

Το χρηματιστήριο των άγριωνμανιταριών

Αυξημένο είναι το ενδιαφέρον των συλλεκτών για τα άγριαμανιτάρια, αφού αποτελεί τόσο τρόπο άθλησης όσο και γνώσης. Την τελευταία δεκαετία, μάλιστα, εκτός από την προσωπική συλλογή, η προσοχή στράφηκε και στην εμπορική τους εκμετάλλευση. Όπως αναφέρει ο πρόεδρος των Μανιταρόφιλων Δυτικής Μακεδονίας, Λάκης Τσαμπάζης, πυροσβέστης στο επάγγελμα, πρωτοπόροι στον τομέα αυτόν ήταν συλλέκτες από τα Γρεβενά και την Ξάνθη, που δημιούργησαν μικρές παραγωγικές μονάδες, οι οποίες αγόραζαν άγριαμανιτάρια από συλλέκτες, για την αποξήρανση ή κονσερβοποίησή τους με προορισμό τις ελληνικές αγορές. Η τεράστια ζήτηση είχε ως αποτέλεσμα την ανάπτυξη αυτού του είδους εμπορίου και την επαγγελματική συνεργασία, πλέον, των επιχειρήσεων με τους συλλέκτες. «Εκτός από προσωπική χρήση, υπάρχουν και συλλέκτες που βρίσκουν αρκετά κιλάμανιτάρια από τα οποία λίγα κιλά κρατούν για τον εαυτό τους και τα υπόλοιπα τα διαθέτουν στην αγορά», σημειώνει.

Ο κ. Τσαμπάζης τονίζει, επίσης, ότι η παραγωγή έχει υπερκαλύψει την Ελλάδα και έχει αρχίσει η εξαγωγή στο εξωτερικό. Μάλιστα, τα ελληνικά άγριαμανιτάρια θεωρούνται τα καλύτερα διεθνώς. «Από δείγματαμανιταριών που μας ζητήθηκε να στείλουμε οι Σύλλογοι Μανιταρόφιλων Δ. Μακεδονίας και Ελλάδας σε γερμανικό εργαστήριο, αποδείχθηκε ότι όχι μόνο έχουμε τα καλύτεραμανιτάρια, αλλά και ότι περιείχαν 70-80 αρωματικές ενώσεις που δεν υπήρχαν πουθενά στον κόσμο λόγω απουσίας όξινης βροχής στα δάση μας». Στην Ελλάδα, έχουν βρεθεί και ταυτοποιηθεί δέκα νέα παγκόσμια είδη άγριωνμανιταριών και άλλα πολύ σπάνια, σύμφωνα με ευρωπαϊκές καταγραφές. «Οι τιμές τωνμανιταριών είναι όπως ενός χρηματιστηρίου, γιατί επηρεάζονται από τη διαθεσιμότητα. Φέτος, λόγω έλλειψης βροχών, οι τιμές έχουν υπερδιπλασιαστεί», επισημαίνει ο κ. Τσαμπάζης. Οι συλλέκτες υπολογίζεται ότι μπορεί να πουλήσουν άγριαμανιτάρια σε μεταποιητές από 3 έως 6 ευρώ το κιλό. Τα άγριαμανιτάρια κυκλοφορούν σε διάφορες μορφές εκτός από αποξηραμένα. Μονάδες τυποποίησης υπάρχουν τέσσερις στα Γρεβενά, δύο στην Καστοριά και μία στη Φλώρινα, που αναμένεται να ξεκινήσει σύντομα.

Η διαφορά του άγριου με το καλλιεργούμενο

Ο Ξανθιώτης Παράσχος Ευστρατίου καλλιεργείμανιτάρι πλευρώτους και μαύρη τρούφα. «Είναι μια ελεγχόμενη πιστοποιημένη καλλιέργεια. Με τη συλλογή άγριουμανιταριού ασχολούνται πολλοί, αλλά δεν υπάρχει θεσμικό πλαίσιο που να τεκμηριώνει αν συλλέγεται το σωστόμανιτάρι, υπάρχει μόνο μια απαρχειωμένη νομοθεσία στο δασαρχείο. Πρόσφατα, μάλιστα, είχαμε δηλητηριάσεις. Επίσης, χρειάζεται κάποιος να γνωρίζει πώς θα μαζέψει και πώς θα το αφήσει πίσω του, γιατί κάποιος καταστρέφουν τα αυτοφυήμανιτάρια», αναφέρει. Η πώληση των άγριωνμανιταριών γίνεται συνήθως σε λαϊκές από άτομα που έχουν έναρξη ως αγρότες. Εκτιμά ότι η πολιτεία πρέπει να βάλει όρια στο ποιος συλλέγει, από πού και με ποιον

σκοπό. Μάλιστα, σημειώνει ότι μερίδα των καταναλωτών διατηρεί τον φόβο της κατανάλωσής τους.

Σε νηπιακό στάδιο ο μανιταροτουρισμός στην Θεσσαλία

Σε νηπιακό στάδιο βρίσκεται ο μανιταροτουρισμός στη Θεσσαλία, καθώς ακόμη οι τοπικοί φορείς (δήμοι, επιμελητήρια κ.λπ.) δεν έχουν συνειδητοποιήσει τη δυναμική που μπορεί να προσδώσει στην τοπική οικονομία η στήριξη διάφορων εκδηλώσεων και εξορμήσεων που πραγματοποιούν ανά τακτά χρονικά διαστήματα οι Φίλοι Μανιταριού. Γενικότερα, ο γαστρονομικός τουρισμός είναι μια σοβαρή υπόθεση που, δυστυχώς, στην Ελλάδα την αγγίζουμε από λίγο έως καθόλου. Όσες προσπάθειες γίνονται για την ανάπτυξή του κινούνται από την προσωπική τρέλα λιγοστών ρομαντικών ανθρώπων.

Σύμφωνα με τον πρόεδρο του συλλόγου Φίλων Μανιταριού Θεσσαλίας, Στέργιο Μίχο, «ένας μεγάλος κύκλος επιχειρήσεων μπορεί να στηριχθεί γύρω από τη μανιταροφιλία. Επειδή οι περισσότεροι χρησιμοποιούμε τα αυτοκίνητά μας, προκειμένου να προσεγγίζουμε πιο εύκολα δύσβατα σημεία στα βουνά, ενισχύουμε τα πρατήρια υγρών καυσίμων. Οι βασικοί μας... συνεργάτες, όμως, είναι οι ταβέρνες, τις οποίες επισκεπτόμαστε με τη λήξη της εξόρμησης στη φύση. Σε κάποιες αξιοποιούμε τη λεία που συλλέξαμε και πληρώνουμε ποτά και συνοδευτικά, σε άλλες πληρώνουμε κανονικά το μενού. Επίσης, σε διάφορες εκδηλώσεις που διοργανώνουμε και κυρίως στη λίμνη Πλαστήρα και στο Περούλι, όπου οι ξενοδοχειακές υποδομές είναι αρκετές, στηρίζουμε αυτές τις μονάδες που ασχολούνται με τον ήπιο τουρισμό, τον αγροτουρισμό».

Σταθεροί οι επισκέπτες για τη συλλογή μανιταριών

Κακή θα μπορούσε να χαρακτηριστεί η χρονιά για το μανιτάρι στις περιοχές της Φθιώτιδας και της Ευρυτανίας λόγω των μειωμένων βροχοπτώσεων του φθινοπώρου. Αυτό, όμως, δεν απέτρεψε τους φίλους του μανιταριού να επισκεφθούν τις δασικές περιοχές εκεί όπου αναπτύσσονται τα μανιτάρια και, παράλληλα, να γνωρίσουν και να γευτούν τα είδη της περιοχής. Σύμφωνα με τον Μπάμπη Χονδραλή από το Γαρδίκι Μακρακώμης, «το μανιτάρι αποτελεί για την περιοχή μας πόλο έλξης πολλών επισκεπτών για να γνωρίσουν από κοντά τον τρόπο συλλογής του και, παράλληλα, να έρθουν σε επαφή με τον τόπο μας. Μέσα από αυτήν τη σχέση αναπτύσσεται και η τοπική οικονομία. Για να μπορέσουμε να στηρίξουμε αυτές τις δραστηριότητες, οργανώνουμε παράλληλες δράσεις και εκδηλώσεις για την ανάδειξή του. Πρόσφατα, στην Υπάτη, πραγματοποιήθηκε γιορτή μανιταριού με τη συμμετοχή μεγάλου αριθμού επισκεπτών. Για την προστασία του μανιταριού (με την οικολογική του διάσταση), αλλά και των καταναλωτών θα πρέπει η νομοθεσία να προσαρμοστεί με τα νέα δεδομένα, διότι ένα μέρος από τη συλλογή διακινείται και στις αγορές».