

## Αυγοτάραχο ΠΟΠ, από το Μεσολόγγι

/ [Πεμπτούσια](#)

Image not found or type unknown



**Το αυγοτάραχο για το Μεσολόγγι, αλλά και για το σύνολο των ψαράδων του Αμβρακικού, ήταν από εκείνα τα «αυθεντικά προϊόντα» τα οποία είναι συνδεδεμένα με την τοπική παράδοση. Για πολλά χρόνια Συνεταιρισμοί αλλά και ιδιώτες παρασκεύαζαν το αυγοτάραχο, από το οποίο όμως έλειπε η «ταυτότητα». Πλέον, όμως, το αυγοτάραχο του Μεσολογγίου κυκλοφορεί στην αγορά με την ένδειξη ΠΟΠ (Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης) και έτσι θα πωλείται στη διεθνή αγορά.**

Το σημαντικό σήμερα είναι ότι το συγκεκριμένο προϊόν φιλοδοξεί να κατακτήσει και τις «ώριμες αγορές» του εξωτερικού, όπως Αγγλία, Γαλλία, Ιαπωνία και Αμερική.

Φορέας παραγωγής είναι ο Συνεταιρισμός «Αναγέννηση», ο οποίος δραστηριοποιείται στη λιμνοθάλασσα της Κλείσοβας, όπου και διατηρεί τις δικές του εγκαταστάσεις. «Ελπίζουμε ότι το ΠΟΠ αυγοτάραχο να σηματοδοτήσει για τους ψαράδες της περιοχής μια νέα αρχή, ώστε και στις ξένες αγορές να βγούμε δυναμικά και να εξασφαλίσουμε σίγουρα έσοδα για τα μέλη του Συνεταιρισμού, αλλά και τους συνεργαζόμενους με αυτόν. Προσπαθούμε να οργανώσουμε την παραγωγή και την διάθεση με τους σύγχρονους κανόνες που απαιτούν οι αγορές», λέει χαρακτηριστικά ο κ. Αντώνης Μαλάμης, σύμβουλος Ανάπτυξης του

Συνεταιρισμού.

Αν και το αυγοτάραχο Μεσολογίου είχε αναγνωριστεί ως ΠΟΠ από το 1994, μόνο τον τελευταίο καιρό παράγεται με τη συγκεκριμένη ένδειξη. Ο φορέας που έχει αναλάβει την παρασκευή είναι ο Αλιευτικός Συνεταιρισμός «Αναγέννηση», ο οποίος έχει μισθώσει τη λιμνοθάλασσα της Κλείσοβας μέχρι το Φεβρουάριο του 2022, με δυνατότητα παράτασης άλλων δύο ετών.

Αυτή τη στιγμή η παραγωγή αυγοτάραχου υπολογίζεται στα 700-1.000 κιλά, τα οποία πωλούνται προς 383 ευρώ το ένα.



## Η «Αναγέννηση»

Πρόκειται για έναν Συνεταιρισμό, ο οποίος έχει αναπτύξει διάφορες δραστηριότητες στις εγκαταστάσεις του στη λιμνοθάλασσα, στην οποία λειτουργεί από το 2013 το μόνο υφιστάμενο εργαστήριο αυγοτάραχου ΠΟΠ

Μεσολογγίου.

Παράλληλα, όμως, επιχειρεί να αναπτύξει μέσω των Leader τη συμπλήρωση των εγκαταστάσεων του με χώρο παραγωγής φλιταρισμένων ψαριών ελαφράς άλμης, που αποτελεί παραδοσιακό προϊόν της περιοχής (παστά Μεσολογγίου), καθώς και την υποστήριξη των διαδικασιών αναγνώριση και αυτού του προϊόντος ως ΠΟΠ. Επίσης, επιδιώκει την αξιοποίηση της ιδιαιτερότητας και της ιστορικότητας των αλιευμάτων της Λιμνοθάλασσας, ιδιαίτερα της τσιπούρας Μεσολογγίου Αιτωλικού, για δημιουργία σήματος ποιότητας (ΠΟΠ, ΠΓΕ), με την προϋπόθεση της αναγνώρισης της τσιπούρας της λιμνοθάλασσας ως ΠΟΠ διάθεση τμήματος της παραγωγής μικρής ζωντανής τσιπούρας προς εκτροφή σε εντατικές ιχθυοκαλλιέργειες που υφίστανται εντός του Εθνικού Πάρκου -πέρα από την εμπορική αξιοποίηση της άγριας τσιπούρας, που τα τελευταία χρόνια παρουσιάζει μεγάλη αφθονία.

Ακόμα, με πρωτοβουλία των μελών του Συνεταιρισμού, στο χώρο του ιχθυοτροφείου (διβαριού) αναπτύσσονται χωρίς καμία οικονομική υποστήριξη από το 2008 δραστηριότητες αλιευτικού τουρισμού, με τίτλο «Ζήστε τη λιμνοθάλασσα μαζί με τους ψαράδες».

### **Το αυγοτάραχο**

Το αυγοτάραχο (ετυμολογία: αυγό + ταριχεύω) είναι τρόφιμο που αποτελείται από ταριχευμένα αυγά ψαριών. Πρόκειται για ένα ιδιαίτερο προϊόν των λιμνοθαλασσών Μεσολογγίου-Αιτωλικού. Το αυγοτάραχο είναι στην ουσία τα αυγά του θηλυκού κέφαλου, της «μπάφας» όπως την αποκαλούν στην περιοχή. Ολόκληρες οι ωθήκες βγαίνουν από το ψάρι, ξεπλένονται με νερό, αλατίζονται με φυσικό αλάτι, στεγνώνουν κάτω από τον ήλιο και συσκευάζονται σε λιωμένο κερί. Το αυγοτάραχο θεωρείται από πολλούς ως το χαβιάρι της Ελλάδας και είναι ιδιαίτερα αγαπητό στους Έλληνες, αλλά και σε άλλους λαούς, κυρίως της Ευρώπης, της Αμερικής και της Ασίας.

Στα αγγλικά αποκαλείται botargo, στα ιταλικά bottarga, στα γαλλικά routargoue ή boutargoue, στα ισπανικά botarga, στα αραβικά batarech και στα ιαπωνικά karasumi.

Το αυγοτάραχο είναι ένα προϊόν με ιδιαίτερα υψηλή διατροφική αξία, το οποίο διαθέτει φανατικούς λάτρεις ανά τον κόσμο.

### **Γεύση με ιστορία**

Η κληρονομιά της συντήρησης ιχθυρών, τα οποία αλιεύονται από τις πλούσιες σε

φυσικό αλάτι θάλασσες, διατηρείται ακόμα και σήμερα, ιδιαίτερα σε κάποιες μεσογειακές χώρες. Παρόλο που η τακτική της συντήρησης του αυγοτάραχου από τόνο ή από κέφαλο, κάποιες φορές θεωρείται επίτευγμα των Βυζαντινών, στη πραγματικότητα πηγαίνει πίσω στους Αρχαίους Έλληνες, τους Αιγυπτίους, ακόμη και σε κάποια παράλια της Ασίας.

Σύμφωνα με κάποιους ιστορικούς, το αυγοτάραχο αποτελούσε εκλεκτή λιχουδιά από την εποχή των Φαραώ, ενώ αποτελούσε ουσιαστική και σημαντική διατροφή στο διαιτολόγιο των Αρχαίων Ελλήνων. Η αξία του ήταν, επίσης, γνωστή στα βυζαντινά χρόνια, ενώ σήμερα έχει καταλάβει εξέχουσα θέση ανάμεσα στα γαστρονομικά προϊόντα.

Η διαδικασία παρασκευής του διασφαλίζει την εξισορρόπηση αλατίσματος και διαδικασίας ξήρανσης, ώστε να διατηρείται υψηλή υγρασία και χαμηλότερο επίπεδο νατρίου στο τελικό προϊόν. Περιβάλλεται με φυσικό κερι μέλισσας, το οποίο διατηρεί επαρκώς το προϊόν και την ιδιαίτερη γεύση του σε όλη τη διάρκεια ζωής του, παρά το χαμηλό επίπεδο αλατότητας.

Θεωρείται πολύ καλό για την υγεία, επειδή αποτελεί πλούσια πηγή ωμέγα-3 λιπαρών οξέων, τα οποία ενισχύουν την υγεία του οργανισμού, δρώντας θετικά στο καρδιαγγειακό σύστημα και ενισχύοντας το ανοσοποιητικό σύστημα.

---

**Παρατήρηση: Το παρόν άρθρο δημοσιεύεται με τη συνεργασία της οικονομικής και αγροτικής εφημερίδας “ΠΑΡΑΓΩΓΗ” (κυκλοφορεί στα περίπτερα κάθε Σάββατο), [www.paragogi.net](http://www.paragogi.net)**