Συλλέγοντας Τοπικές Ποικιλίες

Πηνελόπη Μπεμπέλη
Ροίκος Θανόπουλος
Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών (ΑΥΑ)

Τοπική Ποικιλία

- Είναι ετερογενής πληθυσμός
- Είναι τοπικά προσαρμοσμένη
- Έχει δημιουργηθεί διαχρονικά με επιλογή των γεωργών και της φύσης
- Συνδέεται στενά με παραδοσιακές χρήσεις, γνώση, έθιμα, διαλέκτους, γιορτές

Οι λόγοι για τον πλούτο των τοπικών ποικιλιών στην Ελλάδα

- Η γεωγραφική της θέση
- Η ποικιλίας των εδαφοκλιματικών συνθηκών
- Η μακραίωνη γεωργική ιστορία
- Οι ιδιαίτερες συνθήκες της ελληνικής γεωργίας (μικρά χωράφια, αναβαθμίδες και άγονα εδάφη, ξηρασία, αλατότητα)
- Πολιτισμική διάσταση (ιδιαίτερα αγροδιατροφικές παραδόσεις)

Phaseolus sp. (Ελληνική Συλλογή)

Οι τοπικές ποικιλίες στην Ελλάδα

- Οι τοπικές ποικιλίες εξακολουθούν να καλλιεργούνται για τοπική κατανάλωση σε πολλές περιοχές

- Στις τοπικές κοινωνίες και αγορές συχνά έχουν υψηλότερη εκτίμηση από τις σύγχρονες ποικιλίες, όπως
  - Η ΠΟΠ "Φάβα και το τοματάκι της Σαντορίνης"
  - Οι ΠΓΕ "Γίγαντες και ελέφαντες Πρεσπών "

Φάβα Σαντορίνης (ΠΟΠ)
(*Lathyrus clymenum*)

ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

Τοματάκι Σαντορίνης

Γιατί να διατηρήσουμε τις τοπικές ποικιλίες

- Διαφύλαξη της αγροβιοποικιλότητας
- Πολύτιμοι φυτογενετικοί πόροι για την σύγχρονη γεωργία (Βελτίωση των Φυτών)
- Προσαρμόζονται σε τοπικές εδαφοκλιματικές συνθήκες – Κλιματική αλλαγή
- Κατάλληλες για γεωργία χαμηλών εισροών και βιολογική γεωργία
- Έχουν ποιοτικά χαρακτηριστικά
- Παράγουν προϊόντα με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά

Γιατί να χρησιμοποιούνται οι τοπικές ποικιλίες

- **Πολλαπλά οφέλη**
  - **Κυρίως για τις τοπικές κοινωνίες των μειονεκτικών περιοχών**
  - **Την τοπική και εθνική οικονομία**
  - **Την ανάπτυξη βιώσιμης γεωργικής παραγωγής**
  - **Την διαφοροποίηση της γεωργίας και των γεωργικών προϊόντων**
  - **Την διατήρηση της πολιτιστικής κληρονομιάς**

Η τοπική ποικιλία ‘Λημνιό’ ή ‘Καλαμπάκι’

Η τοπική ποικιλία ‘Κορωνέικη’

‘Άφκος’
(*Lathyrus ochrus*)

Δραστηριότητες της ομάδας μας

- Οργάνωση αποστολών συλλογής και καταγραφής των τοπικών ποικιλιών

- Οργάνωση ανοικτών επιστημονικών συναντήσεων για την ενημέρωση της επιστημονικής κοινότητας και του κοινού

- Ειδική ιστοσελίδα στο ΥΠΑΑΤ (http://www.minagric.gr/gpa/gpa_index.htm)

Τοπικές Ποικιλίες της Ελλάδας

1η Επιστημονική Συνάντηση για τις τοπικές ποικιλίες 21/10/2011

2η Επιστημονική Συνάντηση για τις τοπικές ποικιλίες 8/2/2013

3η Επιστημονική συνάντηση για τις τοπικές ποικιλίες 6/2/2015

ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΕΣ ΣΥΝΑΝΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΤΟΠΙΚΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

Τοπικές ποικιλίες

Οι τοπικές ποικιλίες δημιουργήθηκαν από άγρια είδη που εξημέρωσε ο άνθρωπος σε συγκεκριμένες περιοχές. Οι ποικιλίες αυτές διαδόθηκαν σε άλλους τόπους και προσαρμόστηκαν σε νέα περιβάλλοντα με τη χρήση διαφορετικών καλλιεργητικών τεχνικών. Στην πορεία του χρόνου ο συνδυασμός αυτών και άλλων παραγόντων συντέλεσε στην δημιουργία μιας μεγάλης αγροτικής βιοποικιλότητας. Με τις αλλαγές, όμως, που σημειώθηκαν το 19ο αιώνα στην κοινωνία και την οικονομία η βιοποικιλότητα αυτή άρχισε να χάνεται και μάλιστα με ραγδαίους ρυθμούς. Παρ' όλα αυτά σήμερα εξακολουθούν να δημιουργούνται νέες τοπικές ποικιλίες είτε με την εξέλιξη των παλαιών είτε με την εξημέρωση λαχανευόμενων και άλλων ειδών.

Οι τοπικές ποικιλίες αφορούν όλα τα γεωργικά είδη, όπως τα σιτηρά, το αμπέλι, τα οπωροφόρα αλλά και τα καλλωπιστικά.

Οι τοπικές ποικιλίες δεν παραπέμπουν μόνο στα φυτά και τα προϊόντα τους. Ενσωματώνουν επιπλέον την ιστορία και τον πολιτισμό των τοπικών κοινωνιών που τις δημιούργησαν, αλλά και τη γνώση που αυτές αποκτήσανε από την καλλιέργεια και την χρήση τους.

Γιατί τοπικές ποικιλίες σήμερα;

Τις τελευταίες δεκαετίες η αξία των τοπικών ποικιλιών επανεκτιμάται διεπιστημονικά.

Λόγω των ποιοτικών και ποικίλων χαρακτηριστικών τους (γεύση, άρωμα) πολλές από αυτές γίνονται περιζήτητες έτσι ώστε η παραγωγή και μεταποίηση τους να συμβάλει στην ανάπτυξη των τοπικών οικονομιών. Οι οίνοι από το Ξινόμαυρο Νάουσας, το λάδι από την ποικιλία Κορωνέικη, τις ελιές Χαλκιδικής, τα φασόλια Πρεσπών, η Τσακώνικη μελιτζάνα, τα μανταρίνια Χίου, η φάβα Σαντορίνης αποτελούν λίγα αλλά χαρακτηριστικά παραδείγματα για τις δυνατότητες των τοπικών ποικιλιών. Φυσικά η καλλιέργεια των τοπικών ποικιλιών έχει τα δικά της όρια, όπως την ευπάθεια των προϊόντων, την μικρή παραγωγή - σε ορισμένες περιπτώσεις-, την δυσκολία προσαρμογής τους σε εντατικά συστήματα παραγωγής.

Οι Επιστημονικές Συναντήσεις για τις τοπικές ποικιλίες

Οι Επιστημονικές αυτές Συναντήσεις - μια πρωτοβουλία επιστημόνων του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών, του Κέντρου Ερεύνης της Ελληνικής Λαογραφίας της Ακαδημίας Αθηνών και του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων - σκοπό τους έχουν να προβάλουν το σχετικό έργο της επιστημονικής κοινότητας σε ένα ευρύτερο ακροατήριο, να παρουσιάσουν το θεσμικό πλαίσιο που διέπει τις τοπικές ποικιλίες και να φέρουν σε επαφή όλους όσους συμμετέχουν τόσο στην παραγωγική διαδικασία όσο και στην διάθεση τους.

Ανάπτυξη δεσμών και συνεργιών με την αγροτική κοινωνία

- Διοργάνωση ανοικτών δημόσιων συναντήσεων στους τόπους συλλογής πριν και μετά
- Ενημερώνουμε για τις δραστηριότητές μας μέσω τοπικών ειδήσεων (εφημερίδες, ραδιόφωνο, τηλεόραση κ.λπ.).
- Διατηρούμε επαφή με τους αγρότες μετά το πέρας της έρευνας, βοηθώντας τους να προωθήσουν την καλλιέργεια των τοπικών ποικιλιών

ΑΝΕΜΟΕΣ

Οι συλλογές μας

Συμπέρασμα

- Οι εξερευνητικές αποστολές και η διατήρηση τοπικών ποικιλιών μαζί με την συνειδητοποίηση από τους κατοίκους για την πολλαπλή σημασία τους αποτελούν την βάση για την επιβίωση της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς τους

- Σε αυτό το πλαίσιο θα γίνει προσπάθεια να ενταχτούν στον κατάλογο της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς

Ευχαριστώ πολύ!