

Υπάρχει μέλλον για τη γεωργία μας!



καλής ποιότητας σκληρά σιτάρι (31%). Επίσης στις βοιωτικές εκτάσεις-βραστήρες παράγεται πολύ καλή φακή (51% της χώρας), αλλιά και ρεβίθια.

Στις ηλιούσιες, βαθείς, γόνιμες πεδινές εκτάσεις όλης της Θεσσαλίας παράγονται εξαιρετικά καρπούζια και πεπόνια (15%), Βιομηχανική ντομάτα (43%), αχλάδια (33%), ροδάκινα, βερικόκα, κεράσια, ακτινίδια, αμύγδαλα και καρύδια.

Καλλιέργονται με μεγάλη επιτυχία βαμβάκι (42%), με πολύ καλής ποιότητας ίνα, καλαμπόκι με πολύ ανταγωνιστικές αποδόσεις, πολλή κτηνοτροφικά φυτά όπως, κριθάρι, μηδική, βίκος κ.λπ.

Στα δύο ιστορικά προϊόντα μας, το σιτάρι και το βαμβάκι, θα πρέπει να δοθεί μεγαλύτερη προσοχή. Τα δύο αυτά προϊόντα έχουν πολλή περιθώρια περαιτέρω βελ-

τιωσης της ποιότητας, κυρίως στα στάδια της μεταποίησης.

Σε πολλές περιοχές της Θεσσαλίας παράγονται σήμερα προϊόντα εξαιρετικής ποιότητας, πιστοποιημένα και με αναγνωρισμένα ονόματα. Είναι προϊόντα τα οποία είναι προσαρμοσμένα να ευδοκούν και να παράγουν στα συγκεκριμένα εδαφοκλίματα και χωρίς υπερβολές στη χρήση λιπασμάτων και νερού.

2. Εξισορρόπηση στη σύνθεση των καλλιεργειών - Αποκατάσταση της βιοποικιλότητας. Μετά τις δεκαετίες του '90 και του '00 όπου, το βαμβάκι, εκτόπισε σχεδόν όλες τις καλλιέργειες και αποτελούσε σχεδόν μονοκαλλιέργεια, άρχισε πλέον να υποχωρεί και επανήλθε επιτέλους η αμειψισπορά, δηλαδή, η εναλλαγή των καλλιεργειών, μία γεωργική πρακτική που εφαρμόζαν οι

αγρότες επί πολλές δεκαετίες παλαιότερα και διατηρούσαν έτσι τη βιοποικιλότητα και την αειφορία. Στις πεδινές εκτάσεις της Λάρισας και της Καρδίτσας, σήμερα πλέον, καλλιεργούνται, εκτός από βαμβάκι, και σιτάρι και ο κάμπος πρασίνας.

Στις βοιωτικές περιοχές, όπου το σιτάρι ήταν σχεδόν μονοκαλλιέργεια, τώρα πλέον καλλιεργούνται βίκος και διάφορα άλλα κτηνοτροφικά ψυχανθή καθώς και όσπρια (κυρίως φακή). Αυτή η αποκατάσταση στη σύνθεση των καλλιεργειών του θεσσαλικού κάμπου, σε συνδυασμό με την εκλογίκευση στη χρήση των λιπασμάτων και των αρδεύσεων, βελτώνει τα τελευταία 3-4 χρόνια τα επίπεδα αυτάρκειας στη φακή, στο μαλακό σιτάρι, στο βίκος, στη μηδική και αυξάνει τις εξαγωγές σκληρού σίτου και ταυτόχρονα βελτώνει την οικολογική ισορροπία και μειώνει την επιβάρυνση των εδαφών με νιτρικά. Τα πράγματα θα γίνουν πολύ καλύτερα, εάν εκληθεί και η εγκληματική συνήθεια της καύσης της καλαμιάς που, κάθε καλοκαίρι ζούμε αυτή την απίθανη εικόνα, την «κρανίου τόπος».

3. Νέοι γεωργοί, νέες καλλιέργειες, νέα τεχνολογία. Αισιόδοξη νότα αποτελεί το γεγονός ότι οι νέοι γεωργοί έχουν πολύ καλό μορφωτικό επίπεδο (μεγάλο ποσοστό έχει τελειώσει γυμνάσιο και λύκειο και αρκετοί έχουν πτυχίο Τριτοβάθμιας Εκπαίδευσης). Βλέπουν τα πράγματα πιο καθαρά και τις εξελίξεις με άλλο πνεύμα, χρησιμοποιούν το διαδίκτυο με ευκολία και είναι ενήμεροι για σιδηρότε συμβαίνει σε όλο τον κόσμο. Με μεγαλύτερη ευκολία δοκιμάζουν νέες καλλιέργειες, νέες τεχνικές και τεχνολογίες και είναι πρόθυμοι να συμμετέχουν σε σύγχρονα οργανωτικά σχήματα για καλύτερη διαχείριση των προϊόντων τους. Είναι μία αισιόδοξη εξέλιξη.

Τα τελευταία χρόνια βλέπουμε αμειψώνες επιτραπέζιων σταφυλιών με αντανακλαστική κάλυψη, κρασάμπελα με κατεύθυνση το ποιοτικό κρασί, νέες ποικιλίες οπωροφόρων δένδρων (μήλα, κεράσια) που ζητείται η αγορά σε συνδυασμό με αντανακλαστική κάλυψη, μηλοκαλλιέργιες ηλιούσιες σε μεγαλύτερο υψόμετρο για την παραγωγή ποιοτικότερων μήλων, επέκταση καλλιέργειας καστανών και αμυγδαλών, καλλιέργειες κρεμμυδιού ή και άλλων λαχανικών, ροδιές, καρδιάς, νεοφανείς καλλιέργειες όπως, γκότζι μπερί, αρόνια κ.λπ.

Δημιουργούνται, επιτέλους, ομάδες παραγωγών και άλλες δομές συλλογικής δράσης πάνω σε σύγχρονες επιχειρηματικές-εταρικές βάσεις.

Βέβαια, δεν μπορεί κανείς να ισχυριστεί ότι η γεωργία μας, με τα παραδείγματα που αναφέρονται πιο πάνω, άλλαξε οριστικά και όλα πάνε καλά, διότι αυτή η αισιόδοξη τάση προσκρούει στα εγγενή προβλήματα, τα οποία φρενάρουν τις προσπάθειες αλλαγής. Σε κάθε περίπτωση αυτή η τάση και η δυναμική εκσυγχρονισμού της γεωργίας, θα πρέπει να στηριχθεί από όλες τις πλευρές, κράτος, τοπική αυτοδιοίκηση, αγρότες και γεωπόνους. Πέραν της εφαρμογής του μητρώου αγροτών, με κίνητρα για τους αγρότες και ανακίνητρα για τους ετεροεπαγγελματίες, να δοθεί λύση στο μικρό μέγεθος της γεωργικής εκμετάλλευσης, που διαμορφώνει υψηλό κόστος παραγωγής (αποδοτικότητα γεωργικών μηχανημάτων, ενόικιο κ.λπ.). Να αντιμετωπισθεί το πολύ υψηλό κόστος ενέργειας που χρειάζεται η γεωργία (πλετρίσιο, ηλεκτρικό ρεύμα). Να διαδοθεί-προαγανδισθεί, η σημασία της οργάνωσης σε σύγχρονες ομάδες ή συνεταιρισμούς και η σημασία της αγοράς για τη διάθεση των αγροτικών προϊόντων, με πρωταρχικές και πρωταγωνιστικές το κράτος-πολίτεια.

Είναι γνωστό ότι, η γεωργία έχει πολύ μεγάλο πολλαπλασιαστή μέσα στην οικονομία, είναι «μήτηρ και τροφός όλων των τεχνών», όπως έλεγαν οι αρχαίοι ημών πρόγονοι. Έτσι λοιπόν, η δυναμική της γεωργίας μπορεί να κινητοποιήσει ολόκληρη την οικονομία της χώρας.

Τα στοιχεία ελήφθησαν από την ΕΛΣΤΑΤ



Του Κώστα Γιωτόπουλου, γεωπόνου

1. Το έδαφος και το κλίμα της Θεσσαλίας όπου, παράγονται πολλά και ποιοτικά αγροτικά προϊόντα.

Οι ορεινές καλλιτεργούμενες εκτάσεις, παράγουν εξαιρετικής ποιότητας κάστανα, στις ορεινότερες εκτάσεις του Μαυροβουνίου της Λάρισας και Πηλίου της Μαγνησίας παράγονται επίσης εξαιρετικής ποιότητας κόκκινα μήλα (παράγεται το 25% της χώρας), το ίδιο ποιοτικά μήλα μπορούν να παράγονται και στα ορεινά της Αργιθέας Καρδίτσας και στα ορεινά της Καστανιάς Τρικάλων. Και βέβαια η ηλιούσιστη χλωρίδα του Ολύμπου, του Κισσάβου, του Πηλίου, των Αγράφων, της Όθρυς, του Κόζακα, των Ανακασίων από αρωματικά φυτά και βότανα.

Στις ημιορεινές επικλινείς εκτάσεις (Ραφήνη Λάρισας, Τυρνάβου Λάρισας, Μεσενικόλα-Δαφνοσπηλιάς Καρδίτσας, Αγκιάδου Μαγνησίας) παράγονται σταφύλια που δίνουν θαυμάσια κρασιά. Επίσης, στις ημιορεινές καθώς και παραθαλάσσιες εκτάσεις της Μαγνησίας και της Λάρισας παράγονται εύγευστες επιτραπέζιες ελιές και πολύ καλό λάδι.

Στις βοιωτικές πεδινές εκτάσεις της Λάρισας, των Φαρσάλων, της Ελασσόνας, του Αρμυρού παράγονται πολύ

ΤΙ ΕΙΝΑΙ ΠΟΙΑ Η ΣΗΜΑΣΙΑ ΤΗΣ ΣΩΣΤΗΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΑ ΑΚΡΟΦΥΣΙΑ ΣΚΟΥΠΑΣ ΚΑΙ ΤΑ ΚΟΙΛΟΥ ΚΩΝΟΥ

Πώς λειτουργούν τα ψεκαστικά μηχανήματα

Σύμφωνα με τα όσα γράψαμε σε προηγούμενα σημειώματα ένα ψεκαστικό πρέπει να κάνει μια σειρά λειτουργιών για να πετύχει τον καλό ψεκασμό. Είναι επομένως κατασκευασμένο και έχει μια σειρά μερών για να πετυχαίνει αυτές τις λειτουργίες.

Τα κύρια μέρη ενός ψεκαστικού μηχανήματος είναι τα εξής:

- το πλαίσιο πάνω στο οποίο συγκρατούνται τα διάφορα μέρη του,
- το δοχείο στο οποίο αποθηκεύεται το ψεκαστικό διάλυμα,
- τα φίλτρα που καθαρίζουν το νερό και το ψεκαστικό



Γράφει ο Φάνης Γιάμτσος*

- η αντλία που παράγει την πίεση στο ψεκαστικό διάλυμα,
- το σύστημα ελέγχου και ρύθμισης της πίεσης ψεκασμού,
- οι σωλήνες διανομής του ψεκαστικού διαλύματος,
- το σύστημα έδρασης των ακροφυσίων που μπορεί να είναι ένας ιστός για τα ψεκαστικά μεγάλων καλλιεργειών ή μια στεφάνη για τους νεφελοψεκαστές,
- τα ακροφύσια από όπου βγαίνει το ψεκαστικό διά-



Σχήμα 4. Αυτοκινούμενο ψεκαστικό



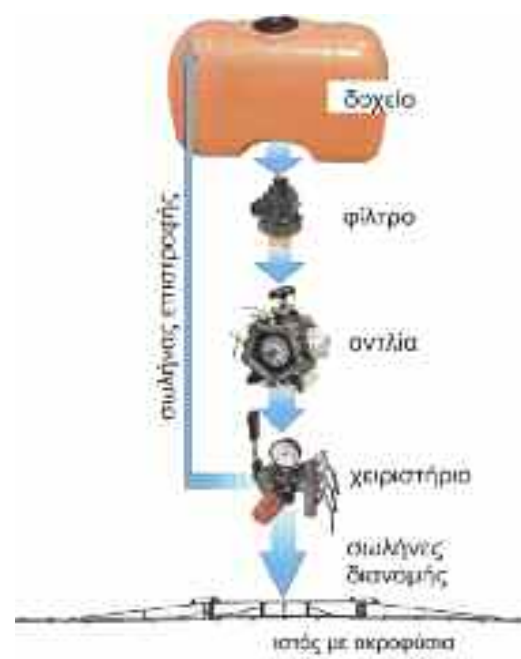
Σχήμα 1α. Φίλτρο καθαρισμού του νερού εισαγωγής στο δοχείο του ψεκαστικού υγρού.

λυμα με πίεση. Στα διάφορα είδη ψεκαστικών τα μέρη παίρνουν διάφορες μορφές. Στο Σχήμα 1 φαίνονται τα κύρια μέρη του ψεκαστικού και η ροή του ψεκαστικού διαλύματος σε ένα ψεκαστικό μεγάλων καλλιεργειών. Το δοχείο αποθήκευσης του ψεκαστικού υγρού έχει χωρητικότητες από 400 λίτρα μέχρι χιλιάδες λίτρα. Πληρώνονται με καθαρό νερό και προστίθεται το παρασκεύασμα αφού διαλυθεί η ακριβής ποσότητα σε νερό. Στο άνοιγμα εισόδου του καθαρού νερού υπάρχει φίλτρο (Σχήμα 1α) για να μη περνούν στο δοχείο σωματίδια (άμμος) που δημιουργεί προβλήματα φθοράς της αντλίας και βουλώματος των ακροφυσίων. Το ψεκαστικό διάλυμα εξέρχεται με τη βαρύτητα από το δοχείο, φίλτρουεται και οδηγείται στην αντλία, η οποία προσθέτει δυναμική και κινητική ενέργεια στο υγρό. Μετά την έξοδο από την αντλία το υγρό «στραγγαλιζέται» και αναπτύσσει πίεση. Οδηγείται σε ένα χειριστήριο που περιλαμβάνει τον ρυθμιστή της πίεσης, ο οποίος εκτονώνει την πίεση επαναφέροντας ένα τμήμα του υγρού πίσω στο δοχείο. Το υγρό που επιστρέφει, βοηθά και στη συνεχή ανάδευση του ψεκαστικού διαλύματος μέσα στο δοχείο. Στο χειριστήριο υπάρχουν, επίσης, και οι βαλβίδες ελέγ-

χου της ροής του ψεκαστικού διαλύματος, με τις οποίες ελέγχεται σε ποιο τμήμα του μηχανήματος θα κατευθυνθεί το ψεκαστικό διάλυμα δηλαδή σε όλο ή στο μισό ιστό. Μπορεί επίσης να επιστρέφει το υγρό στο δοχείο επιτυγχάνοντας μια καλή ανάδευση του ψεκαστικού διαλύματος. Αυτό είναι ένα κρίσιμο στοιχείο καθώς η ανάδευση πρέπει πάντα να γίνεται πριν από τον ψεκασμό. Τα διαλυμένα στο νερό φυτοφάρμακα κινούνται με τη βαρύτητα προς τα κάτω όταν είναι βαρύτερα από το νερό και δημιουργούν περιοχές με διαφορετικές συγκεντρώσεις που δεν είναι επιθυμητές γιατί διανέμουν διαφορετικές συγκεντρώσεις δραστικής ουσίας σε διαφορετικά σημεία του αγρού. Υπάρχουν, επίσης, και όργανα μέτρησης της πίεσης. Μετά το χειριστήριο το διάλυμα, μέσω των σωλήνων διανομής, κατευθύνεται προς τα ακροφύσια. Τα ακροφύσια είναι μηχανισμοί που έχουν μια μικρού μεγέθους έξοδο και αναλαμβάνουν τη διάσπασή του σε μικρές σταγόνες, δηλαδή τον ψεκασμό. Υπάρχουν διάφορων τύπων ακροφύσια που είναι κατάλληλα για διάφορες εφαρμογές. Συνήθως χρησιμοποιούμε τα ακροφύσια τύπου ριπίδιου ή σκούπας και τα κοίλου κώνου. Τα πρώτα είναι κατάλληλα για ψεκασμούς εδάφους και τα δεύτερα για



Σχήμα 2. Αναρτήσιμο ψεκαστικό μεγάλων καλλιεργειών



Σχήμα 1. Σχηματική διάταξη των μερών και της ροής του ψεκαστικού διαλύματος σε ένα ψεκαστικό μεγάλων καλλιεργειών



Σχήμα 3. Ελκόμενος νεφελοψεκαστήρας



Σχήμα 5. Ειδικό ψεκαστικό για αμπελία

ψεκασμούς φυλλώματος. Τα ακροφύσια στα ψεκαστικά μεγάλων καλλιεργειών αυτά βρίσκονται διατεταγμένα πάνω σε έναν ιστό με πλάτος από 8 έως 24 μέτρα (Σχήμα 2). Στους δενδροκομικούς ψεκαστές ή νεφελοψεκαστές (Σχήμα 3) διατάσσονται πάνω σε μια στεφάνη. Σε ειδικές περιπτώσεις μπορεί να έχουν διαφορετική διάταξη (π.χ. για ψεκασμό σε αμπελώνες διατάσσονται πάνω σε δύο κατακόρυφους βραχίονες). Είναι προφανές ότι τα εξαρτήματα αυτά πρέπει να λειτουργούν άριστα για να έχουμε το άριστο αποτέλεσμα τόσο προστασίας των καλλιεργειών μας όσο και προστασίας του εαυτού μας και του περιβάλλοντος.

Τα ψεκαστικά μπορεί να είναι αναρτήματα στο υδραυλικό του τρακτέρ (Σχήμα 2), ελκόμενα από το τρακτέρ (Σχήμα 3) και αυτοκινούμενα (Σχήμα 4). Υπάρχουν και ειδικά ψεκαστικά όπως αυτό του Σχήματος 5 που είναι κατάλληλο για ψεκασμούς αμπελιών.

* Ο Φάνης Γιάμτσος είναι γεωπόνος, ομότιμος καθηγητής του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας.

ΘΑ ΕΚΠΡΟΣΩΠΗΣΕΙ ΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ ΣΕ ΠΑΓΚΟΣΜΙΟ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟ ΟΙΝΟΧΩΩΝ

Αναδείχθηκε ο καλύτερος οινοχόος για το 2016



ΑΘΗΝΑ

Τον καλύτερο Οινοχόο για το 2016 ανέδειξε ο διαγωνισμός που οργανώθηκε από την Πανελλήνια Ένωση Οινοχόων. Ο Άρνος Σκλαβερίτης είναι ο φετινός νικητής και πρόκειται να εκπροσωπήσει την Ελλάδα στον Παγκόσμιο Διαγωνισμό Οινοχόων που θα διοργανωθεί από την Παγκόσμια Ένωση Sommelier (ASI) το 2019.

Η ιδιαίτερα απαιτητική προκριματική φάση ξεκίνησε, με γραπτές εξετάσεις, τυφλή γευσιγνωσία κρασιών, αρμονία κρασιού-φάγητος, πρακτικές ασκήσεις σχετικά με το σερβίρισμα αφρώδων κρασιών, αλλά και τις τεχνικές της μετάγγισης κρασιού, στην οποία συμμετείχαν 14 διαγωνιζόμενοι από όλη την επικράτεια. Στη φάση αυτή αναδείχθηκαν οι τρεις καλύτεροι, οι οποίοι προκρίθηκαν στην τελική φάση, που έγινε παρουσία κοινού στο ξενοδοχείο

«Μεγάλη Βρετανία».

Κατά τη διάρκεια του τελικού δοκιμάστηκαν οι γενικές γνώσεις τους στον ελληνικό και παγκόσμιο αμπελώνα, η τεχνική, αλλά και η ψυχραιμία και η όλη παρουσία τους απέναντι σε απαιτητικούς πελάτες, με πλούσιες γνώσεις για το κρασί και τη γαστρονομία ευρύτερα.

Ακολουθώντας τα πρότυπα της Παγκόσμιας Ένωσης Οινοχόων και με άκρα μυστικότητα, σε ένα σκηνικό που θύμιζε χώρο εστιατορίου, η κριτική επιτροπή που απαρτιζόταν από καταξιωμένους επαγγελματίες της γαστρονομίας και οινοχόους ανέδειξε τον νικητή του 2016.

Ο Πανελλήνιος Διαγωνισμός Οινοχόων πραγματοποιήθηκε για 2η συνεχή χρονιά στο πλαίσιο της ονικής εκδήλωσης «Το ΒορΟινό» και μέσα από τις διαδικασίες αναδείχθηκε το υψηλό επίπεδο του δια-

γωνισμού, αλλά και η σπουδαιότητα του ρόλου του οινοχόου στο χώρο της γαστρονομίας στη χώρα μας.

Εκτός από τον νικητή Άρνη Σκλαβερίτη (οινολόγος και οινοχόος στο wine bar «Oinoscent»), τη δεύτερη θέση κατέλαβε ο Απόστολος Πλακούρας (οινοχόος στο «Danai beach resort & villas», Χαλκιδική & συνεργάτης της Nespresso) και την τρίτη θέση κατέλαβε ο Άγγελος Αντωνίου (οινοχόος στο εστιατόριο «Σπονδύ», Αθήνα).

Αξίζει να σημειώσουμε ότι τα ΒορΟινό πραγματοποιήθηκαν και φέτος με μεγάλη επιτυχία, με θεματικά σεμινάρια και masterclasses, παρουσιάσεις οίνων και οινοπαραγωγών, παντρήματα γεύσεων με μεθόδια μαγειρικής ή wine and dine προτάσεις για μεσημεριανό γεύματα και δείπνα, wine cocktails, flights και πολλά άλλα, πραγματοποιήθηκαν σε

εστιατόρια, wine bars, μπαρ, κάβες αλλά και delicatessen. Κατά τη διάρκειά τους, κρασιά και αποστάγματα οινοπαραγωγών συνδύστηκαν με ιδιαίτερη φροντίδα και με στόχο τη μέγιστη απόλαυση όσων συμμετείχαν σε αυτές.

Οι ΒορΟίνες εκδηλώσεις κορυφώθηκαν την ημέρα της κεντρικής παρουσίασης στο ξενοδοχείο «Μεγάλη Βρετανία», όπου οι επισκέπτες είχαν τη δυνατότητα να δοκιμάσουν την εντυπωσιακή συλλογή από επιλεγμένες επιζήμενες γηγενών και ξένων ποικιλιών, που καλλιεργούνται στα φημισμένα αμπελοτόπια της Βόρειας Ελλάδας. Η μεγάλη ποικιλία των προτάσεων εντυπωσίασε όλους όσοι παρευρέθηκαν, ενώ ταυτόχρονα είχαν την ευκαιρία να δοκιμάσουν σε «επίσημη πρώτη» κρασιά που μόλις κυκλοφόρησαν!

Πηγή: clickatlife.gr