

# *Fresher*

— ΓΙΑ ΦΡΟΥΤΑ & ΛΑΧΑΝΙΚΑ —

ISSN: 2241-9462 ■ ΙΟΥΛΙΟΣ - ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΣ 2023 ■ ΝΟ 33 ■ ΔΩΡΕΑΝ ΜΕ ΤΗΝ AGENDA ΚΑΙ ΑΥΤΟΤΕΛΩΣ ΜΕ 3 ΕΥΡΩ



## **ΒΡΙΣΚΕΙΣ ΣΤΗ ΓΕΥΣΗ ΤΟ ΠΛΑΝΟ ΣΤΟΝ ΑΓΡΟ**

Σε μια δύσκολη χρονιά  
τα κλαδιά σπάνε από  
«ποιότητες» στο κτήμα του  
Ημαθιώτη Μάκη Συμεωνίδη





Μαγικός  
Κήπος

Υδροπονικά Φυλλώδη Λαχανικά & Μυρωδικά

Φρέσκα και Υγιεινά!

Μαρούλι με το γλαστράκι του

ΦΡΕΣΚΟ ΓΙΑ  
3 ΕΒΔΟΜΑΔΕΣ

Για πρώτη φορά  
στην ελληνική αγορά,  
το μαρούλι με γλαστράκι  
από τον Μαγικό Κήπο®.



Στο Μαγικό μας Κήπο® καλλιεργούμε κάτω από ιδανικές κλιματικές συνθήκες, αγνά και εξαιρετικής ποιότητας λαχανικά, χωρίς φυτοφάρμακα, που φτάνουν στον καταναλωτή φρέσκα όλο το χρόνο.

Τύχης 2, Χαλάνδρι, 152 33 | Τ: 210 681 6803 | Ε: info@igreencrops.gr

ΘΕΣΗ ΘΕΡΜΟΚΗΠΙΟΥ: Κάστρο Βοιωτίας, 32 200 | Τ: 22680 41159

IGC  
INTELLIGENT GREEN CROPS S.A.



magikoskiposgr



magikoskipos



**ΚΕΡΔΙΣΜΕΝΟΙ  
ΒΓΑΙΝΟΥΝ ΟΣΟΙ  
ΔΙΑΜΟΡΦΩΣΑΝ  
ΜΕΘΟΔΙΚΑ ΠΛΑΝΟ  
ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ**

## Η ΧΡΟΝΙΑ ΤΩΝ ΝΟΙΚΟΚΥΡΗΔΩΝ

Σε μια απαιτητική καλλιεργητικά χρονιά, με σημαντικές προκλήσεις τόσο από τα καιρικά φαινόμενα που επικράτησαν καθ' όλη τη διάρκεια της άνοιξης και ευνόησαν καθοριστικά την ανάπτυξη ασθενειών, όσο και από πρακτικές δυσκολίες που γίνονται πλέον στοιχεία δομικά της εγχώριας αγροτικής οικονομίας, όπως είναι η απουσία εργατών γης, υπήρξαν εκμεταλλεύσεις που κατάφεραν να βγουν κερδισμένες. «Στους δενδρώνες πρέπει να σκέφτεσαι έξω από το κουτί» υπαγορεύει η καλλιεργητική φιλοσοφία που έχει αναπτύξει ο Γιώργος Ταξίδης, όπως προκύπτει σε συνέντευξή του στο τεύχος που κρατάτε στα χέρια σας. Η εμπειρία της φετινής χρονιάς και οι διαπιστώσεις στο πεδίο της έρευνας φαίνεται πως τον επιβεβαιώνουν.

Βασική πρόκληση τη φετινή χρονιά, ήταν τα εργατικά χέρια. Είναι ένα ζήτημα που κλιμακώθηκε τα τελευταία χρόνια, όμως αυτήν τη φορά πήρε τέτοιες διαστάσεις που αποθάρρυνε αρκετούς από την καλλιέργεια, με αποτέλεσμα οι εκτάσεις να μειωθούν στο σύνολο σχεδόν των κηπευτικών, θερμοκηπιακών και υπαίθριων. Αυτοματοποιημένοι διαλογείς που ρίχνουν από τα 30 στα τέσσερα τα άτομα που απαιτούνται για τη συγκομιδή πατάτας, ήδη έχουν κάνει την εμφάνισή τους στους κάμπους της χώρας. Το επόμενο βήμα, η αναδιάρθρωση των δενδρώνων με καλλιέργειες και ποικιλί-

ες που μπορούν να υποστηρίξουν τους αυτοματισμούς που υπόσχεται η τεχνολογία για την επόμενη πενταετία.

Κατά τα λοιπά, κερδισμένοι φαίνεται ότι βγαίνουν στην αγορά και όσοι παραγωγοί διαμόρφωσαν με συνέπεια και νηφαλιότητα το καλλιεργητικό τους πλάνο, ακολούθησαν μεθοδικά τις οδηγίες γεωπόνων για τις παρεμβάσεις στα κηπευτικά και τους οπωρώνες και βρέθηκαν με προϊόν καλής ποιότητας σε μια συνθήκη αγοράς με μεγάλες ελλείψεις και βελτιωμένη ζήτηση.

Στο μέτωπο του καιρού, οι προκλήσεις αν και ήταν μεγαλύτερες για όσους ακολουθούν πρακτικές βιολογικής καλλιέργειας, οι διεργασίες και οι επενδύσεις που υλοποιούνται από τις εταιρείες εφοδίων, φαίνεται να εξασφαλίζουν τα απαραίτητα εφόδια για την αντιμετώπιση των προκλήσεων. Εν προκειμένω, εξαγορές μικρότερων «σημάτων» που δραστηριοποιούνται επί δεκαετίες στο πεδίο της βιολογικής φυτοπροστασίας από εδραιωμένους μεγάλους παίκτες της αγοράς, δείχνουν πως ήδη έχουν γίνει μεγάλα βήματα προς την κατεύθυνση που υποδεικνύουν οι Βρυξέλλες για μια διεύρυνση του παραγωγικού δυναμικού στην κατηγορία των βιολογικών προϊόντων.

**Γιάννης Πανάγος** Εκδότης - Διευθυντής



### Φρέσκα φρούτα εξαιρετικής ποιότητας όλο το χρόνο

Οι ιδανικές κλιματολογικές συνθήκες της περιοχής σε συνδυασμό με το μεράκι των παραγωγών, δίνουν προϊόντα άριστης ποιότητας!

**250** παραγωγοί | **7.000** στρέμματα | **10.000.000** κιλά προϊόντα



GLOBALG.A.P.



**ΑΣ ΕΠΙΣΚΟΠΗΣ ΝΑΟΥΣΑΣ**

Επισκοπή Νάουσας, ΤΚ 59200 Ημαθία, Ελλάδα

Τηλέφωνο: 23320 44770, Email: info@asepiskopis.gr

[www.asepiskopis.gr](http://www.asepiskopis.gr)

# ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

## ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ

**06** Πράσινα υπερόπλα για τη βιολογική διαχείριση κηπευτικών

## ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ

**12** Με το καινοτόμο προϊόν πατάας Peelaste πρώτη θέση για το Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο στον διαγωνισμό Ecotrophelia 2023

## ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

**16** Μετά το μαρούλι, oakleaf και πράσινη και κόκκινη λόλα σε γλαστράκι από τον Μαγικό Κήπο



# 36

ΕΠΕΝΔΥΣΗ 33 ΕΚΑΤ. ΕΥΡΩ ΓΙΑ ΤΑ ΘΕΡΜΟΚΗΠΙΑ ΘΡΑΚΗΣ

## ΔΙΕΘΝΗ

**13** Zucchiolo, το νέο λαχανικό θερμοκηπίου που κάνει θραύση στην Ευρώπη

**13** Κερδίζουν οι μπάμιες τη διεθνή γαστρονομία

**14** Ανθεκτική στην καστανή κηλίδωση η ντομάτα Ronvine της BASF

## ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΕΙΣ

**30** Τις βάσεις για την επόμενη μέρα της εκμετάλλευσής του με δεινρώσεις καλλιέργειες βάζει ο Γιώργος Ταξίδης στους Πύργους Εορδαίας

**36** Στρατηγική επιλογή η αξιοποίηση της γεωθερμίας για τα θερμοκήπια Θράκης



# 18

ΥΨΗΛΟΤΕΡΗ ΚΑΤΑ 20% ΣΕ ΣΧΕΣΗ ΜΕ ΠΕΡΣΙ ΤΙΜΗ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥ

## ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΟ ΡΟΔΑΚΙΝΟ

**18** Όλη η Ευρώπη ψάχνει στην Ελλάδα επιτραπέζιο ροδάκινο

## ΚΑΡΠΟΥΖΙ

**20** Με 50 λεπτά το κιλό να ορίζουν τα υψηλά του εύρους φεύγει από το κωράφι το καρπούζι

## ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ ΝΤΟΜΑΤΑ

**22** Κοντά στο ένα ευρώ κρατάει την τιμή η χαμηλή προσφορά υπαίθριας ντομάτας

## ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΟ ΣΤΑΦΥΛΙ

**24** Το αποτύπωμα του καιρού ρυθμίζει τις τιμές στο επιτραπέζιο σταφύλι



# 30

«ΕΞΩ ΑΠΟ ΤΟ ΚΟΥΤΙ» ΣΚΕΦΤΕΤΑΙ Ο ΠΑΡΑΓΩΓΟΣ ΓΙΩΡΓΟΣ ΤΑΞΙΔΗΣ

## ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ

**14** Γιγάντιο έργο Fruit Voltaics από την BayWa στην Ολλανδία

## ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΑ

**40** Ο Γιώργος Φλόκαρης έχει αναλάβει να αναπτύξει την παραγωγή κολοκυθοανθών στη Θεσσαλονίκη

**45** Κίτρινο Jingold ακτινίδιο για την Alfa Fruits του Αγγινίου

**47** Νέα μονάδα υδροπονίας στον Αλμυρό Βόλου από την PK Energy



# 20

ΠΙΟ ΛΙΓΕΣ ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ, ΣΤΑΘΕΡΗ Η ΖΗΤΗΣΗ ΓΙΑ ΤΟ ΚΑΡΠΟΥΖΙ



**Hellenic Land**  
**Saitis S.A.**





# ΠΡΑΣΙΝΑ ΥΠΕΡΟΠΛΑ ΣΤΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΚΗΠΕΥΤΙΚΩΝ

ΧΑΛΚΟΥΧΑ ΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ ΚΑΤΑ ΤΩΝ ΜΥΚΗΤΟΛΟΓΙΚΩΝ ΚΑΙ  
ΒΑΚΤΗΡΙΔΙΑΚΩΝ ΑΣΘΕΝΕΙΩΝ, ΘΕΙΑΦΙ ΣΕ ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΜΟΡΦΕΣ  
ΑΛΛΑ ΚΑΙ ΒΙΟΔΙΕΓΕΡΤΕΣ, ΚΑΙΝΟΤΟΜΑΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ  
ΕΝΙΣΧΥΤΙΚΑ ΗΠΙΑΣ ΜΟΡΦΗΣ, ΕΧΕΙ ΣΤΗ ΦΑΡΕΤΡΑ ΤΟΥ  
ΜΕΤΑΞΥ ΑΛΛΩΝ Ο ΣΥΓΧΡΟΝΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΟΣ  
ΒΙΟΛΟΓΙΚΩΝ ΚΗΠΕΥΤΙΚΩΝ **ΤΗΣ ΕΛΕΝΗΣ ΔΟΥΣΚΑ**

Εξειδικευμένη γνώση -ιδιαίτερα σε θέματα φυτοπροστασίας- απαιτεί η βιολογική διαχείριση των κηπευτικών που προϋποθέτει έναν απαιτητικό συνδυασμό πρόληψης και καταπολέμησης. Μάλιστα, αυτή την εποχή, οι καλλιεργητές βιολογικών κηπευτικών έχουν να αντιμετωπίσουν μια σειρά από ασθένειες και εκθρούς. Ενδεικτικά μπορεί να αναφερθεί η φυτόφθορα, που αποτελεί μια δύσκολη ασθένεια, η οποία προσβάλλει πολλά είδη κηπευτικών και συνήθως διαχειμάζει σε προσβεβλημένα στελέχη. Η αμειψισπορά συμβάλλει σε ένα σημαντικό ποσοστό στον έλεγχο της προσβολής ενώ

σε συνδυασμό με χημικά ή βιολογικά σκευάσματα, η ασθένεια μπορεί να αντιμετωπιστεί καλύτερα. Ιδιαίτερης σημασίας είναι η ριζοκτόνια, ένα παθογόνο που προσβάλλει τα φυτά από το αρχικό στάδιο μέχρι και την ανάπτυξή τους. Μεταδίδεται από το νερό, τα καλλιεργητικά μέσα, το έδαφος, αλλά και το πολλαπλασιαστικό υλικό. Ο συνδυασμός πρόληψης, χημικής και βιολογικής καταπολέμησης μπορεί να αποτρέψει σε σημαντικό βαθμό την εξάπλωσή της. Ανάλογης σημασίας είναι ο περονόσπορος, ένας δύσκολος μύκητας που μπορεί να προσβάλλει όλα τα υπέργεια μέρη του φυτού, δημιουργώντας σοβαρά

προβλήματα ακόμα και στους καρπούς. Απαιτούνται προληπτικοί ψεκασμοί με χημικά ή βιολογικά σκευάσματα. Παράλληλα οι παραγωγοί έχουν να αντιμετωπίσουν αλτερναρίωση και ωίδιο, βοτρυτή, κλαδοσπορίωση ντομάτας, σκληρωτίνιαση και σήψεις ριζών, ενώ στις δυσκολότερες ασθένειες κατατάσσονται οι αδρομυκώσεις, οι οποίες δύσκολα μπορούν να καταπολεμηθούν με κατασταλτικά μέσα και απαιτούν εξειδικευμένη γνώση για την αντιμετώπισή τους, καθώς μπορεί να προκαλέσουν σημαντικές απώλειες στην παραγωγή.

### Ιώσεις, βακτήρια και έντομα

Μεγάλο πρόβλημα δημιουργούν και οι ιώσεις, με διαφορετικά συμπτώματα, ανάλογα με το είδος του φυτού και την προέλευση του ιού. Συνηθισμένες είναι ο ιός του μωσαϊκού του καπνού, ο ιός του μωσαϊκού της ντομάτας, ο ιός του κηλιδωτού μαρρασμού, ο ιός «Υ» της πατάτας κ.ά. Τέλος οι βακτηριολογικές προσβολές, όπως το βακτηριακό έλκος, η βακτηριακή κηλιδωση, η νέκρωση της εντερικών κ.α. απαιτούν ειδικές πρακτικές με βιολογικά και κατασταλτικά μέσα. Από τα βασικότερα έντομα που προκαλούν σημαντικές καταστροφές είναι ο σιδεροσκώλικας, η αγρωτίδα, η θρίπας, η μελίγκρα, το πράσινο σκουλήκι, η Tutu Absoluta, διάφορα είδη τετράνυχων, η λιριόμυζα κ.α., ορισμένα εκ των οποίων είναι φορείς ιώσεων και ασθενειών και δημιουργούν σημαντικά προβλήματα τόσο στις αποδόσεις όσο και στην ποιότητα.

### Χαλκούχα σκευάσματα κατά μυκητολογικών και βακτηριακών ασθενειών

Ο χαλκός είναι ένα βασικό στοιχείο που παραδοσιακά χρησιμοποιείται ως φυσικό υλικό για την προστασία πολλών καλλιεργειών από μυκητολογικές και βακτηριακές ασθένειες, καθώς και ως λίπασμα για τα φυτά, ενώ βρίσκει εφαρμογή στα περισσότερα κηπευτικά. Ο χαλκός, αν και απαιτείται σε μικρές

## ΧΑΛΚΟΥΧΑ ΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ

### ΘΕΙΚΟΣ ΧΑΛΚΟΣ

**η γνωστή γαλαζόπετρα**, για την απολύμανση του εδάφους με πότισμα και τον εμπλουτισμό του

### ΒΟΡΑΙΓΑΛΕΙΟΣ ΠΟΛΤΟΣ

**διπλόθε θεϊκός χαλκός** σε ανάμειξη με ασβέστη, που έχει μεγάλο βαθμό φυτοτοξικότητας, μικρή διάρκεια δράσης και δεν συνδυάζεται στην εφαρμογή του ψεκασμού με προϊόντα θρέψης (λιπάσματα)

### ΥΔΡΟΞΕΙΔΙΟ ΤΟΥ ΧΑΛΚΟΥ

**με μέτριο βαθμό φυτοτοξικότητας**, σημαντική διάρκεια δράσης, εκτεταμένη εφαρμογή με ψεκασμό στις περισσότερες καλλιέργειες και δυνατότητα συνδυασμού κατά περίπτωση κατά τον ψεκασμό με προϊόντα θρέψης (λιπάσματα)

### ΟΞΥΧΛΩΡΙΟΥΧΟΣ ΧΑΛΚΟΣ

**με μικρότερη ένταση τοξικότητα**, μεγάλη διάρκεια δράσης και εκτεταμένη εφαρμογή στις περισσότερες καλλιέργειες για την αντιμετώπιση αρκετών ασθενειών, καθώς και ευρεία δυνατότητα συνδυασμού κατά τον ψεκασμό με προϊόντα θρέψης (λιπάσματα)

### ΓΛΥΚΟΝΙΚΟΣ ΧΑΛΚΟΣ

**διπλόθε υγρός χαλκός**, που χρησιμοποιείται με ψεκασμό είτε με πότισμα ως λίπασμα για την αντιμετώπιση των συμπτωμάτων έλλειψης χαλκού (τροφopenία) σε διάφορες καλλιέργειες



ποσότητες στα φυτά, έχει σημαντικό ρόλο στην τόνωση, την καλή ανάπτυξη και την καρποφορία τους. Η ύπαρξή του βοηθά στη διαδικασία της αναπνοής και της φωτοσύνθεσης και έχει σημαντικό ρόλο στην εύρυθμη λειτουργία του φυτού. Η έλλειψή του μπορεί να προκαλέσει σκούρες κηλίδες στα φύλλα, μαρανση φύλλων, ενώ σε προχωρημένο στάδιο μπορεί να προκαλέσει και φυλλόπτωση. Γενικότερα η έλλειψη χαλκού προκαλεί προβληματική ανάπτυξη, καθυστερημένη ανθοφορία, μειωμένη και υποβαθμισμένη παραγωγή, καθώς και μικρότερη αντοχή των φυτών σε ασθένειες.

Να σημειωθεί, ωστόσο, ότι η χρήση του χαλκού έχει μεγαλύτερη αποτελεσματικότητα σε προληπτικό επίπεδο στα φυτά και λιγότερο θεραπευτική δράση.

## ΘΕΙΑΦΙ ΣΕ ΜΟΡΦΗ ΣΚΟΝΗΣ ΑΛΛΑ ΚΑΙ ΒΡΕΞΙΜΟ ΣΤΑ ΦΥΛΛΑ

Το θειό και οι ανόργανες ενώσεις του χρησιμοποιούνται για την καταπολέμηση μυκήτων, ενώ το θειασβέστιο και οι ανόργανες θειούχες ενώσεις για τα ακάρεα. Χρησιμοποιείται και για την αντιμετώπιση του ωιδίου και του τετράνυχου σε καλλιέργειες κηπευτικών όπως ντομάτας, πιπεριάς, μελιτζάνας, φασολιού, αγγουριού, κολοκυθιάς, πεπονιού και καρπουζιού. Συναντάται σε δύο βασικές μορφές: Το θειάφι σε μορφή σκόνης επίπασης και το βρέξιμο θειάφι. Το θειάφι με τη μορφή σκόνης επίπασης εφαρμόζεται με σκόνισμα πάνω στα φύλλα των φυτών, τα οποία καλύπτει για προστασία, αλλά και στο έδαφος γύρω από τη ρίζα του φυτού και πάνω στα φύλλα των φυτών. Το βρέξιμο θειάφι διαλύεται στο νερό και χρησιμοποιείται για να ψεκάσουμε τα φύλλα των φυτών, με το πλεονέκτημα της

καλύτερης κάλυψης της φυλλικής επιφάνειας και της ευκολότερης εφαρμογής. Η δράση του θειαφίου έχει τη μέγιστη αποτελεσματικότητα σε θερμοκρασίες από 20°C έως 26°C. Χρησιμοποιείται σε καλοκαιρινές καλλιέργειες, καθώς οι ιδιότητές του δεν λειτουργούν σε θερμοκρασία κάτω από 18°C, ενώ πρέπει να αποφεύγεται το θειάφι πάνω στα φύλλα σε θερμοκρασίες άνω των 30°C, γιατί προκαλεί εγκαύματα και φυτοτοξικότητα στα κολοκυνθοειδή. Σημειώνεται ότι όταν εφαρμόζεται το θειάφι στα φύλλα και τους καρπούς των φυτών, με σκόνη ή βρέξιμο θειάφι, συγκομίζονται οι καρποί μετά από επτά μέρες. Αντίθετα, όταν ρίχνεται θειάφι στο έδαφος, γύρω από τη ρίζα των λαχανικών και του αμπελιού, χωρίς να σκονίζονται οι καρποί, δεν χρειάζεται να περιμένει ο καλλιεργητής.





**Utrisha<sup>®</sup> Rhizo**  
ΒΙΟΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΤΗΣ

## ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΤΕ ΤΗ ΓΟΝΙΜΟΤΗΤΑ ΤΟΥ ΕΔΑΦΟΥΣ

Περιέχει *Lactobacillus farciminis* CNCM-I-3699 και *Lactobacillus rhamnosus* CNCM-I-3698; μπορεί να προκαλέσει ευαισθητοποίηση.



**ΠΡΟΣΟΧΗ ΣΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ:** Τα φυτοπροστατευτικά προϊόντα να χρησιμοποιούνται με ασφαλή τρόπο. Να διαβάζετε πάντα την ετικέτα και τις πληροφορίες σχετικά με το προϊόν πριν τη χρήση, καθώς και τις προειδοποιητικές φράσεις και σύμβολα.



## ΣΤΡΟΦΗ ΣΤΗ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΦΥΤΟΠΡΟΣΤΑΣΙΑ

■ ΘΕΑΜΑΤΙΚΗ μοιάζει να είναι η μεταστροφή στον κλάδο της φυτοπροστασίας διεθνώς, καθώς η μία μετά την άλλη οι παγκόσμιες δυνάμεις του χώρου, στρέφονται αποφασιστικά στην αναζήτηση λύσεων που έχουν ως βάση, όχι τα χημικά αλλά τη φύση. Το χορό άνοιξε η Syngenta με την εξαγορά το 2020 της ιταλικής μέχρι τότε Valagro ενώ ο γίγαντας αγροχημικών Corteva Inc. συμφώνησε να αγοράσει την εταιρεία βιολογικών προϊόντων Stoller Group έναντι 1,2 δις. δολαρίων για να επιταχύνει την επέκτασή του στην αναπτυσσόμενη αγορά προϊόντων φυτοπροστασίας με βάση τη φύση. Και μάλιστα η εξαγορά αυτή ήταν η δεύτερη αντίστοιχη συμφωνία για την Corteva, αφού συμφώνησε να αγοράσει και την ισπανική εταιρεία μικροβιολογικών τεχνολογιών Symborg. Στο ίδιο πλαίσιο στρατηγική συνεργασία που στόχο έχει την ανάπτυξη βιολογικών λύσεων για τον έλεγχο των ζιζανίων ανακοίνωσε λίγο πριν την εκπονή της περασμένης χρονιάς η FMC Corporation με την Microper Technologies ενώ στις αρχές του 2023 τη νέα της συνεργασία με την εταιρεία Servalesa του ομίλου De Sangosse ανακοίνωσε η ΕΛΑΝΚΟ Ελλάς. Στην παλέτα των προϊόντων της Servalesa περιέχονται βιοδιεγέρτες προσανατολισμένοι στην ενίσχυση της φυσικής άμυνας των φυτών, μικροοργανισμοί και εξειδικευμένα προϊόντα θρέψης.

## ΒΙΟΔΙΕΓΕΡΤΕΣ ΓΙΑ ΑΠΟΔΟΣΕΙΣ ΚΑΙ ΠΙΟ ΑΝΘΕΚΤΙΚΑ ΦΥΤΑ

Οι βιοδιεγέρτες συνιστούν πλέον ενισχυτικό ήπιας μορφής που μεγιστοποιεί τις στρεμματικές αποδόσεις και βελτιώνει την ποιότητα. Τα φυτά στα οποία εφαρμόζονται γίνονται ανθεκτικότερα στις δύσκολες καιρικές συνθήκες (αβιοτικές), όπως ξηρασία, καύσωνας, παγετός και υψηλή αλατότητα, ωστόσο η αποτελεσματικότητά τους σχετίζεται με την επάρκεια της καλλιέργειας σε θρεπτικά συστατικά, άρδευση και φως. Δεν υποκαθιστούν το πρόγραμμα θρέψης αλλά λειτουργούν συμπληρωματικά σ' αυτό.

Οι βιοδιεγέρτες ανήκουν σε μία σχετικά νέα κατηγορία των ειδικών προϊόντων θρέψης. Η επίδρασή τους στην ανάπτυξη των φυτών προέρχεται από την ικανότητά τους να μεταβάλλουν τις φυσιολογικές διαδικασίες στο φυτό, διαφοροποιώντας το μεταβολισμό του. Με τον τρόπο αυτό το φυτό γίνεται πιο ανθεκτικό σε συνθήκες περιβαλλοντικής καταπόνησης και συγκεκριμένα αυξάνεται η αντοχή του σε συνθήκες ξηρασίας, υψηλής αλατότητας, έλλειψης νερού και δυσμενών θερμοκρασιών (που συχνά συνδέονται με οξειδωτικό stress). Επίσης, με αυτό τον τρόπο το φυτό μπορεί να αξιοποιεί πιο αποτελεσματικά το νερό και τα θρεπτικά στοιχεία, αλλά και να βελτιώνει τα ποιοτικά χαρακτηριστικά των προϊόντων που αποδίδει. Η αποτελεσματικότητά τους εξαρτάται από παράγοντες, όπως η θρεπτική κατάσταση του φυτού, οι εδαφικές ιδιότητες και οι συνθήκες καταπόνησης που επικρατούν κατά τη διάρκεια του καλλιεργητικού κύκλου.

### Κατηγορίες βιοδιεγερτών

Οι βιοδιεγέρτες διακρίνονται σε δυο μεγάλες κατηγορίες: α) μικροβιακοί και β) μη μικροβιακοί. Στους μικροβιακούς ταξινομούνται ένας ή και περισσότεροι μικροοργανισμοί, ενώ στους μη μικροβιακούς βιοδιεγέρτες περιλαμβάνονται ■ Χουμικές ουσίες ■ Εκχυλίσματα φυκών και φυτικών μερών, δηλαδή προϊόντα που περιέχουν ορμόνες, με ενεργά συστατικά τις κυτοκινίνες και τις αυξίνες ■ Προϊόντα υδρόλυσης πρωτεϊνών και αμινοξέα ■ Μικροβιακά εμβόλια ■ Ανόργανες ενώσεις ■ Άλλες κατηγορίες (όπως χιτοζάνη και άλλα βιοπολυμερή, βεταΐνες)

### Οι κυριότερες επιδράσεις των βιοδιεγερτών στο έδαφος και στα φυτά

■ Αυξάνουν την αποδοτικότητα της χρήσης των θρεπτικών στοιχείων (NUE) ■ Αυξάνουν την απόδοση των καλλιεργειών ■ Ενισχύουν την αντοχή των καλλιεργειών σε συνθήκες αβιοτικής καταπόνησης ■ Αυξάνουν τα ποιοτικά χαρακτηριστικά των παραγόμενων προϊόντων ■ Αυξάνουν τη διαθεσιμότητα των θρεπτικών στοιχείων ■ Συμβάλλουν στη μείωση των εκπομπών των αερίων του θερμοκηπίου των καλλιεργητικών συστημάτων ■ Αυξάνουν την αποτελεσματικότητα της απορρόφησης του νερού από τα φυτά ■ Βελτιώνουν τη γονιμότητα των εδαφών ■ Αυξάνουν τη μικροβιακή δραστηριότητα ■ Ενισχύουν την υγεία των εδαφών.





## GoActiv® SeaScience

ΕΚΟΥΛΙΣΜΑ ΘΑΛΑΣΣΙΩΝ ΦΥΚΩΝ ( *Ascophyllum nodosum* ) ΜΕ ΜΟΝΑΔΙΚΗ ΚΑΙ ΚΑΤΟΧΥΡΩΜΕΝΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

BM86® | CARBO XL® | MULTOLEO MAX® | NEMESEAS®



UPL Hellas UPL Hellas upl\_hellas

[www.upl-ltd.com/gr](http://www.upl-ltd.com/gr)



# ΕΙΔΗΣΕΙΣ

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ:  
ΠΕΤΡΟΣ ΓΚΟΓΚΟΣ



## Με το καινοτόμο προϊόν πατάτας Peelaste πρώτο το Καποδιστριακό

**ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ** θέση στον 13ο Εθνικό Διαγωνισμό Οικολογικών - Καινοτόμων Προϊόντων Διατροφής ECOTROPHELIA, που διοργανώνει ο ΣΕΒΤ κι έλαβε χώρα στις 21 Ιουνίου στην Αθήνα, κατέλαβε η ομάδα του Εθνικού Καποδιστριακού Πανεπιστημίου Αθηνών / Τμήμα Χημείας, με το προϊόν Peelaste, η οποία και θα εκπροσωπήσει τη χώρα μας στον αντίστοιχο Ευρωπαϊκό Διαγωνισμό, που θα πραγματοποιηθεί το φθινόπωρο, στο πλαίσιο της Διεθνούς Έκθεσης Τροφίμων & Ποτών «ANUGA» στην Κο-



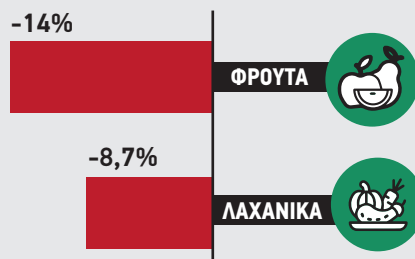
λωνία της Γερμανίας, στις 8 & 9 Οκτωβρίου. Το 2ο βραβείο δόθηκε στην ομάδα του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών / Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του

Ανθρώπου, για τη λειτουργική μπίρα Ceres Ale, και το 3ο βραβείο απέσπασε η ομάδα του Εθνικού Καποδιστριακού Πανεπιστημίου Αθηνών / Τμήμα Χημείας, για το προϊόν Airy Berry, αεροπκτώματα φρούτων σε συνδυασμό με δημητριακά. Το βραβείο Καλύτερης Παρουσίασης και Καλύτερου Πλάνου Μάρκετινγκ & Εμπορίας απονεμήθηκε στην ομάδα του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου / Τμήμα Χημικών Μηχανικών, για το προϊόν Verky, αλμυρά veggie snack έτοιμα προς κατανάλωση, βασισμένα σε λαχανικά.

## ΟΛΟ ΚΑΙ ΛΙΓΟΤΕΡΑ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΑ ΤΡΩΝΕ ΟΙ ΕΥΡΩΠΑΙΟΙ

**ΤΟΝ ΚΩΔΩΝΑ** του κινδύνου για τη διαρκή μείωση της κατανάλωσης των εσπεριδοειδών που καταγράφεται στις ευρωπαϊκές αγορές, όπου η μέση κατά κεφαλήν αναλογία έχει υποχωρήσει στα 365 γρ. την ημέρα, «έκρουσε» ο πρόεδρος της FreshFell Europe, Salvo Laudani. «Έχουμε χάσει περίπου 83 γρ. κατανάλωση την ημέρα ή σχεδόν 8 κιλά ετησίως. Στη Γερμανία, την Ιταλία και στην Ελλάδα η κατανάλωση είναι σε καθοδική πορεία. Μόνο το 2022 η ιταλική αγορά έχασε 800.000 τόνους εσπεριδοειδών», ανέφερε ο ίδιος ως βασικός ομιλητής του Διεθνούς Συνεδρίου

### ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΟΠΩΡΟΛΑΧΑΝΙΚΩΝ ΜΕΙΩΣΗ ΠΕΝΤΑΕΤΙΑΣ ΣΤΗΝ ΕΕ



για τα Εσπεριδοειδή που έλαβε χώρα στο πλαίσιο της Freskon 2023 στη Θεσσαλονίκη, προσθέτοντας πως «η κατανάλωση στα φρούτα τα τελευταία πέντε χρόνια έχει μειωθεί κατά 14,2% και στα λαχανικά κατά 8,7%». Σύμφωνα με τον ίδιο «το πρόβλημα έχει να κάνει με την επικοινωνία και το marketing στον κλάδο, αλλά και από τα συνεχή δημοσιεύματα στα ΜΜΕ ότι τα φρούτα είναι απλώς λόγος των αυξήσεων στις τιμές τους». Συμπλήρωσε ωστόσο ότι λέξη κλειδί είναι η βιωσιμότητα και η αιφορία, στον τρόπο παραγωγής, συνδυαστικά με το story που πρέπει να υπάρχει πάνω στη συσκευασία. **Α. ΛΙΑΜΗΣ**



## ΖΥCCHIOLO, ΤΟ ΝΕΟ ΛΑΧΑΝΙΚΟ ΘΕΡΜΟΚΗΠΙΟΥ ΠΟΥ ΚΑΝΕΙ ΘΡΑΥΣΗ

**ΕΝΑ ΝΕΟ ΕΙΔΟΣ** κολοκυνθοειδούς, μια διασταύρωση ανάμεσα στο αγγούρι και δυσεύρετες κολοκύθες της Λατινικής Αμερικής, έρχεται να κερδίσει χώρο στα θερμοκήπια της Ευρώπης, αλλά και στη σύγχρονη δημιουργική γαστρονομία. Το όνομα του νέου κηπευτικού, που λάνσαρε η Beyond Seeds, είναι Zucchiolo και προέρχεται από το συνδυασμό των ιταλικών λέξεων zucchini και cetriolo, που είναι το κολοκυθάκι και το αγγούρι. Είναι αποτέλεσμα μιας πενταετίας ανάπτυξης, διασταυρώσεων και γενητικής βελτίωσης, ώστε να προσαρμοστεί αυ-

τή η νέα ποικιλία στις καλλιεργητικές απαιτήσεις των θερμοκηπίων της Ευρώπης, ενώ έχουν παράλληλα αναπτυχθεί παραλλαγές σπόρων που είναι κατάλληλοι για κάθε καλλιεργητική περίοδο. Η απόδοση του φυτού φτάνει στα 9 με 11 κιλά ανά τ.μ. ή αλλιώς λίγο πάνω από τους 10 τόνους ανά στρέμμα. Τα χρώματα, ανάλογα με την ποικιλία, διακρίνονται σε σκούρο πράσινο, ανοιχτό πράσινο και κίτρινο. Η φλούδα του είναι λεία και χωρίς χνούδι ή σκληρά τμήματα, κάτι που καθιστά το Zucchiolo εξαιρετικά ευέλικτο ως προς την κατανάλωσή του.

## ΚΕΡΔΙΖΟΥΝ ΟΙ ΜΠΑΜΙΕΣ ΤΗ ΔΙΕΘΝΗ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ

**Η ΛΕΓΟΜΕΝΗ** ethnic κουζίνα φαίνεται ότι κερδίζει σταθερό κοινό στις μεγαλουπόλεις της Κεντρικής Ευρώπης και μαζί με αυτή δημοφιλής γίνεται και η... μπάμια. Αν και πρόκειται για μια παγιωμένη καλοκαιρινή πρώτη ύλη για αρκετά πιάτα της ελληνικής κουζίνας, τα πράγματα είναι διαφορετικά για τους Γερμανούς, οι οποίοι ήρθαν σε επαφή με το προϊόν, μέσα από

εστιατόρια με ασιατική και αφρικανική κουζίνα. Οι μπάμιες γίνονται ανάρπαστες σε πόλεις όπως η Φρανκφούρτη, το Αμβούργο και το Βερολίνο, σύμφωνα με τον Hacer Temiz, εισαγωγέα specialty κηπευτικών στη Γερμανία, ο οποίος προμηθεύεται από την Ιορδανία και την Γκάνα τις μπάμιες που διαθέτει στη γερμανική αγορά σε συσκευασίες των πέντε κιλών.



## Το κενό του Ιράν στην Ινδία κάλυψε το ελληνικό ακτινίδιο

**ΤΗ ΔΕΥΤΕΡΗ** θέση των εισαγωγών στην ινδική αγορά κατέκτησε το ελληνικό ακτινίδιο, αμέσως μετά το ακτινίδιο Zespri της Νέας Ζηλανδίας, επιβεβαιώνοντας για ακόμη μία φορά την φήμη του προϊόντος. Παράλληλα, οι Έλληνες εξαγωγείς φαίνεται να αξιοποίησαν το κενό που δημιούργησε η απαγόρευση εισαγωγής ακτινιδίου από το Ιράν στην Ινδία, τις δύο τελευ-



ταίες σεζόν. Ειδικότερα, τη φετινή σεζόν 2022-2023, όπως εξηγεί στο FreshPlaza ο Saurabh Tapwar, εκπρόσωπος ινδικής εισαγωγικής εταιρείας φρούτων, «για την Ελλάδα, η Ινδία φάνηκε να είναι η ταχύτερα αναπτυσσόμενη αγορά και το ελληνικό ακτινίδιο εκτιμάται περισσότερο εδώ σε σύγκριση με τα ιταλικά ακτινίδια. Βλέποντας αυτή την επιτυχία, θεωρώ ότι η Ελλάδα θα διατηρήσει την εστίαση στην ινδική αγορά και την επόμενη σεζόν».

Το ελληνικό ακτινίδιο έπρεπε όμως να ανταγωνιστεί και το ιταλικό, αλλά σύμφωνα με τον Tapwar, το ελληνικό προϊόν ήταν πιο ποιοτικό: «Μετά την απαγόρευση εισαγωγών ακτινιδίων από το Ιράν, οι εναλλακτικές επιλογές της Ινδίας ήταν η Ελλάδα και η Ιταλία. Η Ελλάδα είχε την πιο επιτυχημένη σεζόν ποιοτικά, είχε τις ποσότητες, που απαιτεί η Ινδία και λογικές τιμές. Αν η Ελλάδα παράγει ποιοτικό προϊόν με τιμές σταθερές τότε δεν θα ζητάμε ιρανικό ακτινίδιο», συμπληρώνει ο ίδιος.



## ΓΙΓΑΝΤΙΟ ΕΡΓΟ FRUIT VOLTAICS ΑΠΟ ΤΗΝ ΒΑΥΒΑ ΣΤΗΝ ΟΛΛΑΝΔΙΑ

**ΤΟ ΜΕΓΑΛΥΤΕΡΟ** έργο ανανεώσιμης ενέργειας στην Ευρώπη που χρησιμοποιεί φωτοβολταϊκά πλαίσια πάνω από καλλιέργειες φρούτων άρχισε να κατασκευάζεται στην Ολλανδία. Η BayWa r.e., μαζί με την ολλανδική θυγατρική της GroenLeven, βρίσκονται πίσω από αυτή την πρωτοποριακή ανάπτυξη του έργου Fruit Voltaics εγκατεστημένης ισχύος 8,7 MWp. Στην επαρχία Babberich, το αγρόκτημα του Maarten van Hoof πρόκειται να φιλοξενήσει 24.206 φωτοβολταϊκά πλαίσια τοποθετημένα πάνω από τις καλλιέργειές του. Τα φωτοβολταϊκά πλαίσια θα επιτρέψουν στα καλλιεργούμενα σμέουρα του αγροκτήματος να συνεχίσουν να αναπτύσσονται, ενώ παράλληλα θα μπορούν να παράγουν αρκετή ενέργεια για 2.810 σπίτια. Ένα πιλοτικό πρόγραμμα του 2020 στην ίδια περιοχή αποτέλεσε τη βάση για το έργο αυτό. Μετά τα επιτυχή αποτελέσματα, ο van Hoof επέλεξε να εξοπλίσει το σύνολο των καλλιεργειών σμέουρων του αγροκτήματος με φωτοβολταϊκά πλαίσια. Το έργο αναμένεται να ολοκληρωθεί το α' τρίμηνο του 2024.



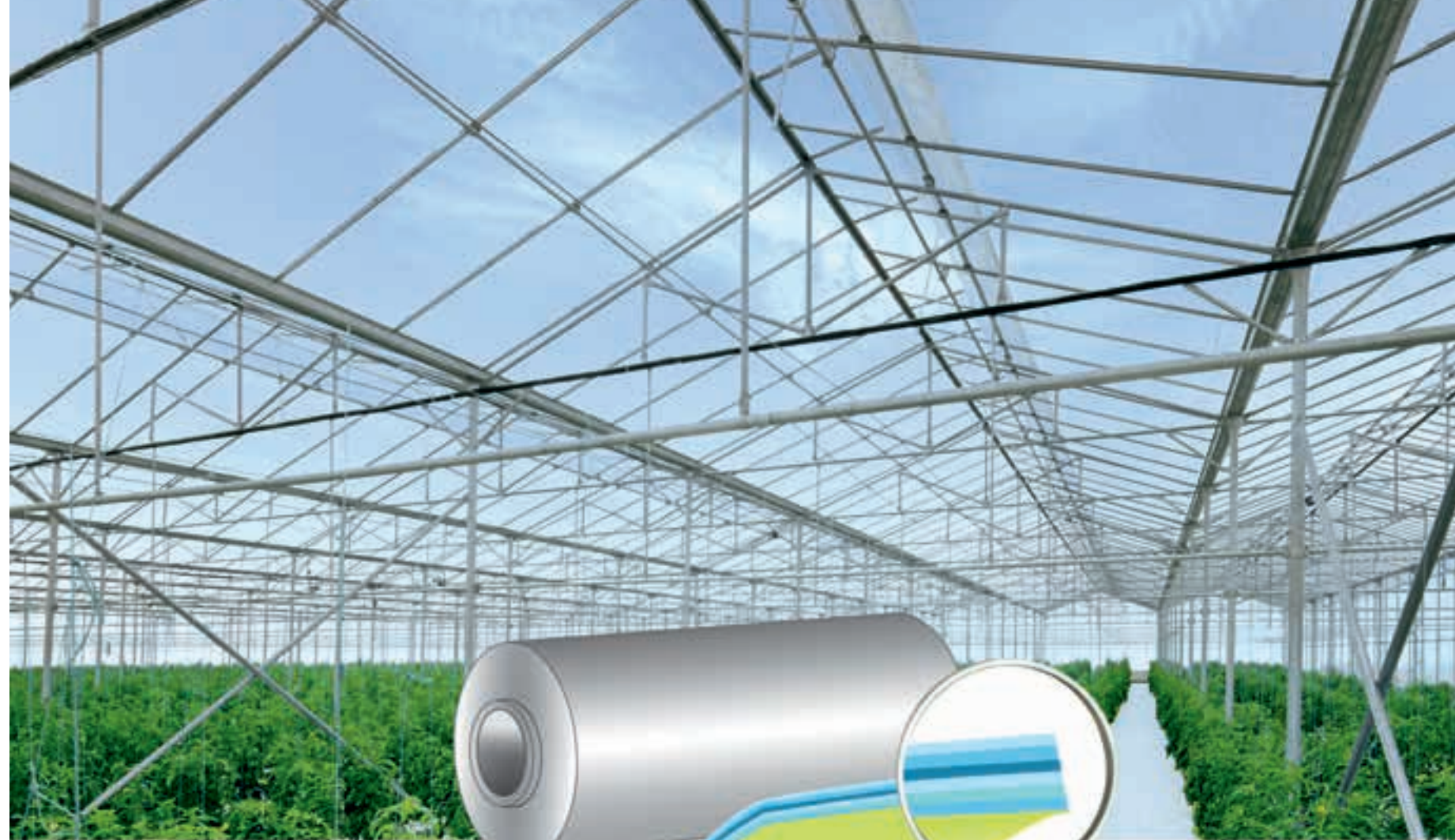
## ΡΟΜΠΟΤ ΓΙΑ ΤΗ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ ΝΤΟΜΑΤΑΣ ΔΙΑ... ΧΕΙΡΟΣ CHAT GPT

**ΤΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ** του Delft στην Ολλανδία και το τεχνικό πανεπιστήμιο EPFL συνέθεσαν έναν ενδιαφέροντα συνδυασμό ρομποτικής και τεχνητής νοημοσύνης, σχεδιάζοντας ένα ρομπότ συλλογής ντομάτας, το οποίο εργάζεται με τη βοήθεια του ChatGPT, του προγράμματος τεχνητής νοημοσύνης της Open.AI. Η ομάδα επέλεξε τις ντομάτες, επειδή το ChatGPT τους «δίδαξε» ότι οι ντομάτες θα ήταν από τις πιο πολύτιμες από οικονομική άποψη και θα άξιζε η διαδικασία συλλογής τους να αυτοματοποιηθεί. «Θέλαμε το ChatGPT να σχεδιάσει όχι απλώς ένα ρομπότ, αλλά ένα ρομπότ που να είναι πραγματικά χρήσιμο», δήλωσε ο Dr. Cosimo Della Santina.



## ΑΝΘΕΚΤΙΚΗ ΣΤΗΝ ΚΑΣΤΑΝΗ ΚΗΛΙΔΩΣΗ Η RONVINE ΤΗΣ BASF

**ΜΙΑ ΝΕΑ ΠΟΙΚΙΛΙΑ** ντομάτας, ανθεκτική στην καστανή κηλίδωση ανέπτυξε το τμήμα σπόρων κηπευτικών (Nunhems) της BASF, δια της οδού... fast track, όπως περιγράφουν από την BASF, τη διαδικασία του backcrossing, την εισαγωγή δηλαδή του γονιδίου αντίστασης στον ιό σε ήδη υπάρχουσες ποικιλίες. «Το πλεονέκτημα της διαδικασίας είναι ότι είναι ήδη γνωστή η γείωση, η μετασυγκομιστική διάρκεια ζωής ή η εμφάνιση» εξηγεί η Barbara Jodeau, επιμελήτρια του τμήματος marketing και επικοινωνίας στη BASF. Πρόκειται για ένα δραστήριο φυτό, εύκολο στην καλλιέργειά του και με όμορφο σχήμα φρούτου που το χαρακτηρίζει ένα βαθυκόκκινο χρώμα. Το βάρος του κάθε φρούτου κυμαίνεται μεταξύ των 140 και 180 γρ. και το τσαμπί αποτελείται από 5 ή 6 ντοματάκια.



# KRITIFIL EVO 7507 AC<sup>®</sup>

**Πρωτοποριακό φύλλο κάλυψης  
θερμοκηπίων 8-στρώσεων**

- ✓ Άριστη αντισταγονική ιδιότητα χωρίς ομίχλη
- ✓ Ασύγκριτη διαπερατότητα φωτός
- ✓ Ισχυρές μηχανικές αντοχές
- ✓ Υψηλή ανθεκτικότητα στο θείο και το χλώριο
- ✓ Εξαιρετική θερμομόνωση
- ✓ Πολύ μεγάλη διάρκεια ζωής

 **ΠΛΑΣΤΙΚΑ  
ΚΡΗΤΗΣ Α.Ε.**  
[www.plastikakritis.com](http://www.plastikakritis.com)



## ΜΕΤΑ ΤΟ ΜΑΡΟΥΛΙ, ΟΑΚLEAF ΚΑΙ ΛΟΛΑ ΣΕ ΓΛΑΣΤΡΑΚΙ

**ΟΛΟΚΛΗΡΩΣΕ** τις δοκιμές και είναι έτοιμη να κυκλοφορήσει oakleaf, κόκκινη και πράσινη λόλα σε γλαστράκι η Intelligent Green Crops. Η εταιρεία, που διατηρεί μονάδα υδροπονικής καλλιέργειας φυλλωδών λαχανικών στο Κάστρο Βοιωτίας, έχει ήδη συστηθεί σε σούπερ μάρκετ και οπωροπωλεία ανά την Ελλάδα με το μαρούλι σε γλαστράκι, το οποίο δια-

φυγείου υπό την προϋπόθεση ότι ποτίζεται. Σημειώνεται ότι φέτος η εταιρεία συμπληρώνει τρία χρόνια λειτουργίας και σύμφωνα με τον Κώστα Φιλιππακόπουλο, εκ των ιδρυτών της, θα είναι για πρώτη φορά κερδοφόρα, ενώ ο τζίρος της θα φτάσει στα 3 εκατ. ευρώ το 2023. Η υδροπονική μονάδα εκτείνεται σε 25,5 στρμ., ενώ στο πλάνο της επι-

χείρησης είναι να προσθέσει ακόμα 12 στρμ. καλλιέργειας.

**Γ. ΛΑΜΠΙΡΗΣ**



## ΝΕΑ ΑΥΤΟΓΟΝΙΜΗ ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ MARS ΑΠΟ ΤΗ VITRO HELLAS

**ΥΨΗΛΗ** παραγωγικότητα ανά στρέμμα, που μπορεί να φτάσει έως και τα 500 κιλά καρπού μαζί με το κέλυφος και, μάλιστα, κάθε χρόνο, χαρακτηρίζουν τη νέα ελληνική ποικιλία αμυγδάλου, που έχει αναπτύξει η εταιρεία Vitro Hellas σε συνεργασία με ερευνητές πανεπιστημιακών ιδρυμάτων και του ΕΚΕΤΑ και έχει ήδη αρχίσει και τη λανσάρι και εμπορικά.

«Η νέα ποικιλία λέγεται Mars και έχει προέλθει από σπορόφυτο Ferragnes. Η διαφορά της, όμως, είναι ότι πρόκειται για μια αυτογόνιμη ποικιλία, που σημαίνει ότι έχει πολύ καλή παραγωγή και σταθερή κάθε χρόνο» αναφέρει ο Άρης Κωνσταντινίδης, διευθυντής πωλήσεων της Vitro Hellas. Επιπλέον όπως λέει ο ίδιος μπορεί και επικοινωνιάζει τη Ferragnes που είναι μια σημαντική ποικιλία για την Ελλάδα, ενώ επειδή έχει αναπτυχθεί στη χώρα μας είναι εγκλιματισμένη και αποτρέπει και τον κίνδυνο να αποτελέσει μολυσματικό παράγοντα».

«Σκοπός μας είναι να πατεντάρουμε τη νέα ποικιλία, ώστε να διακινείται υπό το καθεστώς των δικαιωμάτων (royalties)», αναφέρει ο κ. Κωνσταντινίδης, διευκρινίζοντας πως «μόλις αποκτηθεί η πατέντα θα αποσαφηνιστεί και η πολιτική». Ήδη πά-

ντως, έχει αρχίσει να εκφράζεται ενδιαφέρον για την ποικιλία από πελάτες της επιχείρησης η οποία έχει δώσει φυτά για την ανάπτυξη κημάτων έκτασης 300 στρμ. σε διάφορες περιοχές στη Β. Ελλάδα, τα οποία, όπως λέει ο κ. Κωνσταντινίδης, «πάνε πολύ καλά». **Α. ΛΙΑΜΗΣ**







## «ΕΙΝΑΙ ΤΕΛΙΚΑ ΔΙΑΣΚΕΔΑΣΤΙΚΟ ΝΑ ΤΡΩΣ ΦΡΟΥΤΑ»

**ΕΡΕΥΝΗΤΕΣ** από το Πανεπιστήμιο του Bournemouth κατέληξαν στο συμπέρασμα ότι τελικά η διαδικασία κατανάλωσης φρούτων μπορεί να είναι διασκεδαστική και ακριβώς αυτός ο... «ψυχαγωγικός» χαρακτήρας, θα μπορούσε να λειτουργήσει ως κίνητρο για αναπτυχθεί η συνήθεια του καθημερινού φρούτου ακόμα και στα πιο...δύσκολα και άφαγα παιδιά. Ειδικά στο Ηνωμένο Βασίλειο, οι τελευταίες διαπιστώσεις γύρω από τα μοτίβα της κατανάλωσης,

δείχνουν πως μόνο ένα πολύ μικρό ποσοστό της νέας γενιάς, «ανέχεται» τη γεύση του φρέσκου φρούτου. «Αυτό θα μπορούσε να αλλάξει αν τα σχολεία και οι επαγγελματίες της υγείας ακολουθούσαν έναν τρόπο εκπαίδευσης που εστιάζει στο διασκεδαστικό της υπόθεσης της κατανάλωσης φρούτων» διαπιστώνει η Katherine Appleton, καθηγήτρια Ψυχολογίας στο εν λόγω πανεπιστημιακό ίδρυμα, η οποία συντόνισε τη διαδικασία της έρευνας.

## ΑΚΤΙΝΙΔΙΟ, ΜΗΛΟ ΚΑΙ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΗ, ΠΡΩΤΑ ΣΤΙΣ ΕΞΑΓΩΓΕΣ ΤΗΣ ΕΘΕΑΣ

**ΤΟ ΦΘΙΝΟΠΩΡΟ** θα είναι έτοιμη η εταιρεία Ελληνικές Συνεταιριστικές Εξαγωγές Α.Ε. (Cooperative Greek Exports), που θα συσταθεί από τους μεγαλύτερους συνεταιρισμούς της χώρας με μετοχικό κεφάλαιο 500.000 ευρώ και ιδρυτικό φορέα την ΕΘΕΑΣ, η οποία έχει αναλάβει να εκπονήσει χρηματοοικονομική μελέτη. Στο σχήμα σύμφωνα με τον αντιπρόεδρο της ΕΘΕΑΣ, Χρήστο Γιαννακάκη, θα συμμετάσχουν ο Συνεταιρισμός «Πίνδος», η ΕΑΣ Αργολίδας, ο ΑΣ Βέροιας – Venus Growers, ο Συνεταιρισμός Καλαβρύτων, η ΕΑΣ Καβάλας, η Παναγιάλειος Ένωση, η ΕΑΣ Αγρινίου, ο ΑΣΕ-ΠΟΠ Βελβεντού, η ΕΒΟΛ, ο ΑΣ Ζαγοράς – Ζαγορίν και ο Συνεταιρισμός Μαστιχοπαραγωγών Χίου. Στόχος είναι η προώθηση των συνεταιριστικών προϊόντων στο εξωτερικό στα πρότυπα αντίστοιχων συνεταιρισμών του εξωτερικού όπως είναι η ισπανική Anecoor, στην οποία συμμετέχουν 73 συνεταιρισμοί. Εκτός από τα μεγαλύτερα συνεταιριστικά σχήματα, θα έχουν δυνατότητα να εισέρχονται μετοχικά στην εν λόγω εταιρεία και μικρότεροι συνεταιρισμοί αλλά και να αντισυμβάλλονται με την εταιρεία, υπογράφοντας σχετική σύμβαση. **Γ. ΛΑΜΠΙΡΗΣ**



Τα πρώτα προϊόντα που θα ξεκινήσουν να προωθούνται θα είναι εκείνα που παρουσιάζουν αντοχή κατά τη μεταφορά όπως το ακτινίδιο, το μήλο και τα εσπεριδοειδή.

# ΟΛΗ Η ΕΥΡΩΠΗ ΨΑΧΝΕΙ ΡΟΔΑΚΙΝΟ ΣΤΑ ΕΓΧΩΡΙΑ ΚΤΗΜΑΤΑ

**ΖΩΗΡΗ ΠΑΡΑΜΕΝΕΙ Η ΖΗΤΗΣΗ ΓΙΑ ΤΑ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ ΡΟΔΑΚΙΝΑ ΤΟΥ ΚΑΜΠΟΥ ΤΗΣ ΠΕΛΛΑΣ ΚΑΙ ΤΗΣ ΗΜΑΘΙΑΣ, ΓΕΓΟΝΟΣ ΠΟΥ ΣΥΝΔΥΑΣΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗ ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΕΝΗ ΦΕΤΙΝΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΡΑΤΑΕΙ ΤΗΝ ΤΙΜΗ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥ 20% ΠΑΝΩ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΕΡΣΙΝΗ ΤΟΥ Λ. ΛΙΑΜΗ**

« $\sum$  την περιοχή μας έχει συγκομιστεί πάνω από το 30% της παραγωγής κι αυτό που διαπιστώνουμε είναι πως έχουμε λιγότερα κιλά ανά στρέμμα, λόγω των απωλειών από τα καιρικά φαινόμενα αλλά τα φρούτα είναι πιο ποιοτικά», τονίζει στο Fresher ο παραγωγός Νίκος Μπνάς από τα Καλύβια της Πέλλας. Στα χνουδωτά επιτραπέζια ροδάκινα, για τα οποία ξεκινά η συγκομιδή της ποικιλίας Gloria, όπως μας πληροφορεί, το εμπόριο προσφέρει στην περιοχή από 50 έως και 55 λεπτά το κιλό. Στα τελειώματα της Spring Bell και στη σταδιακή έναρξη συγκομιδής της Gloria είναι οι παραγωγοί επιτραπέζιου ροδάκινου και στα χωριά γύρω από το Αρσένι Πέλλας. «Σε κάποια κτήματα τα δέντρα είναι φορτωμένα και σε άλλα άδεια, ανάλογα με το μικροκλίμα της περιοχής και πώς τα έπιασε ο καιρός», επισημαίνει ο παραγωγός Νίκος Δημητριάδης. Ως προς τις τιμές που πιάνει το προϊόν, αναφέρει πως το εύρος είναι από 50 έως 65 λεπτά ανά κιλό, α-

νάλογα με την ποιοτική τους κατηγορία. Στις ελλείψεις παραγωγής λόγω των χαλαζοπτώσεων και τη μειωμένη καρπώδεση που σημειώθηκε σε πολλά κτήματα της περιοχής, εστιάζει ο Αντώνης Νεστορόπουλος, πρόεδρος του Α.Σ. Κουλούρας και εκφράζει την εκτίμηση πως το τονάζ φέτος είναι μικρότερο κατά 30%-35%. «Αυτό έχει ως αποτέλεσμα να τραβάει το προϊόν καλύτερα φέτος απ' ό,τι την περσινή χρονιά όσον αφορά στις τιμές παραγωγού, οι οποίες κατά μέσο όρο είναι αντίστοιχα υψηλότερες σε ποσοστό περίπου 20% από πέρσι», μας ανέφερε ο κ. Νεστορόπουλος, σημειώνοντας πως ένα μεγάλο μέρος της παραγωγής φεύγει πλέον για εξαγωγή, ενώ καλή ροή υπάρχει και στη ζήτηση από την εγχώρια αγορά.

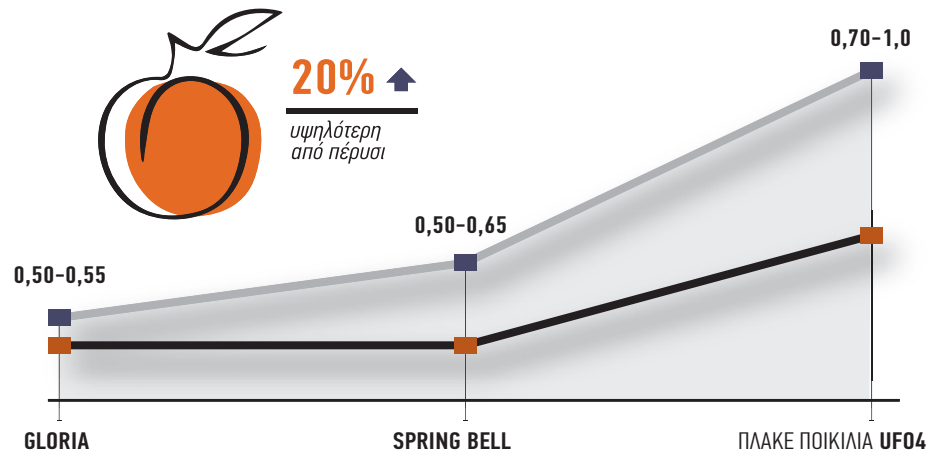
## Καλή ροή απορρόφησης

Δύσκολη από άποψη διαχείρισης χαρακτηρίζει τη σεζόν κι ο παραγωγός Κώστας Μαρκοβίτης από την περιοχή της Ημαθίας. «Ο συνδυασμός των





## ΤΙΜΕΣ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΟΥ ΡΟΔΑΚΙΝΟΥ (ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ)



## ΣΤΑ 50-55 ΛΕΠΤΑ ΠΛΗΡΩΝΕΙ ΤΟ ΕΜΠΟΡΙΟ ΤΑ GLORIA

βροχοπτώσεων, της υγρασίας και της ζέστης, προκάλεσε προβλήματα κι είδαμε απότομα μαλακώματα στον καρπό και μονίλιες, που επηρέασαν ποιοτικά ένα μέρος της παραγωγής», ανέφερε χαρακτηριστικά. Ο ίδιος σημείωσε πως ως συνέπεια αυτής της κατάστασης, οι ποσότητες σε ροδάκινα και νεκταρίνια είναι φέτος μειωμένες, σε άλλες περιοχές περισσότερο και σε άλλες λιγότερο, γεγονός που επιτρέπει μια καλή ροή απορρόφησης από την αγορά και κρατά σε σχετικά ικανοποιητικά επίπεδα και τις τιμές που απολαμβάνουν οι παραγωγοί. «Στα πλακέ ροδάκινα, της ποικιλίας UF04, που είναι στα τελειώματα της συγκομιδής οι τιμές ξεκινούν από 70 λεπτά το κιλό και φτάνουν έως και το 1,0 ευρώ το κιλό, ανάλογα με την ποιότητα και αν έχουν σημάδια ή όχι από το χαλάζι. Στις υπόλοιπες ποικιλίες χνουδωτών ροδάκινων, κατά μέσο όρο οι τιμές κινούνται γύρω από τα 60 λεπτά το κιλό», μας είπε ο κ. Μαρκοβίτης, συμπληρώνοντας, πά-



ΙΟ ΟΣΤΟΙ ΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΝΗ

Δύσκολη από άποψη διαχείρισης χαρακτηρίζει τη σεζόν στο επιτραπέζιο ροδάκινο ο παραγωγός Κώστας Μαρκοβίτης από την περιοχή της Ημαθίας.

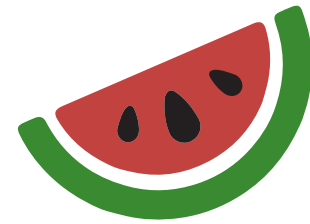
ντως, πως από εδώ και εμπρός, στις μεσοψιμες και υπερψιμες ποικιλίες, που θα ακολουθήσουν στη συγκομιδή, εάν δεν προκύψουν προβλήματα από τον καιρό, αναμένεται η παραγωγή που θα βγει στο εμπόριο να είναι ποιοτικά αναβαθμισμένη και να συνδυαστεί και με μεγαλύτερα μεγέθη. Καταστροφές σε δενδρώδεις καλλιέργειες και αντιχαλαζικά συστήματα προστασίας προκάλεσε το ξαφνικό μπουρίνι που έπληξε το Βελβεντό το τελευταίο Σαββατοκύριακο του Ιουνίου με το τοπικό κλιμάκιο του ΕΛΓΑ να προχωρά στις εκτιμήσεις των ζημιών».

# ΑΠΟΔΙΔΕΙ ΤΟ ΡΙΣΚΟ ΠΙΟ ΛΙΓΕΣ ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ, ΣΤΑΘΕΡΗ Η ΖΗΤΗΣΗ



**ΜΕ ΤΑ 50 ΛΕΠΤΑ ΤΟ ΚΙΛΟ  
ΝΑ ΟΡΙΖΟΥΝ ΤΑ ΥΨΗΛΑ  
ΤΟΥ ΕΥΡΟΥΣ ΦΕΥΓΕΙ ΑΠΟ  
ΤΟ ΧΩΡΑΦΙ ΤΟ ΚΑΡΠΟΥΖΙ  
ΤΟΥ Π. ΓΚΟΓΚΟΥ**

**Μ**ια συνθήκη μειωμένης προσφοράς, χαμηλών αποδόσεων και σταθερής ζήτησης, ενισχύει το εμπορικό ενδιαφέρον στην παραγωγή καρπουζιού, όσο ενεργοποιείται παράλληλα και η εξαγωγή. Στην περιοχή των 50 λεπτών το κιλό φεύγουν από το χωράφι τα καρπούζια στην περιοχή της Τριφυλλίας, ενώ στα γειτονικά κέντρα της Ηλείας, οι τιμές διαμορφώνουν τα 35 έως 45 λεπτά το κιλό για τα στρογγυλά Florida, όσο



## ΤΙΜΗ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥ ΚΑΡΠΟΥΖΙ

### ΒΑΡΕΛΕΣ



### FLORIDA



οι μακρόστενες ποικιλίες, οι αποκαλούμενες βαρέλες, βρίσκονται πλέον στα 40 λεπτά.

Η ζήτηση δεν χαρακτηρίζεται μεγάλη, από έμπειρους ανθρώπους της αγοράς, αλλά συνεπής. «Δεν τραβάνε περισσότερα απ' όσα πέρυσι οι αγορές, απλά τώρα δεν υπάρχει αρκετό καρπούζι» εξηγεί ο Παναγιώτης Πασσάς, δραστήριος παραγωγός από την Αμαλιάδα, ο οποίος έχει βραβευτεί και ως Αγρότης της Χρονιάς το 2019 από την εφημερίδα Agrenda. Σύμφωνα με τον ίδιο, φέτος μπήκαν λιγότερα στρέμματα καρπουζιού, κάτι το οποίο αποδίδεται στο αυξημένο ρίσκο που εντοπίζεται σε όλες τις κατηγορίες κηπευτικών εξαιτίας της έλλειψης εργατικών χεριών. Με άλλα λόγια, αγωνία αρκετών αγροτών ήταν να μην μείνουν τα χωράφια ασυγκόμιστα εξαιτίας της αδυναμίας εύρεσης εργατών γης και με δεδομένη την απαιτητική καλλιεργητική δαπάνη, οι εκτάσεις περιορίστηκαν. Προβληματικές ήταν ωστόσο και οι αποδόσεις, εξαιτίας του καιρού, ο οποίος από το ξεκίνημα της περιόδου, φάνηκε να δυσκολεύει καλλιεργητικά την κατάσταση.

## ΒΑΡΕΛΕΣ ΣΕ ΓΕΡΜΑΝΙΑ & ΑΓΓΛΙΑ, FLORIDA ΣΕ ΙΤΑΛΙΑ

**ΣΑΦΕΙΣ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΙΚΕΣ** τάσεις αποτυπώνονται και από τις παραγγελίες που καταφθάνουν την τελευταία περίοδο στα παραγωγικά κέντρα της χώρας. Όπως αναφέρει στο Fresher ο Παναγιώτης Πασσάς, οι Ιταλοί καταναλωτές δείχνουν ιδιαίτερη προτίμηση στις ποικιλίες που αποδίδουν στρογγυλά καρπούζια, με τα Florida να κυριαρχούν στις παραγγελίες των εισαγωγέων. Από την άλλη, Γερμανία και Ηνωμένο Βασίλειο, καθώς και το υπόλοιπο πελατολόγιο του ελληνικού καρπουζιού από την Κεντρική και Βόρεια Ευρώπη, δείχνει να προτιμά τις μακρόστενες ποικιλίες, τις βαρέλες, όπως τις αποκαλούν οι παραγωγοί.





# Exalt™ 25SC

Jemvelva™ active

**ΕΝΤΟΜΟΚΤΟΝΟ**

## ΓΙΑ ΤΥΤΑ... ΚΑΙ ΓΙΑ ΕΚΕΙΝΑ!

- **Νέο εντομοκτόνο** της οικογένειας των σπινουσινών
- Αποτελεσματικό σε ένα **ευρύ φάσμα** επιβλαβών εντόμων
- **Μοναδικός τρόπος δράσης**. Δεν παρουσιάζει διασταυρωτή ανθεκτικότητα με εντομοκτόνα άλλων χημικών ομάδων
- Κινείται **διελασματικά** στους φυτικούς ιστούς
- Έχει **μικρό PHI** (τελευταία επέμβαση πριν τη συγκομιδή)
- **Κατάλληλο σε Προγράμματα Ολοκληρωμένης Διαχείρισης**

ΑΑΔΑ: 14742/01-04-2020



**ΠΡΟΣΟΧΗ ΣΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ:** Τα φυτοπροστατευτικά προϊόντα να χρησιμοποιούνται με ασφαλή τρόπο. Να διαβάζετε πάντα την ετικέτα και τις πληροφορίες σχετικά με το προϊόν πριν τη χρήση, καθώς και τις προειδοποιητικές φράσεις και σύμβολα.



CORTEVA AGRISCIENCE ΕΛΛΑΣ Α.Ε.  
Υπόρος 2 & Α. Κηφισίας 280, 152 32 Χαλάνδρι  
Τ: 210 6889717 | 210 6889700

[www.corteva.gr](http://www.corteva.gr)

™ & Trademarks of Corteva Agriscience and its affiliated companies.  
© 2023 Corteva

## ΕΠΕΜΒΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΥΤΑ ΣΤΗ ΜΑΓΝΗΣΙΑ

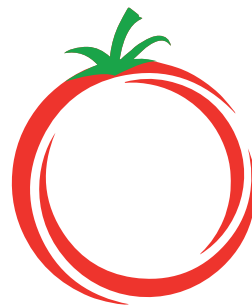
**ΟΠΩΣ ΑΝΑΦΕΡΟΥΝ** οι γεωπόνοι του Περιφερειακού Κέντρου Προστασίας Φυτών Βόλου, από τις συλλήψεις των ακμαίων του εντόμου στο δίκτυο φερομονικών παγίδων διαπιστώνεται ότι εμφανίζονται 200-300 ακμαία/3ημέρες/παγίδα στις πρώιμες καλλιέργειες και 70- 100 ακμαία/3ημέρες/παγίδα στις όψιμες. Γι' αυτό οι παραγωγοί καλούνται να προχωρήσουν σε επεμβάσεις με κατάλληλα εγκεκριμένα για την καλλιέργεια φυτοπροστατευτικά προϊόντα. Άλλωστε, ως γνωστό το καταστροφικό μικρολεπιδόπτερο αποτελεί έναν διαρκή πονοκέφαλο για τους παραγωγούς κηπευτικών στη χώρα τα τελευταία χρόνια καθώς η αντιμετώπισή του απαιτεί ταχύτητα και ακρίβεια. Προκαλεί τόσο άμεσες όσο και έμμεσες ζημιές στα φυτά ντομάτας. Οι άμεσες ζημιές στο καρπό γίνονται όταν οι προνύμφες τρέφονται στον καρπό και δημιουργούν στοές καθιστώντας τον μη εμπορικό. Οι έμμεσες ζημιές είναι αποτέλεσμα της καταστροφής των φύλλων και μίσχων, δημιουργώντας προβλήματα έμμεσα μέσω της νέκρωσης φύλλων και δραστική μείωση της φωτοσυνθετικής ικανότητας των φυταρίων ντομάτας. **ΕΛΕΝΗ ΔΟΥΣΚΑ**

### Ο ΕΧΘΡΟΣ ΤΥΤΑ ABSOLUTA ΣΤΗΝ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ

**85%** Ζημιές από  
Tuta Absoluta

**10-12**

**ΓΕΝΕΣ  
ΕΤΗΣΙΩΣ**



# ΚΟΝΤΑ ΣΤΟ ΕΥΡΩ ΚΡΑΤΑ ΤΗΝ ΤΙΜΗ Η ΜΙΚΡΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ

**ΠΑΡΑΤΑΣΗ ΣΤΗΝ ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΠΕΡΙΟΔΟ ΠΟΛΛΩΝ ΘΕΡΜΟΚΗΠΙΩΝ  
ΤΗΣ ΗΠΕΙΡΩΤΙΚΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ ΕΔΩΣΕ Ο ΚΑΙΡΟΣ ΠΟΥ ΔΥΣΚΟΛΕΨΕ  
ΤΗΝ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΤΗΣ ΥΠΑΙΘΡΙΑΣ ΝΤΟΜΑΤΑΣ ΤΟΥ Π. ΓΚΟΓΚΟΥ**

**Μ**ε τιμές που παραμένουν σε απόσταση αναπνοής από το 1,0 ευρώ το κιλό εξακολουθούν να φεύγουν από το χωράφι οι επιτραπέζιες ντομάτες, με τη ζήτηση και το εμπορικό κλίμα να είναι τέτοια που έδωσαν μια παράταση στην εμπορική περίοδο σε πολλά θερμοκήπια της ηπειρωτικής Ελλάδας. Μάλιστα, οι καιρικές συνθήκες συνέβαλαν σε αυτό, αφού καθυστέρησαν και δυσκόλεψαν την καλλιεργητική προσπάθεια για τις υπαίθριες ντομάτες οι οποίες τις επόμενες εβδομάδες αναμένεται να κυριαρχήσουν στην εγχώρια αγορά.

Ο Αντώνης Παρασκευόπουλος, επικεφαλής της ΔΑΟΚ Τριφυλλίας, περιγράφει μια εικόνα που θέλει να ευνοεί το σύνολο της παραγωγής κηπευτικών στην περιοχή του, η οποία έχει να κάνει και με την περιορισμένη προσφορά στο σύνολο της ΕΕ.

Όπως εξηγεί, τα στρέμματα φέτος έχουν μειωθεί, εξαιτίας της αγωνίας για την εύ-

ρεση ικανού αριθμού εργατικών χεριών. Ταυτόχρονα, η ίδια συνθήκη διατηρεί σε υψηλά επίπεδα το κόστος της καλλιέργειας, παρά την υποχώρηση που εμφάνισαν ορισμένα από τα εφόδια που αξιοποιούν οι παραγωγοί, συγκριτικά με την περσινή καλλιεργητική περίοδο.

#### **Κίνητρο για επιμελείς παραγωγούς**

Σήμερα, η πρώτη ποιότητα επιτραπέζιας ντομάτας, φεύγει από τα χέρια των παραγωγών με περίπου 90 λεπτά το κιλό, ένα επίπεδο τιμής που λειτουργεί ως κίνητρο για αρκετούς επιμελείς παραγωγούς.

#### **Κλειστά θερμοκήπια στην ΕΕ**

Δεν είναι όμως μόνο η δαπάνη της καλλιέργειας που συγκρατεί τις τιμές. Η ξηρασία στην Ισπανία και τα υψηλά λειτουργικά κόστη για τα θερμοκήπια της Κεντρικής, της Βόρειας και της Ανατολικής Ευρώπης, έχουν περιορίσει σημαντικά την προσφορά



Αντώνης Παρασκευόπουλος,  
επικεφαλής της ΔΑΟΚ Τριφυλίας



στις αγορές αυτές, ενώ ταυτόχρονα περιόρισαν τις πιέσεις στην εγχώρια αγορά, αφού όπως θα θυμούνται οι περισσότεροι, μεγάλο μέρος της εγχώριας ζήτησης κατά την καλοκαιρινή περίοδο, εξυπηρετούσαν παραγγελίες από την Πολωνία.

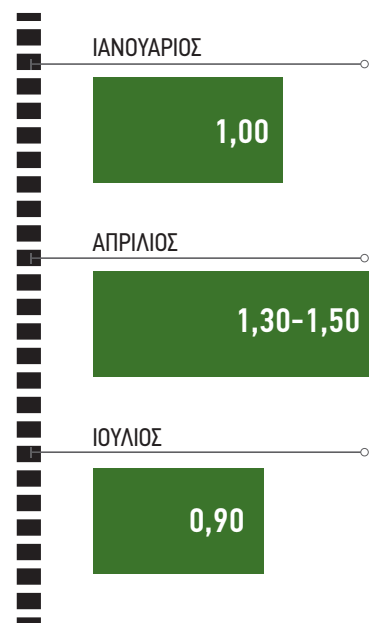
Η συνθήκη αυτή ενισχύει τόσο τη ζήτηση για ελληνικά ντομάτα από τις υπόλοιπες ευρωπαϊκές αγορές, όσο και τις αντιστάσεις των τιμών στην πίεση.

#### Η απουσία του τουρκικού προϊόντος

Ένας ακόμα παράγοντας που διευκολύνει τη συντήρηση του υφιστάμενου εμπορικού κλίματος στην επιτραπέζια ντομάτα, είναι και η απουσία του τουρκικού προϊόντος τόσο από την ελληνική αγορά, όσο και

από τις αγορές της Ανατολικής Ευρώπης. Σύμφωνα με το ρεπορτάζ, φαίνεται πως η τουρκική παραγωγή, κατευθύνεται προς την αγορά της Ρωσίας, ήδη από πέρυσι, αφού η συνθήκη που διαμόρφωσε ο πόλεμος και η απήχηση αυτού στα εμπορικά δεδομένα των κηπευτικών, αφήνει εξ ολοκλήρου την ρωσική αγορά κατά προτεραιότητα στην παραγωγή της Τουρκίας.

#### ΑΓΟΡΑ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑΣ ΝΤΟΜΑΤΑΣ (ΕΥΡΩ/ΚΙΛΟ)



Ενθαρρυντικός παράγοντας πάντως για την προοπτική των τιμών είναι η μειωμένη προσφορά, τόσο στο εσωτερικό της χώρας, δεδομένου του αποτυπώματος που αφήνει πίσω του ο περονόσπορος, όσο και στο εξωτερικό.



[ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ]

# ΑΠΟΤΥΠΩΜΑ ΚΑΙΡΟΥ ΡΥΘΜΙΣΤΗΣ ΤΩΝ ΤΙΜΩΝ ΣΤΟ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΟ ΣΤΑΦΥΛΙ

ΜΙΑ ΑΚΟΜΗ ΑΠΑΙΤΗΤΙΚΗ ΧΡΟΝΙΑ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΖΟΥΝ ΟΙ ΠΑΡΑΓΩΓΟΙ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΟΥ ΣΤΑΦΥΛΙΟΥ ΜΕ ΑΣΤΑΘΜΗΤΟΥΣ ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ ΝΑ ΔΙΑΜΟΡΦΩΝΟΥΝ ΕΝΑ ΑΠΟΘΑΡΡΥΝΤΙΚΟ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ ΤΟΥ ΠΕΤΡΟΥ ΓΚΟΓΚΟΥ





## ΜΕ 4.000 ΣΤΡΕΜΜΑΤΑ ΚΑΙ ΠΑΤΕΝΤΑΡΙΣΜΕΝΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

**ΘΕΤΙΚΕΣ ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ** για την παραγωγή επιτραπέζιου σταφυλιού στη Βόρεια Ελλάδα δημιουργεί η επένδυση που βρίσκεται σε τροχιά υλοποίησης από την Karsten UK, σε επίπεδο εμπορικής δραστηριότητας. Βασική προϋπόθεση ότι θα προηγηθεί αναδιάρθρωση των αμπελώνων στις περιοχές που έχουν επιλεγεί κι αντικατάσταση των υφιστάμενων ποικιλιών, με νέες πατενταρισμένες, που έχουν ζήτηση από τις αγορές, αλλά και

με την ανάπτυξη εντελώς νέων αμπελώνων. «Το business plan που έχουμε εκπονήσει είναι να φτάσουμε συνολικά στα 4.000 στρέμματα, ανεπτυγμένα σε διάφορες περιοχές στη Βόρεια Ελλάδα, σε βάθος 5 ετών, με τη βοήθεια τοπικών συνεργατών», τόνισε ο Δημήτρης Θεοδώρου, senior procurement manager της Karsten UK, ο οποίος έχει αναλάβει και «τρέχει» το επενδυτικό πλάνο της επιχείρησης στην Ελλάδα.



**ΓΙΑ «ΠΑΝΔΗΜΙΑ ΠΕΡΟΝΟΣΠΟΡΟΥ» ΚΑΝΟΥΝ ΛΟΓΟ ΟΙ ΠΑΡΑΓΩΓΟΙ ΠΟΥ ΑΥΞΑΝΕΙ ΤΗΝ ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΙΚΗ ΔΑΠΑΝΗ**

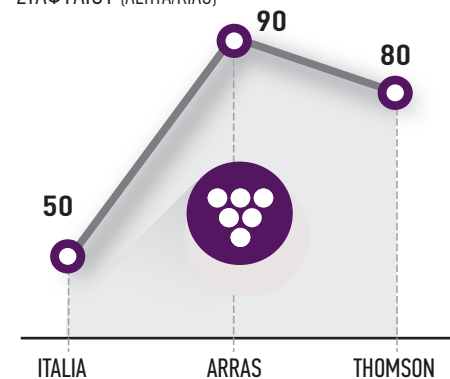
**Π**ηγή» του κακού για τη δύσκολη χρονιά που καλούνται να αντιμετωπίσουν οι παραγωγοί επιτραπέζιου σταφυλιού αποτελεί ο καιρός που οδήγησε σε μια «πανδημία περονόσπορου» με σημαντικές υποβαθμίσεις στην ποιότητα αλλά και αυξημένη καλλιεργητική δαπάνη. Οι βροχές, οι υψηλές υγρασίες και θερμοκρασίες, έρχονται ως συνέχεια μιας καταστροφικής για πολλούς παραγωγούς, εμπορικής περιόδου, το 2022, που είδε τις μέσες τιμές για τους πιο εμπορικούς τύπους επιτραπέζιων σταφυλιών να κυμαίνονται μεταξύ των 50 λεπτών και των 80 λεπτών. Μάλιστα αυτά τα οριακά επίπεδα τιμών που βρίσκονται στο σύνορο του break even, αφορούν σε ποικιλίες που είχαν «ακουστεί» αρκετά στο παρελθόν.

Ενδεικτικό είναι το γεγονός ότι αρκετά σταφύλια δεν συγκομίστηκαν καν πέρυσι, ειδικά σε ποικιλίες όπως τα Italia, ενώ στη συνέχεια πολλά είναι τα κτήματα που αφέθηκαν στην τύχη τους, κάτι που

σε συνδυασμό με τις καιρικές συνθήκες της φετινής άνοιξης, δυσκόλεψαν το έργο και για τους επίμονους παραγωγούς που έτυχε να γεινιάζουν με παρατημένα αμπέλια.

Αν και ακόμα δεν υπάρχουν στην εγχώρια αγορά όγκοι ικανοί να διαμορφώσουν τιμές, οι πρώτες ποσότητες προέρχονται από Κρήτη και Κόρινθο, με τις ποικιλίες Prime και Starlight, ενώ στο τελευταίο στάδιο της ωρίμανσης είναι οι σουλτανίνες. Το εμπόριο φέρεται να μην έχει ακόμα ξεκαθαρίσει τις προθέσεις του, αφού προς ακόμα δεν έχει ξεκινήσει η εξαγωγή. Όπως μεταφέρει στο Fresher ο Νίκος Μαυρίδης, επικεφαλής της Ομάδας Παραγωγών από την Καβάλα, Simvolio, αν και υπάρχει φέτος μια αποκλιμάκωση σε έξοδα που σχετίζονται με τα μεταφορικά και τις συσκευασίες, η καλλιεργητική δαπάνη μέχρι ένα βαθμό διατηρήθηκε στα αντίστοιχα με τα περσινά επίπεδα, με τις όποιες υποχωρήσει στις τιμές των λιπασμάτων, να ισοσταθμίζονται από

**ΜΕΣΗ ΤΙΜΗ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥ 2022**  
ΣΕ ΒΑΣΙΚΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΟΥ  
ΣΤΑΦΥΛΙΟΥ (ΛΕΠΤΑ/ΚΙΛΟ)



Το εμπόριο φέρεται να μην έχει ακόμα ξεκαθαρίσει τις προθέσεις του για φέτος, αφού προς ακόμα δεν έχει ξεκινήσει η εξαγωγή.

τις αυξημένες φροντίδες και ανάγκες φυτοπροστασίας που προέκυψαν εξαιτίας του καιρού.

Επίσης, σε υψηλά επίπεδα παραμένουν και τα μεροκάματα, με τη χρονιά φέτος να διακυβεύει εν πολλοίς τη δυναμική της καλλιέργειας στη χώρα, η οποία ομολογουμένως βρίσκεται σε πτωτικό κανάλι. Ενθαρρυντικός παράγοντας πάντως για την προοπτική των τιμών είναι η μειωμένη προσφορά, τόσο στο εσωτερικό της χώρας, δεδομένου του αποτυπώματος που αφήνει πίσω του ο περονόσπορος, όσο και στο εξωτερικό. Το ρεπορτάζ αναφέρει ότι οι βασικοί ανταγωνιστές του ελληνικού επιτραπέζιου σταφυλιού, δυσκολεύονται να συλλέξουν τις ποσότητες που θα ήθελαν, αφού από τη μία η Ισπανία αντιμετωπίζει ακόμα και τώρα προβλήματα ξηρασίας, ενώ από την άλλη η καλλιέργεια στην Ιταλία ήρθε, όπως και στην Ελλάδα, αντιμέτωπη με ακραία καιρικά φαινόμενα που οδήγησαν σε ζητήματα με τον περονόσπορο.

### ΕΩΣ 3 ΕΥΡΩ ΤΟ ΚΙΛΟ ΠΙΑΝΕΙ ΤΟ ΛΙΓΟΣΤΟ ΦΕΤΟΣ ΚΕΡΑΣΙ

**ΣΕ ΑΝΑΖΗΤΗΣΗ** κερασιών επιδίεται το εμπόριο αυτή την περίοδο και πληρώνει από 2,5 έως και 3 ευρώ το κιλό, για την καλή ποιότητα, αλλά οι ποσότητες του προϊόντος είναι περιορισμένες και δεν επαρκούν τελικά για να καλύψουν τις ανάγκες της αγοράς. «Παραγωγός που συγκόμιζε 2,5 – 3 τόνους στο κτήμα του, φέτος μαζεύει 600-700 κιλά κερασιού. Προϊόν δεν υπάρχει πολύ και γι' αυτό οι τιμές έχουν αυξηθεί σε αυτά τα επίπεδα», επισημαίνει μεταξύ άλλων ο παραγωγός Νίκος Θεοδώρου από την Άρρυσσα Πέλλας, προσθέτοντας πως «οι έμποροι ψάχνουν προϊόν αλλά δυσκολεύονται να βρουν φέτος, οι βροχοπτώσεις προκάλεσαν σκασίματα και ποιοτικά προβλήματα



Οι έμποροι ψάχνουν κεράσι αλλά δυσκολεύονται να βρουν αφού οι βροχοπτώσεις προκάλεσαν σκασίματα και ποιοτικά προβλήματα σε μεγάλο μέρος της παραγωγής.

σε μεγάλο μέρος της παραγωγής». Για «μακράν τα λιγότερα κιλά της τελευταίας δεκαετίας», κάνει λόγο από τη δική του πλευρά του ο γεωπόνος Βαγγέλης Μάινος, από την Έδεσσα, σημειώνοντας πως οι πραγματικά υψηλές τιμές της φετινής εμπορικής σεζόν που απολαμβάνει το προϊόν δεν είναι ικανές να αντισταθμίσουν την απώλεια εισοδήματος των παραγωγών του προϊόντος, αφού η τελική συγκομιδή τους είναι πολύ λιγότερα κιλά. Ο ίδιος θύμισε πως η περιοχή της Πέλλας καλλιεργεί περί τα 120.000 στρέμματα με κεράσια, εκ των οποίων το 65% βρίσκεται στο δήμο Έδεσσας, ενώ ως νομός αντιπροσωπεύει το 70% της καλλιέργειας σε πανελλαδικό επίπεδο.

**ΛΕΩΝΙΔΑΣ ΛΙΑΜΗΣ**

### ΚΛΕΙΝΕΙ ΜΕ ΘΕΤΙΚΟ ΠΡΟΣΗΜΟ ΓΙΑ ΟΣΟΥΣ ΕΙΧΑΝ ΤΟΝΑΖ

**ΠΕΡΙΖΗΤΗΤΑ**, πλην, όμως, λίγα ήταν φέτος τα ελληνικά βερίκοκα. Η σεζόν εμπορικά ετοιμάζεται να «ρίξει αυλαία» και το «ταμείο» δείχνει πως όσοι παραγωγοί είχαν τονάζ στα κτήματά τους βάζουν θετικό πρόσημο στη χρονιά, καθώς το εμπόριο πλήρωσε καλύτερα από πέρσι το προϊόν. Στα παραγωγικά κέντρα της Πελοποννήσου η χρονιά ξεκίνησε με τιμές από 1,0 ευρώ, κάποια στιγμή ξεπέρασε τα 2,0 ευρώ το κιλό και λίγο πριν το κλείσιμο της συγκομιστικής περιόδου, που αναμένεται από ημέρα σε ημέρα, «παίζουν» από τα 1,50 έως και 1,70 ευρώ το κιλό. «Για πάνω από το 50% της παραγωγής οι εμπορικές πράξεις έγιναν μεταξύ του 1,0 και των 1,30 ευ-



Έως 40% λιγότερα ήταν τα βερίκοκα στα παραγωγικά κέντρα της Πελοποννήσου, λόγω προβλημάτων που προκάλεσαν οι καιρικές συνθήκες.

ρώ το κιλό, που είναι ικανοποιητικό επίπεδο, ενώ και στο βιομηχανικό Μπεμπέκου η μεταποίηση πλήρωσε 0,50 ευρώ το κιλό. Το πρόβλημα, ωστόσο, είναι πως τα βερίκοκα φέτος στην περιοχή ήταν λιγότερα έως και 40%, λόγω προβλημάτων που προκάλεσαν ο ήπιος χειμώνας και οι παγετοί της άνοιξης», σημειώνει στο Fresher ο Μιχάλης Ζέρβας, από τον Αγροτικό Συνεταιρισμό Μέλισσας στο Άργος Πελοποννήσου. Παρόμοια η εικόνα και σε Χαλκιδική, Πέλλα και Ημαθία, με τιμές από 0,60 έως 1,20 ευρώ το κιλό, ανάλογα με την ποιότητα και 0,50 ευρώ στο βιομηχανικό. Και εδώ όμως η παραγωγή είναι σημαντικά μειωμένη, λόγω παγετού και χαλαζοπτώσεων.

**ΛΕΩΝΙΔΑΣ ΛΙΑΜΗΣ**

### ΜΕ 1,10 ΤΑ ΘΕΡΜΟΚΗΠΙΑ, ΣΤΑ 50 ΛΕΠΤΑ ΤΑ ΥΠΑΙΘΡΙΑ

**ΣΕ ΠΡΩΤΟΦΑΝΗ** επίπεδα τιμών έφτασε η φετινή παραγωγή πεπονιών, με την αγορά να πληρώνει μέχρι και 1,10 ευρώ το κιλό για τις πρώιμες ποικιλίες, προτού διορθώσει προς τα 50 λεπτά, καθώς αυξήθηκε η παρουσία της υπαίθριας καλλιέργειας. Ακόμα και σε αυτά τα επίπεδα, οι τιμές παραμένουν 100% πάνω συγκριτικά με τα χαμηλά των 20 και 25 λεπτών το κιλό που ακούγονταν στα παραγωγικά κέντρα της Ν. Ελλάδας την αντίστοιχη περίοδο πέρυσι. Συγκεκριμένα, το εμπόριο πληρώνει πλέον από 40 μέχρι 50 λεπτά το κιλό για τα καλά πεπόνια, σε μια συνθήκη που θέλει μικρή προσφορά και σταθερά καλές ροές απορρόφησης του προϊόντος. Οι χαμηλές τιμές πέρυσι, σε συνδυασμό με τις



Τα δεσίματα στα πεπόνια δεν πήγαν καθόλου καλά, ενώ αρκετές ήταν και οι ζημιές από έντονες βροχοπτώσεις και το χαλάζι.

πρακτικές δυσκολίες που συνεπάγεται η απουσία ικανού αριθμού εργατών γης, αποθάρρυναν αρκετούς παραγωγούς. Τα μειωμένα στρέμματα υπερτονίζονται από τις μειωμένες αποδόσεις. Οι υψηλές θερμοκρασίες και οι υγρασίες την ημέρα και οι χαμηλές θερμοκρασίες τη νύχτα, ενεργοποίησαν μια διαδικασία που οι γεωπόνοι χαρακτηρίζουν ως «ξαφνικό θάνατο» στην καλλιέργεια των πεπονιών, αφού τα φυτά απέβαλαν τον καρπό με αποτέλεσμα οι αποδόσεις στα θερμοκήπια να υποχωρήσουν στους 2,5 τόνους έναντι των 5 τόνων σε μια φυσιολογική χρονιά. Αντίστοιχα και στα υπαίθρια πεπόνια, οι παραγωγές βρίσκονται στους 3 τόνους έναντι των 4 τόνων που υποδεικνύει η εμπειρία των τελευταίων ετών.

**ΠΕΤΡΟΣ ΓΚΟΓΚΟΣ**

## ΒΛΕΠΕΙ ΠΑΝΩ ΑΠΟ 20 ΛΕΠΤΑ ΤΟ ΚΕΦΑΛΙ ΦΕΤΟΣ ΤΟ ΣΚΟΡΔΟ

**ΕΝ ΟΨΕΙ** των πρώτων εμπορικών πράξεων πάνω από 20 λεπτά ανά «κεφάλι» για την υψηλή ποιοτική κατηγορία μπαίνει ο πήχης της τιμής για το ελληνικό σκόρδο, που σημαδεύτηκε από τις καιρικές συνθήκες και τη σημαντική μείωση των εκτάσεων. Ήδη για τα σκόρδα της πρώιμης παραγωγής του Πλατυκάμπου Λάρισας το εμπόριο έχει πληρώσει 18 λεπτά έναντι 16-17 αντίστοιχα πέρυσι. «Το ενδιαφέρον είναι ζωηρό και ευελπιστούμε πως θα πιάσουμε αυτή την τιμή, καθώς πέραν της φημισμένης ποιότητας των σκόρδων μας, η παραγωγή είναι μειωμένη» τονίζει ο Γιάννης Κουκούτσας, πρόεδρος του ΑΣ Πλατυκάμπου. Από άποψη στρεμματικών αποδόσεων η χρονιά χαρα-



Συρρίκνωση των εκτάσεων που καλλιεργούνται με σκόρδο παρατηρείται τόσο στο παραγωγικό κέντρο του Πλατύκαμπου Λάρισας, όσο και στον Έβρο.

κτηρίζεται μέτρια, με το «στήσιμο» να προσδιορίζεται στα 800 κιλά έναντι ενός τόνου. Παρόμοια είναι η εικόνα και στο παραγωγικό κέντρο της Νέας Βύσσας, στον Έβρο, όπου οι πρώτες εμπορικές πράξεις, όπως ενημερώνει ο Βασίλης Χαντιρίδης, υπεύθυνος του συσκευαστηρίου στον ΑΣΠΕΕ Σκόρδου Ν. Βύσσας αναμένονται τις επόμενες ημέρες. «Οι περισσότερες πωλήσεις θα γίνουν στο πρώτο δεκαήμερο του Ιουλίου, οπότε δεν έχουμε ακόμη εικόνα για τις τιμές. Πάντως, σε κάποιες περιπτώσεις μεμονωμένων παραγωγών από το χωριό, έγιναν συναλλαγές με το ελεύθερο εμπόριο και ακούστηκαν τιμές για 18 λεπτά το κεφάλι, που μεταφράζεται σε 1,80 - 2 ευρώ το κιλό» μας ανέφερε ο κ. Χαντιρίδης».

ΛΕΩΝΙΔΑΣ ΛΙΑΜΗΣ

## ΟΙ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΕΣ ΦΕΡΝΟΥΝ ΣΥΜΦΟΡΗΣΗ ΣΤΗΝ ΑΓΟΡΑ

**ΜΕΧΡΙ ΚΑΙ ΠΑΝΩ** από ένα ευρώ έγραψε το κοντέρ στις τιμές παραγωγού στις μελιτζάνες, με την τιμή ωστόσο να υποχωρεί τις τελευταίες ημέρες, καθώς βγαίνει στην αγορά η υπαίθρια παραγωγή, αλλά και οι λεγόμενες βιομηχανικές. Οι τελευταίες πράξεις μετά τη διόρθωση, πληρώνουν τα 50 λεπτά το κιλό στις τσακωνικές, τιμή που εξακολουθεί να διατηρεί το ενδιαφέρον των παραγωγών. Η ζήτηση τόσο από την εγχώρια αγορά, όσο και από την εξαγωγή είναι μεγάλη, αφού η προσφορά είναι περιορισμένη στις σημαντικότερες αγορές στις οποίες κατευθύνεται η εγχώρια παραγωγή. Παράγοντας αποσταθεροποίησης των τιμών, είναι σύμφωνα με το ρεπορτάζ, η κατεύθυνση προς τα συ-



Η προσφορά είναι περιορισμένη στις πιο σημαντικές αγορές στις οποίες κατευθύνεται η εγχώρια παραγωγή μελιτζάνας.

σκευαστήρια και τις λαχαναγορές της παραγωγής που προοριζόταν για τη βιομηχανία μεταποίησης και την παρασκευή τουρσιών και άλλων συναφών προϊόντων. Οι τιμές των 50 λεπτών κάνουν πολλούς παραγωγούς, ειδικά σε περιοχές της Μεσσηνίας, να παραδίδουν μεγάλο τανάζ που θα πήγαινε στα εργοστάσια έναντι των 20 λεπτών το κιλό. Η συνθήκη αυτή καθώς αυξάνεται η παρουσία των υπαίθριων μελιτζάνων, είναι ικανή να προκαλέσει μια συμφόρηση στην αγορά, ωστόσο τότε θα ενεργοποιηθούν και τα φίλτρα ποιότητας, που σε συνδυασμό με μια πιθανή υποχώρηση των τιμών, θα μπορούσαν να κατευθύνουν εκ νέου στις γραμμές παραγωγής της μεταποίησης τις βιομηχανικές μελιτζάνες.

ΠΕΤΡΟΣ ΓΚΟΓΚΟΣ

## ΜΕ ΧΑΜΗΛΕΣ ΑΠΟΔΟΣΕΙΣ ΣΤΑΘΕΡΑ ΣΤΑ ΥΨΗΛΑ ΕΥΡΟΥΣ

**ΣΤΗΝ ΠΕΡΙΟΧΗ** του ενός ευρώ φεύγουν οι τελευταίες θερμοκηπιακές πιπεριές, με την συνθήκη των ανεβασμένων τιμών στην άνω πλευρά του εύρους να φαίνεται ότι θα διατηρηθεί και στις υπαίθριες. Το ψαλίδισμα στα στρέμμα, σε συνδυασμό με τις μειωμένες αποδόσεις εξαιτίας των καιρικών συνθηκών της άνοιξης και του Ιουνίου, είχαν ως αποτέλεσμα μια πραγματικά μειωμένη προσφορά συγκριτικά με το σύνθετες των τελευταίων ετών, ενώ ταυτόχρονα μειωμένη είναι η δι-



Το ψαλίδισμα στα στρέμμα, σε συνδυασμό με τις μειωμένες αποδόσεις εξαιτίας του καιρού, είχαν ως αποτέλεσμα πραγματικά μειωμένη προσφορά.

αθεισιμότητα από τα παραγωγικά κέντρα της υπόλοιπης Ευρώπης, κάτι που παρατηρείται σε όλη τη γκάμα των κηπευτικών. Ειδικά στην περίπτωση των πιπεριών Φλωρίνης, οι εικόνες από τα κτήματα προϊδεάζουν για μειωμένες αποδόσεις. Στα παραγωγικά κέντρα της Νότιας Ελλάδας, η δροσιά των νυχτερινών ωρών και η εναλλαγή σε υψηλές θερμοκρασίες κατά τη διάρκεια της ημέρας, προκάλεσαν εγκαύματα στις πιπεριές, υποβαθμίζοντας σημαντικά τις ποιότητες. Σε γενικές γραμμές πάντως, η χρονιά φαίνεται να ανταμείβει τους συνεπείς παραγωγούς, με τη ζήτηση να είναι ενισχυμένη αποδίδοντας σε τιμές που βελτιώνουν αισθητά το οικονομικό αποτέλεσμα των εκμεταλλεύσεων.

ΠΕΤΡΟΣ ΓΚΟΓΚΟΣ

ΣΤΟ  
ΧΩΡΑΦΙ



# ΒΡΙΣΚΕΙΣ ΣΤΗ ΓΕΥΣΗ Ο,ΤΙ ΔΙΝΕΙΣ ΣΤΟ ΧΩΡΑΦΙ

«ΘΕΛΩ ΝΑ ΚΑΝΩ ΠΟΙΟΤΗΤΕΣ» ΤΟΝΙΖΕΙ ΜΕ ΣΗΜΑΣΙΑ Ο ΜΑΚΗΣ ΣΥΜΕΩΝΙΔΗΣ, ΔΕΥΤΕΡΗΣ ΓΕΝΙΑΣ ΠΑΡΑΓΩΓΟΣ ΑΠΟ ΤΗΝ ΗΜΑΘΙΑ, ΠΟΥ ΜΑΖΙ ΜΕ ΤΗΝ ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ ΤΟΥ «ΤΡΕΧΕΙ» ΜΙΑ ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΗ 60 ΣΤΡΕΜΜΑΤΩΝ ΜΕ ΕΜΦΑΣΗ ΣΤΟ ΒΕΡΙΚΟΚΟ ΤΟΥ ΛΕΩΝΙΔΑ ΛΙΑΜΗ

Αρχές Ιουνίου το Fresher συνάντησε την οικογένεια Συμεωνίδη σε ένα από τα κτήματά της στην Ημαθία να συγκομίζει βερίκοκα. Δεύτερης γενιάς παραγωγός ο Μάκης Συμεωνίδης, καθώς πήρε τη σκυτάλη της εκμετάλλευσης από τον πατέρα του, ο οποίος ασχολούνταν πάντα με τα φρούτα και τα λαχανικά κι ήταν εκείνος που αποφάσισε, γύρω στο 1970, να πάψει να δίνει την παραγωγή του στο εμπόριο και να τη διαθέτει χωρίς διαμεσολάβηση στον καταναλωτή, για καλύτερο εισόδημα. Σήμερα η οικογενειακή εκμετάλλευση, το Κτήμα Συμεωνίδη, εκτείνεται σε 60 στρέμματα και διαθέτει, εκτός από βερίκοκα, ροδάκινα, νεκταρίνια, λωτούς, δαμάσκηνα, αλλά κι αρακάδες, μπάμιες, πράσα και σπανάκια, που τα καλλιεργούνται το χειμώνα. «Δεν καθόμαστε σχεδόν καμία εποχή του χρόνου», αναφέρει ο ίδιος ενώ πολύτιμοι συνοδοιπόροι σε όλη την προσπάθεια είναι η σύζυγός του Ρούλα και τα δύο παιδιά τους, Ελένη και Θεοχάρης.

Σε ό,τι αφορά τη διάθεση των προϊόντων, τα τελευταία σχεδόν 40 χρόνια ο παραγωγός Μάκης Συμεωνίδης, τρεις φορές την εβδομάδα, άγρια χαράματα, φορτώνει το φορτηγάκι του με φρέσκα φρούτα και ζαρζαβτικά που παράγει και μαζί με τη σύζυγό του σπίνουν τον πάγκο τους σε διάφορες λαϊκές αγορές στη Μακεδονία.

Η επιλογή της οικογένειας να αυτοδιαχειρίζεται εμπορικά τα προϊόντα που καλλιεργεί σε κτήματά της στην Ημαθία, τους φέρνει σε απευθείας επαφή με τον τελικό καταναλωτή και επειδή, στο πέρασμα των ετών, με πολλούς πελάτες, πλέον, έχουν αναπτύξει διαπροσωπική σχέση, έχουν έναν λόγο παραπάνω, όπως λένε, να προσέχουν τι θα τους πουλήσουν.

## Προετοιμάζοντας τη διάδοχη κατάσταση

«Το συνέχισα και εγώ και, πλέον, έχουμε βάλει στην εκμετάλλευση και τα παιδιά μας», τονίζει ο Μάκης Συμεωνίδης και δεν κρύβει ότι ήδη έχει αρχίσει να προετοιμάζει τη διάδοχη κατάσταση, βγάζοντας μπροστά τον γιο του Θεοχάρη. «Σκέφτομαι να μεγαλώσω την εκμετάλλευση. Έχουμε βρει ένα χωράφι 12 στρέμματα, κοντά σε αυτό που βρισκόμαστε σήμερα και το σχέδιό μου είναι να φυτέψω δέντρα, κάποιες από τις υφιστάμενες, αλλά και κάποιες νέες ποικιλίες, με το βάρος να πέφτει



«ΘΕΛΩ ΤΑ ΦΥΤΑ  
ΝΑ ΤΑ ΤΑΪΖΩ  
ΝΑ ΚΑΝΩ  
ΠΟΙΟΤΗΤΕΣ»



στο βερίκοκο», μας λέει ο Θεοχάρης Συμεωνίδης. Όπως επισημαίνει, «ποντάρουμε πολύ σε αυτό το προϊόν. Είναι μια καλλιέργεια την οποία έχουμε μάθει καλά, καθώς την ασκούμε εδώ και 17 χρόνια. Εδώ που είμαστε τώρα έχουμε 12 στρέμματα, στα οποία καλλιεργούμε 26 διαφορετικές ποικιλίες από βερίκοκα».

## Πολύτιμος συνεργάτης τα προϊόντα Timac Agro | ΛΥΔΑ

Καθοριστικό ρόλο στο αποτέλεσμα που επιτυγχάνουν, οπτικά, αλλά και γευστικά στα προϊόντα τους, όπως αναφέρουν πατέρας και γιος, παίζει το κομμάτι της θρέψης. «Θέλω τα φυτά να τα ταΐζω, να κάνω ποιοτικότες, είναι το απωθημένο μου», επισημαίνει ο Μάκης Συμεωνίδης και την τακτική αυτή εφαρμόζει και ο Θεοχάρης, ο οποίος προχωρά ένα βήμα παραπέρα και είναι δεκτικός και σε πιο εξειδικευμένες λύσεις. «Συνεργαστήκαμε με το κατάστημα της Fytofarm του Ν. Νικολαΐδη στην Πατρίδα και μας πρότειναν για τη θρέψη προϊόντα της Timac Agro | ΛΥΔΑ, η οποία ήταν γνωστή στον πατέρα μου για τα εξειδικευμένα προϊόντα θρέψης που διαθέτει» συμπληρώνει ενόσω μας προσφέρει να δοκιμάσουμε ένα ευμέγεθες βερίκοκο, τονίζοντας με αυτοπεποίθηση για τη δουλειά του: «Δεν έχετε ξαναφάει τέτοιο ποιοτικό βερίκοκο».

# ΤΑ ΔΕΝΔΡΩΔΗ ΘΕΛΟΥΝ ΣΚΕΨΗ ΕΞΩ ΑΠ' ΤΟ ΚΟΥΤΙ

ΤΙΣ ΒΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΠΟΜΕΝΗ ΗΜΕΡΑ ΤΗΣ ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΚΗΣ  
ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΗΣ ΜΕ ΔΕΝΔΡΩΔΕΙΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΕΣ ΠΕΡΙΠΟΥ  
600 ΣΤΡΕΜΜΑΤΩΝ ΠΟΥ ΔΙΕΥΘΥΝΕΙ, ΩΣΤΕ ΝΑ ΠΡΟΛΑΒΕΙ  
ΤΙΣ ΕΞΕΛΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΟΧΙ ΝΑ ΤΙΣ ΚΥΝΗΓΑ, ΕΠΙΧΕΙΡΕΙ  
Ο ΠΑΡΑΓΩΓΟΣ ΓΙΩΡΓΟΣ ΤΑΞΙΔΗΣ ΑΠΟ  
ΤΟΥΣ ΠΥΡΓΟΥΣ ΕΟΡΔΑΙΑΣ **ΤΟΥ ΛΕΩΝΙΔΑ ΛΙΑΜΗ**

**Α**γρότης τρίτης γενιάς από τους Πύργους Εορδαίας, εκεί που το κεράσι και το μήλο είναι συνώνυμο της ποιότητας, έχοντας ως εκπαιδευτικό υπόβαθρο τη Γεωπονική επιστήμη, ο παραγωγός Γιώργος Ταξίδης ξέρει να «διαβάζει» τα μηνύματα των καιρών και προσπαθεί έγκαιρα να προετοιμάζεται. Σε αυτή την κρίσιμη καμπή για τους Έλληνες αγρότες, όπως αναφέρει σε συνέντευξή του στο «Fresher», προσπαθεί να διαφοροποιηθεί από το σύνολο και να κοιτάξει τα πράγματα έξω από το... κουτί. Στο πλαίσιο αυτό έχει θέσει, ήδη, σε εφαρμογή ένα πλάνο σταδιακής «στροφής» της εκμετάλλευσης των περίπου 600 στρεμμάτων προς την ενασχόληση με το βιομηχανικό κεράσι, ώστε να ανταποκριθεί αφενός στα θέλω της μεταποιητικής βιομηχανίας και αφετέρου να επιλύσει το μεγαλύτερο ίσως πρόβλημα που αντιμετωπίζει σήμερα ο πρωτογενής τομέας, με την έλλειψη εργατικών χεριών. Ταυτόχρονα, έχει ξεκινήσει και την αναδιάρθρωση παλαιών ποικιλιών στο μήλο, προκειμένου να προσαρμοστεί έγκαιρα στις νέες καταναλωτικές τάσεις.





### Πώς διαρθρώνεται καλλιεργητικά η οικογενειακή σας εκμετάλλευση;

Οι βασικές καλλιέργειες είναι τα κεράσια και τα μήλα, καθώς τις ευνοεί το υψόμετρο του χωριού μας, το οποίο είναι χτισμένο στα περίπου 700-800 μέτρα από τη θάλασσα. Τα κεράσια καλλιεργούνται σε σχεδόν 300 στρέμματα, άλλα 200 στρέμματα είναι οι μηλιές, έχουμε επίσης και λίγα στάρια και κριθάρια, καθώς και ένα μικρό, σε σχέση με το παρελθόν, φυτώριο, με το οποίο καλύπτουμε τις ανάγκες μας και ορισμένων 4-5 στενών φίλων, για την ανάπτυξη καινούργιων ποικιλιών που βγαίνουν τώρα στην αγορά.

### Υπήρχε παράδοση στην οικογένεια, ως προς την ενασχόληση με τις δενδρώδεις καλλιέργειες;

Τα θεμέλια για τη δημιουργία της εκμετάλλευσης τα έβαλε ο παππούς. Αρχικά με κάτι λίγα στρέμματα, κάτι κλήρους που είχαν δώσει με τους αναστασμούς. Όσο προχωρούσαν τα χρόνια αγόραζε κτήματα και τα φύτευε με μήλα, καλλιεργούσε επίσης καπνά και είχε και κάποια ζώα. Τα καπνά σιγά – σιγά τα εγκατέλειψε, ενώ όταν ανέλαβε ο πατέρας μου, μεγάλωσε και εκσυγχρόνισε την εκμετάλλευση. Ήταν από τους πρώτους που είχε υλοποιήσει Σχέδια Βελτίωσης.

### Εσείς πότε μπαίνετε στο κάδρο, ως βασικός διαχειριστής των κτημάτων της οικογένειας;

Στα χωράφια ήμουν από μικρό παιδί, ωστόσο από το 1996-97 και μετά άρχισα να δραστηριοποιούμαι δυναμικά και ακολουθώντας τα βήματα του πατέρα μου, αγόρασα και εγώ καινούργια χωράφια και από τα 200 – 250 στρέμματα που ήταν η εκμετάλλευση όταν την παρέλαβα, την έχω φτάσει στα περίπου 600 στρέμματα τώρα. Μαζί μου ασχολείται και η αδελφή μου η Σοφία, όπως και η μητέρα μου η Μαρία, όσο μπορεί και αυτή. Πολεμάμε μόνοι μας, διότι τον πατέρα μου έχουμε μια δεκαετία που τον χάσαμε.

### Πώς τα φέρνετε βόλτα όσον αφορά στη φροντίδα των κτημάτων, καθώς τα 600 στρέμματα σε δενδρώδη είναι μεγάλη εκμετάλλευση...

Όσο μεγαλώνει η καλλιεργήσιμη έκταση, μεγαλώνει και ο στόλος των μηχανημάτων και του εξοπλισμού που απαιτείται. Κάθε περίπου 100 στρέμματα δενδρώδους καλλιέργειας, προϋποθέτει και ένα ξεχωριστό τρακτέρ και τα ανάλογα μηχανήματα. Τώρα έχουμε 8 τρακτέρ, ειδικά για τα δένδρα με τα αντίστοιχα παρελκόμενα. Γενικώς επενδύουμε σε μηχανολογικό εξοπλισμό. Αρκετές επενδύσεις έχουν γίνει μέσα από τα Σχέδια Βελτίωσης, αλλά αρκετές υλοποιήθηκαν και



με ίδια κεφάλαια. Επίσης, όλα τα κτήματα είναι φυτεμένα σε σύστημα παλμέτα και τα πιο πολλά είναι σκεπασμένα για προστασία από το χαλάζι, άλλα είναι με αντιπαγετικά, ανάλογα με την τοποθεσία και τη μορφολογία του εδάφους και ορισμένα με ανεμομεικτή. Έχουμε επενδύσει αρκετά σε συστήματα προστασίας των κτημάτων, η οποία βοηθά σε ένα ποσοστό.

### Παρόλα αυτά υποθέτω πως χρειάζονται και πολλά εργατικά χέρια, τα οποία όλο και περισσότερο γίνονται δυσεύρετα.

Απασχολούμε 6-7 άτομα σε μόνιμη βάση και όταν οι εργασίες αυξάνουν στα κτήματα, αυξάνει και ο αριθμός τους, φτάνοντας στα 30-40 άτομα στο αραιώμα των μήλων, ενώ το αποκορύφωμα είναι στη συγκομιδή των κερασιών, όταν ξεπερνούν τα 100 άτομα. Τα εργατικά χέρια, ό-

“

**ΚΑΘΕ 100  
ΣΤΡΕΜΜΑΤΑ  
ΔΕΝΔΡΩΔΟΥΣ  
ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ  
ΠΡΟΫΠΟΘΕΤΟΥΝ  
ΕΝΑ ΞΕΧΩΡΙΣΤΟ  
ΤΡΑΚΤΕΡ**





## Πολλά ζητήματα «καίνε» τον Έλληνα παραγωγό

Το πρώτο και μεγαλύτερο πρόβλημα είναι το κόστος παραγωγής. Τα εφόδια, η ενέργεια, τα καύσιμα, όλα έχουν ξεφύγει σε υψηλά επίπεδα. Το δεύτερο είναι το εργατικό. Όπως σας είπα είναι τεράστιο πρόβλημα. Στα μήλα, στα κεράσια και γενικά στις δενδρώδεις καλλιέργειες, όλες οι εργασίες γίνονται με εργατικά χέρια. Το τρίτο είναι με τις βιομηχανίες παραγωγής φυτοπροστατευτικών προϊόντων. Διότι πολλές δραστικές αποσύρονται και δεν βγαίνουν καινούργιες. Η έρευνα έχει μειωθεί, ενώ με τις φιλοπεριβαλλοντικές οδηγίες που προωθούνται πολιτικά από την ΕΕ τα φυτοπροστατευτικά σκευάσματα δεν είναι πλέον τόσο αποτελεσματικά.



Ο Γιώργος Ταξίδης έχει εμπιστευτεί τις λύσεις της Timac Agro | ΛΥΔΑ για τη θρέψη των καλλιεργειών του στους Πύργους Εορδαίας. Στιγμιότυπο από επίσκεψη συμβούλων θρέψης της εταιρείας στην εκμετάλλευσή του.

μως, είναι πράγματι μεγάλο πρόβλημα και γι' αυτό έχουμε αποφασίσει να διαφοροποιηθούμε ως προς τη βασική μας δραστηριότητα και έχουμε σε εξέλιξη μια πιλοτική προσπάθεια στο βιομηχανικό κεράσι. Σκοπός μας είναι να πάμε σε εκμχάνιση της καλλιέργειας.

### Όταν λέτε πιλοτικό, για τι έκταση μιλάμε;

Έχουμε φτεψει εδώ και δύο χρόνια 70 στρέμματα. Φέτος θα έχουμε μια μικρή πρώτη παραγωγή και από το 2024 θα ξέρουμε τι θα γίνει. Αν όλα πάνε καλά, μπορεί το βιομηχανικό να πάει σε 200-300 στρέμματα, και αναλόγως θα μειωθούν οι εκτάσεις στα επιτραπέζια που έχουμε, διότι όπως σας είπα είναι μεγάλο το πρόβλημα με τα εργατικά χέρια, με τις τιμές, τα έξοδα, τις εταιρείες εισροών, τις βιομηχανίες, τις εταιρείες εμπορίας μηχανημάτων και ελκυστήρων,

για τα οποία οι τιμές έχουν αυξηθεί πάρα πολύ.

### Η καλλιέργεια θα γίνει με βάση το μοντέλο της συμβολαιακής;

Ναι αυτή είναι η λογική. Ήδη, μάλιστα, έχουμε υπογράψει συμβόλαιο συνεργασίας με την εταιρεία «Πρωτοφανούσης», που προβλέπει συγκεκριμένους όρους. Για να σας δώσω να καταλάβετε, σήμερα το βιομηχανικό κεράσι μαζεύεται με τα χέρια, οι ποικιλίες είναι οι παλιές που υπήρχαν και στην ουσία η βιομηχανία παίρνει ό,τι δεν μπορεί να συγκομιστεί, ό,τι είναι φιλό σε μέγεθος και ό,τι δεν είναι καλό για να πάει στην αγορά. Τώρα πάμε να κάνουμε κάτι ειδικά για τη βιομηχανία, με τις απαιτήσεις που έχει η μεταποίηση, με υψηλή ποιότητα, με τα κατάλληλα σάκχαρα, την ποικιλία και τα μεγέθη που ζητά, απόλυτα στοχευμένα. Όσο το δυνατό καλύτερο προϊόν δηλαδή.

### Θα χρειαστεί να γίνουν νέες επενδύσεις σε εξοπλισμό για το εγχείρημα;

Αυτό είναι σίγουρο. Το βασικότερο είναι ένα νέο μηχάνημα συγκομιδής. Έχω βρει ένα στην Ολλανδία το οποίο στοιχίζει γύρω στα 160 - 200 χιλ. ευρώ. Είναι αυτόματο, με ομπρέλες και με ταινίες, για τη συλλογή του κερασιού. Ετοιμάζω ένα Σχέδιο Βελτίωσης, αν μπορέσω να το εντάξω σε χρηματοδότηση, προκειμένου να το αγοράσω έτσι. Αν όχι θα το πάρω με ίδιους πόρους, όπως έχει γίνει και το πειραματικό στο βιομηχανικό κεράσι με τα 70 στρέμματα. Σχεδιάζω επίσης να φυτέψω και κάποιες καινούργιες ποικιλίες στα επιτραπέζια, αλλά αυτός είναι ένας στόχος κάθε χρονιάς στα κεράσια, που υλοποιείται μέσα από το ιδιόκτητο φυτώριό μας, το οποίο πλέον κρατάμε, όπως σας είπα, για τις ανάγκες μας και τις ανάγκες σε πολλαπλασιαστικό υλικό ορισμένων φίλων.

### Ένα μεγάλο κομμάτι της εκμετάλλευσης είπατε πως αφορά στα μήλα. Με αυτά τι γίνεται;

Και στην καλλιέργεια του μήλου επίσης κάνουμε μια στροφή. Ήδη τα πιο πολλά μήλα που έχουμε είναι της ποικιλίας Fuji, ενώ στα κόκκινα ο στόχος μου είναι σταδιακά να τα βγάλω σχεδόν όλα. Θα κάνω μια αναδιάρθρωση γιατί πια το κόκκινο μήλο είναι ασύμφορο, δεν έχει τιμή. Η εξαγωγή την περσινή χρονιά κλονίστηκε με όσα έγιναν στην Αίγυπτο και δυστυχώς η ελληνική αγορά δεν μπορεί να τα απορροφήσει. Δεν είναι τυχαίο πως όσοι έμποροι είναι προκομένοι είναι γιατί δουλεύουν με προϊόντα που είναι για εξαγωγή, ούτε και το ότι οι λίγοι αγρότες που έχουν στον ήλιο μοίρα είναι επίσης όσοι καλλιεργούν προϊόντα τα οποία φεύγουν στο εξωτερικό.

### Σήμερα τα κόκκινα μήλα τι μέρος της εκμετάλλευσης αντιπροσωπεύουν;

Είναι κάτι λιγότερο από το 50% των εκτάσεων που καλλιεργώ με μήλα και το πλάνο μου είναι να κατεβάσω το ποσοστό τους στο 10%, για τις ανάγκες μόνο της γονιμοποίησης.

### Σε τι βάθος χρόνου θέλετε να το έχετε υλοποιήσει αυτό το πλάνο;

Το πρόγραμμα αναδιάρθρωσης στα μήλα είναι σε εξέλιξη. Έχω βγάλει ήδη 30 στρέμματα, του χρόνου θα βγάλω άλλα 30-40 στρέμματα και σε μια 4ετία - 5ετία ευελπιστώ πως θα το έχω ολοκληρώσει. Στη θέση των κόκκινων ποικιλιών θα βάλω άλλες που ζητούνται περισσότερο από την αγορά. Επενδύω πλέον σε ποικιλίες όπως είναι οι Fuji και Golden, είναι μήλα τα οποία έχουν ευκολότερη εμπορική διάθεση και καλύτερη τιμή.

### Η προοπτική της περαιτέρω καθετοποίησης της εκμετάλλευσης, σας έχει απασχολήσει;

Δεν είναι κάτι που με ενδιαφέρει. Αυτό που έχω μάθει από τον πατέρα μου, αλλά και από την προσωπική μου εμπειρία, με την ενασχόληση τόσο χρόνια με τον πρωτογενή τομέα, είναι ότι ο παραγωγός είναι για να παράγει. Δεν μπορεί να τα κάνει όλα. Το κομμάτι της εμπορίας των προϊόντων νομίζω είναι μια δραστηριότητα που ανήκει σε άλλον κρίκο της αλυσίδας, πέραν εκείνου του παραγωγού.



“

ΣΤΑ ΚΟΚΚΙΝΑ  
ΜΗΛΑ Ο ΣΤΟΧΟΣ  
ΜΟΥ ΕΙΝΑΙ  
ΣΤΑΔΙΑΚΑ  
ΝΑ ΤΑ ΒΓΑΛΩ  
ΣΧΕΔΟΝ ΟΛΑ.  
ΘΑ ΚΑΝΩ ΜΙΑ  
ΑΝΑΔΙΑΡΘΡΩΣΗ



Το Σάββατο  
με την Agrenda  
γίνεσαι καλύτερος



## ΚΑΛΛΙΕΡΓΟΥΝ ΙΔΕΕΣ



# ΣΤΡΑΤΗΓΙΚΗ ΕΠΙΛΟΓΗ Η ΑΞΙΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΓΕΩΘΕΡΜΙΑΣ

ΣΕ ΕΞΕΛΙΞΗ ΒΡΙΣΚΕΤΑΙ Η ΕΠΕΝΔΥΣΗ, ΣΥΝΟΛΙΚΟΥ ΥΨΟΥΣ 33 ΕΚΑΤ. ΕΥΡΩ, ΠΟΥ ΤΡΕΧΕΙ Η ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΘΕΡΜΟΚΗΠΙΑ ΘΡΑΚΗΣ ΑΕ ΜΕ ΤΗΝ ΑΞΙΟΠΟΙΗΣΗ ΤΩΝ ΓΕΩΘΕΡΜΙΚΩΝ ΠΕΔΙΩΝ ΤΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ ΤΗΣ ΘΡΑΚΗΣ, Η ΟΠΟΙΑ ΕΞΑΣΦΑΛΙΖΕΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΣΧΕΔΟΝ ΜΗΔΕΝΙΚΕΣ ΕΚΠΟΜΠΕΣ CO<sub>2</sub> **ΤΟΥ ΛΕΩΝΙΔΑ ΛΙΑΜΗ**

**Α**πό τα 40 στρέμματα θερμοκηπιακών καλλιέργειών εν έτει 2014 στα 195 στρέμματα του σήμερα και τα 260 του 2024 η Θερμοκήπια Θράκης ΑΕ με συγκριτικό πλεονέκτημα την αειφορική παραγωγή κηπευτικών θέτει σε εξέλιξη ένα ευρύ επενδυτικό πλάνο, το οποίο προβλέπει, μεταξύ άλλων επέκταση των θερμοκηπιακών εγκαταστάσεων και ενασχόληση με περισσότερα είδη κηπευτικών, εκτός από την ντομάτα και το αγγούρι.

**Πότε και πού ξεκίνησε να υλοποιείται η νέα επένδυση, τι έκταση θα καλύπτει το νέο θερμοκήπιο και ποιο είναι το χρονοδιάγραμμα για την ολοκλήρωση της κατασκευής του;**

Η νέα επέκταση στο Νέο Εράσμιο Ξάνθης ξεκίνησε αρχές 2023, αποτελείται από παραγωγικά θερμοκήπια έκτασης 65.000m<sup>2</sup> με πρόσθετους υποστηρικτικούς χώρους. Βάσει του χρονοδιαγράμματος, θα ολοκληρωθεί στο τέλος του 2023, οπότε οι νέοι θάλαμοι θα συμπεριληφθούν στην καλλιεργητική περίοδο 2024. Έτσι το 2024 θα μας βρει με 260 στρμ. θερμοκηπιακών εγκαταστάσεων, ενώ στο πλάνο μας είναι η τελική φάση επεκτάσεων να υλοποιηθεί έως το 2025 με άλλα 70 στρμ.



Ευθύμιος Λειβαδίτης, εκπρόσωπος  
Θερμοκήπια Θράκης ΑΕ

θερμοκηπίων. Αξίζει να σημειωθεί ότι και στα νέα θερμοκήπια συνεχίζουμε να αξιοποιούμε τα γεωθερμικά πεδία της Θράκης για να καλυφθεί το 100% των αναγκών θέρμανσης. Έτσι τα προϊόντα μας θα συνεχίσουν να έχουν σχεδόν μηδενικές εκπομπές CO<sub>2</sub> διοξειδίου του άνθρακα.

**Ποιος είναι ο προϋπολογισμός; Είναι ενταγμένη σε πρόγραμμα ή τον Αναπτυξιακό Νόμο;**

Το σύνολο του νέου επενδυτικού πλάνου που υλοποιείται στις υφιστάμενες εγκαταστάσεις είναι 14,6 εκατ. ευρώ και έχει υπαχθεί στον Αναπτυξιακό Νόμο Ν. 4399/2016. Το συνολικό ύψος της επένδυσης με την ολοκλήρωση και της τελικής φάσης θα είναι 33 εκατ. ευρώ.

**Μέχρι στιγμής στα υφιστάμενα θερμοκήπια από όσο γνωρίζω, καλλιεργούνται ντομάτες και αγγουράκια. Στη νέα υποδομή θα συνεχίσετε με τις ίδιες καλλιέργειες ή θα αξιοποιηθεί ενδεχομένως για κάποια άλλη (π.χ. φυλλώδη λαχανικά ή πιπεριές κ.λπ.);**

Ο σχεδιασμός μας στηρίζεται στο να παρέχουμε

“

**Η ΠΡΟΣΤΙΘΕΜΕΝΗ  
ΑΞΙΑ ΕΡΧΕΤΑΙ ΑΠΟ  
ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ  
ΤΙΣ ΟΡΘΕΣ ΓΕΩΡΓΙΚΕΣ  
ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ**



Η εταιρεία απασχολεί κατά την καλοκαιρινή περίοδο περίπου 230 άτομα προσωπικό, που αποτελούν το κεφάλαιο της σύμφωνα με τον κ. Λειβαδίτη. Το 60% είναι γυναίκες και το 60% είναι προσωπικό που διαμένει σε ακτίνα 10 χλμ.



Στον στρατηγικό σχεδιασμό μας είναι η ανάπτυξη των γεωθερμικών πεδίων της περιοχής μας, μαζί με αυτό της Νέας Κεσσάνης

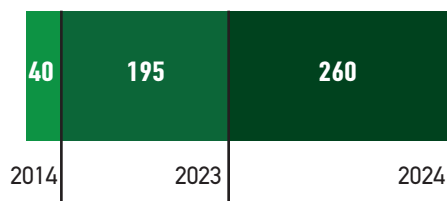


ευρεία γκάμα προϊόντων κηπευτικών, γι' αυτόν το λόγο από την πρώτη στιγμή επιλέξαμε να καλλιεργούμε διαφορετικά είδη κηπευτικών και δεν υιοθετήσαμε μοντέλο της μονοκαλλιέργειας. Μέχρι στιγμής παράγουμε αγγούρια μεγάλα και mini, διαφορετικά είδη ντομάτας, όπως beef, τσαμπί, τοματάκι σε τσαμπί briso, γλυκό τοματάκι σε τσαμπί Papeletto, ροζ ντομάτα και μελιτζάνα, όλα με την μέθοδο της υδροπονίας που όχι μόνο αποτελεί μία από τις πιο σύγχρονες και φιλικές προς το περιβάλλον μεθόδους καλλιέργειας, αλλά εξασφαλίζει και απόλυτα ελεγχόμενες συνθήκες ανάπτυξης των φυτών, σταθερές και ποιοτικές σοδειές όλο το χρόνο.

Τα προϊόντα μας τα βρίσκετε στα ράφια των μεγαλύτερων αλυσίδων super market, είτε χύμα, είτε συσκευασμένα με την επωνυμία «Κήπος της Ξάνθης». Σε πρωτοποριακές, επαναχρησιμοποιούμενες, 100% ανακυκλώσιμες συσκευασίες, που παρατείνουν τη διάρκεια ζωής των προϊόντων (μειώνοντας το food waste). Οι συσκευασίες μας μάλιστα πήραν gold βραβείο στα πρόσφατα Green Brand Awards, ενώ τα θερμοκήπια μας κέρδισαν τον τίτλο «Green Company of the Year» και 5 ακόμη βραβεία.

Όσο για νέα είδη δεν αποκλείουμε το ενδεχόμενο,

### ΚΑΛΛΙΕΡΓΟΥΜΕΝΗ ΕΚΤΑΣΗ (ΣΤΡΕΜΜΑΤΑ)



γι' αυτό και συμμετέχουμε σε ερευνητικά προγράμματα σε συνεργασία με πανεπιστήμια και ερευνητικούς οργανισμούς της χώρας για νέες ποικιλίες με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά. Στο δοκιμαστικό θερμοκήπιο ερευνούμε διαρκώς για νέα είδη και ποικιλίες που θα διευρύνουν την γκάμα μας σε συνεργασία με τους πελάτες μας και λαμβάνοντας υπόψη τις τάσεις της αγοράς και των καταναλωτών.

**Ποια είναι σήμερα η δυναμικότητα παραγωγής το ομίλου, σε ντομάτα και αγγούρι αντίστοιχα (σ.σ. σε τι επίπεδο απόδοσης ανά τ.μ. έχει φτάσει πλέον) και τι θα έρθει να προσθέσει η επέκταση που γίνεται στις θερμοκηπιακές εγκαταστάσεις;**

Η παραγωγή μας είναι στο μέγιστο επίπεδο για τα ελληνικά δεδομένα, διατηρώντας τα υψηλότερα ποιοτικά χαρακτηριστικά. Δίνοντας βάση στην ποιότητα, επιλέγουμε ποικιλίες με γευστικά και ποιοτικά χαρακτηριστικά, κάνοντας παραχώρηση στις υψηλότερες παραγωγές που υπόσχονται υβρίδια υψηλής παραγωγικότητας. Η προστιθέμενη αξία, πιστεύουμε, έρχεται από την ποιότητα και τις ορθές γεωργικές πρακτικές και όχι από την απόδοση ανά τετραγωνικό. Δεν είναι τυχαίο ότι πρώτοι εφαρμόσαμε σε παγκόσμιο επίπεδο τη σήμανση της Global GAP GGN που οπτικοποιεί στον καταναλωτή τις Καλές Γεωργικές και Κοινωνικές Πρακτικές που εφαρμόζουμε. Το κίτρινο σημάκι «Certified Farming» περιλαμβάνεται σε όλες τις συσκευασίες της εταιρείας μας.

**Τι ποικιλίες καλλιεργούνται από την εταιρεία και η παραγωγή σας κατευθύνεται αποκλειστικά στην εγχώρια αγορά και μέσα από ποια κανάλια; Ενδιαφέρει η προοπτική των εξαγωγών και αν ναι ποιος είναι ο σχεδιασμός σας σε αυτό τον τομέα;**

Την τρέχουσα περίοδο 2023 έχουμε, όπως είπαμε, διαφορετικά είδη και ποικιλίες ντομάτας και αγγουριού καθώς και μελιτζάνες. Απευθυνόμαστε στην ελληνική αγορά με μακροχρόνιες συνεργα-



Σύμφωνα με τον κ. Λειβαδίτη, το διαφορετικό product mix με την ενσωμάτωση συσκευασμένων προϊόντων θα βοηθήσει τα επόμενα χρόνια τη διατήρηση του επιπέδου κερδοφορίας της επιχείρησης.

σίες, κυρίως με αλυσίδες super market. Μέχρι αυτή την καλλιεργητική περίοδο, καλλιεργούμε βάσει των αναγκών των συνεργατών μας στην ελληνική αγορά. Σίγουρα, οι νέες επεκτάσεις μπορούν να δώσουν τη δυνατότητα εξαγωγών σε αγορές που αναγνωρίζουν την ποιότητα και τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των προϊόντων μας (τη γεύση του ελληνικού ήλιου, πιστοποιήσεις ποιότητας και αγνότητας, διατροφική αξία, χαμηλό ανθρακικό αποτύπωμα, ασφαλή και καθαρά προϊόντα).

**Σε μια πολύ δύσκολη χρονιά όπως η περσινή κατά την οποία η ενεργειακή κρίση προκάλεσε μεγάλα προβλήματα στο κόστος παραγωγής και λειτουργίας των επιχειρήσεων του κλάδου και όχι μόνο, το γεγονός ότι εσείς αξιοποιείται τη γεωθερμία για τη θέρμανση των θερμοκηπίων πώς επέδρασε; Καταφέρατε να είστε ανταγωνιστικότεροι;** Το ότι χρησιμοποιούμε τη γεωθερμία, δεν σημαίνει ότι η ενεργειακή κρίση μας άφησε ανεπηρέαστους. Οι πολύ σημαντικές αυξήσεις στο ηλεκτρικό ρεύμα είχαν ως συνέπεια να αυξηθεί το κόστος παραγωγής (κόστος ψύξης, λιπάσματα κ.λπ.). Το πλεονέκτημα της γεωθερμίας έγκειται στο ότι μας δίνεται η δυνατότητα να τηρούμε τον προγραμματισμό της καλλι-

εργητικής περιόδου και την τήρηση των δεσμεύσεων με τους πελάτες μας. Να θυμίσω ότι πολλοί παραγωγοί στη Β. Ευρώπη, δεν καλλιεργήσαν τη χειμερινή περίοδο, ή επέλεξαν να μεταθέσουν τις φυτεύσεις τους κατά μερικούς μήνες λόγω του υψηλού κόστους ενέργειας και φυσικού αερίου.

**Φέτος συμπληρώνονται δέκα χρόνια από τη στιγμή που οι όμιλοι Πλαστικά Θράκης και Έλαστρον διείδαν την επιχειρηματική ευκαιρία στην υδροπονική θερμοκηπιακή καλλιέργεια και αποφάσισαν να την αξιοποιήσουν. Ποια ήταν τα βασικά ορόσημα σε αυτή τη διαδρομή;**

Ορόσημο είναι το 2012 όταν διατυπώθηκε το κοινό όραμα των ομίλων Πλαστικά Θράκης και Έλαστρον για την αξιοποίηση της γεωθερμίας, της Ελληνικής ΑΠΕ, στον γεωργικό τομέα. Τελικά αυτό αποτυπώθηκε με τη δημιουργία του «θερμοκηπίου χωρίς καμινάδα». Με συνεχή αναπτυξιακή πορεία από τα 40 στμ. του 2014, στα 195 στμ. που καλλιεργούμε τώρα και στα 260 στμ. το 2024, η εταιρεία με μεθοδικότητα υλοποιεί το σχεδιασμό της και στηρίζεται στους συνεργάτες της, τους ανθρώπους της, στον τόπο καταγωγής της και στην τεχνολογία για να διαθέσει ασφαλή, ποιοτικά κηπευτικά όλο το χρόνο.

## ΤΟ ΟΥΔΕΤΕΡΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΟ ΑΠΟΤΥΠΩΜΑ ΤΗΣ ΓΕΩΘΕΡΜΙΑΣ

**Ως πρωτογενείς παραγωγοί,** νιώθουμε την ευθύνη απέναντι και στο περιβάλλον αλλά και στην εκπαίδευση των καταναλωτών μας προς την ίδια κατεύθυνση. Γι' αυτόν το λόγο προσπαθούμε και να ελέγχουμε τακτικά το περιβαλλοντικό μας αποτύπωμα και να το προβάλλουμε. Είναι άλλωστε το συγκριτικό μας πλεονέκτημα. Έχουμε πιστοποιηθεί από τον φορέα EMICERT, έχουμε αναρτήσει στην πλατφόρμα EPD International τις Περιβαλλοντικές Δηλώσεις Προϊόντων (EPD) και καθιερωμένα παρουσιάζουμε την έκθεση βιωσιμότητας ανά τακτά χρονικά διαστήματα. Επειδή δεν είμαστε consumer facing εταιρία, με αυτά τα εργαλεία προσεγγίζουμε πρώτα τους συνεργάτες μας στο λιανεμπόριο προσπαθώντας να τους ευαισθητοποιήσουμε ώστε αυτοί με τη σειρά τους να το περάσουν στους πελάτες τους. Παράλληλα όμως, η σήμανση της Global Gap GGN, που ανέφερα και παραπάνω, μας δίνει πλέον τη δυνατότητα προβολής όλων αυτών των χαρακτηριστικών μέσω των συσκευασιών των προϊόντων μας απευθείας στους καταναλωτές μας. Παρ' όλα αυτά, απαιτείται συνολική και συντονισμένη προσπάθεια διαφορετικών κλάδων και ευαισθητοποιημένων εταιρειών για την ενημέρωση και εκπαίδευση των καταναλωτών, με την βοήθεια των νέων όρων που έχουν εισαχθεί λόγω του Green Deal της Ευρωπαϊκής Ένωσης και των πολιτικών της (Farm to fork).





Η τιμή ανά τεμάχιο για περίπου 500 ανθούς ανέρχεται σε περίπου 0,25 ευρώ, ενώ όσο η ποσότητα αυξάνεται η τιμή μπορεί να κινηθεί σε περίπου 0,20 ευρώ ανά τεμάχιο.



Ο Γιώργος Φλώκαρης, τέταρτης γενιάς παραγωγός, έχει αναλάβει να αναπτύξει την παραγωγή των κολοκυθοανθών.



# ΚΡΥΜΜΕΝΟΣ ΘΗΣΑΥΡΟΣ ΣΤΟΥΣ ΚΟΛΟΚΥΘΟΑΝΘΟΥΣ

Με προγραμματισμό να επεκτείνει την καλλιέργεια της δυναμική, προσθέτοντας στρέμματα γης στα ήδη υπάρχοντα, η οικογένεια Φλώκαρη με έδρα τη Νέα Μαγνησία Θεσσαλονίκης, έχει επικεντρώσει ένα σημαντικό μέρος της δραστηριότητάς της στον κολοκυθοανθό δεδομένης της προστιθέμενης αξίας που προσφέρει και της υψηλότερης τιμής που δύναται να απολαμβάνει ο παραγωγός. Στους στόχους του Αγροκτήματος μελλοντικά είναι να εισέλθει και στη μεταποίηση του προϊό-

ντος, εγχείρημα που θα εξαρτηθεί και από την εξέλιξη της ζήτησης, όπως λέει ο επικεφαλής του, Γιώργος Φλώκαρης. Η πραγματικότητα που ο ίδιος περιγράφει είναι ότι δεν υφίστανται στην Ελλάδα αρκετά οργανωμένα εργαστήρια που να επεξεργάζονται εκτεταμένες ποσότητες ανθού. Είναι χαρακτηριστικό ότι στο εξωτερικό διοχετεύεται αυτήν τη στιγμή σε όλη την Ευρώπη ως έτοιμο μαγειρεμένο προϊόν με γέμιση και κατά κύριο λόγο στις Σκανδιναβικές χώρες. Επίσης σε άλλες αγορές της Ευρώπης καταναλώνεται ως ορεκτικό στο

γεύμα, με κύριο προορισμό τη Γερμανία και τη Γαλλία. Το Αγρόκτημα Φλώκαρης «Κολοκύνθη» ξεκίνησε τη δραστηριότητά του στον πρωτογενή τομέα κατά τη δεκαετία του 1980, ενώ τα τελευταία χρόνια ο Γιώργος Φλώκαρης, τέταρτης γενιάς παραγωγός, έχει αναλάβει να συνεχίσει και να αναπτύξει το συγκεκριμένο προϊόν. Παρά το γεγονός ότι από πλευράς καλλιέργειας φροντίδας ο ανθός παρουσιάζει ανάλογες απαιτήσεις με εκείνες που έχει το κολοκύθι από το οποίο προέρχεται, αποτελεί ωστόσο ένα ιδιαίτερα ευαίσθητο και





ΟΠ Αγροτικού Συνεταιρισμού Δένδρων Τυρνάβου

## ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΗΡΙΟ ΚΑΙ ΨΥΓΕΙΑ ΕΤΟΙΜΑΖΕΙ Η ΓΑΙΑ ΦΡΟΥΙΤ

Κίνηση προκειμένου να δημιουργήσει ιδιόκτητο συσκευαστήριο και ψυγεία για τα παραγόμενα φρούτα, ετοιμάζει κατά το προσεχές διάστημα η Γαία Φρούιτ, ήτοι η Οργάνωση Παραγωγών Αγροτικού Συνεταιρισμού Δένδρων Τυρνάβου. Όπως αναφέρει ο πρόεδρος του Συνεταιρισμού, Χρήστος Τασιούλας, μία τέτοια πρωτοβουλία θα βοηθήσει τον παραγωγικό σχηματισμό να αντιμετωπίσει το υψηλό λειτουργικό κόστος και τις χαμηλές τιμές που μέχρι στιγμής πληρώνεται για το βιομηχανικό ροδάκινο και το αχλάδι. Συνολικά, αριθμεί 40 μέλη με την παραγωγή του να ανέρχεται συνολικά στα 6 εκατ. κιλά φρούτων ετησίως. Από τη συγκεκριμένη ποσότητα, περίπου τα 3 εκατομμύρια κιλά αντιστοιχούν στην παραγωγή των επιτραπέζιων ροδάκινων και αχλαδιών.

### Στόχος η μείωση του κόστους παραγωγής

Η ομάδα δημιουργήθηκε το 2012 και τα αποτελέσματα μέχρι στιγμής δικαιώνουν τη συγκεκριμένη επιλογή, όπως επισημαίνει ο κύριος Τασιούλας. «Για την υλοποίηση της επένδυσης που πρόκειται να θέσουμε σε εφαρμογή έχουμε ενταχθεί σε αντίστοιχα Σχέδια Βελτίωσης. Ολοκληρώνοντας την κίνηση αυτή, θα μπορέσουμε να αντιμετωπίσουμε αποτελεσματικότερα το κόστος στο αχλάδι, το οποίο αυτή τη στιγμή υπερβαίνει τα 1.000 ευρώ ανά στρέμμα. Το αντίστοιχο κόστος για την παραγωγή του ροδάκινου είναι περίπου 500 έως και 600 κιλά ανά στρέμμα». Ως προς τις αποδόσεις που λαμβάνουν οι παραγωγοί από τα

χωράφια τους κινούνται μεσοσταθμικά σε περίπου 3 τόνους ανά στρέμμα για το βιομηχανικό ροδάκινο και σε αντίστοιχη ποσότητα για το βιομηχανικό αχλάδι.

«Τα τελευταία χρόνια είναι αρκετά δυσχερή τα δεδομένα λόγω του υψηλού κόστους παραγωγής και του κόστους προμήθειας πετρελαίου, ε-

νώ είναι ιδιαίτερα δύσκολη η ανεύρεση προσωπικού. Φέτος βρισκόμαστε αντιμέτωποι με μία ακόμη πιο δύσκολη συνθήκη, σε μία χρονιά κατά την οποία δεν υπήρχε ανθοφορία, καθώς το βερικόκο επηρεάστηκε από την παγωνιά. Αχλάδι και ροδάκινο δεν έχουν επηρεαστεί και πλέον το ζήτημα που μας απασχολεί είναι η σωστή τους καρπόδεση, λόγω των συνεχιζόμενων βροχοπτώσεων στην περιοχή το τελευταίο διάστημα, επηρεάζοντας την παραγωγή».

Σημειώνεται ότι κάθε χρόνο η Γαία Φρούιτ ανανεώνει το φυτικό της κεφάλαιο, προσθέτοντας δέντρα και στο ροδάκινο και στο αχλάδι και φέρνοντας στην επιφάνεια νέες ποικιλίες. Εκτός των άλλων έχει αποκτήσει μηχανήματα για την μηχανοποίηση της καλλιέργειας, τα οποία αραιώνουν τα δέντρα καθώς και κλαδευτικά μηχανήματα προκειμένου να αυτοματοποιηθεί την παρα-

γωγή. Από πλευράς οικονομικών επιδόσεων, ο τζίρος της το 2022 ανήλθε στα 2 εκατομμύρια ευρώ. Σε ό,τι αφορά τον θεσμικό χαρακτήρα και τη συμμετοχή του φορέα στη λήψη των αποφάσεων, η Γαία Φρούιτ είναι μέλος της ΕΘΕΑΣ.

**ΓΙΩΡΓΟΣ ΛΑΜΠΙΡΗΣ**



Χρήστος Τασιούλας

ευπαθές προϊόν. Η ιδιαιτερότητα έγκειται στο γεγονός ότι η συγκομιδή του ανθού πραγματοποιείται νωρίς το πρωί μόλις ανοίξει το λουλούδι και παραμένει για συγκεκριμένες ώρες τις ημέρας ανοιχτό μετά την κοπή. Σε αυτό το διάστημα που παραμένει ανοιχτός ο ανθός θα πρέπει να παραδοθεί στα εργαστήρια μεταποίησης για να προχωρήσουν άμεσα στην επεξεργασία του. «Συνήθως το παραδίδουμε σε μία ώρα», εξηγεί ο παραγωγός. Πρόκειται επίσης για ένα ιδιαίτερα ευαίσθητο προϊόν που απαιτεί προσοχή κατά τη συγκομιδή του για να μην σπάσει. Στο Αγρόκτημα παράγεται εκτός από τον ανθό και το κολοκύθι, που στη συνέχεια διατίθεται φρέσκο στην αγορά. Το Αγρόκτημα Φλόκαρη εκτός από τον κολοκυθοανθό που καλλιεργείται κατά την περίοδο Μαρτίου-Νοεμβρίου, διαθέτει και άλλα κηπευτικά όπως είναι οι χειμερινές φυτεύσεις του λάχανου και των πράσων καθώς και άλλων αγαθών όπως η ντομάτα και το αγγούρι.

**ΓΙΩΡΓΟΣ ΛΑΜΠΙΡΗΣ**



Ο Συνεταιρισμός συγκεντρώνει οπωροκηπευτικά προϊόντα από την ευρύτερη περιοχή της Ημαθίας.



Επενδύει σε μηχανές τυποποίησης

## ΜΕ ΔΙΚΗ ΤΟΥ ΕΤΙΚΕΤΑ ΒΛΕΠΕΙ ΤΟ ΜΕΛΛΟΝ Ο ΑΣΕΠΟΠ ΝΑΟΥΣΑΣ

Με στόχο την ενίσχυση της πώλησης τυποποιημένων προϊόντων με τη δική του ετικέτα, ο ΑΣΕΠΟΠ Νάουσας προχωράει στην προσθήκη νέων μηχανών τυποποίησης στις ήδη υπάρχουσες εγκαταστάσεις του. Η επένδυση αυτή ανέρχεται περίπου στις 900 χιλιάδες ευρώ και εντάσσεται σε ευρύτερο επενδυτικό πρόγραμμα που έχει λάβει την έγκριση του υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και το συνολικό του ύψος ανέρχεται στα 2,43 εκατ. ευρώ. Σε ό,τι αφορά το νέο μηχανολογικό εξοπλισμό θα συμβάλει στην ενίσχυση της παραγωγικότητας στον τομέα της διαλογής και συσκευ-

ασίας κερασιών, ο μεγαλύτερος όγκος των οποίων διοχετεύονται σε χώρες του εξωτερικού. Ήδη ο Συνεταιρισμός έχει δημιουργήσει επώνυμα προϊόντα με την ετικέτα «Vermina», μεταξύ των οποίων είναι το ΠΟΠ ροδάκινο Νάουσας, το κεράσι, το ακτινίδιο, το μήλο. «Με τις επενδύσεις αυτές θα έχουμε την ευκαιρία να ενισχύσουμε ακόμα περισσότερο την παραγωγή μας σε επώνυμο προϊόν, δίνοντας ταυτόχρονα και έμφαση στην ποιότητα, διότι η διαλογή θα πραγματοποιείται πλήρως αυτοματοποιημένα με τη χρήση ειδικών καμερών, οι οποίες θα επιβλέπουν βήμα προς βήμα την εξέλιξη της

διαδικασίας. Ταυτόχρονα θα διασφαλίσουμε μεγαλύτερη ταχύτητα διαλογής», επισημαίνει ο Βασίλης Μπουγάς, γενικός διευθυντής του ΑΣΕΠΟΠ. Το 2022 ο Συνεταιρισμός παρέλαβε 600 τόνους κερασιού, με τη διαλογή να γίνεται με μηχανικό καλιμπραδόρο, όπου η διαλογή πραγματοποιήθηκε αποκλειστικά με βάση το μέγεθος και η ποιότητα ελεγχόταν χειρωνακτικά από εργατικό προσωπικό, κάτι που πλέον αλλάζει μέσα από τις συγκεκριμένες επενδύσεις. «Με τον ηλεκτρονικό καλιμπραδόρο η διαλογή σε ό,τι αφορά ο μέγεθος, την ποιότητα και την κατηγορία θα γίνεται πλήρως αυτοματοποιημένα», ε-

πισημαίνει ο κύριος Μπουγάς. Στο πλαίσιο της ευρύτερης επένδυσης των 2,4 εκατ. ευρώ, ο ΑΣΕΠΟΠ της Νάουσας προχωράει και στον εκσυγχρονισμό του μηχανολογικού εξοπλισμού καθώς και τοποθέτηση φωτοβολταϊκών συστημάτων, ισχύος 600 MW. Βασική δραστηριότητα του φορέα είναι οι εξαγωγές, καθότι έως και το 70% της παραγωγής διοχετεύεται σε χώρες της Βαλτικής αλλά και σε Πολωνία, Γερμανία, Ουκρανία, Μολδαβία, Κροατία, Τσεχία, Αίγυπτο καθώς και στη Σ. Αραβία. Στην Ελλάδα βρίσκεται σε αλυσίδες όπως AB Βασιλόπουλος καθώς και σε τοπικές μικρότερου βεληνεκούς. **Γ. ΛΑΜΠΙΡΗΣ**



Ο Συνεταιρισμός συνεργάζεται με 500 μέλη – παραγωγούς και ο τζίρος του ανήλθε στα 9 εκατ. ευρώ το 2022, όντας κερδοφόρος, όπως αναφέρει σχετικά ο γενικός του διευθυντής Βασίλης Μπουγάς.



Χρυσσαυγή Μπαμπούρη και Κώστας Λίχνος

## ΑΦΗΣΑΝ ΤΟ ΝΩΠΟ ΛΕΜΟΝΙ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΛΕΜΟΝΑΔΑΣ

Με βάση 1.000 λεμονιές που φύτεψαν το 2015 στον Αστακό Αιτωλοακαρνανίας, η Χρυσσαυγή Μπαμπούρη και ο Κώστας Λίχνος προτίμησαν να εισέλθουν στη μεταποίηση του λεμονιού, παράγοντας συσκευασμένη λεμονάδα, η οποία τους έδωσε τη δυνατότητα να επεξεργάζονται και να πωλούν το σύνολο των παραγόμενων ποσοτήτων σε καταστήματα μεταποίησης με τη μορφή συμπυκνώματος. «Βρεθήκαμε εν μέσω μίας περιόδου όπου ήταν μία από τις χειρότερες για το νωπό λεμόνι στην Ελλάδα. Δημιουργήσαμε μία οικοτεχνία και πραγματοποιήσαμε μελέτη HACCP, προκειμένου να παράγουμε λεμονάδα με τις προδιαγραφές ποιότητας που απαιτούνται. Ακολούθως προχωρήσαμε στη μεταποίηση και την τυποποίησή της σε μπουκάλι. Επί της ουσίας δημιουργήσαμε συμπύκνωμα λεμονάδας, για το οποίο απαιτείται ένα λίτρο χυμού λεμονιού, το οποίο μας προσφέρει τέσσερα λίτρα λεμονάδας με την προσθήκη νερού στο έτοιμο συμπύκνωμα. Η διάρκεια ζωής του στο ψυγείο είναι έως και 12 μήνες, όταν η συσκευασία είναι σφραγισμένη και έναν μήνα εντός ψυγείου μετά το άνοιγμα της συσκευασίας», σημειώνει ο κ. Λίχνος. Οι ποικιλίες λεμονιού που αξιοποιούνται είναι Interdonato, Nouvel Athos, μία ποικιλία με



αντοχές ακόμα και σε θερμοκρασίες  $-10^{\circ}\text{C}$ , καθώς και λεμονιές Λαπήθου και Ζαμπετάκη. Η παραγωγή ανέρχεται σε συνολικά 20 τόνους λεμονιού ετησίως, ενώ η τιμή χονδρικής για το συμπύκνωμα λεμονάδας είναι στα 15 ευρώ το λίτρο. Το προϊόν που συσκεύασαν οι δύο παραγωγοί φέρει την ετικέτα «Αστακιώτικη Λεμονάδα» και διοχετεύεται σε περιοχές όπως η Λευκάδα, η Βόνιτσα, η Κεφαλονιά και ευρύτερα σε περιοχές που βρίσκονται σε κοντινή απόσταση από τον Αστακό, ενώ η οικοτεχνία διαθέτει τα προϊόντα της και από το eshop που έχει δημιουργήσει. **Γ. ΛΑΜΠΙΡΗΣ**



## Στην αγορά κονσέρβας η Agrifreda μέσω της ΑΛ.Μ.ΜΕ

Ανάμεσα στους ενδιαφερόμενους για την απόκτηση της συνεταιριστικής κονσερβοποιίας, ΑΛ.Μ.ΜΕ προτιμητέος επενδυτής αναδείχθηκε η Agrifreda, στην οποία θα θυμίσουμε ότι έχει επενδύσει το fund, EOS Capital Partners, του οποίου ηγείται ο πρώην τραπεζίτης, Απόστολος Ταμβακάκης. Η ΑΛ.Μ.ΜΕ ιδρύθηκε το 1996 ως κοινοπραξία τριών πρωτοβάθμιων συνεταιρισμών, Νέος Αλιάκμων, ΑΣ Μέσης, ΑΣ Μελίκης. Σύμφωνα με τις ίδιες πληροφορίες, στη διαδικασία για την απόκτηση της συμμετείχαν και άλλοι παίκτες όπως η κοινοπραξία Sugartia-SMERC (το fund του τραπεζικού Νίκου Καραμούζη) και η κοινοπραξία Agrophoenix-Agroinvest. Οι εγκαταστάσεις της ΑΛ.Μ.ΜΕ καθώς και των τριών συνεταιρισμών βρίσκονται στην ευρύτερη περιοχή της Κουλούρας Ημαθίας. Οι τρεις πρωτοβάθμιοι συνεταιρισμοί αριθμούν περί τα 2.000 μέλη και οι καλλιεργούμενες εκτάσεις υπερβαίνουν τα 38.000 στρέμματα. Δραστηριοποιούνται στην παραγωγή αγροτικών προϊόντων από το 1927 και τα τελευταία 30 χρόνια ειδικεύονται στη συσκευασία φρέσκων φρούτων όπως ροδάκινα, νεκταρίνια ακτινίδια, κέρασι και μήλα. Σημειώνεται ότι τον τελικό λόγο θα έχει το ΔΣ της ΑΛ.Μ.ΜΕ και εφόσον ληφθεί η οριστική απόφαση από τη διοίκηση της συνεταιριστικής βιομηχανίας, η Agrifreda, η οποία διατηρεί την έδρα της στον δήμο Αλμωπίας, θα αποκτήσει το 85% των μετοχών της. **Γ. ΛΑΜΠΙΡΗΣ**



**ΑΣΤΑΚΙΩΤΙΚΗ ΛΕΜΟΝΑΔΑ  
ΑΠΟ 1.000 ΔΕΝΤΡΑ**



Η BioFru διαθέτει σημαντικές ποσότητες νωπών φρούτων απευθείας σε καταστήματα βιολογικών προϊόντων.



Στην Καστοριά από τη Σέβη Λιούζα και τον Γιάννη Θεοδωρόπουλο

## ΕΠΕΝΔΥΣΗ ΣΕ ΓΗΓΕΝΕΙΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΜΗΛΟΥ

Με όραμα να αναδείξουν γηγενείς ποικιλίες μήλου στην περιοχή της Καστοριάς, η Σέβη Λιούζα και ο Γιάννης Θεοδωρόπουλος, δασολόγος και περιβαλλοντολόγος αντίστοιχα, προχώρησαν πρόσφατα στη συλλογή γενετικού υλικού από παλαιά δέντρα στην περιοχή τους. Οι δύο παραγωγοί και ιδιοκτήτες του κτήματος BioFru, με καλλιέργεια 50 στρεμμάτων μήλου και αχλαδιού, παρέλαβαν το αγρόκτημα από τους γονείς της Σέβης. Η παραγωγική προσπάθεια που είχε ήδη ξεκινήσει το 1986, περιήλθε στην κατοχή της δεύτερης γενιάς το 2013, η οποία ανέλαβε να επεκτείνει τα υφιστάμενα έως εκείνη τη στιγμή 35 στρέμματα πιστοποιημένης βιολογικής καλλιέργειας. Στις μελλοντικές προτεραιότητες είναι η διατήρηση παραδοσιακών ποικιλιών μήλων αλλά και αχλαδιών. «Έχουμε δημιουργήσει ένα φυτώριο, στο οποίο έχουμε συλλέξει παραδοσιακές ποικιλίες της περιοχής με στόχο να διαπιστώσουμε κατά πόσο ανταποκρίνονται στις σημερινές κλιματικές συνθήκες και εάν κάποια από αυτές θα μπορούσε να ευδοκιμήσει σε βιολογική καλλιέργεια με ελάχιστες ή μηδενικές εισροές», αναφέρει η Σέβη Λιούζα.

«Αναζητήσαμε σπόρους σε εγκαταλειμμένα κτήμα-

τα καθώς και σε χωριά όπου υφίστανται ακόμη παλιά δέντρα. Προχωρήσαμε σε μερική αναπαραγωγή κάποιων από τα μήλα που εντοπίσαμε, προκειμένου να διατηρήσουμε τις ποικιλίες, ενώ τα συγκεκριμένα 'πειραματικά' δέντρα έχουν ήδη ξεκινήσει να αποδίδουν καρπούς. Ταυτόχρονα, συμμετέχουμε στο πρόγραμμα Horizon, για να αποκτήσουμε πρόσβαση σε πανεπιστήμια της Ευρώπης αλλά και σε ερευνητικά κέντρα άλλων χωρών, ευελπιστώντας ότι κάποιες από αυτές τις ποικιλίες θα ξεχωρίσουν, θα έχουν καλύτερα χαρακτηριστικά και θα μπορέσουμε να τις καλλιεργήσουμε συστηματικά, σε συνεργασία με το δίκτυο Αιγύλοπας. Μέσα στην επόμενη τριετία θα προβούμε στην ικνυλάτηση των ποικιλιών με περαιτέρω αναλύσεις. Επιθυμία μας είναι εκτός των άλλων να διαφοροποιήσουμε τις καλλιέργειές μας και να προσθέσουμε και άλλα δέντρα για την παραγωγή μούρων ή φουντουκιών, τα οποία θα θέλαμε να αναπτυχθούν ακόμη και μέσα στον υπάρχοντα μηλεώνα».

### Προσθέτουν επιπλέον 25 στρέμματα

Στον ευρύτερο σχεδιασμό τους εκτός των άλλων είναι να προσθέσουν ακόμα 25 στρέμματα μηλεώ-

να στις ήδη υπάρχουσες βιολογικές καλλιέργειες, όπου θα πραγματοποιηθούν νέες φυτεύσεις εντός του 2024. Με αυτό τον τρόπο θα φτάσουν συνολικά στα 75 στρέμματα. Ήδη στα κτήματά τους συναντώνται οι ποικιλίες Gala, Fuji, Golden, Delicious και Granny Smith. Στα αχλάδια αντίστοιχα διατηρούν τις ποικιλίες Nashi (αχλαδόμυλο) και ορισμένες ποσότητες Κρυστάλλια, καθώς και τη Sissy της Farm Hellas.

### Παραγωγή και συσκευασία αποξηραμένου μήλου – Είσοδος και στο χυμό

Μέρος της ευρύτερης δραστηριότητάς τους αποτελεί και η μεταποίηση, λαμβάνοντας την άδεια οικιακής το 2016 και ξεκινώντας επεξεργασία και τυποποίηση αποξηραμένου μήλου το 2017. «Είχαμε ήδη κάνει τα πρώτα μας πειράματα στην επεξεργασία και αποξήρανση του μήλου. Από τότε έως και σήμερα συνεχίζουμε να παράγουμε και να συσκευάζουμε αποξηραμένο μήλο. Ακολούθως προχωρήσαμε σε χημικές αναλύσεις και δοκιμάσαμε να δημιουργήσουμε χυμό. Αυτή την περίοδο ετοιμάζουμε την ετικέτα και κατά την προσεχή παραγωγική περίοδο, θα διαθέσουμε στην αγορά και φυσικό χυμό μήλου», όπως λέει η παραγωγός. **ΓΙΩΡΓΟΣ ΛΑΜΠΙΡΗΣ**



Από την Ομάδα Πατατοπαραγωγών Κάτω Νευροκοπίου

## ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗΣ ΣΤΟ ΚΑΤΩ ΝΕΥΡΟΚΟΠΙ

Το «παράθυρο» εμπορικής ευκαιρίας που υπάρχει στην εγχώρια αγορά πατάτας και κυρίως στο κομμάτι της προτηγανισμένης και των «τσιπς», θέλει να αξιοποιήσει η Ομάδα Πατατοπαραγωγών Κάτω Νευροκοπίου, μέσα από την απόφασή της να καθετοποιήσει τη δραστηριότητά της. Σε μια απόπειρα να δώσει υπεραξία στο προϊόν προς όφελος των μελών της, η δραστήρια συλλογικότητα, με τη συνδρομή της ΕΑΣ Δράμας, έχει δρομολογήσει την υλοποίηση μιας νέας επένδυσης, 7 εκατ. ευρώ, για τη δημιουργία μονάδας μεταποίησης. «Καταθέσαμε σχετική πρόταση στο Ταμείο Ανάκαμψης και λίγο πριν τις εορτές των Χριστουγέννων ενημερωθήκαμε πως άναψε το πράσινο φως για τη χρηματοδοτική ενίσχυσή της, σε ποσοστό 55%, ενώ το υπόλοιπο

του προϋπολογισμού θα καλυφθεί από ίδια κεφάλαια και δανεισμό», εξηγεί στο Fresher ο Ιωάννης Κεσκίνογλου, πρόεδρος ΕΑΣ Δράμας. Σύμφωνα με το πλάνο, προβλέπεται η δημιουργία μονάδας παραγωγής κωπής καθαρισμένης πατάτας, προτηγανισμένης, αλλά και σε μορφή τσιπς, η οποία θα πλαισιωθεί, επίσης, και με πέντε θαλάμους συντήρησης και έναν θάλαμο ψύξης, σε μια εγκατάσταση στεγασμένης επιφάνειας 10.000 τ.μ. «Μας έχει παραχωρηθεί από το υπουργείο ένα ακίνητο έκτασης 108 στρεμμάτων, δίπλα από τις εγκαταστάσεις της ΕΑΣ Δράμας, όπου και θα κατασκευαστεί η νέα υποδομή», σημειώνει ο κ. Κεσκίνογλου, διευκρινίζοντας πως «ο στόχος μας είναι να αρχίσει η κατασκευή το ταχύτερο δυνατό, καθώς θα πρέπει να έχει ολοκληρωθεί το αργότερο έως το τέλος του 2025». **Α. ΛΙΑΜΗΣ**



**Η ΥΠΟΔΟΜΗ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ  
ΕΧΕΙ ΟΛΟΚΛΗΡΩΘΕΙ ΕΩΣ  
ΤΟ ΤΕΛΟΣ ΤΟΥ 2025**

**alfa**  
greek  
fruits

## Κίτρινο Jingold ακτινίδιο για την Alfa Fruits

Εντονότερη στροφή στο κίτρινο ακτινίδιο, όπου βλέπει προοπτική ανάπτυξης στις αγορές του εξωτερικού, ετοιμάζει η Alfa Greek Fruits, η οποία αξιοποιεί την ποικιλία κίτρινου ακτινιδίου της Jingold. Από την παραγωγική περίοδο του Σεπτεμβρίου, η Alfa Greek Fruits, βασικός μέτοχος της οποίας είναι η Ένωση Αγρινίου, σχεδιάζει να προχωρήσει σε αναδιάρθρωση υφιστάμενων καλλιιεργειών πράσινου ακτινιδίου με αντικατάστασή τους σε κίτρινο καθώς και νέες φυτεύσεις. Όπως αναφέρει από πλευράς της Ένωσης Αγρινίου η Ελένη Τσιτσιβού, οι φυτεύσεις πραγματοποιούνται σε δύο διαφορετικές χρονικές περιόδους, η πρώτη από τις οποίες είναι κατά τους μήνες Σεπτέμβριο - Οκτώβριο και η δεύτερη κατά τους μήνες Φεβρουάριο - Μάρτιο. Σημειώνεται ότι η τιμή στο κίτρινο ακτινίδιο, η οποία φέτος υπερέβη τα 2,5 ευρώ, αποτελεί κίνητρο για τους παραγωγούς - μέλη του Συνεταιρισμού, ώστε να προχωρήσουν σε αναδιάρθρωση καλλιιεργειών ή σε νέες φυτεύσεις. Αντίστοιχα η τιμή διάθεσης για το πράσινο ακτινίδιο κινήθηκε μεταξύ 1,30 και 1,60 ανάλογα με την περίοδο διάθεσης και τα χαρακτηριστικά του. **Γ. ΛΑΜΠΙΡΗΣ**



Εκκρεμεί προς το παρόν η τελική απόφαση για τη χρονική στιγμή που θα επιλεγεί για την αναδιάρθρωση καθώς και για το ποια χωράφια θα φυτευτούν κατά προτεραιότητα.



Στόχος επιχείρηση από την Κεντρική Μακεδονία

## ΣΤΑ ΟΠΩΡΟΚΗΠΕΥΤΙΚΑ ΤΟ FUND ΚΑΡΑΜΟΥΖΗ

Την... όρεξη του ελληνικού επενδυτικού κεφαλαίου SMERemediumCap (SMERC), έχει ανοίξει η δυναμική που εμφανίζουν πολλές επιχειρήσεις του εγχώριου αγροδιατροφικού τομέα και μετά τις πρώτες επενδύσεις του στο χώρο, ετοιμάζεται πλέον και για νέα επενδυτικά «χτυπήματα», αυτή τη φορά στους τομείς του ρυζιού και των οπωροκηπευτικών.

Το δραστήριο fund, που διαχειρίζεται πάνω από 140 εκατ. ευρώ και στο τιμόνι του έχει τον πολύπειρο manager, Νίκο Καραμούζη, έχει βάλει στο στόχαστρό του και περνά από «ψιλό κόσκινο» οικονομικών και νομικών ελέγχων, τουλάχιστον δύο επιχειρήσεις με έδρα στη Βόρεια Ελλάδα και παράλληλα έχει ανοικτό το «ραντάρ» του και σε άλλες ενδιαφέρουσες περιπτώσεις, οι οποίες δεν είναι ακόμη τόσο δουλεμένες.

Σε ό,τι αφορά τον τομέα των οπωροκηπευτικών, οι πληροφορίες αναφέρουν ότι πρόκειται για επιχείρηση μαπό την ευρύτερη περιοχή της Κεντρικής Μακεδονίας. Και στην περίπτωση αυτή οι διαπραγματεύσεις συνεχίζονται και αφορούν σε πλειοψηφικό ποσοστό ενώ η επένδυση αποφασίστηκε να υλοποιηθεί ως αποτέλεσμα των μεγάλων εξαγωγών που καταγράφουν ήδη τα ελληνικά φρούτα και λαχανικά στις αγορές του εξωτερικού, αλλά και των ελπιδοφόρων προοπτικών που διανοίγονται για αυτά στα επόμενα χρόνια. Ο τομέας της εγχώριας αγροδιατροφής, γενικότερα, έχει χαρακτηριστεί στρατηγικός για το επενδυτικό κεφάλαιο SMERC (σ. σ. αλλά και άλλα του χώρου) και αυτό αποδεικνύεται και έμπρακτα, από τις μέχρι τώρα κινήσεις του. **ΛΕΩΝΙΔΑΣ ΛΙΑΜΗΣ**



**ΣΤΡΑΤΗΓΙΚΟΣ ΓΙΑ ΤΟ  
ΚΕΦΑΛΑΙΟ SMERC Ο ΤΟΜΕΑΣ  
ΤΗΣ ΑΓΡΟΔΙΑΤΡΟΦΗΣ**



## Ηχηρές διεθνείς συνεργασίες

Με δύο νέα συμβόλαια με πολύ «βαριά», σε διεθνές επίπεδο, ονόματα αγροδιατροφικών προϊόντων, μια καινούρια επένδυση, ύψους 10 εκατ. ευρώ στα «σκαριά» και με διπλάσιασμό του τζίρου της μήκε στο 2023 η AgroPhoenix. Η πιο πρόσφατη εξέλιξη για τη μεταποιητική επιχείρηση φρούτων, από το Άνω Ζερβοχώρι Ημαθίας, αποτελεί η υπογραφή συμβολαίου συνεργασίας με τη γερμανική λιανεμπορική αλυσίδα Aldi ενώ επίσης, συνήψε συμβόλαιο 10ετούς διάρκειας αποκλειστικής συνεργασίας με τη Dole, για να την τροφοδοτεί αρχικά με 7-8 κωδικούς από προϊόντα φρούτων και κατόπιν με άλλους 5-6. Η επιχείρηση έχει υποβάλει φάκελο στο Ταμείο Ανάκαμψης για ένα νέο επενδυτικό ύψους 10 εκατ. ευρώ, που θα ανεβάσει κατά 30% τη δυναμικότητα της μονάδας.

**ΛΕΩΝΙΔΑΣ ΛΙΑΜΗΣ**



Το νέο επενδυτικό ύψους 10 εκατ. ευρώ θα ανεβάσει κατά 30% τη δυναμικότητα της μονάδας της AgroPhoenix.

Παραγωγή ντομάτας

## ΣΤΟΝ ΑΛΜΥΡΟ ΒΟΛΟΥ ΝΕΑ ΜΟΝΑΔΑ ΥΔΡΟΠΟΝΙΑΣ

Συνολική επιφάνεια 10 στρεμμάτων καλύπτει η νέα μονάδα παραγωγής υδροπονικής ντομάτας που δημιουργήθηκε στην περιοχή του Αλμυρού Βόλου από την εταιρεία PK Energy, η οποία δραστηριοποιείται στον τομέα των ΑΠΕ. Ιδιοκτήτρια της παραγωγικής μονάδας είναι η εταιρεία Γαιωέργα Κ&Π ΙΚΕ ενώ σε ό,τι αφορά τη μελέτη και την επίβλεψη το έργο ανέλαβε η IQ Crops του Χρήστου Κατσάνου.

«Η κατασκευή του θερμοκηπίου ξεκίνησε το καλοκαίρι του 2022. Δημιουργήσαμε ένα θερμοκήπιο υδροπονικής καλλιέργειας με επιφάνεια 10.800 τ.μ. σε συνδυασμό με μονάδα ΣΗΘΥΑ με δυναμικότητα 1MW ηλεκτρικής ισχύος και 1.070KW θερμικής ισχύος. Το συνολικό κόστος ανήλθε στα 2,8 εκατομμύρια ευρώ», αναφέρει ο Θανάσης Τοσιδης, τεχνικός σύμβουλος της κατασκευαστικής εταιρείας PK Energy και υπεύθυνος μηχανικός του έργου.

Η Γαιωέργα με έδρα τη Θεσσαλονίκη έχει ως κύρια δραστηριότητά της την παραγωγή ηλεκτρικής ενέργειας μέσω φωτοβολταϊκών συστημάτων. Ιδρύθηκε τον Σεπτέμβριο του 2020 από τον Πέτρο Καραναστάση, διευθύνοντα σύμβουλο της εταιρείας PK Energy, και τον μηχανολόγο μηχανικό Χρήστο Παπαγεωργί-

ου. Οι αποδόσεις του θερμοκηπίου κυμαίνονται μεταξύ 40 έως και 50 τόνους ντομάτας ανά στρέμμα, από την ποικιλία Οπτασία. Σύντομα πρόκειται να πραγματοποιηθεί η πρώτη συγκομιδή, όπου θα φανούν και τα πρώτα αποτελέσματα της καλλιέργειας. Το θερμοκήπιο αξιοποιεί τόσο την παραγόμενη θερμότητα όταν απαιτείται, ενώ τα καυσαέρια εφόσον περάσουν από καταλύτη και στη συνέχεια το παραγόμενο διοξείδιο του άνθρακα συμβάλλει στην ανάπτυξη των φυτών. «Κατασκευαστής του θερμοκηπίου είναι η PK Energy, ενώ στο συγκεκριμένο εγχείρημα έχουμε επενδύσει ο Πέτρος Καραναστάσης ιδιοκτήτης και διευθύνων σύμβουλος της PK Energy, εγώ και κάποιοι ακόμα επιχειρηματίες από τις Σέρρες», συμπληρώνει ο κύριος Τοσιδης.

Στο προσεχές διάστημα πρόκειται να δημιουργηθούν ακόμη επτά θερμοκήπια υδροπονικής στα Οινόφυτα από την ίδια ομάδα επενδυτών. Η λειτουργία τους αναμένεται ότι θα ξεκινήσει στο προσεχές χρονικό διάστημα με τις πρώτες φυτεύσεις. Η συνολική επιφάνεια θα καλύψει σταδιακά περί τα 70 στρέμματα γης. Και σε αυτή την περίπτωση θα δοθεί βαρύτητα στην καλλιέργεια ντομάτας. **Γ. ΛΑΜΠΙΡΗΣ**



Το θερμοκήπιο αξιοποιεί τόσο την παραγόμενη θερμότητα όταν απαιτείται, ενώ τα καυσαέρια εφόσον περάσουν από καταλύτη και στη συνέχεια το παραγόμενο διοξείδιο του άνθρακα συμβάλλει στην ανάπτυξη των φυτών.





## Η ΔΥΝΑΜΙΚΗ ΨΥΞΗ ΣΤΑ ΡΟΔΑΚΙΝΑ ΚΑΙ ΤΑ ΝΕΚΤΑΡΙΝΙΑ

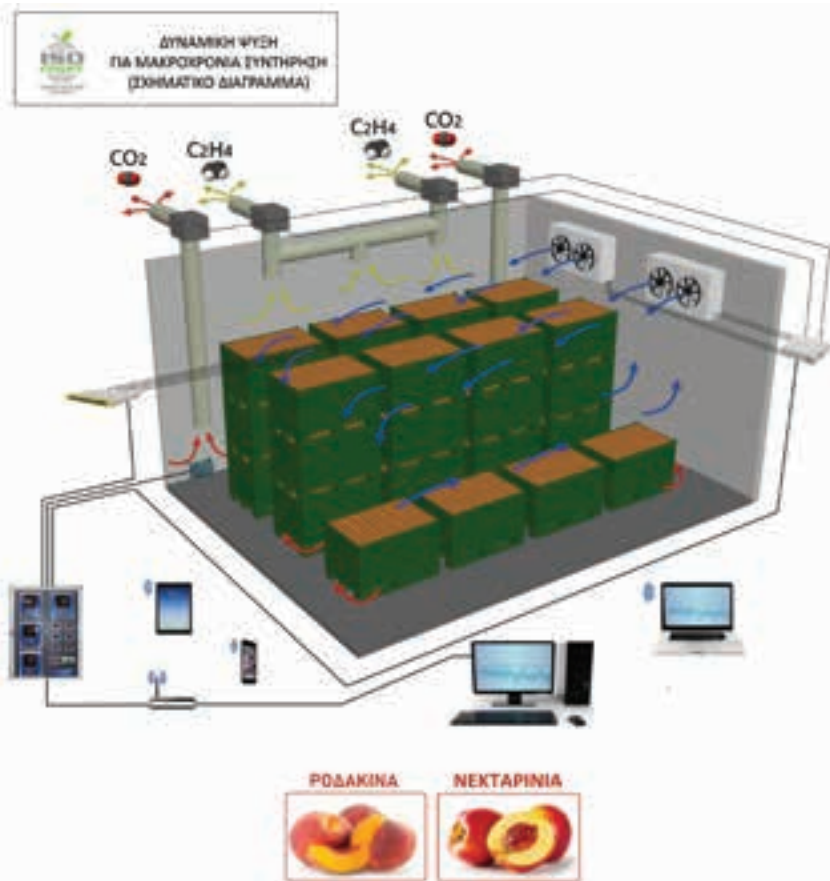
**Η ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ** των ροδάκινων και των νεκταρινιών αρχίζει από τα τέλη Μαΐου και ολοκληρώνεται στα τέλη Σεπτεμβρίου. Τα πιο πάνω φρούτα είναι κλιμακτριικά, δηλαδή διαθέτουν ενζυμικό μηχανισμό για να ωριμάσουν μετά την απομάκρυνσή τους από τα δένδρα συλλογής τους. Αυτό σημαίνει ότι εάν επιθυμούμε να επιτύχουμε τον μέγιστο χρόνο αποθήκευσης σε ψυκτικούς θαλάμους, πρέπει να φροντίσουμε να τα συγκομίσουμε στην αρχή της φυσιολογικής ωρίμανσης αλλά πριν την εμπορική τους ωρίμανση.

Η επόμενη σημαντική ενέργεια μετά τη συγκομιδή είναι η πρόψυξη με σκοπό την άμεση αφαίρεση της αισθητής θερμότητας που έχουν αποκτήσει από το ζεστό περιβάλλον, αλλά και εκείνης που δημιουργείται από την αναπνοή τους. Αμέσως μετά και αφού έχουν προψυχθεί κοντά στη θερμοκρασία συντήρησης, πρέπει να αποθηκευθούν σε ψυκτικούς θαλάμους που λειτουργούν εφαρμόζοντας τη δυναμική ψύξη.



Σύμφωνα με πληροφορίες από την κατασκευάστρια εταιρεία Alfa Cool Helas που διαθέτει αντίστοιχο δίπλωμα ευρεσιτεχνίας, η εφαρμογή της δυναμικής ψύξης στους ψυκτικούς θαλάμους παρέχει τα πλεονεκτήματα, αφενός της προστασίας που προέρχεται από την ακριβή ρύθμιση της θερμοκρασίας (-0,5° C έως 0° C) και της σχετικής υγρασίας (85%-92%) σε όλο τον όγκο του ψυκτικού θαλάμου, τον έλεγχο και τη ρύθμιση των εκλυόμενων λόγω αναπνοής αερίων και αφετέρου διασφαλίζει την αύξηση του χρόνου αποθήκευσης κατά 20%. Επιπροσθέτως η δυναμική ψύξη προστατεύει τα ροδάκινα - νεκταρίνια από παγώματα, γιατί χρησιμοποιεί ξεχωριστό ειδικό αισθητήρα θερμοκρασίας τοποθετημένο σε συγκεκριμένη θέση. Προστατεύει επίσης από διακυμάνσεις της θερμοκρασίας στη σάρκα τους αλλά και από διακυμάνσεις της θερμοκρασίας στο σύνολο του όγκου που καταλαμβάνουν οι παλέτες μέσα στον ψυκτικό θάλαμο, γιατί χρησιμοποιεί





πολλά αισθητήρια βύθισης – διείσδυσης διατεταγμένα με τέτοιο τρόπο, ώστε να ελέγχεται όλος ο χώρος.

Εκτός των πιο πάνω προστατεύει και από την ανεπιθύμητη ωρίμανση και τις δυσάρεστες οσμές που δημιουργούν τα εκλυόμενα, λόγω αναπνοής των ροδάκινων - νεκταρινιών αέρια, αιθυλένιο και διοξείδιο του άνθρακα. Αυτό επιτυγχάνεται γιατί χρησιμοποιεί ηλεκτροχημικά αισθητήρια υψηλής ευαισθησίας μεγάλης ακρίβειας για τη μέτρηση των παραγόμενων αερίων από τα προϊόντα. Αμφότερα τα αέρια η δυναμική ψύξη τα διαχειρίζεται με προκαθορισμένα προγράμματα λειτουργίας, με κατάλληλους αυτοματισμούς και εγκατεστημένο σύστημα αεραγωγών απαγωγής.

Η εγκατάσταση της δυναμικής ψύξης καθιστά εύκολη την παρακολούθηση της διαδικασίας συντήρησης, την από μακράν παρακολούθηση και ρύθμιση της εγκατάστασης, την αυτόματη ειδοποίηση της μη καλής λειτουργίας και τη δυνατότητα εργασίας εντός των ψυκτικών θαλάμων καθ' όλη τη διάρκεια της αποθήκευσης.

Η δυναμική ψύξη μπορεί να εφαρμοστεί σε όλους τους συμβατικούς ψυκτικούς θαλάμους μετά από τις απαραίτητες προσθήκες μηχανισμών ελέγχου και διαχείρισης των αερίων και κατάλληλες προσαρμογές των συσκευών παραγωγής ψύχους και ελέγχου των συνθηκών συντήρησης.

(Τα πιο πάνω αποτελούν αποσπάσματα από το βιβλίο της ISOFRUIT «Φρούτα - Μακροχρόνια συντήρηση - Τα μυστικά».  
[www.isofruit.gr](http://www.isofruit.gr)

## Υπηρεσίες Μετασυλλεκτικής Διαχείρισης Φρούτων & Λαχανικών

- ▶ Μελέτη μετασυλλεκτικής διαχείρισης φρούτων και λαχανικών.
- ▶ Μελέτη - Σχεδιασμός κέντρων διαχείρισης φρούτων και λαχανικών.
- ▶ Μελέτη επίδρασης των αερίων στα προϊόντα και τρόποι χειρισμού των συγκεντρώσεών τους.
- ▶ Μελέτη διαχείρισης ψυκτικών φορτίων.
- ▶ Μελέτη - Προτάσεις απαιτούμενου εξοπλισμού και διαδικασιών για την διατήρηση της ποιότητας.

Λορέντζου Μαβίλη 2  
Αχαρνές  
ΤΗΛ.: 210 2387891  
[www.isofruit.gr](http://www.isofruit.gr)  
[info@isofruit.gr](mailto:info@isofruit.gr)

---

## ALFA COOL HELLAS

δυναμική ψύξη

- ✓ Δυναμική Ψύξη
- ✓ Δυναμική Πρόψυξη
- ✓ Αποπρασινισμός Ωρίμανση
- ✓ Ελεγχόμενη Ατμόσφαιρα
- ✓ Όζον

**24ωρο service**

Κωνσταντινουπόλεως 67 - Αχαρνές  
ΤΗΛ.: 210 2321525-6 (10 γραμμές)  
[www.alfacoolhellas.gr](http://www.alfacoolhellas.gr)  
[info@alfacoolhellas.gr](mailto:info@alfacoolhellas.gr)

# ΝΕΕΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΕΣ ΤΟΥ ΓΙΩΡΓΟΥ ΛΑΜΠΙΡΗ

## Η ΚΑΛΑΜΑΤΑ ΑΓΑΠΑΕΙ ΤΟ DRAGON FRUIT

Στη δημιουργία θερμοκηπίου καλλιέργειας ενός εξωτικού φρούτου, το οποίο ωστόσο ευδοκίμει στην περιοχή της Καλαμάτας λόγω κλίματος και υψηλών θερμοκρασιών, προχώρησε ο οικονομολόγος Κωνσταντίνος Κλώνος, ο οποίος ξεκίνησε ως συλλέκτης διαφόρων ποικιλιών του συγκεκριμένου φυτού και στη συνέχεια αποφάσισε να ασχοληθεί επαγγελματικά με την καλλιέργειά του. Ο ίδιος αναφέρει στο Fresher ότι προχώρησε αρχικά στο στήσιμο ενός θερμοκηπίου με μητρικά φυτά λίγο έξω από την πόλη της Πελοποννήσου, με σκοπό την απαραγωγή διαφορετικών ποικιλιών και υβρι-



Κωνσταντίνος Κλώνος



δίων, τα οποία στη συνέχεια φυτεύονται στο χωράφι, με το φυτό να αποδίδει καρπούς σε 18 μήνες από τη φύτευσή του. Οι κύριες ποικιλίες που αξιοποιούνται για εμπορική εκμετάλλευση είναι το *Hylocereus Undatus* και το *Hylocereus Guatamalensis*. Η απόδοση στις συγκεκριμένες ποικιλίες σύμφωνα με τον παραγωγό ανέρχεται σε 5 τόνους ανά στρέμμα. Πρόκειται για ένα είδος επιθετικού κάκτου με περιορισμένες ανάγκες άρδευσης, το οποίο ενδείκνυται και για συγκαλλιέργεια με δέντρα. Η πρώτη σοδειά έρχεται περίπου στο τέλος Ιουνίου, ακολουθεί δεύτερη συγκομιδή των Αύγουστο, μία τρίτη περί τα τέλη Σεπτεμβρίου καθώς και μία ακόμη που μπορεί να αποδώσει το φυτό τον Νοέμβριο ή και στα μέσα Δεκεμβρίου. Η τιμή που δίνει το dragon fruit σε χονδρική πώληση χύμα προϊόντος στη λαχαναγορά ανέρχεται σε περίπου 5 ευρώ ανά κιλό. Σε περίπτωση απευθείας διανομής στα σημεία πώλησης σε δισκάκι, η τιμή μπορεί να φτάσει ακόμα και τα 9 ευρώ το κιλό, όπως αναφέρει ο κ. Κλώνος.

# Fresher

## Ξεκινήστε την εγγραφή σας ΤΩΡΑ!

ΕΝΑΡΞΗ \_\_\_\_\_

ΛΗΞΗ: \_\_\_\_\_

ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ: \_\_\_\_\_

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ: \_\_\_\_\_

ΕΠΩΝΥΜΙΑ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ: \_\_\_\_\_

ΤΑΧ. ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ: \_\_\_\_\_

E-MAIL: \_\_\_\_\_

ΤΗΛ: \_\_\_\_\_



### ΕΤΗΣΙΑ ΣΥΝΔΡΟΜΗ: 30€

Στις τιμές συμπεριλαμβάνεται ο Φ.Π.Α - Η πληρωμή της συνδρομής γίνεται με αντικαταβολή, με κατάθεση σε τραπεζικό λογαριασμό, ή με χρέωση πιστωτικής κάρτας.

Τηλ. επικοινωνίας: 2103232905



GREEN BOX  
ΕΚΔΟΣΤΗ Α.Ε.

Νίκης 24 | 105 57 | Σύνταγμα

Τηλ.: 2103232905 | Fax: 2103232967

E-mail: [agrenda@agronews.gr](mailto:agrenda@agronews.gr)

[www.agronews.gr](http://www.agronews.gr)

### ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ

#### ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ

Green Box Εκδοτική Α.Ε.  
Νίκης 24, Σύνταγμα,  
105 57  
Τηλ: 2103232905,  
Fax: 2103232967  
E-Mail: [info@agronews.gr](mailto:info@agronews.gr)

#### ΕΚΔΟΤΗΣ/ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

ΒΑΣΙΚΟΣ ΜΕΤΟΧΟΣ /

ΝΟΜΙΜΟΣ ΕΚΠΡΟΣΩΠΟΣ

Γιάννης Πανάγος

#### ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ ΣΥΝΤΑΞΗΣ

Μαρία Γιουρουκέλη

#### ΑΡΧΙΣΥΝΤΑΞΙΑ

Πέτρος Γκόγκος

#### ΣΥΝΤΑΞΗ

Γιώργος Λαμπίρης  
Λεωνίδας Λιάμης  
Ελένη Δούσκα  
Γιώργος Κοντονής

#### ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟ

Χαρά Οικονόμου  
Φανή Παπαπετροπούλου

#### ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

Παναγιώτης Αραβαντινός

#### ΔΙΑΝΟΜΗ

Άργος Α.Ε.

#### ΕΚΤΥΠΩΣΗ/ΒΙΒΛΙΟΔΕΞΙΑ

ΝΕΕΣ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΕΣ ΕΚΔΟΣΕΙΣ  
ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ Α.Ε.



## Κοινοπραξία Συνεταιρισμών Ομάδων Παραγωγών Νομού Ημαθίας

**Η δύναμη του συνεργατισμού!**

-  **3** Εργοστάσια Κονσέρβας Φρούτων & Χυμών
-  **8** Αγροτικοί Συνεταιρισμοί-Ομάδες Παραγωγών
-  **10** Συσκευαστήρια Φρέσκων Φρούτων
-  **4.770** Εγγεγραμμένα Μέλη-Αγρότες
-  **88.500** Στρέμματα Καλλιεργειών
-  **113.410** Τόνοι Εξαγωγές Φρέσκων Φρούτων
-  **136.639** Τόνοι Παραγωγή Φρέσκων Φρούτων



Θεσσαλονίκης 60, 59100 Βέροια

Τηλ: 23310 76488

E-mail: teod@asiac.gr

Φαξ: 23310 76478

Web: www.asiac.gr



6

**velvita**<sup>®</sup>

από τον ΑΣΕΠΟΠ Βελβεντού

τα ροδάκινα που έχουν  
και σήμα και όνομα

[www.asepop.gr](http://www.asepop.gr)