

ΤΕΥΧΟΣ Νο 107 • Απρίλιος - Μάιος 2019
Δωρεάν με την Agrenda και αυτοτελώς με 4 ευρώ
www.agronews.gr
ISSN: 2529-1181



ΑΓΡΟΚΤΗΜΑ



Agrenda

ΜΥΣΤΙΚΟΣ ΔΕΙΠΝΟΣ
ΦΕΙΔΩΛΗ Η ΑΓΙΑ ΓΡΑΦΗ
ΜΙΛΟΥΝ ΙΣΤΟΡΙΑ & ΤΕΧΝΗ

ΗΡΘΕ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ
Η ΜΑΡΚΑ
ΤΟΥ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗ

ΠΑΣΧΑΛΙΝΟ ΤΡΑΠΕΖΙ
ΕΠΩΝΥΜΕΣ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ
ΔΕΜΕΝΕΣ ΜΕ ΤΗΝ ΠΑΡΑΔΟΣΗ



ΠΑΤΜΟΣ
ΠΑΣΧΑ ΣΤΗΝ ΙΕΡΟΥΣΑΛΗΜ
ΤΟΥ ΑΙΓΑΙΟΥ




ΑΥΓΑ ΦΑΡΜΑΣ
Από κότες
ταϊσμένες
με καλαμπόκι
δικής μας
παραγωγής



Κυδωνιών 14, Τ.Κ.32 200 Θήβα
Τηλ: 22620 22508 Κιν.: 6948 278045
e-mail: info@avgaskouma.gr

www.avgaskouma.gr

 avgaskouma



22

ΑΝΟΙΞΙΑΤΙΚΟ ΤΑΞΙΔΙ ΣΤΟ ΚΤΗΜΑ ΠΑΛΥΒΟΥ

Ευλογία ο αμπελώνας για την Ευαγγελία και την αδελφή της Βασιλική Παλυβού



40 ΘΕΛΕΙ ΤΕΧΝΗ ΤΟ ΠΑΣΧΑΛΙΝΟ ΤΣΟΥΡΕΚΙ



56 ΤΑΞΙΔΙ ΣΤΗΝ ΠΑΤΜΟ ΤΗΣ ΑΠΟΚΑΛΥΨΗΣ

06 ΑΡΙΣΤΟΚΡΑΤΗ ΤΩΝ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ ΔΙΚΑΙΑ ΟΝΟΜΑΣΑΝ ΤΟ ΣΠΑΡΑΓΓΙ

Αγαπήθηκε για τη φίνα γεύση του και χαρακτηρίστηκε θαυματουργό για τη μεγάλη θρεπτική του αξία

18 ΟΤΑΝ ΟΙ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΕΣ ΦΤΙΑΧΝΟΥΝ ΤΑ ΔΙΚΑ ΤΟΥΣ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΓΡΟΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

Ήρθε στην Ελλάδα το φιλόδοξο γαλλικό μοντέλο της «Μάρκας του καταναλωτή»

30 Η ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ ΧΤΙΖΕΙ ΤΟ ΜΕΛΛΟΝ ΤΗΣ ΕΓΧΩΡΙΑΣ ΜΙΚΡΟΖΥΘΟΠΟΙΙΑΣ

Περισσότερες από 150 διαφορετικές ετικέτες μύρας δοκίμασαν οι επισκέπτες του 2ου Made in Beer Festival, που έγινε στο Γκάζι

26 ΜΥΘΟΣ ΚΑΙ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΤΗΤΑ ΔΙΝΟΥΝ ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ ΣΤΟΥΣ ΜΙΚΡΟΥΣ ΟΙΝΟΠΟΙΟΥΣ

Στην πρώτη τους έκθεση έδωσαν το ξεχωριστό στίγμα τους τα μέλη του ΣΜΟΕ



64 ΜΕ ΑΞΙΩΣΕΙΣ ΤΟ ΝΕΟ SKODA SCALA

Σε μια κατηγορία που εκπροσωπεί το 1/3 της αγοράς μπαίνει δυναμική η Τσехική εταιρεία

51 ΑΝΟΙΞΕ Η ΔΙΑΘΕΣΗ ΤΩΝ ΕΙΣΙΤΗΡΙΩΝ ΓΙΑ ΤΟ ΦΕΣΤΙΒΑΛ ΑΘΗΝΩΝ & ΕΠΙΔΑΥΡΟΥ

Ένα πολυσυλλεκτικό πρόγραμμα που θα εκτυλίσσεται από τα τέλη Μαΐου μέχρι τις αρχές Αυγούστου

53 ΠΙΟ ΦΡΕΣΚΙΑ ΑΠΟ ΠΟΤΕ Η MACFRUIT 2019

Από 8 έως 13 Μαΐου στο Ρίμινι της Ιταλίας η μεγάλη γιορτή φρούτων και λαχανικών

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 • Γιώργος Κοντονής • Σοφία Σπύρου • Αλίκη Χουλιάρα | Δημοσιογραφικό - Σελιδοποίηση Βασιλική Κονόμου | Εμπορικός Διευθυντής Παναγιώτης Αραβαντινός | Διαφήμιση - Μάρκετινγκ Μωρίς Σιακκής • Νατάσα Στασινού | Διανομή ΑΡΓΟΣ ΑΕ | Εκτύπωση - Βιβλιοδεξία Καθημερινές Εκδόσεις Α.Ε.

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

ΤΙΜΟΥΝ ΤΟΥΣ ΗΡΩΕΣ

ΣΤΟ ΠΕΤΟ



Οι παπαρούνες χρησιμοποιούνται στην Αγγλία ως μέσο αναθύμησης όσων έδωσαν τη ζωή τους σε πόλεμο. Επιλέχθηκαν γιατί παρατηρήθηκε ότι φύτρωναν σε πεδία μαχών. Σήμερα φτιάχνονται από χαρτί, στο ίδιο εργοστάσιο που ξεκίνησε να τις παρασκευάζει το 1922, από μετάξι.

Ο ΜΥΘΟΣ ΤΩΝ ΑΥΓΩΝ FABERGE

Ο Ρώσος διάσημος κοσμηματοπώλης, Πέτερ Καρλ Φαμπερζέ, δημιούργησε το 1885 το πρώτο αυγό Fabergé για τον τσάρο Αλέξανδρο III ως δώρο Πάσχα στη σύζυγό του



ΤΟ ΜΑΘΑΜΕ...

info

3,0

Στα τρία δις υπολογίζεται η αξία στην αγορά γαλακτοκομικών προϊόντων πανελλαδικά.

33%

Στα 2/3 αναμένεται να συρρικνωθεί ο πληθυσμός των χοιρινών στην Κίνα λόγω αφρικανικής πανώλης.

20.000

θέσεις «έξυπνης» στάθμευσης σε δήμους όλης της χώρας θα παραδοθούν στους πολίτες με νέο έργο

EDITORIAL

ΤΟΥ ΓΙΑΝΝΗ ΠΑΝΑΓΟΥ



Μια βιομηχανική επανάσταση που ίσως ζωντανέψει τα χωριά

Η γεωργία οδήγησε στο τέλος της νομαδικής ζωής. Η ανακάλυψη του ατμού έκανε την παραγωγή μηχανική και έφερε την Πρώτη Βιομηχανική Επανάσταση. Στη συνέχεια ήρθαν ο ηλεκτρισμός, οι γραμμές συναρμολόγησης, η μαζική παραγωγή και η δεύτερη βιομηχανική επανάσταση. Στην Τρίτη Επανάσταση, η ηλεκτρονική και η πληροφορική αυτοματοποίησαν την παραγωγή. Η Τέταρτη βασίζεται πάνω στην ψηφιακή, στους αλγόριθμους, στο Διαδίκτυο των Πραγμάτων, στα Μεγάλα Δεδομένα, στην ανάλυσή τους σε πραγματικό χρόνο, και ενώνει όλες τις τεχνολογίες, ρομποτική, τεχνητή νοημοσύνη, γενετική, βιοτεχνολογία, μοριακή βιολογία, ναυτοτεχνολογία, τρισδιάστατη εκτύπωση, κάνοντας δυσδιάκριτα τα όρια ανάμεσα σε φυσικό, ψηφιακό, βιολογικό κ.ο.κ.

Πώς επιδρούν όμως όλα αυτά στην αγροτική ζωή και την πορεία της κοινωνίας της υπαίθρου; Η αλήθεια είναι ότι η ύπαιθρος και τα χωριά συνεχίζουν να μαραζώνουν κοινωνικά παρά την οικονομική κρίση στα μεγάλα αστικά κέντρα και τα αντίστοιχα οικονομικά κίνητρα που υπάρχουν για τους νέους αγρότες. Μόνο σε περιοχές που έχει αναπτυχθεί ο μαζικός τουρισμός συγκρατήθηκε ο πληθυσμός από το μεγάλο κύμα εσωτερικής μετανάστευσης προς τα μεγάλα αστικά κέντρα τα τελευταία 50 χρόνια. Παρ' ότι οι νέες τεχνολογίες και το internet διευκολύνουν την επικοινωνία και την αποκέντρωση των υπηρεσιών, οι τάσεις παραμένουν αρνητικές. Το πρόβλημα είναι πολιτιστικό και πολιτισμικό για τους ανθρώπους που θα ήθελαν να μείνουν σε αγροτικές περιοχές και σε μικρές πόλεις ή χωριά της επαρχίας και ως τέτοιο καταγράφεται εδώ και χρόνια.

Τελευταία οι συνθήκες δείχνουν να αλλάζουν. Διαφαίνεται μια νέα μετάβαση παραγωγικών και πολιτιστικών σχέσεων. Είναι η μετάβαση από το συγκεντρωτικό πυραμιδικό μοντέλο της 2ης Βιομηχανικής Επανάστασης στο οριζόντιο μοντέλο της παραγωγής και των κοινωνικών δικτύων της 3ης και της 4ης. Σ' αυτό, όπως επισημαίνει και ο Βασίλης Τακτικός, από το Ινστιτούτο Μελετών Κοινωνικής Οικονομίας, δεν χρειάζεται οι άνθρωποι να συγκεντρώνονται στα μεγάλα αστικά κέντρα για να εξελιχθούν στην εργασία, στο εμπόριο και στις υπηρεσίες που μπορούν να προσφέρουν. Στις νέες συνθήκες, ολόκληρα χωριά, καλά οργανωμένα, μπορούν να προοδεύουν στην πληροφορική, την ενέργεια και τον πολιτισμό, αλλά και στη μεταποίηση εξελιγμένων αγροτικών προϊόντων.

ΜΕ ΤΟ Compleat ΟΛΟΙ ΕΓΙΝΑΝ ΓΚΟΥΡΜΕ

Το απολαμβάνεις με τα δημητριακά σου, το απολαμβάνεις με τα φρούτα σου, το απολαμβάνεις ακόμα και σκέτο! Όμως τώρα, μπορείς να απογειώσεις τις μαγειρικές σου δημιουργίες, γιατί το Compleat μεταμορφώνει κάθε πιάτο, σε μια γευστική πανδαισία! Με τη μοναδική του γεύση και υφή από Αγελαδινό, Ανθόγαλα και Πρόβειο γάλα, το Compleat σε προκαλεί να το βάλεις στην καθημερινότητά σου και με τη συσκευασία του ενός κιλού. Ετοιμάσου να «ζωγραφίσεις» ακόμα και στα πιο απαιτητικά γκουρμέ πιάτα!



Και 1kg

#oloigourmet



ΤΗΣ ΑΛΙΚΗΣ ΧΟΥΛΙΑΡΑ



Το θερμόμετρο της άνοιξης

M

πορεί η Ελληνίδα νοικοκυρά να μην το βάζει εύκολα στο καλάθι της, ωστόσο αυτό δεν εμπόδισε τον Έλληνα αγρότη να δει στο σπαράγγι μία δυναμική καλλιέργεια στην οποία μπορεί να βασίσει το μέλλον του. Το σπαράγγι στη χώρα μας ευδοκίμησε κυρίως σε περιοχές της Μακεδονίας και της Θράκης, όπου ενίσχυσε σημαντικά το εισόδημα των παραγωγών του και άλλαξε την εικόνα ολοκληρών χωριών.

Θα μπορούσαμε να πούμε ότι είναι το θερμόμετρο της άνοιξης. Το χειμώνα χρειάζεται κρύο για να κατέβουν οι χυμοί του και να ξεκουραστεί. Περιμένει τον ήλιο και τις πρώτες ζεστές μέρες της άνοιξης, που θα ανεβάσουν τους χυμούς του για να «σκάσει μύτη».

Την εποχή της συγκομιδής του το πιο συναρπαστικό κομμάτι στην υπόθεση «σπαράγγι» είναι σίγουρα η σχέση του με τον χρόνο. Αρχικά, για να πάρει καλές τιμές στις αγορές της Βόρειας Ευρώπης, όπου κυρίως απευθύνεται, χρειάζεται την πρωιμότητα.

Αφού συλλεχθεί το προϊόν από τα κτήματα θα πρέπει να μεταφερθεί όσο το δυνατόν γρηγορότερα στο συσκευαστήριο, όπου θα πλυθεί, θα περάσει από hydrocooler και καλιμπράρισμα και θα διαχωριστεί

κατά μέγεθος, για να συσκευαστεί και να φύγει για τις αγορές του εξωτερικού. Όλα αυτά με τη μεγαλύτερη δυνατή ταχύτητα, που θα εξασφαλίσει τη φρεσκάδα του προϊόντος. Ο ευνοϊκός καιρός και η καλή σχέση με το χρόνο είναι τα δύο από τα τρία μυστικά της επιτυχίας στη συγκεκριμένη καλλιέργεια. Το τρίτο είναι η σύμπραξη, αφού στο σπαράγγι ιστορία γράφουν μόνο οι ομάδες. Ένας μεμονωμένος παραγωγός με τη δική του παραγωγή μόνο δεν μπορεί να μπει στην αγορά. Άλλωστε χρειάζονται μηχανήματα, ψυγεία και εξοπλισμός τα οποία παρέχονται συνήθως στο πλαίσιο συλλογικών σχημάτων.

Σήμερα, στη χώρα μας καλλιεργούνται δύο τύποι σπαραγγιού, το πράσινο και το λευκό. Το ελληνικό σπαράγγι διακρίνεται για τη γεύση του και τα θρεπτικά του συστατικά σε σχέση με τα προϊόντα άλλων χωρών. Ως «αριστοκράτης των λαχανικών», το σπαράγγι αποτέλεσε βασικό συστατικό της gourmet κουζίνας, αγαπήθηκε για τη φίνα γεύση τους και ονομάστηκε θαυματοουργό για τη μεγάλη θρεπτική του αξία. Το σπαράγγι καταστρέφει τις ελεύθερες ρίζες και μας προστατεύει από πολλά είδη καρκίνου, είναι διουρητικό, έχει αντιοξειδωτική δράση ενώ έχει ελάχιστες θερμίδες.



Με μόλις 26 θερμίδες ανά 100 γρ., η θερμιδική αξία του είναι πολύ χαμηλή!



Στη Γερμανία η μεγαλύτερη κατανάλωση σπαραγγιού στον κόσμο με 1,7 κιλά ανά κάτοικο ετησίως.



Η διάρκειά ζωής της καλλιέργειας κυμαίνεται από τα 8-10 χρόνια.



2:04 Μ.Μ.
ΤΕΛΕΙΩΜΑ ΚΑΤΑΣΚΕΥΗΣ
ΠΑ ΤΗΝ ΕΚΘΕΣΗ

3:48 Μ.Μ.
ΑΠΟΣΤΟΛΗ ΕΠΤΡΑΦΩΝ
ΣΤΟ ΛΟΠΣΤΗ

6:29 Π.Μ.
ΦΟΡΤΩΜΑ ΠΑΛΕΤΩΝ
ΠΑ ΑΠΟΣΤΟΛΗ

5:53 Π.Μ.
ΦΟΡΤΙΣΗ ΚΙΝΗΤΟΥ
ΠΑ ΑΝΕΒΑΣΜΑ ΣΧΕΔΙΩΝ

8:30 Π.Μ.
ΑΝΕΒΑΣΜΑ ΤΕΛΙΚΩΝ ΑΡΧΕΙΩΝ

6:47 Π.Μ.
ΕΥΡΕΣΗ ΔΙΑΔΡΟΜΗΣ
ΣΤΟ GPS



ΝΕΟ CITROËN BERLINGO VAN INTERNATIONAL VAN OF THE YEAR 2019 ΚΑΝΕΙ ΤΑ ΠΑΝΤΑ, ΟΠΩΣ ΕΣΥ



Αυτόματο ηλεκτρονικό χειρόφρενο
Grip Control με Hill Descent Assist
20 συστήματα υποβοήθησης οδηγού
Διαθέσιμο σε 2 εκδόσεις: Driver & Worker
Θβόνη αφής 8 ιντσών με Citroën Connect Nav
Τύπος καμπίνας Extensio® με 3 εμπρός καθίσματα
Σύστημα περιφερειακής ορατότητας του χώρου
πίσω από το αυτοκίνητο

ΜΕ 5 ΧΡΟΝΙΑ
ΕΓΓΥΗΣΗ*

INSPIRED
BY YOU



Original
SINCE 1919

*2 χρόνια εργοστασιακή εγγύηση συν 3 χρόνια επίσημη εργοστασιακή εγγύηση.
Μικτή κατανάλωση και εκπομπές CO₂: Citroën BERLINGO VAN:
από 3,6 έως 5,3 l/100km και από 94 έως 109 g/km.



www.citroen.gr





με περάσει στο στάδιο της αποανάπτυξης!» Πρόκειται για την κλασική σύγχυση στην οποία υποπίπτουν όλοι όσοι δεν έχουν κατανοήσει ότι η λέξη «αποανάπτυξη» δεν θα πρέπει να εκλαμβάνεται ως το αντίθετο της οικονομικής μεγέθυνσης, δηλαδή ως ρυθμός οικονομικής μεγέθυνσης με αρνητικό πρόσημο. Οριακά, θα μπορούσαμε να αντιπαρατάξουμε την εκούσια αποανάπτυξη στην αποανάπτυξη η οποία επιβάλλεται στην κοινωνία με βίαιο τρόπο. (...) Γράφει η Σίλβια Πέρεζ-Βιτόρια «Σε πολλές χώρες του Νότου (ακόμα και της Ανατολικής Ευρώπης), από τη γεωργία ζει ένα ποσοστό του πληθυσμού που φτάνει συχνά το 50% (και σε ορισμένες περιπτώσεις ακόμα και το 90%). Η μεγάλη πλειοψηφία αυτών των αγροτών είναι αποκλεισμένη από το κυρίαρχο μοντέλο ζωής, παρά το

INFO

Ο Σερζ Λατούς είναι Γάλλος καθηγητής και από το 2002 έχει αφιερωθεί στη μελέτη της αποανάπτυξης

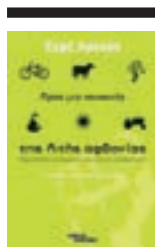
γεγονός ότι υφίσταται τις συνέπειές του: δύσκολη επιβίωση, εξαθλίωση, εξαφάνιση». (...) Ο Ερβέ Ρενέ Μαρτέν εξηγεί ότι: «Για τους κατοίκους των φτωχών χωρών, η αποανάπτυξη θα σήμαινε (...) την επιστροφή σε μια γεωργία που θα είναι στραμμένη

στην κάλυψη των διατροφικών αναγκών του πληθυσμού, στη βιοτεχνία και χειροτεχνία και στο μικροεμπόριο». (...) Ιδιαίτερα στον γεωργικό τομέα, δεν είναι δύσκολο να φανταστούμε πώς είναι δυνατό να δημιουργηθούν νέες θέσεις εργασίας χωρίς αυτό να προϋποθέτει την οικονομική μεγέθυνση: Αρκεί να θυσιάσει η τεχνητή παραγωγικότητα της εργασίας που αποκτήθηκε χάρη σε τεχνολογίες που υποβαθμίζουν το περιβάλλον και να εγκαταλειφθεί η βιομηχανικού τύπου γεωργία. Το υποκείμενο που θα φέρει εις πέρας την αποανάπτυξη -πέρα από τη διαφορετικότητα και τις άπειρες διαιρέσεις της παγκοσμιοποιημένης ανθρωπότητας- είναι όλος ο κόσμος, καθένα από τα μεμονωμένα άτομα. Βέβαια, όλα αυτά δεν σημαίνουν ότι ο δρόμος προς μια εκούσια και συμβιωτική λιτή ζωή δεν θα είναι επώδυνος. Μήπως η αποανάπτυξη συνεπάγεται όντως από ορισμένες απόψεις ένα πτωχό γύρισμα; Ο Φρανσουά Μπρυν δίνει την εξής απάντηση: «Πράγματι, είναι αλήθεια, δίνουμε έναν αγώνα οπισθοφυλακής, όμως, κατά παράδοξο τρόπο, αυτός ο αγώνας τυχαίνει να είναι ο αγώνας του μέλλοντος.

ΠΡΟΣ ΤΗΝ ΚΟΙΝΩΝΙΑ ΤΗΣ ΛΙΤΗΣ ΑΦΘΟΝΙΑΣ

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΑΛΙΚΗ ΧΟΥΛΙΑΡΑ

Η υπερκατανάλωση υλικών αγαθών αφήνει ένα όλο και μεγαλύτερο τμήμα του πληθυσμού βυθισμένο στις στερήσεις, ενώ παράλληλα δεν εξασφαλίζει μια πραγματική ευημερία στους υπόλοιπους. Η ρήξη που προτείνει το πρόγραμμα της αποανάπτυξης συνίσταται στη διατύπωση ενός διαφορετικού ορισμού για την ευτυχία, η οποία συνίσταται στη «λιτή αφθονία μέσα σε μια αλληλέγγυα κοινωνία». (...) Συχνά, και ιδιαίτερα μετά το 2008 και τη συγκυρία της κρίσης, στους οπαδούς της αποανάπτυξης αντιτάσσεται το εξής επιχειρήμα: «Μα ήδη έχου-



Απόσπασμα από το βιβλίο του Σερζ Λατούς Μετάφραση: Βασίλης Παπακριβόπουλος

A woman in a brown t-shirt and dark pants is walking through a barn aisle. She is carrying a large metal milk can in her right hand and a rope in her left. The barn has wooden stalls on either side and a dirt floor. The lighting is bright, suggesting daytime.

ΑΓΡΟΤΙΚΑ
ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Νέοι &
Νεοεισερχόμενοι
Αγρότες

Δίνουμε ζωή στα σχέδια των νέων αγροτών.

Σχεδιάστε το μέλλον σας και εμείς θα σας στηρίξουμε με τον ιδανικότερο τρόπο.

Νέο δανειακό πρόγραμμα «Νέοι & Νεοεισερχόμενοι» με χαμηλό κυμαινόμενο επιτόκιο, με δυνατότητα επιλογής στη συχνότητα πληρωμής των δόσεων και με διάρκεια αποπληρωμής έως και 15 έτη, ανάλογα με το σκοπό του δανείου.

Το προϊόν παρέχεται υπό τις ισχύουσες περιοριστικές διατάξεις στην κίνηση κεφαλαίων.

Μάθετε περισσότερα στα καταστήματα της Τράπεζας Πειραιώς.

T. 18 2 18, www.piraeusbank.gr

ΤΡΑΠΕΖΑ ΠΕΙΡΑΙΩΣ



Η πρώτη τράπεζα στην Ελλάδα

ΣΤΟ ΧΩΡΑΦΙ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΕΚΛΟΓΕΣ

Μπορεί στα καφενεία αυτές τις μέρες να γίνεται πολλή συζήτηση με τους υποψήφιους, ευρωβουλευτές και δημάρχους, να παρελαύνουν κάθε βράδυ, όμως για τους ανθρώπους της παραγωγής οι εκλογές έρχονται και παρέχονται.

ΤΟΥ ΓΙΑΝΝΗ ΠΑΝΑΓΟΥ



ΘΩΜΑΣ ΚΟΥΤΣΟΥΠΙΑΣ
ΕΝΑ ΔΗΜΟΣΙΟ ΥΠΟΤΑΓΜΕΝΟ
ΚΑΙ ΜΕ ΕΠΙΟΡΚΟΥΣ
ΔΗΜΟΣΙΟΥΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΟΥΣ

Η εξέλιξη των πραγμάτων δείχνει ότι ο... αχρείαστος του ΟΣΔΕ θα μετανιώσει για την ώρα και τη στιγμή που επέλεξε να τα βάλει με τον Θωμά Κουτσοουπιά. Ο Ξηρομερίτης είναι φτιαγμένος από σκληρό μέταλλο. Η αλήθεια είναι πως άργησε λίγο, όμως αυτή τη φορά δείχνει αποφασισμένος να φθάσει στο τέρμα. Γιατί με τη στάση του, ξέρει ότι εκφράζει τους παραγωγούς και τον αγώνα τους ενάντια στην υποταγή.

ΑΠΟΣΤΟΛΗΣ ΚΑΦΕΤΣΙΟΥΛΗΣ
Η ΠΟΙΟΤΗΤΑ
ΑΚΡΙΒΟΤΕΡΗ
ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΟΣΟΤΗΤΑ

«Η ποιότητα φέρνει την τιμή», είναι η ρήση που ακολουθεί ο Αποστόλης Καφετσιούλης. Επιλέγει έτσι να πετάει εντελώς τα μήλα δεύτερης διαλογής για να έχει ποιότητα στα υπόλοιπα. Αυτό τον έφερε στις μεγάλες αγορές του κόσμου. Ακόμα, μέσα από πειραματικά προγράμματα με την Compro, πετυχαίνει ξεχωριστή ταυτότητα για τα Granny Smith της Αγιάς. Και σε συνδυασμό με τη σωστή συσκευασία, πάει Μέση Ανατολή και Βόρεια Ευρώπη.

ΝΙΚΟΣ ΑΡΒΑΝΙΤΗΣ
ΕΜΠΡΟΣΘΟΦΥΛΑΚΗ
Η ΕΠΙΣΤΗΜΗ

Σε πειραματική καλλιέργεια αχλαδιών στον Τύρναβο, πέτυχε ίσως και καλύτερη ποιότητα από την Α που ζητάει συνήθως η διεθνής αγορά. Τονίζει πως πρέπει να διαδοθεί το μήνυμα εμπιστοσύνης του παραγωγού στον γεωπόνο. Όσο και να φαίνονται κάποιες αποφάσεις μικρής σημασίας, δικαιώνεται που παραμένει συνεπής με τις ενδεδειγμένες από την επιστήμη πρακτικές, αποφεύγοντας να ρισκάρει τη φήμη και την τιμή του προϊόντος του.



ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ ΣΤΑΥΡΑΚΑΡΑΣ
ΠΑΡΑΓΕΙ ΚΡΙΘΑΡΙ ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΤΡΕΙΣ ΕΤΙΚΕΤΕΣ ΜΠΥΡΑΣ

Χωρίς να επαναπαύεται, αναζητώντας συνεχή βελτίωση των προϊόντων του μέσα από καινοτόμους τρόπους καλλιέργειας, καταφέρνει να παράγει κριθάρι με συγκεκριμένα λεπτομερή ποιοτικά χαρακτηριστικά, τόσο συγκεκριμένα που απευθύνονται στην παρασκευή αποκλειστικά τριών ετικετών μπίρας, Amstel, Heineken και Άλφα. Η Αγροθράκη ΑΕ, η εταιρεία του Παναγιώτη Σταυρακάρα στην Ξάνθη, δραστηριοποιείται από το 1967 στις μεγάλες καλλιέργειες, σιτάρια, κριθάρι, καλαμπόκι κ.α. και δείχνει το δρόμο της σύγχρονης συγκρότησης των αγροτικών εκμεταλλεύσεων, αποτελώντας παράλληλα τρανή απόδειξη πως όποιος έχει σωστό προϊόν, έχει και τις σωστές απολαβές. Χωρίς φόβο και με ανοιχτούς ορίζοντες δοκιμάζει νέες μεθόδους στην καλλιέργεια μέσα από πειραματικά προγράμματα με μεγάλες εταιρείες, δίνοντας τόπο στην επιστήμη να φέρει αποτελέσματα.



ΣΑΒΒΑΣ ΜΠΑΛΟΥΚΤΣΗΣ
ΔΙΕΛΥΣΕ ΤΟΝ ΤΙΜΟΚΑΤΑΛΟΓΟ
ΣΤΑ ΕΞ ΩΝ ΣΥΝΕΤΕΘΗ

.....

Ο τιμοκατάλογος Τσιατούρα έβαζε σε μεγάλη δοκιμασία τόσο τους αγρότες όσο και τον κλάδο των τρακτέρ και αναμφίβολα έκανε για λίγο καιρό δύσκολη τη ζωή του Σάββα Μπαλουκτσή, προέδρου εδώ και χρόνια του ΣΕΑΜ. Η έκβαση της διαπραγμάτευσης, όπως εξελίχθηκε την περασμένη Δευτέρα, αποκαθιστά την ελεύθερη λειτουργία της αγοράς και συνιστά δικαίωση για τον άνθρωπο που ηγήθηκε αυτής της διαβούλευσης, εκφράζοντας το σύνολο των συντελεστών του κλάδου.

1

ΚΑΙ ΕΠΙΣΗΜΩΣ ΑΘΛΗΜΑ ΤΟ ΠΑΡΚΟΥΡ

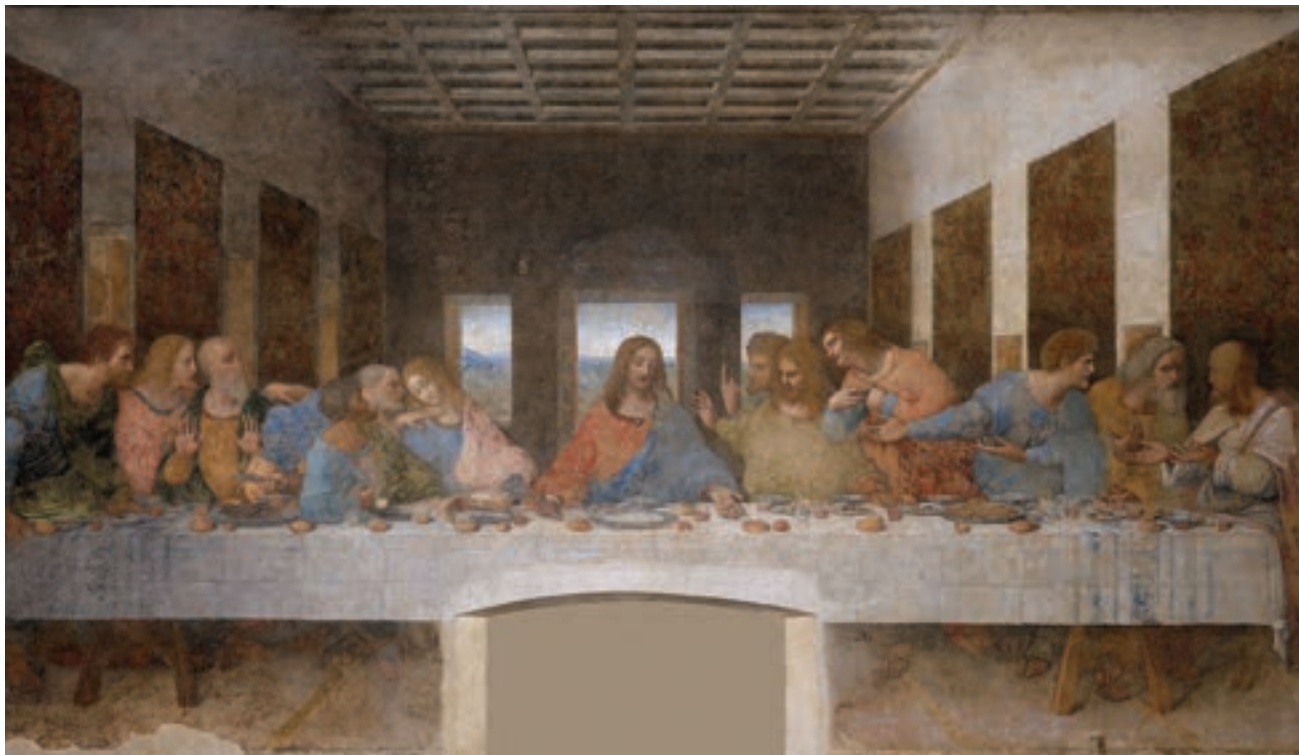
Στο 82ο Συνέδριο της Διεθνούς Ομοσπονδίας Γυμναστικής (FIG), στο Μπακού του Αζερμπαϊτζάν, επικυρώθηκε η ένταξη του παρκούρ στα αθλήματα της γυμναστικής. Το παρκούρ, το οποίο αποδίδεται στα ελληνικά ως «πορεία μετ' εμποδίων», βασίζεται στην υπερπήδηση τεχνητών ή φυσικών εμποδίων, χρησιμοποιώντας διαρκή κίνηση, για την κάλυψη μίας δεδομένης απόστασης. Παρότι επινοήθηκε ως μία μη-ανταγωνιστική σωματική και πνευματική τέχνη, έχει ήδη αποκτήσει οργανωμένο χαρακτήρα σε αρκετές χώρες, όπως στην Σουηδία, στην Ολλανδία και στο Βέλγιο, όπου καλλιεργείται συστηματικά από τις αντίστοιχες εθνικές ομοσπονδίες γυμναστικής. Στην Ελλάδα δίδεται ιδιαίτερη δημοσιότητα στις αντίστοιχες διοργανώσεις που λαμβάνουν χώρα στη μαγευτική Σαντορίνη.







Ο Λεονάρντο Ντα Βίντσι δημιούργησε την τοιχογραφία του Μυστικού Δείπνου τον 15ο αιώνα για να στολίσει την τραπεζαρία του Μοναστηριού Σάντα Μαρία ντε λε Γκράτσιε στο Μιλάνο.



ΤΟ ΜΥΣΤΗΡΙΟ ΤΟΥ ΜΥΣΤΙΚΟΥ ΔΕΙΠΝΟΥ

ΤΙ ΕΦΑΓΕ Ο ΙΗΣΟΥΣ ΚΑΙ ΟΙ ΜΑΘΗΤΕΣ ΤΟΥ;

Τι περιλάμβανε το μενού του πιο διάσημου δείπνου στον κόσμο; Άραγε τι έφαγε ο Ιησούς και οι Μαθητές του λίγο πριν τη Σταύρωση; Εδώ και είκοσι αιώνες καλλιτέχνες, αρχαιολόγοι και ανθρωπολόγοι προσπαθούν να δώσουν απάντηση σε αυτό το ερώτημα

ΤΗΣ ΑΛΙΚΗΣ ΧΟΥΛΙΑΡΑ



το πέρασμα στο χρόνο, πολλά γεύματα έχουν αναπαρασταθεί σε διάφορα έργα τέχνης. Ίσως όμως το διασημότερο όλων είναι ο Μυστικός Δείπνος, το τελευταίο γεύμα του Ιησού με τους Μαθητές του λίγο πριν τη Σταύρωση. Πού έχουν βασιστεί όμως όλες αυτές οι καλλιτεχνικές απεικονίσεις; Η αλήθεια είναι ότι οι περιγραφές που εντοπίζονται στην Αγία Γραφή

είναι εξαιρετικά φειδωλές. Το μόνο που αποκαλύπτεται σε αυτή είναι ότι στο τραπέζι υπήρχε ψωμί και κρασί. Σύμφωνα τις γραφές, η Θεία Κοινωνία έχει τις ρίζες της στον Μυστικό Δείπνο. Γύρω από αυτό το τραπέζι ο Χριστός φαίνεται να εξήγησε στους Μαθητές του ότι το ψωμί αντιπροσώπευε το σώμα του και το κρασί το αίμα του. Ωστόσο, είναι σίγουρο ότι στο δείπνο υπήρχαν και άλλα πιάτα. Η διασημότερη απεικόνιση του

Μυστικού Δείπνου είναι σίγουρα η τοιογραφία του Λεονάρντο ντα Βίντσι. Ενώ πολλοί συνεχίζουν να ερευνούν τον θρησκευτικό συμβολισμό του έργου και την καλλιτεχνική του αξία, άλλοι εστιάζουν στη διάσημη τοιογραφία για ενδείξεις αναφορικά με το τι έτρωγαν ο Ιησούς και οι Απόστολοι, όπως σημειώνει ο Max Bonem, στο foodandwine.com.

Μετά την πιο πρόσφατη αναπαλαίωση του πίνακα που ολοκληρώθηκε στα τέλη του '90 και για την οποία χρειάστηκαν 21 χρόνια, αποκαλύφθηκαν επιπλέον πιάτα

Η Θεία Κοινωνία έχει ρίζες στον Μυστικό Δείπνο, όπου ο Χριστός εξήγησε ότι το ψωμί είναι το σώμα και το κρασί το αίμα του

στο τραπέζι για πρώτη φορά, όπως το χέλι με φέτες πορτοκαλιού. Παρόλο που αυτό το πιάτο δεν είναι γνωστό αν αποτελούσε διαδεδομένη διατροφική επιλογή την εποχή του Ιησού, όπως προκύπτει από λίστες με ψώνια του Λεονάρντο Ντα Βίντσι εμφανίζονται σαν συχνός συνδυασμός στην Ιταλία του 15ου αιώνα.

Οι ρίζες της εβραϊκής κουζίνας

Σύμφωνα με αρχαιολογικές μελέτες πάνω στην εβραϊκή κουζίνα, είναι πολύ πιθανό ότι ο Ιησούς και οι Απόστολοι έφαγαν φασόλια, αρνί, ελιές, πικρά χόρτα, σάλτσα ψαριού, άζυμο άρτο και κουρμάδες. Επίσης, θεωρείται πιθανό ότι δεν έφαγαν καθισμένοι γύρω από ένα τραπέζι αλλά μάλλον πάνω σε μαξιλάρια στο πάτωμα, συνήθεια που διατηρείται μέχρι σήμερα από τους λαούς της περιοχής.

Επιπλέον, στο πέμπτο βιβλίο



Στο πέμπτο βιβλίο της Παλαιάς Διαθήκης, η γενέτειρα του Ιησού περιγράφεται «ως μέρος όπου δε λείπει το ψωμί, με λάδι και μέλι».

της Παλαιάς Διαθήκης, η γενέτειρα του Ιησού περιγράφεται «ως μέρος όπου δε λείπει το ψωμί, με λάδι και μέλι». Διαδεδομένες καλλιέργειες ήταν, επίσης, τα σταφύλια, τα σύκα και τα ρόδια. Αυτά, ενδεχομένως, δεν θα ήταν διαθέσιμα φρέσκα στις αρχές της άνοιξης. Το δείπνο θα μπορούσε να περιλαμβάνει αποξηραμένα σύκα και τροφές όπως το ελαιόλαδο και το μέλι. Το 2007 ο Πάπας Βενέδικτος XV εκτίμησε ότι δεν πρέπει να είχε σερβιριστεί αρνί στον Μυστικό Δείπνο. Ο τότε Πάπας υποστήριξε ότι ο Μυστικός Δείπνος έλαβε χώρα πριν τη θυσία των αρνιών, που ήταν σύνηθες έθιμο τα χρόνια του Χριστού. Με άλλα λόγια, ήταν ο Χριστός ο ίδιος που πήρε τη θέση των αμνών.

Ενώ ο Μυστικός Δείπνος έγινε πριν το εβραϊκό Πάσχα, αυτό δε σημαίνει ότι οι παρακαθήμενοι στον Δείπνο δεν δοκίμαζαν κάποια πιάτα του Πάσχα.



ΤΟ ΑΡΝΙ ΓΙΑ ΤΗ ΘΥΣΙΑ ΚΑΙ ΤΟ ΑΥΓΟ ΓΙΑ ΤΗ ΝΕΑ ΖΩΗ ΣΤΟ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΕΒΡΑΪΚΟ ΠΑΣΧΑΛΙΝΟ ΤΡΑΠΕΖΙ

ΟΙ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΕΣ ΑΠΟΨΕΙΣ δίστανται για το αν το ο Μυστικός Δείπνος ήταν στην πραγματικότητα ένα εβραϊκό πασχαλινό τραπέζι. Ωστόσο, έχει ενδιαφέρον να αναζητήσει κανείς τα σύμβολα της ιστορίας του εβραϊκού Πάσχα σε αυτά τα πιάτα. Το αρνί συμβολίζει τη θυσία στον Θεό για την απελευθέρωσή τους, το βρασμένο και το αυγό το δεύτερο ναό που υπήρχε στην Ιερουσαλήμ. Τα πικρά χόρτα είναι η ανάμνηση της πικρής ζωής και η κρέμα από μήλα, ξηρούς καρπούς, κανέλα και κρασί είναι η λάσπη που χρησιμοποιούσαν οι σκλάβοι, όταν δούλευαν στα φαραωνικά έργα.



Κοντά στην Ιερουσαλήμ η αρχαιολογική έρευνα έφερε στο φως ένα δοχείο αποθήκευσης με την επιγραφή «οίνος από μαύρες σταφίδες».

ΤΟ ΑΙΜΑ ΤΟΥ ΙΗΣΟΥ ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΣΤΟ ΑΓΙΟ ΔΙΣΚΟΠΟΤΗΡΟ

ΔΕΝ ΑΠΟΤΕΛΟΥΝ μόνο τα εδέσματα του Μυστικού Δείπνου Ζήτημα προς διερεύνηση. Το ίδιο ισχύει και για το ποτό που τα συνόδευσε. Ο τόπος και ο χρόνος του τελευταίου δείπνου του Ιησού μπορούν να δώσουν απαντήσεις στο συγκεκριμένο ερώτημα. Παρόλο που οι ποικιλίες σταφυλιού δεν είχαν ταυτοποιηθεί, όπως σήμερα, σε εκείνο το κομμάτι γης της Μέσης Ανατολής παράγγααν κρασί από το 4000 π.Χ. Σύμφωνα τον Independent, τα



Παρόλο που την εποχή του Ιησού οι ποικιλίες σταφυλιού δεν είχαν ταυτοποιηθεί, ούτε είχαν ονόματα, όπως σήμερα, σε εκείνο το κομμάτι γης της Μέσης Ανατολής παράγγααν κρασί από το 4000 π.Χ.

αρχαιολογικά ευρήματα υποδεικνύουν ότι την εποχή του Μυστικού Δείπνου ήταν δημοφιλή τα συμπυκνωμένα κρασιά, όπως αναφέρει ο Δρ. Patrick McGovern, καθηγητής Ανθρωπολογίας του University of Pennsylvania. Ειδικότερα, κοντά στην Ιερουσαλήμ, οι αρχαιολόγοι ανακάλυψαν αγγείο με την επιγραφή «οίνος από μαύρες σταφίδες», γεγονός που δείχνει ότι οι οινοποιοί της εποχής έφτιαχαν γλυκό κρασί από αποξηρα-

μένα φρούτα. Στην ίδια περιοχή βρέθηκαν και άλλα δοχεία με τις επιγραφές «καπνιστό κρασί» και «πολύ σκούρο κρασί». Αν και σε άλλες περιοχές υπήρχε η συνήθεια να αραιώνουν το κρασί, στην Ιερουσαλήμ προτιμούσαν τα πλούσια κρασιά. Μπαχαρικά και φρούτα, όπως το ρόδι, το σαφράν και η κανέλα, συνήθως χρησιμοποιούνταν για να αρωματίσουν το κρασί, ενώ προσέθεταν ρητίνως συντηρητικό.

Η ΜΑΡΚΑ ΤΟΥ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗ ΠΟΥ ΞΕΚΙΝΗΣΕ ΣΤΗ ΓΑΛΛΙΑ, ΑΡΧΙΖΕΙ ΝΑ ΒΡΙΣΚΕΙ ΕΔΑΦΟΣ ΚΑΙ ΣΤΗΝ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΑΓΟΡΑ

Μεγάλες αλυσίδες λιανικής έχουν ήδη εκδηλώσει το ενδιαφέρον τους, πιέζοντας τη βιομηχανία να αναλάβει τη μεταφορά του εγχειρήματος στα ελληνικά δεδομένα

ΤΟΥ ΠΕΤΡΟΥ ΓΚΟΓΚΟΥ

Γάλα, ελαιόλαδο και φέτα βρίσκονται στην κορυφή των καταναλωτικών προτιμήσεων από μια λίστα βασικών προϊόντων αγροδιατροφής, των οποίων μια νέα για τα ελληνικά δεδομένα ετικέτα ετοιμάζεται, στα πρότυπα ενός καινοτόμου γαλλικού μοντέλου σχεδιασμού, παραγωγής, συσκευασίας και διανομής τροφίμων. Μια επωνυμία που θα μπορούσε ίσως να αφορά και θεατρική παράσταση σύμφωνα με τον εμπνευστή της Laurent Chabanne, η «Μάρκα του Καταναλωτή» περιγράφει ακριβώς αυτήν την κατάσταση που φιλοδοξεί να επιτύχει, την κατάσταση κατά την οποία οι καταναλωτές αποφασίζουν να φτιάξουν τα δικά τους προϊόντα αγροδιατροφής. Μάλιστα σε αυτή την τάξη πραγμάτων, οι καταναλωτές εμφανίζουν ιδιαίτερη ευαισθησία για την εξασφάλιση μιας δίκαιης τιμής για τους παραγωγούς των προϊόντων. Βέβαια η μεταφορά του καταναλωτικού αυτού κινήματος στην ελληνική πραγματικότητα, απαιτεί ένα κοινό ώριμο, συνειδητοποιημένο, με γούστο αλλά και με τριβή σε ζητήματα παραγωγής. Μεταφορά γιατί στη Γαλλία, η Μάρκα του Καταναλωτή «C'est qui le patron?», είναι η μεγαλύτερη επιτυχία των τελευταίων 30 χρόνων στο τομέα των τροφίμων. Ενδεικτικά αναφέρεται πως περισσότερα από ένα εκατ. λίτρα γάλα της «Μάρκας του καταναλωτή» πωλούνται κάθε εβδομάδα από τα καταστήματα λιανικής τους αγροτικού γίγαντα. Τα τελευταία δυο χρόνια μάλιστα, η ιδι-



Laurent Chabanne
Αναρωτήθηκε «ποιος είναι το αφεντικό» στρώνοντας τον δρόμο για μια ετικέτα τροφίμων αγροδιατροφής, σχεδιασμένη μέχρι και την τελευταία λεπτομέρεια από τους καταναλωτές.

© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ



Το «κίνημα» αυτό τράβηξε την προσοχή όταν παρουσιάστηκε στο φόρουμ που διοργάνωσε στις 19 Απριλίου το Ελληνογαλλικό Εμπορικό και Βιομηχανικό Επιμελητήριο υπό την αιγίδα του υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης, με θέμα: «Τομέας τροφίμων, Πυλώνας Ανάπτυξης».



αίτερη αυτή κοινοπραξία παραγωγών και καταναλωτών, έχει δώσει στην παραγωγή περίπου 25 προϊόντα, ενώ το ίδιο διάστημα, έχουν πουληθεί περισσότερα από 120 εκατ. προϊόντα σε περισσότερα από 3,2 εκατ. νοικοκυριά. Είναι τέτοια η προτίμηση των καταναλωτών σε αυτά τα προϊόντα, ώστε οι αγοραστές της μάρκας να αγγίζουν το 12% του συνόλου του γαλλικού πληθυσμού. Μάλιστα μια τέτοια πρωτοβουλία φαντάζει ενδιαφέρουσα και στις μεγάλες αλυσίδες λιανικής, οι οποίες αξιολογούν θετικά την δυναμική ενός τέτοιου κινήματος, ανοίγοντας, στην περίπτωση της Γαλλίας χώρο στα ράφια τους. Όμως και στην Ελλάδα το ενδιαφέρον είναι υψηλό. Όπως ανακοίνωσε από το βήμα του φόρουμ που διοργάνωσε στις 19 Απριλίου το Ελληνογαλλικό



Ελλάδα
Στην ψηφοφορία που τρέχει αυτές τις μέρες στην χώρα μας το γάλα είναι το πιο πολυψηφισμένο προϊόν.

Εμπορικό και Βιομηχανικό Επιμελητήριο υπό την αιγίδα του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, με θέμα: «Τομέας τροφίμων, Πυλώνας ανάπτυξης» ο Χαράλαμπος Κώτσου, συνιδρυτής και συντονιστής της Μάρκας του Καταναλωτή «Ποιος είναι το Αφεντικό;», ήδη η ομάδα του έχει δεδηλωμένη τη συμμετοχή δυο αλυσίδων που έχουν δεσμευθεί ότι θα στηρίξουν το εγχείρημα.

Μάλιστα όπως εξήγησε, οι αλυσίδες αυτές προτίθενται να έλθουν οι ίδιες σε επικοινωνία με τις βιομηχανίες προκειμένου να προχωρήσουν τις διαδικασίες παραγωγής ξεκαθαρίζοντας πως δεν υπάρχει μεγάλο επιχειρηματικό ρίσκο, αφού «εμείς είμαστε από πίσω και θα αγοράσουμε», όπως μετέφερε ο ίδιος.



Είναι, επί της ουσίας, ένας δεσμός εμπιστοσύνης μεταξύ των παραγωγών και των καταναλωτών. Μία πρωτοβουλία για τη δημιουργία προϊόντων με τη συνεργασία καταναλωτών και παραγωγών. Σκοπός του εγχειρήματος αυτού είναι οι καταναλωτές να αποφασίζουν για τις προδιαγραφές, τη ποιότητα και τη τιμή των προϊόντων, έχοντας πλήρη γνώση για το που πηγαίνουν τα χρήματά τους, στηρίζοντας τους Έλληνες παραγωγούς. «Ένα μοντέλο που στηρίζεται στη πλήρη διαφάνεια, ισότητα, αλληλεγγύη και την υγεία», όπως υποστηρίζουν οι άνθρωποι πίσω από αυτό.

Τα βήματα της παραγωγής

Στη διαδικτυακή πλατφόρμα της Μάρκας του Καταναλωτή, θα αναρτώνται ερωτηματολόγια με τις προδιαγραφές του κάθε προϊόντος. Οι καταναλωτές επιλέγουν τα χαρακτηριστικά που επιθυμούν βλέποντας ζωντανά πώς η κάθε επιλογή τους επηρεάζει τη τελική τιμή λιανικής. Στη συνέχεια, τα προϊόντα θα παράγονται, ακολουθώντας υπεύθυνα τις προδιαγραφές που θα έχουν αποφασίσει οι καταναλωτές, από τους συνεργαζόμενους παραγωγούς.

Οι άνθρωποι πίσω από την προσπάθεια, ευελπιστούν πως η καλύτερη διαφήμιση του προϊόντος, θα είναι

οι ίδιοι οι ενεργοί καταναλωτές, κάτι που συνιστά σε μια σημαντική εξοικονόμηση επί της τελικής τιμής πώλησης, από την οποία θα επωφελείται ο παραγωγός, δεδομένου ότι τα έξοδα της διαφήμισης θα είναι μηδενικά. Πρόκειται όπως ενημερώνουν για μια προσπάθεια με θετικό κοινωνικό πρόσημο, αφού θα εξασφαλίσει πολύ καλύτερες οικονομικές απολαβές για τους παραγωγούς, νέες θέσεις εργασίας και ευκαιρίες για τους νέους στη χώρα αλλά και ηθική ικανοποίηση στους καταναλωτές. Οι τελευταίοι άλλωστε είναι οι βασικοί επενδυτές των καταναλωτικών προϊόντων,



Για τις δυνατότητες στην οικονομία της υπαίθρου, εφόσον η Ελλάδα πλησιάσει τον ευρωπαϊκό μέσο όρο στο κομμάτι της αγροτικής επιχειρηματικότητας και της και του επιπέδου μεταποίησης μίλησε ο γ.γ του ΥπΑΑΤ, Χαράλαμπος Κασίμης (αριστερά). Τον συντονισμό της ημερίδας ανέλαβε ο εκδότης και διευθυντής της Agrenda, Γιάννης Πανάγος.

εκείνοι που αποφασίζουν για το τι θέλουν να έχουν στο τραπέζι τους αλλά και εκείνοι που θα πρέπει να φροντίσουν αυτούς που με κόπους και ρίσκα φροντίζουν ώστε τα προϊόντα αυτά να φτάνουν σε κάθε σπίτι.

Όπως αναφέρεται και στην αρχή, αυτήν την στιγμή, οι ψήφοι των εγχώριων καταναλωτών, ξεχωρίζουν από το καλάθι με τα αναγκαία, το γάλα, που είναι πρώτο σε ψήφους, το ελαιόλαδο και την φέτα. Με μικρή διαφορά ακολουθούν το μέλι, τα μακαρόνια και το γιαούρτι.

Αξίζει να σημειωθεί, τέλος, πως η επιτυχία της πρωτοβουλίας είναι τόσο μεγάλη που αναμένεται να την

εφαρμόσουν και χώρες όπως το Βέλγιο, η Ισπανία, η Ιταλία, η Γερμανία, το Μαρόκο, οι ΗΠΑ κ.ά.

Τα παραπάνω συζητήθηκαν κατά τη διάρκεια της τρίτης ενότητας της εκδήλωσης του Ελληνογαλλικού Βιομηχανικού και Εμπορικού Επιμελητηρίου, της οποίας συντονιστής ήταν ο εκδότης-διευθυντής του agronews.gr και της Agrenda Γιάννης Πανάγος. Η ενότητα άνοιξε από τον Ιορδάνη Παπαδόπουλο από τη Namaste Kefir, συζητώντας το θέμα της καινοτομίας στα προϊόντα διατροφής και την αύξηση της ανταγωνιστικότητας των μικρομεσαίων επιχειρήσεων.

ΑΝΑΚΑΛΥΨΤΕ



Τιμή παραγωγού

Το 92% των καταναλωτών απάντησαν πως μια δίκαιη τιμή για τον παραγωγό είναι μια βασική απαίτηση κατά τον σχεδιασμό του προϊόντος.



Φράουλες

Με το ρωσικό εμπόργκο σε φρούτα και λαχανικά οι ελληνικές φράουλες δύσκολα βρίσκουν το δρόμο για τη Ρωσία. Το εγχείρημα αυτό άρα συνιστά άνοιγμα της αγοράς.



Μέλι

Δεν αποκλείεται σύντομα να υπάρχουν στα σούπερ μάρκετ συσκευασίες με μέλι υπό την ετικέτα της Μάρκας του Καταναλωτή, αφού το προϊόν έρχεται 4ο στις προτιμήσεις.

ΚΤΗΜΑ ΠΑΛΥΒΟΥ

ΚΑΘΕ ΕΠΙΣΚΕΠΤΗΣ ΓΙΝΕΤΑΙ ΠΡΕΣΒΕΥΤΗΣ ΤΗΣ ΝΕΜΕΑΣ ΜΑΣ

Το Αγρόκτημα ταξίδεψε στη Αρχαία Νεμέα και το Κτήμα της οικογένειας Παλύβου. Στον προορισμό μάς υποδέχθηκαν οι γεμάτοι ανοιξιάτικα λουλούδια αμπελώνες και οι πάντα χαμογελαστές κόρες του Νεμέατη οινοποιού.

ΚΕΙΜΕΝΟ: ΜΑΡΙΝΑ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ

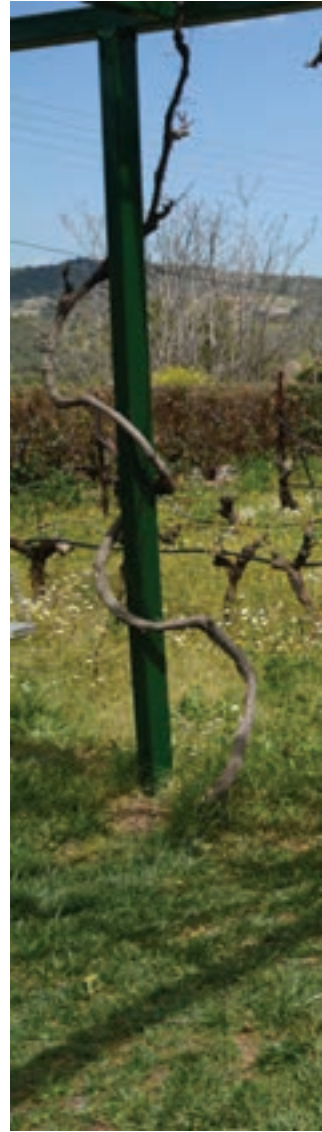
Η Ευαγγελία και η Βασιλική Παλύβου μίλησαν στο Αγρόκτημα για την ευλογία να δουλεύουν με μία από τις πιο ιστορικές ελληνικές ποικιλίες, για τις ομορφιές του τόπου τους, για τους επισκέπτες του οινοποιείου τους αλλά και για εκείνο το Πάσχα που μάθαιναν σε κάποιες Αμερικανίδες τουρίστριες να χορεύουν Καλαματιανό.

«Οι γονείς μας, ο Γιώργος και η Αγγελική Παλύβου, είναι πρώτης γενιάς οινοποιοί και ξεκίνησαν όλο αυτό το εγχείρημα το 1995. Πολύ μικροί τότε, γνώριζαν τ' αμπέλια από τους παπούδες και τους γονείς τους, αλλά δεν είχαν καμία εμπειρία στο εμφιαλωμένο κρασί. Με μία-δύο ετικέτες την πρώτη περίοδο, φτάσαμε σήμερα στις δώδεκα ετικέτες και τις 250.000 φιάλες του χρόνου», ανέφερε η Βασιλική.

Για το πασχαλινό τραπέζι το Κτήμα Παλύβου προτείνει το ροζέ «La Vie En Rose» από Μοσχοφίλερο 100%, το ροζέ «Βυσαινόκκοπος» από 90% Αγιωργίτικο και 10% Syrah και το Αγιωργίτικο του 2017 «Κτήμα Παλύβου Νεμέα».



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ





Νεμέα

Βρίσκεται 41 χιλιόμετρα νοτιοδυτικά της Κορίνθου. Θεωρείται ημιορεινή περιοχή και διασχίζεται από δύο μεγάλους ποταμούς, τον Ασωπό και τον Ζαμπάντη. Περικλείεται από βουνά και το υψόμετρό της ξεκινά από τα 250 και φτάνει τα 1.235 μέτρα.

«Νιώθουμε πάρα πολύ τυχεροί που έχουμε στα χέρια μας το Αγιωργίτικο και κάνουμε μ' αυτό αξιόλογα κρασιά με αυτή», επισήμανε η Βασιλική. Αν και νιώθουν ευλογημένες για την κληρονομιά του τόπου τους, οι αδελφές Παλυβού εκφράζουν τις ανησυχίες τους για το μέλλον της πολυδύναμης ποικιλίας. Πιο συγκεκριμένα, όπως μας εξηγεί η Ευαγγελία: «Αυτή τη στιγμή συζητούνται δύο τρόποι για να αλλάξει η ζώνη ΠΟΠ της Νεμέας. Ο ένας από αυτούς είναι οι υποζώνες, που θεωρούμε ότι θα πλήξουν την υπόσταση της ποικιλίας. Ο δεύτερος είναι να δημιουργηθεί μία σούπερ Νεμέα,

βάσει συγκεκριμένων προδιαγραφών, που όπως είναι φυσικό δεν θα πιάνουμε κάθε χρόνο. Από την άλλη, δεν ξέρω πώς θα πείσουμε τον αμπελουργό να παράγει υψηλής ποιότητας σταφύλι όταν αυτή τη στιγμή σχεδόν όλα τα σταφύλια πληρώνονται στην ίδια τιμή».

Το κρασί μας ξεκινά στο αμπέλι...

Ακολουθώντας τα χνάρια της πρώτης, η δεύτερη γενιά του Κτήματος Παλυβού πιστεύει ότι το κρασί ξεκινά στο αμπέλι. «Θεωρούμαστε ένα boutique οινοποιείο και αυτή είναι η δουλειά που θέλουμε να κάνουμε. Χωρίς να παράγουμε μεγάλες

ποσότητες, μπορούμε να ελέγχουμε την ποιότητα», αναφέρει η Βασιλική για να συμπληρώσει η Ευαγγελία ότι: «το μεγαλύτερο πλεονέκτημα του Κτήματός είναι ότι διαθέτει τον δεύτερο μεγαλύτερο αμπελώνα της Νεμέας, έκτασης 400 στρεμμάτων».

Η ποικιλία των terroir του ιστορικού οινοπεδίου της Νεμέας δίνει πολλές και διαφορετικές εκφράσεις του Αγιωργίτικου. Η ποικιλομορφία του φυσικού περιβάλλοντος ξεδιπλώνεται με τον καλύτερο τρόπο μέσα από τις ετικέτες του Κτήματος καθώς όλες είναι single vineyard. Με άλλα λόγια, κάθε κομμάτι του αμπελώνα καλλιεργείται ξεχωριστά για να δώσει μία συγκεκριμένη ετικέτα. «Όσο ανεβαίνουμε υψόμετρο, έχουμε καλύτερη

αποστράγγιση του εδάφους και χαμηλότερη στρεμματική απόδοση άρα ποιοτικότερα σταφύλια. Για παράδειγμα, για την premium Νεμέα μας, το Ammos Terra Leone, η στρεμματική απόδοση κρατιέται στα 500-700 κιλά το στρέμμα», αναφέρει η Βασιλική.

Τη φιλοσοφία του Κτήματος όσον αφορά αμπέλι συμπληρώνει η εφαρμογή των αρχών της βιολογικής καλλιέργειας, ενώ επίσης σε συγκεκριμένα κομμάτια γης γίνονται δοκιμές της βιοδυναμικής προσέγγισης.

Κάθε μέρα ανοικτό το οινοποιείο

Την ημέρα που επισκεφθήκαμε το Κτήμα δεν ήμασταν οι μόνοι. Παρέες επισκεπτών κατέφθαναν, η μία μετά την άλλη, για να ξεναγηθούν στο οι-

νοποιείο και τον αμπελώνα του.

«Πριν χρόνια ο πατέρας μου έκανε κάποια ταξίδια στην Αμερική. Γυρνώντας είπε στην μητέρα μου, ότι κάποια στιγμή θα έρχεται κόσμος στο οινοποιείο μας για να γνωρίσουν το κρασί μας. Η μητέρα μου τότε δεν τον πίστεψε. Μέσα στα επόμενα δύο χρόνια άρχισαν να έρχονται οι πρώτοι επισκέπτες», αναφέρει η Βασιλική. Το Κτήμα Παλυβού υπήρξε το πρώτο επισκέψιμο οινοποιείο της Νεμέας. Η αίσθηση της φιλοξενίας καθρεφτίζεται στα πρόσωπα των ανθρώπων, όπως και σε κάθε γωνιά του οινοποιείου, το οποίο δεν κλείνει ποτέ τις πόρτες του στον κόσμο. «Το οινοποιείο μας είναι ανοικτό 365 ημέρες τον χρόνο, ακόμη και τις αργίες. Έτσι, πέρυσι, την Κυριακή του



Πάσχα μας επισκέφθηκαν τρεις Αμερικανές. Σας πληροφορώ ότι έμαθαν να τρώνε την πέτσα του αρνιού από τη σούβλα αλλά και να χορεύουν καλαματιανά, ό,τι μπορούσαν δηλαδή...», αφηγείται η Βασιλική.

Ως υπεύθυνη marketing του οινοποιείου, η ίδια θεωρεί ότι η επιτυχία στο κομμάτι του οινοτουρισμού μέρος της εξαγωγικής δραστηριότητας. «Το οινοποιείο μας εξάγει το 50% της παραγωγής του. Ωστόσο, για εμάς εξαγωγή είναι και τα μπουκάλια που οι ξένοι επισκέπτες μας για να τα πάρουν μαζί τους στη χώρα τους. Δεν υπάρχει άνθρωπος που θα περάσει από το οινοποιείο μας και δεν θα πάρει μία Νεμέα για να την μεταφέρει στην Αμερική, τη Γερμανία ή την Κίνα».

«Βασικός στόχος των γονιών μας ήταν να αποκτήσουν τα δικά τους αμπέλια», λέει η Βασιλική.



Στον αμπελώνα του Κτήματος, πέρα από Αγιωργίτικο, έχουν φυτευτεί οι ποικιλίες Viognier, Ροδίτης, Μαλαγουζιά, Cabernet, Merlot και Syrah, ενώ γίνονται δοκιμές και στο Μοσχοφίλερο.





© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ



ΜΙΚΡΟΣ ΔΙΑΒΟΛΟΣ ΜΕΓΑΛΑ ΤΣΑΡΟΥΧΙΑ

Η ΝΕΑ ΠΡΟΣΕΓΓΙΣΗ ΣΤΟ ΜΥΘΟ ΓΥΡΩ ΑΠΟ ΤΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΚΡΑΣΙ

Η πρώτη έκθεση του ΣΜΟΕ πραγματοποιήθηκε στις 7 και 8 Απριλίου στο The Hub Events στην Αθήνα

Κρασιά με χαρακτήρα από μικρά οινοποιεία, που πιστεύουν ότι η ταυτότητα ενός κρασιού είναι δεμένη με τη γη και τους ανθρώπους του, είχαν την ευκαιρία να δοκιμάσουν οι επισκέπτες της έκθεσης που διοργάνωσε ο ΣΜΟΕ στις 7-8 Απριλίου στην Αθήνα.

«Μιλώντας με ανθρώπους στο εξωτερικό, βλέπουμε ότι υπάρχει μία στροφή στα μικρά οινοποιεία, δηλαδή σε επιχειρήσεις που πα-

ράγουν κρασιά με προσωπικότητα από γηγενείς ποικιλίες», ανέφερε ο αντιπρόεδρος του ΣΜΟΕ, Γ. Παπαργυρίου.

Την ίδια τάση επιβεβαίωσε και ο Λαυρέντης Καρανίκας, του ομώνυμου Κτήματος από το Αμύνταιο, που ειδικεύεται στα αφρώδη κρασιά. «Η δική μας προσωπικότητα, για παράδειγμα, είναι η βιοδυναμική καλλιέργεια και οι ποικιλίες Ξινόμαυρο και Ασύρτικο. Ταυτόχρονα, η ποιό-

τητά μας είναι ίδια με αυτή της σαμπάνιας. Έτσι, από στόμα σε στόμα γίναμε γνωστοί και όλοι σχολίαζαν ποιος είναι και τι κάνει ο “ιπτάμενος Ολλανδός” (σ.σ. ο κ. Καρανίκας έζησε και εργάστηκε για χρόνια στην Ολλανδία). Μιλάει από μόνο του το προϊόν αλλά και ο μύθος».

«Είμαστε πάρα πολύ ικανοποιημένοι γιατί ο κόσμος έδειξε ενδιαφέρον. Πρόκειται για ανθρώπους που δεν έχουμε δει σε άλλες εκθέσεις, πάρα



Ο Θάνος Ντούγκος, πρόεδρος του Συνδέσμου Μικρών Οινοποιών Ελλάδος που δημιουργήθηκε το 2018 με στόχο την ενδυνάμωση του ρόλου των Μικρών Οινοποιών στην Ελλάδα.



ΕΠΟΜΕΝΟΣ ΣΤΟΧΟΣ ΕΝΙΣΧΥΣΗ ΤΗΣ ΕΞΩΣΤΡΕΦΕΙΑΣ ΤΩΝ ΜΙΚΡΩΝ ΟΙΝΟΠΟΙΩΝ

«ΠΕΡΑ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΠΙΔΙΩΞΗ των κοινών συμφερόντων αλλά και την αποτελεσματικότερη εκπροσώπηση σε θεσμικό επίπεδο, οι «μικροί» της οινοποίησης θέτουν ως στόχο την εξωστρέφειά. Η επόμενη κινήσεις του Συνδέσμου θα είναι πιο εξωστρεφείς, σύμφωνα με τον κ. Παπαργυρίου. «Στόχος μας είναι η προώθηση των κρασιών μας στο εξωτερικό, σε πρώτη φάση σε Αμερική και Αγγλία, μέσα από τα προγράμματα, που μόλις άνοιξαν και στα οποία σκοπεύουμε να ενταχθούμε».

πολλούς ιδιώτες και αρκετούς επαγγελματίες, που περίμεναν αυτή την έκθεση για να δοκιμάσουν σπάνια κρασιά από μικρούς παραγωγούς», δήλωσε η Κατερίνα Μποσινάκη.

Από την πλευρά τους τα μέλη του συνδέσμου εξέφρασαν την ίδια ικανοποίηση, τόσο για την έκθεση όσο και γενικότερα για τις πρωτοβουλίες και τις δράσεις του οργάνου.

Πιο συγκεκριμένα, η Χριστίνα Σαλονικίδου του Κτήματος Agrovision από τη Χαλκιδική ανέφερε: «Είμαστε πάρα πολύ ευχαριστημένοι με την υποδοχή, την οργάνωση και το χώρο. Είναι πολύ ζεστός, φιλόξενος και φωτεινός, γεγονός που μας δίνει την ευκαιρία να δούμε τα κρασιά καλύτερα».

«Φέτος περιοριστήκαμε στην έκθεση του Συνδέσμου μας, για να της δώσουμε την υπεραξία που χρειάζεται. Έτσι κι αλλιώς δεν έχει να ζηλέ-

ψει κάτι από τις υπολοιπες εκθεσεις. Εδώ γίνονται δουλειές που είναι ιδιαίτερες που κάθε οινόφιλος και επιχειρηματίας ψάχνει», υπογράμμισε ο Κων.Λιάππης της Αρλεκοίνων Χώρα.

Χαρακτηριστική είναι η τοποθέτηση της Βασιλικής Ακριώτου, της Ακριώτου Microwinery από τις Πλαταιές Βοιωτίας: «Πλέον, αισθανόμαστε σημαντικοί. Ταυτόχρονα έχουμε μία οντότητα και μας δίνεται η δυνατότητα να βγούμε στις αγορές του εξωτερικού. Σκεφτείτε ότι όλα τα οινοποιεία είναι πάρα πολύ μικρά, κάτω από 100 τόνους, οπότε μιλάμε για οικογενειακές επιχειρήσεις σε έναν καθημερινό αγώνα για επιβίωση. Έχουμε πολλή χειρωνακτική εργασία, πέρα απ' όλα τα άλλα, οπότε αυτό μειώνει πολύ τον διαθέσιμο χρόνο μας για άλλες δράσεις και γι' αυτό χρειαζόμαστε ένα φορέα για να μας βοηθήσει».



ΕΞΟΡΜΗΣΗ ΣΤΗ ΜΕΣΣΗΝΙΑ

Ο ΝΕΣΤΩΡ ΣΥΣΤΗΝΕΤΑΙ

Μια συναρπαστική εξόρμηση και μια καταπληκτική γαστρονομική εμπειρία βίωσαν οι προσκεκλημένοι της οικογένειας του Σπύρου Λαφαζάνη

ΤΗΣ ΝΑΤΑΣΑΣ ΣΤΑΣΙΝΟΥ



Γευσιγνωσία και pairing

Στη Μαραθούπολη, σε ένα παραθαλάσσιο εστιατόριο δοκίμασαν τα κρασιά του Οινοποιείου «Νέστωρ» και το τσίπουρο Anarino μαζί με επιλεγμένα πεντανόστιμα πιάτα.

Σκοπός του ταξιδιού, που διοργάνωσε η οικογένεια Λαφαζάνη και πραγματοποιήθηκε στις 20 και 21 Απριλίου, ήταν οι άνθρωποι που δραστηριοποιούνται στο χώρο του κρασιού, (δημοσιογράφοι, οινολόγοι, bloggers κ.α.), να γνωρίσουν ή να ξανασυζητήσουν με το Οινοποιείο «Νέστωρ». Η «Νέστωρ Οινοποιητική Α.Ε.» ιδρύθηκε το 2015 και αποτελεί τον καρπό μιας πρωτοποριακής σύμπραξης μεταξύ της οικογένειας του Σπύρου Λαφαζάνη, ιδιοκτήτριας και της ομώνυμης Οινοποιίας στη Νεμέα, και του Αγροτικού Οινοποιητικού Συνεταιρισμού Μεσσηνίας.

Με στόχο την αναβίωση του μεσσηνιακού αμπελώνα η εταιρεία «Νέστωρ» ανέβα-

σε ψηλά τον πήχη της οινοποίησης και προχώρησε σε rebranding.

Η εταιρεία διαθέτει 10.000 τ.μ. στεγασμένων χώρων και 3.000 τ.μ. υπόγεια κελάρια. Έχει μάλιστα τη δυνατότητα επεξεργασίας και αποθήκευσης 10.000 τόνων οίνου. Στις εγκαταστάσεις του «Νέστωρ» υπάρχει και το μικρό οινοποιείο, το οποίο χρησιμοποιείται για τη μελέτη και αξιολόγηση της δυναμικής των διαφόρων ποικιλιών και των ποιοτήτων.

Το πρόγραμμα της εξόρμησης

Η πρώτη στάση έγινε στις Αρχαίες Κλεωνές και την Οινοποιία Λαφαζάνη, όπου συνυπάρχουν αρμονικά η 2η και η 3η γένια και φέτος συμπληρώνει 73 χρόνια στο κρασί.



Σκοπός του ταξιδιού, που διοργάνωσε η οικογένεια Λαφαζάνη, ήταν οι άνθρωποι που δραστηριοποιούνται στο χώρο του κρασιού, να γνωρίσουν ή να ξαναγνωστούν με το Οινοποιείο «Νέστωρ»



Επόμενη στάση σε ένα παραθαλάσσιο εστιατόριο στη Μαραθούπολη, όπου δοκιμάστηκαν τα κρασιά του «Νέστωρ» και του τσίπουρου «Αβαρίνο» με επιλεγμένα πιάτα σε ένα μελετημένο pairing.

Ακολούθησε η ξενάγηση στο εντυπωσιακά μεγάλο οινοποιείο Νέστωρ από τον Σπύρο Λαφαζάνη και γευσιγνωσία των κρασιών του «Νέστωρ» και παλαιότερων ετικετών.

Την επόμενη μέρα και πάλι στο οινοποιείο «Νέστωρ», πραγματοποιήθηκε γευσιγνωσία ελαιολάδου, όπου δοκιμάστηκε το πολυβραβευμένο εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο Lia. Το πρόγραμμα ολοκληρώθηκε με εντυπωσιακά κοκτέιλς από το κρασί «Φιλέρι και» το «Αβαρίνο» που ετοίμασαν γνωστοί bartenders.

Η αξιέπαινη οργάνωση και η άψογη φιλοξενία δημιούργησαν τις καλύτερες εντυπώσεις και προσδοκίες για τα επόμενα βήματα του οινοποιείου.



Ο Σπύρος Λαφαζάνης μετέφερε την εμπειρία του στην παραγωγή αποσταγμάτων στο «Νέστωρ», όπου σχεδίασε ένα υπερόγχρονο αποσταγματοποιείο και δημιούργησε το ιδιαίτερο το τσίπουρο «Αβαρίνο».

Η επιλεκτική οινοποίηση, ο εκσυγχρονισμός της παραγωγής και η αναβάθμιση της ποιότητας του προϊόντος αποτελούν στρατηγικούς στόχους του «Νέστωρ».

Η ΜΙΚΡΟΖΥΘΟΠΟΙΑ ΒΛΕΠΕΙ ΤΟ ΜΕΛΛΟΝ ΣΤΙΣ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΕΣ

Στο 2ο Made In Beer Festival παρουσιάστηκε η πρώτη μύρα συνεργασίας μεταξύ ζυθοποιείων στην Ελλάδα

ΤΗΣ ΜΑΡΙΝΑΣ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

Made In Beer Festival

Περισσότερες από 150 διαφορετικές γεύσεις μύρας είχαν την ευκαιρία να δοκιμάσουν όσοι επισκέφθηκαν το 2ο Made In Beer Festival, που πραγματοποιήθηκε το τριήμερο 19-21 Απριλίου στο Αμαξοστάσιο του ΟΣΥ, στο Γκάζι.

«Σίγουρα οι συνεργασίες είναι το επόμενο βήμα της μικροζυθοποιίας και αυτό το βλέπουμε και στην παρουσία πολλών gypsy brewers.

Η συνεργασία είναι το μέλλον γιατί λείπουν από όλους οι πόροι για να κάνουμε το marketing των μεγάλων εταιρειών, οπότε με αυτά τα ωραία και δημιουργικά πράγματα μπορούμε να κινήσουμε το ενδιαφέρον. Λίγων ανθρώπων στην αρχή, αλλά αυτό δεν παύει να δημιουργεί μία τάση», δήλωσε ο Νίκος Ρόιδος της Μικροζυθοποιίας

Θεσσαλονίκης, που μαζί με την αθηναϊκή Noctua, παρουσίασε στο φεστιβάλ τη «Hook Up», την πρώτη μύρα συνεργασίας μεταξύ ζυθοποιείων στην Ελλάδα. Πρόκειται για μία Dry Hopped Pale Ale στην οποία προστίθενται γενναίες ποσότητες λυκίσκου μετά τη ζύμωση για extra άρωμα.

«Στόχος αυτών των εκπαιδύσεων είναι να μάθει ο κόσμος ότι η μύρα δεν είναι απλά ένα δροσιστικό ποτό και ότι υπάρχουν πάρα πολλά είδη που μπορεί να δοκιμάσει», ανέφερε ο Σοφοκλής Παναγιώτου, συνιδιοκτήτης της μικρο-

Στόχος αυτών των εκδηλώσεων είναι να μάθει ο κόσμος ότι η μπίρα δεν είναι απλά ένα δροσιστικό ποτό, αλλά υπάρχουν πάρα πολλά είδη που μπορεί να δοκιμάσει



ΟΙ ΕΚΘΕΤΕΣ δήλωσαν ικανοποιημένοι από την οργάνωση της εκδήλωσης και την προσέλευση του κόσμου, που επισκέφθηκε το Φεστιβάλ για να δοκιμάσει μπίρες που δεν βρίσκει τόσο εύκολα στην αθηναϊκή αγορά.

ζυθοποιίας Septem και πρόεδρος της Ελληνικής Ένωσης Ζυθοποιών. Η μπίρα για την οποία επέλεξε να μιλήσει ο κ. Παναγιώτου ήταν η «Septem Wet Hop», η οποία παράγεται με λυκίσκο που καλλιεργείται στο κτήμα του ζυθοποιείου στην Εύβοια σε περιορισμένες φιάλες.

Η επαφή καταναλωτή-παραγωγού
«Μέσα από εκδηλώσεις, όπως το Made In Beer Festival, προσπαθούμε να χτίσουμε την κουλτούρα της μπίρας.

Να έρθει ο καταναλωτής για να μάθει πράγματα και έρθει σε επαφή με τους παραγωγούς, γιατί η μοναδικότητα της μικροζυθοποιίας είναι ακριβώς το γεγονός ότι ο κόσμος μπορεί να γνωρίσει τον παραγωγό», τόνισε ο Κωνσταντίνος Αβραμίδης της μικροζυθοποιίας Elix από τη Χαλκίδα. Η νέα ετικέτα της συγκεκριμένης μικροζυθοποιίας είναι η «Delphi Session IPA», μια μπίρα χαμηλού αλκοόλ, στο 4,5%, με έντονα τροπικά αρώματα και

ωραία πικράδα στην επίγευση. Τέλος, η Πρότυπη Μικροζυθοποιία Θεσσαλονίκης και ο συνιδρυτής της, Άγγελος Κανιατσάκης, παρουσίασαν τη «Salonikia». Πρόκειται για μία Pils με μέλι, «κοντά στις γεύσεις που έχει μάθει ο Έλληνας να πίνει τόσα χρόνια», όπως ανέφερε ο κ. Κανιατσάκης. Η Πρότυπη Μικροζυθοποιία Θεσσαλονίκης είναι μια μικρή μονάδα της συμπρωτεύουσας που παράγει τρεις ετικέτες με το όνομα Sknipa.



Αγροτική
ενημέρωση
σε γλώσσα
ευρωπαϊκή



Χρώματα και αρώματα στο γιορτινό γεύμα

Επώνυμα προϊόντα με ξεχωριστές γεύσεις προκαλούν τον ουρανίσκο



ΑΡΝΑΚΙ ΕΛΑΣΣΟΝΑΣ

ΚΑΙ ΝΟΣΤΙΜΟ ΚΑΙ ΠΟΠ

Σε φυσικούς βοσκοτόπους, βόσκουν τα αρνάκια Ελασσόνας, τα οποία ανήκουν στο Μητρώο των Προστατευόμενων Ονομασιών Προέλευσης και το κρέας τους πωλείται μόνο φρέσκο



Στους βοσκοτόπους των ορεινών και μειονεκτικών περιοχών του Δήμου Ελασσόνας και της Τοπικής Κοινότητας Δαμασίου του Δήμου Τυρνάβου, βόσκουν τα ΠΟΠ αρνάκια Ελασσόνας. Τα σφάγια προέρχονται από πρόβατα τα οποία φέρουν τα φαινοτυπικά χαρακτηριστικά των αυτόχθονων ελληνικών φυλών που διαβιούν στην ευρύτερη ηπειρωτική χώρα και χαρακτηρίζονται από μικρή σωματική διάπλαση, κοντά αλλά δυνατά πόδια, ισχυρή ιδιοσυγκρασία, αντοχή σε ακραίες κλιματικές συνθήκες, ανθεκτικότητα σε ασθένειες, καθώς και ικανότητα στο βάδισμα.

Οι πληθυσμοί των προβάτων αυτών, είτε ανήκουν στις αυτόχθονες ηπειρωτικές ελληνικές φυλές «Καραγκούνικη», «Βλάχικη», «Σαρακατσάνικη» και «Μπούτσικο», είτε προέρχονται από διασταυρώσεις αυτών των φυλών μεταξύ τους ή και με τις ελληνικές φυλές «Χιώτικο», «Σερρών», «Μυτιλήνης» & «Φριζάρτας». Τα πρόβατα διαβιούν σε εκτατικές ή ημικτατικές συνθήκες και βόσκουν σε ορεινούς βοσκοτόπους σε υψηλά υψόμετρα, άνω των 250 μ. Το πλέον χαρακτηριστικό γνώρισμα των περιοχών αυτών είναι η μεγάλη βιοποικιλότητα της υφιστάμενης χλωρίδας, με πολλά αρωματικά φυτά.



Ντομάτες από τη Lucia's Farm

ΟΙ ΑΓΑΠΗΜΕΝΕΣ ΤΗΣ ΣΑΛΑΤΑΣ

ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ από 10.000 ποικιλίες ντομάτας υπάρχουν σε όλο τον κόσμο, με τα δικά τους χαρακτηριστικά και γευστικές ιδιότητες, που θα μπορούσαν να βρεθούν στο πασχαλινό τραπέζι, υπό τη μορφή χωριάτικης σαλάτας. Ωστόσο, οι ντομάτες της Lucia's

Farm προέρχονται από τις ιδανικότερες ποικιλίες για τις συνθήκες της χώρας, καθιστώντας τις την πιο γευστική επιλογή. Οι ντομάτες Lucia's Farm καλλιεργούνται με την μέθοδο της υδροπονίας σε γυάλινο θερμοκήπιο 100 στρεμμάτων στην Αλεξάνδρεια Ημαθίας.



LIA Premium

ΕΝΑ 100% ΦΥΣΙΚΟ ΠΡΟΪΟΝ

ΑΠΟ ΤΟ ΠΑΣΧΑΛΙΝΟ τραπέζι δεν θα μπορούσε να λείπει ένα εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο. Ένας οικογενειακός ελαιώνας με δέντρα Κορωνέικης ποικιλίας στα χέρια της Χριστίνας και του Κωνσταντίνου Στριμπάκου, που ίδρυσαν τη LIA Cultivators με στόχο, όπως οι ίδιοι χαρακτηριστικά αναφέρουν, να μοιραστούν με τον κόσμο ένα 100% φυσικό προϊόν. Πρόκειται για ένα premium εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο, το οποίο για το έτος 2017 τοποθετείται από το World Ranking Extra Virgin Olive Oil στην πρώτη παγκόσμια θέση.

ΠΑΝΤΡΕΥΟΥΝ ΤΗΝ ΕΜΠΕΙΡΙΑ ΜΕ ΤΗ ΣΥΓΧΡΟΝΗ ΤΕΧΝΟΓΝΩΣΙΑ

Τα αυγά της οικογένειας Σκούμα, που παράγονται στην μονάδα της Θήβας

Η επιχείρηση Αυγά Σκούμα ιδρύθηκε το 1960 στην πόλη της Θήβας από τον Δημήτριο Σκούμα, στη συνέχεια περάσε στον Ιωάννη Σκούμα και πλέον συνεισφέρουν και οι δυο υιοί Δη-

μήτρης και Λάμπρος. Είναι μια καθετοποιημένη μονάδα. Ο Δημήτριος με σπουδές στο Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών και ο Λάμπρος ως Τεχνολόγος Γεωπόνος στην κατεύθυνση της Ζωικής Παραγωγής θέλουν να παντρέψουν την τεχνογνωσία μαζί με την εμπειρία που διαθέτει ο πατέρας τους.

Η επιχείρηση ασχολείται με την παραγωγή και διακίνηση αυγών και διαθέτει πάνω από 600 σημεία πώλησης σε όλη την Ελλάδα. Στόχος της επιχείρησης είναι να αυξήσει την παραγωγή με τη διατήρηση της ήδη υπάρχουσας ποιότητας και παρά τις αντίξοες συνθήκες με τις ελληνοποιήσεις αυγών. Δίνεται πολύ μεγάλη έμφαση στη διατροφή των πουλερικών και κατά ένα μεγάλο ποσοστό του σιτηρεσίου αποτελείται από καλαμπόκι ιδιοπαραγωγής και αρωματικά φυτά (μείγμα από θυμάρι, φασκόμηλο και ρίγανη). Τέλος, για τη διασφάλιση καλύτερου γενετικού υλικού, η εταιρεία έχει αναλάβει και την αναθέρψη των νεοσσών.



Τα κόκκινα αυγά, που παράγει ειδικά για την πασχαλινή περίοδο η οικογένεια Σκούμα, αποτελούν μία από τις δημοφιλείς επιλογές των καταναλωτών. Διακινούνται σε περισσότερα από 600 σημεία πώλησης σε όλη την Ελλάδα.





Αμερικανική
Γεωργική Σχολή
**ΤΑ ΠΡΩΤΑ
ΜΕ Ω3 ΛΙΠΑΡΑ**

Τα αυγά Ω3 της Αμερικανικής Γεωργικής Σχολής είναι τα πρώτα αυγά Ω3 που κυκλοφόρησαν στην ελληνική αγορά με ελληνική τεχνολογία σε συνεργασία με το Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης. Είναι προϊόντα μιας ελεγχόμενης μεθόδου διατροφής των ορνίθων που στηρίζεται στη χρήση του λιναρόσπορου και διατίθενται στους καταναλωτές από το 1997. Είναι πλούσια σε πολυακόρεστα λιπαρά οξέα του τύπου Ω3 και τοποθετούνται στην ομάδα των καινοτόμων λειτουργικών τροφίμων.

ΑΠΣΙ Πίνδος και Ηπειρώτικα Αυγά
ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ ΚΟΡΥΦΗΣ

Την απόφαση να συνεργαστούν σε εμπορικό επίπεδο και συγκεκριμένα στον τομέα του δικτύου διανομής πήραν η Πτηνοτροφική Ιωαννίνων και ο Αγροτικός Πτηνοτροφικός Συνεταιρισμός Ιωαννίνων «Η ΠΙΝΔΟΣ», δύο εταιρείες με έδρα τα Ιωάννινα, κάθε μία από τις οποίες μετρά πάνω από 60 χρόνια παρουσίας στον κλάδο της.



ΝΕΟ ΑΛΕΥΡΙ ΣΤΟ ΡΑΦΙ

Σε συζητήσεις με αρτοποιεία, βιοτεχνίες και βιομηχανίες αρτοποιημάτων προχώρησε η Alfa Seeds στην έκθεση Artoza, με σκοπό την πιθανή δημιουργία αλυσίδας παραγωγής προϊόντων αρτοποιίας από Tritordeum

ΤΟΥ ΕΛΙΣΣΑΙΟΥ-ΙΩΑΝΝΗ ΜΑΝΙΑΤΗ



Η Alfa Seeds είναι η ελληνική εταιρεία που πρωτοπαρουσιάζει το Tritordeum στην ελληνική αγορά, έχοντας την αποκλειστική εκμετάλλευση ολόκληρης της αλυσίδας, από τον σπόρο ως τα άλευρα.

Το Tritordeum καλλιεργείται στην Ισπανία, την Ιταλία και τώρα στην Ελλάδα, τόσο σε συμβατικά όσο και σε βιολογικά συστήματα παραγωγής. Όσον αφορά στην Ελλάδα, η Alfa Seeds συνεργάζεται με επιλεγμένους αγρότες, ακολουθώντας μια φιλοσοφία σεβασμού των αρχών της βιώσιμης γεωργίας και της αειφορίας. Καλλιεργείται αυστηρά σε πλαίσιο συμβολαιακής γεωργίας, με συνεχή επίβλεψη και συμβουλές διαχείρισης από τον αγοραστή Alfa Seeds, με μόνο σκοπό τη διατήρηση της επιθυμητής ποιότητας και της ιχνηλασιμότητας του προϊόντος. Η σοδειά, που καλλιεργείται από τοπικούς αγρότες, πηγαίνει από το χωράφι σε τοπική μονάδα αποθήκευσης και στη συνέχεια στο πλησιέστερο μύλο. Μέσα από παραδοσιακή διαδικασία άλεσης, η σοδειά γίνεται αλεύρι. Από τη στιγμή που ο καρπός μετατραπεί σε αλεύρι, ανοίγουν πολλοί δρόμοι σε επιλογές μεταποίησης. Το Tritordeum επιτρέπει τη δημιουργία όλων των ειδών ψωμιών, γλυκών, ζαχαρωδών και άλλων ψημένων προϊόντων. Πολλοί τεχνίτες αρτοποιίας έχουν ήδη εισαγάγει το Tritordeum στην γκάμα τους με υγιεινά προϊόντα, καθώς είναι ο τέλειος σύμμαχος για όσους αναζητούν υγιεινά και βιώσιμα είδη αρτοποιίας.



Το Tritordeum είναι απόγονος ενός σκληρού σιταριού και ενός κριθαριού από τη Χιλή και την Αργεντινή. Το ιδιαίτερο όνομα του προέρχεται από τη συγχώνευση του λατινικού ονόματος του σιταριού (Triticum) και του κριθαριού (Hordeum). Είναι αποτέλεσμα φυσικής διασταύρωσης και είναι καταχωρημένο ως νέο καλλιεργούμενο είδος στην Ευρωπαϊκή Ένωση.



Στιγμιότυπο από την εκπαίδευση των τεχνικών της εταιρείας και του τμήματος R&D στη Grand Moulin De Paris στο Παρίσι.

Από τους Μύλους Λούλη ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΑ ΑΠΟ 160 ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΛΕΥΡΩΝ

ΜΕ ΤΗ ΒΟΗΘΕΙΑ της υπερσύγχρονης τεχνολογίας η Μύλοι Λούλη έχουν τη δυνατότητα να προσφέρουν στους πελάτες τους πάνω από 160 τελικά προϊόντα αλεύρων, εξασφαλίζοντας έτσι, τη μεγαλύτερη γκάμα προϊόντων ιδανική να καλύψει όλες τις ανάγκες του επαγγελματία. Η άριστη και σταθερή ποιότητα των προϊόντων διασφαλίζεται μέσω ενός άρτια εξοπλισμένου χημείου και του πρότυπου αρτοποιείου μας όπου γίνεται λεπτομερής παρακολούθηση σε όλα τα στάδια παραγωγής κάτω από αυστηρούς κανόνες υγιεινής. Επίσης, η εταιρεία διαθέτει το καλύτερο και μεγαλύτερο δίκτυο διανομής πανελλαδικά με έναν μεγάλο στόλο ιδιόκτητων φορτηγών και σιλοφόρων καθώς και πλήθος συνεργατών μεταφορέων που εξυπηρετούν τους πελάτες από τον Έβρο μέχρι την Κρήτη.

Για γλυκές και αλμυρές δημιουργίες ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ

ΔΥΟ ΝΕΑ ΚΑΙΝΟΤΟΜΑ προϊόντα αλεύρων χωρίς γλουτένη προσθέτει στο portfolio της η εταιρεία Μύλοι Αγίου Γεωργίου, που επενδύει σταθερά σε νέα τεχνολογικά μέσα. Πρόκειται για το μείγμα Αρτοποιίας «Baking Mix, χωρίς γλουτένη», ιδανικό για φύλλο πίτας, ζύμη πίτσας, ψωμί, καθώς και το μείγμα Ζαχαροπλαστικής «Pastry Mix χωρίς γλουτένη» για γλυκές δημιουργίες, όπως muffins, τάρτες, cookies και παντεσπάνι. Οι Μύλοι Αγίου Γεωργίου, με προσήλωση στην καινοτομία διαθέτουν ήδη εδώ και χρόνια στην αγορά προϊόντα χωρίς γλουτένη, όπως το αλεύρι για όλες τις χρήσεις, το οποίο αποτελείται από ένα εξαιρετικό μείγμα ρυζάλευρου, καλαμποκάλευρου και άμυλου πατάτας, καθώς και την αυτοδιογκούμενη φαρίνα, για γλυκές απολαύσεις με βελούδινη υφή.



ΟΣΟ ΠΙΟ ΚΑΛΟ ΤΟ ΓΑΛΑ, ΤΟΣΟ ΠΙΟ ΚΑΛΟ ΤΟ ΒΟΥΤΥΡΟ

Π

ροσεγμένα αγνά
συστατικά και με-
ράκι για τη διάθε-
ση άριστων ποι-
οτικά προϊόντων

στην αγορά, αποτελούν τα βασικά συστατικά της συνταγής των προϊόντων της ΟΛΥΜΠΟΣ. Η επιλογή, σύμφωνα με τους ανθρώπους της εταιρείας, είναι μία: Αναμονή για τον εντοπισμό της καλύτερης α' ύλης και με βάση αυτήν ακριβώς τη φιλοσοφία παράγεται και το βούτυρο ΟΛΥΜΠΟΣ. Αποκλειστικά από ελληνικό φρέσκο γάλα, με μεράκι και σεβασμό στην παράδοση.

Τα βασικά ποιοτικά χαρακτηριστικά κάθε βουτύρου είναι το χρώμα, το άρωμα και η γεύση του, τα οποία καθορίζονται κυρίως από την α' ύλη, δηλαδή το γάλα. Το Βούτυρο ΟΛΥΜΠΟΣ παράγεται από 100% φρέσκο γάλα που συλλέγεται καθημερινά από ελληνικές φάρμες και ξεχωρίζει για την ποιότητά του. Δεν περιέχει αλάτι και είναι ιδανικό για κάθε χρήση στη μαγειρική και τη ζαχαροπλαστική. Προσφέρει αυθεντική ελληνική πλούσια γεύση, υπέροχο άρωμα και νοστιμιά φρέσκου βουτύρου.



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



ΠΑΣΧΑΛΙΝΟ ΤΣΟΥΡΕΚΙ

Υλικά

½ κιλό αλεύρι για τσουρέκι
100 γρ. ζάχαρη
12 γρ. ξηρή μαγιά
Λίγο αλάτι
½ κ.γ. μαχλέπι, σε σκόνη
½ κ.γ. μαστίχα, σε σκόνη
170 ml φρέσκο γάλα
ΟΛΥΜΠΟΣ πλήρες
2 αυγά
90 γρ. βούτυρο ΟΛΥΜΠΟΣ,
σε θερμοκρασία δωματίου,
κομμένο σε κομμάτια
Αμύγδαλο φιλέ για γαρνίρισμα
1 αυγό για επάλειψη

Παρασκευή

Βάζουμε στον κάδο του μίξερ το αλεύρι, τη ζάχαρη, τη μαγιά, το μαχλέπι, τη μαστίχα και το αλάτι. Προσθέτουμε τα δύο αυγά, το γάλα και ζυμώνουμε με το γάντζο σε χαμηλή ταχύτητα για να ζυμωθούν καλά. Προσθέτουμε ένα-ένα κομμάτι το βούτυρο για να το απορροφήσει η ζύμη και συνεχίζουμε το ζύμωμα μέχρι να αποκτήσουμε ένα μαλακό και ελαστικό ζυμάρι που ξεκολλάει από τα τοιχώματα του κάδου.

Βάζουμε τη ζύμη σε μια λεκάνη, τη σκεπάζουμε με πετσέτα και την αφήνουμε σε ζεστό περιβάλλον για δύο ώρες, μέχρι να διπλασιαστεί σε όγκο. Χωρίζουμε τη ζύμη σε τρία ίσα μέρη και τα πλάθουμε σε μπιστούνια. Ενώνουμε τα μπιστούνια μεταξύ τους στο πάνω μέρος και τα πλέκουμε σε πλεξίδα.

Βάζουμε το τσουρέκι σε αντικολητικό ταψί ή λαμαρίνα και το αφήνουμε σε ζεστό περιβάλλον για μία ώρα για να φουσκώσει. Ανακατεύουμε με ένα πινέλο το αυγό της επάλειψης με λίγο νερό και αλείφουμε το τσουρέκι. Γαρνίρουμε με αμύγδαλο φιλέ και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 170°C για περίπου 30-40 λεπτά.

ΒΟΥΤΥΡΟ



ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΒΟΥΤΥΡΟ ΟΛΥΜΠΟΣ ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΑΠΟ ΦΡΕΣΚΟ ΓΑΛΑ

Με βασικούς πυρήνες της δραστηριότητάς της, τη συνεργασία με 2.200 Έλληνες παραγωγούς και την αυθεντικότητα και αγνότητα που προσφέρουν οι πρώτες ύλες άριστης ποιότητας, η απόλυτη στόχευση της εταιρείας είναι τα ασφαλή και ποιοτικά τελικά προϊόντα. Με πίστη στην αξία των προϊόντων του τόπου της η ΟΛΥΜΠΟΣ επενδύει σταθερά στη σχέση της με τους Έλληνες παραγωγούς και στη συνολική ανάπτυξη της εγχώριας γεωργίας.



ΠΛΟΥΣΙΑ ΓΚΑΜΑ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

- Βούτυρο αγελάδος
- Βιολογικό βούτυρο αγελάδος
- Soft αγελάδος
- Soft αγελάδος με μειωμένα λιπαρά
- Soft αγελάδος με βιταμίνη D
- Βιολογικό κατσικίσιο βούτυρο
- Βούτυρο αιγοπρόβειο λιωμένο
- Βούτυρο κατσικίσιο λιωμένο

ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ ΣΕΒΤ ΜΕ ΔΕΛΤΑ για την αποτίμηση του περιβαλλοντικού αποτυπώματος της Φέτας

ADVERTORIAL



Η εταιρεία ΔΕΛΤΑ, στο πλαίσιο των δράσεων υπεύθυνης επιχειρηματικότητας, εφαρμόζει περιβαλλοντική πολιτική σε όλους τους τομείς δραστηριοτήτων της και υλοποιεί πρωτοβουλίες και δράσεις για την προστασία του περιβάλλοντος και τη μείωση του περιβαλλοντικού της αποτυπώματος.

Ο κλάδος των τροφίμων στην Ελλάδα διατηρεί σταθερά τη σημαντικότερη θέση στο χώρο της ελληνικής μεταποίησης και αποτελεί έναν από τους βασικούς κινητήριους μοχλούς της ελληνικής οικονομίας. Επηρεάζει σημαντικά αλλά και χρηματοδοτεί τις εξελίξεις στο σύνολο της αγροδιατροφικής αλυσίδας, από την πρωτογενή παραγωγή, τη μεταποίηση μέχρι και τον τριτογενή τομέα.

Το σταθερά αυξανόμενο ενδιαφέρον της Ευρωπαϊκής Ένωσης για την προστασία του περιβάλλοντος, εκφράζεται μέσα από πλήθος πρωτοβουλιών που αναλαμβάνει και πολιτικών που προωθεί, φιλικών προς το περιβάλλον. Η πρόκληση για την Ευρωπαϊκή Ένωση είναι «ο συνδυασμός της προστασίας του περιβάλλοντος με τη συνεχή οικονομική ανάπτυξη, κατά έναν βιώσιμο μακροπρόθεσμα τρόπο». Με δεδομένη την κλιματική αλλαγή, η πρόκληση αυτή γίνεται ακόμη εντονότερη. Η ανάγκη ανάπτυξης μιας εναρμονισμένης μεθοδολογίας για την αντικειμενικότερη μέτρηση των περιβαλλοντικών επιδόσεων των τροφίμων κατά τη διαδικασία παραγωγής τους, οδήγησε την Ε.Ε. στην ανάληψη της πρωτοβουλίας σχετικά με το Περιβαλλοντικό Αποτύπωμα Προϊόντος (P.E.F. - Product Environmental Footprint). Κατά την αποτίμηση του περιβαλλοντικού αποτυπώματος ενός τροφίμου αξιολογούνται οι περιβαλλοντικές επιπτώσεις σε όλες τις φάσεις του κύκλου παραγωγής του, από την παρα-

γωγή των πρώτων υλών, την επεξεργασία, τη μεταφορά και τη χρήση, έως την τελική κατανάλωση και απόρριψη. Μεταξύ αυτών η κλιματική αλλαγή, η εξάντληση υδατικών πόρων, ο ευτροφισμός θαλάσσιων συστημάτων κ.ά.

Ο Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Τροφίμων (ΣΕΒΤ), που αποτελεί το επίσημο όργανο εκπροσώπησης της Ελληνικής Βιομηχανίας Τροφίμων σε εθνικό και ευρωπαϊκό επίπεδο, και 5 ακόμη Εθνικοί Σύνδεσμοι Βιομηχανιών Τροφίμων (Ιταλίας, Ισπανίας, Γαλλίας, Σλοβενίας & Πορτογαλίας) ανέλαβαν και υλοποίησαν, στο πλαίσιο του Προγράμματος Διακρατικής Συνεργασίας Interreg Mediterranean της Ε.Ε., το Πρόγραμμα PEFMED για τη δοκιμή της μεθοδολογίας αποτίμησης του περιβαλλοντικού αποτυπώματος των προϊόντων P.E.F., σε ομάδες τροφίμων της Μεσογείου.

Βασικό σκοπό του έργου αποτελεί:

- I. Ο εντοπισμός των απαιτούμενων παρεμβάσεων, για τη βελτίωση των περιβαλλοντικών επιδόσεων του κλάδου των τροφίμων.
- II. Η ανάπτυξη εναρμονισμένων και αντικειμενικών προτύπων που θα ενισχύσουν την εμπιστοσύνη των καταναλωτών στους περιβαλλοντικούς ισχυρισμούς των τροφίμων.
- III. Η ενίσχυση της αξίας της αγοράς των τροφίμων που εμφανίζουν χαμηλό περιβαλλοντικό αποτύπωμα.

Στην Ελλάδα, για την εφαρμογή της μεθόδου PEFMED επιλέχθηκε ο κλάδος των γαλακτοκομικών προϊόντων, που παράγονται στην Περιφέρεια της Θεσσαλίας και ως προϊόν δοκιμής η Φέτα.

Η ΔΕΛΤΑ σε συνεργασία με την επιστημονική ομάδα του ΕΚΕΤΑ, που είχε το συντονισμό της πιλοτικής δοκιμής, συμμετείχε εθελοντικά στη δοκιμή της μεθόδου PEFMED, παρέχοντας όλα τα απαραίτητα στοιχεία για την παραγωγή Φέτας στο Εργοστάσιό της στην Ελασσόνα και καλύπτοντας όλο τον κύκλο ζωής του προϊόντος, από την παραγωγή των ζωοτροφών στον αγρό και του νωπού γάλακτος στην κτηνοτροφική εκμετάλλευση, μέχρι τη διάθεσή του στην κατανάλωση. Η εταιρεία συνέβαλε σημαντικά στην επιτυχή ολοκλήρωση της μεθόδου και στην εξαγωγή χρήσιμων συμπερασμάτων για τη βελτίωση της μεθοδολογίας.

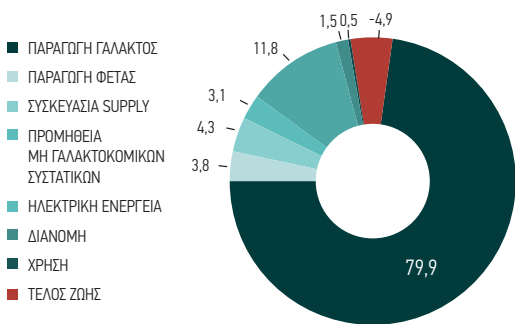
Η όλη εμπειρία επέτρεψε τη διερεύνηση των σημείων της παραγωγικής αλυσίδας της Φέτας, των οποίων απαιτείται βελτί-



ωση σε ότι αφορά τις περιβαλλοντικές επιδόσεις και οδήγησε στην κατάθεση προτάσεων, που συμβάλουν στην περαιτέρω ανάπτυξη της όλης μεθοδολογίας. Μεταξύ άλλων, προτάθηκε η ενίσχυση της βαρύτητας συμμετοχής στην όλη αξιολόγηση παραγόντων, όπως η βιοοικιολογία και η κοινωνική συνοχή της περιφέρειας, παράγοντες με σημαντική συνεισφορά στη βιώσιμη ανάπτυξη, που υποστηρίζονται από προϊόντα Π.Ο.Π. όπως η Φέτα. Προκειμένου η μέθοδος PEF να εξασφαλίσει ισότιμους όρους σύγκρισης μεταξύ των τροφίμων, η ομάδα εισήχθη η δημιουργία ενός προτύπου (category rules) για τα προϊόντα μικρών μηρυκαστικών (αιγοπροβάτων), ώστε να αποτιμηθούν με βάση τα δικά τους χαρακτηριστικά τα προϊόντα του κλάδου και να αναδειχθεί η σημασία τους.

Παράλληλα, είναι κρίσιμο να εξασφαλιστεί η ευαισθητοποίηση του συνόλου των φορέων, που εμπλέκονται στην αγρο-διαιτροφική αλυσίδα: Παραγωγοί, προμηθευτές, συνεργάτες, και βεβαίως οι καταναλωτές. Ο πρωτογενής τομέας εμφανίζει την υψηλότερη συνεισφορά στο περιβαλλοντικό αποτύπωμα, από την καλλιέργεια και παραγωγή των ζωοτροφών στον αγρό μέχρι την παραγωγή του γάλακτος στην κτηνοτροφική εκμετάλλευση. Είναι ιδιαίτερα σημαντική η ευαισθητοποίηση και εκπαίδευση των εμπλεκόμενων, ώστε να βελτιωθεί το σύστημα καταγραφών των πρωτογενών δεδομένων και τήρησης αρχείων, αλλά και της όλης προσέγγισης απέναντι στις περιβαλλοντικές προκλήσεις.

Στρατηγική επιλογή του ΣΕΒΤ και της Βιομηχανίας Τροφίμων είναι η βιώσιμη ανάπτυξη, η οποία βασίζεται στην κοινωνική συνοχή και στον σεβασμό στο περιβάλλον.



Η επίδραση των διαφόρων σταδίων του κύκλου ζωής στην κλιματική αλλαγή. Το στάδιο παραγωγής του γάλακτος είναι το πιο κρίσιμο, συμβάλλοντας σχεδόν 80% στην κλιματική αλλαγή, ενώ η επόμενη (11,8%) είναι η ηλεκτρική ενέργεια, που καταναλώνεται στη βιομηχανία γαλακτοκομικών προϊόντων.

Η μεθοδολογία P.E.F., αξιοποιούμενη ως διαγνωστικό εργαλείο, μπορεί να εξασφαλίσει τη σταδιακή βελτίωση των περιβαλλοντικών επιδόσεων μέσα στη βιομηχανία τροφίμων, προκειμένου να εξασφαλιστεί η εξαγωγή αντικειμενικών και ασφαλών συμπερασμάτων για τόσο σύνθετες αλυσίδες αξιών, που περιλαμβάνουν πρωτογενή παραγωγή απαιτείται η συνεχής επαναξιολόγηση της μεθοδολογίας, η διεύρυνση των αποτιμώμενων παραγόντων και δεικτών αλλά και η εμπάθυνση στην ερμηνεία των αποτελεσμάτων.

Περισσότερες πληροφορίες για το Πρόγραμμα PEFMED

παρέχονται στο site του Προγράμματος:

<http://www.pefmed-blog.eu> και στην ιστοσελίδα του ΣΕΒΤ:

<http://www.sevt.gr/gr/european-programs-details/HMqOvg/pefmed-videos>



Ο σύγχρονος καταναλωτής επιδεικνύει ευαισθησία για τα περιβαλλοντικά ζητήματα και απαιτεί αντικειμενική ενημέρωση για τα προϊόντα που προμηθεύεται. Η μέθοδος PEF έχει τις προϋποθέσεις για να συμβάλει στη διαμόρφωση ενός πλαισίου απόδοσης προστιθέμενης αξίας στα τρόφιμα με χαμηλό περιβαλλοντικό αποτύπωμα, αλλά και να εξασφαλίσει ένα αντικειμενικό κριτήριο αξιολόγησης στον καταναλωτή για «πράσινες επιλογές».



ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ

ΤΟ ΠΡΩΤΟ ΠΟΣΙΜΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ

Αεπό την τυροκομική εταιρεία Μανδρέκας, με έδρα την Κορινθία, δημιουργήθηκε το πρώτο πόσιμο γιαούρτι στην Ελλάδα. Το νέο προϊόν, με την εμπορική ονομασία Youphoria, κυκλοφορεί σε τέσσερις κωδικούς: Την κλασική γεύση και τρεις γεύσεις φρούτων, κεράσι, ροδάκινο, φράουλα και τη σήμανση «πιας γιαούρτι». Πέρα από την καινοτομία ως προς τη μορφή του προϊόντος, το Youphoria High Protein έχει υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη (25g/συσκευασία 250 ml), δεν περιέχει ζάχαρη αλλά χυμό σταφυλιού, ενώ όλοι οι κωδικοί της σειράς δεν περιέχουν λακτόζη. Η Μανδρέκας δοκιμάζει και επιπλέον γεύσεις του προϊόντος

με στόχο την πλήρη ανάπτυξή του στην αγορά με μετά το Πάσχα. Έρευνες αγοράς στην ΕΕ και τις ΗΠΑ έχουν δείξει υποχώρηση στην κατανάλωση συμβατικού γιαουρτιού, κυρίως ως προϊόν πρωινού, που όμως έχει αντικατασταθεί από τα πόσιμα επιδόρπια γιαουρτιού, μια αγορά που στην ευρωπαϊκή αγορά καταγράφει

αύξηση περίπου στο 6% τα τελευταία δυο χρόνια. Τα πόσιμα επιδόρπια γιαουρτιού της Μανδρέκας είναι διαθέσιμα στα 6 καταστήματα Μικρά Μεγάλα, της εταιρείας στην Κόρινθο, την Πάτρα και στην Αθήνα σε Κολωνάκι, Παγκράτι, Ζωγράφου και Βύρωνα. Η Μανδρέκας Α.Ε. είναι μια οικογενειακή επιχείρηση παραγωγής γάλακτος, γαλακτοκομικών και τυροκομικών προϊόντων.



ΣΤΗΝ ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΥΠΟΛΗ ΤΟ ΠΡΩΤΟ ΑΤΜ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΜΕ ΟΛΑ ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΟΥ ΣΤΗΝ ΑΓΟΡΑ Ο ΘΡΑΚΩΝ ΑΜΝΟΣ

Με στόχο τη διάθεση 150 τόνων γίδι- νου γάλακτος μέσα στο 2019 και όλα τα προϊόντα του στην αγορά ετοιμάζει το πρώτο ΑΤΜ σε κεντρικό σημείο της Αλεξανδρούπολης, και στη συνέχεια το δεύτερο στην Κομοτηνή, ο Συνεταιρισμός Κτηνοτρόφων Έβρου, Θρακών Αμνός,



σύμφωνα με τον πρόεδρό του Χρήστο Παρασκούδη. Εκτός από το γάλα τα προϊόντα του Συνεταιρισμού είναι σκληρό και μαλακό τυρί, μυζήθρα, φέτα και τελεμές, από γίδινο και πρόβειο γάλα, καθώς και παγωτό από πρόβειο γάλα και γιαούρτια σε πύλινο.



ΣΤΗΡΙΖΕΙ ΤΗΝ ΕΛΕΠΑΠ

Με τη «δημοπρασία αυγών»

Με κάθε αγορά ενός πασχαλινού αυγού, η ΑΒ στηρίζει το έργο της ΕΛΕΠΑΠ, όπως παρουσιάζεται στο τηλεοπτικό σποτ για τη «δημοπρασία αυγών». Τα πασχαλινά αυγά διατίθενται σε όλα τα καταστήματα της ΑΒ Βασιλόπουλος, σε δύο διαφορετικά μεγέθη.



Έγκυρη και ολοκληρωμένη ενημέρωση ανά πάσα στιγμή από το πληρέστερο αγροτικό και οικονομικό portal της Green Box

www.agronews.gr



ΣΕ 10 ΛΕΠΤΑ ΕΤΟΙΜΟ ΤΟ ΚΑΣΤΑΝΟ ΡΥΖΙ ΤΗΣ ΖΑΛΦΑ

Φίλους και συνεργάτες σε ένα μοναδικό event γεμάτο ευεξία και υγιεινά εδέσματα στο Κτίμα Αρίστη υποδέχθηκε η Zalfa. Οι καλεσμένοι είχαν την ευκαιρία να απολαύσουν την υγιεινή νοστιμιά που είναι έτοιμη σε μόλις 10' σε ένα χώρο που αποτελεί διέξοδο στη φύση μέσα στο αστικό τοπίο. Εκτός από την παρουσίαση της καινοτομίας του προϊόντος και τον

πλούσιο μπουφέ με υγιεινές προτάσεις όπου πρωταγωνιστούσε το Zalfa Καστανό Ρύζι 10' δεν έλειψαν και οι εκπλήξεις. Η γνωστή δημοσιογράφος και yoga instructor Νίκη Χάγια (Lady Papaya) προσέφερε ευεξία και χαλάρωση μέσα από ένα αναζωογονητικό yoga session και έδειξε στους παρευρισκόμενους πώς να φτιάξουν ένα θρεπτικό και γευστικό buddha bowl με

βάση το Zalfa Καστανό Ρύζι 10'. Το Zalfa Καστανό Ρύζι 10' έχει χαμηλή περιεκτικότητα σε λιπαρά, δεν περιέχει σάκχαρα και αλάτι και αποτελεί πηγή μαγανίου. Η δημιουργία του Zalfa Καστανό Ρύζι 10, είναι αποτέλεσμα της πολύμηνης συνεργασίας των τμημάτων Έρευνας & Ανάπτυξης, Ποιοτικού Ελέγχου, Προμηθειών και Μάρκετινγκ της Zalfa - Αφοί Κ. Καραγεωργίου ΑΕΒΕ.

ΗΜΙΣΚΛΗΡΟ ΤΥΡΙ ΣΕ ΦΕΤΕΣ ΑΠΟ ΤΗΝ ΑΜΕΡΙΚΑΝΙΚΗ ΓΕΩΡΓΙΚΗ ΣΧΟΛΗ

Στα ράφια των ψυγείων του campus store βρίσκεται το νέο προϊόν του εκπαιδευτικού αγροκτήματος της Σχολής, το οποίο σύντομα θα ξεκινήσει να διατίθεται και από την αλυσίδα My Market. Σε μία καλαίσθητη συσκευασία των 180 γραμμαρίων, ο καταναλωτής έχει τη δυνατότητα να απολαύσει τη γεύση του, την οποία οι ειδικοί έχουν χαρακτηρίσει ως «μεστή».



ΜΙΑ ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΜΕ ΠΑΡΟΥΣΙΑ ΣΕ ΑΡΚΕΤΕΣ ΧΩΡΕΣ ΤΟΥ ΚΟΣΜΟΥ

ΣΤΗΝ SWITZ Η ΚΡΗΤΩΝ ΑΡΤΟΣ



Το πλειοψηφικό πακέτο της κρητικής βιομηχανίας παξιμαδιών Κρητών Άρτος, που είναι εισηγμένη στην Εναλλακτική Αγορά του Χρηματιστηρίου Αθηνών, πέρασε στη Switz Group που δραστηριοποιείται στην παραγωγή και εμπορία προϊόντων αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής, ετοιμών προϊόντων καθώς και πρώτων υλών.

Όπως ανακοίνωσε τη Δευτέρα 4 Φεβρουαρίου η Κρητών Άρτος, η Switz Group Europe Limited κατέχει αμέσως και εμμέσως, μέσω της εταιρείας Exalico Limited της οποίας είναι μοναδική μέτοχος η ίδια, συνολικά

3.222.351 κοινές ονομαστικές μετοχές που αντιπροσωπεύουν ποσοστό 60,56% του συνόλου των μετοχών της εταιρείας Κρητών Άρτος.

Ο νέος πλειοψηφών μέτοχος έχει παρουσία με θυγατρικές εταιρείες σε αρκετές χώρες όπως είναι η Ινδία, η Σαουδική Αραβία, τα Ηνωμένα Αραβικά Εμιράτα, η Τουρκία, η Αυστραλία και η Ελλάδα μέσω της πλειοψηφικής συμμετοχής της στην εταιρεία Olympic Foods Ltd, παραγωγή και εμπορία πρώτων υλών αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής με εγκαταστάσεις στη περιοχή της Μεταμόρφωσης Αττικής.

ΓΙΑ ΤΟ 2019-2020

ΕΠΕΝΔΥΣΕΙΣ 8 ΕΚΑΤ. ΕΥΡΩ ΑΠΟ ΤΟΝ ΜΠΑΡΜΠΑ-ΣΤΑΘΗ

Δημιουργία νέας υπερσύγχρονης αποθήκης 11.000 παλετοθέσεων, πλήρως αυτοματοποιημένης, με την κατασκευή της οποίας η επιχείρηση θα πετύχει εξοικονόμηση ενέργειας κατά -60%, προσθήκη τριών νέων γραμμών παραγωγής, από την οποία θα παράγονται νέοι τύποι συσκευασιών, καθώς και μία ακόμα νέα γραμμή παραγωγής, η οποία θα αυξήσει την παραγωγική δυνατότητα της Μπάρμπα - Στάθης κατά +40% περιλαμβάνονται στο επενδυτικό πλάνο ύψους 8 εκατ. ευρώ που υλοποιεί στο χρονικό διάστημα από 2019-2020 η εταιρεία, όπως ανέφερε σχετικά ο διευθύνων σύμβουλος του Ομίλου, Νικήτας Ποθουλάκης, στο 9ο Συνέδριο Σελφ Σέρβις Food Retail CEO Forum. Υπενθυμίζεται ότι η Μπάρμπα Στάθης Α.Β.Ε.Ε., η οποία δραστηριοποιείται εδώ και 50 χρόνια στην Ελλάδα, διαθέτει στην αγορά και το εμπορικό σήμα «Χρυσή Ζύμη».



ΝΕΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΛΑΝΣΑΡΕ Η ΔΩΔΩΝΗ

Το νέο Ηπειρώτικο Στραγγιστό δημιούργησε η Δωδώνη, ένα προϊόν με υψηλή θρεπτική αξία, πλούσια γεύση και μοναδική υφή, που παράγεται από 100% ηπειρώτικο φρέσκο γάλα, το οποίο συλλέγει καθημερινά η Δωδώνη από 60 επιλεγμένες φάρμες της Ηπείρου, τις οποίες υποστηρίζει τεχνικά καθ' όλη τη διάρκεια του έτους. Στόχος της εταιρείας είναι να προσφέρει στο κοινό μια νέα επιλογή στραγγιστού γιαουρτιού, που συνδέει την ηπειρώτικη παράδοση με τη σύγχρονη διατροφική τάση για προϊόντα αυθεντι-



κής προέλευσης, πλούσια σε θρεπτικά συστατικά. Το γιαούρτι είναι διαθέσιμο στα ψυγεία των σουπερ μάρκετ σε όλη την Ελλάδα -πλήρες και ελαφρύ με 2% λιπαρά- ενώ σημειώνεται ότι για την παραγωγή του η Δωδώνη προχώρησε στη δημιουργία ειδικής γραμμής παραγωγής στις εγκαταστάσεις της στα Ιωάννινα, πραγματοποιώντας μία επένδυση της τάξεως των 2 εκατ. ευρώ.



ΝΕΑ ΕΠΕΝΔΥΣΗ ΑΠΟ ΤΗ ΜΙΝΕΡΒΑ

ΞΙΔΙ ΤΟΠ ΜΕ ΦΡΟΥΤΕΝΙΑ ΓΕΥΣΗ

Τη μεταφορά και τον εκσυγχρονισμό της γραμμής παραγωγής των προϊόντων Ξιδιού ΤΟΠ από τον Πειραιά στο Σχηματάρι, μια επένδυση ύψους 2 εκατ. ευρώ, ολοκλήρωσε η Μινέρβα Ελαιουργικών Επιχειρήσεων και Τροφίμων ΑΕ. Πρόκειται για μία κίνηση που αφενός επεκτείνει την παραγωγική δυναμικότητα των προϊόντων Ξιδιού και παράλληλα δίνει τη δυνατότητα για ανάπτυξη και δημιουργία νέων. Με αυτό τον τρόπο το εργοστάσιο στο Σχημα-

τάρι αναδεικνύεται σε αιχμή του δόρατος για τις πολυσχιδείς δραστηριότητες της Μινέρβα, καθώς συγκεντρώνει το μεγαλύτερο μέρος των παραγόμενων προϊόντων (ελαιόλαδο, βούτυρο, μαργαρίνη, έλαια, ξίδι). Η νέα γραμμή παραγωγής αποδίδει ήδη στη δημιουργία και λανσάρισμα δύο νέων προϊόντων Ξιδιού. Το Ξίδι με φράουλα και το Ξίδι με πορτοκάλι που ξεχωρίζουν για τον φρουτένιο χαρακτήρα, το άρωμα και την ασύγκριτη ποιότητά τους.

ΣΤΟ ΚΕΝΤΡΟ ΤΗΣ ΠΟΛΗΣ ΜΙΑ ΓΩΝΙΑ ΣΤΟ YOLENI'S ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΦΕ ΛΟΥΜΙΔΗ

«Η γωνιά μας» είναι ο νέος μοντέρνος χώρος που δημιούργησε ο Λουμίδης Παπαγάλος μέσα στο Yoleni's Greek Gastronomy Center στο Κολωνάκι με σκοπό να προσφέρει στους επισκέπτες μια ολοκληρωμένη εμπειρία γύρω από τον ελληνικό καφέ. Ο επισκέπτης έχει τη δυνατότητα να απολαύσει ένα φλιτζάνι Λουμίδης Παπαγάλος επιλέγοντας το αγαπημένο του χαρμάνι μαζί με πλούσιο πρωινό ή brunch με επιλογές στο menu αποκλειστικά φτιαγμένες για να αναδεικνύουν τη γεύση και τα αρώματα του ελληνικού καφέ. Παράλληλα, στα ράφια «της γωνιάς μας» αλλά και στο eshop yolenis.com μπορεί να βρει πλήθος από συνοδευτικά, ταιριασμένα ανάλογα με το χαρμάνι του ελληνικού καφέ Λουμίδης Παπαγάλος, ώστε να δημιουργούν το τέλειο coffee pairing. Η εμπειρία όμως δεν σταματάει εκεί, καθώς ο επισκέπτης μπορεί να προσφέρει αποκλειστικά μέσω του online & offline δικτύου της Yoleni's, ως δώρο στους αγαπημένους του τα καλάθια Λουμίδης Παπαγάλος, γεμάτα επιλεγμένα παραδοσιακά προϊόντα, που αποτελούν συνοδευτικά του ελληνικού καφέ, μαζί με συσκευασίες καφέ ή να δημιουργήσει τη δική του custom-made σύνθεση. Και φυσικά, τα αυθεντικά χαρμάνια Λουμίδης Παπαγάλος είναι εκεί για όσους θέλουν να πάρουν το Ξακουστό άρωμα του πιο αγαπημένου ελληνικού καφέ μαζί τους.



ΔΡΩΜΕΝΑ

Ο,ΤΙ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΓΝΩΡΙΖΕΤΕ...

INFO

> ΘΕΑΤΡΟ ΑΠΟ ΜΗΧΑΝΗΣ
στο Μεταξουργείο
Κάθε Δευτέρα και Τρίτη
στις 21.00 μ.μ.

ΘΕΑΤΡΟ

ΤΟ ΦΙΝΙΣΤΡΙΝΙ

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΜΑΡΙΝΑ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ

Ο Πέτρος Φιλιππίδης σκηνοθετεί τον Αντίνοο Αλμπάνη στο έργο του Βασίλη Ρίσβα, που μιλά για την αντίδραση του σύγχρονου ανθρώπου τη στιγμή που συνειδητοποιεί με πανικό ότι τίποτα δεν είναι πια το ίδιο. Η παράσταση είναι το παράθυρο που κλείνουμε για να μην βλέπουμε και να μην ακούμε τι γίνεται έξω απ' το «κελί» μας, γιατί αδυνατούμε να διαχειριστούμε την ανικανότητά μας να επικοινωνήσουμε με τους άλλους.



ΘΕΑΤΡΟ

Η ΓΕΛΑΔΑ

Το αλληγορικό παραμύθι του Τούρκου δημιουργού Ναζίμ Χικμέτ

Λαϊκή παραβολή, συμβολικό παραμύθι και ιδιότυπη κοινωνική σάτιρα μαζί, γράφεται στη Μόσχα το 1956, από τον αγαπημένο στους Έλληνες Τούρκο ποιητή, Ναζίμ Χικμέτ, συγκεντρώνοντας όλα τα χαρακτηριστικά της πρωτότυπης και πρωτοπόρας δραματουργίας του. Με λόγια απλά, καθαρή ματιά και πνεύμα οξύ, ο μεγάλος ποιητής και τρυφερός παραμυθιάς μιλάει μέσα από το έργο του στο σήμερα, θαρρείς και τίποτα δεν έχει αλλάξει στον κόσμο των ανθρώπων...

Πρόκειται για μια αλληγορία για την εξάρτηση του σύγχρονου ανθρώπου από τον καταναλωτισμό και την παράλογη πρόσδεση της ανθρωπίνης ευτυχίας στην απόκτηση υλικών αγαθών. Αποτελεί μια βαθιά κοινωνική

κριτική, για την εξώθηση των ανθρώπων σε ένα μάταιο κυνήγι, έναν αέναο και εξαντλητικό ανταγωνισμό για οικονομική και κοινωνική ανέλιξη. Τα πρόσωπα του Χικμέτ αναδύονται γλαφυρά, μέσα από τον λυρικό συμβολισμό τους. Είναι ταυτοχρόως αρχετυπικά σύμβολα και καθημερινοί άνθρωποι, πλασμένοι με τρυφερότητα και στοργή, από έναν άνθρωπο που αγάπησε βαθιά τους ανθρώπους, αγωνίστηκε και αφιέρωσε τη ζωή του στην υπεράσπιση της ελευθερίας τους.

Παίζουν οι ηθοποιοί Μίνα Χειμώνα, Πέτρος Νάκος, Αγγελική Κοντού, Σπύρος Σιδέρης, Ηλίας Τσούμπελης.

Info Το έργο παίζεται στο θέατρο *Altera Pars* στον Κεραμεικό κάθε Δευτέρα και Τρίτη στις 21.00 μ.μ.

ΜΕΓΑΡΟ ΜΟΥΣΙΚΗΣ



Η ΛΙΜΝΗ ΤΩΝ ΚΥΚΝΩΝ

ΤΟ ΙΣΤΟΡΙΚΟ ΜΠΑΛΕΤΟ της Εθνικής Όπερας της Οδησού επιστρέφει στη χώρα μας με το διάσημο έργο του Τσαϊκόφσκι «Η λίμνη των κύκνων» από τις 3 έως και τις 5 Μαΐου στο Μέγαρο Μουσικής Αθηνών (αιθ. Αλεξάντρα Τριάντη).

ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ



ΝΕΟΙ ΕΛΛΗΝΕΣ ΦΩΤΟΓΡΑΦΟΙ

ΜΙΑ ΧΑΡΤΟΓΡΑΦΗΣΗ των καλλιτεχνικών ανησυχιών, των προσανατολισμών και των αναζητήσεων της νέας γενιάς της ελληνικής φωτογραφίας αποτελεί η έκθεση «Νέοι Έλληνες Φωτογράφοι | 2010-2018» στο MOMus – Μουσείο Φωτογραφίας Θεσσαλονίκης που θα διαρκέσει μέχρι 25 Σεπτεμβρίου.

ΜΗΝ ΤΟ ΧΑΣΕΙΣ

ΒΙΒΛΙΟ • ΤΑΙΝΙΑ • ΜΟΥΣΙΚΗ

 ΚΙΝΗΜΑΤΟΓΡΑΦΟΣ

 ΤΡΑΓΟΥΔΙ

 ΒΙΒΛΙΟ


01 Για τους μικρούς γεωργούς

Βιωματικό πρόγραμμα με θέμα «Η Πρωτομαγιά των μικρών γεωργών» διοργανώνεται στο Paradise Park. Περιλαμβάνει γνωριμία με τη ζωή του γεωργού και κατασκευή πρωτομαγιάτικου στεφανιού, απευθύνεται σε παιδιά 4-12 ετών και θα πραγματοποιηθεί την 1/5/2019.



02 «Metamodal» Σωκράτης Σινόπουλος Ενέα νέες συνθέσεις του Σωκράτη Σινόπουλου που απογειώνουν με μαεστρία τον αρχέγονο ήχο της λύρας του.



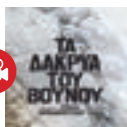
03 «Ανεμοδείκτες στην Επτάλοφο» Γιάννης Πασιώνης Από τις Εκδόσεις Καστανίτη γεγονότα και πρόσωπα που ακολουθούν το μεγάλο ποτάμι της ιστορίας.



04 «Γαλάζια Λίμνη» Μάριος Φραγκούλης Ένας καθαρά ελληνικός δίσκος με 11 τραγούδια με καλλιτεχνική επιμέλεια της Λίνας Νικολακοπούλου.



05 «Ο χορός της μέλισσας» Πάνος Ιωαννίδης Από τις Εκδόσεις Κέδρος ένα πρωτότυπο νουάρ μυθιστόρημα με φόντο την πόλη της Θεσσαλονίκης.



06 «Τα δάκρυα του βουνού» του Στέλιου Χαλαμπόπουλου Μια ομάδα μαστόρων της πέτρας περιπλανιέται αναζητώντας δουλειά στην Ήπειρο του 1899.



ΘΕΣΣΑΛΙΑ, ΒΑΓΚΝΕΡ ΚΑΙ ΝΤΟΜΑΤΕΣ

ΤΗΣ ΑΛΙΚΗΣ ΧΟΥΛΙΑΡΑ

Η πεπειραμένη ντοκιμαντερίστρια Μαριάννα Οικονόμου ταξίδεψε ως τον Θεσσαλικό κάμπο και την Ηλιάδα Καρδίτσας για να αποκαλύψει τη σχέση που έχει ο... Ρίχαρντ Βάγκνερ με τις ντομάτες, μέσα από ένα απολαυστικό ντοκιμαντέρ το οποίο συμμετείχε στο Φεστιβάλ Βερολίνου και απέσπασε το βραβείο της Διεθνούς Ένωσης Κριτικών (Fipresci) στην Θεσσαλονίκη. Συνοπτικά η υπόθεση έχει ως εξής: Σε ένα χωριό της Καρδίτσας δυο ξαδέλφια και πέντε γυναίκες

αποφασίζουν να καλλιεργήσουν βιολογικές ντομάτες. Συσκευάζοντάς τις πρωτότυπα, φιλοδοξούν να εξάγουν τα προϊόντα τους σ' όλο τον κόσμο. Εστιάζοντας στα πρόσωπα, τα οποία καθοδηγούν την εύρυθμη αφήγηση, η ανθρωποκεντρική ματιά της Οικονόμου περιγράφει μια συγκινητική νεοελληνική πραγματικότητα. Αυτή της ερημωμένης επαρχίας η οποία απογοητεύεται, αλλά συνεχίζει να ελπίζει, να κάνει όνειρα και να κατεβάζει ιδέες.

ΤΟΥΡΙΣΜΟΣ

30 ΕΚΑΤ. ΛΙΠΕΣ

υπολογίζεται πως συνεισέφερε το Game of Thrones στον τουρισμό της Βόρειας Ιρλανδίας όπου και εν μέρει γυρίζεται το σίριαλ.



ΤΟ ΜΟΥΣΕΙΟ ΚΑΖΑΝΤΖΑΚΗ ΤΑΞΙΔΕΥΕΙ ΣΤΗΝ ΕΛΕΥΣΙΝΑ

ΜΕ ΣΤΟΧΟ την ενίσχυση της εξωστρέφειάς του το Μουσείο Καζαντζάκη επεκτείνει τις υπηρεσίες του και εκτός της μόνιμης εγκατάστασής του στην Κρήτη. Σε αυτό το πλαίσιο από 4 έως 18 Μαΐου, στις εγκαταστάσεις του πολιτιστικού κέντρου Δ. Ελευσίνας «Λεωνίδας Κανελλόπουλος», θα φιλοξενηθεί η κινητή έκθεση «Βίος και πολιτεία του Ν. Καζαντζάκη».

ΑΠΟ ΤΟ ΤΕΛΟΣ ΜΑΙΟΥ ΞΕΚΙΝΑ ΤΟ ΦΕΣΤΙΒΑΛ ΑΘΗΝΩΝ & ΕΠΙΔΑΥΡΟΥ

ΧΟΡΟΣ, ΘΕΑΤΡΟ, ΜΟΥΣΙΚΗ ΚΑΙ ΕΙΚΑΣΤΙΚΑ

Ξεκίνησε τη Μεγάλη Τρίτη η προώληση εισιτηρίων του Φεστιβάλ Αθηνών και Επιδαύρου 2019. Διαθέσιμα είναι εισιτήρια για το Ηρώδειο, την Επίδαυρο, την Πειραιώς 260 και για τους άλλους χώρους των φετινών παραγωγών του Φεστιβάλ.

Έλληνες και ξένοι δημιουργοί

Θεατρικές παραστάσεις από Έλληνες και ξένους δημιουργούς, μουσικές συναυλίες και αφιερώματα, όπερα, σύγχρονος χορός, εικαστικά και πολλές ακόμα δράσεις συνθέτουν και φέτος ένα πολυσυλλεκτικό πρόγραμμα που θα εκτυλίσσεται από τα τέλη Μαΐου μέχρι τις αρχές Αυγούστου στο «σπίτι» του Φεστιβάλ, στην Πειραιώς 260, στο Ηρώδειο, καθώς και σε διάφορα σημεία της Αθήνας και του Πειραιά, στο πλαίσιο του «ανοίγματος» του Φεστιβάλ στην πόλη. Παράλληλα, από τα τέλη Ιουνίου μέχρι τα μέσα Αυγούστου, το μεγάλο και το μικρό θέατρο της Αρχαίας Επιδαύρου θα φιλοξενήσουν τα φετινά Επιδαύρια.

Αγορά εισιτηρίων

Η αγορά εισιτηρίων μπορεί να γίνει τηλεφωνικά, ηλεκτρονικά και από τα καταστήματα Public. Τηλεφωνικό κέντρο: 210 8938112 (Δευτέρα έως Κυριακή 09:00 π.μ.-21:00 μ.μ.).



ΑΦΙΕΡΩΜΕΝΟ ΣΤΗ ΜΑΚΡΑΙΩΝΗ ΔΙΑΔΡΟΜΗ ΤΟΥ ΣΑΜΙΩΤΙΚΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ

ΕΠΙΣΚΕΨΙΜΟ ΞΑΝΑ ΤΟ ΜΟΥΣΕΙΟ ΟΙΝΟΥ

ΤΗΣ ΑΛΙΚΗΣ ΧΟΥΛΙΑΡΑ

Ενα «ζωντανό» μουσείο, εκεί που η παραδοσιακή καλλιέργεια, η οινοποίηση και η παλαίωση ζωντανεύουν μέσω μοναδικών εκθεμάτων είναι το Μουσείο Οίνου του ΕΟΣ Σάμου, που στεγάζεται σε ένα πέτρινο κτίριο του 19ου αιώνα, το οποίο λειτουργούσε πριν την ίδρυση του Συνεταιρισμού ως οινοποιθήκη και αργότερα ως βαρελοποιείο. Μετατράπηκε σε μουσειακό χώρο το 2005 και από τότε φιλοξενεί στοιχεία που προσδιορίζουν το σαμιώτικο κρασί: Από τη φυσική αναπάρσταση της καλλιέργειας των σαμιακών αμπελι-

ών σε «πεζούλες ξερολιθιάς», το «καλύβι» και το πατητήρι, τις συλλεκτικές φιάλες, τις παλαιές φωτογραφίες και τα χειρόγραφα αρχεία καταγραφής της παραγωγής, τα εργαλεία και σκεύη, την τέχνη της βαρελοποιίας,

ως τα παμπάλαια μηχανήματα οινοποίησης αλλά και τις τεράστιες ξύλινες οινοδεξαμενές του προηγούμενου αιώνα, χωρητικότητας έως και 80 τόνων! Επίσης να σημειωθεί ότι στο Μουσείο Οίνου, το οποίο ανοίγει ξανά για το κοινό την Πέμπτη 2 Μαΐου, λειτουργούν εξοπλισμένος συνεδριακός χώρος και πωλητήριο για τα προϊόντα των μελών του Συνεταιρισμού.



ΜΕ ΤΟ ΒΛΕΜΜΑ ΣΤΑ ΔΙΕΘΝΗ EVENTS



Sial Canada 2019

Η μεγαλύτερη έκθεση τροφίμων και ποτών στη Β. Αμερική θα πραγματοποιηθεί έως 2 Μαΐου στο Μοντρέαλ.



TuttoFood & TuttoWine

Η έκθεση τροφίμων & ποτών TuttoFood θα πραγματοποιηθεί στο Μιλάνο στις 6-9 Μαΐου μαζί με την TuttoWine.



NYIOOC 2019

Στις 10 Μαΐου θα αποκαλυφθούν οι νικητές του Διεθνούς Διαγωνισμού Ελαιολάδου της Νέας Υόρκης.



Tectextil 2019

Η διεθνής έκθεση για την κλωστοϋφαντουργία, θα πραγματοποιηθεί στη Φρανκφούρτη από 14 έως 17 Μαΐου 2019.

ΓΚΑΖΙ**Βιολογικά και eco living**

Το Bio Festival προσανατολισμένο 100% στα βιολογικά τρόφιμα και το eco-living, που απευθύνεται τόσο σε καταναλωτές (b2c), όσο και σε επαγγελματίες του κλάδου (retailers), θα πραγματοποιηθεί στις 11-13 Μαΐου, στο ιστορικό εργοστάσιο φωταερίου στην Τεχνόπολη του Δήμου Αθηναίων. Διοργάνωση Forum AE.

**ΒΟΛΟΣ**

16/05

Διαχείριση υδάτινων πόρων

Η Επιστημονική Εταιρεία Ελληνική Υδροτεχνική Ένωση (EYE) σε συνεργασία με το Τμήμα Γεωπονίας Ιχθυολογίας & Υδάτινου Περιβάλλοντος του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας και το Τμήμα Πολιτικών Μηχανικών του ΤΕΙ Θεσσαλίας, διοργανώνει το 14ο Πανελλήνιο Συνέδριο για την επιστήμη του νερού, τη διαχείριση των υδατικών πόρων και στην προστασία του περιβάλλοντος.

**ΚΑΣΤΡΙ****Φόρουμ για Κρασί και Σταφίδα**

Φόρουμ για το Κρασί και τη Σταφίδα (Wine & Currant Marketing Forum), που αφορά την προώθησή τους στη γερμανική αγορά, διοργανώνει στις 9 Μαΐου το Ελληνογερμανικό Εμπορικό και Βιομηχανικό Επιμελητήριο διοργανώνει σε συνεργασία με την εταιρεία-μέλος του, BASF Ελλάς ABEE και την Τράπεζα Πειραιώς, υπό την αιγίδα του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων. Η εκδήλωση θα λάβει χώρα στο Ξενοδοχείο Domotel Kastri (Ελ. Βενιζέλου 154 και Ρωμυλίας, Νέα Ερυθραία).



ΑΠΟ 8 ΕΩΣ 10 ΜΑΪΟΥ ΣΤΟ ΡΙΜΙΝΙ ΤΗΣ ΙΤΑΛΙΑΣ

Η ΜΕΓΑΛΗ ΓΙΟΡΤΗ ΤΩΝ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

Οι συμμετέχοντες εκθέτες θα εκπροσωπούν όλη την αλυσίδα φρούτων και λαχανικών, σπόρους και φυτώρια, μηχανήματα. Θα λειτουργεί το Acqua Campus, με τεχνολογίες αιχμής στην άρδευση, το Χωριό με συστήματα Θερμοκηπίου, φόρουμ με υλικοτεχνικό εξοπλισμό για κατεψυγμένα. Θα φιλοξενηθεί Συνέδριο Τροπικών Φρούτων (8-9 Μαΐου) με έμφαση στην παπάγια, το λεμόνι, τα φρούτα του πάθους, το αβοκάντο, το μάνγκο, τον ανανά με συμμετέχοντες από την Ινδονησία, όπου υπάρχουν οι μεγαλύτερες εκτάσεις παραγωγής του και την Κόστα Ρίκα. Θα μοιραστούν την εμπειρία τους στελέχη της DOLE.

Θα γίνει ακόμη συνάντηση για το Επιτραπέζιο Σταφύλι (10 Μαΐου) που θα αφορά τόσο την ιταλική εμπειρία στη

Σικελία και την Απουλία όσο και τα δεδομένα για τον κλάδο διεθνώς.

Στο επίκεντρο της διοργάνωσης θα βρεθεί η υποσαχάρια Αφρική. Στις 8 Μαΐου διοργανώνεται συζήτηση στο τραπέζι πάνω στο θέμα της βιομηχανικής ανάπτυξης στη γεωργία και τα κπευτικά της αφρικανικής ηπείρου.

Η περιοχή της Ιταλίας που θα συγκεντρώσει την προσοχή είναι το Piedmont που υπολογίζεται ότι δίνει τον χρόνο γύρω στους 170.000 τόνους κυρίως κόκκινων μήλων. Παρουσιάζει, επίσης, σημαντική παραγωγή σε ακτινίδια, που θεωρείται η δεύτερη μεγαλύτερη στην Ιταλία, αντιπροσωπεύοντας το 20%. Επιπλέον, θα λάβει χώρα Συνέδριο (10 Μαΐου) με θέμα «Οι αλυσίδες τροφοδοσίας συναντούν τις βιοδιεγερτικές ουσίες (Biostimulants)».

MACFRUIT 2019



ΙΩΑΝΝΙΝΑ

Κεντητοί επιτάφιοι

Η Ιερά Μητρόπολη Ιωαννίνων, το ΠΙΟΠ και η Εφορεία Αρχαιοτήτων συνδιοργανώνουν την περιοδική έκθεση «Κεντητοί επιτάφιοι στα Ιωάννινα, 18ος και 19ος αι.», στο Μουσείο Αργυροτεχνίας. Η έκθεση, που θα διαρκέσει έως τις 17 Ιουνίου, παρουσιάζει για πρώτη φορά επιλεγμένους επιταφίους και αναδεικνύει τη σημασία των εκκλησιαστικών αυτών κεντημάτων.

ΣΠΑΡΤΗ



Στολίζοντας πασχαλινά αυγά

Μικροί και μεγάλοι θα βάψουν και θα στολίσουν πασχαλινά αυγά, τα οποία στη συνέχεια θα διατεθούν στο Άσυλο Ανιάτων της Ιεράς Μητροπόλεως Μονεμβασίας & Σπάρτης, τη Μ. Πέμπτη 25 Απριλίου στο Μουσείο Ελιάς και Ελληνικού Λαδιού. Η συμμετοχή και τα υλικά είναι δωρεάν.

ΑΓΩΝΑΣ ΔΡΟΜΟΥ



Stymphalia Lake Run 2019

Το Ν.Π.Δ.Δ «Η ΜΗΚΩΝΗ» Σικυωνίων, ο Αθλητικός Όμιλος Ποσειδών Λουτρακίου, σε συνεργασία με τον ΑΣ Λαύκας «Η Στυμφαλίς» και την Ε.Α.Σ. Σ.Ε.Γ.Α.Σ. Πελοποννήσου προκηρύσσουν τον 4ο Ημιμαραθώνιο Αγώνα την Κυριακή 16 Ιουνίου.



ΜΕ ΤΗ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΤΗΣ ΔΗΜΟΤΙΚΗΣ ΠΙΝΑΚΟΘΗΚΗΣ ΑΓΡΙΝΙΟΥ

ΣΤΟ ΑΓΡΙΝΙΟ Η 5η ΕΛΑΙΑ

ΤΟΥ ΕΛΙΣΣΑΙΟΥ ΙΩΑΝΝΗ ΜΑΝΙΑΤΗ

Στις φετινές εκδηλώσεις υπό τον γενικό τίτλο «Ελαία» που οργανώνονται από το Τμήμα Αγροτικής Παραγωγής του Δήμου Αγρινίου, συμμετέχει η Δημοτική Πινακοθήκη Αγρινίου εκπληρώνοντας έναν θεμελιώδη στόχο, τη διασύνδεση της ελιάς με τον πολιτισμό μας. Στους χώρους της παρουσιάζονται έργα 13 σημαντικών δημιουργών οι οποίοι, όπως χαρακτηριστικά ανέφερε ο Δήμαρχος Αγρινίου Γιώργος Παπαναστασίου στα εγκαίνια: «...μας προσκαλούν να περπατήσουμε σε έναν εικαστικό ελαιώνα και να αναγνωρίσουμε την σπάνια κληρονομιά της οποίας είμαστε υπερήφανοι θεματοφύλακες». Επίκεντρο αποτελεί το έργο και η προσωπικότητα του Εμμανουήλ Βάθη και μαζί εκτίθε-

νται έργα (προερχόμενα από ιδιωτικές συλλογές) σημαντικών Ελλήνων δημιουργών εμπνευσμένα από το ιερό δένδρο.

Η 5η Ελαία έχει ως θεματολογία: «Εκπαιδύοντας ελαιοκομικά - Ο δρόμος της ελιάς» με σειρά εκπαιδευτικών και πολιτιστικών εκδηλώσεων για την καλλιέργεια της ελιάς και τη διαχρονική της αξία για να καλύψει όλες τις πλευρές της εκπαίδευσης σε μαθητές, φοιτητές, παραγωγούς, μεταποιητές, καταναλωτές, πολίτες κ.ο.κ.

Η έκθεση τελεί υπό την αιγίδα του υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης & Τροφίμων και της Γενικής Γραμματείας Νέας Γενιάς του υπουργείου Παιδείας Έρευνας & Θρησκευμάτων και θα διαρκέσει μέχρι τις 17 Μαΐου 2019.



info

Οι ώρες λειτουργίας της έκθεσης είναι: Τρίτη έως Σάββατο 10:00 π.μ. - 13:30 μ.μ. & 18:00 - 21:00 μ.μ. Κυριακή: 11:00 π.μ. - 14:00 μ.μ. Δευτέρα & αργίες κλειστά



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

www.agronews.gr

ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ... ΠΝΕΥΜΑΤΟΣ

ΓΡΑΦΕΙ Η ΑΛΙΚΗ ΧΟΥΛΙΑΡΑ

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



Η ανθρωποσοφική προσέγγιση στη διατροφή

ΣΥΓΓΡΑΦΕΑΣ:
Rudolf Steiner

Ο ΜΕΣΟΣ άνθρωπος σήμερα βομβαρδίζεται από πληροφορίες και συμβουλές για το τι πρέπει να τρώει. Τι επίπτωση μπορεί να έχει αυτό το γεγονός στην ενστικτώδη γνώση του; Ο Rudolf Steiner αντιμετωπίζει το ζήτημα της διατροφής με ανοικτό μυαλό, από την οπτική γωνία της πνευματικής επιστήμης. Δεν προσπαθεί να κατευθύνει, αλλά μόνο να δώσει στον ενδιαφερόμενο όλα τα εφόδια για να αποφασίσει μόνος του.

Εκδόσεις ETRA
Τιμή: 19,80 €



Συναξάρια της μικρής πατρίδας

ΣΥΓΓΡΑΦΕΑΣ:
Θοδωρής Παπαθεοδώρου

Ο ΜΗΛΙΟΣ, η Ανθή, η μικρούλα Βάσιλκα, λιανοκέρια της σκλάβας Μακεδονίας. Μια χούφτα χρόνια μόνο η ζωή τους, στερημένα σε φωτιά και πόλεμο. Η Αρετή και η Φωτεινή, γυναίκες της μικρής πατρίδας, ταγμένες σε αγώνα αντρειωμένο για το γένος και τη λευτεριά. Θέριεψαν οι ψυχές τους κι έκλαψαν συνάμα. Σιμά τους ο Παύλος Μελάς, ο Τέλλος Άγρας, ο καπετάν Κώττας, ο καπετάν Γαρέφης.

Εκδόσεις Ψυχογιός
Τιμή: 19,90 €



Το μέλι το θαλασσινό

ΣΥΓΓΡΑΦΕΑΣ:
Μαίρη Κοντζόγλου

ΕΙΝΑΙ η περίοδος της δικτατορίας και η 12χρονη Δήμητρα μαζί με την οικογένειά της ετοιμάζονται να περάσουν τις διακοπές του Πάσχα στο χωριό των παππούδων. Τη φαινομενική γαλήνη της καθωσπρέπει οικογένειας θα διαταράξει μία σειρά από απρόβλεπτα γεγονότα. Ένας τραγικός θάνατος, η επιβεβλημένη αναβολή ενός πολυαναμενόμενου γάμου, η εμφάνιση ενός άγνωστου μέχρι εκείνη τη στιγμή μέλους της οικογένειας και ένα καλά κρυμμένο μυστικό...

Εκδόσεις Μεταίχμιο
Τιμή: 15,50 €



Πρακτικές Μάρκετινγκ στην Εστίαση

ΣΥΓΓΡΑΦΕΑΣ:
Γιάννης Πρωτοπαπαδάκης

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ο χώρος της εστίασης προσέλκυε φιλόδοξους επιχειρηματίες, που πίστευαν ότι θα βγάλουν εύκολο χρήμα, πολλοί από τους οποίους όμως σύντομα θα διαπίστωναν τη σκληρή πραγματικότητα. Ο σοφός μας ο λαός λέει ότι «όλα είναι θέμα μάρκετινγκ» και δυστυχώς ή ευτυχώς η εστίαση δεν αποτελεί εξαίρεση. Στο έντονα ανταγωνιστικό περιβάλλον που ζούμε, η παροχή ενός καλού προϊόντος από μία ευγενική υπάλληλο ίσως να μην αρκεί..

Εκδόσεις: ΙΟΝ
Τιμή: 10,60 €

ΠΡΟΟΡΙΣΜΟΣ

ΦΙΛΟΞΕΝΙΑ - ΑΞΙΟΘΕΑΤΑ - ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ - ΓΕΥΣΕΙΣ

ΠΑΤΜΟΣ

ΠΑΣΧΑ ΣΤΟ ΝΗΣΙ ΤΗΣ ΑΠΟΚΑΛΥΨΗΣ

Ανεπιτήδευτη, φυσικά όμορφη και γαλήνια... Συνδεδεμένη στενά με τις αφηγήσεις της θρησκευτικής μας ιστορίας, η Πάτμος αποτελεί τον κατάλληλο προορισμό για να βιώσει ο επισκέπτης τη μυσταγωγία του Πάσχα. Ακόμη κι όσοι δεν είστε λάτρεις των θρησκευτικών εθίμων αποκλείεται να μην συγκινηθείτε από την κατανυκτική ατμόσφαιρα του νησιού.

ΤΗΣ ΜΑΡΙΝΑΣ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ



«Ιερουσαλήμ του Αιγαίου», όπως την αποκαλούν, είναι το κατάλληλο μέρος για να βιώσετε τη Μεγάλη Εβδομάδα όπως ποτέ άλλοτε. Έχει σημασία η έλευση στο νησί να γίνει από την αρχή της Μεγάλης Εβδομάδας, καθώς τα έθιμα έχουν μείνει αναλλοίωτα στον χρόνο και αξίζει κανείς να τα παρακολουθήσει. Αυτό που δεν πρέπει σίγουρα να χάσετε είναι η τελετή του Νιπτήρα, το πρωί της Μεγάλης Πέμπτης. Το έθιμο αυτό πραγματοποιείται μόνο στην Πάτμο και την Ιερουσαλήμ και έχει τις ρίζες του στο Βυζάντιο. Πρόκειται για την αναπαράσταση του Μυστικού Δείπνου που πραγματοποιείται στην πλατεία του Δημαρχείου όπου ο ηγούμενος της Μονής του Αγ. Ιωάννη του Θεολόγου πλένει τα πόδια δώδεκα μοναχών όπως έκανε ο Ιησούς στους μαθητές του. Ύστερα από την εντυπωσιακή αναπαράσταση ακολουθεί το πατροπαράδοτο μεσημεριανό τραπέζι το οποίο «επιβάλλεται» να περιλαμβάνει ντολμαδάκια με φρέ-







σκα αμπελόφυλλα καθώς και βραστά χλωροκούκια που τρώγονται κατ' εξαίρεση με λάδι.

Τη Μεγάλη Παρασκευή είναι η ώρα να επισκεφθείτε τη Μονή του Αγ. Ιωάννη, ένα από τα τρία Μνημεία Παγκόσμιας Κληρονομιάς της UNESCO του νησιού, που από μακριά μοιάζει με φρούριο. Εκεί θα παρακολουθήσετε την αναπαράσταση της Αποκαθήλωσης. Το βράδυ πια θα έχει έρθει η ώρα για τον Επιτάφιο και την περιπλάνηση στα σοκάκια του νησιού όπου οι επισκέπτες θα έχουν την ευκαιρία να δουν το ράντισμα των νοικοκυρών με ντόπιο ανθόνερο. Τελικός προορισμός των επιταφίων οι μεγάλες πλατείες της Σκάλας και της Χώρας. Καταλήγοντας στη Χώρα μην χάσετε την ευκαιρία να επισκεφθείτε τις ωραίες γκαλερί και τα φιλότεχνα μικρά μαγαζάκια της. Λίγο πιο αργά απολαύστε στην πλατεία της Χώρας το κοκτέιλ σας σε ένα από τα χαλαρά μπαράκια του νησιού.

Ανάσταση σε 7 γλώσσες

Η Πάτμος δεν φημίζεται τόσο για την Ανάσταση το Μεγάλο Σάββατο, όχι γιατί δεν είναι εντυπωσιακή, αλ-

Κτισμένοι στα ανατολικά της Ιεράς Μονής Πάτμου, στην κορυφή ενός λοφίσκου με θέα την θάλασσα οι τρεις ανεμόμυλοι της Χώρας αποτελούν ένα ακόμα κόσμημα τού νησιού.

λά γιατί στο νησί υπάρχει η δεύτερη Ανάσταση που γίνεται την Κυριακή το απόγευμα στη Μονή του Αγ. Ιωάννη, στον Εσπερινό της Αγάπης. Αξίζει κάποιος να παρακολουθήσει το Αναστάσιμο Ευαγγέλιο καθώς διαβάζεται σε εφτά γλώσσες.

«Βουτιά» στην παράδοση

Εναλλακτικά, το απόγευμα της Κυριακής του Πάσχα ενδείκνυται για μία βόλτα στην πλατεία της Σκάλας όπου οι πολιτιστικοί Σύλλογοι του νησιού αναλαμβάνουν να δώσουν ζωή στους τοπικούς χορούς. Φυσικά, δεν θα μπορούσαν να λείπουν από το πρόγραμ-

μα και τα παραδοσιακά εδέσματα του Πάσχα που προσφέρονται απλόχερα. Τα έθιμα κλείνουν τη Νέα Τρίτη με την περιφορά των εικόνων στα σπίτια της κάθε ενορίας. Ένα ακόμη στοιχείο της λατρευτικής παράδοσης που έχει μείνει αναλλοίωτο στον χρόνο.

Φυσικά, η Πάτμος δεν είναι γνωστή μόνο για τα έθιμα της. Περιπατώντας στον Απορθηανό δρόμο θα μπορούσατε να δείτε έναν καλοδιατηρημένο μεσαιωνικό οικισμό που αποτελεί πλέον μνημείο της UNESCO αλλά και το Σπήλαιο της Αποκάλυψης, όπου ο Ιωάννης ο Θεολόγος λέγεται ότι έγραψε το βιβλίο της «Αποκάλυψης». Αναπόσπαστο κομμάτι της Χώρας είναι τα αρχοντικά της. Αν θέλετε να θαυμάσετε το εσωτερικό ενός χαρακτηριστικού δείγματος επισκεφθείτε το αρχοντικό Νικολαΐδη, που αποτελεί πλέον μουσείο. Ο ιδανικότερος τρόπος για να κλείσετε την περιήγησή σας στο νησί της Πάτμου είναι να απολαύσετε το ηλιοβασίλεμα από τον Προφήτη Ηλία που βρίσκεται στο υψηλότερο σημείο του νησιού. Το ξεχωριστό τοπίο με τα μεγάλα βράχια, τις σπηλιές και το απέραντο Αιγαίο θα σας κάνει να μην ξεχάσετε ποτέ το νησί που λέγεται Πάτμος.



1 & 2

Κάθε χρόνο μεγάλος αριθμός πιστών επιλέγει την Πάτμο για να βιώσει μία εντελώς ξεχωριστή εμπειρία, γεμάτη ένταση και κατάνυξη.

3

Κέντρο του νησιού παραμένει μέχρι σήμερα το γραφικό λιμάνι της Σκάλας,

4

Την άνοιξη η Πάτμος χαρίζει στον επισκέπτη της άπειρες ομορφιές. Αυτή την εποχή όλο το νησί αναγεννάται.

5

Ένα μεγάλο δίκτυο παλαιών μονοπατιών διατρέχει ολόκληρο το νησί της Πάτμου.

6

Η ακτογραμμή της Πάτμου εμφανίζει εντυπωσιακή ποικιλία από ακτές, κόλπους και βράχους με περίεργα σχήματα.



Πάτμος

Το βορειοδυτικότερο νησί των Δωδεκανήσων. Βρίσκεται νότια της Σάμου, νοτιοανατολικά της Ικαρίας, βορειοδυτικά της Λέρου και σε απόσταση 25 μιλίων από τις ακτές της Τουρκίας.



EIRINI LUXURY HOTEL VILLAS ΜΕ ΘΕΑ ΤΟ ΒΑΘΥ ΜΠΛΕ ΤΟΥ ΑΙΓΑΙΟΥ

Οι γεύσεις του bar restaurant Πλειάδες μπορούν να ικανοποιήσουν και τους πιο απαιτητικούς

Αν ψάχνετε ένα μαγευτικό μέρος διαμονής στην Πάτμο τότε το Eirini Luxury Hotel Villas μπορεί να σας προσφέρει αυτό που ζητάτε. Το μεγαλύτερο πλεονέκτημα του; Η τοποθεσία του. Απέχει μόλις 10 λεπτά με τα πόδια από τη Χώρα της Πάτμου, πράγμα που σημαίνει ότι ενώ από το μπαλκόνι σας θα μπορείτε να «χαθείτε» στη θέα του Αιγαίου, ταυτόχρονα θα είστε μία ανάσα μακριά από τα κεντρικά σημεία του νησιού όπου

θα εκτυλιχθούν τα έθιμα του Πάσχα.

Το Eirini Luxury Hotel Villas συνδυάζει την παραδοσιακή αισθητική με τις υπερπολυτελείς ανέσεις. Αν θέλετε να κάνετε ένα δώρο στον εαυτό σας τότε θα επιλέξετε ένα από τα καταλύματα με ιδιωτική πισίνα ή υδρομασάζ.

Φυσικά, δεν πρέπει να ξεχνάμε και το γευστικό ταξίδι που επιβάλλεται να κάνετε στην παραδοσιακή κουζίνα του νησιού. Άλλωστε Πάσχα χωρίς καλό φαγητό δεν νοείται. Οι γευστικές

προτάσεις του bar restaurant Πλειάδες, που βρίσκεται μέσα στο ξενοδοχειακό συγκρότημα, έχουν απογειωθεί με τις συμβουλές του Έκτορα Μποτρίνι και μπορούν να ικανοποιήσουν και τους πιο απαιτητικούς ουρανίσκους.

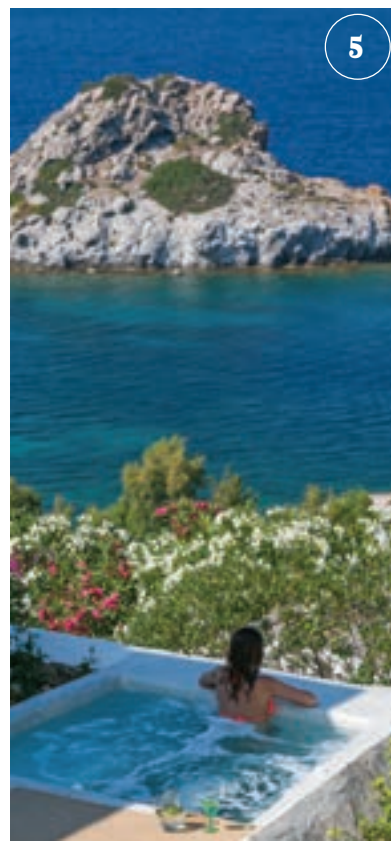
Το προσωπικό οργανώνει τη μεταφορά σας από και προς το λιμάνι καθώς και επισκέψεις σε αξιοθέατα. Εν κατακλείδι το Eirini Luxury Hotel Villas σας εγγυάται ότι θα λατρέψετε τη διαμονή σας στην Πάτμο.

ΠΡΟΟΡΙΣΜΟΣ ΠΑΤΜΟΣ



Το ξενοδοχείο είναι κτισμένο στην κορυφή του λόφου Σάφιλα, 4,5 χλμ. μακριά από τη Χώρα της Πάτμου και 3 χλμ. από τη Σκάλα.

Ξαπλώστε στα υπέρδιπλα κρεβάτια και αφήστε να σας νανουρίσει το κύμα και η σιωπή της νύχτας.



1&2

Οροφές με ξύλινα δοκάρια, σκούρο ξύλινο δάπεδο, καθρέπτες αντίκες, χειροποίητα πλακάκια από την Πάτμο και ντουλάπια σε θαλασσί αποχρώσεις συνθέτουν τη ρουστίκ αισθητική του καταλύματος.

3

Οι επισκέπτες ξεκινούν την ημέρα τους με το πρωινό που σερβίρεται στο μπαρ της πισίνας.

4

Το συγκρότημα περιλαμβάνει κοινόχρηστη εξωτερική πισίνα, pool bar και καλαίσθητο εστιατόριο.

5

Αν θέλετε να κάνετε ένα δώρο στον εαυτό σας, επιλέξτε ένα από τα καταλύματα που διαθέτουν ιδιωτική πισίνα ή υδρομασάζ.

ΣΤΑ ΜΟΝΟΠΑΤΙΑ ΤΗΣ ΠΑΤΜΟΥ

Η περιπλάνηση στους παλιούς αγροτικούς δρόμους αποκαλύπτει αρχαία και νεότερα μνημεία, τη φυσική ομορφιά και τις ιστορίες των κατοίκων του νησιού

ΤΗΣ ΜΑΡΙΝΑΣ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ

Θησαυρούς απίστευτης ομορφιάς για τους λάτρεις της ποδηλασίας και της πεζοπορίας κρύβει το δίκτυο παλαιών μονοπατιών που διατρέχει την Πάτμο. Πρόκειται για ένα σύμπλεγμα παραδοσιακών δρόμων που συνέδεαν τους οικισμούς με τις αγροτικές περιοχές, τα βοσκοτόπια και την Ιερά Μονή Αγίου Ιωάννη του Θεολόγου. Επιπλέον, κάποια από αυτά τα μονοπάτια οδηγούν στα ερημητήρια και τα καθίσματα που βρίσκονται διάσπαρτα σε όλο το νησί. Πρώτη επιλογή των περιπατητών είναι φυσικά ο Απορθηανός δρόμος, το ιστορικό πέτρινο καλντερίμι μήκους 2,4χλμ. που ενώνει την Χώρα με την Σκάλα. Πρόκειται για τον πρώτο δημόσιο δρόμο του νησιού, που κατασκευάστηκε το 1819 και αποκαταστάθηκε το 2010, δίνοντας τη δυνατότητα στον επισκέπτη να περιηγηθεί σε αυτό. Περιπλανηθείτε στους παλιούς δρόμους και ανακαλύψτε συγκλονιστικά τοπία, αρχαία και

νεότερα μνημεία, την πλούσια χλωρίδα και πανίδα την πανέμορφη ακτογραμμή, αλλά κυρίως τις μοναδικές ιστορίες των κατοίκων του νησιού.

Οι μύλοι της χώρας

Κόσμημα του νησιού είναι και οι τρεις ανεμόμυλοι τής Χώρας, κτισμένοι στην κορυφή ενός λοφίσκου. Η αποκατάσταση τους ξεκίνησε το 2010. Οι συγκεκριμένοι ανεμόμυλοι, δύο εκ των οποίων χρονολογούνται στο 1588, έπεσαν σε αχρηστία στα τέλη της δεκαετίας 1950, όταν η βιομηχανική αλευροποιΐα αντικατέστησε την παραδο-

σιακή παραγωγή. Σήμερα, ο πρώτος μύλος επαναλειτουργεί ως αλευρόμυλος, με απώτερο σκοπό να προσφέρει στους επισκέπτες του την εικόνα και τη γνώση της παραδοσιακής τεχνολογίας.

ΑΞΙΟΘΕΑΤΑ

Το Ιερό Σπήλαιο

Τοποθετημένο στο λόφο μεταξύ της Σκάλας και της Χώρας, το Ιερό Σπήλαιο της Αποκάλυψης είναι ένα από τα σημεία αναφοράς όχι μόνο της Πάτμου, αλλά του χριστιανισμού παγκοσμίως. Το σπήλαιο αυτό αποτέλεσε το καταφύγιο του Μαθητή του Ιησού, Ιωάννη, το 95 μ.Χ. Σήμερα, έχει διαμορφωθεί σε λατρευτικό χώρο, όπου δίνεται η δυνατότητα στον προσκυνητή να δει το χώρο στον οποίο γράφτηκε η Αποκάλυψη.



ΠΑΤΟΙΝΟΣ**Η ΑΡΜΟΝΙΑ ΤΩΝ ΚΟΚΚΙΝΩΝ
ΦΡΟΥΤΩΝ ΣΤΟ ΜΑΥΡΟΘΗΡΙΚΟ**

ΤΟ ΜΑΥΡΟΘΗΡΙΚΟ είναι μία από τις ετικέτες του οινοποιείου «Πάτοινος». Ντυμένο με ένα έντονο ρουμπινί χρώμα, αναπτύσσει στη μύτη ένα πλούσιο και σύνθετο άρωμα, αποκαλύπτώντας σε τέλεια αρμονία διάφορες νότες ώριμων κόκκινων φρούτων και χαρακτηριστών του σταφυλιού που συλλέχθηκε σε τέλεια ωρίμανση. Το στόμα βρίσκεται σε αδιάσπαστη ακολουθία. Λεπτό και πολύπλοκο με μακρύ τελείωμα, αναδίδει απαλές νότες ορυκτού και κόκκινων φρούτων ψημένων σε τόνους βανίλιας και φρυγανιάς. Μεστό με λεπτά και μεταξένια αρώματα αποκαλύπτει τον πλούτο του terroir του.

**ΠΑΤΙΝΙΩΤΙΚΗ ΤΥΡΟΠΙΤΑ****ΟΠΟΙΟΣ ΤΗ ΔΟΚΙΜΑΣΕΙ ΘΕΛΕΙ
ΝΑ ΜΑΘΕΙ ΤΗ ΣΥΝΤΑΓΗ ΤΗΣ**

ΜΟΙΑΖΕΙ περισσότερο με τάρτα και έχει γεύση αναμφίβολα πληθωρική.

Υλικά**Για τη ζύμη**

1 ½ κιλό αλεύρι για όλες τις χρήσεις
150 γρ. βούτυρο
½ ποτήρι ελαιόλαδο
1 φλιτζανάκι του καφέ ζάχαρη
300 γρ. κλιαρό γάλα
1 φακελάκι ξηρή μαγιά

Για τη γέμιση

800 γρ. πατινιώτικη φέτα
800 γρ. πατινιώτικη μυζήθρα
800 γρ. πατινιώτικο φρέσκο τυρί
16 αυγά ντόπια
1 κ.σ. ντόπιο ανθόνερο
λίγη κανέλα

Εκτέλεση

Ζυμώνουμε τα υλικά της ζύμης μέχρι να αποκτήσουμε ένα ομοιογενές ζυμάρι. Κατόπιν θα πρέπει να αφήσουμε λίγο το ζυμάρι μας να ξεκουραστεί. Στη συνέχεια το ανοίγουμε σε φύλλο πάχους μισού πόντου. Κόβουμε δίσκους που το τοποθετούμε σε ειδικές στρογγυλές φόρμες (ταρτιέρες). Στη συνέχεια ετοιμάζουμε τον μπατούδο, δηλαδή τη γέμιση, ανακατεύοντας με τα τυριά, τα αυγά, το ανθόνερο και την κανέλα. Γεμίζουμε τη ζύμη των βάσεων και ψήνουμε στους 200 βαθμούς μέχρι να ροδίσουν. Αν θέλετε μπορείτε να παραλείψετε το ανθόνερο και την κανέλα.



Ο γαστρονομικός πλούτος της Πάτμου είναι ανεξάντλητος, περιλαμβάνοντας μία μεγάλη ποικιλία τοπικών προϊόντων



ΝΕΟ SKODA SCALA ΜΙΑ ΣΚΑΛΑ ΠΙΟ ΠΑΝΩ

Η Skoda μπαίνει με αξιώσεις στη μικρομεσαία κατηγορία, με όπλα το design, τους χώρους, την γκάμα κινητήρων και επιλογών και τις νέες τεχνολογίες

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΓΙΩΡΓΟΣ ΚΟΝΤΟΝΗΣ

Το Scala είναι το πρώτο μοντέλο της Skoda που βασίζεται στο πλαίσιο MQB-A0 του ομίλου VW, το οποίο επιτρέπει την κατασκευή αυτοκινήτων διαφορετικού τύπου με έναν ευέλικτο και αποτελεσματικό τρόπο, αλλά και τη χρήση πολλών πρωτοποριακών συστημάτων υποβοήθησης από τις μεγαλύτερες κατηγορίες.

Το Scala έχει μήκος 4,362, πλάτος 1,793 και ύψος 1,471 (με εξαιρετικό συντελεστή οπισθέλκουσας 0,29) ενώ στο εσωτερικό έχει να επιδεί-

ξει εντυπωσιακούς χώρους: Ο χώρος αποσκευών 467 lt και το ύψος 982 mm στο πίσω κάθισμα είναι δύο μόνο δείγματα. Έχει 5 επιλογές κινητήρων (βενζίνη, ντίζελ, CNG), από 90 έως 150 ίππους, οι οποίοι πληρούν τις προδιαγραφές εκπομπής ρύπων Euro 6d-TEMP και συνδυάζονται είτε με χειροκίνητα κιβώτια (5 ή 6 σχέσεων) είτε με αυτόματο DSG 7 σχέσεων.

Έχει όμως και τρεις επιλογές πλαισίων: Βασικό, Rough Road (υπερυψωμένο αμάξωμα) και Sport Chassis Control



ΠΑΝΤΑΧΟΥ ΠΑΡΟΥΣΑ ΕΙΝΑΙ Η ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ

ΟΘΟΝΕΣ από 6,5 έως 9,2 ίντσες, ενσωματωμένη LTE eSIM για πρόσβαση στις online υπηρεσίες του Skoda Connect, ασύρματη τεχνολογία SmartLink+, καθώς και Wi-Fi hotspot, θύρες USB-C και Phone Box με δυνατότητα ασύρματης φόρτισης. Το ψηφιακό Virtual Cockpit διαθέτει οθόνη 10,25 ιντσών και μπορεί να εξατομικευθεί, ενώ η κορυφαία έκδοση εξοπλίζεται με το ηχοσύστημα Amundsen. Επιπρόσθετα υπάρχει έλεγχος αφής ή ανέπαφος με χειρονομίες, σύστημα πλοήγησης, πλήρης αναπαραγωγή πολυμέσων και υπηρεσίες κινητής με φωνητικές εντολές.



**Πέντε επιλογές
κινητήρων (βενζίνη,
ντίζελ, CNG) απόδοσης
από 90 έως 150 ίππους**



(παρέχει στον οδηγό δύο εναλλακτικές ρυθμίσεις πλαισίου μέσω ενός διακόπτη). Για την ασφάλεια φροντίζουν οι 6 (+3 προαιρετικά) αερόσακοι, ο LED φωτισμός και μια σειρά από συστήματα υποβοήθησης: Στάνταρ είναι τα Lane Assist (διατήρηση λωρίδας) και Front Assist (αυτόματο φρενάρισμα, προστασία πεζών).

Με το Scala, η Skoda μπαίνει σε μια κατηγορία που εκπροσωπεί το 1/3 της αγοράς, με καθιερωμένα best sellers. Με βάση τα διαπιστευτήριά του, μπαίνει με αξιώσεις.

Τρεις επιλογές πλαισίων: Βασικό, Rough Road και Sport Chassis Control, που παρέχει στον οδηγό δύο εναλλακτικές ρυθμίσεις πλαισίου μέσω ενός διακόπτη

Επίσημος
Εισαγωγέας
& Διανομέας
KOSMOCAR
ΑΕ, τηλ. 210/
9981081

ΜΗΝ ΞΕΧΑΣΩ...

Οι πιο σημαντικές υπομνήσεις για το μήνα Μάιο



02/05

Εκθεση Γούνας Καστοριάς

Η 44η Διεθνής Έκθεσης Γούνας Καστοριάς θα πραγματοποιηθεί από τις 2 έως τις 5 Μαΐου στο Κέντρο Γούνας Δυτικής Μακεδονίας.

02/05

ΑΓΡΟΤΕΚ 2019

Ο Δήμος Πύργου και η Δημοτική Επιχείρηση Πύργου ΑΕ ΟΤΑ, διοργανώνουν την 20ή ΑΓΡΟΤΕΚ στις 2 - 5 Μαΐου 2019 στο θεματικό πάρκο Ξυστήρι στον Πύργο Ηλείας.

09/05

AgroExpo 2019

Η 3η Αγροτική Έκθεση Ιεράπετρας, AgroExpo 2019, θα πραγματοποιηθεί στις 9-12 Μαΐου, στο χώρο του Μισεδάκειου Σταδίου Ιεράπετρας.

08/05

Δάσος και υγεία

Το Παγκόσμιο Συνέδριο για τα Δάση και τη Δημόσια υγεία θα διεξαχθεί στο Πολεμικό Μουσείο στην Αθήνα, στις 8-11 Μαΐου.

29/05

Βιολογική φυτοπροστασία

Το 4ο Συνέδριο Biopesticides Europe θα πραγματοποιηθεί στο Λονδίνο στις 29 - 30 Μαΐου με τη συμμετοχή των κολοσσών των βιολογικών φυτοπροστατευτικών.

30/05

Για χρήστες ArcGIS

Η 27η Πανελλήνια Συνάντηση Χρηστών ArcGIS στις 30 & 31 Μαΐου στο Crowne Plaza Hotel στην Αθήνα.

ΠΡΙΝ ΚΛΕΙΣΩ...



παιπτικός είναι ο Μάιος από πλευράς αγροτικών εργασιών σε φρουτολαχανικά, καθώς κόβονται αυτή την εποχή πολλά πράσινα λαχανικά ενώ ξεκινούν και τα ποτίσματα στα οπωροφόρα. Μέσα σε όλα αυτά οι αγρότες θα πρέπει να βρουν χρόνο να κάνουν τις δηλώσεις Ενιαίας Ενίσχυσης, που σύμφωνα με όσα είναι γνωστά μέχρι στιγμής λήγουν 15 Μαΐου. Όσοι ενδιαφέρονται για προγράμματα έχουν ακόμα χρόνο μέχρι το καλοκαίρι για ορισμένα Leader ενώ θα πρέπει να τρέξουν για το φάκελό τους οι κτηνοτρόφοι για το Μέτρο στις Σπάνιες Φυλές που λήγει 13 Μαΐου. Από την άλλη λίγη υπομονή χρειάζεται και για τα οριστικά αποτελέσματα της Βιολογικής που βγαίνουν μέσα του μήνα.



Ελληνογερμανικό Εμπορικό
και Βιομηχανικό Επιμελητήριο
Deutsch-Griechische
Industrie- und Handelskammer



ΥΠΟ ΤΗΝ ΑΓΙΣΙΑ



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης
και Τροφίμων

Wine & Currant Marketing Forum

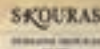
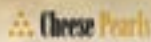
9 Μαΐου 2019
Domotel Kastri Hotel
Νέα Ερυθραία



Πρωθούμε τις ελληνογερμανικές σχέσεις
Ανοίγουμε δρόμους για τα ελληνικά
αγροτικά προϊόντα στη γερμανική αγορά

www.german-chamber.gr

ΧΟΡΗΓΟΙ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ
& ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ

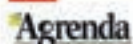


ΧΟΡΗΓΟΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ



ADINARD - ΜΑΚΕΔΟΝΙΚΟ
www.adinard.com

Η ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ



agrotypos.gr



Υπαίθρος

ypaithros.gr

agrokosmos



Πίσω στη γεύση!



Ανακαλύψτε ξανά την αυθεντική γεύση του βούτυρου, με το φρέσκο βούτυρο ΟΛΥΜΠΟΣ, φτιαγμένο αποκλειστικά από το δικό μας φρέσκο γάλα.

Γιατί, τελικά όσο πιο καλό το γάλα, τόσο πιο καλό το βούτυρο...

