

Σημαντικά έσοδα από την καλλιέργεια κάππαρης

ΤΟΥ ΚΩΣΤΑ ΝΑΝΟΥ

Παρότι δεν έλκει τους επίδοξους καλλιεργητές επειδή είναι αυτοφυής, ωστόσο η εκμετάλλευσή της με συστηματική καλλιέργεια μπορεί να αποφέρει σημαντικά έσοδα.

Ο λόγος για την κάππαρη, η καλλιέργεια της οποίας με τον παραδοσιακό τρόπο είναι απλή και δεν απαιτεί πολλές καλλιεργητικές εργασίες. Είναι ένα φυτό που μπορεί να αξιοποιήσει εδάφη που δεν μπορούν να αξιοποιηθούν άλλα φυτά, ενώ ανέχεται θερμοκρασίες μεταξύ -4ο C - 42ο C. Δεν είναι απαιτητικό σε νερό αρδύσεως και ανέχεται τους ισχυρούς ανέμους που επικρατούν στις νησιωτικές περιοχές.

Οι τρεις κυριότερες εργασίες που απαιτούν ένα μικρό κόστος αλλά και ένα ελάχιστο γνώσεων είναι ο πολλαπλασιασμός-φύτευση, το κλάδεμα και η συγκομιδή.

Η συγκομιδή και η πώλησή της γίνεται στη χώρα μας σε μία τιμή

Φύτευση, κλάδεμα και συγκομιδή απαιτούν μικρό κόστος και ελάχιστες γνώσεις

από 10-12 ευρώ το κιλό. Αν ληφθεί υπόψη το κόστος παραγωγής και κυρίως το αυξημένο κόστος συγκομιδής, τότε μπορεί να δώσει ένα καθαρό εισόδημα από 900 ευρώ το στρέμμα.

Η κάππαρη είναι ένα πολυετές θαμνώδες φυτό όπως αναφέρει ο γεωπόνος Κάσσανδρος Γάτσιος που φύτευται σε ολόκληρη τη μεσογειακή λεκάνη. Καλλιεργείται για τους ανθοφόρους οφθαλμούς και που συλλέγονται πριν ανοίξουν.

Τη συναντάμε στην Τουρκία, στο Μαρόκο, στην Ισπανία, τη Γαλλία, την Ιταλία. Στην Ελλάδα

•ρύεται κυρίως στα νησιά του Αι-

γαίου Πελάγους. Στη χώρα μας η κάππαρη είναι αυτοφυής στο μεγαλύτερο ποσοστό, ενώ στο Μαρόκο, στην Τουρκία, Γαλλία, Ισπανία, Ιταλία κατά κανόνα καλλιεργείται.

Η κάππαρη καταναλώνεται ως τουρσί και ποτέ νωπή, επειδή μόνο με την επεξεργασία της με την άρμη παράγεται το καπρικό οξύ που της δίνει την πικρή γεύση που τη χαρακτηρίζει.

Στην Ελλάδα, πέρα από την επεξεργασία της με την άρμη, η κάππαρη δέχεται επεξεργασία που στηρίζεται στην αποξηράνσή της στον ήλιο. Επίσης στη χώρα μας χρησιμοποιούνται πέρα από τα μπουμπούκια και τα φύλλα, τα οποία καταναλώνονται όπως τα άλλα χορταρικά.

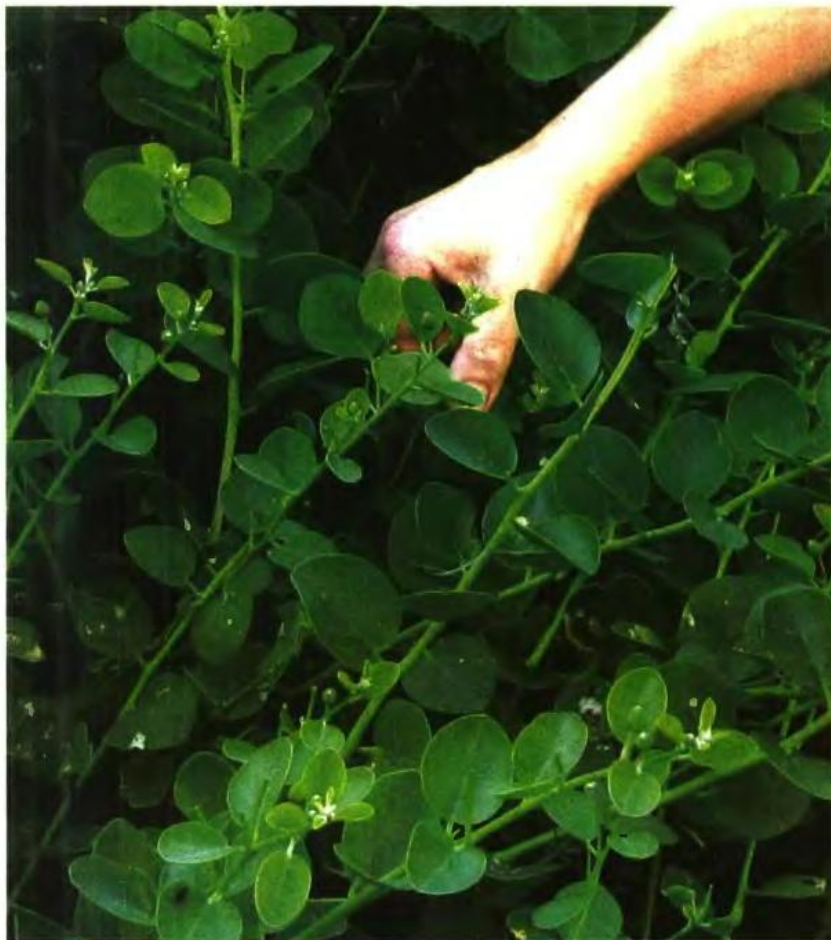
Η καλλιέργεια της κάππαρης εφαρμόζεται από πολύ παλιά σε πολλές μεσογειακές χώρες. Οι Ιταλοί είναι οι πρώτοι που μίλησαν για αυτήν την καλλιέργεια από τον 13ο αιώνα. Οι Γάλλοι τη γνώρισαν κατά τον 17ο αιώνα, όσον δε αφορά τους Ισπανούς από το 1875 άρχισαν να εξάγουν κάππαρη προς τη Γαλλία αλλά και σε χώρες της Λατινικής Αμερικής.

Η κάππαρη άρχισε να καλλιεργείται με σύγχρονους τρόπους από τη δεκαετία του 1960 από τους Ιταλούς και τους Ισπανούς. Το 1970 η Ισπανία ήταν η κυριότερη παραγωγός ευρωπαϊκή χώρα της κάππαρης, ενώ σήμερα η χώρα με τη μεγαλύτερη παραγωγή στον κόσμο είναι το Μαρόκο.

Η κάππαρη είναι ξηροφιλικό φυτό του οποίου τα μορφολογικά και φυσιολογικά χαρακτηριστικά του επιτρέπουν να ανέχεται τις κλιματικές συνθήκες που επικρατούν στις ερημικές ή ημερημικές περιοχές.

Στο Μαρόκο συναντάται σε περιοχές που ευρίσκονται δίπλα στη θάλασσα μέχρι υψόμετρο 1000 m. Οι θερμοκρασίες που απαιτούνται ποικίλλουν πολύ από 5ο C - 36ο C, ενώ φύτευται σε περιοχές που το ύψος των βροχοπτώσεων είναι από 190 - 550mm βροχής.

Η κάππαρη είναι ανθεκτική



Η πώληση του καρπού της στην Ελλάδα κυμαίνεται από 10-12 ευρώ το κιλό

στην υψηλή αλατότητα του εδάφους αλλά και στους ισχυρούς ανέμους των παράκτιων περιοχών.

Όσον αφορά τις εδαφικές απαιτήσεις, η κάππαρη προτιμά τα ελαφρά εδάφη που έχουν καλή στραγγισι και των οποίων το pH είναι ουδέτερο έως αλκαλικό (7-8). Φύεται όμως και σε εδάφη με μεγαλύτερο εύρος pH (6-9).

Η κάππαρη εισέρχεται σε παραγωγή από τον Μάιο-Ιούνιο, ενώ οι πιο άφθονοι κλώνοι συνεχίζουν να παράγουν μπουμπούκια μέχρι τον Νοέμβριο.

Οι αποδόσεις ανά φυτό εξαρτώνται από τις κλιματικές συνθήκες, την ποικιλία, την περιοχή και την ηλικία των φυτών. Σε γενικές γραμμές, η απόδοση κατά το πρώτο έτος είναι της τάξεως του 0,6 κιλά ανά φυτό, στο δεύτερο έτος είναι 1,3 κιλά ανά φυτό, και από το τρίτο και μετά μπορεί να φθάσει μέχρι τα 4-5

κιλά ανά φυτό. Η μέση παραγωγή της κάππαρης κυμαίνεται μεταξύ 150-300 κιλά το στρέμμα.

Το φυτό της κάππαρης μπορεί είναι παραγωγικό για 30-40 χρό-

Η κάππαρη είναι ανθεκτική στην αλατότητα του εδάφους και στους ισχυρούς ανέμους των παράκτιων περιοχών

νια. Παραδοσιακά η συγκομιδή γίνεται κάθε εβδομάδα, με αποτέλεσμα να γίνονται συνολικά 12-18 συγκομιδές σε κάθε φυτό. Η εργασία αυτή είναι επίπονη και έχει μεγάλο κόστος, που μπορεί να φθάσει στο 40-60% του συνολικού κόστους. Έχει υπολογισθεί ότι ένας εργάτης μπορεί

να συλλέξει 2 κιλά κάππαρη σε μία ώρα.

Η διατήρηση

Τα μπουμπούκια της κάππαρης περιέχουν κατά μέσο όρο 3% μια ουσία που ονομάζεται γλυκοκαππαρίνη. Αυτή η ουσία της δίνει την πικρή γεύση. Πρέπει να γίνεται επεξεργασία της κάππαρης ώστε να απομακρυνθεί αυτή η ουσία. Η επεξεργασία γίνεται με το αλάτι ή με ένα οξύ. Η επεξεργασία αυτή γίνεται από τον ίδιο τον καλλιεργητή ή γίνεται από τον μεταποιητή.

Πληροφορίες

Κάσσανδρος Γάτσιος
Γεωπόνος-Σύμβουλος Επιχειρήσεων
Εταιρεία SYMACRO
Επιστημονικό & Τεχνολογικό
Πάρκο Ηλείου
6944846475
26510 07653