

ΕΗΜΕΡΩΜΑ

ΑΡΓΟΛΙΚΟ

ΣΤΟΝ

ΚΑΜΠΟ



Ένας ιδιαίτερος τόπος που έρχεται σε ισορροπία με τη φύση είναι αυτός του κάμπου της Αργολίδας. Δεν είναι μόνο η καλλιέργεια των εσπεριδοειδών αλλά και της ελιάς και των κηπευτικών που συνθέτουν τον καμβά της βιοποικιλότητάς του.

Κείμενο—ΓΙΑΝΝΑ ΜΠΑΛΑΦΟΥΤΗ
Φωτογραφίες—ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΣΟΦΙΚΙΤΗΣ

—Στρίβοντας στον κόμβο των Μυκηνών, αφήνοντας πίσω τη Νεμέα, με κατεύθυνση προς το Ναύπλιο, προστατευμένος από το αρκαδικό όρος Τραχύ και τα άλλα, μικρότερα, βουνά Λύρκειο, Αρτεμίσιο, Κτενιάς, Ολίγυρτος, Αραχναίο, Δίδυμο και Αδέρες, απλώνεται ο Αργολικός κάμπος που σβήνει στον γαλάζιο ορίζοντα του Αργολικού κόλπου. Δύο λόφοι που εισχωρούν στην εύφορη γη, η Ασπίδα και η Λάρισα με την αρχαία ακρόπολη, προσθέτουν πολυπλοκότητα στο ανάγλυφο, επεμβαίνοντας στον αέρα και στο φως, δημιουργώντας ξεχωριστές συνθήκες και διαφορετικά μικροκλίματα.

Στην πεδιάδα, οι μικροί αγροτικοί κλήροι σχηματίζουν καμβά, ζωγραφισμένο με τις πιο ζωντανές αποχρώσεις της ελληνικής εξοχής. Από ψηλά, ο μπλε ουρανός, σπάνια συννεφιασμένος, φωτίζει το καλλιεργημένο παζλ, σε αυτό το εύκρατο μεσογειακό περιβάλλον με τα θερμά καλοκαίρια, τους ήπιους χειμώνες και τις ελάχιστες βροχοπτώσεις. Ο Άγγελος Τερζάκης, περιγράφει στην Πριγκιπέσσα Ιζαμπώ: «σαν προσπεράσει της Νεμέας τις σκυθρωπές κλεισούρες και τις λαγκαδιές, βλέπει σε λίγη ώρα ν' ανοίγεται μπροστά του, φαρδύς κι ολόφωτος, ένας μεγάλος κάμπος καρπερός. Κάτω από τον πλατύστερνο θόλο τ' ουρανού, που πριν από λίγο τον λιβάνιζε ερημικά με τον ανασασμό του το θυμάρι, τώρα μια βλάστηση χαρούμενη απλώνεται. Είναι μια χώρα ήμερη, με γη αφράτη και παχιά, σάρκα όλο χυμό, που στέκεται παραδομένη ολοχρονίς, ατάραχα, στη μυστική κυοφορία. Η ευλογημένη τούτη χώρα είναι ο κάμπος ο αργολικός».

ΕΝΑΣ ΣΠΑΝΙΟΣ ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΣ ΦΥΣΙΚΩΝ ΠΑΡΑΓΟΝΤΩΝ

Η γεωγραφική θέση καθώς και ένας σπάνιος συνδυασμός φυσικών παραγόντων διαμορφώνουν το μικροκλίμα του Αργολικού κάμπου, δημιουργώντας ένα περιβάλλον που ευνοεί την γεωργία και την βιοποικιλότητα. Με τα γύρω βουνά και τις υψομετρικές διαφορές των λόφων να λειτουργούν

ως φυσικοί φράκτες, προστατεύοντας την περιοχή από τους ανέμους και τις ακραίες καιρικές συνθήκες, διαμορφώνεται ένα σχετικά ήπιο κλίμα χωρίς ιδιαίτερα έντονες εναλλαγές θερμοκρασίας. Το ασβεστολιθικό έδαφος του κάμπου, με τον πλούσιο υδροφόρο ορίζοντα, συμβάλλουν στη διατήρηση της υγρασίας και στην ευνοϊκή ανάπτυξη των καλλιεργειών. Ανεκτίμητο προνόμιο αποτελεί η θαλασσινή αύρα που λειτουργεί ως φυσικός ρυθμιστής της θερμοκρασίας και της υγρασίας του αέρα, προσφέροντας ιδανικές συνθήκες για τη βιοποικιλότητα και την καρποφορία. «Τα καμποχώρια έχουν διαφορετικό κλίμα από το Κιβέρι», διευκρινίζει η βιοκαλλιεργήτρια Δήμητρα Τσακίρη, τονίζοντας την ιδιαιτερότητα του κάμπου και συνεχίζει λέγοντας ότι «μπορεί τα τελευταία τέσσερα χρόνια, οι τέσσερις εποχές να έχουν γίνει δύο, ανακατεμένες, όμως γενικά, είμαι αισιόδοξη και πιστεύω ότι αυτό που συμβαίνει με τη φύση κάποια στιγμή θα σταθεροποιηθεί».

ΓΗ ΑΦΡΑΤΗ, ΜΕ ΣΑΡΚΑ ΟΛΟ ΧΥΜΟ

Κάθε σημείο του αργολικού πεδίου κρύβει μια ιστορία ή μια εμπειρία που περιμένει να ανακαλυφθεί. Κάστρα και αρχαιολογικοί χώροι στέλνουν μηνύματα από το παρελθόν, θυμίζοντάς τη σπουδαιότητα που είχε κάποτε η γύρω περιοχή. Σε αυτόν τον κάμπο, οι γεωργοί καλλιεργούσαν πάντοτε με αφοσίωση την τροφή και ζούσαν από τον πλούτο της γης. Μια σύνθετη, πολυποικιλιακή γεωργία παρήγαγε όλα τα θρεπτικά που είχε ανάγκη η τοπική κοινωνία και το εμπόριο προς τους καλοφαγάδες. Γι' αυτό και η οικονομία της περιοχής στηριζόταν πάντοτε στον πρωτογενή τομέα.

Ανά τους αιώνες χαρακτηριζόταν από μία βασική καλλιέργεια και άλλες, μικρότερης αλλά ουσιαστικής σημασίας ποικιλίες. Η ελιά και το αμπέλι είχαν από την αρχαιότητα τις ρίζες τους εκεί. Πιο μετά, οι Λατίνοι κατακτητές εμπορευόντουσαν την Κορινθιακή σταφίδα – σήμα κατατεθέν της Πελοποννήσου. Μεταπολεμικά, κυριάρχησε η ▶

Οι μικροί αγροτικοί κλήροι σχηματίζουν καμβά, ζωγραφισμένο με τις πιο ζωντανές αποχρώσεις.

Ένας συνδυασμός φυσικών παραγόντων διαμορφώνουν το μικροκλίμα του Αργολικού κάμπου, δημιουργώντας ένα περιβάλλον που ευνοεί τη γεωργία και την βιοποικιλότητα.



Η βιοκαλλιεργήτρια Δήμητρα Τσακίρη που το 2004 ξεκίνησε δειλά δειλά την βιολογική καλλιέργεια μαρουλιού, αγγουριού και ντομάτας,



Ο Αργολικός κάμπος αποτελούσε ανέκαθεν ένα πολυποίκιλο μποστάνι που τάιζε γενιές ολόκληρες με κηπευτικά κάθε είδους.



— ΔΕΞΙΟΣΤΡΟΦΑ
Η βιοκαλλιεργήτρια
Σοφία Καραμάνου
— Βιολογικές
φράουλες
— Μαζεύοντας
παντζάρια στο
θερμοκήπιο





Η μονοκαλλιέργεια των εσπεριδοειδών έχει περιοριστεί σημαντικά και οι νέοι αγρότες εστιάζουν στην υπαίθρια και υπό κάλυψη, βιολογική ή συμβατική παραγωγή κηπευτικών.

Ανεκτίμητο προνόμιο αποτελεί η θαλασσινή αύρα που λειτουργεί ως φυσικός ρυθμιστής της θερμοκρασίας και της υγρασίας του αέρα.

Η καλλιέργεια των εσπεριδοειδών αποτέλεσε την βασική παραγωγή της Αργολίδας χαρακτηρίζοντάς την ως την «πρωτεύουσα του πορτοκαλιού».

καλλιέργεια της τομάτας που μεταφερόταν με τρένο στην Αθήνα και με καΐκια στον Πειραιά από το Κιβέρι και τους Μύλους ή υπηρετούσε την κονσερβοποίηση ντοματοπολτού. Η ΕΑΣΑ Αργολίδας απορρόφησε σημαντικές ποσότητες τομάτας, διαθέτοντάς τες στην Ελλάδα αλλά και σε εξαγωγές προς την Ιταλία, Γερμανία, Αγγλία, Σαουδική Αραβία, Λίβανο. Με εξαιρετικά γρήγορο ρυθμό, τη δεκαετία του 1960 οι παραγωγοί στράφηκαν στην καλλιέργεια πορτοκαλιάς και βερικοκιάς εγκαταλείποντας την μαζική παραγωγή τομάτας. Τα επόμενα χρόνια που ακολούθησαν η καλλιέργεια των εσπεριδοειδών (πορτοκάλια, μανταρίνια, λεμόνια) αποτέλεσε την βασική παραγωγή χαρακτηρίζοντας την Αργολίδα ως την «πρωτεύουσα του πορτοκαλιού», με τις καλλιέργειες των υπόλοιπων πυρηνόκαρπων να ακολουθούν.

Το 1996, δυο προϊόντα ελιάς αναγνωρίστηκαν από την Ευρωπαϊκή Ένωση με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης – ΠΟΠ. Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Λυγουριό – Ασκληπιείου που παράγεται από την ποικιλία ελιάς Μανάκι και καλλιεργείται στα όρια του Δήμου Ασκληπιείου και το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Κρανίδι Αργολίδας από τις ποικιλίες Μανάκι και Κορωνέικη που τις συναντούμε στην επαρχία της Ερμιονίδας. Το 2020 αναγνωρίστηκε ως ΠΟΠ το Ρόδι Ερμιονίδας που καλλιεργείται στον Δήμο Ερμιονίδας.

Το 2021 η συνολική καλλιεργούμενη γη καταγράφηκε σε 430.000 στρέμματα, με 13.000 στρέμματα να βρίσκονται σε αγρανάπαυση. Η μονοκαλλιέργεια των εσπεριδοειδών έχει περιοριστεί σημαντικά και οι νέοι αγρότες εστιάζουν στην υπαίθρια και υπό κάλυψη, βιολογική ή συμβατική παραγωγή κηπευτικών, καθώς και στα άλλα πυρηνόκαρπα. Σχεδόν το 15% της εγχώριας παραγωγής βερικοκού προέρχεται από την Αργολίδα ενώ η καλλιέργεια της ελιάς παρουσιάζει ανοδική πορεία με περισσότερα από 4 εκατομμύρια καταγεγραμμένα ελαιόδεντρα.

Η ΠΡΩΤΕΥΟΥΣΑ ΤΟΥ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΟΥ

Προπολεμικά, υπήρχαν μόνο δύο ποικιλίες πορτοκαλιών, τα ντόλτσε και τα κοινά. Αμέσως μετά τον πόλεμο, το 1943-4 καλλιεργήθηκαν τα μέρλιν, με μπολιασθή τον παπά του Αργολικού. Οι ντόπιοι ακόμα θυμούνται την ΕΑΣ ΡΕΑ που τύλιγε τους καρπούς έναν προς έναν, μέσα σε τσιγαρόχαρτο με το σήμα της. Δείγμα που μαρτυράει τη σημαντική αξία του.

Το 1960, η ευκολία της μονοκαλλιέργειας πορτοκαλιού κυριάρχησε. Όσο αυξανόταν η ζήτηση στα εσπεριδοειδή, οι αγρότες ξήλωναν ελιές, χάλαγαν αμπέλια και οι καλλιέργειες ανέβαιναν προς τις πλαγιές, καθιστώντας τον Αργολικό κάμπο στην πρώτη θέση της παραγωγής εσπεριδοειδών με μεγαλύτερο όγκο να σημειώνεται περισσότερο στα πορτοκάλια ναβαλίνα, μέρλιν, Lane-Late, βαλέντσια, σαγκουίνι και λιγότερο στα μανταρίνια και τα λεμόνια. Τη δεύτερη, εξίσου σημαντική θέση είχε η καλλιέργεια των πυρηνόκαρπων, με βερικόκα μπεμπέκου και Διαμαντοπούλου, δαμάσκηνα, ρόδια, ροδάκινα και νεκταρίνια.

«Το 1981 το πορτοκάλι ήταν στα πάνω του, τα δέντρα ήταν ντοπαρισμένα, με αλόγιστα λιπάσματα και φυτοφάρμακα. Το 1984 που έγινε γνωστή η διαρροή χημικών στην Ινδία, το Μπενάκειο Φυτοπαθολογικό Ινστιτούτο σύστησε τα νηματούδη, τα οποία όμως δεν τα δοκιμάστηκαν ποτέ. Το 1990 συνεργαστήκαμε με Δανούς που ενδιαφερόντουσαν να αγοράζουν Ελληνικό πορτοκάλι γιατί είχε τα κατάλληλα brix (περιεκτικότητα σε σάκχαρα) για να τα κάνουν μιζάζ με τα βιολογικά από τη Νότια Αφρική. Τότε, κατανοήσαμε ουσιαστικά τι σημαίνει βιολογική γεωργία. Το 1994 πιστοποιηθήκαμε στη ΣΟΓΕ, μετέπειτα ΒΙΟΕΛΛΑΣ, αλλάζοντας σταδιακά τις καλλιέργειες όχι μόνο στο πορτοκάλι αλλά και στα κηπευτικά. Είχαμε φτάσει να καλλιεργούμε ένα σύνολο 800 στρεμμάτων», θυμάται η βιοκαλλιεργήτρια Σοφία Καραμάνου.

Από το 1990 μέχρι και σήμερα, η χυμοποίηση των πορτοκαλιών, των μανταρινιών και των

λεμονιών αναβάθμισε την βιομηχανική δύναμη της Αργολίδας και τα ανώτερης ποιότητας εσπεριδοειδή ταξίδεψαν σε όλες τις ευρωπαϊκές χώρες. Τα τελευταία δύο χρόνια, η αλλαγή του κλίματος δίνει το προβάδισμα στα μανταρίνια, με τις κλημεντίνες, τα νόβα και τα πέιτζ να σημειώνουν ικανοποιητική πορεία στην εγχώρια αγορά.

Σύμφωνα με στοιχεία της ΕΛ.ΣΤΑΤ, το 2021 καταγράφηκαν 84.545 στρέμματα καλλιέργειας πορτοκαλιών που αντιστοιχούν στο 30% του συνόλου της Ελληνικής παραγωγής και 23.563 στρέμματα μανταρινιών, με ποσοστό 25% αντίστοιχα. Μαζί με τα άλλα είδη εσπεριδοειδών σημείωσαν το 53% της συνολικής έκτασης που καλλιεργείται στην Πελοπόννησο και περίπου 27% σε ολόκληρη την Ελλάδα.

ΕΝΑ ΑΠΕΡΑΝΤΟ ΜΠΟΣΤΑΝΙ

Ο Αργολικός κάμπος αποτελούσε ανέκαθεν ένα πολυποίκιλο μποςτάνι που τάιζε γενιές ολόκληρες με κηπευτικά κάθε είδους. «Πρασσάδες» τους αποκαλούσαν περιπακτικά εξαιτίας της μεγάλης καλλιέργειας πράσου. «Μέχρι τη δεκαετία 1970 – 1980 υπήρχαν αρκετά κηπευτικά. Ο πατέρας μου μαζί με τον αδερφό του είχαν είκοσι στρέμματα μελιτζάνα κάθε καλοκαίρι. Μια μελιτζάνα που δεν υπάρχει σήμερα, γυαλιστερή με μωβ χρώμα και έντονες υπόλευκες ρίγες», αφηγείται η βιοκαλλιεργήτρια Σοφία Καραμάνου. «Το 2004, μπήκα δειλά στη βιολογική γεωργία με ένα μικρό πειραματικό θερμοκήπιο 300τμ. και χρόνο με το χρόνο μεγάλωνα τις καλλιέργειες, ξεκινώντας αρχικά από τα μαρούλια, μετά τα αγγούρια και τις ντομάτες» περιγράφει η Δήμητρα Τσακίρη. Το 2021, σύμφωνα με στοιχεία της ΕΛ.ΣΤΑΤ μόνο η καλλιέργεια κηπευτικών, χωρίς τα δενδρώδη, ξεπέρασε τα 50 στρέμματα. Την πρώτη θέση κατέχει η Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης - ΠΓΕ «Αγκινάρα Ιρίων». Η «πράσινη του Άργους» ή «αργίτικη», με τα πλατιά, λοβωτά φύλλα και την υψηλή θρεπτική αξία, αγγίζει το 50% της εγχώριας παραγωγής (1.240 στρέμματα,

1.698 τόνοι). Σημαντικά ποσοστά σημειώνουν οι καλλιέργειες άλλων κηπευτικών με την παραγωγή μαρουλιών να φτάνει το 8% (1.557 στρ.) και ακολουθούν μπάμιες, φασόλια, κολοκύθια, πατάτες, κρεμμύδια κ.

Τα μακρόστενα αργεϊτικά πεπόνια με το έντονο άρωμα και το πορτοκαλί χρώμα, άφησαν τη σφραγίδα τους στην καλή φήμη του εύφορου κάμπου. Η καλλιέργειά τους ευδοκίμησε όσο επικρατούσε έντονη ζέση και δροσιά, όμως με την αλλαγή του κλίματος, μέχρι το 1980 τη θέση τους πήραν τα αγιοβασιλιάτικα. Το 2021, η παραγωγή πεπονιού έφτασε τους 1.000 τόνους.

Η «ΔΙΝΗ» ΤΟΥ ΑΝΑΒΑΛΟΥ

Η πηγή του Ανάβαλου στον Αγ. Γεώργιο Κιβερίου, αποτελεί συστάδα καρστικών πηγών που χαρακτηρίζονται ως υποθαλάσσιες πηγές. Τα πλούσια υπόγεια νερά έρεαν ελεύθερα στη θάλασσα, μέχρι το 1970 όπου κατασκευάστηκε ένα από τα μεγαλύτερα έργα σε παγκόσμιο επίπεδο. Το φράγμα αποσκοπούσε στην προστασία των πηγαίων υδάτων από την απευθείας ανάμειξή τους με το θαλασσινό νερό και εξασφάλιζε το αναγκαίο νερό που αφορούσε κυρίως στην άρδευση. Εκτιμάται ότι η κατανάλωση νερού στη γεωργία του αργολικού κάμπου, άγγιξε το 92% των χρησιμοποιούμενων υδατικών πόρων. Η υπερεντατική καλλιέργεια εξάντλησε τα αποθέματα και η υπεράντληση των υδάτων τον άδειασε, με αποτέλεσμα να εισχωρήσει το νερό της θάλασσας στον υδροφόρο ορίζοντα. Οι αυξημένες τιμές των νιτρικών αλάτων έθεσαν σε κίνδυνο τον εύφορο κάμπο, οδηγώντας τους γεωργούς σε απόγνωση. Από τότε που εντοπίστηκε το πρόβλημα γίνονται πολλές προσπάθειες για να βρεθεί μια αποτελεσματική λύση καθώς οι καλλιέργειες ποτίζονται με υφάλμυρο νερό ακόμα και σήμερα. Σύμφωνα με τις βιοκαλλιεργήτριες, η αναγκαστική παύση των εργασιών κατά την περίοδο της πανδημίας, πιθανόν να έδωσε λίγο χρόνο στον υδροφόρο ορίζοντα να ισορροπήσει, ωστόσο το πρόβλημα παραμένει άλυτο. ©

Εκτιμάται ότι η κατανάλωση νερού στη γεωργία του αργολικού κάμπου, άγγιξε το 92% των χρησιμοποιούμενων υδατικών πόρων.