλίες και πληρώνουν ενοίκιο για κάθε κυψέλη μελισσών πάνω από 160 δολάρια για κάθε 2-4 στρέμματα με αμυγδαλιές.



Η λίπανση των δενδρώνων με ξηρούς καρπούς

Οι ξηροί καρποί περιέχουν σημαντική ποσότητα υψηλής διατροφικής αξίας λίπους, αλλά και περίπου 15% πρωτεΐνη. Πέραν του αζώτου που χρειάζεται για αυτή την πρωτεΐνη και για την ετήσια βλαστική ανάπτυξη του δέντρου, ο καρπός των ακρόδρων (έτσι ονομάζονται τα είδη που παράγουν ξηρούς καρπούς) περιέχει και υψηλές ποσότητες καλίου, φωσφόρου, ασβεστίου και όλων των ιχνοστοιχείων. Και αυτά περιέχονται στο σπέρμα αλλά και στο περικάρπιο του καρπού, που και τα δύο απομακρύνονται με τη συγκομιδή. Άρα πρέπει να προστεθούν στον δενδρών. Διαφορετικά «κλέβουμε» από το έδαφος και τα παιδιά μας και σύντομα η παραγωγή του αγρού θα μειωθεί.

Φυσικά, αν τα κλαδευτικά τεμαχίζονται εντός του δενδρών, τότε οι ανάγκες σε λίπανση μειώνονται. Αν καίγονται, απαιτούνται και περισσότερα λιπάσματα.

Η λίπανση είναι μια πολυπαραγοντική καλλιεργητική τεχνική. Προφανώς σχετίζεται με την αναμενόμενη παραγωγή, με τη βλαστική ανάπτυξη που επιθυμούμε (στα νεαρά μεγαλύτερη, στα καρποφορούντα δέντρα ήρεμη αλλά ικανή να υπο-

στηρίξει την καρποφορία της χρονιάς και να φέρει την καλή άνθιση για την επόμενη χρονιά), με τη διαχείριση των ζιζανίων (απαιτούν και αυτά θρεπτικά), με την άρδευση (εφόσον ποτιζεται ο αγρός έχει και μεγαλύτερες ανάγκες σε λίπανση, αλλά για αυτούς που γνωρίζουν και μεγαλύτερη αποτελεσματικότητα χρήσης των λιπασμάτων), αλλά πάνω από όλα με την αποτελεσματικότητα χρήσης των λιπασμάτων από το φυτό. Ο καλύτερος οδηγός για τη λίπανση των δέντρων είναι το τρίπτυχο: α) αναμενόμενη παραγωγή (γι' αυτό και το χειμωνιάτικο βασικό λίπασμα μερικές φορές είναι... χαζομάρα), β) ζωηρότητα της βλάστησης της προηγούμενης χρονιάς και γ) τα αποτελέσματα της φυλλοδιαγνωστικής (πολύ λιγότερο χρήσιμη είναι η εδαφολογική ανάλυση, που καλό βέβαια είναι να γίνεται πριν από τη φύτευση του δενδρών).

Λίγα πρακτικά και χρήσιμα.

Όλα τα ακρόδρα αναπτύσσουν πολύ γρήγορα τον καρπό τους την άνοιξη. Μέχρι τα τέλη Ιουνίου ο καρπός έχει φτάσει το τελικό του μέγεθος. Προφανώς οι ανάγκες σε λίπανση τους ανοιξιάτικους μήνες είναι μέγιστη, αλλά πρέπει να συνο-



ΓΡΑΦΕΙ Ο
Γιώργος Νάνος

Καθηγητής Δενδροκομίας,
Πανεπιστήμιο
Θεσσαλίας

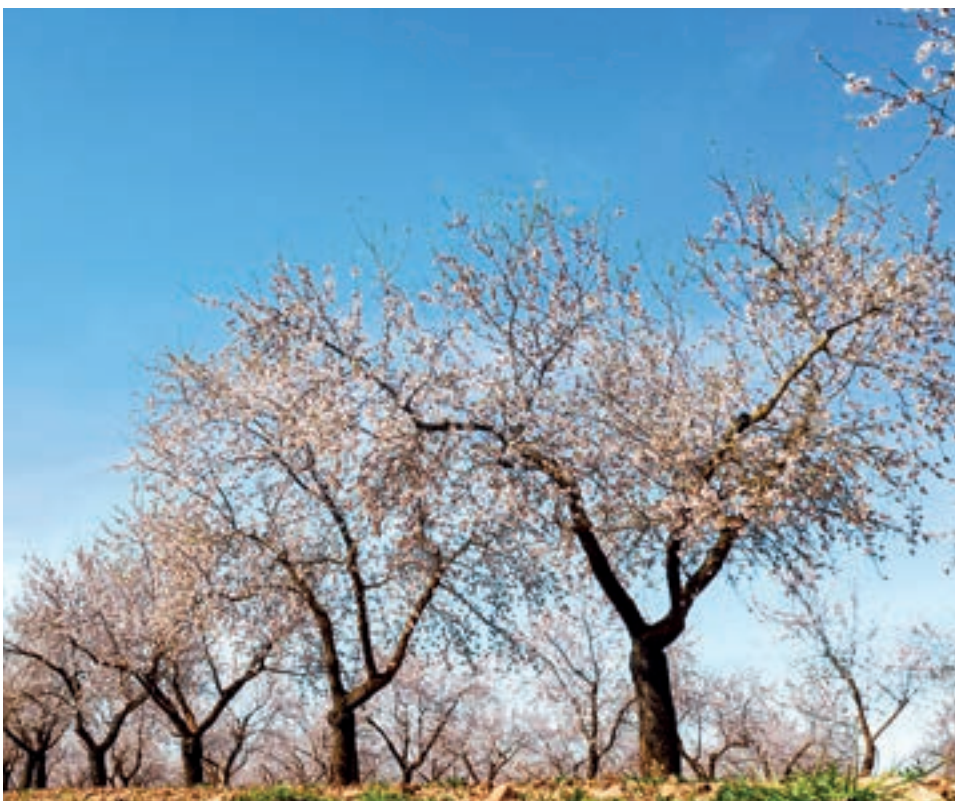
δέεται και από κατάλληλη άρδευση, αν οι βροχές είναι περιορισμένες (λέμε πάντα ο εδαφικός ορίζοντας μέχρι τουλάχιστον τα 40-50 cm βάθος να είναι σε κορεσμό την άνοιξη). **Η ανοιξιάτικη λίπανση λοιπόν θα δώσει το μεγάλο μέγεθος καρπού.**

Το καλοκαίρι αυξάνει το μέγεθος της ψίχας ή «γεμίζει» το εδωδίμο τμήμα του καρπού. Δηλ. το εδωδίμο μέρος του καρπού απαιτεί μεγάλες ποσότητες από όλα τα θρεπτικά στοιχεία. **Άρα και η θερινή λίπανση είναι απαραίτητη για υψηλή ποιότητα.** Προφανώς σε ξηρικούς δενδρώνες δεν είναι δυνατή η λίπανση από εδάφους, καθώς το νερό δεν είναι διαθέσιμο στις ρίζες για να απορροφήσουν τα θρεπτικά. Εδώ είναι αναγκαία η διαφυλλική λίπανση. Γι' αυτό το λόγο και πολλοί ξηροί καρποί από μη αρδευόμενους δενδρώνες είναι κατώτερης γευστικής και μασητικής ποιότητας και εξωτερικής εμφάνισης. **Άρα η άρδευση σε συνδυασμό με σωστή λίπανση είναι απαραίτητη για εμπορική ποσότητα και ποιότητα στα ακρόδρα.**

Η φιστικιά είναι η πιο ανθεκτική στην ξηρασία. Αλλά η περιορισμένη άρδευση θα κάνει θαύματα όσον αφορά την ποιότητα του φιστικιού, που σε συνδυασμό με θερινή λίπανση με άζωτο, φώσφορο και ιδιαίτερα κάλιο θα δώσει καλό μέγεθος αλλά και ανοικτά φιστικία.

Πόσες είναι οι ανάγκες των ακρόδρων σε λιπαντικά στοιχεία; Αν γινόταν σωστά η λίπανση βάσει των αναγκών των δέντρων και με υψηλή αποτελεσματικότητα, τα ακρόδρα απαιτούν 3-5 φορές περισσότερο άζωτο, 2-3 φορές περισσότερο κάλιο και διπλάσιο φώσφορο στο στρέμμα σε σύγκριση με ένα στρέμμα μηλιάς! Χωρίς να θέλω να βάλω στεγανά και όρια (δεν υπάρχουν στην πραγματικότητα όρια στη λίπανση), ένα στρέμμα μηλιάς μπορεί να απαιτεί 5 μονάδες αζώτου, 3 μονάδες φωσφόρου και 8 μονάδες καλίου. Καταλαβαίνετε τι ανάγκες σε θρεπτικά έχουν τα ακρόδρα.

Ας μην ξεχνάμε όμως και τα ιχνοστοιχεία. Δίνουμε ιδιαίτερη βαρύτητα στο βόριο και στον ψευδάργυρο. Να φανταστείτε ότι τα όρια επάρκειας στη φυλλοδιαγνωστική της αμυγδαλιάς για το βόριο μετακινήθηκαν τα τελευταία έτη από τα 20 ppm στα φύλλα στα 150 ppm στο περικάρπιο (φλούδα). Είναι σχεδόν σίγουρο ότι όλοι οι αμυγδαλώνες στην Ελλάδα είναι ελλειμματικοί σε βόριο. Ο ψευδάργυρος είναι ελάχιστα διαθέσιμος στα πολλά αλκαλικά μας εδάφη και μπορεί να προκαλέσει προβλήματα στη βλάστηση και την καρποφορία, που όμως δεν τα έχουμε δει συχνά στην Ελλάδα.



Ο καλύτερος οδηγός για τη λίπανση των δέντρων είναι το τρίπτυχο: α) αναμενόμενη παραγωγή, β) ζωηρότητα της βλάστησης της προηγούμενης χρονιάς και γ) τα αποτελέσματα της φυλλοδιαγνωστικής

ΑΓΡΟΤΙΚΑ
ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Μικρο-
χρηματοδότηση
Αγροτών

Nelion

Για να συνεχίσεις να κοιτάς μπροστά, πρέπει να μην έχεις καμία έγνοια.

Μικρο-χρηματοδότηση έως €5.000 για άμεση κάλυψη των έκτακτων αναγκών σου.

Με το νέο πρόγραμμα μικρο-χρηματοδότησης της Τράπεζας Πειραιώς μπορείς να έχεις στη διάθεσή σου άμεσα έως **€5.000**, για να καλύψεις τις έκτακτες ανάγκες, που μπορεί να προκύψουν, όπως αποκατάσταση ζημιών στον εξοπλισμό, μικροεπισκευές, αντικατάσταση φυτικού ή ζωϊκού κεφαλαίου μικρής κλίμακας και οποιαδήποτε άλλα μη προγραμματισμένα έξοδα.

Το προϊόν χορηγείται με βάση τα ισχύοντα πιστοδοτικά κριτήρια της Τράπεζας και υπόκειται στις περιοριστικές διατάξεις στην κίνηση κεφαλαίων.

Μάθε περισσότερα σε ένα κατάστημα της Τράπεζας Πειραιώς, στο 18 2 18 ή στο www.piraeusbank.gr

ΤΡΑΠΕΖΑ ΠΕΙΡΑΙΩΣ



Η πρώτη τράπεζα στην Ελλάδα



Έλεγχος υπολειμμάτων φυτοπροστατευτικών προϊόντων σε ακρόδρυα

Τα Ακρόδρυα (αμυγδαλιά, καρδιά, καστανιά, φιστικιά, φουντουκιά και πεκάν) αποτελούν καλλιέργειες οι οποίες κατά τη διαδικασία χορήγησης έγκρισης κυκλοφορίας των φυτοπροστατευτικών προϊόντων στη Νότια Ζώνη της Ε.Ε. και όσον αφορά τον έλεγχο των υπολειμμάτων χαρακτηρίζονται ως ήσσονος σημασίας (minor crops). Οι περιορισμένες και τοπικής εμβέλειας καλλιεργήσιμες εκτάσεις των καλλιεργειών τους, όμως, συχνά δεν τις καθιστούν ελκυστικές προς τις εταιρείες παραγωγής και εμπορίας φυτοπροστατευτικών προϊόντων ώστε να επενδύσουν και να υποστηρίξουν εγκρίσεις σε αυτά, με αποτέλεσμα σημαντικά προβλήματα φυτοπροστασίας να μην έχουν τρόπο χημικής αντιμετώπισης ή να αντιμετωπίζονται δυστυχώς με μη εγκεκριμένα στα ακρόδρυα σκευάσματα.

Τα υπολείμματα γεωργικών φαρμάκων ανιχνεύονται στους καρπούς των ακροδρύων έπειτα από την εφαρμογή στον αγρό φυτοπροστατευτικών προϊόντων για την αντιμετώπιση εντόμων-εχθρών, παθογόνων ή και ζιζανίων. Στη χώρα μας πραγματοποιείται συστηματική παρακολούθηση των υπολειμμάτων γεωργικών φαρμάκων σε φυτικά προϊόντα, μεταξύ των οποίων και οι καρποί των ακροδρύων

(καρύδια, φιστικιά, φουντούκια κ.ά.). Ο έλεγχος των υπολειμμάτων συντονίζεται εθνικά από το Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων. Η Ελλάδα, επιπλέον των εθνικού προγράμματος, συμμετέχει σε ευρωπαϊκό επίπεδο στο Κοινοτικό Συντονισμένο Πρόγραμμα της Ε.Ε. και στους ελέγχους εισαγόμενων δειγμάτων στα σημεία εισόδου της Χώρας στο πλαίσιο του Κανονισμού 669/2009. Τα αποτελέσματα όλων των ελέγχων υποβάλλονται κάθε χρόνο στην Ευρωπαϊκή Αρχή για την Ασφάλεια των Τροφίμων (European Food Safety Authority, EFSA).

Στο Εργαστήριο Υπολειμμάτων του Μπενάκειου Φυτοπαθολογικού Ινστιτούτου (Εθνικό Εργαστήριο Αναφοράς) πραγματοποιούνται αναλύσεις σε καρπούς ακροδρύων ως προς τα υπολείμματα γεωργικών φαρμάκων στα πλαίσια των παραπάνω προγραμμάτων, καθώς και σε δείγματα ιδιωτών. Στις αναλύσεις υπολειμμάτων πολύ κρίσιμο είναι το στάδιο της δειγματοληψίας. Στο εργαστηριακό δείγμα, το οποίο προκύπτει έπειτα από την αφαίρεση του περιβλήματος/κελύφους των καρπών, εφαρμόζονται πολυ-υπολειμματικές μέθοδοι και μέθοδοι εξειδικευμένου υπολείμματος σε συνδυασμό με όργανα υψηλής τεχνολογίας. Τα αποτελέσματα των αναλύσεων αξιολογούνται ως προς τη συμμόρφωσή τους ως προς τα Ανώτατα



ΓΡΑΦΕΙ Η
**Ελευθερία
Μπεμπέλου**

Γεωπόνος-Ερευνήτρια,
Μπενάκειο Φυτοπαθολογικό Ινστιτούτο

Όρια Υπολειμμάτων και την ασφάλεια του καταναλωτή. Τα Ανώτατα Όρια Υπολειμμάτων ανταποκρίνονται στη μέγιστη συγκέντρωση μιας δραστικής ουσίας εντός ή επί των καρπών των ακροδρύων όταν αυτή έχει εφαρμοστεί στην καλλιέργεια σύμφωνα με την εγκεκριμένη Ορθή Γεωργική Πρακτική. Με βάση τις τελευταίες συγκριτικές εκθέσεις αναφοράς της EFSA, τα δείγματα από ακρόδρυα που εξετάστηκαν παρουσίασαν υπολείμματα φυτοπροστατευτικών προϊόντων σε επίπεδα τα οποία ως επί το πλείστον ήταν εντός των Ανώτατων Ορίων Υπολειμμάτων, ενώ παρουσιάστηκαν και περιπτώσεις υπερβάσεων και μη εγκεκριμένων χρήσεων.

Εκτός των υπολειμμάτων των φυτοπροστατευτικών προϊόντων μεγάλης σημασίας κρίνεται και η παρακολούθηση της επιμόλυνσης των καρπών των ακροδρύων (ξηροί καρποί) από αφλατοξίνες. Οι αφλατοξίνες ανήκουν στην κατηγορία των μυκοτοξινών και είναι ισχυρά τοξικές ουσίες οι οποίες παράγονται κυρίως σε ξηρά φρούτα, ξηρούς καρπούς, μπαχαρικά, σιτηρά και σε τυριά από τους μύκητες *Aspergillus flavus* και *Aspergillus parasiticus*, κάτω από κατάλληλες συνθήκες υγρασίας και θερμοκρασίας. Προκαλούν σημαντική ετήσια ζημιά στη γεωργική παραγωγή των προϊόντων. Σύμφωνα με το FAO (Food Agricultural Organization), το 25% (σε παγκόσμια κλίμακα) των φυτικών αγροτικών προϊόντων παρουσιάζουν μόλυνσεις από μυκοτοξίνες. Όπως και οι υπόλοιπες χώρες παραγωγής, έτσι και η Ελλάδα αντιμετωπίζει πρόβλημα αφλατοξινών στα γεωργικά προϊόντα. Μακροχρόνια ερευνητική δραστηριότητα εξετάζει τις σωστές πρακτικές για την αποφυγή της μόλυνσης των σιτηρών, των ξηρών καρπών κ.λπ. από τις ουσίες αυτές.

Στη χώρα μας πραγματοποιείται συστηματική παρακολούθηση των υπολειμμάτων γεωργικών φαρμάκων σε φυτικά προϊόντα, μεταξύ των οποίων και οι καρποί των ακροδρύων

Η καλλιέργεια της αμυγδαλιάς στην Ελλάδα και αξιολόγηση ποικιλιών



Η καλλιέργεια των ακροδρύων παρουσιάζει παγκοσμίως ιδιαίτερο ενδιαφέρον. Η καλλιέργεια της αμυγδαλιάς ξεκίνησε πριν από 2,5 χιλιάδες χρόνια στην Ελλάδα και τα αμύγδαλα είχαν ιδιαίτερα εκτιμηθεί για διάφορες χρήσεις στη μαγειρική και για πολλές φαρμακευτικές ιδιότητες. Οι αρχαίοι ιατροί Ιπποκράτης και Γαλιλαίος απέδιδαν στα αμύγδαλα τους χαρακτηρισμούς «ζεστό», «θρεπτικό», «καθαριστικό» και «δυναμωτικό για τις εγκεφαλικές δραστηριότητες».

Η καλλιέργεια της αμυγδαλιάς και η παραγωγή της σε παγκόσμιο επίπεδο παρουσιάζουν σταδιακή αύξηση τα τελευταία 20 χρόνια, ενώ στην Ελλάδα τόσο οι καλλιεργούμενες εκτάσεις όσο και η συνολική παραγωγή αμυγδάλου παρουσίαζαν σημαντική πτώση. Τα τελευταία χρόνια όμως παρατηρείται σημαντική αύξηση. Σε ευρωπαϊκό επίπεδο, αλλά και στην Ελλάδα, η εσωτερική παραγωγή αμυγδάλων καλύπτει μόνο το 40% των αναγκών της και το υπόλοιπο καλύπτεται με εισαγωγές από ΗΠΑ και Τουρκία. Η κατάσταση αυτή είχε ως αποτέλεσμα τα τελευταία χρόνια να γίνονται εκτεταμένες φυτεύσεις της αμυγδαλιάς σε Ισπανία, Γαλλία και Ελλάδα. Σύμφωνα με τους Δρ Ι. Iglesias (IRTA, Ισπανία) και Δρ Henry Duval (INRA, Avignon), τα τελευταία χρό-



Η λύση για να γίνει ανταγωνιστική η καλλιέργεια της αμυγδαλιάς στη χώρα μας είναι η αύξηση του μεγέθους της εκμετάλλευσης και η μηχανοποίηση (συγκομιδή, αποφλοιώση και αποξήρανση)

νια έγιναν εκτεταμένες φυτεύσεις με αυτογόνιμες ποικιλίες αμυγδαλιάς, σε γόνιμες αρδευόμενες περιοχές της ΒΑ Ισπανίας και της Γαλλίας. Τέλος, ο Δρ Ι. Μηνά (Colorado, ΗΠΑ) αναφέρει πως οι φυτεύσεις αμυγδάλων στις ΗΠΑ γίνονται τα τελευταία χρόνια περισσότερο από κάθε άλλο είδος. Συνεπώς, υπάρχει σημαντικός κίνδυνος σε 6-8 χρόνια, όταν οι εκτάσεις αυτές μπουν σε πλήρη παραγωγή, η προσφορά να είναι μεγαλύτερη από τη ζήτηση.

Παραδοσιακά στην Ελλάδα, η καλλιέργεια της αμυγδαλιάς ήταν σε περιοχές της Λάρισας, της Μαγνησίας, των Σερρών και της Καβάλας. Αξιοποιεί αλκαλικά ασβεστούχα εδάφη σε περιοχές όπου δεν υπάρχει σοβαρός κίνδυνος παγετών κατά την ανθοφορία. Αντέχει σημαντικά στην ξηρασία και δίνει καλές αποδόσεις ακόμη και με πολύ περιορισμένες θερινές αρδεύσεις. Με την κατάλληλη λίπανση και άρδευση μπορεί να αξιοποιήσει εδάφη που δεν μπορούν να αξιοποιηθούν από άλλα οπωροφόρα. Έχει μικρό μέγεθος συγκρινόμενη με άλλα ακρόδρυα (π.χ. καρυδιά) και είναι πολύ εύκολη η μηχανοποίηση όλων των καλλιεργητικών εργασιών και η συντήρηση των αμυγδάλων στις αποθήκες είναι εύκολη για μακρό χρονικό διάστημα (3-4 χρόνια).

Σήμερα οι νέοι οπωρώνες είναι μοντέρνοι, αρδευόμενοι και βρίσκονται σε πεδι-

νές μη παγετόπληκτες περιοχές. Τα κτήματα όμως έχουν συνήθως μικρό μέγεθος (< 20 στρέμματα/παραγωγή), γεγονός που μειώνει την οικονομικότητα της καλλιέργειας. Η λύση για να γίνει ανταγωνιστική η καλλιέργεια της αμυγδαλιάς στη χώρα μας είναι η αύξηση του μεγέθους της εκμετάλλευσης και η μηχανοποίηση της καλλιέργειας (συγκομιδή, αποφλοιώση και αποξήρανση). Εκτιμάται ότι θα πρέπει το μέγεθος της εκμετάλλευσης, στην περίπτωση της αμυγδαλιάς με περιορισμένη θερινή άρδευση, να είναι μεγαλύτερο των 40 στρεμμάτων.

Οι αποστάσεις φύτευσης σε αρδευόμενα χωράφια θα πρέπει να είναι τουλάχιστον 6 x 6 μ. για τη Ferragnes σε υποκείμενο GF677 και σε ξηρικά χωράφια να είναι μεγαλύτερες. Στις πυκνότερες φυτεύσεις (π.χ. 3 x 6 μ.) τα δένδρα θα πρέπει να αραιωθούν μετά από 5-6 έτη, καθώς αυτά θα έχουν ήδη κλείσει το χώρο και θα δημιουργούν κατακόρυφη ανεπιθύμητη βλάστηση και πολλή σκίαση, με επακόλουθο τις προσβολές από ασθένειες και κοκκοειδή. Να ληφθεί επίσης υπόψη ότι η συγκομιδή με μηχανικό δομητή και ομπρέλα συγκράτησης των αμυγδάλων μπορεί να λειτουργήσει μόνο με αποστάσεις φύτευσης 6 x 6 μ. ή καλύτερα 6 μ. επί της γραμμής και 7 μ. μεταξύ των γραμμών. Αν η συγκομιδή γίνεται με δόνηση και πτώση στο έδαφος,

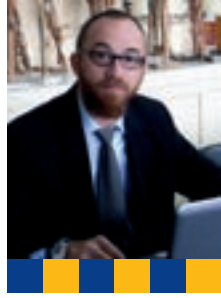


πάλι απαιτείται ικανός διάδρομος μεταξύ των σειρών για την κίνηση του τρακτέρ με το δονητή.

Πρόσφατα εφαρμόζεται στο εξωτερικό σε μεγάλα κτήματα η υπέρπυκνη φύτευση με 1-1,2 μ. επί της γραμμής και 3-3,5 μ. μεταξύ των γραμμών. Τα δένδρα είναι εμβολιασμένα σε νάνο υποκείμενο (π.χ. Rootprach20®), ενώ το κλάδεμα και η συγκομιδή γίνονται με μηχανικό τρόπο. Τα δένδρα υπολογίζεται πως θα έχουν μικρότερη διάρκεια ζωής σε σύγκριση με τις κανονικές φυτεύσεις. Σε πυκνές φυτεύσεις απαιτείται προσεκτική λίπανση και άρδευση.

Η αμυγδαλιά θεωρείται ιδιαίτερα πρωιμανθές είδος, όμως οι καλλιεργούμενες ποικιλίες (Ferragnes και άλλες νεότερες) ανθίζουν όψιμα και είναι σε σύγκριση με τη βερικοκιά πιο όψιμες. Για παράδειγμα, στο Τμήμα Φυλλοβόλων Οπωροφόρων Δένδρων (ΤΦΟΔ) Νάουσας, ο χρόνος άνθισης των ποικιλιών αμυγδαλιάς Ferragnes, Ferraduel, Vairo, Marinata, Texas και Tuono διήρκεσε από 11 μέχρι 23 Μαρτίου 2019 (χωρίς σημαντικές διαφορές μεταξύ των ποικιλιών), ενώ η διάρκεια άνθισης 35 ποικιλιών βερικοκιάς ξεκίνησε 10 ημέρες νωρίτερα (από 1 μέχρι 15 Μαρτίου). Ποικιλίες αμυγδαλιάς με περισσότερο όψιμη άνθιση από τις παραπάνω ποικιλίες αμυγδαλιάς είναι ελάχιστες και συνιστάται να μελετηθούν για

ΓΡΑΦΟΥΝ ΟΙ

**Δρ Ιωάννης Μάνθος**

Τμήμα Ακρόδρυων Νέο Κρίκελο Βαρδατών, Ινστιτούτο Γενετικής Βελτίωσης και Φυτογενετικών Πόρων, ΕΛΓΟ «ΔΗΜΗΤΡΑ»

**Δρ Γεώργιος Παντελίδης**

Τμήμα Φυλλοβόλων Οπωροφόρων Δένδρων Νάουσας, Ινστιτούτο Γενετικής Βελτίωσης και Φυτογενετικών Πόρων, ΕΛΓΟ «ΔΗΜΗΤΡΑ»

**Δρ Παυλίνα Δρογούδη**

Τμήμα Φυλλοβόλων Οπωροφόρων Δένδρων Νάουσας, Ινστιτούτο Γενετικής Βελτίωσης και Φυτογενετικών Πόρων, ΕΛΓΟ «ΔΗΜΗΤΡΑ»

την αποδοτικότητά τους στις ελληνικές συνθήκες.

Η αμυγδαλιά είναι ιδιαίτερα ευπαθής στη μονίλια κατά την περίοδο της άνθισης και γι' αυτό θα πρέπει να αποφεύγονται περιοχές με υψηλή ατμοσφαιρική υγρασία.

Πρόδρομα αποτελέσματα αξιολόγησης νέων ποικιλιών αμυγδαλιάς

Soleta®: Δημιουργός Cita de Aragon.

Αυτογόνιμη ποικιλία. Είχε υψηλή παραγωγή στη Νάουσα και τους Βαρδάτες κηθούς και σε κτήμα που βρισκόταν σε ημι-ορεινή περιοχή της Κρήτης, στο νομό Ηρακλείου (υψόμετρο 450 μ). Πρόκειται για σκληροκέλυφη ποικιλία, με καρπό σχήματος επιμήκου, ποσοστό ψίχας 33-35%, με ενδιάμεση σε γλυκύτητα γεύση και μονόσπερμα αμύγδαλα.

Belona®: Δημιουργός Cita de Aragon. Αυτογόνιμη και παραγωγική ποικιλία με καλά καρπολογικά χαρακτηριστικά. Είναι σκληροκέλυφη, ο καρπός έχει σχήμα στρογγυλό, παρουσιάζει ποσοστό ψίχας 32-34%, με ενδιάμεση σε γλυκύτητα γεύση και μονόσπερμα αμύγδαλα.

Marta®: Δημιουργός CEBAS. Αυτογόνιμη ποικιλία. Το δένδρο έχει ορθόκλαδη ανάπτυξη. Καρπός με σκληρό κέλυφος, σχήμα επίμηκες, με ποσοστό ψίχας 32% και με ενδιάμεση προς πικρή γεύση. Οι καρποί έχουν μια πολύ καλή εμφάνιση και καλό μέγεθος χωρίς διπλούς πυρήνες. Είναι περισσότερο ευπαθής στο ευρύτομο σε σύγκριση με Antonetta, Soleta και Belona.

Antonetta®: Δημιουργός CEBAS. Αυτογόνιμη ποικιλία. Σκληροκέλυφη, ο καρπός έχει σχήμα ωοειδές με ποσοστό ψίχας περίπου 35% και γλυκιά γεύση. Οι καρποί έχουν πολύ καλή εμφάνιση και καλό μέγεθος χωρίς διπλούς πυρήνες.

Vairo®: Δημιουργός IRTA. Δημιουργήθηκε από διασταύρωση των «4-665» x «Lauranne» το 1991. Είναι όψιμη ποικιλία, αυτογόνιμη και πολύ παραγωγική. Ο καρπός έχει σχήμα ωοειδές με ποσοστό ψίχας περίπου 28% και με ενδιάμεση σε γλυκύτητα γεύση. Οι καρποί έχουν πολύ καλή εμφάνιση, καλό μέγεθος και μονόσπερμα αμύγδαλα.

Marinada®: Δημιουργός IRTA. Αυτογόνιμη ποικιλία. Δημιουργήθηκε από διασταύρωση των «Lauranne» x «Glorieta» το 1994. Ο καρπός έχει σχήμα ωοειδές με ποσοστό ψίχας περίπου 34,7% και με ενδιάμεση σε γλυκύτητα γεύση. Οι καρποί έχουν πολύ καλή εμφάνιση, καλό μέγεθος και μονόσπερμα αμύγδαλα.

Lauranne: Δημιουργός INRA (1978). Αυ-

τογόνιμη ποικιλία. Δημιουργήθηκε από διασταύρωση των «Ferragnès» x «Tuono». Ο καρπός έχει σχήμα επίμηκες, παρουσιάζει ποσοστό ψίχας περίπου 32,4%, με ενδιάμεση σε γλυκύτητα γεύση και μονόσπερμα αμύγδαλα.

Tuono: Παλαιά ιταλική ποικιλία. Είναι αυτογόνιμη ποικιλία, ο καρπός είναι ημί-σκληρος, έχει σχήμα ωοειδές με ποσοστό ψίχας περίπου 42% και με ενδιάμεση προς πικρή γεύση. Χαρακτηρίζεται από μεγάλο ποσοστό διπλών αμυγδάλων.

Texas: Παλαιά αμερικάνικης προέλευσης ποικιλία. Ο καρπός της είναι ημί-σκληρος, έχει σχήμα ωοειδές, με μεγάλο ποσοστό ψίχας 44-46% και γλυκιά γεύση. Στις αποφλοιωτικές μηχανές αποφλοιώνεται καλά, εκτός αν αφεθεί να ξεραθεί και κολλήσει το περικάρπιο πάνω στον καρπό. Σημαντικά μειονεκτήματα αυτής της ποικιλίας είναι ότι α) παρουσιάζει υψηλό ποσοστό διπλών σπερμάτων (έως και 21,5%) και β) παρουσιάζει ευαισθησία στην ασθένεια μη παρασιτική νέκρωση των πλάγιων οφθαλμών, που δυστυχώς βρίσκεται συχνά στους σημερινούς αμυγδαλώνες στην Ελλάδα. Καλοί επικονιαστές της Texas θεωρούνται οι Ρέτσου, Truoiτο και Νούλα.

Ρέτσου: Ελληνική ποικιλία. Παράγει τα γνωστά απαλοκέλυφα αμύγδαλα (τσιπάτα) και πωλείται με το κόκαλο. Είναι πολύ ευαίσθητη σε ασθένειες πέραν από τη μονίλια και το ευρύτομο και δεν αποφλοιώνεται εύκολα. Είναι ανθεκτική για ξηρά μέρη γενικότερα και καλύπτει ανάγκες για συγκεκριμένη μερίδα της αγοράς.

Ferragnès: Γαλλικής προέλευσης ποικιλία, η οποία εξακολουθεί να παραμένει μία σημαντική ποικιλία για τη χώρα μας. Ανθίζει όψιμα, μπαίνει γρήγορα στην παραγωγή και έχει μεγάλη παραγωγικότητα. Πρόκειται για ημίσκληρη ποικιλία, ο καρπός της έχει σχήμα ωοειδές μακρύ, με καλή ποιότητα ψίχας και αναλογία 34,2% και γλυκιά γεύση. Παράγει μονόσπερμα αμύγδαλα και είναι ανθεκτική σε ορισμένες ασθένειες, όπως το πολύστιγμα. Επικονιάστρια ποικιλία συνιστάται η ποικιλία Ferraduel που παρουσιάζει όμως σοβαρά μειονεκτήματα όπως η χαμηλότερη περιεκτικότητα σε ψίχα (μικρότερο κατά 7%) και κυρίως η παρεν-αυτοφορία της (καλό κλάδεμα τη μειώνει).

Ferraduel: Πρόκειται για σκληροκέλυφη ποικιλία, ο καρπός της έχει σχήμα ωοειδές κοντό, με ποσοστό ψίχας 26-28% και γλυκιά προς ενδιάμεση γεύση, παράγει μονόσπερμα αμύγδαλα και είναι ανθεκτική στη μονίλια και το κλαδοσπόριο.



Η ορθή πρακτική άρδευσης στην καλλιέργεια της φιστικιάς, της αμυγδαλιάς και της καρυδιάς

Η άρδευση αποτελεί μία από τις σημαντικότερες καλλιεργητικές τεχνικές, καθώς το νερό που εφαρμόζεται χρησιμοποιείται, μεταξύ άλλων, στη φωτοσύνθεση των φυτών, η οποία αποτελεί τη σημαντικότερη λειτουργία αυτών. Το εφαρμοζόμενο νερό γενικά α) απορροφάται μέσω της ρίζας, β) εξατμίζεται στην ατμόσφαιρα και γ) οδηγείται σε βαθύτερα στρώματα του εδάφους, κάτω από το βάθος στο οποίο αναπτύσσεται η ρίζα του φυτού. Εντός του φυτού λαμβάνει μέρος σε διάφορες φυσιολογικές και βιοχημικές διεργασίες και ένα μεγάλο μέρος του «χάνεται» υπό μορφή υδρατμών από τα φύλλα. Για να συνεχίσει η ανάπτυξη των φυτών όμως είναι απαραίτητη η άρδευση, ώστε να υποστηριχτούν όλες οι σημαντικές λειτουργίες αυτών.

Γίνεται λοιπόν αντιληπτό ότι το νερό στα καρποφόρα δένδρα είναι εξαιρετικά απαραίτητο κατά τη διάρκεια της γρήγορης ανάπτυξης της βλάστησης καθώς και κατά τη διάρκεια ανάπτυξης των καρπών. Οι ανάγκες λοιπόν σε άρδευση είναι μεγαλύτερες κατά τη βλαστική περίοδο (που προσδιορίζεται χρονικά άνοιξη-καλοκαίρι και φθινόπωρο, εφόσον οι συνθήκες ευ-

νοούν τις απώλειες νερού, π.χ. υψηλές θερμοκρασίες). Η άρδευση των δένδρων εφαρμόζεται κυρίως με σταλάκτες ή μικρο-εκτοξευτές, με προσοχή να μη βρέχεται ο λαιμός του δένδρου.

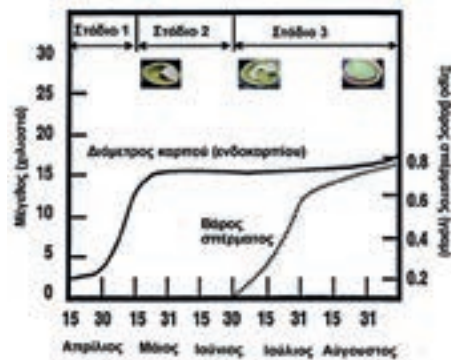
Παρόλο που πολλά φυτά και κυρίως δένδρα θεωρούνται ανθεκτικά στην ξηρασία, η εφαρμογή νερού σε κρίσιμα στάδια ανάπτυξης αυτών μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα την αύξηση ποσοτικά και ποιοτικά της παραγωγής. Ο προσδιορισμός των αναγκών των φυτών είναι καθοριστικής σημασίας καθώς επιτρέπει την ταυτόχρονη κάλυψη των αναγκών των φυτών και την εξοικονόμηση νερού, μέσω της ορθής διαχείρισης αυτού.

Τα τελευταία χρόνια η καλλιέργεια των ακροδρύων (ξηρών καρπών) έχει αυξηθεί σημαντικά τόσο στην Ελλάδα όσο και στο εξωτερικό. Σημαντικές θέσεις στην Ελλάδα κατέχουν η φιστικιά, η αμυγδαλιά και η καρυδιά, των οποίων η καλλιεργούμενη έκταση έχει αυξηθεί σημαντικά, όπως επίσης και η κατανάλωση των καρπών τους. Η ορθή διαχείριση του νερού στις καλλιέργειες αυτές μπορεί να οδηγήσει σε αύξηση της παραγωγής με ταυτόχρονη μείωση του κόστους αυτής και άρα κέρδος για τον παραγωγό αλλά και το περιβάλλον.



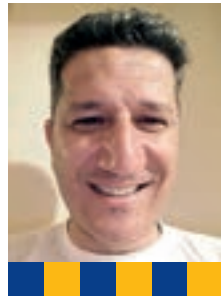
Φιστικιά

Η φιστικιά καλλιεργείται κυρίως σε ξηροθερμικές περιοχές, καθώς αρέσκειται σε ζεστά καλοκαίρια. Η εφαρμογή νερού θεωρείται σημαντική όμως για την επίτευξη υψηλής παραγωγής. Τα στάδια ανάπτυξης του καρπού καθορίζουν σημαντικά τις ανάγκες της φιστικιάς σε νερό, όπως αυτά φαίνονται στο σχεδιάγραμμα 1.



Σχεδιάγραμμα 1. Πορεία ανάπτυξης των διαφόρων μερών του καρπού της φιστικιάς.

Η ανάπτυξη του καρπού χωρίζεται σε τρία στάδια, στο στάδιο 1 όπου αναπτύσσεται κυρίως το κέλυφος, το στάδιο 2 όπου υπάρχει μια κάμψη της ανάπτυξης του καρπού με τη σκλήρυνση του κελύφους και το στάδιο 3 όπου αναπτύσσεται το σπέρμα, που είναι και το εδώδιμο τμήμα του καρπού (γέμισμα καρπού). Οι απαιτήσεις λοιπόν της φιστικιάς είναι μεγαλύτερες κατά το πρώτο στάδιο, στο οποίο ταυτόχρονα συμβαίνει η αύξηση του κελύφους του καρπού και η αύξηση της ετήσιας βλάστησης, ώστε να καλυφθούν οι ανάγκες αύξησης και των δύο (καρπών και βλάστησης). Υψηλές επίσης είναι και οι απαιτήσεις κατά το στάδιο 3 όπου σχηματίζεται το σπέρμα, το οποίο είναι και το προϊόν της καλλιέργειας και η ανάπτυξη του συμβαίνει σε περίοδο όπου επικρατούν υψηλές θερμοκρασίες και υψηλής έντασης ηλιακή ακτινοβολία. Μπορεί λοιπόν να μειωθεί η παροχή νερού κατά την περίοδο σκλήρυνσης του κελύφους (από μέσα με τέλη Μαΐου έως και τέλη Ιουνίου), χωρίς σημαντικές επιπτώσεις στην παραγωγή. Σε γενικές γραμμές οι ανάγκες σε νερό της φιστικιάς προσδιορίζονται σε περί τα 600-900 κυβικά νερού το στρέμμα ετησίως, ανάλογα με τις επικρατούσες συνθήκες, το έδαφος, το μέγεθος του δένδρου και το φορτίο αυτού. Θα πρέπει να τονιστεί όμως ότι υπερβολική παροχή νερού κατά την περίοδο σκλήρυνσης του κελύφους μπορεί να οδηγήσει σε μεγάλο ποσοστό κλειστών καρπών με αποτέλεσμα την υποβάθμιση της ποιότητάς τους.

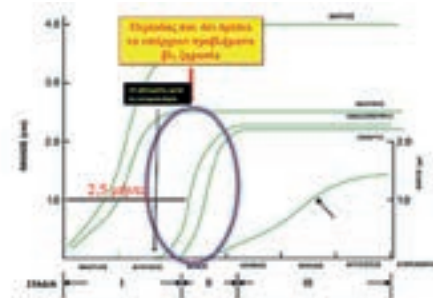


ΓΡΑΦΕΙΟ
Πέτρος Ρούσος

Αναπληρωτής Καθηγητής
Εργ. Δενδροκομίας, Τμήμα
Επιστήμης Φυτικής
Παραγωγής, Γεωπονικό
Πανεπιστήμιο Αθηνών

Αμυγδαλιά

Η αμυγδαλιά θεωρείται και αυτή ξηροφυτικό είδος, το οποίο όμως αποδίδει καλύτερα όταν αρδεύεται. Στο σχεδιάγραμμα που ακολουθεί εμφανίζονται τα στάδια ανάπτυξης του καρπού της αμυγδαλιάς. Παρατηρείται λοιπόν ότι η ταχεία ανάπτυξη του καρπού συμβαίνει περίπου 2,5 μήνες μετά την άνθιση, περί τα μέσα Απριλίου μέχρι και τα τέλη Μαΐου, ενώ το βάρος του καρπού αυξάνεται σημαντικά κατά την περίοδο Ιουλίου-Αυγούστου. Σε αυτό το χρονικό διάστημα ξεκινά και ο σχηματισμός των ανθέων για την επόμενη περίοδο. Οπότε οι ανάγκες σε νερό της αμυγδαλιάς προσδιορίζονται αρχές με τέλη άνοιξης και περί τα μέσα Ιουνίου μέχρι και τέλη Αυγούστου, ενώ κατά τον Ιούνιο οι ανάγκες περιορίζονται και μπορεί να μειωθεί η παροχή του νερού. Οι ανάγκες της αμυγδαλιάς σε νερό προσδιορίζονται ετησίως σε περί τα 600 κυβικά μέτρα νερό το στρέμμα, εφαρμόζοντάς τα στις κρίσιμες φάσεις ανάπτυξης του δένδρου όπως αναφέρθηκαν ανωτέρω, αφού αφαιρεθούν τα ποσά νερού των βροχοπτώσεων εκείνη την περίοδο.

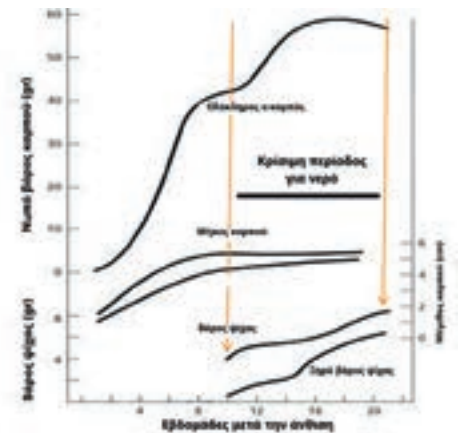


Σχεδιάγραμμα 2. Πορεία ανάπτυξης των διαφόρων μερών του καρπού της αμυγδαλιάς.



Καρυδιά

Η καρυδιά ξεχωρίζει από τα προηγούμενα δύο δένδρα, καθώς έχει μεγαλύτερες απαιτήσεις σε νερό και σε καμία περίπτωση δε θεωρείται ανθεκτικό είδος στην ξηρασία. Οι ανάγκες αυτής καθορίζονται από την έναρξη της βλάστησης και τα στάδια ανάπτυξης του καρπού, όπως αυτά παρουσιάζονται στο σχεδιάγραμμα 3. Η κρίσιμη περίοδος για άρδευση ξεκινά περί τις 5-6 εβδομάδες μετά την πλήρη άνθιση και συνεχίζεται μέχρι και 20 εβδομάδες μετά. Κατά την έναρξη όμως της βλάστησης και μέχρι την καρπόδεση θα πρέπει να καλύπτονται οι ανάγκες τόσο της ανάπτυξης των βλαστών όσο και αυτή της πρώτης ανάπτυξης του καρπού. Έλλειψη νερού κατά την περίοδο ανάπτυξης της ψίχας έχει ως αποτέλεσμα τη συρρίκνωση αυτής και την ανάπτυξη σκούρου χρώματος, που σημαίνει υποβάθμιση της ποιότητας του προϊόντος. Συνοπτικά η καρυδιά μπορεί να αρδεύεται ανά 10-20 ημέρες την περίοδο της ταχείας ανάπτυξης του καρπού με 20-80 κυβικά μέτρα νερό το στρέμμα, ανάλογα με την υφή του εδάφους (λιγότερο νερό και πιο συχνά σε ελαφρά εδάφη και περισσότερο νερό σε μεγαλύτερα μεσοδιαστήματα σε πιο βαριά εδάφη).



Σχεδιάγραμμα 3. Πορεία ανάπτυξης των διαφόρων μερών του καρπού της καρυδιάς.

Γίνεται λοιπόν αντιληπτό ότι η άρδευση επηρεάζει την ανάπτυξη της βλάστησης και το ύψος και την ποιότητα της παραγωγής ενώ συμβάλλει και στο σχηματισμό των ανθοφόρων οφθαλμών και της παραγωγής για την επόμενη περίοδο. Η σωστή αρδευτική τακτική έχει ως αποτέλεσμα την επίτευξη υψηλής ποιότητας και ποσότητας παραγόμενου προϊόντος καθώς και εξοικονόμηση νερού, με αποτέλεσμα τελικά την αποδοτικότερη καλλιέργεια των τριών αυτών ειδών που τα τελευταία χρόνια αποτελούν σημαντικό πόλο έλξης για τους παραγωγούς.

Το παράδειγμα του κελυφωτού φιστικιού

Μείωση του κόστους παραγωγής μέσα από δράσεις προστασίας και βελτίωσης του αγροτικού περιβάλλοντος

Όταν το 2012 ξεκίνησε το έργο «Αειφόρες στρατηγικές για τη βελτίωση σοβαρά υποβαθμισμένων αγροτικών περιοχών: Το παράδειγμα της καλλιέργειας του κελυφωτού φιστικιού», LIFE-AgroStrat, με χρηματοδότηση από την Ευρωπαϊκή Ένωση, σαν ομάδα εργασίας από μεγάλα ερευνητικά ιδρύματα της χώρας, επισκεφθήκαμε και δουλέψαμε για πέντε χρόνια με φιστικοπαραγωγούς στην Αίγινα καταρχάς, και στη συνέχεια στο Νομό Φθιώτιδας. Ένας από τους σκοπούς του έργου ήταν να μελετηθούν οι πρακτικές που ακολουθούν οι παραγωγοί στην καλλιέργεια της φιστικιάς και να προταθούν τρόποι προστασίας του εδάφους, ανακύκλωσης των αποβλήτων αποφλοιώσης και ορθολογικής λίπανσης.

Στην επαφή με τους παραγωγούς σε όλες τις περιοχές διαπιστώθηκε ότι όλοι είχαν καλή πρόθεση και διάθεση να μας ακούσουν και κυρίως να εφαρμόσουν τις προτάσεις μας, με στόχο μεγαλύτερες αποδόσεις και μικρότερο κόστος και, βέβαια, προστασία του περιβάλλοντος.

Γενικά μιλώντας, οι περισσότεροι παραγωγοί με τον όρο «μείωση κόστους» εννοούν συνήθως μείωση του κόστους από τη χρήση λιπασμάτων και φυτοπροστατευτικών. **Στην πραγματικότητα όμως η μείωση του κόστους μπορεί να επέλθει και με άλλους τρόπους.**

Ένας από αυτούς είναι η προστασία του εδάφους και η διατήρηση της καλής ποιότητάς του. Με άλλα λόγια, πρέπει να έχει κανείς στο μυαλό του ότι το έδαφος ανταποδίδει την καλή συμπεριφορά. Στην Αίγινα, για παράδειγμα, μετά από σειρά δειγματοληψιών και αναλύσεων σε εδάφη, νερά άρδευσης και φυτικούς ιστούς, διαπιστώθηκε ότι η πολετής χρήση νερού κακής ποιότητας για την

άρδευση των δένδρων είχε σαν αποτέλεσμα τα εδάφη του νησιού να εμφανίζουν πολύ υψηλή αλατότητα. Το πρόβλημα της υπαλμύρυνσης των υπόγειων υδάτων της Αίγινας έχει σαν αποτέλεσμα την απόθεση μεγάλων συγκεντρώσεων αλάτων στα εδάφη, και κυρίως στα κατώτερα στρώματά τους. Έτσι, διαπιστώθηκε ότι ενώ το ανώτερο εδαφικό στρώμα, δηλαδή μέχρι τα 30 εκ., είχε, στις περισσότερες περιπτώσεις, φυσιολογικές τιμές ηλεκτρικής αγωγιμότητας, τα βαθύτερα στρώματα, έως και τα 90 εκ., είχαν αγωγιμότητες που σε πολλές περιπτώσεις έφταναν και τα 10 mS/cm, όταν το όριο για την καλή λειτουργία του εδάφους είναι τα 2 mS/cm και το όριο για τα αλατούχα εδάφη τα 4 mS/cm. Αποτέλεσμα της απόθεσης μεγάλης ποσότητας αλάτων στα βαθύτερα στρώματα του εδάφους είναι το στρεσάρισμα των δένδρων και οι τοξικότητες. Στις περιπτώσεις αυτές ενδείκνυται έκπλυση του εδάφους, κατά προτίμηση με νερό καλής ποιότητας. Εάν αυτό δεν είναι διαθέσιμο, όπως στην περίπτωση της Αίγινας, τότε οι εκπλύσεις γίνονται με το ίδιο νερό που γίνεται και η άρδευση και σε ποσότητες που υπολογίζονται λαμβάνοντας υπόψη την ηλεκτρική αγωγιμότητα του νερού αλλά και την επιθυμητή αγωγιμότητα του εδάφους. Οι εκπλύσεις δεν είναι μία δύσκολη δουλειά και μπορούν να γίνουν συγχρόνως με την προγραμματισμένη άρδευση. Στην Αίγινα, σε δύο χωράφια, όπου εφαρμόστηκε έκπλυση με νερό κατά 10% περισσότερο από την ποσότητα που χρησιμοποιείται για την άρδευση των δένδρων και για μία μόνο καλλιεργητική περίοδο, μετρήθηκε μείωση της ηλεκτρικής αγωγιμότητας έως και 30% κατά μέσο όρο στα βαθύτερα στρώματα του εδάφους.

Η χαμηλή περιεκτικότητα σε οργανική ουσία είναι ένα ακόμα παράδειγμα. Πολύ από τους παραγωγούς χρησιμοποιούν



ΓΡΑΦΕΙ Η
Δρ Μαρία Ντούλα

Ερευνήτρια, Μπενάκειο
Φυτοπαθολογικό
Ινστιτούτο

Οι περισσότεροι παραγωγοί με τον όρο «μείωση κόστους» εννοούν συνήθως μείωση του κόστους από τη χρήση λιπασμάτων και φυτοπροστατευτικών. Στην πραγματικότητα όμως η μείωση του κόστους μπορεί να επέλθει και με άλλους τρόπους





Κάθε χωράφι, κάθε καλλιέργεια είναι ένα διαφορετικό σύστημα με τις δικές του ιδιαιτερότητες και σαν τέτοιο θα πρέπει να αντιμετωπίζεται από τους παραγωγούς αλλά και από τους γεωπόνους συμβούλους. Η εδαφολογική ανάλυση θα πρέπει να μπει στη ζωή των παραγωγών

διαφόρων ειδών κοπριές για την αύξηση της οργανικής ουσίας στα χωράφια τους, αμφιβόλου όμως προέλευσης και σύστασης. Ο όρος «κοπριά» είναι πολλές φορές αρκετός για να είναι σίγουροι ότι έκαναν κάτι καλό για την καλλιέργειά τους. Στην πραγματικότητα, όντως αυξάνουν την οργανική ουσία των εδαφών, αλλά συγχρόνως τα προμηθεύουν και με θρεπτικά στοιχεία, την ποσότητα των οποίων δεν γνωρίζουν και συνεπώς δεν συνυπολογίζουν την περίοδο της λίπανσης. Το πρώτο μέλημα στην περίπτωση χρήσης κοπριάς είναι να βεβαιωθεί κανείς για την καταλληλότητα χρήσης της, τη σύστασή της δηλαδή, και το βαθμό ωρίμανσής της. Η χημική ανάλυση, η οποία είναι επιβεβλημένη, σίγουρα δεν είναι μέσα στις πρακτικές των παραγωγών, αλλά ούτε και η ανάπτυξη ενός προγράμματος χρήσης της. Κι ενώ οι παραγωγοί χρησιμοποιούν αμφιβόλου ποιότητας κοπριές στα χωράφια τους, την ίδια στιγμή αγνοούν ή παραβλέπουν ένα πολύτιμο υλικό που μπορεί να αυξήσει την οργανική ουσία του εδάφους και να το τροφοδοτήσει με θρεπτικά, το οποίο προέρχεται από τα ίδια τα δένδρα τους. Είναι τα απόβλητα κατεργασίας των φιστικιών ή αλλιώς της αποφλοιώσης. Όπως διαπιστώθηκε, πρόκειται για ένα υλικό με πολύ μεγάλη περιεκτικότητα σε οργανική ουσία (φτάνει και το 80%), το οποίο συνήθως απορρίπτεται χωρίς κανείς να του δίνει τη σημασία που του αξίζει. Στη διάρκεια του έργου συλλέχθηκαν μεγάλες ποσότητες αυτού του υλικού, κομποστοποιήθηκαν και επαναχρησιμοποιήθηκαν στα χωράφια. Μέθοδος απλή, φθηνή και ασφαλής αλλά με το μειονέκτημα ότι απαιτεί για ένα διάστημα την προσοχή του παραγωγού για την παρασκευή του μείγματος, την αναστροφή του και τη διαβροχή του. Κι εκεί αρχίζουν τα προβλήματα για την υιοθέτηση αυτής της πρακτικής.

Αναφορικά με τις λιπάνσεις, όπως σε όλες τις περιπτώσεις, έτσι και στην καλλιέργεια των φιστικόδενδρων, οι περισσότεροι παραγωγοί ακολουθούν την πρακτική του «τι έριξα πέρυσι» ή «τι έριξαν οι άλλοι». Στην πραγματικότητα κάθε χωράφι, κάθε καλλι-

έργεια είναι ένα διαφορετικό σύστημα με τις δικές του ιδιαιτερότητες και σαν τέτοιο θα πρέπει να αντιμετωπίζεται από τους παραγωγούς αλλά και από τους γεωπόνους συμβούλους. **Η εδαφολογική ανάλυση θα πρέπει να μπει στη ζωή των παραγωγών.** Εκτός από τον έγκαιρο προσδιορισμό τυχόν προβλημάτων, η εδαφολογική ανάλυση, σε συνδυασμό με την κατάσταση των δένδρων, την ηλικία τους και την αναμενόμενη απόδοσή τους, θα τους δώσει το πρόγραμμα λίπανσης που πρέπει να ακολουθήσουν. Έτσι, πολλοί παραγωγοί διαπίστωσαν όταν τους δίναμε προγράμματα λίπανσης, ότι, για παράδειγμα, δεν χρειάζονταν καθόλου τη συγκεκριμένη χρονιά προσθήκη καλίου. Αυτό σε μεγάλο βαθμό τους ενθουσίασε, καθώς γι' αυτούς ήταν ένα καθαρό οικονομικό όφελος. Σε ένα από τα χωράφια που δούλεψε η ομάδα του έργου, και εφαρμόζοντας τα παραπάνω, παρατηρήθηκε αύξηση παραγωγής από 180 σε 240 κιλά φιστίκι ανά στρέμμα, με ταυτόχρονη μείωση του κόστους κατά 23€ το στρέμμα. Σε μία άλλη περίπτωση διαπιστώθηκε αύξηση παραγωγής από 175 σε 230 κιλά φιστίκι ανά στρέμμα με μείωση του κόστους κατά 15€ το στρέμμα. Και μπορεί το ποσό μείωσης ανά στρέμμα να φαντάζει μικρό, θα πρέπει όμως κανείς να συνυπολογίσει την ταυτόχρονη αύξηση της παραγωγής αλλά και το γεγονός ότι η καλλιέργεια της φιστικιάς δεν είναι ιδιαίτερα κοστοβόρος, συνεπώς τα οφέλη είναι μεγαλύτερα.

Εν κατακλείδι, καλές πρακτικές υπάρχουν, έχουν εφαρμοστεί και είναι επιτυχημένες. Και σίγουρα μπορεί κανείς να προχωρήσει ακόμα παραπέρα και να αναπτύξει σχέδια μείωσης των καυσίμων, των υλικών, της ενέργειας. Η εφαρμογή τέτοιων πρακτικών δεν θα επιφέρει μόνο περιβαλλοντικό όφελος αλλά και οικονομικό στους παραγωγούς και στις κοινωνίες όπου ζουν, με άλλα λόγια θα προάγουν την αειφορία στις αγροτικές περιοχές. Η ευρεία υιοθέτησή τους όμως απαιτεί την κατανόηση της αναγκαιότητάς τους καταρχάς, ευθύνη δηλαδή των επιστημόνων, των Τοπικών και Περιφερειακών Αρχών και της Πολιτείας.



Μετασυλλεκτική μεταχείριση ξηρών καρπών

Σε αυτό το κείμενο για λόγους καλύτερης κατανόησης το περικόρπιο των ξηρών καρπών είναι η φλούδα, το ενδοκάρπιο είναι το κέλυφος ή «κόκαλο» και το σπέρμα είναι η ψίχα, το εδώδιμο τμήμα.

Οι ξηροί καρποί συγκομίζονται μια συγκεκριμένη περίοδο του έτους και πρέπει να συντηρηθούν για μεγάλα χρονικά διαστήματα έως τη μεταποίηση και κατανάλωση. Η συγκομιδή από μόνη της φυσικά είναι ο κυριότερος παράγοντας που επηρεάζει την (αρχική) ποιότητα των ξηρών καρπών, αλλά και οι μεταχειρίσεις μετασυλλεκτικά επηρεάζουν δραματικά την εξωτερική και διατροφική ποιότητα, αλλά και την ασφαλή κατανάλωση των ξηρών καρπών και των προϊόντων τους. Λάθος εποχή συγκομιδής, κακή ξήρανση μετασυλλεκτικά, ακατάλληλη θερμοκρασία και σχετική υγρασία συντήρησης, ανοικτά ενδοκάρπια ή σπασμένα σπέρματα, ακάθαρτοι περιέκτες και χώροι, έντομα υποβαθμίζουν την ποιότητα. Κυριότερα εμφανή χαρακτηριστικά ποιότητας που επηρεάζονται αρνητικά από τα ανωτέρω είναι το χρώμα του σπέρματος (γίνεται πιο σκούρο) και η γευστική ποιότητα (τάγκισμα), αλλά η ανάπτυξη του μύκητα *Aspergillus flavus*, που παράγει τις αflatoxίνες, είναι το κυριότερο θέμα ασφάλειας των ξηρών καρπών. Παράλληλα με το τάγκισμα (οξειδωση πολυακόρεστων λιπαρών οξέων) έχουμε και απώλειες βιταμινών και λοιπών αντιοξειδωτικών ουσιών του σπέρματος των ξηρών καρπών.

Συνοπτικά, επειδή οι ξηροί καρποί έχουν λιγότερο νερό μέσα τους σε σχέση με τα μήλα και ροδάκινα, δεν σημαίνει ότι είναι και 'αθάνατοι' και ότι μπορούμε να τους μεταχειριστούμε ανεξέλεγκτα μετασυλλεκτικά.

Αμύγδαλα

Τα αμύγδαλα μπορούν να πέσουν και να παραμείνουν στο κατάλληλα προετοιμα-



ΓΡΑΦΕΙΟ
Γιώργος Νάνος

Καθηγητής Δενδροκομίας,
Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας

Οι μεταχειρίσεις μετασυλλεκτικά επηρεάζουν δραματικά την εξωτερική και διατροφική ποιότητα, αλλά και την ασφαλή κατανάλωση των ξηρών καρπών και των προϊόντων τους



σμένο έδαφος (ξηρό, ισοπεδωμένο, χωρίς ζιζάνια) για λίγες ημέρες έως 1-2 εβδομάδες μέχρι το σπέρμα να ξηρανθεί αρκετά (η υγρασία του σπέρματος να μειωθεί στο 7-8%). Οι καρποί κατόπιν συγκομίζονται και μπορούν να παραμείνουν με το περικόρπιο έως ότου μεταφερθούν για σπάσιμο. Συνήθως όμως, μόλις τα αμύγδαλα συγκομιστούν, αφαιρείται το περικόρπιο και κατόπιν παραμένουν απλωμένα στον ήλιο ή τη σκιά για να ξηρανθούν. Με άλλα λόγια τα αμύγδαλα μεταχειρίζονται σχετικά εύκολα έως το σπάσιμό τους, που δεν πρέπει όμως να καθυστερήσει μετά την άνοιξη, δηλ. τα διατηρημένα στο κέλυφος αμύγδαλα πρέπει να σπάσουν και το σπέρμα (ψίχα) να διατηρηθεί κατά τους θερινούς μήνες ή για περισσότερο χρονικό διάστημα σε ψυκτικούς χώρους. Κατά την παραμονή των αμυγδαλών με το κέλυφος για 6-8 μήνες (έως την άνοιξη) σε στεγνή αποθήκη η ποιότητα του σπέρματος δεν επηρεάζεται αρνητικά (Πίν. 1). Τα αμύγδαλα με κέλυφος πρέπει να διατη-

ρούνται σε χώρους όπου έντομα και τρωκτικά δεν μπορούν να εισέλθουν, αφού γίνει απεντόμωσή τους.

Το αργότερο λοιπόν την άνοιξη τα αμύγδαλα πρέπει να σπάσουν και το σπέρμα να συντηρηθεί με ασφάλεια σε ψυγείο. Γενικά το σπέρμα είναι δύο φορές πιο φθαρτό από το άσπαστο αμύγδαλο. Η θερμοκρασία συντήρησης του σπέρματος αμυγδαλού πρέπει να διατηρείται κάτω από ή έως τους 10 °C, και ισχύει ότι όσο χαμηλότερη η θερμοκρασία (έως τους -1 °C) τόσο καλύτερα και μακρύτερα διατηρείται η υψηλή ποιότητα του σπέρματος. Σε γενικές γραμμές, η επιθυμητή σχετική υγρασία του ψυχόμενου χώρου συντήρησης πρέπει να είναι <65%. Ο επόμενος σημαντικός παράγοντας στην επιτυχή συντήρηση των αμυγδαλών είναι το οξυγόνο. Η υποβάθμιση των σπερμάτων αμυγδαλού σχετίζεται με το τάγκισμα του λίπους. Η μείωση του οξυγόνου στο χώρο συντήρησης των αμυγδαλών κάτω από 1% έχει σαν αποτέλεσμα σχεδόν τη διακοπή των διερ-



γασιών ταγκίσματος, τη μη ανάπτυξη μυκήτων και εντόμων, αλλά και τη νέκρωση των εντόμων σε συγκεντρώσεις οξυγόνου <0,5%. Αυτό που μπορεί να γίνει σχετικά εύκολα είναι να σφραγιστούν σε αεροστεγείς σακούλες πολυαιθυλενίου τα προψυγμένα σπέρματα, αφού γίνει αφαίρεση του οξυγόνου με εφαρμογή αζώτου πριν από το σφράγισμα ή αφού αφαιρεθεί ο αέρας από τη συσκευασία με δημιουργία κενού πριν από το σφράγισμα. Αυτός είναι και ο τρόπος διακίνησης σε χαμηλές και μη θερμοκρασίες των περισσότερων ξηρών καρπών στον κόσμο.

Καρύδια

Τα καρύδια είναι πολύ πιο φθαρτά από τα αμύγδαλα. Αυτό οφείλεται στο ότι τα καρύδια έχουν πολύ υψηλότερο ποσοστό πολυακόρεστων λιπαρών οξέων, που εύκολα μπορούν να οξειδωθούν (ταγκίσουν). Αμέσως μετά τη συγκομιδή τους, τα καρύδια μεταφέρονται άμεσα για αποφλοιωση και κατόπιν για ξήρανση σε σκιά

Πίνακας 1.

Διάρκεια συντήρησης χωρίς σημαντική απώλεια ποιότητας των κύριων ξηρών καρπών της Ελλάδας σε διάφορες θερμοκρασίες και σε διάφορες μορφές. Κενό: αεροστεγής πλαστική συσκευασία των σπερμάτων σε κενό, συντήρηση στους 0-5 °C. Κατάψυξη: συντήρηση σπέρματος στους -18 °C σε σάκο πολυαιθυλενίου (στοιχεία από Hardenburg et al., 1986 και Wright, 1940).

ΚΑΡΠΟΣ	ΜΕ ΚΕΛΥΦΟΣ (ΜΗΝΕΣ)			ΧΩΡΙΣ ΚΕΛΥΦΟΣ (ΜΗΝΕΣ)			ΚΕΝΟ (ΕΤΗ)	ΚΑΤΑΨΥΞΗ (ΕΤΗ)
	0 °C	10 °C	21 °C	0 °C	10 °C	21 °C		
Αμύγδαλο	15-20	6-12	6	6-12	6	2-3	1-2	>1
Καρύδι	10-20	6-12	2-4	6-12	6	1	1-3	1-2
Φιστίκι Κελ.	12	12	-	12-24	-	-	1-2	3
Φουντούκι	15-30	15-30	12	6-10	6	2-3	1	1-2



με αέρα θερμοκρασίας συνήθως 36 °C για τουλάχιστον 24 ώρες, καθώς η υγρασία σπέρματος πρέπει να μειωθεί σύντομα στο 5-8%.

Τα καρύδια στο κέλυφος (ενδοκάρπιο) μετά τη σωστή ξήρανση θα παραμείνουν έως ΜΟΝΟ 1-3 μήνες σε απλές αποθήκες. Μετά το σπάσιμο το σπέρμα των καρυδιών πρέπει να τοποθετηθεί σε θαλάμους ψυχοσυντήρησης το συντομότερο δυνατόν. Άριστη θερμοκρασία συντήρησης οι 0 °C, με σχετική υγρασία 65-70%. Και στα καρύδια ισχύει ό,τι ειπώθηκε για τα αμύγδαλα για συσκευασίες με χαμηλό οξυγόνο ή στο κενό. Προσοχή όμως, τα καρύδια να είναι κρύα όταν συσκευάζονται. Τα καρύδια (σπέρμα) σε ερμητικά κλειστές πλαστικές συσκευασίες (αποφυγή ταγκίσματος και απορρόφησης οσμών) μπορούν να αποθηκευτούν και σε κατάψυξη για έως δύο έτη.

Κελυφωτά φιστίκια

Τα κελυφωτά φιστίκια (φιστίκια Αιγίνης)

έχουν μια ιδιαιτερότητα: το ενδοκάρπιο έχει σχιστεί όταν συγκομίζονται και μάλιστα αρκετά πριν από τη συγκομιδή πάνω στο δέντρο. Έτσι, το σπέρμα είναι εκτεθειμένο. Αλλά το λίπος των φιστικιών είναι ιδιαίτερα σταθερό.

Αμέσως μετά τη συγκομιδή (μέσα σε 24 ώρες το πολύ) τα φιστίκια αποφλοιώνονται. Και εδώ ο αποφλοιωτής είναι κάπως διαφορετικός από τους υπόλοιπους ξηρούς καρπούς, καθώς υπάρχει και νερό όπου τα κούφια φιστίκια επιπλέουν και απομακρύνονται, και τα περικόρπια καθώς αφαιρούνται δεν λεκιάζουν το ενδοκάρπιο. Αμέσως μετά, τα φιστίκια πρέπει να ξηραθούν σε θερμό αέρα (65-71 °C για 8-10 ώρες). Η ξήρανση πρέπει να προχωρήσει έως ότου το σπέρμα έχει υγρασία 5-6% για ασφαλή συντήρηση.

Καθώς τα φιστίκια έχουν σχισμένο ενδοκάρπιο, η συντήρηση πρέπει να γίνεται σε ψυχοσυντήρηση. Οι συνθήκες συντήρησης είναι 0-10 °C.

Επειδή οι ξηροί καρποί έχουν λιγότερο νερό μέσα τους σε σχέση με τα μήλα και τα ροδάκινα, δεν σημαίνει ότι είναι και «αθάνατοι» και ότι μπορούμε να τους μεταχειριστούμε ανεξέλεγκτα μετασυλλεκτικά

Η αναβίωση της ελληνικής φιστικιάς

Οι καρποί της... ζωής, αραχίδα και κελυφωτό φιστίκι, κατακτούν τις διεθνείς αγορές

Το ελληνικό φιστίκι κατακτά τις διεθνείς αγορές, λόγω της ιδιαίτερης γεύσης του, που αποδίδεται τόσο στις ποικιλίες που καλλιεργούνται στην Ελλάδα όσο και στις εδαφοκλιματολογικές συνθήκες.

Η αυξανόμενη ζήτηση σε παγκόσμιο επίπεδο είναι και η αιτία αναβίωσης του προϊόντος, το οποίο επιλέγουν οι παραγωγοί, καθώς αποφέρει υψηλό εισόδημα. Οι φιστικιές καλλιεργούνται σε Αίγινα, Σαλαμίνα, Μέγαρα, Φθιώτιδα, Θεσσαλία, Βοιωτία και Εύβοια. Άλλωστε το παραγόμενο εν Ελλάδι προϊόν εξάγεται στο μεγαλύτερο ποσοστό του σε όλη την υφήλιο, από την Αμερική μέχρι την Αυστραλία, ένεκα της υιοθέτησης μιας υγιεινής διατροφής είτε πρόκειται για ξηρό καρπό είτε για σνακ είτε για το φυστικοβούτυρο.



ΑΡΑΧΙΔΑ **ΑΓΡΙΑΝΙΔΗΣ ΧΡΗΣΤΟΣ**

Εκεί που καλλιεργείται η αραχίδα

Η αραχίδα ή κοινώς το αράπικο φιστίκι, καλλιεργείται στην Αμμουδιά Σερρών από το 1950, καθώς ευνοείται λόγω της αμμουδάς που έχει η περιοχή. Η επιχείρηση του Χρήστου Αγριανίδη ιδρύθηκε το 2000. Ξεκίνησε να ψήνει τα φιστίκια από τα χωράφια της Αμμουδιάς Σερρών σε ένα μικρό φούρνο και το 2004 αγόρασε ένα μεγαλύτερο φούρνο και ξεκίνησε την επεξεργασία και άλλων ξηρών καρπών.

Το 2008 ο Χρήστος Αγριανίδης ξεκινάει έναν αγώνα να πείσει όλο και περισσότερους παραγωγούς να επιστρέψουν στην παραδοσιακή καλλιέργεια της περιοχής, την αραχίδα. Το κίνητρο είναι μια σταθερή τιμή αγοράς της παραγωγής τους και κυρίως συμφέρουσα για τους ίδιους. Μια σχέση, που εμπνέεται από τη φιλοσοφία της Συμβολαϊκής Γεωργίας. «Μια σχέση αμοιβαίας

εμπιστοσύνης. Γι αυτό ενταχθήκαμε, η εταιρεία και οι παραγωγοί, στο πρόγραμμα Συμβολαϊκής Γεωργίας της Τράπεζας Πειραιώς. Ξεκινήσαμε μια συνεργασία για να εξασφαλίσουμε στους αγρότες τους οικονομικούς πόρους που είχαν ανάγκη, ώστε να μπορούν να καλλιεργήσουν το χωράφι τους χωρίς προβλήματα» τονίζει ο κ. Αγριανίδης.

Η εταιρεία είναι μια σύγχρονη καθετοποιημένη μονάδα παραγωγής αραχίδας, η οποία επεξεργάζεται όλη την γκάμα των ξηρών καρπών και ειδικότερα για το φιστίκι επεξεργάζεται πάνω από 1500 τόνους.

Τα προϊόντα της, με την επωνυμία «Ελληνικός Καρπός», διατίθεται σε σούπερ μάρκετ, παντοπωλεία, delicatessen και σε ξηροκαρπάδικα σε όλη την Ελλάδα, ενώ εξάγονται και σε τρεις χώρες: την Γερμανία, την Αυστρία και την Τσεχία.



ΚΕΛΥΦΩΤΟ ΦΙΣΤΙΚΙ **ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ** **ΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΚΕΛΥΦΩΤΟΥ** **ΦΙΣΤΙΚΙΟΥ ΜΩΛΟΥ ΦΘΙΩΤΙΔΑΣ** **Το ταξίδι από το** **Μώλο σε Λίβανο,** **Τυνησία, Αγγλία...**

Το Κελυφωτό Φιστίκι Μώλου απέκτησε ταυτότητα το 2014, όταν κατοχυρώθηκε ως προϊόν Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π) –αν και από το 1994 έχει κατοχυρωθεί η ονομασία «Κελυφωτό Φιστίκι Φθιώτιδας». Εκπρόσωποι του προϊόντος είναι ο Αγροτικός Συνεταιρισμός «Κελυφωτό Φιστίκι Μώλου - Θερμοπύλες», που ιδρύθηκε το 2011 με έδρα το Μώλο Φθιώτιδας.

Αιτία γέννησης του Αγροτικού Συνεταιρισμού ήταν η ανάγκη επιβίωσης των παραγωγών φιστικιού. «Αποφασίσαμε να πάρουμε την τύχη του προϊόντος στα χέρια μας. Αποφασίσαμε να το προωθήσουμε μόνοι μας» σημειώνει ο πρώην πρόεδρος του Συνεταιρισμού κ. Γιάννης Χονδρόπουλος. Το ελληνικό κελυφωτό φιστίκι υπερτερεί έναντι άλλων παρόμοιων προϊόντων διεθνώς, λόγω των υψηλών ακόρεστων λιπαρών οξέων, σε ποσοστό 49%, τα οποία είναι πολύ ωφέλιμα στον καταναλωτή.

Ο νεοφυής Συνεταιρισμός, βρήκε στήριξη μέσω του Προγράμματος Συμβολαϊκής Γεωργίας και Κτηνοτροφίας της Τράπεζας Πειραιώς.

Οι παραγωγοί μέλη του Αγροτικού Συνεταιρισμού «Κελυφωτό Φιστίκι Μώλου - Θερμοπύλες», οι οποίοι καλλιεργούν τις ποικιλίες νυχάτη και κοιλαράτη, είδαν μέσα σε μια πενταετία το προϊόν τους να κερδίζει τους καταναλωτές και να εκτοξεύεται στις αγορές της Αγγλίας, της Γερμανίας, της Ιταλίας, της Τυνησίας, του Λιβάνου και του Ισραήλ, όπου εξάγεται πάνω από το 90% της παραγωγής.



ΑΦΟΙ Δ. ΜΕΝΕΞΟΠΟΥΛΟΙ Α.Ε.

Το φιστίκι Αιγίνης ξεχωρίζει στα ράφια της επιχείρησης Μενεξόπουλοι

Η Dryfo – Μενεξόπουλοι Αφοι ΑΒΕΕ δραστηριοποιείται στο χώρο των ξηρών καρπών από το 1950. Όλα ξεκίνησαν από τον Δημήτριο Μενεξόπουλο με ένα παραδοσιακό εμπορικό κατάστημα στο κέντρο της πόλης, στην περιοχή των Λαδάδικων. Η δεύτερη γενιά Ιωάννης και Παναγιώτης Μενεξόπουλοι εξέλιξαν την επιχείρηση δημιουργώντας μια βιοτεχνική μονάδα στο Καλοχώρι Θεσσαλονίκης, όπου πλέον έχει διαμορφωθεί σε βιομηχανική μονάδα Ευρωπαϊκών προδιαγραφών με την είσοδο της νέας γενιάς Αλέξανδρο και Δημήτρη Μενεξόπουλο. Στη γκάμα των προϊόντων εμπορίας / επεξεργασίας έχουν ενταχθεί επιπλέον 2.000 κωδικοί, από αποξηραμένα φρούτα, μπαχαρικά, όσπρια, δημητριακά και πρώτες ύλες τροφίμων.

«Από την ελληνική αγορά προμηθευόμαστε περίπου 3.000 τόνους διάφορους καρπούς και όσπρια» επισημαίνει ο κ. Παναγιώτης Μενεξόπουλος συμπληρώνοντας ότι οι εξαγωγές φθάνουν στο 40% του τζίρου της εταιρείας. Το κελυφωτό φιστίκι ή το γνωστό φιστίκι Αιγίνης ξεχωρίζει στη γκάμα προϊόντων της Dryfo, καθώς είναι ελληνικής παραγωγής. «Με το εμπόριο φιστικιού ασχολούμαστε από το 1970. Η δυναμική του κελυφωτού φιστικιού μεγαλώνει, καθ' ότι πολλές νέες καλλιέργειες θα μπουν στην αγορά τα αμέσως επόμενα χρόνια» λέει ο κ. Μενεξόπουλος και προσθέτει «Η παραγωγή καλύτερου προϊόντος είναι ο τελικός μας στόχος».

Στα πλαίσια αυτά, η εταιρεία Dryfo- Μενεξόπουλος επιδιώκει και «στενότερες σχέσεις με τους προμηθευτές». Για το λόγο αυτό εντάχθηκαν από κοινού στο πρόγραμμα Συμβολαιακής Γεωργίας της Τράπεζας Πειραιώς.

Η σημερινή λειτουργία της επιχείρησης πραγματοποιείται στη βιομηχανική περιοχή του Καλοχωρίου Θεσσαλονίκης, σε ιδιόκτητους στεγασμένους χώρους 7.500 τ.μ., όπου βρίσκεται η μονάδα διαλογής, επεξεργασίας, τυποποίησης και αποθήκευσης. Η εταιρεία είναι πιστοποιημένη βάση των διεθνών προτύπων ασφάλειας τροφίμων ISO και BRC. Παράλληλα η εταιρεία διατηρεί το παραδοσιακό κατάστημα λιανικής πώλησης στο κέντρο της Θεσσαλονίκης.

Ε. & Δ. ΚΟΝΤΟΣ Α.Ε.

Το θρεπτικό σνακ ταξιδεύει από την Εύβοια στα καταστήματα της υψηλίου

Η ελληνική εταιρεία «Ε. & Δ. ΚΟΝΤΟΣ ΑΕ», με περισσότερα από 30 χρόνια παρουσίας στην αγορά, προμηθεύεται πάνω από 14 τόνους φιστικιού από Έλληνες παραγωγούς. Τα ελληνικά φιστίκια ταξιδεύουν καθημερινά για να φθάσουν στα ράφια καταστημάτων από τη μια άκρη του πλανήτη μέχρι την άλλη.

Τα φιστίκια, όπως μας επισημαίνει η κα Κόντου Βασιλική «Είναι από τους καλύτερους ποιοτικά και πιο νόστιμους ξηρούς καρπούς. Είναι μεγάλης θρεπτικής αξίας, πλούσια σε βιτίνη, πρωτεΐνες και ανόργανα άλατα. Καταναλώνονται ψημένα με αλάτι, είτε νωπά ανάλατα. Χρησιμοποιούνται και στη ζαχαροπλαστική». Το δίκτυο διανομής της ελληνικής εταιρείας από την Εύβοια απλώνεται από τις ευρωπαϊκές χώρες –Αγγλία, Γαλλία, Ιταλία, Κύπρο, Γερμανία, Ολλανδία, Δανία, Ρουμανία και Σερβία μέχρι την Αμερική, τον Καναδά, την Κίνα, την Ιαπωνία και την Αυστραλία.

Εκτός από τα φιστίκια η εταιρεία Κόντος έχει μακρά παράδοση και στα νωπά και αποξηραμένα σύκα –ακόμα και με σοκολάτα, ενώ στη γκάμα των προϊόντων της συγκαταλέγονται η λιαστή ντομάτα (λιαστή, αποξηραμένη και φυσικός χυμός), οι μαρμελάδες (φράουλα, κεράσι, ροδάκινο, βερίκοκο και καραμελωμένο σύκο), οι αγκινάρες στο λάδι και οι ελιές. Τα ξηρά σύκα, οι μαρμελάδες και η λιαστή ντομάτα είναι και πιστοποιημένα βιολογικά προϊόντα.

«Η στήριξη μας στους αγρότες εκφράζεται μέσω του προγράμματος Συμβολαιακής Γεωργίας της Τράπεζας Πειραιώς» επισημαίνει ο κ. Γεώργιος Κόντος, καθώς οι παραγωγοί εξασφαλίζουν την αναγκαία ρευστότητα, που απαιτείται για να συνεχίσουν να παράγουν υψηλής ποιότητας προϊόντα και να επιτυγχάνουν καλύτερες τιμές.

ΣΚΟΥΡΑΣ Α.Ε.

Η αναβίωση της φιστικιάς στη Φθιώτιδα

«Στη Φθιώτιδα έχουμε συγκέντρωση του 40% της ελληνικής παραγωγής. Κι αυτός είναι ένας από τους λόγους που και η δική μας οικογένεια στράφηκε στο συγκεκριμένο προϊόν» μας επισημαίνει ο γεωπόνος κ. Χρήστος Σκούρας της εταιρείας «Σκούρα ΑΕ» από την περιοχή Μακρή. Το 2007 ήταν χρονιά σταθμός για τη επιχείρηση. Ο Χρήστος και ο Ευάγγελος Σκούρας γίνονται εφευρέτες. Κι όπως λέει χαρακτηριστικά, ο Ευάγγελος Σκούρας: «Κάναμε μια δική μας πατέντα με τον σπαστήρα φιστικιών, που ξεχωρίζει το κέλυφος από την ψίχα. Αυτή ήταν η αρχή. Φτιάξαμε τη δική μας γραμμή παραγωγής». Η αγροτική δραστηριότητα της οικογένειας ξεκινάει το 2010, όταν αποφασίζουν να φυτέψουν 300 στρέμματα με 7.000 φιστικιές.

«Αποφασίσαμε να συγκεντρώσουμε την παραγωγή, να δώσουμε υπεραξία στο προϊόν για να πετύχουμε καλύτερες τιμές –δεδομένης και της αυξημένης ζήτησης» λένε τα αδέρφια Σκούρα. Οι 120 φιστικοπαραγωγοί από τη Φθιώτιδα, την Εύβοια, τον Ωρωπό, τα Φάρσαλα και τη Χαλκιδική προμηθεύουν την εταιρεία με 300 τόνους ετησίως. Το 15% της παραγωγής καταναλώνεται εγχώρια και το υπόλοιπο 85% εξάγεται σε Ισπανία, Γαλλία, Ιταλία, Βέλγιο, Γερμανία και Ολλανδία.

Τις προσπάθειες των παραγωγών που επιδιώκουν ένα σταθερό υψηλό εισόδημα και οι οποίοι έχουν εξαγωγική ματιά συμβάλλοντας στο εμπορικό ισοζύγιο της χώρας στηρίζει η Τράπεζα Πειραιώς μέσω του Προγράμματος Συμβολαιακής Γεωργίας και Κτηνοτροφίας. «Η Συμβολαιακή Γεωργία μας βοηθάει ως προς τη ρευστότητα. Απελευθερώνει κεφάλαια και ενισχύεται περαιτέρω η εξαγωγική μας δραστηριότητα» λέει χαρακτηριστικά ο κ. Ευάγγελος Σκούρας.





ΓΡΑΦΕΙ Ο
Βασίλης
Γαϊτανάρος

Επικεφαλής Συμβολαιακής Τραπεζικής, Τράπεζα Πειραιώς

Πρόγραμμα Συμβολαιακής Γεωργίας στο φιστίκι

Η φιστικιά είναι δίοικο φυλλοβόλο δέντρο του γένους Πιστακία και της οικογένειας των Ανακαρδιοειδών. Η καταγωγή της είναι από το Ιράν και σήμερα καλλιεργείται ευρύτατα από την Ασία μέχρι τις μεσογειακές χώρες και την Αμερική για τον καρπό της, το φιστίκι.

Ωστόσο, η υψηλή ζήτηση του προϊόντος και στην Ελλάδα οδήγησε τους παραγωγούς στην καλλιέργεια της ελληνικής αραχίδας, το γνωστό σε όλους αράπικο φιστίκι. Αναμφίβολα πρόκειται για ένα προϊόν με καλές προοπτικές ανάπτυξης, καθώς η αγορά ξηρών καρπών σταθερά αυξάνεται τα τελευταία χρόνια, με την εγχώρια κατανάλωση να εμφανίζει σταθερό ρυθμό αύξησης χρόνο με τον χρόνο. Η δε καλλιέργεια του αράπικου φιστικιού θεωρείται εύκολη, χωρίς ιδιαίτερες καλλιεργητικές φροντίδες.

Τα αράπικα φιστίκια, μέχρι σήμερα, σπανίως ήταν ελληνικά – συνήθως στο εμπόριο κυκλοφορούν εισαγόμενα φιστίκια από την Κίνα, την Αίγυπτο και την Αργεντινή. Πωλούνται στη φυσική τους μορφή, ψημένα ή χωρίς το κέλυφος αλλά με τη φλούδα, ψημένα ή χωρίς τη φλούδα τηγανισμένα και αλατισμένα. Επίσης καβουρδισμένοι οι σπόροι καταναλώνονται ως ξηροί καρποί, ενώ με κατάλληλη επεξεργασία δίνουν ένα υποκατάστατο του

κακάου που χρησιμοποιείται στη ζαχαροπλαστική.

Το ενδιαφέρον όμως για το ελληνικό αράπικο φιστίκι είναι διαρκώς αυξανόμενο και σε αυτό βοήθησε η αύξηση των τιμών του εισαγόμενου φιστικιού κυρίως από την Κίνα και η μέτρια ποιότητά του.

Με τις τιμές των ποιοτικά κατώτερων προϊόντων από την Κίνα να κινούνται στα επίπεδα των εγχώριων ξηρών καρπών, εύλογα παρατηρείται μια έντονη στροφή προς τα ελληνικά προϊόντα. Μάλιστα, η ζήτηση για το αράπικο φιστίκι δεν περιορίζεται εντός των ελληνικών συνόρων, αλλά αρκετές χώρες από την Ευρώπη, όπως η Γαλλία και το Βέλγιο, ξεκίνησαν να εισάγουν ποσότητες ελληνικών ξηρών καρπών από τη χώρα μας.

Τράπεζα Πειραιώς και Συμβολαιακή Γεωργία

Για την **Τράπεζα Πειραιώς**, η στήριξη της ελληνικής γεωργίας αποτελεί προτεραιότητα και προκύπτει με την προώθηση του Προγράμματος Συμβολαιακής Γεωργίας το οποίο έχει ξεκινήσει από το 2013.

Με την παρέμβασή της ολοκληρώνει και διασφαλίζει τη συστηματική μορφή της Συμβολαιακής Γεωργίας, λειτουργώντας ως χρηματοδότης, αλλά και ως συντονιστής των συνεργασιών αυτών.

Η Συμβολαιακή Γεωργία αποδεικνύεται το στήριγμα του γεωργού. Αν και το ζη-

τούμενο από πλευράς αγροτών και επιχειρήσεων ήταν η ρευστότητα, η Τράπεζα Πειραιώς, με βάση το συμβόλαιο που συνάπτει ο γεωργός με την επιχείρηση/συνεταιρισμό εξασφάλισε πέραν της χρηματοδότησης και την πώληση του προϊόντος και την πληρωμή της παραγωγής τους συμβάλλοντας με αυτό τον τρόπο στη δημιουργία σχέσεων εμπιστοσύνης μεταξύ όλων των συμμετεχόντων στην αγροδιατροφική αλυσίδα. Η χρηματοδότηση των αγροτών, των Ομάδων και των Οργανώσεων παραγωγών, των Συνεταιρισμών και των Επιχειρήσεων, από την Τράπεζα Πειραιώς αποσκοπεί στην παραγωγή ποιοτικών προϊόντων, που είναι ανταγωνιστικά. Προϊόντα με σύγχρονες προδιαγραφές, καινοτόμα, αναγνωρίσιμα τόσο στην εθνική όσο και στη διεθνή αγορά.

Αναγνωρίζοντας, λοιπόν, η Τράπεζα το ολόένα και αυξανόμενο ενδιαφέρον για την καλλιέργεια της αραχίδας και του αράπικου φιστικιού, προέβη σε συνεργασίες με Αγροτικούς Συνεταιρισμούς και Επιχειρήσεις ήδη από το 2015 έως και σήμερα.

Ορισμένες από τις συνεργασίες της Τράπεζας στο πρόγραμμα της Συμβολαιακής Γεωργίας για το κελυφωτό φιστίκι και την αραχίδα είναι οι κάτωθι:

ΕΤΑΙΡΕΙΑ	ΠΡΟΪΟΝ	ΝΟΜΟΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ
ΑΓΡΙΑΝΙΔΗΣ ΧΡΗΣΤΟΣ	ΑΡΑΧΙΔΑ	Ν. ΣΕΡΡΩΝ
ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΚΕΛΥΦΩΤΟΥ ΦΙΣΤΙΚΙΟΥ ΦΘΙΩΤΙΔΑΣ	ΦΙΣΤΙΚΙ	Ν. ΦΘΙΩΤΙΔΟΣ
ΑΦΟΙ Δ. ΜΕΝΕΞΟΠΟΥΛΟΙ Α.Ε.	ΦΙΣΤΙΚΙ	Ν. ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ
Ε. & Δ. ΚΟΝΤΟΣ Α.Ε.	ΦΙΣΤΙΚΙ	Ν. ΕΥΒΟΙΑΣ
ΣΚΟΥΡΑΣ Α.Ε.	ΦΙΣΤΙΚΙ	Ν. ΦΘΙΩΤΙΔΟΣ

Η Τράπεζα Πειραιώς, αναγνωρίζοντας το αυξανόμενο ενδιαφέρον για την καλλιέργεια της αραχίδας και του αράπικου φιστικιού, έχει προβεί σε αρκετές συνεργασίες με Αγροτικούς Συνεταιρισμούς και Επιχειρήσεις από το 2015 έως και σήμερα

Το Πρόγραμμα της Συμβολαιακής Γεωργίας & Κτηνοτροφίας διευρύνθηκε με τη Συμβολαιακή Τραπεζική Αγροεφοδιών και τη Συμβολαιακή Τραπεζική Ξενοδοχείων, ενώ επεκτάθηκε και στο λιανεμπόριο.

Σήμερα, η Τράπεζα Πειραιώς κάνει το επόμενο βήμα. Ενισχύει την εξωστρέφεια των ελληνικών επιχειρήσεων και τονώνει την εξαγωγική τους δραστηριότητα μέσω του νέου Προγράμματος της **Εξαγωγικής Συμβολαιακής Τραπεζικής**.

Οι άνθρωποι που «δέθηκαν» με τα φιστίκια και τις αμυγδαλιές



Η εγχώρια παραγωγή φιστικιών και αμυγδάλων παρουσιάζει αυξημένη ζήτηση στη διεθνή αγορά, καθώς το μικροκλίμα της χώρας, σε συνδυασμό με τη σωστή διαχείριση φυτοπροστασίας, ανεβάζει την ποιότητα

«**Τ**α δέντρα πρέπει να τα αγαπάς για να αποδώσουν». Με τη φράση αυτή οι παραγωγοί φιστικιών και αμυγδαλιάς μάς δίνουν τη συνταγή για μια καλλιέργεια υψηλών αποδόσεων.

Η δενδροκαλλιέργεια απαιτεί συνεχή φροντίδα και μόνιμη παρουσία του καλλιεργητή, ο οποίος πρέπει να είναι στα χωράφια κάθε μέρα, ώστε να είναι σε θέση να αντιμετωπίσει και τα όποια προβλήματα ανακύπτουν. Οι καλλιέργειες τόσο της φιστικιάς όσο και της αμυγδαλιάς θεωρούνται από τις πιο προσοδοφόρες. Όσο δε για την ελληνική παραγωγή παρουσιάζει αυξημένη ζήτηση στη διεθνή αγορά, καθώς το μικροκλίμα της χώρας σε συνδυασμό με τη σωστή διαχείριση φυτοπροστασίας ανεβάζει την ποιότητά του.

Για τους φιστικοπαραγωγούς και τους αμυγδαλοπαραγωγούς, το άνθισμα της αμυγδαλιάς και της φιστικιάς συνοδεύεται με τον ερχομό της Άνοιξης. Η έναρξη της συγκομιδής τους στέλνει το μήνυμα πως τελειώνει το Καλοκαίρι.



Θυμιογιάννης Γεώργιος

ΦΙΣΤΙΚΟΠΑΡΑΓΩΓΟΣ, 42 ΕΤΩΝ

Η αναδιάρθρωση της καλλιέργειας καπνών έστρεψε το 2014 την οικογένεια Θυμιογιάννη στα φιστίκια, μια παραγωγή με προοπτικές.

«Σήμερα έχουμε 250 στρέμματα με φιστικόδενδρα», σημειώνει ο ένας εκ των αδελφών Θυμιογιάννη, ο Γεώργιος, διευκρινίζοντάς μας ότι «Τα περισσότερα είναι νεόφυτα, κάτω των εννέα ετών. Η φιστικιά δίνει κανονική παραγωγή μετά τον 13ο με 15ο χρόνο. Συνολικά κάθε έτος, σε μια καλή χρονιά, έχουμε παραγωγή 15 με 17 τόνους».

Στα Στίρφακα Φθιώτιδας, το χωριό όπου ζει και καλλιεργεί η οικογένεια Θυμιογιάν-

νη, η αναδιάρθρωση της καλλιέργειας καπνών «γέννησε» πολλούς φιστικοπαραγωγούς, οι οποίοι φαίνεται να δικαιώνονται για την επιλογή τους. «Τα τελευταία χρόνια έχουμε μια σταθερή άνοδο της τιμής αγοράς του φιστικιού, καθώς το ελληνικό φιστίκι φαίνεται να επιλέγεται διεθνώς λόγω καλύτερης ποιότητας και φυσικά καλύτερης διαχείρισης στη φυτοπροστασία».

Για τον κ. Θυμιογιάννη «η καλλιέργεια θέλει συνεχή παρακολούθηση. Κυρίως πρέπει να αγαπάς αυτό που κάνεις. Μόνο τότε μπορείς να έχεις παραγωγή και μάλιστα καλής ποιότητας, οπότε και ανταγωνι-

στική έναντι άλλων. Έτσι, πιάνεις τις υψηλές τιμές αγοράς». Η οικογένεια Θυμιογιάννη πουλάει την παραγωγή της σε εμπόρους, που την εξάγουν, καθώς και στην εταιρεία «Αφοί Δ. Σκούρα Ο.Ε.». Στο πλαίσιο της συνεργασίας με την εταιρεία Σκούρας έχουν ενταχθεί εδώ και μία πενταετία στο πρόγραμμα Συμβολαιακής Γεωργίας της Τράπεζας Πειραιώς. «Γεγονός το οποίο μας εξυπηρετεί κατά την αγορά των προμηθειών από τον γεωπόνο. Αγοράζοντας μέσω της Κάρτας Συμβολαιακής πετυχαίνουμε χαμηλότερες τιμές, αφού ουσιαστικά τον πληρώνουμε με μετρητά».

Καλαντζή Αθηνά

ΦΙΣΤΙΚΟΠΑΡΑΓΩΓΟΣ, 40 ΕΤΩΝ

«Την τελευταία δεκαετία ασχολούμαι με την οικογενειακή καλλιέργεια της φιστικιάς. Έχουμε 1.000 δέντρα, με το 10-15% να είναι νεόφυτα, και με απόδοση κατά μέσο όρο γύρω στους 6 με 8 τόνους το χρόνο», μας λέει η κυρία Αθηνά Καλαντζή από τη Μάρκη του νομού Φθιώτιδας.

Οι φιστικέωνες έχουν ιστορία στην περιοχή, αλλά και ευρύτερα στην Κεντρική Ελλάδα, από τις αρχές της δεκαετίας του 1950. Το κελυφωτό φιστίκι Φθιώτιδας έχει αναγνωριστεί ως Προϊόν Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ) από το 1996. Σήμερα, το 60% με 70% της παραγωγής έχει πιστοποίηση. Η καλλιέργεια της φιστικιάς στη Μάρκη εκτείνεται σε 4.000 με 4.500 στρέμματα. Αποτελεί τον συμπαγέστερο φιστικέωνα της Ευρώπης, με τη μέση ετήσια παραγωγή να φθάνει τους 350 με 400 τόνους.

Κούργιας Σωκράτης

ΑΜΥΓΔΑΛΟΠΑΡΑΓΩΓΟΣ, 41 ΕΤΩΝ

Στην Ελάτεια της Λάρισας, οι αμυγδαλιές είναι οικογενειακή υπόθεση. «Ανέλαβα από τον πατέρα πριν από μια 20ετία τις αμυγδαλιές. Ξεκινήσαμε με 30, 40 στρέμματα και αυξάνουμε συνεχώς την έκταση. Σήμερα έχουν γίνει 100 και η παραγωγή κυμαίνεται στους 20 με 30 τόνους, αναλόγως της χρονιάς. Την τελευταία πενταετία έχουμε φυτέψει 40 με 50 στρέμματα. Όταν μεγαλώσουν και οι νεόφυτες αμυγδαλιές θα έχουμε επιπλέον παραγωγή», μας λέει ο κ. Σωκράτης Κούργιας.

Η αμυγδαλιά θεωρείται μια από τις πλέον προσοδοφόρες καλλιέργειες, με την τιμή της να ακολουθεί ανοδική πορεία τα τελευταία χρόνια. «Η ελλειμματική διεθνής παραγωγή έδωσε ώθηση στην τιμή πώλησης των ελληνικών αμυγδάλων, τα οποία θεωρούνται καλύτερης ποιότητας

Η κυρία Καλαντζή επεκτείνει τη δραστηριότητά της πέραν της καλλιέργειας. «Στόχος μου είναι να ιδιοποιηθούμε μέρος της υπεραξίας του προϊόντος. Στο πλαίσιο αυτό προμηθευόμαστε μηχανήματα διαχωρισμού ανοιχτού και κλειστού φιστικιού και ξηραντήρια. Ενώ μέσω των Σχεδίων Βελτίωσης προχωράμε στην αγορά τρακτέρ, μηχανημάτων ψεκασμού και καλλιεργητών». Σήμερα η κυρία Καλαντζή πουλάει το σύνολο της ετήσιας παραγωγής της στην εταιρεία «Αφοί Δ. Μενεξόπουλοι Α.Ε.», καθώς έχει ενταχθεί και στο πρόγραμμα Συμβολοιακής Γεωργίας της Τράπεζας Πειραιώς. Κι όπως λέει χαρακτηριστικά: «Η Συμβολοιακή μάς διευκολύνει ως προς τη ρευστότητα που απαιτείται να έχουμε για να καλύψουμε τις καλλιεργητικές μας δαπάνες».



Η τιμή του φιστικιού κινείται σε υψηλά επίπεδα τα τελευταία χρόνια. Η άνοδος του ξεκίνησε το 2013 με την επιβολή του εμπόρου στο Ιράν. Έτσι, «άνοιξε» ο δρόμος προς το ελληνικό φιστίκι





Παντελίδης Μιχαήλ

ΦΙΣΤΙΚΟΠΑΡΑΓΩΓΟΣ ΚΑΙ ΠΑΡΑΓΩΓΟΣ ΣΥΚΩΝ, 31 ΕΤΩΝ

«Τα 120 δέντρα φιστικιάς που είχε ο πατέρας μου το 1990 σήμερα έχουν γίνει 400 και στο άμεσο μέλλον θα γίνουν 700». Για τον κ. Παντελίδη Μιχαήλ «οι εκτάσεις της οικογένειας μεγαλώνουν συνεχώς με μια καλλιέργεια που μπορεί να αποφέρει σημαντικά, όχι μόνο σε επίπεδο παραγωγής».

Ως η νεότερη γενικά της οικογένειας, ο κ. Παντελίδης έχει ήδη αρχίσει να οργανώνεται περνώντας στις επόμενες φάσεις. «Στο πλαίσιο των Σχεδίων Βελτίωσης, στα οποία ενταχθήκαμε πρόσφατα, προχωράμε στην αγορά αποφλοιωτή, ξηραντήρα, διαλογέα και δονητή. Στόχος μας είναι να πουλάμε καθαρισμένο το φιστίκι, ώστε να ανεβάσουμε και την τιμή πώλησής του. Μόνο έτσι μπορούμε να καρπωθούμε μέ-

ρος της υπεραξίας ενός προϊόντος, του οποίου οι τιμές κινούνται σε υψηλά επίπεδα», λέει ο κ. Παντελίδης διευκρινίζοντας μας ότι «σήμερα οι εργασίες αυτές γίνονται σε άλλα εργαστήρια, οπότε αυτό ανεβάζει και το κόστος, περιορίζοντας το δικό μας κέρδος».

Σήμερα η ετήσια παραγωγή του φθάνει τους 2 τόνους και, όπως μας ενημερώνει, «το σύνολο αυτής πωλείται στην εταιρεία "Ε. & Δ. Κόντος Α.Ε.". Οπότε εντάχθηκα και στο πρόγραμμα Συμβολαιακής Γεωργίας της Τράπεζας Πειραιώς. Η Κάρτα Συμβολαιακής μου δίνει τη δυνατότητα να καλύπτω τα έξοδά μου με ρευστό πετυχαίνοντας σαφώς χαμηλότερες τιμές. Έτσι, κάνω τη δουλειά μου, χωρίς να ψάχνω χρήματα να καλύψω τις δαπάνες μου».

Παντράς Χρήστος

ΦΙΣΤΙΚΟΠΑΡΑΓΩΓΟΣ, 52 ΕΤΩΝ

Οι αδελφοί Παντρά αποφασίζουν το 1990 να μπουν δυναμικά στην καλλιέργεια της φιστικιάς. Ξεκινούν αμέσως τις δενδροφυτεύσεις. Σήμερα έχουν 200 στρέμματα με φιστικιές εκ των οποίων περίπου το 30% είναι παλιές και η πλειοψηφία νεόφυτες. «Σήμερα, που δεν έχουμε πλήρη παραγωγή από όλα τα δέντρα, οι φιστικιές μας αποδίδουν περί τους 7 με 9 τόνους τις καλές χρονιές», σημειώνει ο κ. Χρήστος Παντράς, για να μας διευκρινίσει ότι «ένα πολύ μεγάλο ποσοστό της παραγωγής μας το πουλάμε στο εξωτερικό και συγκεκριμένα σε έμπορο από την Ιταλία. Το χρησιμοποιούν ως τρίμμα για παγωτά και γλυκά. Βέβαια πουλάμε και εγχώρια σε μεμονωμένους εμπόρους». Για τον κ. Παντρά η τιμή του φιστικιού κινείται σε υψηλά επίπεδα τα τελευταία χρόνια και, όπως μας ενημερώνει, «η άνοδός του ξεκίνησε το 2013 με την επιβολή του εμπόρου στο Ιράν. Έτσι, "άνοιξε" ο δρόμος προς το εξωτερικό για το ελληνικό φιστί-

κι. Το αποτέλεσμα ήταν η διεθνής αγορά να γνωρίσει τα δικά μας φιστίκια και στην πορεία να τα επιλέγει για την καλύτερη ποιότητά τους, λόγω του ελληνικού μικροκλίματος και των καλλιεργητικών μεθόδων που επιλέγουμε. Στην Ελλάδα έχουμε καλύτερη διαχείριση στη λίπανση και τη φυτοπροστασία έναντι άλλων χωρών».

Η δράση των αδελφών Παντρά δεν σταματά εδώ, καθώς στόχος τους είναι να «καρπωθούν» μέρος της υπεραξίας του προϊόντος που καλλιεργούν. «Στα άμεσα σχέδιά μας, δηλαδή την προσεχή πενταετία, είναι να εξοπλιστούμε με ειδικά μηχανήματα και συγκεκριμένα: ανοιχτού και κλειστού αφρού, καθώς και σπαστήρες, ώστε να στέλνουμε τα φιστίκια σπασμένα και συσκευασμένα σε τσουβάλια στην Ιταλία. Με τον τρόπο αυτό θα καρπωθούμε μέρος της υπεραξίας, καθώς σήμερα το πουλάμε με το τσόφλι στους Ιταλούς, οπότε πιάνουμε και χαμηλότερη τιμή».

ΑΓΡΟΤΙΚΑ
ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Δάνειο
Αγοράς
Εξοπλισμού

ΦΤΙΑΞΕ ΤΟ ΜΕΛΛΟΝ ΣΟΥ... ΜΕ ΤΑ ΚΑΤΑΛΛΗΛΑ ΕΡΓΑΛΕΙΑ.

Με το «Δάνειο Αγοράς Εξοπλισμού»
από την Τράπεζα Πειραιώς.

Το πρόγραμμα που σχεδιάστηκε για να προσφέρει λύσεις στις απαιτήσεις της σύγχρονης γεωργικής εκμετάλλευσης.

Ένα πρόγραμμα με ευέλικτους όρους που προσαρμόζονται στο είδος της επένδυσης και την παραγωγική δυναμικότητα της εκμετάλλευσής σου, για να φτιάξεις το μέλλον σου όπως εσύ το θέλεις.

* Το προϊόν χορηγείται με βάση τα ισχύοντα πιστοδοτικά κριτήρια της Τράπεζας και υπόκειται στις ισχύουσες περιοριστικές διατάξεις στην κίνηση κεφαλαίων.

T. 18 2 18, www.piraeusbank.gr

ΤΡΑΠΕΖΑ ΠΕΙΡΑΙΩΣ



Η πρώτη τράπεζα στην Ελλάδα



Γάστριν, ο κρητικός μπακλαβάς

Η συνταγή για το γάστριν είναι του σεφ κ. Κώστα Βασάλου, όπως το φαντάστηκε από τις περιγραφές του Αθήναιου στους «Δειπνοσοφιστές». Έχουν γίνει μικρές παραλλαγές από τον σεφ κ. Νίκο Φωτιάδη σύμφωνα με τη λογική που επικρατούσε στην αρχαιότητα. Και οι δύο σεφ είναι μέλη της Μπριγάδας/Slow food.

Υλικά (για βαθύ ταψί 28Χ35 εκ.)

● Φύλλο ● 500 γρ. αλεύρι ● 130 μλ ελαιόλαδο ● Λίγο αλάτι ● 250 μλ νερό ● 120 γρ. σουσάμι, καβουρδισμένο

Γέμιση

● 500 γρ. φουντούκια, χοντροκομμένα ● 500 γρ. καρύδια, χοντροκομμένα ● 180 γρ. σουσάμι, καβουρδισμένο ● 100 γρ. σπόροι παπαρούνας ● 20 γρ. μαύρο πιπέρι, χοντροκομμένο ● 180 γρ. σύκα κομμένα σε λωρίδες ● 180 γρ. βερίκοκα σε λωρίδες ● 180 γρ. δαμάσκηνα σε λωρίδες ● 1 κ.γ. κανέλα τριμμένη ● 2 κ.σ. παξιμάδι τριμμένο ● 200 γρ. μέλι



**Νικόλαος
Φωτιάδης**

Ο Νικόλαος Φωτιάδης, γεννημένος στην Καβάλα, έδειξε από μικρή ηλικία το ενδιαφέρον του για τη μαγειρική. Σπούδασε στη Σχολή Τουριστικών επαγγελματιών Πάρνηθας καθώς και στη Σχολή Μαγείρων των Ενόπλων Δυνάμεων. Το πάθος και η αφοσίωσή του όλα αυτά τα χρόνια τού έχουν χάρισει ένα αστέρι Michelin (2002) και 2 χρυσούς σκούφους (2006 και 2009). Έχει συνδέσει το όνομά του με τα γνωστότερα εστιατόρια της χώρας ενώ σήμερα είναι Executive chef της Τράπεζας της Ελλάδος



Σιρόπι

● 500 μλ πετιμέζι ● 200 μλ νερό ● 180 μλ μέλι ● 100 μλ πετιμέζι ● 1/2 λεμόνι χυμό

Παρασκευή

● Ετοιμάζουμε το φύλλο. Κοπανίζουμε το σουσάμι σε γουδί, μέχρι να γίνει σχεδόν σαν αλεύρι, και το ανακατεύουμε με τα

υπόλοιπα υλικά για το φύλλο, μέχρι να γίνει η ζύμη σφιχτή. Την αφήνουμε για μισή ώρα στην άκρη και την ανοίγουμε κατόπιν σε 3 λεπτά φύλλα.

● Ανακατεύουμε όλα τα υλικά της γέμισης, εκτός από το σουσάμι. Αλείφουμε την επιφάνεια ενός ταψιού 28Χ35 εκ. με λάδι και απλώνουμε το ένα φύλλο. Το αλείφουμε με λάδι και απλώνουμε τη μισή γέμιση.

● Στρώνουμε από πάνω το δεύτερο φύλλο και το αλείφουμε με λάδι. Απλώνουμε την υπόλοιπη γέμιση και τη σκεπάζουμε με το τρίτο φύλλο. Αλείφουμε με λάδι, ραντίζουμε με λίγο νερό και πασπαλίζουμε με λίγο σουσάμι.

● Χαράζουμε το γλυκό σε τετράγωνα ορθογώνια κομμάτια και το ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο, στους 175-180 βαθμούς, για περίπου 40-45 λεπτά. Το αφήνουμε να κρυώσει.

● Ετοιμάζουμε το σιρόπι. Βράζουμε το πετιμέζι για 5-8 λεπτά και προσθέτουμε το μέλι και το λεμόνι. Ανακατεύουμε, μέχρι να διαλυθεί το μέλι στο σιρόπι.

● Περιχύνουμε το κρύο γλυκό με το ζεστό σιρόπι και αφήνουμε να το απορροφήσει εντελώς. Κόβουμε τα κομμάτια εκεί που τα χαράξαμε και τα σεβρίζουμε σε πιατέλα.

Πατάτες ογκρατέν με αμύγδαλο

Υπέροχο φαγητό που μπορεί να σεβριστεί ως κυρίως (εφόσον έχει το ζαμπόν και το λαρδί) ή ως συνοδευτικό σε ένα ψητό κρέας. Αν δεν σας αρέσει το αμύγδαλο μπορείτε να το αντικαταστήσετε με φιστίκια Αιγίνης. Θα γίνει εξίσου υπέροχο!

Προετοιμασία: 30'

● Ψήσιμο: 1 ώρα ● Μερίδες: 4-6

ΥΛΙΚΑ

● 1 κιλό πατάτες ● 10 φέτες ζαμπόν ● 200 γρ. λαρδί ή μπέικον κομμένο σε κυβάκια ● 700 ml κρέμα γάλακτος ● 150 γρ. κεφαλογραβιέρα τριμμένη ● 100 γρ. αμύγδαλα καβουρδισμένα σε πούδρα ● 2 σκελίδες σκόρδο ● 50 γρ. βούτυρο για το άλειμμα του ταψιού ● λίγο μοσχοκάρυδο ● αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ

● Βάζω την κρέμα γάλακτος με το λαρδί ή το μπέικον σ' ένα κατσαρολάκι.
● Καθαρίζω τις σκελίδες σκόρδου, τις κόβω στη μέση και αφαιρώ το φυτό τους. Καρφώνω το πρώτο μισό του



Ντίνα Νικολάου

Οι γαστρονομικές ανησυχίες της Ντίνας Νικολάου ξεκίνησαν σε πολύ νεαρή ηλικία. Ξεκίνησε τις σπουδές της στην επαγγελματική μαγειρική τέχνη στις Γαστρονομικές Σχολές του Παρισιού «Le Cordon Bleu», «Ritz Escoffier», «Alain Ducasse formation», «Lenotre». Το εστιατόριό της στο Παρίσι (Evi Evane) κατακτά την κορυφή το 2017, όταν ο Gilles Pudlowski, δημιουργός του γαλλικού οδηγού γαστρονομίας Publio Paris, το ανεβάζει στο πρώτο σκαλί του βήθρου, δίνοντάς του τη μεγάλη διάκριση ως «Το καλύτερο εστιατόριο ξένης κουζίνας στο Παρίσι».



σκόρδου σε ένα πιρούνι και το τρίβω μέσα στο ταψί μου. Όσο περισσέψει το ρίχνω στην κρέμα. Επαναλαμβάνω τη διαδικασία και με τα υπόλοιπα κομμάτια σκόρδου.

● Βάζω την κατσαρόλα σε μέτρια φωτιά για να ζεσταθεί η κρέμα. Αποσύρω από τη φωτιά την κατσαρόλα και ρίχνω φρεσκοτριμμένο μοσχοκάρυδο και αφήνω το μίγμα να κρυώσει ελαφρά.

● Καθαρίζω τις πατάτες και τις κόβω σε λεπτές φέτες.

● Βουτυρώνω το ταψί. Προθερμαίνω το φούρνο στους 200°C.

● Στρώνω στο ταψί τις πατάτες και πασπαλίζω με πούδρα αμυγδαλόσκονης. Αλατοπιπερώνω και απλώνω μια στρώση τυρί. Ρίχνω λίγη από την κρέμα με το λαρδί. Συνεχίζω με μια στρώση ζαμπόν. Επαναλαμβάνω τη διαδικασία (πατάτες, αμυγδαλόπουδρα, τυρί, ζαμπόν, τυρί, κρέμα γάλακτος). Τελειώνω με μια στρώση πατάτες. Ρίχνω την υπόλοιπη κρέμα γάλακτος και πασπαλίζω με αμυγδαλόπουδρα.

● Ψήνω για 1 ώρα περίπου.


ΚΑΡΥΔΙΑ

Έχουν περισσότερα αντιοξειδωτικά από τα ψάρια

Η αντιοξειδωτική τους ικανότητα έχει ευεργετικά αποτελέσματα στην καρδιά

Αποτελούν μία από τις καλύτερες πηγές ω-3 λιπαρών οξέων


ΦΙΣΤΙΚΙΑ ΑΙΓΙΝΗΣ

«Σωματοφύλακας» της καρδιάς καθώς έχουν υψηλά επίπεδα ω-λιπαρών οξέων και φυτικής ίνας, σε συνδυασμό με την καλή περιεκτικότητα σε βιταμίνη Β6

Βοηθούν την υγεία των ματιών

Η κατανάλωσή τους σχετίζεται με μια καλή διαχείριση του βάρους


ΑΜΥΓΔΑΛΑ

Πλούσια σε πολυακόρεστα λιπαρά, φυτικές ίνες και φυτοστερόλες

Πολύ καλή πηγή ασβεστίου

Η μερίδα της (25 γρ. περίπου ή 15 μεγάλα τεμάχια) προσφέρει το 40% της συνιστώμενης δόσης σε βιταμίνη Ε και το 27% της αντίστοιχης σε μαγνήσιο


ΠΟΣΕΣ ΘΕΡΜΙΔΕΣ ΔΙΝΕΙ ΜΙΑ ΧΟΥΦΤΑ
ΚΑΡΥΔΙΑ 185
ΦΙΣΤΙΚΙΑ ΑΙΓΙΝΗΣ 170
ΑΜΥΓΔΑΛΑ 150

Καρποί υψηλής διατροφικής αξίας

Οι ξηροί καρποί δικαίως συγκαταλέγονται στη λίστα με τις πλέον ωφέλιμες τροφές για τον άνθρωπο. Στη χώρα μας το αμύγδαλο, το καρύδι και το φιστίκι είναι τρία από τα πλέον δημοφιλή είδη ξηρών καρπών. Πλούσια σε ω-3 λιπαρά, βοηθούν στην καταπολέμηση των καρδιακών παθήσεων και του διαβήτη, μειώνουν την κακή χοληστερίνη και αυξάνουν την καλή, ενώ προσφέρουν αντιοξειδωτική προστασία στον οργανισμό.

Μάλιστα, έρευνες δείχνουν ότι οι ξηροί καρποί δρουν προστατευτικά ενάντια σε ορισμένες μορφές καρκίνου λόγω της υψηλής τους περιεκτικότητας σε αντιοξειδωτικά. Όπως επισημαίνει η διαιτολόγος-διατροφολόγος Γεωργία Καπώλη, είναι πλούσιες σε ασβέστιο και πρωτεΐνη, χτίζουν γερά οστά, δόντια και μυς και αποτελούν ιδανική επιλογή για χορτοφάγους ή για άτομα που νηστεύουν και δεν καταναλώνουν γαλακτοκομικά και κρέας. Εμπεριέχουν, μεταξύ άλλων, φυλλικό οξύ το οποίο είναι σημαντικό για την πρόληψη των καρδιαγγειακών νοσημάτων, εφόσον μειώνει τα επίπεδα ομοκυστεΐνης στο αίμα. Ωστόσο οι ξηροί καρποί έχουν πολλές θερμίδες και η κατανάλωσή τους πρέπει να γίνεται με μέτρο, διότι μπορεί να οδηγήσουν σε αύξηση του σωματικού βάρους.

Αναφερόμενος στις ευεργετικές δράσεις των ξηρών καρπών ο κλινικός διαιτολόγος-διατροφολόγος Κυριάκος Ρέππας τονίζει ότι πρόκειται για μια από τις πλέον νόστιμες τροφές με πολύ υψηλή θρεπτική αξία, ένα πολύ βολικό και εύκολο σνακ και μια έξυπνη

λύση για δίαιτα ή καλή διατροφή. Οι ξηροί καρποί διατροφικά ανήκουν στην κατηγορία του λίπους. Τα πολυακόρεστα, αλλά και τα μονοακόρεστα λιπαρά τους, είναι τα κύρια συστατικά που, εκτός από θερμίδες, έχουν ευεργετικές ιδιότητες για τον οργανισμό μας. Σε 30 γραμμάρια (μία χούφτα) ξηρών καρπών συναντούμε κατά μέσο όρο 18 γραμμάρια λιπαρών τα μισά εκ των οποίων είναι συνήθως μονοακόρεστα. Αποδίδουν περίπου 170 kcal (θερμίδες), όσο δηλαδή δύο φέτες ψωμί. Αποτελούν ιδανικό σνακ (ανάμεσα στα γεύματα) αφού, αν καταναλωθούν με μέτρο, χορταίνουν (έχουν υψηλό δείκτη κορεσμού), αναπληρώνουν τη χαμένη ενέργεια και τονώνουν, έχουν πολλές ευεργετικές ιδιότητες και βεβαίως αποτελούν αναπόσπαστο κομμάτι της μεσογειακής διατροφής.

Καρύδια

Σύμφωνα με τον Κυριάκο Ρέππα, σε δημοσιευμένη μελέτη το 2012 φάνηκε πως τα καρύδια έχουν περισσότερα αντιοξειδωτικά από τα ψάρια, ενώ άλλες μελέτες δείχνουν πως η αντιοξειδωτική τους ικανότητα έχει ευεργετικά αποτελέσματα στην καρδιά και το λιπιδιαμικό προφίλ.

Από την πλευρά της η Γεωργία Καπώλη επισημαίνει ότι τα καρύδια αποτελούν μία από τις καλύτερες πηγές ω-3 λιπαρών οξέων στη φύση. Μια χούφτα καθαρισμένα καρύδια περιέχει 2,5 γρ. ω-3 λιπαρών οξέων. Παράλληλα, οι πολυφαινόλες των καρυδιών δείχνουν να αναστέλλουν την οξειδωση της LDL-κακής χοληστερόλης, διαδικασία που αποτελεί πρωταρχικό στάδιο της αθηρο-


Γεωργία Καπώλη

Διατολόγος
-διατροφολόγος


Κυριάκος Ρέππας

Κλινικός διατολόγος
-διατροφολόγος


**Μανώλης
Μανωλαράκης**

Διατολόγος
-διατροφολόγος

σκλήρωσης. Επιπλέον βελτιώνουν τη λειτουργία των ενδοθηλίων των αγγείων. Σημειώνεται ότι μια χούφτα καρύδια δίνει 185 θερμίδες.

Φιστίκια Αιγίνης

Ο διαιτολόγος-διατροφολόγος Μανώλης Μανωλαράκης επισημαίνει ότι ο αγαπημένος στους Έλληνες ξηρός καρπός, τα φιστίκια Αιγίνης, με τα υψηλά επίπεδα ω-λιπαρών οξέων και φυτικής ίνας, σε συνδυασμό με την καλή περιεκτικότητα σε βιταμίνη Β6 (η οποία μειώνει τα επίπεδα της ουσίας ομοκυστεΐνης, μιας ουσίας που σχετίζεται με την εμφάνιση αθηρωματικών πλακών και αρτηριοσκληρυνσης), κερδίζουν τη θέση του «σωματοφύλακα» της καρδιάς.

Σχετικές μελέτες έχουν δείξει ότι η υψηλή περιεκτικότητά τους σε λουτεΐνη και ζεαξανθίνη βοηθάει την υγεία των ματιών και ότι η κατανάλωσή τους σχετίζεται με μια καλή διαχείριση του βάρους. Αν σε αυτά προσθέσουμε και την υψηλή περιεκτικότητά τους σε πρωτεΐνη, τότε δίκαια τα θεωρούμε ένα εξαιρετικά καλό snack.

Αμύγδαλα

Τα αμύγδαλα, όπως αναφέρει η Γεωργία Καπώλη, είναι πλούσια σε πολυακόρεστα λιπαρά, βιταμίνη Ε, φυτικές ίνες και φυτοστερόλες, ενώ επίσης είναι και μια πολύ καλή πηγή ασβεστίου. Ανά 100 γραμμάρια, προσφέρουν 0,78 mg βιταμίνης Β2. Η βιταμίνη αυτή είναι η πλέον κατάλληλη για προβλήματα στο δέρμα και τους βλεννογόνους.

Για τα αμύγδαλα ο Μανώλης Μανωλαράκης αναφέρει ότι πρόκειται για μια πραγματικά εξαιρετική τροφή που η μερίδα της (25 γρ. περίπου ή 15 μεγάλα τεμάχια) προσφέρει το 40% της συνιστώμενης δόσης σε βιταμίνη Ε και το 27% της αντίστοιχης σε μαγνήσιο.

Αντίθετα, αν και θεωρούνται πλούσια πηγή ασβεστίου, σε ρεαλιστικά μεγέθη για να έχει κάποιος πραγματικά οφέλη θα πρέπει να καταναλώσει σημαντική ποσότητα από αυτά.



4 στόχοι για το 2025 από τους παραγωγούς αμυγδάλων στην Καλιφόρνια

Η Καλιφόρνια αποτελεί έναν από τους βασικούς παγκόσμιους προμηθευτές αμυγδάλων. Είναι περιοχή που το κλίμα της μοιάζει πολύ με αυτό της Μεσογείου και, σε συνδυασμό με τα πλούσια εδάφη, την αναπτυγμένη τεχνολογία και τις καινοτομίες που εφαρμόζονται, συνθέτει πολύ καλές συνθήκες για την καλλιέργεια αμυγδάλων.

Οι αμυγδαλοπαραγωγοί της Καλιφόρνια (μεγαλύτερο ποσοστό οικογενειακές μονάδες), μέσω του εκπροσωπευτικού τους οργάνου (Almond Board Council, A.B.C.), δεσμεύτηκαν μέχρι το 2025 με στόχο την ολοκληρωμένη διαχείριση:

Στόχος 1 Εξοικονόμηση νερού

Δέσμευση για περαιτέρω μείωση της χρήσης νερού κατά 20%

Από το 1982 μέχρι σήμερα έχουν χρηματοδοτηθεί πάνω από 200 ερευνητικά προγράμματα με αντικείμενο τη βελτίωση των τρόπων άρδευσης των αμυγδάλων. Τις τελευταίες δύο δεκαετίες, οι αμυγδαλοπαραγωγοί, κάνοντας χρήση βελτιωμένων πρακτικών παραγωγής και υιοθετώντας αποδοτικά τη στάγδην άρδευση (γύρω στο 80% των αμυγδαλοκαλλιεργειών), έχουν καταφέρει να μειώσουν την απαιτούμενη ποσότητα σε νερό. Μέσα στα επόμενα χρόνια, μέσω ενός προτύπου «Συνεχούς Βελτίωσης της Άρδευσης των Οπωρώνων»

(ακριβέστεροι υπολογισμοί των απαιτήσεων σε νερό των οπωρώνων, μέτρηση της εφαρμοζόμενης ποσότητας νερού, παρακολούθηση της απόδοσης του συστήματος άρδευσης, της υγρασίας του εδάφους και της υγρασίας των φυτών), αναμένεται βελτιστοποίηση στην άρδευση και στη διατήρηση του υδροφόρου ορίζοντα.

Στόχος 2 0% σπατάλη

Δέσμευση για μηδενική σπατάλη από υπο-προϊόντα (κέλυφος, φλούδα, ξυλώδη βιομάζα) κατά την επεξεργασία των αμυγδάλων

Ήδη χρησιμοποιούνται το κέλυφος και η φλούδα των αμυγδάλων τόσο στην κτηνοτροφία όσο και στην παραγωγή ενέργειας. Από το 1977 έχουν χρηματοδοτηθεί πάνω από 60 ερευνητικές μελέτες σχετικά με τη χρήση των υποπροϊόντων των αμυγδάλων. Νέες έρευνες που διεξάγονται αφορούν τη χρήση των υποπροϊόντων ως καλλιεργητικού μέσου στα μανιτάρια, ως ζωοτροφής για τα πουλερικά, ως ενισχυτικού πρόσθετου σε πλαστικά για αντοχή και χρώμα, ως συστατικού σε εδαφικό εμπλουτισμό τόσο των αμυγδαλοκαλλιεργειών όσο και άλλων καλλιεργειών, ως τροφής τη χειμερινή περίοδο για τις μέλισσες και ακόμη και ως πρώτης ύλης για την παραγωγή μπύρας. Οι νέες τεχνολογίες χρησιμοποιούν τα υποπροϊόντα ως αρχικό προϊόν με σκοπό τη δημιουργία νέων προϊόντων προστιθέμενης αξίας δημιουργώντας μια γνήσια βιοοικονομία.



Οι αμυγδαλοπαραγωγοί της Καλιφόρνια δεσμεύτηκαν μέχρι το 2025 να παράγουν αμύγδαλα με καλύτερες, πιο ασφαλείς μεθόδους με στόχο την προστασία τόσο της τοπικής κοινωνίας όσο και του περιβάλλοντος



Για περισσότερες πληροφορίες επισκεφτείτε το: <http://www.almonds.com/growing-good/2025-goals>

Στόχος 3 Ολοκληρωμένη Διαχείριση

Δέσμευση για υιοθέτηση πιο φιλικής προς το περιβάλλον διαχείρισης των παρασίτων, των ζιζανίων, των ασθενειών

Μέσω της ολοκληρωμένης διαχείρισης, χρησιμοποιούνται εργαλεία και τεχνικές για την προστασία των δέντρων από έντομα, ζιζάνια και ασθένειες και μόνο όταν είναι απαραίτητο γίνεται χρήση φυτοφαρμάκων. Η υπεύθυνη και ολοκληρωμένη διαχείριση είναι βασικό στοιχείο για την αιτιολογία στην αμυγδαλοκαλλιέργεια. Τα τελευταία 25 χρόνια, έχει μειωθεί η χρήση φυτοφαρμάκων γύρω στο 13% με στόχο το 2025 επιπλέον μείωση 25%. Μέσω έρευνας και συνεργασίας με ειδικούς, παρακολουθούνται διαρκώς οι συνθήκες που επικρατούν, ώστε να διασφαλιστεί ότι η χρήση των φυτοφαρμάκων γίνεται μόνο όταν κρίνεται απαραίτητη.

Στόχος 4 Βελτίωση της ποιότητας του αέρα κατά την περίοδο της συγκομιδής

Δέσμευση για μείωση της παραγόμενης σκόνης την περίοδο συγκομιδής κατά 50%

Στην Καλιφόρνια η συγκομιδή γίνεται με μηχανικό τρόπο (μηχανική δόνηση), ενώ τα αμύγδαλα πέφτουν στο έδαφος, όπου στεγνώνουν φυσικά στον ήλιο, διαδικασία που «σηκώνει» πολλή σκόνη στην ευρύτερη περιοχή. Προκειμένου να ελαχιστοποιηθεί η σκόνη, υπάρχει συνεργασία με τους αγρότες για να βελτιώσουν τις πρακτικές συγκομιδής επενδύοντας σε καλύτερο εξοπλισμό και σε διαφορετικές τεχνικές. Αυτό υποστηρίζεται από δεκαετή έρευνα για καθιέρωση βέλτιστων πρακτικών καθώς και από σεμινάρια σε οπωρώνες, επιδείξεις εξοπλισμού, εκπαιδευτικά βίντεο, τεχνικούς οδηγούς. Μακροπρόθεσμα, επανεξετάζεται η διαδικασία της συγκομιδής, επιταχύνοντας την έρευνα. Ορισμένοι από τους τρόπους που διερευνώνται περιλαμβάνουν την αλλαγή της δομής και της διάταξης των αμυγδαλοκαλλιεργειών για την εφαρμογή τεχνικών συγκομιδής παρόμοιων των φιστικιών ή και των σταφυλιών.



Το κελυφωτό φιστίκι στις βιτρίνες υψηλής ζαχαροπλαστικής!



ΓΡΑΦΕΙ Ο
Δημήτρης
Αντωνόπουλος

Παραγωγός κελυφωτού φιστικιού

Μια από τις ασχολίες που τα τελευταία χρόνια μου τρώνε πολύ χρόνο είναι να υποδέχομαι στο κτήμα μου υποψήφιους καλλιεργητές φιστικιάς! Τόσο μεγάλο το ενδιαφέρον!

Πριν από 10 περίπου χρόνια, για τους τότε καλλιεργητές φιστικόδεντρων που είχαν εναλλακτικές λύσεις για τα χωράφια τους, ήταν δηλαδή ποτιστικά, ετίθετο θέμα να τα κρατήσουν ή να τα ξεριζώσουν.

Γιατί άραγε αυτή η μεταστροφή σε τόσο σύντομο χρονικό διάστημα;

Θα επικεντρωθούμε σε δύο παράγοντες: τη διεθνοποίηση της ελληνικής αγοράς και των νέων χρήσεων κατά βάση στη ζαχαροπλαστική και λιγότερο στη μαγειρική, που εκτόξευσαν τη ζήτηση στις εύπορες κυρίως χώρες.

Εδώ και 6 ή 7 χρόνια οι Ιταλοί έμποροι έχουν κάνει κυριολεκτικά απόβαση στην αγορά μας. Κάθε Αύγουστο έρχονται με κάθε διαθέσιμο φορτηγό, μικρό, μεγάλο, μεσαίο, και αγοράζουν ελληνικά φιστίκια, πολλοί κατευθείαν από παραγωγούς, κάποιοι άλλοι μέσω μεσιτών και εμπόρων.

Γιατί τόση βιασύνη; Θα ρωτήσετε.

Οι μικροί τα πάνε κατευθείαν στις αγορές του νότου. Οι βιοτέχνες και βιομήχανοι, αμέσως μετά την επιστροφή τους από τις διακοπές του καλοκαιριού, αρχίζουν τις ετοιμασίες για την παραγωγή χριστουγεννιάτικων γλυκισμάτων, που αντιπροσωπεύουν το μεγαλύτερο μέρος του τζίρου τους. Το ελληνικό φιστίκι έχει πράσινη ψίχα, οπότε δεν χρειάζεται να το ενισχύσουν σε χρώμα ώστε να εντυπωσιάζει στο ράφι. Άλλωστε, δεν θέλουν να κάνουν κάτι τέτοιο σε ένα προϊόν που βγαίνει στο ράφι πανάκριβο: έως και 50 ευρώ πουλιούνται

ορισμένα γλυκά με βάση το φιστίκι, οι δε συσκευασίες τους ανταγωνίζονται αυτές των ακριβών ρολογιών. Προϊόν από άλλες αγορές, όπως Τουρκία, δεν είναι συνήθως διαθέσιμο στην ευρωπαϊκή αγορά πριν από το τέλος Σεπτεμβρίου. Μεσολαβεί δηλαδή ένας και πλέον μήνας με το φρέσκο ελληνικό προϊόν να παίζει μόνο του μπάλα.

Τα μεγέθη της ελληνικής παραγωγής είναι πολύ μικρά συγκρινόμενα με τη διεθνή αγορά. Οι ΗΠΑ και το Ιράν είναι οι μεγάλοι παίκτες με περίπου ισοδύναμες παραγωγές μεταξύ 400.000 και 500.000 τόνων ετησίως στη χρονιά της καρποφορίας για την καθεμία (τα μεγέθη που αναφέρονται αφορούν στο μέγιστο της παραγωγής τις χρονιές της πλήρους καρποφορίας και είναι στρογγυλοποιημένα). Ακολουθεί η Τουρκία με παραγωγή κατώτερη των 300.000 τόνων.

Η ελληνική παραγωγή εκτιμάται σε 5.000 με 6.000 τόνους από ανθρώπους της αγοράς και μέχρι 9.000 τόνους από τις

Εδώ και χρόνια το φιστίκι σταδιοδρομεί στη σύγχρονη ζαχαροπλαστική, είτε μόνο του είτε συνοδεύει άλλων στοιχείων. Έχει χαρακτηριστικό χρώμα, απαλή γεύση και όταν επεξεργαστεί σωστά εκπέμπει την αίσθηση φρεσκάδας, οπτικά και γευστικά



επίσημες στατιστικές. 50% και πλέον απόκλιση δεν είναι και λίγη! Σταδιακά, εισέρχονται στην παραγωγή φιστικαίωνες φυτεμένοι τα τελευταία χρόνια, κυρίως στη Λάρισα, τη Μαγνησία, τη Χαλκιδική και τη Φθιώτιδα, με την παραγωγή μας να αυξάνει χρόνο με το χρόνο. Προσωπική εκτίμηση είναι ότι θα υπάρξει διπλασιασμός της παραγωγής μας μέχρι το 2025, τόσο λόγω των νέων φυτεύσεων όσο και λόγω της καλύτερης και συστηματικότερης περιποίησης των παλαιών οπωρώνων.

Πολλές φυτεύσεις γίνονται στην Ισπανία, η οποία μπαίνει στο παιχνίδι δυνατά,





με την Περιφέρεια της Μαδρίτης να δηλώνει ότι μέχρι το 2030 θα είναι η μεγαλύτερη φιστικοπαραγωγός περιοχή της Ευρώπης! Και για να το καταφέρει αυτό έχει φτιάξει ινστιτούτα, διεπαγγελματικές οργανώσεις και μεγάλα φυτώρια, τα οποία αναλαμβάνουν τη φύτευση της νέας για τους ντόπιους καλλιέργειας. Κι αυτοί βάζουν μεγάλες εκτάσεις, αρκετές εκατοντάδες στρέμματα ο καθένας, σε χωράφια που πριν καλλιεργούσαν σιτηρά και σπανιότερα ελιές. Κι εμείς τους βλέπουμε στα κοινωνικά δίκτυα και... ζηλεύουμε! Τα δε σεμινάρια, θεωρητικά και πρακτικά, είναι

συνεχή. Εάν δεν έχουν πρόβλημα με το νερό, τότε τα επόμενα χρόνια θα λανσαριστούν στους μεγάλους παίκτες.

Η ζήτηση τώρα για φιστίκι, ψίχα και ολόκληρο, έχει διευρυνθεί σε σημαντικό βαθμό τελευταία. Οι χρήσεις του μέχρι τώρα ήταν σχεδόν αποκλειστικά στα γνωστά γλυκά της ανατολής. Εδώ και χρόνια το φιστίκι σταδιοδρομεί στη σύγχρονη ζαχαροπλαστική, είτε μόνο του είτε συνοδεία άλλων στοιχείων. Έχει χαρακτηριστικό χρώμα, απαλή γεύση και όταν επεξεργαστεί σωστά εκπέμπει την αίσθηση φρεσκάδας, οπτικά και γευστικά. Οι



Σταδιακά, εισέρχονται στην παραγωγή φιστικιώνες φυτεμένοι τα τελευταία χρόνια, κυρίως στη Λάρισα, τη Μαγνησία, τη Χαλκιδική και τη Φθιώτιδα, με την παραγωγή μας να αυξάνει χρόνο με το χρόνο

Ιταλοί έχουν εδώ την πρωτοκαθεδρία. Ξεκίνησαν από τη Σικελία, το Bronte, ένα χωριό σκαρφαλωμένο στις πλαγιές της Αίτνας όπου τα φιστικόδενδρα είναι... μεγάλοι θάμνοι και η ενασχόληση είναι μάλλον... θήρευση παρά καλλιέργεια. Ασχολούνται πολύ λίγο με την καλλιέργεια και τον Αύγουστο τα μαζεύουν από τα δένδρα, ένα ένα με τα χέρια. Μας λένε ότι το κόστος συλλογής ξεπερνάει τα 3,5 ευρώ το κιλό, μέγεθος ιδιαίτερα εντυπωσιακό. Το ΠΟΠ αυτό προϊόν το παρέλαβαν οι Ιταλοί και με τη γνωστή τους ικανότητα στο μάρκετινγκ το απογείωσαν. Σε όλη την Ιταλία εμφανίζονται μαγαζιά που πουλάνε αποκλειστικά γλυκά από φιστίκι όπως και άλλα που μεταξύ των άλλων υπερηφανεύονται ότι έχουν προϊόντα και παγωτά με φιστίκι, τα οποία πουλούν και πωλούν αρκετά ακριβότερα από τα υπόλοιπα.

Ακολουθούν οι Γάλλοι, οι οποίοι κι αυτοί έχουν συμπεριλάβει τελευταία το φιστίκι στην υψηλή ζαχαροπλαστική τους και η σχετική αγορά αναπτύσσεται ραγδαία. Η σπουδαιότητα της αγοράς αυτής δεν είναι τόσο στο μέγεθός της όσο στην πρωτοκαθεδρία της στα γευστικά πρότυπα και τις αντιγραφές που προκαλεί.

Θα πρέπει εδώ να επισημάνουμε τον σημαντικό και καταλυτικό ρόλο που έπαιξαν οι Αμερικάνοι με το σύγχρονο και οργανωμένο μάρκετινγκ. Ο Σύνδεσμος Φιστικοπαραγωγών Καλιφόρνιας έχει καταβάλει εδώ και 15 χρόνια μεγάλες, σύγχρονες και πολυδάπανες προσπάθειες για την προώθηση της κατανάλωσης φιστικιού σε ολόκληρο τον κόσμο με έμφαση την Ευρώπη και την Κίνα. Στη μακρινή αυτή αγορά γίνεται και η μεγάλη μάχη με την άλλη υπερδύναμη, το Ιράν. Δεν είναι άλλωστε τυχαίο ότι στις διάφορες λίστες που ανακοινώνονται περί επιβολής δασμών, στο πλαίσιο του σύγχρονου εμπορικού πολέμου που έχει ξεσπάσει, το κελυφτώ φιστίκι κατέχει πάντοτε περίοπτη θέση. Μεταξύ μας, δεν είχα ποτέ μου φανταστεί ότι καλλιεργώντας 40 στρέμματα φιστίκια θα εξελισσόμουν σε μείζονα γεωστρατηγικό παράγοντα (sic)...

Οφείλουμε πάντως να αναγνωρίσουμε ότι χωρίς την αποτελεσματική εμπλοκή των Καλιφορνέζων συναδέλφων τα πράγματα θα ήταν σήμερα πολύ διαφορετικά.

Καιρό είχατε να ακούσετε ευχάριστα κι ελπιδοφόρα νέα από τον χώρο της αγροτικής παραγωγής, έτσι δεν είναι;

Κόντρα στο κλίμα στασιμότητας και προσεκτικής διαχείρισης που υπάρχει σε ολόκληρο τον χώρο της υπαίθρου, η καλλιέργεια φιστικιού γνωρίζει δόξες και προσδοκά ένα ελπιδοφόρο μέλλον.



Ο κλάδος της Βιοοικονομίας στην Ελλάδα

Ο όρος βιοοικονομία είναι μια σχετικά νέα έννοια που απασχολεί όλο και περισσότερο τα τελευταία χρόνια. Το θέμα της βιοοικονομίας προέκυψε κυρίως κάτω από την πίεση διαφόρων παγκόσμιων προκλήσεων, που σχετίζονται με την ύπαρξη και τη χρήση των ανανεώσιμων βιολογικών πόρων, όπως η γεωργική παραγωγή, τα τρόφιμα, ο θαλάσσιος πλούτος, η ζήτηση ενέργειας κ.τ.λ. Σε αυτό το πλαίσιο, η βιοοικονομία αποτελεί έναν από τους παράγοντες που απασχολούν την επιστημονική κοινότητα σχετικά με τις δυνατότητες που μπορεί να προσφέρει ως προς τη διαχείριση των προαναφερθεισών προκλήσεων. Τι είναι όμως η βιοοικονομία; Η βιοοικονομία, σύμφωνα και με τον ορισμό της Ευρωπαϊκής Επιτροπής, όπως αναφέρεται στο σχετικό κείμενο της 13ης Φεβρουαρίου 2012 με τίτλο «Καινοτομώντας για βιώσιμη ανάπτυξη: Μια βιοοικονομία για την Ευρώπη» (EC, 2012), περιλαμβάνει τους κλάδους της οικονομίας που χρησιμοποιούν ανανεώσιμους βιολογικούς πόρους και τη μετατροπή τους (όπως και των αποβλήτων και των υποπροϊόντων τους), σε προϊόντα προστιθέμενης αξίας, όπως τρόφιμα, ζωτροφές, προϊόντα βιολογικής προέλευσης, υπηρεσίες, βιοενέργεια κ.τ.λ. (Loizou et al., 2019).

Ο βασικός στόχος που τέθηκε στη στρατηγική του 2012 ήταν να προωθηθεί μια ισχυρή βιοοικονομία η οποία θα παρείχε τη δυνατότητα στην Ευρώπη να ζει εντός των δυνατοτήτων της. Μέσω της βιώσιμης παραγωγής και της ορθολογικής χρήσης των βιολογικών πόρων (συμπεριλαμβανομένων και των αποβλήτων) να παράγονται περισσότερα από λιγότερα, περιορίζοντας, ταυτόχρονα, τις αρνητικές επιπτώσεις στο περιβάλλον, την κλιματική αλλαγή και μειώνοντας την εξάρτηση από τα ορυκτά καύσιμα. Στο πλαίσιο της ανάγκης για αλλαγή του τρόπου παραγωγής, κατανάλωσης, μεταποίησης, απόρριψης και ανακύκλωσης των βιολογικών πόρων, η προώθηση της βιοοικονομίας έχει τις δυνατότητες να βοηθήσει. Ειδικότερα, στην προώθηση της βιώσιμης ανάπτυξης με παράλληλα τη δημιουργία νέων θέσεων εργασίας σε αγροτικές, παράκτιες και βιομηχανικές περιοχές.

Η Βιοοικονομία σε αριθμούς

Ποιοι όμως είναι οι κλάδοι της βιοοικονομίας, οι οποίοι παίζουν σημαντικό ρόλο και πρέπει να αναπτυχθούν. Όπως αναφέρθηκε, βιοοικονομία είναι η παραγωγή βιομάζας και η μετατροπή της σε προστιθέμενης αξίας προϊόντα, όπως τρόφιμα, ζωτροφές, βιολογικά προϊόντα και βιοενέργεια. Περιλαμβάνει κλάδους όπως η γεωργία, τα δάση, η αλιεία, τα τρόφιμα, η παραγωγή προϊόντων ξύλου και χαρτιού. Επιπλέον, περιλαμβάνει έναν αριθμό κλάδων οι οποίοι παράγουν προϊόντα με τη χρήση βιολογικών πόρων αλλά και μη βιολογικών. Τέτοιοι μεικτοί κλάδοι είναι αυτοί των επίπλων, των χημικών, των υφασμάτων, της φαρμακοβιομηχανίας της ενέργειας (βιο-ενέργεια) και των καυσίμων (βιο-καύσιμα).

Στον πίνακα 1, φαίνονται οι κλάδοι της βιοοικονομίας αναλυτικά, καθώς και τα ποσοστά των μεικτών κλάδων (βιο-κλάδων), δηλαδή των κλάδων που ένα μέρος από το σύνολο του προϊόντος τους παράγεται από βιολογικούς πόρους (βιο-κλάδων). Τέτοιοι είναι τα υφάσματα και τα ενδύματα, καθώς και τα επίπλα, όπου ένα μέρος της παραγωγής τους παράγεται από βαμβάκι και ξύλο αντίστοιχα, δηλαδή από βιολογικούς πόρους. Το ποσοστό της εκροής αυτών των κλάδων που παράγεται από βιολογικούς πόρους φαίνεται στον πίνακα 1 και αφορά τον μέσο όρο για τις χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης (ΕΕ-28). Τα υφάσματα (κλάδος με κωδικό 13) που παράγονται αποκλειστικά με βιολογικούς πόρους αποτελούν το 27,04% της συνολικής παραγωγής του κλάδου, ενώ τα ενδύματα το 40,98%. Αντίστοιχα υψηλό ποσοστό κατέχουν οι κλάδοι των επίπλων (43,63%) και των βιο-φαρμάκων (49,31). Αντίθετα, στους κλάδους της ενέργειας (βιο-ηλεκτρισμός) και των χημικών (βιο-πλαστικά, βιο-ντίζελ, βιο-αιθανόλη), το μερίδιο της εκροής τους που παράγεται από βιολογικούς πόρους είναι ακόμα πολύ μικρό. Ο υπολογισμός του μεριδίου της παραγωγής που προέρχεται από τη χρήση βιολογικών πόρων αποτελεί μια αρκετά πολύπλοκη διαδικασία, που βελτιώνεται συνεχώς, από τις αρμόδιες υπηρεσίες της Ε.Ε. Η συγκεκριμένη προσπάθεια γίνεται από το ερευνητικό κέντρο JRC της Ε.Ε. στη Σεβίλλη (Ronzon et

Πίνακας 1.

Οι κλάδοι της Βιοοικονομίας και τα ποσοστά των μεικτών βιοκλάδων στην Ε.Ε.

A/A	ΚΩΔΙΚΟΣ	ΚΛΑΔΟΣ	ΕΥ-28 %
1.	01	Γεωργία	100
2.	02	Δάση	100
3.	03	Αλιεία	100
4.	10	Τρόφιμα	100
5.	11	Ποτά	100
6.	12	Καπνός	100
7.	%13	Βιο-κλωστοϋφαντουργία	27.04
8.	%14	Βιο-ενδύματα	40.98
9.	15	Δέρματα και προϊόντα δέρματος	100
10.	16	Ξύλο και προϊόντα ξύλου	100
11.	%31	Βιο-έπιπλα	43.68
12.	17	Χαρτί και προϊόντα του	100
13.	%20	Βιο-χημικά (εκτός από βιο-καύσιμα)	7.65
14.	%21	Βιο-φάρμακα	49.31
15.	%22	Βιο-πλαστικά	4.62
16.	%2014	Βιο-αιθανόλη	3.61
17.	%2059	Βιο-ντίζελ	10.01
18.	%3511	Βιο-ενέργεια (ηλεκτρισμός)	4.72

Πηγή: <https://datam.jrc.ec.europa.eu/datam/mashup/BIOECONOMICS/index.html> and Ronzon et al., (2017).



ΓΡΑΦΕΙΟ
**Ευστράτιος
 Λοΐζου**

Καθηγητής, Κατεύθυνση
 Αγροτικής Οικονομίας,
 Τμήμα Τεχνολογιών Γεω-
 πόνων, ΤΕΙ Δυτικής Μακε-
 δονίας, Senior Researcher
 ERA chair, BioEcon H2020
 project Dept. of
 Bioeconomy and Systems
 Analysis, Institute of Soil
 Science and Plant
 Cultivation (IUNG), State
 Research Institute,
 Pulawy, Poland



Πίνακας 2**Η Βιοοικονομία σε αριθμούς (απασχολούμενοι και τζίρος) σε Ελλάδα και ΕΕ-28 (2015)**

ΚΛΑΔΟΣ	ΑΠΑΣΧΟΛΟΥΜΕΝΟΙ				ΤΖΙΡΟΣ (ΣΕ ΕΚ. €)			
	ΕΕ-28	%	ΕΛΛΑΔΑ	%	ΕΕ-28	%	ΕΛΛΑΔΑ	%
Γεωργία	9.227.200	51.1%	446.500	71.2%	380163.7	16.8%	9905.5	32.7%
Τρόφιμα, ποτά και καπνός	4.544.452	25.2%	110.410	17.6%	1153006.2	51.0%	15620.7	51.5%
Προϊόντα ξύλου και έπιπλα	1.407.184	7.8%	10.624	1.7%	173724.0	7.7%	621.9	2.1%
Βιο-υφάσματα	999.235	5.5%	10.398	1.7%	103496.8	4.6%	745.9	2.5%
Χαρτί	643.104	3.6%	7.428	1.2%	186615.6	8.3%	1332.4	4.4%
Δάση	539.000	3.0%	6.000	1.0%	50100.8	2.2%	93.6	0.3%
Βιο-χημικά, φάρμακα, πλαστικά	444.967	2.5%	4.866	0.8%	177044.1	7.8%	1012.4	3.3%
Αλιεία	222.392	1.2%	30.536	4.9%	11650.5	0.5%	738.8	2.4%
Βιο-καύσιμα (υγρά)	26.271	0.15%	563	0.1%	12193.6	0.5%	188.9	0.6%
Βιο-ενέργεια (ηλεκτρισμός)	13.844	0.08%	72	0.0%	10831.5	0.5%	50.7	0.2%
ΣΥΝΟΛΟ	18.067.648		627.396		2258826.7		30310.8	

Πηγή: <https://datam.jrc.ec.europa.eu/datam/mashup/BIOECONOMICS/index.html>

Η ανάπτυξη της βιοοικονομίας μπορεί να αναχαιτίσει τα προβλήματα του μη βιώσιμου τρόπου παραγωγής, που βασίζεται κυρίως σε μη ανανεώσιμους, ορυκτούς πόρους, με σημαντικές επιπτώσεις για το περιβάλλον και την αειφορία

al., 2017). Οι υπόλοιποι κλάδοι, όπως η γεωργία, τα δάση, η αλιεία, ο κλάδος των τροφίμων κ.τ.λ., παράγουν τα προϊόντα τους με τη χρήση αποκλειστικά (100%) βιολογικών πόρων. Μπορούμε εδώ να δούμε τον σημαντικό ρόλο του πρωτογενούς τομέα και ιδιαίτερα της γεωργίας και των κλάδων της μεταποίησης που σχετίζονται με αυτήν, για την ελληνική οικονομία.

Προκειμένου να γίνει καλύτερα αντιληπτή η σημασία και το μέγεθος της βιοοικονομίας αναφέρονται στη συνέχεια (πίνακας 2) ο αριθμός των απασχολούμενων και ο τζίρος των συγκεκριμένων κλάδων, για την ΕΕ-28 και την Ελλάδα. Σε επίπεδο ΕΕ-28, απασχολούνται στους συγκεκριμένους κλάδους, συνολικά, πέραν των 18 εκατ. ατόμων και ο τζίρος ξεπερνάει τα 2,2 τρισ. ευρώ.

Τα αντίστοιχα μεγέθη για την ελληνική οικονομία είναι 627.396 εργαζόμενοι και 30,3 δισ. ευρώ, για το 2015. Η συμμετοχή της ελληνικής οικονομίας στην ΕΕ-28 είναι σχετικά μικρή, με την απασχόληση να αποτελεί το 3,5% περίπου και τον τζίρο σε ακόμα χαμηλότερο επίπεδο, περίπου 1,5%.

Όπως φαίνεται στον πίνακα 2, οι κλάδοι με τη μεγαλύτερη συμμετοχή στην απασχόληση είναι της γεωργίας και των τροφίμων, 51% και 25% για την ΕΕ-28 και 71% και 17% αντίστοιχα για την Ελλάδα. Είναι προφανής ο ρόλος του κλάδου της γεωργίας και των τροφίμων για τη βιοοικονομία στην ελληνική οικονομία, καθώς το σύνολο σχεδόν (89%) των εργαζομένων προέρχεται από τους δύο αυτούς κλάδους. Σε επίπεδο ΕΕ-28 είναι επίσης

οι κλάδοι με τη μεγαλύτερη συμβολή, υπάρχει όμως σχετική διαφοροποίηση καθώς κλάδοι της μεταποίησης, και ειδικά των βιοκαυσίμων και της βιο-ενέργειας, σε επίπεδο Ε.Ε. έχουν πολύ μεγαλύτερη συμβολή συγκριτικά με τη χώρα μας. Όπως παρατηρείται στον πίνακα 2, ο τζίρος που προέρχεται από τους κλάδους της βιοοικονομίας παρουσιάζει διαφοροποίηση σε σχέση με την απασχόληση. Ο κλάδος των τροφίμων είναι αυτός που συνεισφέρει περισσότερο, τόσο στην Ελλάδα όσο και στην ΕΕ-28. Ακολουθεί ο κλάδος της γεωργίας, με τη συνεισφορά της στην ελληνική οικονομία να είναι μεγαλύτερη σε σχέση με την Ε.Ε. Ενδιαφέρον για την ελληνική οικονομία παρουσιάζουν επίσης οι κλάδοι του χαρτιού, της αλιείας και των βιο-χημικών και βιο-φαρμάκων.

Σύνοψη

Παρατηρώντας τόσο τους κλάδους όσο και τα μεγέθη που αποτελούν τη βιοοικονομία, φαίνεται ότι η ανάπτυξή της αποτελεί μια ελπιδοφόρα προοπτική για το μέλλον. Μια προοπτική που έχει τις δυνατότητες να αναχαιτίσει προβλήματα του μη βιώσιμου τρόπου παραγωγής, που βασίζεται κυρίως σε μη ανανεώσιμους, ορυκτούς πόρους, με σημαντικές επιπτώσεις για το περιβάλλον και την αειφορία. Φυσικά η προώθηση και ανάπτυξη της βιοοικονομίας δεν είναι απλή, καθώς προκαλείται σε πολλές περιπτώσεις ανταγωνισμός ως προς τη χρήση των βιολογικών πόρων, ανάμεσα σε κλάδους. Επίσης, υπάρχουν συγκρουόμενα-ανταγωνιστικά συμφέροντα και πολιτικές που πρέπει να ληφθούν σοβαρά υπόψη, όπως, για παράδειγμα, η χρήση των βιολογικών πόρων για την παραγωγή τροφίμων ή για την παραγωγή βιο-ενέργειας. Λύσεις σίγουρα μπορούν να βρεθούν με προγραμματισμό και μακροχρόνιο σχεδιασμό ώστε να αποφευχθούν τέτοια θέματα. Όσον αφορά τη χώρα μας, υπάρχουν πολλά περιθώρια ανάπτυξης της βιοοικονομίας, λαμβάνοντας υπόψη και τη σημασία της γεωργίας, καθώς βρισκόμαστε στις τελευταίες θέσεις σε επίπεδο Ε.Ε., σε μια περίοδο που η βιοοικονομία αναπτύσσεται με ταχύτατους ρυθμούς στις περισσότερες χώρες της Ε.Ε. και του κόσμου.

**Αναφορές.**

European Commission (2012). *Innovating for sustainable growth: a bioeconomy for Europe*. European Commission (EC), Brussels, Belgium.
Loizou E., Jurga P., Rozakis S., and Faber A. (2019). *Assessing the Potentials of Bioeconomy Sectors in Poland Employing Input-Output Modeling*. *Sustainability*, 11(3), 594; doi:10.3390/su11030594.
Ronzon, T., Piotrowski, S., M'Barek, R., Carus, M., (2017). *A systematic approach to understanding and quantifying the EU's bioeconomy*, *Bio-based and Applied Economics*, 6 (1), pp. 1-17.

Η Τράπεζα Πειραιώς στέκεται δίπλα στους νέους αγρότες και ανταποκρίνεται στην ανάγκη τους για σύγχρονη εκπαίδευση σε θέματα επιχειρηματικότητας

Δωρεάν εκπαιδευτικά σεμινάρια e-learning στους αγρότες από την Τράπεζα Πειραιώς

Η Τράπεζα Πειραιώς πιστεύει ότι οι νέοι αγρότες μπορούν να αφήσουν ένα δημιουργικό και αειφόρο αποτύπωμα στην οικονομία και την κοινωνία και για αυτό **στηρίζει στρατηγικά τον αγροδιατροφικό τομέα**, επενδύοντας στη συστηματική υποστήριξη των παραγωγών, μέσα από καινοτόμα χρηματοοικονομικά και μη προγράμματα.

Αναγνωρίζοντας πως οι συνεχείς αλλαγές στην αγροτική οικονομία, οι ταχύτατες μεταβολές της τεχνολογίας και η χρήση καινοτομιών στον αγροτικό τομέα καθιστούν την **ανάγκη για διαρκή εκπαίδευση των παραγωγών** επιτακτική, η Τράπεζα Πειραιώς πρωτοπορεί και, σε συνεργασία με το Κέντρο Βιώσιμης Επιχειρηματι-

κότητας Εξέλιξη Α.Ε., επενδύει στην ενίσχυση των γνώσεων.

Συγκεκριμένα, προσφέρει το **καινοτόμο e-learning εκπαιδευτικό πρόγραμμα «Επιχειρηματικός σχεδιασμός για αγροτικές επιχειρήσεις»** με στόχο να βοηθήσει τους συμμετέχοντες να **εξελίξουν την αγροτική τους εκμετάλλευση σε μια βιώσιμη αγροτική επιχείρηση.**

Αρχικά, το πρόγραμμα θα διατεθεί σε 6.000 επιλεγμένους νέους παραγωγούς σε όλη τη χώρα, χωρίς κανένα κόστος για εκείνους.

Λαμβάνοντας υπόψη τον **περιορισμένο διαθέσιμο χρόνο** και τις **ιδιαίτερες συνθήκες εργασίας** των παραγωγών, το πρόγραμμα παρέχεται μέσω διαδικτύου, ώστε να μπορεί να ολοκληρωθεί στον τόπο και στο χρόνο που είναι εφικτό για τον



Το πρόγραμμα θα διατεθεί σε 6.000 επιλεγμένους νέους παραγωγούς σε όλη τη χώρα, χωρίς κανένα κόστος για εκείνους

καθένα εκπαιδευόμενο ξεχωριστά. Επιδιώκει δε να μεταφέρει γνώσεις μέσω μιας σύγχρονης μορφής εκπαίδευσης στη λογική ενός «εκπαιδευτικού παιχνιδιού». Η εκπαίδευση γίνεται μέσω μιας **ευχάριστης διαδικασίας μάθησης**, με video όπου έμπειροι εκπαιδευτές και ειδικοί του κλάδου μεταφέρουν τις εμπειρίες τους και με στοχευμένα παραδείγματα που αναλύονται με χρήσιμα εργαλεία. Με τον τρόπο αυτό, σε ένα μοναδικό και φιλικό περιβάλλον, με τρόπο **απλό και κατανοητό**, ο παραγωγός μπορεί να αποκτήσει γνώσεις σε βασικά θέματα επιχειρηματικότητας. Επιπλέον, θα αποκτήσει πρόσβαση σε όλα τα εργαλεία που αναπτύχθηκαν ειδικά για το συγκεκριμένο πρόγραμμα τα οποία μπορεί να προσαρμόσει για την εξέλιξη της δραστηριότητάς του. Μέσω του προγράμματος:

Γίνονται κατανοητοί οι παράγοντες που επηρεάζουν την ανάπτυξη της εκμετάλλευσης και οι τρόποι για την αποτελεσματική μείωση τους κόστους παραγωγής.

Καθορίζονται οι κύριες στρατηγικές και οι βασικοί στόχοι της εκμετάλλευσης για το επόμενο διάστημα.

Προτείνονται τρόποι για την καλύτερη αξιοποίηση των διαθέσιμων πόρων της.

Ενισχύονται οι γνώσεις για την αναγνώριση των ευκαιριών και των απειλών που παρουσιάζονται από τις συνθήκες της αγοράς.

Αναδεικνύονται νέοι τρόποι για την ανάπτυξη δεξιοτήτων καινοτόμου επιχειρηματικότητας.

Με το βλέμμα στο αύριο, **η Τράπεζα Πειραιώς, σήμερα, στέκεται δίπλα στους νέους παραγωγούς**, καθώς εκτιμά ότι μπορεί να αποτελέσουν την κινητήριου δύναμη για την ανάπτυξη της καινοτομίας και τον εκσυγχρονισμό του αγροτικού τομέα.





01



02



03



04

01 Ο κ. **Γιώργος Γεωργόπουλος**, Γενικός Διευθυντής Τραπεζικής Ιδιωτών, Επικεφαλής Δικτύου Βόρειας Ελλάδας της Τράπεζας Πειραιώς, απένευσε το βραβείο στον Αγροτικό Πτηνοτροφικό Συνεταιρισμό Ιωαννίνων - Η Πίνδος.

02 Ο κ. **Αλκιβιάδης Αλεξάνδρου**, Αναπληρωτής Γενικός Διευθυντής Αγροτικής Παραγωγής της Τράπεζας Πειραιώς, παρέδωσε το βραβείο Turnaround Business στον Αγροτικό Συνεταιρισμό Venus Growers.

03 Ο κ. **Αντώνης Κατραούρας**, Αναπληρωτής Γενικός Διευθυντής Εμπορικής Τραπεζικής της Τράπεζας Πειραιώς, απένευσε το βραβείο Greek Business Champions στην εταιρεία Βιολάντα Α.Ε.

04 Ο κ. **Αθανάσιος Βλαχόπουλος**, Αναπληρωτής Γενικός Διευθυντής Εταιρικής και Επενδυτικής Τραπεζικής της Τράπεζας Πειραιώς, απένευσε το βραβείο Ιστορική Επιχείρηση στην εταιρεία Τσιμέντα Τιτάν Α.Ε.

και είχε παραγωγή 500 κοτόπουλα την εβδομάδα, σήμερα έφτασε να έχει πάνω από 500 μέλη - συνεταιίρους παραγωγούς πτηνοτρόφους που εργάζονται με ευθύνη και μεράκι, 900 και πλέον εξειδικευμένους εργαζόμενους και να σφάζει πάνω από 600.000 κοτόπουλα την εβδομάδα.

Το Βραβείο Turnaround Business απονεμήθηκε στη **Venus Growers** από τον **Γενικό Διευθυντή Αγροτικής Παραγωγής του Ομίλου Τράπεζας Πειραιώς, κ. Αλκιβιάδη Αλεξάνδρου**, σε αναγνώριση του επιτεύγματός της να υπερκεράσει τις όποιες δυσκολίες γνώρισε και να επιστρέψει σε πορεία ανάπτυξης. Ο Αγροτικός Συνεταιρισμός Βέροιας Venus Growers ιδρύθηκε το 1964 δίνοντας διέξοδο στους παραγωγούς, ώστε να μπορούν να διαθέτουν τα προϊόντα τους. Στα 52 χρόνια λειτουργίας του έχει κάνει αισθητή την παρουσία του στις αγορές εντός και εκτός χώρας ως τροφοδότης προϊόντων υψηλής ποιότητας. Από τις αρχές της δεκαετίας του 1990 κάνει το μεγάλο βήμα ιδρύοντας τη μονάδα μεταποίησης, που τον θέτει πρωταγωνιστή της παγκόσμιας αγοράς.

Η **Βιολάντα Α.Ε.** παρέλαβε το βραβείο Greek Business Champions από τον κ. **Αντώνη Κατραούρα, Αναπληρωτή Γενικό Διευθυντή Εμπορικής Τραπεζικής της Τράπεζας Πειραιώς**. Το βραβείο δίνεται σε επιχειρήσεις με ετήσιο τζίρο άνω των 10 εκατ. ευρώ, οι οποίες βάσει οικονομικών αποτελεσμάτων κατόρθωσαν να αυξήσουν ταυτόχρονα τον κύκλο εργασιών και τα κέρδη προ φόρων τους πάνω από 20%. Η εταιρεία Βιολάντα ξεκίνησε ως φούρνος στα Τρίκαλα το 1975. Η απόφασή της να περάσει από τη χύμα παραγωγή στο επώνυμο προϊόν την καθιστά σήμερα ως μια από τις βιομηχανίες μπισκότων με την ταχύτερη ανάπτυξη στην Ελλάδα και σε 30 χώρες του εξωτερικού.

Η **Α.Ε. Τσιμέντων Τιτάν**, που ιδρύθηκε στην Ελλάδα το 1902, βραβεύθηκε ως Ιστορική Επιχείρηση από τον κ. **Αθανάσιο Βλαχόπουλο, Αναπληρωτή Γενικό Διευθυντή Εταιρικής και Επενδυτικής Τραπεζικής της Τράπεζας Πειραιώς**. Τα 117 χρόνια βιομηχανικής εμπειρίας έχουν καταστήσει τον Όμιλο Τιτάν ανεξάρτητο παραγωγό τσιμέντου και δομικών υλικών. Σήμερα, ο Όμιλος διαθέτει εργοστάσια σε 10 χώρες και απασχολεί 5.365 εργαζόμενους.

Τα βραβεία που απονεμήθηκαν βασίζονται στα επίσημα οικονομικά στοιχεία των εταιρειών όπως αποτυπώνονται στις οικονομικές εκθέσεις που περιλαμβάνονται στην έκδοση «ΟΙ Ισχυροί της Ελληνικής Οικονομίας» της Direction Business Network.

Βραβεύτηκαν οι επιχειρήσεις που γράφουν την οικονομική ιστορία της χώρας

Επιχειρήσεις με μακρά εμπειρία. Επιχειρήσεις με αναπτυξιακή πορεία. Επιχειρήσεις που ξεπερνούν τις δυσκολίες. Επιχειρήσεις με ανοδικά οικονομικά αποτελέσματα. Επιχειρήσεις που ξεχωρίζουν για τα επιτεύγματά τους και οδηγούν μπροστά την ελληνική οικονομία και τη χώρα.

Οι «**Πρωταγωνιστές της ελληνικής οικονομίας**» βραβεύτηκαν για άλλη μια χρονιά. Τα βραβεία-θεσμός για το ελληνικό επιχειρείν, «Πρωταγωνιστές της Ελληνικής Οικονομίας», που υποστήριξε η Τράπεζα Πειραιώς και διοργάνωσε η Direction Business Network, τελούν υπό την αιγίδα του Υπουργείου Οικονομίας & Ανάπτυξης και του ΣΕΒ.

Στην τελετή απονομής των βραβείων που πραγματοποιήθηκε, τη Δευτέρα 10 Ιουνίου 2019, στην κατάμεστη αίθουσα Banquet του Μεγάλου Μουσικής Αθηνών, παρουσία περισσότερων από 600 υψηλό-

βαθμων στελεχών και εκπροσώπων του ακαδημαϊκού κόσμου, επιβραβεύτηκαν οι επιχειρήσεις που αποτελούν το λαμπρό παρόν και μέλλον του ελληνικού επιχειρείν και προετοιμάζουν την επόμενη ημέρα για την Ελλάδα. Μεταξύ αυτών βραβεύτηκαν και επιχειρήσεις που έχουν μακρά συνεργασία με την Τράπεζα Πειραιώς.

Η εταιρεία **ΑΠΣΙ - Η Πίνδος** τιμήθηκε για τις σημαντικές κινήσεις της στους τομείς της Ανάπτυξης και των Επενδύσεων από τον κ. **Γιώργο Γεωργόπουλο, Γενικό Διευθυντή Τραπεζικής Ιδιωτών, Επικεφαλής Δικτύου Βόρειας Ελλάδας της Τράπεζας Πειραιώς**. Ο Αγροτικός Πτηνοτροφικός Συνεταιρισμός Ιωαννίνων (ΑΠΣΙ)- ΠΙΝΔΟΣ γράφει ιστορία από το 1958. Τότε 7 αγρότες από το Νομό Ιωαννίνων, παρακινούμενοι από το Παγκόσμιο Συμβούλιο Εκκλησιών, αποφασίζουν να ασχοληθούν με την παραγωγή πουλερικών ως συμπλήρωμα στο εισόδημά τους. Ο ΑΠΣΙ ΠΙΝΔΟΣ, που τότε απασχολούσε 2 άτομα



ΓΡΑΦΕΙΟ
**Δημήτρης
Δημόπουλος**

Διευθυντής
Sustainability Unit της
Τράπεζας Πειραιώς



Η Τράπεζα Πειραιώς στη συνάντηση των Υπουργών Περιβάλλοντος των G7

Στις 5-6 Μαΐου στο Metz της Γαλλίας έγινε συνάντηση των Υπουργών Περιβάλλοντος των επτά πλουσιότερων χωρών του πλανήτη (G7). Το θέμα της διήμερης συνάντησης αφορούσε στην αντιμετώπιση των κοινωνικών ανισοτήτων μέσω της προστασίας της βιοποικιλότητας και του κλίματος. Στόχος ήταν να διαμορφωθεί η «Χάρτα για τη Βιοποικιλότητα» που θα τεθεί προς έγκριση από τους αρχηγούς κρατών στην επόμενη συνάντηση των G7 που θα γίνει μέσα στο 2019 στο Biarritz της Γαλλίας. Στη συνάντηση συμμετείχαν Υπουργοί Περιβάλλοντος και από άλλες προσκεκλημένες χώρες, εκπρόσωποι από διεθνείς οργανισμούς (π.χ. ΟΟΣΑ), από τον επιστημονικό και επιχειρηματικό κόσμο, καθώς και από την κοινωνία των πολιτών. Οι συζητήσεις επικεντρώθηκαν γύρω από τις επιπτώσεις που έχει στην οικονομία αλλά και την κοινωνία γενικότερα η συνεχιζόμενη απώλεια της βιοποικιλότητας και η υποβάθμιση των οι-

κοσμημάτων καθώς και η κλιματική αλλαγή, επιπτώσεις που είναι πιο έντονες στις οικονομικά ασθενέστερες κοινωνικές ομάδες.

Η Τράπεζα Πειραιώς ήταν προσκεκλημένη από τον Επίτροπο Περιβάλλοντος της Ε.Ε., κ. Karmenu Vella, να συμμετάσχει στις 6 Μαΐου σε ειδική συνεδρίαση των Υπουργών με θέμα «Η χρηματοδότηση της προστασίας και αειφόρου χρήσης της βιοποικιλότητας», όπου συζητήθηκε ο ρόλος που έχει ο χρηματοπιστωτικός τομέας παγκοσμίως στην προώθηση επενδύσεων που ωφελούν τη βιοποικιλότητα και συμβάλλουν στην αντιμετώπιση της κλιματικής αλλαγής. Σχεδόν όλες οι επιχειρήσεις, είτε άμεσα είτε έμμεσα, επηρεάζονται από την απώλεια της βιοποικιλότητας και την κλιματική αλλαγή και αυτό έχει σαν συνέπεια την έκθεση των χρηματοπιστωτικών ιδρυμάτων σε κινδύνους. Ο εκπρόσωπος της Τράπεζας Πειραιώς τόνισε ότι, αντιθέτως, η προστασία της βιοποικιλότητας και του κλίματος μπορεί να δημιουργήσει νέ-

ες επιχειρηματικές ευκαιρίες και νέες αγορές. Τόνισε ότι η Τράπεζα Πειραιώς, έχοντας το μεγαλύτερο μερίδιο αγοράς στον αγροδιατροφικό τομέα και τον τουρισμό στην Ελλάδα, δύο οικονομικούς κλάδους που επηρεάζονται και επηρεάζονται από τη βιοποικιλότητα και την κλιματική αλλαγή, μπορεί να διαδραματίσει σημαντικό ρόλο στην προστασία της φύσης και του κλίματος με τις χρηματοδοτήσεις της.

Η Τράπεζα Πειραιώς συμμετέχει σε διεθνείς πρωτοβουλίες (όπως το Business and Biodiversity Platform της Ε.Ε. όπου συζητούνται πολιτικές για την υποστήριξη της βιοποικιλότητας, και το IUCN «Incubator for Nature» project) και αποκτά τεχνογνωσία γύρω από θέματα βιώσιμης ανάπτυξης. Είναι μία από τις 28 τράπεζες παγκοσμίως που διαμορφώνουν τις Αρχές Υπεύθυνης Τραπεζικής υπό την αιγίδα του UNEP FI (Χρηματοοικονομική Πρωτοβουλία των Ην. Εθνών για το Περιβάλλον). Οι Αρχές καλούν τα χρηματοπιστωτικά ιδρύματα να ενσωματώσουν τους Στόχους Βιώσιμης Ανάπτυξης (SDGs) και της Συμφωνίας του Παρισιού στις επιχειρηματικές τους αποφάσεις, να θέσουν στόχους για να ενισχύσουν τις θετικές τους επιπτώσεις στην κοινωνία και να λειτουργούν με διαφάνεια.

Η Τράπεζα Πειραιώς με τις πρωτοβουλίες της αυτές αναδεικνύεται σε μια υπεύθυνη τράπεζα που ενισχύει επιχειρήσεις που επιδιώκουν να δημιουργούν κοινωνική και περιβαλλοντική αξία. Είναι το ανταγωνιστικό της πλεονέκτημα.

Η Τράπεζα Πειραιώς ήταν προσκεκλημένη από τον Επίτροπο Περιβάλλοντος της Ε.Ε., κ. Karmenu Vella, να συμμετάσχει στις 6 Μαΐου σε ειδική συνεδρίαση των Υπουργών με θέμα «Η χρηματοδότηση της προστασίας και αειφόρου χρήσης της βιοποικιλότητας»



Θεσσαλονίκη: γαστρι...μαγική πόλη!

Μια διαδρομή γαστρονομικής παράδοσης από το ΠΙΟΠ


Η Θεσσαλονίκη υπήρξε από την ίδρυσή της ένα σταυροδρόμι πολιτισμών αλλά και γεύσεων. Γεύσεις με ρίζες από το Βυζάντιο, την Οθωμανική περίοδο, γεύσεις προσφύγων, Εβραίων αλλά και πολλών άλλων πληθυσμών που έζησαν στην πόλη και διαμόρφωσαν τον πλούσιο γαστρονομικό της χαρακτήρα.

Με αφορμή τον εορτασμό των Ευρωπαϊκών Ημερών Χειροτεχνίας 2019, το Πολιτιστικό Ίδρυμα Ομίλου Πειραιώς διοργάνωσε δύο διαφορετικές διαδρομές στα στενά της Θεσσαλονίκης θέλοντας να αναδείξει αυτόν τον ξεχωριστό γαστρονομικό πολιτισμό της πόλης, αποτέλεσμα επιδέξιων χειρών που μετέφεραν συνταγές από γενιά σε γενιά. Στο πλαίσιο της δράσης «Θεσσαλονίκη: γαστρι...μαγική πόλη» και με τη βοήθεια της ομάδας dot2dot, μικροί και μεγάλοι είχαν την ευκαιρία να περπατήσουν στο ιστορικό κέντρο της Θεσσαλονίκης, να εξερευνήσουν τη γαστρονομική παράδοσή της, να ανακαλύψουν νόστιμα μυστικά αλλά και την ίδια την ιστορία της πόλης.

Η πρώτη διαδρομή υλοποιήθηκε την Παρασκευή 5 Απριλίου. Η ξεχωριστή ομάδα των παιδιών του Συλλόγου Συνδρόμου Down Ελλάδος είχε την ευκαιρία να απολαύσει μία ιδιαίτερη ιστορική διαδρομή. Τα παιδιά, με αφετηρία την Αγία Σοφία, έναν από τους παλαιότερους και σπουδαιότερους χριστιανικούς ναούς της πόλης, γνώρισαν τις διατροφικές συνήθειες των κατοίκων της Θεσσαλονίκης. Από το ισλί, το γνωστό γλυκό των Οθωμανών που σημαίνει «χειροποίητος», μέχρι τη διάσημη μπουγάτσα, οι μικροί φίλοι γεύτηκαν παραδοσιακές γεύσεις που έρχονται από το παρελθόν αλλά επιβιώνουν μέχρι τις μέρες μας. Η διαδρομή συνεχίστηκε μέχρι την οδό Ερμού και το ΙΕΚ ΔΕΛΤΑ. Εκεί τα παιδιά, με τη βοήθεια των καθηγητών σεφ και των εκπαιδευόμενων, είχαν την ευκαιρία να γίνουν και τα ίδια μάγειρες για μια μέρα. Βουτώντας τα χέρια τους στο αλεύρι και χρησιμοποιώντας αγνά και φρέσκα υλικά ανακάτεψαν, ζύμωσαν, έπλασαν, και τελικά έφτιαξαν τα δικά τους αλμυρά και γλυκά εδέσματα. Στριφτά τυροπιτάκια, πατατόπιτες, λουκουμάδες αλλά και χαλ-

βάς με πορτοκάλι και σοκολάτα ήταν κάποιες από τις νόστιμες λιχουδιές που ετοίμασαν οι νεαροί μάγειρες.

Την επόμενη μέρα η διαδρομή απευθυνόταν σε ενήλικες. Κι αυτή τη φορά το ραντεβού δόθηκε στην Αγία Σοφία, από όπου οι συμμετέχοντες με εξερευνητική διάθεση κατευθύνθηκαν στο ζαχαροπλαστείο χειροποίητων ισλί, στην οδό Αγίας Θεοδώρας. Ο περίπατος συνεχίστηκε στην αγορά Μοδιάνο. Κάθε δρόμος κι ένας γαστρονομικός προορισμός. Από την Αγία Σοφία και το κουλούρι Θεσσαλονίκης ως τη ρωμαϊκή αγορά και τον πατροπαράδοτο πατσά, οι περιπατητές ως αλλοτινοί ταξιδιώτες και κοσμοπολίτες άκουσαν ιστορικά γεγονότα, δοκίμασαν γεύσεις και απόλαυσαν την πόλη. Όσοι βρέθηκαν εκείνη την ημέρα στην ξενάγηση επισκέφθηκαν γνωστά εργαστήρια της πόλης και έμαθαν τα μυστικά που κρύβονται πίσω από τις πιο διάσημες και αναγνωρίσιμες γεύσεις της, ανακαλύπτοντας παράλληλα την ιστορία διατροφικών παραδόσεων και συνθηγιών από το παρελθόν. Κουλούρι Θεσσαλονίκης, σαλέπι, ντοντουρμάς (παγωτό) είναι μόνο μερικές από τις χειροποίητες γαστριμαργικές απολαύσεις που είχαν την ευκαιρία να δοκιμάσουν οι συμμετέχοντες. Δεν είναι μόνο όμως οι γεύσεις που πρωταγωνίστησαν σε αυτήν την ξενάγηση. Μέσα από τον γαστρονομικό πολιτισμό της αποκαλύφθηκε για ακόμα μια φορά η ιστορία αιώνων που διαμόρφωσε τον πολυπολιτισμικό χαρακτήρα της Θεσσαλονίκης.


**Το ΠΙΟΠ διατηρεί
Γραφείο στη
Θεσσαλονίκη
που λειτουργεί
ως σημείο προ-
βολής του πλού-
σιου πολιτιστι-
κού έργου του.
Περισσότερες
πληροφορίες
στο www.pioip.gr
ή στο 2310385662**

Ανοίγουμε δρόμους για τα ελληνικά αγροτικά προϊόντα στη γερμανική αγορά

Οι Έλληνες επιχειρηματίες -παραγωγοί οίνου και σταφίδας- συναντούν τους Γερμανούς εισαγωγείς στο Wine & Currant Marketing Forum, που διοργανώθηκε στις 9 Μαΐου στο ξενοδοχείο Domotel Kastri από το Ελληνογερμανικό Εμπορικό και Βιομηχανικό Επιμελητήριο, την εταιρεία-μέλος του BASF Ελλάς ΑΒΕΕ και την Τράπεζα Πειραιώς, και τελεί υπό την αιγίδα του υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων.

Η προώθηση της ελληνογερμανικής συνεργασίας στον αγροδιατροφικό τομέα καθώς και το κλείσιμο συνεργασιών μεταξύ γερμανικών εισαγωγικών εταιρειών και Ελλήνων παραγωγών αποτέλεσαν τον κεντρικό στόχο της εκδήλωσης, κατά τη διάρκεια της οποίας πραγματοποιήθηκαν πάνω από 90 B2B συναντήσεις μεταξύ γερμανικών εισαγωγικών εταιρειών και ελληνικών επιχειρήσεων παραγωγής κρασιού και σταφίδας, που επιλέχθηκαν από τις γερμανικές εταιρείες.

Τη σημαντική αυτή πρωτοβουλία εκθείασε ο Υφυπουργός Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, κ. Βασίλης Κόκκαλης, τονίζοντας μεταξύ άλλων ότι: «*Με πρωτοβουλίες όπως το Φόρουμ δίδεται μια μοναδική ευκαιρία συνεργασίας ανάμεσα στις γερμανικές εισαγωγικές εταιρείες και τους Έλληνες παραγωγούς. Με αυτό τον τρόπο σφυρηλατείται η πραγματική εξωστρέφεια του πρωτογενούς τομέα στην Ελλάδα, ενώ παράλληλα βαθαινούν οι σχέσεις μεταξύ των χωρών μας και μπαίνουν μικρά αλλά ανθεκτικά λιθάρκια στην οικοδόμηση της ευρωπαϊκής ολοκλήρωσης. Με τη μείωση στον Ειδικό Φόρο Κατανάλωσης στο Κρασί, τη στήριξη των παραγωγών μέσα από ειδικά σχεδιασμένα μέτρα και τη ρύθμιση χρόνιων ζητημάτων, όπως η επικαιροποίηση του Εθνικού Καταλόγου Ποικιλιών, στηρίζουμε την ελληνική αμπελοαγρία και δημιουργούμε τις προϋποθέσεις στους νέους ανθρώπους υψηλού μορφωτικού επιπέδου, οι οποίοι αποτελούν το σύγχρονο ζωντανό ψηφιδωτό του ελληνικού terroir, να αναδείξουν τη μοναδική γεύση και το ονειρικό μπουκέτο των αρωμάτων του ελληνικού οίνου στους πιο απαιτητικούς ουρανόσκους της υψηλίου».*

Ο Επιτετραμμένος της Πρεσβείας της Ομοσπονδιακής Δημοκρατίας της Γερμανίας, κ. Marc Bogdahn, δήλωσε από την πλευρά του: «*Όπως και τα προηγούμενα χρόνια, έτσι και το 2018 η Γερμανία υπήρξε ο σημαντικότερος εμπορικός εταίρος της Ελλάδας. Είμαστε περήφανοι γι' αυτό. Στον γεωργοεπισιτιστικό τομέα και στον τομέα της επεξεργασίας τροφίμων υπάρχει μεγάλο δυναμικό επενδύσεων και για τις γερμανικές επιχειρήσεις που ενδιαφέρονται για την Ελλάδα. Στις αυξανόμενες ελληνικές εξαγωγές προς τη Γερμανία, τα τρόφιμα αλλά και ο ελληνικός οίνος διαδραματίζουν ήδη σημαντικό ρόλο. Θα ήθελα να ευχαριστήσω το Ελληνογερμανικό Βιομηχανικό και Εμπορικό Επιμελητήριο, την εταιρεία BASF, την Τράπεζα Πειραιώς και φυσικά το Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων για τη σημαντική τους πρωτοβουλία προκειμένου να λάβει χώρα η σημερινή εκδήλωση, που θα συμβάλει στην περαιτέρω εμβάθυνση των οικονομικών σχέσεων μεταξύ των δύο χωρών μας».*

Η Γερμανία παραμένει δεύτερος πιο σημαντικός εθνικός εξαγωγικός στόχος για τους Έλληνες Παραγωγούς, όπως επισημάνει ο Πρόεδρος του Ελληνογερμανικού Εμπορικού και Βιομηχανικού Επιμελητηρίου, κ. Μιχάλης Μαΐλλης, αναφέροντας ότι: «*Η αξία των ελληνικών εξαγωγών προς τη γερμανική αγορά φθάνει στα 2,15 δισ. ευρώ από 2,06 δισ. ευρώ πριν από ένα χρόνο. Πιστεύοντας στην αξία των ανθρώπων, αλλά και στα δώρα που η φύση έχει δώσει απλόχερα στην Ελλάδα, πρέπει να εργαστούμε, ώστε να χτίσουμε ετικέτες με ισχυρή αναγνωρισιμότητα και ταυτότητα. Παράλληλα, θα πρέπει να αναπτύξουμε στέρεες συνεργασίες, να ανοίξουμε αγορές, τονώνοντας περαιτέρω τις ελληνικές εξαγωγές».*

Στην ανάγκη εκσυγχρονισμού του αγροδιατροφικού τομέα εστίασε ο Αναπληρωτής Γενικός Διευθυντής Αγροτικού Τομέα της Τράπεζας Πειραιώς, κ. Αλκιβιάδης Αλεξάνδρου, σημειώνοντας ότι: «*Η ανάπτυξη του ελληνικού αγροδιατροφικού τομέα πρέπει να ακολουθήσει σύγχρονα παραγωγικά πρότυπα, με έμφαση στην εξωστρέφεια και στον εξορθολογισμό όλης της αλυσίδας αξίας. Προς την κατεύθυνση αυτή,*

Με στόχο την προώθηση της ελληνογερμανικής συνεργασίας πραγματοποιήθηκε η εκδήλωση Wine & Currant Forum. Στο αναλόγιο ο Επιτετραμμένος της Πρεσβείας της Ομοσπονδιακής Δημοκρατίας της Γερμανίας, Marc Bogdahn.



Στη φωτογραφία, από αριστερά προς τα δεξιά, οι κ.κ. Αθ. Κελέμης, Γενικός Διευθυντής & Μέλος Δ.Σ του Ελληνογερμανικού Εμπορικού και Βιομηχανικού Επιμελητηρίου, Β. Γούναρης, Διευθυντών Σύμβουλος BASF Ελλάς ΑΒΕΕ, Βασ. Κόκκαλης, Υφυπουργός Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, Μιχ. Μαΐλλης, Πρόεδρος Ελληνογερμανικού Εμπορικού και Βιομηχανικού Επιμελητηρίου, και Αλκ. Αλεξάνδρου, Αναπληρωτής Γενικός Διευθυντής Αγροτικής Τραπεζικής Τράπεζας Πειραιώς.





ρά όπως αυτή της Γερμανίας», δήλωσε ο κ. Βασίλης Γούναρης, Διευθύνων Σύμβουλος BASF Ελλάς ABEE και μέλος Δ.Σ. του Ελληνογερμανικού Εμπορικού και Βιομηχανικού Επιμελητηρίου.

Τα συγκεκριμένα Φόρουμ αποτελούν πια θεσμό για το Ελληνογερμανικό Επιμελητήριο, όπως επισήμανε ο Δρ Αθανάσιος Κελέμης, Γενικός Διευθυντής & Μέλος Δ.Σ. του Ελληνογερμανικού Εμπορικού και Βιομηχανικού Επιμελητηρίου, και πρόσθεσε ότι: «Πρόκειται για μια συνάντηση των παραγωγικών δυνάμεων της χώρας, που μπορούν να αναδείξουν προϊόντα υψηλής διατροφικής καθώς και γευστικής αξίας και να ανοίξουν δρόμους εξωστρέφειας προς τους καταναλωτές της Γερμανίας, της μεγαλύτερης οικονομίας της ευρωζώνης. Σε πέντε προηγούμενες διοργανώσεις με την εταιρεία-μέλος μας, BASF Ελλάς ABEE, υποστηρίχθηκαν 173 ελληνικές και 51 γερμανικές επιχειρήσεις. Είμαστε ιδιαίτερα χαρούμενοι που φέτος η Τράπεζα Πειραιώς ανήκει στους συνδιοργανωτές του Φόρουμ».

Στις προκλήσεις και τις προοπτικές των κλάδων οίνου και σταφίδας, τις απαιτήσεις της γερμανικής αγοράς και του Γερμανού καταναλωτή, καθώς και τις συνεργασίες που μπορεί να αναπτυχθούν μεταξύ των ελληνικών επιχειρήσεων και των γερμανικών εισαγωγικών εταιρειών, αναφέρθηκαν εκτενώς οι κ.κ.: Γιάννης Βογιατζής, Πρόεδρος της Εθνικής Διεπαγγελματικής Οργάνωσης Αμπέλου και Οίνου (ΕΔΟΑΟ), Ιωάννης Τρουπής, Αντιπρόεδρος της Ένωσης Οινοπαραγωγών Απελώνα Πελοποννήσου, Χρήστος Σταυρόπουλος, Διευθυντής Εμπορίου της Παναγιαλείου Ένωσης Συνεταιρισμών, Δρ Αντώνης Περδικάρης, Συντονιστής Κλαδικής Ομάδας Εργασίας Τροφίμων του Ελληνογερμανικού Επιμελητηρίου, Σταύρος Τσουρουκίδης, ανταποκριτής της εφημερίδας «Lebensmittel Zeitung», Χριστίνα Ηλιάδου, Δικηγόρος και Διευθύντρια του τμήματος Υπηρεσιών Ελληνογερμανικού Εμπορικού και Βιομηχανικού Επιμελητηρίου, και Marc Oliver Heilos, Υπεύθυνος Προμηθειών της κάβας BASF Weinkeller.

Η πρώτη ημέρα της εκδήλωσης έκλεισε με την παρουσίαση οίνου των ελληνικών εταιρειών και οινογνωσία από τον Δρα Δημήτρη Χατζηνικολάου, οινολόγο, την παρουσίαση σταφίδας και γευσίγνωσία, καθώς και B2B συναντήσεις των ελληνικών επιχειρήσεων-παραγωγών οίνου και σταφίδας με τις γερμανικές εισαγωγικές εταιρείες.

Οι εργασίες του Φόρουμ ολοκληρώθηκαν στις 10 Μαΐου με την επίσκεψη των Γερμανών εισαγωγέων στο οινοποιείο Σκούρας, στη Νεμέα.



η Τράπεζα Πειραιώς, η μεγαλύτερη τράπεζα της χώρας με στρατηγική επιλογή τη στήριξη του αγροδιατροφικού τομέα, λαμβάνει πρωτοβουλίες και σχεδιάζει πολιτικές, με το βλέμμα στην ανάπτυξη της αγροτικής και της εθνικής οικονομίας της χώρας. Μια από τις σημαντικές παρεμβάσεις της είναι το Πρόγραμμα Συμβολαιακής Τραπεζικής, που υλοποιείται από το 2013. Σήμερα, η Τράπεζα Πειραιώς κάνει το επόμενο βήμα: ενισχύει την εξωστρέφεια των ελληνικών επιχειρήσεων και τονώνει την εξαγωγική τους δραστηριότητα μέσω του νέου Προγράμματος Εξαγωγικής Συμβολαιακής Τραπεζικής».

«Το σημερινό Φόρουμ εντάσσεται στις πολυάριθμες πρωτοβουλίες της BASF για την ενίσχυση της ανταγωνιστικότητας και της εξωστρέφειας των ελληνικών ποιοτικών αγροτικών προϊόντων. Είμαστε ιδιαίτερα ευτυχείς που και φέτος συμμετέχουν οινολόγοι της κάβας Weinkeller της BASF, η οποία είναι μία από τις μεγαλύτερες εταιρείες εμπορίας κρασιού στη Γερμανία, με ιστορία πάνω από έναν αιώνα και εξαγωγές σε όλο τον κόσμο. Στόχος μας είναι να προωθήσουμε τα ποιοτικά ελληνικά κρασιά σε μία απαιτητική αγο-

Η προώθηση της ελληνογερμανικής συνεργασίας στον αγροδιατροφικό τομέα καθώς και το κλείσιμο συνεργασιών μεταξύ γερμανικών εισαγωγικών εταιρειών και Ελλήνων παραγωγών αποτέλεσαν τον κεντρικό στόχο της εκδήλωσης

Η Τράπεζα Πειραιώς στηρίζει την ελληνική κτηνοτροφία

Η Τράπεζα Πειραιώς στέκεται δίπλα στους κτηνοτρόφους της χώρας, κατανοεί τις προκλήσεις που έχουν να αντιμετωπίσουν και τις ιδιαιτερότητες της ελληνικής κτηνοτροφίας. Στο πλαίσιο αυτό, συμμετείχε από τις 31 Ιανουαρίου ως τις 3 Φεβρουαρίου 2019 στην 11η Zootechnia, τη διεθνή έκθεση που αποτελεί πόλο έλξης για τους ανθρώπους του κλάδου της Κτηνοτροφίας και η οποία πραγματοποιήθηκε στο Διεθνές Εκθεσιακό Κέντρο Θεσσαλονίκης. Μαζί με την Τράπεζα Πειραιώς, παρουσία είχε και το Κέντρο Βιώσιμης Επιχειρηματικότητας Εξέλιξη, μέλος του Ομίλου Πειραιώς, που σχεδιάζει και προσφέρει σύγχρονα εκπαιδευτικά προγράμματα και συμβουλευτικές υπηρεσίες, προσαρμοσμένα στις ανάγκες των αγροτών.

Στον εκθεσιακό χώρο της Τράπεζας Πειραιώς βρέθηκαν εξειδικευμένα στελέχη, προκειμένου να παρέχουν πληροφορίες στους επισκέπτες για τις υπηρεσίες και τα προϊόντα του Ομίλου, τα οποία απευθύνονται σε κτηνοτρόφους, επιχειρήσεις του κλάδου, ομάδες παραγωγών και συνεταιρισμούς, αλλά και σε συνδεδεμένες με τον το-



μέα επιχειρήσεις.

Η Τράπεζα Πειραιώς στηρίζει με μια ολοκληρωμένη προσέγγιση την κτηνοτροφία της χώρας, τόσο χρηματοδοτικά όσο και με πρωτοβουλίες που επιδιώκουν να συνεισφέρουν και στην αντιμετώπιση των βασικών διαρθρωτικών προβλημάτων της.

Με 43 συνεργασίες στον κτηνοτροφικό τομέα μέσω του Προγράμματος Συμβολαϊκής Κτηνοτροφίας, καθώς και με εξειδικευμένες χρηματοδοτικές λύσεις, όπως το Ανοι-

κτό Δάνειο Αγροτών, το πρόγραμμα Μικροχρηματοδότησης και η Κάρτα του Αγρότη, η Τράπεζα Πειραιώς επιδιώκει να συμβάλει στη μείωση του κόστους παραγωγής. Επιπρόσθετα, μέσω των επενδυτικών δανείων υποστηρίζει την υλοποίηση των αναπτυξιακών σχεδίων των κτηνοτροφικών εκμεταλλεύσεων και προσφέρει μια ευρεία επιλογή χρηματοδοτικών λύσεων για την αξιοποίηση των μέτρων του Προγράμματος Αγροτικής Ανάπτυξης 2014-2020.

Οι πρωτοβουλίες της Τράπεζας Πειραιώς για τους νέους αγρότες

Η Τράπεζα Πειραιώς δραστηριοποιείται με συνέπεια στον χώρο της Αγροτικής Οικονομίας, μέσω μιας ολοκληρωμένης και βιώσιμης προσέγγισης. Στο πλαίσιο αυτό, η Τράπεζα συμμετείχε στη 12η AgroThessaly, την Πανελλήνια Έκθεση για τη γεωργία και την κτηνοτροφία που διοργανώθηκε στη Λάρισα, στη Σκεπαστή Αγορά Νεάπολης, από τις 28 Φεβρουαρίου και μέχρι τις 3 Μαρτίου, από τον Δήμο της πόλης και τη ΔΕΘ - Helexpro.

Στον εκθεσιακό χώρο της Τράπεζας Πειραιώς βρέθηκαν εξειδικευμένα στελέχη, τα οποία παρείχαν πληροφορίες στους επισκέπτες για τις υπηρεσίες και τα προϊόντα του Ομίλου, τα οποία απευθύνονται σε αγρότες και κτηνοτρόφους, επιχειρήσεις του κλάδου, ομάδες παραγωγών και συνεταιρισμούς, αλλά και σε συνδεδεμένες με τον τομέα επιχειρήσεις. Παρουσία είχε και το Κέντρο Βιώσιμης



Επιχειρηματικότητας Εξέλιξη, μέλος του Ομίλου Πειραιώς, που σχεδιάζει και προσφέρει σύγχρονα εκπαιδευτικά προγράμματα και συμβουλευτικές υπηρεσίες, προσαρμοσμένα στις ανάγκες των αγροτών. Στο πλαίσιο της έκθεσης, η Τράπεζα Πειραιώς παρουσίασε σε νέους αγρότες τη δέσμη ενεργειών και πρωτοβουλιών υποστήριξής τους. Κεντρικός στόχος είναι η χρηματοδότηση να αποτελέσει μοχλό επίλυσης δομικών προβλημάτων που αντιμετωπίζουν οι νέοι παραγωγοί.

Στο επίκεντρο των πρωτοβουλιών της Τράπεζας Πειραιώς για τους νέους αγρότες είναι μεταξύ άλλων:

- Η διευκόλυνση της έναρξης παραγωγικής δραστηριότητας, μέσω πρόσβασης σε ρευστότητα, που προσφέρεται με την ένταξή τους στο Πρόγραμμα Συμβολαϊκής Γεωργίας και Κτηνοτροφίας.
- Η μείωση του κόστους παραγωγής, μέσω του Ανοικτού Δανείου Αγροτών και της Κάρτας Συμβολαϊκής, για την αγορά εφοδίων με τιμές τοις μετρητοίς.
- Η απόκτηση καλλιεργήσιμης γης και η αύξηση του μεγέθους των εκμεταλλεύσεων, με στόχο την αύξηση της αποτελεσματικότητάς τους μέσω εξειδικευμένου δανείου για αγορά γης, το οποίο -εφόσον οι νέοι αγρότες είναι ηλικίας έως 40 ετών- μπορούν να λάβουν με επιδότηση επιτοκίου έως και 100%.
- Η ταχεία αντιμετώπιση τυχόν έκτακτων προβλημάτων στη λειτουργία των εκμεταλλεύσεών τους, όπως πιθανές επισκευές γεωργικού εξοπλισμού, αγορά ελαστικών κ.λπ., μέσω του προγράμματος Μικροχρηματοδότησης.



ΕΝΟΤΗΤΑ 1

Ημερίδα της Τράπεζας Πειραιώς για τον πρωταγωνιστικό ρόλο του αγροδιατροφικού τομέα στην ανάπτυξη

Ο αγροδιατροφικός τομέας αναλαμβάνει πρωταγωνιστικό ρόλο στην ανάπτυξη της ελληνικής οικονομίας. Η συνεργασία, η καινοτομία και η εκπαίδευση είναι πλέον το τριπλό στοίχημα, προκειμένου ο αγροδιατροφικός τομέας να ανταποκριθεί στις προκλήσεις των αγορών.

Οι προοπτικές που ανοίγονται για τους Έλληνες παραγωγούς και το εθνικό εισόδημα συζητήθηκαν εκτενώς στην ενημερωτική ημερίδα με θέμα «**Αγροδιατροφή-προκλήσεις και προοπτικές**», που διοργάνωσαν στις 10 Απριλίου 2019 στη Θεσσαλονίκη το Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, η Τράπεζα Πειραιώς, το Εμπορικό και Βιομηχανικό Επιμελητήριο Θεσσαλονίκης-ΕΒΕΘ, ο Σύνδεσμος Βιομηχανιών Ελλάδος-ΣΒΕ και ο Σύνδεσμος Εξαγωγέων-ΣΕΒΕ.

«Το Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο, με σχεδόν εκατονταετή παράδοση, εκπαι-

δεύει τη μεγάλη πλειοψηφία των Γεωπόνων, Δασολόγων και Κτηνιάτρων της χώρας μας ενώ, παράλληλα, προσφέρει υπεύθυνη, αντικειμενική, σύγχρονη συμβουλευτική σε όλα τα μέλη της αγροδιατροφικής αλυσίδας, από τον μικρό παραγωγό έως τον μεγάλο επιχειρηματία που επενδύει στη γεωργία», τόνισε ο πρόεδρος του ΑΠΘ, κ. Περικλής Μήτκας, υπογραμμίζοντας παράλληλα ότι «λόγω γεωγραφικής θέσης, αλλά και από άποψη, οι Καθηγητές και οι ερευνητές μας βρίσκονται δίπλα στον παραγωγό και στη μεταποιητική μονάδα, μεταφέροντας τεχνογνωσία και καλές πρακτικές από το χωράφι μέχρι το ράφι. Θα συνεχίσουμε να πρωτοπορούμε και να στηρίζουμε κάθε προσπάθεια προόδου και εφαρμογής της επιστημονικής γνώσης σε μία περίοδο μεγάλων αλλαγών και μετάβασης από την παραδοσιακή στην "ευφυή" γεωργία και κτηνοτροφία, ενισχύοντας τον εθνικό πλούτο και το ει-

Οι προοπτικές που ανοίγονται για τους Έλληνες παραγωγούς και το εθνικό εισόδημα συζητήθηκαν εκτενώς στην ενημερωτική ημερίδα με θέμα «Αγροδιατροφή-προκλήσεις και προοπτικές», που διοργανώθηκε τον περασμένο Απρίλιο στη Θεσσαλονίκη

σόδημα των παραγωγών».

Σύμφωνα με τον Σύμβουλο Διοίκησης Εμπορικής και Αγροτικής Τραπεζικής της Τράπεζας Πειραιώς **Χριστόδουλο Αντωνιάδη**, «τρεις είναι οι σημαντικοί παράγοντες που διαμορφώνουν το "περιβάλλον" του αγροδιατροφικού τομέα και που μπορούν να αποτελέσουν τη βάση για το επόμενο βήμα του προς τα μπροστά. Κατ' αρχήν η συνεργασία, δεδομένου ότι η μεταποίηση έχει τις πληροφορίες της αγοράς και μπορεί να καθοδηγήσει τους παραγωγούς. Η καινοτομία, που στηρίζεται στη γνώση της αγοράς και ακολουθεί τις απαιτήσεις των καταναλωτών και των αγορών. Και η εκπαίδευση, καθώς η ταχύτατη μεταβολή της τεχνολογίας και η χρήση των καινοτομιών προϋποθέτει την προσαρμογή και την ευελιξία του ανθρώπινου δυναμικού».

«Η Ελλάδα έχει ανάγκη έναν ισχυρό και εξωστρεφή αγροδιατροφικό κλάδο. Την τελευταία δεκαετία η οικονομία μας δέχτηκε ένα ισχυρό πλήγμα, οι Έλληνες επιχειρηματίες ωστόσο στράφηκαν στις διεθνείς αγορές και κατάφεραν να αυξήσουν τις εξαγωγές αγροτικών προϊόντων κατά 44,3%. Στη νέα εποχή που ανοίγεται μπροστά μας, η αγροδιατροφή θα αποτελέσει και πάλι τον πρωταγωνιστή των εξαγωγών και της ανάπτυξης», σύμφωνα με τον πρόεδρο του ΣΕΒΕ, κ. **Γεώργιο Κωνσταντόπουλο**.

Αθανάσιος Σαββάκης

Πρόεδρος Συνδέσμου Βιομηχανιών Ελλάδος (ΣΒΕ)

Ο κλάδος της αγροδιατροφής αποτέλε-

σε τον βασικό πυλώνα στήριξης της ελληνικής οικονομίας, κατά τα χρόνια της οικονομικής κρίσης. Δημιουργώντας νέα προϊόντα υψηλής προστιθέμενης αξίας, κατάφερε να πραγματοποιήσει σημαντικό ύψους εξαγωγές, να δημιουργήσει νέες θέσεις εργασίας και να αποτελέσει παράγοντα κοινωνικής συνοχής σε περιφερειακό και τοπικό επίπεδο.

Μετά από δέκα χρόνια προσαρμογής του κλάδου στα νέα δεδομένα, πλέον πρέπει να αντιμετωπίσει δύο μεγάλες προκλήσεις. Αυτές είναι:

1. Η μέτρηση και μείωση του περιβαλλοντικού αποτυπώματος.
2. Η εφαρμογή τεχνολογιών εξοικονόμησης ενέργειας από μεταποιητικές επιχειρήσεις.

Η μέτρηση και μείωση του περιβαλλοντικού αποτυπώματος είναι εξαιρετικά κρίσιμη στην προσπάθεια των επιχειρήσεων για το άνοιγμα νέων αγορών, αφού απαιτητικές αγορές του εξωτερικού, όπως οι Ηνωμένες Πολιτείες και το Ηνωμένο Βασίλειο, ζητούν από τις επιχειρήσεις που διαθέτουν τα προϊόντα τους στις συγκεκριμένες αγορές πιστοποιητικό μέτρησης του ανθρακικού αποτυπώματος. Το περιβαλλοντικό αποτύπωμα μπορεί να αναφέρεται σε διαφορετικές περιβαλλοντικές επιπτώσεις και να είναι άμεσο, δηλαδή να προκύπτει άμεσα από τη λειτουργία της επιχείρησης, ή έμμεσο, δηλαδή να προκύπτει από πόρους τρίτων που χρησιμοποιεί η επιχείρηση.

Όσον αφορά την εφαρμογή τεχνολογιών εξοικονόμησης ενέργειας από μεταποιητικές επιχειρήσεις θεωρώ ότι μπορούμε να δώσουμε έμφαση στις ακόλουθες τεχνολογίες:

1. Ανάπτυξη συστημάτων διαχείρισης της ενέργειας και χρήση υπολογιστών στην ενεργειακή διαχείριση.
2. Ανάπτυξη συστημάτων ανάκτησης θερμότητας ώστε να μειωθούν θερμικές απώλειες σε λέβητες, καυστήρες, συστήματα ψύξης, κινητήρες κ.λπ.
3. Συμπαράγωγή και συνδυασμένη και ταυτόχρονη παραγωγή ηλεκτρικής ισχύος και ωφέλιμης θερμικής ενέργειας.
4. Χρήση καυστήρων, λεβήτων, κινητήρων «υψηλής απόδοσης» για να επιτευχθεί σημαντική εξοικονόμηση καυσίμων και μείωση των εκπομπών ΝΟx.
5. Χρήση ΑΠΕ, που περιορίζονται στις περιπτώσεις της βιομάζας και της παραγωγής βιοαερίου.

Σε κάθε περίπτωση, οι προκλήσεις περαιτέρω ανάπτυξης και εξωστρέφειας



Ο πρωτογενής τομέας εκσυγχρονίζεται και αναλαμβάνει πρωταγωνιστικό ρόλο για την ανάπτυξη της ελληνικής οικονομίας. Το πρώτο πάνελ συζήτησης για την ανάπτυξη του αγροδιατροφικού τομέα μόλις ολοκληρώθηκε. Στη φωτογραφία, από αριστερά προς τα δεξιά οι κ.κ. Γ. Μητράκης, Δημοσιογράφος - συντονιστής, Π. Μήτκας, Πρύτανης ΑΠΘ, Εμ. Βλαχογιάννης, Α' Αντιπρόεδρος Δ.Σ. ΕΒΕΘ, Αθ. Σαββάκης, Πρόεδρος Δ.Σ. ΣΒΕ, Γ. Κωνσταντόπουλος, Πρόεδρος Δ.Σ. ΣΕΒΕ, Χρ. Αντωνιάδης, Σύμβουλος Διοίκησης Εμπορικής και Αγροτικής Τραπεζικής, Τράπεζα Πειραιώς.

του κλάδου της αγροδιατροφής πρέπει να αντιμετωπισθούν άμεσα. Και για να γίνει αυτό, ο Σύνδεσμος Βιομηχανιών Ελλάδος (ΣΒΕ) προτείνει να υπάρξουν άμεσα συγκεκριμένα μέτρα βιομηχανικής πολιτικής.

Εμμανουήλ Βλαχογιάννης **Α' Αντιπρόεδρος Δ.Σ. Εμπορικού και Βιομηχανικού Επιμελητηρίου Θεσσαλονίκης**

Για πολλούς λόγους ο αγροδιατροφικός τομέας είναι ιδιαίτερα ελκυστικός για την ανάληψη επιχειρηματικών δράσεων και καινοτομικών πρωτοβουλιών. Η παγκόσμια ζήτηση παρακολουθεί σε γενικές γραμμές τις δημογραφικές εξελίξεις και είναι χαρακτηριστικό ότι κάθε μέρα καταναλώνονται προϊόντα του αγροδιατροφικού τομέα που αντιστοιχούν σε 15 τρισεκατομμύρια θερμίδες.

Ο τομέας αντιμετωπίζει κρίσιμα προβλήματα στην παραγωγή των προϊόντων του που συναρτώνται άμεσα με τον φυσικό περιορισμό της αρώσιμης γης. Επιπλέον, δεν είναι αμελητέα η επίπτωση της παραγωγής στην επιβάρυνση του περιβάλλοντος και την κλιματική αλλαγή, αρκεί να σημειωθεί ότι η παραγωγή βόειου κρέατος συνιστά έναν από τους μεγαλύτερους συντελεστές στην έκλυση μεθανίου που αποτελεί σαφέστατα ένα από τα αέρια που προκαλούν το φαινόμενο του θερμοκηπίου. Επίσης, θα πρέπει να τονιστεί η μεγάλη εξάρτηση της

παραγωγής από τη διαθεσιμότητα υδάτινων πόρων. Κατά συνέπεια, οι τεχνολογικές προκλήσεις είναι σημαντικές και ήδη προκαλούν την ανάπτυξη νέων επιχειρηματικών μοντέλων που αποσκοπούν σε μία κυκλική οικονομία και στην αξιοποίηση ακόμη και του αστικού χώρου.

Η διαφοροποίηση στην πλευρά της ζήτησης σχετίζεται με τη δημογραφική γήρανση, την εντονότερη αστικοποίηση και τη μεταβολή καταναλωτικών συνθηκών. Η διαφοροποίηση της ζήτησης σε συνδυασμό με μία ποικιλομορφία παραγωγικών μοντέλων δυσχεραίνει την καθολική επικράτηση επιχειρηματικών προτύπων που αποσκοπούν σε οικονομίες κλίμακας, επιτρέπει μεγάλη ποικιλομορφία στα παραγόμενα προϊόντα και συνακόλουθα οδηγεί σε διαδικασίες διαρκούς επιχειρηματικής ανακάλυψης. Ως εκ τούτου, η παραγωγή τεχνολογίας είναι κομβικό σημείο για την εξέλιξη του τομέα, άλλωστε οι επενδύσεις στα άυλα περιουσιακά στοιχεία συνιστούν για την οικονομία του 21ου αιώνα το κύριο πεδίο που προσδίδει ανταγωνιστικότητα στις επιχειρήσεις.

Η Τράπεζα Πειραιώς, ως κεντρικός πυλώνας της εμπορικής τραπεζικής δραστηριότητας στην Ελλάδα και ο μεγαλύτερος χρηματοδότης του ιδιωτικού τομέα, στοχεύει σε 4 δισ. ευρώ νέες επιχειρηματικές χορηγήσεις το 2019 παρέχοντας παράλληλα ολοκληρωμένες λύσεις προς τις εξαγωγικές επιχειρήσεις.

ΕΝΟΤΗΤΑ 2

Η συνεργασία πυλώνας
ανάπτυξης για τον
αγροδιατροφικό τομέα

Η προώθηση της συνεργασίας συνιστά ίσως το μεγαλύτερο στοίχημα για την ενίσχυση του αγροδιατροφικού τομέα στη χώρα μας.

Οι προοπτικές ανάπτυξης που δημιουργεί η συνεργασία των πανεπιστημιακών ιδρυμάτων με την αγορά βρέθηκαν στο επίκεντρο των συζητήσεων στην ενημερωτική ημερίδα «Αγροδιατροφή - προκλήσεις και προοπτικές» στο ΑΠΘ.

Σύμφωνα με τον **Ιωάννη Χανιωτάκη**, Senior Director Αγροτικής Τραπεζικής, Τράπεζα Πειραιώς, «οι σημαντικές αλλαγές που συντελούνται σε όλη την αγροδιατροφική αλυσίδα, από την παραγωγή ως την κατανάλωση, κάνουν αναγκαία την αποτελεσματική και σταθερή συνεργασία όλων των μελών της. Ο στόχος της πρόσβασης στη γνώση μέσα από αλυσίδες αξίας με ισχυρούς και σταθερούς δεσμούς γίνεται όλο και πιο επίκαιρος. Το Πρόγραμμα Συμβολαιακής Τραπεζικής της Τράπεζας Πειραιώς, με ισχυρό αποτύπωμα στην αγορά τα τελευταία 6 έτη, στοχεύει τόσο στη χρηματοδοτική στήριξη

της αγροδιατροφικής αλυσίδας όσο και στην ενίσχυση των σχέσεων εμπιστοσύνης και συνεργασίας όλων των εμπλεκόμενων σε αυτή».

«Το Τμήμα Γεωπονίας του ΑΠΘ χτίζει δεσμούς εμπιστοσύνης με την αγορά και επενδύει στη διεπιστημονικότητα και τις συνεργασίες προκειμένου να συμβάλει στις σύγχρονες προκλήσεις που αντιμετωπίζει η αγροδιατροφική αλυσίδα: οικονομικές, περιβαλλοντικές & κοινωνικές»

Μαρία Παρταλίδου
Επικ. Καθηγήτρια,
Τμήμα Γεωπονίας ΑΠΘ

Τα προβλήματα της οικονομίας και της κοινωνίας είναι πλέον πολύπλοκα και αλληλένδετα καθιστώντας αρκετές φορές την επίλυσή τους δύσκολη αποστολή.

Σε αυτό το πλαίσιο οι επιστήμονες πρέπει να συνδυάσουν τη γνώση, τις ικανότητές τους και να βελτιώσουν αφενός τον τρόπο κατανόησης των προβλημάτων και αφετέρου τον τρόπο

Στη φωτογραφία του δεύτερου πάνελ, από αριστερά προς τα δεξιά οι κ.κ. Ν. Βαρσακέλης, Αναπληρωτής Καθηγητής του Τμήματος Οικονομικών Επιστημών ΑΠΘ - συντονιστής, Μ. Παρταλίδου, Επίκουρη Καθηγήτρια ΑΠΘ, Στ. Θεοδοουλίδης, Γενικός Διευθυντής Venus Growers, Β. Ευθυμιάδης, Αντιπρόεδρος Ομίλου Ραιδεστός - Ευθυμιάδης και Διευθύνων Σύμβουλος K&N Ευθυμιάδης ΑΒΕΕ, Αν. Κυριακίδης, Γενικός Διευθυντής ΒΙΟΖΩΚΑΤ Α.Ε., και Ι. Χανιωτάκης, Senior Director Αγροτικής Τραπεζικής, Τράπεζα Πειραιώς.

προσέγγισης των επιθυμητών λύσεων. Σήμερα έχουν γίνει σοβαρά βήματα σε σχέση με το παρελθόν και η γραμμική προσέγγιση της γνώσης έχει δώσει τη θέση της σε μια **διεπιστημονική θεώρηση** των πραγμάτων και σε μια **εκτενή συνεργασία** τόσο μεταξύ των διαφορετικών επιστημών όσο και μεταξύ του Πανεπιστημίου με την αγορά. **Ειδικά τα ζητήματα της αγροδιατροφικής αλυσίδας επιβάλλουν μια τέτοια προσέγγιση**. Καλούμαστε λοιπόν να αναγνωρίσουμε τον πολυλειτουργικό ρόλο των τροφίμων και της γεωργίας-κτηνοτροφίας και τη στενή τους σχέση με τους άλλους κλάδους της οικονομίας αλλά και τη σοβαρή επίδρασή τους σε μια σειρά περιβαλλοντικών και κοινωνικοοικονομικών ζητημάτων. Καλούμαστε επίσης να χτίσουμε συνεργασίες βασισμένες όχι στην ατομικότητα αλλά στις **κοινές αξίες**, στην **επικοινωνία**, την **αμοιβαιότητα**, στη **συνδιαμόρφωση της γνώσης** και πάνω απ' όλα στην **εμπιστοσύνη**.

Μια εμπιστοσύνη η οποία έχει κατακτηθεί, όπως έχει δείξει η μέχρι σήμερα εμπειρία από τις συνεργασίες που έχει αναπτύξει το Τμήμα Γεωπονίας του ΑΠΘ. Πράγματι, τα τελευταία 4 χρόνια το Τμήμα έχει συνάψει πάνω από 100 πετυχημένες **συνεργασίες με εταιρείες του αγροδιατροφικού κλάδου** και περισσότερα από 50 ανταγωνιστικά σχέδια εθνικών και ευρωπαϊκών συνεργασιών, δίνοντας λύσεις σε ζητήματα που απαιτούν διεπιστημονική υποστήριξη «από το χωράφι-μέχρι το ράφι» για την επίτευξη βιώσιμων αγροδιατροφικών αλυσίδων.

Ενδεικτικά: εδαφολογικές μετρήσεις, πολλαπλασιαστικό υλικό, αντιμετώπιση παθογόνων, θρέψη, πειραματικές έρευνες σε προϊόντα διατροφής, αναλύσεις ποιοτικών χαρακτηριστικών, στήριξη σε θέματα Εταιρικής Κοινωνικής Ευθύνης, μελέτες βιωσιμότητας, σκοπιμότητας, συμβουλευτικό-εκπαιδευτικό έργο, προώθηση αειφόρου γεωργίας ακριβείας, καινοτόμα άλευρα, βελτίωση γηγενών πληθυσμών-τοπικών καλλιεργειών με υψηλή διατροφική αξία, μείωση κόστους παραγωγής, κυκλική οικονομία, καινοτόμα συστήματα ιχνηλασιμότητας-ασφάλειας τροφίμων κ.ά.

Τα συνεργατικά σχήματα μέσω της αποτελεσματικής καθετοποίησης στην οργάνωση της παραγωγής μπορούν -σύμφωνα με τον Στέλιο Θεοδοουλίδη, Γενικό Διευθυντή της Venus Growers- να αυξήσουν την προστιθέμενη αξία του προϊόντος προς όφελος των αγροτών και της εθνικής οικονομίας



Νίκος Χ. Βαρσακέλης

Αναπληρωτής Καθηγητής του Τμήματος
 Οικονομικών Επιστημών, Σχολή
 Οικονομικών και Πολιτικών Επιστημών
 Αριστοτελείου Πανεπιστημίου
 Θεσσαλονίκης

Η παγκόσμια οικονομία και ειδικότερα ο τομέας της αγροδιατροφής αντιμετωπίζουν σημαντικές προκλήσεις και θα πρέπει η χώρα μας να αναλάβει πρωτοβουλίες για τη διαμόρφωση της στρατηγικής αντιμετώπισης αυτών των προκλήσεων - ευκαιριών. Η στρατηγική αφορά το μέλλον τόσο του γεωργικού όσο και του δευτερογενούς και του τριτογενούς τομέα με χιλιάδες παραγωγικές μονάδες και εργαζόμενους.

Η κλιματική αλλαγή αποτελεί την πρώτη πρόκληση και αναμένεται να επηρεάσει σε σημαντικό βαθμό τον γεωργικό τομέα.

Η ένταση στον παγκόσμιο ανταγωνισμό: Όλο και περισσότερες χώρες παράγουν και διαθέτουν στην παγκόσμια αγορά προϊόντα αγροδιατροφής. Το παράδειγμα της Νότιας Αμερικής στον κλάδο του οίνου οφείλει να μας προβληματίσει.

Η εισαγωγή της νέας τεχνολογίας αποτελεί μια νέα πρόκληση αλλά και ευκαιρία. Η τεχνητή νοημοσύνη, η συλλογή και διαχείριση των μεγάλων δεδομένων, οι αισθητήρες κ.ά. συνιστούν αλλαγή παραδείγματος τόσο στον τομέα της γεωργίας όσο και σ' αυτόν της μεταποίησης.

Τέλος, η μεγάλη πρόκληση-ευκαιρία για τον κλάδο της αγροδιατροφής είναι η οικονομική ανάπτυξη του Τρίτου Κόσμου. Υπολογίζεται ότι μέχρι το 2030 η μεσαία τάξη παγκοσμίως θα ανέρχεται στα 2,5 δισεκατομμύρια ανθρώπους. Μόνο στην υποσαχάρια Αφρική η μεσαία τάξη θα αριθμεί 250 εκατομμύρια. Είναι δε γνωστό ότι η μεσαία τάξη καταναλώνει βελτιωμένα προϊόντα διατροφής με υψηλότερη διατροφική αξία και ποιότητα.

Αυτές λοιπόν τις μεγάλες προκλήσεις οφείλουμε να τις συζητήσουμε, να τις αναλύσουμε και να προτείνουμε λύσεις που θα εντάσσονται στη μακροχρόνια στρατηγική ανάπτυξης του αγροδιατροφικού τομέα.

Στόχος αυτής της ημερίδας είναι να ξεκινήσει αυτή η συζήτηση και δεν είναι τυχαίο ότι η πρωτοβουλία προήλθε από δύο πυλώνες μιας σύγχρονης εθνικής οικονομίας: ένα μεγάλο πανεπιστήμιο, το ΑΠΘ, που είναι φορέας παραγωγής και διάδοσης της νέας γνώσης, και μια μεγάλη τράπεζα, την Τράπεζα Πειραιώς, που είναι φορέας χρηματοδότησης της ανάπτυξης μιας χώρας.

Ελπίζουμε ότι αυτή η ημερίδα θα δώσει το έναυσμα για τη σοβαρή και υπεύθυνη ανάλυση των προβλημάτων, για τη διαμόρφωση της στρατηγικής προς το συμφέρον της εθνικής οικονομίας, των παραγωγών και των εργαζόμενων. Το οφείλουμε στις επόμενες γενιές.

Αγροτεχνολογία και η επερχόμενη διατροφική κρίση

Βάσος Ευθυμιάδης

Αντιπρόεδρος Ομίλου Ραιδεστός - Ευθυμιάδης και Διευθύνων Σύμβουλος Κ&N Ευθυμιάδης ΑΒΕΕ

Είναι τουλάχιστον εντυπωσιακό το γεγονός ότι οι δυτικές κοινωνίες δεν φαίνεται να έχουν εντάξει ακόμα στην πολιτική τους ατζέντα τη, σχεδόν νομοτελειακή, επερχόμενη έλλειψη επαρκούς ποσότητας τροφίμων για τις ανάγκες του αυξανόμενου πληθυσμού.

Οι αριθμοί είναι τόσο αδιαμφισβήτητοι όσο και αμείλικτοι. Μέχρι το 2050, ο παγκόσμιος πληθυσμός θα έχει αυξηθεί στα 10 δις. ενώ η καλλιεργήσιμη επιφάνεια της γης θα παραμείνει, στην καλύτερη περίπτωση, σταθερή. Συνοπτολογίζοντας και τις σταδιακές αλλαγές στις διατροφικές συνήθειες των αναπτυσσόμενων χωρών, όλα τα παραπάνω σημαίνουν ότι η πρωτογενής παραγωγή θα πρέπει να αυξηθεί ως το 2050 κατά τουλάχιστον 50%. Είναι ένας στόχος η επίτευξη του οποίου φαντάζει σχεδόν αδύνατη, αν λάβει κανείς υπόψη του τις σημερινές διαθέσιμες τεχνολογίες αλλά και τη διαφαινόμενη πολιτική απροθυμία πολλών κυβερνήσεων να αναγνωρίσουν το πρόβλημα.

Η αύξηση αυτή της παραγωγικότητας θα πρέπει μάλιστα να συνοδεύεται από μια ταυτόχρονη, σημαντική στρεμματική μείωση όλων των φυσικών πόρων που χρησιμοποιούνται στην αγροτική παραγωγή (νερό, ενέργεια, λιπάσματα, ανθρωποώρες κ.λπ.), μια που ο αυξανόμενος ανθρώπινος πληθυσμός θα ανταγωνίζεται ευθέως τη γεωργία στην κατανάλωσή τους. Με άλλα λόγια, πρέπει να επιτύχουμε τη λεγόμενη «αιφόρο εντατικοποίηση» (sustainable intensification).

Για να επιτευχθούν ταυτόχρονα όλοι οι ανωτέρω στόχοι, η αγροτεχνολογία θα πρέπει να κινηθεί άμεσα προς συγκεκριμένες κατευθύνσεις, όπως στην ανάπτυξη πιο παραγωγικού πολλαπλασιαστικού υλικού, τη δραστηκή μείωση της κατανάλωσης νερού, την αξιόπιστη πρόβλεψη του καιρού σε μικροτοπικό επίπεδο, την ανάπτυξη και χρήση εφαρμογών digital farming για τη μείωση των εισροών, τη χρήση drones κ.λπ.

Η απαραίτητη αυτή στροφή προσφέρει μια μεγάλη ευκαιρία στη χώρα μας να αξιοποιήσει τα διάφορα τεχνολογικά και ερευνητικά της ιδρύματα, τα οποία, σε συνεργασία με τη βιομηχανία της Αγροτεχνολογίας, μπορούν να αναπτύξουν τέτοιου είδους τεχνολογίες και να τις καταστήσουν ένα εξαγωγίμο προϊόν υψηλής προστιθέμενης αξίας.

Αναστάσιος Κυριακίδης

Γενικός Διευθυντής ΒΙΟΖΩΚΑΤ Α.Ε.

Η ΒΙΟΖΩΚΑΤ ιδρύθηκε το 1966 και έχει καθιερωθεί ως μία από τις πλέον σύγχρονες βιομηχανίες ζωοτροφών της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Η ΒΙΟΖΩΚΑΤ διαθέτει μια πλήρη γκάμα προϊόντων για όλα τα παραγωγικά ζώα. Η εταιρεία, σεβόμενη τον πελάτη - κτηνοτρόφο, το ζώο, αλλά και τον άνθρωπο ως καταναλωτή των ζωοκομικών προϊόντων, δίνει ιδιαίτερη έμφαση στη παραγωγή προϊόντων που διασφαλίζουν εξαιρετική ποιότητα και υψηλή βιολογική αξία.

Η ΒΙΟΖΩΚΑΤ αντιπροσωπεύει τις εταιρείες JOSERA και FANON που είναι ηγέτιδες στην έρευνα για την αγελαδοτροφία και τη χοιροτροφία και συνεργάζεται με γαλλική εταιρεία τεχνολογίας ζωοτροφών με έμφαση την αργοπροβατοτροφία.

Η εταιρεία επίσης έχει στενή συνεργασία με τα Γεωπονικά Πανεπιστήμια και ΤΕΙ καθώς και με το Εργαστήριο Ζωοτεχνίας της Κτηνιατρικής Σχολής του ΑΠΘ στο κομμάτι της διατροφής των παραγωγικών ζώων, ενώ πραγματοποιεί περί τις 20 ετήσιες ενημερωτικές εκδηλώσεις στην Ελλάδα και το εξωτερικό.

Η συνεργασία με τις παραπάνω εταιρείες και φορείς οδήγησε την εταιρεία στη δημιουργία προϊόντων με by pass πρωτεΐνη και ειδικά πρόσθετα στις τροφές για αγελάδες, πρόβατα και αίγες υψηλής γαλακτοπαραγωγής που εξασφαλίζουν στον κτηνοτρόφο τα ακόλουθα πλεονεκτήματα:

- **Αύξηση της γαλακτοπαραγωγής.**
- **Βελτίωση της ποιότητας του γάλακτος (αύξηση λιποπρωτεΐνης).**
- **Υψηλή γονιμότητα.**
- **Ενίσχυση ανοσοποιητικού συστήματος - Καλή υγεία (σπλές, μαστοί).**
- **Μεγαλύτερη αξιοποίηση της πρωτεΐνης και της ενέργειας.**

Η εταιρεία ως πρωτοπόρος στον κλάδο των ζωοτροφών δημιούργησε στο κομμάτι των πτηνοτροφών τροφές πλούσιες σε Ω3 λιπαρά οξέα τα οποία είναι ευεργετικά για την καρδιαγγειακή λειτουργία.

Επίσης χρησιμοποιεί **ριγανέλιαιο** στις ζωοτροφές που είναι φυσικό αντιοξειδωτικό και αντιφλεγμονώδες. Τέλος, λόγω ζήτησης στην αγορά η εταιρεία διαθέτει πιστοποιημένα προϊόντα, **Βιολογικά** και (μη γενετικά τροποποιημένα) **GMO Free**.

Η ΒΙΟΖΩΚΑΤ πιστεύει ότι η συνεργασία είναι μονόδρομος για όλες οι επιχειρήσεις από το χωράφι μέχρι το τελικό προϊόν (γάλα, τυρί, γιαούρτι, κρέας, αυγά), οι οποίες πρέπει να λειτουργήσουν σαν **οικοσύστημα**.



ΕΝΟΤΗΤΑ 3

Εξωστρέφεια και ανάπτυξη
του αγροδιατροφικού τομέα

Ο κ. Αθανάσιος Βλαχόπουλος, Αναπληρωτής Γενικός Διευθυντής Εταιρικής και Επενδυτικής Τραπεζικής, τόνισε την πρωταρχική ση-

μασία που δίνει η Τράπεζα Πειραιώς σε δράσεις και λύσεις που στηρίζουν την προσπάθεια των εξωστρεφών επιχειρήσεων. Η Τράπεζα Πειραιώς, έχοντας διοχετεύσει στην πραγματική οικονομία €3 δισ. σε νέες χορηγήσεις το 2018, είναι απόλυτα προετοιμασμένη να πρωταγωνιστήσει σε αυτόν το ρόλο στοχεύοντας τα €4 δισ. σε νέες χορηγήσεις κατά το τρέχον έτος. Σε αυτό το πλαίσιο, εξέφρασε τη δέσμευση της Τράπεζας στη στήριξη των επιχειρήσεων που προάγουν τον εξωστρεφή χαρακτήρα της ελληνικής οικονομίας, παρέχουν υπηρεσίες προστιθέμενης αξίας, συμβάλλουν στην αύξηση των θέσεων απασχόλησης και ενισχύουν την ανάπτυξη καινοτόμων δραστηριοτήτων μέσα από τρεις βασικές κατηγορίες εργαλείων:

1. Εκτεταμένη γκάμα χρηματοδοτικών προϊόντων και λύσεων, η οποία διαρκώς επεκτείνεται και ανανεώνεται με στόχο την πολύπλευρη κάλυψη των πελατών μας στις ιδιαίτερα απαιτητικές συνθήκες του διε-

θνούς εμπορίου.

2. Προγράμματα χρηματοδότησης, εγγυοδοσίας και στήριξης του διασυνοριακού εμπορίου σε συνεργασία με ελληνικούς και ευρωπαϊκούς αναπτυξιακούς φορείς αξιοποιώντας όλα τα εργαλεία που είναι διαθέσιμα για την ελληνική αγορά.

3. Στοχευμένες δράσεις και πρωτοβουλίες της Τράπεζας Πειραιώς για την αύξηση της ανταγωνιστικότητας των εξαγωγικών επιχειρήσεων.

Αρωγός στην κινητοποίηση όλων των παραπάνω εργαλείων της Τράπεζας και με βασικό άξονα την ενίσχυση της **εξωστρέφειας** των ελληνικών επιχειρήσεων είναι η **Μονάδα Συναλλακτικής Τραπεζικής**, η οποία αποτελείται από μία ομάδα εξειδικευμένων στελεχών με εκτεταμένη τεχνογνωσία και σημαντική εμπειρία σε τραπεζικά προϊόντα και υπηρεσίες που περιλαμβάνουν τις υπηρεσίες πληρωμών, εισπράξεων, διαχείρισης χρηματικού, διεθνούς εμπορίου και εφοδιαστικής αλυσίδας καθώς και υπηρεσίες factoring.

Βασική επιδίωξη των στελεχών της Συναλλακτικής Τραπεζικής είναι να προσφέρουν με ταχύτητα και αποτελεσματικότητα εξατομικευμένες και ολιστικές λύσεις που θα προσ-

Η Τράπεζα Πειραιώς στοχεύει σε 4 δισ. ευρώ νέες επιχειρηματικές χορηγήσεις το 2019 παρέχοντας παράλληλα ολοκληρωμένες λύσεις προς τις εξαγωγικές επιχειρήσεις.

Στη φωτογραφία στο τρίτο πάνελ, από αριστερά προς τα δεξιά οι κ.κ. Π. Χασιάκης, Αντιπρόεδρος Δ.Σ. ΣΕΒΕ - συντονιστής, Στ. Κουνδουράς, Αναπληρωτής Καθηγητής και Αναπληρωτής Πρόεδρος Τμήματος Γεωπονίας ΑΠΘ, Δ. Σπανός, Διευθυντής R&D Ομίλου Fresca Group UK, Κ. Κωνσταντινίδης, Διευθύνων Σύμβουλος Pelopac Mediterranean Food Specialities, Αν. Μυλωνάς, Διευθυντής Εξαγωγών ΚΡΙ ΚΡΙ Α.Ε., και Αθ. Βλαχόπουλος, Αναπληρωτής Γενικός Διευθυντής Εταιρικής και Επενδυτικής Τραπεζικής, Τράπεζα Πειραιώς.

δώσουν στις επιχειρήσεις ανταγωνιστικό πλεονέκτημα στο στίβο των διεθνών αγορών, λειτουργώντας ως τεχνικοί σύμβουλοι των επιχειρήσεων και δίνοντας λύσεις και στις πιο πολύπλοκες συναλλαγές. Στο πλαίσιο αυτό, ιδιαίτερα σημαντικός είναι και ο ρόλος της Πειραιώς Factoring, η οποία διευρύνει συνεχώς το φάσμα υπηρεσιών της με νέα προϊόντα και στηρίζει τις οικονομικά υγιείς και δυναμικές επιχειρήσεις για να αναπτύξουν τον κύκλο εργασιών τους, τόσο στην εγχώρια όσο και στη διεθνή αγορά, παρέχοντας χρηματοδότηση, διαχείριση-είσπραξη και ασφαλιστική κάλυψη των απαιτήσεων.

«Η αύξηση της διεθνούς δικτύωσης και της επαφής του Πανεπιστημίου με τον ιδιωτικό τομέα και την κοινωνία αποτελεί τον βασικό μοχλό για την εξέλιξη και την ανάπτυξη του. Το Τμήμα Γεωπονίας του ΑΠΘ, παραμένοντας πάντοτε προσανατολισμένο στον διεθνή του ρόλο, αυξάνει τα τελευταία χρόνια σταθερά τη σύνδεσή του με την κοινωνία και την απήχρησή του στις επιχειρήσεις του αγροδιατροφικού κλάδου, τόνισε ο **Στέφανος Κουνδουράς**, Αναπληρωτής Καθηγητής και Αναπληρωτής Πρόεδρος Τμήματος Γεωπονίας ΑΠΘ.

Σύμφωνα με τον **Ανδρέα Μυλωνά**, Δ/ντή Εξαγωγών ΚΡΙ ΚΡΙ Α.Ε., «η εξωστρέφεια αποτέλεσε για την ΚΡΙ ΚΡΙ στρατηγική επιλογή και, ως αποτέλεσμα, η εταιρεία την τελευταία δεκαετία αποτελεί την πιο γρήγορα αναπτυσσόμενη βιομηχανία του κλάδου, κατέχοντας σημαντικά μερίδια αγοράς σε γιαούρτι και παγωτό (2ο brand και στις δύο κατηγορίες), στρατηγικές συνεργασίες με το λιανεμπόριο Ελλάδος και εξωτερικού, καθώς και εξαγωγές σε 25 χώρες οι οποίες συνεχίζουν να αναπτύσσονται με γρήγορους ρυθμούς».

«Οι βασικοί πυλώνες για την εξωστρεφή ανάπτυξη της ΚΡΙ ΚΡΙ υπήρξαν οι άνθρωποι (στελεχιακό δυναμικό άρτια καταρτισμένο, συνεχής εκπαίδευση και άριστο εργασιακό περιβάλλον), η πρώτη ύλη (το γάλα) της περιοχής των Σερρών που δίνει ανταγωνιστικό πλεονέκτημα έναντι εγχώριων και διεθνών ανταγωνιστών (αφού το οικοσύστημα της περιοχής με τα νερά του Στρυμόνα και τα εύφορα εδάφη δίνουν άριστης ποιότητας ζωτροφές και συνθήκες για τη διαβίωση των αγελάδων), η τεχνογνωσία, οι συνεχείς επενδύσεις σε σύγχρονο εξοπλισμό, η σωστή γεωγραφική στόχευση, η έμφαση στην καινοτομία και η σωστή μελέτη των αγορών και κατά συνέπεια η εκμετάλλευση των ιδιαίτερων συνθηκών και κενών που προκύπτουν σε κάθε αγορά», υπογράμμισε ο κ. Μυλωνάς για να καταλήξει ότι «η ικανότητα της σωστής και έγκαιρης λήψης των μηνυμάτων από τις αγορές (εσωτερικού και εξωτερικού) και στη συνέχεια η γρήγορη απόκριση στα μηνύματα αυτά αποτελούν τον πυρήνα της εξωστρεφούς δράσης μας και αυτό έχει οδηγήσει την ΚΡΙ

KPI στην επιτυχή και υγιή της ανάπτυξη την τελευταία δεκαετία».

«Το μερίδιο των ελληνικών τροφίμων στην αγορά των ΗΠΑ είναι 0,04%. Οι καταναλωτές δηλώνουν ότι επιλέγουν ελληνικά φαγητά και οι εισαγωγείς ότι τα πιστεύουν, άρα υπάρχει ευκαιρία. Συγχρόνως η κουλτούρα, οι αξίες και οι διατροφικές συνήθειες αλλάζουν και οι πωλήσεις μοιράζονται σε διάφορα δίκτυα και δημιουργούν τις νέες προκλήσεις», επεσήμανε από την πλευρά του ο **Κωνσταντίνος Κωνσταντινίδης**, Διευθύνων Σύμβουλος Pelopac Mediterranean Food Specialities.

Δημήτρης Σπανός

Διευθυντής Grape Evolution Ltd

Η βελτιστοποίηση των ελληνικών εξαγωγών φρέσκων φρούτων και λαχανικών προϋποθέτει: τον προσδιορισμό των σύγχρονων αναγκών της κάθε αγοράς σε ποικιλίες και ποιοτικές προδιαγραφές, την κατανόηση των νέων οικονομικών όρων που διαμορφώθηκαν, μετά την οικονομική κρίση του 2008, και την προσφορά από τις ανταγωνίστριες χώρες της Μεσογείου, τόσο σε ποσότητες όσο και σε χρονικά όρια. Υπάρχουν ευκαιρίες ανάπτυξης και παραγωγής στην Ελλάδα σε προϊόντα υψηλής κεφαλαιακής αξίας, αρκεί οι δύο σημαντικοί πυλώνες, ο παραγωγός και η εξαγωγική - συσκευαστική εταιρεία, να είναι σε θέση **από κοινού** να αναπτύξουν νέα προϊόντα.

Η από κοινού ανάπτυξη νέων καινοτόμων ποικιλιών φρούτων και λαχανικών προϋποθέτει την επιχειρηματική σύμπραξη των αγρωτών μας με τους εμπόρους συσκευαστές, ώστε τα ελληνικά προϊόντα να εξασφαλίσουν μια μόνιμη και σταθερή παρουσία στα ράφια των Ευρωπαίων, και όχι μόνο, καταναλωτών.

Η εταιρεία μας Grape Evolution Ltd, μέλος ενός από τους μεγαλύτερους ομίλους διακίνησης φρέσκων φρούτων και λαχανικών στην Ευρώπη, Fresca Group UK, έχει επενδύσει σε στρατηγικές συνεργασίες ανάπτυξης εδώ και μία δεκαετία με παγκόσμιας εμβέλειας ερευνητικά ινστιτούτα και ιδιωτικούς φορείς. Αποτέλεσμα αυτής της συνεργασίας είναι η δυνατότητα διάθεσης στους Έλληνες παραγωγούς νέων ποικιλιών φρούτων, όπως: επιτραπέζιων σταφυλιών, εσπεριδοειδών και πυρηνοκάρπων. Κύρια γνωρίσματα αυτών των ποικιλιών είναι οι αυξημένες στρεμματικές αποδόσεις, τα εξαιρετικά ποιοτικά χαρακτηριστικά και το χαμηλότερο κόστος παραγωγής ανά στρέμμα.

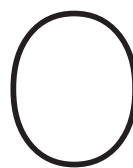
Η Τράπεζα Πειραιώς, ως σταθερός αρωγός εδώ και πολλά χρόνια της προσπάθειας αναδιάρθρωσης της ελληνικής γεωργίας, διαθέτει τα κατάλληλα χρηματοδοτικά εργαλεία για να στηρίξει την αναγκαία ανανέωση, με ποικιλιακό δυναμικό, του ελληνικού οπωρώνα με στόχο τη δημιουργία εξαγωγίμων προϊόντων.



Στο πλαίσιο της συζήτησης για την καινοτομία, υπογραμμίστηκε μεταξύ άλλων ότι η νέα ΚΑΠ προτάσσει την ευφυή γεωργία ως απάντηση στον διπλό στόχο οικονομικής αποδοτικότητας και περιβαλλοντικών επιδόσεων

ΕΝΟΤΗΤΑ 4

Καινοτομία και εκπαίδευση για έναν ανταγωνιστικό αγροδιατροφικό τομέα



Οι εργασίες της ημερίδας για την αγροδιατροφή στο ΑΠΘ ολοκληρώθηκαν με το κρίσιμο ζήτημα της εκπαίδευσης και της καινοτομίας, στο οποίο εστίασαν οι κ.κ. Χρ. Δόρδας, Καθηγητής ΑΠΘ, πρόεδρος τμήματος Γεωπονίας ΑΠΘ, Φώτης Χατζηπαπαδόπουλος, πρόεδρος Neuropublic A.E., μέλος Δ.Σ. Gaia Επιχειρείν A.E., Σωτήρης Μπαντάς, Πρόεδρος και Διευθύνων Σύμβουλος της startup Centaur Analytics Inc, Μαίρη Γουγουλή, Δ/ντρια Διαχείρισης Ποιότητας-Έρευνας και Ανάπτυξης της ΜΕΒΓΑΛ Α.Ε., και Γιάννης Κατσουράνης, Διευθύνων Σύμβουλος Κέντρου Βιώσιμης Επιχειρηματικότητας Εξέλιξη Α.Ε.

Σύμφωνα με τον **Φώτη Χατζηπαπαδόπουλο**, Πρόεδρο Neuropublic A.E., μέλος Δ.Σ. Gaia Επιχειρείν A.E., «ευφυής γεωργία είναι ένας όρος-μόδα πλέον στην ευρωπαϊκή γεωργία και ταυτισμένος με έξυπνα τρακτέρ, ιπτάμενα drones και άλλα τεχνολογικά καλούδια. Η εφαρμογή της όμως σε παραγωγικές εκμεταλλεύσεις είναι ακόμα σποραδική, ιδιαίτερα στις χώρες



του νότου. Η νέα ΚΑΠ την προτάσσει ως την απάντηση στον διπλό στόχο οικονομικής αποδοτικότητας και περιβαλλοντικών επιδόσεων. Πώς μπορεί να επιτευχθεί η μαζική της εξάπλωση, ιδιαίτερα σε χώρες κατακερματισμένου κλήρου και μικρών και οικονομικά πιεσμένων εκμεταλλεύσεων όπως η Ελλάδα;».

«Η ΜΕΒΓΑΛ Α.Ε., με 70 χρόνια παρουσίας στο χώρο της μεταποίησης του γάλακτος, εξακολουθεί να καινοτομεί και να αναπτύσσεται. Οι κυριότεροι τομείς καινοτομίας θα παρουσιαστούν όσον αφορά στα προϊόντα, στη βιώσιμη ανάπτυξη και στη μεταποίηση», υπογράμμισε η **Μαίρη Γουγουλή**, Δ/ντρια Διαχείρισης Ποιότητας-Έρευνας και Ανάπτυξης της ΜΕΒΓΑΛ Α.Ε.

Αυτό που επισημαίνει ο **Γιάννης Κατσουράνης**, Διευθύνων Σύμβουλος Κέντρου Βιώσιμης Επιχειρηματικότητας Εξέλιξη Α.Ε., είναι ότι «μέσα στα επόμενα χρόνια, ως ανθρώπινο γένος, καλούμαστε να απαντήσουμε σε μεγάλες προκλήσεις που σχετίζονται με τη διατροφή μας. Την ίδια στιγμή, καλούμαστε να βελτιώσουμε την



Στη φωτογραφία του τέταρτου πάνελ, από αριστερά προς τα δεξιά οι κ.κ. Κ. Μωραϊτίδης, Υπεύθυνος Συμβουλευτικής Υποστήριξης Επιχειρήσεων, ΕΒΕΘ -συντονιστής, Χρ. Δόρδας, Καθηγητής ΑΠΘ, Πρόεδρος Τμήματος Γεωπονίας ΑΠΘ, Φ. Χατζηπαδόπουλος, Πρόεδρος Neuropublic Α.Ε., Μέλος Δ.Σ. Gaia Επιχειρείν Α.Ε., Σωτ. Μπαντάς, Πρόεδρος και Διευθύνων Σύμβουλος της startup Centaur Analytics Inc, Μ. Γουγουλή, Διευθύντρια Διαχείρισης Ποιότητας Έρευνας και Ανάπτυξης της ΜΕΒΓΑΛ Α.Ε., και Γ. Κατσουράνης, Διευθύνων Σύμβουλος Κέντρου Βιώσιμης Επιχειρηματικότητας Εξέλιξη Α.Ε.

ανταγωνιστικότητά μας, αλλά και να έλθουμε πιο κοντά στις σύγχρονες ανάγκες των πελατών μας. Αυτή η πραγματικότητα ωθεί την αλυσίδα αξίας της αγροδιατροφής σε έναν ριζικό, καθολικό μετασχηματισμό, με καταλύτη την ψηφιακή τεχνολογία. Πόσο έτοιμοι είμαστε για αυτή την ψηφιακή εποχή; Πόσο "ανήσυχoi" είμαστε για να παρακολουθήσουμε και να αξιοποιήσουμε τις νέες τεχνολογίες για την εκμετάλλευση ή την επιχείρησή μας; Τι πρέπει να κάνουμε για να μη χάσουμε το "τρένο" αυτής της τεράστιας αλλαγής;».

Στην ημερίδα για την Αγροδιατροφή ο Δρ **Σωτήρης Μπαντάς**, ιδρυτής και CEO της Centaur, παρουσίασε την πορεία της εταιρείας του που ξεκίνησε από τον Βόλο και προσφέρει τεχνολογικές λύσεις βασισμένες στο Διαδίκτυο των Πραγμάτων και την Τεχνητή Νοημοσύνη, για την παρακολούθηση των αποθηκευμένων αγροτικών προϊόντων και τη μετατροπή της εφοδιαστικής αλυσίδας σε μια ψηφιακή Αλυσίδα Ποιότητας. «Αυτό που προσφέρει η Centaur είναι το άγιο δισκοπότηρο της ποιοτικής διαχείρισης μετά τη συγκομιδή.

Είναι η πρώτη φορά παγκόσμια που προσφέρεται μία τέτοια λύση. Οι παντεταρισμένοι ασητηρές της Centaur φέρνουν στο φως ένα ευρύ φάσμα μετρήσεων, από τη γενική κατάσταση των προϊόντων μέχρι τη θερμοκρασία, την υγρασία και το CO₂, ως τη συγκέντρωση των εξειδικευμένων χημικών ουσιών, όπως τη φωσφίνη και το αιθυλένιο. Οι λύσεις της Centaur μπορούν πλέον να εκμηδενίσουν τις απώλειες προϊόντων μετά τη συγκομιδή, που κοστίζουν στην παγκόσμια οικονομία περί το 1 τρισ. δολ. ετησίως, κατά τον οργανισμό FAO των Ηνωμ. Εθνών. Παράλληλα προσφέρουν στον καταναλωτή ασφαλή τρόφιμα με ιχνηλασιμότητα, καθ' όλη τη πορεία τους από το χωράφι μέχρι το ράφι. Με μια πολύ ταλαντούχα ομάδα βασισμένη κυρίως σε Έλληνες, και κινούμενη με εξωστρέφεια, η Centaur έχει σήμερα πελάτες σε πάνω από 15 χώρες, όπως Ηνωμένες Πολιτείες, Αργεντινή και Αυστραλία. Η Centaur έχει λάβει χρηματοδότηση από Venture Capital του Ισραήλ, τα PJ Tech Catalyst Fund και Marathon Venture Capital της Ελλάδας, όπως επίσης από

στρατηγικούς και ιδιώτες επενδυτές. Με την καινοτόμο τεχνολογία μας, διασφαλίζουμε την αφθονία και την ασφάλεια των τροφίμων!».

Ο **Χρήστος Δόρδας**, Καθηγητής, Πρόεδρος του Τμήματος Γεωπονίας της Σχολής Γεωπονίας, Δασολογίας & Φυσικού Περιβάλλοντος του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης, τόνισε από την πλευρά του ότι «το Τμήμα Γεωπονίας του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης κατά τη διάρκεια των 90 ετών λειτουργίας του έχει απονείμει περισσότερα από 13.000 πτυχία, 1.300 διπλώματα μεταπτυχιακών σπουδών και 400 διδακτορικά διπλώματα. Το πρόγραμμα Προπτυχιακών Σπουδών έχει πέντε κατευθύνσεις που καλύπτουν όλο το φάσμα της αγροδιατροφής, ενώ το πρόγραμμα μεταπτυχιακών σπουδών περιλαμβάνει επτά ειδικεύσεις. Επίσης, το Τμήμα συμμετέχει σε δύο διατμηματικά και ένα διακρατικό πρόγραμμα μεταπτυχιακών σπουδών.

Η διεθνής του αναγνώριση είναι εξαιρετική, αφού είναι πρώτο μεταξύ όλων των Γεωπονικών Τμημάτων της Ελλάδας στις διεθνείς αξιολογήσεις, αλλά και πρώτο σε αριθμό ερευνητικών προγραμμάτων ανά μέλος ΔΕΠ στο ΑΠΘ. Το υψηλό όμως εκπαιδευτικό επίπεδο σπουδών δεν έχει άμεση σύνδεση με την αγορά εργασίας. Αυτό καθιστά αναγκαία την αλλαγή των προγραμμάτων σπουδών με σκοπό τη σύνδεση της παρεχόμενης εκπαίδευσης με την επαγγελματική αποκατάσταση των πτυχιούχων, γεγονός που προϋποθέτει συνεργασία μεταξύ ιδιωτικού τομέα και Πανεπιστημίου. Ειδικότερα, τα Πανεπιστήμια πρέπει να συνεργαστούν με τις επιχειρήσεις κατά τον σχεδιασμό των προπτυχιακών/μεταπτυχιακών προγραμμάτων σπουδών και των προγραμμάτων διά βίου μάθησης, ώστε να προωθηθεί η καινοτομία στην ανάπτυξη της επιχειρηματικότητας, η οποία θα βελτιώσει την ανταγωνιστικότητα των νέων και θα επιταχύνει την οικονομική ανάπτυξη της χώρας.

Είναι προφανές ότι το **Πανεπιστήμιο** πρέπει να γίνει ευέλικτο, εξωστρεφές και να αναλάβει κεντρικό ρόλο στη **σύνδεση της εκπαίδευσης** με την αγορά εργασίας **και την καινοτομία**, ώστε να δημιουργήσει συνθήκες άνθησης καινοτόμων επιχειρηματικών ιδεών και ως εκ τούτου νέων θέσεων εργασίας. Επομένως, **στόχος πρέπει να είναι η καινοτομία** στην εκπαίδευση των νέων γεωπόνων με σκοπό την τεχνική υποστήριξη των Ελλήνων αγροτών, των ελληνικών αγροτικών επιχειρήσεων, των κρατικών φορέων και γενικότερα τη στήριξη της ελληνικής οικονομίας».

ΑΓΡΟΤΙΚΑ
ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Πρόγραμμα
Συμβολαιακής
Τραπεζικής

Από την πιο μακρινή φάρμα
μέχρι και το τελευταίο προϊόν στο ράφι.



Δίπλα στην ελληνική παραγωγή, όπου κι αν χτυπάει η καρδιά της.

Πίσω από κάθε ποιοτικό προϊόν υπάρχει μια «αλυσίδα» που το στηρίζει.
Εμείς είμαστε δίπλα σε κάθε κρίκο της.

Με το καινοτόμο πρόγραμμα Συμβολαιακής Τραπεζικής.



ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΔΙΑΛΟΓΗ ΕΜΠΟΡΙΑ ΕΞΑΓΩΓΕΣ ΠΩΛΗΣΗ ΦΙΛΟΞΕΝΙΑ

ΤΡΑΠΕΖΑ ΠΕΙΡΑΙΩΣ



T. 18 28 38, www.piraeusbank.gr