



## TOURISM INSIDER

**Του Κωνσταντίνου Κουσκούκη**

Καθηγητής Δερματολογίας - Νομικός - Πρόεδρος της Ιπποκρατείου Ακαδημίας Ιαματικής Ιατρικής - Πρόεδρος Παγκόσμιας Ακαδημίας Κινέζικης και Συμπληρωματικής Ιατρικής  
Κιν.: 6944307423 - Email: konkouskoukis@gmail.com

## Οικολογική Καλλιέργεια - Γεωργία της Γεύσης

Η έννοια της βιοποικιλότητας περιλαμβάνει τη γονιδιακή ποικιλότητα όλων των ειδών ζωής, την οικολογική ποικιλότητα και τα οικοσυστήματα του πλανήτη μας, ως μια εξελικτική φυσική διαδικασία εκατομμυρίων ετών και αναφέρεται στα φυτά, στα ζώα και στους μικροοργανισμούς, ενώ η βιόσφαιρα αντιπροσωπεύει ένα συμβόλαιο ασφάλειας ζωής για τα είδη που εξελίσσονται και κυρίως για τον άνθρωπο.

Το έδαφος υφίσταται ποικίλες μορφές υποβάθμισης, μαζί δε και το κλίμα επιβαρύνουν την υγεία των πολιτών και απειλούν την ασφάλεια των τροφίμων και των ζωοτροφών.

Η Σύμβαση του Μόντρεαλ το 2000 για τη βιοποικιλότητα και την βιοασφάλεια, στην Ελλάδα διαμορφώθηκε ως Εθνική Στρατηγική για την βιοποικιλότητα με τρεις διαστάσεις α) την οικολογική αειφορία, για διατήρηση της βιολογικής ποικιλότητας και βιωσιμότητας των οικοσυστημάτων, β) την οικονομική αειφορία για ισόρροπη ανάπτυξη και γ) την κοινωνική αειφορία για την προστασία των πολιτών.

Στη χώρα μας, το 1/3 της έκτασης παρουσιάζει στοιχεία ερημοποίησης, ενώ το 50% αντιμετωπίζει μέτριο κίνδυνο γι' αυτό το 2001 υιοθετήθηκε το Εθνικό Σχέδιο Δράσης, με κύριους στόχους την προστασία των εδαφικών πόρων, αποφυγή της εντατικής χρήσης γης με παράλληλη προστασία των υδάτινων πόρων.

Η Ελλάδα μικρή σε έκταση με αξιοσημείωτη, όμως βιοποικιλότητα ενδημικών ειδών χλωρίδας, έρχεται πρώτη στην Ευρώπη και τη Μεσόγειο ως σημαντική τράπεζα γονιδίων οφειλόμενη στην μακρόχρονη άσκηση ήπιων ανθρώπινων δραστηριοτήτων (γεωργία, κτηνοτροφία).

Η διαδικασία βιομηχανοποίησης των διατροφικών αγαθών οδηγεί μοιραία στην εξαφάνιση του δεσμού ανάμεσα στον άνθρωπο και τη φύση, χρειάζεται επομένως να καλλιεργήσουμε εκ νέου τη γεύση ως ένα σύνθετο παιχνίδι απόλαυσης συνδυάζοντας τη μαγειρική με την παράδοση.

Στην Ελβετία, η εβδομάδα της γεύσης προέκυψε από την απουσία της γεύσης των παραδοσιακών προϊόντων που αναδεικνύουν την απόλαυση των ποιοτικών προϊόντων αποφεύγοντας την διατροφική μοναξιά με τα χειροποίητα παραδοσιακά προϊόντα.

Είναι αναγκαία η καθιέρωση ενιαίας ταυτότητας μιας περιοχής με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των ορεινών και μειονεκτικών αγροτικών περιοχών που περιλαμβάνει δραστηριότητες σε ζώνες παραγωγής Ποιοτικά Παραγόμενων Προϊόντων (ΠΟΠ) και προϊόντων βιολογικής γεωργίας, με οικολογική σήμανση και με αξιολόγηση από την Ευρωπαϊκή Αρχή για την Ασφάλεια των Τροφίμων (EAAT 2002).

Η διαμόρφωση περιβαλλοντικής συνείδησης των καταναλωτών για την επίτευξη της οικολογικής βιώσιμης, πράσινης

παραγωγής και κατανάλωσης, επιβάλλει εκπαίδευση, επιμόρφωση, κατάρτιση, καινοτομία και πιστοποίηση.

Τα προϊόντα Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (ΠΓΕ), έχουν μια συγκεκριμένη ποιότητα και φήμη αποδιδόμενες στην οριοθετημένη γεωγραφική παραγωγή, στην μεταποίηση και επεξεργασία τους ως Ειδικά Παραδοσιακά Προϊόντα Εγγυημένα (ΕΠΠΕ), με ειδική σύσταση και τρόπο παρασκευής που ενσωματώνουν την ιστορία, τη λαογραφία και την παράδοση των λαών. Επιβάλλεται η εφαρμογή της πράσινης Συμφωνίας της ΕΕ με την στρατηγική Από το Αγρόκτημα στο Πιάτο (Α.Α.Σ.Π.) για την αξιοποίηση των ενισχύσεων της Κοινής Αγροτικής Πολιτικής (ΚΑΠ) με το Αγροτικό Σύστημα Γνώσης και Καινοτομίας (ΑΣΓΚ) απαραίτητο για την αγροδιατροφή της νέας ψηφιακής εποχής.

Τα γενετικώς τροποποιημένα είδη διατροφής και ζωοτροφών κυκλοφορούν στην ΕΕ, μετά από επιστημονική αξιολόγηση του κινδύνου στο πλαίσιο της αναθεωρημένης Στρατηγικής της Λισαβόνας. Αντίθετα στην Ελλάδα δεν διατίθενται μεταλλαγμένα προϊόντα καθώς η βιολογική γεωργία και η κτηνοτροφία αποτελούν έναν οικονομικό και πολιτιστικό μοχλό ανάπτυξης της Ελληνικής υπαίθρου με αρχές και κανόνες στους αγρότες για ευζωία των ζώων, προστασία του περιβάλλοντος και διατήρηση της βιοποικιλότητας των αγροτικών οικοσυστημάτων, γι' αυτό το 2010, η UNESCO αναγνώρισε τη μεσογειακή διατροφή ως μέρος της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς της ανθρωπότητας και αιώσιο σύμβολο υγείας, ευζωίας και μακροζωίας, ενώ ο ΠΟΥ κατέταξε το ελαιόλαδο και τη μεσογειακή διατροφή ως τις πιο υγιεινές διατροφές (MedDiet).

Οι σπόροι είναι δημόσια περιουσία και μπορούν να αναπαραχθούν από όλους, ενώ οι σπόροι που παράγονται από τις ιδιωτικές βιομηχανίες σπόρων προστατεύονται με πνευματική ιδιοκτησία και ευρεσιτεχνία και συνεπώς δεν μπορούν ελεύθερα να αναπαραχθούν, όποιος δε ελέγχει το γενετικό υλικό των σπόρων ελέγχει την παγκόσμια διατροφή.

Σήμερα καλλιεργείται μόνο το 10% των παραδοσιακών ποικιλιών σπόρων πριν 100 χρόνια, οι φυτικές δε ποικιλίες των νησιών και των άλλων γεωγραφικά απομονωμένων περιοχών χρειάστηκαν αιώνες για να προσαρμοστούν γενετικά στο φτωχό σε θρεπτικά συστατικά έδαφος και γενικά στο μικροκλίμα της περιοχής, αναπτύσσοντας καλή απόδοση με ποιότητα χωρίς να χρειάζονται λιπάσματα ή φυτοφάρμακα.

«Εάν θέλετε να ελέγξετε τα έθνη, ελέγξτε το πετρέλαιο, εάν θέλετε να ελέγξετε τους λαούς, ελέγξτε τα τρόφιμα» - Henry Kissinger