

28 Απριλίου 2014

Σταμναγκάθι: το πικρό χόρτο φέρνει γλυκά κέρδη (Β')

/ [Πεμπουσσία· Ορθοδοξία-Πολιτισμός-Επιστήμες](#)





Το σταμναγκάθι ή «κιχώριον το ακανθώδες» είναι ουσιαστικά μια άγρια ποικιλία ραδικιού. Η φύση έχει βάλει όλη της την τέχνη και όλη της τη σοφία για να δημιουργήσει αυτό το φυτό με τέτοιο τρόπο ώστε να μπορεί να επιβιώσει στις πιο αντίξοες καιρικές συνθήκες, αλλά και από τις ορέξεις των χορτοφάγων θηλαστικών της Γης.

Μπορούμε να το βρούμε στα χιονισμένα δύσβατα μέρη των ορεινών όγκων του Νομού Χανίων, αλλά και σε απόκρημνες ακρογιαλιές, να το χτυπάει το κύμα και να το θρέφει η αλμύρα της θάλασσας.

Την ονομασία σταμναγκάθι την απόκτησε από το αγκάθι που το περιβάλλει και από τη χρήση που είχε αυτό στο στόμιο της στάμνας με το νερό τα παλαιότερα χρόνια.

Διότι, τον παλιό καλό καιρό που οι άνθρωποι καθημερινά πήγαιναν σε φυσικές πηγές ή σε πηγάδια για να εφοδιαστούν με το νερό της ημέρας, η μεταφορά γινόταν με πήλινες στάμνες. Επειδή πολλών ειδών ζώφια πήγαιναν να δροσιστούν και αυτά από το νερό της στάμνας, οι άνθρωποι έκοβαν το αγκάθι και το εφάρμοζαν «σαν καπάκι» στο στόμιο της στάμνας, απωθώντας με αυτόν τον τρόπο τους παρείσακτους επισκέπτες.

Έτσι έγινε γνωστό στην κοινωνία σαν σταμναγκάθι, το αγκάθι της στάμνας δηλαδή. Το σταμναγκάθι είναι γνωστό ως τροφή, αλλά και ως βότανο από την αρχαιότητα, στην Κρήτη όμως, και ειδικότερα στο Νομό Χανίων, ήταν πάντα μια αξιοζήλευτη τροφή, την οποία λίγοι είχαν τη δυνατότητα να αποκτήσουν. Κι αυτό διότι η συγκομιδή του ήταν και είναι μια πολύ επίπονη, κουραστική και πολλές φορές επικίνδυνη διαδικασία.

Το σταμναγκάθι είναι ένα άγριο χόρτο της Κρήτης, με οδοντωτά φύλλα, τα οποία περιέχουν μια γλυκόπικρη ουσία, που προσδίδει στο φυτό σημαντικές ιδιότητες. Το σταμναγκάθι είναι πλούσιο σε βιταμίνες E και C, Ωμέγα-3 λιπαρά και σε λινολεϊκό οξύ, το απαραίτητο λιπαρό που διώχνει το λίπος που συσσωρεύεται στις αρτηρίες. Επίσης, έχει υψηλή συγκέντρωση σε ασβέστιο και σίδηρο.



Παγκόσμια φήμη

Το σταμναγκάθι είναι ένα είδος άγριου ραδικιού, η εμπορική ζήτηση για το οποίο κρατά σταθερά τις τιμές πώλησής του σε πολύ υψηλά επίπεδα σε σχέση με άλλα είδη χόρτων, ενώ η φήμη του άρχισε τα τελευταία χρόνια να περνά τα σύνορα της χώρας και να αποκτά εξαγωγική προοπτική.

Καλλιεργείται ευρέως στην Κρήτη, απ' όπου και έγινε γνωστό, ωστόσο φαίνεται ότι μπορεί να αναπτύσσεται εξίσου ικανοποιητικά σε παραθαλάσσιες ζώνες, αλλά και πλαγιές βουνών και οροπεδίων, και σε άλλες περιοχές της χώρας. Το σταμναγκάθι συνδυάζει ένα μεγάλο εύρος φαρμακευτικών χρήσεων και είναι γνωστό για τις αντισηπτικές, αλλά και τις αντιρρευματικές του ιδιότητες.

Το σταμναγκάθι είναι ένα πολυετές αγκαθωτό φυτό, η σπορά του οποίου ξεκινά το φθινόπωρο και συγκομίζεται κάθε 40 περίπου μέρες, με την περίοδο παραγωγής να διαρκεί 9 με 10 μήνες.

Η μόνη περίοδος που το σταμναγκάθι έχει φύλλα είναι την άνοιξη. Τότε πρέπει να κοπεί όλο το κλαρί, δηλαδή ο θαμνίσκος, για να καθαριστεί.

Τον πρώτο χρόνο το φυτό σχηματίζει ρόδακα με τα φύλλα του, ενώ ο βλαστός του, που αναπτύσσεται προς τα επάνω, γίνεται αγκάθι. Έτσι, σιγά-σιγά μετατρέπεται σε ένα μικροσκοπικό θάμνο, όπου ανάμεσα στα αγκάθια κάνει κάθε χρόνο τα φύλλα

ΤΟΥ.



«Ιδιαίτερο» φυτό

Το παράδοξο είναι ότι γνήσιο σταμναγκάθι δεν δίνει το φυτό πάνω από 2-3 χρόνια, εξαιτίας όπως λένε οι ειδικοί, του γεγονότος ότι η επικονίαση τροποποιεί στο πέρασμα των χρόνων το φύλλωμα.

Πάντως, σε συγκριτικές μελέτες μεταξύ βιολογικής και συμβατικής καλλιέργειας στα-μναγκαθιού δεν βρέθηκαν διαφορές ως προς την ανάπτυξη των φυτών, γεγονός που ενδυναμώνει τη βιολογική καλλιέργειά του. Το σταμναγκάθι παρουσιάζει στοιχεία μεγάλης προσαρμοστικότητας σε συνθήκες έλλειψης εδαφικής υγρασίας, καθώς και μεγάλης ικανότητας απορρόφησης νατρίου από το περιβάλλον των ριζών.

Μελέτη του Γεωπονικού Πανεπιστημίου κατέδειξε ότι το σταμναγκάθι θαυμάσια μπορεί να καλλιεργηθεί και σε βιολογική καλλιέργεια χωρίς πρόβλημα. Μια πειραματική καλλιέργεια υπό την επίβλεψη καθηγητών του Γεωπονικού Πανεπιστημίου οδήγησε στο συμπέρασμα ότι μπορεί να ανταποκριθεί πλήρως στη βιολογική θρέψη και να ενταχθεί σε ένα πρόγραμμα βιολογικής καλλιέργειας.

«Φάρμακο» και για την τσέπη

Καθαρά κέρδη που ξεπερνούν τις 4.000 ευρώ ανά στρέμμα σε ετήσια βάση αποδίδει το περιζήτητο σταμναγκάθι, που κάνει θραύση στην εγχώρια αγορά παρά την υψηλή τιμή του, ενώ αξιοσημείωτη είναι και η ζήτηση για το προϊόν από χώρες του εξωτερικού, όπως η Γαλλία. Η στρεμματική απόδοση του πασίγνωστου αυτού χόρτου υπολογίζεται σε 2 και πλέον τόνους κατ' έτος, με την τιμή παραγωγού να κινείται στα επίπεδα των 3-3,5 ευρώ το κιλό.

Με το κόστος παραγωγής να φθάνει το 1 ευρώ ανά κιλό, το καθαρό κέρδος για τον παραγωγό υπολογίζεται σε 2 ευρώ περίπου ανά κιλό. Αξιοσημείωτη βέβαια είναι και η τεράστια «ψαλίδα» στην τιμή παραγωγού και στη λιανική τιμή πώλησης, που ξεπερνάει σε κάποιες περιπτώσεις και τα 10 ευρώ. Γεγονός που αποδεικνύει το σκάνδαλο κερδοσκοπίας στην αγορά που συντηρούν οι μεσάζοντες εις βάρος των παραγωγών και των καταναλωτών.

Παρ' όλα αυτά, όμως, παραμένει ένα προϊόν που εξασφαλίζει υψηλά κέρδη στους καλλιεργητές. Όπως αναφέρει στις «Επαγγελματικές Ευκαιρίες» ο κ. Γιάννης Κουρτάκης, παραγωγός από τον Κίσαμο Χανίων, που μεταξύ άλλων καλλιεργεί και σταμναγκάθι, «είναι ένα εύκολο στην καλλιέργεια προϊόν, που έχει αποκτήσει μια δυναμική τα τελευταία χρόνια στην εγχώρια αγορά και διαθέτει εξαγωγική προοπτική. Το τελευταίο διάστημα υπάρχει ζήτηση για σταμναγκάθι από χώρες της Ευρώπης, όπως η Γαλλία».

Παρατήρηση: Το παρόν άρθρο συντάχθηκε από τη δημοσιογράφο Φανή Νικηφοράκη και δημοσιεύεται με τη συνεργασία της οικονομικής και αγροτικής εφημερίδας "ΠΑΡΑΓΩΓΗ" (κυκλοφορεί στα περίπτερα κάθε [Σάββατο](#)), <http://www.paragogi.net>