

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ



ΑΙΓΙΛΟΠΑΣ

Δίκτυο για τη Βιοποικιλότητα
και την Οικολογία στη Γεωργία

ΣΧΟΛΕΙΑ ΣΠΟΡΩΝ

ΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΜΑΣ

#3

Επιμέλεια: **ΦΩΤΗΣ ΜΠΛΕΤΣΟΥ**
γεωπόνος PhD, τ. ερευνητής ΕΘΙΑΓΕ

ΒΟΛΟΣ • ΝΟΕΜΒΡΙΟΣ 2016

www.aegilops.gr



Ο θεσμός των Σχολείων Σπόρων του ΑΙΓΙΛΟΠΑ ξεκίνησε το 2012 με πρώτιστο σκοπό να βελτιώσει την ικανότητα των γεωργών να διαχειρίζονται την αγροβιοποικιλότητα, να ενδυναμώσει τα τοπικά συστήματα παραγωγής σπόρου ώστε να εξασφαλιστεί η επάρκεια τόσο του σπόρου όσο και της τροφής και επιπλέον να αναγνωρίσει πιθανές πηγές εσόδων για τους γεωργούς μέσω της παραγωγής προϊόντων που βασίζονται στην τοπική γνώση και τους φυτογενετικούς πόρους. Τα σχολεία σπόρων επεκτείνονται σε όλη την Ελλάδα σταδιακά καθώς η λειτουργία τους αναδείχτηκε ως πολύ επίκαιρη και επιτακτική λόγω της οικονομικής κρίσης και της επιστροφής πολλών ανθρώπων στη γεωργία και τις αγροτικές περιοχές.

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΑ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΑ

- Αρχαιοβοτανική έρευνα - Προϊστορία των σπόρων
- Παραδοσιακές καλλιέργειες και ποικιλίες
- Αγροοικολογία - Γεωργική Βιοποικιλότητα
- Τράπεζες σπόρων
- Πρακτικές διατήρησης των παραδοσιακών ποικιλιών και σποροπαραγωγή
- Συμμετοχική οργανική βελτίωση - επιλογή ποικιλιών
- Οικολογική διαχείριση του σπόρου
- Παραδοσιακή, οικολογική, ήπια γεωργία - Φυσική καλλιέργεια
- Ανάδειξη γεωργικής βιοποικιλότητας - Αγροτουρισμός - Διατροφή - Χρήσεις
- Τοπικές ποικιλίες: Προστιθέμενη αξία - Οικονομία - Πολιτική
- Νομικά ζητήματα - Διατροφική επάρκεια και ασφάλεια
- Βιοπειρατεία - Μεταλλαγμένα - Πατέντες - Κινήματα

ΣΗΜΑΣΙΑ ΤΩΝ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ ΣΤΗ ΓΕΩΡΓΙΑ

Τα λαχανικά είναι μία από τις σημαντικότερες κατηγορίες προϊόντων του αγροτικού τομέα. Ο δυναμικός αυτός κλάδος της ελληνικής γεωργίας συνεισφέρει ουσιαστικά στην οικονομική ευημερία της χώρας, σημαντικά στο ΑΕΠ, στην απασχόληση και στις εξαγωγές, ενώ το ακαθάριστο εισόδημα από την καλλιέργειά τους είναι από τα υψηλότερα στις γεωργικές εκμεταλλεύσεις.

Η καλλιέργεια και η κατανάλωσή τους αυξάνεται τα τελευταία χρόνια στις αναπτυγμένες και στις αναπτυσσόμενες χώρες, γιατί δίνουν υψηλή παραγωγή και είναι ωφέλιμα στον ανθρώπινο οργανισμό.

ΣΗΜΑΣΙΑ ΤΩΝ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ ΣΤΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ - ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ

Τα λαχανικά (νωπά και τυποποιημένα) χρόνο με το χρόνο συμμετέχουν όλο και περισσότερο στη διατροφή του ανθρώπου και προμηθεύουν τον οργανισμό με φυτικές ίνες, βιταμίνες (Α, Β, C, K, E), ανόργανα και άλλα θρεπτικά στοιχεία (Ca, Mg, P, K, Na, Zn) που χρειάζεται στην καθημερινή του διατροφή, τα οποία τον προστατεύουν από εκφυλιστικές ασθένειες, καθυστερούν τη γήρανση και βελτιώνουν την ποιότητα της ζωής του.

Η συνεχώς αυξανόμενη ζήτησή τους συμβάλλει στην παραγωγή νέας γνώσης, με την αξιοποίηση της γενετικής παραλλακτικότητας, με σύγχρονες μεθόδους βελτίωσης για τη δημιουργία νέων αποδοτικότερων ποικιλιών και υβριδίων και καθιστά δυναμική και ανταγωνιστική την εμπορία των σπόρων τους.

Οι παραδοσιακές ποικιλίες παράγουν προϊόντα καλής ποιότητας, τα οποία ικανοποιούν τις συνήθειες των καταναλωτών, καθιερώθηκαν στη συνείδησή τους και παρά τον έντονο ανταγωνισμό που δέχονται από τις πολυεθνικές εταιρείες συνεχίζουν να καλλιεργούνται σε σημαντικό ποσοστό, το οποίο

μάλιστα αναμένεται να αυξηθεί λόγω της προτίμησης και της εμπιστοσύνης των καταναλωτών στα παραδοσιακά προϊόντα χωρίς διαφήμιση και προβολή. Οι πολυεθνικές εταιρείες για να μπορέσουν να τις εκτοπίσουν και να πάρουν όλο το εμπόριο των σπόρων δημιουργούν παρόμοια προϊόντα. Π.χ. για να αντικαταστήσουν την περισσότερο καλλιεργούμενη ποικιλία μελιτζάνας ‘Λαγκαδά’ δημιουργούν μία ποικιλία την οποία διαφημίζουν στην αγορά ως ‘τύπου Λαγκαδά’, κ.λπ.

Η ΣΗΜΑΣΙΑ ΤΩΝ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΩΝ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ

Οι **παραδοσιακές ποικιλίες** είναι δυναμικοί πληθυσμοί με ιστορική προέλευση, διακριτή ταυτότητα προϊόντος που δε δέχθηκαν σχεδόν καμία βελτιωτική παρέμβαση, έχουν ειδική προσαρμοστικότητα και συνδέονται με παραδοσιακά συστήματα καλλιέργειας (Camacho Villa κ. ά. 2005, Zeven 1998).

Οι ελληνικές παραδοσιακές ποικιλίες λαχανικών δημιουργήθηκαν στο ελληνικό περιβάλλον, είναι προσαρμοσμένες σ’ αυτό και παράγουν προϊόντα υψηλής ποιότητας. Οι ποικιλίες αυτές και μόνο αυτές καλλιεργούνταν στις γεωργικές εκτάσεις μέχρι τις αρχές της μεταπολεμικής περιόδου (δεκαετία του 1960), όταν **η οικονομία ήταν ακόμα κλειστή** (τα παραγόμενα προϊόντα καταναλώνονταν μόνο από την οικογένεια) και η γεωργία **οικολογική** (δε χρησιμοποιούνταν λιπάσματα και φυτοφάρμακα γιατί δεν υπήρχαν ή ήταν πολύ ακριβά). Στη μεταπολεμική περίοδο, αναπτύχθηκε η **εντατική** γεωργία και οι παραδοσιακές ποικιλίες εκτοπίστηκαν σε μεγάλο ποσοστό από νέες ποικιλίες και κυρίως από υβρίδια. Η ανεξέλεγκτη εντατικοποίηση της γεωργίας επιβάρυνε το περιβάλλον με ανεπιθύμητες ουσίες και τα προϊόντα με επικίνδυνα υπολείμματα. Σύμφωνα με πρόσφατη έρευνα του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών τα αυξημένα περιστατικά καρκινοπαθειών στη χώρα μας οφείλονται και στα επιβαρυνμένα λαχανικά της εντατικής γεωργίας

με επικίνδυνα ανόργανα στοιχεία πάνω από τα όρια ασφαλείας. Επίσης, οι σύγχρονες εξελίξεις στη **γενετική μηχανική**, με τη δημιουργία γενετικά τροποποιημένων ποικιλιών, αύξησαν την ανησυχία των καταναλωτών για τους κινδύνους στην ανθρώπινη υγεία και το φυσικό περιβάλλον.

ΦΙΛΙΚΗ ΠΡΟΣ ΤΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ ΓΕΩΡΓΙΑ

Τα τελευταία χρόνια, παρατηρείται αυξημένη ζήτηση των προϊόντων της **φιλικής προς το περιβάλλον γεωργίας**. Η γεωργία αυτή δεν επιβαρύνει το περιβάλλον γιατί χρησιμοποιεί λιγότερες εισροές (φυτοφάρμακα, λιπάσματα, νερό κ.λπ.) και προστατεύει την υγεία των καταναλωτών, γιατί εφοδιάζει την αγορά με προϊόντα απαλλαγμένα από επικίνδυνα υπολείμματα φυτοφαρμάκων, ανοργάνων στοιχείων κ.λπ. Τα προϊόντα όμως αυτής της γεωργίας είναι ακριβότερα, γιατί οι αποδόσεις των καλλιεργειών είναι χαμηλότερες από εκείνες της εντατικής γεωργίας. Τα προϊόντα της όμως μπορούν να γίνουν ανταγωνιστικά αν χρησιμοποιηθούν πιστοποιημένοι σπόροι βελτιωμένων παραδοσιακών ποικιλιών και εφαρμοσθούν κατάλληλες τεχνικές καλλιέργειας όπως είναι τα εμβολιασμένα σπορόφυτα κ.λπ. Οι παραδοσιακές ποικιλίες εξασφαλίζουν την ποιότητα των παραγομένων προϊόντων και ο εμβολιασμός των σπορόφυτων την αυξημένη και **αειφορική παραγωγή**, γιατί **ο εμβολιασμός των σπορόφυτων σε διαφορετικό υποκείμενο κάθε χρόνο ισοδυναμεί με την εφαρμογή αμειψισποράς**.

Η καλλιέργεια των εμβολιασμένων σπορόφυτων χρόνο με το χρόνο αυξάνεται γιατί:

- προστατεύουν τις καλλιέργειες από τις εδαφογενείς ασθένειες και προσβολές (βερτισίλλιο, φουζάριο, νηματώδεις κ.λπ.)
- βελτιώνουν την πρωιμότητά τους και
- αυξάνουν την παραγωγή τους



Εμβολιασμός καρπουζιάς



Εμβολιασμός αγγουριάς



Εμβολιασμός τομάτας



Εμβολιασμός μελιτζάνας

Ο εμβολιασμός των λαχανικών είναι μια πρακτική **‘φιλική’** προς το περιβάλλον για την παραγωγή λαχανικών χωρίς επικίνδυνα για την υγεία των καταναλωτών υπολείμματα φυτοφαρμάκων, για τα οποία παρατηρείται αυξημένη ζήτηση.

Η καλλιέργειά τους είναι ευκολότερη και πιο προσοδοφόρα από την καλλιέργεια των αυτορριζών σπορόφυτων γιατί:

- α) δεν προσβάλλονται από τις εδαφογενείς ασθένειες και δίνουν πρωιμότερη και υψηλότερη παραγωγή,
- β) είναι ανθεκτικά στις χαμηλές θερμοκρασίες και μπορούν να καλλιεργηθούν για παραγωγή εκτός εποχής,
- γ) έχουν μικρότερες ανάγκες σε εισροές (λιπάσματα, φυτοφάρμακα, νερό κ.λπ.),
- δ) χρειάζονται λιγότερα φυτοφάρμακα για την απολύμανση του εδάφους,
- ε) μπορούν να παρατείνουν την περίοδο συγκομιδής και να καταστήσουν συμφέρουσα την καλλιέργεια επιθυμητών ποικιλιών που είναι ευπαθείς στις ασθένειες και σε άλλες φυσιολογικές ανωμαλίες και
- στ) δε χρειάζονται μακρές περιόδους αμειψισποράς, καθιστούν ανταγωνιστική την παραγωγή λαχανικών στη βιολογική γεωργία και μειώνουν τα φυτοφάρμακα που χρησιμοποιούνται για την προστασία τους.

Ο εμβολιασμός εφαρμόζεται εμπορικά στα καρποδοτικά λαχανικά (καρπουζιά, αγγουριά, πεπονιά, τομάτα, μελιτζάνα και πιπεριά) και για βελτιωτικούς σκοπούς στα φυλλώδη λαχανικά (Εικόνα 1α, 1β, 1γ, 1δ).

Τα καρπούζια που καταναλώνουμε προέρχονται κατά 85-90%, περίπου από εμβολιασμένες καρπουζιές, ενώ τα άλλα λαχανικά κατά 10-30%, περίπου (Bletsos κ. ά. 2003, Christakou κ. ά. 2005, Bletsos 2005, Bletsos και Olympios. 2008, Μπλέτσος 2010).

Οι κάτοικοι των περιοχών στις οποίες καλλιεργούνται οι παραδοσιακές ποικιλίες λαχανικών, οι οποίες είναι γνωστές με το όνομα της περιοχής προβαίνουν στις απαραίτητες ενέργειες να τις κατοχυρώσουν ως Προϊόντα Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ) ή Προϊόντα Γεωργικής Ένδειξης (ΠΓΕ). Για τη διάδοσή τους μάλιστα διοργανώνουν και τοπικές γιορτές (π.χ. γιορτή Τσακώνικης μελιτζάνας στο Λεωνίδιο Αρκαδίας, φασολιού στο Λαιμό Φλώρινας, Καρατζοβίτικης πιπεριάς στην Αριδαία Πέλλας, πεπονιού στο Τυχερό Έβρου, παραδοσιακών προϊόντων Κυκλάδων στη Σαντορίνη-τοματάκι, φάβα κ.λπ.).

ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΤΩΝ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

Τα λαχανικά με βάση το εδώδιμο μέρος τους ταξινομούνται σε:

- **Καρποδοτικά** (αγγουριά, καρπουζιά, κολοκυθιά, πεπονιά, μπάμια, μελιτζάνα, πιπεριά τομάτα, κ.λπ.),
- **Ριζώδη** (καρότο, παντζάρι, κ.λπ.),
- **Βολβώδη** (κρεμμύδι, κ.λπ.),
- **Φυλλώδη** (λάχανο, σπανάκι, μαρούλι, αντίδι, ραδίκι, κ.λπ.) η καλλιέργεια των οποίων αυξάνεται τα τελευταία χρόνια, γιατί άλλαξαν οι συνήθειες των καταναλωτών και καταναλώνουν καθημερινά πολλές σαλάτες και στα
- **Αρτυματικά και αρωματικά λαχανικά** (σέλινο, σκόρδο, άνηθος, μαϊντανός κ.λπ.) η παραγωγή και η κατανάλωση των οποίων αυξήθηκε στη χώρα μας την τελευταία δεκαετία. Τα λαχανικά αυτά δεν προσφέρουν ουσιαστικά στη διατροφή του ανθρώπου γιατί καταναλώνονται σε μικρές ποσότητες, αλλά δίνουν τη νοστιμιά στα φαγητά. Είναι εκείνα που κάνουν τα φαγητά να ξεχωρίζουν και χαρακτηρίζουν την τοπική κουζίνα και την πολιτιστική κληρονομιά της περιοχής. Το 20% των τουριστών επιλέγουν ως τόπο προορισμού με βάση τις γαστρονομικές συνήθειες της περιοχής και αφήνουν το 25% των συνολικών δαπανών στην κατανάλωση φαγητού και ποτού. Το ποσό αυτό ανήλθε το 2015 για τη χώρα μας σε 5,4 δισεκατομμύρια ευρώ γιατί επισκέφθηκαν την Ελλάδα 26.000.000 τουρίστες. Χρησιμοποιούνται επίσης στη γευστική βελτίωση των τροφών (βιομηχανία τροφίμων και ποτών), στην κοσμετολογία (σαπούνια, αρώματα, καλυντικά, οδοντόκρεμες, τσίχλες κ.λπ.), στην αρτοποιία, στη ζαχαροπλαστική και στην παρασκευή ευφραντικών αφεψημάτων. Τα φυτά αυτά μπορούν να καλλιεργηθούν σε γλάστρες και η νοικοκυρά να τα χρησιμοποιεί στη μαγειρική φρεσκοκομμένα, αποξηραμένα ή αλεσμένα (Μπλέτσος 2012 και Μπλέτσος 2016).

Επειδή η γαστρονομική ταυτότητα της χώρας μας οφείλεται στις παραδοσιακές ποικιλίες των λαχανικών θα περιγράψουμε μερικές.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΩΝ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ

ΤΟΜΑΤΑ

Ποικιλία 'Αρετή'



Δημιουργήθηκε στο Τμήμα Λαχανοκομίας του Κέντρου Γεωργικής Έρευνας Βορείου Ελλάδος. Η ποικιλία είναι πρώιμη και παραγωγική. Οι καρποί είναι μεγάλοι (190-210 γρ.). Συνιστάται για καλλιέργεια στα θερμοκήπια και υπαίθρια σε όλη την Ελλάδα και είναι κατάλληλη για εμπορία στις λαϊκές αγορές και στους ιδιωτικούς λαχανόκηπους για οικιακή κατανάλωση.

Ποικιλία 'Μακεδονία'



Δημιουργήθηκε στο Τμήμα Λαχανοκομίας του Κέντρου Γεωργικής Έρευνας Βορείου Ελλάδος. Η ποικιλία είναι μεσοπρώιμη και παραγωγική. Οι καρποί είναι μέτριοι (160-180 γρ.). Συνιστάται για καλλιέργεια στα θερμοκήπια και υπαίθρια σε όλη την Ελλάδα και είναι κατάλληλη για εμπορία στις λαϊκές αγορές και στους ιδιωτικούς λαχανόκηπους για οικιακή κατανάλωση.

Ποικιλία 'Όλυμπία'



Δημιουργήθηκε στο Ινστιτούτο Αμπέλου και Οπωροκηπευτικών Πύργου. Η ποικιλία είναι μεγαλόκαρπη, μεσοπρώιμη και παραγωγική. Οι καρποί είναι μέτριοι (170-190 γρ.). Συνιστάται για καλλιέργεια στα θερμοκήπια και υπαίθρια σε όλη την Ελλάδα και είναι κατάλληλη για εμπορία στις λαϊκές αγορές και στους ιδιωτικούς λαχανόκηπους για οικιακή κατανάλωση.

ΠΙΠΕΡΙΑ

Ποικιλία 'Π14'



Δημιουργήθηκε στο Τμήμα Λαχανοκομίας του Κέντρου Γεωργικής Έρευνας Βορείου Ελλάδος. Η ποικιλία είναι πρώιμη, δίνει καρπούς κατάλληλους για γέμισμα και υψηλή παραγωγική. Οι καρποί έχουν μέτριο μέγεθος (80-90 γρ.) και είναι κιτρινοπράσινοι (Παύλου 2001).

Ποικιλία 'Π13'



Δημιουργήθηκε στο Τμήμα Λαχανοκομίας του Κέντρου Γεωργικής Έρευνας Βορείου Ελλάδος. Η ποικιλία είναι μεσοπρώιμη, δίνει καρπούς επιμήκεις κατάλληλους για τηγάνισμα. Οι καρποί έχουν μέτριο μέγεθος (35-40 γρ.) και κιτρινοπράσινο χρώμα.

ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ

Ποικιλία 'Λαγκαδά'



Δημιουργήθηκε στο Τμήμα Λαχανοκομίας του Κέντρου Γεωργικής Έρευνας Βορείου Ελλάδος. Η ποικιλία είναι μεσοπρώιμη και πολύ παραγωγική. Οι καρποί είναι μεγάλοι (240-270 γρ.), κυλινδρικοί, μωβ και πολύ γευστικοί. Συνιστάται για υπαίθρια καλλιέργεια σε όλη την Ελλάδα.

Ποικιλία 'Τσακώνικη'



Δημιουργήθηκε στο Ινστιτούτο Αμπέλου και Οπωροκηπευτικών Πύργου. Η ποικιλία είναι πρώιμη και πολύ παραγωγική. Οι καρποί είναι μέτριοι (160-180 γρ.), ιώδεις με άσπρες λωρίδες. Καλλιεργείται υπαίθρια κυρίως στη νότια Ελλάδα.

ΠΕΠΟΝΙΑ

Ποικιλία 'Κόκκινη μπανάνα'



Δημιουργήθηκε στο Τμήμα Λαχανοκομίας του Κέντρου Γεωργικής Έρευνας Βορείου Ελλάδος. Η ποικιλία είναι πολύ πρώιμη και πολύ παραγωγική. Οι καρποί είναι πορτοκαλοκίτρινοι, πεπλατυσμένοι με ενδιάμεσες πράσινες αυλακώσεις που χωρίζουν τους καρπούς σε φέτες. Οι καρποί έχουν μέσο βάρος 2,0-2,5 κιλά, λευκοπράσινη και αρωματική σάρκα.

Ποικιλία 'Αργούς'



Δημιουργήθηκε στο Ινστιτούτο Αμπέλου και Οπωροκηπευτικών Πύργου. Η ποικιλία είναι μεσοπρώιμη και πολύ παραγωγική. Οι καρποί είναι πορτοκαλοκίτρινοι και ελλειψοειδείς. Οι καρποί έχουν μέσο βάρος 2,0-2,5 κιλά και πορτοκαλί σάρκα. Καλλιεργείται κυρίως στη νότια Ελλάδα.

Οι καλλιεργητές των παραδοσιακών ποικιλιών πρέπει να δίνουν ιδιαίτερη προσοχή στο πως θα διατηρήσουν την αυθεντικότητα των ποικιλιών. Η πρόσμιξή τους με άλλες ποικιλίες ή υβρίδια ενδέχεται να αλλάξουν τα ποιοτικά τους χαρακτηριστικά.

BIBΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- Bletsos, F. A.** 2005. *Use of grafting and calcium cyanamide as alternatives to methyl bromide soil fumigation and their effects on growth, yield, quality and Fusarium wilt control in melon.* J. Phytopathology 153, 1-7.
- Bletsos, F.A.** and **C.M. Olympios.** 2008. *Rootstocks and grafting of tomatoes, peppers and eggplants for soil-borne disease resistance, improved yield and quality.* The European Journal of Plant Science and Biotechnology. Global Science Book pp. 62-73.
- Bletsos, F.A.,** Thanassouloupoulos, C.C. and D.G. Roupakias. 2003. *Effect of grafting on growth, yield, and Verticillium wilt of eggplant.* HortScience 38 (2), 183-186.
- Camacho Villa T.C., Maxted, N., Scholten, M.** and **B. Ford-Lloyd.** 2005. *Defining and identifying crop landraces.* Plant Genetic Resources 3, 373-384.
- Christakou, E. C., Arvanitoyannis, I. S., Khah, E. M.** and **F. A. Bletsos.** 2005. *Effect of grafting and modified atmosphere packaging (MAP) on melon quality parameters during storage.* Journal of Food, Agriculture & Environment 3 (1), 144-151.
- Zeven, A.C.** 1998. *Landraces: A review of definitions and classifications.* Euphytica 104, 127-139.
- Παύλου, Γ.** 2001. Αξιολόγηση καθαρών σειρών πιπεριάς φλάσκας δημιουργίας Σταθμού Γεωργικής Έρευνας Ιεράπετρας. Πρακτικά 19ου Επιστημονικού Συνεδρίου της Ελληνικής Εταιρείας της Επιστήμης των Οπωροκηπευτικών (ΕΕΕΟ). 25-27 Οκτωβρίου 1999, Ηράκλειο, σελ. 267-270.
- Βασιλείου, Κ. Ζ. & Θ. Ε. Κονδύλης.** 1992. Οκτώ ελληνικές παραγωγικές ποικιλίες αναρριχώμενων χλωρών φασολιών. Πρακτικά ΕΘΙΑΓΕ 'Πανελλήνιο Συνέδριο Γεωργικής Έρευνας' Φυτική Παραγωγή, Θεσ/νίκη 5-7 Φεβρουαρίου 1990, τόμος

ΒΙΒΛΙΑ



Μπλέτσος Α.Φ., 2010

Ο εμβολιασμός των λαχανικών

Εκδόσεις Έμβρυο

352 σελίδες

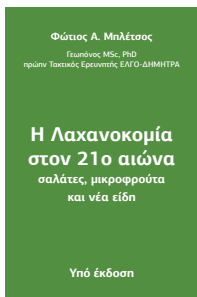


Μπλέτσος Α.Φ., 2012

Πρακτική λαχανοκομία & Παραδοσιακές ποικιλίες

Εκδόσεις Ζήτη

408 σελίδες



Μπλέτσος Α.Φ., 2016

Η λαχανοκομία στον 21ο αιώνα - σαλάτες, μικροφρούτα και νέα είδη

Εκδόσεις Έμβρυο

352 σελίδες (υπό έκδοση)



ΑΙΓΙΛΟΠΑΣ

Δίκτυο για τη Βιοποικιλότητα
και την Οικολογία στη Γεωργία

www.aegilops.gr

 aegilops

Έδρα

Άνω Λεχώνια Βόλου

 Τ & Φ: 24280 94 558

 info@aegilops.gr

Εστιακά
σημεία

Λέσβος

 mytiline@aegilops.gr

Καστοριά

 Οικολογικό Αγρόκτημα ΒΙΟFru
kastoria@aegilops.gr

Κεφαλονιά

 kefalonia@aegilops.gr

Αθήνα

 ΒΟΤΑΝΟΚΗΠΟΣ, Μαρκόπουλο Αττικής
athina@aegilops.gr

Θεσσαλονίκη

 thessaloniki@aegilops.gr

Πάτρα

 patra@aegilops.gr

Σχολεία σπόρων

 greekseedsschool@aegilops.gr

Έρευνα

 Ερευνητικό Οικολογικό Αγρόκτημα Λωτός
koutisresfarm@gmail.com