UNIVERSITY LIBRARY
Newspaper's Agri Clippings
For more information visit University Library Website
Web - uasbagrilibindia.org
E-mail- librarian@uasbangalore.edu.in
Saturday
02-05-2026

ರೈತರಿಗೆ ಹೈಟೆಕ್ ಸಹಾಯವಾಣಿ

ಮೈಸೂರಿನಲ್ಲಿ ಕೃಷಿ ಸಚಿವ ಎನ್.ಚಲುವರಾಯಸ್ವಾಮಿ ಘೋಷಣೆ

ರಾಜ್ಯ ಮಟ್ಟದ ವಿಜಯವಾಣಿ ಕೃಷಿ ಮೇಳಕ್ಕೆ ವಿಧ್ಯುಕ್ತ ಚಾಲನೆ

■ ವಿಜಯವಾಣಿ ಸುದ್ದಿಜಾಲ ಮೈಸೂರು

ರಾಜ್ಯದ ಅನ್ನದಾತರ ಸಮಸ್ಯೆಗಳಿಗೆ ತ್ವರಿತ ಪರಿಹಾರ ಒದಗಿಸುವ ನಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಸರ್ಕಾರ ಮಹತ್ವದ ಹೆಜ್ಜೆಯಿರಿಸಿದ್ದು, ರೈತರಿಗೆ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ದರ, ಬೆಳೆ ಪದ್ಧತಿ ಹಾಗೂ ರೋಗ ನಿಯಂತ್ರಣದ ಬಗ್ಗೆ ಬೆರಳ ತುದಿಯಲ್ಲೇ ನಿಖರ ಮಾಹಿತಿ ನೀಡುವ ಕ್ರಾಂತಿಕಾರಿ 'ರೈತ ಸಹಾಯವಾಣಿ' ಯೋಜನೆಗೆ ರಾಜ್ಯ ಸರ್ಕಾರ ಶೀಘ್ರದಲ್ಲೇ ಚಾಲನೆ ನೀಡಲಿದೆ ಎಂದು ಕೃಷಿ ಸಚಿವ ಎನ್. ಚಲುವರಾಯಸ್ವಾಮಿ ಘೋಷಿಸಿದ್ದಾರೆ.

ವಿಆರ್‌ಎಲ್ ಮೀಡಿಯಾ ಪ್ರೈ. ಲಿಮಿಟೆಡ್‌ನ ವಿಜಯವಾಣಿ ಪತ್ರಿಕೆ ವತಿಯಿಂದ ಮೈಸೂರಿನ ಮಹಾರಾಜ ಕಾಲೇಜು ಮೈದಾನದಲ್ಲಿ ಆಯೋಜಿಸಲಾಗಿರುವ ಮೂರು ದಿನಗಳ ರಾಜ್ಯ ಮಟ್ಟದ ಬೃಹತ್ ಕೃಷಿ ಮೇಳವನ್ನು ಶುಕ್ರವಾರ ಉದ್ಘಾಟಿಸಿ ಅವರು ಮಾತನಾಡಿದರು. ರೈತರು ಕಚೇರಿಗಳಿಗೆ ಅಲೆಯುವ ಪದ್ಧತಿಗೆ ಇತಿಶ್ರೀ ಹಾಡಿ, ತಂತ್ರಜ್ಞಾನದ ಮೂಲಕ ಅವರ ಬದುಕನ್ನು ಸದೃಢಗೊಳಿಸುವುದೇ ಈ ಯೋಜನೆಯ ಆಶಯವಾಗಿದೆ ಎಂದು ಅವರು ಈ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಬಣ್ಣಿಸಿದರು.

ಗೊಬ್ಬರ, ಬಿತ್ತನೆ ಬೀಜ, ಔಷಧ, ಯಾವ ರೋಗಕ್ಕೆ ಯಾವ ಔಷಧ ಬಳಸುವುದು ಮತ್ತು ಹೊಸ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನದ ಬಗ್ಗೆ ಸಹಾಯವಾಣಿಗೆ ಕರೆ ಮಾಡಿದರೆ ರೈತರಿಗೆ ಮಾಹಿತಿ ದೊರೆಯಲಿದೆ. ಧ್ವನಿ ಆಧಾರಿತ ಸಂದೇಶದ ಜತೆಗೆ ರೈತರ ಮೊಬೈಲ್‌ಗೆ ಸಂದೇಶವುಳ್ಳ ಮಾಹಿತಿ ಬರಲಿದೆ. ರಾಜ್ಯದ 80 ಲಕ್ಷಕ್ಕೂ ಅಧಿಕ ರೈತರು, ಸಮಸ್ಯೆಗಳ ಪರಿಹಾರಕ್ಕಾಗಿ ಕಚೇರಿಗೆ ಅಲೆಯುವುದು ತಪ್ಪಲಿದೆ. ರೈತರನ್ನು ಸದೃಢ ಮಾಡಿದರೆ ಮಾತ್ರ ದೇಶವು ಬಲಿಷ್ಠ, ಸಮೃದ್ಧಿಯಾಗಲಿದೆ ಎಂದರು. ಹಿಂದೆ ಆಹಾರವನ್ನು ವಿದೇಶಗಳಿಂದ ಆಮದು ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದವು. ಇಂದು ವಿದೇಶಗಳಿಗೆ ರಫ್ತು ಮಾಡುವ ಹಂತಕ್ಕೆ ನಾವು ಬಂದಿದ್ದೇವೆ. ರಾಷ್ಟ್ರದಲ್ಲಿ ಆಹಾರ ಉತ್ಪಾದನೆ ಹೆಚ್ಚಿದ್ದು, ಕರ್ನಾಟಕ 160 ಲಕ್ಷ ಮೆಟ್ರಿಕ್ ಟನ್ ಆಹಾರ ಉತ್ಪಾದನೆ ಮಾಡುತ್ತಿದೆ. ಹವಾಮಾನ ವೈಪರೀತ್ಯ ಸವಾಲು ಮೆಟ್ಟಿನಿಂತು ರೈತರು, ದೇಶಕ್ಕೆ ಇನ್ನಷ್ಟು ಆಹಾರ ನೀಡಲು ಸಜ್ಜಾಗಬೇಕಿದೆ ಎಂದು ಕರೆ ನೀಡಿದರು.

ವಿಜಯವಾಣಿ ಪ್ರಧಾನ ಸಂಪಾದಕ ಕೆ.ಎನ್.ಚನ್ನೇಗೌಡ, ಗೋಪಾಲಕರ ಸಂಘದ ಅಧ್ಯಕ್ಷ ಡಿ. ನಾಗಭೂಷಣ್, ವಿಆರ್‌ಎಲ್ ಮೀಡಿಯಾ ಪ್ರೈ.ಲಿ.ನ ಹಿರಿಯ ಉಪಾಧ್ಯಕ್ಷ (ಜಾಹೀರಾತು ವಿಭಾಗ) ಅರುಣ್ ಕರಡಿ, ವಿಜಯವಾಣಿ ಡಿಜಿಟಲ್ ಸಂಪಾದಕ ಸಿದ್ದು ಕಾಳೋಜಿ, ವಿಜಯವಾಣಿ ಮೈಸೂರಿನ ಸ್ಥಾನಿಕ ಮುಖ್ಯಸ್ಥ ಎಂ.ಆರ್. ಸತ್ಯನಾರಾಯಣ, ವಿಆರ್‌ಎಲ್ ಮೈಸೂರು ವಿಭಾಗದ ವ್ಯವಸ್ಥಾಪಕ ಅಶೋಕ ಯಂಡಿಗೇರಿ ಮತ್ತಿತರರಿದ್ದರು. ◐ ಪುಟ 7



'ವಿಜಯವಾಣಿ' ದಿನಪತ್ರಿಕೆಯಿಂದ ಮೈಸೂರಿನ ಮಹಾರಾಜ ಕಾಲೇಜು ಮೈದಾನದಲ್ಲಿ ಆಯೋಜಿಸಿರುವ ಮೂರು ದಿನಗಳ ರಾಜ್ಯ ಮಟ್ಟದ ಕೃಷಿ ಮೇಳವನ್ನು ವಾಡೆಗೆ ರಾಗಿ ಸುರಿಯುವ ಮೂಲಕ ಕೃಷಿ ಸಚಿವ ಎನ್.ಚಲುವರಾಯಸ್ವಾಮಿ ಶುಕ್ರವಾರ ಉದ್ಘಾಟಿಸಿದರು.

'ವಿಜಯವಾಣಿ' ಮಾಧ್ಯಮ ನಾಡಿನ ರೈತರ ಪರವಾಗಿ ಕೆಲಸ ಮಾಡುತ್ತಿರುವುದಕ್ಕೆ ಕೃಷಿ ಮೇಳವೇ ಸಾಕ್ಷಿ. ವಿಆರ್‌ಎಲ್ ಸಮೂಹ ಸಂಸ್ಥೆಗಳ ಚೇರ್ಮನ್ ಡಾ. ವಿಜಯ ಸಂಕೇಶ್ವರ, ವ್ಯವಸ್ಥಾಪಕ ನಿರ್ದೇಶಕ ಡಾ. ಆನಂದ ಸಂಕೇಶ್ವರ ಅವರು ಉದ್ಘಮಿಯಾಗಿದ್ದರೂ ರೈತರು ಮತ್ತು ಸಾರ್ವಜನಿಕರ ಸಮಸ್ಯೆಯನ್ನು ಬಗೆಹರಿಸುವ ಕಾರ್ಯ ಮಾಡುತ್ತಿರುವುದು ಶ್ಲಾಘನೀಯವಾದದು.
| ಎನ್.ಚಲುವರಾಯಸ್ವಾಮಿ
ಕೃಷಿ ಸಚಿವ

ರೈತರ ಸಬಲೀಕರಣಕ್ಕೆ ಒತ್ತು

ರಾಜ್ಯ ಕೃಷಿ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ಸಂಸ್ಕರಣೆ ಹಾಗೂ ರಫ್ತು ನಿಗಮ (ಕೆಪೆಕ್), ಆಹಾರ ಉದ್ದಿಮೆ ಆರಂಭಿಸುವ ರೈತರಿಗೆ 30 ಲಕ್ಷ ರೂ.ವರೆಗೆ ಸಬ್ಸಿಡಿ ನೀಡುತ್ತಿದೆ. ಇದನ್ನು ರೈತ ಉದ್ದಿಮೆಗಳು ಸದ್ಬಳಕೆ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಕೇಂದ್ರ ಸರ್ಕಾರ ಸೂಟು ಬೂಟು ಹಾಕಿಕೊಂಡು ಹೋಗುವವರಿಗೆ ಮಾನ್ಯತೆ ನೀಡುತ್ತದೆ. ಆದರೆ, ನಮ್ಮ ಸರ್ಕಾರವು ರೈತರಿಗೆ ನೀರಾವರಿ ಸೌಲಭ್ಯ, ಗೊಬ್ಬರ, ಔಷಧ, ರೋಗ ನಿರ್ವಹಣೆಗೆ ಸೂಕ್ತ ಮಾರ್ಗದರ್ಶನ, ಸಂಸ್ಕರಣೆ, ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ವ್ಯವಸ್ಥೆಗೆ ಆದ್ಯತೆ ನೀಡಿದೆ. ಈ ಮೂಲಕ ರೈತರ ಸಬಲೀಕರಣ ಒತ್ತು ಕೊಡಲಾಗಿದೆ ಎಂದು ಸಚಿವ ಚಲುವರಾಯಸ್ವಾಮಿ ಹೇಳಿದರು. ಮೈಸೂರು ವಿಭಾಗದಲ್ಲಿ ಕೃಷಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ವಿವಿಗಳು ಇರಲಿಲ್ಲ. ನಾಲ್ವಡಿ ಕೃಷ್ಣರಾಜ ಒಡೆಯರ್ ಅವರು 1939ರಲ್ಲೇ ಮಂಡ್ಯದಲ್ಲಿ ಪಿ.ಸಿ. ಫಾರ್ಮ್‌ನಲ್ಲಿ ಮೊದಲ ಕೃಷಿ ಸಂಶೋಧನಾ ಕೇಂದ್ರ ಪ್ರಾರಂಭಿಸಿದ್ದರು. ಅಂತಹ ಸಂಶೋಧನಾ ಕೇಂದ್ರವನ್ನು 80 ವರ್ಷಗಳ ನಂತರ ಕೃಷಿ ವಿವಿ ಮಾಡಿದ ಕೀರ್ತಿ ನಮ್ಮ ಸರ್ಕಾರಕ್ಕೆ ಸಲುತದೆ ಎಂದರು.

ವಿಜಯವಾಣಿ ಆಯೋಜನೆಯ 3 ದಿನಗಳ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮಕ್ಕೆ ಚಾಲನೆ | ಅನ್ನದಾತ-ಕೃಷಿ ವಿಜ್ಞಾನಿಗಳ ಸಮಾಗಮ

ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ನಗರಿ ಮೈಸೂರಿನಲ್ಲಿ ಕೃಷಿ ಮೇಳದ ಸಂಭ್ರಮ

■ ವಿಜಯವಾಣಿ ಸುದ್ದಿಜಾಲ ಮೈಸೂರು

ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ನಗರಿ ಮೈಸೂರಿನಲ್ಲಿ ಮೊದಲ ದಿನವೇ ಕೃಷಿ ಮೇಳ ಅಕ್ಷರಶಃ ಕಳೆಗಟ್ಟಿತ್ತು. ಉದ್ಘಾಟನಾ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮವೂ ರೈತರ ಪಾಲಿಗೆ ಜಾತ್ರೆಯಂತಿ ಮಾರ್ಪಟ್ಟರೆ, ಜನಪದ ನೃತ್ಯ ವೈಭವ ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಸಿರಿವಂತಿಕೆಯನ್ನು ತೆರೆದಿಟ್ಟಿತು. ಹಲವು ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮಗಳು ಸಭಿಕರಿಗೆ ರಸದೌತಣ ಉಣಬಡಿಸಿದವು. ಮೈಸೂರು, ಚಾಮರಾಜನಗರ, ಹಾಸನ, ಮಂಡ್ಯ, ಕೊಡಗು ನೇರಿ ರಾಜ್ಯದ ಹಲವು ಜಿಲ್ಲೆಗಳ ಸಾವಿರಾರು ರೈತರು ಮತ್ತು ಸಾರ್ವಜನಿಕರು ಬಿರುಬಿಸಿಲಿನ ನಡುವೆಯೂ ಮೇಳಕ್ಕೆ ಭೇಟಿ ನೀಡಿ ಸಂಭ್ರಮಿಸಿದರು.

ಮೈಸೂರು ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ ಮತ್ತು ರಾಜ್ಯ ಸರ್ಕಾರ ಸಹಯೋಗದಲ್ಲಿ ಕನ್ನಡದ ನಂ.1 ದಿನಪತ್ರಿಕೆ 'ವಿಜಯವಾಣಿ' 'ರೈತರ ಆಭಿವೃದ್ಧಿಗೆ ನಮ್ಮ ಕೊಡುಗೆ' ಪರಿಕಲ್ಪನೆ ಅಡಿ ನಗರದ ಮಹಾರಾಜ ಕಾಲೇಜು ಮೈದಾನದಲ್ಲಿ ಆಯೋಜಿಸಿರುವ 3 ದಿನಗಳ 'ಕೃಷಿ ಮೇಳಕ್ಕೆ' ಭಾರೀ ಮೆಟ್ಟುಗ ವ್ಯಕ್ತವಾಯಿತು.

ರೈತರು ಮತ್ತು ರೈತೇತರನ್ನು ಒಂದೇ ವೇದಿಕೆಯಲ್ಲಿ ನೇರಿಸುವ ಕೃಷಿ ಜಾತ್ರೆ ಇದಾಗಿದೆ. ಮೇಳದಲ್ಲಿ ಪ್ರತಿಷ್ಠಾಪಿಸಿರುವ ಬೆಳೆಗಳ ಪ್ರಾತ್ಯಕ್ಷಿಕೆಗಳು ನೇರಿ 100ಕ್ಕೂ ಅಧಿಕ ಮಳಿಗೆಗಳು ಹೆಜ್ಜು ಗಮನ ಸೆಳೆಯುತ್ತಿವೆ. ಕೃಷಿ ವಿಜ್ಞಾನ, ಹವಾಮಾನ ಆಧಾರಿತ ಬೀಜ ಬಿತ್ತನೆ, ನೀರು ನಿರ್ವಹಣಾ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ ಕೇಂದ್ರ, ಮಣ್ಣು ಜಲಾನಯನ, ಭತ್ತ, ಸಸ್ಯಸಂರಕ್ಷಣೆ, ರೇಷ್ಮೆ, ಎಣ್ಣೆಕಾಳು, ದ್ವಿದಳಧಾನ್ಯ, ಕೀಟಶಾಸ್ತ್ರ, ವಾಣಿಜ್ಯ ಬೆಳೆ, ಜೈವಿಕ ಗೊಬ್ಬರ ಮತ್ತು ಜೀವ ತಾಂತ್ರಿಕತೆ ಪ್ರಾತ್ಯಕ್ಷಿಕೆ ಕೇಂದ್ರಗಳಿಗೆ ಸಾವಿರಾರು ಮಂದಿ ಭೇಟಿ ನೀಡಿ, ಮಾಹಿತಿ ಪಡೆದರು.

ಆಯಾ ಪ್ರಾತ್ಯಕ್ಷಿಕ ಕೇಂದ್ರಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಗಳ ಕುರಿತು ಮಾಹಿತಿ ಫಲಕ ಹಾಕಲಾಗಿದೆ. ತಳಿಯ ಹೆಸರು, ಬೆಳೆಯುವ ದಿನಗಳ ಅವಧಿ, ಇಳುವರಿ, ಯಾವ ತಿಂಗಳಲ್ಲಿ ಬೀಜ ಬಿತ್ತನೆ ಮಾಡಬೇಕು? ಹಿಂಗಾರು, ಮುಂಗಾರು ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಯಾವ್ಯಾವ ಬೆಳೆ ಬೆಳೆಯಬೇಕು? ಹವಾಮಾನ ವೈಪರೀತ್ಯ ಸಮಸ್ಯೆಯಿಂದ ಬೆಳೆ ರಕ್ಷಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದು ಹೇಗೆ? ಮತ್ತು ಕೀಳೆಯಿಂದ ಬೆಳೆ ರಕ್ಷಿಸಿಕೊಳ್ಳುವ ಬಗ್ಗೆ ಹೇಗೆ? ಎಂಬುದರ ಬಗ್ಗೆ ಮೇಳದಲ್ಲಿ ಮಾಹಿತಿ ನೀಡಲಾಗುತ್ತಿದೆ.

ವಿಚಾರಗೋಷ್ಠಿಯಲ್ಲಿ 'ಬದಲಾಗುತ್ತಿರುವ ಕೃಷಿ' ಬಗ್ಗೆ ಕೃಷಿತಜ್ಞರು ಉಪಯುಕ್ತ ಮಾಹಿತಿ ನೀಡಿದರು. ಸಮೂಹ ನೃತ್ಯ, ಗೀತಗಾಯನ ಗಮನ ಸೆಳೆದವು. ಜಾನುವಾರು, ಗಿಡ್ಡಜಾತಿ, ಕೋಳಿ, ಕುರಿ ಮತ್ತು ಮೇಕೆ ವಿಶ್ಲೇಷಿದ ಸಾರ್ವಜನಿಕರು ಸೆಲ್ಫೀ ಕ್ಲಿಕ್ಕಿಸಿ ಸಂತಸಪಟ್ಟರು. ಮೇಳದ ಫುಡ್‌ಕೋರ್ಟ್‌ನಲ್ಲಿ ತರಹೇವಾರಿ ತಿನಿಸುಗಳ ಆಹಾರ ಮಳಿಗೆಗಳು ಆಕರ್ಷಣೆ ಕೇಂದ್ರವಾಗಿವೆ.



ಮೈಸೂರಿನ ಮಹಾರಾಜ ಕಾಲೇಜು ಮೈದಾನದಲ್ಲಿ 'ವಿಜಯವಾಣಿ' ಆಯೋಜಿಸಿರುವ ಮೂರು ದಿನಗಳ ರಾಜ್ಯ ಮಟ್ಟದ ಕೃಷಿ ಮೇಳದಲ್ಲಿ ಜನುವಾರು ಪ್ರದರ್ಶನವನ್ನು ಕೃಷಿ ಸಚಿವ ಎನ್.ಚಲುವರಾಯಸ್ವಾಮಿ ಹಾಗೂ ಶಾಸಕ ಜಿ.ಟಿ.ದೇವೇಗೌಡ ಉದ್ಘಾಟಿಸಿದರು.



ಕೃಷಿ ಮೇಳ ಆರಂಭಕ್ಕೂ ಮುನ್ನ ವರ್ಣರಂಜಿತ ಮೆರವಣಿಗೆಯ ಮೆರುಗು.





ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮದಲ್ಲಿ ಜಂಪಕ ಅಕಾಡೆಮಿಯ ಡಾ.ನಾಗಲಕ್ಷ್ಮೀ ನಾಗರಾಜನ್ ಮತ್ತು ಶಿಷ್ಯ ವರ್ಗದ ಭರತನಾಟ್ಯ ನರ್ತಿಸಿಕೊಟ್ಟರು.



ಕೃಷಿ ಮೇಳದಲ್ಲಿ ಸಚಿವ ಚಲುವರಾಯಸ್ವಾಮಿ ಟ್ರ್ಯಾಕ್ಟರ್ ಚಲಾಯಿಸಿದರು. ಸಿ. ತ್ಯಾಗರಾಜು ಇದ್ದರು.

ಮೇಳದ ಸಾರ...

- ಆದಾಯ ದ್ವಿಗುಣಕ್ಕೆ ಸಮಗ್ರ ಕೃಷಿ ನೀತಿ ಅವಶ್ಯ
- ಒಂದು ಎಕರೆ ಜಮೀನಿನಲ್ಲಿ 10 ಬೆಳೆ ಬೆಳೆಯಿರಿ
- ಸಾವಯವ ಕೃಷಿಗೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಒತ್ತು ನೀಡಿ
- ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಪೊಟ್ಟಣ ಮಾಡಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಮಾರುವ ಮೂಲಕ ಲಾಭ ಗಳಿಸಿ
- ಸುಧಾರಿತ ಕೃಷಿ ಯಂತ್ರೋಪಕರಣ ಖರೀದಿಸಿ
- ಬುಷ್ಕಿ ಬೇಸಾಯಕ್ಕೆ ಸೂಕ್ತ ಬೆಳೆ ಪದ್ಧತಿ ಅನುಸರಿಸಿ

ಪ್ರಯೋಗಾಲಯಗಳಿಗೆ ಮಾನ್ಯತೆ ಸಿಕ್ಕಿಲ್ಲ. ಆದರೆ, ರಾಜ್ಯದ 52 ಪ್ರಯೋಗಾಲಯಗಳನ್ನೂ ರಾಷ್ಟ್ರಮಟ್ಟದ ಮಾನ್ಯತೆ ಪಡೆಯುವ ಉದ್ದೇಶ ಹೊಂದಿದ್ದೇವೆ. ಸಾವಯವ ಕೃಷಿಗೆ ಹೆಚ್ಚು ಉತ್ತೇಜನ ನೀಡಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ಈ ಹಿಂದೆ ಉತ್ತರ ಕನ್ನಡ ಜಿಲ್ಲೆಯ 'ಜೋಯಿಡಾ' ತಾಲೂಕು ಸಾವಯವ ತಾಲೂಕು ಎಂದು ಘೋಷಣೆ ಮಾಡಿದ್ದೆವು. ಈ ಬಾರಿ ಮಂಡ್ಯ ಜಿಲ್ಲೆಯ 'ಪಾಂಡವಪುರ' ಸಾವಯವ ತಾಲೂಕು ಮಾಡಲು ಪ್ರಯತ್ನಿಸುತ್ತಿದ್ದೇವೆ. ನಮ್ಮ ಇಲಾಖೆಯಿಂದ ಜೈವಿಕ ಕೀಟನಾಶಕಗಳ ಉತ್ಪಾದನೆ ಮಾಡುವ ಪ್ರಯೋಗಶಾಲೆಗಳನ್ನು ನಿರ್ಮಾಣ ಮಾಡಲು ಸರ್ಕಾರಕ್ಕೆ ಪ್ರಸ್ತಾವನೆ ಸಲ್ಲಿಸಲಾಗಿದೆ. ಸಮಗ್ರ ಕೃಷಿಗೆ ಉತ್ತೇಜನ ನೀಡಲು 100 ಕೋಟಿ ರೂ. ಮೀಸಲಿಟ್ಟಿದ್ದೇವೆ ಎಂದು ಸಚಿವರು ವಿವರಿಸಿದರು.

Hosadiganta pg 10

Vijayavani pg 01

Times of Ind pg 02



SPRING IN AFGHANISTAN: Afghan men take a selfie amid flowering Common Poppy plants (different from opium variety) on a hillside in the Jalayer Valley of northern Afghanistan's Shirin Tagab district last week. Afghans in the north used to travel to see the bright red poppy flowers after celebrating Persian New Year, Nowruz. The Taliban govt, which follows a strict interpretation of Islamic law, has stopped such celebrations. The tradition of visiting the poppies, widely revered in poems and songs, has endured

Times of Ind pg 02

SC verdict clears 26-year hurdle for mega agri market

Niranjan.Kaggere
@timesofindia.com

Bengaluru: After more than two decades of legal limbo, a decisive green signal from the Supreme Court has unlocked what could become one of the most transformative agricultural marketing infrastructure projects in the city. By clearing the way for the proposed mega agriculture market on 272.3 acres on Magadi Main Road in west Bengaluru, the apex court ruling not only brings an end to a prolonged courtroom battle but also promises to ease the city's mounting supply chain pressures, stabilise farm-to-market linkages, and reinforce Bengaluru's position as a key agri-trade hub connecting Karnataka's farmers with urban consumers.

Close on the heels of the apex court's verdict, the Bangalore Agricultural Produce Market Committee (APMC) has taken possession of the land after depositing Rs 226 crore with the court. The site, located between Srigandhakaval (172 acres and 22 guntas) and Herohalli (100 acres and 11 guntas), is now set to host a world-class market. The project remained stalled since the state govt first notified the acquisition in 1994, following a series of legal challenges by the Jamnalal Bajaj Seva Trust, the original landowners.

The trust moved the Karnataka high court in 1999-2000, contesting the land acquisition. In 2014, the high court ruled that the acquisition had lapsed under provisions of the 2013 land acquisition law. Appeals and review petitions filed thereafter were dismissed until 2019. A turning point came in 2022 when the matter reached the Supreme Court through a special leave petition (SLP). The apex court set aside earlier high court orders and directed a fresh examination of procedural aspects.

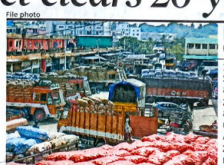
On Feb 3, 2025, a single bench of the high court upheld the acquisition under the Land Acquisition Act of 1894, a decision that was later affirmed by a division bench on Jan 30, 2026. Unhappy with the outcome, the trust again approached the Supreme Court. However, a bench, comprising Justices BV Nagarathna and Ujjal Bhuyan, dismissed the petitions on April 27, upholding the high court's ruling and finally clearing the path for the mega market.

APMC officials hailed the verdict as a landmark moment for agricultural marketing in the city. "Given the current and future growth of Bengaluru and imminent demand for various agricultural commodities, this was crucial. Agricultural marketing minister Shivanand S Patil not only extended his support but also constantly guided the officials and followed up with the legal team," said the APMC's additional director and secretary KC Doreswamy.

With plans to build a global-standard agri market, APMC officials visited West Asia and other places to study international models before finalising the blueprint.

"The existing APMC market at Yeshwantpur, after it was moved from Old Tharagupet in 1980, has not only become congested but also exhausted its limits with hardly any space for development. At the same time, the population of Bengaluru has also tripled, demanding a well-planned market. The site at Magadi Road is just 1.5km from the NICE corridor and we are planning to build a flyover linking the NICE Road. It will have seamless access to other parts of Karnataka, Maharashtra, Kerala, Tamil Nadu, Andhra Pradesh and Telangana. Even though a few of the commodities such as meat and fish are not notified, we are planning to include them along with wholesale and retail agricultural commodities, including vegetables, fruits and flowers," a senior APMC official explained.

File photo



NOT ENOUGH: The existing APMC market at Yeshwantpur has little space for development

LONG COURTROOM BATTLE OVER LAND ACQUISITION

1999-2000: Jamnalal Bajaj Seva Trust challenges land acquisition in high court
2014: High court rules acquisition lapsed under 2013 Land Acquisition Act
2014-2019: Appeals and review petitions by APMC dismissed
2022: Supreme Court intervenes; remands matter to high court for fresh hearing
Feb 3, 2025: HC single bench upholds acquisition under 1894 Act
Jan 30, 2026: Division bench confirms validity of acquisition
April 27, 2026: Supreme Court dismisses fresh petitions on matter, clearing the project

Times of Ind pg 02

ಪಿಎಂಎಫ್‌ಎಂಇ ಸಾಲ ವಿತರಣೆಯಲ್ಲಿ ರಾಜ್ಯ ಪ್ರಥಮ | ವಿಜಯವಾಣಿ ಸಂವಾದದಲ್ಲಿ ಸಿ.ಎನ್.ಶಿವಪ್ರಕಾಶ್ ಹೇಳಿಕೆ

ಕೆಪೆಕ್‌ನಿಂದ ಹೊಸ ಉದ್ದಿಮೆ ಸ್ಥಾಪನೆ ಉದ್ಯೋಗ ಸೃಜನೆ

■ ವಿಜಯವಾಣಿ ಸುದ್ದಿಜಾಲ ಬೆಂಗಳೂರು

ಆಹಾರಸಂಸ್ಕರಣೆಎಂಬುದುಕೇವಲಶೀತಲಘಟಕಅಥವಾಗೋದಾಮು ಸ್ಥಾಪನೆಯಲ್ಲ. ಕೃಷಿ, ತೋಟಗಾರಿಕೆ, ಕುಕ್ಕುಟ, ಸಾಗರೋತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಪ್ರಾಥಮಿಕ ಹಂತದಿಂದ ಸಂಸ್ಕರಣೆ ಮೂಲಕ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆ ಮಾಡಿದಾಗ ಉತ್ತಮ ಬೆಲೆ ಸಿಗಲಿದೆ. ಜತೆಗೆ ಉದ್ಯೋಗ ಸೃಷ್ಟಿಯಾಗಿ ಸರ್ಕಾರಕ್ಕೆ ತೆರಿಗೆ ಸಂಗ್ರಹವಾಗಲಿದೆ. ಈ ನಿಟ್ಟಿನಲಿ ಪ್ರಧಾನ ಮಂತ್ರಿಗಳ ಕಿರು ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕರಣಾ ಉದ್ದಿಮೆಗಳ ನಿಯಮಬದ್ಧಗೊಳಿಸುವಿಕೆ (ಪಿಎಂಎಫ್‌ಎಂಇ)ಯೋಜನೆ ಅನುಷ್ಠಾನಗೊಳಿಸುವ ನೋಡಲ್ ಏಜೆನ್ಸಿಯಾಗಿ ರಾಜ್ಯ ಕೃಷಿ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ಸಂಸ್ಕರಣೆ ಹಾಗೂ ರಫ್ತು ನಿಗಮ(ಕೆಪೆಕ್) ಕೆಲಸ ಮಾಡುತ್ತಿದೆ. ಇದರಿಂದ ರಾಜ್ಯದಲ್ಲಿ ಕ್ರಾಂತಿಯನ್ನೇ ಸೃಷ್ಟಿ ಮಾಡುವುದರ ಜತೆಗೆ ಕಿರು ಉದ್ದಿಮೆ ಮತ್ತು ಉದ್ಯೋಗ ಸೃಜಿಸಿರುವ ಬಗ್ಗೆ ಕೆಪೆಕ್ ವ್ಯವಸ್ಥಾಪಕ ನಿರ್ದೇಶಕ ಸಿ.ಎನ್. ಶಿವಪ್ರಕಾಶ್ ಅವರು **'ವಿಜಯವಾಣಿ'** ಕಚೇರಿಯಲ್ಲಿ ನಡೆದ ಸಂವಾದದಲ್ಲಿ ಮಾಹಿತಿ ಹಂಚಿಕೊಂಡರು.

ಪಿಎಂಎಫ್‌ಎಂಇ ಯೋಜನೆಗೆ ಬಜೆಟ್‌ನಲ್ಲಿ ಕಳೆದ ಆರ್ಥಿಕ ವರ್ಷದಲ್ಲಿ 206 ಕೋಟಿ ರೂ. ಮೀಸಲಿಡಲಾಗಿತ್ತು. ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕರಣಾ ಉದ್ದಿಮೆ ಸ್ಥಾಪನೆ/ಅಭಿವೃದ್ಧಿಗೆ ಶೇ.50 ಅಂದರೆ ಗರಿಷ್ಠ 15 ಲಕ್ಷ ರೂ. ಸಬ್ಸಿಡಿ ನೀಡಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ಎಂಎಸ್‌ಎಂಇ ಅಧ್ಯಯನದ ಪ್ರಕಾರ 1 ಕೋಟಿ ರೂ. ಬಂಡವಾಳ ಹೂಡಿಕೆ ಮಾಡಿದರೆ ಕೇವಲ 7 ಜನಕ್ಕೆ ಕೆಲಸ ಸಿಗಲಿದೆ. ಆದರೆ, ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕರಣೆ ಘಟಕದಲ್ಲಿ 10 ಲಕ್ಷ ರೂ. ಬಂಡವಾಳ ಹೂಡಿಕೆ ಮಾಡಿದರೆ 7 ರಿಂದ 10 ಜನರಿಗೆ ನೌಕರಿ ಸಿಗಲಿದೆ. ಈ ಪ್ರಕಾರ ಪಿಎಂಎಫ್‌ಎಂಇ ಯೋಜನೆಯಲ್ಲಿ ಈವರೆಗೂ 9,933 ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕರಣಾ ಘಟಕಗಳಿಗೆ ಸಾಲಸೌಲಭ್ಯ ಕಲ್ಪಿಸಿದ್ದು, 70 ರಿಂದ 90 ಸಾವಿರ ಜನರಿಗೆ ನೌಕರಿ ಕಲ್ಪಿಸಿರುವುದು ಕೆಪೆಕ್ ಸಾಧನೆ ಎಂದು ಶಿವಪ್ರಕಾಶ್ ಮಾಹಿತಿ ನೀಡಿದರು. ರೈತರು ಬೆಳೆದ ಬೆಳೆಗೆ ಉತ್ತಮ ಬೆಲೆ ಸಿಗಬೇಕಾದರೆ ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕರಣೆ ಅಂದರೆ, ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆ ಮಾಡುವುದು ಮುಖ್ಯವಾಗಲಿದೆ. ಕೃಷಿ, ತೋಟಗಾರಿಕೆ, ಸಾಗರೋತ್ಪನ್ನ, ಕುಕ್ಕುಟ ಯಾವುದೇ ಉತ್ಪನ್ನವನ್ನು ಪ್ರಾಥಮಿಕ ಹಂತದಿಂದ ಸಂಸ್ಕರಣೆ ಮಾಡಿ ಮತ್ತೊಂದು ರೂಪ ನೀಡಿದರೆ ಉತ್ತಮ ಬೆಲೆ ಸಿಗಲಿದೆ. ನೌಕರಿ ಸೃಷ್ಟಿಯಾಗಿ ಸರ್ಕಾರಕ್ಕೂ ತೆರಿಗೆ ಬರಲಿದೆ. ಪ್ರಾಥಮಿಕ ಹಂತದಲ್ಲಿ ಇರುವ ಆಹಾರ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಸಂಸ್ಕರಣೆ, ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆ ಮಾಡಿದರೆ ಲಾಭಾಂಶದ ಜತೆಗೆ ಉದ್ಯೋಗ ಸೃಷ್ಟಿಸಿ ಉತ್ತಮ ಜೀವನ ಕಟ್ಟಿಕೊಳ್ಳಬಹುದು ಎಂದರು.



ವಿ ಸಂವಾದ

ಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ ಕಂದು ಕ್ರಾಂತಿ

ಭಾರತದ ಉದ್ದಿಮೆಯಲ್ಲಿ ಸಿರಿಧಾನ್ಯ, ಗಾಣದ ಎಣ್ಣೆ, ಬೆಲ್ಲ, ಮಸಾಲ ಪದಾರ್ಥ ಸಂಸ್ಕರಣೆ ಮೂಲಕ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆ ಮಾಡಿ ಕರ್ನಾಟಕ ನೈಲೆಂಟ್ ಆಗಿ 'ಕಂದು ಕ್ರಾಂತಿ'ಯನ್ನೇ ಮಾಡಿದೆ. ಈ ಕಂದು ಕ್ರಾಂತಿಯ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಪ್ರತಿಯೊಬ್ಬರೂ ಬಳಸಿದರೆ ಅವರ ಆಯಸ್ಸು ಮತ್ತು ಆರೋಗ್ಯ 10 ವರ್ಷ ಹೆಚ್ಚಾಗಲಿದೆ ಎಂಬ ಮಾತಿದೆ ಎಂದು ಶಿವಪ್ರಕಾಶ್ ಹೇಳಿದರು.

ಕೃಷಿ ಸಚಿವ ಚಲುವರಾಯಸ್ವಾಮಿ ಕಳಕಳಿ



ಕೆಪೆಕ್ ಸಂಸ್ಥೆಯನ್ನು ವಾಣಿಜ್ಯವಾಗಿ ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಪಡಿಸಬೇಕೆಂಬುದು ಕೃಷಿ ಸಚಿವ ಎನ್. ಚಲುವರಾಯಸ್ವಾಮಿ ಅವರ ಉದ್ದೇಶವಾಗಿತ್ತು. ಅದಕ್ಕಾಗಿ ವಾಣಿಜ್ಯ ತೆರಿಗೆ ಇಲಾಖೆಯಿಂದ ನನ್ನನ್ನು ಕೆಪೆಕ್ ವ್ಯವಸ್ಥಾಪಕ ನಿರ್ದೇಶಕರಾಗಿ ಮಾಡಿದರು. ರೈತರ ಮಕ್ಕಳು ನೌಕರಿ ಕೊಡಿಸುವಂತೆ ಬರುತ್ತಾರೆ. ಇಂದಿನ ಕಾಲಘಟ್ಟದಲ್ಲಿ ನೌಕರಿ ಕೊಡಿಸುವುದು ಕಷ್ಟಸಾಧ್ಯವಾಗುತ್ತಿದೆ. ಅವರು ಸ್ವಂತ ಕಾಲ ಮೇಲೆ ನಿಲ್ಲಬೇಕು, ಜತೆಗೆ ಅವರೇ ನೌಕರಿ ಸೃಷ್ಟಿಸುವಂತೆ ಬೆಳೆಯಬೇಕು. ಅದಕ್ಕಾಗಿ ಕೆಪೆಕ್‌ನಿಂದ ಸೌಲಭ್ಯ ಒದಗಿಸಬೇಕು ಎಂದು ಸೂಚನೆ ನೀಡಿದ್ದರು. ಈ ಉದ್ದೇಶದಿಂದ ಪಿಎಂಎಫ್‌ಎಂಇ ಯೋಜನೆಯಿಂದ ಸಾಕಷ್ಟು ಯುವಕರಿಗೆ ಅನುಕೂಲವಾಗಿದೆ. ಸಚಿವ ಚಲುವರಾಯಸ್ವಾಮಿ ಅವರ ಮಾರ್ಗದರ್ಶನದಲ್ಲಿ ಕೆಪೆಕ್ ಇನ್ನಷ್ಟು ಯೋಜನೆಗಳನ್ನು ರೂಪಿಸಲಿದೆ ಎಂದು ಸಿ.ಎನ್. ಶಿವಪ್ರಕಾಶ್ ತಿಳಿಸಿದರು.

ಯಾವ ಘಟಕ ಸ್ಥಾಪಿಸಬಹುದು?

ವೈಯಕ್ತಿಕ ಉದ್ದಿಮೆದಾರರು, ಪಾಲುದಾರಿಕೆ ಸಂಸ್ಥೆಗಳು, ಖಾಸಗಿ ಕಂಪನಿಗಳು, ರೈತ ಉತ್ಪಾದಕ ಸಂಸ್ಥೆಗಳು, ಸ್ವಸಹಾಯ ಸಂಘಗಳು, ಸಹಕಾರಿ ಸಂಘಗಳು ಮತ್ತು ಸರ್ಕಾರೇತರ ಸಂಸ್ಥೆಗಳು ಈ ಸೌಲಭ್ಯ ಪಡೆಯಲು ಅರ್ಹತೆ ಹೊಂದಿದ್ದಾರೆ. ಪಿಎಂಎಫ್‌ಎಂಇ ಯೋಜನೆಯಡಿ ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕರಣಾ, ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನಾ ಘಟಕಗಳು, ಪಶು ಮತ್ತು ಕುಕ್ಕುಟ ಆಹಾರ ಘಟಕಗಳನ್ನು ಸ್ಥಾಪಿಸಬಹುದು. ಉದಾಹರಣೆಗೆ ಸಿರಿಧಾನ್ಯ ಸಂಸ್ಕರಣೆ, ಬೆಲ್ಲ ಉತ್ಪಾದನೆ, ಎಣ್ಣೆ ಗಾಣಗಳು, ಬೇಕರಿ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು, ಮಸಾಲ ಪುಡಿ ಘಟಕಗಳು, ಶುಂಠಿ ಸಂಸ್ಕರಣೆ, ತೆಂಗಿನ ಉತ್ಪನ್ನ, ವಿವಿಧ ಹಣ್ಣು- ತರಕಾರಿ ಉತ್ಪನ್ನ, ಸಾಗರೋತ್ಪನ್ನಗಳ ಇತ್ಯಾದಿ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಸಂಸ್ಕರಣೆ ಮಾಡಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಮಾರಾಟ ಮಾಡಬಹುದು.

ಬ್ರ್ಯಾಂಡಿಂಗ್, ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ಸಹಾಯ

ರೈತ ಉತ್ಪಾದಕರ ಸಂಸ್ಥೆಗಳು/ಕಂಪನಿಗಳು, ಸಹಕಾರಿಗಳು, ಸ್ವ-ಸಹಾಯ ಸಂಘಗಳು, ಸರ್ಕಾರಿ ಸಂಸ್ಥೆಗಳು ಮತ್ತು ಕಿರು ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕರಣಾ ಉದ್ದಿಮೆಗಳ ವಿಶೇಷ ಉದ್ದೇಶ ಸಂಸ್ಥೆ (ಎಸ್‌ಪಿವಿಎಸ್) ಗಳಿಗೆ ಬ್ರ್ಯಾಂಡಿಂಗ್ ಮತ್ತು ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಚಟುವಟಿಕೆಗಳಾದ ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್, ಜಾಹೀರಾತು, ಸಾಮಾನ್ಯ ಬ್ರಾಂಡ್ ಅಭಿವೃದ್ಧಿ, ಚಿಲ್ಲರೆ ಮಾರಾಟ ಸಂಸ್ಥೆಗಳೊಂದಿಗೆ ಒಡಂಬಡಿಕೆ ಇತ್ಯಾದಿಗಳಿಗೆ ಎಂಒಎಫ್ ಪಿಐ ಅನುಮೋದಿಸಿದ ಯೋಜನಾ ವೆಚ್ಚದ ಶೇ.50 ಸಹಾಯಧನ ದೊರೆಯಲಿದೆ ಎಂದು ಕೆಪೆಕ್ ಎಂಡಿ ಶಿವಪ್ರಕಾಶ್ ಮಾಹಿತಿ ನೀಡಿದರು.

18 ವರ್ಷ ಮೇಲ್ಪಟ್ಟವರು ಸೌಲಭ್ಯಕ್ಕೆ ಅರ್ಹರು

ಪಿಎಂಎಫ್‌ಎಂಇ ಯೋಜನೆ ಸೌಲಭ್ಯ ಪಡೆಯಲು 18 ವರ್ಷ ಮೇಲ್ಪಟ್ಟವರು ಅರ್ಹರಾಗಿದ್ದಾರೆ. ಇವರಿಗೆ ಯಾವುದೇ ಕನಿಷ್ಠ ವಿದ್ಯಾರ್ಹತೆ ಬೇಕಿಲ್ಲ. ಆದರೆ, ಬ್ಯಾಂಕ್‌ನಲ್ಲಿ ಸಾಲ ಪಡೆದು ಸುಸ್ತಿದಾರ ಆಗಿರಬಾರದು. ಉಳಿದಂತೆ ಸಿಬಿಲ್ ಸ್ಕೋರ್ ಲೆಕ್ಕಚಾರ ಇರುವುದಿಲ್ಲ. ಆಧಾರ್, ಪಾನ್, ಪಡಿತರ ಚೀಟಿ, ವಿದ್ಯುತ್ ಬಿಲ್, ಫೋಟೋ, 6 ತಿಂಗಳ ಬ್ಯಾಂಕ್ ವಹಿವಾಟು ಮಾಹಿತಿ, ಯಂತ್ರೋಪಕರಣಗಳ ವಿವರ ಮತ್ತು ಕೊಟೇಷನ್, ಬಾಡಿಗೆ/ಲೀಸ್ ಕರಾರುಪತ್ರ ಮತ್ತು ಸ್ಥಾಪಿಸಬೇಕಿರುವ ಉದ್ದಿಮೆಯ ವಿವರ ನೀಡಿದರೆ ಸಾಲಸೌಲಭ್ಯ ಸಿಗಲಿದೆ. ಹೊಸ ಯಂತ್ರ, ಸಿವಿಲ್ ಕಾಮಗಾರಿ, ಸಲಕರಣೆಗೆ ಸಾಲ ಕೊಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ಹಳೆಯ ಘಟಕಕ್ಕೆ ಸಾಲ ಸಿಗುವುದಿಲ್ಲ. ಸಾಲಸೌಲಭ್ಯ ಕಲ್ಪಿಸಲು ಎಲ್ಲ ಜಿಲ್ಲೆಗಳಲ್ಲೂ 600 ಜಿಲ್ಲಾ ಸಂಪನ್ಮೂಲ ವ್ಯಕ್ತಿಗಳು (ಡಿಆರ್‌ಪಿ) ಇದ್ದು, ಖುದ್ದು ಅವರೇ ಬಂದು ಬ್ಯಾಂಕ್‌ನಿಂದ ಸಾಲಸೌಲಭ್ಯ ಸಿಗುವವರೆಗೂ ಸಹಾಯ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ.

ಕಾಮನ್ ಇನ್ಫ್ರಾಬೇಷನ್

ಕೇಂದ್ರ ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕರಣಾ ಕೈಗಾರಿಕೆಗಳ ಸಚಿವಾಲಯ (ಎಂಒಎಫ್‌ಪಿಐ) ವತಿಯಿಂದ ಕಾಮನ್ ಇನ್ಫ್ರಾಬೇಷನ್ ಕೇಂದ್ರ ಸ್ಥಾಪಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಇದಕ್ಕಾಗಿ 2 ಕೋಟಿ ರೂ. ಅನುದಾನ ಸಿಗಲಿದ್ದು, ಇದನ್ನು ನೇರವಾಗಿ ಕೆಪೆಕ್ ಅನುಷ್ಠಾನ ಮಾಡಲಿದೆ. ವಿಶೇಷವಾಗಿ ಆಯಾ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವ ಬೆಳೆಗೆ ತಕ್ಕಂತೆ ಕಾಮನ್ ಇನ್ಫ್ರಾಬೇಷನ್ ಕೇಂದ್ರ ಸ್ಥಾಪನೆ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ಚಾಮರಾಜನಗರದಲ್ಲಿ ಅರಿಶಿಣ, ಹುಬ್ಬಳ್ಳಿಯಲ್ಲಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಮಾಗಡಿಯಲ್ಲಿ ತೆಂಗಿನ ಕಾಯಿ ಇದೇ ರೀತಿಯಾಗಿ ಚಿಂತಾಮಣಿ ಸೇರಿ 14 ಕಡೆಗಳಲ್ಲಿ ಕಾಮನ್ ಇನ್ಫ್ರಾಬೇಷನ್ ಕೇಂದ್ರ ಸ್ಥಾಪಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಸ್ಥಳೀಯ ರೈತರು ತಾವು ಬೆಳೆದ ಬೆಳೆಯನ್ನು ತಂದು ಸಂಸ್ಕರಣೆ ಮಾಡುವುದರ ಜತೆಗೆ ಪ್ಯಾಕಿಂಗ್ ಮಾಡಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ಕಳುಹಿಸಬಹುದು. ಜತೆಗೆ ರೈತರಿಗೆ ಈ ಕೇಂದ್ರಗಳಲ್ಲಿ ತರಬೇತಿ ಸಹ ನೀಡಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ಚಾಮರಾಜನಗರದಲ್ಲಿ ಸ್ಥಾಪನೆ ಮಾಡಿರುವ ಅರಿಶಿಣ ಘಟಕ ಉದ್ಘಾಟನೆಗೆ ಕೇಂದ್ರ ಸಚಿವರು ಬರಲಿದ್ದಾರೆ ಎಂದು ಸಿ.ಎನ್. ಶಿವಪ್ರಕಾಶ್ ತಿಳಿಸಿದರು.

ಜಿಐ ಟ್ಯಾಗಿಂಗ್ ಬಳಸಿ

ಕೆಪೆಕ್‌ನಿಂದ ಸಹಾಯ ಪಡೆದಿರುವ ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕರಣಾ ಘಟಕಗಳ ಪದಾರ್ಥಗಳಿಗೆ ಜಿಐ ಟ್ಯಾಗ್ ಪಡೆಯಲು ತಿಳಿಸಲಾಗಿದೆ. ಜನರು ಸಹ ಜಿಐ ಟ್ಯಾಗ್ ಪಡೆದಿರುವ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಖರೀದಿಸಿ ಪ್ರೋತ್ಸಾಹ ಕೊಡಬೇಕು. ಏಕೆಂದರೆ ಜಿಐ ಟ್ಯಾಗ್ ಕೊಡಬೇಕಾದರೆ ಯಾವ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯಲಾಗಿದೆ, ಯಾವ ರೀತಿ ಸಂಸ್ಕರಿಸಲಾಗಿದೆ ಎಂಬುದು ಮುಖ್ಯವಾಗಲಿದೆ. ಜಿಐ ಟ್ಯಾಗ್ ಕೊಡುವಾಗ ಷರತ್ತು ಇರಲಿದೆ. ಅದನ್ನು ಪಾಲನೆ ಮಾಡಿದಾಗ ಮಾತ್ರ ಸಿಗಲಿದೆ. ಜಿಐ ಟ್ಯಾಗ್‌ನಿಂದ ಉತ್ಪನ್ನದ ಮಹತ್ವ ಹೆಚ್ಚಲಿದೆ. ಮುಂದಿನ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಮಹತ್ವ ವೃದ್ಧಿಸಲಿದೆ.

ಸಾಲಸೌಲಭ್ಯದಲ್ಲಿ ಮುಂದು

ಪಿಎಂಎಫ್‌ಎಂಇ ಯೋಜನೆಯಲ್ಲಿ ಈ ಬಾರಿ 207 ಕೋಟಿ ರೂ. ಅನುದಾನ ನೀಡಿದ್ದು, ಈಗಾಗಲೇ 500 ಅರ್ಜಿಗಳು ಸಲ್ಲಿಕೆಯಾಗಿವೆ. ಇಲ್ಲಿ ಅರ್ಜಿಗಳ ಆಹ್ವಾನ ಅಥವಾ ವಿಲೇವಾರಿ ಮಾಡುವುದು ಮುಖ್ಯವಲ್ಲ. ಬಂದಿರುವ ಅರ್ಜಿಗಳಲ್ಲಿ ಎಷ್ಟು ಜನರಿಗೆ ಪಿಎಂಎಫ್‌ಎಂಇ ಯೋಜನೆಯಲ್ಲಿ ಸಾಲಸೌಲಭ್ಯ ಲಭಿಸಿ ಅವರು ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕರಣ ಘಟಕ ಸ್ಥಾಪನೆ ಮಾಡಿದ್ದಾರೆ ಎಂಬುದು ಮುಖ್ಯವಾಗಿದ್ದು, ಇದರಲ್ಲಿ ಕಳೆದ ಎರಡು ವರ್ಷದಲ್ಲಿ ಶೇ. 96ರಷ್ಟು ಸಾಲ ವಿತರಣೆ ಮೂಲಕ ಕರ್ನಾಟಕ ದೇಶದಲ್ಲಿಯೇ ಪ್ರಥಮ ಸ್ಥಾನದಲ್ಲಿದೆ.

ಉತ್ಪನ್ನ ವರ್ಗವಾರು ಸಾಲ ಮಂಜೂರು

ಉತ್ಪನ್ನಗಳು	ಸಾಲ
ಸಿರಿಧಾನ್ಯ	2975
ಎಣ್ಣೆ ಬೀಜ ಆಧಾರಿತ	1587
ಬೇಕರಿ ಉತ್ಪನ್ನ	1156
ಬೆಲ್ಲ ಆಧಾರಿತ	503
ಮಸಾಲೆಗಳು	418
ಅಕ್ಕಿ ಧಾನ್ಯ	292
ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ	288
ಗೋಧಿ ಆಧಾರಿತ	286
ಹಾಲು ಆಧಾರಿತ	172
ಕಾಫಿ	158
ಇತರ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು	2098

ರಫ್ತು ಮಾಡಲು ಸಹಕಾರ

ಕೆಪೆಕ್‌ನಲ್ಲಿ ರಫ್ತು ಘಟಕವಿದ್ದು, ಇಲ್ಲಿನ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ವಿದೇಶಕ್ಕೆ ರಫ್ತು ಮಾಡಲು ಸಹಾಯ ಮಾಡಲಿದೆ. ಇದಕ್ಕಾಗಿ ಇಂಡಿಯನ್ ಇನ್ಸ್ಟಿಟ್ಯೂಟ್ ಆಫ್ ಪ್ಲಾಂಟೇಷನ್ ಸಿಸ್ಟಮ್ಸ್ ಅವರು ಸಂದರ್ಶನ ಮಾಡಿ ಮೂರು ಜನರನ್ನು ಸಂಪನ್ಮೂಲ ವ್ಯಕ್ತಿಗಳನ್ನು ಗುತ್ತಿಗೆ ಆಧಾರದ ಮೇಲೆ ಕಳುಹಿಸುತ್ತಾರೆ. ಅವರು ವಿಷಯ ತಜ್ಞರಾಗಿದ್ದು, ರಫ್ತು ಮಾಡಲು ಸಹಾಯ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಯಾವುದೇ ಷರತ್ತು ಇರುವುದಿಲ್ಲ. ಮಾಹಿತಿ, ಅರಿವು ಮೂಡಿಸುವುದೇ ಇವರ ಕೆಲಸವಾಗಿದೆ.

ಕೋಲ್ಡ್ ಸ್ಟೋರೇಜ್‌ಗೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಬೇಡಿಕೆ

ರಾಜ್ಯದಲ್ಲಿ 7 ಕೋಲ್ಡ್ ಸ್ಟೋರೇಜ್‌ಗಳನ್ನು ಕೆಪೆಕ್ ನಿರ್ವಹಣೆ ಮಾಡುತ್ತಿದೆ. 20 ಕಡೆಗಳಲ್ಲಿ ಸ್ಥಾಪನೆಗೆ ಬೇಡಿಕೆ ಬಂದಿದೆ. ಪ್ರಸ್ತುತ 12 ಕಡೆ ಸ್ಥಾಪಿಸಲು ಕಂದಾಯ ಇಲಾಖೆಗೆ ಭೂಮಿ ಕೊಡುವಂತೆ ಮನವಿ ಮಾಡಿದ್ದೇವೆ. ನಾಗಮಂಗಲ, ಚಿಕ್ಕಮಗಳೂರಿನಲ್ಲಿ ಭೂಮಿ ಲಭಿಸಿದೆ. ಹೊಸಕೋಟೆಯಲ್ಲಿ ಶಾಸಕ ಶರತ್ ಬಚ್ಚೇಗೌಡ ಅವರು 20 ಎಕರೆ ಭೂಮಿ ಗುರುತಿಸಿದ್ದಾರೆ. 150 ಕೋಟಿ ರೂ. ವೆಚ್ಚದಲ್ಲಿ ನಿರ್ಮಾಣ ಮಾಡಲು ಉದ್ದೇಶಿಸಿದ್ದು, ಹೊಸಕೋಟೆಗೆ ತರಕಾರಿ, ಹಣ್ಣು ಸರಬರಾಜಿಗೆ ಹೆಬ್ಬಾಗಿಲು ಆಗಿದ್ದು, ಇಲ್ಲಿ ಆತ್ಯಗತ್ಯವಾಗಿದೆ.

Vijayavani Pg 07

Ind Exp Pg 04

Facility manager quits job in Bengaluru, turns barren land into self-sustainable green farms

Nagesh Prabhu
BENGALURU

Solthadi Nanda Kishore Nayak was employed as a facility manager in a tech firm in Bengaluru for 18 years. During COVID-19, he decided to return to his native village of Polali in Dakshina Kannada district of Karnataka, leaving desk jobs to take up farming on a land that belonged to his parents, but was left uncultivated.

"I never considered agriculture as a career because it did not seem profitable. But during the lockdown, when people rushed to stock up on food, I realised how essential farming is for our survival," said the 55-year-old, standing in his field. "I turned to organic farming."



Nanda Kishore invested over ₹40 lakh to transform the seven acres barren land into a thriving farm in less than five years.

On his land, which is in Kariyangala Gram Panchayat in Bantwal taluk, Mr. Nayak has adopted multi-cropping pattern and an innovative technique to earn a steady income from seven acres of what was once barren.

Drawing on nearly two decades of experience in both private and public sectors, he transformed the seven acres of sloping, rugged, barren land into a thriving farm in less than five years. He invested over ₹40 lakh, sourced from his gratuity and provident fund, towards land development and irrigation.

"I have planted around 3,200 arecanut saplings, 125 coconut trees, 400 banana plants, 300 cocoa plants, 100 sandalwood, 75 red sandalwood, and about 70 varieties of fruit-bearing plants to ensure income throughout the year," he said.

Mr. Nayak currently earn about ₹7 to ₹8 lakh a year, spends around ₹1 lakh a month on maintenance and says that the income is expected to rise significantly as the areca and coconut trees are yet to start yielding fully. Noting the growing demand for organic produce, he added that traders from nearby towns regularly visit his farm to buy tender coconut, banana, and breadfruit.

Mr. Nayak has adopted intercropping, growing multiple crops together. The mix of commercial and fruit crops- with different growth cycles and root systems- helps maximise land use and maintain soil moisture for most of the year, he said.

The farm now attracts regular visits from farmers to learn about organic and multi-crop farming.

An Old World rare blue spider catches conservation attention in Andhra

USHA PERI @ Visakhapatnam



IN a landscape where conservation attention often follows large mammals, an Old World arboreal spider, its sapphire body too striking to miss, has caught the attention in Andhra Pradesh and triggered a conservation status study.

It's Andhra Pradesh deputy chief minister K Pawan Kalyan's post on X that sent the curiosity levels soaring: "A rare jewel of the Eastern Ghats is finally getting the attention it deserves... This is one of many such stories to come," he stated referring to the state's latest effort to document the Peacock Tarantula.

The AP Forest Department, in collaboration with the Eastern Ghats Wildlife Society, has initiated a conservation status survey of the Peacock Tarantula (Poecilotheria metallica) in the Nagarjunasagar Srisailam Tiger Reserve (NSTR). The exercise seeks to establish baseline information on its population, distribution and habitat, fundamental details that remain uncertain despite the species' recognised conservation status.

Endemic to a narrow stretch of forest in Andhra Pradesh, the tarantula is listed as 'Critically Endangered' by the International Union for Conservation of Nature (IUCN). Its dependence on old-growth trees makes it particularly sensitive to changes in forest structure, while its limited range leaves little room for recovery if habitats are disturbed.

This species is restricted to a small patch, and we do not yet have reliable estimates of its numbers. Understanding its population is essential before any meaningful conservation measures can be implemented

- Dr Shanti Priya Pandey, additional PCCF (wildlife), AP

For field teams, the immediate task is to locate, record and understand. "This species is restricted to a small patch, and we do not yet have reliable estimates of its numbers. Understanding its population is essential before any meaningful conservation measures can be implemented," said Dr Shanti Priya Pandey, additional principal chief conservator of forests (wildlife). She added that conservation priorities must extend beyond well-known species. "It is not always about the size or visibility of a species, but its ecological role and current status," she added.

The study is being carried out with technical support from Wingham Wildlife Park in the United Kingdom, which has experience in maintaining captive populations of the species. Officials say the collaboration will help standardise survey methods and strengthen documentation.

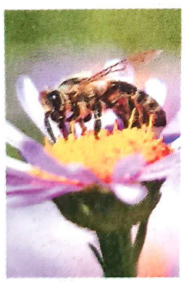
Despite its limited public profile, the Peacock Tarantula plays a defined ecological role. As a predator, it feeds on insects such as crickets and grasshoppers, contributing to the regulation of their populations. Its habitat, typically mature trees with suitable crevices, also reflects the health of older forest systems.

This close association with old-growth habitat presents a challenge. The loss of mature trees not only reduces shelter but also affects the broader microhabitats that sustain the tarantula's prey.

Researchers and conservationists point out that studies of such species often extend beyond a single objective. By identifying and protecting specific habitat requirements, conservation measures can benefit a wider range of organisms within the same ecosystem.

Within NSTR, the current survey represents a measured expansion of focus from well-documented flagship species to those that remain under-studied. The findings, experts say, will inform habitat management and future conservation strategies, while adding to the limited body of knowledge on one of the region's most restricted-range species.

There is a lot more buzzing about honeybees



BOSKY KHANNA @ Bengaluru

THERE is a lot more associated with the honeybees than just being the official pollinators on Planet Earth. Researchers from multiple leading institutions have found that they have behavioural maturity. The method in which the labour is divided among them is also based upon their age.

In a recent study titled 'Variation in Behavioural Maturation in Tropical Honey Bees Corresponds with Hormonal and Molecular Differences', experts explained how division of labour is based on a process of behavioural development in which the worker bee successively performs different tasks at different ages. Workers start with tasks within the nest and move on to become foragers.

The study was undertaken by researchers from Centre for Wildlife Studies (CWS), National Centre for Biological Sciences (NCBS), Department of Biology in the University of Kassel in Germany and Department of Evolution, Ecology and Behaviour in University of Liverpool in United Kingdom.

We found that tropical Asian honeybees follow familiar biological rules in some respects, but also show surprising differences that remind us how much there is still to learn

Dr Sruthi Unnikrishnan, Centre for Wildlife Studies



In the study, published in the journal of Experimental Biology, the scientists compared behavioural maturation in two tropical Asian honeybee species — the open-nesting Apis florea and the cavity-nesting Apis cerana. They examined how workers transition from nest tasks to foraging. They noted that workers of A. cerana showed a faster and more uniform pace of behavioural maturation compared to the A. florea, suggesting that accelerated development is a derived trait linked to cavity-nesting behaviour.

In both species, hormones and chemical signals that prompted the worker bees to begin foraging broadly mirrored patterns that have been seen in the European honeybee Apis mellifera, suggesting these mechanisms are conserved across honeybee species.

"However, a key protein linked to nursing behaviour and the molecular signals associated with it did not show the same clear age or task-related patterns seen in A. mellifera, pointing to important differences between tropical and temperate honeybee lineages. A. florea workers consistently showed substantially higher vitellogenin expression than A. cerana workers, a striking finding whose biological function is yet to be understood," they noted in the study.

Dr Sruthi Unnikrishnan, lead author of the study, from Centre for Wildlife Studies, said, "Even closely-related honeybee species do not all organise their societies in the same way. We found that tropical Asian honeybees follow familiar biological rules in some respects, but also show surprising differences that remind us how much there is still to learn."

Dr Axel Brockmann from NCBS, a co-author said, "Asian honeybee research is crucial for India's food systems and biodiversity because these species pollinate many crops and wild plants, while comparative studies also offer global insights into how honeybees may respond to future climate change."

Dec Hrd Pg 04

Migratory pattern of butterflies shows unusual changes

PAVAN KUMAR H
HUBBALLI, DHNS

There have been unusual changes in the seasonal migration of butterflies between the Western Ghats and the eastern plains of peninsular India, researchers say based on their observations over the past eight years.

Experts have observed that six species of migratory butterflies — dark blue tiger, blue tiger, common crow, double-branded crow, plain tiger and striped tiger (all of them scientifically classified as milkweed or Danainae butterflies) — are no longer completing their traditional 300–500 km journey to avoid the monsoon.

Earlier, these butterflies would begin their migration before the onset of the monsoon to escape heavy rains in the Western Ghats. After breeding in the eastern plains, their progeny would return to the Ghats post-monsoon.

However, recent observations indicate that many are dying due to road kills, cutting short their journeys,



Dark blue tiger. CREATIVE COMMONS

taking alternative routes or restricting their movement.

Since 2018, researchers and citizen scientists have reported a steady decline in the number of butterflies travelling between the Ghats and the plains. The researchers have also observed that triggered by unseasonal showers, fewer butterflies are either initiating the migration earlier or delaying the journey.

"The migration pattern has definitely been affected. However, due to a lack of coordinated and consolidated studies, we are unable to pinpoint the exact reasons," says Santhosh S, faculty member in the Department of Zoology at Mysuru University. He suspects climate change and large-scale development works, especially highways, as major contributing factors.

He says butterflies are sensitive indicators of environmental health. "Only coordinated and comprehensive studies in both the Ghats and the plains can determine whether we are already facing the consequences of this disruption or if a larger ecological crisis is yet to unfold," he said.

P A Vinayan, Programme Coordinator at the Ferns Nature Conservation Society in Wayanad, Kerala, says studies suggest these butterflies breed alternately in the Western Ghats and the eastern plains. However, disruptions in migration may also be affecting this cycle, he says.

V Gopikrishna, founder of the Nagarahole Conservation Society, points to road kills as a major concern. "The widening of roads and construction of new highways have led to the removal of trees and host plants along roadsides, increasing the likelihood of butterflies being hit by vehicles," he said.

Dec Hrd pg 05

Aam Aadmi, Khas Identity

What our favourite mango reveals about who we are – from our childhood to our personality types. The French have their Bordeaux and Beaujolais. We have our Alphonso and Langda

Partha Sinha



There is a revealing asymmetry in the way Indians relate to their foods. Dishes inspire loyalty. Recipes inspire argument. Ingredients inspire, at best, preference. But the mango, the *aam*, inspires something that has no clean category in the sociology of taste. It inspires selfhood. And selfhood, once attached to a fruit, is a clinical condition masquerading as culture.

The anthropology of food attachment in India follows a fairly predictable grammar. We identify with preparations, the biryani, the dal baati, the fish curry, because preparations carry the signature of human intervention. Someone made this. Someone's grandmother made this differently – and the argument has not ended. There are WhatsApp groups dedicated to less. The dish becomes a vessel for memory, technique, and belonging, precisely because it required transformation. Culture leaves its fingerprint in the cooking. Occasionally its ego.

The mango breaks this grammar entirely. It arrives already finished. No knife improves it beyond the knife that opens it. No spice completes it. No grandmother's secret is required, though grandmothers will insert themselves anyway, along with unsolicited dietary advice. And yet, the mango generates fiercer allegiance than almost any dish in the Indian repertoire. We have conferred the status of craft upon something that asked for none.

Which suggests the mango is not loved for what it is. It is loved for what it represents. And what it represents is place. Irreducibly, stubbornly, untranslatably, place.

The French have a word for this: terroir. The idea that geography is not merely backdrop but ingredient, that the soil, the rain, the specific coastal air enter the thing grown in it, and cannot be extracted from the experience of consuming it. Wine culture built an entire civilisation around this, then an entire tourism industry, then an entire personality type at dinner parties, who say things like "notes of oak" with alarming confidence. India arrived at the same truth independently, earlier, with mangoes, and without bothering to theorise it, because we were too busy eating, and arguing loudly in trains.

A Ratnagiri Alphonso is not grown in Ratnagiri. It *is* Ratnagiri. The laterite soil, the Konkan humidity, the temperature gradient between coast and ghats, these are not conditions of production. They are ingredients. Which is why an Alphonso grown elsewhere is, to the initiated, not an Alphonso at all, but an impersonation: technically present, emotionally fraudulent, the fruit equivalent of a cover version.

Consider the fault lines. The Alphonso lobby is urban, confident, and has internalised its own marketing so completely, it no longer recognises it as marketing. Its devotees speak with the serenity of people who have resolved all philosophical questions. Mostly at family dinners.

The Bengali, presented with this argument, does not counter-argue. He simply becomes quiet in a particular way, the quietness of someone who has decided that explaining would be condescending, and reaches for the Himsagar. Pale green fading to butter yellow, flesh of an almost scandalous sweetness, it arrives the way genuine confidence arrives: without fanfare, without comparison, without any apparent interest in your Alphonso. The first Himsagar marks not the arrival of a fruit, but the restoration of a particular emotional frequency, that the other ten months of the year simply cannot sustain. Alphonso is admired. Himsagar is *missed*. Which, as any psychologist will tell you, is a far more serious condition.

The Langda makes a third argument altogether. Supposedly named after a legless saint whose orchard first produced it, Langda is the mango for people who find Alphonso's perfection faintly suspicious. Tangy, complex, unpredictable. Its following does not sell you the Langda. They allow you to discover it, and then watch your face with the satisfaction of someone who has been right for a long time, and had no intention of rushing you.

Each variety is a dialect. Each dialect is a geography. Each geography is a constituency with strongly held views, and no interest in coalition. Federalism, if it had a fruit bowl.

Here is the deeper structure underneath all of this regional theatre. India is a civilisation that has always organised identity around the particular, rather than the universal. The universal is a philosophical achievement, admirable, effortful, ultimately a little cold. The particular is where life is actually lived, argued over, and occasionally litigated, sometimes before lunch. The mango fully honours this civilisational preference. Unlike dishes, it cannot be standardised. Unlike grains, it cannot be genericised. A wheat berry does not carry Haryana inside it in any way that Haryana would recognise as itself. But the Himsagar carries Murshidabad. The Alphonso carries Devgad. The variety is the address, and the address is the self.

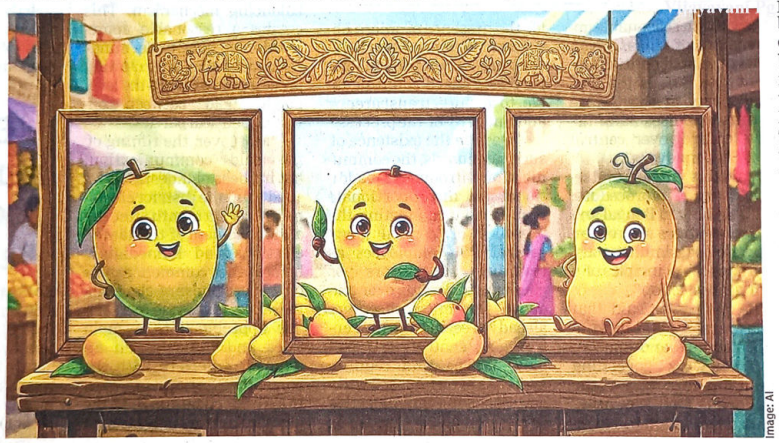


Image: AI

Globalisation has spent three decades dissolving the particular into the universal. And yet, the mango has other ideas, not through ideology, but through simple biological stubbornness. The place is the point. And the place cannot be disrupted by anyone currently raising a Series B, though one suspects someone, somewhere, has already built a pitch deck titled 'Mango-as-a-Service'.

The mango is the only food relationship in India entirely without transaction. You do not cook it. You simply receive it, and in receiving it, you receive the summer, the childhood, the specific quality of afternoon light in a courtyard you can no longer visit by any means, except this one.

Marcel Proust had his madeleine. We have the *aam*. The difference is that the madeleine was baked by someone – a small act of authorship. The mango simply grew. Which means, the memory it carries was authored not by any human hand, but by the earth itself, in a specific patch, in a specific season, that your body apparently never forgot, despite years of urban adulthood, calorie-counting apps, and the quiet guilt of ordering cut fruits that taste faintly of refrigeration and regret.

That is a great deal to ask of a fruit. The *aam*, characteristically, has no objection. The *chikoo*, to its enduring credit, never tried.

Times of Ind pg 05