

Το «οικογενειακό» δέντρο της ελιάς

Η Ελλάδα, μαζί με την Ισπανία, την Αίγυπτο και την Τουρκία, είναι από τις σημαντικότερες χώρες παραγωγής και/ή εξαγωγής επιτραπέζιων ελιών.

Η ηπειρωτική Ελλάδα, τα νησιά του Αιγαίου Πελάγους και η Κρήτη, ως ενιαία γεωγραφική περιοχή, αποτελούν κατά πάσα πιθανότητα την κοιτίδα της παγκόσμιας ελαιοκομίας και τον τόπο εξημέρωσης της ελιάς. Με άλλα λόγια, σε αυτήν την περιοχή καλλιεργήθηκαν για πρώτη φορά ήμερες ποικιλίες ελιάς.

Μέσα σε αυτήν την περιοχή, αλλά και στα Ιόνια νησιά, υπάρχει ένας πάρα πολύ μεγάλος πλούτος ποικιλιών ελιάς που με βεβαιότητα υπερβαίνει τις 120 αυτόχθονες ποικιλίες. Ο ακριβής αριθμός των ελληνικών ποικιλιών ελιάς δεν είναι ακόμα γνωστός διότι οι επισκοπήσεις και η έρευνα βρίσκονται σε εξέλιξη και συνεχώς εντοπίζονται νέες ποικιλίες.

Οι επιτραπέζιες ποικιλίες ελιάς με βάση το μέγεθός τους χωρίζονται σε δύο μεγάλες κατηγορίες:

1. Στις μεγαλόκαρπες ποικιλίες ελιάς που προορίζονται σχεδόν αποκλειστικά για την παρασκευή επιτραπέζιων ελιών.

2. Στις μεσόκαρπες - διπλής χρήσης ποικιλίες ελιάς που χρησιμοποιούνται τόσο για την παραγωγή λαδιού όσο και για την παρασκευή επιτραπέζιων ελιών.

Οι τέσσερις (4) σημαντικότερες μεγαλόκαρπες ποικιλίες ελιάς της Ελλάδας με αποκλειστική σχεδόν χρήση την παραγωγή επιτραπέζιων ελιών είναι:

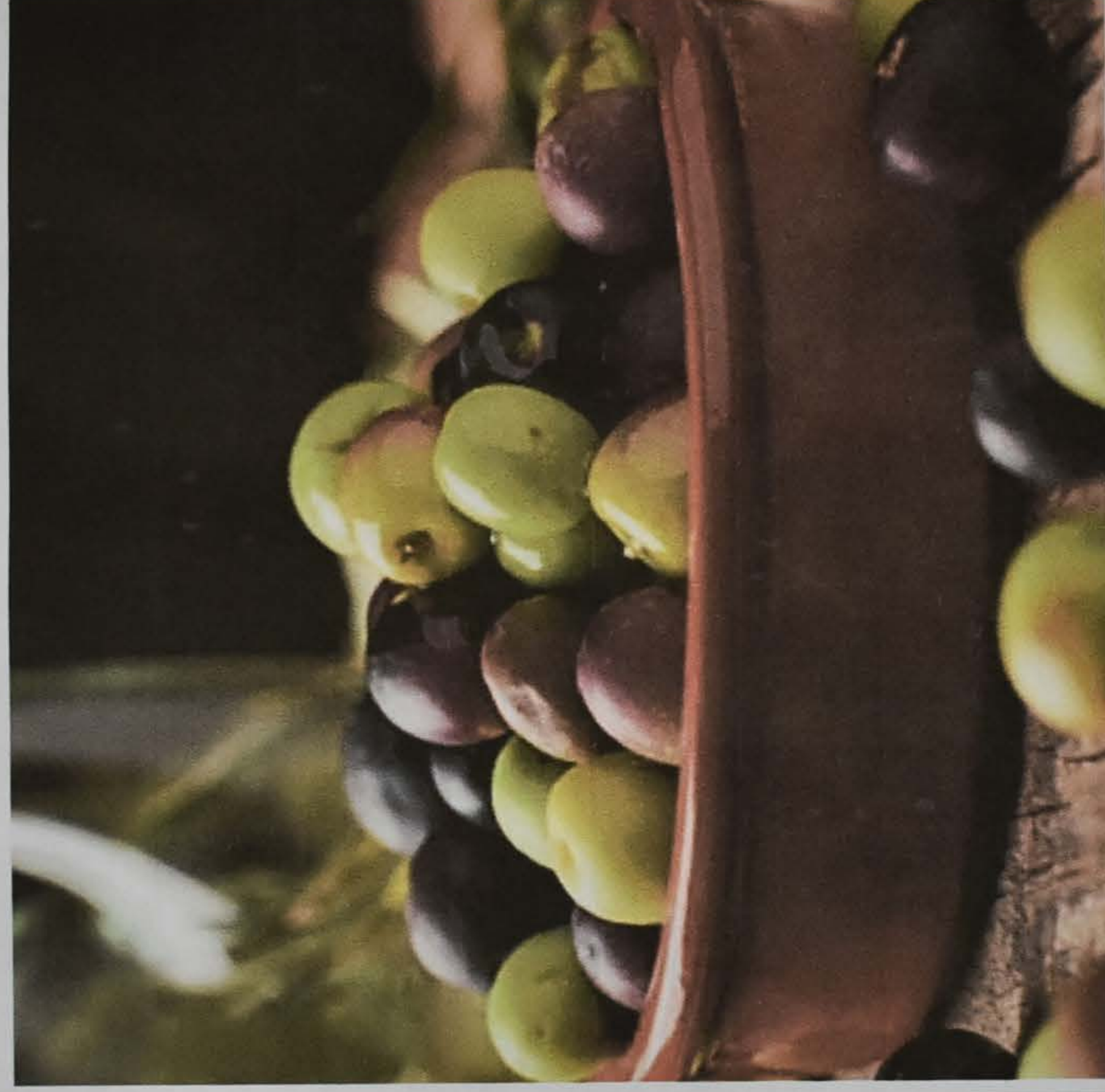
1. Η Καλαμών
2. Η Καρυδολιά Χαλκιδικής
3. Η Κονσερβολιά
4. Η Γαϊδουρελιά.

Υπάρχουν όμως και άλλες μεγαλόκαρπες ποικιλίες που θα μπορούσαν να χρησιμοποιηθούν για την παρασκευή επιτραπέζιων ελιών, όπως είναι: η Στρογγυλολιά, η Κολυμπάδα, η Βασιλικάδα, η Καρυδολιά, η Αμυγδαλολιά κ.ά.

Στο σημείο αυτό επισημαίνεται πως από τη μέχρι σήμερα έρευνα δεν προκύπτει ότι υπάρχουν διαφορετικοί κλώνοι της ποικιλίας Καλαμών, δηλαδή κλώνοι που να είναι μεγαλόκαρποι ή μικρόκαρποι, ούτε κλώνοι των οποίων το σχήμα των καρπών είναι περισσότερο ή λιγότερο διαφορετικό μεταξύ τους. Οι όποιες διαφορές παρατηρούνται μπορούν να αποδοθούν



ΓΡΑΦΕΙΟ

**Γιώργος
Κωστέλενος**Φυτιριούχος - γεωπόνος
& ερευνητής Πόρος
Τροϊζηνίας

στον τρόπο καλλιέργειας και κυρίως στην επίδραση των υποκειμένων επί των εμβολίων. Επίσης η «Καρυδολιά Χαλκιδικής» διφέρει από τη «Χονδρολιά Χαλκιδικής» και η διαφορά τους έχει να κάνει κυρίως με το μέγεθος και λιγότερο με το σχήμα των παραγόμενων καρπών. Η Καρυδολιά Χαλκιδικής παράγει μεγαλύτερους σε μέγεθος καρπούς από τη Χονδρολιά Χαλκιδικής.

Από τις μεσόκαρπες - διπλής χρήσης ποικιλίες ελιάς οι περισσότεροι χρησιμοποιούμενες ποικιλίες για την παρασκευή επιτραπέζιων ελιών είναι:

1. Η Μεγάρων
2. Η Κοθρέικη
3. Η Θαστίκη
4. Η Μεταγκιταινή ή Βρασταμινή ή Γαλανή
5. Η Μαρώνειας
6. Η Θρουμπολιά Αιγαίου
7. Η Κολυρέικη.

Επίσης, για την παρασκευή επιτραπέζιων ελιών χρησιμοποιούνται περιστασιακά και σε μικρότερη κλίμακα και άλλες μεσόκαρπες ή ακόμα και μικρόκαρπες ελληνι-

κές ποικιλίες, όπως είναι π.χ.:

1. Η Αδραμυττινή (μεσόκαρπη)
2. Η Μαστοειδής (μικρόκαρπη)
3. Η Χονδρολιά Χαλκιδικής (Μεσόκαρπη)
4. Η Πετρολιά (μεσόκαρπη)
5. Η Κερασολιά (μεσόκαρπη).

Είναι βέβαιο ότι στα πλαίσια της παγκοσμιοποίησης οι σημαντικότερες ελληνικές ποικιλίες ελιάς θα καλλιεργηθούν και εκτός της Ελλάδας σε χώρες που άμεσα ανταγωνίζονται τα δικά μας ελαιοκομικά προϊόντα. Αυτό ήδη γίνεται με την ελαιοποίηση ποικιλία «Κορωνέικη», ενώ και η σημαντικότερη επιτραπέζια ποικιλία μας, η «Καλαμών», εξαπλώνεται όλο και περισσότερο εκτός Ελλάδος.

Η Ελλάδα σε αυτή την ελαιοκομική παγκοσμιοποίηση μπορεί να αντιδράσει τόσο βελτιώνοντας την ποιότητα και την προβολή των προϊόντων της όσο και αξιοποιώντας τον ελαιοκομικό της πλούτο εντάσσοντας ακόμα περισσότερες ποικιλίες στην παραγωγή, αλλά και δημιουργώντας νέες καινοτόμες ποικιλίες ελιάς.