

24 Φεβρουαρίου 2019

Οι δύο «νύμφες» που καλλιεργούν βότανα έξω από τη Θεσσαλονίκη

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)





Οι δύο νεαρές δασολόγοι-περιβαλλοντολόγοι παράγουν βιολογικά βότανα σε μία έκταση 10 στρεμμάτων στο Μονοπήγαδο Θεσσαλονίκης

Τα βότανα είναι άρρηκτα συνδεδεμένα με την ελληνική κουλτούρα και παράδοση, ήδη από την αρχαιότητα. Κορυφαίες προσωπικότητες, όπως ο Αριστοτέλης, ο Ιπποκράτης, ο Θεόφραστος, ο Διοσκουρίδης και ο Γαληνός ασχολήθηκαν λεπτομερώς με τα φυτά και τις θεραπευτικές τους ιδιότητες και άφησαν ως κληρονομιά το πλούσιο επιστημονικό τους έργο.

Ο αρχαιοελληνικός επιστημονικός πλούτος, σε συνδυασμό με τις σύγχρονες πρακτικές καλλιέργειας και την εύφορη ελληνική γη αποτελούν τα «όπλα» που χρησιμοποιούν τα τελευταία τρία χρόνια δύο νεαρές αδερφές, η Ρενέλα και Αλεξία Γιαννακοπούλου, οι οποίες λειτουργούν μία καθετοποιημένη μονάδα βιολογικής καλλιέργειας και μεταποίησης βοτάνων (τσάι του βουνού, ρίγανη, θυμάρι και φασκόμηλο) στο Μονοπήγαδο Θεσσαλονίκης.

Ακόμη και το όνομα του brand έχει κάτι το μυθικό, «Inoni» («Οινώνη»), όπως έλεγαν τη νύμφη, που σύμφωνα με την ελληνική μυθολογία είχε λάβει από τον θεό Απόλλωνα το χάρισμα να θεραπεύει τις πληγές των ανθρώπων και να τους ιαίνει με τα βότανα, γνωρίζοντας τις ιαματικές τους ιδιότητες.

Οι δύο νεαρές κοπέλες, δασολόγοι-περιβαλλοντολόγοι από το ΑΠΘ, ήρθαν σε επαφή με τα βότανα όταν ο θείος τους, που μένει στο Τσοτύλι Κοζάνης, τις

ενημέρωσε για τις προοπτικές που υπάρχουν στην καλλιέργεια λεβάντας. Τότε άρχισαν να ενημερώνονται γενικά για την καλλιέργεια βοτάνων, τις ιδιαίτερες ιδιότητες του καθενός και τις βέλτιστες πρακτικές παραγωγής. Η Ρενέλα παρακολούθησε σεμινάριο στη Φαρμακευτική Σχολή του ΑΠΘ με θέμα «Καλλιέργεια Αρωματικών Φαρμακευτικών Φυτών και παραγωγή Αιθέριων Ελαίων», ενώ η Αλεξία είναι υποψήφια διδάκτορας στις δραστικές ουσίες των Φαρμακευτικών Αρωματικών Φυτών.



Αναζητώντας το ιδανικό κομμάτι γης για να ξεκινήσουν τις καλλιέργειές τους, βρήκαν μία έκταση 10 στρεμμάτων στο Μονοπήγαδο, ένα μέρος σε απόσταση μόλις 30 χλμ από τη Θεσσαλονίκη, με το κατάλληλο υψόμετρο και το δικό του ιδιαίτερο μικροκλίμα, στο οποίο, όπως λένε οι ίδιες, οφείλονται πρωτίστως τα αρώματα, τα χρώματα και οι ιδιότητες των βοτάνων που καλλιεργούν.



Οι δύο νεαρές γεωργοί βρίσκονται σε συνεχή αναζήτηση με στόχο να διαθέσουν τα βότανα όπως τα προσφέρει η φύση, διατηρώντας τη γνησιότητά τους, τα ιδιαίτερα αρώματα τους και τις θεραπευτικές τους ιδιότητες. Όπως λέει η Αλεξία, «θέλουμε να πειραματιστούμε σε νέους συνδυασμούς γεύσεων, όπως βότανα με καρπούς και αποξηραμένα φρούτα, για να προκύψουν μίγματα ροφημάτων μοναδικής γευστικής εμπειρίας». Πρωταρχικό τους μέλημα, πάντως, είναι οι αθροιστικά ωφέλιμες ιδιότητες και βιολογικές δράσεις των μιγμάτων για τον ανθρώπινο οργανισμό, ώστε ακόμα και με τη κατανάλωσή μικρών ποσοτήτων τους να λαμβάνει τα απαραίτητα συστατικά τόσο για την προστασία του από ασθένειες όσο και για την αύξηση του ανοσοποιητικού του συστήματος.



Τα προϊόντα της «Inoni» διατίθενται σήμερα σε 25 επιλεγμένα σημεία στη Θεσσαλονίκη, καθώς και στο Sani Resort στη Χαλκιδική. Άμεσος στόχος των δύο γυναικών είναι η «κάθοδος» των βοτάνων τους στην Αθήνα, ενώ ήδη πραγματοποιούν εξαγωγές στο Βέλγιο. Άλλωστε, όπως αναφέρει η Αλεξία, θέλουν να δραστηριοποιηθούν στο εξωτερικό και κυρίως στην ευρωπαϊκή αγορά.



Μάλιστα, λόγω της αυξημένης ζήτησης για τα προϊόντα τους, βρίσκονται σε αναζήτηση νέας έκτασης στον νομό Θεσσαλονίκης, με στόχο να ξεκινήσουν την καλλιέργεια μέσα στους επόμενους μήνες και να αυξήσουν την παραγωγή τους.

Πηγή: voria.gr