

ΤΥΧΟΣ 31 • 01-03/2022

Δωρεάν με την Agrinda ή απασχελός με 3 ευρώ
ISSN: 2241 9667

ελαιίας

ΚΑΡΠΟΣ



ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ
ΚΕΪΚ ΜΕ ΜΑΝΑΚΙ
ΚΑΙ ΡΟΔΟΝΕΡΟ

ΧΑΡΙΛΑΟΣ ΒΛΑΖΑΚΗΣ
Κρητών όραμα
με έμπνευση
από την Τοσκάνη



AGRISTON
ΑΠΟ ΤΟ ΟΦΡΥΝΙΟ
ΜΕ ΔΙΑΚΡΙΣΗ
ΣΤΟ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟ
MARIO SOLINAS



Καλλιεργούμε μια όμορφη γη γεμάτη με αγριολεβάντες, ελαιόδενδρα, αμπέλια και οπωροφόρα με άφθονη αγάπη και φροντίδα για να παράξουμε ένα εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο.


LEVANTES®
FAMILY FARM
FROM OUR FAMILY
TO YOURS



ΤΗΛ.: 210 6207185, 6948 093002 | EMAIL: info@levantesfarm.gr

levantesfarm.gr



24

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΑΓΟΡΑ

ΤΙΜΕΣ ΠΟΥ ΝΑ ΔΙΝΟΥΝ ΚΙΝΗΤΡΟ ΓΙΑ ΤΙΣ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΦΡΟΝΤΙΔΕΣ ΣΤΟΝ ΕΛΛΙΩΝΑ ΖΗΤΑ Η ΕΓΧΩΡΙΑ ΑΓΟΡΑ

10

ΚΥΝΗΓΙ

ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ ΣΤΗΝ ΠΛΑΤΗ ΤΩΝ ΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

14

ΕΩΣ 40 ΕΥΡΩ

ΤΟ ΣΤΡΕΜΜΑ ΕΝΙΑΙΑ ΓΙΑ ΕΛΛΙΩΝΕΣ ΣΤΗ ΝΕΑ ΚΑΠ

15

ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΓΕΩΡΓΙΑ

ΚΑΙ ΑΠΟΝΙΤΡΟΠΟΙΗΣΗ ΜΕΣΑ ΣΤΟ ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟ

16

ΠΡΩΤΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

ΣΤΗ ΣΑΛΑΤΑ ΚΑΙ ΜΕΤΑ ΛΑΔΙ ΣΤΟΝ ΚΙΝΗΤΗΡΑ

19

Η ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ

ΣΤΗΝ ΚΟΡΥΦΗ ΞΑΝΑ



22

ΣΤΟΝ ΚΟΝΤΙΑ ΤΗΣ ΔΗΜΝΟΥ

Εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο πλούσιο σε πολυφαινόλες



30

ΑΓΟΡΑ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑΣ ΕΛΙΑΣ

Τα deals των εξαγωγών και οι άδειες δεξαμενές εξασφαλίζουν το μέλλον για τις επιτραπέζιες ελιές



12

ΜΠΛΟΚΟ ΙΤΑΛΩΝ

Σαφάρι για κυνήγι προσφορών από τις ιταλικές ελεγκτικές αρχές



44

ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ

Γευστικά παντρέματα με την ποικιλία ελιάς Μανάκι



17

ΕΓΕΝΕΤΟ Ο ΒΑΡΟΝΟΣ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

Νέο ελαιόλαδο από Κουτσουρελιά παρουσίασε ο Σπύρος Αναγνωστόπουλος



32

ΤΗΝ ΤΟΣΚΑΝΗ ΣΤΗΝ ΚΡΗΤΗ ΚΑΤΕΒΑΖΟΥΝ ΟΙ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΕΣ ΤΟΥ ΝΗΣΙΟΥ

Κάθε σταγόνα ελαιολάδου που παραδίδεται σε συνεταιρισμό - μέλος της Κρητών Ένωσης θα εμφανιζόταν υπό τη σημαία που σήκωσαν οι οργανωμένοι παραγωγοί του νησιού. Για το εγχείρημα μιλά ο Χαρίλαος Βλαζάκης, πρόεδρος της δραστήριας Ένωσης Χανίων.

18

ΓΥΝΑΙΚΕΣ

ΣΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ, ΕΝΑ ΠΑΓΚΟΣΜΙΟ ΔΙΚΤΥΟ ΣΕ 50 ΧΩΡΕΣ

36

ΚΡΑΣΙ ΚΑΙ

ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ: ΒΙΟΙ ΠΑΡΑΛΛΗΛΟΙ

38

Ο ΣΩΣΤΟΣ ΔΡΟΜΟΣ

ΣΤΗ ΛΙΠΑΝΣΗ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ

48

AGRISTON

ΑΠΟ ΤΟ ΟΦΡΥΝΙΟ ΚΑΒΑΛΑΣ ΣΤΑ ΜΑΡΙΟ SOLINAS 2021

50

Η ΣΥΜΜΑΧΙΑ ΤΗΣ PIZZA

ΕΝΑ ΤΕΡΑΣΤΙΟ ΔΙΚΤΥΟ ΓΝΩΡΙΜΙΑΣ ΜΕ ΤΟ ΠΟΙΟΤΙΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ



65 χρόνια στηρίζουμε
τους Έλληνες παραγωγούς
σε όλη την Ελλάδα

www.konstolymp.gr



EDITORIAL



Μια από τις αιτίες που κρατάνε πίσω τον τομέα της αγροτικής παραγωγής στην Ελλάδα, είναι η ισοπεδωτική αντίληψη που διέπει μέχρι σήμερα τη λειτουργία της συγκεκριμένης αγοράς. Ξεκινάει από τον τρόπο με τον οποίο γίνεται η παραλαβή των αγροτικών προϊόντων και καταλήγει στον τρόπο με τον οποίο αυτά τα προϊόντα τιμολογούνται.

Ειδικά στον τομέα του ελαιόλαδου, η εν λόγω διαδικασία συνεχίζει να διατηρεί την πρωτοκαθεδρία της, παρά τα όποια μικρά ή μεγαλύτερα βήματα έχουν γίνει εκεί όπου δομείται με τον καιρό η καθετοποίηση της παραγωγής ή μια πολύ στενή σχέση των παραγωγών με τους επόμενους κρίκους της αλυσίδας αξίας.

Το πρόβλημα ξεκινάει από την ένδοξη εποχή των συνεταιρισμών, όταν η «κοινωνική» προσέγγιση στη λειτουργία αυτών των οργανώσεων ήθελε όλους τους παραγωγούς να παραδίδουν σε ό,τι αφορά στην ποιότητα ό,τι μπορούν και να απολαμβάνουν όλοι την ίδια τιμή ανά κιλό. Η προβληματική αυτή βάση λειτουργίας της αγοράς συντηρείται και σήμερα, καθώς, το ελεύθερο ιδιωτικό εμπόριο ενδιαφέρεται πρώτα απ' όλα για το ποσοστό του και τους μεγάλους όγκους και δευτερευόντως ή και καθόλου για τα πολύ εξειδικευμένα κριτήρια ποιότητας.

Την ίδια στιγμή, η διεθνοποίηση των αγορών και η δημιουργία μεγάλων οίκων που επεξεργάζονται, τυποποιούν και διακινούν προϊόντα τους σε όλα τα μήκη και πλάτη του πλανήτη, μάλλον διευκολύνονται από αυτή την κατάσταση. Προτιμούν έτσι να αντιμετωπίσουν και το ελαιόλαδο ως ένα ακόμα commodity τριών ή το πολύ τεσσάρων κατηγοριών, δηλαδή έξτρα, παρθένο και lampante, αφήνοντας στη άκρη τα μονοποικιλιακά ελαιόλαδα, τα φαινορικά χαρακτηριστικά και τις γευστικές ιδιαιτερότητες που προσδίδουν στο προϊόν η ηλικία του δένδρου και ο κάθε τόπος. Το Ελαιός Καρπός, το περιοδικό που κρατάτε στα χέρια σας, είναι εδώ για να διευκολύνει τον άλλο δρόμο, δηλαδή το δρόμο της ποιότητας.

Είναι ο δρόμος που δύναται να υποστηριχθεί από την εγχώρια παραγωγή ελαιόλαδου ή τουλάχιστον το μεγαλύτερο μέρος αυτής και ένας δρόμος που μπορεί να δικαιώσει την προσπάθεια των συνειδητοποιημένων καλλιεργητών της χώρας μας. Διακινδυνεύουμε να πούμε ότι το δρόμο αυτόν έρχεται να ενθαρρύνει και το νέο θεσμικό πλαίσιο της Ευρωπαϊκής Ένωσης με τη γνωστή πλέον πολιτική Farm to Fork, τα αποτελέσματα της οποίας σύντομα θα αποτυπωθούν και στην εικόνα της αγοράς. Η πρώτη ελληνική Κάβα Ελαιόλαδου, Maison d' Olive, στο Κολωνάκι, με 100 και πλέον ελαιόλαδα βραβευμένα σε διεθνείς διαγωνισμούς (σελ. 20) αν μη τι άλλο δημιουργεί ελπίδες.

ΕΝΑΣ ΔΡΟΜΟΣ ΠΟΥ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΔΙΚΑΙΩΣΕΙ ΤΗΝ ΠΡΟΣΠΑΘΕΙΑ ΤΩΝ ΣΥΝΕΙΔΗΤΟΠΟΙΗΜΕΝΩΝ ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΩΝ ΤΗΣ ΧΩΡΑΣ ΜΑΣ

ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΝΑΓΟΣ
Εκδότης Διευθυντής

ελαίας
ΚΑΡΠΟΣ

ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ

Green Box
Εκδοτική Α.Ε.
Νίκης 24,
Σύνταγμα, 105 57
Τηλ: 2103232905,
Fax: 2103232967
E-mail: info@agronews.gr

ΕΚΔΟΤΗΣ/

ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

Γιάννης Παναγός

ΓΡΑΦΟΥΝ

Πέτρος Γκόγκος
Μαρία Πουρουκέλη
Σοφία Σπύρος
Γιώργος Κοντονής
Λεωνίδα Λιάμης
Γιώργος Λαμπίρης

ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ

ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

Παναγιώτης Αραβαντινός

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟ

Φανή Παπαετροπούλου
Σπύρος Αλεξίου

ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Χαρά Οικονόμου

ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ/

ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ

Βενετία Τρελλοπούλου
Παναγιώτης Ταμπαξής

ΔΙΑΝΟΜΗ

ΑΡΓΟΣ Α.Ε.

ΕΚΤΥΠΩΣΗ/

ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ

NONSTOP

ελαίας
ΚΑΡΠΟΣ

Ειδική έκδοση για την ελαιοκομία
και τις αγορές ελιάς και ελαιόλαδου



The Olive Temple

Αρχαία Ολυμπία Τ.Κ: 27065

T. 2624 022074 | 6945 704290 | 6945 026780

Email: theolivetemple@gmail.com

www.theolivetemple.gr

ΑΠΟΨΗ

Με τα χέρια στο τιμόνι

Το αναμφίβολα ποιοτικό περιεχόμενο μιας φιάλης από μόνο του ισοδυναμεί με το διαβατήριο προς την ατέρμονη μετριότητα.



ΤΟΥ ΛΑΖΑΡΟΥ ΓΑΤΣΕΛΟΥ

Οι εσωτερικής κατανάλωσης ενημερώσεις σχετικά με τα απaráμιλλα επίπεδα ποιότητας του επώνυμου ελληνικού ελαιολάδου όχι μόνο δίνουν και παίρνουν αλλά πληθαίνουν σε βαθμό που κάποιοι έχουν αρχίσει να αναρωτιούνται αν τα επόμενα χρόνια θα υπάρξει ειδική κατηγορία αγωνίσματος στους αγώνες ταχύτητας της Formula 1 (F1).

Τη στιγμή που η εγχώρια παραγωγή κρίνεται ως χαμηλή, παίχτες - κλειδιά όπως η Τυνησία διαθέτουν πρόσκαιρα πλεονεκτήματα

Μια κατηγορία όπου όλοι οι συμμετέχοντες, οδηγοί, αναπληρωματικοί οδηγοί, μηχανικοί, μεταφορείς, ιδιοκτήτες, φίλαθλοι, τηλεθεατές και οχήματα θα καταναλώνουν αποκλειστικά και μόνο ελληνικής παραγωγής και τυποποίησης επώνυμο ελαιόλαδο. Ένα βήμα παραπέρα, μπορεί κάποιος να φανταστεί και να υποθέσει πώς οι champagne που ανοίγουν οι τρεις νικητές στο βάθρο συν τη νικήτρια ομάδα, έχουν παραχθεί αποκλειστικά και μόνο από σταφύλια που έχουν λιπανθεί με



υποπροϊόντα της ελληνικής ελαιοκομίας. Όλο αυτό σε πλήρη αντιπαράθεση με την κλασική μορφή των αγώνων όπως τη γνωρίζουμε ως και σήμερα. Εξαιρετική ως ιδέα έχουν ήδη κραυγάσει κάποιοι, την ώρα που κάποιοι άλλοι, αν και βρίσκουν την ιδέα συναρπαστική, τη θεωρούν τουλάχιστον ένα ακόμα επιχειρηματικό κι επαγγελματικό όνειρο θερινής νυκτός.

Όπως και να έχει, αναμφίβολα πρόκειται για έναν διακαή πόθο. Ποιος δεν θα ήθελε να δει ένα από τα πιο ευεργετικά για την ανθρώπινη υγεία, σωματική και νοητική, μεταποιητικά προϊόντα να αποτελούν ρυθμιστικό παράγοντα σύγκρισης σε ένα από τα δημοφιλέστερα μηχανοκίνητα αθλήματα του σύγχρονου κόσμου. Μέχρι εκείνη τη στιγμή πρέπει ωστόσο να διανύσει κάποιος χιλιάδες πηθανά κι εκατομμύρια χιλιόμετρα στην πίστα της καθημερινής αναγνώρισης. Μια πίστα όπου μαθαίνουν όλοι πως για να διανύσει κάποιος ελάχιστα μέτρα με δευτέρα, με κεκτημένη ταχύτητα δηλαδή, θα πρέπει αναμφίβολα να έχει μάθει κάθε σπιθαμή της πίστας απ' έξω με την πρώτη.

Τη στιγμή που η εγχώρια παραγωγή κρίνεται ως χαμηλή, παίχτες κλειδιά όπως η Τυνησία διαθέτουν πρόσκαιρα πλεονεκτήματα.



ΧΙΛ. ΤΟΝΟΙ
Η ΠΑΡΑΓΩΓΗ
ΤΗΣ ΤΥΝΗΣΙΑΣ



ΕΝΑΝΤΙ
ΤΟΥ 2020/21



ΕΝΑΝΤΙ
ΤΟΥ 2019/21

**COMPO
EXPERT®**

**ΑΥΤΑ
ΔΕΝ**

**ΕΙΝΑΙ ΑΠΛΑ
ΛΙΠΑΣΜΑΤΑ**

είναι τα κλειδιά της καλλιέργειας σου



**Basfoliar® Avant
Natur 5-0-0**

Υγρό οργανικό λίπασμα με υψηλή περιεκτικότητα σε L αμινοξέα. 100% φυτικής προέλευσης.



**Basfoliar®
Kelp Organic**

Εκχύλισμα Εκκόλια Μαξίμα με εγγυημένη σύνθεση και ενεργά συστατικά λόγω της άριστης επεξεργασίας της πρώτης ύλης. Κατάλληλο και για βιολογική καλλιέργεια.



Basfoliar® Forte

Βιοδιεγέρτης ενάντια στις υψηλές θερμοκρασίες με 16 μονάδες Αζώτου, Μαγνήσιο και Θείο.



**Basfoliar®
Plantae Bio**

Υγρό προϊόν με τριπλή δράση για μέγεθος καρπού, ωρίμανση και αντιστρές. Τα Φυτικά Αμινοξέα, το εκχύλισμα *Ascorhylum Nodosum* και η Γλυκίνη-βιταίνη της σύνθεσης του δίνουν υπεροχή στην παραγωγή.



**Basfoliar®
Amino Cu**

Υγρό λίπασμα χαλκού 5%. Η σύνθεσή του εξασφαλίζει βέλτιστη απορρόφηση του χαλκού, η οποία οδηγεί σε εύρωστα φυτά και υψηλές αποδόσεις.



TerraPlus® fluid

Υγρό προϊόν τριπλής δράσης με 25% λάμδα αμινοξέα, φουλβικά και χουμικά οξέα αλλά και 10 μονάδες Αζώτου, για αποδοτική θρέψη και βέλτιστη απορρόφηση θρεπτικών αλλά και βελτίωση εδάφους.



Vitanica® Si

Βιοδιεγέρτης πυριτίου με αυξήνες από το φύκος *Εκκόλια Μαξίμα*, για αντιστρές, καλύτερη καρπόδεση και μετασυλλεκτική αντοχή.



Vitanica® RZ

Βιοδιεγέρτης με βάκιλλο, πλούσιος σε αυξήνες από το φύκος *Εκκόλια Μαξίμα*, για ισχυρό και θωρακισμένο ριζικό σύστημα αλλά και διαλυτοποίηση του εδαφικού φωσφόρου.



CompleSal® Black

Υγρό λίπασμα χουμικών - φουλβικών οξέων. Ο συνδυασμός αυτός βελτιώνει τη σύσταση του εδάφους στο μικροπερίβλλον των ριζών ενώ ταυτόχρονα αυξάνει τη ηλικικοποίηση και απορρόφηση των ανόργανων στοιχείων.

COMPO EXPERT Ελλάς
ΝΕΑ ΕΙΚΟΝΑ. ΝΕΕΣ ΙΔΕΕΣ. ΙΔΙΕΣ ΑΞΙΕΣ.

Αιγιάλειος 54 - Μαρούσι Αττικής, Τ.Κ. 15125
Τ. +30 211 1769100 F. +30 211 1769150



www.compo-expert.com/gr
www.compoexperthellasnet.com

Το ελαιόλαδο δεν είναι «ΚΛΙΝ» Απαγόρευση προσφορών

Να εξαιρεθεί διά ροπάλου από τις προσφορές των σούπερ μάρκετ το ελαιόλαδο ζητούν οι ελαιοκαλλιεργητές, ως ένα πρώτο βήμα περιφρούρησης της αξίας του προϊόντος, κάτι που έκαναν ήδη οι Ιταλοί

ΤΟΥ ΠΕΤΡΟΥ ΓΚΟΓΚΟΥ

Είτε η βιομηχανία και το σούπερ μάρκετ χάνουν πολλά χρήματα κάνοντας κοινωνική πολιτική προσφορών, είτε ένας σύνθετος υπόγειος μηχανισμός ενεργοποιείται κάθε φορά που πέφτει σήμα προσφοράς για «έξτρα παρθένο ελαιόλαδο 5 λίτρων με μόλις 15 ευρώ». Οι αριθμοί στο παράδειγμα αυτό είναι ενδεικτικοί, με το αποτέλεσμα της πράξης σε κάθε εξίσωση προσφοράς (είτε αυτή είναι της λογικής 1+1 δώρο, είτε

κάποιας σημαντικής έκπτωσης που απλά δεν μπορεί να χαθεί αναξιοποίητη) να μεταφράζεται με τον έναν ή τον άλλο τρόπο σε ζημία για τον αδύναμο κρίκο της παραγωγής. Ο φάρος της προσφοράς δεν φωτίζει τα βράχια της απαξίωσης του προϊόντος αλλά και των πολυσύνθετων επιπλοκών στη διάθεση του προϊόντος που υφίστανται οι ελαιοπαραγωγοί, που πλέον ζητούν την αυστηρή ρύθμιση αυτού του αναχρονιστικού μηχανισμού διάθεσης ελαιολάδου από τις αλυσίδες.



Νίκος Προκοβάκης,
πρόεδρος της ΕΑΣ Λακωνίας



Αχιλλέας Κονάκης,
ελαιοτριβέας από την Πρέβεζα



OLIVE OIL

3 Liters

Η τέχνη του μάρκετινγκ έχει πείσει πολλούς ότι ο καλύτερος τρόπος να κάνει κανείς οικονομίες είναι ξεδεύοντας σε προσφορές. Η εμπειρία του περασμένου εξαμήνου όμως έρχεται να αποκαλύψει έναν ύπουλο μηχανισμό πίεσης της αγοράς που σε κρίσιμες περιόδους υποβοηθά στο φρενάρισμα της προσπάθειας ανάκαμψης του κλάδου του ελαιολάδου. Μόλις η τιμή του προϊόντος στον παραγωγό ανέκαμψε έπειτα από μια διετία σε βιώσιμα επίπεδα, εκπρόσωποι της βιομηχανίας σε Ελλάδα, Ιταλία και Μεσόγειο, έσπευσαν να εκφράσουν



Η διαπίστωση ότι το ελαιόλαδο δεν μπορεί πλέον να λειτουργεί ως κράχτης, είναι ενδεικτική μιας αγοράς που ωριμάζει

ανησυχίες περί περιορισμού της κατανάλωσης. Στην πορεία προέκυψε και η επιπλοκή των ανατιμήσεων στα αγροτικά εφόδια, διαμορφώνοντας ένα εκρηκτικό μείγμα για τους παραγωγούς ελαιολάδου. Η πραγματικότητα ωστόσο απέχει από αυτήν την προσέγγιση που εναρμονίζεται με τη λαϊκιστική εν πολλοίς λογική της προσφοράς, όπως αυτή εφαρμόζεται στο ράφι της λιανικής.

Είναι δηλαδή σαν να παραδέχονται οι θιασώτες της επιχειρηματολογίας αυτής ότι το ελαιόλαδο μόνο όταν πληρώνεται με 2,50 ευρώ το κιλό στον παραγωγό μπορεί να βρει αγοραστές, κάτι που η διαδρομή των premium brands έχει καταρρίψει στην πράξη.

Ο Νίκος Προκοβάκης, ένα πολύπειρο στέλεχος του κλάδου του ελαιολάδου, εξηγεί ότι οι όποιες ανατιμήσεις έχουν να κάνουν με ετικέ-

τες που στα χαρμάνια τους χρησιμοποιούσαν πολύ φθηνή πρώτη ύλη. «Είναι πια καιρός οι ελεγκτικοί μηχανισμοί του κράτους να στραφούν στις προσφορές και στα φθηνά έξτρα παρθένα ελαιόλαδα που κυκλοφορούν. Δεν γίνεται το 5λιτρο, που σημαίνει 4,6 κιλά περίπου να στοιχίζει 15 ευρώ, γιατί είτε η βιομηχανία και το σούπερ μάρκετ χάνουν πολλά λεφτά ή δεν είναι αυτό που λένε» σχολιάζει.

«Είναι σαν να μην θέλουμε να δώσουμε ταυτότητα στο προϊόν. Γίνεται ακόμα πιο δύσκολο να πείσουμε μετά τον καταναλωτή ότι πρέπει να πουλήσουμε σε μια πιο φυσιολογική τιμή για να συνεχίσουμε την εξέλιξη του προϊόντος» αναφέρει από την πλευρά του ο Αχιλλέας Κονάκης, ένας εκ των πρωτεργατών της ποιοτικής επανεκκίνησης για το ελαιόλαδο της Ηπείρου. «Όσο επιμένουμε στη λογική της ποσότητας, του χύμα και της προσφοράς, δυσκολευόμαστε να κρατήσουμε μια τιμή στην αγορά», συνεχίζει ο ίδιος.

Βέβαια η διαπίστωση της κατάστασης είναι από μόνη της ένα βήμα προόδου που έρχεται να συμπληρώσει τις υπόλοιπες προσπάθειες του κλάδου για ποιοτική αναβάθμιση του ελληνικού ελαιολάδου.

Οι προσφορές και τα φθηνά έξτρα παρθένα μοιάζουν πλέον με παραφωνία όσο το ελληνικό ελαιόλαδο μπαίνει στη λωρίδα επιτάχυνσης του δρόμου της υπεραξίας.



Ιταλικό μπλόκο στις τιμές κάτω του κόστους

«Κυνήγι προσφορών» θα εξαπολύσουν το επόμενο διάστημα οι ελεγκτικοί μηχανισμοί της Ιταλίας, διερευνώντας περιπτώσεις πώλησης έξτρα παρθένου ελαιολάδου στη λιανική, σε τιμές χαμηλότερες από αυτές που διαμορφώνει την περίοδο αυτή η αγορά για τους ελαιοπαραγωγούς. Η εν λόγω ρύθμιση αφορά την προστασία των παραγωγών από αθέμιτες οικονομικές πρακτικές στην εφοδιαστική αλυσίδα. Χαρακτηριστικό παράδειγμα, η πώληση αγροτικών προϊόντων σε εξαιρετικά χαμηλές τιμές.



— 7th edition —

ATHENA 2022

INTERNATIONAL OLIVE OIL COMPETITION

Δώστε στο ελαιόλαδό σας τη διεθνή αναγνώριση που του αξίζει!

Δηλώστε συμμετοχή στον Athena 2022,
τον μοναδικό διεθνή διαγωνισμό ελαιολάδου
που διεξάγεται στην Ελλάδα.

ΣΗΤΕΙΑ / 7-8-9 ΑΠΡΙΛΙΟΥ

Δηλώσεις συμμετοχής: www.athenaoliveoil.gr

EARLY BIRD DEADLINE 31.1.2022 ΜΕ ΠΡΟΝΟΜΙΑΚΗ ΤΙΜΗ ΑΝΑ ΔΕΙΓΜΑ 170€+ΦΠΑ



VINETUM ☎ 210 766 0560 ✉ info@vinetum.gr 📱 [Athenaiooc](https://www.facebook.com/Athenaiooc)

Έως 40 ευρώ ενιαία για ελαιώνες

Μέχρι 40 ευρώ το στρέμμα η ενίσχυση για ελαιώνες 10 έως 40 στρεμμάτων στη νέα ΚΑΠ, συν 7 ευρώ για νεαρούς ελαιοκαλλιεργητές και ό,τι δώσει το πράσινο

ΤΟΥ ΓΙΩΡΓΟΥ ΚΟΝΤΟΝΗ

Εως τα 40 ευρώ το στρέμμα θα έχουν λαμβάνειν οι ελαιοπαραγωγοί από τα καθεστώτα άμεσης ενίσχυσης της νέας ΚΑΠ, συν χρήματα από το νέο πράσινο με τις ειδικές δράσεις για τις δενδροκαλλιέργειες να προσφέρουν διάφορα πριμ που φτάνουν έως και τα 50 ευρώ το στρέμμα. Από εκεί και πέρα, οι κάτοικοι ορεινών περιοχών και μειονεκτικών θα λαμβάνουν και εξισωτική ύψους 12 ευρώ και 8,8 ευρώ αντίστοιχα. Πάντως, παρεμβάσεις που αφορούν συγκεκριμένα την ελιά είτε με τη δημιουργία μίας ξεχωριστής αγρονομικής περιφέρειας για τα δικαιώματα είτε με συνδεδεμένη είτε με ειδική μέριμνα για μεγαλύτερο πριμ στην εξισωτική δεν προχώρησαν τουλάχιστον σε πρώτη φάση. Μένει να φανεί αν στη δεύτερη επεξεργασία του Στρατηγικού Σχεδίου εντός του 2022 σε συνεργασία με την ΕΕ, οι ελληνικές αρχές θα προχωρήσουν σε σχετικές τροποποιήσεις. Αναλυτικά οι βιοκαλλιεργητές έχουν λαμβάνειν από τη νέα ΚΑΠ:

Βασική Ενίσχυση

Η ελιά ανήκει στην αγρονομική περιφέρεια των δενδρώνων, με τη θεωρητική μέση αξία του δικαιώματος έως το 2026 να ορίζεται στα 29 ευρώ το στρέμμα.



**Η ΕΛΑΙΟΚΑΛΙΕΡΓΕΙΑ
ΣΤΗ ΝΕΑ ΚΑΠ**

ΑΜΕΣΕΣ ΕΝΙΣΧΥΣΕΙΣ

**ΒΑΣΙΚΗ
ΕΝΙΣΧΥΣΗ**

29,0

ΕΥΡΩ / ΣΤΡΕΜΜΑ

**ΑΝΑΔΙΑΝΕΜΗΤΙΚΗ
ΕΝΙΣΧΥΣΗ**

11,7

ΕΥΡΩ / ΣΤΡΕΜΜΑ

**ΣΥΜΠΛΗΡΩΜΑΤΙΚΗ
ΝΕΑΡΩΝ ΑΓΡΟΤΩΝ**

7,0

ΕΥΡΩ / ΣΤΡΕΜΜΑ



Η μέση μοναδιαία αξία δικαιώματος στην ελιά θα φτάσει τα 29 ευρώ το στρέμμα έως το 2026

Αναδιανεμητική Ενίσχυση

Δικαιούχοι οι ελαιοπαραγωγοί με 10-40 στρέμματα ελαιώνα. Ενίσχυση 11,7 ευρώ το στρέμμα. Το πριμ δίνεται σε ολόκληρη την επιλέξιμη έκταση του ελαιοπαραγωγού.

Συμπληρωματική ενίσχυση νεαρών αγροτών

Όσοι ελαιοπαραγωγοί κάτω των 40 ετών κάνουν ΟΣΔΕ το 2023 και δεν έχει περάσει 5ετία από την πρώτη φορά που έκαναν αίτηση ενιαίας ενίσχυσης, θα λάβουν επιπλέον 7 ευρώ το στρέμμα ενίσχυση για όλη την έκταση.

Οικολογικά Σχήματα (νέο πρασίνισμα)

- Εφαρμογή ζωνών οικολογικής εστίασης στις δενδρώδεις: Ενίσχυση 25 ευρώ/ στρέμμα.
- Διατήρηση αγροδασικών οικοσυστημάτων: Ενίσχυση 25 ευρώ το στρέμμα.
- Χρήση λιπασμάτων βραδείας αποδέσμευσης ή με παρεμποδιστές ενίσχυση 6 ευρώ. Ίδια ενίσχυση και για βιοδιεγέρτες.
- Διατήρηση της Βιολογικής Γεωργίας: Ενίσχυση 50,5 ευρώ το στρέμμα.



Ο καθηγητής Στάθης Κλωνάρης εκ των συμβούλων για τη νέα ΚΑΠ

Προγράμματα 2022

Μέσα στο Φεβρουάριο του 2022 θα ανοίξουν για αιτήσεις Βιολογικής Γεωργίας και Απονιτροποίησης, οι οποίες αμφοτέρως αφορούν τους ελαιοκαλλιεργητές. Συγκεκριμένα, όσον αφορά το Μέτρο 11 της Βιολογικής Γεωργίας για τους ελαιώνες το πριμ διαμορφώνεται στα 62,9 ευρώ το στρέμμα για αγροτεμάχια που είναι ακόμα συμβατικά και στα 45,5 ευρώ το στρέμμα για αγροτεμάχια που καλύπτονταν με σύμβαση με Οργανισμό Πιστοποίησης έως και τις 30/12/2020.

Σύμφωνα με το θεσμικό πλαίσιο της Απονιτροποίησης, οι ελαιοκαλλιεργητές θα μπορούν να ενταχθούν στη δράση «Χλωρά λίπανση» η ελιά (Βρώσιμη ελαιοποιήσιμη και διπλής κατεύθυνσης) θα λάβει 45,2 ευρώ το στρέμμα πριμ και είναι επιλέξιμη σε όλες τις Περιφέρειες. Σημειώνεται εδώ πως ένα αγροτεμάχιο μπορεί να είναι ενταγμένο μόνο σε ένα Μέτρο του ΠΑΑ και δεν μπορεί να είναι και στα Βιολογικά και στα Νιτρικά. Η ελάχιστη πυκνότητα φύτευσης των ελαιοτεμαχίων πρέπει να ανέρχεται στα 80 ελαιόδενδρα ανά εκτάριο (10 στρέμματα), προκειμένου να εξασφαλίζεται ότι πρόκειται για συστηματικό ελαιώνα, όσον αφορά και τα δύο Μέτρα του Προγράμματος Αγροτικής Ανάπτυξης.

62,9

ΕΥΡΩ
ΤΟ ΣΤΡΕΜΜΑ
ΜΕΤΑΤΡΟΠΗ

45,5

ΕΥΡΩ
ΤΟ ΣΤΡΕΜΜΑ
ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ

ΕΝΙΣΧΥΣΗ
ΑΠΟΝΙΤΡΟΠΟΙΗΣΗ

45,2

ΕΥΡΩ
ΤΟ ΣΤΡΕΜΜΑ

ΜΠΥΡΑ ΑΠΟ ΦΥΛΛΑ ΕΛΙΑΣ

ΠΑΡΑΓΕΤΑΙ ΣΤΗΝ ΙΤΑΛΙΑ

■ Ελαιόφυλλα από εκμεταλλεύσεις πλυσίον της Ρώμης, στην περιοχή του Λάτιο, που ανήκουν στον συνεταιρισμό Coldiretti και συγκεκριμένα στον παραγωγό της ετικέτας Sabina DOP συλλέγονται για την παραγωγή της μπύρας Birra Olea. Τα ελαιόφυλλα προσδίδουν υγιεινές ιδιότητες στην μπύρα, λόγω της περιεκτικότητάς τους σε πολυφαινόλες, ενώ παράλληλα αναβαθμίζουν το γευστικό της προφίλ καθώς εξισορροπούν την οξύτητα και την πικράδα με μία ιδιαίτερη καπνιστή γεύση.

Αξίζει να σημειωθεί ότι η παραγωγή της μπύρας δεν έχει μόνο οικονομική σημασία για την περιοχή, αλλά και συμβολική. Πριν από μια πενταετία, σεισμοί που έπληξαν το Λάτιο, προκάλεσαν πολλά θύματα και ζημιές. Η γένεση ενός καινοτόμου προϊόντος από την καρδιά της πληγείσας περιοχής, αποτελεί μήνυμα αναγέννησης και ελπίδας, σύμφωνα με τον Claudio Lorenzini, ιδιοκτήτη της ζυθοποιίας Alta Quota στο Rieti και εφευρέτη της Birra Olea.



ΝΕΑ

ΕΛΑΙΑΣ

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΠΕΤΡΟΣ ΓΚΟΓΚΟΣ

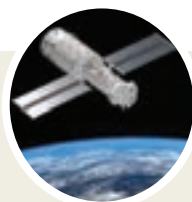


ΠΡΩΤΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΣΤΗ ΣΑΛΑΤΑ

ΜΕΤΑ ΛΑΔΙ ΣΤΟΝ ΚΙΝΗΤΗΡΑ, ΛΕΕΙ Η ΓΕΡΜΑΝΙΑ

■ «Μερικές φορές έχω την αίσθηση ότι ένα καλό λάδι κινητήρα είναι πιο σημαντικό για εμάς από ένα καλό λάδι για τη σαλάτα» δήλωσε πρόσφατα ο νεοφώτιστος υπουργός Γεωργίας της Γερμανίας, Cem Özdemir, ο οποίος τις τελευταίες μέρες του 2021 προανήγγειλε ότι η επερχόμενη ΚΑΠ θα είναι και η τελευταία κατά την οποία οι αγρότες της Ευρώπης θα λαμβάνουν τη βασική ενίσχυση με τον ίδιο τρόπο που τους πιστώνεται σή-

μερα. Αντ' αυτού, προετοιμάζει ένα σύστημα επιβράβευσης των αγροτών για καλλιεργητικές πρακτικές με θετικό περιβαλλοντικό αποτύπωμα. Ο Γερμανός υπουργός κλείνει το μάτι στους θασώτες της Πράσινης Συμφωνίας και μιλώντας στην Bild τόνισε ότι «οι τιμές πρέπει να εκφράζουν την οικολογική πραγματικότητα» ενώ ανέφερε ότι θα επεκτείνει την έκταση των βιολογικών καλλιεργειών έως το 2030 από 10% σε 30%.



ΣΤΟ ΔΙΑΣΤΗΜΑ ΤΟ 2022 ΙΤΑΛΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

■ Επτά μονοποικιλιακά έξτρα παρθένα ελαιόλαδα ιταλικής προέλευσης προορίζονται να συνοδεύσουν τα γεύματα των αστροναυτών στον Διεθνή Διαστημικό Σταθμό (ISS) εμπλουτίζοντάς τα με υψηλές ποσότητες αντιοξειδωτικών. Σύμφωνα μάλιστα με την επικεφαλής αστροναύτη Samantha Cristoforetti εκτός από τα οφέλη για την υγεία, το ελαιόλαδο αναμένεται να «νοστιμέψει» τα λιτά γεύματα της αποστολής. Παράλληλα θα μελετηθεί η επίδραση των διαστημικών ακτινοβολιών στην ποιότητα του ελαιολάδου μετά την επιστροφή δειγμάτων στη Γη.

ΓΕΝΝΗΘΗΚΕ Ο «ΒΑΡΩΝΟΣ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ»

■ Ένα μονοποικιλιακό εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο από Πατρινή ποικιλία, γνωστή και ως Κουτσουρελιά, παρουσίασε η επιχείρηση Ranis ενος Αναγνωστόπουλος Νικ. Σπυρίδων. Η συγκομιδή έγινε εξαιρετικά πρώιμα στις 19 Σεπτεμβρίου και η ελαιοποίηση ξεκίνησε αυθημερόν στις 11:30 π.μ. στο πρώτο ελαιοτριβείο της οικογένειας Σπηλιωτόπουλου στη Χαλανδρίτσα Αχαΐας με εμπειρία 70 ετών και υπερσύγχρονα μηχανήματα.

Φόρος τιμής στον πρώτο Βαρόνο της Χαλανδρίτσας

Η συλλεκτική αυτή φιάλη αποτελεί φόρο τιμής στον πρώτο Βαρόνο της Χαλανδρίτσας Αχαΐας, Γκυ ντε Λα Τρεμούαιγ (1209 μ.Χ.), και έρχεται να προστεθεί στις δύο υπάρχουσες φιάλες του Ranis Olive Oil. Σημειώνεται εδώ η στενή συνεργασία της Ranis ενος με τη συμβουλευτική ομάδα της Oliverse και συγκεκριμένα τον Παναγιώτη Παπανικολόπουλο, γαστρονομικό σύμβουλο επιχειρήσεων, πιστοποιημένο γευσιγνώστη ελαιολαδου και μέλος του Εργαστηρίου Γευσιγνωσίας Ελαιολάδου Καλαμάτας, και τον Κων/νο Τσορώνη, Χημικό – Ελαιολόγο, σύμβουλο παραγωγής και ποιότητας ελαιολάδου και επίσης μέλος του Εργαστηρίου Γευσιγνωσίας Ελαιολάδου Καλαμάτας του Πανεπιστήμιου Πελοποννήσου, με σκοπό την ανάδειξη τόσο του αχαικού ελαιώνα, όσο και της πλούσιας ιστορίας της ευρύτερης περιοχής της Πάτρας.

Η ιδιαίτερη ποικιλία Πατρινή ή Κουτσουρελιά

Γεωγραφικά ο ελαιώνας βρίσκεται στη Χαλανδρίτσα Αχαΐας και απαντάται σε μια έκταση που καλύπτει 26.500 τ. χλμ. στους πρόποδες του όρους Ερυμάνθου σε περιοχή NATURA 2000. Αριθμεί 30 στρμ. ενώ στόχο αποτελεί η αύξησή του ενώ ήδη έχουν φυτευθεί 500 νέα δέντρα. Η καλλιέργεια γίνεται με επιστημονικές μεθόδους που έχουν προσαρμοστεί στις ανάγκες της ποικιλίας λαμβάνοντας υπόψη την προστασία του περιβάλλοντος και τη βιωσιμότητα. Παράλληλα η παραγωγή ακολουθεί το πρωτόκολλο πιστοποίησης βιολογικής καλλιέργειας με τα πρότυπα της TUV Hellas.

Ένα Αγουρέλαιο με μοναδικό προφίλ και πολυφαινόλες

Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του τελικού προϊόντος έχουν ως αποτέλεσμα ένα μοναδικό Αγουρέλαιο του οποίου το αρωματικό προφίλ σύμφωνα με το αραχνόγραμμα του Εργαστηρίου Γευσιγνωσίας Ελαιολάδου Καλαμάτας καταδεικνύει μια πολυπλοκότητα τόσο γευστική, όσο και αρωματική. Πιο συγκεκριμένα διαπιστώνει κανείς έντονα την παρουσία φρεσκοκομμένου χορταριού, άγουρων φρούτων, αγκινάρας καθώς και φύλλων ντομάτας, ρουθουδιών, μέντας και μπαχαρικών. Παράλληλα έχει βραβευτεί από το World Olive Center for Health ως high phenolic ενος.





ΓΥΝΑΙΚΕΣ ΣΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

ΕΝΑ ΠΑΓΚΟΣΜΙΟ ΔΙΚΤΥΟ ΜΕ 2.200 ΜΕΛΗ ΑΠΟ 50 ΧΩΡΕΣ

■ Ένα επαγγελματικό δίκτυο που γεννήθηκε με πρωτοβουλία της Αμερικανίδας Jill Myers και μέσα σε δύο χρόνια από την ίδρυσή του αριθμεί 2.200 μέλη από 50 χώρες μεταξύ των οποίων και η Ελλάδα είναι το Women in Olive Oil.

Πρόκειται για ένα φόρουμ που αναδεικνύει projects, επαγγελματικές επιτυχίες και προσφέρει τη δυνατότητα για να δικτυωθούν άμεσα και γρήγορα επαγγελματίες του χώρου, επιτρέποντας την επικοινωνία και μετάδοση της εμπειρίας που έχουν συσσωρεύσει και βοηθώντας τα μέλη να κάνουν τα επόμενα βήματα στην επαγγελματική τους ανέλιξη. Είναι δεδομένο ότι παρά τη σημασία που έχει η εργασία των γυναικών στον αγροτικό τομέα, γενικά οι αγρότισσες, και αυτό ισχύει για όλη την Ευρώπη, συχνά ταξινομούνται ως «σύζυγοι των κατόχων» μιας εκμετάλλευσης.

«Το Μάιο του 2020, όταν η οικονομία ακινητοποιήθηκε λόγω πανδημίας, μίλησα με διάφορες γυναίκες που εργάζονται στον κλάδο του ελαιόλαδου και αποφάσισα ότι ήταν ση-

μαντικό να έχουμε ένα δίκτυο που θα μας δίνει ώθηση για να ξεπεράσουμε κοινές δυσκολίες και να εξελιχθούμε επαγγελματικά. Έτσι γεννήθηκε το Women in Olive Oil το οποίο προσέφερε καταρχάς στήριξη, καθοδήγηση και ευκαιρία να μοιραστούμε εμπειρίες παρά την απόσταση που μας χωρίζει. Αυτό που μας ενώνει είναι το κοινό πάθος για το ελαιόλαδο και η διάθεση να δημιουργήσουμε μια εσωτερική κοινότητα όπου οι γυναίκες αισθάνονται ότι υπάρχει ο χώρος να εκθέσουν απόψεις, να μοιραστούν τις προκλήσεις και να λάβουν στήριξη για να κάνουν τα επόμενα βήματα», θα πει η Jill Myers.

Από όλους τους κλάδους

Μέλη του δικτύου προέρχονται από όλους τους κλάδους που εκτός από τους παραγωγούς περιλαμβάνει ερευνητές, μεταποιητές, ελαιοτριβείς, δοκιμαστές, εκπαιδευτές, εισαγωγείς αλλά και έμπορους λιανικής.

Στην Ελλάδα σήμερα, όπως θα πει η εθνική συντονίστρια του δικτύου Μαριλένα Καραδήμα στο δίκτυο Women in Olive Oil και συνιδιοκτήτρια της αγροτουριστικής μονάδας «Ευμέλετα», συμμετέχουν 160 γυναίκες. Κεντρικός άξονας της δράσης του δικτύου

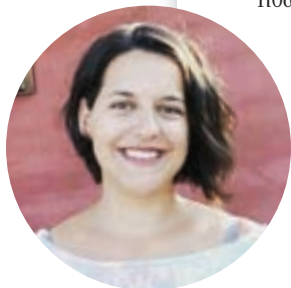
είναι η επιμόρφωση. Έτσι έχει στο ενεργητικό του τη διοργάνωση κύκλου σεμιναρίων με τίτλο «Από τον Αγρό στη Φιάλη» που ως αντικείμενο είχε την ποιότητα και οργανοληπτική αξιολόγηση, τη φυσικοχημική εξέταση του ελαιόλαδου, τυποποίηση και εμπορία αλλά και την ευεξία και φροντίδα του σώματος κατά τη συγκομιδή με συμβουλές για ασκήσεις Pilates για ζέσταμα των βασικών μυών αλλά και αποθεραπεία του σώματος.

Άλλο σεμινάριο αφορούσε στην καινοτομία με αντικείμενο τη μέτρηση των πολυφαινόλων, τη χρήση εργαλείων γεωργίας ακριβείας, την αξιολόγηση ποιοτικών χαρακτηριστικών ελαιόλαδου με laser καθώς και τον προσδιορισμό της γενετικής ταυτότητας ελαιώνων και ελαιόλαδου. Ομιλητές ήταν διακεκριμένα στελέχη από τον πανεπιστημιακό και εκπαιδευτικό κλάδο, τον ιδιωτικό τομέα αλλά και το χώρο των νεοφυών επιχειρήσεων. Επιπλέον κεντρικός άξονας του ελληνικού παραρτήματος είναι η δικτύωση με δράση την καμπάνια «Proud to be a woman in olive oil» με από την οποία προβάλλεται στη σελίδα της διαδικτυακής κοινότητας το προφίλ και πληροφορίες για τη δράση των μελών.

ΣΟΦΙΑ ΣΠΥΡΟΥ



Jill Myers



Μαριλένα Καραδήμα

ΣΤΗΝ ΚΟΡΥΦΗ ΓΙΑ ΠΕΜΠΤΗ ΧΡΟΝΙΑ Η ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ

ΣΤΗΝ ΑΜΕΡΙΚΑΝΙΚΗ ΕΤΗΣΙΑ ΚΑΤΑΤΑΞΗ
ΑΝΑΜΕΣΑ ΣΕ 40 ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΕΣ ΔΙΑΙΤΕΣ

■ Μια ομάδα 27 ειδικών εξέτασε 40 δίαιτες από όλο τον κόσμο και τις κατέταξε σε διάφορες κατηγορίες απαντώντας σε πολλαπλά ερωτήματα: Πόσο εύκολο είναι να ακολουθήσει κανείς τη διαίτα; Πόσο πιθανό είναι ένα άτομο να χάσει σημαντικό βάρος βραχυπρόθεσμα ή μακροπρόθεσμα; Πόσο αποτελεσματική είναι η διαίτα στην πρόληψη καρδιαγγειακών παθήσεων ή διαβήτη; Είναι διατροφικά πλήρης; Σύμφωνα με το US News & World Report, η μεσογειακή διατροφή κατέκτησε την κορυφαία θέση ως η καλύτερη συνολική διαίτα, ενώ στην κατηγορία της καλύτερης υγιεινής διατροφής για την καρδιά, μοιράστηκε τον κύκλο του νικητή με τη διαίτα Ornish, η οποία δημιουργήθηκε το 1977 από τον Δρ. Dean Ornish, ιδρυτή του

μη κερδοσκοπικού Ινστιτούτου Έρευνας Προληπτικής Ιατρικής στην Καλιφόρνια. Σύμφωνα με το CNN, η μεσογειακή διατροφή «βασίζεται στην απλή, φυτική μαγειρική, με την πλειοψηφία κάθε γεύματος να επικεντρώνεται σε φρούτα και λαχανικά, δημητριακά ολικής αλέσεως, φασόλια και σπόρους, με λίγους ξηρούς καρπούς και μεγάλη έμφαση στο εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο». Επίσης αναφέρει ότι «οι κοινωνικές αλληλεπιδράσεις κατά τη διάρκεια των γευμάτων και η άσκηση είναι βασικοί ακρογωνιαίοι λίθοι του μεσογειακού στυλ διατροφής. Οι αλλαγές στον τρόπο ζωής που αποτελούν μέρος της διατροφής περιλαμβάνουν συναναστροφή με τα γεύματα, προσεκτική κατανάλωση αγαπημένων τροφών, καθώς και προσεκτική κίνηση και άσκηση».



ΚΤΗΜΑ
όλον

Εξαιρετικά παρθένο
ελαιόλαδο βιολογικής
καλλιέργειας Λήμνου

ΚΤΗΜΑ ΟΛΟΝ
Κοντιός, Λήμνος, 81400
Τηλ: 22540 51742
Κιν: 694 7009328
Email: info@ktimaolon.gr
www.ktimaolon.gr



ΣΤΗ ΜΕΛΙΣΣΑ-ΚΙΚΙΖΑΣ Η TERRA CRETA ΕΝΙΣΧΥΕΙ ΤΟ ΧΑΡΤΟΦΥΛΑΚΙΟ ΤΗΣ ΣΤΟΝ ΚΛΑΔΟ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

■ Με την εξαγορά της Terra Creta, που μέχρι προτινος ανήκε στην IOGR του επιχειρηματία Γιάννη Γρύλλου, η εταιρεία ζυμαρικών Μέλισσα Κίκιζας ενισχύει το χαρτοφυλάκιό της με τον κλάδο ελαιολάδου. Ας σημειωθεί ότι η Terra Creta εξάγει τα προϊόντα της σε περισσότερες από 43 χώρες και συνεργάζεται με περισσότερες από 100 αλυσίδες λιανικής, με ταυτόχρονη παρουσία στον τομέα της ταξιδιωτικής λιανικής σε αεροδρόμια και λιμάνια (travel retail). Σε ό,τι αφορά τη Μέλισσα Κίκιζας υπενθυμίζεται ότι είχε κάνει και άλλες

κινήσεις με σκοπό τη διεύρυνση του χαρτοφυλακίου της με την πιο πρόσφατη να είναι η προσπάθεια απόκτησης της Pimmaro από την Ελαΐς - Unilever, χωρίς ωστόσο να καταφέρει να πετύχει το προσδοκώμενο, καθώς σε επικράτησε η Μινέρβα. Με τη συγκεκριμένη κίνηση ουσιαστικά η Μέλισσα - Κίκιζας αποκτά μία εταιρεία με δραστηριότητα στο έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και ισχυρό εκτόπισμα στα δίκτυα λιανικής πώλησης τόσο στην Ελλάδα, όπου διατηρεί συνεργασία επί σειρά ετών με την ΑΒ Βασιλόπουλος, όσο και στο εξωτερικό.

ΚΥΡΙΩΣ ΕΞΑΓΩΓΕΣ

ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΛΑΙΟΥΡΓΙΚΟ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟ ΣΤΥΛΙΔΑΣ

■ Στη διεθνή αγορά διαθέτει το 89% της παραγωγής του ο Αγροτικός Ελαιουργικός Συνεταιρισμός Στυλίδας. Με 50 χρόνια διαδρομής ο Συνεταιρισμός βασίζει τη λειτουργία του στη σχέση που διατηρεί με τα 650 μέλη παραγωγούς, από τους οποίους εφοδιάζεται κατ' αποκλειστικότητα, ενώ διαθέτει ιδιόκτητες εγκαταστάσεις στη Λαμία. Να σημειωθεί ότι από το 1990 και ύστερα ο Συνεταιρισμός, που το 2020 είχε κύκλο εργασιών 5 εκατ. ευρώ, άρχισε να κάνει πωλήσεις αυτόνομα και βγήκε στις αγορές για να βρει πελάτες. Τα τελευταία 15 χρόνια συμμετέχει σε εκθέσεις, γεγονός που έχει συμβάλει στο να καταστεί αναγνωρίσιμο το σήμα Elisti, όπως έγινε και στη φετινή Anuga που έλαβε χώρα τον Οκτώβριο του 2021.



Η ΠΡΩΤΗ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΑΒΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

■ Εκατό και περισσότερα, πιστοποιημένα και βραβευμένα, εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα από όλο τον κόσμο φιλοξενεί η πρώτη ελληνική κάβα ελαιόλαδου Maison d' Olive, που βρίσκεται στο Κοπλωνάκι. Οι υπηρεσίες που προσφέρει το Maison d' Olive είναι, μεταξύ άλλων, γευσσιγνωσίες ελαιόλαδων με ειδικούς και ταίριασμα ελαιόλαδου και φαγητού, ενώ πέραν της ολοκληρωμένης γκάμας των ελαιοκομικών προϊόντων λειτουργεί παράλληλα ένα εξαιρετικά ενημερωμένο τμήμα delicatessen ψυγείου και ραφίου που υποστηρίζει την κάβα με σπάνιες γαστρονομικές λιχουδιές μικρών παραγωγών καθώς και μια πολύ ενημερωμένη κάβα κρασιών και αποσταγμάτων.





ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ ΚΑΡΑΜΠΕΛΑ

**ΕΝΑ ΔΥΝΑΤΟ ΟΡΑΜΑ ΚΡΥΒΕΤΑΙ ΠΙΣΩ
ΑΠΟ ΤΗ ΔΡΑΣΗ ΤΗΣ «THE OLIVE TEMPLE»**

■ Οι άνθρωποι πίσω από το όραμα της «The Olive Temple» είναι η οικογένεια Καράμπελα, με αιχμή την τέταρτη γενιά της, τον Αλέξη και τον Φραντσέσκο, που συνειδητά επέστρεψαν στον τόπο τους μετά τις σπουδές τους στην Ελλάδα και στο εξωτερικό. Για να καλλιεργήσουν τον «σπόρο», που φύτεψαν οι γονείς τους, Δημήτρης Καράμπελας και Franca Magrini,

προπομπορώντας στον αγροτουρισμό, στις γευστιγνωσίες και στη διάθεση των προϊόντων που έφτιαχναν. Κοινή αφετηρία όλων αυτών, ο ιερός τόπος της Αρχαίας Ολυμπίας, όνειρο ζωής χιλιάδων επισκεπτών από όλο τον κόσμο. Στους ιδιόκτητους βιολογικά πιστοποιημένους ε-

λαιώνες 180 στρμ. της οικογένειας που βρίσκονται στους λοφους και την κοιλάδα της Αρχαίας Ολυμπίας, φιλοξενούνται 5.000 ελαιόδεντρα της τοπικής ποικιλίας «Τσαμπιδολιά» και των ποικιλιών «Κορωνέικη», «Καλαμών» και «Κολιρέικη». Η ελαιοποίηση γίνεται στο υπερσύγχρονο ελαιοτριβείο της οικογένειας που σχεδιάστηκε ακριβώς στα μέτρα της περιοχής και των ποικιλιών καλύπτοντας με τις καινοτομίες του τις ανάγκες της οικογένειας και της Ομάδας Παραγωγών τους. Στόχος όλων αυτών, το άριστο τελικό αποτέλεσμα σε κάθε παράμετρο του φυσικού χυμού που παράγεται, από το φρουτώδες και το πικάντικό τους, μέχρι τα αρώματα και τις πολυφαινόλες αλλά και ο απόλυτος σεβασμός στο περιβάλλον. Τα προϊόντα με την υπογραφή «The Olive Temple» είναι οργανωμένα σε δύο πλήρεις πολυβραβευμένες συλλογές: Την, περιορισμένης ποσότητας «Laurel & Flame», για τους λάτρεις των γευστικών εντασεων, και την πιο προσιτή «Olympian Myth» για καθημερινή απόλαυση.



ΣΤΑ ΔΙΑΜΑΝΤΙΑ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ Η INTERCOMM FOODS Η ΜΕΓΑΛΥΤΕΡΗ ΜΕΤΑΠΟΙΗΤΙΚΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΕΛΙΑΣ

■ Με το 99% των προϊόντων της να εξαγεται και τον κατάλογο των προορισμών να είναι εξαιρετικά μακρύς, η Intercomm Foods ΑΕ φιγουράρει ψηλά στη λίστα των εταιρειών με υψηλά ποιοτικά standards,

μία θέση στην οποία την έχουν φέρει η ποιότητα, ο νεοτερικισμός και οι συνεχείς επενδύσεις στην ανάπτυξή της. Με έδρα τη Λάρισα, η Intercomm Foods ΑΕ, που δραστηριοποιείται στην επεξεργασία και εμπορία ελιάς και τυποποιημένων φρούτων, όπως το ροδάκινο και το βερίκοκο, τα οποία συσκευάζονται στις σύγχρονες εγκαταστάσεις 150.000 τ.μ. που διαθέτει, αποτελεί τη μεγαλύτερη μεταποιητική βιομηχανία ελιάς στην Ελλάδα με δύο εργοστάσια στη Λάρισα και ένα στην Άρτα. Αξίζει να σημειωθεί ότι η εταιρεία μέσα στο 2021 βραβεύτηκε στο πλαίσιο της εκδήλωσης επιχειρηματικής αριστείας «Diamonds of the Greek Economy 2021» για την εξέλιξή της στο ελληνικό επιχειρείν, για τη



INTERCOMM FOODS
Taste of Greece!

συμβολή της στην απασχόληση καθώς και για την εξωστρέφειά της.

Η εταιρεία ιδρύθηκε στη Λάρισα το 1990 και πλέον κυβαλάει στις πλάτες της περισσότερα από 28 χρόνια εμπειρίας

ενώ αποτελεί μία από τις μεγαλύτερες εξαγωγικές εταιρείες, με τζίρο που το 2019 έφτασε τα 87 εκατ., ενώ το 2020 έκλεισε στα 100 εκατ. ευρώ. Ας σημειωθεί ότι ανάμεσα στους εξαγωγικούς προορισμούς βρίσκονται πολλές χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης και της Μέσης Ανατολής, η Ρωσία, η Ουκρανία, το Ιράν, η Νότια Αφρική, η Αυστραλία, η Ν. Ζηλανδία, οι ΗΠΑ, ο Καναδάς, το Μεξικό, η Βραζιλία, το Περού, με τον συνολικό αριθμό να ξεπερνά τις 70. Εταιρική ετικέτα της είναι η Delphi, ενώ παράλληλα η εταιρεία διαθέτει τα προϊόντα της και με ιδιωτική ετικέτα για τους μεγαλύτερους εισαγωγείς τροφίμων και αλυσίδων σούπερ μάρκετ παγκοσμίως.



Με τις σύγχρονες εγκαταστάσεις που διαθέτει, η Intercomm Foods SA αποτελεί τη μεγαλύτερη μεταποιητική βιομηχανία ελιάς στην Ελλάδα με δύο εργοστάσια στη Λάρισα και ένα στην Άρτα και τζίρο που το 2020 έκλεισε στα 100 εκατ. ευρώ.

ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ ΜΕ ΤΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ ΓΙΑ ΤΗ LEVANTES

ΘΕΤΙΚΟΣ Ο ΑΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ ΣΕ ΜΙΑ ΔΥΣΚΟΛΗ ΧΡΟΝΙΑ ΟΠΩΣ ΤΟ 2021

■ Σε εξέλιξη βρίσκεται η διαδικασία πιστοποίησης της Levantes Family Farm σε συνεργασία με το Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας για απόκτηση του πιστοποιητικού ΑΦQ, το οποίο χορηγείται σε τρόφιμα όπως το ελαιόλαδο -ιδιαίτερα δε το εξαιρετικό παρθένο- τα οποία έχουν την ικανότητα να παράγουν ουσίες που εξουδετερώνουν ορισμένες συνθετικές όσο και φυτικές, ελεύθερες επιβλαβείς για τον οργανισμό ρίζες. Παράλληλα στο ίδιο πλαίσιο ελέγχεται η δυνατότητα προστασίας από οξειδωτικές βλάβες που συνδέονται με καρδιοπάθειες, νευρολογικές και νεοπλασματικές παθήσεις. Πρόκειται για μία από τις δράσεις που καθιστούν τελικά θετικό τον απολογισμό της εταιρείας σε μια δύσκολη χρονιά όπως το 2021.



Σύμφωνα με τους ανθρώπους της Levantes Family Farm, η κίνηση στις αγορές, καθώς και οι επανειλημμένες διακρίσεις σε διαγωνισμούς στην Ελλάδα και στο εξωτερικό, η συμμετοχή στους οποίους αναμένεται να συνεχιστεί, έδειξαν ότι όταν η καλλιέργεια γίνεται με συνέπεια, ακολουθώντας τις μεθόδους της βιολογικής καλλιέργειας, με εστίαση στο σεβασμό στη φύση και στο ίδιο το δένδρο, το αποτέλεσμα δεν μπορεί παρά να ανταμείψει την προσπάθεια, ιδιαίτερα αν προστεθεί και μια πολύ προσεγμένη τελική παρουσίαση του προϊόντος. Νέα μονοποικιλιακά ελαιόλαδα, καθώς και μείγματα ποικιλιών, με εξαιρετικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, αποτελούν τις νέες επενδύσεις της εταιρείας, ενώ πρέπει να αναφερθούν η νέα συσκευασία φιάλης των 500 και 750ml, με την ονομασία Levantes Brace, βιολογικής καλλιέργειας, με οξύτητα 0,23, καθώς και το αγουρέλαιο Levantes Grace blend Αμφίσσης με Μεγαρίτικη με οξύτητα 0,21. Στην γκάμα των προϊόντων της Levantes Family Farm, κυκλοφορούν επίσης ελαιόλαδα σε συσκευασία τενεκέδων 3 και 5 λίτρων σε περιορισμένη προς το παρόν ποσότητα.



ΣΤΟΝ ΚΟΝΤΙΑ ΤΗΣ ΛΗΜΝΟΥ ΤΟ ΚΤΗΜΑ ΟΛΟΝ

■ Μια φάρμα που αποτελείται από έναν βιολογικό ελαιώνα, το ελαιοτριβείο, μία μικρή φάρμα οικόσιτων ζώων, διάφορα καρποφόρα δέντρα, μπιστόνια με λαχανικά και παραδοσιακούς ξενώνες αποτελεί το Κτήμα Όλον που βρίσκεται στον Κοντιά της Λήμνου και δημιουργήθηκε το 2015 από τον Τάση και τη Ρένα Λασκαρίδη. Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο του Κτήματος παράγεται και τυποποιείται στο ιδιόκτητο ελαιοτριβείο ψυχρής έκθλιψης όπου ο καρπός μεταφέρεται αμέσως μετά τη συγκομιδή με το χέρι. Το πρώτο ελαιόλαδο του Κτήματος είναι το βιολογικό, μονοποικιλιακό Κορωνέικης, γνωστό για τη χαμηλή οξύτητα και τις πλούσιες πολυφαινόλες, χάρη στην προσεκτική καλλιέργεια, συγκομιδή και εκχύλιση. Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο έχει πολυφαινόλες 606mg/kl, πολύ πάνω από τον μέσο όρο που ορίζει μελέτη του Πανεπιστημίου Αθηνών καθώς και ισχυρισμό υγείας, και αυτό επιτυγχάνεται, όπως αναφέρουν οι άνθρωποι του Κτήματος, δίνοντας τη μέγιστη προσοχή σε όλα τα στάδια. Όπως μάλιστα οι ίδιοι συμπληρώνουν: «Το Όλον όχι μόνο αντιπροσωπεύει το κτήμα μας αλλά και το ελαιόλαδο στην Ελληνική διατροφή. Ο Όμπρος αναφέρθηκε σε αυτό ως το “υγρό χρυσό” ενώ ο Ιπποκράτης ως “μεγάλο θεραπευτή”».





ΕΛΙΑ

Καλλιέργησε το μέλλον σου!

Για εγγυημένα αυξημένη απόδοση τουλάχιστον 15% και άριστη ποιότητα επέλεξε τα λιπάσματα νέας τεχνολογίας NUTRIMORE. Μην αφήνεις την καλλιέργεια της ελιάς στην τύχη.

ΚΕΝΤΡΙΚΑ ΓΡΑΦΕΙΑ: Μέγας 9 & Κυδωνιών Τ.Κ. 171 21 Νέα Σιμύνη, Αθήνα / Τ: +30 210 9373770 -2
ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΑ: Α. Άργος / Β. Βόλος / Γ. Καβάλα

www.gavriel.gr

POWERED BY AGROTAIN

NUTRIMORE

Η ΚΟΥΡΦΑΙΑ ΕΠΙΛΟΓΗ



ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΗ ΣΕΙΡΑ 2019 - 2020

NUTRIMORE 20-6-14+B	NUTRIMORE 20-7-12+2MgO+B
NUTRIMORE 16-6-18+2MgO+B	NUTRIMORE 21-7-17+2MgO+TE
NUTRIMORE WINNERBOR	BOR AS
COMPLET KALI	FERTIPLANT BORON

A row of glass bottles filled with olive oil on a production line. The bottles are arranged in a line, and the oil is a vibrant green color. The background is a blurred industrial setting with stainless steel pipes and machinery.

ΣΕ ΕΠΑΦΗ ΜΕ ΤΟ 4ΕΥΡΟ

ΑΝΕΒΑΖΕΙ ΤΟΝΑΖ

Η

Η ζήτηση από εγχώριες εταιρείες εμφιάλωσης έρχεται να ξεμουδιάσει την εγχώρια αγορά ελαιολάδου, η οποία νωρίτερα δέχθηκε πιέσεις από μεσίτες του χύμα και μεγάλες βιομηχανίες

ΦΙΑΛΗ

ΤΟΥ ΠΕΤΡΟΥ ΓΚΟΓΚΟΥ

Ρυθμούς ανόδου βρίσκει η εγχώρια αγορά ελαιολάδου με τη ζήτηση από τις ελληνικές εταιρείες εμφιάλωσης να αυξάνεται το τελευταίο διάστημα, σε μια εξέλιξη που έρχεται να ενισχύσει τις τιμές παραγωγού. Η δυναμική που αναπτύσσεται έρχεται να βάλει ξανά στο κάδρο τη διεκδίκηση του επιπέδου των 4 ευρώ το κιλό.

Οι ανάγκες από τους εγχώριους αγοραστές είναι αρκετές, όπως μεταφέρουν άνθρωποι της αγοράς στο Ελαιάς Καρπός, ενώ η ζήτηση που αναπτύσσεται τις τελευταίες εβδομάδες είναι αρκετή για να στείλει σταδιακά τις τιμές παραγωγού σε υψηλότερα επίπεδα, δεδομένων και των ελλείψεων που παρατηρούνται στις δεξαμενές από extrissima ελαιόλαδα. Μάλιστα, τα δεδομένα μπορούν να ωθήσουν με μεγαλύτερη αποφασιστικότητα προς την άνοδο σε περίπτωση που εκδηλωθεί ζήτηση και από τους παραδοσιακούς συνεργάτες του εξωτερικού. Είναι γεγονός ότι η παρουσία Ιταλών στα παραγω-



Στο ελαιοτριβείο της οικογένειας Αναγνωστόπουλου στη Μεσσηνία

«Εάν οι τιμές δεν είναι τέτοιες που να δώσουν κίνητρο για τις απαραίτητες φροντίδες, τότε ποια ποιότητα θα μπορούμε να ευαγγελιζόμαστε» επισημαίνει βαθύς γνώστης του κλάδου



Ο παραγωγός και τυποποιτής από τη Νεμέα, Γιάννης Σελλάς

γικά κέντρα της Λακωνίας και της Κρήτης είναι αδύναμη. Είναι μια πιθανότητα την οποία δεν αποκλείουν οι ισορροπίες στις ανταγωνιστικές αγορές της Ιταλίας και της Ισπανίας, με τη γειτονική χώρα να μετρά ήδη λιγότερα αποθέματα συγκριτικά με την αντίστοιχη περίοδο πέρυσι, όσο στην Ιβηρική αναπτύσσεται με μεγαλύτερη σαφήνεια μια πρόοδος των τιμών σε «υψηλότερα υψηλά», όπως θα περιέγραφαν θιασώτες του Χρηματιστηρίου.

Παράγοντες της αγοράς προεξοφλούν ότι τα περιθώρια υποχώρησης των τιμών κάτω από τη βάση των 3,60 ευρώ εξατλούνται κάθε εβδομάδα που περνά. Με άλλα λόγια, σε περίπτωση που τα σενάρια περαιτέρω ανόδου δεν επιβεβαιωθούν, η αγορά αναμένεται να σταθεροποιηθεί λίγο πάνω από τα σημερινά επίπεδα για ένα μεγαλύτερο διάστημα, έως ότου επανεκτιμηθεί η κατάσταση. Πάντως εκφράζονται διαρκώς πέσεις για κάτι καλύτερο. «Είναι αναγκαίο να δούμε και την κατάσταση για τον παραγωγό, ο οποίος καλείται να προετοιμαστεί και για την επόμενη χρονιά μέσα σε ένα κλίμα ανατιμήσεων στα εφόδια» θα σχολιάσει συνομιλητής του Ελαιάς Καρπός που δραστηριοποιείται στο κομμάτι της καλλιέργειας, της εμφιάλωσης και της εμπορίας. «Εάν οι τιμές δεν είναι τέτοιες που να δώσουν κίνητρο για τις απαραίτητες φροντίδες, τότε ποια ποιότητα θα μπορούμε να ευαγγελιζόμαστε;» σχολιάζει.

Αντίβαρο στις προσπάθειες στήριξης της αγοράς από τις ανερχόμενες εταιρείες τυποποίησης, γίνεται η κατάσταση που έχει διαμορφωθεί στο κομμάτι των μεταφορών. «Τα έξοδα για μια αποστολή στις ΗΠΑ έχουν εκτροχιάσει κάθε οικονομικότητα» αναφέρει από την πλευρά του ο Γιάννης Σελλάς, παραγωγός και τυποποιτής από τη Νεμέα.

© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

ΑΓΟΡΑ

ΤΙΜΗ
ΠΑΡΑΓΩΓΟΥ



Ελλάδα

235.000

ΑΝΑΜΕΝΟΜΕΝΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ
(ΤΟΝΟΙ)

8%

ΜΕΙΩΣΗ
(ΣΥΓΚΡΙΤΙΚΑ ΜΕ 2021)

ΑΜΦΙΣΣΑ
4,00
ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ

ΜΕΣΣΗΝΙΑ
3,50
ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ

ΛΑΚΩΝΙΑ
3,65
ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ

ΚΡΗΤΗ
3,62
ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ

ΜΕ ΜΙΚΡΟΤΕΡΗΣ ΔΙΑΜΕΤΡΟΥ ΚΙΑΛΙΑ Η ΚΟΡΥΦΗ ΤΩΝ 4 ΕΥΡΩ

Σε επαφή με τα 4 ευρώ το κιλό βρίσκεται εκ νέου η εγχώρια αγορά ελαιολάδου, με τις τιμές να αντιδρούν ανοδικά μετά τις πιέσεις των μεσαζόντων

Με βήματα ανόδου μπαίνει στο 2022 η εγχώρια αγορά ελαιολάδου που με την τελευταία πράξη στα 3,65 ευρώ το κιλό, από τα 3,60 ευρώ με τα οποία έκλεισε το 2021, έρχεται να επιβεβαιώσει τις ελλείψεις στη βιομηχανία τυποποίησης. Με δεδομένο ότι η περίοδος συγκομιδής κλείνει τις προσεχείς ημέρες και ότι από εκεί και πέρα τα αποθέματα θα μειώνονται, οι προσδοκίες του κλάδου κατευθύνονται προς τη διαμόρφωση νέων υψηλών, που θα φέρουν την αγορά σε επαφή με τα 4 ευρώ το κιλό. Άλλωστε η φετινή ελαιοκομική σεζόν ξεκίνησε με πράξεις στα 4,20 ευρώ, 55 λεπτά δηλαδή πάνω από τα σημερινά επίπεδα της αγοράς. Η πρώτη πράξη της χρονιάς στα υψηλά του εύρους έρχεται από τον Συνεταιρισμό Μολάων - Πακίων και αφορά πώληση στην εταιρεία Hellas Oil 56 τό-

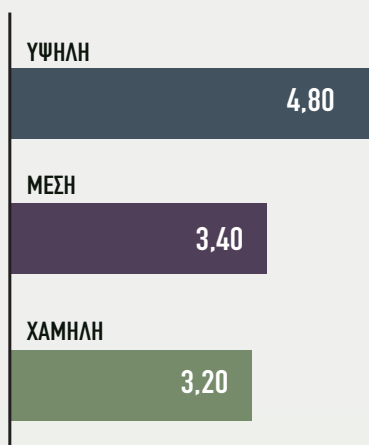
νων με 0,18% οξύτητα στα 3,65 ευρώ το κιλό.

Άνθρωποι της αγοράς αναφέρουν πλέον ότι οι περιορισμένες ποσότητες σε χαμηλής οξύτητας και με άριστα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά έξτρα παρθένα ελαιόλαδα, αφήνουν περιθώρια για ένα ανοιξιάτικο ράλι κοντά στη ζώνη των 4 ευρώ το κιλό. Υπενθυμίζεται ότι η αγορά έχασε το περασμένο φθινόπωρο τον βηματισμό της, εξαιτίας μιας συντονισμένης πίεσης από τη βιομηχανία, η οποία προσπάθησε να μετακυλήσει τα αυξημένα κοστολόγια σε ρεύμα και κόστος υλικών τυποποίησης καθώς και των μεταφορικών στον πιο αδύναμο κρίκο της αλυσίδας. Σε αυτό το διάστημα η αγορά γνώρισε πιέσεις που έκοψαν έως και ένα ευρώ από τα υψηλά του Οκτωβρίου, ενώ τώρα διανύει τον πρώτο μήνα ανοδικής αντίδρασης.

ΠΛΗΡΩΝΕΙ ΩΣ ΚΑΙ 4,80 ΕΥΡΩ Η ΑΓΟΡΑ ΤΑ ΙΒΗΡΙΚΑ EXTRISSIMA

Μειωμένη παραγωγή και σαφής τιμολογιακή διάκριση ανάμεσα σε ξηρικούς ελαιώνες και υπερεντατικούς δίνουν το ρυθμό στην ισπανική αγορά που πληρώνει μέχρι και 4,80 ευρώ το κιλό στα ποιοτικά έξτρα παρθένα ελαιόλαδα

ΕΥΡΟΣ ΤΙΜΩΝ (ΕΥΡΩ/ΚΙΛΟ)



Ιταλικό αέρα αποκτά η ισπανική αγορά ελαιολάδου που έρχεται να διαμορφώσει υψηλά στα 4,80 ευρώ το κιλό για ποσότητες έξτρα παρθένου από ξηρικούς παραδοσιακούς ελαιώνες, με τη γενική μέση τιμή στα 3,40 ευρώ. Φαίνεται πως πίνουν τόπο οι διεργασίες των τελευταίων μηνών στην Ισπανία, όπου οι χαμηλές πιέσεις της προηγούμενης διατίας έγιναν αφορμή για μια σαφή διάκριση ανάμεσα στο ελαιόλαδο παραδοσιακού ελαιώνα και το βιομηχανοποιημένο από αρδευόμενες υπερεντατικές εκμεταλλεύσεις. Πρόκειται για μια εξέλιξη που εκθέτει την ελληνική περίπτωση, όπου οι τιμές παραγωγού βρίσκονται πιο κοντά στη βάση των 3,20 ευρώ που διαμορφώνει η Ισπανία, με τα αντίστοιχα ποιοτικά ελαιόλαδα της Ελλάδας να υπολείπονται κατά τουλάχιστον ένα ευρώ ως προς τις τιμές που πληρώνονται. Πλέον το γενικό αίσθημα στην ισπανική αγορά, εστιάζει στα σημαντικά προβλήματα που δημιούργησε η παρατεταμένη ξηρασία, που ενδέχεται να αφήσει το στίγμα της και στην επερχόμενη παραγωγή. Η φετινή έχει ήδη επηρεαστεί με το συνολικό τονάζ που αναμένεται να βρίσκεται στους 1,25 έναντι των 1,6 εκατ. τόνων το 2021. Η εξέλιξη των τιμών σε αυτή τη φάση προεξοφλεί τη διατήρηση των υφιστάμενων τιμών, ειδικά για τα ελαιόλαδα παραδοσιακού ελαιώνα που γνωρίζουν και ενισχυμένη ζήτηση.

SEVILLA
3,80
ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ

CATALUÑA
3,40
ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ

CÓRDOBA
3,40
ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ

JAÉN
3,35
ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ



Ισπανία

1,25

ΠΑΡΑΓΩΓΗ
2021/22
(ΕΚΑΤ. ΤΟΝΟΙ)

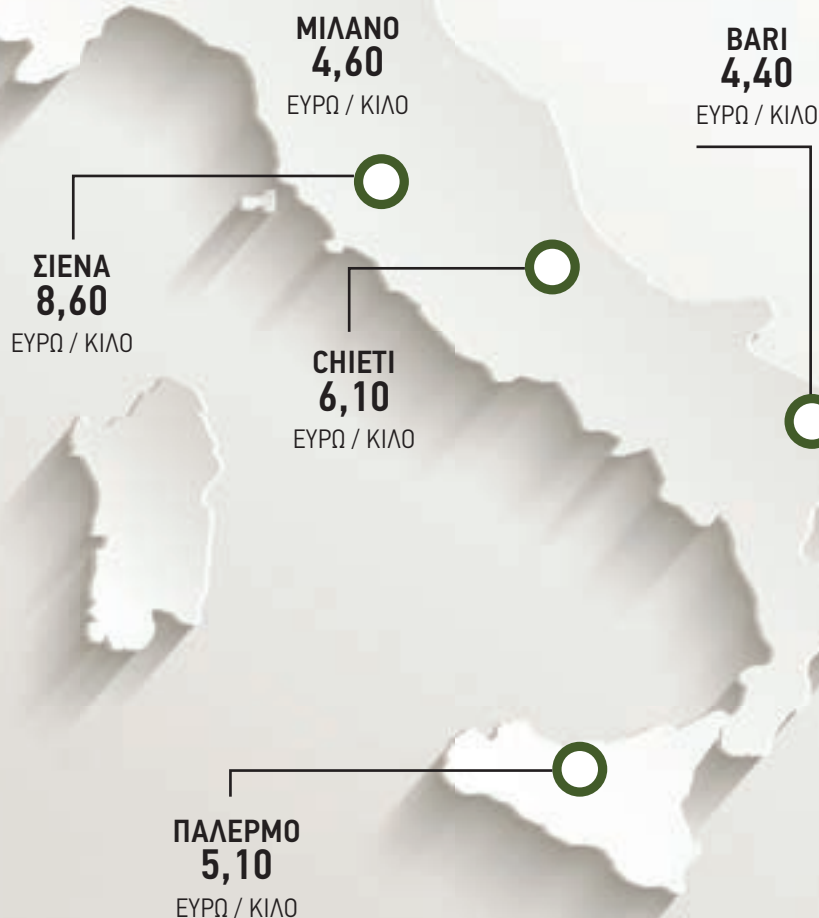
4,80

ΤΑ ΥΨΗΛΑ
ΤΟΥ ΕΥΡΟΥΣ
(ΕΥΡΩ/ΚΙΛΟ)

ΑΓΟΡΑ



Ιταλία



320.000

ΠΑΡΑΓΩΓΗ 2021/22
(ΤΟΝΟΙ)

15%

ΑΥΞΗΣΗ
2020/21

ΑΝΤΙΔΡΑΣΕΙΣ ΠΟΥ ΠΡΟΜΗΝΟΥΝ ΑΝΟΔΟ ΣΤΙΣ ΙΤΑΛΙΚΕΣ ΠΙΑΤΣΕΣ

Καταλύτη ανόδου φαίνεται ότι αναζητούν το τελευταίο διάστημα οι διαμορφωτές της ιταλικής αγοράς, με τις τιμές παραγωγού να διαμορφώνονται γύρω από τα 4,40 ευρώ το κιλό και το ενδιαφέρον των πωλητών περιορισμένο

Η φετινή εμπορική περίοδος στην Ιταλία ξεκίνησε με προοπτικές διαμόρφωσης υψηλών που είχαν καιρό να ακουστούν και διαψεύστηκαν όταν μέσα στο Δεκέμβριο η αγορά δοκίμασε την πτώση κάτω από το ψυχολογικό όριο των 4 ευρώ το κιλό. Πλέον, οι πρώτες πράξεις της χρονιάς επικύρωσαν την ανοδική τάση που διαμορφώθηκε τις τελευταίες ημέρες του 2021, με την αγορά να πληρώνει έως 4,40 ευρώ το κιλό για τα συμβατικά έξτρα παρθένα με οξύτητα έως 0,4%.

Η τιμή αυτή είναι περίπου 20 λεπτά χαμηλότερη από τα υψηλά της φετινής ελαιοκομικής περιόδου, όταν δηλαδή στις 2

Νοεμβρίου στο Μπάρι το αντίστοιχο προϊόν έφθυγε με 4,60 ευρώ. Για τα βιολογικά, η ιταλική αγορά πληρώνει μέχρι και 4,60 ευρώ το κιλό. Σε κάθε περίπτωση, τα επίπεδα τιμών στην ιταλική αγορά είναι 13,7% χαμηλότερα σε σχέση με τα δεδομένα των πρώτων ημερών του Ιανουαρίου του 2021. Αυτό παρά το γεγονός ότι τα συνολικά αποθέματα είναι κατά 6,5% χαμηλότερα από την προηγούμενη χρονιά. Η κατάσταση αυτή γίνεται αφορμή δυσανασχέτησης στους Ιταλούς παραγωγούς, οι οποίοι προβάλλουν διαρκώς το περιβάλλον ανατιμήσεων στο οποίο καλούνται να εργαστούν.

ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΙΚΟΝΑ

Η ΑΔΥΝΑΜΗ ΑΛΥΣΙΔΑ ΤΟΥ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

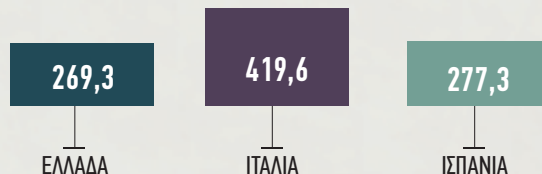
Χαμηλότερες τιμές στα Χανιά σε σχέση με Χαέν και Μπάρι την ίδια περίοδο

Την χαμηλότερη μέση τιμή ανάμεσα στην τριάδα Ελλάδας, Ιταλίας και Ισπανίας πληρώθηκαν την τελευταία δεκαετία οι Έλληνες παραγωγοί σύμφωνα με στοιχεία του Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιοκομίας. Συγκεκριμένα, στην αγορά των Χανίων παρατηρούνται χαμηλότερες τιμές στο διάστημα αυτό σε σύγκριση με τις αγορές της Χαέν και του Μπάρι. Ενδεικτικά, η μέση τιμή της αξίας ήταν 269,3 ευρώ ανά 100 κιλά μεταξύ των περιόδων 2011/2012 - 2020/2021. Η αντίστοιχη μέση τιμή στην Χαέν ήταν 277,3 ευρώ, ενώ στο Μπάρι 419,6 ευρώ. Όπως είναι λογικό με αυτά τα επίπεδα μέσων τιμών, η Ελλάδα παρουσίασε χαμηλότερα επίπεδα τόσο στις ανώτερες όσο και στις κατώτερες τιμές που έφτασε η αξία του έξτρα παρθένου ελαιολάδου το ίδιο διάστημα. Μεγαλύτερη τιμή στα Χανιά ήταν τα 388 ευρώ ανά 100 κιλά, την στιγμή που στη Χαέν ήταν 423 ευρώ και στο Μπάρι έφτασε τα 614 ευρώ.

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΑΓΟΡΑ



ΜΕΣΗ ΤΙΜΗ 10ΕΤΙΑΣ ΕΞΤΡΑ ΠΑΡΘΕΝΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ (ΕΥΡΩ/ΤΟΝΟΣ)



Ο ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΣ ΕΛΑΙΩΝΑΣ ΩΣ ΤΟ 2031

ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΕΕ	2,4 ΕΚΑΤ. ΤΟΝΟΙ
ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ	1,5 ΕΚΑΤ. ΤΟΝΟΙ
ΕΞΑΓΩΓΕΣ	1,0 ΕΚΑΤ. ΤΟΝΟΙ
ΜΕΡΙΔΙΟ ΕΞΑΓΩΓΩΝ	44%

ΕΝΔΟΚΟΙΝΟΤΙΚΕΣ ΠΩΛΗΣΕΙΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ 2020/21



ΤΑ DEALS ΤΩΝ ΕΞΑΓΩΓΩΝ ΚΑΙ ΟΙ ΑΔΕΙΕΣ ΔΕΞΑΜΕΝΕΣ ΕΞΑΣΦΑΛΙΖΟΥΝ ΤΙΣ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΕΣ

Μέχρι και 2,40 ευρώ το κιλό έγγραψε η αγορά για τις Κονσερβολιές

ΤΩΝ ΠΕΤΡΟΥ ΓΚΟΓΚΟΥ & ΛΕΩΝΙΔΑ ΛΙΑΜΗ

Στην άλμη κρατούν ποσότητες από Καλαμών οι παραγωγοί αναμένοντας νέα ενίσχυση των τιμών, όσο η αγορά για την Κονσερβολιά Αμφίσσης έκλεισε τη χρονιά με ιστορικά υψηλά στα 2,20 ευρώ το κιλό για τα χοντρά τεμάχια.

Από την άλλη, οι ελάχιστες φέτος ελιές Χαλκιδικής έπιασαν μεν το στόχο που είχαν βάλει οι πωλητές περί των 1,60 και 1,70 ευρώ για τα 110 τεμάχια, ωστόσο η εξαιρετικά μικρή παραγωγή βάζει δύσκολα για την εξέλιξη της καλλιέργειας στη νέα ελαιοκομική περίοδο.

Σε γενικές γραμμές η φετινή παραγωγή επιτραπέζιων ελιών Καλαμών είναι σαφώς περιορισμένη, διαμορφώνοντας από κοινού με την αυξημένη ζήτηση για εξαγωγή, μια συγκυρία ανόδου στις τιμές παραγωγού που ξεκίνησε να αποτυπώνεται από νωρίς στις διαπραγματεύσεις στα

εμπορικά κέντρα της χώρας. Υπενθυμίζεται ότι για την ελιά Καλαμών, ήδη πριν από τη συγκομιδή της φετινής σοδειάς, κλείνονταν συμφωνίες για περσινές στη ζώνη των 2 ευρώ το κιλό. Η νέα σοδειά έφυγε περίε των 1,70 ευρώ το κιλό, με τους παραγωγούς

πλέον να κρατάνε ποσότητες για μελλοντική διάθεση.

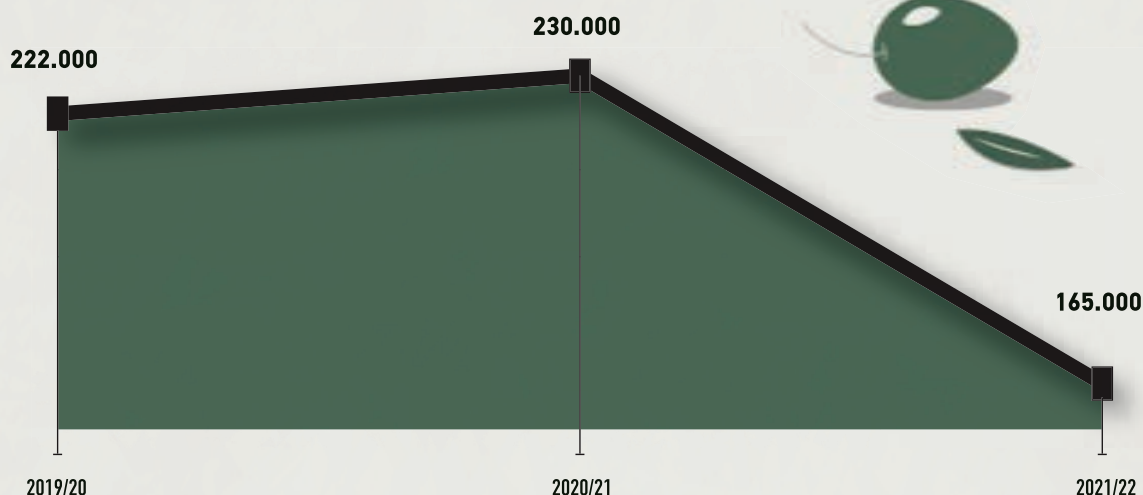
Στην Κονσερβολιά Αμφίσσης, όπου και εκεί η προσφορά ήταν μειωμένη, η τιμή αγοράς ακολούθησε μια κούρσα που έφτασε στα 2,20 με 2,40 ευρώ το κιλό για τα χοντρά κομμάτια.

**ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΕΝΗ
Η ΦΕΤΙΝΗ
ΠΑΡΑΓΩΓΗ
ΕΛΙΑΣ
ΚΑΛΑΜΩΝ**

**Προβληματισμός για τη νέα
σοδειά της ελιάς Χαλκιδικής**

Χωρίς καμία οικονομική στήριξη παραμένουν οι ελαιοκαλλιεργητές της επιτραπέζιας πράσινης ΠΟΠ χονδροελιάς Χαλκιδικής, παρά τις μεγάλες απώλειες παραγωγής, που κατέγραψαν στην ελαιοκομική περίοδο του 2021, λόγω του παγετού.

ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΕΣ ΕΛΙΕΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ



Εξέλιξη, που ίσως υπονομεύσει την ποιότητα και την αποδοτικότητα παραγωγής των κτημάτων τους και φέτος, με ό,τι αυτό θα συνεπάγεται και για τις εξαγωγές του προϊόντος.

Η απουσία σοβαρών εσόδων, στη χρονιά που έκλεισε, παρά την άνοδο της τιμής, σε συνδυασμό με τις μεγά-

κόμην πιο δύσκολη η συνέχεια, όταν θα πρέπει να γίνουν τα κλαδέματα, οι λιπάνσεις και οι ψεκασμοί των ελαιώνων, που ανεβάζουν τα έξοδα στα ύψη», αναφέρει στο Ελαίος Καρπός, με εμφανή την απογοήτευση, ο πρόεδρος του Αγροτικού Συλλόγου Αγίου Μάμα, Ελπιδοφόρος Καραθανασόπουλος.

Όπως εξηγεί ο έμπειρος παραγωγός το αίτημα των ελαιοκαλλιεργητών του νομού βασίζεται σε πραγματικά γεγονότα και όχι σε απλυστία και θα πρέπει να ικανοποιηθεί. «Το πρόβλημα της ακαρπίας πέρυσι είναι υπαρκτό. Τα δέντρα άνθισαν, πήγαιναν καλά, αλλά μετά τα χτύπησε ο παγετός την άνοιξη και η απώλεια παραγωγής έφτασε το 70% έως και 80%. Μας είπαν μάλιστα πως θα ενταχθεί και η επιτραπέζια ΠΟΠ ελιά Χαλκιδικής στις καλλιέργειες που θα αποζημιωθούν από τον παγετό, αλλά έως τώρα η δέσμευση αυτή δεν έχει εκπληρωθεί. Το αποτέλεσμα είναι ο κόσμος να προβληματίζεται για το πώς θα καλλιεργήσει φέτος. Διότι έχουμε και την εκτίναξη του κόστους παραγωγής», εξήγησε ο κ. Καραθανασόπουλος.

ΘΑ ΒΡΕΘΟΥΝ ΣΤΗ ΘΕΣΗ ΝΑ ΚΑΝΟΥΝ ΕΚΠΤΩΣΕΙΣ ΣΤΗΝ ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΙΚΗ ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΤΩΝ ΕΛΑΙΩΝΩΝ ΤΟΥΣ

λες ανατιμήσεις στις εισροές, έχουν προβληματίσει τους παραγωγούς στο νομό και δεν είναι λίγοι οι οποίοι φοβούνται ότι θα βρεθούν στη δυσάρεστη θέση να κάνουν... εκπτώσεις, σε κάποιες από τις απαραίτητες καλλιεργητικές φροντίδες στα κτήματά τους, για να μπορέσουν να ανταπεξέλθουν οικονομικά.

«Θα έχουμε μαύρο χειμώνα φέτος και προμηνύεται

Proactive
Σύμβουλοι Επιχειρήσεων

μαζί
ΧΤΙΖΟΥΜΕ ΤΟ ΜΕΛΛΟΝ
ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ ΣΑΣ



Η Proactive - Σύμβουλοι Επιχειρήσεων

είναι εταιρεία συμβουλευτικών υπηρεσιών & μελετών. Παρέχει ολοκληρωμένες υπηρεσίες στρατηγικού σχεδιασμού, ανάπτυξης και καινοτομίας σε επιχειρήσεις και οργανισμούς από το 2004.



Στρατηγική Ανάπτυξης Επιχειρήσεων

• Μάρκετινγκ & Στρατηγικός Σχεδιασμός



Ανάπτυξης Επιχειρηματικότητας

• Διοίκηση και Διαχείριση
Επενδυτικών Προγραμμάτων



Προγράμματα Αγροτικής Ανάπτυξης

• Βιολογική Γεωργία
• Εντερροποίησης Δικαιωμάτων
• Σχέδια Βελτίωσης - Νέοι Αγρότες



Διοίκηση Ολικής Ποιότητας & Περιβαλλοντική Διαχείριση



Ολοκληρωμένη Διαχείριση Καλλιεργειών & Ασφάλεια Τροφίμων



Μελέτη Καταχώρησης Προϊόντων ως ΠΟΠ / ΠΓΕ Ανάπτυξη Εξαγωγών

- Περισσότερα από 400.000 πιστοποιημένα στρέμματα
- Περισσότερα από 35.000 πιστοποιημένοι παραγωγοί
- Περισσότερες από 1250 μελέτες ένταξης σε Επιχορηγούμενα Χρηματοδοτικά Προγράμματα
- Περισσότερα από 450 σχέδια Μάρκετινγκ & Προγράμματα Εξαγωγών
- Περισσότερες από 1500 μελέτες Συστημάτων Διασφάλισης Ποιότητας

Proactive e-farming

- ✓ Καινότερο ηλεκτρονικό σύστημα ψηφιακής παρακολούθησης της πρωτογενούς παραγωγής που αναπτύχθηκε από την Proactive ΑΕ
- ✓ Βραβευμένο λογισμικό Business IT Excellence (BITE) Awards 2015



ΧΑΡΙΛΑΟΣ ΒΛΑΖΑΚΗΣ

ΚΡΗΤΩΝ ΟΡΑΜΑ

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΣΤΟΝ ΠΕΤΡΟ ΓΚΟΓΚΟ

Στα βήματα της Τοσκάνης πατάνε οι συνεταιρισμένοι παραγωγοί ελαιολάδου της Κρήτης, που βρήκαν κοινό τόπο συνεννόησης και αποφάσισαν να πάρουν στα χέρια τους την τύχη του εμβληματικού τους προϊόντος. Κρητών Ένωσης το όχημα. Για το εγχείρημα που θα εμφιαλώσει με κοινή ετικέτα κάθε σταγόνα ελαιολάδου που παραδίδεται στους συνεργαζόμενους συνεταιρισμούς μιλά στο Ελαίαις Καρπός ο Χα-

ρίλαος Βλαζάκης, ο πολύπειρος επικεφαλής του Αγροτικού Συνεταιρισμού Χανίων. Με σπουδές τη δεκαετία του 1970 στο Μπάρι της Ιταλίας, ο 71χρονος σήμερα γεωπόνος, είδε από πρώτο χέρι τις διεργασίες που ανέβασαν στην κορυφή το ιταλικό ελαιόλαδο. «Τότε στο Μπάρι, δεν έβλεπες ελαιόλαδο χύμα. Ομοίως και στην Τοσκάνη, όπου ο υψηλότερου επιπέδου αγροτικός κόσμος είχε ξεκινήσει αυτό που κάνουμε εμείς σήμερα, ήδη από το 1950» λέει.

Από τους 750 έως 900 τόνους ελαιολάδου που παραλαμβάνει ετησίως η Ένωση Χανίων, οι 300 τυποποιούνται υπό το σήμα της, ενώ στόχος είναι οι υπόλοιποι να κατευθυνθούν στην Κρητών Ένωση

Τι να περιμένουμε από το εγχείρημα της Κρητών Ένωσης;

Όπως είναι γνωστό σε όλους όσοι ασχολούνται με την εμπορία ελαιολάδου, τις τελευταίες δεκαετίες το μεγαλύτερο μέρος των εξαγωγών ελαιολάδου και κυρίως προς Ιταλία γίνεται με βυτία, δηλαδή χύμα. Σκοπός λοιπόν του εγχειρήματος αυτού είναι το παραγόμενο λάδι στην Κρήτη να εμπορεύεται προς όλες τις αγορές, εγχώρια και διεθνώς, τυποποιημένο.

Στην Τοσκάνη που έχει γίνει σήμα κατατεθέν του ποιοτικού ελαιολάδου, έγιναν στο παρελθόν αντίστοιχες κινήσεις.

Το ίδιο εγχείρημα έγινε προ πολλών ετών στην Τοσκάνη της Ιταλίας με αποτελέσματα θεαματικά. Γιατί λοιπόν να μην τα καταφέρουμε και εμείς εδώ στην Κρήτη. Η Κρήτη παράγει ελαιόλαδο που δεν έχει σε τίποτα να ζηλέψει από τα άλλα επώνυμα λάδια των ανταγωνιστικών χωρών της ΕΕ όπως Ιταλία, Ισπανία και Πορτογαλία. Μέχρι στιγμής τα μηνύματα που λαμβάνουμε από τους παραγωγούς μικρούς και μεγάλους είναι έως και πειστικά στο να προχωρήσουμε στην έναρξη λειτουργίας του φορέα «Κρητών Ένωσης».

Αριθμοί-στόχοι που θα μετρήσουν την επιτυχία του εγχειρήματος τα επόμενα χρόνια;

Είναι νωρίς να μιλήσουμε για ποσοότητες. Στην επόμενη ελαιοκομική περίοδο θα έχουμε καλύτερη εικόνα. Στόχος πάντως του φορέα «Κρητών Ένωσης» είναι όλο το ελαιόλαδο να εμφανίζεται στις άριστες υποδομές που διαθέτουμε και να διατίθεται σε όλες τις αγορές εμφανιζόμενο. Μόνο με αυτό τον τρόπο θα μηδενιστούν όλα τα αρνητικά που συμβαίνουν πολύ συχνά και έτσι ο παραγωγός θα μπορέσει να πάρει την πραγματική αξία του προϊόντος και να καταστεί βιώσιμη η ελαιοκαλλιέργεια την Κρήτη. Τώρα και αρκετά χρόνια ένα σημαντικό μέρος της παραγωγής ελαιολάδου στην Κρήτη εμπορεύεται στις αγορές της Ελλάδος και του εξωτερικού εμφανιζόμενο. Μετά την κρίση των συνεταιριστικών φορέων η εμπορία τυποποιημένου ελαιολάδου μειώθη-

κε σημαντικά. Αυτό είχε ως αποτέλεσμα αρκετοί ιδιώτες έμποροι αλλά δυστυχώς και συνεταιρισμοί να επιλέξουν το δρόμο του γρήγορου και εύκολου κέρδους, δηλαδή τη χύμα εμπορία με τα γνωστά αποτελέσματα για τον παραγωγό.

Τι σημαίνει για τον μικρό παραγωγό η παρουσία ενός τέτοιου εγχειρήματος στο νησί; Τι εξασφαλίσεις φέρνει;

Ο κλάδος χρειάζεται μια σταθερότητα ως προς τις τιμές. Να ξέρει ο παραγωγός από τώρα πώς περίπου θα κινηθεί φέτος. Η προσπάθειά μας, για τους μικρούς παραγωγούς και όχι μόνο είναι ο μόνος δρόμος. Ο φορέας «Κρητών Ένωσης» δεν έχει κανένα δικαίωμα να αποτύχει. Η επιτυχία του φορέα θα έχει μόνο θετικά αποτελέσματα και για τον μικρό παραγωγό αλλά και για τον καταναλωτή. Ο παραγωγός – μέλος του φορέα θα έχει τη σιγουριά ότι αμειβεται την πραγματική αξία του προϊόντος που παράγει για να μπορέσει να συνεχίσει την καλλιέργεια του.

Υπήρξαν τριβές με τους τυποποιητές εκτός νησιού το προηγούμενο διάστημα.

Σίγουρα και υπήρξαν τριβές και θα υπάρξουν και άλλες με τυποποιητές εκτός νησιού. Σκοπός του φορέα και όχι μόνο είναι να φεύγει το ελαιόλαδο για τις αγορές της Ελλάδας και του





εξωτερικού μόνο εμφιαλωμένο. Αυτό σίγουρα συναντά και θα συναντά αντιδράσεις διότι θίγονται πολλά συμφέροντα. Για τον εκάστοτε έμπορο - τυποποιητή που ενδιαφέρεται για κρητικό ελαιόλαδο, η Κρήτη διαθέτει ικανότητα εμφιαλωτήρια που μπορούν να εξυπηρετήσουν.

Στην εικόνα της φετινής αγοράς, βλέπετε περιθώρια περαιτέρω ανόδου των τιμών;

Σε αυτό σας το ερώτημα οφείλω να απαντήσω ότι την περίοδο αυτή λόγω της μειωμένης παραγωγής έχουν ανέβει οι τιμές και στον παραγωγό. Η τάση παραμένει ανοδική. Εμείς στον συνεταιρισμό, παραλαμβάνουμε με 3,30 ευρώ τα ΠΟΠ ελαιόλαδα και με 5 λεπτά λιγότερα τα υπόλοιπα. Αυτός είναι ο κανόνας. Τα πιο ιδιαίτερα ελαιόλαδα, με πολύ χαμηλή οξύτητα, με άριστα οργανοληπτικά, έχουν άλλες τιμές.

Μια γενική εντύπωση θέλει να είναι διαρκώς αυξανόμενες οι εξαγωγές εμφιαλωμένου ελαιολάδου.

Δεν υπάρχουν αξιόπιστα συγκεντρωτικά στατιστικά για τις ποσότητες του ελληνικού ελαιολάδου που τυποποιούνται. Με σιγουριά σας

απαντώ όμως ότι οι ποσότητες που τυποποιούνται αυξάνονται σημαντικά από χρόνο σε χρόνο διότι και οι καταναλωτές εγχώριοι και μη προτιμούν τυποποιημένα ελαιόλαδα γιατί αισθάνονται πιο ασφαλείς.

Τι σημαίνει μια 5λιτρη συσκευασία να πωλείται με προσφορά στα 15 ευρώ;

Σε αυτό σας το ερώτημα να σας απαντήσω ότι οι καταναλωτές σε αυτές τις περιπτώσεις οφείλουν να είναι πολύ προσεκτικοί. Τι σημαίνει 5 λίτρα ελαιόλαδο με 15 ευρώ. Ο καταναλωτής πρέπει να διαβάσει πολύ καλά την ετικέτα της συσκευασίας και συγχρόνως οι υπηρεσίες της Πολιτείας να κάνουν το καθήκον τους για να προστατεύσουν και τον καταναλωτή και το προϊόν.

Ποια είναι η σχέση που έχετε δημιουργήσει με το ελαιόλαδο;

Είμαι γεωπόνος. Σπούδασα στο Μπάρι της Ιταλίας το 1970-1975. Έκανα μελέτες στο πανεπιστήμιο για την μηχανική καλλιέργεια και συγκομιδή της ελιάς. Όπως είναι γνωστό η περιφέρεια της Απουλίας είναι γεμάτη από ελαιόδεντρα όπως και η περιφέρεια της Κρήτης. Το παραγόμενο εκεί ελαιόλαδο είναι ο μεγαλύτερος ανταγωνιστής του κρητικού ελαιολάδου. Δεν υστερούμε όμως σε τίποτα αυτού. Και αποδεικνύεται από το γεγονός ότι κυρίως Ιταλοί έμποροι της περιοχής αυτής αναζητούν το κρητικό ελαιόλαδο. Γνωρίζω πολύ καλά από τότε έως και σήμερα τους δρόμους που διαβαίνει το κρητικό ελαιόλαδο.

Μονόδρομος η κοινή εμφιάλωση για το brand Κρήτη

«Επιμένω ότι ο φορέας ελαιολάδου «Κρητών Ένωσις» είναι μονόδρομος. Θέλω να πιστεύω ότι ο στόχος του φορέα αλλά και των ιδιωτών εμφιαλωτών είναι κοινός. Και αυτός είναι το κρητικό ελαιόλαδο να φεύγει από την Κρήτη εμφιαλωμένο. Εγώ είμαι μικρός ελαιοπαραγωγός. Από τα παιδικά μου χρόνια όμως ασχολούμαι με την ελαιοκαλλιέργεια και την καλλιέργεια εσπεριδοειδών. Δεν έχουμε κανένα δικαίωμα να μιλάμε ούτε καν για συρρίκνωση της ελαιοκαλλιέργειας στην Κρήτη. Είναι μέρος του πολιτισμού μας, της ελευθερίας μας. Η πιο κρίσιμη περίοδος για την πορεία της ελαιοκαλλιέργειας στην Κρήτη ήταν η δεκαετία 1995-2005. Η κατάρρευση των Συνεταιριστικών Οργανώσεων συντέλεσε πολύ σε αυτό. Διορθώνουμε τα λάθη μας, οι παραγωγοί μας εμπιστεύονται και ατενίζουμε με αισιοδοξία το μέλλον.»

Αύξηση παραγωγής με ανανεωμένο έδαφος... για πληθώρα ποιοτικών προϊόντων!



Humocall®

ΟΡΓΑΝΟΧΟΥΜΙΚΟ ΒΕΛΤΙΠΤΙΚΟ ΕΔΑΦΟΥΣ
ΑΠΟ ΚΟΠΡΙΑ ΟΡΝΙΩΝ



Humobio®

Για τις βιολογικές καλλιέργειες
ΟΡΓΑΝΟΧΟΥΜΙΚΟ ΒΕΛΤΙΠΤΙΚΟ ΕΔΑΦΟΥΣ
ΑΠΟ ΚΟΠΡΙΑ ΟΡΝΙΩΝ ΕΙΔΙΚΛΗ ΕΚΤΡΟΦΩΝ

Σκούρτης

ΟΜΙΛΟΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

Π.ΣΚΟΥΡΤΗΣ Α.Β.Ε.Ε. ΠΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ-ΧΙΛΙΟΜΟΔΙ ΚΟΡΙΝΘΙΑΣ Τ Κ 20008 ΤΗΛ: +30 2741 098 227
ΓΡΑΦΕΙΑ ΑΘΗΝΩΝ +30 213 0084 530 e-mail: pskourtisabee@gmail.com

Κρασί και ελαιόλαδο Βίοι παράλληλοι

Πέρα από τις προφανείς διαφορές και ομοιότητες μεταξύ κρασιού και ελαιολάδου, το πρώτο φαντάζει ως ιδανικό πρότυπο για τη μελλοντική ανάπτυξη του δεύτερου. Είναι όντως έτσι;

ΤΩΝ ΜΑΡΙΑΣ ΚΑΤΣΟΥΛΗ & ΝΤΙΝΟΥ ΣΤΕΡΓΙΔΗ



*Η Μαρία Κατσούλη είναι σομελιέ κρασιού και ελαιολάδου και διευθύντρια του ATHENA IOOC.
* Ο Κωνσταντίνος Στεργίδης είναι δημοσιογράφος τροφίμων και κρασιού και πρόεδρος του ATHENA IOOC.



Αποτελεί ενδιαφέρον παράδοξο ότι το αμπέλι και η ελιά, οι δύο πιο εμβληματικές καλλιέργειες του μεσογειακού τοπίου, ακολουθούν τόσο αποκλίνοντα μονοπάτια μόλις μετατραπούν σε κρασί και ελαιόλαδο. Ενώ το κρασί είναι ο αδιαμφισβήτητος βασιλιάς των αγροτικών προϊόντων (και όλων των τροφίμων), το ελαιόλαδο εξακολουθεί να αγωνίζεται για να κερδίσει μία θέση στη διεθνή γαστρονομική σκηνή, σε πολλές δε χώρες απουσιάζει εντελώς από την καθημερινή διατροφή ή εμπλέκεται σε στείρες μάχες με άλλα λίπη. Το κρασί, από την άλλη, φαίνεται να έχει τα πάντα: Είναι παγκοσμίως γνωστό και αποδεκτό, έχει ελάχιστους εχθρούς και η κατανάλωσή του επεκτείνεται διαρκώς. Σαν να μην έφτανε αυτό, είναι ευλογημένο με ένα «σύστημα υποστήριξης» τόσο βαθύ και περίπλοκο, που μπορεί κανείς να περάσει ζωές ολόκληρες εμβαθύνοντας τις πτυχές του, από τη γεωργία μέχρι και τη φιλοσοφία, ενώ κορωνίδα της ύπαρξής του είναι η μετουσίωση της θεωρίας σε πράξη, το πάντρεμα εν ολίγοις των λέξεων με ό,τι πραγματικά γεύεται στο ποτήρι.

Υπάρχουν εδώ κάποια μαθήματα για τη βιομηχανία του ελαιολάδου;

Η αφετηρία της επιτυχίας του κρασιού βρίσκεται στο σύστημα ονομασιών προέλευσης όπως επινοήθηκε και αναπτύχθηκε στη Γαλλία. Αν και έχει αμφισβητηθεί πολλές φορές, παραμένει ένα σταθερό και επιτυχημένο οικοδόμημα που εξυπηρετεί ολόκληρη την οινική βιομηχανία, από τα ακριβά και εκλεκτά κρασιά μέχρι τα φθηνά και καθημερινά. Πολλοί πιστεύουν, λανθασμένα, πως ένα κρασί ονομασίας προέλευ-

σης είναι εξ ορισμού ένα κρασί υψηλής ποιότητας. Δεν είναι έτσι. Το σύστημα ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης (σήμερα «προστατευμένη» ονομασία) δημιουργήθηκε για να προστατεύει τους καλλιεργητές αυθεντικών προϊόντων από τους μιμητές τους και ως τέτοιο ορίζει την «τυπικότητα» των κρασιών σε σχέση με τη γεωγραφική τους προέλευση. Παρόλο που η ονομασία «ΠΟΠ» προοριζόταν αρχικά να εγγυηθεί μόνο την αυθεντικότητα και όχι την ποιότητα ενός κρασιού, οι αμπελουργοί-οινοποιοί ονομαστών περιοχών κατόρθωσαν χάρη σε συλλογικές προσπάθειες να καθιερώσουν τις συλλογικές

Ο κλάδος καλείται να επεκτείνει για παράδειγμα το λεξιλόγιο που χρησιμοποιείται για την περιγραφή του ελαιολάδου

ιδιοκτησίας μάρκες τους (Rioja, Champagne, Chianti, Chablis, Bordeaux, Bourgogne) ως δείκτες ποιότητας. Αυτά τα «σούπερ» εμπορικά σήματα του οινικού κόσμου (στην πραγματικότητα είναι τα μοναδικά «global brands» του κλάδου) είναι οι ατμομηχανές που τραβούν προς τα εμπρός όλα τα κρασιά, συμπεριλαμβανομένων και εκείνων ήσσονος ποιότητας.

Το σύστημα της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης έχει υιοθετηθεί από πολλά άλλα προϊόντα, συμπεριλαμβανομένου του ελαιολάδου. Το κλειδί της επιτυχίας είναι η οικοδόμηση μιας ισχυρής συλλογικής αφήγησης που αντιστοιχεί στο τελικό προϊόν από κάθε άποψη, συμπεριλαμβανομένης και της γεύσης. Το αφήγημα του κρασιού στρατολογεί και κινητοποιεί κάθε λογής συμμάχους (επιχειρήματα) από διάφορους χώρους: της επιστήμης, της φύσης,



της ιστορίας, της τέχνης, της πολιτικής. Ιδιαίτερες συνθήκες καλλιέργειας, περίεργες τεχνικές οινοποίησης, σπάνιες ποικιλίες αμπέλου, ήθη, έθιμα και παραδόσεις, θετικές κριτικές δημοσιολογίων οίνου, τα πάντα συμμετέχουν στη δημιουργία του αφηγήματος.

Να δημιουργήσουν αφήγημα

Για να δικαιολογήσουν την τιμή τους, τα premium και super premium ελαιόλαδα χρειάζεται να δημιουργήσουν αφηγήματα παρόμοια με εκείνο του κρασιού (προέλευση + ποικιλία + ανθρώπινη παρέμβαση), ώστε οι καταναλωτές να μπορούν να δικαιολογήσουν στον εαυτό τους αλλά και να εκφράσουν με λόγια τους λόγους για τους οποίους πληρώνουν παραπάνω για ένα προϊόν που φαινομενικά δεν διαφέρει από άλλα ελαιόλαδα. Εάν αυτά τα premium προϊόντα έχουν καλύτερη γεύση από άλλα ελαιόλαδα (πέραν της όποιας διατροφικής ανωτερότητας συμπεριλαμβανομένης της περιεκτικότητας τους σε πολυφαινόλες), τόσο οι ελαιοπαραγωγοί όσο και οι καταναλωτές θα πρέπει να μπορούν να τα περιγράψουν με τρόπους που τα καθιστούν επιθυμητά, πολύτιμα και μοναδικά.

Στο σημείο αυτό, εκτιμούμε, καλείται ο κλάδος του ελαιολάδου να προβεί σε προσαρμογές και παραχωρήσεις, επεκτείνοντας για παράδειγμα το λεξιλόγιο που χρησιμοποιείται για την περιγραφή του ελαιολάδου, εισάγοντας μάλιστα στις διαδικασίες αξιολόγησης μεθόδους και τεχνικές εμπνευσμένες από το κρασί, χωρίς απαραίτητα να θυσιάζεται ο πρωταρχικός στόχος που, ναι, αφορά καταρχάς ένα προϊόν διατροφής.

Εδώ υπάρχει ένας κίνδυνος τον οποίο δεν αντιμετωπίζει το κρασί: Μήπως η δημιουργία υπερβολικής υπεραξίας στην εικόνα του ελαιολά-

δου κάνει περισσότερη ζημιά παρά καλό. Διότι απώτερος στόχος των ελαιοπαραγωγών της Μεσογείου δεν είναι να πείσουν τον μέσο Βορειοευρωπαίο να αγοράζει ένα ακριβό μισόκιλο ελαιολάδου μια φορά το χρόνο και να χρησιμοποιεί μερικές σταγόνες πού και πού σε μια πράσινη σαλάτα! (Κατά ειρωνικό τρόπο, αυτός θα ήταν ο εν μέρει στόχος έναντι των καταναλωτών στις μεσογειακές χώρες, που χρησιμοποιούν αδιάκριτα μεγάλες ποσότητες ελαιολάδου παντού χωρίς να εκτιμούν τις λεπτές διαφορές ανάμεσα σε ένα ελαιόλαδο ιδανικό για τηγάνισμα πατάτας και ένα άλλο για ράντισμα ωμού ψαριού!).

Μήπως η δημιουργία υπερβολικής υπεραξίας στην εικόνα του ελαιολάδου κάνει περισσότερη ζημιά παρά καλό;

Από την άλλη πλευρά, το ελαιόλαδο διαθέτει ένα εξαιρετικά ισχυρό επιχειρήμα σε σύγκριση με το κρασί, που είναι ότι είναι ένα απόλυτα φυσικό προϊόν, ένας χυμός φρούτων, η ανόθευτη (πεμπτ)ουσία της ελιάς. (Στο μεταξύ, ο κλάδος του κρασιού έχει γίνει άνω-κάτω από την εμφάνιση των «φυσικών κρασιών»). Τελικά, το ελαιόλαδο καλείται να αναπτύξει το δικό του υπόδειγμα αντλώντας εμπνεύσεις από όλα τα επιτυχημένα προϊόντα, συμπεριλαμβανομένου, αλλά όχι μόνο, του κρασιού. Για παράδειγμα, υπάρχει ένα άλλο προϊόν που επίσης παίζει πρωταγωνιστικό ρόλο στην κουζίνα και στην τραπεζαρία των καλών εσπιατορίων και τη χρήση του οποίου το ελαιόλαδο θα μπορούσε να μιμηθεί: το εκλεκτό τυρί.

Το ελαιόλαδο αξίζει να έχει μία θέση αντίστοιχη με εκείνη του κρασιού στη διεθνή γαστρονομική σκηνή, αλλά πρέπει και να το θέλει.

*Το άρθρο αυτό δημοσιεύθηκε για πρώτη φορά στον ετήσιο ισπανικό οδηγό ελαιολάδου Enooleum 2022.

ΛΙΠΑΝΣΗ ΕΛΙΑΣ

Ο ΣΩΣΤΟΣ ΔΡΟΜΟΣ

Κατάλληλος τύπος λιπάσματος, στην κατάλληλη ποσότητα και στον κατάλληλο χρόνο με τον κατάλληλο τρόπο εφαρμογής χτίζουν την έννοια της ορθολογικής λίπανσης της ελιάς, που συμβάλλει στην ανάδειξη των ποιότητας της παραγωγής, στη μεγιστοποίηση των αποδόσεων και στην επεξευφορία ενώ διατηρεί τη γονιμότητα των εδαφών



Τα θρεπτικά στοιχεία που απομακρύνονται με τη συγκομιδή της ελιάς, αλλά και με άλλες καλλιεργητικές πρακτικές όπως τα κλαδέματα είναι αναγκαίο να αναπληρώνονται μέσω της λίπανσης κάθε χρόνο, ώστε διατηρηθούν η παραγωγικότητα της καλλιέργειας, η ποιοτική παραγωγή και η γονιμότητα των εδαφών. Το κάθε μακροθρεπτικό και μικροθρεπτικό στοιχείο συμβάλλει καθοριστικά στην ανάπτυξη της καλλιέργειας συμμετέχοντας σε διαφορετικές λειτουργίες του φυτού και συντελώντας καθοριστικά στην αύξηση της παραγωγής και της ποιότητας.

Η ορθολογική λίπανση της ελιάς στηρίζεται στην εδαφολογική και τη φυλλοδιαγνωστική ανάλυση. Ο προσδιορισμός των εδαφικών ιδιοτήτων και των διαθέσιμων θρεπτικών στοιχείων και η γνώση της θρεπτικής κατάστασης των δένδρων συνιστούν πολύτιμα εργαλεία για τον παραγωγό, για να επιτευχθούν οι στόχοι του, δηλαδή μεγάλη παραγωγή, υψηλής ποιότητας. Συνεπώς, ο καθορισμός του πλάνου λίπανσης της καλλιέργειας της ελιάς είναι αναγκαίο να βασίζεται στα 4K (κατάλληλος τύπος λιπάσματος, κατάλληλη ποσότητα στον κατάλληλο χρόνο με τον κατάλληλο τρόπο εφαρμογής) για την επίτευξη της βέλτιστης απόδοσης.

Κυρίαρχος ο ρόλος του αζώτου

Το άζωτο στην ελιά αποτελεί ένα από τα πιο σημαντικά θρεπτικά στοιχεία για την ανάπτυξη της καλλιέργειας. Συγκεκριμένα ευνοεί τη βλάστηση, τη διαφοροποίηση των οφθαλμών και την ανθοφορία (ποιοτικά και ποσοτικά), αλλά επηρεάζει θετικά και την καρπόδεση, την ανάπτυξη του καρπού και το ύψος της παραγωγής. Υψηλές απαιτή-

σεις σε άζωτο, η ελιά εμφανίζει κατά τη διάρκεια της ανθικής περιόδου και κυρίως μετά την ολοκλήρωση της καρπόδεσης, καθώς και κατά την περίοδο της ταχείας αύξησης των καρπών, γι' αυτό συνιστάται στα στάδια αυτά να υπάρχει επάρκεια αζώτου.

Πρακτικά, η αζωτούχος λίπανση στην ελιά εφαρμόζεται σε ξηρικούς ελαιώνες από Δεκέμβριο έως Φεβρουάριο, ανάλογα με το ύψος και την κατανόμη της βροχοπτώσεως στην εκάστοτε περιοχή, καθώς και την κοκκομετρική σύσταση των εδαφών. Συγκεκριμένα σε αργιλώδη εδάφη συνήθως η λίπανση απαντάται στις αρχές του χειμώνα (Δεκέμβριο), ενώ σε αμμώδη εδάφη αργότερα. Αντίστοιχα, ο χρόνος εφαρμογής των αζωτούχων λιπασμάτων συνδέεται με τη διαθεσιμότητα του νερού, δηλαδή συνιστάται να ακολουθείται από βροχοπτώσεις ή άρδευση, λαμβάνοντας υπόψη πάντοτε την εφαρμογή του σωστού τύπου λιπάσματος.

Σε αρδευόμενους ελαιώνες η εφαρμογή αζωτούχων λιπασμάτων μπορεί να γίνει σε πολλές δόσεις (εφόσον υπάρχει δυνατότητα υδρολίπανσης) ικανοποιώντας κάθε φορά τις απαιτήσεις του συγκεκριμένου σταδίου ανάπτυξης σε άζωτο. Ειδικότερα, το Φεβρουάριο εφαρμόζονται τα 2/3 των συνολικών αναγκών αζώτου και το 1/3 τον Απρίλιο ή Μάιο. Εναλλακτικά, μπορεί να εφαρμοστεί το 1/3 των συνολικών αναγκών αζώτου και το υπόλοιπο σε δύο δόσεις.

Στις περιπτώσεις που έχει πραγματοποιηθεί φυλλοδιαγνωστική ανάλυση επιδιώκεται η περιεκτικότητα στα φύλλα (τον χειμώνα) να ανέρχεται στο 1,6-1,8% ξηρού βάρους σε αρδευόμενους και σε ξηρικούς ελαιώνες. Προσοχή απαιτείται στη σωστή δειγματοληψία φύλλων, η οποία συνήθως πραγματοποιείται προς το τέλος φθινοπώρου με αρχές χειμώνα.

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ ΛΙΠΑΝΣΗΣ ΣΤΗΝ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ

1	2	3	4	5	6
ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΚΑΙ ΗΛΙΚΙΑ	ΘΡΕΠΤΙΚΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ	ΕΤΟΣ ΚΑΡΠΟΦΟΡΙΑΣ	ΣΤΑΔΙΟ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ	ΕΔΑΦΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ	ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑ Η ΜΗ ΑΡΔΕΥΣΗΣ
ελαιόδεντρου	δέντρων	φορτίο και ανομενόμενη παραγωγή	της καλλιέργειας	γονιμότητα του εδάφους, κλιματικές συνθήκες (θερμοκρασίες, βροχοπτώσεις, παγετοί)	της καλλιέργειας, μακροχρόνιες παρατηρήσεις και καλλιεργητικές πρακτικές

ΓΕΝΙΚΕΣ ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΑΖΩΤΟΥ (ΟΤΑΝ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΠΡΟΗΓΗΘΕΙ ΦΥΛΛΟΔΙΑΓΝΩΣΤΙΚΗ ΑΝΑΛΥΣΗ)

ΞΗΡΙΚΟΙ ΕΛΑΙΩΝΕΣ

(περιοριστικοί παράγοντες το ύψος βροχής και η διαθέσιμη εδαφική υγρασία) συνιστάται:

100gr N/δένδρο/100mm ύψους βροχής
μέχρι 400mm ύψους βροχής **A**

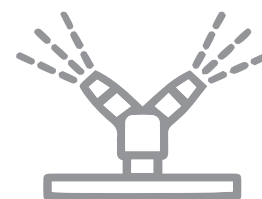
για ύψος βροχής >400mm και μέχρι 700mm η ποσότητα
αζώτου αυξάνεται ως 150gr N/δένδρο/100mm ύψους βροχής **B**

για ύψος βροχής >700mm η ποσότητα αζώτου
αυξάνεται ως 1,5kg N/δένδρο **G**



ΑΡΔΕΥΟΜΕΝΟΙ ΕΛΑΙΩΝΕΣ

όμοια με αυτή των Ξηρικών
με ύψος βροχής >700mm



Μια ακόμη γενική κατεύθυνση είναι ανάλογα με τη γονιμότητα του εδάφους, το φορτίο του δέντρου που αναμένεται και την εδαφική υγρασία, η ετήσια χορήγηση αζώτου να είναι 500-1.000 γρ. N/δέντρο

Υψηλή η περιεκτικότητα του καρπού σε Κάλιο

Οι υψηλές απαιτήσεις της ελιάς σε Κάλιο αποδίδονται στην υψηλή αντίστοιχη περιεκτικότητα του καρπού. Το Κάλιο συμβάλλει καθοριστικά στην αύξηση της παραγωγής, του βάρους και του μεγέθους του καρπού και της ανθεκτικότητας των δένδρων σε καταστάσεις αβιοτικών καταπονήσεων (ξηρασία, ψύχος). Επίσης, σημαντική είναι η συμβολή του Καλίου στην αύξηση της περιεκτικότητας του καρπού σε ελαιόλαδο, καθώς και στην ποιότητα του ελαιόλαδου. Για την κάλυψη των υψηλών απαιτήσεων συνιστάται οι εφαρμογές να γίνονται το χειμώνα ή στο τέλος του χειμώνα ανάλογα με τη διαθεσιμότητα του νερού στην περιοχή εφαρμογής και τις φυσικοχημικές ιδιότητες του εδάφους. Αξίζει να σημειωθεί ότι στις χρονιές με υψηλή παραγωγικότητα, είναι αναγκαίο να υπάρχει διαθεσιμότητα Καλίου την περίοδο της ταχείας αύξησης των

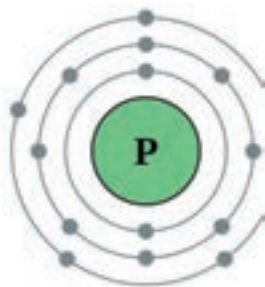
καρπών (μέσα καλοκαιριού). Μία γενική οδηγία είναι η εφαρμογή 600-1.200 γραμμαρίων K_2O ανά δένδρο ετησίως. Η βέλτιστη συγκέντρωση των φύλλων σε Κάλιο έχει υπολογιστεί από 0,7-0,9%.

Αυξάνει την παραγωγή το Βόριο

Από τα ιχνοστοιχεία το πιο σημαντικό για την καλλιέργεια ελιάς είναι το Βόριο. Συγκεκριμένα ταυξάνει τη βλάστηση, τη μεταφορά υδατανθράκων, την ανθοφορία και την καρπόδεση, αυξάνοντας την παραγωγή και τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του καρπού και του ελαιόλαδου. Σε περιπτώσεις έλλειψης Βορίου συνιστάται η προσθήκη στο έδαφος 300-500gr Βόρακα/ δέντρο, ανάλογα με το μέγεθος του δέντρου ή με διαφυλλικούς ψεκασμούς. Το Βόριο μπορεί να προστίθεται και σε συνδυασμό με διάφορα NPK ή αζωτούχα λιπάσματα που περιέχουν το στοιχείο του Β.

Βασικό θρεπτικό στοιχείο ο Φώσφορος

Ο Φώσφορος ως δομικό στοιχείο πολλών ενώσεων (ATP, ADP, DNA, RNA) συμβάλλει στην αύξηση του ριζικού συστήματος, στην άνθηση, στην καρπόδεση, στην ωρίμανση και γενικότερα στην ποιότητα των προϊόντων, αποτελώντας βασικό θρεπτικό στοιχείο για την καλλιέργεια της ελιάς. Συμμετέχει στη μεταφορά ενέργειας μέσα στο φυτό, επιδρά στη σύνθεση υδατανθράκων και πρωτεϊνών, καθώς και στην ωρίμανση και την ποιότητα παραγωγής. Η φωσφορική λίπανση, όταν απαιτείται, εφαρμόζεται στις αρχές του χειμώνα και εφαρμόζεται 1/3-1/5 της ποσότητας αζώτου, ενώ στις περιπτώσεις που έχει πραγματοποιηθεί φυλλοδιαγνωστική ανάλυση συνιστάται η συγκέντρωση στα φύλλα να είναι 0,09-0,11 % και η σχέση N:P-18-20.



ΛΙΠΑΣΜΑΤΑ NUTRIMORE

Με μια εφαρμογή όλες οι ανάγκες θρέψης της ελιάς

Η ελιά, ανθεκτική από τη φύση της, συχνά δημιουργεί τη λανθασμένη εντύπωση ότι έχει χαμηλές απαιτήσεις θρέψης. Στην πραγματικότητα όμως τα ελαιόδεντρα αντιδρούν θετικά μετά από ισορροπημένη και επαρκή θρέψη, αυξάνοντας τις αποδόσεις τους θεαματικά και βελτιώνοντας την παραγωγή τους ποιοτικά. Επίσης με σωστή λίπανση σε συνδυασμό με προσεκτικό κλάδεμα είναι δυνατόν να μειωθεί η παρενναυτοφορία. Άζωτο, Φώσφορος, Κάλιο, Μαγνήσιο και Βόριο ή και Ψευδάργυρος είναι συνήθως τα κύρια θρεπτικά συστατικά που απαιτεί η ελιά. Γι' αυτόν το λόγο η εταιρεία GAVRIEL, προτείνει τα λιπάσματα νέας τεχνολογίας Nutrimore, ενισχυμένα με Agrotain και εγγυάται αποτελεσματική λίπανση και αύξηση των αποδόσεων της ελιάς χωρίς σπατάλες. Προτείνει συγκεκριμένα τα λιπάσματα με τις ιδανικές αναλογίες θρεπτικών συστατικών για την ελιά όπως τα NUTRIMORE 20-7-12+2MgO+B ή 20-6-14+B ή 16-6-18+2MgO+B κ.α. για κέρδος σε:

- Υψηλές μονάδες Αζώτου με μηδενικές απώλειες που παρέχονται σε ιδανικό ρυθμό. Το Άζωτο είναι καθοριστικό για τη διαφοροποίηση των οφθαλμών σε ανθοφόρους και βλαστοφόρους, άρα για τις αποδόσεις της επόμενης χρονιάς. Επίσης καθορίζει την τρέχουσα ανοιξιάτικη νέα βλάστηση. Ευνοεί την καλή ανθοφορία και την επιτυχημένη καρπόδεση ενώ παραμένει βασική προϋπόθεση για την υψηλή ελαιοπερεκτικότητα αλλά και το καλό μέγεθος του καρπού. Το Άζωτο στα NU-

TRIMORE αποτελείται από ουρεϊκό άζωτο που προστατεύεται 100% από το AGROTAIN και ένα μέρος αμμωνιακό-σταθερό άζωτο. Αντίθετα κοινά blending λιπάσματα χάνουν τουλάχιστον το 40% του ουρεϊκού αζώτου που περιέχουν τις πρώτες κιόλας ώρες μετά την εφαρμογή τους. Επίσης τα Nutrimore δεν περιέχουν νιτρικό άζωτο. Το νιτρικό άζωτο ξεπλένεται σε πολύ μεγάλο ποσοστό. Οι απώλειες του νιτρικού αζώτου λόγω έκπλυσης, γίνονται ακόμα εντονότερες κατά τη χειμερινή περίοδο λόγω των βροχοπτώσεων. Με τα NUTRIMORE όσο άζωτο πληρώνει ο παραγωγός φτάνει στα ελαιόδεντρα αξιοποιώντας στο 100% τα οφέλη που προκύπτουν. Επιτυγχάνεται ομαλή και παρατεταμένη θρέψη εξασφαλίζοντας τέλεια ισορροπία βλάστησης - καρποφορίας και άρα μεγιστοποίηση καρποφορίας και κερδοφορίας.

- Φώσφορο πάνω από 90% υδατοδιαλυτό. Η ελιά όπως και όλα τα υπόλοιπα δέντρα και φυτά, μπορούν να απορροφήσουν μόνο τον υδατοδιαλυτό φώσφορο που περιέχεται σε ένα λίπασμα. Οι επαρκείς μονάδες πλήρως απορροφήσιμου φωσφόρου που εμπεριέχονται στα NUTRIMORE βοηθούν στη βελτίωση της ποσότητας και ποιότητας του παραγόμενου ελαιολάδου αλλά και την καλύτερη ωρίμαση των καρπών.
- Υψηλές μονάδες επαρκών μονάδων 100% υδατοδιάλυτου Καλίου, για αυξημένο μέγεθος καρπών και υψηλή ελαιοπερεκτικότητα που είναι άλλωστε και τα κύρια ζητούμενα των ελαιοπαραγωγών. Επιπλέον το κάλιο βοηθά τα δέντρα να



αποκτήσουν αντοχή στον παγετό.

- Καινοτόμο μορφή Βορίου DDP ή και Ψευδαργύρου DDP που είναι 10 φορές πιο ισχυρά από τις απλές μορφές ιχνοστοιχείων. Απορροφούνται στο 100% από τα δέντρα και έτσι επιτυγχάνονται καλύτερος σχηματισμός ανθέων, άριστη γονιμοποίηση, καρπόδεση και άρα καρποφορία.
- Τέλος υπάρχει η δυνατότητα για επιλογή τύπων που παρέχουν Μαγνήσιο, απαραίτητο στοιχείο για την παραγωγή χλωροφύλλης και τέλεια καρπόδεση. Επιλέγοντας τον κατάλληλο τύπο NUTRIMORE οι ανάγκες θρέψης της ελιάς καλύπτονται με μία εφαρμογή. Τα κοστολόγια μειώνονται και οι αποδόσεις αυξάνονται. Στην ελιά δεν θέλει κόπο θέλει NUTRIMORE, όπως χαρακτηριστικά αναφέρουν οι άνθρωποι της εταιρείας.

Ιωάννα Καλκούκου

Γεωπόνος MSc - Εδαφολόγος

Υπεύθυνη Τμήματος Μάρκετινγκ GAVRIEL



	ΒΑΣΙΚΗ ΛΙΠΑΝΣΗ	ΕΠΙΦΑΝΕΙΑΚΗ - ΑΖΩΤΟΥΧΟΣ ΛΙΠΑΝΣΗ
	Nutrimore 20-7-12+2MgO+B ή 21-7-17+2MgO+B ή 21-7-17+2MgO+Fe+Zn ή 20-6-14+B ή 16-6-18+2MgO+B	Nutrimore N-PLUS 46-0-0 ή Nutrimore Winner 40-0-0+14.5 SO3 ή Nutrimore Winner BOR
ΕΛΙΑ ΒΡΩΣΙΜΗ ΑΡΔΕΥΟΜΕΝΗ	3-5 kgr/ δέντρο	1-2 kgr/δέντρο
ΕΛΙΑ ΓΙΑ ΛΑΔΙ ΑΡΔΕΥΟΜΕΝΗ	2-4 kgr/δέντρο	1-2 kgr/δέντρο
ΕΛΙΑ ΓΙΑ ΛΑΔΙ ΞΗΡΙΚΗ	2-3 kgr/δέντρο	1-2 kgr/δέντρο

Η ορθή επιλογή της ποικιλίας καθορίζει τις νέες φυτεύσεις ελιάς

ΤΟΥ ΓΙΩΡΓΟΥ Δ. ΚΩΣΤΕΛΕΝΟΥ*

Η επιλογή των ποικιλιών της ελιάς γίνεται με βάση τα μειονεκτήματά τους και όχι τα πλεονεκτήματά τους ενώ στη συνέχεια πρέπει να εκτιμώνται τα ιδιαίτερα εδαφοκλιματικά χαρακτηριστικά των περιοχών καλλιέργειας. Ας σημειωθεί ότι η επιλογή των ποικιλιών ελιάς δεν πρέπει να αντιμετωπίζεται ως «άθροισμα» αλλά ως «γινόμενο χαρακτηριστικών», όπου ένα και μόνο μηδενικό (0) αρκεί να μηδενίσει το αποτέλεσμα. Οι σημαντικότεροι παράγοντες που πρέπει να λαμβάνονται υπόψη κατά την επιλογή είναι:

● Αντοχή στις χαμηλές θερμοκρασίες

Το ψύχος επιτρέπει ή δεν επιτρέπει την καλλιέργεια της ελιάς. Πολύ συχνά όμως η απάντηση είναι σύνθετη, δηλαδή «ναι ή όχι κάτω από προϋποθέσεις» και πάντοτε εξαρτάται και από άλλους παράγοντες όπως η αντοχή των ποικιλιών στις χαμηλές θερμοκρασίες σε κανονικές συνθήκες, η δυνατότητα να παραμένουν σε λήθαργο σε ήπιο χειμώνα, η αντοχή σε όψιμους - ανοιξιάτικους παγετούς, η βιολογία του άνθους, η εποχή ωρίμανσης και κυρίως η εποχή συγκομιδής, η αντοχή στο κυκλοκόνιο και ο τρόπος πολλαπλασιασμού.

● Αντοχή στο κυκλοκόνιο (*Spirocoela oleagina* συν. *Cycloconium oleaginum*)

Το κυκλοκόνιο είναι μία πολύ σοβαρή ασθένεια κυρίως της κόμης των δένδρων. Ο σημαντικότερος παράγοντας που το ευνοεί είναι η υψηλή ατμοσφαιρική υγρασία. Η πλειοψηφία των ελληνικών ποικιλιών δυστυχώς είναι ευαίσθητες στο κυκλοκόνιο.

● Αντοχή στη βερτιτσιλλίωση (*Verticillium dahlia* Kleb)

Η βερτιτσιλλίωση είναι η πλέον σοβαρή ασθένεια της ελιάς και όπου ενδημεί τείνει να καταστεί περιοριστικός παράγοντας επέκτασης της ελαιοκαλλιέργειας. Από τις ελληνικές ποικιλίες ανθεκτικές στη βερτιτσιλλίωση θεωρούνται η Καλαμών και η Κορωνέικη και λιγότερο ανθεκτική η Μεγάρων. Αντίθετα πολύ ευαίσθητες είναι οι βρώσιμες Καρυδολιά Χαλκιδικής και Κονσερβολιά και οι ελαιοποιήσιμες Βαλανολιά, Θρουμπολιά Αιγαίου και Κοινή Μαστοειδής. Από τις ξένες ποικιλίες πολύ ευαίσθητη είναι η ισπανική Picual.

● Αντοχή και συμπεριφορά στην Ξηρασία

Η επερχόμενη κλιματική αλλαγή θα επηρε-

άσει καθοριστικά τις αποδόσεις της ελιάς και γενικότερα την ελαιοκαλλιέργεια σε όλες τις ελαιοκομικές περιοχές του κόσμου και περισσότερο στη Μεσογειακή Λεκάνη. Η αντοχή της ελιάς στις υψηλές θερμοκρασίες και την Ξηρασία έχει δύο παραμέτρους, α) την ικανότητα των δένδρων να ανταπεξέρχονται στις συνθήκες υδατικής καταπόνησης και β) τις επιδράσεις της Ξηρασίας και των υψηλών θερμοκρασιών στη βιολογία του άνθους και την καρποφορία των δένδρων. Σήμερα είναι γνωστές ποικιλίες που μπορούν να καλλιεργηθούν σε Ξηρικές συνθήκες όπως η Κορωνέικη και ποικιλίες που δεν μπορούν να καλλιεργηθούν χωρίς άρδευση όπως η Ν.Κ. Γίγας. Μεταξύ αυτών των δύο αυτών άκρων υπάρχουν ενδιάμεσες καταστάσεις που ανάλογα με τα εδάφη, το ύψος των βροχοπτώσεων και την κατανομή των βροχοπτώσεων θα μπορούν στο μέλλον να καλλιεργηθούν ή όχι. Τα τελευταία χρόνια παρατηρείται όλο και περισσότερο το φαινόμενο ελαιώνες σε πολλές περιοχές της Ελλάδας να ανθίζουν και να μην καρποδεύουν.

● Αντοχή στα υφάλμυρα νερά

Αν και η αντοχή της ελιάς στα υφάλμυρα νερά εξαρτάται σε πολύ μεγάλο βαθμό από τη σύσταση των εδαφών και τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των υφάλμυρων νερών, σε γενικές γραμμές ισχύει ότι μέχρι και τα 2,8 dS/m η ελιά μπορεί να καλλιεργηθεί άφοβα, από τα 2,8 dS/m μέχρι και τα 4,8 dS/m με προσοχή, ενώ πάνω από τα 4,8 dS/m υπάρχουν σοβαρά προβλήματα μείωσης της παραγωγής. Μία ενδιαφέρουσα και ελπιδοφόρα περίπτωση αποτελούν οι ποικιλίες Λευκολιά Σερρών και Αρβανιτολιά Σερρών οι οποίες έχουν δείξει εργαστηριακά πολύ μεγάλη αντοχή στην

αλατότητα και γι' αυτό θα μπορούσαν να δοκιμαστούν όχι μόνο ως ποικιλίες προς καλλιέργεια ή ως υποκείμενα άλλων ευαίσθητων ποικιλιών αλλά και ως γονείς σε μελλοντικά προγράμματα γενετικής βελτίωσης.

● Αντοχή στην εδαφική υγρασία

Η υψηλή εδαφική υγρασία μέχρι και πριν από λίγες δεκαετίες δεν αποτελούσε στην Ελλάδα σοβαρό πρόβλημα διότι η ελιά καλλιεργείτο κυρίως σε μη αρδευόμενα, πτωχά ως μέσης γονιμότητας επικλινή εδάφη χωρίς προβλήματα περίσσειας νερού. Τις τελευταίες δεκαετίες όμως με την επέκταση σε πεδινές περιοχές και σε εδάφη αρδευόμενα άρχισαν να παρουσιάζονται όλο και συχνότερα προβλήματα από την περίσσεια εδαφικής υγρασίας.

Τα προβλήματα είναι περισσότερο συχνά και σοβαρά όταν χρησιμοποιούνται ως υποκείμενα της ελιάς τυχαία σπορόφυτα και περισσότερο όταν χρησιμοποιούνται «κουτσουράκια», δηλαδή «δασικές» ελιές από την άγρια βλάστηση. Όλες αυτές που αναπτύχθηκαν σε επικλινή στραγγερά εδάφη στη συντριπτική τους πλειοψηφία είναι ευαίσθητες στην υψηλή εδαφική υγρασία γιατί δεν έχουν υποστεί φυσική επιλογή στην υψηλή εδαφική υγρασία ώστε να έχουν αναπτύξει ανθεκτικότητα.

● Αντοχή στον καρκίνο (*Pseudomonas savastanoi p. savastanoi*)

Ο καρκίνος της ελιάς δεν θεωρείται πρώτης σημασίας παράγοντας για την επιλογή των ποικιλιών ελιάς διότι σπάνια μπορεί να καταστρέψει τους ελαιώνες όταν λαμβάνονται έγκαιρα τα αναγκαία μέτρα φυτοπροστασίας. Στην επέκταση της ασθένειας επιδρούν σημαντικά ο παγετός, το χαλάζι και ο τρόπος συγκομιδής με ραβδισμό των δένδρων. Ο καρκίνος της ελιάς είναι πιο επικίνδυνος κατά τα πρώτα χρόνια ανάπτυξης των ελαιόδέντρων όταν διαμορφώνονται οι νεαροί κορμοί και οι πρωτεύοντες βραχίονες. Σε κάθε περίπτωση πρέπει να αποφεύγεται η φύτευση πολύ ευαίσθητων ποικιλιών ελιάς σε περιοχές με πολύ υψηλή ατμοσφαιρική υγρασία και ψύχος και να αποφεύγεται η συγκομιδή των καρπών με ραβδισμό των δένδρων. Πολύ ευαίσθητες θεωρούνται οι ποικιλίες Κορωνέικη και Κοθρέικη, ευαίσθητη η Arbequina και ανθεκτικές οι Μαστοειδής και Picual.



*Γεωπόνου (ΦΠ) ΑΠΘ & ερευνητή



OLEA™

Γ. ΚΩΣΤΕΛΕΝΟΣ
ΦΥΤΩΡΙΑ

Παγκόσμιο σημείο αναφοράς
για τις **ελληνικές ποικιλίες ελιάς**.

Υπεράσύγχρονες εγκαταστάσεις παραγωγής
& ανάπτυξης δενδρύλλων και μοσχευμάτων.

Μακροχρόνιες ερευνητικές συνεργασίες με πανεπιστήμια
και ερευνητικά ιδρύματα.

Παρουσία στις διεθνείς αγορές.

Όλα μας τα δενδρύλλια και μοσχεύματα
συνοδεύονται από φυτοϋγειονομικό διαβατήριο.

Πωλήσεις από ένα (1) δενδρύλλιο.

Περισσότερες από
400 ποικιλίες
και υποκείμενα ελιάς

30 χρόνια εμπειρίας
στη σύγχρονη φυτωριακή παραγωγή



Επιστημονικοί Υπεύθυνοι:
Κωστέλενος Γιώργος Γεωπόνος (ΦΠ) ΑΠΘ
Βλασάκη Ευαγγελία Τεχν. Γεωπόνος (ΦΠ) ΑΤΕΙΘ
Κωστέλενος Δημήτριος Γεωπόνος (ΦΠ) ΔΠΘ

Γαλατάς Τροιζηνίας, τ.κ. 18020
τ +30 22980-35418 / 35338
www.kostelenosfytoria.gr
info@kostelenosfytoria.gr



Πηγή αναφοράς για τα γευστικά παντρέματα είναι το βιβλίο «Manual de cata y maridaje del aceite de oliva» των Marino Uceda, M Paz Aguilera, Isabel Mazzucchelli, που θεωρείται ως το πιο εξειδικευμένο βιβλίο για το pairing του ελαιολάδου.



**ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΑ
"ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΠΑΝΤΡΕΜΑΤΑ"**

ΠΟΙΚΙΛΙΑ MANAKI



ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ



ΚΟΛΟΚΥΘΑ



ΨΗΤΑ
ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ



ΦΡΕΣΚΑ
ΜΑΛΑΚΑ ΤΥΡΙΑ



ΟΣΠΡΙΑ



ΠΑΓΩΤΟ
ΒΑΝΙΛΙΑ

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ FOOD STYLING: CHEF ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΚΑΡΑΓΙΑΦΕΡΗΣ, @COOKINGSCULL
ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΣΗΣ: ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΒΑΛΕΝΤΙΝΟ, @DIMITRIS_VALENTINO

Γαστρονομία Μανάκι φρουτάκι

Ένα από τα πλέον αναγνωρίσιμα ελληνικά ελαιόλαδα προκύπτει από την ποικιλία Μανάκι και χαρακτηρίζεται από μια ευχάριστη γλυκύτητα και φρουτώδες άρωμα

Μια ποικιλία με καρπούς μεσαίου μεγέθους, που μπορούν να χρησιμοποιηθούν τόσο για παραγωγή ελαιόλαδου, όσο και για παραγωγή επιτραπέζιων-βρώσιμων ελιών (διπλής χρήσης), είναι το Μανάκι ή Κοθρέικη (*Olea europaea var. minor rotunda*), το οποίο μπορεί να εντοπιστεί και με τα ονόματα Γλυκομανάκι και Κορινθιακή. Καλλιεργείται στις ΠΕ Κορινθίας, Αργολίδας, Αρκαδίας (περιοχή Κυνουρίας), Φθιώτιδας, Φωκίδας και στα νησιά του Αργοσαρωνικού: Πόρο και Σπέτσες. Τα υψηλής ποιότητας εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα της ποικιλίας Μανάκι παρουσιάζουν έντονα φρουτώδη αρώματα, που κινούνται γύρω στο 5,5 - 6,0 στη δεκάβαθμη κλίμακα έντασης με άριστα το δέκα (10,0). Στη

γεύση εμφανίζουν διακριτικό - μέτριο πικρό (3,5 - 4,0) και πικάντικο μέτριας έντασης περίπου 4,5, αναφερόμενοι πάντα στη δεκάβαθμη κλίμακα έντασης με άριστα το δέκα.

Η ευχάριστη γλυκύτητα που διακρίνει το Μανάκι, το κατατάσσει στα πλέον αναγνωρίσιμα ελληνικά ελαιόλαδα και το κάνει ιδιαίτερα αγαπητό στους καταναλωτές χωρών που έχουν ιδιαίτερη αδυναμία στις γλυκές παρασκευές, όπως Ελβετοί, Άγγλοι, Γερμανοί, Αυστριακοί. Σε ό,τι αφορά τα προτεινόμενα γευστικά παντρέματα της συμβουλευτικής ομάδας για το ελαιόλαδο Oliveverse, τα παρακάτω πιάτα είναι κάποια από τα πιο κλασικά παραδείγματα αρμονικών γευστικών συνδυασμών με εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα της ποικιλίας Μανάκι: Κοτόπουλο, παγωτό βανίλια, ψητά μανιτάρια, σούπα κολοκύθα, ψάρια ψητά και φρέσκα μαλακά τυριά.

ΑΡΩΜΑΤΙΚΕΣ
ΝΟΤΕΣ

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΜΑΝΑΚΙ



ΝΤΟΜΑΤΑ



ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ



ΠΡΑΣΙΝΟ
ΜΗΛΟ



ΚΑΡΥΔΙ



ΦΡΕΣΚΟΚΟΜΜΕΝΟ
ΓΡΑΣΙΔΙ



Κωνσταντίνος Τσορώνης

*Συνιδρυτής της
συμβουλευτικής ομάδας
Oliverse, μοιολογημένοι
γεωγνώστες ελαιόλαδου
και κριτές σε διεθνείς
διαγωνισμούς ποιότητας.*



*Με την ομάδα τους, την
τελευταία μινιαεία έχουν
διοργανώσει δεκάδες
σεμινάρια γεωγνώσεως
ελαιόλαδου σε όλη την
Ελλάδα με εξειδίκευση
στις τεχνικές του food
pairing του ελαιόλαδου.*

Παναγιώτης Παπανικολόπουλος
(a.k.a. Γαστροναύτης)

Iatridis Estate με έδρα τα Δολιανά

Το ελαιολιβείο και το τυποποιητήριο της εταιρείας Iatridis Estate έχουν έδρα στα Προσήλια Αρκαδίας στην Κοινότητα Δολιανών και είναι πιστοποιημένα για παραγωγή ελαιόλαδου βιολογικής καλλιέργειας. Η εταιρεία Iatridis Estate έχει αναπτύξει μια γκάμα με εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα που απαρτίζεται από τα προϊόντα: Iatridis Estate Manaki (μονοποικιλιακό Μανάκι επιλεγμένης σοδειάς), Iatridis Estate Early Harvest Manaki (μονοποικιλιακό Μανάκι πρώιμης συγκομιδής), Iatridis Estate Early Harvest Koroneiko (μονοποικιλιακή Κορωνέικη πρώιμης συγκομιδής) και Iatridis Estate September Harvest (μονοποικιλιακό Μανάκι συγκομιδής Σεπτεμβρίου).



Φιλέτο κοτόπουλο με εσπεριδοειδή και σαλάτα από μαραθόριζα

Υλικά:

- Δύο φιλέτα στήθος κοτόπουλου
- Χυμό από ένα πορτοκάλι κι ένα μανταρίνι
- Ξύσμα από ένα λεμόνι
- Αλάτι και πιπέρι
- 50ml εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, ποικιλία Μανάκι

Για τη σαλάτα:

- Μία μεγάλη μαραθόριζα (φινόκιο)
- Μία κόκκινη πιπεριά
- Λίγο μαϊντανό
- 100ml εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, ποικιλία «Μανάκι»
- Χυμό από ένα πορτοκάλι κι ένα μανταρίνι
- Ξύσμα από ένα λεμόνι
- Αλάτι και πιπέρι

Εκτέλεση:

Βάζουμε τα φιλέτα σε μία πλαστική σακούλα με «φερμουάρ». Ανακατεύουμε καλά τα υλικά της μαρινάδας, περιχύνουμε με αυτή το κοτόπουλο και κλείνουμε τη σακούλα. Τοποθετούμε στο ψυγείο για τουλάχιστον μια ώρα. Ψήνουμε σε καλά ζεσταμένο μαντεμένιο σχαροτήγανο. Στο μεταξύ κόβουμε τη μαραθόριζα σε πολύ λεπτές φετούλες στο «μαντολίνο» και τις ανακατεύουμε με την ψιλοκομμένη πιπεριά και το μαϊντανό. Βάζουμε όλα τα υλικά του dressing σε ένα γυάλινο βαζάκι, «χτυπάμε» μέχρι να ομογενοποιηθούν και τα ρίχνουμε πάνω από τη σαλάτα και το φιλέτο Αν θέλουμε ραντίζουμε με λίγο ακόμη ελαιόλαδο.

Markellos Olive από το 1932

Η εταιρεία Markellos Olive δραστηριοποιείται στον χώρο παραγωγής ελαιόλαδου από το 1932. Το ελαιοτριβείο και το εμφιαλωτήριο βρίσκονται στο Γαλατάκι Κορινθίας ενώ στην ευρύτερη περιοχή της σημερινής Σολυγείας (εξ ου και το ομώνυμο brand) βρίσκονται οι οικογενειακοί ελαιώνες, καθώς και οι ελαιώνες των συνεργαζόμενων παραγωγών. Το 2014 ανέλαβε τη διοίκηση της επιχείρησης η τέταρτη γενιά και ανέπτυξε τη σειρά προϊόντων Soligea, με ελαιόλαδο, εκπυρνωμένες ελιές Καλαμών και πάστα ελιάς Καλαμών.



Κέικ ελαιολάδου με ροδόνηρο

Υλικά:

- 250 ml εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, ποικιλία «Μανάκι»
- 500 γραμμάρια αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
- 400 γραμμάρια ζάχαρη
 - 5 μέτρια αυγά
- 250 ml φρέσκο γάλα
 - 50 ml ροδόνηρο
- Κόκκινο χρώμα ζαχαροπλαστικής

Εκτέλεση:

Χτυπάμε καλά με μίξερ τη ζάχαρη με το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο. Προσθέτουμε ένα – ένα τα αυγά, το γάλα, το ροδόνηρο και ελάχιστο κόκκινο χρώμα ζαχαροπλαστικής. Τέλος, ανακατεύουμε αργά το αλεύρι, μέχρι να ομογενοποιηθούν τα υλικά. Βάζουμε το μείγμα σε αντικολλητική φόρμα για κέικ.

Ψήνουμε σε καλά προθερμασμένο φούρνο στους 180 βαθμούς Κελσίου για περίπου μία ώρα. Αφού κρυώσει καλά, το αναποδογυρίζουμε και σερβίρουμε σε μια πιατέλα.

*Η συνταγή αποτελεί διασσκευή από ένα αντίστοιχο κέικ ελαιολάδου, που έγινε viral στο διαδίκτυο από τις Καρντάσιανς!



Ευάγγελος
Χρυσσαφούδης

Οι γενναιίοι του Βορρά

Μια οικογενειακή επιχείρηση που το 2021 κατάφερε κάτι που όλοι οι παραγωγοί ελαιόλαδου ονειρεύονται, μια διάκριση δηλαδή στο διαγωνισμό Mario Solinas, είναι η Agriston με έδρα το Οφρύνιο Καβάλας

Ωστόσο η «στιγμή» για τους αδελφούς Ιωάννη και Ευάγγελο Χρυσσαφούδη, ιδιοκτήτες της Agriston, χιζόταν με όχημα την ελιά Χαλκιδικής εδώ και δεκαέξι χρόνια από το ξεκίνημα της εταιρείας με σταδιακά βήματα και ενίοτε άλματα στις πωλήσεις, την ποιότητα, την καινοτομία, την παραγωγικότητα και το συνεχή επαναπροσδιορισμό του επιχειρηματικού μοντέλου. Σήμερα ένα πολύ σημαντικό ποσοστό της τάξης του 60%

του συνολικού όγκου παραγωγής εξάγεται με την ετικέτα του Agriston, η οποία βρίσκεται σε περίοπτα ράφια κυρίως στη Γερμανία αλλά και σε άλλες αγορές του εξωτερικού. Εκτός από την αύξηση του όγκου προϊόντος που διατίθεται με την ετικέτα, τα αδέρφια Χρυσσαφούδη, σκοπεύουν να ολοκληρώσουν τη μετατροπή του συνόλου της παραγωγής από 30% στο 100% πιστοποιημένης βιολογικής καλλιέργειας, έχουν δρομολογήσει τη δημιουργία ομάδας πα-



Για τη δημιουργία του ελαιοτριβείου, που κόστισε 1 εκατ. ευρώ από ίδια κεφάλαια, τα αδέρφια Χρυσαφούδη επισκέφθηκαν περισσότερα από 30 ελαιοτριβεία σε Ελλάδα και εξωτερικό

ραγωγών ενώ έχουν λάβει και έγκριση από τον Αναπτυξιακό για επέκταση ελαιοτριβείου, τυποποιητηρίου, αποθηκών και χώρων υποδοχής του ελαιόκαρπου.

Σταθμός το ελαιοτριβείο

Σταθμός στην πορεία της Agriston δεκατέσσερα χρόνια από την ίδρυση και πέντε μετά το άνοιγμα αγορών του εξωτερικού στάθηκε η καθετοποίηση της παραγωγής με τη δημιουργία δικού της ελαιοτριβείου. Το ελαιοτριβείο κατασκευής Perialisi ενσωματώνει τις πλέον σύγχρονες τεχνολογίες όπως ψυχόμενο σπαστήρα αλλά και μηχάνημα που αντικατέστησε τον παραδοσιακό μαλακτήρα, δηλαδή το Protoreattore. «Με τη χρήση του Protoreattore σε 15-20 λεπτά έχουμε ελαιόλαδο. Η μέση θερμοκρασία της γραμμής από την είσοδο του καρπού μέχρι την έξοδο του ελαιόλαδου κυμαίνεται από 25-27 βαθμούς», θα πει ο Ιωάννης Χρυσαφούδης. Η μεγάλη διάκριση στο διαγωνισμό Mario

Solinas με το μονοποικιλιακό Αγουρέλαιο από ποικιλία Χαλκιδικής με την επωνυμία Agriston Premium ήρθε μόλις δύο χρόνια μετά την κατασκευή του νέου ελαιοτριβείου. Κρίσιμη ήταν η συμβουλή του Οδυσσέα Βλαχάβα, σύμβουλου ποιότητας της Agriston ο οποίος μεθοδικά βελτίωσε σε συνεργασία με τα δύο αδέρφια την ποιότητα του προϊόντος. «Παραγγείλαμε και δοκιμάσαμε τα ελαιόλαδα που διακρίθηκαν στο Mario Solinas το 2019 και θεώρησα ότι μπορούμε να αναδειχθούμε στους παγκόσμιους δυνατούς παίκτες», σημειώνει ο Ευάγγελος Χρυσαφούδης. Η πρώτη ετικέτα Αγουρέλαιου της εταιρείας αποτελείται από ανάμειξη ποικιλίας Χαλκιδικής 70% και Μεγαρίτικης 30% που επίσης καλλιεργείται στη Χαλκιδική σε μικρότερες ποσότητες και φέρει την ονομασία Agriston Argilos. Τέλος η τρίτη ετικέτα αποτελείται από blend πιο ώριμης Χαλκιδικής και Μεγαρίτικης και φέρει την επωνυμία Agriston Classic.



Η τιμή για το Agriston Premium στο ράφι στη Γερμανία είναι 20-25 ευρώ το μισό λίτρο.

Η συμμαχία της pizza

Με τρεις παγκόσμιες ημέρες και εκατοντάδες νέα εγχειρήματα, η δημοφιλής πίτσα προσφέρει ένα τεράστιο δίκτυο γνωριμίας και μεταφοράς του ποιοτικού ελαιολάδου σε κάθε πολεοδομικό τετράγωνο του δυτικού κόσμου. Έτσι τουλάχιστον επιλέγουν να αξιολογούν την κατάσταση στη γειτονική Ιταλία, όπου το τελευταίο διάστημα έχει ανοίξει μια σχετική συζήτηση που τοποθετεί το ποιοτικό ελαιόλαδο και άλλα προϊόντα αγροδιατροφής, τυπικά και συνεπή στην ανάδειξη του τόπου παραγωγής τους, στο ίδιο «κουτί» με μια γαστρονομική πίτσα. Κάθε gourmet πίτσα ραντίζεται με ποιοτικό ελαιόλαδο και έτσι ζεστή όπως είναι, όλος ο αρωματικός χαρακτήρας του ελαιολάδου μεταφέρεται στο χώρο. Αυτή η απλή παρατήρηση ήταν αρκετή για να εμπνεύσει τους Ιταλούς μετρ του γαστρονομικού μάρκετινγκ.

Εξασφαλίζοντας τζιρούς εκατομμυρίων, η νέα τάση «της ποιοτικής πίτσας» που έρχεται σε αντιδιαστολή με τη μαζικής κατανάλωσης και τετριμμένη συνταγή των αλυσίδων fast food πίτσας, κάνει την εμφάνισή της σε όλο και περισσότερα αστικά κέντρα της Ευρώπης.

Με αφορμή την Εθνική Ημέρα Πίτσας που γιόρτασαν στις 17 Ιανουαρίου οι Ιταλοί (αντίστοιχη εθνική ημέρα γιορτάζεται και στις ΗΠΑ στις 6 Δεκεμβρίου) και ενόψει της Παγκόσμιας Ημέρας στις 9 Φεβρουαρίου, η στρατηγική της σύνδεσης της καλής πίτσας με το ελαιόλαδο «terroir» έκανε τον γύρο των ιταλικών ΜΜΕ. Οι στατιστικές δείχνουν ότι λειτουργούν στην Ιταλία περίπου 150.000 πιτσαρίες, ενώ στη μητρόπολη Νάπολη έχει ξεκινήσει να αναπτύσσεται μια τοπική αλυσίδα παραγωγής και διανομής, τα μέλη της οποίας θέλουν να βάζουν την υπογραφή τους σε κάθε συστατικό της συνταγής, από το αλεύρι για το ζυμάρι και τα ντόπια τυριά μέχρι τα επώνυμα ελαιόλαδα της περιοχής.



ΠΑΡΕΝΙΑΥΤΟΦΟΡΙΑ

Η ελιά ως καλλιέργεια είναι ίσως η πλέον αδικημένη, τουλάχιστον μεταξύ των μεγάλης εμβέλειας καλλιεργητικών επιλογών που έχει σήμερα στη διάθεσή του ο Έλληνας αγρότης.

ΠΡΟΣ ΑΠΟΦΥΓΗΝ παρεξηγήσεων αναφέρομαι στην καλλιέργεια και όχι στους ελαιοκαλλιεργητές που κατά καιρούς, ενδεχομένως όχι όλοι αλλά οι περισσότεροι, έχουν τύχει ιδιαίτερης μεταχείρισης από την Πολιτεία.

ΑΡΧΙΚΑ με τις ενισχύσεις στη μεταποίηση του προϊόντος, εν συνεχεία ή και παράλληλα με τα θαλασσοδάνεια των συνεταιρισμών για συγκέντρωση της παραγωγής ή για την κάλυψη των ζημιών τους εξ αυτού του λόγου, αργότερα με τα ιστορικά δικαιώματα που δικαίωσαν την απάτη και το πανωγράψιμο των ελαιουργείων, τελευταία με τις κορωνοενισχύσεις που ήρθαν ως μάννα εξ ουρανού.

ΟΣΟ ΚΙ ΑΝ ΑΚΟΥΓΕΤΑΙ παράδοξο, το σύνολο όλων αυτών των ενισχύσεων, ακόμη κι αν είχε αποδέκτες τους ελαιοπαραγωγούς, δεν είναι τίποτα μπροστά σ' αυτό που οι ίδιοι εν τέλει έχασαν, από την υπολανθάνουσα λειτουργία της αγοράς, την αποδυνάμωση της διαπραγματευτικής τους θέσης και την απουσία τους από την κατανομή της υπεραξίας του προϊόντος.

ΜΠΟΡΩ να πω με βεβαιότητα ότι τελευταία κάτι δείχνει να αλλάζει. Τα πολλά μικρά, σημαντικά ωστόσο, καινούργια σπία που παίρνουν θέση στην εγχώρια αγορά του ελαιολάδου, είναι μια ελπίδα. Μόνο έτσι θα αποτιμηθεί η αξία, θα ξεχωρίσουν οι καλοί παραγωγοί, θα αλλάξει το πλαίσιο λειτουργίας της αγοράς, θα δημιουργηθεί σοβαρή υπεραξία στο προϊόν και θα αναδειχθεί ο ρόλος του παραγωγού.

 **γερολαδάς**



ΣΤΑ ΔΙΑΜΑΝΤΙΑ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ Η **INTERCOMM FOODS** Η ΜΕΓΑΛΥΤΕΡΗ ΜΕΤΑΠΟΙΗΤΙΚΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΕΛΙΑΣ

Με το 99% των προϊόντων της να εξάγεται και τον κατάλογο των προορισμών να είναι εξαιρετικά μακρύς, η Intercomm Foods ΑΕ φιγουράρει ψηλά στη λίστα των εταιρειών με υψηλά ποιοτικά standards, μία θέση στην οποία την έχουν φέρει η πολύ καλή ποιότητα των καινοτόμων προϊόντων της και οι συνεχείς επενδύσεις σε μηχανολογικό εξοπλισμό με την παράλληλη εκπαίδευση του προσωπικού της.

Με έδρα τη Λάρισα, η Intercomm Foods ΑΕ, που δραστηριοποιείται στην επεξεργασία και εμπορία ελιάς και τυποποιημένων φρούτων, όπως το ροδάκινο και το βερίκοκο, τα οποία επεξεργάζονται και τυποποιούνται στις σύγχρονες εγκαταστάσεις 160.000 τ.μ. που διαθέτει, αποτελεί τη μεγαλύτερη μεταποιητική βιομηχανία ελιάς στην Ελλάδα με δύο εργοστάσια στη Λάρισα και ένα στο Κομπότι της Άρτας. Αξίζει να σημειωθεί ότι η εταιρεία μέσα στο 2021 βραβεύτηκε στο πλαίσιο της εκδήλωσης επιχειρηματικής αριστείας «Diamonds of the Greek Economy 2021» για την εξέλιξή της στο ελληνικό επιχειρείν, για τη συμβολή της στην ενίσχυση της τοπικής απασχόλησης και με την εξωστρέφειά της στην τόνωση της ελληνικής οικονομίας.

Η εταιρεία ιδρύθηκε στη Λάρισα το 1990 και πλέον κουβαλάει στις πλάτες της περισσότερα από 32 χρόνια εμπειρίας ενώ αποτελεί μία από τις μεγαλύτερες εξαγωγικές εταιρείες, με τζίρο που το 2020 έφτασε τα 95 εκατ. Ο τζίρος 2021 κινήθηκε στα περσινά επίπεδα με μια μικρή αύξηση.

Ας σημειωθεί ότι ανάμεσα στους εξαγωγικούς προορισμούς βρίσκονται πολλές χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης και της Μέσης Ανατολής, η Ρωσία, η Ουκρανία, το Ιράν, η Νότια Αφρική, η Αυστραλία, η Ν. Ζηλανδία, οι ΗΠΑ, ο Καναδάς, το Μεξικό, η Βραζιλία, Ιαπωνία, με τον συνολικό αριθμό να ξεπερνά τις 70 χώρες και τους 500 πελάτες. Η εταιρική ετικέτα της είναι η Delphi, ενώ παράλληλα η εταιρεία διαθέτει τα προϊόντα της και με ιδιωτική ετικέτα για τους μεγαλύτερους εισαγωγείς τροφίμων και αλιείων σούπερ μάρκετ παγκοσμίως.

Με τις σύγχρονες εγκαταστάσεις που διαθέτει, η Intercomm Foods SA αποτελεί τη μεγαλύτερη μεταποιητική βιομηχανία ελιάς στην Ελλάδα με δύο εργοστάσια στη Λάρισα και ένα στην Άρτα και τζίρο που το 2021 έκλεισε στα 95 εκατ. ευρώ παρουσιάζοντας αύξηση σε σχέση με το 2020.



8th km Larissa - Sykourio, Larissa, Greece
T: +30 2410 575092-3, F: +30 2410 575091
email: oliveexport@intercomm.gr
www.intercomm.gr



INTERCOMM FOODS
PROCESSING OF AGRICULTURAL PRODUCTS



Knowledge grows

Αναπλήρωσε θρεπτικά τον ελαιώνα σου και ξεκίνα δυναμικά τη νέα χρονιά.

Με τη συγκομιδή της ελιάς και το κλάδεμα απομακρύνονται από τον ελαιώνα μεγάλες ποσότητες θρεπτικών στοιχείων και ιχνοστοιχείων που πρέπει να αναπληρωθούν άμεσα.

Οι συνδυασμένες εφαρμογές των λιπασμάτων YaraMila™ στο έδαφος και των YaraVita™ διαφυλλικά διασφαλίζουν την σταθερή και παρατεταμένη τροφοδοσία των ελαιόδενδρων με θρεπτικά στοιχεία και ιχνοστοιχεία, ακόμα και σε δύσκολες ξηροθερμικές συνθήκες.

Φροντίζουμε τις καλλιέργειές μας με γνώση που αναπτύσσουμε πάνω από έναν αιώνα και μεγαλύτερη συνείδηση για το περιβάλλον!

Μαζί, καθιερώνουμε
ένα καλύτερο μέλλον!



YaraMila™



YaraVita™

www.yara.gr

