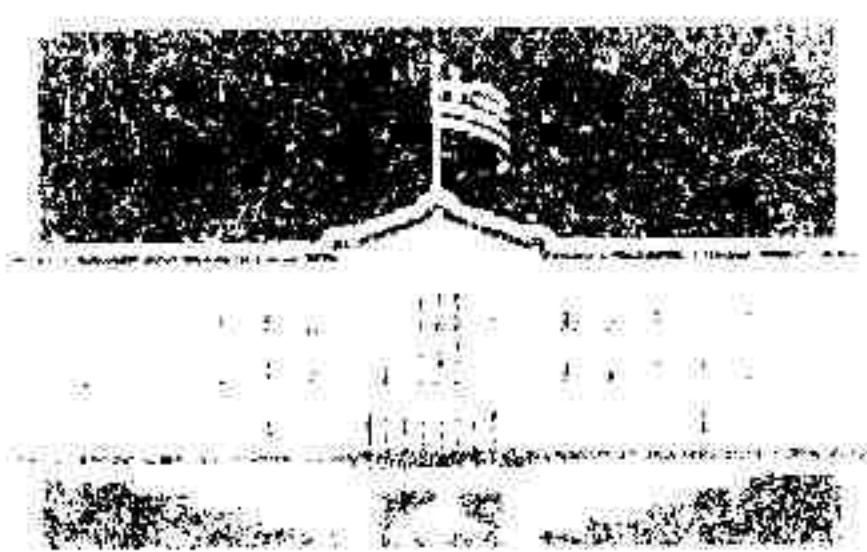




ΠΔΣ

1269

4 ΣΕΠ 2014

ΒΟΥΛΗ ΤΩΝ ΕΛΛΗΝΩΝ

ΧΡΙΣΤΟΣ ΔΗΜΑΣ

Βουλευτής Ν. Κορινθίας - ΝΕΑ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ

ΑΝΑΦΟΡΑ

Αθήνα, 02.09.2014

Προς: την κα. Υπουργό Τουρισμού**Θέμα:** «Ένταξη της Κορινθιακής σταφίδας στην άυλη πολιτιστική κληρονομιά της UNESCO.»

Αξιότιμη κα. Υπουργέ,

Με την παρούσα αναφορά θα ήθελα να σας γνωστοποιήσω την επιστολή της εταιρίας Primaroli s.a. αναφορικά με τις καινοτόμες δράσεις στο τομέα της Κορινθιακής σταφίδας και το ενδεχόμενο ένταξής της στην άυλη πολιτιστική κληρονομιά της UNESCO.

Με εκτίμηση,

Χρίστος Δήμας



Primaroli S.A.

Κορινθιακή Σταφίδα

Primaroli Ανώνυμος Εταιρία - Εμπορία & επεξεργασία σταφίδων

ΥΠ/ΜΑ: Καίσαρι Κορινθίας - Θέση κάμπος Τ.Κ. 20017 - τηλ.: 27420 20410, fax: 27420 20413 - ΕΔΡΑ: Μαιζώνος 211, Πάτρα Τ.Κ. 26222 - τηλ.: 2610 361700, fax:

2610 361701 - email: info@primaroli.gr

Α.Φ.Μ. 094216740 - Δ.Ο.Υ. Β' Πατρών - Αρ. Μ.Α.Ε.: 44391/22/Β/99/5

Αρ.πρωτ.: 77

Καίσαρι Κορινθίας 30/4/14

Η εταιρία Primaroli A.E. δραστηριοποιείται στο χώρο της παραγωγής, επεξεργασίας, εμπορίας Σταφίδας Μαύρης (Κορινθιακής) και Σουλτανίνας από το 2000. Είναι θυγατρική της Σ.ΚΟ.Σ. Α.Σ.Ε. (Συνεταιριστική Κορινθιακής Σταφίδας Ανώνυμη Συνεταιριστική Εταιρία www.skos.gr) που μέλη της είναι οι ενώσεις αγροτικών συνεταιρισμών, περιοχών που παράγουν κορινθιακή σταφίδα.

Έχει έδρα την Πάτρα Αχαΐας, όπως και η μητρική εταιρία, εργοστάσιο στην περιοχή Καίσαρι Κορίνθιας περίπου 20 χλμ από το Κιάτο Κορινθίας, 100 χλμ από Αθήνα, σε υψόμετρο 800 μ. περίπου. Οι καιρικές συνθήκες και το τοπικό μικροκλίμα επιτρέπουν την τροφοδοσία του εργοστασίου με εξαιρετικής ποιότητας σταφίδες από τη γύρω περιοχή καθώς και τη διατήρηση τους μέχρι την τυποποίηση και συσκευασία τους.

Οι ελληνικές μαύρες σταφίδες, είναι ένα πασίγνωστο Ελληνικό προϊόν, φυσικά αποξηραμένες στον ήλιο από την ποικιλία με το όνομα Vitis Vinifera L. Λόγω της υψηλής θρεπτικής αξίας τους οι σταφίδες αποτελούν μέρος της μεσογειακής και ελληνικής διατροφής από τα αρχαία χρόνια. Σήμερα καταναλώνεται σαν σνακ ή σαν συστατικό στη μαγειρική, ζαχαροπλαστική, αρτοποιία κτλ. διατηρώντας όλα τα εξαιρετικά χαρακτηριστικά και θεωρείται super food, καλλιεργείται στην Ελλάδα και κυρίως στις ανατολικό-δυτικές ακτές της Πελοποννήσου και στα Ιόνια νησιά όπου ο ήλιος και το μικροκλίμα είναι ιδανικά για τη παραγωγή αυτού του ιδιαίτερου προϊόντος υπερυψηλής ποιότητας.

Η εταιρία δίνοντας έμφαση στη ποιότητα και στην ασφάλεια τροφίμων είναι πιστοποιημένη κατά ISO 9001:2008, ISO 22000:2005, BRC, HACCP, KOSHER έχει τη δυνατότητα μικροσυσκευασίας (σακουλάκι 50-500 grams) και χονδρικής (χαρτί/τία 12,5 για container 22 και 24 κτλ). Η επεξεργασία του προϊόντος γίνεται μόνο ύστερα από την παραγγελία του πελάτη. Η σταφίδα από τον τροφοδότη Α' ύλης περνάει στα κόσκινα για να γίνει η διαίρεση σε διάφορα μεγέθη. Απορροφητήρες απορρίπτουν και απομακρύνουν τις κόκκινες ισχνές ρώγες, τα τσίγγανα και οτιδήποτε είναι ελαφρότερο από τη σταφίδα. Στη συνέχεια η σταφίδα πλένεται, απομεισρώνεται και περνά από laser. Το επόμενο σημαντικό στάδιο διαλογής είναι η χειροδιαλογή από εργάτριες πάνω σε σταθερά σημεία. Τέλος, η σταφίδα συσκευάζεται σε χαρτοκιβώτια, περνάει από μεταλλικούς ανιχνευτές και είναι έτοιμη προς χρήση. Επιπλέον για τη σουλτανίνα σταφίδα υπάρχει το στάδιο της θείωσης και ξήρανσης.

ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΑΞΙΑ ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ:

Ανατρέχοντας τη σχετική επιστημονική βιβλιογραφία σχετικά με την κορινθιακή (μαύρη) σταφίδα, μπορούμε να βρούμε σημαντικά ευρήματα από τις εργαστηριακές μελέτες (in vitro) για το διατροφικό περιεχόμενό της όπως:

- Είναι πολύ καλή πηγή αντιοξειδωτικών πολυφαινολικών συστατικών.
- Διαθέτει αντικαρκινική δράση.
- Διαθέτει αντιμικροβιακή και αντιβακτηριακή δράση καθώς και αγγειοδιασταλτική δράση.
- Περιέχει σε μεγάλες ποσότητες ιχνοστοιχεία και συγκεκριμένα μαγνήσιο, ψευδάργυρο και κάλιο.

Γεώργιος Αλκ.Γκιώνης

- Με δεδομένο ότι η σταφίδα καταναλώνεται με τη φλούδα της, έχει πολύ υψηλό ποσοστό διαιτητικών ινών, υψηλότερο από εκείνο των περισσότερων φρούτων (υπολείπεται μόνο μερικών φυλλωδών λαχανικών). Οι διαιτητικές ίνες λειτουργούν ως υπόστρωμα για ωφέλιμα βακτήρια του παχέος εντέρου χαρίζοντας έτσι στη σταφίδα πρεβιοτικές ιδιότητες που βοηθούν στην καλή λειτουργία του εντέρου αλλά εμποδίζουν και τη βιοσύνθεση χοληστερόλης.
- Η γλυκύτητα της σταφίδας οφείλεται στη μεγάλη περιεκτικότητά της σε φρουκτόζη, η οποία έχει πολύ χαμηλό γλυκαιμικό δείκτη (19) έναντι της γλυκόζης (100) και ως αποτέλεσμα η σταφίδα έχει μέτριο γλυκαιμικό δείκτη (55-63).
- Τα σάκχαρα της σταφίδας δεν είναι σε μορφή κρυστάλλων, επομένως μπορούν να «εγκλωβίσουν» άλλα συστατικά, αντιοξειδωτικά, αρωματικές ουσίες, και να τα προστατεύσουν.
- Η αντιοξειδωτική συμπεριφορά των σταφίδων παραμένει σταθερή - και σε κάποιες περιπτώσεις ακόμη και αυξάνεται - κατά το ψήσιμο των τροφίμων.

Πέρα όμως από τα όντως σημαντικά ευρήματα σε εργαστηριακό επίπεδο (in vitro), πρέπει να αποδειχθεί και με κλινικές μελέτες (in vivo), η πιθανή θετική επίδραση της κατανάλωσης της κορινθιακής σταφίδας στην υγεία του ανθρώπου.

Για το σκοπό αυτό η μητρική εταιρία της Primaroli, Συνεταιριστική Κορινθιακής Σταφίδας (Σ.ΚΟ.Σ.) ξεκίνησε από το 2009 (σε συνεργασία με αναγνωρισμένα επιστημονικά ιδρύματα όπως το Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο Αθηνών, Λαϊκό Νοσοκομείο Αθηνών κ.α.) να χρηματοδοτεί με ιδίους πόρους, ερευνητικό πρόγραμμα και κλινικές μελέτες με σκοπό την ανάδειξη των συστατικών της Κορινθιακής Σταφίδας και των ευεργετικών ιδιοτήτων τους στην υγεία του ανθρώπου.

Από το Νοέμβριο του 2009 το παραπάνω έργο εντάχθηκε στο ΕΣΠΑ 2007-2013 και συγχρηματοδοτείται από εθνικούς και κοινοτικούς πόρους. Ειδικότερα, η ΕΥΔΕ-ΕΤΑΚ (Ειδική Υπηρεσία Διαχείρισης και Εφαρμογής των δράσεων του Υπουργείου Παιδείας, Δια βίου μάθησης και Θρησκευμάτων στους τομείς της έρευνας, της τεχνολογικής ανάπτυξης και της καινοτομίας) και το Ευρωπαϊκό Ταμείο Περιφερειακής Ανάπτυξης, χρηματοδοτούν μέρος του.

Η παραπάνω δράση αποτελεί μία καινοτομία, η οποία δεν έχει ξαναγίνει ποτέ για κάποιο ΕΛΛΗΝΙΚΟ προϊόν!

Τα πρώτα αποτελέσματα των παραπάνω κλινικών μελετών δείχνουν ότι:

- Τα άτομα που κατανάλωναν σταφίδες σε καθημερινή βάση κατανάλωναν και 100-150 λιγότερες θερμίδες συνολικά μέσα στην ημέρα.
- Κατά δεύτερον ότι η ομάδα της... σταφίδας εμφάνισε σημαντική μείωση στη διαστολική αρτηριακή πίεση της τάξεως των 5,5 χιλιοστών της στήλης υδραργύρου (mm Hg)-Η μείωση αυτή είναι καλύτερη και από εκείνη που επιτυγχάνεται με πολλά φάρμακα!
- Παρουσιάστηκε επίσης αύξηση της ολικής αντιοξειδωτικής ικανότητας του πλάσματος στο αίμα - παράμετρος άκρως σημαντική αφού προσφέρει μια «ασπίδα» ενάντια στα καρδιαγγειακά επεισόδια αλλά και στον καρκίνο. Τέλος, εμφανίστηκε μείωση κατά 8 μονάδες ανά λίτρο αίματος (U/l) της οξειδωμένης μορφής της «κακής» LDL χοληστερόλης - πρόκειται για μια άκρως αθηρογόνο μορφή της LDL.
- Δεν παρουσιάστηκαν διαφορές σε ό,τι αφορούσε τα επίπεδα γλυκόζης του αίματος αλλά και γλυκοζυλιωμένης αιμοσφαιρίνης, γεγονός που μαρτυρεί ότι η σταφίδα δεν είχε αρνητική επίδραση στην πορεία του διαβήτη των εθελοντών.

Αναλυτικά τα πρώτα αποτελέσματα των παραπάνω κλινικών μελετών καθώς και άλλων ερευνών, παρουσιάζονται στο ένθετο του Βήματος της Κυριακής (Βήμα Science) της 3/11/2013 (<http://www.tovima.gr/science/article/?aid=537656>), ενώ αναμένονται και νέα ενδιαφέροντα αποτελέσματα (καθώς το πρόγραμμα συνεχίζεται με εντατικούς ρυθμούς), τα οποία και θα ανακοινώνονται με την πρόοδο των εργασιών και μετά την καταρχήν δημοσίευσή τους σε έγκυρα επιστημονικά έντυπα.

Εκτός από τα σημαντικά ερευνητικά ευρήματα που αφορούν τη διατροφική αξία, αξίζει επίσης να αναφερθούμε στα ιστορικά εκείνα στοιχεία για το σημαντικό ρόλο της κορινθιακής σταφίδας στην κοινωνία, στον πολιτισμό και στην οικονομία του νεοσυσταθέντος Ελληνικού κράτους από το 1830 και μετέπειτα.

Ενδεικτικά αναφέρουμε:

- Το εμπόριο της Κορινθιακής σταφίδας αποτέλεσε τη βασική πηγή εσόδων του νεότερου Ελληνικού κράτους αφού ήταν το κυριότερο εξαγωγίμο προϊόν της Ελλάδας κατά το 19ο αιώνα. Επομένως μόνο ως υπερβολή δεν μπορεί να θεωρηθεί αυτό που είχε πει κάποτε ο Ξ. Ζολώτας, ότι η σταφίδα για την Ελλάδα ήταν «ότι και ο καφές για τη Βραζιλία»!
- Τη χρηματοδότηση και κατασκευή μεγάλων έργων υποδομής του νεοϊδρυθέντος Ελληνικού κράτους από και για την εμπορία της σταφίδας, όπως η διώρυγα της Κορίνθου, το σιδηροδρομικό δίκτυο της Πελοποννήσου, η κατασκευή και αναβάθμιση λιμανιών κ.α., με σκοπό την καλύτερη και ταχύτερη μεταφορά της Κορινθιακής σταφίδας στις αγορές του εξωτερικού.
- Την πολιτιστική συμβολή της κορινθιακής σταφίδας η οποία είναι αξιοσημείωτη. Η κατασκευή κτηρίων σπουδαίας πολιτιστικής σημασίας και κληρονομιάς ((Θέατρο Απόλλων στην Πάτρα (έργο του διάσημου αρχιτέκτονα Τσίλλερ), Ιερός Ναός Αγίου Ανδρέα Πατρών, νεοκλασικά αρχοντικά σε όλες τις περιοχές καλλιέργειάς της κ.α.)) αλλά και η δημιουργία γιορτών και εκδηλώσεων (π.χ. το καρναβάλι της Πάτρας), οφείλονται κυρίως στον πλούτο τον οποίο δημιούργησε το εμπόριο της σταφίδας και στις επιρροές από τις χώρες της δυτικής Ευρώπης στις οποίες κατευθυνόταν η σταφίδα.
- Την πρώτη πραγματική εκβιομηχάνιση που εμφανίζεται την περίοδο της κρίσης της σταφίδας, όπου το πλεόνασμά της το απορροφούσαν τα οινοποιεία και τα οινοπνευματοποιεία. Στον Πειραιά, στην Πάτρα και στον Βόλο εμφανίζεται μια πραγματική βιομηχανική ανάπτυξη.

Μία προτεινόμενη δράση που θα μπορούσε να υποστηριχθεί από το Υπουργείο Τουρισμού είναι η ένταξη της Κορινθιακής σταφίδας στην άυλη πολιτιστική κληρονομιά της UNESCO. Ανάλογη ενέργεια για τον Ελληνικό χώρο έχει γίνει και για τη μαστίχα Χίου

(http://news247.gr/eidiseis/oikonomia/agora/ypo_thn_prostasia_ths_unesco_h_mastixa_xiou.2015222.html), ενώ προσφάτως ανάλογη ενέργεια γίνεται για βελγική μπύρα (<http://www.agronews.gr/diatrofi-agrotourismos/tautotita-proiodon/arthro/112092/stin-auli-politistiki-klironomia-tis-unesco-filodoxei-na-bei-velgiki-bura-/>).

Η κίνηση αυτή πέρα από την αναγνώριση του προϊόντος της Κορινθιακής σταφίδας σε ολόκληρο τον κόσμο, αφού θα την καταστήσουν κτήμα της παγκόσμιας κληρονομιάς θα διευκολύνει και την αναζήτηση χρηματοδοτικών εργαλείων που θα ωφελήσουν στην ανάπτυξη.

Γενικότερα το Υπουργείο Τουρισμού στα πλαίσια ενίσχυσης του γαστρονομικού και πολιτιστικού τουρισμού θα μπορούσε να χρηματοδοτήσει παγκόσμια και εγχώρια καμπάνια προβολής της Κορινθιακής (μαύρης) σταφίδας. Οι διατροφικές κλινικές μελέτες αλλά και τα πολιτιστικά στοιχεία της Κορινθιακής σταφίδας είναι σημαντικά "όπλα", εστιάζοντας κυρίως στο συγκριτικό πλεονέκτημα του εθνικού και μοναδικού σε παγκόσμιο επίπεδο προϊόντος μας, αφού καλλιεργείται σχεδόν αποκλειστικά στον Ελλαδικό χώρο!

Για την Primaroli A.E.
Σπηλιωτόπουλος Γιώργος

