

7 Νοεμβρίου 2014

Μαζέψτε τις ελιές νωρίς!

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Από πού να αρχίσει και πού να τελειώσει κάποιος με τα προβλήματα που αφορούν την ποιότητα του ελαιόλαδου στη χώρα μας; Από τις λάθος καλλιεργητικές συνήθειες, την καθυστερημένη συγκομιδή του καρπού ή από τις λάθος διαδικασίες που επίμονα ακολουθούνται στα ελληνικά ελαιοτριβεία;

Ας ξεκινήσουμε σήμερα με την καθυστερημένη εποχή συγκομιδής των καρπών. Η 1η Οκτωβρίου είναι η μέρα που ξεκινά η συγκομιδή της ελιάς σε όλα τα ελαιοπαραγωγικά κράτη, πλην της Ελλάδας, δηλαδή η συλλογή ξεκινά και στη Βόρεια Ιταλία, τη Σικελία, το Μπάρι (20 Σεπτεμβρίου), την Κροατία (!), τη Σαουδική Αραβία, την Ισπανία ή την Πορτογαλία. Χωρίς καμμία απολύτως εξαίρεση. Εδώ, δυστυχώς, ακόμα και η 1η Νοεμβρίου θεωρείται ότι είναι πολύ νωρίς για να ξεκινήσουμε, ενώ στην Κρήτη ειδικά η 1η Δεκεμβρίου είναι η επίσημη ημερομηνία έναρξης της συγκομιδής, με τον χορό να σέρνει η Διεύθυνση Γεωργίας του νομού Ηρακλείου, η οποία εκδίδει και την σχετική ανακοίνωση προτρέποντας μάλιστα τους παραγωγούς να συγκομίζουν όταν “ο καρπός θα έχει αποκτήσει χρώμα ιώδες – μαύρο”.

Απίστευτα πράγματα δηλαδή... Αντί να μας διδάσκουν, μας στραβομαθαίνουν – λες και το κάνουν επίτηδες. Σε όλες τις ελαιοπαραγωγικές χώρες υπάρχει πλέον ανταγωνισμός για το ποιος θα παράξει τα πιο φρουτώδη, πικάντικα και πικρούτσικα ελαιόλαδα, επειδή γνωρίζουν ότι το κάψιμο και πικράδα στον λαιμό υποδηλώνουν ακριβώς την ύπαρξη πολυφαινόλων στο ελαιόλαδο. Γιατί τόση πρεμούρα όμως με τις πολυφαινόλες; Απλώς είναι πλέον τεκμηριωμένο επιστημονικά ότι ειδικά μία πολυφαινόλη, που ονομάζεται ολαιοκανθάλη και στην οποία οφείλεται το κάψιμο στο λαιμό, έχει παρόμοια χημική σύσταση και δράση με το γνωστό αντιφλεγμονώδες ibuprofen. Οι επιστήμονες ξέρουν πλέον καλά, ότι οι βλάβες στις καρδιακές αρτηρίες έχουν σαν αιτία την ύπαρξη και ανάπτυξη φλεγμονών τις οποίες οι πολυφαινόλες εμποδίζουν να αναπτυχθούν. Έτσι, με τις πολυφαινόλες στο μυαλό, στους διεθνείς διαγωνισμούς τα βραβεία σαρώνουν τα αρωματικά ελαιόλαδα που είναι πικάντικα, καίνε στον λαιμό και αφήνουν και μια σχετική πικράδα στο στόμα. Αυτές λοιπόν οι περιζήτητες πολύτιμες ουσίες, οι πολυφαινόλες, πέφτουν απότομα, και κατά πολύ, όταν η συλλογή των καρπών ξεκινά καθυστερημένα αρχίζοντας, ας πούμε, από την 15η Νοεμβρίου και μετά και συνεχίζοντας μέχρι το Πάσχα. Δηλαδή μαζεύοντας αργά τις ελιές, αφήνουμε να χαθούν μέσα από τον καρπό μια σειρά από εξαιρετικά ωφέλιμες ουσίες, οι οποίες προσφέρουν και προστασία στον ανθρώπινο οργανισμό, εμποδίζοντας την οξείδωση της κακής χοληστερόλης, αλλά κάνουν και πολύ καλό στο ίδιο το ελαιόλαδο, προφυλάσσοντας το από τον μεγάλο του εχθρό, την οξείδωση. Ας πούμε ότι οι πολυφαινόλες είναι το “αντιβιοτικό” του ελαιόλαδου.

Ο λόγος που οι Έλληνες παραγωγοί καθυστερούν τη συγκομιδή των καρπών είναι η βεβαιότητα τους ότι έτσι θα πάρουν «περισσότερο λάδι» από την σοδειά τους. Μέγα λάθος κύριοι. Ναι, μέγα λάθος. Αυτό που τους παρασύρει στο λάθος τους, είναι ότι αγνοούν το γεγονός πως ο καρπός από τα μέσα Νοεμβρίου και μετά

αρχίζει να αφυδατώνεται συνεχώς, δηλαδή χάνει μέρος από την υγρασία που έχει η ψίχα του. Αυτό βέβαια έχει σαν αποτέλεσμα, όταν ζυγίζουν το ελαιόλαδο που παίρνουν από το ελαιοτριβείο και το συγκρίνουν με το ελαττωμένο πλέον βάρος των καρπών τους, να τους δίνει ένα ψευδές υψηλότερο ποσοστό ελαιοπεριεκτικότητας.

Εκτός από την απώλεια των πολύτιμων πολυφαινόλων, υπάρχουν και πολλές άλλες αρνητικές επιπτώσεις όταν συγκομιδούμε αργά τις ελιές μας. Πρώτον τις εκθέτουμε σε αυξημένο κίνδυνο προσβολής από δάκο όπως π.χ. πρόπερσι, που χάθηκε το μεγαλύτερο μέρος της παραγωγής στον συνεταιρισμό της Κριτσάς στην Κρήτη λόγω εκτεταμένης προσβολής από τον δάκο. Επίσης ο παγετός του Δεκεμβρίου ή του Ιανουαρίου είναι ένας κίνδυνος που δεν πρέπει να υποτιμούμε και που πρόπερσι πάλι έγινε η αιτία να χαθούν μεγάλες παραγωγές στην ευρύτερη περιοχή του Ηρακλείου. Αυτές οι δύο επιπτώσεις είναι λίγο – πολύ γνωστές στους παραγωγούς. Η τρίτη είναι συνήθως αγνοούμενη αλλά... οφθαλμοφανής. Έχουμε απώλεια καρπών από φυσιολογική πτώση στο έδαφος – ιδίως αν τύχει να έχουμε δυνατούς ανέμους. Η απώλειες εδώ ξεκινούν, ανάλογα με την ποικιλία, από 15% και φτάνουν το 25% ! Ποιος μέτρησε ποτέ τις ελιές που είναι πεσμένες κάτω από το δέντρο και υπόλόγισε το λάδι που έχασε;

Η τέταρτη αρνητική επίπτωση από το καθυστερημένο μάζεμα της ελιάς είναι ίσως και η λιγότερο γνωστή. Σύμφωνα με όλες τις σχετικές μελέτες, αλλά και όπως το αναφέρει με σαφήνεια ο καθηγητής του Α.Π.Θ., Ι. Θεριός, η καθυστερημένη συγκομιδή επιφέρει σχηματισμό σημαντικά μικρότερου αριθμού ανθέων την επόμενη χρονιά αλλά και από αυτά ακόμα, τα λιγότερα άνθη, θα είναι μικρότερο το ποσοστό που θα μετασχηματιστεί τελικά σε καρπούς. Έτσι το πρόσθετο αρνητικό αποτέλεσμα με την καθυστερημένη συλλογή του ελαιόκαρπου, είναι η αύξηση του φαινομένου της παρενιαυτοφορίας, δηλαδή της παραγωγής καρπών μόνο χρονιά παρά χρονιά.

Από τα παραπάνω φαίνεται η ανάγκη να προσεγγίσουμε τους παραγωγούς, αλλά και τα ελαιοτριβεία, ώστε να πειστούν σιγά – σιγά να μαζεύουν τις ελιές νωρίτερα και να τις πηγαίνουν στο ελαιοτριβείο χωρίς καθυστέρηση, όχι μέσα σε σακιά αλλά σε πλαστικά τελάρα, όπως κανουμε με τις βρώσιμες ελιές ή και τα σταφύλια. Για τις αιτίες βέβαια της εμφάνισης πολλαπλών προβλημάτων στον τομέα ελαιοκομίας – παραγωγή ελαιολάδου θα επανέλθουμε στο β' μέρος με τον τομέα “διαδικασίες στο ελαιοτριβείο”.

του Βασίλη Φραντζολά

Πηγή: bostanistas.gr