

ΑΓΡΟΚΤΗΜΑ



ΚΡΗΤΙΚΗ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ
ΤΗ ΛΙΣΤΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΩΝ ΣΤΗΝ
ΕΣΤΙΑΣΗ ΕΓΚΑΙΝΙΑΖΕΙ ΤΟ ΡΕΣΚΕΣΙ

ΒΡΑΒΕΙΟ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑΣ
ΕΝΑΣ ΔΑΛΜΑΤΙΚΟΣ ΠΕΛΕΚΑΝΟΣ
ΠΑΝΩ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΑΓΩΜΕΝΗ ΚΕΡΚΙΝΗ



Agrenda

ΜΙΤ ΔΕ
ΛΟΚΑΛΣ

ΙΣΩΣ ΕΙΝΑΙ ΔΥΣΚΟΛΟ ΝΑ
ΣΥΝΑΝΤΗΣΕΤΕ ΤΟΝ ΙΔΙΟ. ΑΛΛΑ
ΜΠΟΡΕΙΤΕ ΠΑΝΤΑ ΝΑ ΓΕΥΤΕΙΤΕ
ΤΟ ΓΗΗΣΙΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΚΡΑΣΙ ΤΟΥ.




www.lidl-hellas.gr

ΣΕ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΑ
ΑΠΟ **220 ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΑ**
ΣΕ ΟΛΗ ΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ





30

Η ΚΥΡΕΛΥ ΤΑΞΙΔΕΥΕΙ

Η Κρητική Αγγελική Γεντσαρίδου και τα μαθήματα υφαντικής



42 ΟΔΟΙΠΟΡΙΚΟ ΣΤΗΝ ΟΛΥΜΠΟ ΤΗΣ ΚΑΡΠΑΘΟΥ



50 ΕΡΧΕΤΑΙ ΤΟ ΙΣΤΟΡΙΚΟ ΡΑΛΛΥ ΟΛΥΜΠΟΥ

06 ΑΠΟ ΤΗ ΣΗΜΑΙΑ ΤΟΥ ΜΕΞΙΚΟΥ ΣΤΗ ΛΕΚΑΝΗ ΤΗΣ ΜΕΣΟΓΕΙΟΥ

Οι θεοί είπαν στους Αζτέκους να χτίσουν την πρωτεύουσά τους εκεί που ένας αετός σκοτώνει ένα φίδι πάνω σε μία φραγκοσυκιά

08 ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΩΝ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΩΝ ΤΗΣ ΑΓΡΙΑΣ ΣΚΕΨΗΣ

Στη Μελανησία δεν υπάρχει σωτηρία γι' αυτόν που δεν έχει τους δικούς του σπόρους

14 Η ΠΡΩΤΗ ΛΙΣΤΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΩΝ ΕΙΝΑΙ ΓΕΓΟΝΟΣ ΣΤΟ ΚΡΗΤΙΚΟ PESKESI

«Ας κάνουμε μόδα την εντοπιότητα» επιμένει ο Παναγιώτης Μαγγανάς

20 ΛΑΜΠΕΡΑ ΕΓΚΑΙΝΙΑ ΓΙΑ ΤΟ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΑΚΡΑΤΗΟΣ ΣΤΗΝ ΟΡΕΙΝΗ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗ

Στην περιοχή του ιστορικού «Ακάνθιου Οίνου» ανθίζει ένα εξαιρετικό terroir



39 ΣΤΟ ΛΟΝΔΙΝΟ ΓΙΝΕ HONEY SOMMELIER

Το σεμινάριο απευθύνεται κυρίως σε μελισσοκόμους και άλλους επαγγελματίες

22 ΙΣΧΥΡΗ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑ ΣΤΗ ΓΕΡΜΑΝΙΑ

Και με ελληνικό εστιατόριο ο οργανισμός Enterprise Greece στη φετινή Αnuγα

36 ΕΓΕΝΕΤΟ ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΗΜΕΡΑ ΒΑΜΒΑΚΟΣ

Ο εορτασμός της ορίστηκε στις 7 Οκτωβρίου με την κεντρική εκδήλωση στη Γενεύη

38 1η ΕΚΘΕΣΗ ΘΕΜΑΤΙΚΟΥ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ

Στο Στάδιο Ειρήνης και Φιλίας, 19 Οκτωβρίου, η μεγάλη γιορτή του εγχώριου Τουρισμού

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 Γιουρुकέλη ■ Μαρίνα Σκοπελίτου ■ Πέτρος Γκόγκος ■ Γιώργος Κοντονής ■ Σοφία Σπύρου ■ | Δημιουργικό - Σελιδοποίηση Βασιλική Κονόμου | Εμπορικός Διευθυντής Παναγιώτης Αραβαντινός | Διαφήμιση - Μάρκετινγκ Μωρίς Σιακκής ■ Νατάσα Στασινού | Διανομή ΑΡΓΟΣ ΑΕ | Εκτύπωση - Βιβλιοδεσία Καθημερινές Εκδόσεις Α.Ε.

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

ΣΚΑΡΑΒΑΙΕ ANTIO

Ο τελευταίος Σκαρβαίος στην ιστορία της VW βγήκε από τη γραμμή παραγωγής της εταιρείας στην Πουέμπλα του Μεξικό στις 10 Ιουλίου. Βέβαια αυτή η τελική εκδοχή δεν είχε καμία σχέση με τον διάσημο πρόγονο που εμπνεύστηκε ο Χίτλερ και δημιούργησε ο Φέρντιναντ Πόρσε



THE WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS

Κορυφαίο εστιατόριο στον κόσμο το γαλλικό Mirazur του διάσημου Αργεντίνου chef Mauro Colagreco



ΤΟ ΜΑΘΑΜΕ...

info

1,1

βαθμό Κελσίου θα είναι υψηλότερη η θερμοκρασία για την περίοδο 2015-2019 σε σύγκριση με την περίοδο 1850-1900

80%

των Ελλήνων δηλώνουν ότι έχουν καταναλώσει έστω ένα βιολογικό προϊόν τον τελευταίο μήνα σύμφωνα με τη Nielsen

100

Σύμφωνα με τη λίστα του Wine & Spirits στα 100 καλύτερα οινοποιεία του κόσμου τα κτήματα Αλφα, Αργυρού και Σιγάλα

EDITORIAL

ΤΟΥ ΓΙΑΝΝΗ ΠΑΝΑΓΟΥ



Το αγροτικό πρόβλημα με αφορμή τα 200 χρόνια

Με τη σύσταση του ελληνικού κράτους δεν υπήρξαν σημαντικές αλλαγές στο γαιοκτηπτικό σύστημα της τότε Ελλάδας (Πελοπόννησος και Στερεά Ελλάδα). Οι έγγιες σχέσεις ήταν:

- α. εθνικές γαίες ή εθνικά κτήματα,
- β. μεγάλες ιδιοκτησίες (τσιφλίκια)
- γ. εκκλησιαστικά κτήματα (πρώην βακούφια).

Το κυρίαρχο αίτημα του αγροτικού πληθυσμού του νεοσύστατου ελληνικού κράτους, ήταν η διανομή της γης. Ο νόμος της 7ης Μαΐου του 1822 καθόριζε αμοιβή σε κάθε στρατιώτη ένα στρέμμα γης για κάθε μήνα υπηρεσίας του. Η υπόσχεση αυτή επανήλθε λίγα χρόνια αργότερα, όταν η επανάσταση κινδύνευε από τον Ιμπραήμ και διατυπώθηκε με το ψήφισμα της 5ης Μαΐου 1827.

Η Εθνοσυνέλευση όμως της Επιδαύρου του 1822 ανακήρυξε τα εγκαταλειμμένα από τους Τούρκους κτήματα «εθνικά». Ήταν ένας τρόπος παράκαμψης των πιέσεων, τόσο από τους αστούς γαιοκτήμονες, οι οποίοι ήθελαν να τα οικειοποιηθούν όσο και από το λαό, προκειμένου να μοιραστούν στους ακτήμονες.

Αυτή η εξέλιξη στην ουσία παραμέριζε τους αγροτικούς πληθυσμούς, δηλαδή τους καλλιεργητές, από την απόκτηση γης. Ίσως γιατί η πολιτική ηγεσία αναζητούσε τρόπους για την αύξηση των δημόσιων εσόδων, την αποζημίωση των ξένων στρατιωτικών τμημάτων και την εξασφάλιση δανείων από το εξωτερικό με υποθήκευση της γης.

Την επαύριο της Επανάστασης, το ελληνικό κράτος κατείχε το 35% της γεωργικής γης. Τις γαίες αυτές ενοικίαζε στους καλλιεργητές, από τους οποίους αξίωνε το 10% της παραγωγής (δεκάτη), την κυριότερη μορφή αγροτικής φορολογίας, η οποία ίσχυε και επί Τουρκοκρατίας. Επιπρόσθετα όμως επέβαλε και νέο φόρο 15% επί του ακαθάριστου προϊόντος, ως ενοίκιο από τον καλλιεργητή.

Έτσι λοιπόν, οι αγρότες την επομένη της ανεξαρτησίας βρέθηκαν σε δύσκολη οικονομική κατάσταση, αφού ήταν υποχρεωμένοι να καταβάλουν το 25% του προϊόντος τους και συμπιέζονταν ιδιαίτερα, τόσο από το ίδιο το κράτος όσο και από τους υπαλλήλους του, οι οποίοι αναλάμβαναν να συγκεντρώσουν τους φόρους. Αυτό είναι το λεγόμενο «αγροτικό πρόβλημα».



Μοναδικά όπως η φύση τους

ΦΡΕΣΚΟ ΓΑΛΑ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΥ ΚΑΛΑΒΡΥΤΩΝ

Ο Αγροτικός Γαλακτοκομικός Συνεταιρισμός Καλαβρύτων με την μεγάλη παράδοση στην παραγωγή και διάθεση στο καταναλωτικό κοινό, ποιοτικών τυροκομικών προϊόντων, σας προσφέρει με την συνεργασία των αγελαδοτρόφων της περιοχής το **φρέσκο γάλα Καλαβρύτων**.

Το γάλα συλλέγεται αποκλειστικά από φάρμες της ευρύτερης περιοχής των **ΚΑΛΑΒΡΥΤΩΝ**.

Για τα Καλάβρυτα η κτηνοτροφία αποτέλεσε ήδη από την αρχαιότητα σημαντικό οικονομικό κεφάλαιο για την βάση της κοινωνίας όπου ήταν κατά κανόνα ποιμενική. Στις αρχαίες πηγές καταγράφονται τα κοπάδια ως ιερά βοσκήματα - «**ιερά κοπάδια του Ήλιου**».

Στα ίδια ορεινά και πλούσια εδάφη που τα διασχίζουν ο Ερασίνοσ και ο Βουραϊκός ποταμός, εκτρέφονται και σήμερα με σεβασμό στην φύση και στις παραδόσεις οι αγελάδες που μας δίνουν αυτό το αγνό και πλούσιο σε θρεπτική αξία γάλα.



ΔΙΑΤΙΘΕΝΤΑΙ ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΑΠΟ ΤΗΝ ΑΛΥΣΙΔΑ SUPER MARKET ΣΚΛΑΒΕΝΙΤΗΣ

ΤΗΣ ΜΑΡΙΝΑΣ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ



Προσοχή στ' αγκάθια

Σ

τον κήπο του εξοχικού μας είχαμε μια φραγκοσυκιά. Κανείς δεν την πλησίαζε. Θυμάμαι μια φορά η θεία μου, πήγε και μάζεψε τα φραγκόσυκα της με γυμνά χέρια. Η καζούρα που έφαγε μεγάλη, καθώς προσπαθούσε η κακομοίρα να βγάλει απ' τις παλάμες της αυτές τις μικρές τριχούλες που τσιμπάνε «μανιασμένα». Δεν έβρισκε γάντια και λαχταρούσε να τα κόψει; Σκέφτηκε ότι θα τα έπιανε τόσο επιδέξια; Ποτέ δεν κατάλαβα τι είχε στο μυαλό της... Πρέπει να είσαι «μάστορας» για να φτάσεις στη σάρκα του φραγκόσυκου. Και μπορεί το εξωτερικό της μέρος να μην είναι τόσο νόστιμο, στην καρδιά της όμως κρύβει μία απίστευτη γλύκα. Αντίστοιχες δεξιότητες και προσοχή απαιτεί και η επαγγελματική συγκομιδή του φρούτου. Η συλλογή του ξεκινά στα τέλη Αυγούστου για την πρώιμη παραγωγή και ολοκληρώνεται λίγο πριν μπει ο Δεκέμβριος. Γίνεται το πρωί, πριν την ανατολή, σε συνθήκες υψηλής υγρασίας και άπνοιας, για να είναι πιο μαλακά τα αγκάθια. «Και γιατί να τρέμει το φυλλοκάρδι μου, μη με τσιμπήσει κανένα αγκάθι, για να φάω φραγκόσυκα;», θα πει κανείς. Πέρα από τη μοναδική τους γεύση, μπορούν να προσφέρουν πολλά οφέλη στην ανθρώπινη υγεία, καθώς περιέ-

χουν μαγνήσιο, αμινοξέα, βιταμίνες C και B, βήτα καροτίνη, σίδηρο, ασβέστιο, κάλιο, και πολλά άλλα θρεπτικά συστατικά. Αξιοσημείωτη, δε, είναι και η περιεκτικότητά τους σε ουσίες με αντιοξειδωτική δράση, όπως τα φλαβονοειδή, οι πολυφαινόλες και οι βεταλαΐνες. Μάλιστα, μελέτες Ιταλών ερευνητών δείχνουν ότι οι βεταλαΐνες προστατεύουν τα τοιχώματα των αιμοφόρων αγγείων από τις βλάβες που προκαλούν οι ελεύθερες ρίζες.

Από πού μας ήρθε όμως αυτό το παράξενο φυτό; Πατρίδα του καρπερού αυτού θάμνου είναι η Κεντρική Αμερική και συγκεκριμένα το Μεξικό. Μάλιστα, είναι το εθνικό φυτό αυτής της χώρας, μιας και απεικονίζεται στη σημαία της. Σύμφωνα με το μύθο, οι θεοί είπαν στους Αζτέκους να χτίσουν την πρωτεύουσά τους εκεί που θα δουν έναν αετό να σκοτώνει ένα φίδι, καθισμένος πάνω σε μία φραγκοσυκιά, που έτυχε να είναι πάνω σε έναν βράχο σε ένα νησί μέσα σε μια λίμνη. Αν προσέξετε το θυρεό της σημαίας του Μεξικού, θα τα δείτε όλα αυτά! Στην Ευρώπη έφτασε από τους θαλασσοπόρους του 15ου αλλά και του 16ου αιώνα και διαδόθηκε ταχύτητα στη λεκάνη της Μεσογείου, αφού το ζεστό και ξηρό κλίμα της ευνοεί την ανάπτυξή του.

15^{ος}

Τα έφεραν από την Κεντρική Αμερική στην Ευρώπη οι Ισπανοί θαλασσοπόροι τον 15ο αιώνα

41

Βοηθούν στην απώλεια βάρους καθώς 100 γραμμάρια ωμού φρούτου αποδίδουν 41 θερμίδες

3

Η μέση στρεμματική απόδοση στην καλλιέργεια της φραγκοσυκιάς κυμαίνεται από 2 έως και 3 τόνους

NEO

Κατοικακια Kids

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ ΓΑΛΑΚΤΟΣ



από
ολόφρεσκο
ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ
ΓΑΛΑ



ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΗ ΓΑΛΑΚΤΟΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΤΡΙΚΑΛΩΝ





INFO
Στο συγκεκριμένο βιβλίο ο Strauss (1908-2009) προσεγγίζει τις κοινωνίες που δεν έχουν επινοήσει τη γραφή

ΜΕ ΤΗΝ ΚΑΘΑΡΟΤΗΤΑ ΤΗΣ ΑΓΡΙΑΣ ΣΚΕΨΗΣ

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΑΛΙΚΗ ΧΟΥΛΙΑΡΑ

Αναφέραμε τη μαρτυρία ενός βοτανολόγου για την απόλυτη καθαρότητα των τύπων σποράς στη γεωργία των λεγόμενων πρωτόγονων λαών, και συγκεκριμένα των Ινδιάνων της Γουατεμάλας. Άλλωστε είναι γνωστό ότι στην περιοχή αυτή βασιλεύει ένας αληθινός τρόμος για τις ανταλλαγές αγροτικών προϊόντων: Ένα φιντάνι που μεταφυτεύεται μπορεί να παρασύρει μαζί του και το πνεύμα του φυτού, το οποίο θα εξαφανιστεί από την αρκική του πατρίδα. Μπορεί, λοιπόν, κανείς ν' ανταλλάσσει γυναίκες ενώ αρνείται ν' ανταλλάξει σπόρους. Φαινόμενο συχνό στη Μελανησία.

Οι κάτοικοι των νησιών Dobu, στα νοτιοανατολικά της Ν. Γουινέας, χωρίζονται σε μητρογαμμικές



Απόσπασμα από το βιβλίο του Claude Lévi-Strauss
Κυκλοφορεί ξανά από τις Εκδόσεις Πατάκη

γενιές –susu. Άντρας και γυναίκα, που αναγκαστικά προέρχονται από διαφορετικά susu, φέρουν ο καθένας τα δικά του ίγναμα που καλλιεργούν σε χωριστούς κήπους χωρίς ποτέ να τ' αναμειγνύουν. Δεν υπάρχει σωτηρία γι' αυτόν που δεν έχει τους δικούς του σπόρους (...). Από την άλλη μεριά, η σπορά, που δεν θα προερχόταν από το susu, δεν θα βλάσταινε, γιατί η γεωργία είναι δυνατή μόνο χάρη στη μαγεία, που κληροδοτείται από τον εκ μητρός θείο: Το τελετουργικό κάνει τα ίγναμα να μεγαλώνουν. Οι προλήψεις και οι φόβοι αυτοί έχουν την αρχή τους στη δοξασία πως τα ίγναμα είναι πρόσωπα. Τη νύχτα βγαίνουν περίπατο και πρέπει να περιμένεις το γυρισμό τους για να τα μαζέψεις. Εξ ου και ο κανόνας ότι τα ίγναμα

δεν τα μαζεύεις πολύ πρωί: Μπορεί να μην έχουν γυρίσει. Από εδώ απορρέει και η πεποίθηση ότι ο τυχερός καλλιεργητής είναι ένας μάγος που ήξερε τον τρόπο να παρακινήσει τα ίγναμα των γειτόνων του να μετακομίσουν στον κήπο του. Ο άνθρωπος που έχει μια

καλή σοδειά θεωρείται ως ένας τυχερός κλέφτης. (...) Οι ιδιότητες που είναι προσιτές στην άγρια σκέψη δεν είναι οι ίδιες μ' αυτές που τραβούν την προσοχή των επιστημόνων. Ο φυσικός κόσμος πλησιάζει από αντίθετα άκρα (...) Αλλά το ότι οι δύο αυτοί δρόμοι προορίζονταν να συναντηθούν, εξηγεί ότι ο ένας και ο άλλος και ανεξάρτητα ο ένας από τον άλλο οδήγησαν σε δύο διαφορετικά αλλά εξίσου θετικά συστήματα γνώσεων: Αυτό που έχει ως βάση του μια θεωρία του αισθητού που εξακολουθεί να εξυπηρετεί τις στοιχειώδεις μας ανάγκες μ' αυτές τις τέχνες του πολιτισμού: τη γεωργία, την κτηνοτροφία, την κεραμική, την υφαντική, τη συντήρηση και παρασκευή τροφών, οι οποίες αναπτύχθηκαν στη Νεολιθική εποχή και συνεχίζουν να καλύπτουν τις βασικές μας ανάγκες, και σ' αυτό που τοποθετείται εξαρχής στο επίπεδο του κατανοητού και από το οποίο προήλθε η σύγχρονη επιστήμη. (...) Για να μείνουμε, λοιπόν, πιστοί στην έμπνευση της άγριας σκέψης δεν έχουμε παρά ν' αναγνωρίσουμε ότι με μια συνάντηση, που μόνο αυτή θα μπορούσε να προβλέψει το επιστημονικό πνεύμα με την πιο μοντέρνα μορφή του, θα έχει συμβάλει στη νομιμοποίηση των αρχών της άγριας σκέψης και στην αποκατάσταση των δικαιωμάτων της.

γάλα

το δικό μας
συνεταιριστικό



COTTON FARSALA ΚΑΙ ΜΕΣΙ

Αν ο αγώνας των αιγοπροβατοτρόφων για καλύτερη τιμή στο γάλα δείχνει φέτος να δικαιώνεται, δεν συμβαίνει το ίδιο και με τους συσχετισμούς που διαμορφώνονται στο βαμβάκι. Μια νότα αισιοδοξίας έρχεται από τα Φάρσαλα

ΤΟΥ ΓΙΑΝΝΗ ΠΑΝΑΓΟΥ



ΓΙΑΝΝΗΣ ΚΟΥΚΟΥΤΣΗΣ
ΑΝ ΜΗ ΤΙ ΑΛΛΟ
ΑΝΤΙΣΤΕΚΕΤΑΙ, ΕΣΤΩ ΚΑΙ
ΜΕ ΤΟΝ ΠΑΛΙΟ ΤΡΟΠΟ

Μοιρασμένος ανάμεσα σε δύο γενιές, ο Γιάννης Κουκούτσης είναι από τους αγρότες που έχουν μάθει να διεκδικούν το δίκιο τους. Έστω και με λάθος τρόπο, ενίοτε. Παιδί των μπλόκων, όπως και πολλοί συναγωνιστές του, δίνει περισσότερη σημασία στην αγωνιστική διεκδίκηση και τη βοήθεια από το κράτος και λιγότερη στη βελτίωση της διαπραγματευτικής θέσης των παραγωγών με όρους αγοράς. Αν και στη Βάθη, πήγε διαβασμένος.

ΑΠΟΣΤΟΛΟΣ ΠΑΠΑΚΩΣΤΑΝΤΙΝΟΥ
ΦΕΡΝΕΙ ΝΕΟ ΠΝΕΥΜΑ,
ΨΑΧΝΕΙ ΤΟ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ

Θα μπορούσε να πει κανείς ότι είναι η «καρδιά» της Cotton Farsala. Μια ομάδα που ξεκίνησε με μεγάλο ενθουσιασμό πριν από τρία χρόνια και σήμερα τείνει να αποτελέσει το καλύτερο παράδειγμα συνεργασίας για την κατάκτηση της υπεραξίας στο βαμβάκι προς όφελος και του παραγωγού. Φέτος πάντως θα δείξει «τι ψάρια πιάνει» κι αυτή η προσπάθεια. Η χρονιά μοιάζει ιδανική για να αποδείξουν, ο Απόστολος και η παρέα του, ότι οι αγρότες μπορούν κι αλλιώς.

ΒΑΚΗΣ ΤΣΙΟΜΠΑΝΙΔΗΣ
ΕΝΑ ΒΗΜΑ ΠΙΟ ΚΟΝΤΑ
ΣΤΑ ΜΟΝΙΜΑ ΒΟΣΚΟΤΟΠΙΑ

Μπορεί να μην του έχει βγει όπως θα ήθελε με το ΑΚΚΕΛ, κανείς δεν αμφιβάλλει, όμως, ότι οι παρεμβάσεις του στα κρίσιμα ζητήματα είναι καιρικές και συνήθως επικριτικές των χειρισμών των κυβερνώντων. Είναι από τις λίγες φορές που ο Βάκης Τσιομπανιδής, βρέθηκε να συμφωνεί μια αποστροφή Βορίδη περί της αναγνώρισης μόνιμων βοσκότοπων στους κτηνοτρόφους. Έχει ενδιαφέρον, χρειάζεται και αποσαφήνιση.



ΓΙΩΡΓΟΣ ΒΑΪΟΠΟΥΛΟΣ

ΔΙΑΒΑΣΕ ΝΩΡΙΣ ΤΑ ΣΗΜΑΔΙΑ ΚΑΙ ΔΕΙΧΝΕΙ ΝΑ ΓΥΡΙΖΕΙ ΤΟ ΠΑΙΧΝΙΔΙ

«Τριμμένος» εδώ και χρόνια από πολλές θέσεις με τα κοινά. Ωστόσο, η συλλογική του δράση έχει βρει σχήμα και μορφή στον Αγροτικό Συνεταιρισμό Αγελαδοτρόφων και Αιγοπροβατοτρόφων Δυτικής Θεσσαλίας. Μιας οργάνωσης με 450 μέλη, της οποίας ο τζίρος προσεγγίζει τα 40 εκατ. ευρώ. Το τελευταίο διάστημα ο Γιώργος Βαϊόπουλος έχει συνδέσει το όνομά του και με τις πρωτοβουλίες που ξετυλίγονται από την πλευρά των αιγοπροβατοτρόφων για την ανασυγκρότηση της αγοράς γάλακτος και, φυσικά, τη βελτίωση των τιμών παραγωγού, που εδώ και μια τριετία έχουν καθλωθεί σε πολύ χαμηλά επίπεδα. Είδε από νωρίς τους νέους συσχετισμούς στην αγορά, εντόπισε την αγωνία των τυροκόμων να εξασφαλίσουν έγκαιρα τις αναγκαίες ποσότητες, καθώς τα αποθέματα φέτας έχουν περιοριστεί, βρέθηκε σε όλες τις κρίσιμες συναντήσεις των παραγωγών και βλέπει, μαζί με τους συναδέλφους του, τον αγώνα να δικαιώνεται.



ΓΙΩΡΓΟΣ ΣΤΡΑΤΑΚΟΣ ΜΟΙΑΖΕΙ ΜΕ ΤΟ ΨΑΡΙ ΕΞΩ ΑΠΟ ΤΟ ΝΕΡΟ

.....

Δύσκολο να προβλέψει κανείς την εξέλιξη της καριέρας ενός τεχνοκράτη με πολιτική ταυτότητα, όπως είναι ο Γιώργος Στρατάκος. Αναμφίβολα η επιλογή του για τη θέση του γενικού γραμματέα έχει μεγάλο ενδιαφέρον. Με καλές περγαμηνές, ήπια φυσιογνωμία και μια κάποια τριβή, έφερε εξ αρχής έναν αέρα ανανέωσης. Το πρώτο δίμηνο δείχνει να τα έχει κάπως χαμένα. Μπορεί να φταίει λίγο και η βαριά σκιά του Μάκη Βορίδη. Άλλωστε, χρόνο χρειάστηκε και ο Λιονέλ Μέσι.





1

ΜΑΓΕΨΕ Ο ΠΕΛΕΚΑΝΟΣ ΣΤΗΝ ΠΑΓΩΜΕΝΗ ΛΙΜΝΗ ΚΕΡΚΙΝΗ

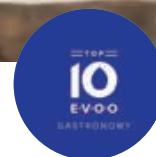
Το πρώτο βραβείο της έκθεσης ορνιθοπαράτηρησης και οικουρισμού «Birdfair» κατέκτησε η φωτογραφία της Βρετανίδας Carol Steele, που απεικονίζει έναν Δαλματικό Πελεκάνο πάνω στην παγωμένη λίμνη Κερκίνη. Η έκθεση, στην οποία συμμετείχε η Περιφέρεια Κεντρικής Μακεδονίας, πραγματοποιήθηκε τον Αύγουστο στην πόλη Oakham της Μεγάλης Βρετανίας, σε ένα από τα σημαντικότερα σημεία συνάντησης ορνιθοπαρητητών και φυσιολατρών παγκοσμίως. Ας σημειωθεί ότι οι συμμετέχοντες προέρχονται από όλο τον κόσμο και είναι κυρίως εθνικά πάρκα, κυβερνητικοί οργανισμοί, περιβαλλοντικές οργανώσεις, εξειδικευμένα ταξιδιωτικά γραφεία, εκδοτικοί οίκοι, εταιρείες εξοπλισμού για τους παρατηρητές κ.ά.

Αγνά και αυθεντικά υλικά χρησιμοποιούνται σε όλα τα πιάτα του Peskesi. «Προσπαθούμε να βρούμε μικρούς παραγωγούς εξαιρετικών προϊόντων, τα οποία μπορεί να γνωρίζουν μόνο οι συγχωριανοί τους», ανέφερε ο ιδιοκτήτης του εστιατορίου.





ΤΟ ΚΡΗΤΙΚΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ PESKESI



ΕΙΣΑΓΕΙ ΣΤΗΝ ΕΣΤΙΑΣΗ ΚΑΙ ΛΙΣΤΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΩΝ

Η πρώτη λίστα ελαιολάδων είναι γεγονός. Ήρθε για να αναδείξει ένα από τα πολυτιμότερα υλικά του τόπου μας σε πρωταγωνιστή της γαστρονομικής εμπειρίας και παρουσιάστηκε στο Peskesi, το «farm to table» εστιατόριο του Παναγιώτη Μαγγανά

ΤΗΣ ΜΑΡΙΝΑΣ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ

Πριν από λίγους μήνες το εστιατόριο Peskesi παρουσίασε την πρώτη olive oil list «TOP 10 EVOO in gastronomy».

Η συγκεκριμένη περιλαμβάνει δέκα διαφορετικά ελαιόλαδα του κρητικού ελαιώνα που επιλέχθηκαν, κατόπιν οργανοληπτικής αξιολόγησης σε διαπιστευμένο εργαστήριο, για να καλύψουν τις ανάγκες του food pairing. Στο «πάντρεμα» του φαγητού με το ελαιόλαδο υπάρχουν δύο διαφορετι-

κές προσεγγίσεις, τονίζει ο Παναγιώτης Μαγγανάς, ο οποίος είναι πιστοποιημένος Olive Oil Sommelier του προγράμματος του Olive Oil Times στη Ν. Υόρκη. Το ελαιόλαδο είτε θα ταιριάζει και θα ενισχύει την υπάρχουσα γεύση, είτε θα έρχεται σε αντίθεση. «Για παράδειγμα σε μία χωριάτικη σαλάτα, ένα ελαιόλαδο με αρώματα ντομάτας ή φύλλου ντομάτας θα ενισχύσει τη γεύση, ενώ ένα πικάντικο θα κάνει contrast με την οξύτητα και τη γλύκα της ντομάτας»,

ανέφερε ο ίδιος. Στο Peskesi υπάρχει επίσης ειδικός που μπορεί να καθοδηγήσει τον πελάτη ανάλογα με τις γευστικές του προτιμήσεις.

Στην κουζίνα του εστιατορίου χρησιμοποιούνται τέσσερα έξτρα παρθένα ελαιόλαδα, με διαφορετικές εντάσεις. Ουσιαστικά, το μισό pairing γίνεται ήδη εκεί. Ωστόσο, υπάρχουν πιάτα, όπως οι σαλάτες, οι φάβες και τα ψητά σάκαρα, στα οποία μπορεί να προστεθεί άρτυμα. Ευχάριστη έκπληξη αποτελεί η προσθήκη ελαιολάδου στα γλυκά, όπως το παγωτό βανίλια με μαύρη σοκολάτα για το οποίο προτείνεται μία πικρή ή μια πικάντικη επιλογή. Τέλος, στον επισκέπτη δί-

νεται η δυνατότητα να αγοράσει το ελαιόλαδο που δοκίμασε.

Η υποδοχή της πρωτοβουλίας του κ. Μαγγανά ήταν θερμή, όχι μόνο από τους πελάτες του, αλλά και από τους τοπικούς ελαιοπαραγωγούς. «Οι παραγωγοί με τους οποίους συνεργαζόμαστε έχουν ενθουσιαστεί και πιστεύω ότι θα υπάρξουν μιμητές. Δηλαδή, άλλοι παραγωγοί και συσκευαστήρια που θα βελτιώσουν την ποιότητα του προϊόντος τους, όπως και συνάδελφοι εστιάτορες που θα θελήσουν να αναδείξουν το προϊόν», τόνισε ο ίδιος.

Η ανάδειξη του πλούτου και της ιδιαιτερότητας του κρητικού ελαιώνα εντάσσεται στην προσπάθεια του Παναγιώτη Μαγγανά να προβάλλει και να αναβαθμίσει την παραδοσιακή γαστρονομία του τόπου του. Μέχρι το 2004 ζούσε στην Αθήνα, δουλεύοντας σε δικά του διαιτολογικά κέντρα στη Γλυφάδα και το Κολωνάκι. Ψάχνοντας



Το Peskesi Organic Farm τροφοδοτεί με πρώτες ύλες βιολογικής καλλιέργειας το εστιατόριο Peskesi (Καπετάν Χαραλάμψη 6-8 στο Ηράκλειο Κρήτης). Ένα από τα προϊόντα που παράγονται σε αυτό είναι και το Peskesi Extra Virgin Olive Oil, το οποίο διατίθεται σε περιορισμένο αριθμό πύλινων φιαλών των 500 ml.

μία καινοτόμα διατροφή για να την εντάξει στα εργαλεία της δουλειάς του, ήρθε στα χέρια του ένα μοντέλο διατροφής από το Πανεπιστήμιο του Ιλλινόις, που ονομάζεται «λειτουργική». «Η συγκεκριμένη διατροφή, στην οποία στηρίζονται πολλές βιομηχανίες τροφίμων, είναι ίδια με την κρητική. Αυτή η διαπίστωση μου δημιούργησε περίεργα συναισθήματα και τότε αποφάσισα να ασχοληθώ με το κομμάτι της διατροφής, το οποίο είναι μεγάλο μέρος της πολιτισμικής κληρονομιάς μας», ανέφερε ο κ. Μαγγανάς.

Κάπως έτσι ξεκίνησε η επένδυση στον τόπο του με την αγορά ενός αγροκτήματος 60 στρεμμάτων στο Χαρασό Ηρακλείου. «Αναζητούσα μία έκταση μακριά από άλλες καλλιέργειες, για να μπορώ να συντηρήσω τις ποικιλίες των ντόπιων σπόρων, και μεγάλη, ώστε να διαθέτει ποικίλα μικροκλίματα. Τη βρήκα και από εκεί ξεκίνησα το ταξίδι στην κρητική κουζίνα», επισημαίνει ο ίδιος.

Το «πάντρεμα» του ελαιολάδου με το φαγητό βασίζεται στο ταίριασμα ή στην αντίθεση



Η ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΤΟΥ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗ ΚΙΝΗΤΡΟ ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΑ

«**ΓΙΑ ΝΑ ΜΠΕΙ** ο επιχειρηματίας στη διαδικασία να αναβαθμίσει την ποιότητα του ελαιολάδου που παράγει, θα πρέπει να υπάρχει ζήτηση από τον καταναλωτή. Θεώρησα θεμιτό να τον εκπαιδεύσουμε, γι' αυτό δημιουργήσαμε τη λίστα, η οποία περιλαμβάνει τα χαρακτηριστικά και την οργανοληπτική αξιολόγηση. Σήμερα οι περισσότεροι θεωρούν ότι ένα ελαιόλαδο πικρό και πικάντικο μάλλον δεν είναι καλό, και προτιμούν ένα flat, δηλαδή «σκοτωμένο». Θα πρέπει λοιπόν να μάθουν ότι το ελαιόλαδο έχει πολλά αρώματα για να αναγνωρίσουμε, όπως σε ένα καλό κρασί».

ΑΓΡΟΤΙΚΑ
ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Πρόγραμμα
Συμβολαιακής
Τραπεζικής

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



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

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



ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΔΙΑΛΟΓΗ ΕΜΠΟΡΙΑ ΕΣΑΓΩΓΕΣ ΠΩΛΗΣΗ ΦΙΛΟΞΕΝΙΑ

ΤΡΑΠΕΖΑ ΠΕΙΡΑΙΩΣ





Οι επισκέπτες της Κρήτης θα πρέπει να βιώνουν μια εμπειρία κατακλυσμένη από αυτά που παράγει ο τόπος, σύμφωνα με τον Παναγιώτη Μαγγανά.

ΑΝΑΒΙΩΣΗ ΞΕΧΑΣΜΕΝΩΝ ΣΥΝΤΑΓΩΝ «ΑΣ ΚΑΝΟΥΜΕ ΜΟΔΑ ΤΗΝ ΕΝΤΟΠΙΟΤΗΤΑ»

«**ΣΕ ΕΝΑ ΧΩΡΙΟ** εδώ στον Μάρθα, συλλέγουν το λαόχι, ένα μανιτάρι που μοιάζει με την τρούφα, όμως αν το κόψεις μέσα έχει μικρά μπιλάκια. Βγαίνει μέσα στο κόμμα και το κάνουν σαβόρε για τις τσικουδιές. Αυτό δεν είναι ένα gourmet προϊόν; Επίσης, η κρητική διατροφή περιλαμβάνει διακόσια διαφορετικά χόρτα. Βέβαια, αν κάναμε μία έρευνα για το πόσοι γνωρίζουν πλέον τον αγόγλωσσο (σ.σ. άγριο χόρτο) θα διαπι-



«**Η φυσιολογία** του εδάφους μας δεν μας επιτρέπει να στραφούμε στην εντατική καλλιέργεια. Όταν είσαι στα 500 μ. και κρέμεσαι με σχοινί για να μαζέψεις τις ελιές, θα πρέπει να στραφείς στην ιδιαιτερότητα και την ποιότητα», τονίζει ο κ. Μαγγανάς.

σώναμε ότι περίπου οι μισοί δεν θα το γνώριζαν, ενώ μπορεί να ξέρουν το black angus», αναφέρει στο Αγρόκτημα ο Παναγιώτης Μαγγανάς, ο οποίος προτάσσει ως ανάγκη τη διάσωση και την αναβίωση ξεχασμένων υλικών και συνταγών. Σε αυτή τη λογική, ο κ. Μαγγανάς ξεκίνησε μια μεγάλη έρευνα για την κρητική διατροφή. Η βιβλιογραφία αλλά και οι επισκέψεις από χωριό σε χωριό έφεραν στο φως ξεχασμένα υλικά και

συνταγές. Ένα από τα πιο απτά παραδείγματα αυτής της προσπάθειας είναι η αναβίωση της καλλιέργειας του οσπρίου «μαναρόλια», όπως ανέφερε ο ίδιος: «Τα βρήκαμε πριν 6 χρόνια από έναν μπάρμπα στο Λασιθί. Μαγειρέψαμε τα μισά, τα υπόλοιπα τα κρατήσαμε για σπόρο. Τα έμαθαν οι πελάτες του εστιατορίου μας, αυξήθηκε η ζήτησή τους, κάποιοι παραγωγοί έψαξαν το σπόρο και σήμερα πουλιούνται σε κάποια σούπερ μάρκετ».

THE Top 50

ΚΟΡΥΦΑΙΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ
ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΤΥΡΙΩΝ



ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ ΣΤΙΣ 26 ΟΚΤΩΒΡΙΟΥ



PRESS TRIP ΣΤΗ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗ

ΕΓΕΝΕΤΟ ΑΚΡΑΘΟΣ

Ένα διήμερο στη Χαλκιδική με αφορμή τα εγκαίνια του νέου οινοποιείου Akrathos αποτελεί μόνο την αρχή ενός ακόμη μαγικού ταξιδιού στον ελληνικό αμπελώνα

ΤΗΣ ΝΑΤΑΣΑΣ ΣΤΑΣΙΝΟΥ



Γευσιγνωσία και pairing

Στην Ποτίδαια στο εστιατόριο Marina και στην Αρναία στο Bakatsianos δοκιμάστηκαν τα τέσσερα κρασιά του Οινοποιείου «Akrathos» σε συνδυασμό με επιλεγμένα πιάτα.

Δημοσιογράφοι οίνου και γεύσης, άνθρωποι που με ποικίλους τρόπους δραστηριοποιούνται στο χώρο του οίνου, ταξίδεψαν το διήμερο 20-21 Σεπτεμβρίου προκειμένου να γνωρίσουν τα κρασιά του Κτήματος Akrathos και να παραβρεθούν στα εγκαίνια του οινοποιείου. Το όραμα της δημιουργίας του «Akrathos» στην ορεινή Χαλκιδική ξεκίνησε το 2007, με τη συνεργασία δύο φίλων και συνεργατών, του Μπάμπη Μπεκρή από οικογένεια αμπελοκαλλιεργητών στη Μεσσηνία, και του Νάσου Φελώνη, που συμπορεύτηκαν για να δημιουργήσουν σύγχρονους αμπελώνες σε μία περιοχή με εδαφοκλιματικές συνθήκες που επιτρέπουν την παρα-

γωγή ποιοτικών οίνων.

Στην πορεία αυτή, το σχήμα έγινε σταδιακά πολυμετοχικό με την παρουσία και συνεταιρών από το εξωτερικό, όπως ο Μαρκ Ραχωβίδης από το Λονδίνο και ο Κώστας Πολυζωγόπουλος από την Ελλάδα, όλοι τους καταξιωμένοι επαγγελματίες από χώρους διαφορετικούς από την οινοποιία αλλά με μεγάλη αγάπη για το ποιοτικό κρασί.

Ο κύριος στόχος ήταν και είναι η δημιουργία και η παραγωγή οίνων από ελληνικές ποικιλίες, οι οποίες να ενσωματώσουν τα χαρακτηριστικά ενός εξαιρετικού «terroir». Το ιδανικό περιβάλλον βρέθηκε μετά από εξαντλητική και στοχευμένη έρευνα στη Βόρεια Ελλάδα και συγκεκριμένα στο Δήμο Αριστοτέλη της ορεινής



Στις ξεχωριστές στιγμές του press trip ήταν η βόλτα με ιστιοφόρο ξεκινώντας από τον όρμο Παναγιάς ώστε να θαυμάσουμε από τη θάλασσα τα παράλια της Χαλκιδικής



Χαλκιδικής στην περιοχή του ιστορικού «Ακάνθιου Οίνου».

Το 2008 αγοράστηκαν τα πρώτα 50 στρέμματα σε υψόμετρο 600 μ. Ο αμπελώνας συνέχισε να επεκτείνεται και πλέον σήμερα φτάνει τα 70 στρέμματα. Το 2014 ξεκίνησε η κατασκευή του οινοποιείου, το οποίο βρίσκεται πάνω στην επαρχιακή οδό που συνδέει την Αρναία με την Ιερισσό και την Ουρανούπολη προς το Άγ. Όρος. Τα επίσημα εγκαίνια έγιναν στις 21 Σεπτεμβρίου σε συνδυασμό με το press trip και με μία άρτια σχεδιασμένη διοργάνωση.



ΟΙΚΟΔΕΣΠΟΤΕΣ του ταξιδιού ήταν ο Μπάμπης Μπεκρής, ο γιος του Πάνος και η Rhoëbe Champion. Μας μίλησαν για το όραμά τους που συνίσταται στην ανάδειξη του μοναδικού αμπελουργικού τοπίου, στη συνεχή βελτίωση των κρασιών και την εξωστρέφεια, και για την προσπάθεια που κάνουν την τελευταία δεκαετία ώστε να μπορούμε τώρα να απολαμβάνουμε τα κρασιά τους. Η μοναδική φιλοξενία τους μας άφησε τις καλύτερες εντυπώσεις.

Οι τέσσερις ετικέτες

Ένα blend από Ασύρτικο και Sauvignon Blanc, το Oros Akrathos, το Ασύρτικο Akrathos από 100% Ασύρτικο, το Philosopher Akrathos από 90% Αγιωργίτικο και 10% Ξινόμαυρο και το μονοποικιλιακό Ξινόμαυρο Akrathos αποτελούν τις τέσσερις ετικέτες του Οινοποιείου.

NEWS

ΕΤΑΙΡΙΚΑ ΝΕΑ

ΚΟΛΩΝΙΑ

ΟΛΟΙ ΟΙ ΔΡΟΜΟΙ ΟΔΗΓΟΥΝ ΣΤΗΝ ΑΝΥΓΑ

Για ακόμη μια χρονιά η Ελλάδα θα αποτελέσει μια από τις πιο πνηρές συμμετοχές της μεγαλύτερης διεθνούς έκθεσης τροφίμων και ποτών, που λαμβάνει χώρα κάθε δύο χρόνια στην Κολωνία της Γερμανίας και φέτος κλείνει τα 100 χρόνια της. Αξίζει να σημειωθεί ότι το 2017 η χώρα μας κατέλαβε την 5η θέση με 280 εκθέτες που κάλυψαν εκθεσιακή επιφάνεια πάνω από 6.000 τ.μ., όταν στην έκθεση συμμετείχαν συνολικά 7.405 εκθέτες από 107 χώρες ενώ οι εμπορικοί επισκέπτες ξεπέρασαν τους 160.000. Στη φετινή διοργάνωση, η οποία θα διαρκέσει από 5 έως 9 Οκτωβρίου, μάλιστα ο οργανισμός προώθησης εξαγωγών Enterprise Greece θα δημιουργήσει ειδικά διαμορφωμένο εστιατόριο, το οποίο θα λειτουργήσει όλες τις ημέρες της έκθεσης με διαφορετικό μενού

κάθε ημέρα, ενώ το κεντρικό μήνυμα του Οργανισμού μέσω της έκθεσης θα είναι «Invest in Taste», θέτοντας ως βασικές παραμέτρους του συγκεκριμένου μηνύματος, ότι η γεύση συμπορεύεται με την ποιότητα. Παράλληλα και όπως σε κάθε διοργάνωση, η Anuga 2019 μια ολόκληρη σειρά εκδηλώσεων και συνεδρίων θα συνοδεύει και πάλι την έκθεση με θεματολογία που καθορίζεται από τις υπάρχουσες τάσεις του κλάδου.

100 1919
100 2019



ΕΤΟΙΜΟ ΓΙΑ ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΤΟ ΠΡΩΤΟΚΟΛΛΟ ΕΞΑΓΩΓΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΧΑΝΗ ΑΓΟΡΑ ΤΗΣ ΚΙΝΑΣ ΕΤΟΙΜΑΖΕΤΑΙ Ο ΚΡΟΚΟΣ

Οριστικοποιήθηκε η διαδικασία για την υπογραφή του πρωτοκόλλου εξαγωγής κρόκου Κοζάνης στην Κίνα, κατά τη συνάντηση η οποία πραγματοποιήθηκε στις 10 Σεπτεμβρίου στο υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης, μεταξύ των αντιπροσωπειών των δύο χωρών, παρουσία του υπουργού Μ. Βορίδη. Ενώ η υπογραφή ανα-



μένεται στις επόμενες συναντήσεις μέσα στον Νοέμβριο. Ας σημειωθεί ότι στο ίδιο πλαίσιο συζητήθηκε η δυνατότητα υποβολής φακέλου για την εξαγωγή εσπερι-

δοειδών στην Κίνα αλλά και η ανανέωση του πρωτοκόλλου εξαγωγής ακτινιδίων.



ΕΓΚΑΙΝΙΑ ΤΟΝ ΝΟΕΜΒΡΙΟ

Πρότυπη φάρμα αιγοπροβάτων

Σε ιδιόκτητη έκταση 47 στρμ., στην Καμή Άρτας, 800 μ. από το εργοστάσιο της εταιρείας στον Αμμότοπο, βρίσκεται η πρότυπη φάρμα αιγοπροβάτων που δημιούργησε η Ήπειρος με στόχο την ανάπτυξη και μεταφορά τεχνολογίας στους συνεργάτες κτηνοτρόφους.



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

www.agronews.gr



ΣΤΗ ΓΑΛΛΙΑ ΦΕΤΟΣ ΤΟ ΠΑΓΚΟΣΜΙΟ ΠΡΩΤΑΘΛΗΜΑ

Για 8η συνεχή χρονιά θα διεξαχθεί ο διεθνής διαγωνισμός Barilla Pasta World Championship, ο οποίος αυτή τη φορά θα πραγματοποιηθεί, εκτός της έδρας του, της Ιταλίας. Εναρμονισμένος με την ιδέα «The Art of Pasta» και την 50στή επέτειο της παρουσίας της Barilla στη Γαλλία, ο διαγωνισμός θα διεξαχθεί στις 10 και 11 Οκτωβρίου στο Παρίσι, μια πόλη φημισμένη για τη γαστρονομική της κουλ-

τούρα και τον πλούτο της τέχνης της. Οι 14 νέοι chefs που προέρχονται από 14 διαφορετικές χώρες, αποτελούν το μέλλον της παγκόσμιας γαστρονομίας και ως καλλιτέχνες, θα αναμετρηθούν μεταξύ τους σε τρεις διαφορετικές δοκιμασίες: το Masterpiece, το White Canvas και το Grand Finale. Όπως προαναφέρθηκε, για πρώτη χρονιά, ο διαγωνισμός Barilla Pasta World Championship θα διεξαχθεί

στο Παρίσι. Ως «πολίτης του κόσμου», η Barilla επιθυμεί να παρουσιάσει και να μοιραστεί με τον κόσμο το χαρούμενο και υγιεινό ιταλικό τρόπο ζωής. Πράγματι, το Παρίσι δεν αποτελεί μόνο τον ιδανικό πυρήνα για τον εορτασμό των 50 χρόνων παρουσίας της Barilla στην Γαλλία, αλλά αναδεικνύει και το θέμα της φετινής χρονιάς «The Art of Pasta», λόγω του πλούτου της γαλλικής γαστρονομίας και τέχνης.

ΣΕΡΙ ΒΡΑΒΕΥΣΕΩΝ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΙΝΔΟΣ

Σημαντικά βραβεία σε εγνωσμένους αξίας και αξιοπιστίας διοργανώσεις απέσπασε για άλλη μια χρονιά ο Αγροτικός Πτηνοτροφικός Συνεταιρισμός Ιωαννίνων «Η Πίνδος». Ο κύκλος των διακρίσεων άνοιξε με το βραβείο «Ανάπτυξη και Επενδύσεις» στους «Πρωταγωνιστές της Ελληνικής Οικονομίας» και συνεχίστηκε κατά τη φετινή διοργάνωση «Αιώνόβια Brands – Τα αγαπημένα όλων μας», όπου βραβεύθηκε για δεύτερη συνεχό-

μενη χρονιά, αυτή τη φορά με το βραβείο Bronze για τα 30 χρόνια ειδικής εκτροφής για το κοτόπουλο ελεύθερης βοσκής. Το σερί των βραβείων συμπλήρωσε η διάκριση της Πίνδος ως μία από τις «Εταιρείες Διαμάντια» της Ελληνικής Οικονομίας στο πλαίσιο των Diamonds of the Greek Economy 2019 αποδεικνύοντας και έμπρακτα ότι εδώ και πάνω από 60 χρόνια αποτελεί ένα διεθνώς σύγχρονο πρότυπο επιχειρηματικότητας.



ΤΡΙΑ ΧΡΥΣΑ ΑΣΤΕΡΙΑ

ΓΙΑ ΤΟ «ΣΥΛΛΕΚΤΙΚΟΝ» ΤΩΝ ΕΛΑΙΩΝΩΝ ΣΑΚΕΛΛΑΡΟΠΟΥΛΟΥ

Την υψηλότερη δυνατή διάκριση απέσπασε το ελαιόλαδο «Συλλεκτικόν» των Ελαιώνων Σακελλαρόπουλου στο διεθνή γαστρονομικό διαγωνισμό «Great Taste Awards», που βραβεύει τα καλύτερα προϊόντα του κόσμου, ενώ αποτελεί σημείο αναφοράς για τα gourmet τρόφιμα και έχει χαρακτηριστεί ως «Όσκαρ της γεύσης». Μάλιστα όπως σημειώνει η εταιρεία πρόκειται για το μοναδικό ελληνικό ελαιόλαδο που βραβεύτηκε με 3 Χρυσά Αστέρια σε όλο τον διαγωνισμό και σε όλες τις κατηγορίες ελαιολάδων που συμμετείχαν για το 2019.

Στα φετινά «Great Taste Awards», που σημειωτέον διοργανώνονται από τον οίκο «Guild of Fine Food» από το 1995 μέχρι σήμερα, περισσότεροι από 500 εξειδικευμένοι γευστιγνώστες επί 90 εργάσιμες ημέρες – από το Μάρτιο μέχρι τα τέλη Ιουλίου – δοκίμασαν απόλυτα επαγγελματικά, με τη μέθοδο της τυφλής γευστιγνώστας τον άπιστευτο αριθμό των 12.772 υψηλής ποιότητας προϊόντων, από 107 χώρες του κόσμου, για να απονεμήσουν τα βραβεία - χρυσά αστέρια, που προσφέρουν στο κάθε βραβευμένο προϊόν διεθνή αναγνώριση.



ΣΤΟΧΟΣ Η ΠΑΝΕΛΛΑΔΙΚΗ ΚΑΛΥΨΗ

Η ΤΡΙΚΚΗ ΜΠΑΙΝΕΙ ΣΤΑ LIDL

Προϊόντα της Συνεταιριστικής Γαλακτοβιομηχανίας Τρικάλων «ΤΡΙΚΚΗ» θα τοποθετηθούν στα ράφια των καταστημάτων

της αλυσίδας super market «Lidl» σε όλη την Ελλάδα. Όπως έγινε γνωστό από τον Αχιλλέα Λιούτα, πρόεδρο της ΕΑΣ Τρικάλων, καθώς η ΕΑΣ συμμετέχει στην εταιρεία ΤΡΙΚΚΗ με ποσοστό 81,43%, από το τέλος Σεπτεμβρίου αναμένεται να βρίσκονται στα ράφια της Lidl εννέα κωδικοί προϊόντων της γαλακτοβιομηχανίας, γιαούρτι, γάλα και επιδόρπια γιαουρτιού, μεταξύ των οποί-



ων και τέσσερα προϊόντα από κατσικίσιο γάλα. Επιδώξη της ΤΡΙΚΚΗ είναι η είσοδος της σε όλα τα καταστήματα

του retailer πανελλαδικά με το σύνολο των προϊόντων του καρτοφυλακίου της και σε αυτό το πλαίσιο επέκτασης της εταιρείας πριν από δύο μήνες εισήλθε σε 30 καταστήματα του Σκλαβενίτη. Την ίδια ώρα, δρομολογείται από την ΤΡΙΚΚΗ επένδυση προϋπολογισμού άνω των 15 εκατ. ευρώ, που αφορά στη μετεγκατάσταση της παραγωγικής της μονάδας εκτός του αστικού ιστού των Τρικάλων.





ΚΡΑΤΑ ΨΗΛΑ ΤΙΣ ΤΙΜΕΣ ΤΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ Ο ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΚΑΛΑΒΡΥΤΩΝ

ΜΕ ΜΕΣΗ τιμή του πρόβειου γάλακτος τα 1,07 ευρώ για τους συνεταιρισμένους κτηνοτρόφους και καλύτερους όρους πληρωμής, ο Αγροτικός Γαλακτοκομικός Συνεταιρισμός Καλαβρύτων, κερδίζει φέτος επάξια τον τίτλο του πρωταθλητή με την καλύτερη τιμή σε όλη την επικράτεια. Πρόκειται για ένα Συνεταιρισμό με κύκλο εργασιών 28 εκατ. ευρώ το 2018 και κέρδη μετά φόρων 1,944 εκατ. ευρώ, που διατηρεί και ενισχύει τον κοινωνικό ιστό της περιοχής, με την κτηνοτροφία να αποτελεί πηγή ζωής για τα Καλάβρυτα. Σε αυτό, καθοριστικός παράγοντας είναι και τα επενδυτικά σχέδια που ξεκινούν στην περιοχή με τον εκσυγχρονισμό της τυροκομικής μονάδας στο Σκεπαστό, μία επένδυση ύψους 5 εκατ. καθώς και την επένδυση 1,85 εκατ. για σύγχρονο εργοστάσιο ζωοτροφών στη Δάφνη.

ΗΧΗΡΗ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ ΤΗΣ ΑΜΦΙΓΑΛ ΜΕ ΤΗΝ ΑΒ ΒΑΣΙΛΟΠΟΥΛΟΣ

ΣΥΜΦΩΝΙΑ για αποκλειστική διάθεση της Γραβιέρας Αμφιλοχίας και των άλλων προϊόντων της ΑΜΦΙΓΑΛ από τα ΑΒ Βασιλόπουλος, ανοίγει νέους δρόμους για τη νεόδμητη γαλακτοβιομηχανία. Οι πληροφορίες

θέλουν την πρώτη παραγγελία να είναι της τάξεως των 400.000 ευρώ και να υλοποιείται άμεσα, ταυτόχρονα με την καμπάνια της αλυσίδας στην οποία θα γίνεται αναφορά στην καινούργια συνεργασία.



ΒΡΑΒΕΙΟ ΑΝΩΤΕΡΗΣ ΓΕΥΣΗΣ ΓΙΑ ΤΟ ΦΑΓΚΡΙ ΤΟΥ ΝΗΡΕΑ

ΜΕ ΤΟ SUPERIOR Taste Award 2019 διακρίθηκε το φαγκρί της Νηρέυς για μια ακόμη χρονιά στη διοργάνωση γευσιγνωσίας του διεθνώς αναγνωρισμένου οργανισμού International Taste Institute. Πρόκειται για έναν οργανισμό ηγέτη στην αξιολόγηση και πιστοποίηση γεύσης και το «Βραβείο Ανώτερης Γεύσης» είναι μια μοναδική σφραγίδα ποιότητας. Οι κριτές της Επιτροπής είναι μέλη κορυφαίων οργανισμών εστίασης στην Ευ-

ρώπη και συγκεκριμένα διάσημοι σεφ, σεφ βραβευμένοι με αστέρια Michelin και βραβευμένοι σομελιέ. Η διαδικασία προβλέπει τυφλή δοκιμή των προϊόντων και όσα προϊόντα λάβουν υψηλές γευστικές βαθμολογίες λαμβάνουν το «Superior Taste Award». Σημειώνεται ότι από το 2005, το Taste Institute έχει αξιολογήσει περισσότερα από 15.000 τρόφιμα και ποτά από όλον τον κόσμο.



ΣΑΡΩΣΕ Η ΔΩΔΩΝΗ ΣΤΑ SUPERIOR TASTE AWARDS

Με πέντε προϊόντα ανώτερης γεύσης διακρίθηκε η Δωδώνη από το Διεθνές Ινστιτούτο Γεύσης και Ποιότητας (iTQi) στο πλαίσιο των Superior Taste Awards 2019. Συγκεκριμένα, απέσπασε 3 Χρυσά Αστέρια για το κατσικίσιο τυρί και 2 Χρυσά Αστέρια για το γιαούρτι Ηπειρώτικο Στραγγιστό 2% και 6%, την Κεφαλογραβιέρα ΠΟΠ και το Δωδώνη Κλασικό 8%.



ΔΙΑΝΟΜΗ ΕΜΒΛΗΜΑΤΙΚΩΝ ΣΗΜΑΤΩΝ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

ΣΥΜΠΡΑΞΗ AB InBEV ΜΕ ΚΑΡΟΥΛΙΑ



Την έναρξη της συνεργασίας τους από 1ης Ιανουαρίου 2020 ανακοίνωσαν οι εταιρείες Anheuser-Busch



W.S. KAROULIAS

InBev (AB InBev) και Β.Σ. Καρούλιας ΑΒΕΕΠ. Η συνεργασία αφορά την αντιπροσωπεία και διανομή των διεθνώς εμβληματικών σημάτων μπύρας Corona, Stella Artois, Bud, Beck's, Franziskaner, Leffe και Hoegaarden στην ελληνική αγορά. Σύμφωνα με τη σχετική ανακοίνωσή τους, το όραμα των δύο εταιρειών είναι τα

κορυφαία αυτά brands να καταλάβουν την πρώτη θέση στη συνείδηση και προ-

τίμηση του καταναλωτή στην Ελλάδα, σύμφωνα με το αυξανόμενο ενδιαφέρον για premium brands μπύρας, όπως συμβαίνει διεθνώς. Με την προσθήκη δε των μαρκών της AB InBev στο πλούσιο χαρτοφυλάκιο μπύρας της Β.Σ. Καρούλιας, δημιουργείται μία νέα, πολύ ισχυρή ομάδα ποιοτικών προϊόντων ζύθου.

ΣΤΗΝ ΙΣΤΟΡΙΚΗ ΟΙΝΟΠΟΙΑ ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΤΡΙΑ Η ΜΑΡΙΝΑ ΜΠΟΥΤΑΡΗ

Τη θέση της Εμπορικής Διευθύντριας στην Οινοποιία Μπουτάρη ανέλαβε η Μαρίνα Μπουτάρη, πρωτόκλητη κόρη του Κωνσταντίνου Μπουτάρη, θέτοντας στο επίκεντρο της στρατηγικής την εμπορική ανάπτυξη της ιστορικής οινοποιίας στην Ελλάδα και στο εξωτερικό. Η Μαρίνα Μπουτάρη έχει πάνω από 20 χρόνια προϋπηρεσία στην επικοινωνία και στο marketing του κρασιού και της γαστρονομίας. Τα τελευταία χρόνια προώθησε την ποιοτική ελληνική γαστρονομία και τον οινοτουρισμό μέσω της εξειδικευμένης εταιρείας της Trip2taste. Σε συνεργασία με την αδελφή της Λένια Μπουτάρη, που έχει την ευθύνη της διεύθυνσης Marketing, και υπό την καθοδήγηση του οινολόγου και γενικού διευθυντή της εταιρείας, Δρ. Ιωάννη Βογιατζή, θα χαράξουν τη νέα επικοινωνιακή και εμπορική στρατηγική της οινοποιίας.

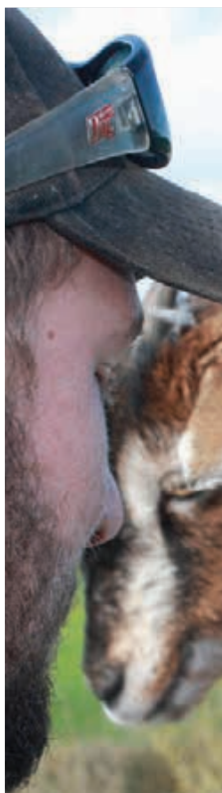




ΑΓΡΟΤΗΣ
της χρονιάς



ΘΑ ΕΙΣΑΙ ΕΣΥ
Ο ΕΠΟΜΕΝΟΣ;



ΤΕΛΙΚΗ ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΥΠΟΒΟΛΗΣ ΥΠΟΨΗΦΙΟΤΗΤΩΝ

30|10|2019

Δηλώστε συμμετοχή: www.agrotistisxronias.gr

ΔΙΟΡΓΑΝΩΣΗ

Agrenda

ΜΕΓΑΣ
ΧΟΡΗΓΟΣ



Knowledge grows

ΧΟΡΗΓΟΙ



AGROTECH s.a.



INTERAMERICAN



ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΑ ΑΕ

ΑΜΥΓΔΑΛΟ

ΤΑ ΦΥΤΙΚΑ ΡΟΦΗΜΑΤΑ
ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΦΥΣΗΣ

Η δύναμη της ελληνικής γης φέρνει στα ράφια ιστορικά προϊόντα με μια σύγχρονη οπτική

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΠΕΤΡΟΣ ΓΚΟΓΚΟΣ

1

σως ένα από τα πιο πολυσυζητημένα θέματα διατροφής και οικονομίας της υπαίθρου την τελευταία πενταετία να εί-

ναι η ανάπτυξη που γνωρίζουν τα φυτικά ροφήματα. Πράγματι, οι καταναλωτές τα υποδέχτηκαν με μεγάλο ενθουσιασμό, ο οποίος αποτυπώνεται και στα στατιστικά νούμερα, έχοντας πλέον προσαρμόσει τον ουρανίσκο τους στη γευστική απλότητα και δροσερή υφή των ροφημάτων αυτών. Λίγοι γνωρίζουν όμως ότι πρόκειται για μια συνήθεια που τραβάει πίσω αιώνες. Ήμασταν ακόμα στον 8ο αιώνα όταν οι Μαυριτανοί σύστησαν τους Ευρωπαίους με το ρόφημα αμυγδάλου. Αμέσως έγινε ένα δημοφιλές ρόφημα ιδανικό για περιόδους νηστείας.

Στην Ελλάδα τα πρώτα ελληνικά φυτικά ροφήματα αποκλειστικά από ελληνικό καρπό έρχονται το 2017 από την ΟΛΥΜΠΟΣ, η οποία γίνεται η πρώτη ελληνική εταιρεία που αξιοποιεί την εγχώρια παραγωγή, κάνοντας ευρέως προσβάσιμα στα ράφια των μεγάλων αστικών κέντρων της χώρας αλλά και των κοινοτήτων της υπαίθρου



Οι κωδικοί είναι 7: ΚΑΡΠΟΣ Αμύγδαλο χωρίς ζάχαρη, ΚΑΡΠΟΣ Αμύγδαλο φυσική γεύση, ΚΑΡΠΟΣ Αμύγδαλο με κακάο, ΚΑΡΠΟΣ Αμύγδαλο Protein, ΚΑΡΠΟΣ Φιστίκι, ΚΑΡΠΟΣ Καρύδι χωρίς προσθήκη ζάχαρης και ΚΑΡΠΟΣ Καρύδι με κακάο

αυτά τα δημοφιλή προϊόντα.

Η θεσσαλική γαλακτοβιομηχανία, έδωσε από την πρώτη στιγμή ιδιαίτερη έμφαση στις συνεργασίες με Έλληνες παραγωγούς, προκειμένου να προσφέρει στο σύγχρονο καταναλωτή το ρόφημα «ΚΑΡΠΟΣ ΟΛΥΜΠΟΣ». Πρόκειται για φυτικά ροφήματα πλούσια σε εδώδιμες ίνες, ασβέστιο και βιταμίνες Β, D και Ε. Πιστή στη φιλοσοφία της για την αξία των προϊόντων της ελληνικής γης, συνεργάζεται για τα ροφήματα της «ΚΑΡΠΟΣ ΟΛΥΜΠΟΣ» με Έλληνες παραγωγούς, προκειμένου να προμηθευτεί αμύγδαλο, φιστίκι και καρύδι, επενδύοντας στην παραγωγή τους και επεκτείνοντας μάλιστα όλο και περισσότερο το προϊοντικό της χαρτοφυλάκιο.

Φυτικά επιδόρπια

Έτσι, πρόσφατα η ΟΛΥΜΠΟΣ κυ-



ΑΡΙΘΜΟΙ

37,1%

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

5,5 εκατ.

Υπολογίζεται ότι 5.427.321 λίτρα καταναλώθηκαν μόλις το πρώτο οκτάμηνο του 2019

ΣΥΝΔΥΑΖΕΤΑΙ ΜΕ ΚΑΦΕ Ή ΤΣΑΙ
ΠΙΝΕΤΑΙ ΣΚΕΤΟ, ΑΛΛΑ ΕΙΝΑΙ ΙΔΑΝΙΚΟ ΚΑΙ ΓΙΑ ΠΕΙΡΑΜΑΤΙΣΜΟ ΣΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ

ΤΑ ΡΟΦΗΜΑΤΑ ΟΛΥΜΠΟΣ, προσφέρουν μια απολαυστική εμπειρία. Συνδυάζονται όμως ιδανικά και με δημητριακά, με το τσάι ή τον καφέ, ενώ ανοίγει νέους δρόμους για πειραματισμό στην κουζίνα. Τα δε smoothies, παρασκευασμένα με ρόφημα αμυγδαλού, φιστικιού ή καρυδιού ΟΛΥΜΠΟΣ είναι κάτι που αξίζει να δοκιμάσει κανείς.

2019



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

8 ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ

Στην αρχή του 2019 η ΟΛΥΜΠΟΣ κυκλοφόρησε το πρώτο ελληνικό ρόφημα ΚΑΡΠΟΣ ΑΜΥΓΔΑΛΟ με 8g φυτικής πρωτεΐνης ανά μερίδα.

ΠΛΟΥΣΙΟ ΣΕ ΒΙΤΑΜΙΝΕΣ & ΕΩΔΙΜΕΣ
ΙΝΕΣ ΤΟ ΚΑΡΠΟΣ ΑΜΥΓΔΑΛΟ

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

κλοφόρησε στην αγορά και φυτικά επιδόρπια.

Το ΚΑΡΠΟΣ Αμύγδαλο ΟΛΥΜΠΟΣ είναι ένα επιδόρπιο αμυγδαλού το οποίο παράγεται και αυτό μόνο από ελληνικά αμύγδαλα, σπρίζοντας την ελληνική πρωτογενή παραγωγή. Πρόκειται για τη νέα πρόταση της ΟΛΥΜΠΟΣ, με υψηλή διατροφική αξία και με την υπέροχη γεύση του αμυγδαλού, έναν καρπό με υψηλή θρεπτική αξία σε πέντε υπέροχες γεύσεις: Αμύγδαλο, μύρτιλο, δαμάσκηνο-βρώμη, φράουλα και βανίλια.

Οι πέντε νέοι κωδικοί έρχονται να συμπληρώσουν τις προτάσεις της ΟΛΥΜΠΟΣ για μια υγιεινή και γευστική διατροφή, αφού το επιδόρπιο ΚΑΡΠΟΣ ΑΜΥΓΔΑΛΟ είναι από τη φύση του χωρίς λακτόζη και παράγεται με ζωντανές καλλιέργειες.



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.



ΣΥΓΧΡΟΝΗ ΠΗΝΕΛΟΠΗ

Η KURELU ΤΗΣ ΤΑΞΙΔΕΥΕΙ ΠΑΝΤΟΥ

Μεγάλωσε μέσα στους αργαλειούς και αγάπησε το ρυθμικό τους τραγούδι. Ως ενήλικη γυναίκα αρνιόταν να ασχοληθεί με την τέχνη, αλλά ποτέ δεν σκέφτηκε να ξεφορτωθεί τους κρητικούς αργαλειούς της οικογένειας. Τα μαθήματα υφαντικής, που οργάνωσε πριν επτά χρόνια το ΚΑΠΗ του χωριού της και το πρόγραμμα γυναικείας επιχειρηματικότητας την έφεραν στα υφάδια. Σήμερα έχει δημιουργήσει το επιτυχημένο brand Kurelu με craft και tailor made υφαντά, τα οποία έχουν γίνει γνωστά σε όλη την Ελλάδα, και όχι μόνο, χάρη στη δύναμη των social media.

ΤΗΣ ΜΑΡΙΝΑΣ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ



Η Αγγελική Γενιτσαρίδου, από τον Πύργο Μονοφασίου του Ηρακλείου της Κρήτης, είναι μια σύγχρονη αλλά κυρίως πολυμήχανη Πηνελόπη. Η ιστορία της περιλαμβάνει αργαλειούς, υφάδια, τον δικό της Οδυσσέα αλλά και ένα πετυχημένο brand με περίτεχνες δημιουργίες που στολίζουν σπιτία σε όλη την Ελλάδα αλλά και το εξωτερικό. Ας αφήσουμε όμως

την ίδια να αφηγηθεί την ιστορία της... «Από τότε που θυμάμαι τον εαυτό μου, στο σπίτι μας υπήρχε αργαλειός, όπως σε όλα τα παραδοσιακά σπίτια. Μάλιστα, τη δεκαετία του '80, η μητέρα μου πήρε έναν μεγάλο και ξεκίνησε να ασχολείται επαγγελματικά. Από το δικό μου μυαλό δεν είχε περάσει ποτέ η σκέψη ότι θα ήταν αυτή η δουλειά μου. Ίσως επειδή μεγάλωσα δίπλα σ' έναν αρ-





«**ΣΤΟΧΟΣ ΜΟΥ** είναι να φτιάξω έναν επισκέψιμο χώρο όπου θα εκθέτω παλιά υφαντά που φυλάσσονται μέσα σε κασέλες και κανείς πια δεν τα θέλει, αποτελούν όμως έργα λαϊκής τέχνης», αναφέρει η κυρία Γεντισαρίδου.

γαλειό, ήθελα να ξεφύγω απ' αυτό», αναφέρει η ίδια στο Αγρόκτημα.

«Η μητέρα μου κάποια στιγμή αποφάσισε να σταματήσει. Στα χέρια μου πέρασαν επίσης δύο ακόμη αργαλειοί από τις θείες μου. Βρέθηκα λοιπόν με τρεις αργαλειούς και αποφάσισα να τους αποθηκεύσω στημένους, γιατί, αν τους ξεμοντάρεις, σκεβρώνουν και είναι πια άχρηστοι. Λυπόμουν να τους πετάξω, όχι επειδή είχα σκοπό να ασχοληθώ με την υφαντική, αλλά

επειδή εκτιμούσα τη δουλειά που είχαν βγάλει. Δυστυχώς, χάθηκαν πάρα πολλοί αργαλειοί, χιλιάδες θα έλεγα, καθώς δεν υπήρχε σπίτι να μην έχει. Επειδή έπιαναν πολύ χώρο, τους πέταγαν ή τους έκαιγαν».

Μια πανάρχαια τέχνη

Στα χρόνια που πέρασαν η κυρία Γεντισαρίδου σπούδασε διακόσμηση στη Θεσσαλονίκη, έκανε οικογένεια και εργάστηκε ένα διάστημα

στο κυλικείο του δημοτικού σχολείου του χωριού της. Τους αργαλειούς τους είχε ξεχάσει μέχρι που ένα τυχαίο γεγονός τους έφερε πάλι στο προσκήνιο. «Πριν επτά χρόνια περίπου, η κοινωνική λειτουργός του ΚΑΠΗ, βλέποντας ότι η τέχνη της υφαντικής χάνεται, μάζεψε τις μεγαλύτερες γυναίκες του χωριού για να τη διδάξουν στις νεότερες. Ήταν η πρώτη φορά που άρχισα να φαντάζομαι ότι θα μπορούσα να ασχοληθώ με αυ-



τό. Παρακολούθησα τα μαθήματα και άρχισα να παίζω με τον αργαλειό για χόμπι», διηγείται η ίδια. Το παράξενο είναι ότι παρόλο που δεν είχε κάτσει ποτέ πριν σε αργαλειό, τον χειριζόταν λες και ήξερε. «Τελικά, οι εικόνες και τα ακούσματα ήταν πολύ δυνατά, παρ' όλη την άρνηση που έβγαζα. Αρχίζοντας να δουλεύω, ένιωθα ότι ήξερα, ότι δεν ήταν δύσκολο για μένα και ότι τελικά το αγαπώ», εξηγεί η κυρία Γεντισαρίδου.

Η γνώση που ενεργοποιήθηκε

Υπήρχαν λοιπόν οι αργαλειοί, η γνώση «ενεργοποιήθηκε» και ήρθε ένα τρίτο κομμάτι να συμπληρώσει το παζλ της ιστορίας της. «Παράλληλα, βγήκε ένα πρόγραμμα γυ-

ναικείας επιχειρηματικότητας μέσω ΕΣΠΑ. Χρηματοδοτούσε με 20.000 ευρώ την προμήθεια πρώτων υλών. Εγώ τον μηχανολογικό εξοπλισμό τον είχα και με τη χρηματοδότηση γέμισα την επιχείρησή μου υλικά για να μπορώ να δουλέψω. Έκανα μία πολύ μεγάλη έρευνα αγοράς στην Ελλάδα, αλλά δυστυχώς στη χώρα μας η κλωστοϋφαντουργία έχει πεθάνει, έτσι αναγκάστηκα να φέρω νήματα από το εξωτερικό», σημειώνει.

Η δύναμη των social media

Το στοίχημά της ήταν να εξυπηρετήσει τις ανάγκες του σήμερα με τις δυνατότητες μιας πανάρχαιας τέχνης, Στοίχημα που κέρδισε εκμεταλλευό-

Η ΠΡΩΤΗ ΕΜΠΝΕΥΣΗ έρχεται από τις ανάγκες του πελάτη αν και τους βασικούς κανόνες τους θέτουν, σύμφωνα με την κυρία Γεντισαρίδου, οι συνδυασμοί της φύσης.

μενη τη σύγχρονη τεχνολογία και συγκεκριμένα τα social media. «Το εργαστήριό μου λειτουργεί από το 2013 και ελάχιστοι από τους 1.000 κατοίκους του χωριού μου το γνωρίζουν, γιατί δεν είναι ένα μαγαζί με βιτρίνα. Αναζήτησα λοιπόν την πελατεία μου μέσω του Facebook. Ήταν το μόνο εργαλείο που είχα και δούλεψε. Βέβαια, η καλύτερη διαφήμιση είναι από στόμα σε στόμα. Επίσης, επισκέπτονται το εργαστήριο πολλοί τουρίστες, που μαθαίνουν γι' αυτό από το site της Kurelu ή από κάποιο ξεναγό. Κάπως έτσι πορεύομαι».

ΣΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ που προσφέρει η Kurelu θα βρει κανείς χαλιά και κουρτίνες, τα οποία υφαίνονται κατόπιν παραγγελίας. Επιπλέον, τα δύο τελευταία χρόνια έχει λανσάρει μια σειρά με σουβενίρ με περισσότερα από πενήντα σχέδια. Πρόκειται για χρηστικά αντικείμενα, όπως αρωματικά για ντουλάπες, σουπιλά, σουβέρ, μαγνητάκια και διακοσμητικά τοίχου.





«Η ΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ ΕΙΝΑΙ Ο ΠΟΛΥΜΗΧΑΝΟΣ ΟΔΥΣΣΕΑΣ ΜΟΥ»

«**ΚΛΗΡΟΝΟΜΗΣΑ** δύο μικρούς αργαλειούς και έναν μεγάλο επαγγελματικό, στον οποίο η μητέρα μου έφτιαχνε λεπτά υφαντά, δηλαδή τραπεζομάντπλα, κουρτίνες κ.ά. Τον συγκεκριμένο τον έχω πατεντάρει με τη βοήθεια του συζύγου μου, που, εκτός από καλός αγρότης είναι και πολυμήχανος. Ο Οδυσσέας μου... Ήθελα να φτιάχνει κουρελού με φάρδος 1,8 μ., όσο δηλαδή και τα λεπτά υφάσματα. Κάναμε πολλά πειράματα και καταφέραμε να βγάλουμε μια καινοτόμα διάσταση για μονοκόμματο φάρδος χωρίς μάπηση», εξηγεί η κυρία Γενιτσαρίδου.

Η ΚΟΥΡΕΛΟΥ ΓΙΑ ΤΗΝ ΟΙΚΙΑΚΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ

ΑΠΟΤΕΛΕΣΣΕ ένα αξιοσημείωτο παράδειγμα οικιακής οικονομίας η κουρελού, καθώς μετέτρεπε άχρηστα πλέον υλικά σε χρήσιμα αντικείμενα. Στη σύγχρονη εποχή, βέβαια, χρειαζόταν μια νέα αισθητική προσέγγιση για να μπορέσει να σταθεί σαν καταναλωτικό αγαθό. «Όταν ήμουν μικρή, κουρελούδες έφτιαχναν από τα παλιά ρούχα που δεν χρησιμοποιούνταν πια. Το αποτέλεσμα ήταν να φτιάχνονται αντικείμενα χρήσιμα για το σπίτι από κουρέλια σε διάφορες ποιότητες και χρώματα. Ακόμα κι αυτά που υφαίνονταν με μαλλί δεν είναι χρηστικά. Είναι αριστουργήματα λαϊκής τέχνης, όπως το μαλλί τους τσιμπάει γιατί τότε δεν υπήρχε κάποια κατεργασία να το κάνει μαλακό. Ήθελα

λοιπόν να φέρω αυτή την τέχνη λίγο περισσότερο στο σήμερα. Με άλλα λόγια, ήθελα ο πελάτης μου να μπορεί να επιλέξει τα νήματα που θέλει και να τα συνδυάσει με τη διακόσμηση του χώρου του. Έρχομαι σε επαφή με τις πελάτισσές μου, συζητάμε τι ακριβώς θέλουν και τους ζητώ μία φωτογραφία από το χώρο τους για να δω τι ακριβώς θα ταίριαζε σε αυτόν. Σε αυτό με έχουν βοηθήσει οι σπουδές μου τη διακόσμηση. Το αποτέλεσμα είναι η δημιουργία customized υφαντών, σε πολύ προσιτές τιμές και αυτό έχει ζήτηση. Οι πελάτισσές μου είναι ευχαριστημένες και επαναλαμβάνουν κάποια κομμάτια γιατί νιώθουν εμπιστοσύνη και ασφάλεια», αναφέρει η κυρία Γενιτσαρίδου.



Μία από τις επόμενες προτάσεις του brand θα είναι η ενσωμάτωση υφαντών διακοσμητικών στοιχείων σε ρούχα.

ΔΡΩΜΕΝΑ

Ο,ΤΙ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΓΝΩΡΙΖΕΤΕ...

ΘΕΑΤΡΟ

ΜΕΤΑ ΤΟΝ ΒΥΣΣΙΝΟΚΗΠΟ

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΜΑΡΙΝΑ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ

Η ψυχική κατάσταση της Ρωσίδας αριστοκράτισσας του 19ου αιώνα, Λιουμπούβ Αντρέιεβνα, που αρνείται να συμβιβαστεί με τις μεταβολές που επέφεραν την παρακμή των αριστοκρατών στον «Βυσσινόκηπο» του Άντον Τσέχοφ, ενέπνευσαν τον Βασίλη Μυριανθόπουλο για τη συγγραφή του έργου του «Μετά τον Βυσσινόκηπο». Με πρωταγωνίστρια την ηθοποιό Γωγώ Μπρέμπου θα φέρει στη σκηνή του Μικρού Γκλόρια τους παράλληλους δρόμους της εμβληματικής ηρώιδας και μιας καθημερινής γυναίκας, μετά τον βυσσινόκηπο που έχασε.

Info Έως 31 Οκτωβρίου, κάθε Πέμπτη 9 μ.μ. και Τετάρτη 7 μ.μ.



ΖΩΓΡΑΦΙΚΗ



ΔΟΜΗΝΙΚΟΣ ΘΕΟΤΟΚΟΠΟΥΛΟΣ

ΣΤΗ ΒΑΣΙΛΙΚΗ του Αγ. Μάρκου στο Ηράκλειο έως τις 6 Οκτωβρίου η έκθεση «Απνηχίσεις της αρχαιότητας στο έργο του Δομνίκου Θεοτοκόπουλου» με ψηφιακές αναπαραγωγές έργων που παρεχώρησαν κορυφαία μουσεία του κόσμου.

ΧΟΡΟΣ



Η ΛΙΜΝΗ ΤΩΝ ΚΥΚΛΩΝ

ΣΤΗ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ ταξιδεύει στις 4, 5, 6 Οκτωβρίου η Λίμνη των Κύκλων του Μπαλέτου της Εθνικής Λυρικής Σκηνής σε χορογραφία Κωνσταντίνου Ρήγου για τρεις μοναδικές παραστάσεις στο Μέγαρο Μουσικής Θεσσαλονίκης με την Κρατική Ορχήστρα Θεσσαλονίκης σε διεύθυνση Ηλία Βουδούρη.

ΘΕΑΤΡΟ

LEMON ΣΤΟ ΜΠΑΓΚΕΙΟΝ

Ξεχειλίζει ενέργεια η παράσταση των Experimento

Η ιστορία του πιανίστα, του 1900, που γεννήθηκε πάνω σ' ένα καράβι και δεν κατέβηκε ποτέ από αυτό, συναντά σήμερα, στο κέντρο της Αθήνας, την προσωπική ιστορία του καθένα από εμάς φέρνοντας στην επιφάνεια το υπαρξιακό ερώτημα: «Εσύ φοβάσαι να κατέβεις από το πλοίο που γεννήθηκες;» Η παράσταση των Experimento, που παρουσιάζεται τα Σαββατοκύριακα του Οκτωβρίου, στην αίθουσα χορού του εμβληματικού κτιρίου στο κέντρο της πρωτεύουσας, ξεχειλίζει ενέργεια που κατακλύζει τη σκηνή. Η αίθουσα χορού του ιστορικού ξενοδοχείου μετατρέπεται στην αίθουσα χορού της πρώτης θέσης του ατμόπλοιου Βιρτζίνιαν λίγο πριν ή λίγο μετά την έκρηξη. Παράλληλα συγκινεί και συ-

ναρπάζει με μια βαθιά ανθρώπινη ιστορία με φόντο τις αρχές του προηγούμενου αιώνα από ένα απολαυστικό ντουέτο ηθοποιών. Ο Μελαχρινός Βελέντζας ως 1900 και ο Γιώργος Δρίβας μας κάνουν συνεπιβάτες τους σ' ένα ατμόπλοιο και μας διηγούνται την ιστορία τους. Εξίσου σημαντικό ρόλο σ' αυτή την παράσταση, βέβαια, διαδραματίζει η Γεωργία Τσαγκαράκη, η οποία βρίσκεται πίσω απ' τη δισκευή και τη σκηνοθεσία της παράστασης. Ας σημειωθεί ότι οι Experimento, μετά το τέλος της παράστασης, υποδέχονται επί σκηνής φίλους-μουσικούς που κουβαλούν στις αποσκευές τους μελωδίες από διαφορετικά σημεία της γης, εκεί όπου ο 1900 δεν πήγε ποτέ.

Info Το έργο θα παιχθεί τον Οκτώβριο, Παρασκευή & Σάββατο 21:15 μ.μ. και Κυριακή 20:00 μ.μ.

ΜΗΝ ΤΟ ΧΑΖΕΙΣ

ΒΙΒΛΙΟ • ΤΑΙΝΙΑ • ΜΟΥΣΙΚΗ

 ΚΙΝΗΜΑΤΟΓΡΑΦΟΣ

 ΤΡΑΓΟΥΔΙ

 ΒΙΒΛΙΟ



01 Νύχτα Πολιτισμού

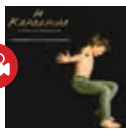
Για δεύτερη χρονιά το Δίκτυο Πολιτισμού του Δ. Αθηναίων Athens Culture Net διοργανώνει τη Νύχτα Πολιτισμού στην Αθήνα, η οποία φέτος είναι αφιερωμένη δυναμικό κοινό των 55+. Περίπου 35 φορείς και οργανισμοί και πάνω από 20 γκαλερί ανοίγουν τις πόρτες τους μέχρι αργά το βράδυ της Παρασκευής 4 Οκτωβρίου, εντελώς δωρεάν ή με δελτία ελεύθερης εισόδου.



03 «Κοτάζοντας τα αστέρια» Sara Gillingham Από τις Εκδόσεις Καπόν αυτό το βιβλίο αποτελεί έναν πολύτιμο «πλοηγό» για τον επίδοξο εξερευνητή του ουρανού.



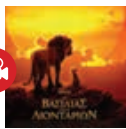
03 «Εδώ & Εκεί» είναι ο νέος δίσκος του Δημήτρη Μυστακίδη, ο οποίος ενώνει ό,τι κουβαλάει από τα μουσικά στυλ που έπαιξε ή αγάπησε ως σήμερα.



04 «Η Καρδερίνα» που βασίζεται στο ομώνυμο βραβευμένο με Πούλιτζερ βιβλίο της Donna Tartt μεταφέρεται στο σινεμά από τον Πίτερ Στρον.



05 «Το Δώρο» Στέφανος Ξενάκης Από τις Εκδόσεις Key Books μια σειρά καθημερινών ιστοριών, μια σειρά θαυμάτων που συμβαίνουν σε όλους μας.



06 «Ο Βασιλιάς των Λιονταριών» αποτελεί ένα αρκετά πιστό ριμέικ του κλασικού animation του 1994 που κέρδισε δύο βραβεία Όσκαρ στη φετινή απονομή.



ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΗΜΕΡΑ ΒΑΜΒΑΚΟΣ

ΤΟΥ ΠΕΤΡΟΥ ΓΚΟΓΚΟΥ

Μετά από επίσημη αίτηση των κρατών Μπενίν (Δυτική Αφρική), Μπουρκίνα Φάσο (Δυτική Αφρική), Μάλι (Δυτική Αφρική) και Τσαντ (Κεντρική Αφρική) για καθιέρωση Παγκόσμιας Ημέρας Βάμβακος από τη Γενική Συνέλευση των Ηνωμένων Εθνών, ορίστηκε ο εορτασμός της στις 7 Οκτωβρίου 2019, με κεντρική εκδήλωση που θα λάβει χώρα στη Γενεύη. Η διοργάνωση της Παγκόσμιας Ημέρας Βάμβακος είναι προ-

ϊόν συνεργασίας των γραμματειών του Οργανισμού Τροφίμων και Γεωργίας του ΟΗΕ, του συνεδρίου για το Εμπόριο και την Ανάπτυξη, του Διεθνούς Εμπορικού Κέντρου και της Διεθνούς Συμβουλευτικής Επιτροπής Βάμβακος ενώ απευθύνεται πρόσκληση να γιορταστεί σε διάφορες χώρες του κόσμου. Περισσότερες πληροφορίες για τη διοργάνωση στην ηλεκτρονική διεύθυνση www.wto.org/worldcottonday

ΕΠΙΣΚΕΨΙΜΟΤΗΤΑ

ΡΕΚΟΡ

Τον Αύγουστο, μόνο σε μία ημέρα, 18.000 τουρίστες επισκέφτηκαν το Ιερό Βράχο της Ακρόπολης και τον Παρθενώνα σύμφωνα με τα στοιχεία του υπουργείου Πολιτισμού.



5ο OKTOBERFEST ΣΤΟ ELATOS RESORT

ΕΠΕΙΤΑ από τέσσερις πολύ επιτυχημένες διοργανώσεις, το ελληνικό Oktoberfest έρχεται και πάλι να δώσει ξεχωριστή γεύση στο φθινόπωρο του Elatos Resort & Health Club. Για 5η συνεχόμενη χρονιά, το Σαββατοκύριακο 4-6 Οκτωβρίου, ο Παρνασσός υποδέχεται την ελληνική εκδοχή της γερμανικής γιορτής μπίρας που πια αποτελεί θεσμό για τους φίλους του Resort.

ΑΠΟ ΤΟΝ ΚΟΣΜΟ ΤΟΥ ΟΜΗΡΟΥ

ΤΗΝΟΣ ΚΑΙ ΚΥΚΛΑΔΕΣ ΣΤΗ ΜΥΚΗΝΑΪΚΗ ΕΠΟΧΗ

Την περιοδική έκθεση «Από τον κόσμο του Ομήρου. Τήνος και Κυκλάδες στη Μυκηναϊκή εποχή», διοργανώνουν η Εφορεία Αρχαιοτήτων Κυκλάδων σε συνεργασία με το ΠΙΟΠ. Η έκθεση φιλοξενείται στο Μουσείο Μαρμαροτεχνίας του ΠΙΟΠ, στον Πύργο της Τήνου

Από τους πολιτισμούς της Μεσογείου

Η έκθεση φιλοδοξεί να καταδείξει τη συμβολή των Κυκλάδων στον Μυκηναϊκό πολιτισμό στο Αιγαίο παρουσιάζοντας, μεταξύ άλλων, άγνωστες στο ευρύ κοινό αρχαιότητες και συνθέτοντας ένα πανόραμα του Μυκηναϊκού πολιτισμού στις Κυκλάδες. Περισσότερα από 150 επιλεγμένα αντικείμενα, αντιπροσωπευτικά έργα κεραμικής, μεταλλοτεχνίας, μικροτεχνίας, ειδωλοπλαστικής, κοσμηματοποιίας, αποκαλύπτουν όψεις της θαυμαστής πολιτισμικής κληρονομιάς του Μυκηναϊκού κόσμου, πηγής έμπνευσης για τα κορυφαία έργα της παγκόσμιας λογοτεχνίας, την Ιλιάδα και την Οδύσσεια.

Info Η έκθεση θα διαρκέσει έως τις 14 Οκτωβρίου και οι ώρες λειτουργίας είναι καθημερινά εκτός Τρίτης, από τις 10.00 π.μ. έως τις 18.00 μ.μ.

Για πρώτη φορά εκτίθενται στο κοινό τα ευρήματα του μικρών διαστάσεων αλλά σπάνιου για ολόκληρο το Αιγαίο μυκηναϊκού θολωτού τάφου στην Αγία Θέκλα, στη βόρεια Τήνο. Είναι ένας από τους μόλις τρεις γνωστούς θολωτούς μυκηναϊκούς τάφους στις Κυκλάδες και αποτελεί τη μοναδική, προς το παρόν, επιβεβαιωμένη μυκηναϊκή θέση στο νησί.



ΣΤΟ ΣΤΑΔΙΟ ΕΙΡΗΝΗΣ ΚΑΙ ΦΙΛΙΑΣ ΑΠΟ 19 ΕΩΣ 21 ΟΚΤΩΒΡΙΟΥ

ΓΕΓΟΝΟΣ Η 1η ΕΚΘΕΣΗ ΘΕΜΑΤΙΚΟΥ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ

ΤΗΣ ΜΑΡΙΝΑΣ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ

Προβολή των τουριστικών υπηρεσιών του θεματικού τουρισμού αλλά και την ευκαιρία στους επαγγελματίες του κλάδου και στους παραγωγούς να προωθήσουν τα προϊόντα και τις υπηρεσίες τους στο ελληνικό αλλά και το ξένο κοινό, θα δώσει η 1η Διεθνής Έκθεση Θεματικού Τουρισμού – Γαστρονομίας και Οίνου, που θα διεξαχθεί το διάστημα από 27 έως 29 Σεπτεμβρίου στο Στάδιο Ειρήνης και Φιλίας (ΣΕΦ). Στόχος των διοργανωτών, που είναι η εταιρεία Mact Media Group, σύμφωνα με το σχετικό δελτίο Τύπου «είναι να έχουμε πάνω από 350 εκθέτες από ελληνικούς και ξένους προορισμούς και 20.000 εμπορικούς επισκέπτες και κοινό».

Στους εκθέτες περιλαμβάνονται ελληνικοί και ξένοι τουριστικοί φορείς, τοπική αυτοδιοίκηση, επιμελητήρια, μεγάλες εταιρείες που δραστηριοποιούνται στο χώρο του τουρισμού, μεγάλες ξενοδοχειακές επιχειρήσεις, τουριστικά και ταξιδιωτικά γραφεία, εταιρείες real estate, εταιρείες τροφίμων και ποτών, φορείς που σχετίζονται με τις ειδικές μορφές τουρισμού και τον εναλλακτικό τουρισμό.

Την έκθεση στηρίζει με την αιγίδα της η Διάσκεψη των Παράκτιων Περιφερειών της Ευρώπης (Conference of Peripheral Maritime Regions CPMR). Χορηγός είναι το Ι.ΙΕΚ ΑΛΦΑ.



ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΣΤΗΝ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ



Στα Τρίκαλα

Το 1ο Plug & Play Συνέδριο για μια Βιώσιμη & Έξυπνη πόλη «Restart mAI City» από 26 έως 28 Σεπτεμβρίου.



Στο Λιτόχωρο

Το 19ο Πανελλήνιο Δασολογικό Συνέδριο θα λάβει χώρα στο Λιτόχωρο Πιερίας από 29 Σεπτεμβρίου έως 2 Οκτωβρίου.



Στην Καβάλα

Εκδήλωση με θέμα: «Λύσεις θέρμανσης με βιομάζα» θα λάβει χώρα στις 30 Σεπτεμβρίου στη Νέα Καβάλη.



Στο Αίγιο

Το 3ο Αναπτυξιακό Συνέδριο Αιγιαλείας θα πραγματοποιηθεί στις 11 και 12 Οκτωβρίου στο Αίγιο.

ΠΑΤΡΑ

Επιστήμη Οπωροκπευτικών

Με θέμα «Εφαρμογές Έρευνας και Τεχνολογίες Αιχμής στη Φυτική Παραγωγή» το 29ο Συνέδριο της Ελληνικής Εταιρείας της Επιστήμης των Οπωροκπευτικών (www.29eeco.gr) / θα πραγματοποιηθεί στην Πάτρα από τις 15 έως τις 18 Οκτωβρίου 2019. Συνδιοργανωτές είναι η Περιφέρεια Δυτικής Ελλάδας Αγροδιατροφική Σύμπραξη και το Γεωτεχνικό Επιμελητήριο Ελλάδος.



ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ

31/10

Βραβεία Made in Greece

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



ΚΟΜΟΤΗΝΗ

Εντομολογικό Συνέδριο

Επίκαιρα ζητήματα όπως η ολοκληρωμένη και βιολογική αντιμετώπιση εντομολογικών εχθρών, οι εξελίξεις στη χημική αντιμετώπιση, νεοεμφανισθέντες εχθροί και εχθροί που βρίσκονται προ των πυλών, θέματα δημόσιας υγείας και ζωνόσων που μεταδίδονται με έντομα θα αναπτυχθούν μεταξύ άλλων στο 18ο Πανελλήνιο Εντομολογικό Συνέδριο που θα λάβει χώρα στο Μέγαρο Μουσικής Κομοτηνής από 15 έως 18 Οκτωβρίου. Για την πραγματοποίηση αυτών των σκοπών στο Συνέδριο θα παρουσιαστούν διαλέξεις Ελλήνων και ξένων ομιλητών, διακεκριμένων στον τομέα τους, και θα παρουσιαστούν τα νεότερα ευρήματα της εντομολογικής έρευνας.



Εντομολογική Εταιρεία Ελλάδος
Hellenic Entomological Society



ΣΕΜΙΝΑΡΙΟ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΣΤΟ ΛΟΝΔΙΝΟ

ΓΙΝΕ HONEY SOMMELIER

Με την παροχή στους συμμετέχοντες μιας μεθοδολογίας που τους επιτρέπει να αξιολογήσουν την ποιότητα και την ποικιλία των μελιών θα πραγματοποιηθεί στο Λονδίνο από τις 12 έως τις 15 Νοεμβρίου σεμινάριο για επίδοξους honey sommelier. Για τους μελισσοκόμους και τους συσκευαστές είναι χρήσιμη η παρακολούθηση του σεμιναρίου για τη σωστή επισήμανση σύμφωνα με τους κανονισμούς της Ευρωπαϊκής Ένωσης και για την καλύτερη παρουσίαση των προϊόντων και για τους λάτρεις του μελιού, εν γένει, μπορεί να συμβάλει στην καλύτερη επιλογή και εκτίμηση του προϊόντος. Το σεμινάριο απευθύνεται κατά προτίμηση σε μελισσοκόμους

και τεχνικούς, αλλά και σε άλλους επαγγελματίες που έρχονται σε επαφή με το μέλι (όπως βοτανολόγοι, διατροφολόγοι, διαιτολόγοι, σεφ ή «foodies») και όσους επιθυμούν να επεκτείνουν τις γνώσεις τους για το μέλι. Θα μάθουν πώς να χρησιμοποιούν την οργανοληπτική ανάλυση ως εργαλείο για την αξιολόγηση της ποιότητας και θα δοκιμάσουν περισσότερες από 15 ποικιλίες επιλεγμένου μελιού υψηλής ποιότητας.

Το σεμινάριο θα λάβει χώρα στο DoubleTree by Hilton Hotel στο Λονδίνο με εκπαιδευτές τους Raffaele Dall'Olio και Gian Luigi Marcazzan ενώ υποστηρίζεται από τα Διεθνή Βραβεία Μελιού Λονδίνου - London International Honey Awards (LIHA).





ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΟ
ΙΔΡΥΜΑ
ΟΜΙΛΟΥ
ΠΕΙΡΑΙΩΣ

ΤΗΝΟΣ

Για τον Δημήτριο Φιλιππότη

Το ΠΙΟΠ, σε συνεργασία με την Εθνική Πνακοθήκη-Μουσείο Αλεξάνδρου Σούτσου (ΕΠΜΑΣ), διοργανώνει την έκθεση «Δημήτριος Φιλιππότης Τίνιος εποιεί», στο Μουσείο Μαρμαροτεχνίας στον Πύργο της Τίνου, με αφορμή την επέτειο των εκατό χρόνων από το θάνατο του σπουδαίου Νεοέλληνα γλύπτη. Η έκθεση θα διαρκέσει μέχρι τις 14 Οκτωβρίου.

ΣΟΥΦΛΙ



Η παράδοση συναντά τη μόδα

Το Πολιτιστικό Ίδρυμα Ομίλου Πειραιώς και το Εθνικό Μουσείο Μετάξης της Κίνας διοργανώνουν την έκθεση «Η παράδοση συναντά τη μόδα», στο Μουσείο Μετάξης του Ιδρύματος, στο Σουφλί. Η έκθεση, που θα διαρκέσει μέχρι 20 Οκτωβρίου, περιλαμβάνει σύγχρονα μεταξωτά ρούχα και αξεσουάρ.

ΧΙΟΣ



Σκαλίζοντας τη γη μας

Διαδραστικό εκπαιδευτικό περιβαλλοντικό πρόγραμμα για μαθητές Πρωτοβάθμιας Εκπαίδευσης διοργανώνει το Μουσείο Μαστίχας Χίου στο πλαίσιο της Διεθνούς Ημέρας της Γυναίκας της Υπαίθρου, που έχει οριστεί στις 15 Οκτωβρίου.



«Η ΛΑΜΨΗ ΤΟΥ ΨΗΦΙΔΩΤΟΥ» ΣΤΗ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ

ΑΠ' ΤΗ ΡΑΒΕΝΝΑ ΣΤΗ ΡΟΤΟΝΤΑ

ΤΗΣ ΑΛΙΚΗΣ ΧΟΥΛΙΑΡΑ

«Η λάμψη του ψηφιδωτού. Αυθεντικά και αντίγραφα από τη Θεσσαλονίκη και τη Ραβέννα» είναι ο τίτλος της μεγάλης έκθεσης αντιγράφων εντοίχιων ψηφιδωτών από μνημεία της Ραβέννα (5ος-6ος αι.) που «συνομιλούν» με αντίστοιχα μνημείων της Θεσσαλονίκης από την Παλαιοχριστιανική περίοδο (4ος-7ος αιώνες). Τα περίφημα ψηφιδωτά της εμβληματικής «πόλης του ψηφιδωτού», η οποία έχει αναγνωριστεί από την UNESCO ως Χώρος Παγκόσμιας Κληρονομιάς ενώ τα οκτώ μνημεία της της έχουν ενταχθεί στον Κατάλογο Μνημείων Παγκόσμιας Πολιτιστικής Κληρονομιάς της UNESCO, ταξίδεψαν στην Ελλάδα «συνοδεύοντας» τον διεθνή φήμη μάστορο Ρικάρντο

Μούτι και το σύνολο Ιταλών μουσικών, στο πλαίσιο μεγάλης συναυλίας που διοργάνωσε το επίσημο φεστιβάλ Ραβέννας στο Ωδείο του Ηρώδου Αττικού στις 9 Ιουλίου. Ας σημειωθεί ότι τα αντίγραφα των ψηφιδωτών έχουν ήδη περιοδεύσει σε σειρά πόλεων της Ευρώπης ενώ η Θεσσαλονίκη επελέγη ως «βυζαντινή» πόλη και «κάτοχος» σειράς αντίστοιχης ιστορικής και πολιτισμικής αξίας ψηφιδωτών, στο πλήθος των παλαιοχριστιανικών μνημείων της. Η έκθεση διοργανώνεται από τη Διεύθυνση Αρχαιολογικών Μουσείων, Εκθέσεων και Εκπαιδευτικών Προγραμμάτων του υπουργείου Πολιτισμού και την Εφορεία Αρχαιοτήτων Πόλης Θεσσαλονίκης σε συνεργασία με τον Δήμο της Ραβέννα.

info

Η έκθεση θα είναι ανοιχτή καθημερινά από τις 8 π.μ.-8 μ.μ. και το Σαββατοκύριακο 9 π.μ.-5 μ.μ. έως τις 30 Οκτωβρίου



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

www.agronews.gr

ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ... ΠΝΕΥΜΑΤΟΣ

ΓΡΑΦΕΙ Η ΜΑΡΙΝΑ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ

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

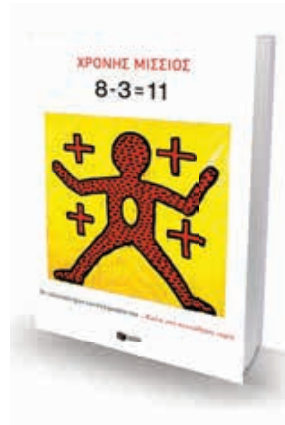


Η φαντασία στην εξουσία

ΣΥΓΓΡΑΦΕΑΣ:
Δημήτρης Λ. Τζιώτης

Η ΙΣΤΟΡΙΑ γράφεται από την αρχή. Ένας νέος τρόπος σκέψης γεννιέται. Μία νέα κοσμοθεωρία. Η ιδεολογία του 21ου αιώνα. Η ζωή στη Γη, όπως τη γνωρίζουμε, μπορεί σύντομα να μην υπάρχει. Και όμως, ακόμα και σήμερα, δεν το έχουμε αντιληφθεί. Η Γη δεν μας έχει ανάγκη, θα συνεχίσει, με τον έναν ή τον άλλον τρόπο, να υπάρχει. Η φύση, που προσφέρει στον άνθρωπο τη δυνατότητα να ζει, κινδυνεύει να καταστραφεί. Εμείς χρειαζόμαστε τη Γη. Η ανάγκη της αλλαγής δεν είναι καινούργια. Είναι μία μεγάλη ιστορία....

Εκδόσεις WRITE.GR
Τιμή: 14,00 €



8 - 3 = 11

ΣΥΓΓΡΑΦΕΑΣ:
Χρόνης Μίσσιος

ΕΝΑΣ ΟΛΟΚΛΗΡΟΣ

κόσμος, ένας πλανήτης φωνάζει «βοήθεια». Άνθρωποι διαφορετικής καταγωγής, θρησκείας, κουλτούρας, τάξης και πολιτικής ένταξης αντιμετωπίζουν τον ίδιο κίνδυνο: να δουν τον τόπο τους να γίνεται εχθρικός, η γη τους άγονη κι ο βίος τους αβιώτος. Το έκτο και τελευταίο μυθιστόρημα του Χρόνη Μίσσιου, που το έγραφε πριν από το θάνατό του, έχει ως τίτλο μια παράδοξη αριθμητική πράξη, συμβατή μόνο με τη λογική της προσφοράς.

Εκδόσεις Πατάκη
Τιμή: 17,70 €



Η σιωπή των κοριτσιών

ΣΥΓΓΡΑΦΕΑΣ:
Pat Barker

Η ΣΥΓΓΡΑΦΕΑΣ αφηγείται το έπος της Ιλιάδας με τη φωνή της Βρισηίδας. Με την άμεση, ρεαλιστική και ωμή γραφή της αγκιστρώνει τον αναγνώστη, ενώ ταυτόχρονα πυροδοτεί τη φαντασία και χτίζει με μαεστρία τους χαρακτήρες. Οι ιστορίες που αφηγείται μπορεί να μας είναι γνωστές από τη μυθολογία, αλλά ιδωμένες από την οπτική της Barker πλημμυρίζουν από απάντητες αποκαλύψεις. Δεν έχει τίποτα το ωραίο και το μεγαλειώδες ο πόλεμος, φέρνει μόνο όλεθρο και ανυπολόγιστο ανθρώπινο κόστος.

Εκδόσεις Αιώρα
Τιμή: 17,70 €



Οινεμπόριο

ΣΥΓΓΡΑΦΕΑΣ:
Αργύρης Τσακίρης

ΤΟ ΒΙΒΛΙΟ αυτό απευθύνεται κατ' αρχήν στους καταναλωτές, δίνοντάς τους τη δυνατότητα να προσεγγίσουν το κρασί από μια διαφορετική πλευρά της φύσης του, αυτής του εμπορικού προϊόντος, χωρίς βέβαια να αποκλείει και τους επαγγελματίες που ίσως θέλουν να βρουν κάποιες νέες ιδέες και να βάλουν τις γνώσεις τους σε ένα πιο συγκροτημένο πλαίσιο. Απευθύνεται επίσης σε σπουδαστές σχετικών αντικειμένων με σκοπό να διευρύνει το επίπεδο των γνώσεων τους πάνω στο αντικείμενο των σπουδών τους.

Εκδόσεις Ψύχαλος
Τιμή: 34,00 €

ΠΡΟΟΡΙΣΜΟΣ

ΦΙΛΟΞΕΝΙΑ - ΑΞΙΟΘΕΑΤΑ - ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ - ΓΕΥΣΕΙΣ

ΟΛΥΜΠΟΣ ΚΑΡΠΑΘΟΥ

Η ΓΗ ΤΗΣ ΟΡΙΣΕ ΤΗ ΜΟΙΡΑ ΤΗΣ

«Καρφίτσωμένη» ανάμεσα σε δύο βουνοκορφές. Σχεδόν ακουμπά στα σύννεφα. Στους δρόμους της θα συναντήσει κανείς γυναίκες να φορούν το καβάι, την παραδοσιακή χρωματιστή φορεσιά της Καρπάθου και θα ακούσει την ντοπιολαλιά τους. Θα ανακαλύψει μια αλλιώτικη κοινωνία που επιβίωσε ακολουθώντας απαράβατους κανόνες ηθικής

ΤΗΣ ΜΑΡΙΝΑΣ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ

Σ

την Όλυμπο η μέρα ξεκινά με τη δροσιά του πελαγίστου αέρα, που «γαργαλά» τους παλιούς ανεμόμυλους, και τη μυρωδιά του φρεσκοψημένου ψωμιού, που κάθε νοικοκυρά ψήνει

στον ξυλόφουρνο του σπιτιού της. Όλες οι γυναίκες της Ολύμπου ξέρουν να φτιάχνουν ψωμί και μακαρούνες, με την παραδοσιακή συνταγή της οικογένειάς τους.

Ο επιβλητικός μεσαιωνικός οικισμός, που διατηρεί μέχρι σήμερα αναλλοίωτη την εικόνα του, είναι χτισμένος σε υψόμετρο 310 μέτρων, σχεδόν κάθετα στην πλαγιά του βουνού Προφήτης Ηλίας στα βόρεια του νησιού. Οι πρώτοι της κάτοικοι έφτασαν εκεί τον 9ο αιώνα περίπου, αφού εγκατέλειψαν τους παραθαλάσσιους οικισμούς, αναζητώντας ένα καταφύγιο από τις επιδρομές των πειρατών. Ωστόσο, η ζωή δεν ήταν ποτέ εύκολη για τους Ολυμπίτες. Η ελάχιστη καλλιεργήσιμη γη τους οδήγησε να επιβάλλουν το σκληρό έθιμο της Κανακαριάς. Σύμφωνα





με αυτό τα πρωτότοκα παιδιά κληρονομούσαν το σύνολο της οικογενειακής περιουσίας. Ο Κανακάρης έπαιρνε όλη την περιουσία του πατέρα και η Κανακαριά αντίστοιχα της μητέρας.

Το έθιμο της Κανακαριάς

«Λες ο άλλος να τα μοιράσει. Τι να μοιράσει; Τα χωράφια; Ένα κομμάτι γης θα το χωρίσουμε στα τέσσερα. Μετά αυτό θα μοιραστεί πάλι και στο τέλος δεν θα μείνει τίποτα. Μια γωνία. Μπορείς να ζήσεις με μια γωνία;». Με αυτά τα λίγα λόγια ο Ολυμπίτης Γιάννης Χατζηβασίλης περιέγραψε την αιτία αυτού του φαινομενικά άδικου κληρονομικού δικαίου, μιλώντας στην τηλεοπτική εκπομπή «360 μοίρες». Αξίζει να σημειωθεί ότι ο ίδιος αναγκάστηκε να εγκαταλείψει το νησί του, μιας και δεν πέρασε στα χέρια του μερίδιο της οικογενειακής περιουσίας. Ωστόσο, το σκληρό αυτό έθιμο δεν στάθηκε αρκετό για να κρατήσει ακόμα και τους πρωτότοκους γιους των οικογενειών, μιας και οι δυνατότητες της γης ήταν περιορισμένες. Οι άνδρες μετανάστευαν, αφήνοντας στις γυναίκες τις ευθύνες της οικογένειας αλλά και της κοινωνίας τους. Έτσι, μέχρι και

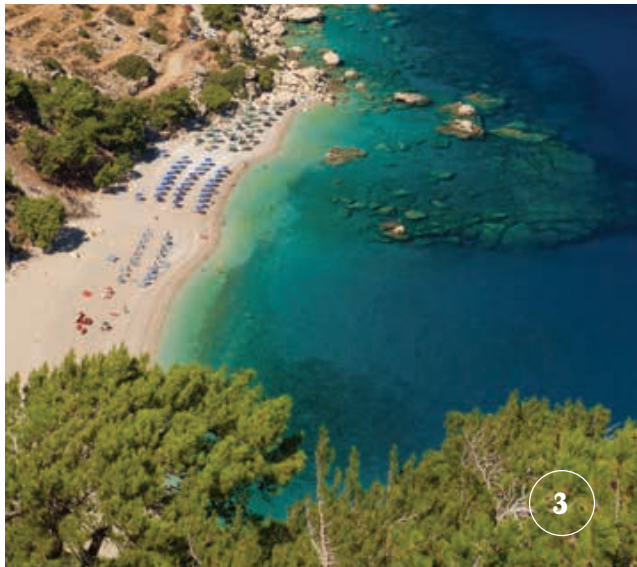
Στυλοβάτες της τοπικής κοινωνίας ήταν και είναι οι γυναίκες της Ολύμπου. Ξεχωρίζουν για τη λεβεντιά και την περηφάνεια τους. Οι μεγαλύτερες σε ηλικία συνεχίζουν να φορούν καθημερινά την τοπική παραδοσιακή ενδυμασία της Καρπάθου

σήμερα θα δει κανείς γυναίκες να κάνουν βαριές αγροτικές δουλειές ή να βόσκουν στους λόφους. Αποκομμένη μέχρι τη δεκαετία του '80 από το υπόλοιπο νησί, μιας και ο μόνος δρόμος επικοινωνίας ήταν δύσβατος, η Όλυμπος κατάφερε να επιβιώσει. Την ίδια περίπου περίοδο έφτασε στο χωριό και ο ηλεκτρισμός. Αυτή ακριβώς η απομόνωσή της είχε ως αποτέλεσμα να αναπτυχθεί μία εντελώς ξεχωριστή και ιδιόμορφη πολιτισμική παράδοση. Μάλιστα, λόγω αυτής της διακριτής ταυτότητας, ορίστηκε ιστορική έδρα του νέου Δήμου Καρπάθου, ενώ με ομόφωνη απόφαση του

Νομαρχιακού Συμβολίου Δωδεκανήσου έχει ονομαστεί «Πόλις του ζώντος λαϊκού πολιτισμού της Δωδεκανήσου»

Μια κοινωνία σκληρή που κρύβει σοφία

Σήμερα είναι μια αυτάρκης κοινωνία γεωργών, κτηνοτρόφων και τεχνιτών, που δειλά-δειλά γνωρίζει τουριστική άνθιση. Άνθρωποι απ' όλο τον κόσμο φτάνουν στην Όλυμπο για να αγναντέψουν τη θέα στο απέραντο γαλάζιο του Αιγαίου και τη μοναδική λάμψη των αστεριών του ουρανού. Να παρατηρήσουν τους χαρακτηριστικούς πεταλόσχημους ανεμόμυλους, που δεσπόζουν στο ψηλότερο σημείο του χωριού. Να επισκεφθούν την κεντρική εκκλησία του χωριού, την Κοίμηση της Θεοτόκου, με τις τοιχογραφίες από την εποχή της Τουρκοκρατίας και το εξαιρετικό ξυλόγλυπτο τέμπλο. Να δοκιμάσουν κατσίκακι με μακαρούνες. Να ακούσουν τους Ολυμπίτες να μιλούν τη διάλεκτο, η οποία διατηρεί δωρικά στοιχεία, και να συνθέτουν και να τραγουδούν ματινάδες υπό τους ήχους της δωδεκανησιακής λύρας. Αλλά κυρίως και να ανακαλύψουν τα ίχνη μιας ιστορίας σκληρής, που ξεχειλίζει σοφία.



1
Η απομόνωση της Ολύμπου από το υπόλοιπο νησί είχε ως αποτέλεσμα να αναπτυχθεί μία εντελώς ξεχωριστή και ιδιόμορφη πολιτισμική παράδοση.

2 & 6
Στυλοβάτες της τοπικής κοινωνίας ήταν και είναι οι γυναίκες της Ολύμπου.

4
Όλες οι γυναίκες της Ολύμπου ξέρουν να φτιάχνουν ψωμί και μακαρούνες

3 & 5
Οι ομορφιές της Καρπάθου δεν περιορίζονται στις παραλίες της, πολλές από τις οποίες είναι όμως εξωτικές ομορφιές.



Η Όλυμπος
είναι οικισμός της Καρπάθου, σε υψόμετρο 310 μ., στο όρος Προφήτης Ηλίας. Η δυτική πλευρά της καταλήγει στη θάλασσα ενώ η ανατολική προσφέρει πρόσβαση στο επίνειό της, το Διαφάνι.



ARKASA PALACE BOUTIQUE VILLAS

ΠΡΟΣΙΤΗ ΠΟΛΥΤΕΛΕΙΑ ΚΑΙ ΑΝΕΣΗ

Εντυπωσιάζει τους επισκέπτες του το χωριό Αρκάσα της Καρπάθου

Τι θα λέγατε για μία «φθινοπωρινή» εξόρμηση πριν μπει για τα καλά στη ζωή μας ο χειμώνας; Η μαγευτική Κάρπαθος μπορεί να γίνει μια εξαιρετική πρόταση και το Arkasa Palace Boutique Villas είναι ο ιδανικός τόπος διαμονής σας. Πολυτελές και απομονωμένο ταυτόχρονα, αποτελεί το ιδανικό σκηνικό για λίγες ακόμα στιγμές ξεκούρασης. Το φιλικό και φιλόξενο προσωπικό του θα σας υποδεχθεί με ένα ποτήρι κρασί ή μια ρακί. Χαλαρώστε και

αφήστε τη θέα να σας ταξιδέψει εκεί όπου το μπλε της θάλασσας και του ουρανού γίνονται ένα.

Το σκηνικό ηρεμίας και χαλάρωσης συνεχίζεται και στα προσεγμένα δωμάτια του καταλύματος, τα οποία είναι διακοσμημένα σε λευκές, μπλε και κίτρινες αποχρώσεις. Στο μπαλκόνι μπορείτε να απολαύσετε ρομαντικά απογεύματα και να θαυμάσετε το εντυπωσιακό ηλιοβασιλέμα.

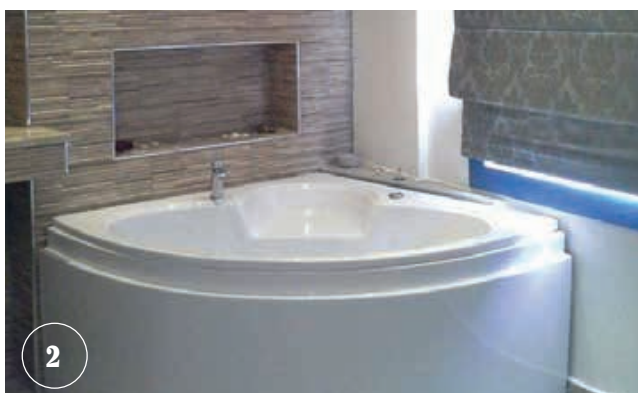
Όλα τα δωμάτια είναι πλήρως εξοπλισμένα με ψυγείο, δορυφορική

τηλεόραση και δωρεάν wi-fi, ενώ διαθέτουν άνετα στρώματα Cocomat. Επιπλέον, υπάρχει η δυνατότητα προετοιμασίας γευμάτων.

Το Arkasa Palace Boutique Villas βρίσκεται σε μια προνομιακή τοποθεσία μέσα στη φύση, ενώ περιβάλλεται από όμορφες παραλίες και σημαντικά ιστορικά μνημεία. Το πλούσιο και νοστιμότατο πρωινό του, θα σας δώσει την απαραίτητη ενέργεια για μια μαγευτική εξόρμηση στο νησί της Καρπάθου.



1



2



3



4



Η **Αρκάσα** βρίσκεται στο νοτιοδυτικό τμήμα της Καρπάθου. Είναι ένας παραθαλάσσιος οικισμός κτισμένος σε υψόμετρο 50 μέτρων.

Το Arkasa Palace Boutique Villas βρίσκεται σε μια προνομιακή τοποθεσία μέσα στη φύση



5



1 & 2

Όλα τα δωμάτια είναι πλήρως εξοπλισμένα με ψυγείο, δορυφορική τηλεόραση και δωρεάν wi-fi, ενώ διαθέτουν στρώματα Cocomat.

3

Τα πλούσια και νόστιμα γεύματα δίνουν την απαραίτητη ενέργεια για μαγευτικές εξορμήσεις στο νησί της Καρπάθου.

4

Πολυτελές και απομονωμένο, το Arkasa Palace Boutique Villas αποτελεί το ιδανικό σκηνικό για λίγες στιγμές ξεκούρασης.

5

Σε απόσταση 16 χλμ. από την πόλη βρίσκεται το παραθαλάσσιο χωριό Αρκάσα. Είναι κτισμένο σε μια εύφορη περιοχή και εντυπωσιάζει τους επισκέπτες του.

ΧΙΛΙΟΙ ΤΡΟΠΟΙ ΝΑ ΤΗ ΓΝΩΡΙΣΕΙΣ

Λένε ότι ο καλύτερος τρόπος για να γνωρίσεις έναν τόπο είναι να τον περπατήσεις. Η Κάρπαθος καλεί τον επισκέπτη να την ανακαλύψει...

ΤΗΣ ΜΑΡΙΝΑΣ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ



Ποδηλασία για τους πιο αθλητικούς τύπους



Σερφ για όλους



Μοναδικές ευκαιρίες για καταδύσεις

Με περισσότερα από 30 μονοπάτια η Κάρπαθος είναι ο ιδανικός τόπος για να ανακαλύψει κανείς τους θησαυρούς της μοναδικής της ιστορίας, της αρχιτεκτονικής και της βιοποικιλότητάς της. Διαθέτει φυσικά μονοπάτια με σήμανση που οδηγούν σε παρθένες και απομονωμένες παραλίες, σε γραφικά ξωκλήσια ή ακόμα και στις ψηλότερες κορυφές του νησιού, δηλαδή την Καλή Λίμνη (1.215 μέτρα) και τον Προφήτη Ηλία (719 μέτρα). Μοναδικό χαρακτηριστικό των μονοπατιών της Καρπάθου είναι η εναλλαγή του φυσικού περιβάλλοντος, γιατί κατά τη διάρκεια της πεζοπορίας μπορεί κανείς να συναντήσει μέχρι και τρεις διαφορετικούς τύπους οικοσυστημάτων.

Για τους πιο αθλητικούς τύπους υπάρχει η δυνατότητα ενοικίασης ποδηλάτων. Ακολουθώντας τις ασφαλείς διαδρομές του νησιού θα ανακαλύψετε μοναδικά τοπία περιτριγυρισμένα από ελιές, πεύκα και θάλασσα.

Τέλος, ο συναρπαστικός βυθός και τα πεντακάθαρα νερά της καθιστούν την Κάρπαθο ιδανικό προορισμό για τους λάτρεις των καταδύσεων. Οι επιλογές πολλές. Στα Καστέλλια θα βρει κανείς υποθαλάσσιους θησαυρούς, στη Φοκιά τεράστιους ογκόλιθους και στην Αχάτα τη σπηλιά των πειρατών. Ξεχωριστός, τέλος, είναι και ο Διακόφτης με το ιταλικό ναυάγιο.

ΑΘΛΗΣΗ

Παράδεισος των σέρφερ

Η Κάρπαθος προσφέρεται τόσο για αρχάριους όσο και για έμπειρους λάτρεις του σερφ. Η Αφιάρτη ικανοποιεί όλους τους σέρφερ. Ο Μακρύς Γιαλός, γνωστός και ως «Chicken bay», αποτελεί το τέλειο μέρος για αρχάριους. Το Βαλιά αναπτύσσει ένα άγριο κύμα που φτάνει και το ένα μέτρο. Τέλος, η Βαθά, γνωστή ως «Devils Bay», είναι ο όρμος είναι τους ισχυρότερους ανέμους, ενώ τα νερά της είναι επίπεδα. Για το λόγο αυτό έχει γίνει το σημείο του four speed-surfing World Championships.

ΝΤΟΠΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΟΤΑΝ ΤΟ ΜΕΛΙ ΔΕΝ ΛΕΙΠΕΙ ΑΠΟ ΚΑΝΕΝΑ ΓΛΥΚΙΣΜΑ

ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΗ ποιότητα στο αγαθό, που ήταν γνωστό από την αρχαιότητα, χαρίζει η μεγάλη ποικιλία χλωρίδας με αρωματικά φυτά και βότανα και φυσικά το ήπιο κλίμα του νησιού. Σημαντικές ποσότητες εξαιρετικού μελιού παράγονται από τους μελισσοκόμους του νησιού με νότες από θυμάρι, ρείκι, φασκόμυλο, ρίγανη και θρούμπι. Ακόμα και σήμερα τα πέτρινα μελίσσια, οι παλιές «κυψέλες», υπάρχουν διάσπαρτες γύρω στα χωράφια και στην Όλυμπο. Εξαιρετικό δείγμα της ντόπιας παραγωγής είναι το βιολογικό θυμαρίσιο «Μέλι Καρπάθου – Γεργατσούλης». Δεν υφίσταται καμία επεξεργασία και αναδύει αρώματα από τα ανθισμένα θυμάρια, που πότισε η αλμύρα του καταγάλανου Αιγαίου.



ΕΝΑ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΠΙΑΤΟ ΤΗΣ ΚΑΡΠΑΘΟΥ

ΜΑΚΑΡΟΥΝΕΣ ΜΕ ΣΙΤΑΚΑ ΚΑΙ «ΤΣΙΚΝΩΣΗ»

Υλικά

1 κ. αλεύρι σκληρό
600 ml νερό
1 κ.γ. κοφτό αλάτι

Για το σερβίρισμα

3 μεγάλα κρεμμύδια
3 κ.σ. φρέσκο βούτυρο
Αλάτι και πιπέρι

Εκτέλεση

Αναμειγνύουμε το αλεύρι με το αλάτι και τα 4/5 του νερού και ζυμώνουμε για να πάρουμε μια εύπλαστη ζύμη. Αφήνουμε 30' να ξεκουραστεί. Την ακουμπάμε σε μια αλευρωμένη επιφάνεια και παίρνοντας μικρά κομμάτια πλάθουμε κορδόνια με διάμετρο περίπου μισό εκατοστό. Κατόπιν τα κόβουμε με μαχαίρι ανά 4 εκατοστά περίπου. Πιέζουμε με τις άκρες των δακτύλων μας κάθε κομματάκι σαν να

το σπρώχνουμε, έτσι ώστε να σχηματίσει κοιλότητα. Πασπαλίζουμε τις μακαρούνες με λίγο αλεύρι και τις αφήνουμε να στεγνώσουν περίπου μία ώρα.

Κόβουμε τα κρεμμύδια σε ροδέλες και τα σωτάρουμε στο βούτυρο. Ρίχνουμε αλάτι και πιπέρι και τα κρατάμε. Βάζουμε αρκετό νερό με αλάτι να βράσει. Τινάζουμε να φύγει το πολύ αλεύρι και ρίχνουμε τις μακαρούνες σε δύο-τρεις δόσεις στο νερό. Τις αφήνουμε να βράσουν μέχρι να ανέβουν στην επιφάνεια και τις βγάζουμε με τρυπητή κουτάλα. Διαλύουμε τη σιτάκα με λίγο από το νερό της κατσαρόλας. Ρίχνουμε τις βρασμένες μακαρούνες μέσα στη σιτάκα και ανακατεύουμε. Όταν τελειώσουν όλες, ζεσταίνουμε το σωταρισμένο κρεμμύδι, το ρίχνουμε από πάνω μαζί με το βούτυρο του τηγανιού και σερβίρουμε.

ΜΗΝ ΞΕΧΑΣΩ...

Οι πιο σημαντικές υπομνήσεις για τον μήνα Οκτώβριο



02/10

Ελληνική Ζωοτεχνική Εταιρεία

Η Ελληνική Ζωοτεχνική Εταιρεία πραγματοποιεί το 34ο Ετήσιο Επιστημονικό Συνέδριό της στον Βόλο στις 2 έως 4 Οκτωβρίου.

04/10

Street Food Festival

Το πρώτο Street Food Festival της Πάτρας διοργανώνει ο Σύλλογος Καταστηματαρχών Εστίασης και Αναψυχής Νομού Αχαΐας, στις 4, 5 και 6 Οκτωβρίου, στον κήπο της Αροtheosis.

05/10

Ιστορικό Ράλλυ Ολύμπου

Στις 5-6 Οκτωβρίου η ΛΕΚΑΜ και το Δίκτυο «ΠΕΡΡΑΙΒΙΑ» διοργανώνουν το 8ο Ιστορικό Ράλλυ Ολύμπου (The Historic Rally of Olympian Gods).

12/10

Patras Wine Club

Το Σάββατο 12 Οκτωβρίου στο ξενοδοχείο Astir Hotel Patras, στην Πάτρα, ξεκινά η πρώτη οιογονωσία της σεζόν για το Patras Wine Club.

17/10

Chocolate Fest 2019

Το 2ο Chocolate Fest έρχεται στην Τεχνόπολη Δήμου Αθηναίων από 17 έως 20 Οκτωβρίου.

26/10

26ο Συνέδριο ΠΕΝΑ

Το 26ο Συνέδριό της διοργανώνει η Πανελλήνια Ένωση Νέων Αγροτών στις 18-20 Οκτωβρίου στη Νάξο με συνδιοργανωτή την τοπική ΕΑΣ.

ΠΡΙΝ ΚΛΕΙΣΩ...



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



«Αυθεντικά Τυροκομικά Προϊόντα
Με σεβασμό στον Έλληνα Κτηνοτρόφο»





ΚΑΡΠΟΣ

ΜΟΝΟ ΑΠΟ
ΕΛΛΗΝΙΚΟΥΣ
ΚΑΡΠΟΥΣ
ΝΕΑΣ ΕΞΟΔΕΙΑΣ



Καρπός της ελληνικής φύσης!