

Ποιοι είμαστε

Ο Γιώργος Δούμος είναι παραγωγός βιολογικών γεωργικών προϊόντων ντόπιων παλιών ποικιλιών, με άμεση διάθεση στους καταναλωτές, χωρίς μεσάζοντες. Μέλος των πρωτοβουλιών Αιγίλωπας και Πελίτι για τη διάσωση και διάδοση σπόρων παραδοσιακών ποικιλιών. Μέλος της Πανελλήνιας Ομοσπονδίας βιοκαλλιεργητών. Προεδρεύων της Ένωσης Βιοκαλλιεργητών Πέλλας 'Αειφόρος Αλμωπία'. Ενεργή συμμετοχή επί χρόνια σε πολλές εναλλακτικές κοινωνικές πρωτοβουλίες αλληλεγγύης στην Πέλλα και τη Θεσσαλονίκη (Μικρόπολις, Σχολείο για τη Μάθηση και την Ελευθερία, υποστήριξη της BIOME και άλλων κοινωνικών εγχειρημάτων, συνεταιρισμός παραγωγών-καταναλωτών Το Κουκούλι κ.α.). Υποστηρίζει με την εμπειρία του νέους βιοκαλλιεργητές στην σταδιακή κατάκτηση ενός βιολογικού/βιοδυναμικού/ παραδοσιακού τρόπου καλλιέργειας της γης. Το κτήμα του, με το όνομα “Το Περιβόλι της Ειρήνης”, έχει γίνει αντικείμενο επισκέψεων και μελέτης από τμήματα του ΑΠΘ και ιταλικών Πανεπιστημίων.



Στην Ξιφιανή Αριδαίας, σε μια έκταση 200 στρεμμάτων, καλλιεργούμε τη γη με φροντίδα για τις τοπικές ποικιλίες και σεβασμό στην προστασία των νερών και του εδάφους χρησιμοποιώντας βιολογικά και βιοδυναμικά μέσα και αξιοποιώντας παραδοσιακές γνώσεις της περιοχής. Παράγουμε παλιές ποικιλίες λαχανικών, φρούτων και σιτηρών με σκοπό την διάσωση και διάδοση αυτών. Γνωρίζουμε πολύ καλά ότι η καλλιέργεια των ποικιλιών είναι μονόδρομος για μια αειφόρο ανάπτυξη αλλά και παραγωγή προϊόντων υψηλής διατροφικής αξίας σε αντίθεση με τα υβρίδια που ευρέως χρησιμοποιούνται. Οι φυσικές μέθοδοι καλλιέργειας που χρησιμοποιούμε, λίπανση

με κοπριά και κομπόστ, συγκαλλιέργειες για αποφυγή ασθενειών καθώς και τα φυσικά παρασιτοκτόνα δεν μολύνουν τη γη και συμβάλλουν στην ομαλή ανάπτυξη των φυτών και την παραγωγή πολύ νόστιμων καρπών.

Ιδιαίτερη βαρύτητα έχουμε δώσει στη διάσωση και διάδοση της ντόπιας ποικιλίας της κόκκινης, γλυκιάς και καυτερής πιπεριάς Μπαχόβου που φύεται στην περιοχή πάνω από εκατό χρόνια τώρα, και δίνει ένα σπάνιας γεύσης κόκκινο πιπέρι, καπνιστό και λιαστό. Παράλληλα καλλιεργούμε με φροντίδα μια ιδιαίτερη ποικιλία σταφυλιού, την λεγόμενη Αμάσι, την οποία έφεραν οι πρόσφυγες παπούδες μας από τη Μικρά Ασία και από την οποία παράγουμε εξαιρετικό βιολογικό τσίπουρο διπλής απόσταξης.

Η έμφαση όμως της δουλειάς μας έχει δοθεί τα τελευταία χρόνια στην καλλιέργεια αρχαίων ποικιλιών δημητριακών με κυρίαρχη την καλλιέργεια και μεταποίηση του Μονόκοκκου (*triticum monocoecum*), προϊόν το οποίο αποτελεί για μας μεγάλη πηγή πίστης και έμπνευσης. Άλλες παραδοσιακές ποικιλίες που καλλιεργούμε και μεταποιούμε είναι τα ντυμένα σιτάρια Δίκοκκο και Ντίνκελ, η σκληρόπετρα (ημισκληρο σιτάρι από το οποίο παράγεται αλεύρι για όλες τις χρήσεις και ολικής), το μαυραγάκι, (σκληρό σιτάρι από το οποίο παράγουμε κίτρινο αλεύρι ιδανικό για ψωμί), σιτάρι ποικιλίας Λήμνος, κριθάρι, βρώμη, σίκαλη και καλαμπόκι, πάντα από παραδοσιακούς σπόρους. Όλα τα σιτηρά αφού συλλεχθούν, αποφλοιώνονται, καθαρίζονται, αλέθονται (χωρίς θερμική επιβάρυνση στο τελικό προϊόν και χωρίς προσθήκη χημικών) και μεταποιούνται σε δικούς μας χώρους. Έτσι δημιουργούμε το προϊόν μας από το σπόρο και το συνοδεύουμε προσωπικά ως τα χέρια του τελικού καταναλωτή με γνώση, σεβασμό και εκτίμηση της τεράστιας διατροφικής, αλλά και πολιτικοκοινωνικής αξίας του, σε έναν κόσμο, κατακτημένο από τις πολυεθνικές, τα μεταλλαγμένα και

Γιώργος Δούμος
βιοκαλλιεργητής

Άλλες παραδοσιακές ποικιλίες που καλλιεργούμε κα μεταποιούμε είναι τα ντημένα σιτάρια Δίκοκκο και Ντίνκελ, η σκληρόπετρα (ημίσκληρο σιτάρι από το οποίο παράγεται αλεύρι για όλες τις χρήσεις και ολικής), το μαυραγάκι, (σκληρό σιτάρι από το οποίο παράγουμε κίτρινο αλεύρι ιδανικό για ψωμί), σιτάρι ποικιλίας Λήμνος, κριθάρι αλλά και βρώμη, σίκαλη και καλαμπόκι, πάντα από παραδοσιακούς σπόρους. Όλα τα σιτηρά αφού συλλεχθούν, αλέθονται σε παλιό νερόμυλο, χωρίς θερμική επιβάρυνση στο τελικό προϊόν και χωρίς προσθήκη χημικών.