



AGRONOMIST



Μεγαλύτερες αποδόσεις στα μικρόφυλλα λαχανικά

Προσδοκίες καλλιεργούνται και από την ένταξη αυτής της κατηγορίας για πρώτη φορά στη νέα προκήρυξη του προγράμματος για τα επιδοτούμενα Βιολογικά

ΤΟΥ ΧΡΗΣΤΟΥ ΔΙΑΜΑΝΤΟΠΟΥΛΟΥ
diamantopoulos@agronews.gr

Επαγγελματικές ευκαιρίες για τους παραγωγούς που ψάχνουν εναλλακτικές στα κηπευτικά με λιγότερα εργατικά κόστη, προσφέρει ο κλάδος των μικρόφυλλων φυλλώδων λαχανικών, την ώρα που η αγορά περιμένει και την προκήρυξη των Βιολογικών που για πρώτη φορά θα περιλαμβάνει την κατηγορία αυτή.

Το άνοιγμα που συντελείται στην διεθνή αγορά για τα μικρόφυλλα του είδους «baby leaf» τόσο των φρέσκων όσο και των κατεψυγμένων αφήνει επιπλέον πε-

δίο δράσης, με την Μεγάλη Βρετανία να δίνει το έναυσμα με τη μόδα να εξαπλώνεται σε Ευρώπη και Αμερική. Ωστόσο, η Ελλάδα δείχνει τώρα τελευταία να ανακαλύπτει αυτήν την κατηγορία. Ήδη σημαντικές ελληνικές εταιρείες έχουν εντάξει στους κωδικούς τους μικρόφυλλα μαρούλια και σπανάκια για τυποποιημένες φρέσκες σαλάτες και το επόμενο βήμα είναι να επεκταθούν και στα καταψυγμένα. Οι σημαντικότερες καλλιέργειες γίνονται στη Βόρεια Ελλάδα ενώ ενδιαφέρον αρχίζει να διαφαίνεται και από άλλες περιοχές που βλέπουν ότι η ζήτηση πηγαίνει προς τα εκεί. Την ίδια στιγμή δυνατότητες ανάπτυ-

ξης κάτω όμως από συγκεκριμένες προϋποθέσεις, που απαιτούν συλλογικότητα και συνεργασία σε συνδυασμό με την εφαρμογή καινοτόμων και σύγχρονων πρακτικών από τη φύτευση έως την τυποποίηση, παρουσιάζουν δύο ακόμα λαχανικά. Ο λόγος για το μπρόκολο και το κουνουπίδι. Έλληνες παραγωγοί, που επενδύουν στην παραγωγή τους, προσπαθούν – σύμφωνα με το ρεπορτάζ της Agrenda - να διαφοροποιηθούν και να ανταποκριθούν στις ανάγκες της εγχώριας αγοράς, η οποία ωστόσο μένει για αρκετούς μήνες ανικανοποίητη, με αποτέλεσμα να στρέφεται σε εισαγωγές κυρίως από την Ιταλία.

Στα baby leaf επιμένουν οι Βρετανοί
Εξαπλώνεται η μόδα για τα μικρόφυλλα μαρούλια και σπανάκια στις τυποποιημένες φρέσκες σαλάτες σε ΗΠΑ και Ευρωπαϊκή Ένωση



ΣΕ ΦΡΕΣΚΑ ΚΑΙ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΤΑΙΡΙΑΖΟΥΝ ΤΑ ΜΙΚΡΟΦΥΛΛΑ

> **Ακολουθεί** τις προτιμήσεις της Αγγλίας η ελληνική αγορά, με την καλλιέργεια των baby leaf σε μαρούλια και σπανάκι να κερδίζει πόντους λόγω και του μικρότερου κόστους παραγωγής

Προτίμηση στα μικρόφυλλα φυλλώδη λαχανικά (baby leaf) δείχνουν χρόνο με το χρόνο οι εταιρείες παραγωγής φρέσκιας σαλάτας αλλά καταψυγμένων «πράσινων» γευμάτων. Η τάση που ξεκίνησε από την Αγγλία φαίνεται να έχει εξαπλωθεί σε όλη την Ευρώπη και την Αμερική, με την Ελλάδα να ακολουθεί αφού τα πλεονεκτήματα είναι σημαντικά τόσο για τους παραγωγούς όσο και για τις εταιρείες. Σύμφωνα με όσα αναφέρει στην Agrenda ο Γιάννης Νάκας, διευθυντής του γεωπονικού τμήματος της εταιρείας Μπάρμπα Στάθης ΑΒΕΕ: «ο παραγωγός έχει μικρότερο κόστος αφού τα εργατικά για τη συγκομιδή είναι φθηνότερα ενώ και η βιομηχανία έχει λιγότερη φύρα. Όσον αφορά τον καταναλωτή το πλεονέκτημα είναι ότι επιλέγει κάτι διαφορετικό, πιο όμορφο με χρωματική ποικιλομορφία και γευστικότητα. Στην χώρα μας κατά κύριο λόγο οι μεγαλύτερες εκτάσεις με baby leaf μαρούλια και σπανάκι καλλιεργούνται σε θερμοκήπια στη Βόρεια Ελλάδα».

Και προσθέτει: «η ελληνική αγορά ακολουθεί την αγγλική αγορά. Όταν αναφερόμαστε στα μικρόφυλλα φυλλώδη μαρούλια ουσιαστικά μιλάμε για φυτάρια που φτάνουν στους 13 πόντους και κόβονται δρεπτά. Στην Ελλάδα μέχρι στιγμής διατίθενται μόνο σε φρέσκιες σαλάτες. Η βιομηχανία των κατεψυγμένων δεν τα έχει συμπεριλάβει ακόμα στους κωδικούς της διότι ο Έλληνας – σε αντίθεση με τον Ευρωπαίο – δεν είναι ακόμα τόσο ενημερωμένος, αλλά και αυτό αλλάζει με τον καιρό».

Απάντηση στις έτοιμες σαλάτες

Μια από τις εταιρείες που ασχολούνται με τα συγκεκριμένα είδη φυλλωδών είναι η Αντώνης Βεζύρογλου και Σία Ε.Ε. με λογότυπο ένα λαγουδάκι και τη φράση: «Απ' τα περιβόλια του Βεζύρογλου». Σύμφωνα με τον ιδιοκτήτη της Αντώνη Βεζύρογλου τα είδη που καλλιεργούνται στο «περιβόλι» της είναι στην γκάμα φυλλωδών baby leaf είναι η ρόκα, το σπανάκι, το μαρούλι και διάφορα ανάμεικτα φυλλώδη λαχανικά. «Τα baby leaf είναι η απάντηση στις έτοιμες σαλάτες αφού



ΜΑΡΟΥΛΙ
«BABY LEAF»

13 cm

ΒΙΟΛΟΓΙΚΟΣ
ΚΥΚΛΟΣ



50
ΗΜΕΡΩΝ

ΜΕΤΑΦΥΤΕΥΕΤΑΙ
ΣΕ ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ



30 x 25 cm
ή 30 x 40 cm

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ
ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ



14-20 °C

δεν χρειάζονται κόψιμο, αφού είναι από τη φύση τους μικρά φύλλα, τα οποία καταναλώνονται ευκολότερα. Άλλωστε, αυτή είναι και η τάση που επικρατεί στην αγορά καθώς μετά τις κομμένες σαλάτες, τα baby leaf είναι η επόμενη απάντηση στις έτοιμες φρέσκες σαλάτες». Η εταιρεία παράγει και διακινεί τα φυλλώδη που προορίζονται για κομμένες σαλάτες είτε χύμα, είτε συσκευασμένα σε χαρτοτελάρο με την επωνυμία της και τα διαθέτει σε αλυσίδες τροφίμων όπως ο Βασιλόπουλος και ο Μασούτης, καθώς επίσης και στις λαχαναγορές της Θεσσαλονίκης και της Αθήνας. Όπως επισημαίνει μάλιστα ο ίδιος ο Αντώνης Βεζύρογλου: «Τα κηπευτικά είναι ένας ζωντανός παραγωγικός τομέας, ένας δυναμικός κλάδος που έχει μεγαλύτερη απόδοση, περισσότερο κέρδος, μεγαλύτερο ενδιαφέρον σε σύγκριση με τις μεγάλες καλλιέργειες, αν και έχει πιο πολύ τρέξιμο».

ΦΡΕΣΚΙΕΣ ΣΑΛΑΤΕΣ

ΣΕ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ ΚΑΙ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑ ΤΑ BABY ΤΟΥ ΒΕΖΥΡΟΓΛΟΥ

Τα baby leaf, τα μικρόφυλλα δηλαδή λαχανικά, διακινούνται μόνο τυποποιημένα με το brand name της επιχείρησης «Τα περιβόλια του Βεζύρογλου» στις λαχαναγορές της Θεσσαλονίκης και της Αθήνας και καταλήγουν σε επιλεγμένα εστιατόρια, όπως επίσης και ξενοδοχειακές μονάδες και μανάβικα. Ο κλάδος των κηπευτικών κατέχει ένα σημαντικό μερίδιο της αγοράς τα τελευταία επτά χρόνια. Σύμφωνα μάλιστα με τον Αντώνη Βεζύρογλου, αν και δεν μπορεί να μην επηρεαστεί αρνητικά από την οικονομική κρίση, όπως όλοι οι εμπορικοί τομείς, εντούτοις ο κλάδος δεν έχει μειωθεί όσο ο ίδιος εκτιμούσε. Αντίθετα ο κ. Βεζύρογλου πιστεύει ότι δεδομένου του αγοραστικού ενδιαφέροντος ο τομέας των φρέσκων σαλατών θα προχωρήσει.