

Κριθάρι: Αναγέννηση για το πιο ταπεινό από τα σιτηρά

Πώς ένα αυθεντικό ελληνικό προϊόν επέστρεψε στο τραπέζι μας

TANEA 6 Νοεμβρίου 2019 | 08:00

Το κριθάρι έχει «ρίζες» στην ελληνική γη που χάνονται στους αιώνες. Σε προϊστορικούς οικισμούς της Θεσσαλίας έχουν ανακαλυφθεί απανθρακωμένα δημητριακά και δρεπάνια από πυριτόλιθο. Στην αρχαία Αθήνα έφτιαχναν ψωμί από κριθάρι, το άλφιτον, και ένα είδος μπύρας, τον λεγόμενο ζύθο.

Η παρασκευή «μπύρας» όπως και άλλων αλκοολούχων ποτών ήταν καθαρά γυναικεία υπόθεση, καθώς η επεξεργασία τροφών και βοτάνων συνδεόταν με δύο χαρακτηριστικά γυναικείες εργασίες, την μαγειρική και την ιατρική περίθαλψη.

Με την πάροδο των αιώνων, το κριθάρι, αν και πλούσιο σε υδατάνθρακες και φυτικές ίνες, έχασε λίγο τη δύναμή του από το σιτάρι αφού το πιο μαλακό από τα σιτηρά, σταδιακά κυριάρχησε στις καλλιέργειες για την παραγωγή ψωμιού και άλλων αρτοσκευασμάτων. Έτσι, καθώς η ζήτηση για κριθάρι ατόνησε, οι αγρότες στράφηκαν σε άλλες καλλιέργειες. Όμως το ελληνικό κριθάρι δεν θα μπορούσε να χαθεί από τις ελληνικές καλλιέργειες. Μέσα στο χρόνο ήταν πάντα στην καρδιά μας και έτσι παρέμεινε...

Το 2008 η Αθηναϊκή Ζυθοποιία ξαναφέρει το κριθάρι στην ελληνική καθημερινότητα με το πρωτοποριακό πρόγραμμα συμβολοιακής καλλιέργειας κριθαριού. Παρέχοντας επιστημονική κατάρτιση και τεχνική υποστήριξη, έδωσε κίνητρα και τεχνογνωσία στους Έλληνες αγρότες συμβάλλοντας στην αναβίωση της καλλιέργειας του.

Περίπου 10 χρόνια μετά, 2.500 έλληνες αγρότες σε 170.000 στρέμματα ελληνικής γης σπέρνουν το ελληνικό κριθάρι, που καλύπτει το 100% των αναγκών της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας και βρίσκεται στην καρδιά της [ΑΜΣΤΕΛ](#). Το πρώτο και μεγαλύτερο πρόγραμμα συμβολοιακής καλλιέργειας της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας έδωσε τη δυνατότητα στους έλληνες αγρότες να μείνουν στον τόπο τους και να παράγουν, έδωσε διέξοδο στο όραμα τους. Κι έτσι συνέδεσε άρρηκτα την ΑΜΣΤΕΛ με τον έλληνα αγρότη και την ελληνική γη. Γιατί η ΑΜΣΤΕΛ έχει 100% ελληνικό κριθάρι στην καρδιά.

Για αυτό το κριθάρι μοχθούν όλον το χρόνο 2.500 έλληνες αγρότες. Το καλλιεργούν με φροντίδα και αγάπη και το εμπιστεύονται στην Αθηναϊκή ζυθοποιία για την ΑΜΣΤΕΛ. Μια μπύρα αυθεντική, όπως αυθεντικοί είναι και οι Έλληνες αγρότες που παρέμειναν στα χωράφια τους και δουλεύουν με μεράκι για το ελληνικό κριθάρι. Γιατί όπως και οι ίδιοι, έτσι και η ΑΜΣΤΕΛ το έχει στην καρδιά.