

## Εδώδιμο σπαράγγι: καλλιέργεια με αξιόλογο εισόδημα

/ [Πεμπτουσία](#)



Το ελληνικό σπαράγγι είναι στις πρώτες προτιμήσεις του καταναλωτικού κοινού των αγορών τις Δυτικής Ευρώπης και λαμβάνοντας υπόψη τη στρεμματική του απόδοση, η οποία κυμαίνεται από μισό έως και ένα τόνο, αλλά και τη μέση τιμή παραγωγού που διαμορφώνεται στα 2 ευρώ/κιλό, η καλλιέργειά του μπορεί να αποφέρει ένα αξιόλογο εισόδημα.

Το εδώδιμο σπαράγγι (*Asparagus officinalis*), όπως και το καλλωπιστικό, ανήκει στην ίδια οικογένεια (Liliaceae). Πρόκειται για ένα μονοκοτυλήδονο, πολυετές,

θαμνώδες ή ποώδες φυτό, του οποίου η καλλιέργεια μπορεί να διαρκέσει μέχρι και 12-15 χρόνια.

Υπάρχουν δυο ευρέως καλλιεργούμενοι τύποι: το λευκό και το πράσινο. Το λευκό καταλαμβάνει το 43% της καλλιεργούμενης έκτασης παγκοσμίως ενώ το πράσινο το υπόλοιπο 57%.

Στη χώρα μας παράγεται αποκλειστικά το λευκό και σχεδόν όλη η παράγωγή (90%) εξάγεται. Λαμβάνοντας υπόψη πως η στρεμματική απόδοση κυμαίνεται από μισό έως και ένα τόνο, με μια μέση τιμή παραγωγού που διαμορφώνεται στα 2 ευρώ/κιλό, η καλλιέργεια σπαραγγιού μπορεί να επιφέρει ένα αξιόλογο εισόδημα. Σε αυτό πρέπει να προστεθεί πως το ελληνικό σπαραγγί είναι στις πρώτες προτιμήσεις του καταναλωτικού κοινού των αγορών της Δυτικής Ευρώπης. Ωστόσο για την συσκευασία και την μετέπειτα εξαγωγή απαραίτητη προϋπόθεση είναι η καθετοποιημένη οργάνωση της παράγωγης ή έστω κάποια μορφή συμβολαιακής γεωργίας μεταξύ παραγωγών και βιομηχανιών ή κοινοπραξιών-συνεταιρισμών.

Ενδιαφέρον παρουσιάζουν κάποια μορφολογικά χαρακτηριστικά του σπαραγγιού. Το εδώδιμο τμήμα είναι ο βλαστός. Τα κλαδόφυλλα αποτελούν τα κύρια φωτοσυνθετικά όργανα, ενώ τα πραγματικά φύλλα είναι βράκτια. Επιπρόσθετα το φυτό είναι δίοικο δηλαδή τα αρσενικά και θηλυκά άνθη βρίσκονται σε διαφορετικά φυτά. Αυτό είναι ιδιαίτερης σημασίας γιατί στις σύγχρονες εμπορικές καλλιέργειες χρησιμοποιούνται αρσενικά φυτά δεδομένου ότι είναι περισσότερο παραγωγικά, δίνουν περισσότερη παραγωγή και έχουν μεγαλύτερη παραγωγική ζωή σε σύγκριση με τα θηλυκά.

Αναφορικά με τις απαιτήσεις της καλλιέργειας ενδείκνυνται ελαφριά, αμμώδη με καλή στράγγιση εδάφη, με ουδέτερο pH, για αποτελεσματικότερη ανάπτυξη του ριζικού συστήματος (ρίζωμα) και τη διευκόλυνση των καλλιεργητικών φροντίδων και της συγκομιδής. Η αύξηση του φυτού έχει άμεση εξάρτηση από τη θερμοκρασία και ευνοείται σε εύρος θερμοκρασιών 7-31 κελσίου ανάλογα με την ποικιλία ή το υβρίδιο. Τέλος συνίσταται μέτρια άρδευση και λίπανση με κάποιο πλήρες λίπασμα (N-P-K) με απαιτούμενες μονάδες (10 kg N/στρ. - 10-5 kgP<sub>2</sub>O<sub>5</sub>/στρ. - 15-35 kgK<sub>2</sub>O/στρ).

Η εγκατάσταση της καλλιέργειας μπορεί να γίνει με κατευθείαν σπορά στον αγρό, με μεταφύτευση φυτών ηλικίας 9-12 εβδομάδων και με φύτευση ριζωμάτων ηλικίας 1 έτους (1300-1500 ριζώματα/στρέμμα με τιμή 0,5 ευρώ/ρίζωμα). Σημαντικό πρόβλημα παρουσιάζει η επαναφύτευση λόγω παθογόνων μικροοργανισμών (φουζάριο, φυτόφθορα) και συσσώρευσης τοξικών ενώσεων στο έδαφος. Αυτό έχει ως αποτέλεσμα η επαναφύτευση να γίνεται μετά από 15 περίπου

χρόνια. Αν συνυπολογιστεί πως η καλλιέργεια διαρκεί μέχρι και 15 χρόνια, το ίδιο χωράφι επαναφυτεύεται μετά από 30 χρόνια!

Πρέπει να τονιστεί πως το φυτό είναι μη παραγωγικό κατά τα δυο πρώτα έτη της καλλιέργειας γιατί κύριο μέλημα είναι η δημιουργία πλούσιας βλάστησης και η επαρκής ανάπτυξη του ριζικού συστήματος. Έπειτα από το τρίτο έτος και μετά κατασκευάζονται σαμάρια τα όποια και καλύπτονται με πλαστικό με στόχο την πρωίμιση της παραγωγής (εμφανές συγκριτικό πλεονέκτημα του ελληνικού σπαραγγιού). Η συγκομιδή κατά το πρώτο παραγωγικό έτος γίνεται κάθε 30-45 μέρες με το νούμερο αυτό να αυξάνεται με την παρέλευση των χρόνων. Ιδιαίτερη μέριμνα πρέπει να λαμβάνεται γιατί η συγκομιδή (Απρίλιο-Μάιο) πραγματοποιείται με την εμφάνιση του βλαστού στην επιφάνεια του αναχώματος. Σημαντικό μειονέκτημα αποτελεί το κόστος των εργατικών, γιατί η συγκομιδή γίνεται με τα χέρια.

Οι μετασυλλεκτικοί χειρισμοί περιλαμβάνουν άμεση πρόψυξη, δεδομένου ότι το σπαράγγι έχει τον υψηλότερο βαθμό αναπνοής, που ευνοείται από την υψηλή θερμοκρασία. Επιπλέον, ζωτικής σημασίας είναι η συνεχής προστασία του προϊόντος από το φως για να αποφεύγονται οι μεταχρωματισμοί. Το σπαράγγι μπορεί να συντηρηθεί για μια εβδομάδα σε υψηλή σχετική υγρασία πριν αρχίσει να υποβαθμίζεται η ποιότητα του λόγω αφυδάτωσης-συρρίκνωσης. Επίσης συνίσταται και η συσκευασία σε φιλμ για καλύτερη και μεγαλύτερη διατήρηση.