

## ΑΓΡΟΝΕΑ

*Η μόρφωση και το ήθος δεν είναι συνώνυμα*

● **Διακροτικός:** Η μόρφωση και το ήθος δεν είναι συνώνυμα. Μπορεί ταυτόχρονα να είσαι και απαιδής διανοούμενος και μεγάλο κάθαρμα. Β. Ραφαήλης.

● **Αμύγδαλα:** Βούτυρο και αλεύρι από αμύγδαλα κάνουν παραγωγή του Συκουρίου Λάρισας. Αξιοποιούν όλα τα παράγωγα της καλλιέργειάς τους, ακόμα και ταόφλια και κλαδιά για πέλλετ θέρμανσης. «Στόχος είναι το ποιοτικό ολόκληρο αμύγδαλο. Διαθέτουν σπαστήριο, όπου και το ψήνουν και επεξεργάζονται και την αμυγδαλόψυκα. Εμπορεύονται αμύγδαλο σε φέτες ή σπασμένο, προωθούν την παραγωγή κρέμας αμυγδαλού με τακίνι, βούτυρο από αμύγδαλο και αλεύρι αμυγδαλού, που είναι ανάρπαστο στο εξωτερικό,



ΤΟΥ ΔΗΜΗΤΡΗ ΜΙΧΑΗΛΙΔΗ\*

με την ονομασία Almonds nuts». Είναι ανάγκη η δημιουργία μιας οργανωμένης Ομάδας Παραγωγών στην περιοχή του Δήμου Τεμπών.

Κ. Μιτροδήμος, Γ. Ρούσσος, eleftheria.gr, teknologosgeorponos.gr, 4/1/2021.

● **Κρασάδες πάλι:** Στο Σύμφωνο Συνεργασίας Attica Wine & Food Experience με την Περιφέρεια Αττικής στον οναγοστουριστικό τουρισμό προβλέπεται εκπόνηση ψηφιακού ονικού χάρτη της Αττικής και ο σχεδιασμός και η υλοποίηση δράσεων που ενισχύουν την αναγνώριση των τοπικών προϊόντων οίνου της Αττικής γης και των διαδρασμών ονατουρισμού από ένα ευρύτερο καταναλωτικό κοινό. Τ. Ρόκου, traveldailynews.gr, 1/2/2021.

● **Cine vs κλίμα:** Η κινηματογραφική βιομηχανία έχει συμβάλει στην επιδείνωση της «κλιματικής αλλαγής. Μία μέση κινηματογραφική παραγωγή, με προϋπολογισμό άνω των 70 εκατ. δολαρίων, παράγει 2.840 τόνους CO2. Ισοδύναμο με το αντίστοιχο ποσό που απορροφάται από 3.709 σπρέιματα δάσους σε ένα χρόνο. Screen New Deal, ecosapi.gr, 25/1/2021. \*ΑΓΡΟΤΟΛΟΓΟΥ

# Νέες τεχνολογίες αξιοποιεί ο συνεταιρισμός Νάξου για να κατοχυρώσει τη φήμη της πατάτας

Σύμπραξη της ΕΑΣ Νάξου με το Ινστιτούτο Γενετικής Βελτίωσης και Φυτογενετικών Πόρων για το πρόγραμμα GrEaTest-Potatoes



ΤΟΥ ΛΕΩΝΙΔΑ ΛΙΑΜΗ liamis@agronews.gr

“**Παραγωγή Φέτος η ΕΑΣ συγκέντρωσε από 300 παραγωγούς 3.250 τόνους πατάτας**”

Τείχος προστασίας γύρω από τη φημισμένη πατάτα Νάξου, ένα προϊόν Γεωγραφικής Ένδειξης, που στηρίζει δυναμικά το εισόδημα τουλάχιστον 300 συνεργαζόμενων αγροτικών οικογενειών του νησιού, επιδιώκει να ορθώσει η τοπική Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Νάξου. Στόχος της οργάνωσης, που φέτος συγκέντρωσε πάνω από 3.250 τόνους χειμερινής και ανοιξιάτικης πατάτας, εξασφαλίζοντας τιμή βάσης στα 55 λεπτά το κιλό για τα μέλη της, με υποσχέσεις και «για κάπ παραπάνω», είναι να αξιοποιήσει τις νέες τεχνολογίες, για να αναδείξει την υπεροχή του προϊόντος έναντι του ανταγωνισμού και να αποτρέψει τους επιτίθειους να καπηλεύονται το όνομά της.

«Θέλουμε οι ισχυρισμοί μας ότι διαθέτουμε ένα ξεχωριστό προϊόν, με πλούσια οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και μια μοναδική γεύση, να μπορούν να στηριχθούν και με απές αποδείξεις. Έτσι το προϊόν μας θα αποκτήσει ακόμη μεγαλύτερη προσταθμένη αξία, ενώ θα κτυπηθούν και τα φαινόμε-



να να πολούνται κάθε είδους πατάτες, ως πατάτες Νάξου», εξηγεί ο Μιχάλης Βερνίκος, γεωπόνος της ΕΑΣ Νάξου.

Για να επιτύχει τις επιδιώξεις της δραστηρία οργάνωση συνέπραξε με το Ινστιτούτο Γενετικής Βελτίωσης και Φυτογενετικών Πόρων του ΕΛΓΟ Δήμητρα, στο πλαίσιο του προγράμματος «GrEaTest-Potatoes», που θα επιχειρήσει μια ολιστική προσέγγιση για την ανάδειξη, αξιολόγηση και βελτίωση των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών της «πατάτας Νάξου», με σύγχρονα φαινοτυπικά, μοριακά και χημικά εργαλεία.

«Αρχικά θα καλλιερήσουμε τον ίδιο σπόρο, γαλλικής προέλευσης, με τις ίδιες καλλιερπητικές πρακτικές, ίδια λίπανση και κατά το δυνατό και ίδια φυτο-

προστασία, τόσο εδώ στο νησί, όσο και στη Θεσσαλονίκη, στο Ινστιτούτο του ΕΛΓΟ - Δήμητρα, δύο φορές μέσα στο 2021 (σ.σ. σπορά το Φεβρουάριο και εξαγωγή τον Ιούνιο και κατόπιν δεύτερη νέα σπορά τον Αύγουστο και εξαγωγή το Δεκέμβριο) και ισάριθμες φορές το 2022. Στη συνέχεια η παραγωγή που θα προκύψει θα αξιολογηθεί μέσα από τις νέες τεχνολογίες, προκειμένου να δούμε αν θα διαπιστωθεί και στην πράξη ότι τα χώματα και το κλίμα της Νάξου, είναι αυτά που κάνουν την ποιοτική διαφορά στο προϊόν», ανέφερε στην Agrenda ο κ. Βερνίκος, ο οποίος έχει το ρόλο του επιστημονικού υπεύθυνου στο έργο «GrEaTest-Potatoes», για λογαριασμό της ΕΑΣ Νάξου.

“**Ποικιλίες Οι καλλιεργούμενες ποικιλίες στο νησί είναι οι Liseta, Sprunta, Marfona, Vivaldi, Alaska**”

“**Φήμη Η «Πατάτα Νάξου» θεωρείται προϊόν με υψηλές ποιοτικές προδιαγραφές**”



Ο δρ Ιωάννης Γανόπουλος από το επιστημονικό συμβούλιο του ΕΛΓΟ.

### Συστηματική αξιολόγηση σε διαφορετικά terroir και προσδιορισμός διατροφικού προφίλ

Εκ μέρους του Ινστιτούτου Γενετικής Βελτίωσης και Φυτογενετικών Πόρων του ΕΛΓΟ Δήμητρα, το ρόλο επιστημονικού συμβούλου έχει αναλάβει ο δρ Ιωάννης Γανόπουλος, ο οποίος αναφέρει ότι στο πλαίσιο του προγράμματος θα γίνει συστηματική αξιολόγηση και αποτίμηση του μικροβιώματος σε διαφορετικά terroir και αγρο-περιβάλλοντα, προσδιορισμός του διατροφικού, μεταβολικού και οργανοληπτικού προφίλ των παραγόμενων κονδύλων πατάτας και συγκριτική αξιολόγηση αυτών. «Θα διεξαχθούν συγκριτικές αναλύσεις με γευστικό πάνελ αξιολόγησης, φαινοτυπική και μεταβολομική ανάλυση των παραγόμενων κονδύλων πατάτας, συγκριτική μεγαρομορφική μελέτη του συνόλου των γονιδίων που εκφράζονται στον κόνδυλο της πατάτας κατά τη συγκομιδή, ώστε να ταυτοποιηθούν συγκεκριμένα γονίδια τα οποία συνδέονται με την ποιότητα», διευκρινίζει ο κ. Γανόπουλος.