

Αρωματικά Φυτά: το χρυσάφι της ελληνικής γης

/ Πεμπτουσία



aromatika_01_UP

Θυμάρι (Φωτ.: naturedigital.blogspot.gr)

Τα αρωματικά φυτά που καλλιεργούνται αυτήν τη στιγμή στη χώρα μας με καλές προϋποθέσεις είναι: βασιλικός, γλυκάνισος, δεντρολίβανο, δίκταμο, δυόσμος θυμάρι, κορίανδρος, λεβάντα, μάραθος, ματζουράνα, μελισσόχορτο, μέντα, ρίγανη, τριαντάφυλλα, τσάι βουνού, φασκόμηλο και χαμομήλι. Οι περισσότερες εκτάσεις καλλιέργειας (14.641 στρέμματα) καλύπτονται από τη ρίγανη και ακολουθούν ο γλυκάνισος (3.092 στρ.), η μέντα (1.127 στρ.), το τσάι βουνού (951 στρ.), το φασκόμηλο (720 στρ.) και το δεντρολίβανο (540 στρ.).

Το χαρακτηριστικό των αρωματικών φυτών είναι η παρουσία των αιθερίων ελαίων που τους δίνουν ένα ιδιαίτερο άρωμα. Με τον όρο αιθέρια έλαια εννοούνται πτητικές ενώσεις που προσδίδουν στο φυτό μια χαρακτηριστική οσμή, πρόκειται για τερπενικές ουσίες χαμηλού μοριακού βάρους.

Τα αρωματικά φυτά έχουν χρησιμοποιηθεί για εκατοντάδες χρόνια σε κάθε σημείο της γης από πολυάριθμους πολιτισμούς, όχι μόνο στη διατροφή αλλά και στην αντιμετώπιση προβλημάτων υγείας. Τα αρωματικά φυτά είναι ευρέως διαδεδομένα σε όλη την περιοχή της Μεσογείου και είναι κυρίαρχα στοιχεία της χλωρίδας της. Αρχικά, χρησιμοποιήθηκαν ως αρτύματα, αφεψήματα και για θεραπευτικούς λόγους ενώ σήμερα τα αρωματικά φυτά και τα αιθέρια έλαια τους χρησιμοποιούνται για την παραγωγή τροφών, ποτών, καλλυντικών, στη φαρμακοβιομηχανία, αλλά και στη μελισσοκομία.

Η δημιουργία Εθνικού Καταλόγου Αρωματικών, Αρτυματικών και Φαρμακευτικών φυτών, την οποία αποφάσισε πρόσφατα η Τεχνική Επιτροπή Πολλαπλασιαστικού Υλικού του υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων αποτελεί βήμα στη σωστή κατεύθυνση, καθώς μέχρι σήμερα τα ελληνικά φυτά - λόγω ακριβώς της έλλειψης του καταλόγου - δεν είχαν «ταυτότητα» και δεν μπορούσαν να ανταγωνιστούν αυτά των άλλων χωρών..

Ειδικότερα, ενεκρήθη Σχέδιο Τεχνικού Κανονισμού αποδοχής ποικιλιών αρωματικών, αρτυματικών και φαρμακευτικών φυτών, με το οποίο θεσπίζεται το πλαίσιο για την εγγραφή ποικιλιών ορισμένων φυτών στον Εθνικό Κατάλογο Ποικιλιών και πιο συγκεκριμένα της ρίγανης, του θυμαριού, του άνηθου, του χαμομηλιού και του βασιλικού. Παράλληλα εισάγονται διατάξεις για τις προδιαγραφές του υλικού, τη σήμανσή του, τους προβλεπόμενους ελέγχους, τους προμηθευτές και τις προβλεπόμενες κυρώσεις.

Ως το «χρυσάφι» της ελληνικής γης χαρακτήρισε τα αρωματικά φυτά ο υπουργός Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων Αθ. Τσαυτάρης, ο οποίος σημείωσε, ότι αποτελούν συγκριτικό πλεονέκτημα για τη χώρα, γι' αυτό και καταβάλλονται προσπάθειες να υποστηριχθεί η καλλιέργειά τους.

Chamomile

Image not found or type unknown

Χαμομήλι

Κόστος παραγωγής

Πάντως, τα πράγματα δεν είναι τόσο απλά, καθώς ο παραγωγός προτού φτάσει στη διάθεση των προϊόντων, έχει να αντιμετωπίσει το πρόβλημα του κόστους παραγωγής, που έχει να κάνει από την αγορά των φυτωρίων μέχρι και το μηχανολογικό εξοπλισμό, ο οποίος δεν είναι φτηνός. Προσοχή χρειάζονται και τα στοιχεία για τη συγκομιδή αλλά και τη μεταφορά και την αποξήρανση, αφού τα περισσότερα φυτά είναι ευπαθή, ενώ δεν υπάρχουν εργοστάσια ή και μικρές βιοτεχνίες που να απορροφούν τις ποσότητες. Μοιραία, λοιπόν, φτάνουμε στο σημείο τα καθαρά έσοδα -ανάλογα και με την καλλιέργεια- να μην ξεπερνούν τα 300-400 ευρώ ανά στρέμμα κάτω από ιδανικές συνθήκες (καιρός, επιτυχία σποράς, σωστή συγκομιδή και ξήρανση).

Θετικές προοπτικές

Οι θετικές προοπτικές έχουν να κάνουν με την ποιότητα των ελληνικών ποικιλιών (άρωμα), που αργά ή γρήγορα θα τα καταστήσουν απαραίτητα ακόμη και για

παραγωγές χώρες. Ένα ακόμη θετικό στην υπόθεση των αρωματικών φυτών είναι ότι το τελευταίο διάστημα η έρευνα έχει αναδείξει νέες ιδιότητες, διευρύνοντας τη χρησιμότητά τους και σε άλλους τομείς, όπως η δημιουργία αντιβιοτικών για την κτηνοτροφία και την πτηνοτροφία. Αυτό πρακτικά σημαίνει ότι, αν ακολουθηθούν οι βασικοί κανόνες παραγωγής και διάθεσης, μπορεί η Ελλάδα να εξάγει αρωματικά φυτά και αιθέρια έλαια ικανά να στηρίξουν το εισόδημα πολλών οικογενειών.

Συμβουλές για ένα σίγουρο ξεκίνημα

Πριν από οποιαδήποτε κίνηση, κάθε επίδοξος επενδυτής-καλλιεργητής θα πρέπει:

- Να αποκτήσει γνώση για το φυτό το οποίο θέλει να καλλιεργήσει, είτε επισκεπτόμενος ένα οργανωμένο κτήμα είτε σε συνεργασία με εξειδικευμένους γεωπόνους.
- Να επιλέξει τα σωστά κτήματα, τα οποία δεν πρέπει να είναι επιβαρημένα από προηγούμενες εκτατικές καλλιέργειες, αφού κάνει ανάλυση εδάφους.
- Να προβληματιστεί αρκετά για την περιοχή όπου θέλει να καλλιεργήσει, να έχει εύκολη πρόσβαση και να μην είναι μακριά από ξηραντήρια ή εργοστάσια επεξεργασίας.
- Η επιλογή των φυτών να γίνει ανάλογα με τις γνώσεις του, τις οικονομικές δυνατότητες και τον αριθμό των μελών της οικογένειάς του, για να μη χρειαστεί να πληρώσει εργάτες.
- Θα πρέπει να αποφύγει τις «μονοκαλλιέργειες», π.χ., μόνο ρίγανη ή μόνο χαμομήλι, ώστε να έχει έναν ικανό αριθμό προϊόντων εάν θέλει να το διαθέσει φρέσκο ή αποξηραμένο.
- Αφού κάνει τις επιλογές των φυτών, να είναι ιδιαίτερα προσεκτικός στην αγορά των φυτωρίων και των σπόρων, για να αποφύγει αστοχίες.

Αλλά και αφού γίνουν όλα αυτά, πρέπει να γνωρίζει ότι για δύο ή και περισσότερα χρόνια δεν θα έχει εισόδημα, αλλά θα «πληρώνει».

Το μεγαλύτερο πρόβλημα που θα κληθεί να διαχειριστεί στην πορεία, αν όλα του πάνε καλά, είναι η διάθεση. Η συσκευασία είναι ένας βασικός παράγοντας που επηρεάζει τη διάθεση. Ένας δεύτερος είναι η έρευνα αγοράς μέσα από πρόσωπα και φορείς που γνωρίζουν καλά το χώρο.

Πηγές: www.paragogi.net, dasarxeio.com, el.wikipedia.org