

ΗΜΕΡΗΣΙΑ 17.18/11/2012

Ακατάλληλο θα είναι το **99,7%** των περσιόχων του Πλανήτη όπου ορίσμερα αναπτύσσεται το ειδικό αυτό φυτό.

Ο καφές είναι το **δεύτερο** κατά σειρά πιο εμπορεύσιμο προϊόν στον κόσμο μετά το πετρέλαιο και στηρίζει την οικονομία πολλών χωρών.

Σε περίπου **70** χώρες παρόντως, και κυρίως σε τροπικές περιοχές.

Στα **15,5** δις. δολ. υπολογίζονται οι συνολικές ετήσιες εξισώσεις.

# Με εξαφάνιση απειλείται η δημοφιλής ποικιλία καφέ έως το 2080



Με πλήρη εξαφάνιση από τον πλανήτη χάριτη κινδυνεύει λόγω κλιματικής αλλαγής, η δημοφιλής ποικιλία αραβικού καφέ καθώς οι αυξανόμενες θερμοκρασίες «κατελάτουν» τη βιωσιμότητα του συγκεκριμένου φυτού. Σύμφωνα με μελέτη που διεξήγαγαν ερευνητές από τους Βασιλικούς Βοτανικούς Κήπους της Μεγάλης Βρετανίας, σε συνεργασία με επιστήμονες από την Αιθιοπία, η συνεχής άνοδος της θερμοκρασίας και οι συνακόλουθες εποχικές αλλαγές προβλέπεται να καταστρέψουν μέσα τις επόμενες δεκαετίες ακατάλληλες σχεδόν όλες (το 99,7%) τις περιοχές του πλανήτη όπου σήμερα αναπτύσσεται το ειδικό αυτό φυτό.

με απόβουση και τεχνητή μείωση της θερμοκρασίας, ωστόσο αυτό δεν είναι εφικτό στην άγρια ποικιλία του αραβικού καφέ (Coffea Arabica), ενώ οι επιστήμονες επισημαίνουν ότι η εξαφάνιση της άγριας ποικιλίας του αραβικού καφέ, που έχει πολύ μεγαλύτερη γενετική ποικιλομορφία, θα ανοίξει τον δρόμο για ασθένειες και παράσιτα.

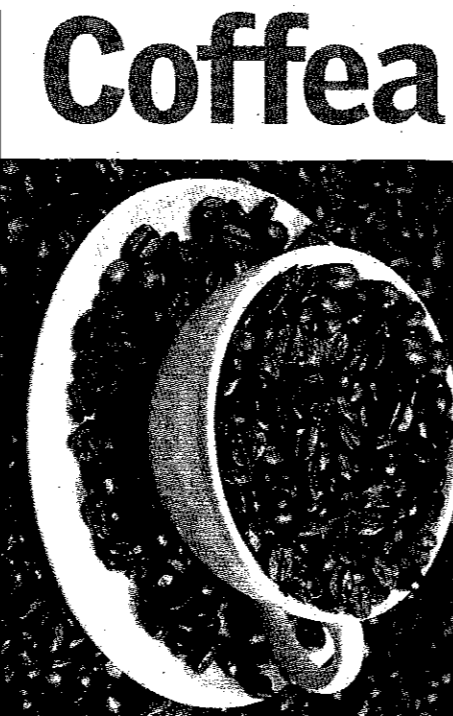
### ΠΑΙΓΜΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ

Ο καφές είναι το δεύτερο πιο εμπορεύσιμο προϊόν στον κόσμο μετά το πετρέλαιο και στηρίζει την οικονομία πολλών χωρών. Παρόντως κυριαρχεί σε τροπικές περιοχές, σε περίπου εβδομήντα χώρες, με συνολικές ετήσιες εξισώσεις πάνω από 15,5 δις. δολάρια, ενώ στον τομέα του καφέ απασχολούνται πάνω από 26 εκατ. άνθρωποι διεθνώς. Από τους αρθρογράφους προκύπτει ότι η πιθανή εξαφάνιση του φυτού θα είναι ένα ισχυρό πλήγμα για την παγκόσμια οικονομία.

Σύμφωνα με τους ερευνητές, «το χειρότερο σενάριο είναι ότι η άγρια ποικιλία Arabica θα εξαφανιστεί έως το 2080 και αυτό θα έπρεπε να σημάνει συναγερμό για το πόσο ευάλωτο είναι το εν λόγω είδος». Για πρώτη φορά, χρησιμοποιήσαν μοντέλα ηλεκτρονικών υπολογιστών για να προβλέψουν τις προοπτικές του αραβικού καφέ, ανάλογα με τρία διαφορετικά σενάρια κλιματικής αλλαγής.

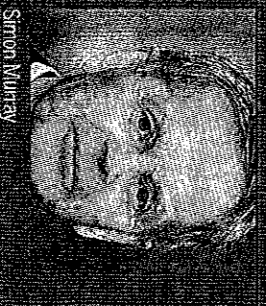
### ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΚΑΙ ΓΕΥΣΗ

Στο καλύτερο σενάριο τα δύο τρίτα (65%) των περισοχών παραγωγής της ποικιλίας Arabica θα έχουν γίνει εντελώς ακατάλληλες έως το 2080, ενώ σε μερικές περιοχές, όπως στο Σουδάν, η εξαφάνιση του καφέ θα γίνει ορατή ήδη από την επόμενη δεκαετία. Όμως, όπως δήλωσαν οι βοτανολόγοι, ακόμα κι αν η κλιματική αλλαγή τελικά δεν εξαφανίσει τελείως τον άγριο αραβικό καφέ, θα αλλάξουν σημαντικά τις αποδόσεις των καλλιεργειών του, αλλά και τη γεύση του.



## Arabica

ΣΥΝΕΠΙΘΙΜΕΤΙ



Simon Maurty

Γιώργος Πετρελάκης

### Αναζητώντας το «πράσινο» ελληνικό πλεονέκτημα ανάπτυξης

Το ελληνικό πλεονέκτημα και οι πύλώνες που απαιτούνται για τη στήριξη και ώθηση της χώρας μας στην ανάπτυξη, αναζητούνται στο Συνέδριο που διοργανώνει η Ελληνική Επιτροπή Περιβάλλοντος και Πολιτισμού (ΕΝΑΕΤ), η μεγαλύτερη αμύγδα ελληνική Μη Κυβερνητική Οργάνωση, η οποία τελείει φέτος 40 χρόνια δράσης. Στο Συνέδριο, που θα διεξαχθεί στις 23 και 24 Νοεμβρίου με ομιλητές όπως ο Γιώργος Πετρελάκης, καθηγητής Γεωπολιτικής & Πολιτισμικής Γεωγραφίας στο Πανεπιστήμιο της Σορβόνης, θα αναδειχθούν οι διακυμάνσεις με τις οποίες η Ελλάδα μπορεί να αξιοποιηθεί το γεωπολιτικό της πόδι, ενώ ο Simon Maurty, επικεφαλής του οργανισμού Εθνικής Κληρονομιάς (National Trust) της Μ. Βρετανίας θα μοιραστεί πρακτικές αξιολογήσεις της πολιτιστικής και φυσικής κληρονομιάς, που έχουν οδηγήσει την Αγγλία σε χώρο πρότυπο στον τομέα αυτό.

Στην ενότητα Πολιτισμός - Περιβάλλον - Ανάπτυξη θα

### Πράσινη Πόλη Αλόη «το φυτό της θανατοσίτας»

«Γέοσερα φυτά είναι απαραίτητα για την υγεία του ανθρώπου: το σπύρι, η φινέσικος, η ελιά και η αλόη βέρα. Το πρώτο των τριών, το δεύτερο αναλώσιμους το πνεύμα του, το τρίτο του χαρίζει αρμονία, το τέταρτο της θραπέρας» αναφέρει ο Χριστόφορος Κολόμβος... Έχει δική του «νοσημιά» στα αραβικά σημαίνει «πικρή και γλυκύσπερη ουσία». Ειδικό μικροκόσμος και «γυαφικός» πόλεμος και διαφορετικών πολιτισμών από το 2200 π.Χ. Από το 1930 μελετώνται επιστημονικά, κυρίως από τις ΗΠΑ και τη Ρωσία, οι ιδιότητες του φυτού και η δυνατότητα χρήσης του στην ιατρική.

Η αλόη αν και μοιάζει με κάκτο, ανήκει στην οικογένεια των κρίνων και συγγενεύει με το κρεμμύδι, το σκόρδο και το σπαράγγι. Είναι φυτό ποώδες, με χοντρά, χηλοδερμά φύλλα και κηρογόκκινα λουλούδια. Είναι ιδιαίτερα ανθεκτική και αντέχει κατά 96% από νερό. Υπάρχουν περισσότερα από 350 είδη με γνωστότερα την Aloe Vera, το ζελέ της οποίας περιέχει περισσότερα από 75 συστατικά, η συνέργεια των οποίων ενισχύει τα όφειλά τους.



THE PEARLONΟΥ  
ΜΙΚΗΣ Μ. ΚΕΦΑΛΙΑ  
kefallia\_miki@yahoo.com

Είναι πηγή βιταμινών Β, C, E και β-καροτίνης, περιέχει μέγιστα ταλλα και ινσοσιουκίδια, αμινοξέα, σακχαρώδες (ένζυμα που βοηθούν στη διάσπαση της τροφής), ανθρακένονες (παισιόγονες ουσίες) και σαλικυλικό οξύ.

Έχει την ικανότητα να διεσπείρει στο δέρμα και να το καθαρίζει, αποτρέπει φυσικά αναοξειδωτικά, βελτιώνει τη λειτουργία των ιστών, επιουλδώνει τα τραύματα, έχει αντιβιοτική, αντισηπτική και αντιφλεγμονώδη δράση, τονώνει το ανοσοποιητικό, ηρεμεί το νευρικό σύστημα, καθαρίζει τα έντερα και αποτοξινώνει τον οργανισμό.

### ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΗ ΚΑΛΙΕΡΓΕΙΑ

Η Αλόη Βέρα μπορεί να φυτρωθεί και να αναπαραχθεί ακόμα και σε φτωχά περσώδη εδάφη, αρκεί να αποστραγγίζονται εύκολα και να έχουν ελαφρώς αλκαλικό pH. Η φύτευση γίνεται είτε απευθείας στη γη είτε σε γλάστρες, από Απρίλιο ως Αύγουστο. Φυτεύεται σε σειρές, σε καλά οργανωμένο έδαφος. Συνιστάται η προστασία από ρεύματα του αέρα και η χρήση αραβικού ουστημάτων. Ανάλογα με το μέγεθος των φυτών, η φύτευση δίνει ικανοποιητική ποσότητα αλόης από το πρώτο έτος, όμως η παραγωγική διαδικασία θεωρείται κοπιαστική γιατί το μεγαλύτερο μέρος της συγκομιδής και της επεξεργασίας γίνεται χειρωνακτικά. Υπολογίζεται πως 5.000 φυτά/στρέχη, αποδίδουν 18 τόνους γέλη. Οι τριές του νεοτού προϊόντος είναι εμπνεύσιμες και εμπορεύονται από την προσφορά και τη ζήτηση των προϊόντων στην αγορά. Η καλλιέργεια της αλόης μπορεί να αποταλέσει μια εναλλακτική λύση σε περιοχές με έπιθερμικές συνθήκες, ωστόσο απαιτεί μεγάλη αρχική επένδυση σε εξοπλισμό για τους μεταλλεκτικούς χειρισμούς.

### ΚΑΛΙΕΡΓΕΙΑ ΣΤΟ ΣΠΙΤΙ

Εύκολο φυτό που θα χρειαστεί να φιλξευλήσετε στο εσωτερικό του σπιτιού σας όταν πέσει η θερμοκρασία. Αν παρατηρήσετε φύλλα λεπτά που σπάζουν στην μέση ποτίστε την περισσότερο. Αν εμφανίσει καφέ κηλίδες ποτίστε τη με επιφαιδιαμένο νερό λόγω εισοξειδωσίας στο χλόδιο. Τέλος, όταν οι νέοι βλαστοί της ψηλάσουν, κόψτε τους και φυτέψτε τους αλλού, για να μην αφαιρούν ουσιαστικά από το όφειμο φυτού.

### TIP

Στον τρίτο - τέταρτο χρόνο της ζωής της η αλόη έχει τη μέγιστη θεραπευτική όφειση.

