

Ο εμπνευστής και ιδρυτής του www.peliti.gr κ. Παναγιώτης Σαινατούδης ενθουσίασε το ακροατήριο της Σχολής Γονέων Κατερίνης

με την απλότητα, την αμεσότητα και την ξεκάθαρη στάση του Ιδρυτού του Πελίτη για καλύτερη ποιότητα της ζωής μας μέσα από την

αρχέγονη παρακαταθήκη του ανθρώπου, τους σπόρους της Ζωής.

{youtube}/0Qa2ar7JlNg{/youtube}

Τη Δευτέρα 18-02-2013 το Ανοιχτό Πανεπιστήμιο Κατερίνης σε συνεργασία με τη Μητέρα Γη προσκάλεσε τον κ. Παναγιώτη Σαϊνατούδη, εμπνευστή και ιδρυτή του Πελίτι να μιλήσει για το θέμα των ντόπιων ποικιλιών. Η ομιλία ξεκίνησε με την «ιστορία του σταριού», που έχει γράψει ο Παναγιώτης Σαϊνατούδης το 1997 και παρουσίασε το μακρύ ταξίδι του σπόρου μέσα στην πορεία του χρόνου. Το σιτάρι με τους σπόρους του προσφέρει τροφή και για την επόμενη χρονιά τη σπορά για τη νέα παραγωγή. Όπως μαρτυρούν οι ανασκαφές στο Καραμπουρνάκι Θεσσαλονίκης βρέθηκαν σπόροι σίτου από το 1000 π.Χ. και φάβας Σαντορίνης από το 1500 π.Χ. Με το πέρασμα των χρόνων οι καλλιέργειες άλλαξαν, οι γεωτρήσεις αποδόμησαν τα εδάφη, η καλλιέργεια σιταριού εξορίστηκε στα βουνά, οι γεύσεις και οι μυρωδιές χάθηκαν, ώσπου ξανάρχισαν οι σιτοκαλλιέργειες και ο κόσμος αναζητούσε τα αυθεντικά προϊόντα και τους σπόρους των παππούδων. Αυτό έκανε και ο ομιλητής συγκεντρώνοντας σπόρους και δημιουργώντας στα 1995 τον Peliti. Με έρευνες και πεζοπορίες ανά την Ελλάδα κι αφού διέσχισε την οροσειρά της Ροδόπης από Παρανέστι έως Ορεστιάδα συνάντησε, συγκέντρωσε και ταξινόμησε τα ενδημικά φυτά της Ελλάδας, ζωντανό τεκμήριο του πολιτισμού μας. Με έρευνες βρέθηκε ότι από τα 12000 φυτά που υπάρχουν στην Ευρώπη τα 6000 βρίσκονται στην Ελλάδα, τα 2000 στην Κρήτη κι από αυτά τα τελευταία το 13% είναι ενδημικά, τη στιγμή που μόνο 2000 φύονται στην Αγγλία. Όσο μεγαλύτερη είναι η βιοποικιλότητα τόσο πιο σταθερό παραμένει το οικοσύστημα. Οι ντόπιες ποικιλίες επιβιώνουν, αντέχουν στα φτωχά εδάφη και στο τοπικό κλίμα. Ο αγρότης μπορεί να κρατήσει το σπόρο και για την άλλη χρονιά, αυτό του προσδίδει πολιτική και οικονομική εξουσία.

Ο σπόρος είναι τροφή, ο 1ος κρίκος στη διατροφική αλυσίδα. Έχουμε όλοι ευθύνη για ό,τι ανορθόδοξο συμβαίνει στη χώρα μας και στον κόσμο. Μπορούμε να γίνουμε αυτάρκεις στην τροφή μας, να καλλιεργούμε σε χωράφι ή σε ζαρντινιέρα, να μην καταναλώνουμε προϊόντα μη εποχιακά. Η υπερβολική κατανάλωση αγαθών όλες τις εποχές, κυρίως μη εποχιακών, προδίδει την υπεροπτική στάση του ανθρώπου απέναντι στη φύση. Ο καταναλωτής να προτιμά τους ντόπιους παραγωγούς, διότι έτσι και την τοπική οικονομία ενισχύει και χτυπά τα "φτηνά" εισαγόμενα προϊόντα από ξένες χώρες. Άλλωστε η τοπική κουζίνα πρέπει να προβάλλεται και για τουριστικούς λόγους, όπως για παράδειγμα η φάβα, η κάπαρη κι οι μελιτζάνες της Σαντορίνης.

Ο κ. Σαΐνατούδης στη συνέχεια έκανε προτάσεις για τη σωστή διατήρηση, συντήρηση και φύλαξη σπόρων που ανταλλαγές τους γίνονται κάθε χρόνο, με την οργάνωση του Peliti στο Παρανέστι Δράμας. Φέτος οι ανταλλαγές θα πραγματοποιηθούν από 11/5-13/5. Εστιάζοντας στις σωστές λύσεις ελπίζει, ο ομιλητής, ότι θα ξεπεράσουμε τη δύσκολη κατάσταση στην οποία βρισκόμαστε με υπεύθυνες επιλογές και θετική δουλειά. Αναφέρθηκε στην προσωπική του ιστορία, πως ξεκίνησε η επαφή με τους σπόρους και πως εξελίχθηκε. Ανέφερε πρακτικούς τρόπους για τη συλλογή των σπόρων και τι μπορεί να κάνει ο καθένας μας με τους παραδοσιακούς σπόρους για να βελτιώσει την ποιότητα της ζωής του. Κλείνοντας την ομιλία, αναφέρθηκε στο γεγονός πως ο καθένας από εμάς είναι σημαντικός και σπουδαίος ανεξάρτητα από την πολιτική, οικονομική και κοινωνική του θέση κι ότι ο καθένας μπορεί να παίξει καθοριστικό ρόλο στο να πάνε τα πράγματα καλύτερα αρκεί να συνειδητοποιήσει την προσωπική ευθύνη που έχει για ό,τι συμβαίνει γύρω του. Κάθε μέρα με το πιρούνι μας ψηφίζουμε τι γεωργία και τι κόσμος θα υπάρξει αύριο. Ο κ. Σαΐνατούδης ικανοποίησε με τις απαντήσεις του τις πάμπολλες ερωτήσεις και απορίες που δημιουργήθηκαν.