

«Από το χωράφι, στο ράφι» για δύο ξεχασμένα προϊόντα στη Λήμνο

Παρασκευή 01 Ιούλιος 2011



Ένα πρωτοπόρο σχεδιασμό ανάπτυξης καινοτόμων διατροφικών προϊόντων με τη στρατηγική «Από το χωράφι, στο ράφι» σχεδιάζει, αναπτύσσει και υποστηρίζει το Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής. Πρόκειται για το ερευνητικό «όραμα» του νεοσύστατου Τμήματος, που υλοποιείται σταδιακά στη Λήμνο.

Δύο τέτοια προϊόντα βρίσκονται ήδη στα ράφια καταστημάτων της Λήμνου και η προώθησή τους γίνεται με μεγάλη επιτυχία. Πρόκειται για το σκληρό σιτάρι ποικιλίας «Μαυραγάκι», απ' όπου παράγεται ζυμωτό ψωμί, αλλά και τον «άφκο», τη φάβα της Λήμνου, τα οποία είχαν να καλλιεργηθούν πολλά χρόνια στο νησί. Το πρώτο βήμα για το Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής ήταν η αναζήτηση και ενεργοποίηση Λημνίων που καινοτομούν και έχουν τη διάθεση να υποστηρίξουν μια τέτοια προσπάθεια. Στη συνέχεια, οι καθηγητές του Τμήματος μαζί με τους φοιτητές προχώρησαν στην αναζήτηση ξεχασμένων γεωργικών προϊόντων που θα μπορούσαν άμεσα να βρεθούν στο ράφι ως τελικά προϊόντα.

Το «Μαυραγάκι»

Η καλλιέργεια σκληρού σιταριού ποικιλίας «Μαυραγάκι Λήμνου» χρησιμοποιείται για την παραγωγή ενός νέου, καινοτόμου ψωμιού, με ιδιαίτερη διατροφική αξία. Το συγκεκριμένο ζυμωτό ψωμί παράγεται τοπικά και πωλείται από τον Ιανουάριο με ιδιαίτερη επιτυχία.

Την ποικιλία «Μαυραγάκι» το 2010 την καλλιεργούσαν έξι γεωργοί σε 150 στρέμματα, ενώ τη φετινή χρονιά η καλλιέργεια αυξήθηκε και μάλιστα διπλασιάστηκε, σε 300 στρέμματα από 11 γεωργούς.

Το δεύτερο προϊόν που καλλιεργήθηκε πέρυσι στη Λήμνο ήταν ο άφκος, η φάβα της Λήμνου που είχε να καλλιεργηθεί 30 χρόνια. Ο άφκος καλλιεργήθηκε σε περίπου 60 στρέμματα, ενώ φέτος υπολογίζεται δεκαπλάσια ποσότητα ώστε να καλύψει τις ανάγκες του νησιού.

Και τα δύο εγχειρήματα βασίζονται σε συμβολαιακή καλλιέργεια και όχι σε επιδοτήσεις. Η Λήμνος, μέσα από το συγκεκριμένο σχεδιασμό, θεωρείται πρωτοπόρα και στην ανάπτυξη της συμβολαιακής καλλιέργειας που επιτυγχάνεται με τη συμφωνημένη αγορά των παραγόμενων προϊόντων πριν αυτά καλλιεργηθούν.



Ένα ψωμί ιδιαίτερης αξίας από το σιτάρι «Μαυραγάνι»... (πάνω) κι η λημνιά φάβα, ο «άφκος»

Κι άλλα προϊόντα

Σύμφωνα με τον επίκουρο καθηγητή Διοίκησης και Οικονομίας Επιχειρήσεων Τροφίμων του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής Δημήτρη Σκάλκο, «κύριος σκοπός μας είναι η ανάπτυξη δέκα τουλάχιστον τέτοιων γεωργικών προϊόντων, με στρατηγική “από το χωράφι, στο ράφι”, βάσει συμβολοιακής καλλιέργειας, έτσι ώστε να αναγεννηθεί το όραμα της Λήμνου, που ήταν ο σιτοβολώνας του Αιγαίου». Μέσα στα επόμενα βήματα του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής είναι η αναζήτηση ιδιωτικών κεφαλαίων για την οργάνωση και λειτουργία εργαστηρίου μελέτης των παραδοσιακών, καινοτόμων, «ξεχασμένων» προϊόντων διατροφής, «με σκοπό την προστιθέμενη αξία σε αυτά και την ανάδειξή τους σε σύγχρονα υγιεινά τρόφιμα (neutraceuticals). Πάντοτε όμως στη λογική της ανταποδοτικότητας των κεφαλαίων, με βάση το στρατηγικό σχεδιασμό, με καθορισμένους στόχους και με βάση τη διεθνή εμπειρία και πρακτική παρόμοιων εργαστηρίων, όχι στη λογική τού να φτιάξουμε ένα εργαστήριο... για να το φτιάξουμε...», δήλωσε ο κ. Σκάλκος. Αυτό είναι το επόμενο στάδιο της ανάπτυξης των προϊόντων, «εφόσον είναι αποδοτικό και ουσιαστικό το πρώτο στάδιο, που είναι η επαναπαραγωγή και επιτυχημένη προώθηση στον καταναλωτή και τις αγορές των εν λόγω προϊόντων, με βάση την προστιθέμενη αξία και βασικό άξονα ένα πραγματικό βασικό εισόδημα, χωρίς επιδότηση, για τον αγρότη».

Αξίζει να σημειωθεί ότι ήδη από τους γεωργούς παρουσιάζεται μεγάλο ενδιαφέρον κυρίως στο θέμα της συμβολοιακής καλλιέργειας, καθώς για το προϊόν που πρόκειται να καλλιεργήσουν υπογράφουν συμβόλαια για την πώλησή του και ιδίως για τον τρόπο που θα πληρωθούν την παραγωγή.