

ΑΓΡΟΚΤΗΜΑ



**ΚΑΖΑΝΕΜΑΤΑ ΔΙΗΜΕΡΩΝ
ΟΛΟΙ ΞΕΡΟΥΝ ΤΟ ΣΩΣΤΟ, ΜΟΝΟ
ΟΙ ΝΟΙΚΟΚΥΡΑΙΟΙ ΤΟ ΕΦΑΡΜΟΖΟΥΝ**

**ΚΕΡΝΑΜΕ ΗΠΕΙΡΟ
Ο ΠΛΟΥΤΟΣ ΤΗΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ
ΣΤΗΝ ΠΙΟ ΜΟΝΤΕΡΝΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ**



Agrenda

ΚΑΛΥΤΕΡΟ ΑΠΟΣΤΑΓΜΑ & ΧΡΥΣΟ ΜΕΤΑΛΛΙΟ

ΔΙΕΘΝΗΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ ΟΙΝΟΥ &
ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΩΝ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ 2019



ΑΡΩΜΑΤΑ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΩΝ, ΛΕΜΟΝΙ, ΑΝΘΙΚΑ ΑΡΩΜΑΤΑ, ΒΙΟΛΕΤΑ ΚΑΙ ΦΑΣΚΟΜΗΛΟ. ΕΝΤΟΝΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑ ΠΙΠΕΡΙΟΥ ΣΤΕΜΦΥΛΛΑ ΤΗΣ ΕΥΤΕΝΟΥΣ ΛΕΥΚΗΣ ΠΟΙΚΙΛΙΑΣ ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑΣ. ΧΩΡΙΣ ΓΛΥΚΑΝΙΣΟ. 38% VOL. ΑΡΩΜΑΤΑ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΩΝ, ΛΕΜΟΝΙ ΚΑΙ ΑΝΘΙΚΑ ΑΡΩΜΑΤΑ. ΕΝΤΟΝΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑ ΠΙΠΕΡΙΟΥ ΣΤΕΜΦΥΛΛΑ ΤΗΣ ΕΥΤΕΝΟΥΣ ΛΕΥΚΗΣ ΠΟΙΚΙΛΙΑΣ ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑΣ. ΧΩΡΙΣ ΓΛΥΚΑΝΙΣΟ. 38% VOL. ΑΡΩΜΑΤΑ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΩΝ, ΛΕΜΟΝΙ ΚΑΙ ΑΝΘΙΚΑ ΑΡΩΜΑΤΑ. ΕΝΤΟΝΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑ ΠΙΠΕΡΙΟΥ ΣΤΕΜΦΥΛΛΑ ΤΗΣ ΕΥΤΕΝΟΥΣ ΛΕΥΚΗΣ ΠΟΙΚΙΛΙΑΣ ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑΣ. ΧΩΡΙΣ ΓΛΥΚΑΝΙΣΟ. 38% VOL.



37

ΤΟ '21 ΑΛΛΙΩΣ ΜΕ ΠΛΑΥΜΟΒΙΛ



12 ΘΕΛΕΙ ΠΙΓΕ ΤΟ ΚΑΣΤΑΝΟ ΑΜΠΕΛΑΚΙΩΝ



42 ΜΕ ΤΟΥΣ ΨΑΡΑΔΕΣ ΣΤΟ ΜΕΣΟΛΟΓΓΙ

06 ΑΠΟ ΤΗΝ ΣΤΑΧΤΟΠΟΥΤΑ ΜΕΧΡΙ ΤΟ HALLOWEEN Η ΚΟΛΟΚΥΘΑ ΜΑΓΕΥΕΙ

Με 42 διαφορετικές ποικιλίες σε όλο τον κόσμο η κολοκύθα έχει χίλια πρόσωπα

14 ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΟΪΣΤΟΡΙΑ ΣΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΙΣΤΟΡΙΚΗ ΤΟΥ ΠΕΡΙΟΔΟ ΤΟ ΤΣΙΠΟΥΡΟ

Το «εθνικό μας απόσταγμα» κατά τον Νίκο Μανουόλη πρέπει να γυρίσει πια σελίδα

18 ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΚΟΥΛΤΟΥΡΑ ΣΤΟ ΖΑΠΠΕΙΟ ΚΕΡΑΣΑΝ ΟΙ ΗΠΕΙΡΩΤΕΣ ΠΑΡΑΓΩΓΟΙ

«Θέλουμε να βοηθήσουμε την εξωστρέφεια των επιχειρήσεων», λέει ο Αλ. Καχριμάνης

24 ΕΠΙΛΕΓΜΕΝΟΙ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ ΣΤΟΛΙΖΟΥΝ ΤΟ ΡΑΦΙ ΜΕ ΤΑ ΚΡΑΣΙΑ ΤΗΣ LIDL ΕΛΛΑΣ

Ταξίδι γνωριμίας με τα οινοποιεία Ελληνικά Κελλάρια Οίνων και Cavinno οργάνωσε η Lidl



22 ΑΝ ΔΕΝ ΜΑΘΕΙΣ ΝΑ ΤΟΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΣ ΔΕΝ ΘΑ ΑΓΟΡΑΣΕΙΣ ΞΑΝΑ ΤΟΝ ΚΡΟΚΟ

Στην ενημέρωση για τη χρήση του κρόκου κυρίως στη μαγειρική το εμπορικό στοίχημα

36 ΕΓΕΝΕΤΟ ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΗΜΕΡΑ ΞΙΝΟΜΑΥΡΟΥ

Με πρωτοβουλία της ΕΝΟΑΒΕ ορίζεται η 1η Νοεμβρίου για τον εορτασμό του

39 ΟΛΟΙ ΟΙ ΔΡΟΜΟΙ ΟΔΗΓΟΥΝ ΣΤΗ ΣΙΤΕΝΙ

Η 29η Sitevi αναμένεται να υποδεχθεί πάνω από 50.000 επισκέπτες από 50 χώρες

48 HOT SPOT ΓΙΑ BIRDWATCHING

Για τους απανταχού φίλους του σπορ το Μεσολόγγι φιλοξενεί 270 είδη πουλιών

Η φωτογραφία του εξωφύλλου είναι του Βασίλη Βερβερίδη (123RF)

ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ

Ιδιοκτησία Green Box Εκδοτική ΑΕ, Νίκης 24, Σύνταγμα, 105 57, τηλ. 210/3232905, fax 2103232967, e-mail: info@agronews.gr | **Εκδότης/Διευθυντής** Γιάννης Πανάγος | **Επιμέλεια έκδοσης** Ειρήνη Σκρέκη | **Σύνταξη** Λεωνίδα Λιάμης • Μαρία Γιουρουκέλη • Μαρίνα Σκοπελίτου • Πέτρος Γκόγκος • Δανάη Λάζαρη • Γιώργος Κοντονής • Σοφία Σπύρου • | **Δημιουργικό - Σελιδοποίηση** Βασιλική Κονόμου | **Εμπορικός Διευθυντής** Παναγιώτης Αραβαντινός | **Διαφήμιση - Μάρκετινγκ** Μωρίς Σιακκής • Νατάσα Στασινού | **Διανομή** ΑΡΓΟΣ ΑΕ | **Εκτύπωση - Βιβλιοδεσία** Καθημερινές Εκδόσεις Α.Ε.

| **Απαγορεύεται** η αναδημοσίευση, η αναπαραγωγή, ολική, μερική ή περιληπτική, η κατά παράφραση ή διασκευή απόδοση του περιεχομένου της εφημερίδας με οποιονδήποτε τρόπο, μηχανικό, ηλεκτρονικό, φωτοτυπικό, ηχογράφησης ή άλλων, χωρίς προηγούμενη άδεια του εκδότη. Νόμος 2121/1993 και κανόνες Διεθνούς Δικαίου που ισχύουν στην Ελλάδα.

ΠΕΡΙ ΑΝΕΜΩΝ

Το μεγαλύτερο αιολικό πάρκο της χώρας εγκαινιάστηκε στο όρος Καφρέας της Εύβοιας. Με ισχύ 154,1 MW το σύμπλεγμα περιλαμβάνει 67 ανεμογεννήτριες που θα μειώνουν τις εκπομπές CO₂ στην ατμόσφαιρα κατά 315.000 τόνους το χρόνο. Η επένδυση έφτασε στα 300 εκατ.



ΑΝΑΤΡΕΠΤΙΚΟΣ ΜΕΝ, ΕΤΩΝ 72 ΔΕ

Την παρθενική του εμφάνιση έκανε ο Joker τον Μάρτιο του 1940



ΤΟ ΜΑΘΑΜΕ...

info

24

Κάθε 24 ώρες, 1.000 αγροτικές εκμεταλλεύσεις κλείνουν στην Ευρωπαϊκή Ένωση

30%

όσων επιδοτήθηκαν με πριμ πρώτης εγκατάστασης στην Ελλάδα είναι γυναίκες

3.804

συμμετοχές είχε ο παγκόσμιος διαγωνισμός World Cheese Awards, με νικητή το Rogue River Blue από τις ΗΠΑ

EDITORIAL

ΤΟΥ ΓΙΑΝΝΗ ΠΑΝΑΓΟΥ



Μεγάλη σταφιδική κρίση και μετανάστευση στις αρχές του προηγούμενου αιώνα

Η αγροτική μεταρρύθμιση του 1871 στην παλιά Ελλάδα αποτέλεσε μια από τις σημαντικότερες τομές στο εσωτερικό της χώρας και εισήγαγε αλλαγές στο καλλιεργητικό σύστημα της εποχής.

Δεδομένου μάλιστα του πολύ μικρού μεγέθους του κλήρου, οι ιδιοκτήτες στράφηκαν προς την εφαρμογή εντατικών συστημάτων παραγωγής, προκειμένου να εξασφαλιστούν όσο το δυνατόν πιο ικανοποιητικά γεωργικά εισοδήματα. Την εποχή εκείνη, η μεγάλη ζήτηση της σταφίδας από την ευρωπαϊκή αγορά στρέφει τους μικροϊδιοκτήτες μαζικά προς την αμπελοκαλλιέργεια. Για το ελληνικό κράτος αντιπροσώπευε τη μόνη εξαγωγίμη παραγωγή, η οποία μπορούσε να της εξασφαλίσει συνάλλαγμα και γι' αυτό την προώθησε ιδιαίτερα. Μια συγκυρία της εποχής, η καταστροφή των γαλλικών αμπελώνων στα τέλη του 19ου αιώνα από φυλλοξήρα, αύξησε υπέρμετρα τη ζήτηση της πελοποννησιακής σταφίδας και προκάλεσε κατακόρυφη άνοδο των τιμών. Κατά τις δεκαετίες 1880 και 1890 η παραγωγή της σταφίδας στην Ελλάδα αυξήθηκε με ιλιγγιώδεις ρυθμούς, από 220.000 τόνους το 1860 σε 700.000 τόνους το 1900, καταλαμβάνοντας το σύνολο σχεδόν της γεωργικής γης και η σταφιδοκαλλιέργεια μετατράπηκε σχεδόν σε μονοκαλλιέργεια.

Όμως, στα τέλη της δεκαετίας του 1890 οι γαλλικοί αμπελώνες επανεγκαθίστανται (με τη χρήση ανθεκτικών στη φυλλοξήρα υποκειμένων), η προσφορά σταφίδας στην ευρωπαϊκή αγορά αυξάνεται, με αποτέλεσμα η τιμή της να μειώνεται σημαντικά από έτος σε έτος. Έτσι δημιουργήθηκε η γνωστή «σταφιδική κρίση», η οποία διήρκεσε έως τις πρώτες δεκαετίες του εικοστού αιώνα.

Η κρίση της σταφίδας μείωσε δραματικά τα γεωργικά εισοδήματα των μικροκαλλιεργητών και κατά συνέπεια υποκίνησε μεταναστευτικά ρεύματα, τα οποία την εποχή εκείνη βρήκαν διέξοδο προς τις υπερπόντιες χώρες και πιο συγκεκριμένα προς τις Ηνωμένες Πολιτείες Αμερικής. Το μεταναστευτικό αυτό ρεύμα ξεκίνησε στα τέλη του 19ου αιώνα και πήρε πολύ μεγάλες διαστάσεις τις δύο πρώτες δεκαετίες του 20ού.

γάλα

το δικό μας
συνεταιριστικό



ΤΗΣ ΔΑΝΑΗΣ ΛΑΖΑΡΗ



Με χίλια πρόσωπα

Το παραμύθι της Σταχτοπούτας, με την κολοκύθα που μεταμορφώθηκε σε άμαξα, αποτελεί κομμάτι της παιδικής μας ηλικίας, ενώ όλοι γνωρίζουμε το αμερικανικό έθιμο του Halloween την παραμονή των Αγ. Πάντων, με τις μεγάλες πορτοκαλί κολοκύθες να απεικονίζουν τρομαχτικά πρόσωπα. Στην Ελλάδα πιο συνηθισμένη είναι η χρήση της κολοκύθας στη ζαχαροπλαστική, σε πίτες διαφόρων ειδών, ενώ τα τελευταία χρόνια έχει αρχίσει να χρησιμοποιείται εξίσου ως υλικό στη μαγειρική σε αλμυρούς συνδυασμούς. Αν καταφέρει κανείς να περάσει από το σκληρό περίβλημά της, θα ανακαλύψει την καλά προστατευμένη, νόστιμη σάρκα της, που μπορεί να μεταχειριστεί με ποικίλους τρόπους.

Στην αγορά θα βρούμε κολοκύθες σε πολλά μεγέθη, σχήματα και χρώματα. Σφαιρικές, επιμήκεις, κυλινδρικές ή αχλαδόμορφες, σε μεγέθη μίνι μέχρι τεραστίων διαστάσεων και σε αποχρώσεις πορτοκαλί, κίτρινου, πράσινου, λευκού, με σάρκα από ανοιχτό κίτρινο, έως βαθύ πορτοκαλί. Ένας εμπειρικός κανόνας λέει πως όσο βαθαινει το χρώμα της κολοκύθας, τόσο πιο γλυκιά είναι. Η συλλογή της ξεκινά στα τέλη Αυγούστου και ολοκληρώνεται στα μέσα φθινοπώρου, οπότε είναι και η καλύτερη εποχή

ωρίμανσής της, ενώ κυκλοφορεί στην αγορά έως τα τέλη Μάρτη. Συνηθέστερα ελληνικά είδη είναι η νεροκολοκύθα, η γλυκιά και η φλασκιά ή λαγυνοκολοκύνθη, με το χαρακτηριστικό αχλαδόμορφο σχήμα, που όταν ξεραθεί χρησιμοποιείται ακόμα και ως διακοσμητικό.

Όσο για την ιστορία αυτού του ιδιαίτερου φυτού, ακόμα και αυτή παρουσιάζει πολλές παραλλαγές, με επικρατέστερη εκδοχή αυτή της προέλευσής του από την Κεντρική και Νότια Αμερική. Υπάρχουν αναφορές ότι πριν από χιλιάδες χρόνια χρησιμοποιούνταν από τους ιθαγενείς των Άνδεων, στη διατροφή τους, ως σκεύος ή υλικό για την κατασκευή χαλιών. Οι Ισπανοί κατακτητές μετέφεραν το πολύτιμο λαχανικό στην Ισπανία και την Πορτογαλία τον 15ο ή τον 16ο αιώνα, όπου με τα χρόνια αφομοιώθηκε σε όλη την Ευρώπη, ενώ έγινε μέρος της αγγλοσαξονικής παράδοσης και εντάχθηκε σε μύθους και παραδόσεις. Το έθιμο του Halloween θα το βρει επίσης κανείς σε πολλές παραλλαγές, είτε για τον εορτασμό του τέλους του καλοκαιριού, είτε στη μνήμη του άσωτου Jack, αιώνια καταδικασμένου να περιφέρεται τη νύχτα με ένα κερί σε κολοκύθα. Άγγλοι και Ιρλανδοί μετανάστες έφεραν μαζί τους τις αυτές ιστορίες στις ΗΠΑ, μετατρέποντας το Halloween στη δεύτερη πιο επικερδή εμπορικά γιορτή, μετά τα Χριστούγεννα.

15^{ος}

Οι Ισπανοί κατακτητές την έφεραν στην Ευρώπη τον 15ο αιώνα



Γιγαντιαία κολοκύθα στο Βέλγιο έσπασε το παγκόσμιο ρεκόρ το 2016, με βάρος 1.190,5 κιλά

42

Υπάρχουν 42 διαφορετικές ποικιλίες κολοκύθας σε όλο τον κόσμο

ΑΓΡΟΤΙΚΑ
ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Πρόγραμμα
Συμβολαιακής
Τραπεζικής

Από την πιο μακρινή φάρμα
μέχρι και το τελευταίο προϊόν στο ράφι.



Δίπλα στην ελληνική παραγωγή, όπου κι αν χτυπάει η καρδιά της.

Πίσω από κάθε ποιοτικό προϊόν υπάρχει μια «αλυσίδα» που το στηρίζει.
Εμείς είμαστε δίπλα σε κάθε κρίκο της.
Με το καινοτομικό πρόγραμμα Συμβολαιακής Τραπεζικής.



ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΔΙΑΛΟΓΗ ΕΜΠΟΡΙΑ ΕΣΑΓΩΓΕΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΦΙΛΟΣΟΦΙΑ

ΤΡΑΠΕΖΑ ΠΕΙΡΑΙΩΣ



ΥΠΕΡ ΜΙΑΣ ΑΛΟΓΗΣ ΑΣΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ
ΕΠΑΙΞΑΝ ΜΕ ΤΙΣ ΖΩΕΣ ΤΩΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΩΝ ΤΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

Ο ΘΑΝΑΤΟΣ ΤΟΥ ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΟΥ

Ο Άρθουρ Μίλερ έγραψε το 1948 το εξαιρετο έργο «Ο θάνατος του Εμποράκου» για να θίξει τις συνέπειες του κραχ του 1929 και τις διαψεύσεις που ο Β΄ Παγκόσμιος Πόλεμος έφερε στους ανθρώπους ενώ συνεχίζει και σήμερα να αποτυπώνει την τραγωδία του σύγχρονου αστού



ΓΡΑΦΕΙ Ο ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΜΙΧΑΗΛΙΔΗΣ
ΔΗΜΟΣΙΑ ΓΡΑΦΩΝ ΚΑΙ ΣΥΓΓΡΑΦΕΑΣ - ΑΓΡΟΝΕΑ

Κ

ατά ποιητική αναλογία, σήμερα στην Ελλάδα, μετά την ευδαιμονία του τέλους του 20ού αιώνα και την ψυχρολουσία των μνημονίων, θα μπορούσε ίσως κάποιος ευφυής να καταγράψει ένα δράμα με τίτλο «Η δολοφονία

του κτηνοτρόφου» για να θίξει την κατάσταση στην οποία έχουν φέρει τους κάποτε νοικοκυραίους κτηνοτρόφους της Αττικής οι σύγχρονοι αστοί. Για να μπορέσει να γίνει κατανοητός ο παραλληλισμός, θα μπορούσαμε να καταγράψουμε ιστορικά την πορεία μιας μόνο οικογένειας κτηνοτρόφων, που αντανάκλα κάθε άλλη. Για την ευχέρεια του κειμένου θα χρησιμοποιηθούν κάποια ονόματα, έτσι απλά για να γίνει πιο κατανοητή η ιστορία.

Ο Βασίλης κι ο αδελφός του, γόννοι Βλάχων κτηνοτρόφων από τα Βαρδούσια Φωκίδας, έχουν μεταφέρει την κτηνοτροφική τους εκμετάλλευση στα περίχωρα της Αθήνας, στο Περιστερί, καθ' όσον η μεγάλη κατανάλωση γίνεται στην Αθήνα και τα μεταφορικά μέσα δεν είναι τόσο αξιόπιστα για τόσο ευαλοϊώτα αγροτικά προϊόντα.

Τότε ήταν κατανοητό ότι αν θέλεις γάλα, πρέπει να βρεις τρόπο να συμβιβαστείς με την κοπριά, καθ' όσον για κάθε λίτρο γάλα συμπάρονται τρία κιλά κοπριά. Άσε που στο Κολωνάκι υπάρχουν φωτογρα-

«Εάν συμφωνήσουμε, θα πρέπει να αποζημιώσουμε, αν θέλουν, τους παλαιούς χρίστες, αλλιώς θα πρέπει να αφήσουμε όσους βρήκαμε εκεί να ολοκληρώσουν τον βιολογικό τους κύκλο. Αυτό ήδη είναι μια πολύ μεγάλη παραχώρηση των κτηνοτρόφων. Η βιομηχανία μένει εκεί όσα χρόνια και αν περάσουν» σημειώνει η γραμματέας του Κτηνοτροφικού Συλλόγου Αττικής Μάγδα Κοντογιάννη.



φίες με πρόβατα που βόσκουν και κανένας δεν διαμαρτύρεται για τις κοπριές. Όμως οι συγκάτοικοι στο Περιστερί δυσκολεύονταν με την παραγωγική διαδικασία του γάλακτος και έτσι τα δύο αδέρφια επέλεξαν να μεταφέρουν τον στάβλο τους σε μια απομακρυσμένη περιοχή, στο Μενίδι, και μετέφεραν το γάλα τους στον Ελαιώνα (ΑΣΤΥ).

Το 1968 η κανονικά αδειοδοτημένη κτηνοτροφική εγκατάσταση με τσιμεντένια οικήματα και αυτόματα αμελτικά μηχανήματα Alfa Laval λειτουργούσε πλήρως. Τα αδέρφια επένδυσαν χρήματα και τη ζωή τους. Και βέβαια τα σπίτια τους ήταν, όπως ήξεραν οι σωστοί κτηνοτρόφοι, δίπλα στα ζωντανά τους. Από φωτογραφίες της περιοχής φαίνονται πολύ μακριά τα φώτα της Αθήνας και βέβαια το γυμνό από αστικές δραστηριότητες πεδίο, ούτε κατοικία, ούτε δρόμοι μέχρι την Αθήνα. Η οικογένεια του Βασίλη πια αποτελείται από την Αρβανίτισσα Κατερίνα από τη Χασιά, τον Γιάννη και την Μάγδα. Η μονάδα εργασίας είναι η οικογένεια στις αγροτικές κοινωνίες. Όλοι μαζί δουλεύουν και μάλιστα χωρίς weekend. Και όταν ενηλικιώθηκαν τα παιδιά συστέγασαν τις δικιές τους μικρότερες εκμεταλλεύσεις, μαζί, εκεί στο Μενίδι. Βέβαια το ανύπαρκτο λεγόμενο ελληνικό κράτος ήταν ανίκανο να προβλέψει τις εξελίξεις. Οι νομοταγείς πολίτες την «πλήρωσαν» πάλι, εκτεθειμένοι σε κάθε επένδυσή τους, ακόμα και οι νομοταγείς,



οι αδειοδοτημένοι. Παρ' όλο που έβλεπαν οι νεοέποικοι τον ιδιόκτητο αδειοδοτημένο στάβλο, τειμάχισαν τα χωράφια εκεί γύρω και τα αγόρασαν νεοαστοί, και μάλιστα «φθηνά», διότι ήταν δίπλα στον στάβλο. «Έπαιξαν» κερδοσκοπικά με τις ζωές και τις δουλειές των ήδη έντιμων κατοίκων. Και κέρδισαν όλοι, εκτός από τους κτηνοτρόφους. Οι νεοαστοί απόκτησαν φθηνό οικόπεδο. Οι ιδιοκτήτες μοσοπούλησαν. Οι δημόσιοι υπάλληλοι στην πολεοδομία έκαναν τα στραβά μάτια (με το αζημίωτο). Οι εκλεγόμενοι ψηφοθήρησαν ή ακόμα χειρότερα έγιναν εργολάβοι ή μεσίτες. Οι δημόσιοι υπάλληλοι «κυνήγησαν» τους κτηνοτρόφους με κανονισμούς και περιβαλλοντικές μελέτες κ.λπ. για να αποκτήσουν αξία (με το αζημίωτο;) τα χωράφια που έγιναν οικόπεδα. Και όταν έγιναν πολλοί οι καινούργιοι «γείτονες», πίεσαν ανήθικα και ενέταξαν στο σχέδιο πόλης τις νέες επιλογές τους και μαζί και τους παλαιούς στάβλους, αλλάζοντας τις χρήσεις γης. Το πολύ κακό και ανήθικο ήταν ότι εις βάρος των κτηνοτρόφων συνέπραξαν και οι δημόσιοι υπάλληλοι και οι εκλεγμένοι τοπικοί άρχοντες, με την πολύ απλή τεχνική της παράλειψης άμεσης εφαρμογής των νόμων. Έτσι όταν δημοσιεύτηκε ο νόμος 4056/12-3-2012 για την αδειοδότηση των νέων στάβλων, οι δημόσιοι υπάλληλοι των κατά τόπους περιφερειών δημιούργησαν

ΔΟΥΛΕΙΑ ΚΑΙ ΖΩΗ ΓΙΝΟΝΤΑΙ ΕΝΑ

Ο ΒΑΣΙΛΗΣ ΤΗΣ ΙΣΤΟΡΙΑΣ ΜΑΣ είδε όλη του την ζωή να «εκποιείται» από τον τοπικό δήμαρχο, να μένει ο ίδιος στα στερνά της επαγγελματικής του σταδιοδρομίας χωρίς δουλειά, να μένει όλη του η οικογένεια χωρίς τρόπο για να επιβιώσει και να του καταστρέφουν τη ζωή, καθ' όσον στους κτηνοτρόφους η δουλειά και η ζωή συμπίπτουν. Ο Βασίλης δεν άντεξε περισσότερο, κλείστηκε στον κενό του στάβλο και στην κενή ζωή του και η καρδιά του τον εγκατέλειψε σε πέντε μήνες μέσα στον άδειο στάβλο του, αιφνίδια (ή μήπως αναμενόμενα;) Ο θάνατος ή η «δολοφονία» του κτηνοτρόφου; Μια «εποποιία» για τον τεχνητό «θάνατο» του κάθε κτηνοτρόφου και τη μετατροπή της Αττικής σε μονομερή τουριστικό «παράδεισο». Βλέπεις τα πρόβατα των κτηνοτρόφων δεν ψηφίζουν. Και όλοι μαζί (μεσίτες, τσιμεντοποιοτές, οικοπεδοφάγοι, ανήθικοι εκλεγμένοι, κερδοσκοπικοί έποικοι, επίορκοι δημόσιοι υπάλληλοι και πολλοί άλλοι) καταστρέφουν την ισορροπία του περιβάλλοντος της Αττικής και τη βιωσιμότητα κυρίως της υπαίθρου της. «Οι κτηνοτρόφοι της Αττικής επιβίωσαν και διατήρησαν αιφόρα την Αττική επί αιώνες και επιθυμούν, μέσα σε κλίμα συνεννόησης και συμβίωσης, να συν-διαμορφώσουν ένα νέο συμβόλαιο, ώστε οι κατά τόπους κοινωνίες μας να γίνουν βιώσιμες, για όλους τους κατοίκους και τους επαγγελματίες», διακήρυξε στις 7 Ιουλίου του 2018 ο σημερινός πρόεδρος του Κτηνοτροφικού Συλλόγου Αττικής Γιάννης Κοντογιάννης.

11t

Κάποτε ήταν κατανοτό ότι αν θέλεις γάλα, πρέπει να βρεις τρόπο να συμβιβάσεις με την κοπριά που παράγεται συγχρόνως, καθ' όσον για κάθε λίτρο γάλα συμπαραγονται τρία κιλά κοπριά.

άπειρα προβλήματα στην εφαρμογή για τους νέους στάβλους, με ερωτήματα, καθυστέρηση σύστασης επιτροπών, προσκόμματα στις αυτοψίες και πολλά ακόμα «ευφυή» αλλά σίγουρα αποτρεπτικά για νέους στάβλους. Κι οι παλαιές κτηνοτροφικές εγκαταστάσεις; Αυτές ανήθικα ερμηνεύθηκε ότι εντάχθηκαν αυθαιρέτως στο νέο καθεστώς. Μόλις το 2017 η πολιτεία ξανανομοθέτησε για τους δυστροπούντες δημόσιους υπαλλήλους ώστε να αναγνωρίσουν ότι ο νόμος 4056 αφορά νέους στάβλους, όχι παλαιούς. Αλλά ακόμα και μετά την έκδοση του νόμου 4056/12-3-2012, στις 12-9-2012, οι δημόσιοι υπάλληλοι και εκλεγμένοι «κακοί» τοπικοί άρχοντες εφαρμόζαν προϋπάρχουσες αποφάσεις, εκποιώντας ολόκληρα σταβλισμένα κοπάδια, απαξιώνοντας επενδύσεις μιας ζωής, «δολοφονώντας» εμμέσως συμπολίτες κτηνοτρόφους...

ΟΛΟ ΤΟ ΖΟΥΜΙ ΕΙΝΑΙ ΣΤΟ ΜΕΤΑ

Όσο κι αν αναζητήσει κανείς πετυχημένα παραδείγματα στον τομέα της πρωτογενούς παραγωγής, καταλήγει στο συμπέρασμα ότι η επιτυχία βρίσκεται στα επόμενα στάδια της παραγωγικής αλυσίδας, όπου κρύβεται η υπεραξία

ΤΟΥ ΓΙΑΝΝΗ ΠΑΝΑΓΟΥ



ΤΑΣΟΣ ΚΥΡΙΑΚΙΔΗΣ
ΤΡΙΦΤΗΚΕ ΑΠΟ ΝΩΡΙΣ ΜΕ
ΤΙΣ ΔΥΣΚΟΛΙΕΣ ΠΡΙΝ ΚΑΝΕΙ
ΤΟ ΟΡΑΜΑ ΤΟΥ ΠΡΑΞΗ

Μεγάλωσε στο χοιροστάσιο της οικογένειας κι όταν πριν από 30 χρόνια έκανε τα πρώτα βήματα ως επαγγελματίας κτηνοτρόφος, μαζί με τη γυναίκα του Όλγα, αντιλήφθηκαν νωρίς πως το κέρδος και η βιωσιμότητα εξασφαλίζεται με όσο το δυνατόν περισσότερα σημεία στην αλυσίδα παραγωγής. Έτσι, μετά τα ζώα επένδυσαν σε αυτοκίνητα ψυγεία, μετά σε μονάδα μεταποίησης και τώρα διοικούν έναν όμιλο.

ΣΤΑΥΡΟΣ ΓΑΒΑΛΑΣ
ΔΥΣΚΟΛΗ Η ΑΠΕΜΠΛΟΚΗ
ΑΠΟ ΤΑ ΜΕΓΑΛΑ ΛΑΘΗ
ΤΟΥ ΠΡΟΚΑΤΟΧΟΥ ΤΟΥ

Η εκλογή του Σταύρου Γαβαλά στη θέση του προέδρου στην Ένωση Ηρακλείου -μια θέση που διατηρούσε για πολλά χρόνια ο αείμνηστος πατέρας του Μανώλης Γαβαλάς- έχει πολλές αναγνώσεις. Το βέβαιο είναι ότι σ' αυτή τη φάση τουλάχιστον, βοήθησαν πολύ οι άστοχοι έως και τραγικοί χειρισμοί του προκάτοχου του και η υποδούλωση σε συγκεκριμένα ιδιωτικά συμφέροντα. Το πώς θα απεμπλακεί η Ένωση απ' αυτά, είναι ένα θέμα.

ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ ΜΠΟΥΓΙΑΣ
ΣΤΗΡΙΖΕΙ ΤΗΝ ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΟΥ
ΚΑΙ ΤΩΡΑ ΔΙΚΑΙΩΝΕΤΑΙ

Πολλοί έχουν μιλήσει για τις «θαυματουργές ιδιότητες» που έχει το γάλα γαϊδούρας, αρκετοί έχουν φλερτάρει με την εκτροφή του ζώου για το γάλα του, λίγοι όμως έχουν δείξει τη συνέπεια του Θανάση Μπούγια στο αντικείμενο. Η «Φάρμα Μετσόβου» την οποία έχει δημιουργήσει με 300 ζώα σήμερα, αποτελεί λαμπρό παράδειγμα για όλους όσοι δραστηριοποιούνται στη γεωργία. Ειδικά όταν κρύβεται υπεραξία.



ΝΙΚΟΣ ΔΗΜΟΠΟΥΛΟΣ

Η ΔΙΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΘΕΛΕΙ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥΣ, ΔΕΝ ΓΙΝΕΤΑΙ ΜΕ ΜΙΣΘΩΤΟΥΣ

Ο τρόπος με τον οποίο προσεγγίζει ο Νίκος Δημόπουλος τα μεγάλα θέματα της κτηνοτροφίας έχει, αν μη τι άλλο, ενδιαφέρον. Θεωρεί δεδομένο ότι οι σημερινές δομές συνδικαλιστικής εκπροσώπησης των κτηνοτρόφων και ειδικά των αιγοπροβατοτρόφων είναι μόνο για τις «καρέκλες». Δεν αντιπροσωπεύουν την επαγγελματική βάση του χώρου, δεν στηρίζονται νομικά και δεν θα μπορούσαν να διαδραματίσουν ουσιαστικό ρόλο. Προτείνει λοιπόν, να παραμεριστούν, να ξεκινήσει ένα καθαρό και καινούργιο εγχείρημα με πραγματικούς παραγωγούς και ενεργά μέλη σε κάθε περιοχή και να προκύψει στη συνέχεια το πανελλαδικό όργανο και η διοίκησή του. Μέχρι τότε, τονίζει, η Διεπαγγελματική της Φέτας θα μπορούσε, ακόμα και να... περιμένει. Άλλωστε, υπογραμμίζει, η εμπειρία από τις Διεπαγγελματικές που συγκροτήθηκαν χωρίς τους παραγωγούς, είναι διδακτική.



ΑΛΕΚΟΣ ΚΑΧΡΙΜΑΝΗΣ

ΜΙΛΑΕΙ ΜΕ ΠΡΑΞΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥΣ

Δηλώνει παρών σε όλες τις κρίσιμες συναντήσεις που αφορούν στο μέλλον των αγρωτών, παρακολουθεί στενά την πορεία των προγραμμάτων ανάπτυξης του αγροτικού χώρου, οργανώνει εκθέσεις, όπως η τελευταία «Κερνάμε Ήπειρο» στο Ζάππειο, θέλει να βλέπει τους κτηνοτρόφους και ειδικά της περιφέρειάς του να προοδεύουν. Εξ ου και το μεγάλο ενδιαφέρον για τη Φέτα, θέμα για το οποίο έχει βρεθεί αντιμέτωπος με πολλούς και μάλιστα ισχυρούς.





1

ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΕΝΔΕΙΞΗ ΘΕΛΕΙ ΤΟ ΚΑΣΤΑΝΟ ΑΜΠΕΛΑΚΙΩΝ

«Για να φτάσει στα ράφια των ευρωπαϊκών αγορών και να αποκτήσει προστιθέμενη αξία το κάστανο που παράγεται στα Αμπελάκια, πρέπει να αποκτήσει ταυτότητα. Είναι προς το συμφέρον των παραγωγών της περιοχής μας η πιστοποίηση της ποιότητας του κάστανου, δηλαδή να χαρακτηριστεί ως προϊόν Γεωγραφικής Ένδειξης» ανέφερε κατά την ομιλία του στην 3η Γιορτή Κάστανου ο δήμαρχος Τεμπών Γιώργος Μανώλης. Τις εκδηλώσεις που έλαβαν χώρα στις 19 και 20 Οκτωβρίου συνδιοργάνωσαν η Περιφέρεια Θεσσαλίας, ο Δήμος Τεμπών, η Τοπική Κοινότητα Αμπελακίων και ο Νέος Αγροτικός Συνεταιρισμός Αμπελακίων.

ΕΧΕΙ ΚΑΙ ΔΡΑΚΟΥΣ

ΤΟ ΛΑΪΚΟ ΠΑΡΑΜΥΘΙ ΤΟΥ ΤΣΙΠΟΥΡΟΥ

Η ιστορία του τσίπουρου και της τσικουδιάς είναι ένα παραμύθι. Ένα λαϊκό παραμύθι που άντεξε στο χρόνο και τα έχει όλα: Την καλοκάγαθη μητέρα γη που παράγει τα σταφύλια, τις καλές νεράιδες της ζύμωσης, τους κακούς μάγους του ξινίσματος, που παλεύουν ποιος θα κυριαρχήσει, και στο τέλος τη λύτρωση, το θαύμα του καθαρού αποστάγματος, που ρέει από τον άμβυκα. Κι όλα αυτά σε μια πρόχειρη αποθήκη στην άκρη της αυλής σε ένα μάλλον σκοτεινό τοπίο, που, όταν ο άνθρωπος δεν είναι νοικοκύρης, μπορεί να κρύβει πολλούς δράκους...

ΤΟΥ ΠΕΤΡΟΥ ΓΚΟΓΚΟΥ

«**Τ**ο καλύτερο τσίπουρο το βγάζει ο νοικοκύρης άνθρωπος, γιατί αυτός θα δώσει την ποιότητα ό,τι και να πάει στραβά» σημειώνει χαρακτηριστικά στο βιβλίο του «Τσίπουρο & Τσικουδιά» ο Νίκος Μανούδης συνταξιούχος χημικός και πρώην διευθυντής στο παράρτημα του Γενικού Χημείου του Κράτους της Βέροιας. Ο κ.

Μανούδης βρέθηκε στο κέντρο μιας περιοχής με έντονη δραστηριότητα στο θέμα της παραγωγής τσίπουρου που εκτείνεται από τον Τύρναβο μέχρι τα σύνορα και όπως ο ίδιος σημειώνει «στα πολλά χρόνια υπηρεσίας είχαμε την τύχη να δούμε άμβυκες και άμβυκες και να συνομιλήσουμε με δεκάδες παραγωγούς. Όλοι λίγο έως πολύ ξέρουν το σωστό αλλά μόνο οι





ΕΘΝΙΚΟ ΑΠΟΣΤΑΓΜΑ αποτελεί σύμφωνα με τον κ. Μανούδη, το τσίπουρο-τσικουδιά. , γι' αυτό απαιτείται μεγάλη προσοχή τόσο στην πρώτη ύλη, όσο και σε όλη τη διαδικασία απόσταξης του ώστε να επιτυγχάνεται η μέγιστη δυνατή ποιότητα.

νοικοκυραίοι το εφαρμόζουν»

Όλα αυτά αποκτούν μια ιδιαίτερη σημασία μεσούσης της αποστακτικής περιόδου, η οποία ξεκίνησε στις 8 Οκτωβρίου και ολοκληρώνεται στις 7 Δεκεμβρίου. Τα ρακοκάζα έχουν πάρει φωτιά μόνο που οι διήμεροι παραγωγοί του «εθνικού αποστάγματος», όπως το χαρακτηρίζει ο κ. Μανούδης, βρίσκονται σε μεγάλη αναστάτωση ενόψει της τρέχουσας και της επόμενης απο-

στακτικής περιόδου καθώς υπάρχει σαφής αδυναμία άμεσης συμμόρφωσης με την πρόσφατη απόφαση του Ευρωπαϊκού Δικαστηρίου που ζητά αύξηση του μειωμένου ΕΦΚ για τσίπουρο και τσικουδιά. Μάλιστα αναφέρεται ότι υπουργείο Οικονομικών έχει αποστείλει επιστολή προς την Ευρωπαϊκή Ένωση με την οποία ζητά χορήγηση προθεσμίας για τη συμμόρφωση της ελληνικής νομοθεσίας μέχρι το πέρας της επό-

μενης αποσταγματικής περιόδου, δηλαδή ως 31 Αυγούστου 2021.

Σε ένα ρευστό περιβάλλον, που δεν προσφέρει εγγυήσεις για τη συνέχιση αυτής παραδοσιακής εγχώριας δραστηριότητας, η εξασφάλιση της ποιότητας του παραγόμενου στα καζάνια προϊόντος αποτελεί αναγκαιότητα.

Σύμφωνα με τον κ. Μανούδη, για να δούμε τι πρέπει να κάνουμε για να απαλλαγούμε από τα αρνη-



τικά συστατικά πρέπει να μάθουμε πώς παράγονται. Όπως τονίζει ο ίδιος, στο διαχωρισμό της καρδιάς από τις ουρές και την κεφαλή και των βλαβερών ουσιών παίζεται όλη η φήμη του προϊόντος και κάνει μεγάλο λάθος όποιος πιστεύει πως με την απόσταξη καθαρίζουν όλα τα βλαβερά συστατικά. Η αιθυλική αλκοόλη αποστάζει αρκετά στην αρχή, στη συνέχεια αυξάνεται ελαφρά και στο τέλος ελαττώνεται. Από εκεί και πέρα έχουμε μια ομάδα εντελώς ανεπιθύμητων ουσιών που παρεισφύρουν στο απόσταγμα μας. Πρόκειται για τις αμυλικές αλκοόλες, την ακεταλδεϋδη και τον οξικό αιθυλεστέρα. Που βγαίνουν πολύ υψηλά στην αρ-

χή και πολύ γρήγορα μειώνονται. Αντίθετα η μεθανόλη ξεκινά σχετικά λίγη στην αρχή, στη συνέχεια αυξάνεται και προς το τέλος κορυφώνεται. Η φουρφουράλη αποστάζει το ίδιο σε όλη τη διάρκεια της διαδικασίας. Η διάρκεια της πρώτης απόσταξης είναι δύο ώρες περίπου για τον άμβυκα των 130 λίτρων. Υπάρχει όμως και η περίπτωση ο παραγωγός που θέλει ακόμη καλύτερη ποιότητα να κάνει δύο αποστάξεις με τον αρωματισμό με γλυκάνισο ή μάραθο να γίνεται στη δεύτερη απόσταξη, όπου έχει προκύψει και η διπλή αφαίρεση κεφαλής και ουράς, άρα πολύ ανώτερης ποιότητας απόσταγμα.

Η φήμη του προϊόντος είναι στα χέ-

ΤΟ ΚΑΖΑΝΙ πρέπει να γεμίζεται πολύ προσεκτικά, γιατί υπάρχει ο κίνδυνος να γίνει υπερχειλίση και ακόμη χειρότερα να περάσει το μείγμα στο απόσταγμα, κάτι που είναι γνωστό ως «ξέρασμα».

ρια του κάθε παραγωγού, μικρού ή μεγάλου, και αν τελικά αυτός θέλει να το δει να αποκτά στέρεα καλή φήμη θα πρέπει να το δει και κάπως πατριωτικά το θέμα.

Η ευθύνη του καταναλωτή

Ο καταναλωτής από την πλευρά του θα πρέπει και εκείνος με τη σειρά του να ψάξει αρκετά την προέλευση του τσίπουρου προτού βάλει στο στόμα του οτιδήποτε του δώσουν, μερικές φορές μάλιστα συσκευασμένο και σε ένα απαράδεκτο πλαστικό μπουκάλι.

ΝΑ ΦΡΟΝΤΙΣΟΥΜΕ όλοι ώστε το τσίπουρο να περάσει από τη φάση της προϊστορίας του στην πρώτη ιστορική του περίοδο, σημειώνει χαρακτηριστικά ο κ. Μανούδης. Όπως συμπληρώνει για συγκριτικό παράδειγμα μπορούμε να έχουμε την εξέλιξη του κρασιού στη χώρα μας, που κατάφερε να απογειωθεί και ποιοτικά και ποσοτικά.



ΣΕ ΜΑΡΑΣΜΟ ΟΔΗΓΕΙ ΤΟΝ ΚΛΑΔΟ Η ΝΟΘΕΙΑ

«**ΚΑΘΕ ΠΡΟΣΘΗΚΗ** ουσιών που δεν επιτρέπεται να συμμετέχουν στη παρασκευή για αύξηση της απόδοσης και στη δημιουργία νέων γεύσεων θεωρείται νοθεία στο τσίπουρο. Όπως αναφέρει ο κ. Μανούδης, για παράδειγμα, μια αφελής νοθεία είναι η προσθήκη καυτερών πιπεριών στο έτοιμο προϊόν για κάποιο διάστημα, ώστε το κάψιμο της πιπεριάς να ξεγελάσει ως προς τον οινοπνευματικό βαθμό, να φανεί δηλαδή σαν κάψιμο της αλκοόλης.

ΑΠΟ ΤΙΣ ΚΕΦΑΛΕΣ ΣΤΗΝ ΚΑΡΔΙΑ ΚΑΙ ΤΗΝ ΟΥΡΑ

ΤΟ ΚΑΖΑΝΙ γεμίζεται με στέμφυλα αλλά δημιουργώντας ένα μείγμα αρκετά αραιό αφού προστίθεται νερό σε αναλογία 20%. Η διαδικασία χωρίζεται σε τρία στάδια:

Α) Κεφαλές ή κεφαλή: Ετσι ονομάζεται το πρώτο τσίπουρο που βγαίνει από τον ψύκτη. Είναι πολύ ψηλά σε αλκοολικούς βαθμούς αλλά συνοδεύεται και από ουσίες που υποβαθμίζουν την ποιότητα. Πρέπει να απορρίπτεται το 3% της αρχής του αποστάγματος που αντιστοιχεί στα 130 λίτρα μείγμα, σε πέταγμα περίπου των 1,3 λίτρων.

Β) Η καρδιά: Η μεσαία και μεγαλύτερη χρονικά και ποσοτικά φάση της απόσταξης. Εδώ έχουμε την καλύτερη ποιότητα τσίπουρου. Η περιεκτικότητα σε

αλκοόλη ελαττώνεται, διότι αρχίζει να παρασύρεται και το νερό, αλλά με αργό ρυθμό ενώ συνοδεύεται και από άλλες ουσίες. Μετά τη συλλογή της κεφαλής, το θερμόμετρο στο καπάκι του άμβυκα δείχνει σημαντική αύξηση της θερμοκρασίας μέχρι περίπου τους 75 βαθμούς Κελσίου. Η πλέον κρίσιμη περιοχή θερμοκρασιών είναι στους 75-82 βαθμούς. Στην περιοχή αυτή πρέπει να χαμηλώσουμε τη φωτιά, ώστε να πάρουμε ομαλά όσο γίνεται περισσότερη από την περιεχόμενη αλκοόλη, πριν αρχίσει η απόσταξη των άλλων ουσιών. Στους 45 αλκοολικούς βαθμούς (στον ψύκτη) πρέπει να σταματά η απόσταξη, γιατί αρχίζουν οι ουρές.

Γ) Οι ουρές: Το τελευταίο τσίπου-



Το βιβλίο του Νίκου Μανούδη κυκλοφορεί από τις εκδόσεις Ψύχαλος.

ρο της απόσταξης. Μπορούμε να το ελέγξουμε με το γραδόμετρο και να το απορρίψουμε (ή να το μεταφέρουμε στη δεύτερη απόσταξη). Περιέχει την επικίνδυνη μεθανόλη και έλαια με πολύ δυσάρεστες μυρωδιές. Τελικά από 130 λίτρα πρώτης ύλης προκύπτουν περίπου 15 λίτρα τσίπουρο.

Ηπειρώτες στο Ζάππειο

ΚΕΡΝΑΜΕ ΗΠΕΙΡΟ ΣΤΗΝ ΚΑΡΔΙΑ ΤΗΣ ΑΘΗΝΑΣ

«Έχουμε ανθρώπους που γύρισαν πάλι στα χωριά τους για να παράξουν, έχουμε βοηθήσει επιχειρήσεις να βρουν το δρόμο τους προς τις αγορές» αναφέρει ο περιφερειάρχης Ηπείρου Αλέκος Καχριμάνης, υποδεχόμενος τους επισκέπτες στο Ζάππειο

ΤΟΥ ΠΕΤΡΟΥ ΓΚΟΓΚΟΥ

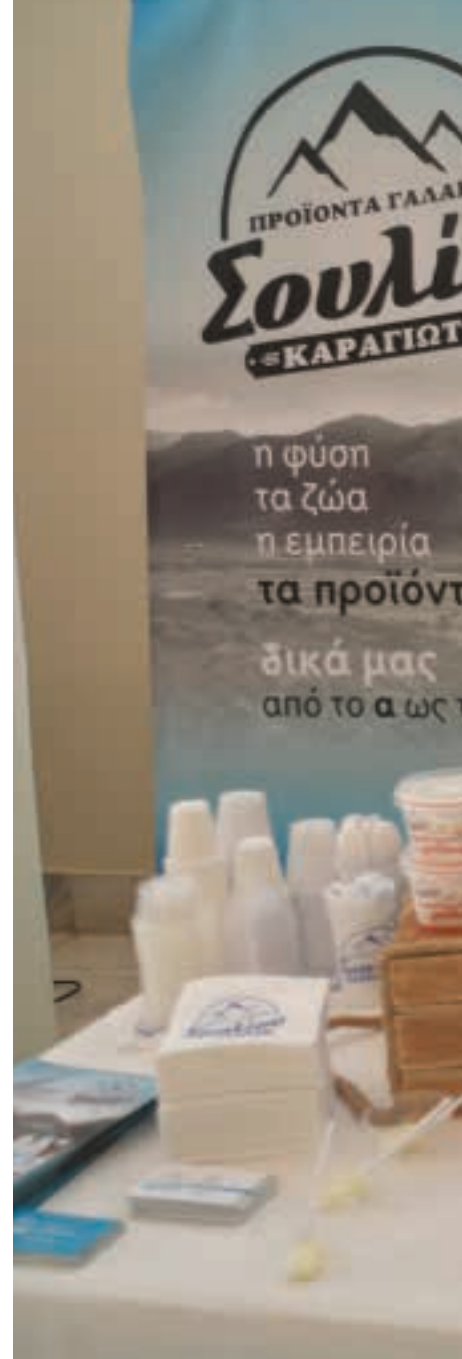
Με τα πιο ποιοτικά προϊόντα τους οι Ηπειρώτες αγρότες και κτηνοτρόφοι κατέβηκαν στην Αθήνα, γεμίζοντας επί τρεις ημέρες, από τις 18 ως τις 20 Οκτωβρίου, το Ζάππειο και κερνώντας το αθηναϊκό κοινό λίγη Ήπειρο, σε μια προσπάθεια να διαδοθεί η εγνωσμένη ποιότητα και ιδιαίτερη ταυτότητα της παραγωγής τους. Όπως μάθαμε, ανάμεσά τους, υπήρχαν άνθρωποι που επέστρεψαν στην ύπαιθρο, στα χωριά τους, αφού είδαν πως με τέτοιες προσπάθειες εξασφαλίζεται άλλοτε περισσότερο, άλλοτε λιγότερο, ένας δίαυλος εξωστρέφειας για τις επιχειρήσεις τους.

Η ποιότητα των ηπειρώτικων προϊόντων είναι σύμμαχος στην προσπά-

θεια αυτή, διαμόρφωσης συνθηκών εξωστρέφειας, εξήγησε στο Αγρόκτημα ο περιφερειάρχης Ηπείρου, Αλέκος Καχριμάνης, συμπληρώνοντας πως εκτός από το πρόγραμμα κερνάμε Ήπειρος, που έχει βρεθεί μέχρι στιγμής σε διάφορα άλλα σημεία της χώρας, η περιφέρεια επιδιώκει την παρουσία επιχειρήσεων του αγροδιατροφικού τομέα και σε μεγάλες εκθέσεις του εξωτερικού, όπως η SIAL στο Παρίσι, ή η Anuga στην Κολωνία. Αυτήν τη φορά 41 εκθέτες, ήρθαν στην Αθήνα παρουσιάζοντας τα προϊόντα τους.

Ουσιαστική εξωστρέφεια

«Μπορέσαμε με τέτοιες ενέργειες να οικοδομήσουμε ουσιαστικές δυνατότητες εξωστρέφειας για τις επιχειρήσεις που δραστηριοποιούνται



Η έκθεση τοπικών προϊόντων που οργανώνει η Περιφέρεια Ηπείρου, έχει γίνει πλέον θεσμός σε πολλές περιοχές της Ελλάδας.





(© ΦΩΤΟΓΡΑΦΕΣ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ)

στον πρωτογενή τομέα. Έχουμε ανθρώπους που γύρισαν πάλι στα χωριά τους για να παράξουν, έχουμε βοηθήσει επιχειρήσεις να βρουν τον δρόμο τους προς τις αγορές» αναφέρει ο ίδιος.

Οι περισσότερες από τις επιχειρήσεις είναι μικρές και νέες στη λειτουργία τους. Αρκετές διαθέτουν πιστοποιημένα προϊόντα βιολογικής καλλιέργειας, ενώ οι περισσότερες παράγουν τις πρώτες ύλες μόνες τους, ή τις προμηθεύονται από την περιοχή της Ηπείρου.

Η εξασφάλιση της προστιθέμενης αξίας

Μια συζήτηση που επαναλήφθηκε σε όσα περίπτερα επισκέφθηκε το Αγρόκτημα ήταν η ανάγκη εξασφάλισης για τους ίδιους παραγωγούς, της προστιθέμενης αξίας των

«Δε θέλουμε να ανταγωνιστούμε τις βιομηχανίες, αλλά να καρπωθούμε την υπεραξία του προϊόντος μας»

προϊόντων τους. «Δεν θέλουμε να ανταγωνιστούμε τις μεγάλες βιομηχανίες, αυτό που θέλουμε είναι να βγάλουμε ένα αξιοπρεπές εισόδημα, πράγμα που δεν μπορούμε να καταφέρουμε όταν δίνουμε την παραγωγή μας για μεταποίηση αλλού» μας είπε η Αρετή Χριστιά. Η ίδια, δημιούργησε μια μικρή μονάδα παραγωγής χειροποίητων προϊόντων όπως σάλτσα ντομάτας, σπιτικά γλυκά του κουταλιού και τουρσί από προϊόντα τοπικής πα-

ραγωγής. Τα προϊόντα Γεύσεις Πρέβεζας «Αρετή» παράγονται από το 2010 με φυσικό τρόπο και δίνουν στον καταναλωτή ποιοτικά προϊόντα της Πρέβεζας, τα οποία η κυρία Χριστιά καλλιεργεί και συλλέγει μόνη της, ενώ ακολουθώντας την παραδοσιακή συνταγή παράγει με χειροποίητο τρόπο αγνές γεύσεις.

Οι επισκέπτες δοκίμασαν ακόμη εκλεκτά προϊόντα κρέατος της εταιρείας Τεμέτερον, αλλά και τις νέες προτάσεις τυριών της γνωστής γαλακτοβιομηχανίας Καράλης. Εντύπωση τέλος προκάλεσε η πρωτοτυπία και τα αρώματα από τα προϊόντα αρωματικών φυτών και βοτάνων από τις Komini Bio Herbs, Myrtali Organics, Mountain Treasures και προϊόντα καλλυντικής χρήσης από την Kitsos Αιθέρια Έλαια.

ΜΕ ΤΗ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΚΟΥΛΤΟΥΡΑ ΤΗΣ ΗΠΕΙΡΟΥ



ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΑ ΣΟΦΙΑΣ ΜΕ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΤΡΟΠΟ

Η ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΚΗ επιχείρηση «Μελισσοκομία Σοφίας» λειτουργεί από το 1979, διατηρώντας σήμερα περισσότερα 1.200 μελίσσια. Με παραδοσιακό τρόπο και με πιστοποιήσεις HACCP παράγει και συσκευάζει μέλι και μελισσοκομικά προϊόντα, όπως γύρη, βασιλικό πολτό, κεριά και πρόπολη, καθώς και καλλυντικά.



ΦΑΡΜΑ ΜΕΤΣΟΒΟΥ ΜΕ ΓΑΛΑ ΓΑΙΔΟΥΡΑΣ

ΠΑΡΑΓΕΙ προϊόντα καλλυντικής και μαγειρικής χρήσης από γάλα γαίδουρας, με πιστοποιήσεις βιολογικής εκτροφής. Ιδρύθηκε το 2014, αριθμώντας σήμερα περισσότερα από 300 ζώα, ενώ σε συνεργασία με παραγωγούς παρασκευάζει ζυμαρικά με γάλα γαίδουρας, προμηθεύοντας 25 σουπερ μάρκετ της Αθήνας.



ΑΓΡΟΚΤΗΜΑ ΠΑΠΑΓΕΩΡΓΙΟΥ ΜΕ ΔΙΚΟ ΤΟΥ ΠΕΤΡΟΜΥΛΟ

ΤΟ ΑΓΡΟΚΤΗΜΑ βιολογικών και παραδοσιακών προϊόντων «Παπαγεωργίου» ξεκίνησε το 2001 με την καλλιέργεια σιτηρών και οσπρίων, κυρίως φακής και σόγιας, ενώ σήμερα ασχολείται και με τη μεταποίηση αλεύρων και την παραγωγή ζυμαρικών ολικής άλεσης ή σε διάφορες γεύσεις, σε ιδιόκτητο πετρόμυλο.

ΙΔΙΟΚΤΗΤΗ ΜΟΝΑΔΑ ΕΤΟΙΜΑΖΕΙ ΤΟ «ΓΙΑΝΝΙΩΤ'ΚΟ»

Συνεταιριστική κίνηση 20 ανεξάρτητων κτηνοτρόφων, που παράγει βιολογικό φρέσκο γάλα στην περιοχή των Ιωαννίνων, καθώς και άλλα προϊόντα, όπως πρόβειο και γίδινο γάλα, ξινόγαλα, κεφίρ κλασικό και με ρόδι, γιαούρτι αγελαδινό και πρόβειο, καθώς επίσης γάλα με κακάο, αποτελεί η επιχείρηση «Γιαννιώτ'κο» που δραστηριοποιείται τα τελευταία πέντε χρόνια. Μάλιστα στην πρωτεύουσα της Ηπείρου έχει θέσει σε λειτουργία αυτόματο πωλητή γάλακτος, κατά τα πρότυπα του Συνεταιρισμού Αγελαδοτρόφων ΘΕΣγάλα.



Η μονάδα παραγωγής και εμφιάλωσης του φρέσκου γάλακτος του Γιαννιώτ'κο θα κατασκευαστεί στο Νεοχώρι Ιωαννίνων.



Η Συνεταιριστική Κίνηση «Γιαννιώτ'κο» συμμετείχε για πρώτη φορά σε μεγάλη έκθεση.

Το σχέδιο έχει ήδη εγκριθεί

Το επόμενο διάστημα το «Γιαννιώτικο» θα προχωρήσει στην κατασκευή μιας ιδιόκτητης μονάδας παραγωγής και εμφιάλωσης του φρέσκου γάλακτος, η οποία μέχρι τώρα γίνεται σε τυροκομείο της περιοχής, όπως ανέφερε στο περιοδικό Αγρόκτημα ο πρόεδρος της Κίνησης, Μιχάλης

Τζίμας. Η μονάδα θα κατασκευαστεί στο Νεοχώρι Ιωαννίνων, με το σχέδιο να έχει ήδη εγκριθεί από το υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων. Παράλληλα το Γιαννιώτ'κο το τελευταίο δίμηνο έχει ξεκινήσει το άνοιγμα στην αγορά της Αθήνας, με την διοργάνωση «Κερνάμε Ήπειρο» να αποτελεί την πρώτη μεγάλη έκθεση στην

οποία συμμετέχει.

Η προσπάθεια της Συνεταιριστικής Κίνησης στοχεύει αφενός στη βιωσιμότητα των παραγωγικών μονάδων των κτηνοτρόφων και αφετέρου στο να αποδείξει ότι υπάρχουν τρόποι οι ντόπιοι παραγωγοί να διαθέτουν στους καταναλωτές προϊόντα υψηλής ποιοτικής αξίας σε πολύ ανταγωνιστικές τιμές.



ΜΑΘΑΙΝΕΙΣ ΤΟΝ ΚΡΟΚΟ ΟΤΑΝ ΞΕΡΕΙΣ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ

Στην ενημέρωση για την ορθή χρήση του προϊόντος του επιμένει ο Αναγκαστικός Συνεταιρισμός Κροκοπαραγωγών Κοζάνης

ΤΗΣ ΔΑΝΑΗΣ ΛΑΖΑΡΗ



Ο Αναγκαστικός Συνεταιρισμός Κροκοπαραγωγών Κοζάνης ιδρύθηκε το 1971 και απαριθμεί σήμερα περισσότερα από 1.000 μέλη, έχει το αποκλειστικό δικαίωμα συλλογής, συσκευασίας και διακίνησης του προϊόντος.

«**Τ**ην τελευταία δεκαετία, το πρόβλημα στην ελληνική αγορά παραμένει η μη επαναληψιμότητα στην αγορά του προϊόντος από τον καταναλωτή, λόγω της άγνοιάς του ως προς τη σωστή χρήση του, κυρίως στη μαγειρική. Έτσι ο Συνεταιρισμός εστιάζει, τα τελευταία χρόνια, στην ενημέρωση των καταναλωτών μέσα από μέσα κοινωνικής δικτύωσης για τη χρήση και τη δοσολογία του κρόκου που χρειάζεται ώστε

να αναδειχθεί ένα πιάτο χωρίς να αλλοιωθούν οι γεύσεις του» ανέφερε ο Νίκος Πατσιούρας, πρόεδρος του Αναγκαστικού Συνεταιρισμού Κροκοπαραγωγών Κοζάνης, σε εκδήλωση που πραγματοποιήθηκε στις 15 Οκτωβρίου, συμπληρώνοντας ότι «σκοπός δεν είναι μόνο η αγορά του προϊόντος. Είναι απαραίτητο να κατανοήσουμε τη χρήση και να γνωρίζουμε την ποσότητα που χρειάζεται σε κάθε πιάτο».

Ο Κρόκος Κοζάνης ΠΟΠ (saffron), ή

Η συμφωνία που προβλέπει εξαγωγή του Κρόκου Κοζάνης ΠΟΠ στην Κίνα για φαρμακευτικούς σκοπούς είναι έτοιμη να κλείσει



αλλιώς ο «Κόκκινος Χρυσός», όπως ονομάζεται από τον Συνεταιρισμό, αποτελεί θησαυρό της ελληνικής υπαίθρου, ο οποίος τα τελευταία χρόνια γίνεται όλο και πιο γνωστός στο ελληνικό και το διεθνές κοινό. Στα πλαίσια της εκδήλωσης που πραγματοποιήθηκε στο πλαίσιο του Ευρωπαϊκού προγράμματος Red Gold για την προώθηση και την αύξηση της αναγνωρισιμότητάς του, μετά από δύο αντίστοιχες στο Μιλάνο τον Μάιο και στο Τορίνο τον Σεπτέμβριο, ο Συνεταιρισμός παρουσίασε τον Κρόκο Κοζάνης ΠΟΠ μέσα από ομιλίες εκπρόσωπων του, αποκαλύπτοντας τις μελλοντικές κινήσεις για διεθνές άνοιγμα.



Πολλά βραβεία και διακρίσεις

Όπως αναφέρθηκε από τον κ. Πατισιούρα και τη διευθύντρια Ελένη Καλύβα, ο Κρόκος Κοζάνης καλλιεργείται από το 1998 σύμφωνα με τα πρότυπα της οικολογικής καλλιέργειας, ενώ ο Συνεταιρισμός έχει αποκτήσει σύστημα διασφάλισης ποιότητας 9001 από το 1997 και πιστοποιητικά ποιότητας BRC, FDA, Bioswiss, Kosher για το προϊόν. Έχει δεχτεί επίσης πολλά βραβεία και διακρίσεις ως μοναδικό προϊόν της περιοχής, ενώ σε συνεργασία με την εταιρεία Κορρές, ίδρυσε το 2007 την εταιρεία προϊόντων Κρόκου Κοζάνης για την καλύτερη διακίνηση και την παραγωγή ροφημάτων. Ο Συνεταιρι-



Η ΚΑΛΙΕΡΓΕΙΑ Όλες οι εργασίες, από τη διαδικασία συλλογής στον αγρό μέχρι την επεξεργασία, πραγματοποιούνται χειρωνακτικά, με αποτέλεσμα την αύξηση του κόστους παραγωγής και κατά αναλογία της τελικής τιμής του προϊόντος. Η εργασία είναι ιδιαίτερα δύσκολη, με 150.000 λουλούδια να απαιτούνται για 1 κιλό κρόκου.

σμός έχει επίσης υλοποιήσει μια σειρά ευρωπαϊκών προγραμμάτων για την καλύτερη προώθηση.

Φαρμακευτική δράση

Σε συνεργασία με το Γεωπονικό Αθηνών, το ΑΠΘ και τα Πανεπιστήμια Θεσσαλίας και Πατρών έχει ολοκληρωθεί μια σειρά ερευνητικών προγραμμάτων για την ανάδειξη των ευεργετικών ιδιοτήτων του κρόκου και της ποιότητάς του, εκπαιδευοντας με σεμινάρια

τους κροκοπαραγωγούς. Έχει αποδειχτεί με επιστημονικές μελέτες ευρωπαϊκών και διεθνών πανεπιστημίων η ανωτερότητα της ποιότητάς του, καθώς και οι αντιοξειδωτικές, αγχολυτικές ιδιότητες και η συμβολή του στη βελτίωση της μνήμης, της μάθησης και στην πνευματική διαύγεια. Μελέτες πραγματοποιούνται το τελευταίο διάστημα γύρω από την πιθανή θετική επίδραση σε νόσους όπως η άνοια, το Alzheimer, η σχιζοφρένεια και ο καρκίνος.

NEWS

ΕΤΑΙΡΙΚΑ ΝΕΑ



ΤΑΞΙΔΕΥΟΝΤΑΣ

ΕΠΙΛΕΓΜΕΝΟΙ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ ΣΤΟ ΡΑΦΙ ΤΗΣ LIDL

Ταξίδια γνωριμίας στις εγκαταστάσεις δύο μεγάλων και σταθερών συνεργατών της, από τότε που ξεκίνησε τη δραστηριότητα της στην Ελλάδα, οργάνωσε η Lidl Ελλάς. Πρώτη στάση στη μονάδα εμφιάλωσης, συσκευασίας και αποθήκευσης του οινοποιείου Ελληνικά Κελλάρια Οίνων στο Μαρόπουλο Αττικής. Η εταιρεία του Βασίλη Κουρτάκη ιδρύθηκε το 1905 στα Μεσόγεια και σταδιακά επεκτάθηκε. Τα τελευταία 20 χρόνια η συνεργασία με τη Lidl Ελλάς έχει διευκολύνει τη διανομή των οίνων της, ενώ έχει ανοίξει νέες συνεργασίες με εξαγωγές σε όλη την Ευρώπη, και από το 2020 και τις ΗΠΑ. Δεύτερη στάση το Αίγιο και η εταιρεία Cavino, που ιδρύθηκε το 1958. Καλλιεργεί ιδιόκτητους αμπελώνες, ενώ υπάρχει συνεργασία



με αμπελοπαραγωγούς σε όλη την περιοχή, την Πάτρα και τη Νεμέα. Με εξαγωγές σε 52 χώρες και πωλήσεις σε καταστήματα σε όλη την Ελλάδα, η συνεργασία με τη Lidl συνεχίζει εδώ και περίπου 15 χρόνια, σε επίπεδο ανταλλαγής απόψεων, αλλά και στο σχεδιασμό προϊόντων και ποιοτήτων των οίνων.

Η ετήσια παραγωγή της φτάνει σήμερα τα 7 εκατ. λίτρα. Όπως ανέφεραν εκπρόσωποι και οινολόγοι και από τις δύο επιχειρήσεις, υπάρχει σχέση συνεργασίας-συμβίωσης με τη Lidl, που είναι επωφελής και για τις δύο πλευρές. Έχει οδηγήσει σε σωστές επενδύσεις, κυρίως στον ποιοτικό έλεγχο, που 20 χρόνια πριν ήταν κάτι νέο στις ελληνικό χώρο.



ΣΤΗΝ ΑΙΤΩΛΙΚΗ ΓΗ ΑΝΘΙΖΕΙ Η ΕΛΙΑ

Ο Αγροτικός Συνεταιρισμός Μεσολογγίου-Ναυπακτίας, με ιστορία που ξεκινά το 1935, ανάμεσα στις πολλαπλές δραστηριότητές του λειτουργεί στη θέση Παραλία Σταμνάς εργοστάσιο τυποποίησης-συσκευασίας βρωσίμων ελαιών ποικιλίας Καλαμών.

Ο ευλογημένος αυτός καρπός της ελληνικής γης βρήκε στην Αιτωλική γη τον ιδανικό τόπο τόπο και τις άριστες συνθήκες για να αναπτύξει τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του, τη γεύση και την υφή που την έχουν κάνει παγκόσμια γνωστή. Το σύγχρονο εργοστάσιο παραγωγής ελιάς Καλαμών, δυναμικότητας πάνω από 1.000 τόνους, εγγυάται υψηλής διατροφικής αξίας και ποιότητας προϊόντα επιτραπέζιας ελιάς Καλαμών. Αξίζει να σημειωθεί

Τα προϊόντα ελιάς που παράγει το εργοστάσιο του Συνεταιρισμού είναι Καλαμών ολόκληρες, εκχυρνωμένες και φέτες, πράσινες ολόκληρες, εκχυρνωμένες και φέτες, πράσινες γεμιστές και πάστα ελιάς



ότι τόσο το εργοστάσιο όσο και οι πλειονότητα των ελαιώνων παραγωγών βρίσκονται σε περιοχή Natura 2000. Σε ό,τι αφορά τις υπόλοιπες δραστηριότητες ο Συνεταιρισμός διαθέτει ιδιόκτητα κεντρικά γραφεία στο Μεσολόγγι, οκτώ καταστήματα και τρία κέντρα διανομής

αγροτικών εφοδίων και μηχανημάτων στην περιοχή Μεσολογγίου και Ναυπακτίας. Παράλληλα λειτουργεί εκκοκκιστήριο βάμβακος, εργοστάσιο ζωοτροφών, δύο ξηραντήρια καλαμποκιού και εγκαταστάσεις παραγωγής ηλεκτρικής ενέργειας μέσω φωτοβολταϊκών 0,5MW.

ΠΟΛΛΑΠΛΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ



Υψηλή ποιότητα

Η φιλοσοφία του Συνεταιρισμού είναι μέσα από τις δραστηριότητες που αναπτύσσει, να προσδίδει αξία στην δουλειά και το μόχθο των αγροτών, προσφέροντας τους προϊόντα και υπηρεσίες.



Εργοστάσιο ζωοτροφών

Το εργοστάσιο σύνθετων ζωοτροφών «Αιτωλία» δημιουργήθηκε τον Αύγουστο του 2011 στην περιοχή Βάλισσα Οινιαδών. Τα προϊόντα του καλύπτουν τη διατροφή όλων των παραγωγικών ζώων.



Εκκοκκιστήριο

Κατασκευάστηκε την περίοδο 1982-1983 στην περιοχή Μαγούλα Νεοχωρίου και αποτελεί το μοναδικό εκκοκκιστήριο στην Δυτική Ελλάδα. Επεξεργάζεται 8.000 τόνους σύσπορο βαμβάκι.



Τυποποίηση ελιάς

Τόσο εργοστάσιο τυποποίησης όσο και η πλειονότητα των ελαιώνων βρίσκονται σε προστατευόμενη περιοχή NATURA 2000 και καλλιεργούνται με τις αρχές της ολοκληρωμένης διαχείρισης.

SALAMOUSAS AGRIFOOD

Ένα project που φέρνει τη Λήμνο στο κέντρο της αγοράς

Με έδρα τον Μούδρο της Λήμνου η Salamousas Agrifood κλείνει τρία χρόνια ενασχόλησης με την αγροδιατροφή, καλλιεργώντας και συσκευάζοντας τοπικές, αναβιωμένες ποικιλίες οσπρίων, αλεύρων και σιτηρών. Στην πραγματικότητα, η επιχείρηση δραστηριοποιείται πολλές γενιές πίσω, κοντά έναν αιώνα στον πρωτογενή τομέα και το εμπόριο.

Το project Salamousas Agrifood ξεκίνησε το 2007, όταν ο Χρήστος Σαλαμουσάς οραματίστηκε των αναβίωση των τοπικών ποικιλιών οσπρίων και σιτηρών της Λήμνου συλλέγοντας και πολλαπλασιάζοντας το τοπικό γενετικό υλικό με αρωγό από την πρώτη στιγμή το Πανεπιστήμιο Αιγαίου με το τοπικό τμήμα Επιστήμης Τροφίμων. Μετά από τέσσερα χρόνια προσπαθειών τα τοπικά όσπρια και το αλεύρι από την ποικιλία «Λήμνος» βγήκαν στην αγορά της Λήμνου σε συσκευασίες των 10 κιλών.

Στη συνέχεια, το 2017 το project συνεχίστηκε από τη νέα γενιά, τους αδερφούς Παναγιώτη και Στέργιο Σαλαμουσά οι τόνωσαν το brand δημιουργώντας νέα εταιρική ταυτότητα και συσκευασίες λιανικής επεκτείνοντας παράλληλα τις πωλήσεις σε πόλεις της Ελλάδας και σε επιλεγμένα καταστήματα που σέβονται τον Έλληνα παραγωγό.



Πρόσφατα τα προϊόντα της εταιρείας Σαλαμουσάς έλαβαν πιστοποίηση βάση DNA από το ΕΚΕΤΑ για την αγροταυτότητά τους.



ΑΤΤΙΚΗ & Β. ΕΜΜΑΔΑ ΣΕ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΑ ΚΑΙ DELICATESSEN

Σήμερα, ο Άφκος (η φάβα της Λήμνου), τα τοπικά Ρεβίθια και Κουκιά, το Ασπρομούτικο Φασολάκι, το Αποφλωμένο Σιτάρι και το κίτρινο Αλεύρι από την τοπική ποικιλία Λήμνος είναι διαθέσιμα σε delicatessen και παντοπωλεία της Αττικής όπως το 4 Seasons, το Παντοπωλείο της Μεσογειακής Διατροφής, ο Μανδραγόρας, το Περί Λέσβου και το Α2 ενώ σε Θεσσαλονίκη και Καβάλα μπορείτε να τα βρείτε στο Olicatessen και Το Βαζάκι. Οι σπόροι της Λήμνου ξεκίνησαν το ταξίδι τους και στο εξωτερικό με τους αδερφούς Σαλαμουσά να εξάγουν σε Κολωνία και Στρασβούργο. Στα άμεσα σχέδια της οικογένειας είναι η πλήρης καθετοποίηση της γραμμής παραγωγής (και νέων) αλεύρων, η δημιουργία νέας σειράς premium συσκευασιών και η πιστοποίηση των διαδικασιών καλλιέργειας και συσκευασίας.

info

Η Σαλαμουσάς, πρωτοπόρος στο θεσμό της Συμβολαϊκής Γεωργίας, απύθνη για το 2019-20 εκ νέου κάλεσμά κυρίως σε νέους αλλά και έμπειρους παραγωγούς για συμβόλαια.

THE Top 50

ΚΟΡΥΦΑΙΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ
ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΤΥΡΙΩΝ

ΑΓΡΟΚΤΗΜΑ



ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ ΣΤΙΣ 9 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ

ΑΙΤΗΣΕΙΣ ΜΕΧΡΙ 15 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ

Την έναρξη του τρίτου κύκλου δωρεάν προγραμμάτων κατάρτισης και συμβουλευτικής με την πρόσκληση για το πρόγραμμα εναλλακτικού τουρισμού ανακοίνωσε το Πρόγραμμα «Νέα Γεωργία για τη Νέα Γενιά», που παρέχει τη δυνατότητα σε νέους 18-40 ετών να παρακολουθήσουν δωρεάν προγράμματα επαγγελματικής ανάπτυξης σε οκτώ διαφορετικές θεματικές του αγροδιατροφικού τομέα. Το πρόγραμμα βρίσκεται

υπό την καθοδήγηση του Πανεπιστήμιου Rutgers σε συνεργασία με την Αμερικανική Γεωργική Σχολή και το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών και υλοποιείται με την αποκλειστική δωρεά του Ιδρύματος Σταύρος Νιάρχος. Σημειώνεται ότι κατά τον δεύτερο κύκλο λειτουργίας τα προγράμματα με τους εκπαιδευτές τους, προσέφεραν 9.600 ώρες κατάρτισης σε πάνω από 1.500 νέους σε 40 περιοχές της Ελλάδας.



ΤΟ ΠΡΩΤΟ ΚΡΑΤΟΣ ΤΗΣ ΕΕ ΠΟΥ ΕΞΑΓΕΙ ΣΤΗΝ ΑΧΑΝΗ ΧΩΡΑ

ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΜΗΛΑ ΣΤΗΝ ΙΝΔΙΑ

Την τελική έγκριση της αρμόδιας φυτοϋγειονομικής υπηρεσίας του υπουργείου Γεωργίας της Ινδίας έλαβαν τα μήλα της Ελλάδας. Η σχετική αίτηση είχε κατατεθεί τον Οκτώβριο του 2016 από την αντίστοιχη αρμόδια υπηρεσία του υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης, μαζί με τεχνικό φάκελο με όλη την τεκμηρίωση. Ακολούθησαν τεχνικές διαπραγματεύσεις που ολοκληρώθηκαν πέρυσι με την επίτευξη ειδικής συμφωνίας για τη δοκιμαστική αποστολή φορτίων. Σημει-

ώνεται ότι από τα κράτη μέλη της ΕΕ, στα οποία δόθηκε πέρυσι η δυνατότητα δοκιμαστικής εξαγωγής, η Ελλάδα είναι η πρώτη η οποία ολοκλήρωσε την αποστολή με επιτυχία. Στις 18.09.2019 δημοσιεύτηκαν οι φυτοϋγειονομικές απαιτήσεις για την εξαγωγή των ελληνικών μήλων στην επίσημη Εφημερίδα της Κυβερνήσεως της Ινδίας. Οι ενδιαφερόμενοι εξαγωγείς μπορούν να απευθύνονται στις τοπικές υπηρεσίες φυτοϋγειονομικού ελέγχου για τις λεπτομέρειες.

ΠΑΓΚΟΣΜΙΕΣ ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟ ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ OLYSSOS ΤΗΣ ΜΠΟΤΖΑΚΗΣ ΑΕ

Τρεις διακρίσεις ποιότητας για την Creta Oil-Μποτζάκης ΑΕ έρχονται να επιβραβεύσουν την πολυετή προσπάθεια όλης της ομάδας της εταιρείας, για να προσφέρει ποιοτικό βραβευμένο κρητικό ελαιόλαδο σε όλο τον κόσμο. Συγκεκριμένα το Βιολογικό Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο Olyssos έλαβε 3 μετάλλια ποιότητας στους διεθνείς διαγωνισμούς ποιότητας Terra Olivo που έλαβε χώρα στο Ισραήλ, Olivinus της Αργεντινής και τον ευρωπαϊκό ΕΒΟ ΙΟΟC 2019. Η Creta Oil-Μποτζάκης ΑΕ είναι η παλαιότερη εταιρεία παραγωγής συσκευασίας στην Κρήτη και εξαγεί τυποποιημένο εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο και βιολογικό. Φημίζεται για την ποιότητα των προϊόντων που παράγει μέσα από τα δύο υπερσύγχρονα ελαιотριβεία που διαθέτει καθώς και από το πλήρως εξοπλισμένο συσκευαστήριο που διατηρεί όλες τις παγκόσμιες πιστοποιήσεις με αποκλειστικό στόχο την απόλυτη ικανοποίηση του δικτύου ανάπτυξης που περιλαμβάνει συνεργάτες και τελικούς καταναλωτές στην παγκόσμια αγορά, σε περισσότερες από 35 χώρες.





ΒΡΑΒΕΙΑ ΑΝΩΤΕΡΗΣ ΓΕΥΣΗΣ ΣΤΑ GREAT TASTE AWARDS 2019

ΤΟ ΜΕΛΙ ΠΑΡΝΑΣΣΟΥ, το Μέλι Κρήτης, το Μέλι Μάνης και το Μέλι Θάσου της σειράς «Η ΑΒ κοντά στην ελληνική γη», που φτάνει αποκλειστικά στα ράφια των καταστημάτων της ΑΒ Βασιλόπουλος σε συνεργασία με τη Stayia Farm, απέσπασαν φέτος κορυφαίες διακρίσεις στα Great Taste Awards 2019 που έλαβαν χώρα στο Λονδίνο. Πιο συγκεκριμένα, από δύο αστέρια κατέκτησαν το Μέλι Παρνασσού για τους αλμυρούς τόνους, το κα-

ραμελωμένο χρώμα του και το πλούσιο άρωμα πεύκου, το Μέλι Κρήτης για το διάφανο κεκριμπαρένιο χρώμα του, την ξεχωριστή υφή του και τα λουλουδάτα αρώματα και το Μέλι Μάνης για τη φυσική κεκριμπαρένια όψη του που «φινιρίζεται» από νότες οξυάς και γεύσης πορτοκαλιού και περγαμόντο. Τις διακρίσεις συμπληρώνει το Μέλι Θάσου, που τιμήθηκε με ένα αστέρι, για την απλή, γλυκιά γεύση που αναδύει κίτρο και καραμέλα.

ΕΤΑΙΡΙΚΑ **ΝΕΑ**

MY GRILLERS Η ΜΕΓΑ ΥΕΕΡΟΣ ΤΑΞΙΔΕΥΕΙ ΣΤΗΝ ΩΚΕΑΝΙΑ

ΔΥΟ ΝΕΕΣ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΕΣ σε Νέα Ζηλανδία και Αυστραλία εγκαινίασε το Σεπτέμβριο η Mega Yeeros, ακολουθώντας το όραμά της να προσφέρει τα προϊόντα της στις πέντε ηπείρους. Πρόκειται για μεγάλη εταιρεία διανομής προϊόντων στη Νέα Ζηλανδία με έδρα



το Όκλαντ, αλλά και την εταιρεία Gourmet Quality Foods, που θα προωθήσει τα προϊόντα της εταιρείας στην Αυστραλία.

Πάντα Μαζί με τον Αγρότη

Αιτωλική ελιές
Ελαιόλαδο από καλλιέργειες Αιτωλικών ελιών

Αιτωλική Ζωοτροφική Ποιότητα

Ναυπάκτου 35, Μεσολόγγι
Τηλέφωνο: 26310 55200
e-mail: easmn@otenet.gr

www.easmn.gr
www.easmn-press.gr



ΤΟ ΚΡΕΑΣ ΜΕ ΗΠΕΙΡΩΤΙΚΗ ΑΝΤΙΛΗΨΗ

Τη φιλοσοφία, τη στρατηγική και τη στόχευσή της εταιρείας TEMETERON ΑΕ αντιπροσωπεύει επακριβώς το όνομά της, που σημαίνει «δικό μας» στην ποντιακή διάλεκτο

ΤΟΥ ΠΕΤΡΟΥ ΓΚΟΓΚΟΥ



ΠΡΟΣΩΠΙΚΗ ΔΟΥΛΕΙΑ 30 ΕΤΩΝ

Από τα πρώτα βήματα της επιχείρησης, φάνηκε πως η προστιθέμενη αξία έρχεται όταν διαχειρίζεσαι μόνος το προϊόν του μόχθου. Έτσι, τα ζώα ακολούθησαν τα αυτοκίνητα με τα ψυγεία, οι εγκαταστάσεις και τέλος το συσκευαστήριο



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

Δύο άνθρωποι μεγαλωμένοι σε κτηνοτροφικές οικογένειες, ένωσαν το μεράκι που είχαν για τον κλάδο, μαζί με τις αξιώσεις τους από τη ζωή και το αποτέλεσμα ήταν μια εταιρεία παραγωγής προϊόντων κρέατος που δραστηριοποιείται σε όλα τα στάδια της παραγωγικής αλυσίδας, από την παραγωγή των ζωοτροφών και την εκτροφή μέχρι την τυποποίηση και εμπορία.

Η φιλοσοφία τους πάνω στη γεύση και στο πώς θα έπρεπε να φαίνεται και να μυρίζει το τελικό προϊόν, συνοψίζεται στην ονομασία της οικογενειακής εταιρείας: Τεμέτερον. Η TEMETERON ΑΕ στη Νέα Σαμψούντα Πρέβεζας ιδρύθηκε από τον Τάσο και την Όλγα Κυριακίδη, του οποίους συνάντησε το Αγρόκτημα στην έκθεση τοπικών προϊόντων Κερνάμε Ήπειρο, που έγινε πρόσφατα στην Αθήνα.

Με ιδιόκτητες μονάδες εκτροφής ζώων και δικές τους ζωοτροφές κατάφεραν μια άριστη ποιότητα για τα προϊόντα τους μαζί με μια αξιόλογη γκάμα σε κρεατοσκευάσματα. Λουκάνικα μοσχαρίσια, χοιρινά, πικάντικα αλλά και παραδοσιακά, καπνι-



ΧΥΔΗΝ & ΤΥΠΟΠΟΙΗΜΕΝΑ

Εξυπηρετεί με αξιοπιστία τις επιλογές του καταναλωτή εντός και εκτός Ηπείρου

στές μπριζόλες και πολλά άλλα προϊόντα με αγνά υλικά και χαρακτηριστική νοστιμιά αποτυπώνουν τις πολυετείς προσπάθειες και την σκληρή δουλειά του ζευγαριού.

Ιδιαίτερη έμφαση δίνεται από την εταιρεία στην ικνηλασιμότητα, ειδικά τα τελευταία 10 χρόνια, όταν ξεκίνησαν να βάζουν την προσωπική τους ετικέτα στα προϊόντα. «Πρέπει να δείχνουμε από πού είναι το προϊόν, πού γεννιέται το ζώο, πώς μεγαλώνει, τι τρώει, πού σφάζεται, πώς πωλείται» εξηγεί ο Τάσος Κυριακίδης. Για το λόγο αυτόν δίνεται από την οικογενειακή αυτή επιχείρηση ιδιαίτερη έμφαση και στην τροφή των ζώων. «Εμπορικά δεν συμφέρει η ιδιοπαραγωγή των ζωοτροφών, αλλά είναι στο πνεύμα της φιλοσοφίας της επιχείρησης», συμπληρώνει ο ίδιος.

Φυσικά τη δουλειά και την αντίληψή τους έρχεται να συμπληρώσει η παράδοση. «Το καλύτερο κρέας να έχεις, χωρίς συνταγές δεν κάνεις τίποτα» μας είπε η Όλγα Κυριακίδη, όταν μας αποκάλυψε πως οι συνταγές που χρησιμοποιούν έρχονται απευθείας από τη συσσωρευμένη γνώση των παππούδων του ζευγαριού.

ΦΥΤΙΚΑ ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

ΓΙΑ ΠΡΩΤΗ ΦΟΡΑ ΤΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΑΜΥΓΔΑΛΟ ΑΠΟΚΤΑ ΚΡΕΜΩΔΗ ΥΦΗ

Τα φυτικά επιδόρπια αμυγδάλου μπαίνουν για τα καλά στις διατροφικές μας συνήθειες



Εδώ και μερικά χρόνια, η ανάγκη των καταναλωτών να ενσωματώσουν στις διατροφικές τους συνήθειες εναλλακτικά προϊόντα, δημιούργησε μια τάση στις αγορές, η οποία αρχικά εκτιμήθηκε ως ανταγωνιστική των παραδοσιακών, όμως πλέον συνιστά μια παράλληλη, ολοκαίνουργια αγορά πολλών δεσκατομμυρίων.

Περισσότερο συνειδητοποιημένοι από ποτέ, οι καταναλωτές απευθύνονται σε μια αγορά που μέχρι το 2025 σύμφωνα με τις πιο πρόσφατες εκτιμήσεις θα έχει ξεπεράσει τα 2,5 δισ. δολάρια, αυτή των φυτικών επιδορπίων. Είναι η ίδια τάση που θα διαμορφώσει έναν υγιή δείκτη CAGR κοντά στο 15% από τις πωλήσεις των φυτικών επιδορπίων.



Στην Ελλάδα, για πρώτη φορά η μοναδική γεύση του ελληνικού αμυγδάλου αποκτά κρεμώδη υφή, χάρη στην ΟΛΥΜΠΟΣ. Τα φυτικά επιδόρπια ΚΑΡΠΟΣ ΑΜΥΓΔΑΛΟ ΟΛΥΜΠΟΣ σχεδιάστηκαν με βάση τη φιλοσοφία της ΟΛΥΜΠΟΣ για την προσφορά ελληνικών προϊόντων, συνδυάζοντας την ελληνική πρώτη ύλη (100% ελληνικά αμύγδαλα) με την υπέροχη γεύση των φρούτων. Έτσι η ΟΛΥΜΠΟΣ, φέρνει στους καταναλωτές τα νέα φυτικά επιδόρπια ΚΑΡΠΟΣ ΑΜΥΓΔΑΛΟ στα ψυγεία των σούπερ μάρκετ σε πέντε απολαυστικές γεύσεις, Αμύγδαλο, Αμύγδαλο Βανίλια, Αμύγδαλο Φράουλα, Αμύγδαλο Μύρτιλο, Αμύγδαλο Δαμάσκηνο-βρώμη.

Η ΟΛΥΜΠΟΣ είναι η πρώτη εταιρεία που κυκλοφόρησε φυτικά ροφήματα αποκλειστικά και μόνο από ελληνικά αμύγδαλα και τώρα



Με πίστη στην αξία των προϊόντων του τόπου της η ΟΛΥΜΠΟΣ επενδύει σταθερά στη σχέση της με τους Έλληνες παραγωγούς.

παρουσιάζει και τα πρώτα φυτικά επιδόρπια από ελληνικά αμύγδαλα. Η ΟΛΥΜΠΟΣ φροντίζει να επιλέγει τα καλύτερα αμύγδαλα σε συνεργασία με τους Έλληνες παραγωγούς και σας προσφέρει τα νέα φυτικά επιδόρπια ΚΑΡΠΟΣ ΑΜΥΓΔΑΛΟ με κρεμώδη υφή, με υψηλή διατροφική αξία καθώς και με την υπέροχη γεύση του ελληνικού αμυγδάλου και των φρούτων.

Το ΚΑΡΠΟΣ ΑΜΥΓΔΑΛΟ, η νέα πρόταση της ΟΛΥΜΠΟΣ, είναι ένα φυτικό επιδόρπιο αμυγδάλου το οποίο παράγεται αποκλειστικά από ελληνικά αμύγδαλα με υψηλή διατροφική αξία και υπέροχη γεύση. Τα φυτικά επιδόρπια ΚΑΡΠΟΣ ΑΜΥΓΔΑΛΟ μπορεί να τα καταναλώσει κανείς σε smoothies, porridge και σε ελαφρύ βραδινό είτε ως έχει είτε συνδυασμένο με ξηρούς καρπούς, βρώμη ή και δημητριακά.

ΑΡΙΘΜΟΙ

37,1%

Το οκτάμηνο Ιανουάριος 2019 - Αύγουστος 2019, σημειώθηκε ανάπτυξη πωλήσεων 37,1% σε όγκο σε σχέση με το 2018

5,5 εκατ.

Υπολογίζεται ότι 5.427.321 λίτρα καταναλώθηκαν μόλις το πρώτο οκτάμηνο του 2019

2019

Η ΟΛΥΜΠΟΣ σημείωσε αύξηση πωλήσεων φυτικών ροφημάτων κατά 37,7% σε αξία το πρώτο οκτάμηνο του 2019, συγκριτικά με πέρυσι

125

Επενδύσεις 125 εκατομμυρίων ευρώ σχεδιάζει ο Όμιλος για την πενταετία μέχρι το 2022

ΠΟΛΛΑΠΛΑ ΟΦΕΛΗ ΓΙΑ ΤΟΝ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟ

Η νέα πρόταση της ΟΛΥΜΠΟΣ, τα φυτικά επιδόρπια ΚΑΡΠΟΣ ΑΜΥΓΔΑΛΟ, συνδυάζουν την υψηλή διατροφική αξία και με την υπέροχη γεύση του ελληνικού αμυγδάλου. Τα οφέλη για τον οργανισμό από την κατανάλωση του προϊόντος αυτού, είναι πολλαπλά αφού αποτελεί μια πηγή βιταμινών και ασβεστίου. Να σημειωθεί πως είναι από τη φύση τους χωρίς λακτόζη ενώ δεν περιέχουν σόγια. Παράλληλα είναι ιδανικά για περιόδους νηστείας αλλά και κατάλληλα για χορτοφάγους και για όσους δεν καταναλώνουν γαλακτοκομικά προϊόντα.



**ΠΗΓΗ ΒΙΤΑΜΙΝΩΝ ΚΑΙ ΑΣΒΕΣΤΙΟΥ
ΥΨΗΛΗ ΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑ ΕΔΩΔΙΜΩΝ
ΙΝΩΝ ΤΟ ΡΟΦΗΜΑ ΚΑΡΠΟΣ ΑΜΥΓΔΑΛΟ**

Το ρόφημα «ΚΑΡΠΟΣ ΑΜΥΓΔΑΛΟ» κυκλοφορεί σε τέσσερις υπέροχες γεύσεις: Φυσική, Χωρίς Ζάχαρη, με Κακάο και το Αμύγδαλο Protein και είναι κατάλληλο για χορτοφάγους, για όσους δεν καταναλώνουν γαλακτοκομικά προϊόντα και ιδανικό για περιόδους νηστείας.

ΔΡΩΜΕΝΑ

Ο,ΤΙ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΓΝΩΡΙΖΕΤΕ...

ΘΕΑΤΡΟ

ΜΕΓΑΣ ΙΕΡΟΕΞΕΤΑΣΤΗΣ

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΜΑΡΙΝΑ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ

Στον ειδικά διαμορφωμένο για την παράσταση υπόγειο χώρο του Ιδρύματος Μιχάλης Κακογιάννης παρουσιάζεται ο μύθος του Μεγάλου Ιεροεξεταστή –απόσπασμα από τους «Αδελφούς Καραμάζοφ»–, που θέτει αιώνια ερωτήματα γύρω από τα όρια της ελευθερίας, σε μια σκηνική εγκατάσταση της Λίας Ασβεστά και του Κωνσταντίνου Χατζή. Ερμηνεύει η Λυδία Κονιόρδου και επί σκηνής βρίσκεται ο μουσικός Ευγ. Βούλγαρης.

Info Έως την 1η Δεκεμβρίου, κάθε Σάββατο 9 μ.μ. και Κυριακή 6 μ.μ.



ΘΕΑΤΡΟ

Η ΓΙΔΑ ή ΠΟΙΑ ΕΙΝΑΙ Η ΣΥΛΒΙΑ

Ένα έργο του Έντουαρντ Άλμπι που έχει παιχτεί ελάχιστα

Ακόμη κι όσοι δεν γνωρίζουν τον συγγραφέα Έντουαρντ Άλμπι, ο οποίος έφυγε από τη ζωή πριν από τρία χρόνια στα 88 του χρόνια, σίγουρα ξέρουν το κλασικό, πλέον, αριστούργημά του «Ποιος Φοβάται τη Βιρτζίνια Γουλφ», το οποίο έγραψε το 1963. Αντίθετα το έργο του η «Γίδα ή Ποια είναι η Σύλβια;» που γράφτηκε το 2000, έχει παρουσιαστεί ελάχιστες φορές στην Ελλάδα.

Η ιστορία έχει να κάνει μ' έναν πετυχημένο αρχιτέκτονα, ο οποίος κατά τη διάρκεια ενός πολύχρονου ευτυχισμένου γάμου, και μ' ένα παιδί στην εφηβεία, ερωτεύεται ξαφνικά και κεραυνοβόλα μια γίδα. Φυσικά αυτό το πρώτο επίπεδο του έργου σίγουρα πραγματεύεται ένα «προκλητικό» θέμα, που φαινομενικά δοκι-

μάζει τις ηθικές αντοχές του κοινού. Ο Νικορέστης Χανιωτάκης, όμως, κι η ομάδα των ηθοποιών του κατάφεραν να φανερώσουν τους συμβολισμούς και τις αλληγορίες του, ενώ παρουσιάζει την ιστορία μέσα σ' ένα γυάλινο δωμάτιο, το οποίο έχει επιμεληθεί όπως και τα κοστούμια η Αρετή Μουστάκα, σύμφωνα με τις σκηνοθετικές οδηγίες του ίδιου του συγγραφέα. Αυτό δίνει τη δυνατότητα στο κοινό να εστιάσει ακόμα καλύτερα στις δράσεις αλλά και τις σχέσεις, που εξελίσσονται στη σκηνή του θεάτρου Θησείων. Στο έργο πρωταγωνιστούν οι Νίκος Κουρής, Λουκία Μιχαλοπούλου, Γιάννης Δρακόπουλος και Μιχαήλ Ταμπακάκης.

Info Το έργο παίζεται στο θέατρο Θησείων στον Ψυρρή, κάθε Δευτέρα και Τρίτη στις 21.15 μ.μ.

ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΣ



ΕΤΟΣ ΜΕΛΙΝΑΣ ΜΕΡΚΟΥΡΗ

ΤΟ 2020 ανακηρύχθηκε από το υπουργείο Πολιτισμού έτος Μ. Μερκούρη, εκατό χρόνια από τη γέννησή της και 25 από το θάνατό της. Κατά τη διάρκεια της χρονιάς θα πραγματοποιηθεί σειρά εκδηλώσεων, σε συνεργασία με το Ίδρυμα Μ. Μερκούρη.

ΜΟΥΣΙΚΗ



ΑΠΟΧΑΙΡΕΤΑ ΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

ΤΟΝ JOSE CARRERAS θα αποθεώσει το ελληνικό κοινό στην τελευταία του μεγάλη εμφάνιση στην Ελλάδα στις 24 Νοεμβρίου. Τον καλλιτέχνη θα πλαισιώσει η Συμφωνική Ορχήστρα της ΕΡΤ, με τα μαγικά ηχοχρώματα 70 περίπου μουσικών επί σκηνής, στο Κλειστό Γήπεδο Μπάσκετ ΟΑΚΑ.

ΜΗΝ ΤΟ ΧΑΣΕΙΣ

ΒΙΒΛΙΟ • ΤΑΙΝΙΑ • ΜΟΥΣΙΚΗ

 ΚΙΝΗΜΑΤΟΓΡΑΦΟΣ

 ΤΡΑΓΟΥΔΙ

 ΒΙΒΛΙΟ


01 Ο Bryan Adams στην Αθήνα

Μετά την κυκλοφορία του 14ου άλμπουμ του, τον Μάρτιο του 2019, με τίτλο «Shine a light», ακολούθησε μια σειρά συναυλιών σε Ευρώπη, Αμερική, Καναδά, Νέα Ζηλανδία και Ηνωμένο Βασίλειο, μέρος της οποίας αποτελεί και η εμφάνισή του στην Αθήνα. Στις 18 Νοεμβρίου 2019 θα μαγέψει το ελληνικό κοινό στο Κλειστό Γήπεδο ΟΑΚΑ (Νίκος Γκόλης).

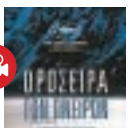


02 «Το μικρό βιβλίο των χρωμάτων» Karen Haller

Σε αυτό το επαναστατικό βιβλίο, η κορυφαία ψυχολόγος Karen Haller εξηγεί την έμφυτη δύναμη του χρώματος.



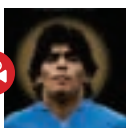
03 «Νότιο Τόξο, in Karpathos, από τις περιοχές του Νότιου Ελληνικού Τόξου» είναι το νέο cd του μουσικού σχήματος Νότιο Τόξο με ερμηνεύτρια την Κατερίνα Παπαδοπούλου.



04 «Η Οροσειρά των Ονείρων» Ντοκιμαντέρ του Ρ. Γουζιπά για τις Άνδεις, φυσικό σύνορο της Χίλης με τον κόσμο, και τη σχέση της με την ιστορία της χώρας.



05 «Οι παράξενες ιστορίες της κυρίας Φι» Φωτεινή Τσαλίκου. Γιατί η ζωή, έτσι όπως είναι, δεν μας είναι αρκετή και η κυρία Φι εννοεί να ζήσει...



06 «Ντιέγκο Μαραντόνα» Ο βραβευμένος με Όσκαρ Βρετανός σκηνοθέτης Asif Karadia αφηγείται με πλούσιο αρχαιακό υλικό το φαινόμενο Ντιέγκο Μαραντόνα.



ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΗΜΕΡΑ ΞΙΝΟΜΑΥΡΟΥ

ΤΟΥ ΠΕΤΡΟΥ ΓΚΟΓΚΟΥ

Η Ένωση «Οίνοι Βορείου Ελλάδος» διακρίνοντας τη σπουδαιότητα και μοναδικότητα της ποικιλίας Ξινόμαυρο αποφάσισε να προχωρήσει στην πρωτοποριακή κίνηση που συμβάλλει στην προβολή και προώθησή της, τη θέσπιση και καθιέρωση της «Παγκόσμιας Ημέρας Ξινόμαυρου» (International Xinomanvto Day). Ως ημερομηνία ορίστηκε η 1η Νοεμβρίου, που θεωρητικά συμβαδίζει με την πλήρη ολοκλήρωση του τρύγου της ποικιλίας. Επιπλέον το

1 εύκολα μένει στη μνήμη και παράλληλα θυμίζει ότι είναι η #1 ποικιλία της Β. Ελλάδας. Οι Έλληνες οινοποιοί προσκαλούν τους επαγγελματίες και φίλους του ποιοτικού επώνυμου κρασιού, να συμβάλλουν στη διάδοση αυτής της θαυμάσιας ιδέας, επιλέγοντας την 1η Νοεμβρίου «Ξινόμαυρο», ερυθρό, ροζέ ή λευκό (blanc de noir), νεαρό ή παλαιωμένο, ξηρό, ημίξηρο ή ημίγλυκο, αφρώδες, ημιαφρώδες, γλυκό ή ακόμη και ως αμπελοοινικό απόσταγμα.

ΠΡΟΚΛΗΣΗ

16-30/11

Στον παγκόσμιο εορτασμό για το ελαιόλαδο, θεσμό τον οποίο καθιέρωσε το Διεθνές Συμβούλιο Ελαιοκομίας, συμμετέχει η Λέσχη Φιλιάος με σειρά δράσεων. Πληροφορίες: www.filaios.org



ΟΙ ΦΙΛΟΙ ΤΩΝ ΜΟΝΟΠΑΤΙΩΝ ΣΥΝΑΝΤΙΟΥΝΤΑΙ ΣΤΟ ΜΕΤΣΟΒΟ



Η ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΗΠΕΙΡΟΥ, σε συνεργασία με τις οργανωτικές ομάδες των Urso Trail και Epirus Trail, διοργανώνει στο Μέτσοβο των Ιωαννίνων, την 3η Πανελλήνια Συνάντηση Μονοπατιών στις 2 και 3 Νοεμβρίου. Απευθύνεται κατά κύριο λόγο σε φορείς και πρόσωπα που έχουν αρμοδιότητα ή σχετίζονται με την ανάδειξη και αξιοποίηση των μονοπατιών της Ελλάδας.

ΣΤΟ ΕΘΝΙΚΟ ΙΣΤΟΡΙΚΟ ΜΟΥΣΕΙΟ ΜΕΧΡΙ ΤΟΝ ΜΑΙΟ ΤΟΥ 2020

Χ «ΤΟ '21 ΑΛΛΙΩΣ» ΜΕ PLAYMOBIL

Την πρωτότυπη έκθεση:
«Το '21 Αλλιώς: Η Ελληνική
Επανάσταση με φιγούρες
και διοράματα Playmobil»
εγκαινίασε το Εθνικό Ιστορικό
Μουσείο, σε συνεργασία με
ομάδα συλλεκτών Playmobil
και με τη στήριξη της
Playmobil Hellas

1821: Απηχίσεις στο σήμερα

Η έκθεση αποτελεί μέρος της σειράς εκδηλώσεων «1821 απηχίσεις στο σήμερα», οι οποίες εντάσσονται στις δράσεις του Μουσείου για τον εορτασμό των 200 χρόνων από την Επανάσταση του 1821. Στόχος είναι μια πρωτότυπη, εντυπωσιακή και ιστορικά τεκμηριωμένη προσέγγιση της συγκεκριμένης ιστορικής περιόδου, που θα απευθύνεται πρωτίστως στις νεαρές ηλικίες. Στην έκθεση παρουσιάζονται πάνω από 20 μικρά και μεγάλα διοράματα (τρισιδιάστατες απεικονίσεις σκηνών), κατασκευασμένα από φιγούρες και εξαρτήματα Playmobil, τα οποία απεικονίζουν σκηνές από την καθημερινή ζωή στην Ελλάδα των αρχών του 19ου αιώνα και γεγονότα της Επανάστασης.

Info Ωρες λειτουργίας: Τρίτη έως Κυριακή 09:00 π.μ. -
14.00 μ.μ. και η είσοδος για το κοινό είναι ελεύθερη



Περισσότεροι από 80 πρωταγωνιστές της Επανάστασης, αποδίδονται στην Έκθεση σε φιγούρες Playmobil και παρουσιάζονται συνοδευόμενοι από σύντομο βιογραφικό τους.

ΑΠΟ 6 ΕΩΣ 8 ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΥ ΓΙΑ 11η ΧΡΟΝΙΑ

ΦΕΣΤΙΒΑΛ ΜΕΛΙΟΥ & ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΜΕΛΙΣΣΑΣ

ΤΗΣ ΜΑΡΙΝΑΣ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ

Η μεγαλύτερη διοργάνωση του μελισσοκομικού τομέα στη ΝΑ Ευρώπη έρχεται από 6 έως 8 Δεκεμβρίου στο Στάδιο Ειρήνης & Φιλίας στο Φάληρο. Το Φεστιβάλ Ελληνικού Μελιού και Προϊόντων Μέλισσας, που φέτος γίνεται για 11η χρονιά, σκοπό έχει την ανάδειξη των μικρών παραγωγών και των ιδιαίτερων και σπάνιων ποικιλιών μελιού που παράγονται σε κάθε γωνιά της Ελλάδας. Οι καταναλωτές θα έχουν την ευκαιρία να δοκιμάσουν και να προμηθευτούν μέλι, όλων των ποικιλιών, από τους ίδιους τους παραγωγούς, από όλες τις περιοχές της χώρας, αλλά και Βασιλικό Πολτό, Κηρήθρα, Πρόπολη, Γύρη, Παστέλια και παραδοσιακά προϊόντα και φυσικά καλλυ-



ντικά με βάση το μέλι. Το Φεστιβάλ πλαισιώνεται από πολλές παράλληλες εκδηλώσεις, ενώ αξίζει να σημειωθεί ότι στο πλαίσιο της έκθεσης θα υπάρξει ξεχωριστός τομέ-

ας για τον μελισσοκομικό εξοπλισμό και τους επαγγελματίες του κλάδου.

Info Το ωράριο λειτουργίας είναι: Παρασκευή 16:00 – 21:00 μ.μ., Σάββατο 10:00 π.μ. – 21:00 μ.μ. και Κυριακή 10:00 π.μ. – 21:00 μ.μ.



ΣΕ ΟΛΗ ΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ



Στον Πυργετό

Για 15η συνεχή χρονιά διοργανώνεται η Γιορτή Ακτινιδίου Πυργετού - Αιγάνης στις 26 & 27 Οκτωβρίου.



Στην Πάτρα

Το 3ο Πανελλήνιο Συνέδριο Επαγγελματικής Μελισσοκομίας θα λάβει χώρα στην Πάτρα από 1-3 Νοεμβρίου.



Στα Άνω Δολιανά

Η Γιορτή Κάστανου 2019 θα πραγματοποιηθεί το διήμερο 2-3 Νοεμβρίου από στα Άνω Δολιανά Αρκαδίας.



Τα κρασιά της Κρήτης

Η έκθεση κρητικού οίνου Οινοτικά θα λάβει χώρα για 4η χρονιά στις 11 Νοεμβρίου στον Πολυχώρο Αθηναΐς.

ΑΘΗΝΑ

Κορυφαίο φόρουμ του κρέατος

Με κεντρικό σύνθημα «Αντιμετωπίζοντας μελλοντικές προκλήσεις: Έλλειψη ανθρώπινων πόρων και Εμπορικές σχέσεις» θα διοργανωθεί από τις 7 έως τις 10 Νοεμβρίου στο Divani Caravel Hotel στην Αθήνα από την ΕΔΟΚ το Διεθνές Συνέδριο της UECEV (European Livestock and Meat Trade Union - Ευρωπαϊκή Ένωση Εμπορίου Ζώων και Κρέατος).



ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ

31/10

Βραβεία Made in Greece

Η Ελληνική Ακαδημία Μάρκετινγκ (ΕΛΑΜ), διοργανώτρια των βραβείων «Made in Greece», επιβραβεύει ακόμα μία φορά παραγωγικές επιχειρήσεις και οργανισμούς που δραστηριοποιούνται στην Ελλάδα και επιτυγχάνουν εξαιρετικές επιδόσεις στη δημιουργία και διάθεση προϊόντων. Οι ενδιαφερόμενοι μπορούν να καταθέτουν την υποψηφιότητά τους μόνο ηλεκτρονικά στην ιστοσελίδα www.madeingreeceawards.gr ως τις 31 Οκτωβρίου.



ΤΡΙΠΟΛΗ

Πελοπόννησος Expo 2019

Με κύριο στόχο να προβάλει την καινοτομία, την παραγωγικότητα, την εξωστρέφεια και φυσικά τις δράσεις των επιχειρήσεων η Πελοπόννησος Expo πραγματοποιείται από τις 13 ως τις 17 Νοεμβρίου 2019 στο κτίριο ΓΕΑ ΑΕ στη ΒΙ.ΠΕ Τρίπολης. Τα Επιμελητήρια Αργολίδας, Αρκαδίας, Αχαΐας, Ηλείας, Κορινθίας, Λακωνίας και Μεσσηνίας συντάσσουν και πάλι τις δυνάμεις τους προς όφελος των επιχειρήσεων και της ανάπτυξης της Πελοποννήσου. Η θεματολογία της έκθεσης για τη φετινή χρονιά εμπλουτίζεται επίσης, με ειδικά αφιερώματα και εκδηλώσεις για τον Τουρισμό και τον Αγροδιατροφικό τομέα.



ΑΠΟ 26 ΕΩΣ 28 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ Η SITEVI ΣΤΟ ΜΟΝΠΕΛΙΕ

Η ΕΚΘΕΣΗ ΤΗΣ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ

Με έμφαση στην καινοτομία η διεθνής έκθεση αγροτικού εξοπλισμού και τεχνολογίας για την παραγωγή αμπέλου-οίνου, ελιάς και οπωροκηπευτικών, Sitevi, θα λάβει χώρα από 26 ως 28 Νοεμβρίου, στο Εκθεσιακό Πάρκο του Μονπελιέ της Γαλλίας.

Για την 29η Sitevi, η οποία αναμένεται να υποδεχθεί πάνω από 50.000 επισκέπτες από 50 χώρες, οι διοργανωτές έχουν φροντίσει ώστε στον εκθεσιακό χώρο να υπάρχουν κάθε είδους εφόδια, εξοπλισμός, προϊόντα και υπηρεσίες, από την καλλιέργεια έως τη διανομή, τη συγκομιδή, την οινοποίηση, την εμφιάλωση καθώς και τη μεγαλύτερη παρουσίαση μηχανών τρύγου παγκοσμίως. Φυσικά το ενδιαφέρον των επισκεπτών θα

ελκύσουν όπως κάθε χρόνο τα Βραβεία Καινοτομίας SITEVI ενώ έντονη κινητικότητα αναμένεται και στην εξωτερική ζώνη επιδείξεων.

Σύμφωνα με τους διοργανωτές, η Sitevi θα πλαισιώσουν περισσότερες από 50 εκδηλώσεις, συνέδρια και εργαστήρια, ενώ θα στηθεί για άλλη μια χρονιά η «Πλατεία γευσιγνωσίας» όπου διοργανώνονται τα Masterclasses και οι γευσιγνωσίες οίνου, ελαιόλαδου αλλά και χυμών φρούτων και λαχανικών. Επίσης το Village Start-up φιλοδοξεί να γίνει το εφελτήριο των καινοτόμων νέων επιχειρήσεων με τα εργαλεία

που προσφέρει ο ψηφιακός κόσμος. Τέλος τις παράλληλες εκδηλώσεις θα συμπληρώσουν επισκέψεις σε αμπελουργικές και ελαιοκομικές περιοχές και συνεταιρισμούς καλλιέργειας οπωροφόρων στην περιοχή της Occitane.





ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΟ
ΙΔΡΥΜΑ
ΟΜΙΛΟΥ
ΠΕΙΡΑΙΩΣ

ΝΕΑ ΕΚΔΟΣΗ

Ανώνυμη αρχιτεκτονική

Από το ΠΙΟΠ κυκλοφορεί η «Ανώνυμη αρχιτεκτονική - Μια άρρητη παρουσία», του ομ. καθηγητή του ΕΜΠ, Δημήτρη Φιλιππίδη, έκδοση που εμπλουτίζει τις βιβλιογραφικές συμβολές του Ιδρύματος στο πεδίο της αρχιτεκτονικής. Το έργο πραγματεύεται την ανώνυμη αρχιτεκτονική στον αστικό πολεοδομικό ιστό, καθώς και στο δομημένο περιβάλλον των αγροτικών ή ημιαστικών κοινοτήτων.

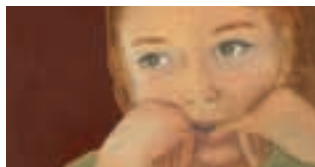
ΔΗΜΗΤΣΑΝΑ



Το χρώμα του νερού

Το Υπαίθριο Μουσείο Υδροκίνησης στη Δημητσάνα θα φιλοξενεί έως τις 6 Ιανουαρίου 2020 την έκθεση φωτογραφίας τοπίου του Θεόδωρου Παπαγεωργίου με τίτλο «Το χρώμα του νερού». Η έκθεση αποτελείται από φωτογραφίες υδάτινων τοπίων της Αρκαδίας και της ευρύτερης Πελοποννήσου.

ΙΣΤΟΡΙΚΟ ΑΡΧΕΙΟ



Ταξιδεύοντας την Τέχνη

Η ARTOGETHER-Τέχνη Ατόμων με Αναπηρία σε συνεργασία με το ΠΙΟΠ παρουσιάζει την περιοδεύουσα έκθεση «Ταξιδεύοντας την Τέχνη». Τα εγκαίνια έγιναν στις 23 Οκτωβρίου στο Ιστορικό Αρχείο και στη συνέχεια θα ταξιδέψει στα μουσεία του Δικτύου ΠΙΟΠ.



ΕΠΕΤΕΙΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΙΝΑΚΟΘΗΚΗ ΚΑΙ ΤΟ ΚΑΤΩΓΙ ΑΒΕΡΩΦ

ΔΙΠΛΗ ΓΙΟΡΤΗ ΣΤΟ ΜΕΤΣΟΒΟ

ΤΗΣ ΔΑΝΑΗΣ ΛΑΖΑΡΗ

Επετειακή θεματική έκθεση με τίτλο «Τόποι δημιουργίας» εγκαινιάστηκε στην Πινακοθήκη Ε. Αβέρωφ στις 19 Οκτωβρίου 2019 από τον Πρόεδρο της Βουλής Κωνσταντίνο Τασούλα. Πρόκειται για μια φιλόδοξη εικαστική παραγωγή στην οποία συμμετέχουν με πρωτότυπο έργο τους 64 Έλληνες καλλιτέχνες, ενώ αξίζει να σημειωθεί ότι φέτος οι καθιερωμένες φθινοπωρινές εκδηλώσεις της Πινακοθήκης σηματοδοτούνται φέτος από μια διπλή γιορτή: Τη συμπλήρωση των 30 χρόνων λειτουργίας της Πινακοθήκης και των 60 χρόνων από την αναμπέλωση των άγονων πλαγιών της περιοχής και τη δημιουργία του γνωστού σήμερα κρασιού «Κατώγι» από τον Ευάγγελο Αβέρωφ.

Αφιερωμένη στον τόπο, τη δημιουργία, το όραμα και τη συνέχεια, η έκθεση φιλοδοξεί να αναδείξει αφενός την πολυμορφία των αναζητήσεων και το δυναμισμό της σύγχρονης τέχνης των δημιουργών μας και αφετέρου να συμβάλει στην πρόσληψη και κατανόηση μιας ιδιαίτερης πολιτισμικής οντότητας –ενός ξεχωριστού «τόπου δημιουργίας», διερευνώντας τις βαθύτερες ταυτίσεις που ορίζουν τους «τόπους δημιουργίας» των συμμετεχόντων καλλιτεχνών. Την επιμέλεια της έκθεσης έχει η ιστορικός τέχνης και επιμελήτρια της Εθνικής Πινακοθήκης, δρ. Λίνα Τσίκουτα-Δειμέζη, η οποία υπογράφει και τα κείμενα στον δίγλωσσο πολυτελή κατάλογο της έκθεσης.

60
χρόνια
ΚΑΤΩΓΙ
ΑΒΕΡΩΦ
1959-2019

info

Η έκθεση θα διαρκέσει έως 12 Ιανουαρίου 2020 και οι ώρες λειτουργίας είναι 10.00 π.μ. - 16.00 μ.μ. καθημερινά πλην Τρίτης.



Όλη η πολιτιστική δραστηριότητα εντός και εκτός των τοίχων στις ειδικές σελίδες του portal της Green Box

www.agronews.gr

ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ... ΠΝΕΥΜΑΤΟΣ

ΓΡΑΦΕΙ Η ΜΑΡΙΝΑ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ

«Πάντα φανταζόμουν τον Παράδεισο σαν ένα είδος βιβλιοθήκης» Χόρχε Λουίς Μπόρχες

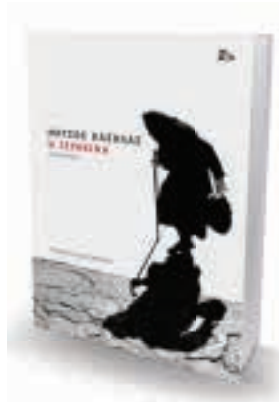


Η ελιά

ΣΥΓΓΡΑΦΕΑΣ:
Adriano Del Fabro

ΑΠΟ ΤΗ ΣΤΙΓΜΗ της φύτευσης μέχρι τη συλλογή και την επεξεργασία των καρπών της, η ελιά έχει τις δικές της καλλιεργητικές απαιτήσεις προκειμένου να δώσει μια ικανοποιητική και ποιοτική σοδειά. Στον μικρό οδηγό με τίτλο «Η Ελιά» καταγράφονται όλες οι απαραίτητες πληροφορίες σχετικά με τις ποικιλίες, τις καλλιεργητικές φροντίδες, την παραγωγή ελαιόλαδου κ.ά. Και για τους καλοφαγάδες, στις τελευταίες σελίδες του βιβλίου παρατίθενται συνταγές για σπιτικές ελιές και μεσογειακά πιάτα με ελαιόλαδο.

Εκδόσεις Ψύχαλος
Τιμή: 11,66 €



Η Γερακίνα

ΣΥΓΓΡΑΦΕΑΣ:
Μήτσος Κασόλας

ΕΝΑΣ ΚΟΣΜΟΣ ολόκληρος στροβιλίζεται γύρω από την ύπαρξη της Γερακίνας, που παρά τα εκατόν δεκατρία χρόνια της είναι σε θέση να βαδίζει στο χωριό της, το Δαφνί. Ο Μήτσος Κασόλας, στο τρίτο μέρος της τριλογίας που άρχισε με τον «Πρίγκιπα» και συνεχίστηκε με την «Αγγελίνα» αφηγείται την ιλαροτραγωδία μιας κλειστής κοινωνίας. Η «Γερακίνα» είναι η ιστορία μιας χώρας που πεθαίνει και «ανασταίνεται» σαν τους ήρωες των βιβλίων του.

Εκδόσεις Καστανιώτη
Τιμή: 12,00 €



Η τέχνη του να έχεις πάντα δίκιο

ΣΥΓΓΡΑΦΕΑΣ:
Arthur Schopenhauer

ΣΕ ΑΥΤΗ την έκδοση περιλαμβάνονται 38 τεχνάσματα που συνηθίζονται στις λεκτικές αντιπαράθεσεις, με απώτερο σκοπό την υπεράσπιση των ισχυρισμών μας και την αντίκρουση των επιχειρημάτων του άλλου, είτε έχουμε δίκιο είτε έχουμε άδικο. Αν και γράφτηκε τον 19ο αιώνα, το βιβλίο αυτό σήμερα είναι πιο επίκαιρο από ποτέ. Ο Schopenhauer έχει χαρακτηριστεί κυνικός φιλόσοφος. Κι όμως ο κυνισμός του περιέχει ένα θετικό μήνυμα: Πέρα από όλα τα τεχνάσματα ίσως βρίσκεται η αλήθεια.

Εκδόσεις Μίνωας
Τιμή: 12,99 €



Περιφερειακή Αναπτυξη

ΣΥΓΓΡΑΦΕΑΣ:
Σεραφεύμ Πολύζος

ΟΛΕΣ οι κρατικές πολιτικές στοχεύουν στην ανάπτυξη και γενικότερα σε θετικές μεταβολές όλων των δεικτών που σχετίζονται με αυτή. Βέβαια οι ασκούμενες πολιτικές θα πρέπει εκτός της εθνικής διάστασης να περιλαμβάνουν και την περιφερειακή, και παράλληλα με τη μεγέθυνση των εθνικών δεικτών να στοχεύουν στη βελτίωση των περιφερειακών. Αυτός είναι και ο στόχος του βιβλίου αυτού, στο οποίο συμπεριλήφθηκαν όσα αντικείμενα ενδιαφέρουν τον επιστήμονα που ειδικεύεται στο πεδίο της περιφερειακής ανάπτυξης.

Εκδόσεις: Κριτική
Τιμή: 80,00 €

ΠΡΟΟΡΙΣΜΟΣ

ΦΙΛΟΞΕΝΙΑ - ΑΞΙΟΘΕΑΤΑ - ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ - ΓΕΥΣΕΙΣ

ΜΕΣΟΛΟΓΓΙ

ΑΥΤΟΘΥΣΙΑ ΚΑΙ ΔΙΨΑ ΓΙΑ ΖΩΗ ΜΑΖΙ

Μια πόλη, μια περιοχή, ένας νομός στο άκουσμα των οποίων αναδύονται μνήμες από τις πιο λαμπρές σελίδες της νεοελληνικής ιστορίας, εικόνες από τα αυτοσχέδια πρυάρια της Λιμνοθάλασσας και γεύσεις από το φημισμένο αυγοτάραχο

ΤΗΣ ΜΑΡΙΝΑΣ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ

Το Μεσολόγγι, σαν πόλη πάντως, ταυτίζεται με την ηρωική έξοδο που πραγματοποίησαν οι πολιορκημένοι από τις δυνάμεις των Τούρκων στρατευμένοι και άμαχοι Έλληνες της πόλης τα ξημερώματα της 11ης Απριλίου 1926. Το δεύτερο που είναι συνυφασμένο με το άκουσμα του ονόματος της πόλης είναι η Λιμνοθάλασσα, η Κυνία λίμνη, όπως την ονόμαζε ο Στράβων, και μαζί της, το αυγοτάραχο, οι αλυκές, οι πλούσιες ψαριές των συνασπισμένων ψαράδων της περιοχής, κι ακόμα, οι πάπιες, οι τσικνιάδες, οι κορμοράνοι και τα αμέτρητα είδη πουλιών που δίνουν το δικό τους τόνο στην πτηνοπανίδα της περιοχής. Σημειωτέον ότι η Λιμνοθάλασσα του Μεσολογγίου είναι η μεγαλύτερη στον Ελλαδικό χώρο. «Θάλασσα ρηχή και ήρεμη, πλατιά και μεγάλη», όπως την περιέγραφε ο Κωστής Παλαμάς, που έζησε ένα διάστημα στο Μεσολόγγι,





μαζί με τον θείο του, όταν έχασε και τους δύο γονείς του.

Σε ό,τι αφορά τον σχηματισμό της, δύο ποτάμια, ο Αχελώος και ο Εύηνος, δημιουργούν με τις προσχώσεις τους ένα πολύπλοκο υδροτοπικό σύμπλεγμα. Στο κέντρο κυριαρχεί, με τη μεγαλύτερη έκταση, η αβαθής Λιμνοθάλασσα του Μεσολογγίου, που απλώνεται σε μήκος 50 χλμ. απέναντι από τον Πατραϊκό κόλπο. Βόρεια, εισχωρεί στην Ακαρνανική γη με το μακρόστενο σχήμα της η Λιμνοθάλασσα του Αιτωλικού ή Κανάλι, ενώ στα ανατολικά μοιάζει να στρογγυλοκάθεται δίπλα στην ακτογραμμή, αυτή της Κλείσσοβας με τα 22.000 στρέμματα νερού να κρύβουν τον πιο πλούσιο ιχθυοπαραγωγικό βυθό της χώρας. Το βάθος της Λιμνοθάλασσας Μεσολογγίου είναι μικρό και κοντά στις ακτές φτάνει το 0,1 του μέτρου, γι' αυτό είναι πρόσφορος τόπος για αλυκές.

Ως περιβαλλοντικό πάρκο και οικοσύστημα, η Λιμνοθάλασσα, με το πλήθος των φτερωτών και υδρόβιων κατοίκων της, προστατεύεται από τη συνθήκη RAMSAR. Ταυτό-

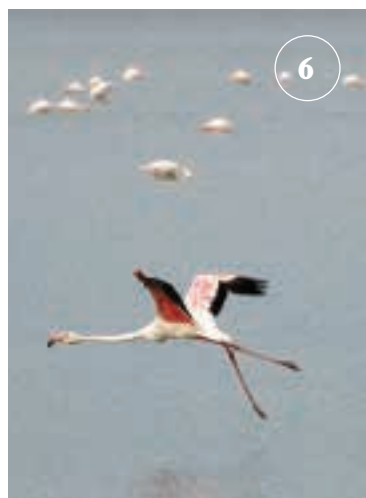
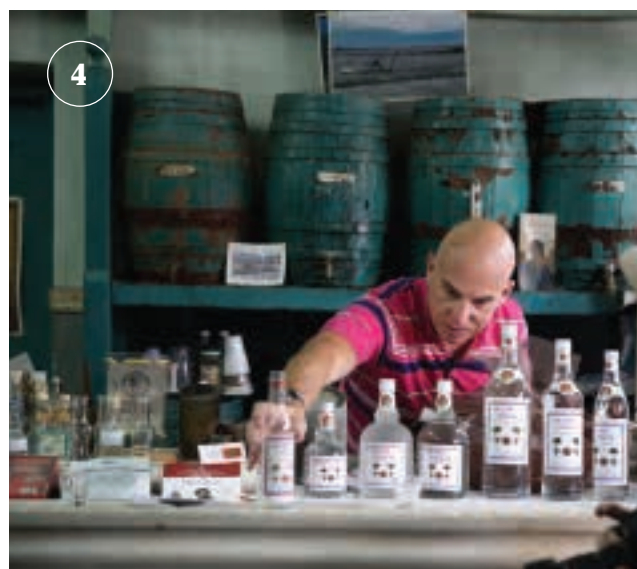
Ο «ιβάρας» στηρίζει την τέχνη του στη βαθιά γνώση της συμπεριφοράς των ψαριών και της κίνησης των ρευμάτων. Γνώση που προέρχεται από την πολύχρονη εμπειρία των ψαράδων και μεταφέρεται από γενιά σε γενιά.

χρονα αποτελεί αναπόσπαστο τμήμα του μεγαλύτερου υγρότοπου της Ελλάδας. Τη συνολική εικόνα συμπληρώνουν γαίτες, διβάρια και πελάδες. Δηλαδή οι βάρκες που είναι ειδικά φτιαγμένες για τα ρηκά νερά της, τα φυσικά ιχθυοτροφεία της και οι ξύλινες καλύβες των ψαράδων, κατασκευασμένες πάνω στο νερό.

Παραδοσιακή αλιεία

Το Μεσολόγγι είναι ο πιο φημισμένο ιχθυοπαραγωγός τόπος στην Ελλάδα. Οι κυριότεροι λόγοι που έλκονται τα ψάρια στη λιμνοθάλασσα είναι η άφθονη τροφή, οι κατάλλη-

λες θερμοκρασίες και η αναζήτηση του γλυκού νερού το οποίο είναι απαραίτητο για ορισμένα στάδια της ανάπτυξής τους. Από πολύ παλιά, οι άνθρωποι εκμεταλλεύτηκαν αυτό το φαινόμενο και δημιούργησαν τόπους για τη σύλληψη των ψαριών. Αυτοί οι τόποι είναι τα λεγόμενα ιβάρια ή διβάρια (φυσικά ιχθυοτροφεία). Η τεχνική των ιβαριών, αν και παραδοσιακή, εξακολουθεί να είναι, ακόμα και σήμερα, ο πιο αποτελεσματικός τρόπος ψαρέματος. Τα ιχθυοτροφεία, εκμεταλλεζόμενα τη διάθεση μετακίνησης των ψαριών προς την ανοικτή θάλασσα, τα παγιδεύουν μέσα στα διβάρια. Τα ιχθυοτροφεία εκτός από τα διβάρια περιλαμβάνουν και επιθαλάσσιες παραδοσιακές καλύβες, όπου μένουν οι ψαράδες και έχουν τα σύνεργα που τους χρειάζονται. Αυτές στηρίζονται σε πασσάλους που είναι μπηγμένοι μέσα στο βυθό της λιμνοθάλασσας και λέγονται πελάδες. Επίσης οι ψαράδες χρησιμοποιούν διάφορους παραδοσιακούς τρόπους αλιείας όπως το καμάκι, τις πρυές, την τράινα και το σταφνοκάρι για τα θολά νερά.



1 & 6

Μια αβαθής παραθαλάσσια λίμνη δίπλα στο Μεσολόγγι, της οποίας το μεγαλύτερο βάθος αγγίζει και τα έξι μέτρα.

2 & 3

Ο Κήπος των Ηρώων στη βόρεια πλευρά της πόλης τιμά τους μαχητές της φρουράς της Ιερής Πόλης.

4

Τέλη του 1700 η οικογένεια Τρικενέ μετακομίζει στο Μεσολόγγι από την Κεφαλονιά με προίκα μία συνταγή για ούζο.

5

Η διαδικασία παραγωγής αλατιού αρχίζει Μάρτιο και ολοκληρώνεται Οκτώβριο.



Η Λιμνοθάλασσα Μεσολογγίου - Αιτωλικού είναι η μεγαλύτερη της χώρας μας και από τις μεγαλύτερες της Μεσογείου. Απλώνεται σε μήκος 50 χιλιομέτρων απέναντι από τον Πατριάκο κόλπο.



ΣΤΟΝ ΚΗΠΟ ΤΟΥ ΕΥΗΝΟΥ ΜΕΣΑ ΣΤΙΣ ΕΛΙΕΣ ΚΑΙ ΤΑ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΑ

Ένα αγρόκτημα που κάνει πράξη την έννοια της οικολογικής διαμονής

Ένα βιολογικό αγρόκτημα με ελιές και οπωροφόρα δέντρα, στο χωριό Τρίκορφο Ναυπακτίας, περίπου στα μέσα της διαδρομής Μεσολογίου-Ναυπάκτου και σε απόσταση μόλις 4 χιλιομέτρων από την εθνική οδό Αντιρρίου – Ιωαννίνων, προσφέρει μια ξεχωριστή ευκαιρία για απόδραση από την καθημερινότητα και το θόρυβο των πόλεων. Με μία πανοραμική θέα στους γύρω λόφους και την κοίτη του ποταμού Ευήνου, ο «Κήπος του Ευήνου», που φιλοξενείται σε ένα αγρό-

κτημα 8 στρεμμάτων, διαθέτει 5 ανεξάρτητα κλιματιζόμενα διαμερίσματα, το καθένα από τα οποία μπορεί να φιλοξενήσει μία οικογένεια, από 2 έως 5 άτομα. Στις παροχές μεταξύ άλλων είναι σύνδεση στο Internet, τηλέφωνο, χρηματοκιβώτιο, φούρνος καθώς και όλα τα οικιακά σκεύη για να μαγειρέψει κάποιος μόνος του, αν το επιθυμεί. Επίσης όλα τα διαμερίσματα διαθέτουν και ενεργειακό τζάκι για τα κρύα βράδια του χειμώνα. Για τους μικρούς φιλοξενούμενους υπάρχουν μέσα στο αγρόκτημα πισίνα

και παιδική χαρά, ενώ διατίθενται δωρεάν ποδήλατα για τις βόλτες στη φύση. Ας σημειωθεί ότι σε μικρή μόλις απόσταση, μόλις 200 μ. από το Evinos Garden, στο κέντρο του χωριού Τρίκορφο οι επισκέπτες θα βρουν σουπερ μάρκετ και ταβέρνες για να απολαύσουν την ελληνική κουζίνα με προϊόντα βιολογικής ή βιώσιμης καλλιέργειας. Στα γύρω χωριά και στις κοντινές πόλεις Ναύπακτο και Μεσολόγγι θα βρείτε καλής ποιότητας εστιατόρια, ψαροταβέρνες και ψισταριές.



1



2



3

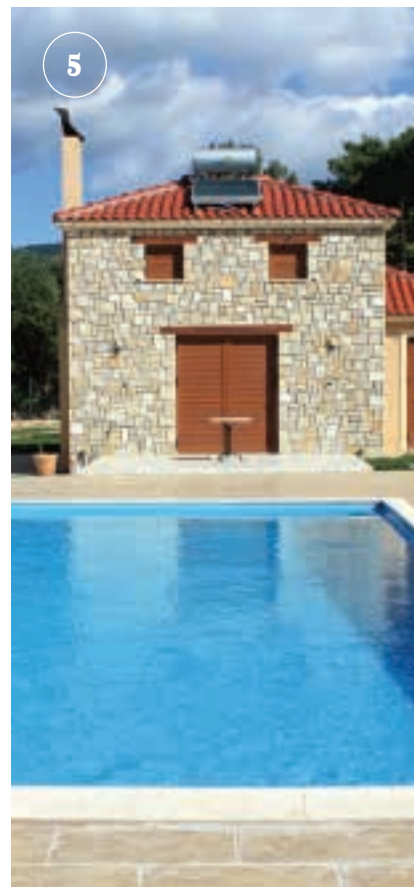


4



Το Τρίκορφο Ναυπακτίας βρίσκεται περίπου στα μέσα της διαδρομής Μεσολογίου-Ναυπάκτου και σε απόσταση μόλις 4 χιλιομέτρων από την εθνική οδό Αντιρρίου – Ιωαννίνων.

Το Evinos Garden βρίσκεται μέσα σε ένα βιολογικό αγρόκτημα οκτώ στρεμμάτων



5



1
Μία πανοραμική θέα στους γύρω λόφους και την κοίτη του ποταμού Ευίνου προσφέρει το συγκρότημα καταλυμάτων Evinos Garden.

2&4
Διαθέτει πέντε ανεξάρτητα κλιματιζόμενα διαμερίσματα, το καθένα από τα οποία μπορεί να φιλοξενήσει από 2 έως 5 άτομα.

3
Τα διαμερίσματα έχουν ένα ξεχωριστό υπνοδωμάτιο κι έναν μεγάλο ενιαίο χώρο που περιλαμβάνει την πλήρως εξοπλισμένη κουζίνα, το καθιστικό, το τζάκι και την τραπεζαρία.

5
Τους καλοκαιρινούς μήνες, οι επισκέπτες μπορούν εκτός από την πισίνα να απολαύσουν το κολύμπι στη θάλασσα που είναι σε απόσταση 6,5 χιλιομέτρων από το κατάλυμα.

ΡΑΝΤΕΒΟΥ ΜΕ ΤΟΥΣ ΚΑΛΑΜΟΚΑΝΑΔΕΣ

ΑΠΟ ΕΥΡΩΠΗ

Για να περάσουν το χειμώνα

Η Λιμνοθάλασσα του Μεσολογγίου είναι μία από τις πιο σημαντικές περιοχές για το ξεχειμώνιασμα των υδροβίων πουλιών της Ευρώπης. Μεταξύ άλλων εδώ θα βρει κανείς έναν από τους μεγαλύτερους πληθυσμούς Φαλαρίδας, που πολλές φορές ξεπερνάει κατά πολύ τα 30.000 άτομα, αλλά και Αργυροπελεκάνων, οι οποίοι φώλιαζαν παλαιότερα στην περιοχή του Μεσολογγίου.



Στο Μεσολόγγι ξεχειμωνιάζει ένας απ' τους μεγαλύτερους πληθυσμούς Φαλαρίδας.



Στις αμμοθίνες της λιμνοθάλασσας φωλιάζει ο Στρειδοφάγος.

Ο υδροβιότοπος Μεσολογγίου-Αιτωλικού, μαζί με το Δέλτα του Αχελώου και του Εύηνου ή Φίδαρη, είναι ένας από τους μεγαλύτερους της Μεσογείου. Βρίσκεται στο δυτικότερο άκρο της Στερεάς Ελλάδας, στο Νομό Αιτωλοακαρνανίας. Έχει έκταση 250.000 στρέμματα και έχει δημιουργηθεί, με την πάροδο του χρόνου, από τις φερτές ύλες των δύο ποταμών. Οι προσχώσεις τους δημιούργησαν ένα εκτεταμένο σύστημα αβαθών νερών, με λιμνοθάλασσες, λασποτόπια, αλμυρόβαλτους, καλαμιώνες, ψαθοτόπια, λουρνοσιίδες ή αμμοθίνες. Από ορνιθολογικής πλευράς, η περιοχή Μεσολογγίου παρουσιάζει μεγάλο ενδιαφέρον καθώς έχουν παρατηρηθεί, σε διάφορες εποχές του χρόνου, να την επισκέπτονται περισσότερα από 276 είδη. Στρειδοφάγος, Θαλασσοσφυρίχτης, Κοκκινόσκελτης, Νεροχελίδονα, Καλαμοκανάδες, Αβοκέτες και πολλά ακόμη είδη πουλιών ανήκουν στα είδη που φιλοξενεί η περιοχή.



ΑΛΑΤΙ ΦΛΩΡΟΣ

ΑΠΟ ΤΙΣ ΑΛΥΚΕΣ ΜΕΣΟΛΟΓΓΙΟΥ ΧΩΡΙΣ ΚΑΜΙΑ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ

ΓΕΝΝΗΜΕΝΟΙ και μεγαλωμένοι στο Μεσολόγγι, οι άνθρωποι της εταιρείας Φλώρος γνωρίζουν τα πάντα για το αλάτι. Το βλέπουν κάθε χρονιά να στεγνώνει κάτω από τον ελληνικό ήλιο, να συλλέγεται από τους ειδικευμένους εργάτες, γνωρίζουν την ποιότητά του, τις χρήσεις του, τις ωφέλιμες ιδιότητες του, την μοναδική γεύση του.

Η εταιρεία «Φλώρος» είναι μια οικογενειακή επιχείρηση που ασχολείται αποκλειστικά με το αλάτι. Το 2012 ξεκίνησε τη διαδρομή, με σκοπό να γνωρίσει στο ελληνικό και ξένο κοινό το φυσικό ανεπεξεργαστο αλάτι Μεσολογγίου, ένα προϊόν που παράγεται στις αλυκές Μεσολογγίου. Επιλογή της εταιρείας είναι να προσφέρει στο κοινό το αλάτι στην αγνότερη μορφή του, χωρίς επεξεργασία.



ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ ΤΡΙΚΑΛΙΝΟΣ

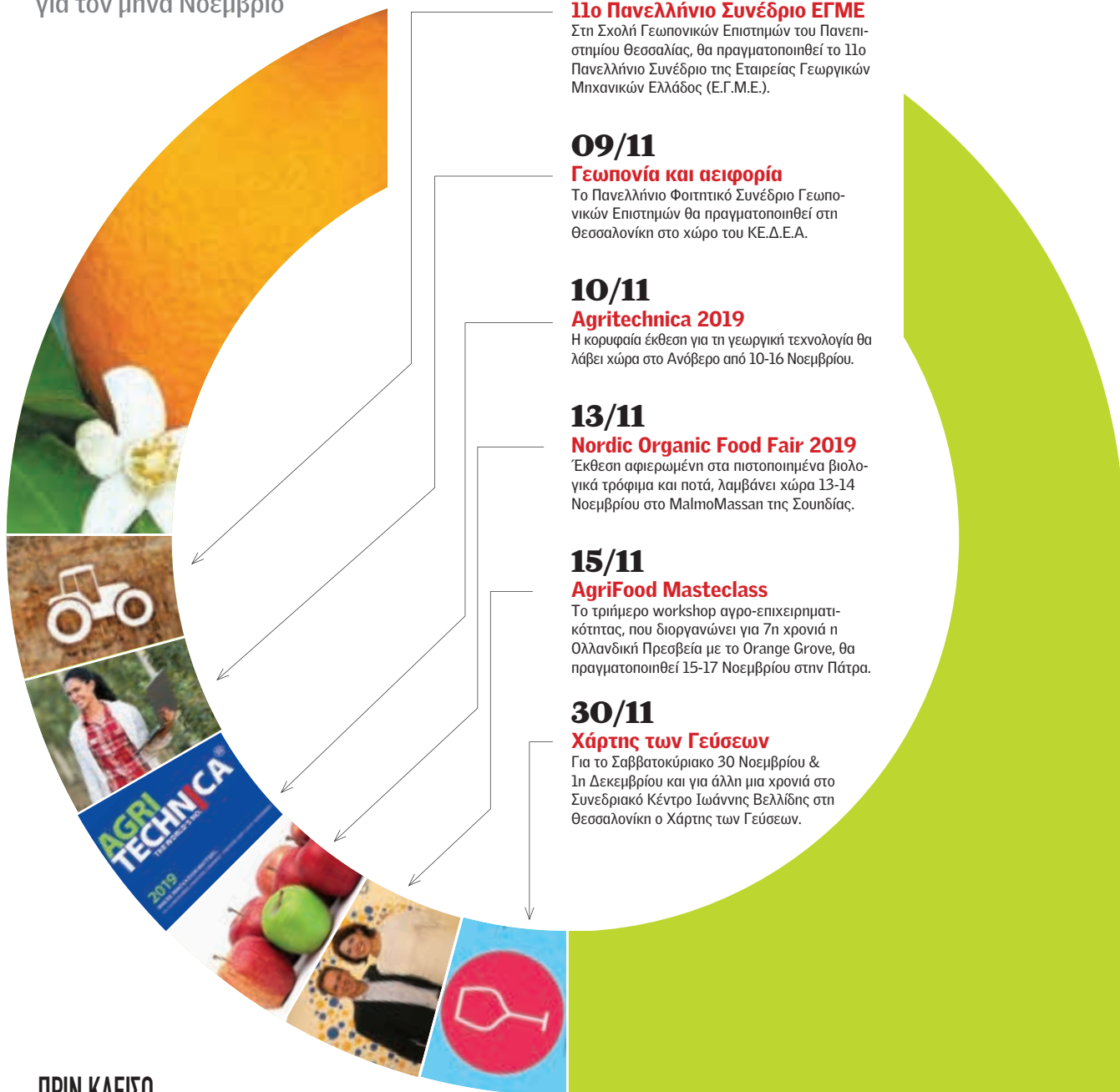
ΤΟ ΒΓΟΤΑΡΧΟ ΤΩΝ ΨΑΡΑΔΩΝ ΠΟΥ ΕΓΙΝΕ ΒΟΤΤΑΡΓΑ

Επί τρεις γενιές η οικογένεια Τρικαλινού ψάρευε στη λιμνοθάλασσα γύρω από τη νερένια πόλη του Αιτωλικού, γνωστή και ως Μικρή Βενετία της Ελλάδας και έφτιαχνε αυγοτάραχο. Ή αλλιώς «βγοτάραχο», όπως έγραφαν οι ψαράδες στα κιβώτια που έστελναν στην Ιταλία παρασυρμένοι από το ιδίωμα της περιοχής που κόβει τα φωνήεντα, για να διαφημιστεί παγκοσμίως από τους Ιταλούς εμπόρους ως μποτάργκα. Όταν τα νηία ανέλαβε ο Ζαφείρης Τρικαλινός, αποφάσισε να απομακρύνει τη βαρύτητα από το ψάρεμα και να δώσει έμφαση στο προϊόν. «Έκανα τις εγκαταστάσεις μου, επένδυσα για να γίνουν πράγματα που δεν υπήρχαν πιο πριν στην Ελλάδα. Πρόκειται για μια μεγάλη επένδυση που ξεπέρασε τα 2 εκατ. ευρώ» αναφέρει ο κ. Τρικαλινός στο Αγρόκτημα.

Μέχρι τότε έφτιαχναν το προϊόν τους στο Αιτωλικό και το έδιναν σε σούπερ μάρκετ, χωρίς όμως πιστοποιήσεις ISO και άλλα σχετικά. «Όλα αυτά έγιναν μετά», όπως εξηγεί, με στόχο να δώσει «ονοματεπώνυμο» στα προϊόντα του, τα οποία «βγαίνουν με κόπο, πόνο και αγώνα και τους αξίζει αναγνώριση». Απ' ό,τι φαίνεται η αναγνώριση ήρθε, αφού δεν είναι λίγα τα δημοσιεύματα στον Τύπο του εξωτερικού, αλλά και τα μεγάλα τηλεοπτικά δίκτυα που έχουν ασχοληθεί με τα προϊόντα του κ. Τρικαλινού, από τα οποία, μεταξύ άλλων, ξεχωρίζουν εκτός από το παραδοσιακό αυγοτάραχο, το τρίμμα, το αυγοτάραχο psyche και το μελίχλωρο, που προέρχεται από κέφαλο του Ιονίου, καθώς και η σαρδέλα και ο γαύρος φιλέτο που ψαρεύονται στο Αιγαίο, όπως επίσης και η αφρίνα και το αλάτι από τις αλυκές Μεσολογγίου.

ΜΗΝ ΞΕΧΑΣΩ

Οι πιο σημαντικές υπομνήσεις για τον μήνα Νοέμβριο



08/11

11ο Πανελλήνιο Συνέδριο ΕΓΜΕ

Στη Σχολή Γεωπονικών Επιστημών του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας, θα πραγματοποιηθεί το 11ο Πανελλήνιο Συνέδριο της Εταιρείας Γεωργικών Μηχανικών Ελλάδος (Ε.Γ.Μ.Ε.).

09/11

Γεωπονία και αειφορία

Το Πανελλήνιο Φοιτητικό Συνέδριο Γεωπονικών Επιστημών θα πραγματοποιηθεί στη Θεσσαλονίκη στο χώρο του ΚΕ.Δ.Ε.Α.

10/11

Agritechnica 2019

Η κορυφαία έκθεση για τη γεωργική τεχνολογία θα λάβει χώρα στο Ανόβερο από 10-16 Νοεμβρίου.

13/11

Nordic Organic Food Fair 2019

Έκθεση αφιερωμένη στα πιστοποιημένα βιολογικά τρόφιμα και ποτά, λαμβάνει χώρα 13-14 Νοεμβρίου στο MalmoMassan της Σουηδίας.

15/11

AgriFood Masteclass

Το τριήμερο workshop αγρο-επιχειρηματικότητας, που διοργανώνει για 7η χρονιά η Ολλανδική Πρεσβεία με το Orange Grove, θα πραγματοποιηθεί 15-17 Νοεμβρίου στην Πάτρα.

30/11

Χάρτης των Γεύσεων

Για το Σαββατοκύριακο 30 Νοεμβρίου & 1η Δεκεμβρίου και για άλλη μια χρονιά στο Συνεδριακό Κέντρο Ιωάννης Βελλίδης στη Θεσσαλονίκη ο Χάρτης των Γεύσεων.

ΠΡΙΝ ΚΛΕΙΣΩ



α κλείσουν τους φακέλους διορθώνοντας τα λάθη που εντοπίζονται στους ελέγχους τρέχουν οι αγρότες, περιμένοντας την προκαταβολή του τσεκ μέσα στον Οκτώβριο, ώστε να μην περάσει η πληρωμή τους στην εκκαθάριση. Εν τω μεταξύ, τα πρώτα πανιά έχουν τοποθετηθεί, καθώς έχει ξεκινήσει η συγκομιδή ελαιοκάρπου για τα πρωτόλαδα με τους παραγωγούς να λένε ότι η φετινή χρονιά ευνόησε την ποιότητα του καρπού. Για όσους έχουν φάκελο στα Σχέδια Βελτίωσης, θα πρέπει να περιμένουν τώρα για νέες παρατηρήσεις από τους αξιολογητές καθώς η διαδικασία επανεκκίνησε. Και οι καλλιεργητές σκληρού σίτου ετοιμάζονται για τη νέα σοδιά.

40
YEARS ON
AND STILL GOING STRONG

**BEYOND
TOUGH**



NEO L200

www.mitsubishi-motors.gr

Δεν είναι απλά ο πιο σκληρός πρωταγωνιστής. Είναι και ο πιο έξυπνος, ο πιο αξιόπιστος, ο πιο εξελιγμένος. Είναι το νέο L200.

Συνδεσιμότητα Apple CarPlay & Android Auto - Αυτόνομη πέδηση για οχήματα & πεζούς

- Super Select 4WD II - 4 νέα modes 4κίνησης - Κάμερα ορατότητας 360°

Κάτι παραπάνω από σκληρό, κάτι περισσότερο από ασταμάτητο.

* Ο εξοπλισμός που αναφέρεται διαφέρει ανάλογα με τις θέσεις και δεν αποτελεί μέρος βασικού εξοπλισμού.



ΚΑΡΠΟΣ ΑΜΥΓΔΑΛΟ

ΝΕΟ



Η ΚΡΕΜΩΔΗΣ ΦΥΣΗ ΤΟΥ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ



ΜΟΝΟ ΑΠΟ
ΕΛΛΗΝΙΚΑ
ΑΜΥΓΔΑΛΑ
ΝΕΑΣ ΕΞΟΔΕΙΑΣ



@carposolympos

Για πρώτη φορά, η μοναδική γεύση του ελληνικού αμυγδαλού αποκτά κρεμώδη υφή. Απολαύστε το νέο ΚΑΡΠΟΣ ΑΜΥΓΔΑΛΟ και νιώστε τον υπέροχο συνδυασμό με φρούτα, σε κάθε κουταλιά!

