

17 Σεπτεμβρίου 2013

Παραγωγή σαλιγκαριών: το παράδειγμα της «Escargot de Crete» στην Κρήτη

Επιστήμες / Γεωργία - Κτηνοτροφία



Μια μικρή μονάδα εκτροφής σαλιγκαριών στο Λατζιμά του Ρεθύμνου, κατάφερε, μέσα σε λίγα χρόνια, χάρη στον κόπο, στην αγάπη, στη μελέτη

και στην ευρηματικότητα των ανθρώπων της, να μετατραπεί στην πρώτη καθετοποιημένη μονάδα παραγωγής, τυποποίησης και εμπορίας σαλιγκαριών στην Ελλάδα και στο μοναδικό εκτροφείο στον κόσμο που παράγει σαλιγκάρια καθ' όλη τη διάρκεια του έτους.

της Φανής Νικηφοράκη

Την ώρα που χιλιάδες κόσμου συρρέει σε καθημερινή βάση στα πανάκριβα Παρισιάνικα εστιατόρια για να δοκιμάσει τα διάσημα σαλιγκάρια Μπουργκινιόν, στην Κρήτη, οι χοχλιοί, άρρηκτα συνδεδεμένοι με την κουλτούρα και τη διατροφική παράδοση του τόπου, «σέρνονται» στο περιθώριο της αγοράς, παραμένοντας ένα «μυστικό» που οι Κρητικοί, αντί να διαδώσουν, μάλλον το κρατούν καλά κρυμμένο.

Αυτό θέλησε να κάνει ο καθηγητής Φυσικής και διδάκτωρ του Πανεπιστημίου Κρήτης, Δρ. Χαράλαμπος Κιαγιάς: να εκθρέψει σαλιγκάρια ποιοτικά ανώτερα, να τα πιστοποιήσει, να τα τυποποιήσει και να τα «συστήσει» σε όλον τον κόσμο.

«Πάντρεψε» την κρητική παράδοση με την καινοτομία και εκμεταλλευόμενος τις μοναδικές κλιματολογικές συνθήκες της περιοχής, κατάφερε αυτό που κανείς δεν έχει πετύχει ως τώρα: Να φτιάξει το μοναδικό εκτροφείο που παράγει σαλιγκάρια καθ' όλη τη διάρκεια του έτους και το μοναδικό τυποποιητήριο σαλιγκαριών στον κόσμο το οποίο λειτουργεί όλο το χρόνο. «Έτσι, πετύχαμε και τη μεγαλύτερη παραγωγή σαλιγκαριών ανά στρέμμα παγκοσμίως», λέει στην «Παραγωγή».

Φυσικά, αυτό δεν έγινε από τη μία μέρα στην άλλη. Χρειάστηκαν τρία χρόνια διαρκών πειραματισμών, ατέλειωτες ώρες δουλειάς, ταξίδια στα μεγάλα εκτροφεία της Γαλλίας και πολύ... τύχη, ώστε να τα καταφέρουν τελικά, παραδέχεται ο κ. Κιαγιάς.

Χιλιάδες σαλιγκάρια πετάχτηκαν, «Ήταν ένας τομέας, τελείως άγνωστος και για' μας. Πριν έξι χρόνια ξεκινήσαμε την εκτροφή. Τα πρώτα χρόνια ουσιαστικά πειραματιζόμασταν. Πολλά απ' όσα γνωρίζαμε ή νομίζαμε στην αρχή ήταν λάθος. Μελετήσαμε διεξοδικά τη σχετική βιβλιογραφία. Κι έτσι τον τρίτο χρόνο η παραγωγή ήταν πολύ ικανοποιητική», όπως μας εξιστορεί.

Σαλιγκάρια και το χειμώνα

«Στη Γαλλία η εκτροφή σταματάει το Σεπτέμβριο. Έχουν κλειστές εγκαταστάσεις με ελεγχόμενες συνθήκες, όπου το χειμώνα παράγουν τους γόνους και μετά τους αφήνουν στις μονάδες πάχυνσης», εξηγεί ο κ. Κιαγιάς. «Με το να ελέγχουν όμως τις συνθήκες, ελέγχουν και την παραγωγή, η οποία δεν ξεπερνά τους 4 τόνους ανά

στρέμμα εκπάχυνσης. Δηλαδή, έχουν μεγάλο κόστος, χωρίς να μπορούν να παράγουν μεγάλη ποσότητα», συμπληρώνει.

Ανάλογος είναι και ο τρόπος που λειτουργούν τα τυποποιητήρια: «Τα περισσότερα λειτουργούν το πολύ τέσσερις μήνες το χρόνο και μάλιστα την ίδια εποχή που τα σαλιγκάρια της κρητικής υπαίθρου αναπαράγονται, με όποιες επιπτώσεις μπορεί να έχει αυτό για την πανίδα του τόπου μας», διαπιστώνει.

Ο ίδιος, αποδίδει το επίτευγμά του σε μεγάλο βαθμό... στην τύχη, στο μικροκλίμα δηλαδή της συγκεκριμένης περιοχής και στην εγγύτητα του εκτροφείου με τη θάλασσα, που το χειμώνα, όπως λέει, λειτουργεί ως «φυσικό καλοριφέρ».

«Τελικά διαπιστώσαμε ότι το χειμώνα, μπορεί η διαδικασία να είναι πιο αργή, να καθυστερούν δηλαδή τα σαλιγκάρια να πάρουν το μέγιστο του βάρους τους, όμως οι συνθήκες είναι πιο σταθερές, πιο ιδανικές», καταλήγει.

Μπουργκινιόν με κρητικό ελαιόλαδο

Η ανάγκη για τυποποίηση και πιστοποίηση των σαλιγκαριών της εταιρείας, προέκυψε στην πορεία, όπως εξηγεί ο κ. Κιαγιάς. Συγκεκριμένα, όταν οι ποσότητες ήταν πλέον τεράστιες και ήταν δύσκολο να διατεθούν στην αγορά και ειδικά στην τοπική αγορά, όπου ο ανταγωνισμός με τα σαλιγκάρια ελευθέρως εκτροφής ήταν «άνισος», αφού τα δεύτερα δεν έχουν κανένα κόστος παραγωγής.

Πρώτος στόχος, όπως λέει, ήταν να τυποποιήσουν τους χοχλιούς τους μπουμπουριστούς, μια συνταγή εξαιρετικά δημοφιλή στην Κρήτη.



«Μόνο οι Κρητικοί και οι Γάλλοι σε παγκόσμιο επίπεδο έχουν κουλτούρα πάνω στο σαλιγκάρι. Κι ενώ τα γαλλικά σαλιγκάρια μπουργκινιόν είναι και πασίγνωστα, αλλά και διαθέσιμα σε όλον τον κόσμο, οι δικοί μας οι χοχλιοί οι μπουμπουριστοί, παραμένουν παγκοσμίως άγνωστοι», διαπιστώνει.

Αφού τα κατάφεραν, προχώρησαν στην τυποποίηση και της διάσημης γαλλικής συνταγής. «Τα τυποποιήσαμε με τη μορφή έτοιμου γεύματος. Αντικαταστήσαμε το βούτυρο με έξτρα παρθένο κρητικό ελαιόλαδο», λέει και εξηγεί ότι σε όλες τους τις συνταγές χρησιμοποιούν πρώτη ύλη από την κρητική γη: λεμόνια, ελιές, σταφίδες και ό,τι άλλο χρειάζονται.

«Δεν χρησιμοποιούμε καθόλου πρόσθετα ή συντηρητικά. Όλα μας τα προϊόντα είναι βιολογικά», τονίζει.

Χ. Κιαγιάς: «Η παράδοση δεν είναι κάτι στατικό»

«Ο Έλληνας επιχειρηματίας, μόνο μέσα από την παράδοση και εκμεταλλευόμενος τα συγκριτικά πλεονεκτήματα του τόπου του, θα μπορέσει να γίνει ανταγωνιστικός σε διεθνές επίπεδο», πιστεύει ο κ. Κιαγιάς.

«Άλλωστε η παράδοση δεν είναι κάτι στατικό. Αυτό που σήμερα λέμε «παραδοσιακό» ανά τους αιώνες εξελισσόταν. Εγώ στην παράδοση του τόπου μου πάτησα, αυτήν εκμεταλλεύτηκα», τονίζει.

Μάλιστα, όπως λέει χαρακτηριστικά «Τη μισή δουλειά έκανα εγώ. Την άλλη μισή

τη βρήκα έτοιμη, αφού την είχε κάνει ο τόπος μου. Η κρητική γη, το κλίμα, οι συνθήκες που επικρατούν εδώ».

«Μόνιμος συνétairos... το ελληνικό κράτος»

Την ώρα που τα δείγματα της εταιρείας δοκιμάζονται σε όλο τον κόσμο, «κλέβοντας» τις εντυπώσεις και βάζοντας τα θεμέλια για μεγάλες εμπορικές συμφωνίες, το ελληνικό κράτος «όχι απλά δεν αναγνωρίζει την προσπάθειά μας, αλλά ούτε καν μας σέβεται», διαπιστώνει ο κ. Κιαγιάς.

Το όλο εγχείρημα δεν επιδοτείται από ευρωπαϊκά προγράμματα, ούτε έχει λάβει κανενός είδος χρηματοδότηση από το ελληνικό κράτος ή τις τράπεζες.

Όταν τον ρωτάω γιατί, μου απαντά αφοπλιστικά: «Προτιμήσαμε να επενδύσουμε σε εργασία απ' το να χάσουμε χρόνο με την ελληνική γραφειοκρατία». Και συνεχίζει: «Αγοράζουμε τα πάντα τοις μετρητοίς και δεν πληρωνόμαστε σχεδόν ποτέ». Μιλά για τις δαιδαλώδεις γραφειοκρατικές διαδικασίες, με τις οποίες έρχεται καθημερινά αντιμέτωπος και διαπιστώνει ότι η ρητορική από πλευράς Πολιτείας για στήριξη της επιχειρηματικότητας είναι μάλλον «κενό γράμμα».

Δεν παραπονιέται. Εξάλλου το γνώριζε από την αρχή. Ωστόσο, καθημερινά νιώθει την αδικία «στο πετσί του», αφού η αγορά στην οποία απευθύνεται είναι παγκόσμια και ισχυρά ανταγωνιστική: «Είναι απίστευτο το με τι όρους μπαίνουμε στην αγορά. Το τι βοήθεια έχει ο αντίστοιχος Γάλλος για παράδειγμα».

«Από την άλλη το Κράτος είναι ο μόνιμος συνétairos μας. Συνétairos όμως, μόνο στα κέρδη», καταλήγει.

Χοχλιοί Κρήτης σε όλο τον κόσμο

«Τα προϊόντα αυτά όπου έχουν μέχρι σήμερα παρουσιαστεί, σε εκθέσεις και εκθέσεις γευσιγνωσίας, έχουν κλέψει τις εντυπώσεις και έχουν ενθουσιάσει τους σεφ, ανοίγοντας νέους δρόμους στη γαστρονομία», λέει ο κ. Κιαγιάς και εξηγεί ότι κάποιες συμφωνίες με μεγάλες εταιρείες είναι σε καλό δρόμο.

Το ίδιο και οι προσπάθειες της εταιρείας να μουν τα προϊόντα της σε χώρες, όπως η Γαλλία και η Αγγλία, αλλά και σε αχανείς αγορές, όπως η Ρωσία και η Αμερική.

Ήδη οι «χοχλιοί Κρήτης» σήμερα βρίσκονται σε μερικά από τα καλύτερα καταστήματα σε όλη την Ελλάδα. Τον ρωτάω για τα σημεία πώλησης στα Χανιά ή στο Ηράκλειο.

«Αν σου πω ότι πιο δύσκολα ς μπορώ να βάλω το προϊόν μου στα Χανιά απ' ότι στα Χάροντς του Λονδίνου, θα με πιστέψεις», μου απαντά.

Το παρόν άρθρο δημοσιεύεται με τη συνεργασία της οικονομικής και αγροτικής εφημερίδας “ΠΑΡΑΓΩΓΗ” (κυκλοφορεί στα περίπτερα κάθε Σάββατο) , <http://www.paragogi.net>

Φωτογραφίες: <http://www.escargotdecrete.com>

<http://bit.ly/1aOadrF>