

Agrenda

ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΑ ΕΦΗΜΕΡΙΔΑ ΑΓΟΡΩΝ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ ΤΗΣ ΥΠΑΙΘΡΟΥ

Αρ. Φύλλου 25

Url: www.agronews.gr

E-mail: agrenda@agronews.gr

Τιμή 1,5 €



9

ΚΡΑΣΙ

Καλοί
οιωνοί



14

ΦΡΑΟΥΛΑ

Γλυκός
θησαυρός



43

ΦΑΚΗ

Παντός
εδάφους

Δεν χάνεται στρέμμα την πρώτη χρονιά της νέας ΚΑΠ

- ▲ Επιμονή σε βαμβάκι & κτηνοτροφικά φυτά
- ▲ Άμυνα για δικαιώματα λένε οι καλλιεργητές

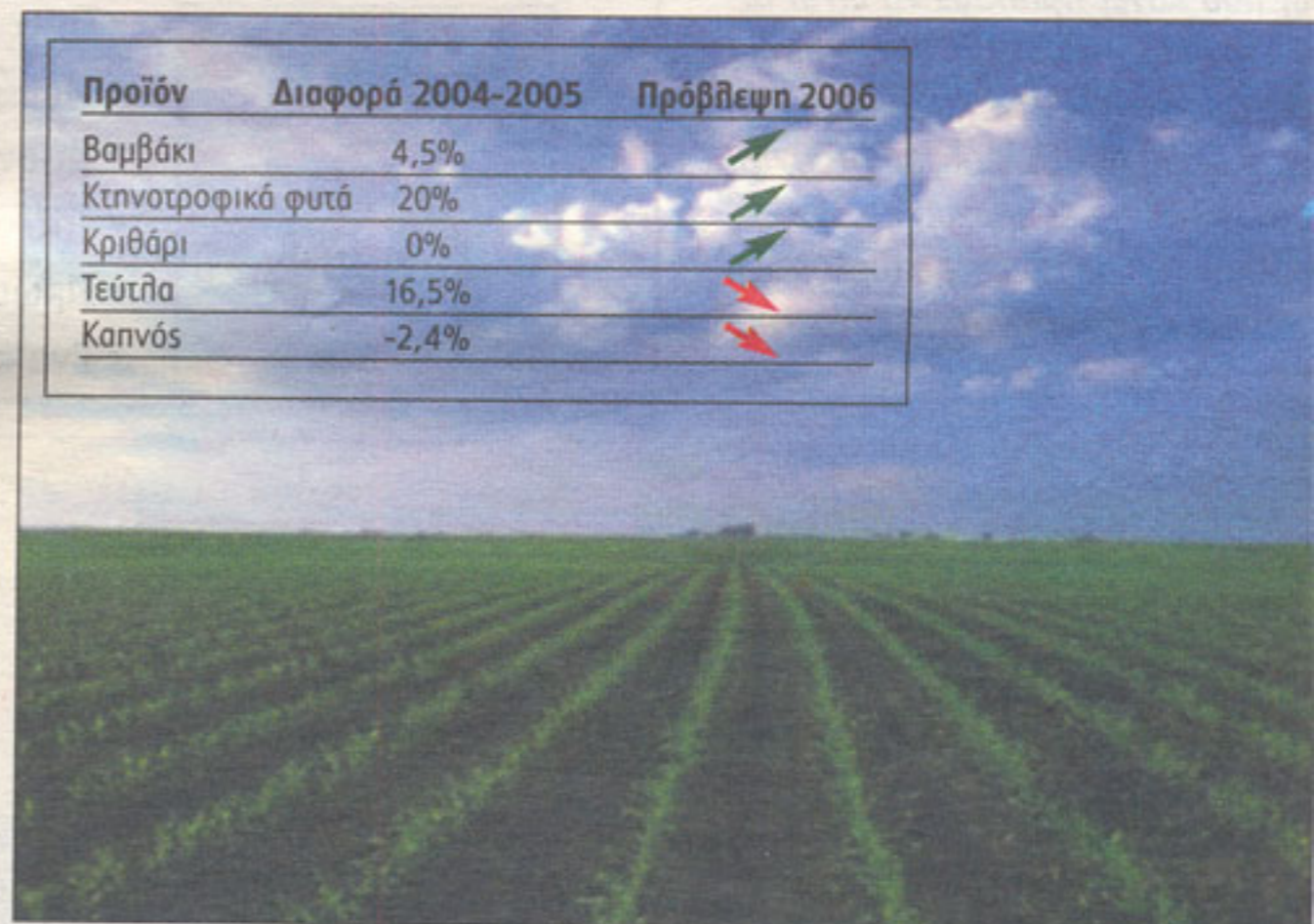
Ούτε στρέμμα δεν μένει ακαθλιέργητο τον πρώτο χρόνο εφαρμογής της νέας ΚΑΠ στην Ελλάδα, όπως δείχνει η ανάλυση των στοιχείων της εαρινής σποράς, που έχει στη διάθεσή της η Agrenda.

Με εξαίρεση ίσως τον καπνό, οι Έλληνες αγρότες δεν δείχνουν να αρκούνται στο τσεκ της αποσυνδεδεμένης ενίσχυσης και συνεχίζουν, παρά την αβεβαιότητα, να καλλιεργούν, επιλέγοντας τα πιο

«σίγουρα» και τα προϊόντα με άμεση αναφορά στην αγορά.

Το βαμβάκι και τα κτηνοτροφικά φυτά κερδίζουν για την ώρα το στοίχημα, ενώ υποχωρούν παραδοσιακές καλλιέργειες, όπως ο καπνός, η βιομηχανική ντομάτα και τα τεύτλα. Το γεγονός ότι οι παραγωγοί των δύο τελευταίων στρέφονται στο βαμβάκι ενδέχεται να οδηγήσει την καλλιέργεια πάνω από τα 3,7 εκατ. στρέμματα και να χαθούν ενισχύσεις. **σελ. 7**

Προϊόν	Διαφορά 2004-2005	Πρόβλεψη 2006
Βαμβάκι	4,5%	↗
Κτηνοτροφικά φυτά	20%	↗
Κριθάρι	0%	↗
Τεύτλα	16,5%	↘
Καπνός	-2,4%	↘



Γενναιόδωρο το Δ' ΚΠΣ για τη γεωργία και ειδικά για τους νέους αγρότες **σελ. 4**

Μικρότερο πριμ για τις δαμαλίδες

▲ Λόγω υπερβάσεων κατά τα έτη 2002, 2003 & 2004

Άρωμα κινήτρων για φαρμακευτικά

▲ Προτεραιότητα σε νέες μονάδες μεταποίησης

Συνέντευξη

ΚΩΣΤΑΣ ΚΑΜΠΙΤΑΚΗΣ
Ο πρόεδρος του ΓΕΩΤΕΕ Κρήτης υποστηρίζει ότι μικροσυμφέροντα και κατεστημένες νοοτροπίες εμποδίζουν τη συμβολαι-



Αγροτουριστική μονάδα «Περλέας» στον Κάμπο της Χίου

Βιολογική καλλιέργεια και διαμονή με... ιστορία

Στο δρόμο για τα Μαστιχοχώρια, μόλις 7 χλμ. έξω από την πόλη της Χίου, στην καταπράσινη περιοχή του Κάμπου, βρίσκεται ένα κτήμα που συνδυάζει μοναδικά τη σπάνια ομορφιά ενός παλιού αρχοντικού με τη ζωντάνια μιας βιολογικά καλλιεργούμενης έκτασης 17 στρεμμάτων.

Του Νίκου Φιλίππιδη
filippidis@agronews.gr

Το κτήμα «Περλέας» βρίσκεται στην εύφορη αυτή περιοχή του νησιού, η οποία άρχισε να κατοικείται από τον 14ο αιώνα κατά τη γενουάτικη κυριαρχία του νησιού. Οι Γενουάτες, που οργάνωσαν την οικονομία και το εμπόριο σε σύγχρονη για την εποχή βάση, ξεκίνησαν στον Κάμπο τη συστηματική καλλιέργεια των εσπεριδοειδών και το εξαγωγικό τους εμπόριο. Παράλληλα οι αριστοκρατικές οικογένειες του νησιού άρχιζαν να κτίζουν τις θερινές τους πολυτελείς κατοικίες στην περιοχή.

Το χαρακτηριστικό αυτών των κατοικιών είναι το αυστηρό εξωτερικό τους περίγραμμα με τους ψηλούς μαντρότοιχους και τις τοξωτές καστροειδείς εξώπορτες. Είναι συνήθως διώροφα ή τριώροφα με ελεύθερη θέα από όλες τις όψεις, μεγάλες εσωτερικές σκάλες, ευρύχωρες αυλές «κεντημένες» με βότσαλα, σκιερά δέντρα, εντυπωσιακούς ανθόκηπους με μεγάλες αλιές και στοές, μάγγανο για το πότισμα από τα πηγάδια, μαρμάρινες στέρνες με πέργκολες ή κληματαριές.

Ένα τέτοιο «ζωντανό» δείγμα της εποχής είναι και το κτήμα



«Περλέας». Σήμερα το περιβόλι αυτό ανήκει στη γνωστή εφοπλιστική οικογένεια της Χίου, Λέοντος και Ασπασίας Λεμού, από τα αρχικά ονόματα των οποίων πήρε και το όνομά του: (Περ)ιβόλι (Λέ)οντος και (Ασ)πασίας Λαιμού. Το κύριο κτίσμα του περιβολιού είναι μία έπαυλη του 1640 με τα κλασικά χαρακτηριστικά της γενοβέζικης αρχιτεκτονικής. Το κτίσμα αυτό συνοδεύεται από άλλα δύο μικρότερα, που χρησίμευαν ως αποθήκη των εσπεριδοειδών.

Οι όποιες φθορές του οφείλονται μόνο στους πολέμους και στον μεγάλο σεισμό της Χίου το 1881. Κάποιες προσθήκες είναι

μεταγενέστερες αλλά αυτό δεν αλλοιώνει σε τίποτα την αρχική του μορφή.

Άλλωστε αυτή ήταν και είναι η επιδίωξη των σημερινών του διαχειριστών ή «ανεστάτηδων» του κτήματος (αυτός που «ανασταίνει», που δίνει ζωή στο κτήμα), του Βαγγέλη Ξύδα και της συζύγου του Κηλαίρης, οι οποίοι ανέλαβαν εδώ και 14 χρόνια την ευθύνη του.

Πρόκειται για μια πρωτοποριακή μονάδα αγροτουρισμού, που προσφέρει την παραδοσιακή φιλοξενία στα πλαίσια της αρμονικής σχέσης με το φυσικό περιβάλλον, της βιοκαλλιέργειας. Φαινομενικά, το κτιριακό συ-

γκρότημα του «Περλέα» ακολουθεί τις χαρακτηριστικές γραμμές της γενοβέζικης αρχιτεκτονικής. Όμως η χρήση ντόπιων δοκιμασμένων υλικών προσδίδει την ανάλαφρη γλυκύτητα, που απ' άκρη σ' άκρη αποπνέει όλο το κτήμα.

Πραγματικά κομψοτεχνήματα τα τρία διαφορετικά οικήματα, με τα 7 δωμάτια, μπορούν να φιλοξενήσουν τουλάχιστον 14 επισκέπτες. Έτσι όπως βρίσκονται διάσπαρτα σ' όλο το κτήμα προσφέρουν μοναδικές στιγμές ξεγνοιασιάς, ηρεμίας ακόμη και απομόνωσης! Για περισσότερες πληροφορίες: τηλ. 22710/32217, 32962 – fax 22710/32364.

Το κτήμα

Έχει ελιές που του εξασφαλίζουν το λάδι που χρειάζεται και ακόμα υπάρχει μία μικρή έκταση με καλλιέργεια πατάτας και κηπευτικών

κουταλιού με πορτοκάλι, νεράντζι, φιστίκι και τριαντάφυλλο τα οποία προσφέρονται στο πρωινό και μπορεί κανείς να τα προμηθευτεί φρέσκια από τον «Περλέα»





Το περιβόλι έχει περίπου 1.100 δέντρα και ως κύρια καλλιέργεια έχει τα εσπεριδοειδή, μανταρίνια (παράγει περίπου 10-12 τόνους ετησίως), πορτοκάλια (παράγει 15-17 τόνους) και λεμόνια.

Το κτήμα

Έχει ελιές που του εξασφαλίζουν το λάδι που χρειάζεται και ακόμα υπάρχει μία μικρή έκταση με καλλιέργεια πατάτας και κηπευτικών.

Όλες οι καλλιέργειες είναι βιολογικές από το 1992 και έχουν επίσημη πιστοποίηση βιοκαλλιέργειας από τον Δεκέμβριο του 1993 με φορέα πιστοποίησης την ΔΗΩ.

Υπάρχει ακόμη στάβλος με κότες, γαλοπούλες κατσίκες, κουνέλια, και γουρούνια.

Στο κτήμα «Περλίας» έχει δημιουργηθεί τελευταία και μία οικοτεχνική μονάδα που παράγει μαρμελάδες και γλυκά του

κουταλιού με πορτοκάλι, νεράντζι, φιστίκι και τριαντάφυλλο τα οποία προσφέρονται στο πρωινό και μπορεί κανείς να τα προμηθευτεί φεύγοντας από τον «Περλίας», αλλά μπορεί να τα βρει και στην Αθήνα.

Από τα προϊόντα του κτήματος και «διά χειρός» Κηλάρης φτιάχνονται πιάτα εξαιρετικά, όπως η γαλοπούλα με «χειροποίητα» μακαρόνια, το χοιρινό με αγκινάρες, τα γεμιστά και ο μουςακάς, για να πούμε μερικές μόνο προτάσεις από το υπάρχον μενού. Φυσικά βιολογικά κρασιά και άλλες επιλεγμένες ετικέτες από μικρούς παραγωγούς συνοδεύουν κάθε αξέχαστο δείπνο.