

# Η ευκαιρία κρυβόταν στη χαρουπιιά

Ο Ηλίας Μανούσακας βρήκε το αντίδοτο στην κρίση επενδύοντας στον «χαμένο θησαυρό» της Κρήτης

ΡΕΠΟΡΤΑΖ  
ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ

**Η**ταν μια ακόμη πολυάσχολη μέρα για τον Ηλία Μανούσακα, πνιγμένη σε δημιουργικούς θορύβους: στο τρόχισμα από τους εργάτες, τον βόμβο των μηχανών, τις παραγγελίες πελατών. Προσπαθούσε να φτιάξει άλλη μια πατέντα για να αλέσει το χαρούπι, το φρούτο που ευδοκίμει εδώ και αιώνες σε εδάφη που βρέχει η Μεσόγειος. Σε αυτόν τον καρπό ο κρητικός οικονομολόγος έχει ανακαλύψει, εν μέσω κρίσης, την ευκαιρία που για δεκαετίες μαράζωνε στην εμπορική λήθη.

Κόντρα στο κύμα της φυγής στο εξωτερικό ο Ηλίας Μανούσακας

Επεξεργάζεται τους λοβούς του χαρουπιού και παράγει υποκατάστατα καφέ, σιροπιού, κακάου και αλεύρι

επέστρεψε στη γενέτειρά του από τον Καναδά το 2008. Το εμπόριο δεν του ήταν άγνωστος κόσμος. Είχε ασχοληθεί με την εισαγωγή και επεξεργασία κακάου. Στην Κρήτη θα μπορούσε ενδεχομένως να ανοίξει μια ξενοδοχειακή μονάδα όπως αρκετοί συντοπίτες του, επέλεξε όμως να ρισκάρει. Επένδυσε στο χαρούπι. Το φρούτο που παλιότερα χρησιμοποιούσε ως ζωτροφή, που έσωσε οικογένειες από τον υποσιτισμό στα χρόνια της Κατοχής και αρκετά παιδιά το κατανάλωναν αντί για σοκολάτα. Γλυκό, αρωματικό και τραγανό, μπορεί να φαγωθεί και ωμό, χωρίς επεξεργασία.

Ο σεφ στο Μεσογειακό Αγρονομικό Ινστιτούτο Χανίων Γιάννης Αποστολάκης θυμάται από τότε που ήταν μικρός αυτές τις γευστικές αναζητήσεις. Τη δεκαετία του '60 έπαιζε ποδόσφαιρο σε μια αλάνα και για τέρμα είχαν την πόρτα μιας χαρουπαποθήκης. Μια πόρτα που τα επόμενα χρόνια λίγες φορές ξανάνοιξε. «Μέχρι πρότινος υπήρχαν η άγνοια και η πείνα» λέει. «Οι φορείς δεν είχαν ασχοληθεί με τη θρεπτική αξία της χαρουπιιάς, ή την εμπορική της δυνατότητα για να στρέψουν εκεί τον κόσμο. Οι γεωπόνοι είχαν εξειδικευτεί στην ελιά και τα εσπεριδοειδή. Και ο Μανούσακας είχε εγκαταλείψει τα 30.000 δέντρα του για να φύγει στο εξωτερικό. Αργότερα κατάλαβε τι πλούτο είχε και επέστρεψε».

**Η ΑΝΑΠΤΥΞΗ.** Φέτος η εταιρεία του Ηλία Μανούσακα, Creta Carob, κλείνει σχεδόν δύο χρόνια λειτουργίας στην Αργυρούπολη Ρεθύμνου. Επεξεργάζεται τους λοβούς του χαρουπιού και παράγει υποκατάστατα καφέ, σιροπιού, κακάου, αλλά και αλεύρι. Στόχος του είναι να φτιάξει και μερέντα, σοκολάτα και παστέλι από την ίδια πρώτη ύλη. «Πριν από δύο χρόνια μόλις τρεις φούρνοι στην Ελλάδα ζύμωναν και με χαρουπάλευρο. Τώρα είναι εκατοντάδες» λέει. Εξάγει τα προϊόντα του σε Αυστρία, Σλοβενία, Φινλανδία και Κροατία και συνεργάζεται με δεκάδες καταστήματα βιολογικών προϊόντων



στην Ελλάδα. Χρειάζεται περίπου ένα εκατομμύριο κιλά χαρουπιού τον χρόνο, μια πρώτη ύλη που εξασφαλίζει πριν από τις χειμερινές βροχές όχι μόνο από τις δικές του εκτάσεις, αλλά και από κτήματα άλλων παραγωγών. Αποκαλεί το χαρούπι «χαμένο θησαυρό της Κρήτης», ωστόσο το εγχείρημά του δεν ήταν εύκολο. Η επένδυσή του συμπορεύεται με την οικονομική κρίση.

Ο Ηλίας Μανούσακας μεγαλώνει σταδιακά την επιχειρησή του (άλλωστε η επένδυση μπορεί να φτάσει σε βάθος χρόνου τα 10 εκατομμύρια ευρώ). Σήμερα απασχολεί έξι υπαλλήλους. Το χαρούπι είναι εύκολα επεξεργάσιμο λόγω της υψηλής περιεκτικότητάς του σε φυσικά

σάκχαρα. Το αλεύρι που προκύπτει από την άλεσή του μπορεί να σφίξει και να χαλάσει χωρίς τα κατάλληλα μηχανήματα. Αυτά όμως κοστίζουν ακριβά και αυξάνουν το ποσό της επένδυσης. Γι' αυτό ο κ. Μανούσακας συναρμολογεί δικές του πατέντες επεξεργασίας. Μειώνει το επενδυτικό κόστος αξιοποιώντας τις γνώσεις του και από τις σπουδές μηχανολογίας που πραγματοποίησε πριν από το μεταπτυχιακό του στα οικονομικά στον Καναδά.

Η κρίση και το βραδυκίνητο Δημοσίο καθυστέρησαν την επένδυσή του. Περίμενε, όπως λέει, δύο χρόνια για να πάρει ειδικές άδειες αφού κατέθεσε τον φάκελό του στις αρμόδιες υπηρεσίες.



## Ο «χρυσός» καρπός

■ **Οι σπόροι** των χαρουπιών χρησιμοποιούνταν στην αρχαιότητα ως μονάδα μέτρησης βάρους για τον χρυσό και από την αρχαία ονομασία του φρούτου (κεράτιον) προέκυψε το καράτι

■ **Το χαρούπι** δεν περιέχει γλουτένη και καφεΐνη, ενώ είναι πλούσιο σε βιταμίνες.

■ **Αποτελεί** υποκατάστατο του καφέ και της σοκολάτας

■ **Η Ελλάδα** ανήκε στις πέντε πιο παραγωγικές χώρες σε χαρούπι σύμφωνα με στοιχεία του 2009, μετά τις Ισπανία, Ιταλία, Πορτογαλία και το Μαρόκο

■ **Η χαρουπιιά** ευδοκίμει σε ξερικές περιοχές, δεν χρειάζεται πότισμα ή λίπασμα

*Ο Ηλίας Μανούσακας επέστρεψε στη γενέτειρά του από τον Καναδά και επένδυσε σε μια παρθένα αγορά. Σήμερα εξάγει τα προϊόντα του σε Αυστρία, Σλοβενία, Φινλανδία και Κροατία και συνεργάζεται με δεκάδες καταστήματα βιολογικών προϊόντων στην Ελλάδα. «Όταν σκέφτηκα να κάνω το βήμα στην Ελλάδα δεν υπήρχε η κρίση. Ήταν μια δύσκολη δουλειά, δεν υπήρχε αγορά και έπρεπε να ξεκινήσω από την αρχή. Τώρα δεν πρόκειται να κάνω πίσω» λέει*

## ΕΚΔΗΛΩΣΗ ΤΟΥ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟΥ ΤΩΝ ΟΡΕΩΝ

### Η χαρά της παραγωγής

**ΤΗΝ ΕΜΠΕΙΡΙΑ ΤΟΥ** από το πρώτο στάδιο, δηλαδή την ιδέα για την εταιρεία, και τα βήματά του από κει και πέρα περιέγραψε πρόσφατα ο κ. Μανούσακας στην Ασή Γωνιά Χανίων, σε εκδήλωση του Πανεπιστημίου των Ορέων.

Μαζί με ομάδα επιστημόνων διαφόρων ειδικοτήτων, με επικεφαλής τον καθηγητή Οφθαλμολογίας του Πανεπιστημίου Κρήτης Γιάννη Παλλίκαρη αλλά και άλλους επιχειρηματίες, ο κ. Μανούσακας περιέγραψε στους κατοίκους της περιοχής πώς μπορούν να ζήσουν χαρούμενοι απολαμβάνοντας αυτό που οι ίδιοι παράγουν και όχι να ζουν με την αγωνία του εύκολου κέρδους, του δανεισμού και των επιδοτήσεων.