

Κτηνοτροφία και ποιότητα ζωής

Ι. Ισπικούδης

Εργαστήριο Λιβαδικής Οικολογίας (286), Σχολή Δασολογίας και Φυσικού Περιβάλλοντος, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, 54124 Θεσσαλονίκη, e-mail: ispik@for.auth.gr

Περίληψη

Τα πολιτισμικά τοπία είναι το αποτέλεσμα αλληλεπίδρασης ανθρωπίνων και φυσικών διεργασιών και αποτελούν την πολιτισμική, κοινωνική, οικολογική και οικονομική κληρονομιά κάθε λαού. Ταυτόχρονα, τα τοπία αυτά εκφράζουν τον τρόπο ζωής των κατοίκων (αγροτών και κτηνοτρόφων) μιας περιοχής. Στην κατηγορία αυτή ανήκουν τα λιβάδια, στα οποία εφαρμόζονται παραδοσιακές μέθοδοι διαχείρισης της γης και τα οποία είναι στενά συνυφασμένα με την ιστορία και την παράδοση της Ελλάδας. Οι ελληνικοί βοσκότοποι είναι πλούσιοι σε χλωρίδα, η οποία μπορεί να εξασφαλίσει ζωικά προϊόντα με οργανοληπτικά χαρακτηριστικά που είναι ανεπανάληπτα. Οι βοσκότοποι και τα ποιοτικά ζωικά προϊόντα συμβάλλουν στην ανάπτυξη του αγροτουρισμού και του γαστρονομικού τουρισμού, με την αναψυχή, την παράδοση και το περιβάλλον που προσφέρουν και γιατί εξασφαλίζουν τοπικά εδέσματα υψηλής διατροφικής αξίας, τα οποία λειτουργούν ως πόλος έλξης των τουριστών. Το κλειδί για μια αειφορική χρήση των ανανεώσιμων πηγών των λιβαδικών τοπίων είναι να στραφεί η προσοχή στους παραδοσιακούς τρόπους διαχείρισης αυτών των τοπίων.

Λέξεις κλειδιά: ποιοτικά προϊόντα, τυρί, αγροτουρισμός, γαστρονομία

Εισαγωγή

Η επικρατούσα αντίληψη για τη χρήση των λιβαδιών είναι ότι αυτά αποτελούν τόπους βόσκησης των αγροτικών ζώων και παραγωγής κτηνοτροφικών προϊόντων και για το λόγο αυτό επικράτησε να αποκαλούνται και βοσκότοποι ή βοσκές. Ωστόσο, τα λιβάδια αποτελούν σημαντικό παράγοντα της βελτίωσης της ποιότητας της ζωής του ανθρώπου με ευρύτερη έννοια, αφού συνιστούν κατάλληλους βιότοπους για την άγρια πανίδα και τοπία υψηλής αισθητικής αξίας και προσφέρονται για δραστηριότητες αναψυχής. Επίσης στα λιβάδια επιτυγχάνεται η ρύθμιση της υδατικής ισορροπίας και η παραγωγή νερού χρήσιμου για τις πεδιάδες, ενώ με τη βλάστηση τους αποτρέπουν τη διάβρωση του εδάφους και τις κατολισθήσεις. Τελευταία αναγνωρίζεται η συνεισφορά τους σε θεμελιώδεις υπηρεσίες περιβαλλοντικής φύσης, όπως είναι η δέσμευση και αποθήκευση του άνθρακα, η διατήρηση της βιοποικιλότητας και η ανακύκλωση των θρεπτικών στοιχείων. Για όλους αυτούς τους λόγους, τα λιβάδια πρέπει να διαχειρίζονται με αρχές πολλαπλής χρήσης που θα αποβλέπουν στη βελτίωση της ποιότητας ζωής, όχι μόνο των κατοίκων μιας περιοχής, αλλά και όλης της χώρας, με την ταυτόχρονη παραγωγή περισσότερων του ενός προϊόντων (π.χ. βοσκήσιμη ύλη, κτηνοτροφικά προϊόντα άριστης ποιότητας κτλ.) και στην εξασφάλιση υπηρεσιών (π.χ. προστασία εδάφους από διάβρωση, τοπία υψηλής αισθητικής αξίας, ευκαιρίες αναψυχής) χωρίς να υποβαθμίζεται το οικοσύστημα (Παπαχρήστου και Ισπικούδης 2003).

Σκοπός αυτής της εργασίας είναι η προβολή των λιβαδικών τοπίων και των ποιοτικών προϊόντων που παράγονται σ' αυτά και τα οποία εξασφαλίζουν μια καλύτερη ποιότητα ζωής.

Βιοποικιλότητα και κτηνοτροφία στα λιβάδια

Το μεσογειακό κλίμα της χώρας μας σε συνδυασμό με τη μεγάλη ποικιλία εδαφών και το πολύμορφο ανάγλυφο συντελούν στην ανάπτυξη μιας πλούσιας χλωρίδας που είναι μοναδική σε σχέση με την κεντρική και βόρεια Ευρώπη, αλλά και με άλλες περιοχές του κόσμου. Στην

Ελλάδα υπάρχουν γύρω στα 6000 είδη φυτών, από τα οποία το 10% περίπου είναι ενδημικά, απαντούν δηλαδή μόνο στη χώρα μας (Strid and Tan 1997). Το γεγονός αυτό βοήθησε ανέκαθεν την ανάπτυξη της κτηνοτροφίας, η οποία υπήρξε μια από τις κύριες δραστηριότητες των Ελλήνων ήδη από την Νεολιθική εποχή, δηλ. 6000-8000 χρόνια π.Χ. Ήταν αυτή η πλούσια χλωρίδα που ανέκαθεν ευνοούσε την παραγωγή υψηλής ποιότητας ζωικών προϊόντων, τα οποία έδιναν στη χώρα μας ένα συγκριτικό πλεονέκτημα σε σχέση με τις άλλες χώρες της Ευρώπης (Παπαναστάσης και Ισπικούδης 2006). Από την άλλη, η κτηνοτροφία ήταν ανέκαθεν από τους κυριότερους παράγοντες που διαμόρφωσαν τα τοπία της χώρας μας.

Αποτέλεσμα αυτής της αλληλεπίδρασης ανθρωπίνων και φυσικών διεργασιών είναι τα πολιτισμικά – παραδοσιακά τοπία που αποτελούν την πολιτισμική, κοινωνική, οικολογική και οικονομική κληρονομιά του λαού μας. Ταυτόχρονα, τα τοπία αυτά εκφράζουν τον τρόπο ζωής των κατοίκων (αγροτών και κτηνοτρόφων) μιας περιοχής και στοιχειοθετούν μια ζωντανή και δυναμική οντότητα, η οποία όχι μόνο διαθέτει οικονομική, αισθητική και οικολογική αξία, αλλά αποτελεί και μια ανεξάντλητη τράπεζα πληροφοριών για την ανθρώπινη δραστηριότητα στο πέρασμα του χρόνου. Στην κατηγορία αυτή των πολιτισμικών τοπίων ανήκουν τα λιβάδια, καθώς και τα αγροδοσολιβαδικά συστήματα, στα οποία εφαρμόζονται παραδοσιακές μέθοδοι διαχείρισης της γης και τα οποία είναι στενά συνυφασμένα με την ιστορία και την παράδοση της Ελλάδας.

Η μεγαλύτερη απειλή για τη διατήρηση των παραδοσιακών λιβαδιών και για τη βιολογική και πολιτισμική ποικιλομορφία σε αυτά τα τοπία είναι ότι μειώνεται ο πληθυσμός που ασχολείται με την κτηνοτροφία. Επίσης τα τελευταία χρόνια και ιδιαίτερα μετά την ένταξη της Ελλάδας στην Ευρωπαϊκή Ένωση, η ποιότητα της ζωικής παραγωγής υποβαθμίστηκε και παραγκωνίστηκε προς όφελος της ποσότητας. Για να αυξήσουν το εισόδημα τους οι κτηνοτρόφοι υιοθέτησαν λιγότερο εκτατικές μεθόδους που περιλαμβάνουν διατροφή των ζώων με συγκομιζόμενες τροφές στο στάβλο για ορισμένους μήνες το έτος. Στη συνέχεια προχώρησαν σε εντατικότερες μορφές για να φθάσουν σήμερα να στηρίζονται περισσότερο στο καλαμπόκι και στο σανό ή το ενσίρωμα στο στάβλο και λιγότερο στους βοσκοτόπους. Αποτέλεσμα της εξέλιξης αυτής σε συνδυασμό με την εγκατάλειψη των παραδοσιακών, μη παραγωγικών, φυλών ζώων προς όφελος των βελτιωμένων ξενικών ήταν να αυξηθεί μεν η παραγωγή εντυπωσιακά, αλλά να πέσει η ποιότητα των ζωικών προϊόντων.

Με δεδομένη τη διακοπή των κοινοτικών ενισχύσεων στο άμεσο μέλλον και τον μεγάλο ανταγωνισμό από τη διεθνή αγορά, καθίσταται αναγκαίο για τους Έλληνες κτηνοτρόφους να επενδύσουν στην ποιότητα των ζωικών προϊόντων και όχι στην ποσότητα προκειμένου να επιβιώσουν. Θα πρέπει δηλαδή να επανακαλύψουν τον πλούτο και την αξία της βλάστησης των φυσικών βοσκοτόπων.

Χλωρίδα και ζωικά προϊόντα

Κάθε βοσκοτόπος έχει τα «δικά» του είδη φυτών που επηρεάζονται από το κλίμα, την τοπογραφία και το έδαφος. Έτσι, άλλα είδη φυτών υπάρχουν στη χαμηλή, διαφορετικά στην μεσαία και εντελώς διαφορετικά στην υψηλή υψομετρική ζώνη εξαιτίας των διαφορετικών κλιματικών συνθηκών που επικρατούν στις ζώνες αυτές (Papanastasis 1981). Τα είδη φυτών πχ που υπάρχουν στους χειμερινούς βοσκοτόπους (χειμαδιά) είναι διαφορετικά από τα είδη που υπάρχουν στους θερινούς (θερινά λιβάδια). Άλλος παράγοντας που επηρεάζει τα είδη φυτών είναι η τοπογραφία. Διαφορετικά είδη υπάρχουν στις βόρειες εκθέσεις των βουνών σε σχέση με τις νότιες ή στα κοιλάματα σε σχέση με τις κορυφές των βουνών. Τέλος, σημαντικό ρόλο στην εμφάνιση των φυτών παίζει και το έδαφος. Η χλωρίδα που απαντά στα όξινα εδάφη δεν είναι η ίδια με εκείνη που απαντά στα εδάφη με ουδέτερη έως βασική αντίδραση. Επίσης, η χλωρίδα των ασβεστολιθικών πετρωμάτων είναι διαφορετική από τη χλωρίδα των σχιστολίθων (Παπαναστάσης και Ισπικούδης 2006).

Όλες αυτές τις διαφορές τις ξέρουν και οι κτηνοτρόφοι, οι οποίοι μάλιστα έχουν δώσει και ειδικές ονομασίες. Για παράδειγμα, οι βοσκότοποι που αναπτύσσονται σε ασβεστολιθικά εδάφη ονομάζονται «ημεράδια», γιατί η χλωρίδα έχει μια «γλυκιά» γεύση για τα βόσκοντα ζώα, ενώ αντίθετα οι βοσκότοποι σε όξινα εδάφη ονομάζονται «αγρίδια», γιατί η χλωρίδα δεν είναι τόσο «νόστιμη» για τα ζώα. Προκύπτει λοιπόν, ότι κάθε βοσκότοπος χαρακτηρίζεται από τη χλωρίδα του, η οποία είναι μεν πλούσια, αλλά έχει και τα δικά της χαρακτηριστικά, από τα οποία επηρεάζεται και η προτίμηση που δείχνουν γι' αυτήν τα βόσκοντα ζώα στα λιβάδια.

Η ελληνική κτηνοτροφία και ιδιαίτερα η αιγοπροβατοτροφία είναι προσαρμοσμένη στην πλούσια χλωρίδα των βοσκοτόπων ήδη από την αρχαιότητα. Η χλωρίδα αυτή προσδίδει στα ζωικά προϊόντα και ιδιαίτερα στο αιγοπρόβειο γάλα ορισμένα ευχάριστα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, τα οποία είναι πρωτότυπα και ανεπανάληπτα. Ο Ησίοδος στην περιγραφή ειδυλλιακής σκηνής του αγροτικού βίου ουσιαστικά περιγράφει την ποιότητα της ζωής, ενώ ο γενάρχης της επιστημονικής ιατρικής Ιπποκράτης που συνιστούσε στους ασθενείς τις λεγόμενες λεπτές δίαιτες, θεωρούσε τα ερίφια τροφή ελαφριά και εύπεπτη (Κοπιδάκης 1995).

*‘Όταν ανοίγει το άνθος του γαϊδουράγκαθου και το οξύφωνο τζιτζίκι
καθισμένο στο δεντρί κάτω από τα φτερά του τερετίζει το τραγούδι.....
Τετράπαχες οι αίγες, στην πιο καλή του ώρα το κρασί.....
Τότε αξίζουν του βράχου η σκιά και το κρασί της Βίβλου,
ο τραχανάς και των αιγών το γάλα που έχουνε ξεκόψει τα μικρά τους
κι ακόμη κρέας από αγελαδίτσα που δεν έχει ακόμη γεννήσει
και από πρόωμο ερίφιο και να πίνεις κοκκινωπό κρασί καθισμένος στη σκιά, χορτάτος..’*
(ΗΣΙΟΔΟΣ, Έργα και Ημέραι 582-596),

*‘Το ένα μισό σε τούτο το λαγήνι – δεν υπερβάλλω Αρχίνε-
Είναι πίσσα από κουκουνάρι, το άλλο μισό είναι κρασί.
Κρέας πιο άπαχο από ριφάκι δεν έχω ως τώρα δει.
Άξιος να αινείται πάντως ο Ιπποκράτης’*
(Αριανός ΗΕ ΙΧ)

Οι παλιοί κτηνοτρόφοι ήταν εξοικειωμένοι με τα επιμέρους φυτικά είδη και επεδίωκαν να βόσκουν τα ζώα τους στις περιοχές, όπου τα φυτικά είδη είχαν ειδικά χαρακτηριστικά (π.χ. άρωμα), προκειμένου να βελτιώσουν την ποιότητα του γάλακτος, αλλά και του κρέατος. Τέτοια φυτά είναι τα αρωματικά, τα ψυχανθή, τα σταυρανθή κ.α. Χαρακτηριστική περίπτωση είναι το κίτρινο χρώμα και το άρωμα που δίνει στο βούτυρο το ψυχανθές *Lotus corniculatus* (Παπαναστάσης και Ισπικούδης 2006).

Τα τελευταία χρόνια έγιναν πολλές έρευνες που επιβεβαιώνουν την «αθροισμένη σοφία» των παλιών κτηνοτρόφων, για τη σχέση μεταξύ βοτανικής σύνθεσης ενός βοσκοτόπου και της ποιότητας του γάλακτος και του τυριού, όσο και τη δομή του. Στη Γαλλία, για παράδειγμα, έχει βρεθεί ότι το τυρί αγελάδων που έβοσκαν σε βοσκοτόπους ήταν πιο κιτρινωπό και μαλακότερο, καθώς και με δυνατότερη γεύση και οσμή σε σχέση με το τυρί αγελάδων που τρέφονταν με καλαμπόκι. Το κίτρινο αυτό χρώμα οφείλεται στην καροτίνη που είναι άφθονη στα πράσινα φυτά των βοσκοτόπων, ενώ απουσιάζει από τις συμπυκνωμένες τροφές (Coulon and Priolo 2002). Ένα άλλο χαρακτηριστικό που επηρεάζει η βλάστηση των βοσκοτόπων είναι η οσμή. Αυτή οφείλεται στα τερπένια που περιέχονται στα φυτά και ιδιαίτερα στα δικοτυλήδονα και τα οποία είναι απόντα από τις συμπυκνωμένες τροφές (Coulon and Priolo 2002). Αλλά και η τοποθεσία του βοσκοτόπου με τη συγκεκριμένη βοτανική του σύνθεση επηρεάζει την ποιότητα του τυριού. Έτσι, το τυρί αγελάδων που έβοσκαν σε βόρειες εκθέσεις ενός βοσκοτόπου στη Γαλλία με σχετικά λίγα είδη φυτών ήταν μαλακότερο από το τυρί των αγελάδων που έβοσκαν στις νότιες εκθέσεις, όπου τα είδη ήταν περισσότερα. Επίσης, το τυρί από βοσκοτόπους που βρίσκονταν σε μεσαίο

υψόμετρο και είχε πολλά είδη ήταν περισσότερο σκληρό και αρωματικό από το τυρί αγελάδων που έβοσκαν σε βοσκοτόπους μεγάλου υψομέτρου και με λιγότερα φυτικά είδη (Coulon and Priolo 2002). Από την άλλη μεριά, το κρέας αρνιών που έβοσκαν σε λιβάδι με ψυχανθή ήταν περισσότερο γευστικό και αρωματικό σε σχέση με εκείνο που προέρχονταν από βοσκοτόπο χωρίς ψυχανθή. Η διαφορά αυτή οφείλονταν στο λινολινικό οξύ που έχουν τα ψυχανθή και το οποίο μεταφέρεται στο κρέας δίνοντας το μια έντονη και γλυκιά γεύση. Επίσης, το κρέας των ζώων που βόσκουν σε λιβάδια έχει σκοτεινότερο χρώμα από εκείνο που προέρχεται από ενσταβλισμένες εντατικές μονάδες (Coulon and Priolo 2002). Γενικά από τις έρευνες αυτές προέκυψε, ότι η βοτανική σύνθεση ενός βοσκοτόπου προσδιορίζει το τύπο του προϊόντος που παράγεται από τα ζώα που βόσκουν σ' αυτόν.

Οι έτοιμες ζωτροφές, ιδιαίτερα οι συμπυκνωμένες, αποτελούν σοβαρό πρόβλημα για την ποιότητα των ζωικών προϊόντων. Είναι αλήθεια ότι το καλαμπόκι και άλλες τροφές αποτελούν άριστη τροφή για τα ζώα γιατί αυξάνουν το βάρος τους, καθώς και την ποσότητα του γάλακτος. Τα προϊόντα αυτά όμως στερούνται ποιότητας, δεδομένου ότι αποτελούνται από υψηλά ποσοστά λίπους, τα οποία υποβαθμίζουν τη γεύση, αλλά και την υγιεινή τους.

Ελληνικά τυριά

Το τυρί, ήταν πάντοτε το πιο πολύτιμο διατροφικό υλικό των Ελλήνων και ως τέτοιο στην αρχαιότητα, γινόταν ακόμη και ... στόχος κλοπής και δη με τελετουργικό χαρακτήρα, όπως για παράδειγμα στην Αρχαία Σπάρτη, όπου η κλοπή τυριού ήταν μια γιορτή επίδειξης δεξιοτήτων των νέων της (Cook Book 2006).

Οι Νύμφες δίδαξαν τις τέχνες της τυροκομίας και της βουτυροκομίας στον Αρισταίο που ήταν γιος του Απόλλωνα και της Νύμφης Κυρήνης και αυτός με τη σειρά του τις δίδαξε στους ανθρώπους. Στην Οδύσσεια ο Όμηρος περιγράφει λεπτομερώς το βοσκό και τυροκόμο Πολύφημο και δίνει χαρακτηριστικά των τυριών που ωρίμαζαν μέσα στη σπηλιά του.

Ο Αριστοτέλης και ο Διοσκουρίδης αναφέρονται στο τυρί, ενώ σε κείμενα αρχαίων κωμωδιογράφων βρίσκουμε άφθονες περιγραφές των τυριών της Ελλάδας (Cook Book 2006). Ο Θεόκριτος μέσα από τον έρωτα του Κύκλωπα προς την Γαλάτεια περιγράφει τα πρότυπα της ομορφιάς στην αρχαιότητα. Ίσως μάλιστα και το όνομα της αγαπημένης του διατηρεί την ετυμολογική του διαφάνεια και προκαλεί συνειρμικούς συσχετισμούς με το κατεξοχήν προϊόν των βοσκημάτων του ερωτευμένου βοσκού Κύκλωπα (Κοπιδάκης 1995).

‘Ω ξέζασπρη Γαλάτεια, γιατί τον ερωτευμένο αποδιώχνεις;

Είναι η θωριά σου κι από μυζήθρα πιο λευκή κι από αρνάκι είσαι απαλότερη

Κι από μοσχάρι πιο περήφανη και από αγουρίδα πιο λαμπερή’

(Θεόκριτος, Ειδύλλιον 21, Κύκλωψ, 19-21)

Η Ελλάδα είναι πρώτη παγκοσμίως στην κατανάλωση τυριού με 27,5 κιλά κατά κεφαλήν ετησίως. Η φέτα αποτελεί το 75% της ετήσιας παραγωγής τυριού στην Ελλάδα και κατέχει την πρώτη θέση στις προτιμήσεις των Ελλήνων καταναλωτών, με ποσοστό 40% και με αυξητική τάση που αγγίζει το 5% ετησίως. Συγκριτικά αναφέρεται η Γαλλία, η οποία είναι δεύτερη στην κατανάλωση τυριού με 24 κιλά κατά κεφαλή ετησίως και δεύτερη στην παραγωγή τυριού παγκοσμίως μετά από την Αμερική, η οποία όμως εξάγει το 30% της παραγωγής της, πράγμα που θα πρέπει να αποτελέσει παράδειγμα για τους Έλληνες παραγωγούς. Από τα 155 τυριά Π.Ο.Π. (Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης) στην Ευρώπη, τα 20 είναι Ελληνικά, αλλά υπάρχουν στη χώρα μας πολλά ακόμη τυριά που είναι λιγότερο ή περισσότερο γνωστά, αλλά δεν έχουν αναγνωριστεί ακόμη ως Π.Ο.Π. (Cook Book 2006).

Αυτόχθονα είδη αγροτικών ζώων ως μέσο διαχείρισης πολιτισμικών τοπίων

Τα τελευταία χρόνια γίνεται μια προσπάθεια αναγνώρισης, προστασίας και προβολής της

παγκόσμιας φυσικής και πολιτισμικής κληρονομιάς. Η Ελλάδα έχει να επιδείξει, εκτός από τα αρχαία μνημεία και την αξιόλογη ποικιλία των φυσικών της τοπίων, ένα σπουδαίο εθνικό κεφαλαίο, τις αυτόχθονες φυλές αγροτικών ζώων. Φυλές σπάνιες που επί αιώνες αποτέλεσαν σημαντικούς παράγοντες διαμόρφωσης των πολιτισμικών τοπίων της χώρας, συνέβαλαν στην επιβίωση και την ευημερία των κοινωνιών και κόσμησαν τα ελληνικά έργα τέχνης. Η κάθε φυλή επιβιώνει και παράγει κατά το μέγιστο στο χώρο που διαμορφώθηκε και εξελίχθηκε μέσω της φυσικής επιλογής. Συνδυάζοντας την πολιτική του τοπίου και των χρήσεων γης με κατάλληλο λιβαδοπονικό σχεδιασμό μπορεί να εφαρμοσθεί εκτατική κτηνοτροφία, βασιζόμενη στα ευέλικτα, μικρόσωμα, ανθεκτικά, αυτάρκη και άριστα προσαρμοσμένα ελληνικά είδη, με σκοπό την αναβάθμιση των εγκαταλειμμένων λιβαδικών οικοσυστημάτων με την αύξηση της βιοποικιλότητας, τη διαχείριση των πολιτισμικών τοπίων, την παραγωγή άριστων προϊόντων (Π.Ο.Π. ή βιολογικών), την ανάπτυξη του αγροτουρισμού κλπ. Η αλληλοεπίδραση των πολιτισμικών τοπίων με τις αυτόχθονες φυλές, μπορεί να αποτελέσει αντικείμενο επιστημονικής έρευνας και να εξυπηρετήσει διδακτικούς και εθνολογικούς σκοπούς. Οι αυτόχθονες φυλές είναι δυνατό να αποτελέσουν μέσο διαχείρισης των πολιτισμικών τοπίων, μέτρο αντίστασης στη γενετική ρύπανση και να προάγουν τη διατήρηση της ζώσας κληρονομιάς μας (Ισπικούδης και συν. 2006).

Η καταγραφή και ταξινόμηση των φυλών και στη συνέχεια η χρησιμοποίησή τους σαν μέσο διαχείρισης των λιβαδιών είναι αναγκαιότητα και προτεραιότητα. Οι εγχώριες φυλές μπορούν να προσαρμοστούν καλύτερα από οποιοδήποτε ξενικό είδος σε ενδεχόμενες βιοτικές και αβιοτικές περιβαλλοντικές μεταβολές, όντας προικισμένες με τις κατάλληλες κληρονομικές καταβολές που τις καθιστούν ικανές να επιβιώνουν στο περιβάλλον όπου έχουν εξελιχθεί. Πέραν τούτου η προσαρμοστικότητά τους συντελεί στο να έχουν μειωμένες απαιτήσεις, οπότε οι επιπτώσεις τους στο τοπίο και το περιβάλλον είναι μικρές, ενώ η εκτροφή τους είναι οικονομικότερη και αποδίδει τα μέγιστα.

Για παράδειγμα, τα ζώα των εγχώριων φυλών μπορούν να προσφέρουν βιολογικά προϊόντα άριστης ποιότητας. Τα βιολογικά προϊόντα φέρουν σφραγίδα γνησιότητας που πιστοποιεί και διαφημίζει την αγνότητά τους αλλά και τον τόπο προέλευσής τους. Κατά αυτόν τον τρόπο εκτός από τα ίδια τα ζώα, προβάλλονται οι τοπικές κοινωνίες, ενισχύεται η οικονομία τους και εξασφαλίζεται εμμέσως και η προστασία των ιδιοκτητών τους, βελτιώνοντας το βιοτικό επίπεδο και διατηρώντας τον πληθυσμό τους.

Η προστασία των ελληνικών αυτοχθόνων φυλών μπορεί να συνδυαστεί με την ανάπτυξη του αγροτουρισμού, δραστηριότητα που κερδίζει όλο και περισσότερο την προτίμηση του σύγχρονου ανθρώπου. Προτείνεται η δημιουργία κτηνοτροφικών πάρκων και περιβαλλοντικών κέντρων, όπου θα είναι δυνατή η επιστημονική έρευνα και μελέτη καθώς και η υποδοχή, περιήγηση των επισκεπτών, η συμμετοχή τους στη φροντίδα των ζώων και η παρατήρηση τους στο φυσικό τους περιβάλλον.

Ποιότητα προϊόντων και αγροτουρισμός

Στα λιβάδια, εκτός από γάλα, κρέας και μαλλί, παράγονται και άλλα προϊόντα και εξασφαλίζονται πολλές υπηρεσίες και αξίες, των οποίων η σημασία είναι εξίσου σημαντική, όσο και η παραγωγή ποιοτικών κτηνοτροφικών προϊόντων. Μεταξύ των υπηρεσιών αυτών, σημαντική θέση κατέχουν οι δραστηριότητες αναψυχής, η αισθητική αξία, η ρύθμιση της υδατικής ισορροπίας και η παραγωγή νερού, καθώς και η εξασφάλιση κατάλληλων βιοτόπων για την άγρια πανίδα. Ως εκ τούτου, αποτελούν ιδανικούς τόπους για την ανάπτυξη εναλλακτικού τουρισμού και ιδιαίτερα του αγροτουρισμού.

Η γαστρονομία είναι αναπόσπαστο κομμάτι της ποιοτικής και ολοκληρωμένης ανάπτυξης του αγροτουρισμού (γαστρονομικός τουρισμός). Το φαγητό το οποίο προσφέρεται, πρέπει πάντα να είναι καλής ποιότητας, ικανής ποσότητας και ποικιλίας, φτιαγμένο με τοπικά προϊόντα και παραδοσιακές συνταγές. Οι νοστιμιές του τόπου, οι παλιές συνταγές, τα

προϊόντα που φτιάχνονται από απλά φυσικά, φρέσκα υλικά, αποτελούν σύμμαχο στην επιτυχία του αγροτουρισμού. Όταν μπορούμε να ενισχύσουμε τα προϊόντα, με αυτά της πιστοποιημένης βιολογικής κτηνοτροφίας, τότε προωθούμε ακόμα περισσότερο την ποιότητα στις παροχές μας. Παράλληλα είναι γεγονός ότι οι περισσότεροι επισκέπτες που γεύονται τα εδέσματα και τα γευστικά προϊόντα ενός τόπου, επιθυμούν να αγοράσουν φεύγοντας αυτά που τους αρέσουν, ακόμα και να τα παραγγέλνουν τακτικά.

Η ελληνική διατροφή και γαστρονομία αποτελεί μέρος της ελληνικής ιστορίας και του πολιτισμού μας. Μία σοβαρή παράμετρος στη διαμόρφωση της γαστρονομίας είναι η ποιότητα των προϊόντων. Όλα αυτά τα προϊόντα παράγονται στους πλούσιους σε χλωρίδα βοσκότοπους κάθε περιοχής. Οι βοσκότοποι όμως δε συμβάλλουν στον αγροτουρισμό και το γαστρονομικό τουρισμό μόνο με την ποιότητα ζωικών προϊόντων, αλλά και με την αναψυχή. Τα θερινά λιβάδια στα ψηλότερα και σπουδαιότερα βουνά της Ελλάδας χρησιμοποιούνται κατά το χειμώνα ως χιονοδρομικά κέντρα, συγκεντρώνοντας μεγάλο αριθμό επισκεπτών. Επίσης, οι βοσκότοποι συμβάλλουν στον αγροτουρισμό και με την παράδοση, δηλαδή τα ήθη και τα έθιμα των κτηνοτρόφων, ιδιαίτερα των επαγγελματιών κτηνοτρόφων, όπως είναι οι Σαρακατσάνοι και οι Βλάχοι. Τέλος, οι βοσκότοποι συμβάλλουν στον αγροτουρισμό και με το πλούσιο και καθαρό περιβάλλον που εξασφαλίζουν και ιδιαίτερα με την άγρια πανίδα που είναι πλούσια και αποτελεί πόλο έλξης πολλών Ελλήνων κατά τα τελευταία έτη.

Συμπεράσματα

- Οι ελληνικοί βοσκότοποι είναι πλούσιοι σε χλωρίδα, η οποία μπορεί να εξασφαλίσει ζωικά προϊόντα με οργανοληπτικά χαρακτηριστικά που είναι ανεπανάληπτα.
- Η χλωριδική ποικιλότητα των βοσκότοπων επηρεάζεται από τη διαχείρισή τους.
- Τα ποιοτικά ζωικά προϊόντα συμβάλλουν στην ανάπτυξη του αγροτουρισμού και του γαστρονομικού τουρισμού, γιατί εξασφαλίζουν τοπικά εδέσματα υψηλής διατητικής αξίας, τα οποία λειτουργούν ως πόλος έλξης των τουριστών.
- Πέρα από τα ποιοτικά ζωικά προϊόντα, οι βοσκότοποι συμβάλλουν στην ανάπτυξη του αγροτουρισμού με την αναψυχή, την παράδοση και το περιβάλλον που προσφέρουν.

Το κλειδί για μια αειφορική χρήση των ανανεώσιμων πηγών των λιβαδικών τοπίων είναι να στραφεί η προσοχή στους παραδοσιακούς τρόπους διαχείρισης αυτών των τοπίων.

Βιβλιογραφία

- Cook Book. 2006. Ένα αφιέρωμα στο τυρί. Πήγασος Εκδοτική ΑΕ, Αθήνα. Σελ, 114
- Coulon, J.B. and A. Priolo. 2002. Influence of forage feeding on the composition and organoleptic properties of meat and dairy products: bases for a “terroir” effect. *Grassland Science in Europe*, Vol 7: 513-524.
- Papanastasis, V.P. 1981. Species structure and productivity in grasslands of northern Greece. *Components of Productivity of Mediterranean-climate Regions, Basic and Applied Aspects* (N.S.Margaris and H.A.Mooney, eds): 205-217. T:VS4, Dr. W. Junk Publishers, The Hague.
- Strid, A. and K.Tan. 1997. *Flora Hellenica*, Vol. 1 Koeltz Scientific Books, Koenigstein.
- Ισπικούδης, Ι. Μ.Κ. Σιόλιου, Δ. Ορφανίδου και Γ. Κατσιδης. 2006. Αυτόχθονα είδη ως μέσο διαχείρισης πολιτισμικών τοπίων. σελ. 193-198. Πρακτικά 4^{ου} Πανελληνίου Λιβαδοπονικού Συνεδρίου: Λιβαδοπονία των Πεδινών και Ημιορεινών Περιοχών: Μοχλός Ανάπτυξης της Υπαιθρου. Βόλος, 10-12 Νοεμβρίου 2004 (Π.Δ. Πλατής, Α.Ι. Σφουγάρης, Θ.Γ.Παπαχρήστου & Α.Ι. Τσιόντσης Επιμ. Έκδοσης). Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων & Ελληνική Λιβαδοπονική Εταιρεία. Δημ. Νο 12. Αθήνα.
- Κοπιδάκης Ζ. Μ. 1995. Ο οίνος στην ποίηση. Τομ.Πρώτος, *Οἶνον ἐπαινώ*. Ίδρυμα Φ. Μπουτάρη. Αθήνα. Σελ. 132.

Παπαναστάσης, Π.Β. και Ι. Ισπικούδης. 2006. Βοσκότοποι & Ποιότητα ζωικών προϊόντων. ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΑ σήμερα, Σεπτέμβρης-Οκτώβρης, σελ. 37-40.

Παπαχρήστου, Γ.Θ. και Ι. Ισπικούδης. 2003. Πολυλειτουργικότητα λιβαδιών και ανάπτυξη ορεινών περιοχών. σελ. 13-23. Πρακτικά 3^{ου} Πανελληνίου Λιβαδοπονικού Συνεδρίου: Λιβαδοπονία και Ανάπτυξη Ορεινών Περιοχών. Καρπενήσι, 4–6/9/2002 (Π.Δ. Πλατής & Θ.Γ. Παπαχρήστου. Επιμ. Έκδοσης). Γενική Διεύθυνση Ανάπτυξης και Προστασίας Δασών και Φυσικού Περιβάλλοντος & Ελληνική Λιβαδοπονική Εταιρεία, Αθήνα.

Animal husbandry and quality of life

I. Ispikoudis

Laboratory of Rangeland Ecology (286), School of Forestry and Natural Environment, Aristotle University of Thessaloniki, 54124 Thessaloniki, Greece, e-mail: ispik@for.auth.gr

Summary

Cultural landscapes have been derived from the long-term interaction between human activities and nature and constitute a cultural, social, ecological and economic heritage for humanity. These landscapes reflect the way of life of the inhabitants (farmers or stockkeepers) in a region. Pastures, where traditional practices of land management are applied belong in this category and they are closely connected to Greek history and tradition. Flora of Greek pastures is very rich and can ensure livestock products, with such organoleptic characteristics that are unique. Pastures and qualitative livestock products contribute to the development of agrotourism and gastronomic tourism, through recreation, tradition and the environment they offer and since they provide local dishes of high dietetic value, which attract tourists. The key for a sustainable use of pasture resources is traditional management.

Key words: qualitative products, cheese, agrotourism, gastronomic tourism