

ΦΡΑΓΚΟΣΥΚΟ: ΠΡΟΩΘΟΥΜΕΝΗ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΜΕ ΕΠΙΔΟΤΗΣΗ ΕΩΣ ΚΑΙ 50%

## Διέξοδος για έσοδα από νέα προϊόντα

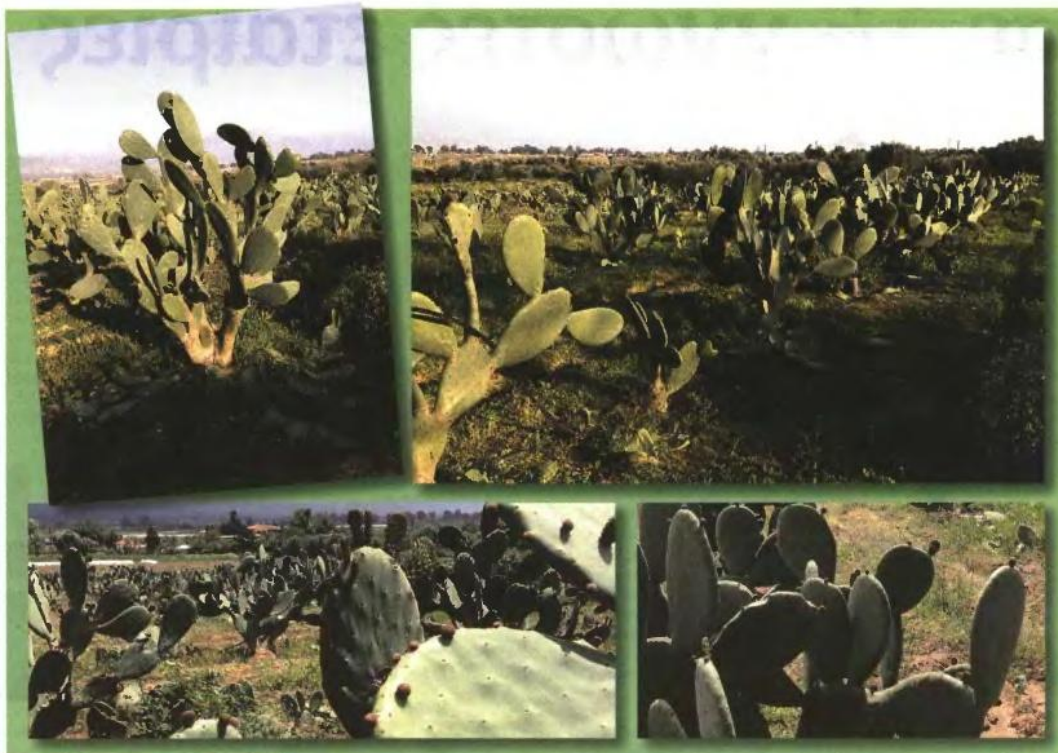
[ ΠΑΝΟΣ ΕΥΑΓΓΕΛΟΥ ]

**Α**ν κάποτε επιχειρούσε κάποιος να μιλήσει για τις «υπερτροφές» και τα εναλλακτικά φυτά θα αντιμετώπιζόταν από τους ντόπιους με μια κάποια ειρωνεία, ενώ η Πολιτεία και κυρίως οι αρμόδιες υπηρεσίες θα επιδίωκαν να έναν ατέλειωτο χαρτοπόλεμο για την ταυτότητα της καλλιέργειας και τον «κωδικό» με τον οποίο έπρεπε να την καταχωρίσουν ώστε ο παραγωγός να μπορεί να διαθέσει το προϊόν του. Σήμερα λόγω κρίσης όλοι μιλούν για τον κρυμμένο θησαυρό της φύσης, «τον οποίο κάπως αγνοούσαμε τόσα χρόνια».

Μια τέτοια καλλιέργεια είναι και αυτή του φραγκόσυκου που σιγά σιγά έρχεται να δώσει διέξοδος σε όσους αναζητούν έσοδα μέσα από νέα προϊόντα. Ένας από αυτούς, ίσως ο πρωτοπόρος, είναι ο 44χρονος Γιώργος Αλεβίζος από τη Μεσοβίτη. Εκεί, σε μια έκταση σήμερα 15 στρεμμάτων, καλλιεργεί, δημιουργεί φυτώρια και εξασφαλίζει ένα εισόδημα που του επιτρέπει να ζει αξιοπρεπώς. Και, όπως όλοι, ασχολήθηκε με την παραγωγή φραγκόσυκων ανατρέχοντας στις γεύσεις των παιδικών χρόνων: «Πάντα μου άρεσε το φραγκόσυκο ως φρούτο. Από παιδί. Και άρχισα να αναζητώ τρόπους να καταφέρω να παράγω ο ίδιος όχι μόνο για μένα αλλά και για εμπόριο. Ούτε εύκολο ήταν ούτε χωρίς κόστος. Μα εγώ είχα αποφασίσει και μετά από περιπέτειες χρόνων τα κατάφερα», λέει στο ένθετο «Αγορά Εργασίας» ο κ. Αλεβίζος.

Πωλητής φρούτων και λαχανικών στις λαϊκές, είχε μια καλή σχέση με την παραγωγή, το προϊόν αλλά και το εμπόριο. Και αυτό λειτουργήσε θετικά για την απόφασή του να ασχοληθεί με τους αγαπημένους του κάκτους. «Δυστυχώς δεν υπήρχαν εκείνες οι γνώσεις, η καθοδήγηση που χρειάζεται ένας πρωτοπόρος παραγωγός. Έτσι, αναγκάστηκα να φτάσω ως το Μεξικό, τη Μαδαγασκάρη και τη Σικελία, όπου είδα από κοντά όλες τις διαδικασίες παραγωγής. Στην Ελλάδα κανείς δεν ήξερε να μου πει. Εφερα από εκεί φυτά και άρχισα να πειραματίζομαι. Τα φυτά είχαν ένα μεγάλο κόστος. Αν σκεφτεί κανείς ότι στοιχίζουν από 180 έως 200 ευρώ το ένα και ότι σε ένα στρέμμα φυτεύονται 250 έως 300 φυτά, ο καθένας καταλαβαίνει ότι το ξεκίνημα για μένα ήταν δύσκολο».

Φανατικός βιοκαλλιεργητής, ο κ. Αλεβίζος προχώρησε δυναμικά και σήμερα έχει δημιουργήσει ένα πρότυπο κτήμα το οποίο καθημερινά επισκέπτονται δεκάδες υποψήφιοι



καλλιεργητές και ταυτόχρονα ένα φυτώριο από το οποίο ο καθένας μπορεί να προμηθευτεί φυτά σε πολύ χαμηλές τιμές και με εγγύηση. «Ο πολλαπλασιασμός των φυτών γίνεται με μοσχεύματα μετά από διαδικασία επιλογής τέτοια που να εξασφαλίζει 100% επιτυχία. Η τιμή διάθεσης είναι 15 ευρώ το ένα συν τον ΦΠΑ και με εγγύηση δύο χρόνων. Και αυτό το κάνω γιατί θεωρώ ότι δεν μπορεί ένας νέος άνθρωπος που θέλει να ασχοληθεί με τη συγκεκριμένη καλλιέργεια να έχει και το άγχος της επιτυχίας της φυτείας. Ευτυχώς το φραγκόσυκο σήμερα ανήκει στις προωθούμενες καλλιέργειες και υπάρχουν επιδοτήσεις οι οποίες μπορούν να φτάσουν και το 50% του συνόλου της επένδυσης, αν και εγώ δεν είμαι υπέρ των ενισχύσεων», τονίζει ο κ. Αλεβίζος.

Σήμερα ο ίδιος πουλάει τον καρπό τον οποίο συλλέγει από τον Αύγουστο και μέχρι τον Μάρτιο στις λαϊκές έως και τέσσερα ευρώ το κιλό. Είναι το μόνο φρούτο το οποίο δεν επηρεάζεται από φυτοφάρμακα. «Είναι βιολογικό από τη φύση του και αυτό το κάνει πιο ασφαλές και πιο ποιοτικό».

### Παραγωγή από 800 έως και 6.000 κιλά το στρέμμα

➤ Στο φυτώριο του κ. Αλεβίζου υπάρχουν φραγκοσυκικές ηλικίας από 6 μηνών έως 7 ετών, ενώ ο χώρος μπορεί να λειτουργήσει ως ανοικτό σχολείο για τους νέους. «Μπορούμε να πληροφορήσουμε τους νέους παραγωγούς για τον τρόπο και το μήκος χρόνου που θα χρειαστεί για να ξεκινήσουμε την παραγωγή. Στον ενάμιση χρόνο η παραγωγή είναι 800 - 1.200 κιλά το στρέμμα, στα δύομιση έτη 2.000 - 3.000 κιλά, στα τρίαμιση έτη από 3.000 έως 4.000 κιλά. Μετά τα 5 έτη από 4.000 έως 6.000 κιλά».

Στις παραπάνω τιμές παραγωγής έχουμε καταλήξει βάσει των πειραμάτων τα οποία κάναμε στα φυτά της φραγκοσυκίας και στην καλλιέργειά της τα δέκα τελευταία χρόνια. Μπορούμε να δώσουμε και πληροφορίες ανά εποχή, καθώς στο φυτώριό μας υπάρχουν δέντρα διάφορων ηλικιών. Έχουμε τον τρόπο να δουλέψουμε πάνω στα φυτά με μέθοδο κλαδέματος ώστε να τα κάνουμε να καρποφορούν σχεδόν όλο το χρόνο». Όσοι θέλουν πάντως να ασχοληθούν μπορούν να βρουν τα στοιχεία που χρειάζονται και στο site fragkosiko.gr

Αν και ακόμη στη χώρα μας η συνολική παραγωγή δεν ξεπερνά τους 1.000 τόνους, τα φραγκόσυκα θεωρούνται πλέον και επιστημονικά «πολλοπλάως ωφέλιμα για τον άνθρωπο. Μπορούν να καταναλωθούν ως ηρωινό, ως χυμωτικό, ακόμη και ως καθαρτικό».

Έχουν μεγάλη θρεπτική αξία και είναι δροσιστικά. Παράγουν μαρμελάδα και ποτό σε μετουσίωση, ενώ μας δίνουν εκλεκτό οινόπνευμα.

Η συστηματική καλλιέργεια και η εμπορία των καρπών της φραγκοσυκίας είναι διαδεδομένη στις χώρες της Αμερικής και στις παραλίες της λεκάνης της Μεσογείου. Στην Ελλάδα δεν έχει καμία καλλιέργεια παρά το ότι φύτεται σε μεγάλες εκτάσεις.

Σε άλλα κράτη όμως έχουν απαιτήσεις από την ποιότητα. Π.χ. οι Μεξικανοί καταναλωτές προτιμούν το «Λευκό» τύπο (white fleched type) στο φραγκόσυκο. Άλλες ποικιλίες με βάση το χρώμα του καρπού είναι με κίτρινο ή με κίτρινο εξωτερικά και κόκκινο σάρκα ή κόκκινο εξ ολοκλήρου.

Οι παραγωγικότερες ποικιλίες είναι με λευκό ή κίτρινο καρπό.

Ακόμα, η καλύτερη ποιότητα, που έχει και καλλιεργητική αλλά και εμπορική σημασία, είναι η ποικιλία «Reyna». Άλλες καλλιεργητικές εμπορικές ποικιλίες είναι οι «Cristabina», «Chapeada», «Roza Pelona», «Naranzana», «Amarilla Montesa», «Charola», «Carbón».

Εκτός από την οργανωμένη καλλιέργεια βεβαίως στη χώρα μας και κυρίως στα νησιά οι φραγκοσυκίες είναι άγριες και οι παλιοί τουλάχιστον έφταναν από αυτές από μαρμελάδες έως και ποτά. «Το φραγκόσυκο είναι ένα προϊόν από το οποίο μπορούν να παρασκευαστούν διάφορα. Αυτό σημαίνει ότι η διάθεσή του δεν είναι δύσκολη, όπως δύσκολη δεν είναι και η καλλιέργειά του αν κάποιος αποφασίσει να ασχοληθεί σοβαρά και προσγειωμένα με αυτή».