

ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ ΜΑΖΙ ΜΕ ΤΗΝ «ΕΦΗΜΕΡΙΔΑ ΤΩΝ ΣΥΝΤΑΚΤΩΝ» ΤΟΥ ΣΑΒΒΑΤΟΚΥΡΙΑΚΟΥ



ΑΓΡΟΔΑΣΟΠΟΝΙΑ

Το δάσος δείχνει τον δρόμο για νέες καλλιέργειες

Παλιά πρακτική, νέα επιστήμη,
αιετόφορος ανάπτυξη

«Να ξανασυνδεθούμε με τον

Η Σάιλα Ντάρμος παρέλαβε ένα μικρό κομμάτι γης με ελαιώνες και εσπεριδοειδή, κοντά στη θάλασσα, στη Σκάλα Λακωνίας, από τον πατέρα της, που επί τριάντα χρόνια το καλλιεργούσε αποκλειστικά με βιολογικές πρακτικές. Οι σπουδές της στην κοινωνιολογία τη βοήθησαν, μη έχοντας ακόμη τη γεωργική γνώση, στο να παρατηρεί τον τρόπο που το κτήμα από μόνο του λειτουργούσε. Τι σήκωνε το χώμα, τι φυτά φύτευαν από μόνο τους. Μέσα από την παρατήρηση, έχοντας –σαν νέα γενιά– στο μυαλό της έννοιες όπως η περιμακουλτούρα, έκανε ένα βήμα παραπάνω και ανέβασε τη διαχείριση των καλλιεργειών σε ακόμη υψηλότερο επίπεδο. Επέλεξε να περάσει σε αροδοσπονία, ένα σύστημα ακόμη άγνωστο στην ελληνική αγροτική κοινωνία του σήμερα, έχοντας σαν όραμα τη δημιουργία ενός καλύτερου μέλλοντος, αρμονικής συμβίωσης ανθρώπων και οικοσυστημάτων για την παραγωγή υψηλής διατροφικής αξίας προϊόντων.



Της Βάσης Παναγοπούλου

Η γνωριμία με τη Σάιλα Ντάρμος ήταν η ωραιότερη στιγμή της ημέρας μου στο bio festival όπου και συναντηθήκαμε, αλλά και κομβικής σημασίας θα μπορούσα να πω. Είχα ανάγκη να δω κάτι καινούριο, να πάρω ελπίδα για το μέλλον, ότι τα πράγματα προχωρούν, εξελίσσονται, ότι νέα παιδιά δημιουργούν καινοτόμα προϊόντα μέσα από επιστημονική προσέγγιση της αγροτικής ζωής και σε μεγαλύτερη σιμωμία με τη φύση. Και αυτή την ελπίδα μου τη χάρισε απλόχερα αυτό το νεαρό κορίτσι με τη δουλειά του και την όμορφη παρουσία του.

Με έστειλαν άλλοι εκθέτες στο περίπτερό της για να δοκιμάσω τις «καλύτερες πράσινες ελιές που έχεις φάει ποτέ», που αυτοί τις είχαν πρωτύτερα γευτεί και τιμήσει. Εχω μάθει να μην αφήνω τις ευκαιρίες να χάνονται κι έτσι βρέθηκα –σε ένα πολύ λιτό αλλά αισθητικά πολύ προσεγμένο περίπτερο– μπροστά σε μια νεαρή κοπέλα με πλατύ χαμόγελο που μιλούσε στους επισκέπτες για τα προϊόντα που προσέφερε. Πάστα πράσινης ελιάς – καυτερή, ελιές πράσινες, ελιές Καλαμών με την αντίστοιχη πάστα ελιάς, με λιγότερα όμως καρυκεύματα. Φυσικά δοκίμασα πρώτα τις πράσινες ελιές που βρίσκονταν μέσα σε βάζο με εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο δικής τους παραγωγής (στηρχε και ελαιόλαδο με βότανα), όπως άλλωστε και οι Καλαμών. Εξαιρετικές. Πέρασα στην πάστα ελιάς. Γνώριμη μου φάνηκε η γεύση.

– Ρίγανη; ρώτησα.
– Ναι, και σκόρδο. Αρέσει πολύ στους καταναλωτές του εξωτερικού, στους οποίους κυρίως απευθυνόμαστε, μου απάντησε μία από τις δύο κοπέλες που ήταν εκεί.

Εκμεταλλεύτηκα την άφιξη νέων επισκεπτών για να περιεργαστώ με την ησυχία μου τα άλλα προϊό-

ντα στον πάγκο. Την προσοχή μου τράβηξε η πολύ προσεγμένη ετικέτα με ασήμνια τα γράμματα της ονομασίας των προϊόντων: «Silver leaf». Παρατήρησα πως το καπάκι από τις πάστες ελιάς έχει αυτοκόλλητο QR code, με την πρόσκληση: «Μάθετε για εμάς. Δείτε το βίντεο». Να ακόμη ένα συν. Πήρα ένα βάζάκι με θαλασσινό αλάτι Μάνης. Στην ετικέτα διάβασα: «Συλλέγεται με το χέρι από τους λάκκους των βράχων στις ακτές της Μάνης, στεγνώνει με φυσικό τρόπο στον ήλιο. Ανεπεξέργαστο».

Είχαν και ταχίνι, «ολικής άλεσης, αλεσμένο με παραδοσιακό τρόπο σε πετρόμυλο». «Πόσα προϊόντα μπορεί να έχει ένα κτήμα;» αναρωτήθηκα, όταν άκουσα τη μία κοπέλα να λέει ότι στο κτήμα ακολουθούν σύστημα Agroforestry (Αροδοσπονία). Αυτή η πληροφορία ήταν για μένα η πιστοποίηση ότι είχα ανακαλύψει θησαυρό.

Ετσι ξεκίνησε η γνωριμία μας με τη Σάιλα Ντάρμος, την ιδιοκτήτρια της Silver leaf και δώσαμε ραντεβού για να συνεχίσουμε τη συζήτησή μας την επομένη ημέρα, με ηρεμία. Θα μπορούσε να περναίει, γιατί τόση χαρά. Τι παραπάνω έχει από ένα άλλο βιοκαλλιεργητή;

Οποιοι γνωρίζει από επαρχία καταλαβαίνει τι σημαίνει τριάντα χρόνια πριν, ένα κτήμα είκοσι στρεμμάτων να καλλιεργείται με αποκλειστικά βιολογικές μεθόδους. Και πού; Στη Σκάλα Λακωνίας, στην καρδιά των ελαιώνων που ακόμη και σήμερα ελαχίστοι είναι οι βιοκαλλιεργητές. Με το 95% της παραγωγής τους –εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο, επιτραπέζιες ελιές, διάφορα εσπεριδοειδή– να φεύγει κατευθείαν για το εξωτερικό όταν ακόμη σήμερα η μεγαλύτερη ποσότητα ελαιολάδου φεύγει χύμα στο εξωτερικό.

Και τώρα, που η διαχείρισή του κτήματός πέρασε μετά το «φευγιό» του πατέρα Σταύρου Ντάρμου στην



κόρη του Σάιλα, αυτή, μια νεαρή κοπέλα, αποφασίζει να ακολουθήσει τις αρχές της αροδοσπονίας, απόφαση που καταδεικνύει την αγάπη και τον σεβασμό στη γη και στις λειτουργίες της φύσης, αφού είναι σε υψηλότερο επίπεδο –θα τολμήσω να πω– όχι μόνο από τη βιολογική, αλλά και από τη βιοδυναμική καλλιέργεια.

Η αροδοσπονία συνδυάζει τις γεωργικές καλλιέργειες με τη συνυπάρξη δέντρων καρποφόρων και μη, τόσο για την παραγωγή χρησιμής ξυλείας που χρησιμοποιείται για την αύξηση της οργανικής ύλης του χώματος αλλά και βρώσιμων καρπών. Στον σχεδιασμό δε των νέων φυτεύσεων δημιουργούνται «όροφοι» βλάστησης. Θάμνοι, καρποφόρα δέντρα και δέντρα που φάνουν σε μεγάλο ύψος και αποτελούν τη σκεπή του συστήματος. Και όλα έχουν τον ρόλο τους, αλληλοσυμπληρώνονται και συνεργάζονται στην υγιή δομή και λειτουργία του οικοσυστήματος που δομούν, το

οποίο στηρίζεται και δημιουργείται σε ένα πλούσιο έδαφος, παράγοντας, έτσι, εξαιρετικής διατροφικής αξίας προϊόντα.

Ας αφιερώσουμε λοιπόν στην εξιστόρηση της Σάιλα Ντάρμος

«Γύρισα στην Ελλάδα πριν 'φύγει' ο πατέρας μου. Σιγά σιγά μάθανα δίπλα του και αναλαμβάνω όλο και περισσότερες ευθύνες. Ανέλαβα ολοκληρωτικά το 2015. Το τελευταίο πράγμα που κάναμε μαζί πριν 'φύγει', ήταν να κόψουμε περίπου 450 δέντρα και να τα κεντρώσουμε λάμια, λεμόνια και χειμερινά πορτοκάλια, γιατί τα καλοκαιρινά δεν πηγαίνανε πολύ καλά. Εγώ, δεν ξέρω αν θα μπορούσα να πάρω μια τέτοια απόφαση. Να τα βλέπεις όλα κομμένα και να αισθάνεσαι ότι έχεις κάνει τεράστια καταστροφή».

«Βέβαια, απ' ό,τι έμαθα σε διάφορα σεμινάρια για την αροδοσπονία, η ίδια η φύση, από μόνη της, με τους ανέμους, με τις φωτιές, δημιουργεί καταστροφές. Αυτός είναι ένας τρόπος να ξαναδημιουργηθεί

το δάσος από χη υπάρχει πητα. Ολα αδια, τα φύλλα δημιουργούνται ύλη που βοηθ αναγεννηθείρε πολύ καθε δέντρο διαβάσει και χε μπει σε αγρο κεντρώσει όλη ξαφνικά δεχθ Βρήκαν την αν σαν πάρα ποσ σκυίες. Βγαίν από το μικρό «Μη έχοντ μουν τι να καν θα γίνει δασο άρχισα να μι ενναλλακτικ όπως ο Πανα να ζητώ τη γρησα όμως, συ είχαμε στον Π

παραγωγό και τη φύση»



Πλέον το κτήμα είναι σαν βοτανικός κήπος, λέει η Ζαίλα Ντάρμπος



το δάσος από την αρχή και στην αρχή υπάρχει πάρα πολύ βιοποικιλότητα. Όλα αυτά τα δέντρα, τα κλαδιά, τα φύλλα, πέφτοντας στο χώμα δημιουργούν μια πλούσια οργανική ύλη που βοηθά το περιβάλλον να αναγεννηθεί. Ο πατέρας μου ήξερε πολύ καλά πώς να φροντίζει το κάθε δέντρο με φυσικό τρόπο. Είχε διαβάσει και Fukuoaka, αλλά δεν είχε μπει σε αγροδοσπονία.

«Αφού λοιπόν είχαμε κόψει και κεντρώσει όλα τα δέντρα, το χώμα εραφνικά δέχτηκε πάρα πολύ φως. Βρήκαν την ευκαιρία και φύτεψαν πάρα πολλά δέντρα –μουριές, συκιές, βγαίνουν από παντού, δίπλα από τα μικρά κεντρονόμενα δέντρα.

«Μη έχοντας τη γνώση, σκεπτόμουν τι να κάνω τώρα. Αν το αφήσω θα γίνει δάσος, από μουριές. Έτσι άρχισα να μιλάω με διάφορους εναλλακτικούς καλλιεργητές, όπως ο Παναγιώτης Μανίκης, και να ζητώ τη γνώμη τους. Παρατήρησα όμως, σε ένα άλλο κτήμα που είχαμε στον Πάρνωνα, με τσάι, ότι

επειδή δεν το διαχειριζόμασταν ιδιαίτερα δημιουργήθηκε με τον χρόνο δάσος. Σιγά σιγά φυτρώναν παντού δέντρα. Ο ξάδερφός μου επέμνε ότι έπρεπε να καθαρίσουμε το κτήμα, γιατί δεν ήταν καλό για το τσάι. Εκείνη την εποχή ο Πάρνωνας είχε καεί και σκεφτόμασταν με ποιους τρόπους θα μπορούσε να γίνει αναδάσωση. Τότε σκέφτηκα, εδώ που καλλιεργούμε βγαίνει το δάσος μόνο του και δεν το θέλουμε, το ίδιο συμβαίνει και στο άλλο μας κτήμα και πενήντα χιλιόμετρα πιο κάτω παλεύουμε να αναστήσουμε το δάσος και δεν μπορούμε. Έτσι κατάλαβα ότι οι καλλιέργειες και το δάσος με κάποιο τρόπο δένουν μεταξύ τους.

«Μετά παρακολούθησα μια ομιλία του Δημήτρη Τσίτου από το Mazi farm στη νότια Εύβοια, που μιλούσε για syntropic farming – μέθοδος που γίνεται στη Βραζιλία και την έκανε γνωστή ο Ernst Gotsch. Του μίλησα για το τι γίνεται στο κτήμα και ενθουσιάστηκε. Οπότε κα-

τάλαβα ότι όλες αυτές οι μουριές, οι συκιές που είχαν φυτρώσει μόνες τους στο κτήμα μου και δεν χρειαζόταν να ανοράσω για να φυτέψω, αυτές θα αποτελούσαν μέρος του high layer του δάσους που ήθελα για να δημιουργήσω στο κτήμα μου. Το 2016 ήταν.

«Τώρα πια ξέρω πώς να το οργανώσω, ποια δέντρα να κρατήσω για να είναι ένα πυκνό και ψηλό δάσος που θα με προστατεύει κι από τα ψεκάσματα που κάνουν οι άλλοι καλλιεργητές στην περιοχή μας και να είναι και λειτουργικό, να μπορεί να περάσει το τρακτέρ.

«Φέτος παρακολούθησα διάφορα σεμινάρια στα εξωτερικά όχι μόνο για αγροδοσπονία, αλλά για food forest, για διαχείριση του νερού, όλα αυτά συνδέονται μεταξύ τους. Τώρα οργανώνουμε σεμινάρια σαν κτήμα κι εμείς στην Ελλάδα».

Τι καλλιέργειες και τι δέντρα υπάρχουν στο κτήμα σήμερα;

«Συνεχίζουμε πάντα να έχουμε ελαιόδεντρα και εσπεριδοειδή (λάιμ, πορτοκαλιές, λεμονιές). Το ψηλότερο επίπεδο φυτεύσεων αποτελείται κυρίως από λευκές. Ενδιάμεσα υπάρχουν πολλές μουριές και συκιές που δοιούν το επίπεδο πάνω από τις πορτοκαλιές. Κυρίως τα καλλιεργούμε για να τα κλαδεύουμε εντατικά και να χρησιμοποιούμε τα κλαδιά τους για να αυξήσουμε την οργανική ύλη, τη δύναμη του εδάφους, ώστε να ευημερούν τα υπόλοιπα δέντρα.

«Έχουμε φυτέψει ακόμη πάρα πολλούς φρουτοθάμνους, όπως καρίσσα, διάφορα είδη μούρων (gooseberries, γκότζι μπερι κ.ά.). Είχαμε εξαρχής πολλά φρουτοδέντρα αλλά φυτέψαμε και άλλα, περίπου τριάντα ποικιλίες, για να καλύψουμε τις δικές μας ανάγκες, για να είμαστε αυτόρκεϊς. Όταν αρρώστησε ο μπαμπάς μου δεν θέλαμε να τρώει τίποτα που δεν ήταν δικό μας.

«Αυτή τη στιγμή έχουμε πάνω

από 80 ποικιλίες καρποφόρων. Μηλιές, αχλαδιές, λωτούς, κερασιές, ροδιές, βερικοκιές. Κεντρώσαμε άλλα οκτώ είδη εσπεριδοειδών (μανταρινιές, κλημεντίνες, γκρέιπ φρουτ). Βάλαμε passion fruit, φράουλες, φεϊζόα, dragon fruit, φράουλες, μπανανιές ροζ.

«Αυτή την άνοιξη βάλαμε και τροπικά φυτά. Πειραματιστήκαμε με τσεριμόγια, παπάγια, γκουάβα, σαπότε. Είναι τόσο όμορφα, δεν το πιστεύω ότι έχω τη δυνατότητα να έχω τέτοια φυτά στο κτήμα μου!

«Τρελαίνομαι με τα φυτά, ειδικά αν είναι λίγο 'περιέργα', θέλω να τα γνωρίσω, να τα έχω. Πλέον το κτήμα είναι σαν βοτανικός κήπος!»

Τα προϊόντα που έχετε δεν είναι όλα δικά σας.

«Όχι. Σκοπός του silver leaf είναι να βοηθήσουμε και να δώσουμε ένα οικονομικό κίνητρο στους ανθρώπους να γίνουν βιοπαραγωγοί και να τους βοηθήσουμε να είναι

→ ΣΥΝΕΧΕΙΑ ΑΠΟ ΤΗΣΕΛ.9

και βιώσιμοι. Οπότε για εμάς έχει νόημα η συνεργασία, από το να παράγουμε μόνο τα δικά μας καθαρά προϊόντα. Το αλάτι, π.χ., είναι από μια γυναίκα στη Μάνη, καταπληκτική. Έχουμε ακόμη ταχίνι, ξίδι, λιαστές ντομάτες. Συνεργαζόμαστε με βιολογικούς παραγωγούς της περιοχής μας, που έχουν εξίσου καλή ποιότητα προϊόντων, τους γνωρίζουμε, τους εμπιστευόμαστε και συμμεριζόμαστε τις ίδιες ηθικές αρχές».

Ποιοι λειτουργούν στο κτήμα;

«Στην επιχείρηση είναι σχεδόν μόνο μέλη της οικογένειάς μου. Η θεία μου, Παναγιώτα Ντάρμου, είναι πολύ σημαντικό μέλος, οργανώνει όλη την παραγωγή χωρίς αυτήν δεν ξέρω τι θα έκανα. Βοηθούσε και τον πατέρα μου δεκαπέντε χρόνια. Είναι χρυσός άνθρωπος.

«Δουλεύουν πολλά ξαδέρφια μου μαζί μας κι έχουν περάσει πολλά ξαδέρφια μου από την επιχείρηση κι αυτό είναι κάτι που μας ενώνει όλους μαζί και μου αρέσει πάρα πολύ.

«Το κτήμα και το project τα "τρέχω" με τον ξάδερφό μου, Παναγιώτη Ντάρμου, που κι αυτός είχε εξαρχής ένα όραμα για την επιχείρηση κι έβλεπε ότι είναι πολύ σημαντικό αυτό που κάνουμε αλλά και τι μπορούμε να κάνουμε. Προσπαθώ όλες τις αποφάσεις να τις παίρνω με πάντα μαζί. Βέβαια κάποιες φορές πρέπει να πατάω φρένο, γιατί εγώ έχω ολόκληρη την εικόνα, τα οικονομικά, κ.λπ.

«Μαζί μας είναι και η Αγγελική Γουδή, που τη γνώρισες στο φεστιβάλ. Στην αρχή ήρθε σε μας για να κάνει πρακτική —ήθελε να πάρει εμπειρία για να καλλιεργήσει ένα δικό της κτήμα— κι επειδή ταίριαζε τόσο καλά και μπορούσε να προσφέρει πάρα πολλά, έχει κάποτε περίπου έναν χρόνο. Σκοπός της τώρα είναι να κάνει σπουδές και μετά να νυφίσει με τη γνώση και να μας βοηθήσει με όλα αυτά που κάνουμε. Και αυτή δεν είχε καμία σχέση με τη γεωργία. Αρχιτεκτονική έχει σπουδάσει».

Λειτουργείτε κατά κάποιο τρόπο σαν βιοκοινότητα;

«Σαν ένα είδος σχολείου θα ήθελα καλύτερα να πω. Ο στόχος του project είναι να παρέχουμε γνώση και υποστήριξη σε άτομα που ενδιαφέρονται για το πώς μπορείς με βιώσιμους τρόπους να καλλιεργείς αλλά και να ζεις.

«Πατί δεν είναι μόνο η καλλιέργεια. Θέλουμε στα νέα σεμινάρια που θα κάνουμε να εντάξουμε θέματα που αφορούν την υγιεινή διατροφή, τη φυσική δόμηση, τη διαχείριση νερού και πολλά άλλα. Το κτήμα είναι ιδανικό μέρος για τέτοιου είδους σεμινάρια που συμπληρώνονται, βέβαια, και δράσεις. Κατά καιρούς έχουν περάσει φανταστικοί άνθρωποι.

«Θέλουμε, ακόμη, να εντάξουμε και προγράμματα για μικρά παιδιά, κάτι σαν καλοκαιρινή κατασκηνώση. Να μπορούν να ζήσουν για λίγο στη φύση, να μάθουν για τους σπόρους, να δουν τα φυτά. Εχω πάθει

Η φύση είναι ο μεγάλος δό



Αγγελική Γουδή,
Σάιλα Ντάρμος

σοκ με ιστορίες παιδιών που μεγαλώνουν στην πόλη και είναι τόσο απομακρυσμένα από τη φύση. Με αγχώνει αυτό. Πώς θα προχωρήσουμε σε ένα καλύτερο μέλλον αν είμαστε τόσο αποκομμένοι από τη φύση;

«Οπότε, σκοπός μας είναι να εντάξουμε στο project ό,τι χρειάζεται ουσιαστικά μια κοινότητα για να είναι βιώσιμη, και το προσπαθούμε και μέσω σεμιναρίων αλλά και δράσεων, όπως π.χ. να οργανώσουμε μια δράση αναδάσωσης.

«Θέλουμε να δημιουργηθεί μια κοινότητα που να είναι αλληλέγγυα, να υπάρχει βοήθεια, συνεργασία. Σήμερα, π.χ., έχουμε οργανώσει μια συνάντηση με το Mazi farm με περίπου δώδεκα άτομα που ξέρω ότι έχουν διάφορες οργανώσεις. Θα είναι από το Evolving Cycles, από το permaculture school της Αθήνας, από ένα πρότζεκτ της Μεγαλόπολης που δεν τους έχω γνωρίσει από κοντά, από την "κιβωτό Κορογιών" που είναι στη Νεάπολη. Για να δούμε πώς μπορούμε όλοι μαζί να βοηθηθούμε και να υποστηριχτούμε, σε όλες αυτές τις δράσεις που θα κάνουμε. Χρειάζομαστε ο ένας την υποστήριξη του άλλου».

Οπότε, ο στόχος είναι...;

«Ο στόχος είναι να χτίσουμε ένα καλό μέλλον. Να είμαστε ένα hab [εργαστήριο] που δρα προς τα έξω με πολύ θετικό τρόπο και να είμαστε σε θέση να δίνουμε αυτό που χρειαζόμαστε το περιβάλλον. Αυτή είναι ταίριασμα. Τι χρειάζεται; Αυτή είναι μια σημαντική ερώτηση που κι εγώ τώρα αναρωτιόμουν βλέποντας ότι το τελευταίο σεμινάριό μας δεν είχε μεγάλη ανταπόκριση. Και κατάλαβα ότι δίνουμε πολύ εξειδικευμένη γνώ-

ση (φυσική καλλιέργεια) που ακόμη δεν υπάρχει το κατάλληλο υπέδαφος για να γίνει κατονητήρι.

«Οπότε κατάλαβα ότι πρώτα χρειάζεται να έρθει ο κάθε άνθρωπος πιο κοντά στη φύση, να καταλάβει, για να μπορέσει να αλλάξει νοοτροπία και μετά θα ακολουθήσουν τα υπόλοιπα. Γι' αυτό λοιπόν είναι δύσκολο να πεις εξαρχής "αυτός είναι ο στόχος". Ο,τι είναι απαραίτητο, για εμάς κυρίως, για να δημιουργήσουμε ένα καλύτερο περιβάλλον κι ένα καλύτερο μέλλον, αυτό θα το κάνουμε. Που δεν μπορώ να ξέρω εξαρχής τι θα είναι. Αυτό θα αλλάξει κι εμείς θα προσαρμοζόμαστε.

«Κι όταν λέω "εμείς", εννοώ ότι πρώτα ξεκινούμε από τα δικά μας, πώς μεταφράζουμε αυτή τη γνώση κι αυτή την ηθική, τι πρέπει εγώ να κάνω, τι απαιτεί η δική μου περίπτωση για να παράξω κάτι καλύτερο, πιο υγιεινό. Και μέσα από αυτή τη διαδικασία βελτίωσης του περιβάλλοντός σου, βελτιώνεις και τον εαυτό σου.

Ο καταναλωτής ξέρει τι τρώει;
«Οχι· κι εγώ δυστυχώς κατάλαβα ότι ο καταναλωτής δεν έχει δει με τα μάτια του τι γίνεται στις καλλιέργειες. Έκανα μια ομιλία όπου παρουσίασα την εταιρεία μας, από που έρχομαι και ποια είμαι και μετά άρχισα να δείχνω φωτογραφίες από συμβατικές καλλιέργειες όπου τα χωράφια δεν έχουν χορτάρι, το χώμα είναι νεκρό, είναι πεταμένα κάτω μπουκάλια από σκευάσματα. Τους είπα: "Αυτή είναι η πραγματικότητα". Και μετά τους έδειξα φωτογραφίες από το δικό μου κτήμα: "Μπορεί όμως να είναι και έτσι", είπα. Για να καταλάβουν ότι, αν εσύ, καταναλωτής, αλλάξεις τώρα τις καταναλωτικές σου συνήθειες, η πραγματικότητα θα ήταν σαν το δικό μου



Τι είναι η περμακουλτούρα;

Η περμακουλτούρα είναι μια επιστήμη σχεδιασμού οικοσυστημάτων η οποία μας δείχνει πώς μπορούμε να είμαστε αυτόνομοι και αυτόνομοι μισούμενοι τη φύση. Είναι εφαρμοσμένη επιστήμη που βασίζεται σε πολλούς επιστημονικούς τομείς και σκοπός της είναι ο σχεδιασμός ενός ασφαλούς τρόπου ζωής, που εξασφαλίζει τη βιωσιμότητα των φυσικών πόρων για τις επόμενες γενιές. Αφορά όλες τις πλευρές της ζωής, το οικιακό περιβάλλον, την ενέργεια, την παραγωγή τροφής, την προσαρμοσ-

τικότητα στις αλλαγές μεταβαλλόμενης, την ανθρώπινη συνεργατική συμπεριφορά όλων των πλανητή. Συνδυάζει την πανεπιστημιακή γνώση και τη υλοποιήσει την ηθική θεωρούμε τον πλανήτη. Φροντίζουμε όρα στην κατανοήσικα του πλανήτη μας, <http://permaculture-greece.org>

