

Το βατικιώτικο κρεμμύδι ως υποψήφιο προϊόν ΠΟΠ

Αλεξάνδρα Βρέλλη, Γεωπόνος

Σέρκο Χαρουτουιάν, Καθηγητής ΓΠΑ-Πρόεδρος ΔΣ ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ

Στις 8 Μαρτίου 2014 στη Νεάπολη του νομού Λακωνίας, ο ΕΛΓΟ - ΔΗΜΗΤΡΑ και ο Δήμος Βοΐων συνδιοργάνωσαν εκδήλωση με αντικείμενο τη σημασία της πιστοποίησης των αγροτικών προϊόντων στο πλαίσιο της νέας ΚΑΠ. Σε αυτήν, παρουσιάστηκε ο φάκελος για την πιστοποίηση ως προϊόντος Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης ενός αντιπροσωπευτικού παραδοσιακού προϊόντος της περιοχής, του βατικιώτικου κρεμμυδιού, που συντάχθηκε από την γεωπόνο κ. Αλεξάνδρα Βρέλλη στο πλαίσιο της μεταπτυχιακής της εργασίας στο Εργαστήριο Χημείας του ΓΠΑ με επιβλέποντα τον Καθηγητή Σέρκο Χαρουτουιάν.

Η εκδήλωση αγκαλιάστηκε από τους τοπικούς παραγωγούς, οι οποίοι επιθυμούν την πιστοποίηση του ποιοτικού αυτού παραδοσιακού αγροτικού προϊόντος ως ΠΟΠ, προσδοκώντας ότι θα συμβάλει στην αξιοποίησή του, προσδίδοντας προστιθέμενη αξία και δημιουργώντας κίνητρο για τη συνέχιση της καλλιέργειας του φυτού στην περιοχή. Στη συνέχεια παραθέτουμε στοιχεία από τον φάκελο.

Ορισμός

Ως «βατικιώτικο κρεμμύδι» ορίζεται ο ξηρός βολβός ενός τοπικού πληθυσμού του φυτού *Allium cepa* L., της οικογένειας των λειριδιών (Liliaceae), που έχει προσαρμοστεί εξαιρετικά στις φυσικές συνθήκες της περιοχής των Βατικών του νομού Λακωνίας. Πρόκειται για φυτά μικρής φωτοπεριόδου, η καλλιέργεια των οποίων για την παραγωγή των τελικών προϊόντων ολοκληρώνεται σε τρεις φάσεις. Μέσα στον πληθυσμό «βατικιώτικο κρεμμύδι» διακρίνονται δύο τύποι, η «πλαδένα» με βολβούς σφαιρικούς ελαφρά πεπλατυσμένους και η «σβούρα» με βολβούς ωοειδείς, που μοιάζουν με σβούρες με ελαφρά πιεσμένο το σημείο του λαιμού. Κυρίως το σχήμα που εμφανίζεται στον πληθυσμό και επιλέγεται από τους παραγωγούς για τη συνέχιση της καλλιέργειας και τη σποροπαραγωγή είναι η «σβούρα» και λιγότερο η «πλαδένα».

Χαρακτηριστικά του βατικιώτικου κρεμμυδιού

Ο βολβός έχει διάμετρο από 35 έως 87 mm και το βάρος του ποικίλλει από 70 έως 300 g. Ο εξωτερικός χιτώνας, χρώματος χαλκοκόκκινου με ιώδη απόχρωση, είναι στιλπνός



Βολβοί βατικιώτικου κρεμμυδιού: στις δύο άκρες σβούρες και στη μέση πλαδένα.

και ανθεκτικός, αποτελούμενος από πολλά στρώματα με στενή αλληλοεπικάλυψη, που προστατεύουν τους εσωτερικούς χιτώνες από μυκητολογικές προσβολές. Η σάρκα του είναι λευκή με ιώδη απόχρωση στην εξωτερική μεμβράνη, σφικτή, συμπαγής και πολύ αρωματική. Ο λαιμός του είναι λεπτός, στενός και κλειστός. Ωμό αναπτύσσει ένα πλούσιο, έντονο και πολύπλοκο φάσμα αρωμάτων, ενώ στο στόμα είναι τραγανό με ιδιαίτερα καυστικό χαρακτήρα και πικάντικη γεύση. Στο αρωματικό του προφίλ κυριαρχούν τα παράγωγα των σουλφιδίων, το διμεθυλοτετρασουλφίδιο και το trans-προπενυλοπροπυλοδισουλφίδιο. Επιπλέον, η χαμηλή περιεκτικότητα σε υγρασία του βολβού, η στενή αλληλοεπικάλυψη των χιτώνων καθώς και ο στενός λαιμός του, προστατεύουν το κρεμμύδι από τη σήψη με αποτέλεσμα να διατηρείται για περίπου 8–9 μήνες, εάν αποθηκευτεί σε κατάλληλες συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας.

Καλλιεργητικές πρακτικές

Βασικό στοιχείο της καλλιέργειας του βατικιώτικου κρεμμυδιού αποτελεί η χρησιμοποίηση του σπόρου, που παράγεται από τους καλλιεργητές και διασφαλίζει τη διατήρηση των ποιοτικών χαρακτηριστικών του προϊόντος.

Η παραγωγική διαδικασία είναι τριετής και περιλαμβάνει τα ακόλουθα στάδια:

- Την παραγωγή του κρεμμυδόσπορου. Παραγωγοί με πείρα και γνώσεις που έχουν περάσει από γενιά σε γενιά, επιλέγουν στις αρχές Μαΐου βολβούς με τα κατάλληλα χαρακτηριστικά, όπως το χαρακτηριστικό σχήμα του βατικιώτικου κρεμμυδιού, μεσαίου μεγέθους, κοκκινωπού χρώματος, οι οποίοι φυτεύονται για να αποτελέσουν τις «κρεμμυδομάνες», όπου από αυτές θα παραχθούν οι σπόροι για να

χρησιμοποιηθούν στα επόμενα στάδια της καλλιέργειας.

- Την παραγωγή κοκκαριού. Ο σπόρος σπέρνεται για την παραγωγή κοκκαριού.
- Την παραγωγή ξηρών κρεμμυδιών. Τα κοκκάρια φυτεύονται για την παραγωγή ξηρών ή χλωρών κρεμμυδιών.

Μια απαραίτητη και πολύ σημαντική διαδικασία για την ανάπτυξη των ποιοτικών χαρακτηριστικών του βατικιώτικου κρεμμυδιού είναι η «μεθωρίμανση» των βολβών, η οποία συμβάλλει αφενός στην ξήρανση του λαιμού και των ριζών και τη σκλήρυνση των προστατευτικών εξωτερικών φύλλων, που παρέχουν προστασία στους βολβούς από μεγάλο αριθμό παθογόνων και αφετέρου στην ανάπτυξη του χρώματος και της γεύσης. Επίσης, σε ώριμους συγκομισμένους βολβούς βελτιώνει τη διάρκεια της αποθήκευσής τους. Η «μεθωρίμανση» γίνεται με φυσικό τρόπο στο χωράφι για 15–20 ημέρες μετά τη συγκομιδή, δηλαδή από τα μέσα Μαΐου έως και το τέλος του Ιουνίου, οπότε στην περιοχή επικρατούν ο ξηρός–θερμός αέρας, η μεγάλη ηλιοφάνεια και η χαμηλή υγρασία της ατμόσφαιρας, συμβάλλοντας στην επιτυχημένη ολοκλήρωση της διαδικασίας.

Δεσμός της ποιότητας του προϊόντος με την περιοχή καλλιέργειας

Κοινά χαρακτηριστικά όλης της γεωγραφικής ζώνης της Δημοτικής ενότητας Βοιών του Καλλικρατικού δήμου Μονεμβασίας είναι το έντονο ανάγλυφο με τις αλλουβιακές αποθέσεις στο μεγαλύτερο μέρος της και το ιδιαίτερο μικρόκλιμα, που χαρακτηρίζεται από τους βόρειους, ξηρούς και ισχυρούς ανέμους, την ηλιοφάνεια, τη χαμηλή σχετική υγρασία και την απουσία βροχοπτώσεων την άνοιξη και κυρίως το καλοκαίρι, εποχές με σημαντικές επιδράσεις στην καλλιέργεια και ποιότητα του κρεμμυδιού.

Το μεγαλύτερο ύψος των βροχοπτώσεων παρατηρείται στους χειμωνιάτικους μήνες και κυρίως από τους μήνες Νοέμβριο έως Φεβρουάριο. Οι βροχές να μειώνονται αισθητά από το Μάρτιο έως το Σεπτέμβριο, με άνομβρη περίοδο από τον Ιούνιο έως τον Αύγουστο, ενώ οι θερμότεροι μήνες είναι κυρίως οι Ιούλιος και Αύγουστος, με θερμοκρασίες λίγο μεγαλύτερες των 30°C. Οι μέτριες θερμοκρασίες του χειμώνα, που συνήθως δεν μειώνονται κάτω από τους 10°C, επιτρέπουν την πρόωμη φύτευση των κοκκαριών και ευνοούν την ανάπτυξη φυτών με ισχυρό ριζικό σύστημα και πλούσιο φύλλωμα, ενώ η μεγάλη ηλιοφάνεια και οι σχετικά υψηλές θερμοκρασίες της άνοιξης και του Ιουνίου συντελούν στην καλή βολβοποίηση και μεθωρίμανση στη συνέχεια των κρεμμυδιών, ώστε να αποκτήσουν το χαρακτηριστικό τους άρωμα και γεύση.

Η χαμηλή σχετικά υγρασία και οι βόρειοι άνεμοι που επικρατούν κατά τη διάρκεια της μεθωρίμανσης, θεωρούνται ευνοϊκές συνθήκες, όπως και η αυξημένη ηλιοφάνεια, οι ξηροί άνεμοι και η απουσία βροχοπτώσεων συμβάλλουν στην καλή ξήρανση των βολβών προσδίδοντας τους αυξημένο ποσοστό ξηράς ουσίας.

Δεσμός μεταξύ της φήμης του προϊόντος και της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Η καλλιέργεια του «βατικιώτικου κρεμμυδιού» ξεκίνησε από τους προηγούμενους αιώνες. Οι παραγωγοί με μικρό αγροτικό κλήρο επέλεξαν για εντατική καλλιέργεια το κρεμμύδι, με εναλλαγή σιτηρών εξασφαλίζοντας επαρκές προς επιβίωση εισόδημα σε δύσκολες εποχές, αποτρέποντας την μαζική μετανάστευση. Η κρεμμυδοκαλλιέργεια πέρασε από γενιά σε γενιά, με τις καλλιεργητικές πρακτικές και την πείρα των παλαιότερων να μεταδίδονται στους νεότερους, που συνεχίζουν να παράγουν το γνωστό «βατικιώτικο κρεμμύδι», που ήταν το πιο πρώιμο στην Ελλάδα. Ταξίδεψε με καΐκια από το λιμάνι της Νεάπολης, αλλά και από το γειτονικό της Μονεμβάσιας, σε Πειραιά, Χαλκίδα και το εξωτερικό. Για το βατικιώτικο κρεμμύδι υπάρχουν οι παρακάτω αναφορές από περιηγητές.

Ο W. M. Leake, περιηγητής του Μοριά στα χρόνια της Τουρκοκρατίας, αναφέρει ότι λάδι, κρεμμύδια, σύκα και τυρί που παράγονταν στην περιοχή γύρω από τη Μονεμβάσια εξάγονταν προς την Τεργέστη. Ακόμη, εμπόριο κρεμμυδιών γινόταν με πλοία και προς ελληνικές περιοχές, όπως το Νίοκαστρο και τη Σύρο, σύμφωνα με τη μαρτυρία του καπετάνιου Λάζαρου Πινότζη το 1825.

Ο Α. Σ. Καββαδάς, (1959) στο «Εικονογραφημένον βοτανικόν–φυτολογικόν Λεξικόν», αναφέρεται στην ποικιλία «βατικιώτικη» ως «εκλεκτοτέρα» στην Ελλάδα που καλλιεργείται σε δύο μορφές, την «λιγόψυχη», που ήταν πρόωμη και την «παραδεισιώτικη», που ήταν οψιμότερη. Επίσης, ο Π. Γ. Γεννάδιος (1914) αναφέρει τα κρεμμύδια «των Βατίκων» των Βοιών της Επιδαύρου Λιμνράς, ως «εκλεκτής ποιότητας και ευδιατηρήτα» όπως άλλωστε επιβεβαιώνεται και στα «Ελληνικά» του λόγιου του 19^{ου} αιώνα Ιάκωβου Ραγκαβή.

Τα τελευταία χρόνια οι κάτοικοι κάνουν προσπάθειες να προβάλλουν το προϊόν τους και τα εδέσματα με βάση το κρεμμύδι, στους επισκέπτες της περιοχής, στο Περίπτερο Προβολής του βατικιώτικου κρεμμυδιού, κατά τον Αύγουστο. Ένα σημαντικό πλεονέκτημα του βατικιώτικου κρεμμυδιού, όπως έχει διαπιστωθεί από τους ντόπιους που το χρησιμοποιούν χρόνια στην καθημερινή τους διατροφή, είναι ότι με το μαγείρεμα αναδεικνύεται η ιδιαίτερη γεύση του και η υπεροχή του σε σχέση με τα άλλα κρεμμύδια. Στόχος των κατοίκων είναι να καθιερωθεί η γιορτή του βατικιώτικου κρεμμυδιού το Μάιο, μήνα συγκομιδής του.

Ολοκληρώνουμε με τους στίχους «και η καρδιά ξεροψήνεται στην κάψα σαν τα βατικιώτικα κρεμμύδια μπρος στις πόρτες» που έγραψε ο ποιητής Γιάννης Ρίτσος στη «Ρωμοσύνη», μεταφέροντας μια εικόνα της λακωνικής υπαίθρου με τις κρεμασμένες στον ήλιο πλεξούδες των βολβών του γηγενούς πληθυσμού, αποδεικνύοντας έτσι πόσο στενά συνδέεται η κρεμμυδοκαλλιέργεια με τη ζωή του ντόπιου πληθυσμού.

Πληροφορίες: sehar@aau.gr