



Ο Μαύρος Χρυσός της Κύπρου του 20^{ου} αιώνα και οι νέες μεγάλες ευκαιρίες του 21^{ου} αιώνα

Το μεγαλύτερο φυσικό χαρουπόδασος της Κύπρου, θα δημιουργήσει το Πανεπιστήμιο Κύπρου με την καλλιέργεια, εντός του 2016, 40.000 χιλιάδων χαρουπιών, σε κρατική γη που αναμένεται να εκμισθωθεί πολύ σύντομα.

Πρόκειται για ένα φιλόδοξο αλλά συνάμα ρεαλιστικά εφικτό έργο που βρίσκεται σε τροχιά ανάπτυξης και που αναμένεται να προσελκύσει ξένους επενδυτές, να εξασφαλίσει ευρωπαϊκά κονδύλια και να δημιουργήσει ευκαιρίες έρευνας και εργοδότησης. Πέραν της δημιουργίας χαρουπόδασους, το Πανεπιστήμιο Κύπρου αποφάσισε να ιδρύσει κέντρο ερευνών με την ονομασία «Μαύρος Χρυσός», το οποίο θα είναι αλληλένδετο με το χαρουπόδασος.

Σύμφωνα με δηλώσεις του Πρύτανη του Πανεπιστημίου Κύπρου, Καθηγητή Κωνσταντίνου Χριστοφίδη, «Αγάπη για τη γη μας, σημαίνει αγάπη για την πατρίδα μας. Για αυτό και στο Πανεπιστήμιο Κύπρου προσπαθούμε να εκφράζουμε με πράξεις την αγάπη για τη χώρα μας και να θυμίζουμε, στην ευρύτερη κοινωνία, ποιους τομείς ξεχάσαμε και πού οφείλουμε να επενδύσουμε σήμερα, βασιζόμενοι στις σύγχρονες τεχνολογίες και τις νέες πραγματικότητες. Η αποστολή μας είναι να γίνουμε καλύτεροι, ώστε να κάνουμε την πατρίδα μας καλύτερη. Για αυτό το λόγο, στο Πανεπιστήμιο Κύπρου επιζητούμε παράλληλα με τη διδασκαλία και την έρευνα να τολμήσουμε κάτι μοναδικό, να επιχειρήσουμε κάτι καινούριο με τοπικό και διεθνή αντίκτυπο. Σχεδιάζουμε για το σήμερα και για το αύριο επιδιώκοντας τον συνεχή εκσυγχρονισμό. Θέλουμε η επιχειρηματικότητα να έχει δεσπόζουσα θέση στην καθημερινότητα του οργανισμού, διότι επιθυμούμε οι άνθρωποί μας να μπορούν να αξιοποιήσουν και να εφαρμόσουν, εντός του οργανισμού, τις καινοτόμες ιδέες τους».

Οι Συντονιστές του έργου, Καθηγητής Αντώνης Κάκας και κύριος Αντρέας Χριστοφίδης, τέως Διευθυντής Διοίκησης και Οικονομικών, δήλωσαν ότι

Ένας από τους απώτερους σκοπούς του έργου είναι να συμβάλει ώστε η Κύπρος να ανακτήσει και να υπερβεί τα επίπεδα παραγωγής χαρουπιού που υπήρχαν πριν από την εισβολή, μέσω μιας διαδικασίας που θα επιτρέπει σε κάθε γεωργό που επιθυμεί, να ενταχθεί σε αυτή την προσπάθεια, ως ανεξάρτητος, ισότιμος συνεργάτης. Στόχος είναι να αξιοποιηθεί η αυξανόμενη αυτή παραγωγή χαρουπιού, μέσα από μια σύγχρονη επιστημονική προσέγγιση για μεταποίηση του σε νέα προϊόντα, τα οποία θα προωθούνται στη διεθνή αγορά.

Αρωγός το Ινστιτούτο Γεωργικών Ερευνών Κύπρου και το Γενικό Χημείο του Κράτους

Σε αυτό το πλαίσιο, και σε συνεργασία με το Ινστιτούτο Γεωργικών Ερευνών Κύπρου και το Γενικό Χημείο του Κράτους, το Πανεπιστήμιο Κύπρου προτείνει την υλοποίηση μιας υποσχόμενης νέας δραστηριότητας αξιοποίησης του χαρουπιού.

Βασική ιδέα του έργου είναι ο συνδυασμός της παράδοσης και των πλεονεκτημάτων της Κύπρου με την επιστημονική γνώση, ώστε να παραχθεί και να μεταποιηθεί το χαρούπι σε νέες μορφές προϊόντων, τα οποία θα ανταποκρίνονται στις ανάγκες αναπτυσσόμενων αγορών.

Επιδίωξη του πολύπτυχου αυτού έργου είναι η δημιουργία του μεγαλύτερου φυσικού χαρουπόδασους της Κύπρου, όπου θα παράγεται και θα μεταποιείται το χαρούπι και παράλληλα, θα διεξάγεται επιστημονική έρευνα με στόχο τη μέγιστη αξιοποίηση της πρώτης ύλης και την παρασκευή νέων προϊόντων. Απώτερος στόχος του έργου είναι η σύναψη συνεργασιών με πολυεθνικές και εθνικές εταιρείες, για τη δημιουργία υποδομών παραγωγής υψηλής τεχνολογίας για την παρασκευή υφιστάμενων και συμβατικών προϊόντων, για τα οποία η ζήτηση της αγοράς είναι αυξανόμενη, όσο και για την παραγωγή νέων καινοτόμων προϊόντων, τα οποία θα βασίζονται σε επιστημονικές μελέτες.

Σύμφωνα με τον Πρύτανη, κ. Χριστοφίδη, το Πανεπιστήμιο Κύπρου έχει ήδη δώσει ένα χρηματικό ποσό στο Τμήμα Δασών, το οποίο έχει ήδη ολοκληρώσει τη φύτευση 40.000 σπορόφυτων, τα οποία θα είναι έτοιμα να μεταφυτευθούν, στο τέλος του 2016, σε χώρο όπου θα δημιουργηθεί το χαρουπόδαος, και θα εμβολιαστούν την άνοιξη του 2017. Το Κτηματολόγιο έχει ήδη προτείνει διάφορα τεμάχια γης, κυρίως στην επαρχία Λάρνακας, τα οποία αξιολογούνται ώστε να προχωρήσουν άμεσα οι απαραίτητες διαδικασίες.

Η Διευθύντρια του Ινστιτούτου Γεωργικών Ερευνών, κα Δώρα Χειμωνίδου, αναφέρει: «Σε μια χρονική στιγμή όπου η κυπριακή γεωργία αναζητά ένα νέο μοντέλο ανάπτυξης, το Ινστιτούτο Γεωργικών Ερευνών υποστηρίζει ενεργά και από την πρώτη στιγμή την πρωτοβουλία του Πανεπιστημίου Κύπρου για τη δημιουργία χαρουποδάσους. Πέραν των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών του δέντρου και των ευεργετικών ιδιοτήτων του καρπού του στη διατροφή των ζώων και των ανθρώπων, η πρωτοβουλία αυτή αναμένεται να προσδώσει νέο νόημα και περιεχόμενο στην οργάνωση, διαχείριση και εμπορική αξιοποίηση μιας παραδοσιακής καλλιέργειας που για ολόκληρους αιώνες έκανε γνωστή και περήφανη την Κύπρο σε όλο τον κόσμο».

Η Ιστορία του χαρουπιού στην Κύπρο

Η χαρουπιά είναι ένα φυτό που προέρχεται από την περιοχή της Μεσογείου και έχει καλλιεργηθεί στην περιοχή, για σχεδόν τέσσερις χιλιάδες χρόνια. Οι χαρουπιές πρέπει να προϋπήρχαν στην Κύπρο από τους προϊστορικούς χρόνους, αφού το νησί είναι στενά συνδεδεμένο με την προώθηση του χαρουπιού στον πολιτισμό. Το χαρούπι ονομαζόταν χαρακτηριστικά και ως ο «μαύρος χρυσός της Κύπρου», αφού αποτελούσε το προϊόν με τις μεγαλύτερες γεωργικές εξαγωγές του νησιού, και για ορισμένα χωριά, αποτελούσε την

κυριότερη γεωργική δραστηριότητα και κυριότερη πηγή εισοδήματος. Για ένα σημαντικό αριθμό οικογενειών, αυτό ήταν το μοναδικό τους εισόδημα, ο πανάκριβος θησαυρός τους. Εισόδημα που έδωσε τη δυνατότητα σε πολλούς Κύπριους να σπουδάσουν στο εξωτερικό. Δεν είναι υπερβολή να πει κανείς πως το πρώτο πνευματικό και επιστημονικό άλμα του κυπριακού λαού έγινε στηριζόμενο στο «μαύρο χρυσό» της.

Μάλιστα, η Γερμανίδα αρχαιολόγος Magda Ohnefalsch-Richter, η οποία πέρασε πολλά χρόνια στο νησί, κατά την περίοδο 1894-1912, σχολίασε εκτενώς ότι, *«χωρίς αυτό το δώρο της φύσης το νησί θα μπορούσε να είχε από καιρό κηρύξει πτώχευση»*. Επισήμανε ότι τα κυπριακά χαρούπια βαθμολογήθηκαν ως τα καλύτερα στον κόσμο, λόγω της υψηλής περιεκτικότητας τους σε ζάχαρη.

Κατά την περίοδο 1962-66, ο μέσος αριθμός των χαρουπιών, σε οπωροφόρα κατάσταση, ήταν 2,4 εκατομμύρια. Αυτό, με τη σειρά του, απέδιδε κατά μέσο όρο 48.000 τόνους ή 20 κιλά χαρούπια ανά δένδρο. Η παραγωγή και εξαγωγή του χαρουπιού, παρέμεινε μια ακμάζουσα βιομηχανία, κατά το μεγαλύτερο μέρος του 20ου αιώνα, φτάνοντας στη μέγιστη εξαγωγή των 62,000 τόνων το 1968. Σύμφωνα με επίσημα στοιχεία, το εισόδημα άγγιζε τα δύο εκατομμύρια λίρες. Στη δεκαετία του 60', η Κύπρος κατείχε την 3η θέση παγκοσμίως στην παραγωγή χαρουπιών, με την Ισπανία και την Ιταλία να κατέχουν την 1η και την 2η αντίστοιχα.

Λόγω της τουρκικής εισβολής όμως του 1974, χάθηκαν σημαντικές εκτάσεις χαρουπιών και η παραγωγή μειώθηκε σε ένα ετήσιο μέσο όρο της τάξης των 20.000 τόνων, κατά τη δεκαετία 1975-1985. Σήμερα, από τα 30.000 εκτάρια γης που υπήρχαν πριν το 1974, παραμένουν μόνο 1.700 εκτάρια χαρουπόδεντρων και καμία δεν μπορεί να χαρακτηριστεί ως οργανωμένη χαρουποφυτεία.

Θρεπτική αξία χαρουπιού, υφιστάμενες χρήσεις και αναπτυσσόμενες αγορές

Οι υφιστάμενες χρήσεις του χαρουπιού περιλαμβάνουν ζωοτροφές, τρόφιμα και συστατικά τροφίμων, φαρμακευτικά προϊόντα και καλλυντικά ενώ, παράλληλα, το κόμμι του χαρουπιού χρησιμοποιείται ευρέως ως πηκτικός και σταθεροποιητικός παράγοντας σε παιδικές τροφές, ψωμί, δημητριακά, γαλακτοκομικά προϊόντα, ποτά, καλλυντικά, γόμες, και μπogiές.

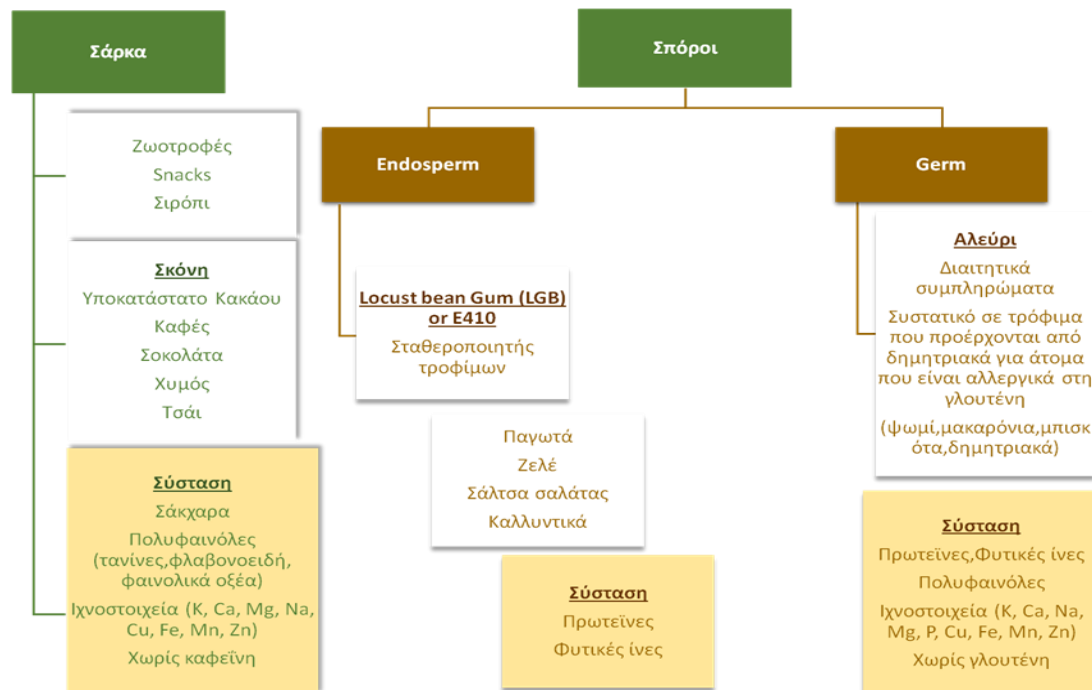
Το χαρούπι είναι ένα τρόφιμο πολλών καρατίων αφού η διατροφική του αξία είναι πολύτιμη. Η σάρκα του χαρουπιού έχει υψηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα, κυρίως σακχαρόζη, γλυκόζη, φρουκτόζη και μαλτόζη. Επιπλέον, περιέχει πρωτεΐνη, υψηλά επίπεδα φυσικών αντιοξειδωτικών ενώσεων και ορισμένα σημαντικά ιχνοστοιχεία, όπως κάλιο, μαγνήσιο, ασβέστιο, σίδηρο κ.ά. Αξίζει εδώ να σημειωθεί ότι τα χαρούπια είναι πλουσιότερα σε ασβέστιο από το γάλα, αφού περιέχουν περίπου 300 mg ασβεστίου ανά 100 g χαρουπιού σε σύγκριση με το γάλα που περιέχει 120-130 mg ασβεστίου ανά 100 g γάλατος. Τα χαρούπια δεν περιέχουν οξαλικό οξύ, όπως η σοκολάτα, το οποίο τείνει να

μειώνει την ικανότητα του σώματος να αφομοιώσει το ασβέστιο. Δεδομένου ότι δεν περιέχουν ψυχοδραστικές ουσίες, τα εν λόγω προϊόντα αναφέρονται ως υγιείς εναλλακτικές λύσεις για τη σοκολάτα και τον καφέ.

Το φύτρο, το οποίο ανακτάται ως υποπροϊόν της επεξεργασίας των σπόρων του χαρουπιού, έχει σημαντική θρεπτική αξία, λόγω της υψηλής περιεκτικότητας σε πρωτεΐνες, πολυφαινόλες, διαιτητικές ίνες και μικρό-θρεπτικά συστατικά. Επίσης, δεν περιέχει την πρωτεΐνη γλουτένη, η οποία μπορεί να προκαλέσει αλλοιώσεις στο βλεννογόνο του λεπτού εντέρου, εμποδίζοντας τη φυσιολογική πέψη και απορρόφηση του φαγητού. Επομένως, το αλεύρι από το φύτρο του χαρουπιού χρησιμοποιείται στα διαιτητικά συμπληρώματα για τον άνθρωπο ή ως συστατικό σε τρόφιμα που προέρχονται από δημητριακά για ασθενείς που πάσχουν από κοιλιοκάκη (δυσανεξία στη γλουτένη).

Το χαρούπι είναι ακόμη γνωστό για τις φαρμακευτικές του ιδιότητες, αφού δρα ως στυπτικό, καταπραϋντικό και καθαρτικό και είναι ειδικό για τη θεραπεία της διάρροιας στα νήπια. Διάφορες αναφορές σε ιατρικά περιοδικά στη δεκαετία του 1950 έδειξαν ότι το αλεύρι από χαρούπι αναμειγμένο με γάλα θα μπορούσε να βοηθήσει τα νήπια να αφομοιώσουν τα γεύματά τους, σταματώντας τη διάρροια.

Προϊόντα χαρουπιού και τα οφέλη για την υγεία σε ένα διάγραμμα



Θετική ένδειξη για τη ζήτηση χαρουπιού είναι ότι η παγκόσμια αγορά φαρμακευτικής/φυσικής θεραπευτικής και συμπληρωμάτων διατροφών αναμένεται να παρουσιάσει αύξηση της τάξης του 6% με 7%. Επιπλέον, το χαρούπι θεωρείται ως το καλύτερο υποκατάστατο του κακάο, επομένως θεωρείται ως ένα προϊόν που θα

παρουσιάζει αυξημένη ζήτηση παγκοσμίως, αφού προβλέπεται ότι μέχρι το 2020, θα υπάρχει έλλειψη του κακάο της τάξης του ενός εκατομμυρίου τόνων ετησίως.

Ο πιο κάτω πίνακας παρουσιάζει τους διάφορους τομείς αγοράς που αφορούν στη ζήτηση του χαρουπιού.

Τομέας αγοράς ή προϊόντος	Παγκόσμιο Μέγεθος Αγοράς Σήμερα \$ ΗΠΑ (δισ)	Προβλεπόμενο σύνθετο ετήσιο ποσοστό αύξησης	Σημειώσεις
Κύριοι Τομείς αγοράς			
Βιολογικά Προϊόντα	80.4	15%	Το χαρούπι καλλιεργείται εύκολα ως βιολογικό
Προϊόντα Χωρίς Γλουτένη	3.7	10.2%	Το χαρούπι δεν περιέχει γλουτένη
Αγορά φαρμακευτικών/φυσικών θεραπειών και συμπληρωμάτων διατροφών	104	7%	Η σκόνη χαρουπιού χρησιμοποιείται για διάφορους ιατρικούς σκοπούς
Προϊόντα			
Γαλακτοκομικά Προϊόντα	335.8	5%	Ευρεία χρήση του κόμμι χαρουπιού
Βιολογικά Γαλακτοκομικά Προϊόντα	13	9.1%	Ευρεία χρήση του κόμμι χαρουπιού
Προϊόντα αρτοποιίας (συμπεριλαμβανομένου του ψωμιού)	408	2.4%	Χρήση χαρουπάλευρου
Δημητριακά (Cereal)	32.5	4.1%	Χρήση χαρουπάλευρου
Παγωτό	52	3.3%	Ευρεία χρήση του κόμμι χαρουπιού
Κακάο	80	4.3%	Το χαρουπάλευρο είναι καλό υποκατάστατο του κακάο.
Συστατικά τροφίμων (food additives)			
Υδροκolloειδή (περιλαμβανομένου του κόμμι χαρουπιού, κόμμι ξανθάνης και άλλα)	5.7	5%	Το κόμμι χαρουπιού (ένα φυσικό υδροκolloειδές συστατικό) χρησιμοποιείται ευρέως ως πηκτικός και σταθεροποιητικός παράγοντας,

	Μέσος όρος Παραγωγής στην Δεκαετία (χιλ. τόνους)		Ποσοστό Μείωσης Παραγωγής
	1960	2010	
Παγκόσμια παραγωγή χαρουπιού	596	170	72%
Παραγωγή χαρουπιού στην Κύπρο	52	8	85%

Το χαρούπι είναι κατάλληλο για μια αειφόρο γεωργία αφού απαιτεί ελάχιστη ανθρώπινη παρέμβαση και ελάχιστες απαιτήσεις όσον αφορά χημικές παρεμβάσεις (φυτοφάρμακα), θρεπτικά συστατικά (λιπάσματα) και μηχανική κατεργασία και δίνει μια πληθώρα υγιεινών και φυσικών προϊόντων διατροφής κατάλληλο για διάφορες χρήσεις.

Όπως δήλωσε ο Πρύτανης, κ. Χριστοφίδης,

Ένα κύριο χαρακτηριστικό της χαρουπιιάς, όπως και της ελιάς, είναι ότι αποτελεί παραβλαστικό είδος, μπορεί, δηλαδή, να ανανεώνεται επ' άπειρον από τη ρίζα της. Όμως, σε αυτόν τον τόπο παραβλαστικά δεν είναι μόνο τα δέντρα, είναι και οι άνθρωποι. Διότι, και εμείς ανανεωνόμαστε επ' άπειρον από τις ρίζες μας. Είμαστε κομμάτι της ψυχής της πατρίδας μας. Εξάλλου, όπως έγραψε ο Edmund Burke, η ζωή των ανθρώπων είναι ένα συμβόλαιο μεταξύ των γενιών που έφυγαν και των γενιών που έρχονται.

Στο επίκεντρο οι παιδικές τροφές

Έρευνα αγοράς που διεξήγαγε ειδική ομάδα που συστάθηκε από το Πανεπιστήμιο Κύπρου κατέδειξε ότι το χαρούπι θα μπορούσε να είναι ένα σημαντικό προϊόν, κυρίως για τη βιομηχανία παιδικών τροφών. Ήδη, μεγάλη πολυεθνική εταιρεία παρασκευής παιδικών τροφών βρίσκεται σε επαφή με το Πανεπιστήμιο Κύπρου για τη δημιουργία ενός εργοστασίου υψηλής τεχνολογίας για παρασκευή παιδικών τροφών με βάση το χαρούπι, για παιδιά που πάσχουν από παλινδρόμηση.

Οι Φάσεις και τα Ορόσημα του Έργου

Το έργο αποτελείται από 3 κύριες φάσεις και αναμένεται να ολοκληρωθεί σε 10 περίπου χρόνια:

Φάση I: Ετοιμασία και φύτευση χαρουπόδασους

Η Φάση αυτή, η οποία αναμένεται να διαρκέσει δυο χρόνια (1ον – 2ον έτος), αποτελεί τα στάδια προετοιμασίας και φύτευσης των χαρουπόδεντρων. Συγκεκριμένα, κατά τη φάση αυτή, αναμένεται να:

- ολοκληρωθούν οι διαδικασίες εξασφάλισης της γης από το Κράτος (βρίσκονται υπό εξέλιξη). Σημειώνεται η άμεση και θετική ανταπόκριση του Υπουργείου Εσωτερικών και του Κτηματολογίου στο θέμα αυτό.
- ολοκληρωθούν οι διαδικασίες εξασφάλισης αρχικής χρηματοδότησης (βρίσκονται υπό εξέλιξη).
- παραχθούν 40.000 σπορόφυτα, από το Τμήμα Δασών (έχουν ήδη φυτευτεί), τα οποία στη συνέχεια θα φυτευτούν (Οκτώβριο – Νοέμβριο 2016) και θα εμβολιαστούν (Μάρτιο - Απρίλιο 2017) στη γη που θα παραχωρηθεί από το Κράτος.

Φάση II: Επιστημονική Μελέτη Προϊόντος, Έρευνα Αγοράς και Συμφωνίες Συνεργασίας

Κατά τη Φάση αυτή (1ον – 6ον έτος), αναμένεται να διεκπεραιωθούν τα ακόλουθα στάδια του έργου:

- Επιστημονική Έρευνα/ Μελέτη για την παρασκευή νέων προϊόντων από χαρούπι (έχει ξεκινήσει).
- Έρευνα τόσο της τοπικής όσο και της διεθνούς αγοράς για πιθανές συνεργασίες (έχει ξεκινήσει).
- Λήψη αποφάσεων ως προς τα πρώτα προϊόντα που θα παραχθούν.
- Λήψη αποφάσεων και σύναψη συμφωνιών συνεργασίας με Εταιρείες.
- Λήψη και υλοποίηση αποφάσεων για παράπλευρες δραστηριότητες, όπως δημιουργία επισκέψιμου χώρου (π.χ. θεματικό πάρκο, εκπαιδευτικό μουσείο φύσης, κλπ)

Φάση III: Πλήρης παραγωγή – Πώληση Προϊόντος - Αξιολόγηση και Πιθανή Επέκταση του Έργου

Κατά τη Φάση αυτή (7ον – 10ον έτος), αναμένεται η ολοκλήρωση υλοποίησης του έργου, αφού από το 8ον έτος αναμένεται πια πλήρης παραγωγή και έναρξη πώλησης και μεταποίησης του προϊόντος, στις εταιρείες με τις οποίες θα έχουν συναφθεί συμφωνίες.

Κατά το 10ον έτος, τα αποτελέσματα του έργου θα αξιολογηθούν και θα ληφθούν αποφάσεις για πιθανή επέκταση του έργου.

Ως βασικότερα ορόσημα του έργου θεωρούνται τα ακόλουθα:

- 2^ο Έτος - Ολοκλήρωση φύτευσης των σπορόφυτων στην έκταση γης που θα παραχωρηθεί από το Κράτος.
- 4^ο Έτος - Ολοκλήρωση διαδικασίας λήψης αποφάσεων που αφορούν στην:
 - ο επιλογή των προϊόντων που θα παρασκευαστούν από το χαρούπι
 - ο σύναψη συμφωνιών με τοπικές και διεθνείς εταιρείες και βιομηχανίες.
- 7^ο Έτος – Ολοκλήρωση των πρώτων εγκαταστάσεων μεταποίησης.
- 8^ο Έτος - Πλήρης παραγωγή και μεταποίηση των πρώτων προϊόντων.

Χρηματοδότηση Έργου

Η αρχική επένδυση για σκοπούς καλλιέργειας έχει υπολογιστεί στις €600.000, η οποία όμως με βάση τους υπολογισμούς της ομάδας εργασίας εκτιμάται ότι θα εξοφληθεί πλήρως στα 8-9 χρόνια, οπότε και το έργο θα αρχίσει να επιφέρει έσοδα.

Το Πανεπιστήμιο Κύπρου ήδη εξετάζει περιπτώσεις σύναψης συμφωνίας συνεργασίας τόσο με τοπικές όσο και με διεθνείς εταιρείες/ βιομηχανίες. Παράλληλα, τόσο η Ευρωπαϊκή Τράπεζα Επενδύσεων όσο και Πιστωτικά Ιδρύματα στην Κύπρο, αλλά και ιδιώτες, έχουν επιδείξει μεγάλο ενδιαφέρον για χρηματοδότησή του.

Σημειώνεται ότι, το έργο τυγχάνει της στήριξης του Υπουργείου Γεωργίας, Αγροτικής Ανάπτυξης και Περιβάλλοντος, το οποίο και έχει ήδη ορίσει εκπροσώπους του ως σημείο επαφής καθώς και στην ομάδα ειδικών για την καλλιέργεια.

Επιδίωξη του Πανεπιστημίου είναι η συνεργασία με όλους τους αρμόδιους σχετικούς φορείς. Για το σκοπό αυτό, το Πανεπιστήμιο προτίθεται να συνεργαστεί τόσο με τις 4 Συνεργατικές Ενώσεις Διάθεσης Χαρουπιών που λειτουργούν στην Κύπρο όσο και με τους τοπικούς παραγωγούς ειδών χαρουπιού. Τέλος, προτίθεται σύντομα να απευθύνει ανοικτή πρόσκληση σε όσους έχουν εμπειρική γνώση και ενδιαφέρονται να συμμετέχουν στο έργο.

Αναμενόμενα οφέλη του Έργου

Το έργο αναμένεται να επιφέρει ποικίλα οφέλη στους εμπλεκόμενους φορείς, αλλά και γενικότερα στη χώρα, αποτελώντας πρότυπο μοντέλου σύγχρονης ανάπτυξης γεωργικών και άλλων οικονομικών δραστηριοτήτων στην Κύπρο, μέσα από νέες επιστημονικές διαστάσεις που ενεργοποιούν και εδραιώνουν τα πλεονεκτήματα της χώρας.

Σύμφωνα με τον Πρύτανη του Πανεπιστημίου Κύπρου «το έργο θα αποτελέσει πρότυπο μοντέλου σύγχρονης ανάπτυξης γεωργικών και άλλων δραστηριοτήτων στην Κύπρο, αφού στοχεύει στην αναζωογόνηση γεωργικών προϊόντων με προστιθέμενη αξία, μέσα από νέες επιστημονικές διαστάσεις.

Με την υλοποίηση αυτού του έργου, το Πανεπιστήμιο Κύπρου μπορεί να διαδραματίσει πρωταρχικό ρόλο στην παραγωγή του διεθνούς παραδοσιακού μοντέλου μεταφοράς πανεπιστημιακής γνώσης στην οικονομία και κοινωνία του τόπου. Αυτή, εξάλλου, είναι και η απώτερη αποστολή της επιστήμης».

Περιβαλλοντικά Οφέλη

Οι χαρουπιές αποτελούν μία πολύτιμη πηγή για την αναδάσωση των υποβαθμισμένων ζωνών, όπου η διάβρωση και η ερημοποίηση θεωρούνται απειλή καθώς και πολύτιμη πηγή για την αναδάσωση, έτσι ώστε να παρεμποδιστούν διαδικασίες διάβρωσης σε περιθωριακά εδάφη. Οι χαρουπιές είναι ανθεκτικές στη φωτιά και τα άνθη τους είναι καλή πηγή νέκταρ για προσέλκυση μελισσών σε μεικτές φυτεύσεις. Με τη φύτευση χαρουπόδεντρων προστατεύεται η χλωρίδα και διαφυλάσσεται η βιοποικιλότητα, αφού φυτά όπως η χαρουπιά τείνουν να εξαφανιστούν από την Ευρώπη.

Κοινωνικά Οφέλη Έργου

Τα γενικότερα κοινωνικά οφέλη αφορούν στη στήριξη της τοπικής βιομηχανίας τροφίμων (μέσω της δημιουργίας εργαστηρίου χημείας τροφίμων), στην αξιοποίηση επιστημονικών αποτελεσμάτων από ιδιώτες στην Κύπρο, στη στήριξη βιολογικής κτηνοτροφίας (με την προμήθεια βιολογικών ζωοτροφών), στην προαγωγή υγιεινής διατροφής, την προαγωγή οικολογικής συνείδησης (θεματικό πάρκο και εκπαιδευτικό μουσείο, προστασία της χλωρίδας της Κύπρου) και έσοδα προς το Πανεπιστήμιο Κύπρου και τους συνεργαζόμενους οργανισμούς για αξιοποίηση κυρίως στην έρευνα.

Δημιουργία θέσεων Εργασίας

Για το όλο έργο αναμένεται να δημιουργηθεί αριθμός θέσεων εργασίας που αφορούν στην καλλιέργεια και συγκομιδή του χαρουπιού, στην επιστημονική ανάλυση και έρευνα του χαρουπιού και για διοικητικά και οικονομικά θέματα.

Όπως ανέφερε ο Πρύτανης, στο μέλλον, και εφόσον οι συνομιλίες με την πολυεθνική εταιρεία για τη δημιουργία εργοστασίου παρασκευής παιδικών τροφών ευδοκιμήσουν τότε τα δεδομένα πια αλλάζουν, αφού ο αριθμός του ανθρώπινου δυναμικού που αναμένεται να εργοδοτηθεί σε διάφορους τομείς της αλυσίδας παρασκευής θα είναι πολύ μεγάλος και έτσι μεγάλος αριθμός των νέων μας θα μπορεί να απασχοληθεί στην πατρίδα του.

Η ομάδα του έργου αποτελείται από ακαδημαϊκούς του Τμήματος Πληροφορικής και του Τμήματος Χημείας καθώς και μέλη του διοικητικού προσωπικού του Πανεπιστημίου Κύπρου, εκπρόσωπους του Ινστιτούτου Γεωργικών Ερευνών και του Γενικού Χημείου του Κράτους ενώ με την έναρξη του νέου έτους στην ομάδα θα συμμετέχουν και εκπρόσωπος του Τμήματος Γεωργίας, του Υπουργείου Γεωργίας, Αγροτικής Ανάπτυξης και Περιβάλλοντος καθώς και ακαδημαϊκός από Τμήμα Βιολογικών Επιστημών του Πανεπιστημίου Κύπρου.

Ανοικτή εκδήλωση για τα χαρούπια

Το Πανεπιστήμιο οργανώνει ανοικτή εκδήλωση για όλους τους ενδιαφερόμενους επί του θέματος, τη Δευτέρα, 15 Φεβρουαρίου 2016 και ώρα 5.30μ,μ, στην Πανεπιστημιούπολη. Λεπτομέρειες της εκδήλωσης θα ανακοινωθούν σύντομα στον Τύπο.

Για περισσότερες πληροφορίες οι ενδιαφερόμενοι μπορούν να απευθύνονται στα τηλέφωνα: 22894363/ 22894063.