



ΚΙΒΩΤΟΣ

Τετραμηνιαία πληροφόρηση του ΑΙΓΙΛΟΠΑ

Αγαπητά μέλη, φίλοι, συνεργάτες και υποστηρικτές

Η καλοκαιρινή περίοδος, ήταν και περιπετειώδης, (κλιματικά δηλ. ασυνήθης) αλλά και συνηθισμένη ως προς τη ραστώνη των διακοπών και την ταλαιπωρία όσων εργάζονται μέσα στον καύσωνα, όπως πχ στον τουριστικό ή στον γεωργικό τομέα.

Για τους βιολογικούς (και όχι μόνο) γεωργούς και μελισσοκόμους οι κάποιες καλοκαιρινές βροχές ήταν ευεργετικές. Όμως οι εξελίξεις στη βιολογική γεωργία (νέος ευρωπαϊκός κανονισμός, αγορές παραγωγών) καθόλου καθησυχαστικές δεν είναι. Το ίδιο και για τις εγχώριες ποικιλίες. Τα ερωτήματα πολλά και αναπάντητα.

Τελικά ποιον ευνοεί το νέο όραμα της ευρωπαϊκής βιολογικής γεωργίας; Τον μικρό καλλιεργητή ή τις εταιρείες που προμηθεύουν βιολογική τροφή στις αγορές; Ποιός τελικά θα ελέγχει τις βιολογικές αγορές των παραγωγών; Τι, αντίστοιχα, μαγειρεύεται με το βιολογικό σπόρο; Ποιός θα τον προμηθεύει τα επόμενα χρόνια; Τι γίνεται με τον σπόρο των γεωργών, τις ντόπιες ποικιλίες και το πλαίσιο «νομιμοποίησής» τους; Από τα μέχρι σήμερα τεκταινόμενα στο χώρο των βιοκαλλιεργητών υπάρχει διάχυτη επιθυμία πως κάτι τελικά πρέπει να αλλάξει. Ένα σάπιο σύστημα κρατάει τον πήχη χαμηλά, δεκαετίες και ένα προσωπείο ολοένα και πιο συμβατικό, νεοσυμβατικό, «φοριέται» τελευταία με άλλοθι τα χαμηλά ποσοστά σε εθνική και ευρωπαϊκή κλίμακα, την έλλειψη επιχειρηματικότητας, την απουσία καινοτομίας και τον χαμηλό επαγγελματισμό του χώρου. Όμως όλοι γνωρίζουν πως εδώ υπάρχει ένας μεγάλος ανερχόμενος τομέας και ερίζουν για τον έλεγχό του. Ο έλεγχος της αγοράς της τροφής, η συμβολαϊκή γεωργία και η προώθηση του ρόλου των «Ομάδων» Παραγωγών αντί των συνεταιρισμών ίσως μας απασχολήσει στο μέλλον καθώς και ο ρόλος του ιδιωτικού τομέα. ΣΔΙΤ και στο σπόρο τελικά;

Ένα είναι το ζητούμενο για μας: Η επιβίωση του μικροκαλλιεργητή που αποδεδειγμένα τρέφει τον πλανήτη και ο κοινωνικός έλεγχος της τροφής (ποιότητα, επάρκεια, ασφάλεια, πρόσβαση κλπ). Πρωταρχικό ρόλο έχει, και θα' χει, και πάλι ο σπόρος του γεωργού. Εμείς, από τη μεριά μας, θα βοηθάμε πάντα αυτούς που κάνουν σπόρο «ελευθερίας» (σπόρος γεωργών, συμμετοχική οργανική βελτίωση) και όχι αυτούς που παράγουν ανεξέλεγκτα σπόρο με σκοπό την κυριαρχία (η απλά αναπαράγουν βιολογικά σπόρο πολυεθνικών) για την αγορά των γεωργών καταναλωτών-πελατών τους. Ο αγώνας είναι μακρύς και φαινομενικά άνισος. Όμως ο σπόρος αντίστασης έχει ήδη πέσει!

Η συντακτική ομάδα



3.

Νέο πλαίσιο ρυθμίσεων
για τη βιολογική γεωργία
στην Ευρώπη
Ο βιολογικός σπόρος

8.

**Η Αλμωπία,
στην άκρη της Ελλάδας**
Τα προϊόντα της στο κέντρο
του τραπέζιού μας!

12.

**Κινητό βιωματικό σχολείο
βιολογικής γεωργίας**
Από βιοκαλλιεργητές
για «μελλοντικούς» βιοκαλλιεργητές

6.

Ανταπόκριση
από τη συνάντηση
της IFOAM στην Αθήνα

10.

Αρχαία Κυπριακή διατροφή
σε σύγχρονη μαγειρική προσέγγιση

14.

**Βιοκαλλιέργεια
μικρής κλίμακας:**
μια ρωγμή στο υπάρχον
γεωργικό τοπίο

7.

**Για τις Γιορτές Οικολογικής
Γεωργίας & Χειροτεχνίας**
Προτάσεις συνέχεια...

11.

Πρόγραμμα LIVESEED
για το βιολογικό σπόρο
στην Ευρώπη

16.

ΒΙΒΛΙΟΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

Νέο πλαίσιο ρυθμίσεων για τη βιολογική γεωργία στην Ευρώπη

Ο ΒΙΟΛΟΓΙΚΟΣ ΣΠΟΡΟΣ

Του **Κώστα Κουτή**

Γραφείο Εστιακών Σημείων ΑΙΓΙΛΟΠΑ, Βόλος
Email: info@aegilops.gr

Πάνω από 50% έχουν αυξηθεί οι εκτάσεις με καλλιέργειες βιολογικών την τελευταία 10ετία και κάθε χρόνο 5.000.000 στρέμματα γης μετατρέπονται από συμβατικά σε βιολογικά. Με δικαιολογία ότι το νομοθετικό πλαίσιο δεν ανταποκρινόταν στην επέκταση της αγοράς και ακόμα περιελάμβανε διαφορετικές πρακτικές και παρεκκλίσεις, η Μαλτέζικη προεδρία μαζί με το Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο στις 28 Ιουνίου πέτυχε, με συμφωνημένη ρύθμιση, σύγχρονους και ενιαίους κανόνες σ' όλη την ΕΕ. Σε ανακοίνωσή του το Συμβούλιο της ΕΕ, αναφέρει μεταξύ άλλων, ότι «οι νέοι κανόνες θα εγγυούνται το δίκαιο ανταγωνισμό μεταξύ των αγροτών και των υπολοίπων μερών του κλάδου, θα εμποδίσουν τα φαινόμενα απάτης και τις αθέμιτες πρακτικές και θα βελτιώσουν την εμπιστοσύνη των καταναλωτών στα βιολογικά προϊόντα». Ειδικότερα η συμφωνία περιλαμβάνει:

- **εναρμόνιση και απλούστευση των κανόνων παραγωγής** (ορισμένες προηγούμενες εξαιρέσεις και παρεκκλίσεις θα καταργηθούν σταδιακά)
- **οι ειδικοί έλεγχοι της βιολογικής γεωργίας** θα συμπληρωθούν με τους κανόνες που θεσπίστηκαν πρόσφατα για τους επίσημους ελέγχους κατά μήκος της εφοδιαστικής αλυσίδας γεωργικών προϊόντων διατροφής
- **σύστημα «συμμόρφωσης» των ιδιωτικών φορέων ελέγχου** σε τρίτες χώρες με τους κανόνες παραγωγής και ελέγχου της ΕΕ
- **διεύρυνση του πεδίου εφαρμογής των βιολογικών κανόνων** ώστε να καλύπτει έναν ευρύτερο κατάλογο προϊόντων (Π.χ. αλάτι, φελλός, κερί μέλισσας, ματέ, φύλλα αμπέλου, καρδιές φοινίκων) και πρόσθετους κανόνες παραγωγής (π.χ. ελάφια, κουνέλια και πουλερικά)
- **εισαγωγή νέου ομαδικού συστήματος πιστοποίησης** για τους μικροκαλλιεργητές
- **ομοιόμορφη προσέγγιση των φυτοπροστατευτικών** (εναρμόνιση προληπτικών μέτρων), ευελιξία σε διαφορετικές καταστάσεις των διαφόρων κρατών μελών (χώρες που έχουν ήδη θεσπίσει εθνικούς κανόνες που καθορίζουν κατώτατα όρια για μη εγκεκριμένες ουσίες θα είναι σε θέση να τα διατηρήσουν).



Σχόλια για την αναθεώρηση

Η αναθεώρηση του βιολογικού κανονισμού δεν μπορεί να υπερκεράσει τα εμπόδια υγιούς ανάπτυξης της βιολογικής γεωργίας πανευρωπαϊκά. Τον τζίρο της βιολογικής αγοράς, παρά το μικρά ποσοστά της βιολογικής γεωργίας στην ΕΕ, εποφθαλμιούν μεγάλοι «παίχτες» της αγροδιατροφικής αλυσίδας (ιδιώτες και χρηματοπιστωτικοί οργανισμοί, εταιρείες γεωργικών εφοδίων, διευκολυντές /μεσολαβητές, μεταποιητές, διακινητές, έμποροι κ.α.) που μπήκαν δυναμικά τελευταίως στη βιολογική αγορά και προσφέρουν «ελκυστικά» συμβόλαια συνεργασίας ειδικά με Ομάδες Παραγωγών που προάγονται θεσμικά έναντι των συνεταιρισμών τους. Ο νεοσυμβατικός χαρακτήρας της αυριανής πανευρωπαϊκής βιολογικής γεωργίας, με πρόσχημα την καινοτομία, την επιχειρηματικότητα, την ασφάλεια των καταναλωτών, την καταπολέμηση του αθέμιτου ανταγωνισμού, την στήριξη των μικροκαλλιεργητών και την προστασία του περιβάλλοντος κλπ έχει στόχο κυρίως την επικράτηση λίγων και δυνατών και το μεγαλύτερο (για τους επενδυτές) κέρδος. Τα εργαλεία είναι ελκυστικά πράσινα πακέτα χρηματοδότησης, επιδότησης ή δανεισμού, ομοιομορφία και κατάλληλο νομοθετικό πλαίσιο σε όλη την ΕΕ, αποδυνάμωση των δημοσίων υποδομών και κρατικών παρεμβάσεων (μνημόνια), ενίσχυση του ιδιωτικού τομέα με άκρατους καπιταλιστικούς όρους, κυριαρχία της πιστοποίησης και των βιομηχανικών προτύπων ποιότητας κ.α.

Στην πρόσφατη (28 Ιουνίου) διοργάνωση στην Αθήνα της IFOAM με τίτλο «Ευκαιρίες και προκλήσεις για βιώσιμη ανάπτυξη της υπαίθρου μέσω της βιολογικής γεωργίας» έγινε παρουσίαση του οράματος για την ευρωπαϊκή βιολογική γεωργία από τον Δ/ντη της IFOAM ko Eduard Couoco, παρουσία του υφυπουργού ΥΠΑΑΤ κου Τσιρώνη και με αισθητή την παρουσία εκπροσώπου τράπεζας. Την εκδήλωση παρακολούθησαν μέλη και στελέχη της IFOAM, εκπρόσωποι πιστοποιητικών οργανισμών και κρατικών φορέων, βιοκαλλιεργητές, επιστήμονες, σποροπαραγωγοί και ενδιαφερόμενοι του κλάδου.

Παρά την πάγια θέση υποστήριξης της πολιτείας στη βιολογική γεωργία και το μακρόπνοο ευρωπαϊκό όραμα που παρουσιάστηκε, τα μελανά σημεία ήταν εμφανή και λίγο πολύ γνωστά για την ελληνική πραγματικότητα:

Κλάδος αποδυναμωμένος και διασπασμένος, εξαρτημένος πλήρως από τις ευρωπαϊκές επιδοτήσεις και τις διαθέσεις της επικρατούσας πολιτικής, αμφιλεγόμενοι κυβερνητικοί χειρισμοί στο πρόγραμμα βιολογικής γεωργίας και στις αγορές παραγωγών, προώθηση της συμβολαιακής βιολογικής γεωργίας, επικράτηση των δυνατών της διατροφικής αλυσίδας στην αγορά, αλλοτρίωση από το κοινωνικό και αξιακό γίγνεσθαι του κινήματος της βιολογικής γεωργίας, υψηλό κόστος παραγωγής, ανυπαρξία στήριξης του βιοκαλλιεργητή σε όλα τα επίπεδα.

Η αναθεώρηση του ευρωπαϊκού κανονισμού βιολογικής γεωργίας για τον σπόρο

Προβλέπεται να συνεχιστούν οι παρεκκλίσεις για τη χρήση συμβατικού σπόρου (μέχρι το 2035;), εφόσον μέχρι σήμερα η παραγωγή βιολογικού σπόρου δεν επαρκεί να καλύψει τις ανάγκες. **Αυτό σημαίνει:**

1 μεγάλες πολυεθνικές εταιρείες θα συνεχίσουν να επηρεάζουν με τα προϊόντα τους (υβρίδια) και να κατευθύνουν τη βιολογική παραγωγή με τον ίδιο τρόπο όπως και τη συμβατική.

2 συμβατικές εταιρείες θα μπορούν ταυτόχρονα να κάνουν βιολογικό σπόρο, με τις ίδιες ποικιλίες που δημιουργήθηκαν για τις ανάγκες της συμβατικής γεωργίας με τη διαφορά ότι θα αναπαράγονται βιολογικά (organic propagation) ανεξάρτητα αν έχουν προκύψει με μεθόδους μη αποδεκτές για τη βιολογική γεωργία (πχ χρήση εργαλείων μοριακής βελτίωσης).

3 οι διαδικασίες αναγνώρισης και νομιμοποίησης του σπόρου του γεωργού, των πληθυσμών και παλιών ποικιλιών καθώς και της δημιουργίας και έγκρισης ποικιλιών ειδικά για βιολογική παραγωγή (οργανική βελτίωση) θα εκκρεμούν και θα βρίσκονται σε δεύτερη προτεραιότητα. Η αποδοχή απλά του ετερογενούς υλικού χωρίς βελτίωση των κριτηρίων εγγραφής ΔΟΣ (διακρίσιμότητα, ομοιομορφία, σταθερότητα) και της γραφειοκρατίας δεν είναι επαρκής.

Σεμινάριο για τον βιολογικό σπόρο στην Γερμανία



Michael Fleck, Διευθυντής του Kultursaat e.V.



Εκδρομή σε πειραματικό αγρό βελτίωσης

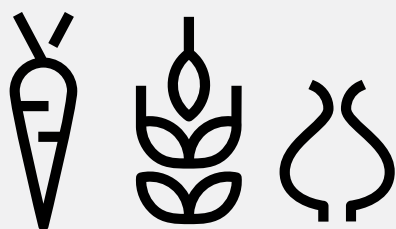


Gebhard Rossmannith, Διευθυντής της Bingenheimer Saatgut AG

Η επιχειρηματική διάσταση της οργανικής βελτίωσης με έμφαση στην παραγωγή βιολογικού σπόρου από ποικιλίες οργανικής βελτίωσης παρουσιάστηκε σε πρόσφατη (22- 23 Ιουνίου) συνάντηση (Workshop) στην Φρανκφούρτη της Γερμανίας με ελληνική συμμετοχή του ΑΙΓΙΛΟΠΑ και της Trinity Farm. Το σεμινάριο με τίτλο: «Business models for organic plant breeding - chances and challenges» διοργάνωσε η Demeter International σε συνεργασία με την Kultursaat e.V, μια ένωση οργανικών βελτιωτών κηπευτικών με βιοδυναμικές καταβολές και την Bingenheimer Saatgut AG, κοινωνική εταιρεία παραγωγής βιολογικού σπόρου με την υποστήριξη της IFOAM EU.

Το σεμινάριο είχε σαν στόχο την προώθηση του βιολογικού σπόρου στην Ευρώπη μέσω της οργανικής βελτίωσης και το παρακολούθησαν βιοκαλλιεργητές, βελτιωτές, δίκτυα σπόρων, σύμβουλοι βιολογικής γεωργίας και παραγωγοί βιολογικού σπόρου από πολλές χώρες της Ευρώπης και την Αμερική.

Έγινε ενημέρωση σχετικά με ζητήματα που αφορούν την οργανική και βιοδυναμική βελτίωση και ακούστηκαν εμπειρίες από δίκτυα, συνεταιρισμούς και φορείς διακινητές σπόρου βιολογικών ποικιλιών στην Ευρώπη. Συζητήθηκαν ζητήματα σχετικά με τη σημασία του σπόρου που προέρχεται από βιολογικά επιλεγμένες και όχι απλά βιολογικά αναπαραγόμενες συμβατικές ποικιλίες, τον κίνδυνο από τις νέες τεχνολογίες που απειλούν τον βιολογικό σπόρο, την απειλή των πατεντών και το ρόλο της συμμετοχικής διαδικασίας οργανικής βελτίωσης με κριτικό ρόλο του γεωργού και των καταναλωτών. Έγινε τέλος ξενάγηση στους αγρούς αξιολόγησης και επιλογής βιολογικών ποικιλιών της Bingenheimer Saatgut AG, καθώς και στις εγκαταστάσεις επεξεργασίας, τυποποίησης και συσκευασίας σπόρου.



ORGANIC PLANT BREEDING

Ανταπόκριση από τη συνάντηση της IFOAM στην Αθήνα



Της **ΕΝΩΣΗΣ ΑΓΡΟΤΩΝ**

ΒΙΟΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΩΝ ΒΟΡΕΙΑΣ ΕΛΛΑΔΑΣ

www.biologikesagores.gr

Ιάκωβου Παυλάκη 14, Νεάπολη Θεσσαλονίκης

2313073004 (Γραμματεία)

FB: Ένωση Αγροτών Βιοκαλλιεργητών Βόρειας Ελλάδας

E-mail: eabbe2002@gmail.com & info@biologikesagores.gr



Η Ένωση Αγροτών Βιοκαλλιεργητών Βόρειας Ελλάδας (ΕΑΒΒΕ) συμμετείχε στη συνάντηση που διοργάνωσε η IFOAM, ο παγκόσμιος φορέας για τη βιολογική γεωργία, της οποίας είναι μέλος, στις 27 και 28 Ιουνίου 2017, στην Αθήνα.

Την ΕΑΒΒΕ εκπροσώπησαν τα μέλη του Δ.Σ. κα. Χ. Σκορδίτη, κ. Ν. Ιωάννου και κα. Μ. Αραμπατζή.

Στην πολύ ενδιαφέρουσα συζήτηση τονίστηκε η ανάγκη ενίσχυσης της καλλιέργειας και εκτροφής με βιολογικές μεθόδους, η αξία της καλλιέργειας με τοπικούς σπόρους που παράγουν οι ίδιοι οι αγρότες και της εκτροφής τοπικών φυλών, καθώς και ότι πρέπει να είναι διακριτές έννοιες η βιολογική με τη συμβατική γεωργία.

Στην πολύ καθοριστική παρέμβαση που έκανε ο εκπρόσωπος του ΑΙΓΙ-ΛΟΠΑ κ. Κώστας Κουτής, τονίστηκε η ανάγκη για την προστασία της βιοποικιλότητας και της προστασίας των παραγωγών από την εξάρτηση από τις πολυεθνικές εταιρίες και τις τράπεζες.

Δεν υπήρχε μεγάλη συμμετοχή από τοπικούς παραγωγούς της Νότιας Ελλάδας, ενώ ήταν δυσάρεστη έκπληξη για τους παραγωγούς η παρουσία εκπροσώπου τράπεζας στη συζήτηση, κάτι που έδειξε έλλειψη αντίληψης της ελληνικής πραγματικότητας -σε ένα σημείο δικαιολογημένη, καθώς ήταν η πρώτη διοργάνωση της IFOAM σε ελληνικό έδαφος.

Η συνάντηση αποτέλεσε εξαιρετική ευκαιρία να έρθουν σε επαφή αγρότες βιοκαλλιεργητές της Ελλάδας με ξένους συναδέλφους, να συζητήσουν και να αποκτήσουν συναντίληψη για τα θέματα που τους απασχολούν. Οι συνάδελφοι από την Ευρώπη έδειξαν μεγάλο ενδιαφέρον για τα προβλήματα των Ελλήνων βιοκαλλιεργητών και βιοκτηνοτρόφων και ενημερώθηκαν με έκπληξη για την κατάσταση που επικρατεί στην Ελλάδα σχετικά με την έλλειψη θεσμικού πλαισίου για τις αγορές παραγωγών βιολογικών προϊόντων, καθώς και για τις απλήρωτες ενισχύσεις προς τους παραγωγούς. Οι εκπρόσωποι της IFOAM προθυμοποιήθηκαν από την πλευρά τους να στηρίξουν με τα δικά τους μέσα τις προσπάθειες των Ελλήνων παραγωγών.

Η ΕΑΒΒΕ από την πλευρά της ευχαριστεί την IFOAM για τη διοργάνωση και θα στηρίξει κάθε μελλοντική προσπάθεια που θα έχει σαν στόχο τη δημιουργία μίας πλατφόρμας επικοινωνίας μεταξύ των συναδέλφων από την Ευρώπη αλλά και από όλο τον κόσμο.

ΓΙΑ ΤΙΣ ΓΙΟΡΤΕΣ ΟΙΚΟΛΟΓΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ & ΧΕΙΡΟΤΕΧΝΙΑΣ

Προτάσεις συνέχεια...

Του **Στέφανου Λιούζα**

BIOFRU – Οικολογικό Αγρόκτημα Βασιλειάδα
Καστοριά
Email: biofru@gmail.com
www.biofru.gr
Μέλος στο Εστιακό Σημείο Καστοριάς του ΑΙΓΙΛΟΠΑ

Είναι πια αναγνωρίσιμα αρκετά σημεία που δείχνουν ότι οι γιορτές – ήδη θεσμοί - Οικολογικής Γεωργίας και Χειροτεχνίας, θα πρέπει να περάσουν σε ανώτερα επίπεδα, πλουτίζοντας ακόμη περισσότερο τον παραδοσιακό τους χαρακτήρα και δυναμώνοντας ορισμένα ιδεολογικά, οικολογικά, οργανωτικά τους στοιχεία καθώς και τις εγγυήσεις προς το κοινό που απευθύνονται.

Για να γίνει αυτό, ίσως αρκεί να «βάλουμε κάτω» τις μέχρι τώρα εμπειρίες από το στήσιμο έως και την ολοκλήρωσή τους.

Αβίαστα βγαίνει το απαραίτητο της «δημιουργικής συνέχειας».

Οι «ομάδες» που αναλαμβάνουν να διεκπεραιώσουν αυτό το έργο, μάλλον είναι αναγκαίο να είναι πιο συγκροτημένες (κατά κάποιον τρόπο), να λειτουργούν και να παρεμβαίνουν πυκνά στην τοπική τους κοινωνία, και ιδιαίτερα, εάν δεν υπάρχουν παρεμφερείς χώροι (οικολογικές κινήσεις, πρωτοβουλίες με ταυτότητα και δράση για οικολογικά κοινωνικά και πολιτικά ζητήματα...).

Εμείς, εδώ στην Καστοριά για παράδειγμα, σκεφτόμαστε, και το βλέπουμε ήδη θετικά, να συγκροτήσουμε σύλλογο «Οικολογικής Γεωργίας και Χειροτεχνίας», εμμένοντας μάλιστα και στο παραδοσιακό λογάδι των Γιορτών μας.

Σε συζήτηση πρέπει να μπει και το θέμα «ποιοι συμμετέχουν», και εδώ επιβάλλεται πια, η κατάθεση πλήρους αίτησης - απόλυτα συμπληρωμένης - από όλους μας! Ελέγχεται από την εκάστοτε οργανωτική και γίνεται ή όχι αποδεκτή. Φυσικά τα κριτήρια ήδη έχουν διαμορφωθεί και εμπλουτίζονται διαρκώς. (Η διάρθρωση των κριτηρίων στην Θεσ/νικη, την Εύβοια, και αλλού, όπως και τα Πανελλαδικά που έχουμε επεξεργαστεί, ίσως θέλουν μια συνολικοποίηση). Και επίσης, με την ευκαιρία, αναδιάρθρωση χρειάζεται και η Ιντερνετική διαδικασία).

Οι «παρουσιάσεις» της δουλειάς και της προσωπικότητας παλιών και νέων αντάμα, να είναι σε κάθε πρόγραμμα γιορτής, εθελοντικά και με κλήρωση για έναν στοιχειωδώς απαραίτητο αριθμό, ίσως μια δεκάδα ή ποσοστό επί των συμμετεχόντων... (θα είναι μια ουσιαστική επιμορφωτική διαδικασία, μεταφορά πρακτικής εμπειρίας και αποθησαυρισμός γνώσεων και απόψεων όλων μας). Οι συνελεύσεις να «σηκώνουν» (εκτός από θεωρητικά και φιλοσοφικά) και θέματα άμεσα, πρακτικά, για δράσεις. Είναι κομμάτι δύσκολο, αλλά θα ξεφύγουμε έτσι από μίζερες καταθέσεις, που μας «καταναλώνουν» σχεδόν άσκοπα, θα δώσουν νότες αισιοδοξίας και θα αναδείξουν προοπτικές νέων θέσεων και δράσεων.

Για τις Πανελλαδικές, οργανωτικά, μπορεί να ισχύσει η ίδια λογική της συνέχειας: Σε κάθε Πανελλαδική εκλέγεται μια μικρή ομάδα (τρεις +1 αναπλ) που, μαζί με τους ανθρώπους της περιοχής που αναλαμβάνει, συγκροτούν τον οργανωτικό πυρήνα που διοργανώνει. Οι περιοχές να έχουν και τυπικά και ουσιαστικά μια, ορισμένη από αυτούς, πλειοψηφία (πέντε τουλάχιστον + 2),



Ο ΑΙΓΙΛΟΠΑΣ συμμετείχε ως συνδιοργανωτής της 1ης Γιορτής Οικολογικής Γεωργίας και Χειροτεχνίας της Καστοριάς καθώς και με παρουσίαση του θέματος: «τοπικές ποικιλίες και διατροφή – η διατροφική τους αξία στο καθημερινό μας τραπέζι» από την γεωπόνο Μυροφόρα Ναθαναηλίδου

για παράδειγμα. Έτσι υπάρχει δυνατότητα «συνέχειας» και αυτονομία στις δράσεις και στην οικολογική μας συνέπεια.

Στους στόχους μας: Οι οικολογικές πρακτικές στην παραγωγή και η οικοφιλοσοφική επάρκεια στην ζωή μας. Η ενθάρρυνση σε νέες οικολογικές απόπειρες στο χωράφι και στη ζωή. Η συνεργασία μας με τους βιοκαλλιεργητές - έναν όμορο χώρο- (που μάλλον τα κινηματικά του χαρακτηριστικά θά 'θελαν κάποια ενίσχυση). Η οικολογική συνάντησή μας και των προϊόντων μας, με την κοινωνία!

Ή προχωρούμε στην, κατά κάποιο τρόπο, πιο συγκροτημένη πορεία μας, ή αφήνουμε στην θεά τύχη την εξέλιξη των γιορτών μας! Προφανώς δεν είναι τίποτα δεδομένο για το καλύτερο. Σήμερα νομίζω ότι προέχει να αυτοοργανωθούμε πιο δυναμικά και ουσιαστικά, αν θέλουμε κάπως να αυτοπροστατευτούμε κιόλας.



Η Αλμωπία, στην άκρη της Ελλάδας

Τα προϊόντα της στο κέντρο του τραπέζιού μας!

Της **Αλεξάνδρας Δέλλιου**

Γεωπόνου

Εστιακό Σημείο ΑΙΓΙΛΟΠΑ Αλμωπίας

Email: almyros@aegilops.gr

Αλμωπία ονομάζεται μια περιοχή 985 τετραγωνικών χιλιομέτρων που καταλαμβάνει το βόρειο τμήμα του Νομού Πέλλας και έχει πληθυσμό περίπου 35.000 κατοίκους. Αποτελεί Δήμο με έδρα την Αριδαία, μια πόλη 7.000 κατοίκων, που περιστοιχίζεται από μικρά ή μεγάλα, πεδινά ή ορεινά, πανέμορφα χωριά. Το όνομα Αλμωπία η περιοχή το πήρε από τον Άλμωπα που ήταν γιος του Ποσειδώνα και της Έλλης, γίγαντας στην όψη και μεγάλος αρχηγός μιας ολόκληρης φυλής γιγάντων που κατά τη μυθολογία κατοικούσαν στην περιοχή.



Γεωγραφικά η Αλμωπία απλώνεται από τη ΒΔ πλευρά της οροσειράς του Βόρα, κατεβαίνει στις κοινότητες Κορυφή, Σαρακηνοί, Όρμα, περνά μέσα στα βράχια και τους καταρράκτες του Πόζαρ και ξεχύνεται ανατολικά αγκαλιάζοντας όλο το τόξο του Βόρα μέχρι το Πάικο και επίσης μια μεγάλη, εύφορη πεδιάδα προς τα νότια. Έχει χωριά ορεινά όπως είναι το Αετοχώρι, η Νότια, η Περίκλεια, το Θεοδωράκι ή ο Αρχάγγελος με υψόμετρο 820μ το ψηλότερο χωριό, ημιορεινά όπως το Γαρέφι και οι Πρόμαχοι και αμέτρητα πεδινά, όπως

ο Εξαπλάτανος, η Δωροθέα, η Σωσάνδρα, οι Τσάκοι, η Άψαλος, η Ξιφιανή, η Πιπεριά, που σχηματίζουν ένα πυκνό δίκτυο καλά οργανωμένων κοινοτήτων.

Η περιοχή της Αλμωπίας είναι γνωστή και με ένα δεύτερο όνομα, κατάλοιπο της εποχής που Τούρκοι κατοικούσαν εκεί, λέγεται και Καρατζόβα και αυτό σημαίνει μαύρη πεδιάδα. Το όνομα δηλώνει θα λέγαμε και την ποιότητα του εδάφους, τον πλούτο του, την ευφορία. Μια μαύρη πεδιάδα έχει έδαφος γόνιμο, ζωντανό, κατάλληλο για όλες τις καλλιέργειες.

Και εκεί στηρίζεται η οικονομία της περιοχής: στις καλλιέργειες. Πέρα από το διόλου ευκαταφρόνητο εισόδημα που έρχεται από τον τουρισμό (που ιδιαίτερα τα τελευταία χρόνια έχει αναπτυχθεί γύρω από τα Λουτρά του Πόζαρ και επίσης εστιάζοντας στις Ιερές Μονές της περιοχής, όπως αυτή του Αρχαγγέλου Μιχαήλ στον Αρχάγγελο και του Αγίου Ιλαρίωνα στους Προμάχους), οι κάτοικοι βιοπορίζονται από τη γεωργία και την κτηνοτροφία. Η ενδιαφέρουσα εδαφοκλιματική εναλλαγή με την επιβλητική παρουσία του όγκου της οροσειράς του Βόρα και την υπεραφθονία των νερών, υπόγειων και επιγείων, δημιουργεί όλες τις προϋποθέσεις για την άριστη ανάπτυξη της περιοχής.

Στην Αλμωπία καλλιεργούνται και ευδοκιμούν τα πάντα. Όμορφα ντελικάτα φρούτα όπως το κεράσι, εξαιρετικής ποιότητας ροδάκινα, επιτραπέζια ή βιομηχανικά, δεκάδες ποικιλίες δαμάσκηνου και βερίκοκου, σταφύλια οινοποιίας ή μη, αλλά και μεγάλες ποσότητες κηπευτικών, ανοιξιδιάτικα και χειμερινά καθώς και σιτηρά και κτηνοτροφικά φυτά. Ο πλούτος της γης επιτρέπει στους ανθρώπους να αναπτυχθούν οικονομικά, όσο οι συνθήκες το επιτρέπουν και να προοδεύουν ζώντας ειρηνικά.



Επιλέγοντας κάποια από τα ιδιαίτερα, μοναδικά προϊόντα της Αλμωπίας που από χρόνια καλλιεργούνται διεκδικώντας έτσι τον τίτλο του παραδοσιακού και τοπικού, θα πρέπει να σταθούμε καταρχήν στην πιπεριά. **Τοπική ποικιλία το πιπέρι του Μπαχόβου** (Μπάχοβο είναι παλιά ονομασία του χωριού Πρόμαχοι). Η Μπαχοβίτικη ή Καρατζοβίτικη πιπεριά είναι μικρόσωμη, κωνική, σκουροπράσινη αρχικά και κόκκινη όταν ωριμάσει, με εξαιρετική γεύση και άρωμα. Τα ποιοτικά της χαρακτηριστικά την καθιστούν περιζήτητη και αγαπημένη. Καταναλώνεται πράσινη ή κόκκινη φρέσκια, ενώ ένα μεγάλο μέρος της παραγωγής οδηγείται στη μεταποίηση με έναν ιδιαίτερο παραδοσιακό τρόπο, παράγοντας το περίφημο καπνιστό μπούκοβο και το κόκκινο πιπέρι της Αλμωπίας. Παλαιότερα μάλιστα λειτουργούσαν στην περιοχή τέσσερα εργοστάσια μεταποίησης που έδιναν δουλειά σε αρκετούς κατοίκους της περιοχής και στήριζαν την οικονομία. Ο τρόπος που σήμερα παράγεται το καπνιστό αυτό μπούκοβο από την τοπική ποικιλία πιπεριάς είναι ίδιος όπως παλιά και γίνεται με χρήση ξηραντηρίου όπου οι πιπεριές αφυδατώνονται και καπνίζονται και στη συνέχεια τρίβονται συνήθως σε νερόμυλο. Η όλη διαδικασία από την αρχή μέχρι το τέλος, από την καλλιέργεια δηλαδή του σπόρου μέχρι και το τρίψιμο της πιπεριάς είναι μοναδική και αξίζει της υποστήριξης, της προβολής και της ανάδειξης με όλα τα πρόσφορα μέσα.

Το δεύτερο ξεχωριστό προϊόν της Αλμωπίας είναι σίγουρα το φασόλι της. Ονομάζεται φασόλι Καρατζόβας και η καλλιέργεια εντοπίζεται κυρίως στα ημιορεινά χωριά του Δήμου. Είναι μικρό σε μέγεθος οβάλ και λευκό, το φυτό είναι χαμηλό και η παραγωγή του σχετικά μικρή. Πωλείται συνήθως ατυποποίητο, είναι εξαιρετικά νόστιμο και η παραγωγή του δεν μπορεί να καλύψει τη ζήτηση.

Έπειτα, υπάρχει το πράσο που έχει ξεχωριστή φήμη και η καλλιέργειά του εντοπίζεται κυρίως στο χωριό Δωροθέα, το κοκκάρι που καλλιεργείται κύρια στην Όρμα και το Λουτράκι, η ρίγανη που εξαπλώνεται σε όλα τα χωριά, το σταφύλι, ποικιλία Όψιμο Εδέσσης ή Αμάσι που διαμορφώνεται σε μια ιδιότυπη κρεβατίνα και το συναντάμε κυρίως στο χωριό Πιπεριά και μας δίνει άφθονο τσίπουρο στα πολλά ρακοκάζανα της περιοχής.

Από το τραπέζι των κατοίκων της Αλμωπίας δεν λείπουν ποτέ όλα όσα αναφέραμε. Δεν λείπουν οι πιπεριές καθημερινά στο πιάτο όλο το καλοκαίρι και ως τουρσί το χειμώνα! Το μπούκοβο συνοδεύει κάθε γεύμα, κύρια σούπες και κρέατα, αλλά ακόμα και πίτσες ή λαδερά! Η ρίγανη βρίσκεται σε κάθε σαλάτα, κάθε κρέας, κάθε λαχανικό!...τα φασόλια μπαίνουν στο μενού τουλάχιστον μια φορά την εβδομάδα, κάποιες φορές και δύο. Και όσο για τα πράσα να σας πω πως υπάρχει μια πολύ αγαπημένη συνταγή, πέρα από τα γνωστά με το χοιρινό, ή μέσα στις πίτες, ή ογκρατέν, είναι εξαιρετική μια συνταγή όπου τα πράσα μαγειρεύονται με αυγά σε μια απόλυτη αρμονία γεύσεων! Συνοδεύουμε λοιπόν και με ένα τσίπουρο ή ένα κρασί παραγωγής και η μέρα πια χαμογελά!

Η Αλμωπία μας στην άκρη του κόσμου είναι ένας κόσμος ολόκληρος. Αρχίζει και τελειώνει μέσα σε πράσινα περιβόλια, σε ήρεμους χειμάρρους, σε καρπούς γινωμένους που πέφτουν στο έδαφος, σε πάγκους λαϊκής γεμάτους χρώματα, χυμούς, αρώματα και γεύσεις. Αρχίζει και τελειώνει σε ψηλά βουνά με δάση οξείας που υλοτομούνται αιώνες τώρα και στις πλαγιές του Βόρα όπου ανθίζουν κερασιές. Η Αλμωπία αρχίζει και τελειώνει στα σκαμένα, κουρασμένα πρόσωπα των αγροτών της και στις χαρούμενες φωνές των παιδιών της, αρχίζει όπου αρχίζουν οι ανάγκες μας και μάλλον δεν τελειώνει πουθενά!



Αρχαία Κυπριακή διατροφή σε σύγχρονη μαγειρική προσέγγιση



Η εργασία παρουσιάστηκε στο 4ο Συμπόσιο Ελληνικής Γαστρονομίας που διοργανώθηκε στο Καράνι της Κρήτης στις 29 & 30 Ιουλίου 2017 με τον τίτλο: "Δημητριακά: Γνωστά, ξεχασμένα και χαμένα".

Της **Δρος Αννίτας Αντωνιάδου**

Γεωαρχειολόγου

Email: drannitaantoniadou@gmail.com

Ιστοσελίδα: <http://annitaantoniadou.com>

Η αρχαία κυπριακή κουζίνα είναι εξαιρετικά πλούσια σε πρώτες ύλες, τρόπους μαγειρέματος, συνδυασμούς τροφών, αλλά κυρίως είναι πλούσια σε πολιτισμό. Οι αρχαίοι Κύπριοι δεν γνώριζαν το ρύζι ή το καλαμπόκι, τις πιπεριές και τον καφέ, όμως τα δημητριακά, τα όσπρια, το ελαιόλαδο, το κρέας και το κρασί αποτελούσαν και αποτελούν τα κυρίαρχα συστατικά της διατροφής τους. Στη μακραίωνη ιστορία του νησιού βλέπουμε να διατηρείται η γευστική φυσιογνωμία του και η παραδοσιακή κουζίνα γίνεται κομμάτι του πολιτισμού μας.

Σε συνεργασία με αρχαιολόγους, μάγειρες, προμηθευτές, διατροφολόγους και προπονητές, επιχείρησα μια πολύπλευρη προσέγγιση της αρχαίας κυπριακής διατροφής εντοπίζοντας αρχικά τα είδη που καλλιεργούνται, και καταναλώνονται μέχρι σήμερα στο νησί, και μετέπειτα δημιουργώντας γαστρονομικά πιάτα βασισμένα σε συστατικά που απαντώνται στην αρχαία Κύπρο εναρμονισμένα με τις σύγχρονες μεθόδους υγιεινής και παρασκευής.

Οργανωμένα προγράμματα για κατάρτισης και πειραματικά γαστρονομικά εργαστήρια με αυτές τις αυθεντικές κυπριακές γεύσεις δημιουργήθηκαν για μάγειρες και σχολές σίτισης. Στόχος ο εθισμός της φαντασίας των καταρτιζόμενων και η ανάδειξη των διατροφικών επιλογών των πρωιμότερων κατοίκων του νησιού που αποτελούν αναπόσπαστο κομμάτι της κυπριακής διατροφής μέχρι και σήμερα. Οι συνταγές και τα πιάτα που δημιουργήθηκαν στο πρόγραμμα βασίστηκαν σε αρχαιολογικές και ιστορικές



Μοντέρνα πιάτα με πρώτες ύλες βασισμένες σε αρχαιολογικά ευρήματα.

πληροφορίες από ανασκαφές και την αρχαία γραμματεία από τα προϊστορικά μέχρι και τα ιστορικά χρόνια. Πολλά εστιατόρια και ξενοδοχεία ένταξαν τα πιάτα αυτά στο μενού τους με μεγάλη επιτυχία.

Η καινοτόμος αυτή πρόταση γαστρονομίας υπάγεται στα πλαίσια του υγιεινού προτύπου της μεσογειακής διατροφικής κουλτούρας. Η κουζίνα της Κύπρου είναι κατά βάση μια κουζίνα Μεσογείου με τα περισσότερα υλικά της να είναι αυτά που χρησιμοποιούμε και στην ελληνική κουζίνα. Τα παλαιότερα ευρήματα που έχουμε στο νησί είναι σπόροι που δείχνουν χρήση άγριων τότε φυτών όπως κριθάρι, φακή, ελιές, αμύγδαλα, φιστίκια, σταφύλια, κάπαρη κλπ. Επιπλέον οι αρχαίοι Κύπριοι φαίνεται προτιμούσαν ιδιαίτερα το κρέας από κυνήγι. Το ξηρό βέβαια κλίμα του νησιού έκανε τα όσπρια ένα από τα βασικά τρόφιμα των Κυπρίων και την κύρια πηγή πρωτεΐνης. Επίσης σημαντικό ότι ανέκαθεν το θαλασσινό αλάτι στην κυπριακή κουζίνα υπήρξε ο κύριος τρόπος συντήρησης τροφίμων, ενώ το χρησιμοποιούσαν στο μαγείρεμα ως βελτιωτικό της γεύσης.

Στον αρχαίο κόσμο το φαγητό δεν ήταν μια γρήγορη στιγμή μέσα στην ημέρα, αλλά τμήμα του ίδιου του πολιτισμού, της θρησκείας, της λατρείας, της επικοινωνίας, της φιλοσοφίας, της



ιατρικής, της θεραπείας και άλλων εκφάνσεων της ανθρώπινης συνείδησης.

Ειδικότερα σε μια κοινωνία όπως η δική μας που ασχολείται με την υγιεινή διατροφή και τη γαστρονομία, ο αρχαίος κυπριακός κόσμος έρχεται να μας προτείνει έναν λιτό και υγιεινό τρόπο διατροφής, με το άτομο στον ημερήσιο κύκλο διατροφής του να εφοδιάζεται με τις απαραίτητες βιταμίνες, πρωτεΐνες και υδατάνθρακες. Η αρχαιολογία σε συνδυασμό με την παραδοσιακή γαστρονομία συνιστά μια πολύτιμη παρακαταθήκη και εκφράζει μια κιβωτό γνώσεων της λαϊκής σοφίας. Η γαστρονομία στις μέρες μας δεν είναι μόνο η τέχνη της απόλαυσης, αλλά και ένας μοχλός πολιτιστικής και τουριστικής ανάπτυξης και ο ελλαδικός χώρος διαθέτοντας ξεχωριστά προϊόντα και ιδιαίτερες γεύσεις, δύναται να αξιοποιήσει αυτό το εργαλείο ανάπτυξης και εξωστρέφειας.

Πρόγραμμα LIVESEED

για το βιολογικό σπόρο στην Ευρώπη



Το έργο LIVESEED με αντικείμενο την οργανική βελτίωση και το βιολογικό σπόρο έχει ξεκινήσει. Το έργο LIVESEED χρηματοδοτείται μέσα από το πρόγραμμα HORIZON 2020 της Ευρωπαϊκής Ένωσης και ξεκίνησε την 1η Ιουνίου 2017. Αντικείμενο αυτού του τετραετούς χρηματοδοτούμενου έργου είναι η βελτίωση της απόδοσης και της βιωσιμότητας της βιολογικής γεωργίας μέσω της ενίσχυσης του βιολογικού σπόρου και της οργανικής βελτίωσης με στόχο την αύξηση της διαθεσιμότητας ποικιλιών προσαρμοσμένων στις συνθήκες της βιολογικής καλλιέργειας.

Το έργο LIVESEED

Το έργο θα συμβάλει στη δημιουργία ίσων όρων ανταγωνισμού στην αγορά βιολογικών σπόρων σε όλη την Ευρώπη, στη βελτίωση της ανταγωνιστικότητας του τομέα του βιολογικού σπόρου και της βελτίωσης φυτών και στην ενθάρρυνση της μεγαλύτερης χρήσης του βιολογικού σπόρου από τους γεωργούς. Το LIVESEED θα βελτιώσει τις κατευθυντήριες γραμμές για τις δοκιμές ποικιλιών και τις στρατηγικές για τη διασφάλιση της υγείας των σπόρων. Θα αναπτύξει, επίσης, καινοτόμες προσεγγίσεις βελτίωσης κατάλληλες για τη βιολογική γεωργία. Τέλος, θα διερευνήσει τις κοινωνικοοικονομικές πτυχές που σχετίζονται με τη χρήση και την παραγωγή βιολογικού σπόρου και την αλληλεπίδρασή του με τους σχετικούς κανονισμούς της ΕΕ. Το έργο

LIVESEED συντονίζεται από την IFOAM EU και αποτελείται από 35 εταίρους και 14 συνδεδεμένα μέρη από 18 χώρες.

Κατά τη διάρκεια της εναρκτήριας συνάντησης στις 19-21 Ιουνίου στο Λευέν του Βελγίου όλοι οι εταίροι συζήτησαν τις δράσεις του πρώτου χρόνου και πως θα φτάσουμε στον κοινό στόχο για 100% βιολογικό σπόρο μέχρι το 2037.

Κύριες δραστηριότητες θα είναι η απότυπωση της υπάρχουσας κατάστασης σε επίπεδο φυτοϋγείας του βιολογικού σπόρου, η διαθεσιμότητά του και οι παρεκκλίσεις στις χώρες μέλη της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Ο ΑΙΓΙΛΟΠΑΣ

Εταίρος από την Ελλάδα στο έργο LIVESEED είναι ο ΑΙΓΙΛΟΠΑΣ με κύριο αντικείμενο να υποστηρίξει τη δημιουργία ενός πανευρωπαϊκού δικτύου οργανικής βελτίωσης για τη καλλιέργεια του μήλου (κατάλληλες ποικιλίες και υποκείμενα).

Για να μάθετε περισσότερα για το πρόγραμμα και να παρακολουθείτε τις δράσεις μας ακολουθείστε μας στο Twitter (@LIVESEEDeu) και στο Facebook. Η επίσημη ιστοσελίδα του έργου με λεπτομερείς πληροφορίες θα ξεκινήσει σύντομα.



LIFESEED is funded by the European Union under the Horizon 2020 research and innovation programme (grant agreement No. 712241)

ΚΙΝΗΤΟ ΒΙΩΜΑΤΙΚΟ ΣΧΟΛΕΙΟ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Από βιοκαλλιεργητές
για «μελλοντικούς» βιοκαλλιεργητέςΤης **Χριστίνας Βακάλη**Γραφείο Εστιακών Σημείων ΑΙΓΙΛΟΠΑ, Βόλος
Email: greekseedschool@aegilops.grκαι **Ρόνης Τσιγκάνου**Εστιακό Σημείο ΑΙΓΙΛΟΠΑ Θεσσαλονίκης
Email: thessaloniki@aegilops.gr

Ένας νέος τρόπος για να
γνωρίσουμε τη γεωργική
επιστήμη και να τη μεταφρά-
σουμε σε πρακτική άσκηση


www.scuolaesperienziale.it
Τι είναι το κινητό βιωματικό σχολείο;

Περισσότερο από ένας φυσικός τόπος, το Βιωματικό Σχολείο θέλει να είναι μια μέθοδος διδασκαλίας της Βιολογικής Γεωργίας βασισμένη στην εμπειρία και την καθοδήγηση ανθρώπων που για χρόνια εργάζονται σε αυτόν τον τομέα.

Το Βιωματικό Σχολείο βασίζεται σε μια μέθοδο που ανατρέπει το παραδοσιακό πρότυπο σχολικής εκπαίδευσης και στηρίζεται στη μετάδοση εννοιών που θα μεταφραστούν στη συνέχεια σε πράξη, επιβεβαιώνοντας αντίθετα την κεντρική θέση της πρακτικής και την αξία της εμπειρίας των άλλων. Στο Βιωματικό Σχολείο, θεωρία και πράξη, που ήταν για πολύ καιρό διαχωρισμένες, ενώνονται επιτέλους και η γνώση που προκύπτει βοηθά το μαθητή να λειτουργήσει συνειδητά και αυτόνομα.

Η αίθουσα είναι από την αρχή το χωράφι, το θερμοκήπιο, ο στάβλος, το σημείο πώλησης των αγροτικών προϊόντων και οι δάσκαλοι είναι αγρότες και σύμβουλοι βιολογικής γεωργίας. Το σχολείο δεν ταυτίζεται με ένα μόνο τόπο, αλλά έχει μια ευρύτερη έδρα, ένα δίκτυο βιολογικών γεωργικών εκμεταλλεύσεων στην περιοχή Βένετο της Ιταλίας, όπου, από καιρό σε καιρό, γίνονται τα μαθήματα: γι αυτό το λόγο χαρακτηρίστηκε κινητό.

Μετά την ολοκλήρωση των μαθημάτων οι μαθητές συνεχίζουν να παρακολουθούνται από τους δασκάλους τους κατά τη φάση υλοποίησης ενός έργου, δικής τους επιλογής, στο οποίο θα εφαρμόζουν στην πράξη αυτά που έχουν μάθει.

Πράγματι, ο πιο σημαντικός στόχος του Βιωματικού Σχολείου είναι να εκπαιδεύσει μια νέα γενιά αγροτών και τεχνικών, οι οποίοι με τη σειρά τους θα είναι ικανοί να γίνουν σύμβουλοι άλλων, αξιοποιώντας δημιουργικά όσα έχουν διδαχτεί.





Συνέντευξη με έναν από τους ιδρυτές του βιωματικού σχολείου γεωργών τον **κ. Luca Conte**, υπεύθυνο συντονισμού:

Σε τι κατάσταση είναι η βιολογική γεωργία στο βόρειο τμήμα της Ιταλίας;

Πολύ καλή. Τόσο ο αριθμός των εκμεταλλεύσεων όσο και η καλλιεργούμενη έκταση είναι σε αύξηση: το μέλλον φαίνεται λαμπρό, ειδικά για τις μικρές γεωργικές εκμεταλλεύσεις (όπως εκείνες των δασκάλων και των σπουδαστών μας) που πωλούν απευθείας τα προϊόντα τους.

Πόσα χρόνια λειτουργεί το σχολείο και σε ποια περιοχή;

Διδάσκουμε από το 2006, δηλαδή εδώ και 11 χρόνια. Τα μαθήματα γίνονται για ένα σαββατοκύριακο κάθε μήνα. Από τότε που ξεκινήσαμε δεν έχουμε σταματήσει ποτέ! Τα μαθήματα γίνονται στην περιοχή Βένετο της Ιταλίας σε διάφορα αγροκτήματα βιολογικής γεωργίας με όλων των ειδών της παραγωγής φυτικής και ζωικής προέλευσης.

Πώς ξεκίνησε το κινητό βιωματικό σχολείο βιολογικής καλλιέργειας;

Ήμασταν 7 άτομα όταν ιδρύσαμε και ξεκινήσαμε το σχολείο και ήμουν ο μόνος μη αγρότης (σύμβουλος βιολογικής γεωργίας). Την εποχή εκείνη είχαμε δει ότι στη χώρα μας δεν υπήρχε σχολείο για τη βιολογική γεωργία που να διδάσκει πώς πραγματικά μπορεί κανείς να γίνει βιοκαλλιεργητής (εννοώ στην πράξη). Ότι υπήρχε ήταν για τη θεωρία, αλλά ποτέ για την πρακτική. Όλα τα μαθήματα κατάρτισης δεν πραγματοποιούνταν ποτέ από τους αγρότες, αλλά πάντα από καθηγητές ή συμβούλους: κανένας με χέρια που δουλεύουν το χώμα δεν εμπλέκονταν στη διδασκαλία. Η ομάδα μας ήταν πάντα αρκετά επικριτική σε αυτό και έτσι αποφάσισε ότι είχε έρθει ο καιρός να εμπλακεί πρακτικά. Ξεκινήσαμε μια βιωματική σχολή για τη βιολογική γεωργία που θα έπρεπε να «φτιάξει ανθρώπους». Τα μαθήματα έπρεπε να γίνουν στον αγρό και σε μικρές ομάδες (μέχρι 10 άτομα), έτσι ώστε όλοι να μπορούν να παρακολουθούνται σωστά. Στο τέλος του σχολείου, όλοι οι μαθητές παρακολουθούνται για μερικούς μήνες από έναν δάσκαλο-παραγωγό στα πρώτα βήματα του στησίματος της αγροτικής του επιχείρησης. Από την αρχή, οι δασκάλους-αγρότες μας ήταν ενθουσιασμένοι και ευτυχείς με το γεγονός ότι μπορούσαν να μεταδώσουν όλες τις γνώσεις τους σχετικά με το πώς θα μπορούν οι νέοι αγρότες να καλλιεργούν βιολογικά!

Πόσους φοιτητές είχατε μέχρι τώρα (άνδρες - γυναίκες) - και πόσοι από αυτούς έγιναν βιοκαλλιεργητές;

Κατά τη διάρκεια αυτών των 11 ετών είχαμε περίπου 100 φοιτητές: το 50% είναι επαγγελματίες βιοκαλλιεργητές τώρα, το 25% αποφάσισαν να μην συνεχίσουν με τη βιολογική γεωργία (και τη γεωργία γενικά) και το 25% διατηρεί ακόμα την εργασία που είχε αλλά σχεδιάζει να ξεκινήσει μια γεωργική εκμετάλλευση άμεσα.

Πόσο εύκολο είναι για κάποιον να ξεκινήσει μια βιολογική φάρμα στο βορρά της Ιταλίας; Ποια είναι τα κύρια προβλήματα;

Υπάρχουν δύο βασικά, μεγάλα προβλήματα: η γη και τα χρήματα (όπως στην υπόλοιπη Ευρώπη). Αντίθετα, η εκμάθηση της νέας δουλειάς δεν είναι μεγάλο πρόβλημα, ούτε το να πουλήσεις τα προϊόντα, αφού στη βόρεια Ιταλία υπάρχει μεγάλη ζήτηση βιολογικών προϊόντων.



Βιοκαλλιέργεια μικρής κλίμακας:

μια ρωγμή στο υπάρχον γεωργικό τοπίο

Των **Αλέξανδρου Μουταφτσή & Μαρίας Ιωαννίδου**

ΒΟΤΑΝΟΚΗΠΟΣ

Αρωματικά & κηπευτικά φυτά

καλλιεργημένα με βιολογικές μεθόδους

Μαρκόπουλο Μεσόγεια

E-mail: botanokipos@yahoo.com, athina@aegilops.gr

Εστιακό Σημείο ΑΙΓΙΛΟΠΑ, Αττική



τα ιδιωτικά κεφάλαια (εταιρείες, τράπεζες, μη κυβερνητικούς ή κυβερνητικούς φορείς) βρίσκεται η ερασιτεχνική ή επαγγελματική βιοκαλλιέργεια μικρής κλίμακας που ασκείται από ανθρώπους ή μικρές ομάδες. Αυτοί το μόνο που έχουν ανάγκη είναι να απαγκιστρωθούν από τη λαίλαπα των ανθυγιεινών τροφών που προσφέρονται αφειδώς καθώς και να απεξαρτηθούν από τα συμφέροντα που προτάσσονται, δημιουργώντας τις δικές τους μικρές νησίδες ποιότητας και ασφάλειας τροφίμων, ποιότητας ζωής, σχετικής αυτάρκειας, αυτονομίας και ψυχολογικής ανάτασης.

Εργαλεία για την επίτευξη των παραπάνω μπορούν να αποτελέσουν μονάχα οι ντόπιες ποικιλίες σπόρων,

Κόντρα στα ρεύματα των νεοσυμβατικών και νεοσυμβατικών βιολογικών πρακτικών και μεθόδων που προωθούνται από τους κεντρικούς, διεθνείς ή εθνικούς θεσμούς, σε αगाστή συνεργασία με

η οικολογική γεωργία και το υπόβαθρο η πολιτική (κοινωνική) οικολογία. Πράγμα που σημαίνει ότι δεν αρκεί μόνο να καλλιεργεί κάποιος αλλά να καλλιεργεί έχοντας στο μυαλό του και μία ριζική αλλαγή του τοπίου που αφορά στη γεωργία, στην ποιότητα και ασφάλεια της τροφής, στην ποιότητα της ζωής του και στην κοινωνία γενικότερα.

Από την εμπειρία αρκετών χρόνων στο παραγωγικό τομέα φυτωρίων ντόπιων κηπευτικών αλλά και από τη συμμετοχή μας στις βιολογικές αγορές Αττικής, μπορούμε να καταθέσουμε ότι αρκετός κόσμος (παραγωγοί και πολίτες) αρχίζει να στρέφεται σε αυτού του είδους τη στάση. Μερικοί επιδιώκουν απλά να επαναπροσδιορίσουν τη σχέση με την τροφή τους, ίσως και με ένα κομμάτι της φύσης, άλλοι πάλι για καθαρά οικονομικούς λόγους. Όμως είναι πολλοί αυτοί που θέλουν να καλλιεργήσουν οικολογικά και δεν θέλουν τα υβρίδια και τα συνθετικά φάρμακα και λιπάσματα γιατί κάτι παραπάνω ψυλλιάζονται. Και τέλος είναι κάμποσοι αυτοί που το βλέπουν πιο ολιστικά όπως αναφέρθηκε και παραπάνω.



Ως Βοτανόκηπος, πέρα από την επαγγελματική παραγωγή φυτωρίων βοτάνων και ντόπιων ποικιλιών κηπευτικών (προερχόμενων ως επί το πλείστον από το Δίκτυο ατου Αιγίλοπα), καλλιεργούμε ένα μικρό κομμάτι γης για ιδία χρήση καθώς και για σποροπαραγωγή. Άρα καλλιεργητικά ανήκουμε στην κατηγορία των ερασιτεχνών καλλιεργητών στην οποία αναφερόμαστε. Η μικρή εμπειρία μας δείχνει ότι αν υπάρχει έγνοια, μεράκι και πάθος, όρεξη για διάβασμα και ενημέρωση πέρα από τα συμβατικά πλαίσια και αλληλεγγύη, συνεργασία και αλληλουποστήριξη μεταξύ αυτών που επιθυμούν να ασχοληθούν με τέτοιες πρακτικές, μπορεί κάποιος να καταφέρει πολλά. Μπορεί:

- να κάνει έναν κήπο από άγονο πολύ γόνιμο,
- να φυτεύει ντόπιους σπόρους χωρίς να εξαρτάται από καμιά εταιρεία και να έχει εγγυημένη ποιότητα στα φυτά και τους καρπούς,
- να κρατάει τους σπόρους του κι έτσι να έρχεται σε επαφή με τις ρίζες του,
- να δουλεύει τις συγκαλλιέργειες βοτάνων, κηπευτικών και δέντρων αυξάνοντας έτσι τη βιοποικιλότητα και άρα την υγεία του κήπου,
- να μελετάει τη συμπεριφορά των φυτών αλλά και του μικροκλίματος όπως αυτό διαμορφώνεται κάθε χρονιά στον κήπο,
- να έρχεται σε επαφή με τη φύση του οικοσυστήματος που δημιουργεί βλέποντας νέους επικονιαστές και έντομα, μικροοργανισμούς του εδάφους, πανίδα, ορνιθοπανίδα και χλωρίδα που ποτέ του δεν φανταζόταν,
- να ευφραίνεται η ψυχή του και να ξεαγχώνεται από τα άγχη της καθημερινότητας,
- να αισθάνεται την ισορροπία που πάει να δημιουργηθεί και τόσα άλλα..

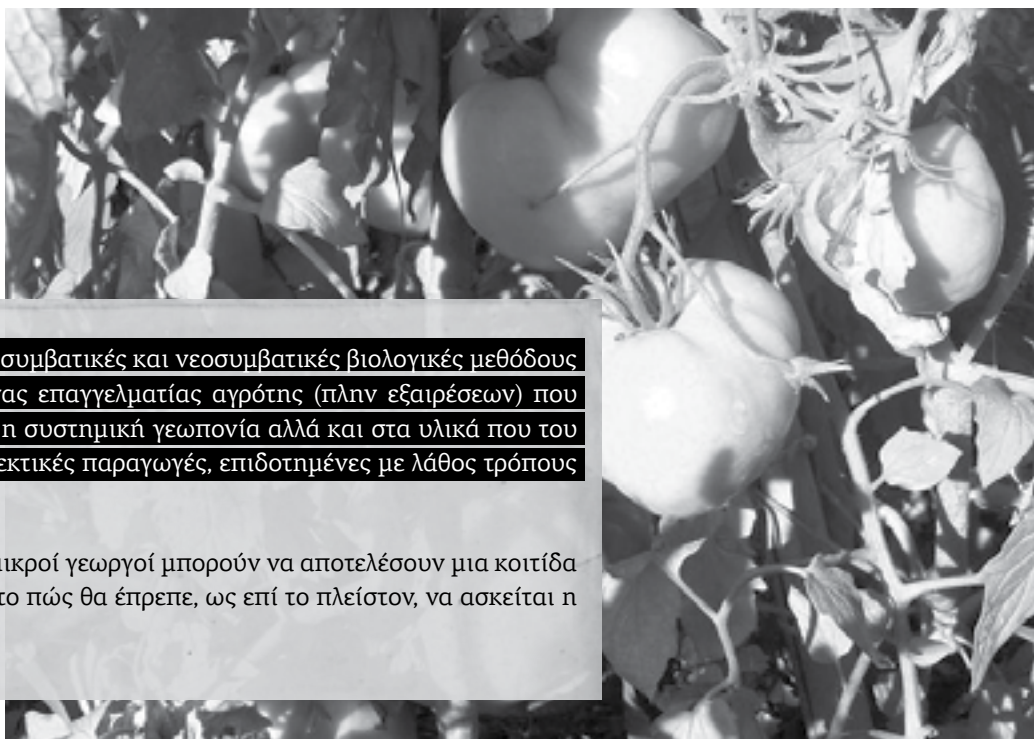
Αρκεί να μην καλλιεργεί μηχανικά μόνο για να συγκομίζει τους καρπούς των φυτών αλλά αισθαντικά και με ενσυναίσθηση αυτών που εκτυλίσσονται γύρω του.

Δημιουργώντας έτσι το δικό του οικοσυστημικό παρατηρητήριο μπορεί να συνειδητοποιήσει:

- πότε, που και αν πρέπει να επέμβει και με τι τρόπο,
- πως ένας υγιής κήπος δε σημαίνει κήπος απαλλαγμένος από κάθε είδους “ασθένεια”, “εχθρό” ή “ζιζάνιο” (όπως λέει η γεωπονική επιστήμη) αλλά

ένας κήπος που μπορεί να αντιμετωπίσει καλύτερα τέτοια συμβάντα. Όπως συμβαίνει και με τον ανθρώπινο οργανισμό δηλαδή,

- ότι απώλειες υπάρχουν αλλά είναι από ασήμαντες ως διαχειρίσιμες,
- ότι υπάρχουν οργανισμοί – θηρευτές (αράχνες, βάτραχοι) οι οποίοι γίνονται “σύμμαχοί” μας καταναλώνοντας άλλους οργανισμούς που τρέφονται από τις καλλιέργειές μας,
- ότι οι γαιωσκώληκες κάνουν γόνιμο το έδαφος και οργώνουν το χώμα και άρα είναι καλό που υπάρχουν εκεί,
- ότι τα αρώματα των βοτάνων απωθούν ορισμένα έντομα καθώς προσελκύουν άλλα βοηθώντας έτσι να βρεθεί μία ισορροπία,
- ότι οι επικονιαστές προτιμούν τα άνθη των βοτάνων και άρα οι σταυροεπικονιάσεις μειώνονται. Αλλά και τέτοιες να συμβούν καλοδεχούμενες, κάτι πιο προσαρμοσμένο ίσως να προκύψει,
- ότι οι φυσικές σκιάσεις εμποδίζουν τα εγκαύματα σε διάφορους καρπούς στους καύσωνες.
- ότι το χώμα δεν είναι απλά για να πατάμε εμείς αλλά για να κατοικούν οι ρίζες των φυτών κι ένα σωρό μικροοργανισμοί,
- ότι τελικά ένα υγιές αγροτικό οικοσύστημα δεν χρειάζεται και πολλές επεμβάσεις ούτε καν βιολογικών σκευασμάτων και άλλα πολλά.



Όλα τα παραπάνω είναι δύσκολο με τις σημερινές συμβατικές και νεοσυμβατικές βιολογικές μεθόδους που προωθούνται να τα δει και να τα νιώσει ένας επαγγελματίας αγρότης (πλην εξαιρέσεων) που στηρίζεται στις μασημένες γνώσεις που του δίνει η συστημική γεωπονία αλλά και στα υλικά που του προωθούν οι εταιρείες για αυξημένες και πιο ανθεκτικές παραγωγές, επιδοτημένες με λάθος τρόπους από κρατικούς και άλλους μηχανισμούς.

Με αυτόν τον τρόπο λοιπόν οι ερασιτέχνες και οι μικροί γεωργοί μπορούν να αποτελέσουν μια κοιτίδα αντίστασης αλλά ταυτόχρονα και παράδειγμα για το πώς θα έπρεπε, ως επί το πλείστον, να ασκείται η γεωργία. Χωρίς πολλά πολλά μα για τόσα πολλά...

Προτείνουμε



Καταστροφολογία: Η εσχατολογική πολιτική της κατάρρευσης και της αναγέννησης

Συγγραφείς: Sasha Lilley,
David McNally, Eddie Yen, James Davis
Μετάφραση: Σταύρος Καραγεωργάκης
Εκδόσεις: Φάλαινα, Αθήνα, 2015
ISBN: 978-618-81811-0-6
σ. 228. Τιμή 8€

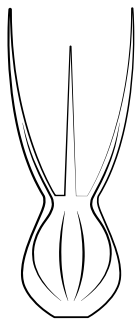
Για το βιβλίο...

Σ' αυτή τη συλλογή μπορεί να βρει κανείς μια σθεναρή άρνηση της μοχθηρής και ανώριμης παράνοιας που αυτοπροβάλλεται ως σκληρο-πυρηνικός ρεαλισμός. Τα άρθρα που βρίσκονται σ' αυτό το εξαιρετικό βιβλίο δείχνουν ότι η "καταστροφολογία" είναι μια ευχή με τη μορφή ενός φόβου, μια μαζοχιστική αποτυχία που παριστάνει τη γενναία στάση. Είναι μια από τις πιο ανεύθυνες στάσεις που μπορούν να υπάρξουν, αφού θεωρεί το τέλος του κόσμου ως μια μορφή πολιτικής λύτρωσης. Αυτό το βιβλίο είναι ένα έξοχο αντίδοτο στην αντιπαραγωγική πολιτική του φόβου.»

—Christian Parenti, συγγραφέας του βιβλίου *Tropic of Chaos: Climate Change and the New Geography of Violence*

«Αυτό το σημαντικό βιβλίο αποσκοπεί να δώσει ένα τέλος στην πολιτική του Τέλους. Οι συγγραφείς της Καταστροφολογίας υποστηρίζουν ότι, ενώ η εσχατολογική πολιτική υπόσχεται ότι θα οδηγήσει στην επαναστατική αλλαγή, στην πραγματικότητα οδηγεί στον αδρανοποιητικό φόβο και τον κυνισμό. Αυτό το βιβλίο προσφέρει μια απολύτως αναγκαία ώθηση στα αγκυλωμένα πολιτικά μας συστήματα που μας βομβαρδίζουν με την εσχατολογική ρητορική τους για την υποτιθέμενη ημερομηνία λήξης του πλανήτη μας.»

—George Caffentzis, συγγραφέας του βιβλίου *In Letters of Blood and Fire: Work, Machines, and Value in the Bad Infinity of Capitalism*



Γίνετε μέλη του Αιγίλοπα και συμμετέχετε ενεργά στις δράσεις μας:

Με τη συμμετοχή σας ως μέλη στον Αιγίλοπα στηρίζετε ενεργά την προστασία και διατήρηση της γεωργικής βιοποικιλότητας καθώς και τη βιοκαλλιέργεια στη χώρα μας. Μπορείτε, επίσης, να προμηθευτείτε σπόρο ντόπιων ποικιλιών του δικτύου μας, για πειραματισμό και δοκιμή, από τα Εστιακά μας Σημεία και τις διάφορες γιορτές και συναντήσεις της οργάνωσης στις οποίες γίνονται ανταλλαγές και δωρεές σπόρων.

Περισσότερες πληροφορίες θα βρείτε στην ιστοσελίδα μας:

www.aegilops.gr

αλλά και στο facebook

 **aegilops**