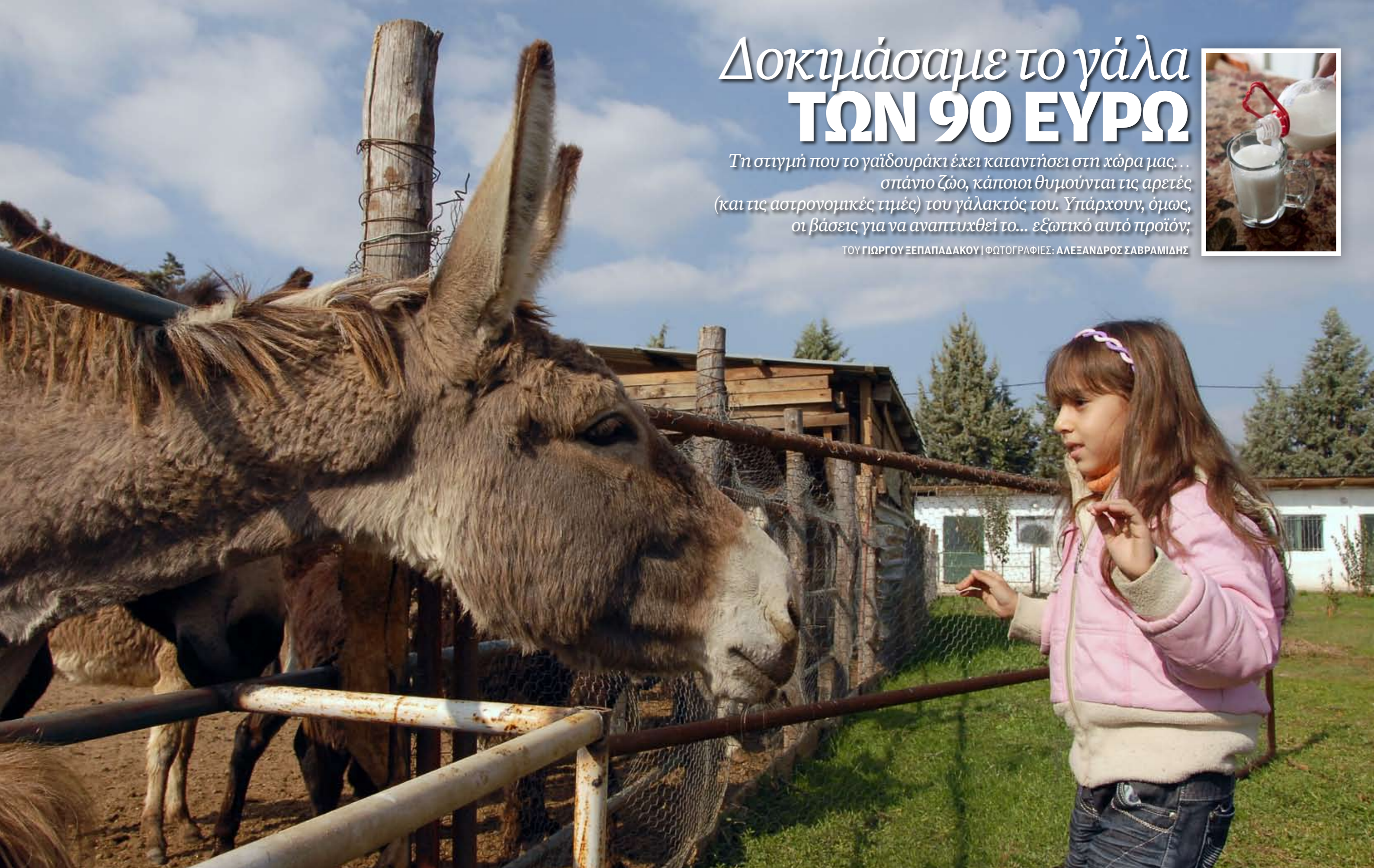


Δοκιμάσαμε το γάλα ΤΩΝ 90 ΕΥΡΩ

Τη στιγμή που το γαϊδουράκι έχει καταντήσει στη χώρα μας...
σπάνιο ζώο, κάποιοι θυμούνται τις αρετές
(και τις αστρονομικές τιμές) του γαλακτός του. Υπάρχουν, όμως,
οι βάσεις για να αναπτυχθεί το... εξωτικό αυτό προϊόν;

ΤΟΥ ΓΙΩΡΓΟΥ ΞΕΠΑΠΑΔΑΚΟΥ | ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ ΣΑΒΡΑΜΙΔΗΣ



Λέγονται πολλά για τις ιαματικές ιδιότητες του γάλακτος των γαϊδουριών, ενώ η υψηλή τιμή πώλησής του, κυρίως στις διεθνείς αγορές, αποτελεί πρόκληση για κάποιους Έλληνες κτηνοτρόφους, που σκέφτονται σοβαρά πλέον να ασχοληθούν με την παραγωγή του. Σε μια εποχή μάλιστα που το δυσχερές οικονομικό περιβάλλον στις πόλεις ευνοεί τη στροφή του παραγωγικού δυναμικού στην ύπαιθρο, ακούγονται συνεχώς νέες ιδέες για πρότυπες κτηνοτροφικές μονάδες.

Απευθυνθήκαμε σε ειδικούς, επιστήμονες και πρωτοπόρους στο εμπόριο προϊόντων από γαϊδουρινό γάλα, ζητώντας την άποψή τους για τις προοπτικές παραγωγής και διάθεσής του στην ελληνική -και όχι μόνο- αγορά.

Μια νέα τάση, ικανή να λάβει διαστάσεις εμπορικής χιονοστιβάδας, προέκυψε από την επανεκτίμηση των ευεργετικών ιδιοτήτων του γαϊδουρινού γάλακτος. Όμως πόση αλήθεια και πόση υπερβολή κρύβεται πίσω από τη φήμη που θέλει το γαϊδουρινό γάλα «ελιξίριο μακροζωίας»;

Ο δρ Γιώργος Πανοτόπουλος, παθολόγος - διατροφολόγος, αναφερόμενος στις ιδιότητες του συγκεκριμένου γάλακτος, μας τόνισε: «Επιστημονικές έρευνες έχουν δείξει ότι το γάλα της γαίδουρας είναι πλησιέστερο στο μητρικό γάλα και υπερέρχει ποιοτικά του αγελαδινού. Είναι σχετικά φτωχό σε ολικά στερεά και έχει αυξημένη περιεκτικότητα σε λακτόζη. Έχει επίσης διαπιστωθεί κλινικά ότι βοηθά στην αντιγήρανση, την αναγέννηση του δέρματος, την αντιοξειδωτική δράση και προστασία, τη διαδικασία της επουλώσεως, στο έκζεμα και στην ψωρίαση. Εάν το βρέφος έχει αλλεργία ή δυσανεξία στο αγελαδινό γάλα, το γαϊδουρινό μπορεί να του χορηγηθεί άφοβα. Είχε χρησιμοποιηθεί και παλαιότερα για τη διατροφή βρεφών, όταν δεν υπήρχαν τα σημερινά παιδικά γάλατα σε σκόνη. Στις μέρες μας υπάρχει έντονη ερευνητική δραστηριότητα και για τη δράση του ως φυσικού καλλυντικού».

Στην υπηρεσία της ομορφιάς

Η Κατρίν Ετουέν γεννήθηκε στη Γαλλία, αλλά ζει μόνιμα στην Ελλάδα εδώ και 25 χρόνια. Το 2007 ίδρυσε την εμπορική εταιρεία L'Anesse Cosmetics, με την οποία λανσάρισε για πρώτη φορά στην ελληνική αγορά μια σειρά φυσικών καλλυντικών προερχόμενων από το εκτροφείο γαϊδουριών «L'asinerie du pays des Collines» στην περιοχή Château de Mottes του Βελγίου. Όπως μας είπε η ίδια, «έμαθα για την ύπαρξη του πρότυπου αυτού εκτροφείου που βρίσκεται μέσα σε έναν προστατευμένο δρυμό της βελγικής ενδοχώρας, σε μια περίοδο που αναζητούσα, για προσωπικούς λόγους, πληροφορίες για την καταπολέμηση της αρθρίτιδας στα ισχία. Εκτοτε επισκέφτηκα πολλές φορές τη μονάδα, δοκίμασα επανειλημμένα τα προϊόντα της και ανέλαβα την αποκλειστική τους αντιπροσώπευ-



ση στην ελληνική αγορά. Τα καλλυντικά που διακινούμε περιέχουν έως και 27% γαϊδουρινό γάλα. Το ποσοστό του ενεργού συστατικού τους είναι αρκετά υψηλό κι αυτός είναι ο λόγος που έχουν τόσο θεαματικά αποτελέσματα στη θεραπεία δερματικών παθήσεων. Το γάλα της γαίδουρας είναι το κατεξοχήν φυσικό προϊόν σύσφιγξης του δέρματος. Ενδυναμώνει τους ιστούς, αυξάνει τις ίνες που στηρίζουν το δέρμα, κάνοντάς το πιο λείο, σφιχτό και ελαστικό. Αυτό οφείλεται στη σύνθεσή του, η οποία είναι πλούσια σε πρωτεΐνες, φωσφολιπίδια, κολλαγόνο και υδατάνθρακες». «Οι ρυθμοί ανάπτυξης μας στην ελληνική αγορά», πρόσθεσε η κ. Ετουέν, «κινούνται σε ικανοποιητικά επίπεδα παρά τη συνεχιζόμενη ύφεση. Αυτήν τη στιγμή τα προϊόντα μας βρίσκονται σε 250 σημεία πώλησης στην Αθήνα, στον Πειραιά, στη Θεσσαλονίκη, στην Πάτρα, στα Γιάννενα και σε άλλες μεγάλες ελληνικές πόλεις. Η τιμή ενός απλού σαπουνιού αρχίζει από 5,90 ευρώ, ενώ μια μάσκα ομορφιάς από γάλα γαίδουρας και άργιλο διατίθεται στη λιανική τιμή των 30 ευρώ».

Τα προβλήματα των εκτροφέων

Ο κ. Διογένης Παπλιάκας έχει το μεγαλύτερο εκτροφείο γαϊδουριών στη βόρεια Ελλάδα και θα ήθελε πάρα πολύ να διαθέσει το γάλα τους στην εγχώρια βιομηχανία καλλυντικών. Οι στάβλοι του, που βρίσκονται έξω από τη Νιγρίτα Σερρών, φιλοξενούν πάνω από 130 γαϊδάρους. «Σε παλιότερες εποχές, ο γαϊδαρος υπήρξε πολύτιμος και αναντικατάστατος βοηθός της αγροτιάς», αναφέρει. «Αργότερα, με τη χρήση των μηχανημάτων παροπλίστηκε κι άρχισε σιγά-σιγά να εξαφανίζεται. Αυτό με έκανε να στραφώ προς την εκτροφή τους. Στην αρχή με ενδιέφερε η διασταύρωση αλόγου και γαϊδάρου για την παραγωγή μουλαριών. Μα ήταν πιο εύκολο να αυγατίσουν μεταξύ τους τα γαϊδουράκια, παρά να ζευγαρώνουν με τις φοράδες, κι έτσι το κοπάδι μεγάλωσε». «Ήξερα για το καλό που κάνει στα μικρά παιδιά το γάλα τους», συνεχίζει. «Είναι μια γνώση που στον τόπο μας περνάει από γενιά σε γενιά. Στις αρχές του 2000 ήρθε να δει τους στάβλους ένα κλιμάκιο από την Κτηνιατρική Σχολή του ΑΠΘ. Από τότε άρχισα να συνεργάζομαι μαζί τους και να αρμέγω με σύστημα τις θηλυκές. Αλλά η διάθεση του γαϊδουρινού γάλακτος βρίσκεται σε εμβρυϊκό στάδιο. Χρειαζόμαστε τη στήριξη της Πολιτείας. Πρέπει η ίδια να καταλάβει ότι δεν είναι απλό γάλα, αλλά φάρμακο, και να μας βοηθήσει ώστε να πιστοποιήσουμε το προϊόν μας και να το προσφέρουμε ανεμπόδιστα σε όσους πραγματικά το έχουν ανάγκη».

Από μεράκι εκτρέφει 15 γαϊδάρους, ο ασφαλιστικός πράκτορας Κώστας Μιχαηλίδης στο αγρόκτημα του 32 στρεμμάτων έξω από το Κολκικό. Ζητήσαμε από τον κ. Μιχαηλίδη να μας περιγράψει από την εμπειρία του, τις συνθήκες του ζώου: «Είναι πάρα πολύ ευγενικό, υπομονετικό και υπάκουο πλάσμα. Ανά-

ΜΕ ΤΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΑ ΘΡΕΠΤΙΚΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

%	ΠΡΩΤΕΪΝΗ	ΛΙΠΟΣ	ΛΑΚΤΟΖΗ	ΘΕΡΜΙΔΕΣ ανά 100 ml
 γαϊδούρας	1,70	0,38	6,88	44-50
 ανθρώπου	1,10	3,83	7,0	58-70
 αγελάδας	3,40	3,60	4,80	75-90

Το γάλα της γαϊδούρας περιέχει λιγότερο λίπος και περισσότερες πρωτεΐνες από το μητρικό, σύμφωνα με περισσότερες από 60 επιστημονικές ανακοινώσεις της τελευταίας πενταετίας.

ΣΤΗΝ ΙΤΑΛΙΑ ΠΩΛΕΙΤΑΙ & ΣΕ ΣΚΟΝΗ

Ένα ζήτημα, πάνω στο οποίο επικρατεί σύγχυση, έχει να κάνει με τις τιμές διάθεσης του γαϊδουρινού γάλακτος στην αγορά. Το μόνο σίγουρο είναι ότι στη χώρα μας δεν υπάρχει διατίμηση και ο κάθε παραγωγός διαμορφώνει τις τιμές κατά βούληση, με αποτέλεσμα το λίτρο σήμερα να κυμαίνεται από 30 ευρώ (χονδρική) μέχρι 90 ευρώ (λιανική). Ο καθηγητής Κτηνιατρικής του ΑΠΘ Γ. Αρσένος έχει μια εικόνα από τα ισχύοντα σε αγορές άλλων ευρωπαϊκών κρατών: «Οι τιμές των προϊόντων εξαρτώνται αποκλειστικά από τη ζήτηση αλλά και από το δίκτυο προώθησης του κάθε παραγωγού.

Η τιμή του γάλακτος κυμαίνεται από 25 ευρώ/λίτρο στην Ιταλία μέχρι 100 ευρώ/λίτρο στο Βέλγιο. Για τα καλλυντικά, οι λιανικές τιμές αρχίζουν από 3 ευρώ για ένα σαπούνι και φτάνουν μέχρι 70 ευρώ για μια κρέμα προσώπου». «Μόλις πριν από δύο χρόνια, στην Ιταλία», συνεχίζει ο κ. Αρσένος, «κατοχυρώθηκε πατέντα για γαϊδουρινό γάλα σε σκόνη με εμπορική ονομασία "Onalat" και λιανική τιμή 54 ευρώ τα 100 γραμμάρια. Οι υψηλές αυτές τιμές πώλησης είναι ενδεικτικές των δυνατοτήτων της συγκεκριμένης δραστηριότητας».

μεσά τους οι αψιμαχίες είναι ελάχιστες, δεν σχηματίζουν φατρίες, ούτε καταπιέζει κάποιος κυρίαρχος αρσενικός τους υπόλοιπους να μην πλησιάζουν τις θηλυκές». Επόμενος στόχος του κ. Μιχαηλίδη είναι να ασχοληθεί συστηματικά με την γαλακτοπαραγωγή. «Βρισκόμαστε ακόμα σε πρώιμο στάδιο» λέει και συνεχίζει: «αυτή τη στιγμή υπάρχουν 5 θηλυκά σε λοχεία. Το γάλα τους απορροφάται στην περιοχή, το προορίζουμε για ειδικές περιπτώσεις, κυρίων παιδιών ή καρκινοπαθών, χωρίς να υπάρχει εμπορική εκμετάλλευση».

Η συμβολή των κτηνιάτρων

Η νοτροφία αποτελεί αντικείμενο ερευνητικού ενδιαφέροντος για το Εργαστήριο Ζωοτεχνίας της Κτηνιατρικής Σχολής του Αριστοτέλειου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης εδώ και δέκα χρόνια. Η αφορμή δόθηκε από ένα πρόγραμμα συνεργασίας με γαλλικό ερευνητικό ίδρυμα, το οποίο στόχευε στη διεύρυνση της εξελικτικής πορείας του όνου στις παραμεσόγειες χώρες. Τα στοιχεία που συγκεντρώθηκαν από τις νομοκτηνιατρικές υπηρεσίες ήταν ανησυχητικά. Το 1950 στην ελληνική επικράτεια ζούσαν 508.000 γαϊδαροί, μέχρι το 1995 ο αριθμός τους είχε συρρικνωθεί στις 95.000, ενώ το 2010 επιβίωναν λιγότεροι από 16.000, με σαφείς τάσεις για περαιτέρω μείωση. Αυτό ώθησε την Κτηνιατρική Σχολή του ΑΠΘ, η οποία γνώριζε για την οργανωμένη εκτροφής όνων για παραγωγή γάλακτος σε άλλες ευρωπαϊκές χώρες, να προτείνει να συμβεί κάτι αντίστοιχο στην Ελλάδα, όχι μόνο για να υπάρξει κέρδος για τους παραγωγούς, αλλά και για διασωθούν οι ελληνικές φυλές γαϊδάρων. Μιλώντας για το θέμα, ο επικουρος καθηγητής στην Κτηνιατρική Σχολή του ΑΠΘ, Γιώργος Αρσένος, σημείωσε: «Οι δυνατότητες ανάπτυξης του κλάδου στην Ελλάδα είναι παρόμοιες με εκείνες των άλλων μεσογειακών χωρών που διαθέτουν επίσης μεγάλο αριθμό όνων. Για παράδειγμα, στην Ιταλία, στην περιοχή Montebaldusco, βρίσκεται η μεγαλύτερη εκτροφή σε ευρωπαϊκό επίπεδο (640 ζώα) και η καλύτερα οργανωμένη από επιχειρηματική άποψη (www.eurolactis.com). Η Ελλάδα έχει συγκριτικό πλεονέκτημα σε σχέση με χώρες που έχουν πιο ψυχρά κλίματα. Εντούτοις, θα ήταν παράδοξο να προτείνουμε την νοτροφία ως διέξοδο για την ελληνική κτηνοτροφία. Η επένδυση για δημιουργία εκτροφής όνων έχει υψηλή επικινδυνότητα και επιπλέον δεν υπάρχει εξασφάλιση της διάθεσης του παραγόμενου προϊόντος. Θα ήταν απλώς μια επανάληψη των πολλαπλών λαθών του παρελθόντος, όταν αρκετοί παραγωγοί βιάστηκαν και εγκλωβίστηκαν σε εκτροφές, όπως π.χ. στρουθοκαμήλων, χωρίς να έχουν εμπειρία και χωρίς να διαθέτει η αγορά μας την ανάλογη παράδοση και τις απαιτούμενες υποδομές».

«Με έχει εντυπωσιάσει αρνητικά η νοτροπία της συντριπτικής πλειονότητας των ενδιαφερομένων να ασχοληθούν με την εκτροφή γαϊδουριών», επισημαίνει ο κ. Αρσένος και συνεχίζει: «Πρωταρχικό κίνητρο αποτελεί η υψηλή τιμή του γάλακτος, η οποία όμως δεν αφορά την Ελλάδα, αλλά τις χώρες όπου ήδη υπάρχουν οργανωμένα δίκτυα διανομής. Οι περισσότεροι από όσους απευθύνθηκαν σε εμάς για βοήθεια "θέλουν" να ασχοληθούν, εφόσον υπάρχουν επιδοτήσεις (!) ικανές να καλύψουν το κόστος της επένδυσής. Αντιλαμβάνεστε σε τι βαθμό έχει διαβρωθεί ο αγροτικός μας κόσμος από τις "επιδότησεις" που δόθηκαν για δεκαετίες χωρίς φειδώ, καταστρέφοντας ουσιαστικά τον παραγωγικό ιστό της χώρας». •