

Ο Ελληνας που κατέκτησε τα Harrod's

Ανάρπαστα γίνονται στη Βρετανία τα προϊόντα του Αλέξανδρου Γκουσιάρη από την Καρδίτσα, ο οποίος, ενώ σπούδασε μαθηματικός, έγινε αγρότης

Του ΓΙΑΝΝΗ ΜΥΤΤΗ
g.mittis@realnews.gr

■ ΤΟΥΣ ΑΓΓΛΟΥΣ καταναλωτές έχουν κατέκτησε τα βιολογικά προϊόντα ενός Ελλήνα γεωργού από την Καρδίτσα. Οι καταναλωτές της Μεγάλης Βρετανίας δηλώνουν λάτρεις των προϊόντων της ελληνικής γης, με ιδιαίτερη προτίμηση στο μέλι και τη σπιτική σάλτσα τομάτας.

Παραγωγός αυτών των προϊόντων είναι ο μαθηματικός Αλέξανδρος Γκουσιάρης, απόφοιτος του Πανεπιστημίου Κρήτης. Ο Θεσσαλός επιστήμονας, αντί να ακολουθήσει την πεπατημένη μόλις πήρε το πτυχίο του, στράφηκε στη γεωργία και στη μελισσοκομία. Η έδρα της επιχείρησής του είναι το χωριό Ηλία της Καρδίτσας. «Από μικρός παρακολουθούσα τη γιαγιά μου να ασχολείται με τη μελισσοκομία, αλλά και με την καλλιέργεια κηπευτικών στην αυλή του σπιτιού μας. Αυτές οι μνήμες δεν έφυγαν ποτέ από μέσα μου και ήταν μία από τις αιτίες για να ασχοληθώ εντατικά με τη γη και τα προϊόντα της», δηλώνει ο Αλέξανδρος Γκουσιάρης στη Real planet.

Η επιλογή του αυτή στέφθηκε με επιτυχία. Πλέον, τα βιολογικά προϊόντα του φιγουράρουν στα ράφια των πιο διάσημων αγγλικών καταστημάτων, όπως αυτά των Harrod's, των Harvey Nichols και των Selfridges στο Λονδίνο, έχοντας μάλιστα αυξημένη ζήτηση χρόνο με τον χρόνο. Όλα ξεκίνησαν με τη μελισσοκομία, με την οποία ασχολείται ερασιτεχνικά. Στα τέλη της δεκαετίας του 1980, παρακολου-

8-15
τόνοι είναι η ποσότητα του παραδοσιακού μελιού που εξάγει κάθε χρόνο

Θεί ένα σεμινάριο στο Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο της Θεσσαλονίκης το οποίο αφορούσε τη σύνδεση της μελισσοκομίας με την παραγωγή. Αμέσως συνειδητοποίησε ότι οι ερασιτεχνικές του ασχολίες μπορούσαν να αναπτυχθούν περαιτέρω και τελικά αποφάσισε να καταπιεστεί επαγγελματικά με τη μελισσοκομία.

Μελισσοκομία

Ετσι, το 1996 ίδρυε εταιρεία παραγωγής και τυποποίησης μελιού για την τοπική αγορά. Η μοίρα, πάντως, είχε διαφορετικά σχέδια για την επιχείρησή του. Τον ίδιο χρόνο θα εκθέσει τα προϊόντα του σε φιλανθρωπικό μπαζάρ, κάτιον που έγινε αιτία για την έναρξη του ταξιδιού των προϊόντων του στη Μεγάλη Βρετανία.

Το μέλι του Αλέξανδρου θα δοκιμάσει τυχαία ένας αντιπρόσωπος εταιρείας εξαγωγών, ο οποίος αντιλήφθηκε αμέσως ότι το συγκεκριμένο προϊόντος λείπει από την αγγλική αγορά.

Ετσι, έκλεισε επαγγελματική συνεργασία και τα μικρά βαζάκια μελιού του Αλέξανδρου παίρνουν τον δρόμο για τα ράφια των πιο πολυτελών καταστημάτων της Αγγλίας. Πλέον, το δίκτυο της επιχείρησής του απαρτίζεται από 700 κυψέλες μελισσών, διασκορπισμένες από τη Θάσο μέχρι την Καλαμάτα. Η ποσότητα που εξάγει κάθε χρόνο κυμαίνεται από 8 έως 15 τόνους.

Η σπιτική σάλτσα

Η παραγωγή της βιολογικής σπιτικής σάλτσας ακολούθησε την επιτυχία του μελιού. Σε χωράφια της Καρδίτσας, οι συγγενείς και οι φί-



Θέμα σε ντοκιμαντέρ που προβάλλεται στο Φεστιβάλ Θεσσαλονίκης έγινε η ζωή του Ελλήνα αγρότη, ο οποίος με τα παραδοσιακά προϊόντα που παράγει σε όλη την Ελλάδα κατάφερε να τους εξασφαλίσει περίοπτη θέση στα ράφια των πιο γνωστών πολυκαταστημάτων του Λονδίνου

«Να αναστήσουμε τους συνεταιρισμούς»

Ο ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ ΓΚΟΥΣΙΑΡΗΣ αντιλαμβάνεται την οικονομική κρίση, είναι όμως αισιόδοξος και το ίδιο παρατρένει να κάνουν και οι υπόλοιποι συνάδελφοι του. «Θα παρότρυνα τους νέους συναδέλφους να κυνηγούν τα όνειρά τους και να αρχίσουν να ξαναστήνουν παντοδύναμους συνεταιρισμούς, προκειμένου να διασφαλίσουν την τιμή του προϊόντος που παράγουν οι αγρότες μας. Διαχρονικά, οι ευθύνες της πολιτείας για αυτή την απαξίωση των ελληνικών προϊόντων είναι μεγάλες. Αν υπήρχε σωστός σχεδιασμός, με κεντρική παρακολούθηση των δραστηριοτήτων, τότε η ελληνική παραγωγή θα ήταν ζηλευτή και θα πρωτοστατούσε σε διεθνές, ευρωπαϊκό και τοπικό επίπεδο. Παραδείγματος χάρη, αν υπήρχε η σωστή βοήθεια από την πολιτεία, όλοι οι αγρότες θα μπορούσαν να παράγουν βιολογικά προϊόντα, με σεβασμό στο περιβάλλον και στην υγεία του καταναλωτή», εκτιμά ο Αλέξανδρος Γκουσιάρης.



λοι του Αλέξανδρου φυτεύουν τον παραδοσιακό σπόρο που φυτεύονται επί χρόνια στη θεσσαλική γη.

Τις τομάτες που θα μαζευτούν από το χωράφι, τις επεξεργάζονται αργότερα με βιολογικό τρόπο, δημιουργώντας μία εξαιρετική ποιότητα σάλτσα, η οποία έχει ξετρέλανε τους Βρετανούς.

Η επιχείρησή του εξάγει κάθε χρόνο πάνω από 20.000 βαζάκια βιολογικής σπιτικής σάλτσας. «Δεν επιβαρύνουμε το περιβάλλον με κανένας ειδους χημικό απόβλητο, καθώς δεν χρησιμοποιούμε ούτε λιπάσματα ούτε εντομοκτόνα στην παραγωγή μας.

Στο χωράφι μας ρίχνουμε μόνο οργανικό κομπόστ από διάφορα φυτικά υπολείμματα του κτήματός μας. Επίσης, δεν σπαταλάμε το νερό για να ποτίζουμε, από τη στιγμή που η συγκεκριμένη ποικιλία τομάτας απλώνει πυκνή βλάστηση και πλούσιο φύλλωμα που απορροφά υγρασία», επισημαίνει ο Αλέξανδρος Γκουσιάρης.

Το ντοκιμαντέρ

Η ιστορία του αγρότη από την Καρδίτσα που έχει κατακτήσει τα Harrod's, προβάλλεται σε ντοκιμαντέρ στο Φεστιβάλ Θεσσαλονίκης με τίτλο «Μία μικρή μεγάλη ιδέα» της Mariavas Oikonomou.

Στο ντοκιμαντέρ παρουσιάζεται όλο το εγχείρημα του Αλέξανδρου, όπως επίσης και η επίσκεψη των Αγγλών εμπόρων στις εγκαταστάσεις του για τη δοκιμή των ελληνικών προϊόντων. Παράλληλα, εκφράζονται οι προβληματισμοί τόσο των Αγγλών όσο και των Ελλήνων για το μέλλον της ελληνικής γεωργίας, ενώ πρόβλλει και άλλους Ελλήνες αγρότες, οι οποίοι καταθέτουν τις ανησυχίες τους για το μέλλον και την επιβίωσή τους.



Ο Θεσσαλός επιστήμονας, αντί να ακολουθήσει την πεπατημένη μόλις πήρε το πτυχίο του, στράφηκε στη γεωργία και τη μελισσοκομία

η γιαγιά

«Από μικρός παρακολουθούσα τη γιαγιά μου να ασχολείται με τη μελισσοκομία απλά και με την καλλιέργεια κηπευτικών στην αυλή του σπιτιού μας»