6 Αυγούστου 2014

Επιστρέφει η ζέα στην Κρήτη

/ Ειδήσεις και Ανακοινώσεις



Με τη βοήθεια θεριζοαλωνιστικής μηχανής που έφτασε στο Κάτω Χωριό Ιεράπετρας από το Ασήμι Ηρακλείου έγινε χθες ο θερισμός του δίκοκκου σιταριού – της αρχαίας ζέας – που είχαν σπείρει πιλοτικά στις αρχές του χειμώνα τα αδέρφια Μιχάλης και Αντρέας Παπαδοπετράκης, το οποίο θα χρησιμοποιηθεί στην εκδήλωση “Αλωνέματα 2014” που οργανώνει για μια ακόμη χρονιά στις πηγές του Κεφαλοβρυσίου ο Πολιτιστικός Σύλλογος Καλαμαύκας.

Την πρώτη καλλιέργεια της ξεχασμένης και απαγορευμένης από το 1928 ζέας ξεκίνησαν για πρώτη φορά στο Κάτω Χωριό Ιεράπετρας ο 35χρονος περιβαλλοντολόγος Μιχάλης Παπαδοπετράκης με τον 33χρονο αδερφό του Ανδρέα, ο οποίος έχει τελειώσει τις σπουδές του και εργάζεται ως μηχανικός τηλεπικοινωνιών.

Η προσπάθεια των δύο ανήσυχων αδερφών να μπούνε στον κλάδο των

εναλλακτικών καλλιεργειών είχε ξεκινήσει πριν τέσσερα χρόνια με την καλλιέργεια βιολογικής αλόης και με την ενθάρρυνση του πατέρα τους εφέτος επεκτάθηκαν στην καλλιέργεια του δίκοκκου αρχαίου σιταριού, της ζέας.

«Ξεκινήσαμε την πρότυπη αυτή καλλιέργεια της ζέας στην Ιεράπετρα, αφού μάθαμε πάρα πολλά για τη θρεπτική της αξία και για τη μικρή περιεκτικότητά της σε γλουτένη. Γνωρίζουμε ότι είναι δύσκολη η ζέα στην αποφλοίωση γιατί δεν είναι όπως τα συνηθισμένα στάρια, όμως εμείς θα επιμείνουμε, θα την ξανασπείρουμε μετά τις πρώτες βροχές, και θα μάθουμε τους συντοπίτες μας να τρώνε ψωμί ζέας, τώρα που οι μεγαλύτεροι φούρνοι της περιοχής έμαθαν να τη χρησιμοποιούν», μας είπε ο Αντρέας Παπαδοπετράκης.

«Αυτή τη στιγμή στην Ελλάδα υπάρχει μεγάλη ζήτηση στο αλεύρι ζέας, που καλύπτεται με εισαγωγές από το εξωτερικό. Τη δική μου παραγωγή την έχω πουλήσει πριν ακόμα ολοκληρώσω το θερισμό», πρόσθεσε ο Αντρέας Παπαδοπετράκης.

Στο Κάτω Χωριό, ενώ ο χειριστής της θεριζοαλωνιστικής μηχανής δούλευε, έφταναν από τα γύρω χωριά για να δουν το μηχάνημα που κατάργησε το δρεπάνι και να μάθουν για το αρχαίο σιτάρι που μπήκε και πάλι στη ζωή μας.
«Έχω σπείρει κι εγώ στην Επισκοπή σιτάρι και άλλα δημητριακά αλλά όχι ζέα. Τώρα όμως που είδα την καλλιέργεια του Αντρέα Παπαδοπετράκη στο Κάτω Χωριό αποφάσισα να σπείρω το φθινόπωρο ένα από τα χωράφια που έχω με αυτό το αρχαίο στάρι. Σιγά-σιγά βλέπω ότι μεγαλώνει ο αριθμός των συγχωριανών μου που επιστρέφουν στην καλλιέργεια των σιτηρών, γιατί θέλουν να έχουν το δικό τους ντόπιο αλεύρι, να φτιάχνουν το δικό τους χωριάτικο ψωμί και παξιμάδι και να μην έχουν τα χωράφια τους άδεια και αναξιοποίητα», μας είπε ο χωματουργός και ερασιτέχνης γεωργός Μανόλης Μιχαλάκης.

«Στην ανατολική Κρήτη γενικότερα βλέπουμε ότι υπάρχει ένας μεγάλος αριθμός νέων γεωργών που επιστρέφουν στις καλλιέργειες των παππούδων τους.

Στο Ηράκλειο και στο Λασίθι εκτιμώ ότι τα επόμενα χρόνια θα αυξηθεί η παραγωγή όλων των σιτηρών, ενώ βλέπω ότι εκείνοι που ανακαλύπτουν καθημερινά τη ζέα δεν την εγκαταλείπουν λόγω της θρεπτικής της αξίας, των ιδιοτήτων της αλλά και της τιμής της, καθώς σήμερα θεωρείται το ακριβότερο δημητριακό, το οποίο αν καλλιεργηθεί σωστά μπορεί να δώσει και ένα καλό εισόδημα στον παραγωγό», μας είπε ο ιδιοκτήτης και χειριστής της θεριζοαλωνιστικής μηχανής Γιώργος Χειμωνάκης από το Νότο του ν. Ηρακλείου.

Η ξεχασμένη εδώ και δεκαετίες καλλιέργεια της ζέας επιστρέφει δειλά-δειλά στην

κρητική ύπαιθρο. Είναι ένα σιτηρό που μπορεί να αξιοποιήσει τις εγκαταλελειμμένες ορεινές και ημιορεινές περιοχές της Κρήτης, αν βέβαια το επιτρέψουν τα αδέσποτα και ανεπιτήρητα κοπάδια των αιγοπροβάτων, που σε κάποιες περιπτώσεις, όπως για παράδειγμα στο Κάτω Χωριό και στην Καλαμαύκα Ιεράπετρας, το εξαφάνισαν από τη γη πριν προλάβει να αναπτυχθεί.

Αν ξεπεραστούν τα προβλήματα της ανεξέλεγκτης βόσκησης μέσα στην αγροτική ζώνη, οι αγρότες που θα επιχειρήσουν να το καλλιεργήσουν χωρίς ιδιαίτερες γνώσεις και με ελάχιστο κόστος θα μπορέσουν να εξασφαλίσουν ένα ικανοποιητικό συμπλήρωμα στο οικογενειακό τους εισόδημα.

Του Νίκου Πετάση

Πηγή: neakriti.gr