

Ένα Μουσείο Μανιταριών στην Ελλάδα και τα προϊόντα του



Το Μουσείο βρίσκεται στην Καλαμπάκα, μια μικρή πόλη στην Θεσσαλία, κάτω από τα Μετέωρα, έναν σύμπλεγμα βραχωδών σχηματισμών που φιλοξενεί ένα από τα μεγαλύτερα μοναστικά συγκροτήματα της Ελλάδας. Η περιοχή περιλαμβάνεται στον Κατάλογο Παγκόσμιας Κληρονομιάς της UNESCO.
Φωτογραφία: Καλλιόπη Στάρα

Λέξεις κλειδιά:

Εδώδιμα
μανιτάρια

Κυνήγι τρούφας

Συλλογή άγριων
μανιταριών

Μικοτουρισμός

ΜΕΔΠ:

Άγρια μανιτάρια
και τρούφες

Κλίμακα:

Εθνική



Περιεχόμενο

Το Μουσείο Φυσικής Ιστορίας Μετεώρων και Μουσείο Μανιταριών ιδρύθηκε τον Δεκέμβριο του 2014 στην Καλαμπάκα. Είναι ιδιωτικό και προέκυψε από τη συνεργασία τριών ανθρώπων με κοινά ενδιαφέροντα για τη φύση. Διαθέτει περίπου 350 είδη ζώων και 250 είδη μανιταριών, που παρουσιάζονται με διοράματα, τα οποία αναπαριστούν τα οικοσυστήματα διαβίωσης ζώων και μανιταριών. Πέραν των γενικότερων στόχων του (ανάδειξη φυσικής κληρονομιάς, ενίσχυση περιβαλλοντικής συνείδησης, εκπαιδευτικές δραστηριότητες κ.α.), το Μουσείο στοχεύει να δείξει τη στενότερη σχέση μανιταριών φύσης και ανθρώπων, αλλά και να ενημερώσει και να αναδείξει την άγνωστη, αλλά πολύ υψηλή διατροφική τους αξία.



Στόχος

Η επιλογή της ίδρυσης στην Καλαμπάκα δεν έγινε τυχαία. Τα Μετέωρα αποτελούν παγκόσμια γνωστό τουριστικό προορισμό τουριστικού και περιβαλλοντικού ενδιαφέροντος. Ταυτόχρονα, η γειτνίασή του με φυσικές περιοχές καθιστά ευκολότερη την εκπόνηση δράσεων σχετικών με την τρούφα και τα μανιτάρια. Για τον λόγο αυτό, οι εξορμήσεις για συλλογή μανιταριών και κυνήγι τρούφας που το Μουσείο διοργανώνει, το έχουν καταστήσει σημαντικό κέντρο αναφοράς για όλη τη χώρα. Ειδικά το Κυνήγι Τρούφας έχει μπει στην ατζέντα ορισμένων από

τους μεγαλύτερους τουριστικούς πράκτορες της Ελλάδας και του εξωτερικού, με αποτέλεσμα την εισροή χιλιάδων ανθρώπων που επιθυμούν να συμμετάσχουν στις δράσεις αυτές.



Αποτελέσματα

Το Μουσείο έχει δημιουργήσει περίπου 70 προϊόντα μανιταριών (άγριων και καλλιέργειας) και τρούφας, τα οποία διαθέτει στο πωλητήριο του Μουσείου, αλλά και σε μεγάλες υπεραγορές και καταστήματα παραδοσιακών προϊόντων και delicatessen. Ταυτόχρονα, εξάγει τα προϊόντα αυτά σε χώρες όπως η Αμερική, η Σαουδική Αραβία, η Σιγκαπούρη, το Ηνωμένο Βασίλειο, η Γερμανία, η Γαλλία, το Βέλγιο κ.α. Για τον σκοπό αυτό συνεργάστηκε με το Τμήμα Διατροφής και Διαιτολογίας του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας προκειμένου τα προϊόντα αυτά να ενισχύσουν τα ιδιαίτερα οργανοληπτικά τους χαρακτηριστικά, αλλά και τη διατροφική τους αξία, μέσα από την αυξημένη συμμετοχή των μανιταριών στα συστατικά τους (πχ ζυμαρικά). Είναι επίσης αυτονόητο για ένα μουσείο ότι οι πρώτες ύλες, είναι επιλεγμένες με τα πλέον αυστηρά κριτήρια, γι' αυτό και τα προϊόντα του Μουσείου φημίζονται για την ποιότητά τους.



Προτάσεις

Η ύπαρξη του Μουσείου Μανιταριών στην Καλαμπάκα, έχει φέρει νέα δεδομένα για την περιοχή. Την έχει καταστήσει πανελλήνιο κέντρο «μανιταροδράσεων» και ουσιαστικά έχει αναδείξει ένα νέο πλουτοπαραγωγικό πόρο, εν υπνώσει όλα τα προηγούμενα χρόνια: τα μανιτάρια και ιδιαίτερα τις τρούφες. Με τον τρόπο αυτό συμβάλλει στη βελτίωση της τοπικής οικονομίας με δράσεις και με τρόπους έξω από τους συνήθεις. Η ετήσια Γιορτή Μανιταριού που οργανώνει το Μουσείο, με χιλιάδες επισκέπτες, οι εκθέσεις, τα εκπαιδευτικά προγράμματα κ.α., εντάσσονται στην προσπάθεια ευαισθητοποίησης του κοινού για την προστασία του περιβάλλοντος και της ανάδειξης της ιδιαίτερης θρεπτικής αξίας των μανιταριών.



Αντίκτυπο και αδυναμίες

Η έλλειψη νομικού πλαισίου συλλογής και εμπορίας άγριων μανιταριών αποτελεί τροχοπέδη για την αειφορική τους διαχείριση. Τη θέση της πιθανής ανεξέλεγκτης εκμετάλλευσης, αλλά και υψηλών εν πολλοίς αυθαίρετων διοικητικών προστίμων σε συλλέκτες, θα πρέπει να πάρουν σαφείς κανόνες, όροι και προϋποθέσεις εκμετάλλευσης, που θα προκύπτουν με διαβούλευση των εμπλεκόμενων (μανιταρόφιλοι, συλλέκτες, εταιρείες κ.α.). Η πιστοποίηση συλλεκτών, η συνεχής ενημέρωση για τους κινδύνους της συλλογής από μη γνώστες κ.α., αποτελούν πρακτικές που χρήζουν ενίσχυσης. Θα πρέπει να ληφθούν αποφάσεις για την εκμετάλλευση ενός σπουδαίου παραγωγικού πόρου, με σεβασμό στο περιβάλλον, ορθολογισμό και χωρίς ακρότητες.



Μελλοντική εξέλιξη

Η ενίσχυση του εκπαιδευτικού χαρακτήρα του Μουσείου αποτελεί βασική προτεραιότητα. Στην κατεύθυνση αυτή δεν συμβάλλουν μόνο συγκεκριμένα εκπαιδευτικά προγράμματα, αλλά η συνολική λειτουργία του. Πρόσφατα έγινε επέκταση του μουσείου, η οποία αφορά κυρίως τη διατροφική και θεραπευτική αξία των μανιταριών. Για τον λόγο αυτό χρησιμοποιήθηκε για πρώτη φορά σε μουσείο στην Ελλάδα, αλλά και με ελάχιστη χρήση σε όλο τον κόσμο, η μέθοδος της επαυξημένης πραγματικότητας, μία μέθοδος που «ζωντανεύει» τα μανιτάρια, αλλά και την επίδρασή τους σε ζωτικά όργανα του ανθρώπινου σώματος με εκπληκτικό αποτέλεσμα, που μπορεί να ανοίξει νέους δρόμους στην παρουσίαση των εκθεμάτων ενός μουσείου.



Το Μουσείο διαθέτει περίπου 250 είδη μανιταριών, τα οποία παρουσιάζονται μέσα από διοράματα. Φωτογραφία: Μουσείο Φυσικής Ιστορίας Μετεώρων και Μουσείο Μανιταριών.

Περισσότερες πληροφορίες

<https://meteoramuseum.gr/>

Συγγραφείς

Νίκος Πάλλας, info@meteoramuseum.gr

Ελευθερία Παπακώστα, info@meteoramuseum.gr

Ίδρυμα

Μουσείο Φυσικής Ιστορίας Μετεώρων και Μουσείο Μανιταριών,
www.meteoramuseum.gr

Χώρα και περιοχή

Ελλάδα, Θεσσαλία

Δημοσιεύτηκε στις:

30 Απριλίου 2020



About INCREDIBLE

INCREDIBLE project aims to show how Non-Wood Forest Products can play an important role in supporting sustainable forest management and rural development, by creating networks to share and exchange knowledge and expertise. 'Innovation Networks of Cork, Resins and Edibles in the Mediterranean basin' (INCREDIBLE) promotes cross-sectoral collaboration and innovation to highlight the value and potential of NWFPs in the region.

This project has received funding from the European Union's H2020 research and innovation programme under grant agreement No. 774632.



icons by [Icons8](https://icons8.com/)