

Σιτηρά: έχει μέλλον η καλλιέργειά τους; (Χρήστος Αυγουλάς, Καθηγητής Γεωπονικού Παν/μίου Αθηνών)

/ [Πεμπουσία](#)



Στη χώρα μας και στην περιοχή της Θεσσαλίας, οι μέσες στρεμματικές αποδόσεις των σιτηρών είναι υψηλές και η ποιότητα των παραγομένων προϊόντων άριστη. Σημειώνω την υψηλή ποιότητα του παραγόμενου σκληρού σιταριού, με αποτέλεσμα να εξάγεται ευχερώς και τις πολύ υψηλές μέσες στρεμματικές αποδόσεις του αραβοσίτου, στις οποίες η χώρα μας είναι η πρώτη στον κόσμο, όταν το καλαμπόκι αρδεύεται.

Τα τελευταία χρόνια, έχει αναζωπυρωθεί το ενδιαφέρον για την καλλιέργεια στον τομέα του σιταριού, εκτός των δύο ειδών που κυριαρχούν (σκληρό και μαλακό) τριών ποικιλιών, «ξεχασμένων» ειδών σιταριού, του μονόκοκκου, του δίκοκκου και του σπέλτα.

Για την αποφυγή δημιουργίας «φρούδων ελπίδων» που κάποιοι καλλιεργούν με

ιδιοτέλεια, θα πρέπει να ξεκαθαρίσουμε ότι τα σιτάρια αυτά είναι χαμηλότερων αποδόσεων από το σκληρό και το μαλακό, είναι καλά σιτάρια, χωρίς όμως να έχουν «μαγικές» ιδιότητες, όπως μερικοί προσπαθούν να τους προσδώσουν. Δεν είναι μηδενικής περιεκτικότητας σε γλουτένη, δεν έχουν πολύ υψηλά ποσοστά σε λυσίνη και νιασίνη και κανένα από αυτά δεν απαγορεύτηκε να καλλιεργείται από τον Ελευθέριο Βενιζέλο, όπως διατείνονται κάποιοι. Είναι σιτάρια που προβάλλονται στο πλαίσιο της επανακαλλιέργειας παλαιών, «ξεχασμένων» ειδών, που κυκλοφορούν με τα ονόματα «ζέα» ή «ζειά», «ντίνκελ» κ.ά. και ανήκουν στην κατηγορία των «ντυμένων σιταριών», δηλαδή εκείνων που δεν αποβάλουν τα περιβλήματά τους κατά τον αλωνισμό. Αυτό σημαίνει ότι χρειάζεται επεξεργασία για την αποφλοιώση η οποία είναι κοπιώδης και κοστοβόρος, ενώ η απόδοση μειώνεται, λόγω της απομάκρυνσης των περιβλημάτων κατά το $\frac{1}{3}$.

Τα παραπάνω σιτάρια είναι πλούσια σε αντιοξειδωτικές ουσίες (τοκοφερόλες, καρωτινοειδή, πολυφαινόλες, σελήνιο) και μπορούν να χρησιμοποιηθούν ως εναλλακτικές καλλιέργειες στη χώρα μας, ιδιαίτερα σε φτωχά και ελαφρά εδάφη (εδάφη λιγότερο γόνιμα) και σε περιοχές ζεστές και ξηρές (το δίκοκκο), ορεινές, ημιορεινές και ψυχρές (το μονόκοκκο και το σπέλτα). Και τα τρία παραπάνω σιτάρια καλλιεργούνται για το αλεύρι τους, για ψωμί, δημητριακά για πρωινό, ζυμαρικά και κράκερς.

Συμβουλή: μην επιχειρήσετε να καλλιεργήσετε τα παραπάνω σιτάρια εάν πριν δεν έχετε εξασφαλίσει τη διάθεσή τους.

Για την καλλιέργεια του αραβοσίτου που ιδιαίτερα ευδοκιμεί στη χώρα μας και στην ευρύτερη περιοχή της Θεσσαλίας, ενδιαφέρουσα προοπτική εμφανίζει η καλλιέργεια του αραβοσίτου για ενσίρωση αλλά και του επίσπορου αραβοσίτου.

Στην καλλιέργεια των σιτηρών είναι απαραίτητη η εφαρμογή συστημάτων αμειψισποράς σε εναλλαγή με ψυχανθή, γιατί η συνεχής καλλιέργεια σιτηρών «κουράζει» το χωράφι και μειώνει τις αποδόσεις. Γι' αυτό και στη Θεσσαλία, ιδανικό σύστημα αμειψισποράς θα μπορούσε να είναι το σύστημα: σιτάρι - βίκος ή σιτάρι - όσπρια.

[συνεχίζεται]

Το παρόν κείμενο αποτελεί τμήμα μεγάλου αφιερώματος στα Φυτά Μεγάλης Καλλιέργειας (ΦΜΚ) του Ομότιμου Καθηγητή του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών, κ. Χρήστου Αυγουλά.

Διαβάστε το προηγούμενο μέρος του άρθρου [εδώ](#)