

Giorgos Antonopoulos, Organic Farmer | Γιώργος Αντωνόπουλος, Βιοκαλλιεργητής (transcription of the speech)

Εκπροσωπεί το αγρόκτημα Αντωνόπουλου μία συλλογική οικογενειακή προσπάθεια.

Καλλιεργούν βιολογικά προϊόντα και σπόρους από το 1985 με αριθμό πιστοποίησης Νο1, με οδηγό το πείραμα, την παρατήρηση, την έρευνα και την ελληνική γλώσσα. Η ελληνική γλώσσα είναι η γλώσσα του σύμπαντος, ο λόγος του κόσμου, του πανδημιουργού. Το κυριότερο χαρακτηριστικό είναι ότι καλλιεργούν με γηγενείς ελληνικούς σπόρους, που κινδυνεύουν από εξαφάνιση και γενετική διάβρωση. Αδελτίωτους σπόρους, διατηρώντας έτσι την παράδοση παρότι έχουν μικρή παραγωγή. Σπόροι που διακρίνονται για την σοφία, την εγκράτεια, την αλληλεγγύη την αγάπη και την ταπεινότητα. Δεν ακολουθούν τον νέο τύπο καλλιέργειας της λεγόμενης πράσινης επανάστασης, τεχνολογία δηλαδή που στηρίζεται στους έξυπνους σπόρους, με μεγάλες αποδόσεις με λιπάσματα και χημικά, μια γεωργία που έχει σαν βάση την ποσότητα και όχι την ποιότητα, κάτι που αποτελεί τον όρο της παρακμής.

Ο άνθρωπος από την αρχαιότητα μετέφερε και καλλιεργούσε σπόρους για την τροφή του στους τόπους που διέμενε διαμορφώνοντας έτσι και την ιδιαίτερη διατροφική του κουλτούρα. Μόλις δημιουργήθηκαν οι προϋποθέσεις για την καλλιέργεια των σπόρων, ο άνθρωπος στράφηκε προς την δημιουργία, εγκαταστάθηκε σε σταθερές κοινότητες, αυξήθηκε ο πληθυσμός και έγινε η έναρξη της κοινωνικής ζωής και του πολιτισμού του ανθρώπου. Μέσα από μια συνεργασία χιλιάδων ετών Θεού, φύσης και αγρότη κάποιοι καλλιεργητές φυτών επιλέχθηκαν και ανταποκρίθηκαν, έναντι άλλων στον συγκεκριμένο χώρο και δημιούργησαν αυτό που σήμερα ονομάζουμε ντόπιοι σπόροι. Ανέπτυξαν μια σειρά χαρακτηριστικών άμεσα συνδεδεμένα με παραδοσιακές πρακτικές και κλιματολογικές συνθήκες, παρέχοντας έτσι την βάση των τοπικών ανθρώπινων κοινωνιών, μέχρι και τα μέσα του 20^{ου} αιώνα. Αυτό σήμερα δεν υπάρχει. Το αγρόκτημα, κυρίως με την συνεργασία της τράπεζας του γενετικού υλικού της Θεσσαλονίκης και διευθυντή τον Νίκο Σταυρόπουλο πλέον, αξιόλογο επιστήμονα ερευνητή και άνθρωπο, καλλιεργήσαν μόνο στα σιτηρά, πάνω από 40 ντόπιες ποικιλίες. Κάθε ποικιλία καλλιεργήθηκε από 7-10 χρόνια, με πολύχρονη καλλιεργητική έρευνα. Σε μια τέτοια προσπάθεια, τα πάντα γίνονται με τα χέρια για την διατήρηση της καθαρότητας της ποικιλίας. Οι σπόροι που επιλέχθηκαν μετά από μια τέτοια προσπάθεια, πολύχρονη και εξοντωτική, για τα πολύ ιδιαίτερα καλλιεργητικά και ποιοτικά χαρακτηριστικά. Ήταν τα σπόρια που καλλιεργούσαν οι πατεράδες και οι παππούδες μας. Αυτό ανέδειξε την τοπικότητα των σπόρων. Είναι λάθος να καλλιεργούμε το μαυραγάκι της Μακεδονίας στην Πελοπόννησο, ή τη ντομάτα της Σαντορίνης στην Θράκη.

Καταλήξαμε έτσι σε έναν απλό άξονα καλλιέργειας με 4 βασικούς πυλώνες.

- Κάθε αγρότης στον δικό του τοπικό σπόρο και φυτό
- Κάθε αγρότης το δικό του τοπικό δέντρο
- Κάθε αγρότης το δικό του τοπικό ζώο
- Κάθε αγρότης το δικό του τοπικό προϊόν

Ακολουθώντας αυτές τις αρχές θα αποκατασταθεί σε χρόνο μηδέν η βιοποικιλότητα χιλιάδων ετών και θα αναζωπυρωθούν οι συνεργασίες και η αλληλεγγύη των αγροτών. Θα

κυριαρχήσει το εμείς γιατί θα είναι πλέον το κοινό συμφέρον. Οι Έλληνες αγρότες έχουν έναν μεγάλο σύμμαχο, το περιβόλι του Θεού, την ευλογημένη ελληνική γη και το μοναδικό ελληνικό κλίμα, διαθέτουν μοναδικές προδιαγραφές για μοναδικά τοπικά προϊόντα, σε όλα τα μήκη και πλάτη στην Ελλάδα. Μια πραγματική αγροτική Επανάσταση.

Η ενότητα καλλιέργειας, το πρακτικό κομμάτι:

Σε ένα γραμμάριο χώμα υπάρχουν πάνω από τουλάχιστον 6 δισεκατομμύρια μικροοργανισμοί. Αυτά συνυπάρχουν και ενώνονται σε μία μοναδική αλυσίδα που δεν πρέπει να διαταραχθεί, όταν ειδικά το έδαφος δέχεται τον σπόρο. Σημαντικό ρόλο παίζουν και οι καλλιεργητικές μέθοδοι, το μικρόκλιμα της περιοχής, οι τοπικές ιδιότητες του εδάφους, η ενέργεια του χώρου κλπ.

Αυτά συντελούν στην ανάπτυξη και την πληροφορία, του φυτού με υλικό σκοπό την δημιουργία του σπόρου, την συνέχεια της ζωής. Αυτό είναι θείον έργο. Είναι ένα τέλειο βιολογικό εργοστάσιο, με ασύλληπτες πληροφορίες και δυνατότητες που έχουν μέσα τους το σπέρμα και την πνοή της ζωής. Η τροφή που δημιουργείται από αυτούς τους σπόρους, που έχουν γίνει με τη συνεργασία Θεού και φύσης, αναγνωρίζονται αμέσως από την κυτταρική μας ύλη και συνεργάζονται απόλυτα με το τεράστιο βιολογικό εργαστήριο του οργανισμού μας που αποτελείται από εκατό δισεκατομμύρια μικροοργανισμούς, βακτήρια και άλλα τόσα κύτταρα και αναπτύσσουν ασύλληπτους μηχανισμούς πρόληψης διατήρησης και αποκατάστασης υγείας και αρμονίας του οργανισμού. Εάν λείπει ένα βακτήριο από το έδαφος μπορεί να έχουμε πρόβλημα στην χλωρίδα του εντέρου κα.

Έτσι αντιλαμβανόμαστε εύκολα την δουλειά που γίνεται με την σύγχρονη καλλιέργεια. Εάν αποκωδικοποιήσουμε την λέξη υγεία, με την βοήθεια της ελληνικής γλώσσας, θα δούμε ότι αποτελείται από τα 4 στοιχεία της θείας δημιουργίας και τα 4 ήδη τροφής που έχει ο άνθρωπος με το EI την πεμπτουσία, Y= νερό- αίμα, συναίσθημα, γ= στερεάς μορφής γη, σώμα ιδέες, ο νους EI πεμπτουσία, A= αέρας, είναι η ψυχή είναι όμως η πεμπτουσία. Με την βοήθεια της ελληνικής γλώσσας αντιλαμβανόμαστε ότι η λέξη διατροφή δεν είναι μόνον τροφή του σώματος αλλά και της ψυχής και του νου. Αυτό το αντιλαμβανόμαστε εύκολα, όταν προσλάβουμε κάποια αγνή τροφή. Νιώθουμε αέρινο σώμα και ψυχή, καθαρό νου. Όταν τα 4 στοιχεία είναι σε αρμονία έχουμε υγεία. Πρέπει να αντιληφθούμε ότι το σώμα μας είναι ένα με το σύμπαν. Μελετώντας το σύμπαν γνωρίζουμε τον άνθρωπο. Ότι είμαστε μέσα μας είμαστε και έξω μας. Ότι είναι κάτω είναι και πάνω και τα πάντα επιστρέφουν στο έδαφος. Όταν αντιληφθούμε αυτό ο κόσμος θα γίνει καλύτερος και ανθρώπινος. Αν επίσης τραφούμε με μία τροφή που δεν έχει φτιαχτεί με τους φυσικούς νόμους, το αντιλαμβάνεται αμέσως η κυτταρική μας ύλη.

Σφίγγονται τα κύτταρα για προστασία και δημιουργείται έτσι δυσαρμονία που ενσαρκώνεται σε αρρώστια, ψυχολογική εγκεφαλική καρδιαγγειακή κα.

Γλουτένη : η βάση της διατροφής για τον άνθρωπο εδώ και αρκετές χιλιάδες χρόνια, είναι τα σιτηρά. Είναι δυνατόν η βάση της διατροφής να δημιουργεί πρόβλημα μετά από τόσες χιλιάδες χρόνια; Μήπως το πρόβλημα δημιουργήθηκε με την δημιουργία των έξυπνων βελτιωμένων σπόρων των εταιρειών και την σύγχρονη μέθοδο καλλιέργειας; Εμείς έχουμε την πρακτική εμπειρία των προϊόντων μας που έχουν δοκιμάσει χιλιάδες συνάνθρωποί μας και μας παίρνουν τηλέφωνο να μας ευχαριστήσουν, άτομα με δυσανεξία αυτοάνοσα, καρδιακά, εγκεφαλικά κα. προβλήματα.

Έχουμε θεαματικά αποτελέσματα. Αυτό το καταλαβαίνουμε, από την έρευνα και την παγκόσμια γνώση που σηματοδοτεί και την έρευνα που πρέπει να γίνει στους ελληνικούς σπόρους Πρόσφατη έρευνα του Εθνικού Καποδιστριακού Πανεπιστημίου, του τμήματος φαρμακολογίας, από την ομάδα των Μαγιάτη- Μέλιου, ανέδειξε την μοναδικότητα των χαρακτηριστικών των δίκοκων σιτηρών, Διλόφου, που είμαστε πλέον οι επίσημοι διατηρητές, το οποίο γράφτηκε πλέον στον εθνικό κατάλογο, και από το οποίο γίνονται τα προϊόντα Ζέα του αγροκτήματος, το μονόκοκο και η σίκαλη Διλόφου διαπιστώθηκε η υψηλή περιεκτικότητα σε βιοδραστικές πολυφενόλες, σε διπλάσια και τριπλάσια ποσότητα που έχουν τα τελευταία 20 χρόνια σε όλη την παγκόσμια βιβλιογραφία, σε Ευρώπη, Αμερική και Ασία και περιέχει αντιοξειδωτικές ουσίες σε δόση φαρμακευτικού σκευάσματος. Επίσης εντυπωσιακό είναι ότι παρατηρήθηκε, για πρώτη φορά παγκοσμίως, στην παραγωγή επεξεργασία ψήσιμο ψωμιού, νιφάδων ζυμαρικών, ότι τα προϊόντα αυτά διατήρησαν στην πλειονότητα τους τις πολυφενόλες και προτείνανε να χρησιμοποιείται ο όρος “Υψηλο φενολικό προϊόν” . Δεν υπάρχει όμως τέτοια νομοθεσία και θα πρέπει να γίνει από τις αρμόδιες υπηρεσίες με ιδιαίτερη όμως προσοχή. Θα γίνει με τέτοιο τρόπο μόνο για την πρωτογενή πρώτη ύλη, και όχι για το μεταποιημένο τελικό προϊόν, για να αποκλειστούν έτσι, αλχημείες και ύποπτες προσμίξεις.

Ερευνητές από πανεπιστήμια πήραν διάφορα ψωμιά από φούρνους, και άλευρα από Super Market, και διαπιστώθηκε η πρόσμιξή τους με δυνηκή ποσότητα φενολών. Σε συνεργασία με το πανεπιστήμιο Πάτρας, 2020, προϊόντα του αγροκτήματος στάθηκαν σε κορυφαίους διαγωνισμούς γευσιγνωσίας και πήραν 10 βραβεία. Το 2021, έγινε επανάληψη με 14 προϊόντα, όπου πήρανε 14 βραβεία. Δε φτάνει όμως μόνο μία. Χρειάζονται έρευνες για να διαπιστωθούν τα ποιοτικά χαρακτηριστικά των σπόρων και των προϊόντων.

Αναφέρθηκε επίσης στα πιστοποιημένα δίκοκα των εταιρειών, που κατέκλυσαν την αγορά τα τελευταία χρόνια και προβάλλονται από δημοσιογράφους και εταιρείες ότι προέρχονται από την αρχαιότητα. Όπως μας αφηγείται κατ’ εξοχήν το ειδικό Ινστιτούτο, δεν πιστοποιούνται από κανένα κρατικό φορέα, αλλά από τις ίδιες εταιρείες που τα δημιούργησαν. Δεν είναι καν δίκοκα αλλά πρόκειται για διασταύρωση με σημερινά βελτιωμένα σιτηρά. Το καθένα για να πιστοποιηθεί, με το δικό του όνομα και να γίνει μια νομιμοποίηση με τον όρο δίκοκο, ενώ γνωρίζουν ότι ποικιλία με ποικιλία, έχουν τελείως διαφορετικές συνθέσεις πρωτεϊνών. Για να διακινηθεί και να πιστοποιηθεί ένας ντόπιος σπόρος, είναι αδύνατο και απαγορευτικό γιατί δεν υπάρχει τέτοια νομοθεσία.

Τόνισε, ότι τα σπόρια του αγροκτήματος, που είναι πλέον και στον εθνικό κατάλογο σιτηρών, θα καλλιεργούνται σε συγκεκριμένα γεωγραφικά όρια με κατάλληλες κλιματικές συνθήκες, με ταυτόχρονη διακήρυξη της καθαρότητας και των χαρακτηριστικών των ποικιλιών, ώστε ο καταναλωτής να γνωρίζει τον προστατευτικό χαρακτήρα, των προϊόντων που επιλέγει.

Επισήμανε τέλος, ότι γίνονται πολύ αξιόλογες έρευνες, με αρκετά πανεπιστημιακά ιδρύματα, και σύντομα θα έχουμε νέα και εντυπωσιακά αποτελέσματα με απώτερο σκοπό τις κλινικές μελέτες, που είναι και το κύριο ζητούμενο. Αυτό δεν είναι μόνο θέμα του αγροκτήματος, αλλά και του κράτους, των ερευνητών, των επιστημόνων, των καταναλωτών και όλων των Ελλήνων.