

Η γυναικεία επιχειρηματικότητα ως συνεχιστής της Ελληνικής παράδοσης

Γαλήνη Φούρα
Δημοσιογράφος

Συνεταιρισμοί γυναικών φέρνουν μια νέα εποχή στην αγροτική οικονομία και επιχειρηματικότητα. Το κύριο χαρακτηριστικό τους είναι ότι έχουν παραδοσιακές συνταγές παρασκευής των προϊόντων τους και πολύ καλές πρώτες ύλες από τοπικούς παραγωγούς. Όλα όσα παράγουν είναι χειροποίητα. Πήραν τις συνταγές από τις γιαγιάδες τους και τα φτιάχνουν μόνες τους με ασυναγώνιστα υλικά που προμηθεύονται οι ίδιες. Έχουν τις δικές τους προσωπικές συνταγές, τα δικά τους προϊόντα και τους δικούς τους πελάτες. Σήμερα υπάρχουν περισσότεροι από 140 γυναικείοι συνεταιρισμοί, που παράγουν και τροφοδοτούν την αγορά με διάφορα προϊόντα, όπως γλυκά του κουταλιού, μαρμελάδες, διάφορα κουλουράκια, βουτήματα και ζυμαρικά. Η Ελληνική κουζίνα και τα παραδοσιακά αγνά προϊόντα της φημίζονται για τη γευστική και τη διατροφική τους αξία, ενώ δεν υστερούν στη γεύση, διασφαλίζουν μια καλύτερη ποιότητα ζωής και υγείας, με συνέπεια να είναι περιζήτητα σε ξένες αγορές.

Είναι ενδεικτικό, ότι σε μία τριετία 37.000 χρήστες του διαδικτύου από ΗΠΑ, Βρετανία και άλλες χώρες αναζήτησαν ελληνικά προϊόντα και ελληνικές εξαγωγικές επιχειρήσεις, μέσα από τον κόσμο του Πανελληνίου Συνδέσμου Εξαγωγέων. Προϊόντα μοναδικής ποιότητας: Το αυγοτάραχο είναι το χαβιάρι της Ελλάδας, που παράγεται στο Μεσολόγγι. Η φέτα, το πιο διάσημο από τα Ελληνικά τυριά, παράγεται από αιγοπρόβριο γάλα στη Μακεδονία, τη Θράκη, την Ήπειρο, τη Θεσσαλία, την Πελοπόννησο. Η Ευρωπαϊκή Επιτροπή την έχει κατοχυρώσει ως Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης ΠΟΠ, που σημαίνει ότι το όνομα "φέτα" δεν μπορεί χρησιμοποιηθεί σε τυριά παρόμοιας σύστασης, τα οποία παρασκευάζονται εκτός Ελλάδας. Το συγκεκριμένο προϊόν δεν μπορεί παράλληλα να παρασκευαστεί με άλλο τρόπο. Εκτός από τη φέτα, που κυριαρχεί σχεδόν παντού, κάθε περιοχή έχει και το δικό της τυρί, όπως γραβιέρα Κρήτης, λαδοτύρι Μυτιλήνης, κατίκι Δομοκού, φορμαέλα Παρνασσού, κατσικίσιο Καλαβρύτων και τόσα άλλα. Το ούζο. Παγκοσμίως γνωστό με δημοφιλέστερο το ούζο Μυτιλήνης. Η μαστίχα, που παράγεται αποκλειστικά στη Χίο με πολλές εφαρμογές ως διατροφικό προϊόν και καλλυντικό, αλλά και με θεραπευτικές ιδιότητες, κυρίως για το στομάχι, τα εγκαύματα και τις επιδερμικές παθήσεις, γνωστές από την εποχή του Ιπποκράτη. Το θυμαρίσιο μέλι με το εξαιρετικό του άρωμα, το ανθόμηλο και το σπάνιο ελατίσιο στις ορεινές περιοχές. Το διάσημο Ελληνικό γιαούρτι, που τόσοι επιχειρούν να αντιγράψουν, πλούσιο σε πρωτεΐνες, μέταλλα, ιχνο-

στοιχεία, ασβέστιο και βιταμίνες. Το παξιμάδι Κρήτης, γλυκά κουταλιού (κεράσι, σταφύλι, σύκο, περγαμόντο, βύσσινο, κυδώνι), Μακεδονικός χαλβάς και άλλα πολλά. Το δημοφιλέστερο ελληνικό προϊόν το ελαιόλαδο, που ξεχωρίζει για την αγνότητα του και την εξαιρετική διατροφική του αξία, παρουσιάζει τις περισσότερες εξαγωγές στο εξωτερικό. Το λάδι της ελιάς είναι η βάση της παραδοσιακής ελληνικής κουζίνας και της Μεσογειακής διατροφής.

Τα παραδοσιακά προϊόντα, οι διατροφικές συνήθειες και η τοπική κουζίνα διαφέρουν από περιοχή σε περιοχή και αποτελούν στοιχεία όχι μόνο της φύσης, αλλά και του πολιτισμού των κατοίκων τους. Η ελληνική διατροφή, που αποτελεί σήμερα τη βάση πάνω στην οποία τοποθετείται κάθε υγιεινή δίαιτα, στις περισσότερες χώρες του κόσμου, έχει τις ρίζες της στην αρχαία Κρήτη, αφού οι Κρητικοί, με το πέρασμα των αιώνων, διατήρησαν τα παραδοσιακά τους προϊόντα. Αυτό, όπως και σε άλλες περιοχές της χώρας, είναι πιο φανερό στις απομονωμένες ορεινές περιοχές.

"Το φαγητό πρέπει να είναι το φάρμακό μας" διαπίστωσε ο Ιπποκράτης το 400 π.Χ. Από την Οδύσσεια ξέρουμε, ότι οι Έλληνες της Ομηρικής εποχής έτρωγαν διάφορα κρέατα στη θράκα, ψωμιά από σιτάρι και κριθάρι ψημένα όπως οι πίτες. Έπιναν γάλα, έφτιαχναν τυριά και συνόδευαν κάθε γεύμα με νερωμένο κρασί. Οι Μυκηναίοι είχαν ως βασική τροφή τα δημητριακά, σιτάρι και κριθάρι και κατανάλωναν πολλά σύκα και μέλι. Οι αρχαίοι Έλληνες κατέγραφαν τρόπους παρασκευής φαγητού από τον 5ο π.Χ. αιώνα.

Στη σύγχρονη εποχή βλέπουμε πολλές τοπικές μονάδες παραγωγής τροφίμων να εξαγοράζονται από μεγάλες πολυεθνικές εταιρείες. Λόγω της παγκοσμιοποίησης, πολλές περιοχές του πλανήτη έχουν τη δυνατότητα να παράγουν το ίδιο προϊόν και επιχειρείται να δημιουργηθούν κοινά καταναλωτικά πρότυπα, που προωθούνται από τη βιομηχανία τροφίμων. Όμως η επιμήκυνση της αλυσίδας από την παραγωγή στην κατανάλωση προκαλεί, και όχι άδικα, ανασφάλεια στους καταναλωτές, με συνέπεια τη στροφή που παρατηρείται τελευταία στην παράδοση.

Στην Ελλάδα, οι μικρές τοπικές γυναικείες κοινωνίες διατηρούν ακόμη τα μυστικά της παραγωγής των παραδοσιακών προϊόντων. Τα μυστικά βρίσκονται στα χέρια των ηλικιωμένων γυναικών, τις συνταγές των οποίων έχει καταγράψει με επίπονη δουλειά η Καθηγήτρια Διατροφής Αντωνία Τριχοπούλου. Οι γυναίκες διέσωσαν τον πατροπαράδοτο τρόπο παρασκευής διάφορων προϊόντων, όπως είναι ο τραχανάς, τα λουκάνικα, οι πίτες, τα γλυκά του κου-

ταλιού, τα τυριά. Τα τυριά αυτά παρασκευάζονται από
νωπό γάλα: ξυνομυζήθρα Χανίων, πηχτόγαλο, τουλου-
μοτύρι, ξηρός ανθότυρος, τόσα τοπικά προϊόντα. Συχνά
τα φτιάχνουν μόνο για την οικογένεια τους. Δύσκολο να
ανταγωνιστούν τη μεγάλη βιομηχανία, αν αναζητήσουν

μία θέση στο ράφι των σούπερ μάρκετ.

Η σύγχρονη αγορά απαιτεί ποιότητα, αλλά και πιστο-
ποίηση των προϊόντων τους με νέες τεχνολογίες, που θα
βοηθήσουν στη διατήρηση των παραδοσιακών χαρα-
κτηριστικών τους. ●