

Σκόρδο από τη Βύσσα του Έβρου

/ [Ειδήσεις και Ανακοινώσεις](#) / [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Την κινεζική υπερδύναμη αντιμάχονται οι παραγωγοί στη Βύσσα του Έβρου.

Με ποιο τρόπο θα μπορούσε ένας μικρός συνεταιρισμός τριάντα πέντε παραγωγών από ένα μικρό χωριό του Έβρου να αντιπαλέψει την κινεζική υπερδύναμη στις εξαγωγές σκόρδου; «Με όπλο την ποιότητα, το ευεργετικό κλίμα της περιοχής, και τις υψηλές προδιαγραφές στη συσκευασία» απαντά ο πρόεδρος του Αγροτικού Συνεταιρισμού Παραγωγής, Επεξεργασίας και Εμπορίας Σκόρδου Βύσσας, Αναστάσιος Γιακμολίδης.

Δαβίδ εναντίον Γολιάθ, λοιπόν, και η «μάχη του σκόρδου», βρίσκεται σε πλήρη εξέλιξη μεταξύ Πεκίνου και Βύσσας Έβρου, με τον πρόεδρο του Συνεταιρισμού να εμφανίζεται αισιόδοξος. «Οι παραγωγοί της περιοχής έχουν κάνει τεράστια βήματα προόδου τα τελευταία χρόνια, όχι μόνο καλύπτοντας την ελληνική αγορά αλλά προωθώντας το ποιοτικά ανώτερο σκόρδο της περιοχής στην Ευρωπαϊκή αγορά» τονίζει.

Ο κ. Γιακμολίδης παραδέχεται, σε ό,τι αφορά στην αναμέτρηση με τον «κινέζο γίγαντα», είναι δύσκολο να τον συναγωνιστεί κανείς στις ιδιαίτερα χαμηλές τιμές του, ωστόσο, όπως σημειώνει, τα πράγματα αλλάζουν όταν στη μάχη «πέφτει» το όπλο της ποιότητας. «Το κινέζικο σκόρδο είναι, κατά τη γνώμη μας, αμφιβόλου ποιότητας».

Είναι άξιον απορίας πώς μπορεί να παράγεται τόσο λευκό σκόρδο χωρίς χημική επεξεργασία, οπότε δεν γνωρίζουμε αν τα εν λόγω κινεζικά προϊόντα ακτινοβολούνται με σκοπό τη λεύκανση και κατά πόσο κάτι τέτοιο μπορεί να ανιχνεύεται σε ελέγχους που πραγματοποιούν οι χώρες που το εισάγουν» διευκρινίζει.

Πάντως αναφέρει ότι ο ανταγωνισμός είναι μεγάλος και σε αυτόν συμμετέχουν εκτός από την Κίνα και η Αργεντινή και η Κορέα αλλά και μεσογειακές χώρες όπως η Ισπανία και η Ιταλία.

Οι διαφορές, ωστόσο, από προϊόν σε προϊόν είναι μεγάλες και χαρακτηριστική περίπτωση είναι το Ισπανικό σκόρδο που είναι κόκκινο και διαφέρει εντελώς από το ελληνικό που είναι λευκό.

Για το σκόρδο της Βύσσας τονίζει ότι είναι μια τοπική ποικιλία που καλλιεργείται από το 1923, όταν οι παππούδες των σημερινών καλλιεργητών την έφεραν από το παλιό τους χωριό, το Βοσνάκιο ή Μποσνοχώρι, που βρισκόταν στην απέναντι πλευρά του ποταμού Έβρου.

Τα τελευταία τέσσερα χρόνια, με τις συντονισμένες προσπάθειες του συνεταιρισμού, το τοπικό προϊόν έγινε ευρύτερα γνωστό, εντός και εκτός Ελλάδος, κυρίως για τα υψηλά ποιοτικά του χαρακτηριστικά: τη μεστή γεύση και τα πλούσια αρώματα και έλαιά του.

Όσο, μάλιστα, κερδίζει έδαφος η μεσογειακή διατροφή και «διαφημίζονται» οι ιδιότητες του σκόρδου στην καταπολέμηση ασθενειών, τόσο περισσότερο διευρύνεται το πλαίσιο των αγορών στις οποίες κατευθύνεται.

Χαρακτηριστική είναι η περίπτωση του Βελγίου, που αυτή τη στιγμή, κατέχει την πρώτη θέση στις ευρωπαϊκές εισαγωγές του σκόρδου της Βύσσας, αν και έχει μικρή διαφορά από τις χώρες που ακολουθούν, τη Γερμανία και την Κύπρο.

«Ένα μεγάλο “ατού” του ντόπιου σκόρδου είναι η μεγάλη δυνατότητα διατήρησής του. Χάρη στους ψυκτικούς θαλάμους που έχουμε εγκαταστήσει μπορούμε να τροφοδοτούμε την αγορά σε όλη τη διάρκεια του χρόνου, τη στιγμή που τα σκόρδα που παράγονται σε άλλες περιοχές δεν μπορούν να διατηρηθούν περισσότερους από έξι μήνες» τονίζει ο κ. Γιακμολίδης.

Δεν παραλείπει, άλλωστε, να αναφερθεί στο ευεργετικό μικρόκλιμα του Έβρου, τον παραδοσιακό τρόπο καλλιέργειας, αλλά και την έμφαση που αποδίδει ο συνεταιρισμός στην ομοιόμορφη συσκευασία, όπου καταλήγουν μετά τη γραμμή διαλογής, τα επιλεγμένα, καλύτερα και πιο μεγάλα σκόρδα, ώστε το προϊόν να είναι πιο ευχάριστο στο «μάτι» του καταναλωτή.

«Όποιος δοκιμάζει το σκόρδο Βύσσας γίνεται «οπαδός» του και στη συνέχεια το προτιμά» προσθέτει και υπογραμμίζει ότι οι καταναλωτές το ζητούν πλέον με το όνομά του.

Τα επόμενα ανοίγματα του συνεταιρισμού αφορούν κατ' αρχήν στην επέκταση των εξαγωγών σε νέες αγορές, όπως εκείνες της Ασίας και, γιατί όχι και της Κίνας.

«Έχουμε βλέψεις και σε τέτοιες αγορές. Στις μεσογειακές επίσης χώρες, την Τουρκία, το Λίβανο και τη Λιβύη η κατανάλωση σκόρδου είναι ιδιαίτερα υψηλή, ωστόσο οι αγορές είναι πιο «κλειστές» λόγω δασμών και δεν ανοίγονται εύκολα σε εισαγωγές» αναφέρει.

Σε ευρωπαϊκό επίπεδο, οι Έλληνες που ζουν στο εξωτερικό αναδεικνύονται στους καλύτερους πρεσβευτές του σκόρδου και χαρακτηριστικό είναι το παράδειγμα των Ελλήνων που ζουν στη Σουηδία και την Ολλανδία.

Ένα άλλο νέο πεδίο δράσης με λαμπρές προοπτικές είναι εκείνο του κλάδου της μεταποίησης καθώς ήδη έχει διαπιστωθεί στην αγορά μεγάλο ενδιαφέρον για προϊόντα όπως η πάστα σκόρδου, το αποξηραμένο σκόρδο ή το σκόρδο με ελαιόλαδο και αρωματικά φυτά.

«Πρόσφατα συζητήσαμε με κάποιους παράγοντες από την Ελβετία το ενδεχόμενο παραγωγής αιθέριου ελαίου από το σκόρδο καθώς το προϊόν αυτό που χρησιμοποιείται στη γαστρονομία φαίνεται να έχει μεγάλη ζήτηση και να προσελκύει υψηλό ενδιαφέρον» σχολιάζει ο κ. Γιακμολίδης, δίνοντας το στίγμα των νέων συνδυασμών προϊόντων που θα μπορούσαν να «σταθούν» σε πολλά ράφια καταστημάτων σε ολόκληρο τον κόσμο.

Προς το παρόν, η ετήσια παραγωγή του συνεταιρισμού (1500 με 2000 τόνοι σκόρδα ετησίως) απορροφάται πλήρως από τις αγορές της Ελλάδας και του εξωτερικού ενώ προκύπτουν δυνατότητες επέκτασης των καλλιεργειών σε συνδυασμό και με τις προοπτικές προώθησης του προϊόντος σε διαφορετικές μορφές.

Αυτή διαφαίνεται να είναι και η «συνταγή» της επιτυχίας για τις εξαγωγές του σκόρδου Βύσσας στην Κίνα καθώς σύμφωνα με τον πρόεδρο του συνεταιρισμού, το καταναλωτικό κοινό της αχανούς αυτής χώρας θα μπορούσε να δεχτεί ένα προϊόν, συνδυασμένο με άλλες γνήσιες, παραδοσιακές ελληνικές γεύσεις.

Πηγή: <http://www.briefingnews.gr/oikonomia/item/69176>