

Σκέψεις και ιδέες από τη διεθνή αγορά κερασιών

Τα ισπανικής προέλευσης κεράσια «Picota»

Η εμπορική επιτυχία των κερασιών «Picota», τα οποία είναι όψιμα κεράσια από συγκεκριμένη γεωγραφική ζώνη της Ισπανίας που διατίθενται στην αγορά χωρίς τον ποδίσκο, δίνει αφορμή για σκέψεις ανάλογης αξιοποίησης της δικής μας ποικιλίας «Τραγανά Εδέσσης».

Στην Ισπανία καλλιεργείται μια ομάδα ποικιλιών κερασιάς με τη γενική ονομασία «Picota», οι παραγόμενοι καρποί των οποίων διατίθενται στο εμπόριο χωρίς ποδίσκο (κοτσάνι) (Εικ. 1), με μεγάλη απήχηση στο αγοραστικό κοινό της Ισπανίας, καθώς και χωρών στις οποίες εξάγονται, όπως το Ηνωμένο Βασίλειο και η Γερμανία.

Οι καλλιεργούμενες ποικιλίες κερασιάς (*Prunus avium* L.) που χαρακτηρίζονται με την ορολογία «Picota» είναι οι: Ambrunés (κύριος όγκος), Pico Limón Negro, Pico Negro και Pico Colorado. Για να φέρουν την ονομασία «Picota», επειδή πρόκειται για προϊόν Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π.), πρέπει να καλλιεργούνται αυστηρά εντός συγκεκριμένης γεωγραφικής περιοχής της Δυτικής Ισπανίας, στο διαμέρισμα της Extremadura, που καλύπτει τις εκμεταλλεύσεις στην κοιλάδα του Jerte, τα αγροκτήματα άνω των 500 μέτρων υψόμετρο στην περιφέρεια La Vera και τις εκμεταλλεύσεις άνω των 600 μέτρων στην κοιλάδα του Ambroz. Ο οργανισμός ελέγχου για τον χαρακτηρισμό της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης είναι ο «Cereza del Jerte» (συν. Picota del Jerte). Οι συγκεκριμένες εκμεταλλεύσεις καταλαμβάνουν έκταση περίπου 100.000 στρεμμάτων και απασχολούνται περίπου 5.000 παραγωγοί, με μικρό κλήρο συνήθως (συνήθης έκταση ατομικής εκμετάλλευσης τα 6 στρέμματα). Η συνολική δυνητική εμπορική παραγωγή είναι περίπου 9.000 τόνοι κερασιού. Η μικρή στρεμματική απόδοση μας καταδεικνύει ότι πρόκειται περί μη εντατικοποιημένης καλλιέργειας και ότι το επιχειρηματικό δαιμόνιο των Ισπανών κατάφερε να εκμεταλλευτεί μια κατά τα άλλα φθίνουσα καλλιέργεια. Η ποικιλία Ambrunés καλλιεργείται και σε άλλες περιοχές της Ισπανίας, αλλά δεν μπορεί να χαρακτηριστεί ως «Picota». Η ονομασία «Picota» προέρχεται από τη λέξη pico που σημαίνει «αιχμή» και αντικατοπτρίζει το σχήμα των συγκεκριμένων κερασιών.

Τα κεράσια «Picota» είναι διαθέσιμα από τα μέσα Ιουνίου μέχρι τις αρχές Αυγούστου. Πρόκειται όπως γίνεται κατανοητό για όψιμες ποικιλίες, οι οποίες στην περιοχή που καλλιεργούνται χαρακτηρίζονται από έντονη γεύση κερασιού, με αυξημένα σάκχαρα και πλούσια περιεκτικότητα σε χυμό, αποτέλεσμα της παρατεταμένης διαδικασίας ωρίμανσης που εμφανίζουν και επομένως της αυξημένης χρονικά έκθεσης

Καζαντζής Κωνσταντίνος

Γεωπόνος Τ.Ε., Τμήμα Φυλλοβόλων Οπωροφόρων Δένδρων Νάουσας, Ινστιτούτο Γενετικής Βελτίωσης και Φυτογενετικών Πόρων, ΕΛ.Γ.Ο. «ΔΗΜΗΤΡΑ»



Εικόνα 1. Πώληση κερασιών «Picota» σε οπωροπωλείο της Μαδρίτης (Αύγουστος 2017).

των καρπών στον ήλιο.

Ένα άλλο σημαντικό χαρακτηριστικό των κερασιών «Picota» είναι, όπως προαναφέρθηκε, η διάθεσή τους στην αγορά χωρίς ποδίσκο, γεγονός που ξενίζει για τα ελληνικά



Εικόνα 2. Πώληση συσκευασίας κερασιών χωρίς ποδίσκο σε σούπερ μάρκετ της Βαρκελώνης (Αύγουστος 2017).

εμπορικά δεδομένα (Εικ. 2). Οι ποικιλίες «Picota» σχηματίζουν γρήγορα αφοριστικό ιστό (στοιβάδα αποκοπής) μεταξύ ποδίσκου και καρπού, με αποτέλεσμα να αποσπάται εύκολα ο ποδίσκος και να θεωρείται ως δείγμα τέλει ωρίμανσης του καρπού. Επίσης ο γρήγορος σχηματισμός αφοριστικού ιστού, επιτρέπει τη διατήρηση των γευστικών χαρακτηριστικών του καρπού, αποτρέποντας την είσοδο παθογόνων και την επιτάχυνση της κατάρρευσης της σάρκας λόγω προχωρημένης ωριμότητας.

Η χώρα μας, αν θέλει να προσχωρήσει στη διάθεση τέτοιου είδους προϊόντων, έχει την εξαιρετικών γευστικών χαρακτηριστικών εγχώρια ποικιλία κερασιάς «Τραγανά Εδέσσης» (Εικ. 3), που διαθέτει με το παραπάνω τα χαρακτηριστικά των κερασιών «Picota». Η «Τραγανά Εδέσσης» έχει το χαρακτηριστικό της εύκολης απόσπασης του ποδίσκου από το καρπό, γεγονός που θεωρείται μειονέκτημα για τα ελληνικά εμπορικά δεδομένα, γι' αυτό και τελευταία διατίθεται πολύ ως βιομηχανικό κέρασι, συγχομιζόμενη "αρμεχτά" χωρίς τον ποδίσκο. Δεν θα ήταν άτοπο, κατά τη γνώμη μας, να γίνει μια δοκιμαστική διάθεση στην αγορά νωπών καρπών της εν λόγω ποικιλίας χωρίς ποδίσκο, για να καταγραφούν οι καταναλωτικές



Εικόνα 3. Η εγχώρια ποικιλία κερασιάς «Τραγανά Εδέσσης».

αντιδράσεις. Άλλωστε σε έρευνα αγοράς του Πανεπιστημίου του Portland των Η.Π.Α., βρέθηκε ότι το εκεί καταναλωτικό κοινό δεν έχει πρόβλημα να διαθέσει 3\$/πάουντ (μισό κιλό περίπου) σε αγορά κερασιού χωρίς τον ποδίσκο, αρκεί να είναι σχετικά φρέσκο. ■

Βιβλία που ενδιαφέρουν

«Η Κερασιά και η Καλλιέργειά της»

Κυκλοφορεί και διατίθεται από την ΑγροΤύπος σε το πρώτο πλήρες σύγγραμμα για την κερασιά και την καλλιέργειά της, των κ.κ. Ιωάννη Χατζηκαρίση και Κωνσταντίνου Κοζαντζή.



ΑΓΡΟΤΥΠΟΣ αε

τηλ. 210-61.42.550, www.agrotipos.gr/eshop

