



Λίτσι – Φειζόα

Δύο εναλλακτικές καλλιέργειες

Δρ Θηρεσία-Τερέζα Τζατζάνη, Ερευνήτρια Δ΄
Ινστιτούτο Ελιάς Υποτροπικών Φυτών & Αμπέλου
Μαργαρίτα Τρικουνάκη, Φοιτήτρια Γεωπονικού Τμήματος ΑΠΘ

Καθώς η αλλαγή του κλίματος είναι ήδη γεγονός, οι παραδοσιακές καλλιέργειες αντιμετωπίζουν προβλήματα που είτε πρέπει να επιλυθούν άμεσα είτε να βρεθούν νέες δυνατότητες παραγωγής. Η οικονομική πίεση που ασκείται στον πρωτογενή τομέα εξαιτίας των παραπάνω, μπορεί να βρει διέξοδο σε καινούριες καλλιέργειες. Ζητούμενο είναι πλέον η επιλογή κατάλληλων ειδών, προσαρμοσμένων στο κλίμα και τις συνθήκες των περιοχών καλλιέργειας, οικονομικά συμφέρουσες για τον παραγωγό και με θετική ανταπόκριση από το καταναλωτικό κοινό. Δύο τέτοια είδη, κατάλληλα για τη νότια Ελλάδα είναι το λίτσι και η φειζόα. Πρόκειται για υποτροπικά είδη, με ανάγκη για υψηλές θερμοκρασίες και σχετική υγρασία, δοκιμασμένα για περισσότερο από 20 χρόνια στις κλιματικές συνθήκες της Κρήτης, Ινστιτούτο Ελιάς, Υποτροπικών Φυτών & Αμπέλου.

Λίτσι (*Litchi chinensis*)

Το λίτσι είναι ένα αειθαλές δέντρο της οικογένειας Sapindaceae, αυτόχθονο στις υποτροπικές περιοχές της νότιας Κίνας και έχει αναπτυχθεί εκεί για πάνω από 3.500 χρόνια. Καλλιεργείται ως διακοσμητικό δέντρο καθώς και για τους καρπούς του. Πρόκειται για υπαίθρια καλλιέργεια και συνήθως το ύψος του δέντρου είναι μικρότερο από 10 μέτρα. Απαιτεί θερμό κλίμα χωρίς παγετό, όχι κάτω από τη θερμοκρασία των -4°C . Επίσης τα λίτσι απαιτούν ένα κλίμα με υψηλή καλοκαιρινή θερμότητα, βροχόπτωση και υγρασία. Η ανάπτυξη είναι καλύτερη σε καλά στραγγιζόμενα (για να μην υπάρχουν προβλήματα ασθενειών), ελαφρώς όξινα εδάφη, πλούσια σε οργανική ύλη. Δεν είναι απαιτητικό σε κλαδέματα και χρειάζεται μόνο ελαφρύ κλαδοκάθαρο σε ετήσια βάση. Κύριος τρόπος πολλαπλασιασμού είναι οι εναέριες καταβολάδες και η όλη διαδικασία πραγματοποιείται Ιού-

λιο - Αύγουστο. Ένα ευρύ φάσμα ποικιλιών είναι διαθέσιμο, με πρώιμες και όψιμες ποικιλίες, προσαρμοσμένες στα θερμότερα και πιο δροσερά κλίματα αντίστοιχα.

Οι ταξιανθίες του λίτσι παράγονται σε ξύλο της προηγούμενης χρονιάς και τα άνθη αναπτύσσονται την τρέχουσα βλαστική περίοδο. Πρόκειται για εκατοντάδες μικρά λευκά, κίτρινα ή πράσινα λουλούδια που είναι ευδιάκριτα και αρωματικά. Η εμφάνισή τους γίνεται στο τέλος του χειμώνα με αρχές άνοιξης.

Ο καρπός είναι υψηλής εμπορικής αξίας χάρη στη βρώσιμη, λευκή, ημιδιαφανή και χυμώδη σάρκα του, που είναι ιδιαίτερα αρωματική και γλυκιά. Το ελκυστικό κόκκινο, αλλά σκληρό και ακανθώδες περικάρπιο θεωρείται βρώσιμο, αλλά απομακρύνεται εύκολα και προτιμάται η κατανάλωσή του χωρίς αυτό. Ο καρπός απαντάται σε σχήμα καρδιάς ή σφαιρικό, διαμέτρου μέχρι 5 cm και ζυγίζει περίπου 20 g. Στο κέντρο του καρπού υπάρχει ένα μη βρώσιμο σπέρμα που αποκολλάται εύκολα από τη σάρκα.

Η συγκομιδή διαρκεί 4-6 εβδομάδες στα μέσα του καλοκαιριού. Ο καρπός μπορεί να καταναλώνεται φρέσκος, αλλά η σύνηθες περίοδος συγκομιδής και η μικρή διάρκεια συντήρησης περιορίζουν την κατανάλωση. Εναλλακτικά, οι καρποί επεξεργάζονται και εμπορεύονται ως κονσερβοποιημένοι, κατεψυγμένοι ή αποξηραμένοι.

Το λίτσι είναι μη κλιμακτρικό είδος, που σημαίνει ότι μετά τη συγκομιδή ο καρπός δε συνεχίζει την ωρίμαση. Για τον λόγο αυτό θα πρέπει να συγκομίζεται όταν είναι πλήρως ώριμος και έτοιμος για κατανάλωση. Η ωρίμαση μπορεί να προσδιοριστεί με βάση το βάρος του καρπού, το χρώμα, τα σάκχαρα, τα οξέα, την αναλογία σακχάρου/οξέος, τη γεύση και τον αριθμό ημερών από την άνθηση. Στην πράξη, η ωριμότητα συνήθως αξιολογείται από το χρώμα του περικαρπίου και τη γεύση της σάρκας. Οι καρποί ωριμάζουν σε 80-110 ημέρες από την άνθηση, ανάλογα με το κλίμα, την τοποθεσία και την ποικιλία.

Στο λίτσι παρατηρείται το φαινόμενο της καρπόπτωσης. Η αρχική πτώση καρπών μπορεί να συμβεί ως αποτέλεσμα ατελούς γονιμοποίησης, ενώ μια δεύτερη φάση εμφανίζεται αργότερα και



Καρποφορία σε δένδρο λίτσι.

αποδίδεται στη διακοπή ανάπτυξης του εμβρύου του καρπού. Σε ορισμένες περιπτώσεις, παρά τη διακοπή ανάπτυξης του εμβρύου, ο καρπός δεν πέφτει. Αυτό έχει ως αποτέλεσμα καρπούς με σπέρματα «γλώσσας κοτόπουλου» που έχουν συρρικνωθεί, αλλά εξακολουθούν να έχουν καλά αναπτυγμένη σάρκα.

Για την περιοχή της Κρήτης, η περίοδος ανθοφορίας ξεκινά Απρίλιο – Μάιο και τον Αύγουστο τελειώνει η παραγωγή. Το κάθε δέντρο παράγει 30 έως 50 κιλά καρπών. Το λίτσι είναι πολύ εύκολο να καλλιεργηθεί, δεν παρουσιάζει σημαντικές ιδιαιτερότητες. Τα δέντρα δεν είναι ευπαθή και δεν τα επηρεάζουν οι παγετοί της περιοχής. Χρειάζεται προσοχή στο κλάδεμα, γιατί μπορεί να φτάσουν και τα 4 με 5 μέτρα. Η συγκομιδή γίνεται με το χέρι.

Αποθήκευση

Οι κυριότεροι παράγοντες περιορισμού της διάρκειας αποθήκευσης και της εμπορικότητας του λίτσι είναι το καφέτιασμα του περικαρπίου και η σήψη του καρπού.

Ο αποχρωματισμός του περικαρπίου είναι το κύριο πρόβλημα των καρπών μετά τη συγκομιδή, οι οποίοι χάνουν το κόκκινο χρώμα τους λόγω ταχείας αποικοδόμησης της κόκκινης χρωστικής και γίνονται καφέ. Ωστόσο, έχει διαπιστωθεί ότι δεν υπάρχει προφανής μεταβολή στο περιεχόμενο των ανθοκυανινών και η γεύση δεν επηρεάζεται. Το καφέτιασμα των καρπών είναι ταχύ και η αποσύνθεση εμφανίζεται μετά από 2-3 ημέρες στους 20 °C. Τυποποίηση των καρπών με μεμβράνη πολυαιθυλενίου και κατάλληλες συνθήκες συντήρησης συμβάλλει στη μείωση της αλλαγής χρώματος

Μετασυλλεκτική φθορά λόγω βακτηρίων και ζυμών παρατηρείται σε περιοχές μυκητιακής λοίμωξης. Ο έλεγχος θα πρέπει να ξεκινά με μέτρα κατά των εντόμων/εχθρών καθώς οι ρωγμές στο περικάρπιο επιτρέπουν την είσοδο μικροοργανισμών. Η τροποποιημένη ατμόσφαιρα, ιδιαίτερα χαμηλό οξυγόνο και/ή υψηλό διοξείδιο του άνθρακα, έχει τη δυνατότητα απολυμαντικής θεραπείας.

Θρεπτικά συστατικά

Ο ώριμος καρπός που αποτελείται από 80% νερό, περιέχει μικρές ποσότητες θιαμίνης, ριβοφλαβίνης, μετάλλων και αποτελεί σημαντική πηγή ασκορβικού οξέος. Μετά τη συγκομιδή, τα επίπεδα του ασκορβικού οξέος μειώνονται, ανεξάρτητα από τις συνθήκες αποθήκευσης. Τα κυριότερα σάκχαρα στους ώριμους καρπούς είναι η σακχαρόζη, η φρουκτόζη και η γλυκόζη, ενώ περιέχονται επίσης μέτριες ποσότητες πολυφαινόλων, σε κάποιες περιπτώσεις υψηλότερες από τα σταφύλια και τα μήλα.



Λίτσι. Καρπός, εδώδιμη σάρκα, σπέρμα.

Αποφλοιωμένοι καρποί ΛΙΤΣΙ		
Διατροφικά στοιχεία ανά 100 g (3,5 oz)		
ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ	ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΑΞΙΑ	ΠΟΣΟΣΤΟ Η.Σ.Π.*
Ενέργεια	276 kJ (66kcal)	3,3 %
Υδατάνθρακες	16,53 g	12,7 %
Πρωτεΐνες	0,83 g	1,5 %
Λιπαρά	0,44 g	2 %
Διαιτητικές ίνες	1,3 g	3,5 %
ΒΙΤΑΜΙΝΕΣ		
Βιταμίνη C	71,5 mg	119 %
Βιταμίνη E	0,07 mg	0,5 %
Βιταμίνη K	0,4 mg	0,3 %
Θειαμίνη (B1)	0,011 mg	1 %
Νιασίνη (B3)	0,603 mg	3,5 %
Πυριδοξίνη (B6)	0,1 mg	9 %
Ριβοφλαβίνη (B2)	0,065 mg	5 %
Φολικό οξύ (B9)	14 µg	3,5 %
Χολίνη	7,1 mg	1 %
ΗΛΕΚΤΡΟΛΥΤΕΣ		
Κάλιο	171 mg	4 %
Νάτριο	1 mg	0 %
ΜΕΤΑΛΛΑ		
Ασβέστιο	5 mg	1 %
Μαγγάνιο	0,055 mg	3 %
Μαγνήσιο	10 mg	3 %
Σίδηρος	0,13 mg	1 %
Φώσφορος	31 mg	4 %
Ψευδάργυρος	0,07 mg	1 %

* Τα ποσοστά αναφέρονται σε δίαιτα 2000 θερμίδων.

Οικονομικό ενδιαφέρον

Το λίτσι καλλιεργείται εμπορικά στις χώρες της νοτιοανατολικής Ασίας, ΗΠΑ (Χαβάν και Φλόριντα), Βραζιλία, Καραϊβική, Ισραήλ, Νότια Αφρική και Αυστραλία. Η Ινδία και η Κίνα παράγουν το 91% της παγκόσμιας παραγωγής αλλά αυτή διατίθεται κυρίως στην τοπική αγορά. Εξαγωγή λίτσι γίνεται από τη Νότια Αφρική, Αυστραλία και Ισραήλ με συνεχή αυξητική τάση.

Τα λίτσι συνήθως πωλούνται φρέσκα ή αποξηραμένα στις ασιατικές αγορές και τα τελευταία χρόνια ευρέως σε καταστήματα τροφίμων παγκοσμίως. Διατίθενται επίσης κονσερβοποιημένοι, καρποί αλλά δεν προτιμώνται, δεδομένου ότι η αρωματική γεύση αλλοιώνεται κατά τη διαδικασία της κονσερβοποίησης. Μπορούν επίσης να μεταποιηθούν για να παράγουν κρασί ή χυμό.



Συγκομιδή καρπών φείζοα (*Feijoa sellowiana*).

Ορισμένες ποικιλίες παράγουν ένα υψηλό ποσοστό καρπών με συρρικνωμένα σπέρματα που είναι γνωστά ως «γλώσσες κοτόπουλου». Αυτοί οι καρποί έχουν συνήθως υψηλότερη τιμή, λόγω της ύπαρξης περισσότερης βρώσιμης σάρκας. Επίσης, υπάρχουν και άσπερμες ποικιλίες λίτσι με μεγάλο οικονομικό ενδιαφέρον.

Φείζοα (*Feijoa sellowiana*)

Η φείζοα, επίσης γνωστή ως γκούαβα ανανά ή γκουαβαστέν, είναι ένα δέντρο της οικογένειας Myrtaceae που προέρχεται από τη Νότια Αμερική. Το δέντρο αυτό καλλιεργείται είτε για τα εντυπωσιακά, βρώσιμα άνθη και τους καρπούς του είτε ως καλλωπιστικό φυτό.

Είναι ένα φυτό ξυλώδες, αειθαλές και φτάνει σε ύψος 2-4 μέτρα. Το άνθος έχει ασυνήθιστα έντονο βυσινί χρώμα με λευκά ροζ σαρκώδη πέταλα. Οι καρποί είναι στρογγυλοί ή ωοειδείς, μήκους 3-8 εκατοστών, χρώματος πράσινου – γκρι, με τραχιά επιφάνεια. Η σάρκα είναι υπόλευκη, ομοιόμορφη ή κοκκώδης, με χαρακτηριστική γλυκιά γεύση, ελαφρώς πικάντικη και ευχάριστο άρωμα.

Περιέχει μεγάλο αριθμό σπερμάτων, μικρού όμως μεγέθους και με γλυκιά γεύση που μπορούν να καταναλωθούν μαζί με τη σάρκα. Οι καρποί μπορούν να συντηρηθούν μέχρι 3 μήνες σε



Άνθος φείζοα.

θερμοκρασία 4-5 °C και σχετική υγρασία 95%. Μετά την έξοδο των καρπών από το ψυγείο η ωρίμασή τους ολοκληρώνεται σε 7-14 ημέρες σε θερμοκρασία δωματίου.

Είναι είδος που αναπτύσσεται σε εύκρατες, υποτροπικές και τροπικές περιοχές αλλά απαιτεί τουλάχιστον 50 ώρες ψύξη τον χειμώνα και είναι ανθεκτικό στον παγετό. Ο πολλαπλασιασμός γίνεται κυρίως με εμβολιασμό των σποροφύτων. Η παραγωγή φέρεται σε βλάστηση της τρέχουσας καλλιεργητικής περιόδου και το φυτό δίνει την πρώτη παραγωγή τον τρίτο περίπου χρόνο από τη φύτευση και πλήρη παραγωγή το δέκατο έτος. Η παραγωγική ζωή του φυτού είναι 30-40 χρόνια.

Το είδος αυτό έχει καλλιεργηθεί βόρεια ως τη Δυτική Σκωτία, αλλά υπό τέτοιες συνθήκες δεν παράγει καρπούς κάθε χρόνο καθώς χειμερινές θερμοκρασίες κάτω από -9 °C νεκρώνουν τους ανθοφόρους οφθαλμούς. Γενικά, η ελάχιστη θερμοκρασία που αντέχει το φυτό είναι -11 °C και η ελάχιστη θερμοκρασία για την ανάπτυξη των ριζών είναι 8 °C. Θερμικές θερμοκρασίες άνω των 32 °C μπορεί επίσης να έχουν δυσμενείς επιπτώσεις για το σύνολο των καρπών. Η φείζοα είναι μερικώς ανεκτική στην ξηρασία και στα αλατούχα εδάφη, αλλά για εμπορική παραγωγή καρπών απαιτείται κανονικό πότισμα και μη αλκαλικά εδάφη. Καλλιεργείται σε ποικιλία εδαφών, από αμμώδη έως πηλώδη και αργιλώδη, αρκεί να υπάρχει καλή στράγγιση.

Ορισμένες ποικιλίες είναι αυτογόνιμες, όμως οι περισσότερες απαιτούν την ύπαρξη επικονιαστών (μέλισσες ή μικρού μεγέθους πτηνά).

Για την περιοχή της Κρήτης, η περίοδος ανθοφορίας ξεκινά Μάιο - Ιούνιο και τον Οκτώβριο ολοκληρώνεται η παραγωγή. Το κάθε δέντρο παράγει έως 20 κιλά καρπών. Η φείζοα είναι εύκολη στην καλλιέργεια και δεν παρουσιάζει σημαντικές ιδιαιτερότητες. Η συγκομιδή γίνεται με το χέρι ή με δίκτυα που απλώνονται στο έδαφος.

Θρεπτικά συστατικά

Ο καρπός της φείζοα σε ξηρά ουσία ποικίλλει από χώρα σε χώρα και μπορεί να φτάσει 12-23%, με οξύτητα 0,94-2,47%. Η περιεκτικότητα όσον αφορά τη βιταμίνη C είναι υψηλή, ενώ υπάρχουν και ποσότητες από βιταμίνες της ομάδας B καθώς και άλλες βιταμίνες. Παρατηρούνται ποσότητες μεταλλικών στοιχείων και ηλεκτρολυτών, με σημαντικές όμως διαφορές μεταξύ των γενοτύπων. Υψηλές συγκεντρώσεις ιωδίου βρέθηκαν επίσης στους φρέσκους καρπούς του είδους *Feijoa sellowiana* (3 mg l/100 g), ποσότητα που μπορεί να καλύψει τις καθημερινές ανάγκες ιωδίου για έναν ενήλικα. Επιπλέον περιέχει φυτικές ίνες, οι οποίες μαζί με τις κατεχίνες και τις ηκτίνες βοηθούν στη ρύθμιση του μεταβολισμού και την καταπολέμηση των εντερικών διαταραχών.

Τέλος, στη σάρκα περιέχεται ποσότητα ηκτίνης, η οποία προκαλεί καλύτερη στερεοποίηση κατά την παραγωγή μαρμελάδας.



Καρπός φείζοα.

Οι καρποί και τα φύλλα της *F. sellowiana* περιέχουν πολλά πτηκτικά συστατικά, τα οποία είναι υπεύθυνα για τον ισχυρό χαρακτηρισμό του καρπού, φλαβονοειδή, τανίνες, τερπένια και στεροειδείς σαπωνίνες. Το έντονο χαρακτηριστικό άρωμα της φειζόδα σχετίζεται με αυτές τις πτηκτικές ενώσεις, όπως επίσης και με κάποια άλατα. Στις καλλιέργειες υποτροπικών περιοχών παρατηρείται αυξημένη ποσότητα καροτενοειδών.

Αποφλοιωμένοι καρποί ΦΕΙΖΟΑ		
Διατροφικά στοιχεία ανά 100 g (3,5 oz)		
ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ	ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΑΞΙΑ	ΠΟΣΟΣΤΟ Η.Σ.Π.*
Ενέργεια	230 kJ (55 kcal)	3 %
Υδατάνθρακες	12,9 g	10 %
Πρωτεΐνες	0,98 g	2 %
Λιπαρά	0,6 g	2 %
Διαιτητικές ίνες	6,4 g	17 %
ΒΙΤΑΜΙΝΕΣ		
Βιταμίνη Α	6 IU	<1 %
Βιταμίνη C	32,9 mg	55 %
Βιταμίνη E	0,16 mg	1 %
Βιταμίνη K	3,5 µg	3 %
Θειαμίνη (B1)	0,006 mg	0,5 %
Νιασίνη (B3)	0,295 mg	2 %
Παντοθενικό οξύ	0,223 mg	2,5 %
Πυριδοξίνη (B6)	0,067 mg	5 %
Ριβοφλαβίνη (B2)	0,018 mg	1,5 %
Φολικό οξύ (B9)	23 µg	6 %
ΗΛΕΚΤΡΟΛΥΤΕΣ		
Κάλιο	172 mg	4 %
Νάτριο	3 mg	<1 %
ΜΕΤΑΛΛΑ		
Ασβέστιο	17 mg	2 %
Μαγγάνιο	0,084 mg	4 %
Μαγνήσιο	9 mg	4 %
Σίδηρος	0,14 mg	2 %
Φώσφορος	19 mg	3 %
Χαλκός	0,036 mg	4 %
Ψευδάργυρος	0,06 mg	<1 %
ΦΥΤΟΘΡΕΠΤΙΚΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ		
β Καροτένιο	2 µg	
β Κρυπτοξανθίνη	3 µg	
Λουτεΐνη+ζεαξανθίνη	27 µg	
Λυκοπένιο	5 µg	

* Τα ποσοστά αναφέρονται σε δίαιτα 2000 θερμίδων.

Βιοδραστικά στοιχεία

Οι δραστικές ουσίες που περιέχει η φειζόδα μπορούν να διαδραματίσουν σημαντικό ρόλο στην ανθρώπινη διατροφή, καθώς οι ποσότητες θρεπτικών συστατικών παρουσιάζουν ευεργετικές επιδράσεις σε διάφορες ασθένειες, ιδιαίτερα εκείνες που προκαλούνται από οξειδωτικές διεργασίες και καταλήγουν σε κυτταρική βλάβη.

Γενικά η φειζόδα έχει αντι-καρκινικές, αντι-φλεγμονώδεις, αντι-ιικές, αντιμικροβιακές, ηπατοπροστατευτικές, αντι-οστέοπόρωσης, αντιοξειδωτικές και ανοσορρυθμιστικές ιδιότητες. Οι φαινολικοί μεταβολίτες που περιέχει, όπως τα φλαβονοειδή και οι τανίνες, επιταχύνουν τον τερματισμό με τη σύλληψη των ελεύθερων ριζών και προστατεύουν την κυτταρική μεμβράνη στον οργανισμό.

Επίσης, κλασματικά εκχυλίσματα φλοιού μελετήθηκαν για κυταροτοξική δραστηριότητα, δραστικότητα ιού κατά της ανθρώπινης ανοσοανεπάρκειας (HIV) και αντιβακτηριακή δραστηριότητα. Τέλος, τα αιθέρια έλαια του καρπού έχουν έντονο αντιβακτηριακό και αντιμυκητιασικό αποτέλεσμα.



Γλυκό του κουταλιού και μαρμελάδα φειζόδα.

Υπάρχουν στοιχεία πως η φειζόδα είχε χρησιμοποιηθεί για την προληπτική θεραπεία της γαστρίτιδας και του έλκους, και πως χρησιμοποιούνταν παραδοσιακά στην Τουρκία ως μέσο θεραπείας για την αντιμετώπιση της βρογχίτιδας.

Οικονομικό ενδιαφέρον

Η φειζόδα καλλιεργείται σε πολλές χώρες του κόσμου, όπως στη Νέα Ζηλανδία, την Αυστραλία και τη Βραζιλία και είναι αρκετά δημοφιλής τόσο για νωπή κατανάλωση όσο και ως μεταποιημένο προϊόν για κρασιά, ζελέ, μαρμελάδες, γλυκά και άλλα προϊόντα. Η καλλιέργειά της έχει αυξηθεί σε εύκρατα μέρη των ΗΠΑ, Ιταλία, Κίνα και Τουρκία λόγω των υψηλών δυνατοτήτων σε πωλήσεις, καθώς επίσης και για τις ιδιότητες που έχει. Επίσης, επιλέγεται ως φυτό αρχιτεκτονικής τοπίου στο Τέξας, τη Φλόριδα και την Καλιφόρνια.

Συμπεράσματα

Η αυξανόμενη γνώση των καταναλωτών σχετικά με τη σχέση διατροφής και καλής υγείας ή πρόληψης ασθενειών, αυξάνει τις ευκαιρίες για νέα τρόφιμα ενισχυμένα με βιοδραστικές ουσίες. Για τον λόγο αυτό παρατηρείται αύξηση σε παγκόσμιο επίπεδο του ενδιαφέροντος για καρπούς που συμβάλλουν σε μια υγιεινή διατροφή, η οποία ενισχύεται με μοναδικές και ιδιαίτερα αρωματικές γεύσεις. Τον συνδυασμό αυτό ικανοποιούν το λίτσι και η φειζόδα και ως αποτέλεσμα η παραγωγή τους έχει αυξηθεί τα τελευταία χρόνια λόγω των ελκυστικών ιδιοτήτων τους και επειδή αποτελούν καλή πηγή βιταμινών και βιοδραστικών ενώσεων.

Παράλληλα, δημιουργούνται νέες ευκαιρίες για παραγωγούς που βρίσκονται σε κατάλληλες κλιματικές περιοχές, για εναλλακτικές καλλιέργειες που μπορούν να αποτελέσουν ενισχυτικό εισόδημα στον πρωτογενή τομέα. Είδη χωρίς ιδιαίτερες καλλιεργητικές απαιτήσεις, όπως το λίτσι και η φειζόδα αποτελούν ένα πρώτο βήμα για τους παραγωγούς, που καλούνται να συνδυάσουν τις παραδοσιακές καλλιέργειες με νέες, ανοίγοντας καινούρια μονοπάτια στον αγροτικό τομέα.

Πληροφορίες: Ινστιτούτο Ελιάς Υποτροπικών Φυτών Θ. Αμπέλου, Λεωφόρος Κ. Καραμανλή 167, 73 134 Χανιά, τηλ.: 28210 83430, e-mail: tzatzani@nagref-cha.gr