



## Ο άνθρωπος που έφερε τους βίσονες

10/1/2011 1:42:53 μμ

Αγαπούσε τα γουέστερν, τους Ινδιάνους και τα ατίθασα ζώα από μικρό παιδί. Όταν έφτασε το πλήρωμα του χρόνου ο ΘΩΜΑΣ ΝΤΟΥΜΑΣ δημιούργησε μια φάρμα 8.000 στρεμμάτων στους πρόποδες των Αντιχασίων και έγινε ο πρώτος που τόλμησε να ξεκινήσει την εκτροφή βισόνων στην Ελλάδα. Και από τότε δεν το μετάνιωσε ούτε στιγμή...

Αφού ταξίδεψε σε όλο τον κόσμο και γέμισε εικόνες το μυαλό του, έκανε το όνειρό του πραγματικότητα. Σήμερα, η φάρμα είναι εκεί, στους πρόποδες των Αντιχασίων, έξω από τη Λάρισα, σε μια έκταση 8.000 στρεμμάτων, ζωντανή, άγρια, μοναδική, με ζώα άγνωστα για τα ελληνικά δεδομένα, με αμερικανικούς βίσονες...

«Όλα ξεκίνησαν από τις ταινίες γουέστερν», θα εξομολογηθεί στο ξεκίνημα της συζήτησης. «Μικρός θαύμαζα του Ινδιάνους που πολεμούσαν όχι για συμφέροντα, αλλά για τη γη τους. Εγώ λατρεύω τη γη, αλλά μ' αρέσουν και τα ζώα που δεν δαμάζονται. Ο βίσονας είναι απρόβλεπτο και σκληροτράχηλο ζώο και μπορεί ν' αντεπεξέλθει στις πιο αντίξοες συνθήκες. Μου αρέσει το νταηλικί και η περηφάνια που έχει. Όπως και στο άλογο. Δεν μου αρέσει το άλογο που μπορεί να χαϊδέψει ο οποιοσδήποτε. Εξάλλου το ζώο που έφερα και προσαρμοσα στη γη των Ελλήνων, δεν είναι άγνωστο. Υπήρχε στην αρχαιότητα με το όνομα "βόνασος", έτρεφε τους αρχαίους Έλληνες και τους πρόσφερε το δέρμα του για να ζεσταθούν».

Ο Θωμάς Ντούμας έχει υιοθετήσει τη συμπεριφορά ενός σωστού καουμπού, για να εναρμονίζεται με το περιβάλλον. Φορά δερμάτινο καπέλο, μπότες, γιλέκο, καμπαρντίνα, καπνίζει πούρο. Στα χέρια του, πού και πού, κρατά καλού-κακού μια καραμπίνα, για τα άγρια ζώα που απειλούν τα κοπάδια του. Άλλοτε καβαλάει το άλογό του για να φτάσει σε μέρη απρόσιτα για το τζιπ του, κοντά σε κάποιο ζώο που μπορεί να έχει πρόβλημα.

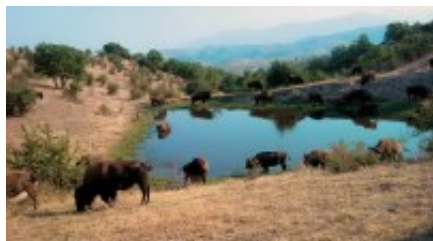
Γεννήθηκε πριν από 57 χρόνια σ' ένα ορεινό χωριό δυτικά της Λάρισας, το Παλιό Ελευθεροχώρι, από πατέρα κτηνοτρόφο, λάτρη των βουνών και των ζώων. Σήμερα ο Θωμάς είναι πολύ δημοφιλής στην περιοχή. Δεν είναι μόνο ο άνθρωπος που έφερε τον βίσονα αλλά και τα τηλεοπτικά κανάλια, αφού η περιοχή έγινε μαγνήτης για τους περιέργους που ήθελαν να δουν από κοντά την επιχειρηματική του απόπειρα. Πριν ασχοληθεί με τη φάρμα του, οργάνωνε νυχτερινά κέντρα. Ωσπου κάποια στιγμή αποφάσισε να επιλέξει έναν πιο μοναχικό δρόμο. «Από παιδί μου άρεσε πολύ η Τέχνη και ιδιαίτερα η μουσική, γιατί την έβλεπα ως "αγωγή ψυχής"».

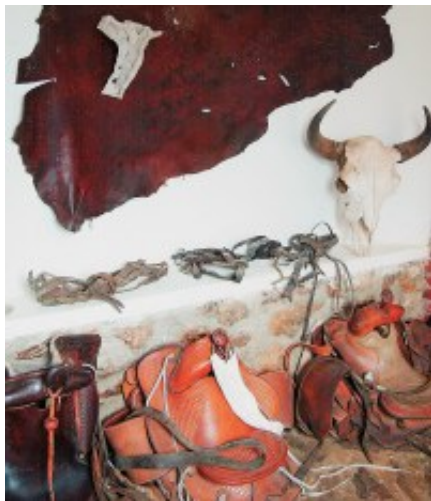
Ηταν ο άνθρωπος που άνοιξε τις πρώτες ντίσκο στην περιφέρεια, όπως η γνωστή τότε «San Lorentzo», σε Μυτιλήνη, Σάμο, Λάρισα αλλά και ο «Μύλος» της Θεσσαλονίκης. Είναι χαρακτηριστικό ότι στη Σάμο η Μαντόνα, όταν ακόμη βρισκόταν στα πρώτα της βήματα, έπαιρνε τηλεφώνο τον Στιβ, τον Αμερικανό dj στο κλαμπ του Θωμά Ντούμα, για να του πει να παίξει τα τραγούδια της! «Τώρα τα έχω αφήσει όλα αυτά για τη φάρμα μου. Για μένα αυτός ο κύκλος έχει κλείσει. Εξάλλου δεν άντεχα την πόλη, με πίεζε», λέει.

Κι από επιχειρηματίας νυχτερινών κέντρων, "Ινδιάνος". «Οι Ινδιάνοι είχαν τα τατάνγκα, τους βίσονες δηλαδή. Μου άρεσε αυτή η αίσθηση της ελευθερίας. Γι' αυτό, άλλωστε, έφερα και τον βίσονα». Ο Θωμάς Ντούμας βρέθηκε στην Ευρώπη, δοκίμασε το κρέας τους σ' ένα εστιατόριο και του άρεσε πολύ. Ταξίδεψε στην Αμερική, διάβασε, ενημερώθηκε, πληροφορήθηκε, άνοιξε τα μάτια και τα αυτιά, είδε τον βίσονα σε πάρκα, καθώς εκεί είναι προστατευόμενο είδος, και έκανε τις απαραίτητες ενέργειες για την εισαγωγή του. Οι Αμερικανοί έλεγαν τις συνθήκες του κτήματός του, το κατά πόσο, δηλαδή, ο βίσονας θα μπορούσε να προσαρμοστεί σ' αυτές, και έδωσαν την έγκρισή τους.

### Με κοινοτική βοήθεια

«Ηταν μια ολόκληρη διαδικασία και έκανα μεγάλο αγώνα να τα φέρω, γιατί? σκόνταψα?, όπως γίνεται συνήθως, στην ελληνική γραφειοκρατία και άγνοια, αφού εδώ δεν ήξεραν ότι το είδος ανήκει στα βοοειδή. Αν δεν είχα την υποστήριξη των Βρυξελλών, δεν νομίζω ότι θα τα είχα καταφέρει. Κάποιος όμως έπρεπε να ανοίξει κι αυτό το μονοπάτι, γιατί είχε αγκάθια. Το κλιμάκιο που με επισκέφθηκε απαρτιζόταν από κτηνίατρο και δύο γεωπόνους από την Ντακότα, που έλεγαν τα βοσκοτόπια και τα έκριναν κατάλληλα για την εκτροφή ενός τέτοιου ζώου που είναι απρόβλεπτο. Τότε έφερα 20 ζώα, με σκοπό την αναπαραγωγή





τους». Για να γίνει βέβαια αυτό, να γευτεί δηλαδή ο Θωμάς Ντούμας το πρώτο κρέας βίσωνα παραγωγής του, έπρεπε να περάσουν 4 έως 5 χρόνια. Αυτά τα ζώα γεννούν όταν γίνουν 3 χρόνων και το καλύτερο κρέας το δίνουν σε ηλικία 20 μηνών. Σήμερα έχει 85 ζώα, που μαζί με τα μικρά φτάνουν τα 120. Αυτήν τη στιγμή ο επιχειρηματίας διοχετεύει το κρέας του μόνο σε αγορές του εξωτερικού, και ειδικότερα στη Γαλλία, γιατί για την Ελλάδα είναι ακριβό προϊόν και θέλει και ειδικό μαγείρεμα.

Στα Αντιχάσια, τα βουνά δυτικά της Λάρισας, σήμερα βόσκουν τα κοπάδια του: αγριογούρουνα, βίσονες και άλογα -οκτώ καθαρόαιμα μάσταγκ που βόσκουν ελεύθερα στα λιβάδια του και πίνουν νερό από τις φυσικές ή τεχνητές λίμνες. Ο ίδιος θυμάται: «Εφερα δύο επιβήτορες, έναν "Ιρλανδό" κι έναν "Αραβα", και τα διασταύρωσα με "Ελληνίδες" και "Βουλγάρες" μητέρες».

Το πιο σημαντικό, όμως, απ' όλα είναι ότι η φάρμα του Θωμά Ντούμα εδώ και χρόνια έχει ενταχθεί στο οικολογικό πρόγραμμα του υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων και ο ίδιος τροφοδοτεί την αγορά με «βιολογικό χοιρινό», γουρούνια δηλαδή που βόσκουν ελεύθερα στα βοσκοτόπια, όπως τα άγρια. Είναι το αποτέλεσμα της διασταύρωσης που επιχείρησε για πρώτη φορά ο ίδιος, ανάμεσα σε ελληνικό αγριογούρουνο και ήμερα χοιρινά. «Αυτή ήταν δική μου ιδέα να διασταυρώσω αγριογούρουνο με το παραδοσιακό μαύρο χοιρινό που έχει λίγο λίπος. Έτσι διατήρησα σταθερή τη γραμμή μιας φυλής και καθιέρωσα το προϊόν μου. Αυτήν τη στιγμή έχω 250 χοιρομητέρες και 50 μικρά που τρέφονται ελεύθερα στον βοσκοτόπό μου, χωρίς ορμόνες κι άλλα πρόσθετα. Για να δείτε τη διαφορά, σας λέω απλά ότι σε άλλα χοιροτροφεία τα χοιρινά φτάνουν στους πέντε μήνες τα 100 κιλά και τα δικά μου χρειάζονται έναν χρόνο για να γίνουν 45 κιλά!».

Ο Θωμάς Ντούμας καθημερινά δέχεται τηλεφωνήματα από πολλές ευρωπαϊκές αγορές, όπως το Βερολίνο, τα Harrods του Λονδίνου ή από ελβετικά μαγαζιά με γκουρμέ προϊόντα, που επιθυμούν να βάλουν στα ράφια τους τα αγνά βιολογικά προϊόντα του «Αγροκτήματος Ντούμα», ενώ τροφοδοτεί την ελληνική αγορά με 35-40 τόνους βιολογικό κρέας ετησίως.

ΒΑΣΩ ΜΙΧΟΠΟΥΛΟΥ  
vmihop@yahoo.gr

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: Χάρης Γκίκας



gikas@pegasus.gr