

ΔΕΚΑ ΠΑΡΑΓΩΓΟΙ ΠΟΥ ΑΠΟΦΑΣΙΣΑΝ ΝΑ ΠΑΝΕ ΠΡΩΤΑ ΣΤΟ ΡΑΦΙ ΚΑΙ ΜΕΤΑ ΣΤΟ ΧΩΡΑΦΙ



Σπάνε το ρόδι στη Χαλκιδική

Σύμβολο της καλοτυχίας, της αφθονίας και της ευημερίας το ρόδι και από το 2011 στα Ριζά της Χαλκιδικής γίνεται σύμβολο επιτυχίας της ομάδας παραγωγών της περιοχής. Επέστρεψαν στη γη, αφού είδαν τις ανάγκες της αγοράς και καταπίστηκαν με την καλλιέργεια της ροδιάς.



Της **ΑΝΝΑΣ ΑΡΑΜΠΑΤΖΗ**
(arampatzi@paragogi.net)



Πρώτα πήγαν στο ράφι οι παραγωγοί ροδιάς από τα Ριζά Χαλκιδικής και μετά στο χωράφι. Και πρόκειται για επιλογή που τους δικαιώνει και φέτος. «Πριν αποφασίσουμε να ασχοληθούμε με την καλλιέργεια, κάναμε έρευνα. Πήγαμε ανάποδα, από το ράφι προς το χωράφι», εξηγεί στην Παραγωγή ο Χρήστος Κομπόγιαννος υπεύθυνος επικοινωνίας της ομάδας παραγωγών Ριζών, που σήμερα αριθμεί δέκα μέλη. Έτσι, το 2011 ξεκίνησαν να πειραματίζονται με την καλλιέργεια ροδιάς. Όλοι στην περιοχή είχαν από μια ροδιά στο σπίτι τους, ίσως απλά και για καλοτυχία, αλλά ως εκεί. Όταν,

όμως, μπήκαν στη διαδικασία του πειραματισμού, είδαν πως η ροδιά αναπτύσσεται γρήγορα στη Χαλκιδική, στα παλιά καπνοχώρα της περιοχής. Οι πρώτοι παραγωγοί είχαν σκοπό να ασχοληθούν με την καλλιέργεια στον ελεύθερο χρόνο τους, έχοντας άλλη βασική ασχολία. Στο να ξαναγίνουν αγρότες - καθώς στην πλειοψηφία τους οι παραγωγοί είναι από αγροτικές οικογένειες της περιοχής - πρωτεύοντα ρόλο έπαιξε η κρίση. Όσο, λοιπόν, τα δύσκολα φαινόταν μπροστά, τα έβαλαν κάτω και σκέφτηκαν ποιο είναι οι πωλώνες ανάπτυξης της χώρας. Δεν άργησαν να διαλέξουν τον πρωτογενή τομέα παραγωγής, ο οποίος, μόνο ξένος

δεν τους είναι. «Θα μας ξαναζήσει ο πρωτογενής τομέας», σημειώνει ο κ. Κομπόγιαννος. Ο ίδιος, διευθυντής πωλήσεων σε πολυεθνική, ξεκίνησε να ασχολείται παράλληλα με την εργασία του το 2011, εκμεταλλευόμενος τα σαββατοκύριακα και από φέτος είναι παραγωγός ροδιάς πλήρους απασχόλησης. Σήμερα, η ομάδα παραγωγών αριθμεί 150 στρέμματα στα Ριζά και στη γύρω περιοχή του πρώην δήμου Ζερβοχωριών. Ξεκίνησαν άτυπα, καθώς ήταν λίγα τα άτομα για να στήσουν ομάδα παραγωγών στην περιοχή. Στην πορεία ιδρύθηκε και από άλλους παραγωγούς της περιοχής μια Κοινωνική Συνεταιριστική Επιχείρηση, ΚΟΙΝΣΕΠ με διακριτικό τίτλο ΒΙΟ- RIZA. Κάτω από την «ομπρέλα» του είναι οι παραγωγοί ροδιού και όχι μόνο. Κάποιοι ασχολούνται με τα αρωματικά φυτά, με τη δενδροκομία κ.

Μεταποίηση με τον παραδοσιακό τρόπο

Τις επόμενες μέρες μπαίνουν στα χωράφια για τη συγκομιδή. Πέρα από το νωπό προϊόν, έχουν κάνει ένα βήμα παραπέρα, στη μεταποίηση, αλλά με παραδοσιακό τρόπο. Διαθέτουν ένα μικρό εργαστήρι, χωρίς μηχανές, μόνο με... χέρια. «Δώσαμε δουλειά στις γυναίκες της περιοχής, όχι στις μηχανές», σημειώνει ο κ. Κομπόγιαννος και εξηγεί πως με το χέρι οι γυναίκες ξεσπυρίζουν το ρόδι για να ασκευαστεί και να πωληθεί έτοιμο σε καταστήματα της Θεσσαλονίκης. «Απαίτεται προσεκτική δουλειά, είναι δύσκολο, αλλά σημαντικό», προσθέτει. Πέρσι



Η μεταποίηση γίνεται με τον παραδοσιακό τρόπο, καθώς δίνουν δουλειά στις γυναίκες της περιοχής και όχι στις μηχανές

ασχολήσαν περίπου 15 γυναίκες της περιοχής, που ήθελαν να δουλέψουν και φέτος τα πράγματα δείχνουν να πηγαίνουν αρκετά καλά, καθώς έχουν ήδη προπαραγγελίες.

Άμεση διάθεση

«Από τις αρχές του μήνα μας ψάχνουν στα μαγαζιά», τονίζει ο υπεύθυνος επικοινωνίας του συνεταιρισμού.

Η επέκταση

Στόχος τους είναι να επεκτείνουν την ομάδα παραγωγών και σε άλλα μέρη της Χαλκιδικής, ιδίως από τη στιγμή που η ζήτηση αυξάνεται. Σύμφωνα με την ομάδα, η πόρτα τους είναι ανοιχτή για όλους τους παραγωγούς. Όπως σημειώνει ο κ. Κομπόγιαννος, το προϊόν είναι αυτό που πρέπει να κάνει κουμάντο. «Πρώτα απ' όλα, η διάθεση», τονίζει χαρακτηριστικά.

Πως πάει η σεζόν

Η συγκομιδή έχει ξεκινήσει σε άλλες περιοχές της Ελλάδας. Στην Ερμιόνη Αργολίδας, όπου καλλιεργούνται ποικιλίες, όπως Περασφόνη και Ερμιόνη, οι καιρικές συνθήκες έφεραν κάποιο πλήγμα. Ωστόσο, αναμένεται αύξηση της παραγωγής κατά 10% σε σχέση με πέρσι, οπότε και έφτασε τους 700 τόνους. Όσο για τις τιμές, σύμφωνα με τον Σταμάτη Μερτύρη, φυτωριόχο και καλλιεργητή, ένας μέσος όρος είναι στα 0,65-0,70 λεπτά. Δηλαδή, τα πρώτης ποιότητας θα είναι στα 0,8 με 1 ευρώ και οι υπόλοιπες ποικιλίες φτάνουν μέχρι τα 0,60 λεπτά. Μια πρόωμη ποικιλία της περιοχής, η Πορφυρογέννητη, άγγιξε τα 2,5 ευρώ. Στη διάθεση θα μπουν λίγο αργότερα, από το Νοέμβριο. Αυτό που αναζητούν είναι νέους παραγωγούς. Χρειάζονται περισσότερες ποσότητες, για να μπορέσουν να βγουν στο εξωτερικό.

