

Επτά γυναίκες δίνουν ζωή στο Τρίκερι, που εγκαταλείπεται

/ [Ειδήσεις και Ανακοινώσεις](#)



Ίδρυσαν αγροτο-τουριστικό συνεταιρισμό δίχως καμία βοήθεια, όπου παρασκευάζουν εδέσματα και αναβιώνουν παραδόσεις. Της Λίνας Γιάνναρου

Ο ήχος της μπάλας στο τσιμέντο σπάει την ησυχία του Τρικεριού, αυτής της σαγηνευτικής ναυτοπολιτείας στο άκρο του Πηλίου, ακριβώς στο διάυλο Παγασητικού και Ευβοϊκού. Οι μπασκέτες δεν έχουν διχτάκι, αλλά πότε αυτό σταμάτησε τα παιδιά από το να παίζουν; Αυτό το ζεστό απόγευμα στα στενά δεν υπάρχει ψυχή, τα κοινοτικά κτίρια και το ταχυδρομείο είναι κλειστά. Η μία και μοναδική ταχυδρομική υπάλληλος, άλλωστε, ετοιμάζεται να εγκαταλείψει το χωριό -όπως άλλα 80 περιφερειακά ταχυδρομεία και αυτό του Τρικεριού σύντομα θα κλείσει. Σε αυτό το φόντο, ο δροσερός χώρος του Γυναικείου Αγροτο τουριστικού Συνεταιρισμού, όπου επτά γυναίκες γελούν δυνατά και πειράζονται γεμίζοντας βάζα μυρωδάτης μαρμελάδας φράουλα, μοιάζει σκέτη όαση.

Εδώ και πέντε χρόνια, από τότε που σύστησαν τον Συνεταιρισμό, το ραντεβού τους εδώ είναι καθημερινό. «Μαζευόμαστε, τα λέμε, μαγειρεύουμε, κεντάμε. Εδώ ξανανιώσαμε» λέει η κ. Αννα Μαλασιώτη, σιροπιάζοντας ταυτόχρονα ένα ταψί μπακλαβά. Όταν αποφάσισαν να οργανωθούν, οι περισσότερες είχαν ήδη γίνει γιαγιάδες. «Αγαπάμε την κουζίνα, αγαπάμε την παράδοση και θέλαμε να κάνουμε κάτι για να προωθήσουμε τα τοπικά προϊόντα, τις δικές μας γεύσεις. Ε, και αν καταφέρναμε να βγάλουμε και κανένα χαρτζιλίκι, δεν θα λέγαμε όχι» λέει γελώντας.

Στις προθήκες του Συνεταιρισμού (πρόκειται για μια παλιά βιβλιοθήκη σχολικής τάξης, αφού στεγάζεται στο παλιό Δημοτικό Σχολείο που παραχώρησε ο Δήμος Νοτίου Πηλίου για το σκοπό) σωρός τα πολύχρωμα βάζα με τις μαρμελάδες και τα γλυκά του κουταλιού. «Φτιάχνουμε γλυκά μόνο με φρούτα της εποχής, φυσικά από την περιοχή μας. Τώρα έχουμε φράουλα, βερίκοκο, ροδάκινο και τζάνερο (σ.σ. είδος μικρού πράσινου χυμώδους και... ξινούτσικου κορόμηλου). Αργότερα θα αρχίσουμε τα δαμάσκηνα, το καρπούζι, τη σταφίδα, τη

βανίλια». Στον άλλο πάγκο, τα φρέσκα γλυκά ταψιού και οι σαμπλέδες (κουλουράκια γεμιστά με μαρμελάδα) σου σπάνε τη μύτη. «Κάνουμε ό,τι κάναμε και στα σπίτια μας. Τίποτα περισσότερο, τίποτα λιγότερο. Φυσικά, δεν χρησιμοποιούμε κανένα συντηρητικό». Εκτός από τα γλυκίσματα, οι γυναίκες απασχολούνται και με τη δημιουργία πιστής μικρογραφίας της αυθεντικής τοπικής φορεσιάς σε μικρές κούκλες με την παραδοσιακή τεχνική. Πρόκειται για μία από τις πιο όμορφες και πλούσιες ελληνικές ενδυμασίες, βαριά για τους ώμους, φουσκωτή και πολύχρωμη, εντυπωσιακή.

Εκτός από το αυτόν τον χώρο, τα προϊόντα τους διατίθενται και σε λίγα μαγαζιά του Βόλου. «Θέλαμε πολύ να ανοιχτούμε, να τα στέλνουμε μέχρι και στην Αθήνα -γιατί όχι και στο εξωτερικό», λέει με κοριτσίστικο ενθουσιασμό η κ. Άννα. «Όμως, είμαστε μόνες και κάπως δυσκολευόμαστε».

Ολα αυτά τα χρόνια, ο Συνεταιρισμός «τρέχει» με έξοδα των ίδιων των γυναικών που τον απαρτίζουν. Ουδέποτε έχουν λάβει κάποια επιχορήγηση ούτε έχουν ενταχθεί σε κάποιο πρόγραμμα. Κι όμως, συμμετείχαν με καλά αποτελέσματα σε μεγάλες εκθέσεις της Αθήνας. «Φυσικά, δεν βγάζουμε κέρδη, αλλά δεν κάνουμε σκόντο. Πάντα προμηθευόμαστε τα καλύτερα υλικά για τα προϊόντα μας. Αυτό είναι το νόημα, να παράγουμε κάτι εξαιρετικό». Με δικά τους έξοδα έχει εξοπλιστεί και το εργαστήριο με σύγχρονες συσκευές, που πληρούν όλες τις προδιαγραφές παραγωγής και ποιοτικού ελέγχου. Παρότι αποτελούν διαφήμιση για την περιοχή (οι τουρίστες τρελαίνονται για τα γλυκά), δεν έχουν ιδιαίτερη στήριξη ούτε σε τοπικό επίπεδο.

Φυσικά, η κρίση επηρέασε αρνητικά τον τζίρο του Συνεταιρισμού (η πτώση υπολογίζεται στο 30% από το 2010). Οι πιο πιστοί του καταναλωτές ήταν οι ντόπιοι κάτοικοι, οι οποίοι, όπως όλοι, αντιμετωπίζουν σήμερα πολλές δυσκολίες.

Ανάλογα προβλήματα αντιμετωπίζουν και οι υπόλοιποι Γυναικείοι Αγροτο τουριστικοί Συνεταιρισμοί της Μαγνησίας, όπως του Ανηλίου, του Πτελεού, της Ζαγοράς. Το κερασάκι στην τούρτα ήταν το νέο μέτρο της φορολόγησης των μελών των γυναικείων συνεταιρισμών με 26% συντελεστή φόρου. Στη χώρα μας λειτουργούν συνολικά 141 Γυναικείοι Αγροτουριστικοί Συνεταιρισμοί, οι οποίοι δραστηριοποιούνται στη μεταποίηση τοπικών προϊόντων και υπηρεσιών εστίασης, στην παραγωγή ειδών οικοτεχνίας - χειροτεχνίας και στην προσφορά υπηρεσιών αγροτουρισμού. Οι γυναίκες συνεισφέρουν στο οικογενειακό εισόδημα, απασχολούνται δημιουργικά, προβάλλουν τους τόπους τους, αλλά είναι μόνες.

ΑΠΟ ΤΗΝ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ

Πηγή: <http://olympia.gr/2013/08/22/%CE%B5%CF%80%CF%84%CE%AC-%CE%B3%CF%85%CE%BD%CE%B1%CE%AF%CE%BA%CE%B5%CF%82-%CE%B4%CE%AF%CE%BD%CE%BF%CF%85%CE%BD-%CE%B6%CF%89%CE%AE-%CF%83%CF%84%CE%BF-%CF%84%CF%81%CE%AF%CE%BA%CE%B5%CF%81%CE%B9-%CF%80/>

Αναδημοσίευση από: http://trelogiannis.blogspot.it/2013/08/blog-post_4175.html