

Ο Έλληνας νεαρός επιστήμονας που κατάφερε να θησαυρίσει μαζεύοντας ... άγρια χόρτα



Δηλώνει τροφосυλλέκτης ή, κατά το επιστημονικότερον, εξερευνητής και συλλέκτης αυτοφυούς τροφής. Ο Σωτήρης Λυμπερόπουλος αναζητά στις Ράχες Μεσσηνίας την εικόνα και τα προϊόντα της ελληνικής φύσης που έχουμε ξεχάσει. Αυτός είναι και ο λόγος που τα προϊόντα του φιγουράρουν στο μενού των βραβευμένων εστιατορίων της Αθήνας και εσχάτως και του Παρισιού.

Ο Έλληνας νεαρός επιστήμονας που κατάφερε να θησαυρίσει μαζεύοντας ... άγρια χόρτα

Με σπουδές στο εξωτερικό

Στα 30 του, με σπουδές στα οικονομικά, έφυγε για μεταπτυχιακό στην Αγγλία, όπως οι περισσότεροι φίλοι του, και δούλεψε σε πολυεθνική πάνω σε οικονομετρικά μοντέλα. «Εκεί

βρίσκεις πιο εύκολα ευκαιρίες και ελευθερία να αναπτύξεις το ταλέντο σου. Ενα πρωί, όμως, ξύπνησα και αναρωτιόμουν:

«Αυτό θέλω να κάνω; Αυτή είναι η πραγματική ζωή;».

Αν συνέχιζα, θα έμενα για πάντα, αλλά κάτι μέσα μου με έτρωγε», είπε στο Έθνος. Επιστρέφει, λοιπόν, στην Αθήνα, γράφει για ένα περιοδικό μοτοσυκλέτας -«μου έδινε άπλετο χρόνο να σκεφτώ»- και δοκιμάζει διάφορα. «Η αλήθεια είναι ότι από παιδί είχα μάθει να στέκομαι στα πόδια μου.

Ο πατέρας μου δεν μου είπε ποτέ τι να κάνω, αρκεί να μπορώ να το υποστηρίξω. Από δεκατριών με έστειλνε στις τράπεζες, έκανα τις εξωτερικές δουλειές, είχα μάθει να επικοινωνώ με τον κόσμο και αυτό με βοήθησε πολύ».



Πήγε στις Ράχες Μεσσηνίας

Τα εγκαταλείπει όλα και πηγαίνει στο χωριό του πατέρα του, στις Ράχες Μεσσηνίας. «Ανάμεσα στο βουνό και τη θάλασσα, βλέπεις όλες τις εποχές του χρόνου. Το χωριό όπου πηγαίναμε διακοπές από παιδιά, με έναν κήπο στην άκρη, τη θάλασσα 10 λεπτά με τα πόδια και ωραίες αναμνήσεις. Τίποτα περισσότερο ώσπου αποφασίζω να μείνω και τον χειμώνα».

Στα 30 του, με σπουδές στα οικονομικά, έφυγε για μεταπτυχιακό στην Αγγλία, όπως οι περισσότεροι φίλοι του, και δούλεψε σε πολυεθνική πάνω σε οικονομετρικά μοντέλα. Τα εγκαταλείπει όλα ... και πηγαίνει στο χωριό του πατέρα του, στις Ράχες Μεσσηνίας.

Αγοράζει σπόρους, σπέρνει το κτήμα του και ζει μόνο με ό,τι βγάζει η γη. «Έναν μήνα αργότερα έρχεται η μητέρα μου, ανοίγει το ψυγείο και το βρίσκει άδειο. «Πώς ζεις τόσον καιρό;» μου λέει, κι εκεί γίνεται το κλικ.

Ανακαλύπτω ότι, τελικά, δεν χρειάζονται πολλά. Χόρτα από το βουνό, ντομάτες από το χωράφι, αυγά από τη θεία. Μια πραγματική ζωή χωρίς καμία φιλοσοφία από πίσω».

Η ζωή στη φύση έγινε επάγγελμα

Αποφασίζει, λοιπόν, ότι αυτό που κατάφερε μπορεί να το κάνει και επάγγελμα. Μαζεύει σε μια λίστα ονόματα και τηλέφωνα βραβευμένων σεφ στην Αθήνα και προσπαθεί να τους πείσει ότι μπορεί να τους προμηθεύει με άγρια χόρτα και ζαρζαβατικά που δεν έχουν καμία σχέση με αυτά που αγοράζουν.

«Κάποιοι σκέφτηκαν ότι δεν είχαν τίποτα να χάσουν. Αυτοί ήταν οι άνθρωποι που μου άνοιξαν τον δρόμο όταν δεν με ήξερε κανείς. Γι' αυτό με συνδέει μαζί τους κάτι παραπάνω από εκτίμηση: Ένας σεβασμός. Αν με πάρουν δέκα η ώρα το βράδυ και μου ζητήσουν να τους βρω πετροκαυκαλήθρες, θα το κάνω με κάθε τρόπο. Είναι οι άνθρωποι που πίστεψαν σε μένα και σε μια άλλη ηθική για την τροφή».



”Ανακαλύπτω ότι, τελικά, δεν χρειάζονται πολλά. Χόρτα από το βουνό, ντομάτες από το χωράφι, αυγά από τη θεία. Μια πραγματική ζωή χωρίς καμία φιλοσοφία από πίσω”

Η αλήθεια είναι ότι οι ντομάτες του δεν έχουν ωραίο χρώμα ούτε σχήμα, τα μαρούλια έχουν τρύπες από τα σαλιγκάρια, η ρόκα είναι με στίγματα, αλλά όταν τη δοκιμάζεις, ανακαλύπτεις ξανά εκεί την πρωτόγονη γεύση που ήταν αποθηκευμένη στο μυαλό σου.

«Γιατί αυτό με ενδιαφέρει ουσιαστικά: Να βρίσκω το καλύτερο από κάθε είδος. Σιγά σιγά, άρχισα να ανακαλύπτω πράγματα, να διαβάζω, να ρωτώ. Να μαθαίνω για τοπικές ποικιλίες, να αναζητώ στο διαδίκτυο τους πιο παράξενους σπόρους και να πειραματίζομαι. Βάζω τις ντομάτες και περιμένω να δω.

Ξέρω ότι μπορεί να πάει χαμένη όλη η παραγωγή, αλλά δεν με νοιάζει. Δοκιμάζω συνταγές - πέρασε το καλοκαίρι φτιάχνοντας 15 είδη τραχανά-, ποιος σπόρος μπορεί να δώσει την πιο γλυκιά ντομάτα, τι πρέπει να τρώνε οι κότες για τα καλύτερα αυγά και ποια ώρα της μέρας είναι ιδανική ώστε να διατηρήσει το μάξιμουμ της φρεσκάδας του το κολοκύθι».

Πήρε το πρώτο βραβείο

Η εκδήλωση της Παγκόσμιας Εβδομάδας Επιχειρηματικότητας που διοργάνωσαν οι Industry Disruptors – Game Changers (ID-GC) έδωσε ένα ξεκάθαρο μήνυμα προοπτικής ανάπτυξης και θετικής ενέργειας.

Η ζωή στη φύση έγινε επάγγελμα

Οι 5 live διαγωνισμοί ανέδειξαν συνολικά 14 νικητές ανάμεσα στις 50 νεοφυείς επιχειρήσεις που πήραν μέρος, οι οποίοι κέρδισαν 465.000 ευρώ, ενώ διεθνείς ομιλητές έθεσαν καίρια ζητήματα για την ανάπτυξη του οικοσυστήματος της νεανικής επιχειρηματικότητας στην Ελλάδα.

Σε έναν από αυτούς, τον «Reinspiring Greece from the Youth UP», ο οποίος δημιουργήθηκε από την εταιρεία τροφίμων GAEA σε συνεργασία με την Τράπεζα Πειραιώς, την RSM International και την Αμερικανική Γεωργική Σχολή, την πρώτη θέση πήρε, μαζί με τη Family Farm, η Radiki του Σωτήρη Λυμπερόπουλου.

Το βραβείο αφορούσε ένα χρηματικό ποσό της τάξης των 25.000 ευρώ, την παροχή ενός χαμηλότοκου δανείου 25.000 ευρώ, καθώς και υπηρεσίες καθοδήγησης και υποστήριξης από την επιτυχημένη επιχείρηση GAEA.



Η «χρυσή» εταιρεία Radiki

Η Radiki (www.radiki.com) είναι μια εταιρεία η οποία έχει ως αντικείμενο την πώληση χόρτων, ελαιολάδου, τραχανά και αποξηραμένων φρούτων εντός Ελλάδας, με στόχο την εξάπλωση της δραστηριότητάς τους στις διεθνείς αγορές.

Η φιλοσοφία:

Το ραδίκι δημιουργήθηκε για να ξαναθυμίσει στους ανθρώπους τις αγνές και ωφέλιμες τροφές της Ελληνικής Γης που έχουν ξεχαστεί.

Ότι γεννιέται από την γη πρέπει να καταναλώνονται ζωντανό και την κατάλληλη εποχή .

Η φυσική τροφή πρέπει να υπόκειται στην ελάχιστη δυνατή επεξεργασία που δεν πρέπει να αλλοιώνει την γεύση της, όποια και αν είναι αυτή, ή να μειώνει την διατροφική της αξία.

Συνεργαζόμαστε μόνο με μάγειρες και ιδιώτες που αναγνωρίζουν την αξία της φυσικής τροφής.

Δεν προμηθεύουμε χονδρεμπόρους, Super market, μανάβικα ή άλλα καταστήματα τροφίμων.

Κάθε ανθρώπινη ενέργεια οφείλει να αφήνει το ελάχιστο οικολογικό αποτύπωμα.

Συνεργάζεται με 17 εστιατόρια

Ξεκίνησε το 2011 από το εστιατόριο Milos του Hilton και σήμερα ήδη συνεργάζεται με 17 από τα πιο γνωστά εστιατόρια της Αθήνας, όπως για παράδειγμα με τον σεφ Περικλή Κοσκινά στο Αλάτσι, το Νίκο Καραθάνο στο Hytra, τους δίδυμους σεφ του Base Grill Βαγγέλη και Σπύρο Λιάκο, τον Μάνο Ζουρνατζή του Cucina Povera, τον Γιώργο Βενιέρη στο Electra Restaurant, τον Arnaud Bignon της Σπονδής κ.ά.

«Έκλεψε» τη συνταγή από Αγγλία και Γαλλία

Ο Σωτήρης Λυμπερόπουλος έχει ακολουθήσει τα ... βήματα του Βρετανού Miles Irving, που προμηθεύει άγρια φυτά σε διακεκριμένα εστιατόρια του Λονδίνου, του Γάλλου Francois Couplan και του επίσης Γάλλου διάσημου σεφ Marc Veyrat, ο οποίος μαζεύει άγρια βότανα τα τελευταία 35 χρόνια.

Ιδιαίτερη έμφαση δίνει ο Σωτήρης Λυμπερόπουλος στην παραγωγή, την επεξεργασία και τη διακίνηση των προϊόντων με όσο το δυνατόν πιο φυσικό τρόπο, χωρίς να βλάπτεται το περιβάλλον.

Το 90% των υλικών που χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά και τη συσκευασία των αγαθών της Radiki είναι φυσικά (ξύλο, χαρτί, ύφασμα, καλάμια κ.τ.λ.), ενώ δεν πετιέται σχεδόν τίποτα, ενώ σε συνεργασία με τους παραλήπτες τα υλικά συσκευασίας συλλέγονται και επαναχρησιμοποιούνται.

Πηγή: dinfo.gr