13 Μαρτίου 2019

Ο Νίκος Σταθόπουλος παράγει παραδοσιακές και σπάνιες ποικιλίες micro και baby λαχανικών με 100% φυσικές μεθόδους, στη Θεσσαλονίκη και το Κιλκίς

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός



Ο Νίκος Σταθόπουλος παράγει παραδοσιακές και σπάνιες ποικιλίες micro και baby λαχανικών με 100% φυσικές μεθόδους, στη Θεσσαλονίκη και το Κιλκίς.



Βγήκε από τα τραπεζικά γκισέ, σήκωσε τα μανίκια και... επέστρεψε στη φύση. Ο λόγος για τον Νίκο Σταθόπουλο, που μετά από 20 χρόνια ως τραπεζικός υπάλληλος άφησε μία καλοπληρωμένη και σταθερή δουλειά για να γίνει ο «Μικρός Καλλιεργητής». Σήμερα παράγει παραδοσιακές και σπάνιες ποικιλίες micro και baby λαχανικών σε ένα αστικό αγρόκτημα στα Μετέωρα Θεσσαλονίκης και σε μία μικρή έκταση στη Ξηρόβρυση Κιλκίς.



«Για χρόνια πουλούσα αέρα. Τώρα πουλάω τα δικά μου προϊόντα, με υψηλές διατροφικές αξίες, τα οποία καλλιεργώ με 100% φυσικές μεθόδους, χωρίς την παραμικρή χρήση χημικών, λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων», λέει χαρακτηριστικά. Ο νεαρός αγρότης ακολουθεί τις αρχές της φυσικής καλλιέργιας (natural farming) του Masanobu Fukuoka και χρησιμοποιεί βιολογικούς σπόρους ανοιχτής γονιμοποίησης, χωρίς όργωμα και βοτάνισμα, ενώ κάνει χρήση ελαφρών μηχανημάτων και ανακυκλώνει σχεδόν όλα τα παραπροϊόντα. Έτσι, το ενεργειακό αποτύπωμα της καλλιέργειάς του είναι το μικρότερο δυνατό. «Ίσως είμαι ο μοναδικός αγρότης στην Ελλάδα χωρίς τρακτέρ», σημειώνει.



Σε ένα αστικό αγρόκτημα 50 τμ, που ουσιαστικά αποτελεί τον κήπο του σπιτιού όπου ζει με τη γυναίκα του και σε μία έκταση 10 στρεμμάτων στο Κιλκίς, ο «Μικρός Καλλιεργητής» καλλιεργεί baby greens προϊόντα, όπως παντζάρια (κίτρινα και άσπρα), ραπανάκια (άσπρα και κόκκινα), καρότα σε τρεις αποχρώσεις και πέντε ποικιλίες από ντοματίνια. Καλλιεργεί ακόμη microgreens, τα οποία είναι ουσιαστικά νεαροί βλαστοί λαχανικών, οι οποίοι αναπτύσσονται είτε μέχρι τα πρώτα πραγματικά φύλλα είτε μέχρι τους κοτυληδόνες. Σε αυτά συγκαταλέγονται, μεταξύ άλλων, τα εξής: κόκκινος αμάρανθος, άνηθος, κόκκινος βασιλικός, ηλίανθος, κόλιανδρο, κρεμμυδάκι, λάπαθο, λαχανίδα, σέσκουλο, σινάπι και μουσταρδόφυλλα.



Τα τελευταία χρόνια, και ενώ ακόμη εργαζόταν στην τράπεζα, ξεκίνησε με τη γυναίκα του να καλλιεργούν μικρές ποσότητες λαχανικών στο σπίτι τους, για δική τους κατανάλωση. Όταν το 2014 παρακολούθησε ένα εργαστήρι φυσικής καλλιέργειας, στο κέντρο φυσικής καλλιέργειας στην Έδεσσα, του ήρθε η τρελή – τότε – ιδέα να αφήσει πίσω ό,τι έκανε μέχρι τότε και να ασχοληθεί αποκλειστικά με τη γη. Αφού ενημερώθηκε για πρακτικές που ακολουθούνται στο εξωτερικό και κυρίως στην Ολλανδία που έχει παράδοση στα μικρολαχανικά, ξεκίνησε την καλλιέργεια. Τον Νοέμβριο του 2016 παραιτήθηκε από την τράπεζα και βγήκε στην αγορά τον Μάρτιο του 2018.



Όπως εξηγεί, οι λόγοι που στράφηκε στα micro και baby λαχανικά είναι η υψηλή διατροφική τους αξία (έχουν 40% περισσότερες βιταμίνες από τα αντίστοιχα σε βάρος ενήλικα λαχανικά), η μικρή έκταση που απαιτείται για την καλλιέργειά τους και η άμεση απόδοσή τους (η συγκομιδή γίνεται σε διάστημα περίπου 10-30 ημερών). Παράλληλα, στο Κιλκίς έχει φυτέψει – επίσης με φυσικές μεθόδους –

ελαιόδεντρα και οπωροφόρα, τα οποία αναμένεται να αποδώσουν σε 2-3 χρόνια.

Τα προϊόντα του «Μικρού Καλλιεργητή» πωλούνται αποκλειστικά σε εστιατόρια, κυρίως γκουρμέ και vegan, τόσο στη Θεσσαλονίκη, όσο και σε άλλες περιοχές της βόρειας Ελλάδας, όπως η Κατερίνη, τα Ιωάννινα και η Σκιάθος, ενώ γίνεται προσπάθεια για να «μπει» και στην αθηναϊκή αγορά. Στα σχέδιά του είναι και η λιανική πώληση των προϊόντων του και το τελευταίο διάστημα βρίσκεται σε συζητήσεις με έμπορο για να ξεκινήσουν συνεργασία.

Πηγή: **voria.gr**