

ΤΟ ΧΑΡΟΥΠΙ ΤΗΣ ΚΡΗΤΗΣ



Συνέντευξη Κορίνας Μηλιαράκη

Ο Διατροφικός Θησαυρός της Κρητικής Γής



Το χαρούπι πρέπει να πάρει τη θέση του ανάμεσα στις υπερτροφές και να αποτελέσει τη βάση ενός εναλλακτικού αναπτυξιακού μοντέλου που θα σέβεται το περιβάλλον και θα είναι βιώσιμο για την κοινωνία και την οικονομία, τονίζει η Κορίνα Μηλιαράκη, Πρόεδρος της Πολιτιστικής Εταιρείας Πανόρμου «Επιμενίδης», σε συνέντευξή της στο Κρητών Επιχειρείν. Επίσης υπογραμμίζει ότι μπορεί να αποτελέσει ένα ισχυρό μοχλό ενίσχυσης της προσπάθειας που καταβάλλεται για τη δι-ασύνδεση του πρωτογενή τομέα με τον τουρισμό στην Κρήτη. Στόχος μας είναι το χαρούπι, ο διατρο-

φικός θησαυρός της κρητικής γης και ο Χαρουπόμυλος ως ένα ζωντανό βιομηχανικό μνημείο, να αποτελέσουν κοινό σημείο αναφοράς των πολιτισμών της Μεσογείου.

Ποιά η χρησιμότητα του χαρουπιού κατά την αρχαιότητα;

Η χαρουπιά από την αρχαιότητα ήδη καλλιεργείται στη Μεσόγειο, συνήθως σε περιοχές με ήπιο και ξηρό κλίμα και φτωχό υπέδαφος. Η αξία της αναγνωρίστηκε από τους Έλληνες, οι οποίοι έφεραν την καλλιέργειά της από τη Μέση Ανατολή (Συρία, Παλαιστίνη).

Σύμφωνα με τον Θεόφραστο, στην εποχή του το δέντρο φυόταν στη Συρία, στην Ιωνία, όπου ονομαζόταν «κερωνία», στην Κνίδο και στη Ρόδο. Σύμφωνα με κάποιους ερευνητές η εξημέρωση

του δέντρου έγινε τα ρωμαϊκά χρόνια. Στη Ρώμη πρέπει να έφτασε μέσω της Ελλάδας, όπως προκύπτει από τη λατινική ονομασία *Siliqua graeca* (ελληνικός λοβός).

Στην Κρήτη έχουν βρεθεί κάρβουνα χαρουπιάς σε στρώματα Υστερομινωικής Εποχής.

Η επιστημονική του ονομασία *Ceratonia siliqua* προέρχεται από την αρχαία ελληνική λέξη «κέρας» και τη λατινική «*siliqua*» (λοβός), που παραπέμπει στο κερατόμορφο σχήμα του καρπού. Ο Διοσκουρίδης ο Αναζαρβεύς, γιατρός, φαρμακολόγος και βοτανολόγος (1ος αι. μ.Χ) ονόμασε τον καρπό

(λοβό και σπόρια) κεράτιον και την χαρουπιά κεράτεια. Από τον Θεόφραστο μαθαίνουμε ότι οι Ίωνες του 4ου και 3ου π.Χ. αι. την αποκαλούσαν κερωνία. Το χαρούπι είναι γνωστό και ως «ψωμί του Αγίου Ιωάννου», γιατί κατά μία ερμηνεία το άγριο μέλι που έτρωγε ο Ιωάννης ο Βαπτιστής στην έρημο ήταν σιρόπι που έβγαине από τα χαρούπια, ενώ οι ακρίδες ήταν στην πραγματικότητα χαρούπια. Γι' αυτό η χαρουπιά αποκαλείται και ακριδόδεντρο. Το «κεράτιον» αναφέρεται αρκετές φορές στην Καινή Διαθήκη και ειδικότερα στην παραβολή του Ασώτου. Επίσης, από τη λέξη κεράτιον προέρχεται και η λέξη «καράτι», η οποία χρησιμοποιείται στην κοσμηματοποιία. Οι σπόροι της χαρουπιάς εμφανίζουν ένα σταθερό βάρος μεταξύ 189 mg και 205 mg, και γι' αυτό τον λόγο ορίστηκε ως η πιο μικρή μονάδα μέτρησης για χρυσό και πολύτιμους λίθους (το σημερινό «καράτι» έχει επίσημα καθοριστεί στα 200 mg).

Ο Άραβες, στους οποίους πιθανότατα οφείλεται η προσεκτική επιλογή των ποικιλιών της χαρουπιάς, τη διέδωσαν κατά μήκος των παραλίων της Βόρειας Αφρικής, στην Ισπανία και στην Πορτογαλία. Η συμβολή τους στην εξάπλωση της χαρουπιάς φαίνεται και από την επικράτηση της λέξης *kharrub* σε όλη την Ευρώπη, αλλά και στην Ελλάδα, όπου συναντάται αυτοφυής σε πολλές νησιώτικες περιοχές και κυρίως στην Κρήτη.

Όσον αφορά στη μαγειρική χρήση του χαρουπιού στην αρχαιότητα, ενώ πιθανότατα μαγειρευόταν στη Μεσοποταμία κατά τη 2η χιλιετία π.Χ. και την ίδια περίοδο οι Αιγύπτιοι το χρησιμοποιούσαν στην παρασκευή οινοπνευματώδους ποτού, απουσιάζουν οι πληροφορίες από τον ελληνικό χώρο. Ωστόσο, από τον Διοσκουρίδη μαθαίνουμε για τη φαρμακευτική χρήση των κερατίων και τον «κερατίτην οίνον». Σε κρητικό γιατροσόφι του 19ου αι. μ.Χ., μνημονεύονται οι σπόροι των χαρουπιών και η θεραπευτική τους χρήση. Οι ξένοι περιηγητές που επισκέφθηκαν την Κρήτη τον 19ο αι. περιγράφουν τα χαρούπια ως τροφή καλοδεχούμενη από ανθρώπους και ζώα.

Που οφείλεται η στροφή προς την χαρουπιά στην Κρήτη;

Οι συνθήκες για την ανάδειξη της χαρουπιάς σε

στοιχείο της πολιτιστικής κληρονομιάς της Κρήτης είναι σήμερα πιο ώριμες από ποτέ. Εκτός από την εταιρεία παραγωγής προϊόντων αποκλειστικά από χαρούπι που δημιουργήθηκε το 2005 στην Κρήτη, πολλοί μικροί παραγωγοί έχουν δημιουργήσει μια σειρά από προϊόντα, ενώ καλά πηγαίνουν και οι εξαγωγές.

Η Χαρουπιά είναι αυτοφυές φυτό, το οποίο έχει τεράστια περιβαλλοντικά οφέλη, λόγω της ελάχιστης ποσότητας νερού που χρειάζεται και μπορεί για αυτό το λόγο να αποτελέσει εναλλακτική καλλιέργεια απέναντι στην κλιματική αλλαγή. Επιπλέον βοηθάει στην αντιμετώπιση των διαβρωμένων εδαφών και είναι ιδανική για ζώνες πυροπροστασίας λόγω της ικανότητας της να μην αναφλέγεται εύκολα αλλά και να αναφύεται μέσα από τις στάχτες της σε περίπτωση καύσης.

Παράλληλα η διατροφική αξία του χαρουπιού είναι αδιαμφισβήτητη, κατατάσσοντάς το στις υπερτροφές, ενώ η πολιτιστική του σπουδαιότητα τεράστια για τον τόπο καθώς θεωρείται ότι το χαρούπι μπορεί να αποτελέσει ένα ισχυρό μοχλό ενίσχυσης της προσπάθειας που καταβάλλεται για τη δι-ασύνδεση του πρωτογενή τομέα με τον τουρισμό στην Κρήτη. Τα πολλαπλά αυτά οφέλη οικονομικά, περιβαλλοντικά, διατροφικά είναι οι παράγοντες που στρέφουν το ενδιαφέρον των καλλιεργητών, των παραγωγών αλλά και των καταναλωτών προς τη καλλιέργεια της χαρουπιάς.

Τα τελευταία χρόνια καταβάλλεται μια συστηματική προσπάθεια ανάδειξης και διάσωσης του χαρουπιού, με την ταυτόχρονη προώθηση της καλλιέργειάς του, ενώ η τιμή του έχει εκτοξευθεί εντυπωσιακά.

Το χαρούπι είναι στοιχείο της αγροδιατροφικής μας παράδοσης;

Το χαρούπι, πιθανότατα, δεν εντάχθηκε ποτέ στην αρχαία ελληνική και βυζαντινή διατροφή. Όμως, χρησιμοποιήθηκε ως ζωτροφή, ως φαρμακευτικό προϊόν αλλά και ως τροφή στην οποία κατέφευγαν οι άνθρωποι στις περιπτώσεις ακραίας φτώχειας και λιμού. Ο λόγος που αποκλείστηκε από το διαιτολόγιο εντοπίζεται αφενός στο ειδικό βάρος που είχε αποδοθεί στα δημητριακά και στη σύνδεσή τους με τον πολιτισμό (δημητριακά



και όσπρια συμβολίζουν τη γεωργία ενώ καρποί όπως τα χαρούπια και τα βελανίδια συμβολίζουν το δάσος) και αφετέρου στο χρώμα και στην απουσία γλουτένης, δύο χαρακτηριστικά που δεν είχαν σχέση με τη σύνθετη τυπολογία που όριζε την αντιστοιχία ποιότητας προϊόντος και οικονομικής θέσης του καταναλωτή.

Στα νεότερα χρόνια έγινε πιο οικείο καθώς αποδείχθηκε σωτήριο για τους πεινασμένους πληθυσμούς κατά την διάρκεια του Β΄ Παγκοσμίου πολέμου ενώ ταυτόχρονα άρχισε να γνωρίζει ποικίλες εφαρμογές.*

Η ζωή των Κρητικών είναι δεμένη με την ύπαρξη του καθώς το χαρούπι έσωσε το πληθυσμό της Κρήτης από το λιμό στον 2ο παγκόσμιο πόλεμο. Το χαρούπι αποτελεί ιδιαίτερα θρεπτική τροφή, λόγω της μεγάλης περιεκτικότητάς του σε σάκχαρα, τα οποία αποτελούν το 30%-40% του συνολικού του βάρους, ενώ αποτελεί και πηγή ασβεστίου. Αλέθοντάς το, παρήγαγαν αλεύρι και έφτιαχναν ψωμί, κουλούρια, παξιμάδια, ενώ βράζοντάς το έφτιαχναν χαρουπόμελο, επίσης πλούσια πηγή υδατανθράκων, ασβεστίου, σιδήρου κ.ά.

Στην Κατοχή, η Κρήτη υπήρξε μεγάλος εξαγωγέας των χαρουπιών κυρίως στη Βόρεια Ελλάδα. Σημαντικό μέρος των φορτίων που έφταναν στην Θεσσαλονίκη προοριζόταν για παραγωγή χαρουπόμελου, το οποίο διοχετεύονταν στην παραγωγή χαλβά. Στην προσπάθεια δε για αύξηση των κρατικών εσόδων, με την αύξηση της φορολογίας και την προκαταβολή του φόρου για την περίοδο 1943-44, συμπεριλαμβανόταν και ο φόρος στον χυμό των χαρουπιών.

* *Μαριάννα Καβρουλάκη, Το χαρούπι στην ιστορία και οι χρήσεις του στην Ελλάδα. https://www.academia.edu/80756817/Carob_sarpaki_kanroulaki*

Ποιός ο ρόλος του «Επιμενίδη»;

Στην περιοχή του Πανόρμου Ρεθύμνου, που βρίσκεται στο κέντρο του βόρειου οδικού άξονα, ανάμεσα στις μεγάλες πόλεις της Κρήτης, στην αγροτική περιοχή του Ρεθύμνου (Μυλοπόταμος) υπάρχει ο μοναδικός -ίσως- παλιός μεγάλος Χαρουπόμυλος της Κρήτης.

Η Πολιτιστική Εταιρεία Πανόρμου ΕΠΙΜΕΝΙΔΗΣ, (αστική μη κερδοσκοπική), είναι υπεύθυνη για την αναστήλωση του Χαρουπόμυλου και την διαχείρισή του ως χώρου Τέχνης και Πολιτισμού.

Οι μνήμες που κουβαλά ο χώρος αυτός που είναι το μοναδικό βιομηχανικό μνημείο της εποχής των αρχών του 20ου αιώνα που έχει διασωθεί, μας φωτίζουν, μας αφυπνίζουν και μας οδηγούν στην απόφαση να αναδείξουμε την πολιτισμική αξία ενός τόσο σημαντικού δένδρου για τους ανθρώπους και για το περιβάλλον. Νιώθουμε την ανάγκη να τιμήσουμε το δέντρο που μας έσωσε από τον λιμό στον 2ο παγκόσμιο πόλεμο και έπαιξε σημαντικό ρόλο στην τοπική οικονομία. Ακόμα και ο Νίκος Καζαντζάκης το αναφέρει στις επιστολές του μαζί με το λάδι και το κρασί της Κρήτης, σε προσπάθειες που έκανε ο ίδιος για εξαγωγή τους, προκειμένου να ενισχύσει την τοπική οικονομία. Την εποχή εκείνη λειτουργούσαν 10 και πλέον χαρουπόμυλοι σε όλη την Κρήτη και το χαρούπι ήταν αναπόσπαστο στη ζωή των κατοίκων. Η καλλιέργεια της χαρουπιάς είναι εξ ορισμού φυσική καλλιέργεια. Έχουμε ξεκινήσει μια εκστρατεία με στόχους την ανάδειξη της πολιτισμικής αξίας της χαρουπιάς, την ανάδειξη του χαρουπιού ως υπερτροφής, την ανάδειξη της συμβολής της χαρουπιάς στην τοπική οικονομία, την ενδυνάμωση της αγοράς προϊόντων, την ανάδειξη των φαρμακευτικών ιδιοτήτων του χαρουπιού, τον εμπλουτισμό και την

ενίσχυση του αγροτουρισμού, μέσω της προώθησης των δραστηριοτήτων που σχετίζονται με τη χαρουπιά, την προώθηση του χαρουπιού ως στοιχείο της μεσογειακής διατροφής και την ανάδειξη της Ελλάδας σε σημείο αναφοράς της χαρουπιάς στη Μεσόγειο.

Με αφετηρία το Χαρουπόμυλο στο Πάνορμο, μέσα από τις δράσεις της Πολιτιστικής Εταιρείας ΕΠΙΜΕΝΙΔΗΣ, έχουμε κατορθώσει με επίκεντρο το χαρούπι να ενώσουμε καλλιεργητές, ερευνητές, επιστήμονες, παραγωγούς, μεταποιητές, καλλιτέχνες, ανθρωπολόγους, αλλά και απλούς ανθρώπους, στην προσπάθεια να προσεγγίσουμε και να αναδείξουμε τις διαφορετικές πτυχές του. Αυτό είχε ως αποτέλεσμα τη δημιουργία του φορέα ΤΟ ΧΑΡΟΥΠΙ ΤΗΣ ΚΡΗΤΗΣ.

Ήδη η αγροδιατροφική παράδοση του χαρουπιού της Κρήτης, με πρωτοβουλία της Πολιτιστικής Εταιρείας Πανόρμου ΕΠΙΜΕΝΙΔΗΣ, έχει ενταχθεί στο εθνικό ευρετήριο της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς, του υπουργείου Πολιτισμού.

Πρόκειται για ένα πολύ σημαντικό βήμα για την αναγνώριση και ανάδειξη αυτού του ιδιαίτερου προϊόντος με τη μεγάλη διατροφική και πολιτισμική αξία που μπορεί να ανοίξει νέους δρόμους για την οικονομική, τουριστική και πολιτιστική ανάπτυξη της Κρήτης.

Στον Χαρουπόμυλο έχουν ήδη πραγματοποιηθεί σημαντικές εκδηλώσεις, ανάμεσα σε αυτές το 1ο Διεθνές μεσογειακό συνέδριο για την «Αναγέννηση της χαρουπιάς» με τη συμμετοχή επιστημόνων και φορέων από την Ελλάδα, Ισπανία, Κύπρο, Αίγυπτο και Πορτογαλία.

Στο ΣΥΜΠΟΣΙΟ ΧΑΡΟΥΠΙΟΥ 2022, που πραγματοποιήθηκε τον περασμένο Οκτώβριο, παρουσιάστηκαν νέα δεδομένα της επιστημονικής έρευνας

για την ταυτοποίηση του γνήσιου χαρουπιού της Κρήτης από την «ανάγνωση» του DNA της Χαρουπιάς, για πρώτη φορά διεθνώς, από ερευνητική ομάδα του Πανεπιστημίου Κρήτης, με επικεφαλής τον Καθηγητή και Πρόεδρο του Τμήματος Βιολογίας Κρίτωνα Καλαντίδη. Η επιστημονική έρευνα έχει ξεκινήσει με πρωτοβουλία του φορέα της Πολιτιστικής Εταιρείας Πανόρμου ΕΠΙΜΕΝΙΔΗΣ, και του φορέα ΤΟ ΧΑΡΟΥΠΙ ΤΗΣ ΚΡΗΤΗΣ και από μέλη του, επιστήμονες από το Πανεπιστήμιο Κρήτης, το ΕΚΕΦΕ «Δημόκριτος» και το ΕΛΜΕΠΑ. Παρουσιάστηκαν τα μέχρι στιγμής αποτελέσματα της επιστημονικής έρευνας από μελέτες χημειοταξινόμησης σε δείγματα χαρουπιάς από την Κρήτη, από τον Χ. Κατερινόπουλο / ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΚΡΗΤΗΣ και βιολογικές δράσεις της Χαρουπιάς της Κρήτης και των καρπών της από τον Χ. Πρατσίνη / ΕΚΕΦΕ ΔΗΜΟΚΡΙΤΟΣ. Έγιναν ομιλίες σχετικά με την ανάδειξη των ευεργετικών ιδιοτήτων του χαρουπιού ως αγροδιατροφικό προϊόν από τους Π. Α. Νεκτάριο / ΕΛ.ΜΕ.ΠΑ, Γ. Φραγκιαδάκη / ΕΛ.ΜΕ.ΠΑ., Α. Καλιώρα / ΧΑΡΟΚΟΠΕΙΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ και Θ. Τζατζάνη / ΕΛ.ΓΟ. ΔΗΜΗΤΡΑ, Χανιά. Πολύ σημαντική ήταν επίσης η παρουσίαση, για πρώτη φορά της Ψηφιακής Πλατφόρμας Carob of Crete <https://carobofcrete.gr> από τον Στρατή Βογιατζή, κινηματογραφιστή-ανθρωπολόγο.

Εξαιρετικά ενδιαφέρουσα δράση του ΣΥΜΠΟΣΙΟΥ αποτέλεσε επίσης η παρασκευή από διακεκριμένους ντόπιους chefs εδεσμάτων με βάση το χαρούπι για γευσίγνωσία.

Σε περίπτερα στον προαύλιο χώρο του Χαρουπόμυλου φιλοξενήθηκαν παραγωγοί και μεταποιητές προϊόντων χαρουπιού από όλη την Κρήτη, για γευσίγνωσία και διάθεση των προϊόντων τους, αρτοσκευάσματα, ζυμαρικά, ροφήματα, καλλυντι-



κά, μέλι, παγωτό κ.ά.

Παράλληλα υπήρχαν δράσεις εκπαιδευτικές με αποδέκτη τα σχολεία της περιοχής.

Γεγονός ιδιαίτερης σημασίας του ΣΥΜΠΟΣΙΟΥ ήταν η επιδεικτική επαναλειτουργία του μηχανολογικού εξοπλισμού του ΧΑΡΟΥΠΟΜΥΛΟΥ, μετά από μισό αιώνα. Η αποκατάσταση της λειτουργικότητας των μηχανημάτων του Χαρουπόμυλου, κηρυγμένου Βιομηχανικού Μνημείου, πραγματοποιήθηκε με την υποστήριξη του Υπουργείου Πολιτισμού ως το πρώτο βήμα για να αποτελέσει άμεσα ο Χαρουπόμυλος Πανόρμου όχι απλώς ένα μουσείο βιομηχανικής αρχαιολογίας, αλλά και μια ζωντανή μαρτυρία μιας ειδικότητας της εργατικής τάξης που δεν υπάρχει πια.

Ποιό το μέλλον της καλλιέργειας και της επεξεργασίας στο νησί;

Το ταπεινό χαρούπι που μας έσωσε από το λιμό στον Β' Παγκόσμιο Πόλεμο πρέπει να πάρει τη θέση του ανάμεσα στις υπερτροφές και να αποτελέσει τη βάση ενός εναλλακτικού αναπτυξιακού μοντέλου που θα σέβεται το περιβάλλον και θα είναι βιώσιμο για την κοινωνία και την οικονομία. Η καλλιέργεια της χαρουπιάς μπορεί να αποτελέσει μία εναλλακτική καλλιέργεια απέναντι στην ολοένα και απειλητικότερη κλιματική αλλαγή. Στόχος μας είναι το χαρούπι, ο διατροφικός θησαυρός της κρητικής γης και ο Χαρουπόμυλος ως ένα ζωντανό βιομηχανικό μνημείο, να αποτελέσουν κοινό σημείο αναφοράς των πολιτισμών της Μεσογείου.

Βιογραφικό

Η Κορίννα Μηλιαράκη, εργάστηκε επί σειρά ετών στην οικογενειακή επιχείρηση παραγωγής οίνων «ΜΙΝΩΣ» και από το 1991 δραστηριοποιείται ως επιχειρηματίας στον τουρισμό. Από το 2008 έχει αναπτύξει πρωτοβουλίες που σχετίζονται με την ανάπτυξη του «Τουρισμού Υπαίθρου και Αγροτουρισμού», η καθιέρωση του οποίου ως κυρίαρχο μοντέλο τουριστικού προϊόντος στην Ελλάδα, αποτελεί ένα από τα βασικά της οράματα. Το πεδίο δουλειάς της βασίζεται στην πεποίθηση ότι ένα βιώσιμο μοντέλο τουριστικής ανάπτυξης πρέπει να βασίζεται στην ηθική και τον πολιτισμό.

Σε θεσμικό πλαίσιο, έχει υπάρξει ιδρυτικό μέλος και Γενικός Γραμματέας του Συνδέσμου Ενώσεων Αγροτουρισμού Ελλάδας, ενώ σε τοπικό επίπεδο έχει συντελέσει στην ανάπτυξη της Ένωσης Τουρισμού Υπαίθρου - Αγροτουρισμού Κρήτης.

Η ενεργή της ενασχόληση με τον πολιτισμό, είχε ως αφετηρία την αναστήλωση μιας ερειπωμένης μονάδας επεξεργασίας χαρουπιού και τη μετατροπή της σε ένα σύγχρονο Χώρο Τέχνης και Πολιτισμού, στο Πάνορμο Μυλοποτάμου, του νομού Ρεθύμνου.

Βασικό ιδρυτικό μέλος από το 1998, είναι πρόεδρος της (αστικής μη κερδοσκοπικής) Πολιτιστικής Εταιρείας Πανόρμου «Επιμενίδης», υπεύθυνη για την αναστήλωση και διαχείριση του «Χαρουπόμυλου» κηρυγμένου από το Υπουργείο Πολιτισμού ως «νεώτερο μνημείο βιομηχανικής αρχιτεκτονικής».

Ως πρόεδρος της Πολιτιστικής Εταιρείας Πανόρμου «Επιμενίδης» τα τελευταία χρόνια έχει πρωτοστατήσει σε σειρά δράσεων με βασικό όραμα την αποκατάσταση και ανάδειξη της πολιτισμικής αξίας του χαρουπιού στις συνειδήσεις των ανθρώπων, την ανάδειξη των ιδιοτήτων του ως υπερτροφής και την καλλιέργεια της χαρουπιάς ως εναλλακτικής επιλογής, εν όψει της κλιματικής αλλαγής. Η ένταξη της «αγροδιατροφικής παράδοσης του χαρουπιού της Κρήτης» στο εθνικό ευρητήριο της «άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς» του Υπουργείου Πολιτισμού, είναι ένα σημαντικό βήμα που πραγματοποιήθηκε πρόσφατα στην κατεύθυνση αυτή. Άλλο σημαντικό βήμα είναι και η δημιουργία του φορέα «Το Χαρούπι της Κρήτης» που απαρτίζεται από καλλιεργητές, επιστήμονες, ερευνητές, ανθρωπολόγους, καλλιτέχνες και απλούς ανθρώπους.

Η δημιουργία του «Μουσείου Χαρουπιού» στο Χαρουπόμυλο Πανόρμου, η δημιουργία Δικτύου με φορείς από χώρες της Μεσογείου όσον αφορά στην Έρευνα, την Καλλιέργεια, την Παραγωγή και τον Τουρισμό με χάραξη πάνω στους «Δρόμους του Χαρουπιού» και η ανάδειξη της Ελλάδας ως σημείο αναφοράς του Χαρουπιού στη Μεσόγειο είναι μέρος των μελλοντικών σχεδίων.

