

Το φημισμένο σκόρδο Πλατυκάμπου, ένα σούπερ φουντ που εντυπωσιάζει διεθνώς

[/ Γενικά Θέματα](#) / [Ειδήσεις και Ανακοινώσεις](#)



ΛΑΡΙΣΑ. Ο Πλατύκαμπος, μια μικρή περιοχή στον νομό της Λάρισας, έχει καταφέρει να γίνει γνωστός σε όλη την Ελλάδα, και όχι μόνο, για ένα από τα πιο ξεχωριστά προϊόντα της ελληνικής γης: το σκόρδο Πλατυκάμπου. Η εξαιρετική ποιότητα, η ιδιαίτερη γεύση και οι πολλαπλές χρήσεις του το καθιστούν αναντικατάστατο για την ελληνική κουζίνα και ιδιαίτερα περιζήτητο σε διεθνές επίπεδο.

Η καλλιέργεια σκόρδου στον Πλατύκαμπο έχει βαθιές ρίζες στο παρελθόν. Οι τοπικοί παραγωγοί, με τη γνώση που πέρασε από γενιά σε γενιά, κατάφεραν να δημιουργήσουν ένα προϊόν εξαιρετικής ποιότητας, ενώ οι καλλιεργητικές μέθοδοι και ιδιαίτερα ο σπόρος που χρησιμοποιούν οι παραγωγοί, αποτελούν τα θεμέλια της μοναδικότητας του σκόρδου που η φήμη του φτάνει μέχρι και την Ιαπωνία.

Όπως εξήγησε στο ΑΠΕ-ΜΠΕ ο πρόεδρος του Αγροτικού Συνεταιρισμού Πλατυκάμπου Γιάννης Κουκούτσης, η ποικιλία του ντόπιου σκόρδου Πλατυκάμπου

διαφέρει από τα υπόλοιπα σκόρδα, στην ποιότητα των θρεπτικών και αντιοξειδωτικών συστατικών, σύμφωνα με μελέτη που πραγματοποίησε το Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, το οποίο έκανε σύγκριση πολλών ποικιλιών από όλο τον κόσμο. Παράλληλα τόνισε, πως αυτή η ποικιλία του σκόρδου, με όλα τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά, κέρδισε το ενδιαφέρον των Ιαπώνων και συγκεκριμένα μιας φαρμακευτικής εταιρείας, η οποία λαμβάνει δείγματα εδώ και 5 χρόνια συνεχώς, αξιοποιώντας το εκχύλισμά του για την κατασκευή φαρμακευτικών σκευασμάτων.

Αξίζει να σημειωθεί, πως οι παραγωγοί του Πλατυκάμπου, βρίσκονται σε αναμονή το τελευταίο διάστημα, ώστε να υπάρξει η πολυπόθητη συμφωνία με τους Ιάπωνες, για να μπορέσει η παραγωγή να αναπτυχθεί και να εξελιχθεί. Παράλληλα, ο καλλιεργητής του σκόρδου, αναμένουν το επόμενο διάστημα, το προϊόν τους να γίνει ΠΟΠ, καθώς σε συνεργασία με την Περιφέρεια Θεσσαλίας, έχει κατατεθεί ήδη ο φάκελος για να προχωρήσει η διαδικασία.

«Το σκόρδο, με τη μοναδικότητα του και ιδιαίτερα ο σπόρος του αποτελεί για τους παραγωγούς τη βάση της επιτυχίας», ανέφερε μεταξύ άλλων, ο πρόεδρος του συνεταιρισμού, σημειώνοντας πως «η προστασία του σπόρου της συγκεκριμένης ποικιλίας είναι μια διαδικασία απαραίτητη για τη διασφάλιση της παραγωγής». Επίσης, ανέφερε πως ο συνεταιρισμός του Πλατυκάμπου είναι και ο μοναδικός συνεταιρισμός παραγωγών σκόρδου παγκοσμίως που συμμετείχε σε πρόσφατο διεθνές συνέδριο στο Μόναχο, όπου συζητήθηκε και παρουσιάστηκε η ξεχωριστή αυτή ποικιλία, «επιβεβαιώνοντας το ενδιαφέρον που υπάρχει σε διεθνές επίπεδο».

Μεταξύ άλλων, ο κ. Κουκούτσης μιλώντας για τις δυνατότητες της παραγωγής είπε ότι στον Πλατύκαμπο η παραγωγή φτάνει περίπου τα 1.000 στρέμματα, συμπληρώνοντας πως υπάρχει δυνατότητα αύξησης της παραγωγής. Παράλληλα σημείωσε, πως πρόκειται για μια καλλιέργεια που είναι αρκετά κοστοβόρα καθώς μπορεί να φτάσει από 1.300 έως 1.400 ευρώ το στρέμμα. Προς το παρόν το σκόρδο διακινείται κυρίως στην τοπική αγορά της χώρας, ενώ γίνεται προσπάθεια να αυξηθεί η παραγωγή για να μπορέσει να διακινηθεί ακόμη πιο μαζικά στο εξωτερικό.

Αξίζει να σημειωθεί, πως η επεξεργασία, και εμπορία του σκόρδου Πλατυκάμπου, μαζί με τα παράγωγα του, αποτελεί σημαντικό στοιχείο και της τοπικής επιχειρηματικής δράσης, καθώς στη περιοχή υπάρχουν μονάδες επεξεργασίας, συσκευασίας και εμπορίας της συγκεκριμένης ποικιλίας, ώστε το προϊόν να φτάνει στο ράφι του καταναλωτή. Μιλώντας στο ΑΠΕ-ΜΠΕ ο Βασίλης Μακατός ο οποίος είναι υπεύθυνος της βιοτεχνίας Campus, μιας από τις βιοτεχνίες επεξεργασίας σκόρδου στον Πλατύκαμπο, εξήγησε αναλυτικά την διαδικασία επεξεργασίας του σκόρδου που φτάνει μέχρι το ράφι της αγοράς. Όπως τόνισε, η γραμμή παραγωγής

δίνει τη δυνατότητα να γίνει η επεξεργασία του σκόρδου σε διάφορες μορφές, όπως είναι ο πολτός του σκόρδου, το σκόρδο σε άλμη κ.α, καθώς και η δημιουργία του ξεχωριστού μαύρου σκόρδου μετά από επεξεργασία.

Στον Πλατύκαμπο, το υψηλής ποιότητας τοπικό σκόρδο υποβάλλεται σε ελεγχόμενη θερμοκρασία και υγρασία για περίπου 30-40 ημέρες, με αποτέλεσμα τη δημιουργία ενός πλούσιου προϊόντος σε αντιοξειδωτικά, με καραμελένια υφή και γεύση που θυμίζει αποξηραμένα φρούτα. Η παραγωγή μαύρου σκόρδου στον Πλατύκαμπο ακολουθεί αυστηρές προϋποθέσεις. Ξεκινά με την επιλογή του καλύτερου λευκού σκόρδου της περιοχής. Στη συνέχεια, οι κεφαλές σκόρδου ζυμώνονται σε ελεγχόμενο περιβάλλον. Η διαδικασία δεν περιλαμβάνει την προσθήκη συντηρητικών ή χημικών, καθιστώντας το προϊόν απολύτως φυσικό.

«Το μαύρο σκόρδο γίνεται από το κοινό σκόρδο και είναι πλούσιο σε θρεπτικές ουσίες. Για να γίνει μαύρο πρέπει να περάσει από δύο φάσεις, όπως είναι η ζύμωση και η αφυδάτωση. Μετά την επεξεργασία το μαύρο σκόρδο δεν μοιάζει καθόλου με το κοινό σκόρδο, δεν μυρίζει, δεν καίει και έχει μια γλυκιά γεύση», ανέφερε στο Αθηναϊκό και Μακεδονικό Πρακτορείο Ειδήσεων ο Σπύρος Ντάντης, ο οποίος είναι υπεύθυνος χημικός της μονάδας επεξεργασίας σκόρδου.

Το ενδιαφέρον για το μαύρο σκόρδο υπάρχει αρκετά έντονο στην επαγγελματική κουζίνα και τα εστιατόρια, ενώ κατατάσσεται στην κατηγορία των σούπερ φουντς, καθώς είναι πλούσιο σε θρεπτικά συστατικά.

Η αυξανόμενη ζήτηση για μαύρο σκόρδο τόσο στην εγχώρια όσο και στη διεθνή αγορά αποτελεί εφελκυστικό για περαιτέρω ανάπτυξη καθώς αποτελεί αναπόσπαστο κομμάτι της σύγχρονης διατροφής και γαστρονομίας. Το σκόρδο Πλατυκάμπου, είτε στη φυσική του μορφή είτε ως μαύρο σκόρδο, είναι προφανές πως αποτελεί έναν θησαυρό της ελληνικής γης, που παντρεύει την παράδοση με την καινοτομία. Με ρίζες βαθιά στον εύφορο θεσσαλικό κάμπο και τη φροντίδα των τοπικών παραγωγών, συνεχίζει να εντυπωσιάζει και τη διεθνή γαστρονομική σκηνή. Γι αυτό είναι ένα προϊόν που όχι μόνο τιμά την τοπική κοινότητα, αλλά και δείχνει τον πλούτο της ελληνικής γης στο παγκόσμιο τραπέζι.

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΑΠΕ-ΜΠΕ

ekirikas.com