

2η Επιστημονική Συνάντηση για τις τοπικές ποικιλίες



ΤΟΠΙΚΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: ΤΟ ΟΡΟΠΕΔΙΟ ΤΟΥ ΔΟΜΟΚΟΥ

Στίγκκας Γρηγόρης

ΤΟ ΟΡΟΠΕΔΙΟ ΤΟΥ ΔΟΜΟΚΟΥ



ΤΟ ΟΡΟΠΕΔΙΟ ΤΟΥ ΔΟΜΟΚΟΥ

- Το οροπέδιο του Δομοκού, με μέσο υψόμετρο τα 500 με 600 μ., βρίσκεται στην Όθρυ, το βουνό που χωρίζει τη θεσσαλική πεδιάδα από το Μαλιακό κόλπο και τη κοιλάδα του Σπερχειού.
- Το οροπέδιο καταλαμβάνει το μεγαλύτερο τμήμα του Δήμου Δομοκού, που έχει την έδρα του στην πόλη του Δομοκού.
- Ο μόνιμος πληθυσμός του Δήμου Δομοκού, σύμφωνα με την απογραφή του 2011, είναι 11.670 κάτοικοι.
- Κατά τις 3 τελευταίες δεκαετίες, ο πληθυσμός της περιοχής ακολουθεί πτωτική τάση.

ΤΟ ΟΡΟΠΕΔΙΟ ΤΟΥ ΔΟΜΟΚΟΥ

- Από την τομεακή διάρθρωση της απασχόλησης, φαίνεται ότι ο πρωτογενής τομέας κυριαρχεί, καθώς συγκεντρώνει το 68,0% των απασχολούμενων. Ακολουθεί ο τριτογενής τομέας με 21,5%, ενώ ο δευτερογενής τομέας συγκεντρώνει μόλις το 8,4%.
- Οι κύριες καλλιέργειες είναι: τα σιτηρά, ο αραβόσιτος, η μηδική, τα όσπρια, τα υπαίθρια οπωροκηπευτικά και σε μικρή βαθμό το βαμβάκι. Η κτηνοτροφία αφορά στην εκτροφή αιγοπροβάτων και βοοειδών, καθώς και την παραγωγή τυροκομικών προϊόντων.
- Τα τελευταία χρόνια, βέβαια οι κάτοικοι πειραματίζονται με νέες καλλιέργειες, κυρίως με ενεργειακά φυτά όπως ο ηλίανθος και με δενδρώδεις καλλιέργειες όπως οι καρυδιές και οι μηλιές.

ΤΟΠΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

□ ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ

Ένα πετυχημένο ζωοκομικό προϊόν που μπορεί να αποτελέσει παράδειγμα και προπομπό για άλλα γεωργικά προϊόντα του Δομοκού

□ ΦΑΚΕΣ ΒΟΥΖΙΟΥ

Ένα αναδυόμενο προϊόν, ένα προϊόν με μέλλον

«ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ»



«ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ»

το προϊόν

- Το τυρί «κατίκι» αποτελεί το πιο φημισμένο και με τη μεγαλύτερη δυναμική τοπικό προϊόν.
- Παράγεται, παραδοσιακά, στο οροπέδιο από γάλα πρόβειο ή γίδινο ή από μίγμα τους.
- Είναι τυρί αλοιφώδες, λευκού χρώματος, με μαλακή, ελαφρά ξινή και ευχάριστη γεύση και άρωμα, χωρίς επιδερμίδα και χρώμα λευκό. Έχει μέγιστη υγρασία 75% κατά βάρος και ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού 40% κατά βάρος.
- Το «κατίκι» θεωρείται ένα υγιεινό τυρί, καθώς περιέχει σχετικά χαμηλά λιπαρά (13%).

ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ

προϊόν ΠΟΠ

- Το «κατίκι Δομοκού» είναι προϊόν προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης.
- Το γάλα, νωπό ή παστεριωμένο, που χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού προέρχεται αποκλειστικά από την περιοχή Δομοκού και από φυλές προβάτων και αιγών προσαρμοσμένων στην περιοχή, η διατροφή των οποίων πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της περιοχής.
- Η παρασκευή του τυριού ακολουθεί τη συνηθισμένη διαδικασία μέχρι τη στράγγιση του πήγματος. Η στράγγιση θεωρείται ότι έχει ολοκληρωθεί όταν το πήγμα αποκτήσει υγρασία 75-80% κατά βάρος. Το στραγγισμένο πήγμα αλατίζεται, αναμιγνύεται για να αποκτήσει ομοιογενή υφή και συσκευάζεται.

ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ

η ζήτηση

- Το 2012 η παραγωγή ήταν 300 τόνοι. Το 2014 προβλέπεται να ξεπεραστούν οι 400 τόνοι.
- Από το 2009 και κάθε χρόνο αυξάνεται η παραγωγή κατά 25% με 30% εκτός από το 2011 με 2012 όπου η αύξηση ήταν μηδενική.

«ΚΑΤΙΚΙ»

ένα καταξιωμένο προϊόν

- Σήμερα, στην περιοχή του Δομοκού λειτουργούν πολλές επιχειρήσεις γαλακτοκομικών και τυροκομικών προϊόντων, που παράγουν αυτό το είδος τυριού.
- Το κατίκι πωλείται από μεγάλα super market εντός της χώρας και εξάγεται σε άλλες χώρες.

«ΦΑΚΕΣ ΒΟΥΖΙΟΥ»

μια παλιά φημισμένη καλλιέργεια

- Το 1934, στο χωριό Βούζι σπάρθηκαν 4 στρέμματα με φακή ποικιλίας «Πελασγία». Η καλλιέργεια της ξεκίνησε δοκιμαστικά στο νομό Ρεθύμνου. Είναι ποικιλία πλατύσπερμη, σχετικά πρώιμη, ανθεκτική στο ψύχος και ευπροσάρμοστη. Πρόκειται για την πρώτη βελτιωμένη ελληνική ποικιλία, δημιουργία του Ινστιτούτου Κτηνοτροφικών Φυτών Λάρισας (προσ. επικοινωνία με Δ. Βλαχοστέργιο), η οποία σπανίζει και από αυτή τη πλευρά προσομοιάζει με τις τοπικές ποικιλίες. Η καλλιέργειά της στο χωριό Βούζι, έδωσε ένα προϊόν που δεν ξεφλουδίζει στο μαγείρεμα και έχει συμπαγές σώμα και πλούσια γεύση.
- Μάλιστα, απέκτησε σημαντική φήμη, όπως αποτυπώνεται με την βράβευση της (με το βραβείο γεύσης) στη Διεθνή Έκθεση Θεσσαλονίκης το 1958 και το 1962.
- Μετά από τους αναδασμούς της ίδιας περιόδου και τις ανακατατάξεις στη γεωργική παραγωγή, η καλλιέργειά της και η ζήτησή της παρέμειναν περιθωριακές.

«ΦΑΚΕΣ ΒΟΥΖΙΟΥ»

επάνοδος στο προσκήνιο

- Σήμερα, η καλλιέργεια και η ζήτηση έχουν αυξηθεί σημαντικά, 600 στρέμματα τα οποία αποδίδουν 30 τόνους.
- Υπάρχει μάλιστα στροφή στη βιολογική παραγωγή (καλλιεργούνται 80 στρέμματα με βιολογικές φακές).
- Η επεξεργασία του προϊόντος έχει εκσυγχρονιστεί και πριν την τυποποίηση γίνεται ποιοτικός έλεγχος.
- Έχει δημιουργηθεί ομάδα παραγωγών φακής, η οποία συντονίζει και οργανώνει την παραγωγή, τη διάθεση, αλλά και την προβολή του προϊόντος.
- Γίνονται σημαντικές προσπάθειες προβολής της «φακής Βουζίου», όπως με τη συμμετοχή σε επιλεγμένες εκθέσεις στην Ελλάδα (Ecofestival, Detrop, Agrotika Λαμίας, Agrofestival, κλπ) και με τη δημιουργία ιστοσελίδας www.fakesvouziou.gr

Καθιέρωση της Γιορτής της φακής κάθε Ιούλιο με σκοπό τη διαφήμιση και την προώθηση της.



**Γιορτή
Φακής**



Σάββατο 14 Ιουλίου 2012

Βούζι Δομοκού

Είσοδος Ελεύθερη

**Σύλλογος
Απανταχού
Βουζιωτών**

Ωρα Έναρξης
19:30

Με την
υποστήριξη
των παραγωγών
του χωριού



«ΦΑΚΕΣ ΒΟΥΖΙΟΥ»

προοπτικές και προβλήματα

- Η καλλιέργεια της φακής φαίνεται ότι έχει αποκτήσει σημαντική δυναμική: ο αριθμός των καλλιεργητών και η ζήτηση αυξάνονται.
- Η φήμη γύρω από την καλλιέργεια της «φακής Βουζίου» και η σημερινή οικονομική συγκυρία έχουν συμβάλλει στην επάνοδο, με σημαντικές εκτάσεις σε όλο το οροπέδιο, της παραδοσιακής για την περιοχή καλλιέργειας ρεβιθιών και φασολιών.
- Παρά τη φήμη της, η «φακή Βουζίου» αντιμετωπίζει προβλήματα διάθεσης.
- Τελευταία, για να αντιμετωπιστεί, σε ένα βαθμό, αυτό το πρόβλημα έχουν αυξηθεί τα σημεία διάθεσής της (10 καταστήματα στην Αθήνα, 2 στη Λαμία και 2 στο Δομοκό).

Έρευνα για τοπικές ποικιλίες

- Σε μια προσπάθεια ενδυνάμωσης της τοπικότητας μπορεί να αναληφθεί έρευνα για την συλλογή τοπικών ποικιλιών στον Δομοκό και στην ευρύτερη περιοχή
- Η έρευνα μπορεί να αφορά τόσο τα ετήσια είδη (σιτηρά, όσπρια, κηπευτικά) αλλά και τα πολυετή (οπωροφόρα και αμπέλι)
- Οι τοπικές ποικιλίες που θα εντοπισθούν θα αξιολογηθούν για τα χαρακτηριστικά τους και οι πιο καλές από αυτές, μετά από έρευνα αγοράς, μπορούν να αρχίσουν να καλλιεργούνται προς παραγωγή
- Η παραγωγή περισσότερων τοπικών προϊόντων μπορεί να εμπλουτίσει τις καλλιεργητικές και εμπορικές επιλογές των αγροτών του Δομοκού

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

- Το οροπέδιο του Δομοκού, διαθέτοντας το φυσικό και ανθρώπινο δυναμικό, θα μπορούσε να αποτελέσει την παραγωγική βάση τοπικών προϊόντων, τα οποία θα συνιστούσαν στήριγμα για την τοπική οικονομία και τη συγκράτηση του πληθυσμού.
- Η περίπτωση του τυριού «κατίκι Δομοκού», θα μπορούσε να αποτελέσει οδηγό για την καθιέρωση και προώθηση των τοπικών προϊόντων, όπως οι «φακές Βουζίου» και τα όσπρια του οροπεδίου (ρεβύθια-700 στρέμματα και φασόλια-60 στρέμματα). Ιδίως, με την ανάλυση και την αναγνώριση των δυνατών και αδύνατων σημείων, που παρατηρήθηκαν κατά τη σχετικά μακριά περίοδο από την καθιέρωσή του ως ΠΟΠ μέχρι τη σημερινή καταξίωσή του.

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Υπό αυτό το πρίσμα ορισμένες στρατηγικές που μπορούν να ακολουθηθούν είναι οι εξής:

- Συνεχής προσπάθεια για βελτίωση της ποιότητας και εκμετάλλευσης των τοπικών συγκριτικών πλεονεκτημάτων.
- Σύνταξη και εφαρμογή επιχειρηματικού αγροτικού πλάνου, με έμφαση στις τοπικές καλλιέργειες, με σκοπό να ικανοποιείται η ζήτηση της αγοράς,
- Συνεργασία των τοπικών παραγωγών με τους ενδιάμεσους φορείς των δικτύων διανομής, ώστε να μειώνεται ο χρόνος αλλά και το κόστος διανομής των αγροτικών προϊόντων στις αγορές,
- Χρηματοδότηση των επενδύσεων σε διαφοροποιημένα αγροτικά προϊόντα από τοπικές και περιφερειακές τράπεζες ώστε να αυξάνεται η πιθανότητα εξαγωγής τους,

ΕΥΧΑΡΙΣΤΩ!!

