

ΤΕΥΧΟΣ 32 • 05-07/2022
Διπλούν με την Agenda ή οπισθεκάλως με 3 ευρώ
ISSN: 2241 9667

ελαιίας

ΚΑΡΠΟΣ




ΕΙΣΡΟΕΣ

ΔΕΝ ΠΛΗΡΩΝΕΙ
ΤΟ ΧΥΜΑ
ΤΟ ΚΟΣΤΟΣ
ΤΟΥ ΕΛΑΙΩΝΑ

ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ
Πρώτη στο μενού
η αναζήτηση
του ελαιολάδου





Σχέσεις με τις δυνατότερες ρίζες.
Συνεργασίες με τους καλύτερους καρπούς.

Μια ιστορία 65 ετών στον κλάδο επεξεργασίας ελιάς.

Χιλιάδες μικρά κεφάλαια ποιότητας και συνέπειας,
γραμμένα από όλους τους αγρότες και συνεταιρισμούς
που συνεργαζόμαστε στενά.

Σχέσεις εμπιστοσύνης, που μας βοηθούν να μεγαλώνουμε
ταξιδεύοντας τη γεύση αυτού του ευλογημένου καρπού
σε όλον τον κόσμο.

Για όλα όσα μας προσφέρουν,
ένα μεγάλο "ευχαριστώ" από καρδιάς, και από ελιάς!





36

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ

ΜΙΑ ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ ΓΝΩΡΙΜΙΑΣ ΜΕ ΤΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΠΡΟΣΦΕΡΕΙ ΣΤΗ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ Ο ΣΕΦ ΦΑΝΗΣ ΜΑΪΚΑΝΤΗΣ

10

ΥΨΗΛΕΣ ΕΙΣΡΟΕΣ

ΔΙΠΛΑΣΙΟ ΤΟ ΚΟΣΤΟΣ ΤΗΣ ΦΡΟΝΤΙΔΑΣ ΤΟΥ ΕΛΑΙΩΝΑ

14

ΚΑΤΑΦΥΓΙΟ ΓΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥΣ

ΤΑ ΣΥΜΒΟΛΑΙΑ ΜΕ ΜΙΚΡΟΥΣ ΤΥΠΟΠΟΙΗΤΕΣ

16

ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΑ ΣΝΑΚ

ΜΕ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΨΗΝΕΙ Η ΑΝΟΔΟΣ ΤΟΥ ΗΛΙΕΛΑΙΟΥ

22

ΕΥΑΛΩΤΟΣ ΣΤΟΝ ΠΟΛΕΜΟ

Ο ΚΛΑΔΟΣ ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ



41

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ΣΤΗΝ ΗΛΕΙΑ

Έντονο φρούτο από ελαιόδεντρα που συνυπάρχουν με αμπέλια στον Αγ. Αντρέα Ηλείας



ΑΓΟΡΑ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑΣ ΕΛΙΑΣ

Στα 2,30 ευρώ τα 200 τεμάχια η Καλαμών, με άδεια αποθέματα η νέα σοδειά της Χαλκιδικής, που κρατιέται στα υψηλά του εύρους



16

ΕΠΕΝΔΥΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

Από 31 Μαΐου αιτήσεις για φάκελο Αγροτικής Μεταποίησης



46

ΑΝΑΞ ΕΥΟΟ

Με υπέρπικνη Arbequina η οικογένεια Χαλιδώνη στην Ξάνθη



18

Η ΚΟΥΛΤΟΥΡΑ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΣΤΗ ΣΗΤΕΙΑ

Με μια άρτια διοργάνωση ολοκληρώθηκε ο Athens IOOC 2022



Ο Ιταλός ευρωβουλευτής Paolo DE Castro

42

ΚΟΛΟΒΗ
ΒΕΛΟΥΔΙΝΟ
ΤΟ ΑΓΓΙΓΜΑ ΤΗΣ
ΣΤΗ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ

19

ΑΠΟ ΦΥΛΛΑ
ΑΔΡΑΜΥΤΙΝΗΣ
ΦΤΙΑΧΝΕΙ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ
Ο ΑΕΣ ΣΤΥΨΗΣ

19

ΤΣΟΥΝΑΤΗ
Η ΠΡΩΤΗ «ΚΑΘΕΤΗ
ΔΟΚΙΜΗ» ΣΕ ΠΟΛΥΤΕΛΗ
ΚΑΣΕΤΙΝΑ

20

ΚΟΥΤΣΟΥΡΕΛΙΑ
ΙΣΤΟΡΙΚΗ ΚΑΙ ΣΠΑΝΙΑ
ΔΙΝΕΙ ΥΠΕΡΑΕΙΑ ΣΤΟ
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΤΗΣ ΑΧΑΪΑΣ

50

OLIVE CHALLENGE
ΚΑΙΝΟΤΟΜΕΣ ΙΔΕΕΣ
ΚΑΙ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΜΕΧΡΙ
ΤΙΣ 18 ΙΟΥΛΙΟΥ

16

**ΣΥΝΔΕΔΕΜΕΝΗ ΓΙΑ
ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΕΛΑΙΩΝΑ**

Μετά την Ιταλία, η Ισπανία γίνεται η δεύτερη ευρωπαϊκή χώρα που ακολουθεί το δρόμο της συνδεδεμένης ενίσχυσης για τη στήριξη των ελαιοπαραγωγών, στα πλαίσια της νέας ΚΑΠ. Μάλιστα, οι Ισπανοί θα στηρίξουν με αυτόν τον τρόπο μόνο τους παραδοσιακούς ελαιώνες.


LEVANTES[®]
FAMILY FARM
FROM OUR FAMILY
TO YOURS

Dubai Awards



EDITORIAL



Aν υπάρχει ένα αγροτικό προϊόν που αδικείται κατάφωρα από τις συνθήκες που επικρατούν τον τελευταίο χρόνο στην αγορά, αναμφίβολα αυτό είναι το ελαιόλαδο. Κι αυτό γιατί οι δαπάνες για εφόδια και ενέργεια (λιπάσματα, ρεύμα κ.ά.) έχουν τριπλασιαστεί, οι τιμές των προϊόντων ελαιόλαδου στο ράφι έχουν διπλασιαστεί και οι τιμές παραγωγού, παραμένουν τον τελευταίο χρόνο σχεδόν αμετάβλητες.

Είναι κάτι παραπάνω από βέβαιο ότι η συγκεκριμένη αγορά, όπως τουλάχιστον λειτουργεί για τη συντριπτική πλειοψηφία της παραγωγής σήμερα, είναι στημένη για λίγα «μεγάλα χέρια». Σίγουρα δεν κινείται με τους όρους της προσφοράς και της ζήτησης, ειδικά όταν θέλουμε να μιλάμε για ειδικότερες κατηγορίες υψηλής διαβάθμισης προϊόντος και σίγουρα δεν εξυπηρετεί τη θέση των παραγωγών.

Όσο η συζήτηση γυρνάει γύρω από μια βασική τιμή παραγωγού, δηλαδή την τιμή που εκφράζει τη θέση των μεγάλων - διεθνούς εμβέλειας παικτών και την οποία αναπαράγουν κάθε τόσο οι εκθέσεις του IOC (Διεθνές Συμβούλιο Ελαιολάδου), διέξοδος για την εγχώρια παραγωγή και τους ελαιοκαλλιεργητές της χώρας μας δεν φαίνεται να υπάρχει. Είναι σαφές, ότι το διεθνές σύστημα επενδύει στο γεγονός ότι πρόκειται για πολυετή καλλιέργεια, η αναδιάρθρωση της οποίας δεν είναι εύκολη.

Αντίθετα, θα μπορούσε να πει κανείς ότι αυτό τον καιρό, το αδιέξοδο εντείνεται.

Είναι πραγματικά από τις λίγες φορές που ο καλλιεργητής, εφόσον εξαρτάται οικονομικά από την ελαιοπαραγωγή, δεν έχει τρόπο να στηρίξει επιμελώς τη δραστηριότητά του. Με άλλα λόγια, ή θα πρέπει να αλλάξει θεαματικά το μοντέλο διαχείρισης της παραγωγής με συμμετοχή και στα επόμενα στάδια της αλυσίδας αξίας ή θα πρέπει να αποδεχθεί μια λογική ακαλλιέργειας με μειωμένες αποδόσεις (ποσοτικά και ποιοτικά) ή θα πρέπει να εγκαταλείψει πλήρως το σπορ.

Ήδη τα στοιχεία δείχνουν δραστική μείωση των εισροών της καλλιέργειας, ειδικά εκεί όπου η ελιά αποτελεί μονοκαλλιέργεια, κάτι που σημαίνει ότι, αν όχι φέτος, τα αμέσως επόμενα χρόνια, αυτό θα βγει και στα στοιχεία των αποδόσεων. Παραγωγοί και επίσημη Πολιτεία καλούνται αυτήν τη φορά να βρουν λύσεις αναδιοργάνωση του κλάδου. Περιττό να πούμε ότι από μια κατάρρευση της καλλιέργειας και ενός εθνικού προϊόντος, όπως είναι το ελαιόλαδο, εκτός των παραγωγών, έχουν να χάσουν και όλοι οι άλλοι που τα τελευταία χρόνια... έχουν χτίσει παλάτια.

ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΝΑΓΟΣ
Εκδότης Διευθυντής

Ειδική έκδοση για την ελαιοκομία
και τις αγορές ελιάς και ελαιόλαδου

ελαιας
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 Γιουρουκλή

Σοφία Σπύρου

Γιώργος Κοντονής

Λεωνίδας Λιάμης

Γιώργος Λαμπήρης

Κωνσταντίνα Ψιλιάτη

ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ

ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

Παναγιώτης Αραβαντινός

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟ

Φανή Παπαετροπούλου

Σπύρος Αλεξίου

ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Χαρά Οικονόμου

ΔΙΑΝΟΜΗ

ΑΡΓΟΣ Α.Ε.

ΕΚΤΥΠΩΣΗ/

ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ

NONSTOP

ελαιας
ΚΑΡΠΟΣ



LOCALLY GROWN, GLOBALLY LOVED!



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, μια 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 εξέλιξη της στο ελληνικό επιχειρείν, για τη συμβολή της στην ενίσχυση της τοπικής απασχόλησης και με την εξωστρέφεια 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 ξεπερνάει τις 70 χώρες και τους 500 πελάτες. Η εταιρική ετικέτα της είναι η Δελφική, 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 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

ΑΠΟΨΗ

Μπροστά κι αν ακόμη κόντρα φύσά

Φέρνουν χαμόγελα στους παραγωγούς ελαιολάδου και ελιάς οι πρώτες ενδείξεις για τη νέα σοδειά



ΤΟΥ ΛΑΖΑΡΟΥ ΓΑΤΣΕΛΟΥ

Οι μέχρι τώρα ενδείξεις για την επερχόμενη συγκομιδή δίνουν τη δυνατότητα σε όλους τους ανθρώπους της ελιάς και του ελαιολάδου να διατηρούν ένα σταθερά αυξανόμενο χαμόγελο στα πρόσωπά τους. Ένα χαμόγελο που δείχνει να ριζώνει βαθιά όπως άλλωστε και η ελιά. Οι ενδείξεις αυτές σαφώς και αφορούν τις προσδοκώμενες ποσότητες

Σταθερά αυξανόμενος ο ρυθμός της παγκόσμιας κατανάλωσης ελαιολάδου έναντι της παγκόσμιας παραγωγής

παραγωγής ανά ποικιλία και περιοχή, αλλά κυρίως σχετίζονται με τα ποιοτικά χαρακτηριστικά της σοδειάς του 2022. Όσο βέβαια οδηγούνται τα πράγματα στα τελευταία τους στάδια, τόσο η ευκρίνεια της εικόνας ξεκαθαρίζει ανεξάρτητα αν κάποιος οριοθετεί και ιεραρχεί την οπτική του ποσοτικά, ποιοτικά ή κάπου ανάμεσα. Οι άνθρωποι της ελιάς και του ελαιολάδου ωστόσο θα βρεθούν σταδιακά και κλιμακούμενα φέτος αντιμέτωποι με μια



συνδυαστική και ιδιαίτερη πρόκληση. Την αύξηση των τελικών τιμών των τροφίμων. Πρόκειται για ένα αποτέλεσμα συνέργιας τριών παραγόντων με παγκόσμια χαρακτηριστικά. Έτσι, τα απόνερα των επιπτώσεων του COVID-19, οι τριγμοί του τελευταίου πολέμου που βρίσκεται σε εξέλιξη στην Ουκρανία και οι λογαριθμικά αυξανόμενες επιπτώσεις της κλιματικής αλλαγής δημιουργούν ευνοϊκές συνθήκες για να υπάρξει μια, ενδεχομένως, απροσδόκητη ώθηση και στις τελικές τιμές της ελιάς και του ελαιολάδου. Ακόμα κι αν υπήρχε ένα μαγικό λυχνάρι που θα προσέφερε τη δυνατότητα εξάλειψης τριών ανεπιθύμητων παραγόντων, σε όποιον είχε την τύχη να το ανακαλύψει, στην περίπτωσή μας θα έπρεπε να σταματήσουμε στις δύο. Δίχως αμφιβολία, όπως πολλάκις έχει συμβεί στο παρελθόν, οι όποιοι κλυδωνισμοί από τον πόλεμο και τον COVID-19 σταδιακά θα αρχίσουν να ενσωματώνονται στους κρίκους της αλυσίδας παραγωγής και διάθεσης μέχρι να απορροφηθούν. Τι γίνεται όμως με τις διαρκώς κλιμακούμενες επιπτώσεις της κλιματικής αλλαγής που χρόνο με το χρόνο αφήνουν εντονότερο το αποτύπωμά τους;

3.010

ΕΚΑΤ. ΤΟΝΟΙ
ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ
ΤΟ 2020/21

3.215

ΕΚΑΤ. ΤΟΝΟΙ ΕΚΤ.
ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗΣ
2021/22

3.100

ΕΚΑΤ. ΤΟΝΟΙ
ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ
ΤΟ 2021/22

Διαρκής προστασία από τον Δάκο

Το Karate Trap® B είναι παγίδα προσέλκυσης και θανάτωσης που προσφέρει διαρκή προστασία από τον δάκο στην καλλιέργεια της ελιάς με τη μέθοδο της μαζικής παγίδευσης. Προσφέρει ισορροπημένη και επίμονη απελευθέρωση των ελκυστικών και υψηλή και διαρκή αποτελεσματικότητα.



Karate Trap® B

syngenta.



Τα φυτοπροστατευτικά προϊόντα να χρησιμοποιούνται με ασφάλεια
τρόπο. Να διαβάζετε πάντα την ετικέτα και τις πληροφορίες σχετικά
με το προϊόν πριν από τη χρήση, καθώς και τις προειδοποιητικές
φράσεις και σύμβολα. ΑΑΔΑ: 14778 / 12.07.2021

www.syngenta.gr

Ακολουθήστε μας:   @syngentahellas

Syngenta Hellas

Μονοπρόσωπη Α.Ε.Β.Ε.

Ανθούσα Αττικής, ΤΚ 153 49

τηλ. 210 66 66 612-3

ΒΙ.ΠΕ.Θ., Σίνδος, Θεσσαλονίκη

τηλ. 2310 796 940-3

Δεν πληρώνει το χύμα Κοστίζει διπλά ο ελαιώνας

Με την καλλιεργητική δαπάνη ενισχυμένη από 50 έως 70% στους ελαιώνες της χώρας, η επιτηδευμένη στασιμότητα της αγοράς των χύμα ελαιολάδων καθιστά το προϊόν τον μεγάλο αδικημένο των αγροτικών εμπορευμάτων

ΤΟΥ ΠΕΤΡΟΥ ΓΚΟΓΚΟΥ

Σε επίκινδυνα μονοπάτια φαίνεται ότι εισέρχεται η ελαιοκαλλιέργεια στην Ελλάδα, αφού ήταν αρκετή μια χρονιά υψηλού κόστους εισροών για να εκτροχιάσει μια και καλή τα οικονομικά δεδομένα χιλιάδων εκμεταλλεύσεων, όσο το κυρίαρχο ρεύμα της αγοράς αρνείται να διαμορφώσει επίπεδα τιμών ικανά να ισορροπήσουν την κατάσταση. Υπό αυτήν την έννοια, η ελαιοπαραγωγή τοποθετείται στη θέση του μεγάλου αδικημένου των αγορών αγροτικών εμπορευμάτων, με τις τιμές παραγωγού να

βρίσκονται σχεδόν στα αντίστοιχα με τα περσινά (άνοιξη 2021) επίπεδα, μένοντας σαφώς πίσω στην κούρσα που έτρεξαν οι τιμές σε προϊόντα όπως είναι τα δημητριακά ή το βαμβάκι, τα κηπευτικά. Μάλιστα αυτό συνέβη παρά το γεγονός ότι οι τιμές που διαμορφώνουν τα ευρείας κατανάλωσης ελαιοάδα στο ράφι του σούπερ μάρκετ ενισχύθηκαν από 20 έως 30% σύμφωνα με επίσημες μετρήσεις. Με άλλα λόγια, η όποια ανατίμηση στην τιμή του τελικού προϊόντος χάθηκε στους επόμενους κρίκους της αλυσίδας αξίας χωρίς να φτάσει στους ελαιοπαραγωγούς.

ΕΞΟΔΑ ΕΛΑΙΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ



+100%
Βασική Λίπανση



+5-10%
Φυτοπροστασία



+40%
Πετρέλαιο



+70%
Σύνολο





© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ ΑΠΟ ΤΟ FACEBOOK ΤΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ ΚΟΝΟΣ

Ο αντίκτυπος της συγκυρίας αυτής αποτυπώνεται ήδη στον «χάρτη των καλλιεργητικών φροντίδων» αφού στοιχεία που παραθέτουν στελέχη της αγοράς εισροών μιλούν για μια μείωση έως και 40% της κατανάλωσης λιπασμάτων ιδίως στα διαμερίσματα του ελληνικού νότου, όπου η ελαιοκαλλιέργεια κυριαρχεί. Φυσικά η τάση αυτή, αφήνει μια αρνητική παρακαταθήκη για την επερχόμενη ελαιοκομική περίοδο, αφού αν και η εικόνα της ανθοφορίας των ελαιόδεντρων είναι ενθαρρυντική, δεν γίνεται η απαραίτητη υποστήριξη, ενώ σε περίπτωση κάποιας «καιρικής αναποδιάς» αρκετοί θα είναι οι παραγωγοί που δεν θα μπορούν να ανταποκριθούν στις ανάγκες των δέντρων τους. Στο ερώτημα πώς μπορεί ο κλάδος του ελαιολάδου να ορθοποδήσει σε καιρούς ακριβών εισροών, έμπειρα και δραστήρια στελέχη της εγχώριας αγοράς δείχνουν δύο οδούς: Είτε μια στωική προσμονή ώσπου τα εμπορικά δεδομένα να επιστρέψουν στην οριακή οικονομική

βιωσιμότητα των μονάδων, είτε μια αποφασιστική στροφή στην τυποποίηση, που θα εξασφάλιζε καλύτερα περιθώρια κέρδους στους παραγωγούς.

Οι ανατιμήσεις για την τρέχουσα καλλιεργητική περίοδο, εκτείνονται παντού, από το πετρέλαιο και τις εισροές μέχρι τα ποτίσματα, αλλά και τα εργατικά το προσεχές φθινόπωρο. «Το κόστος καλλιέργειας είναι 60

Ενθαρρυντική η εικόνα ανθοφορίας των δέντρων, αλλά οι παραγωγοί αναμένεται να μην μπορούν να ανταποκριθούν

με 70% πάνω» υπολογίζει ο Σπύρος Αναγνωστόπουλος γεωπόνος και ιδρυτής της Αγροφυτικής, ενός καταστήματος εφοδίων στην Πάτρα, ο οποίος εδώ και λίγα χρόνια διαθέτει στην αγορά το δικό του brand ελαιολάδου (Ranis και Castello de Barone) από την πατρινιά ποικιλία ελιάς, την Κουτσουρελιά. Συγκεκριμένα, η βασική λίπανση (αζωτούχα, τύπος 12-12-17 και θεϊκή αμμωνία 21-0-0), κοστίζει φέτος 100% περισσότερο απ' ό,τι πέρυσι.

Το τυποποιημένο, premium ελαιόλαδο, όταν ανεβαίνουν όλα τα κόστη, ανεβαίνει και η τιμή» εξηγεί ο Δημήτρης Αναγνωστόπουλος, παραγωγός του πολυβραβευμένου ελαιολάδου One and Olive από τη Μεσσηνία. Πρόκειται για μια οικογενειακή επιχείρηση με έδρα τη Μεσσηνία, όπου εκτός της παραγωγής και τυποποίησης ελαιολάδου, διαχειρίζεται ελαιοτριβείο, διατηρώντας μια σταθερή επικοινωνία με παραγωγούς της περιοχής.

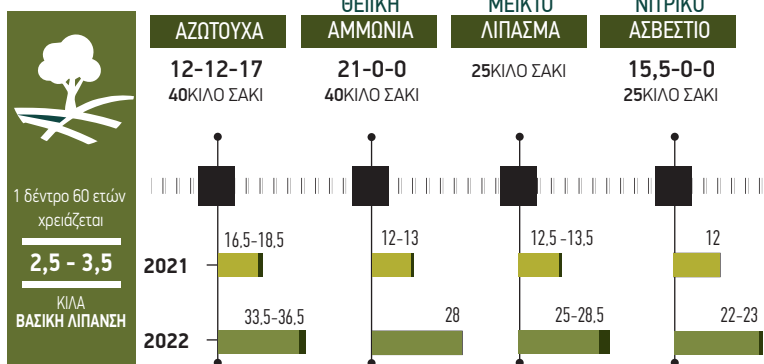


1
Ο Δημήτρης Αναγνωστόπουλος από την εταιρεία One & Olive της Μεσσηνίας



2
Τα αδέρφια Αδαμίδη από την εταιρεία Κοнос που δραστηριοποιείται στον ελαιώνα της Μάρκρης

ΒΑΣΙΚΟΙ ΚΩΔΙΚΟΙ ΛΙΠΑΝΣΗΣ ΕΛΙΑΣ



MULTOLEO MAX®

ΒΙΟΔΙΕΓΕΡΤΗΣ

ΕΚΧΥΛΙΣΜΑ ΘΑΛΑΣΣΙΩΝ ΦΥΚΩΝ GOËMAR GA 142

(Από ΦΥΚΗ *Ascophyllum nodosum*) 15% Β/Β, Β 7.5% Β/Β, Μο 0.5% Β/Β, Ν 3.4% Β/Β

Για μια θάλασσα... Λάδι!

ΕΝΙΣΧΥΕΙ

την ανθοφορία και την καρποφορία των ελαιούχων καρπών

- Βελτιώνει τη γονιμοποίηση των άνθεων
- Αυξάνει την καρπόδεση
- Διεγείρει την ταχύτερη ανάπτυξη των καρπών
- Αυξάνει την έλαιο-περιεκτικότητα και το ποσοστό ελαϊκού οξέος
- Ιδανικό για ελαιοποιήσιμες και επιτραπέζιες ποικιλίες ελιάς



www.upl-ltd.com/gr

Ριζαρίου 16, Χαλάνδρι - Τ. Κ: 152 33 Τ: 210 55 78 777

Follow us: UPL Hellas @upl_hellas UPL Hellas

Ομάδα ΣΤ: Ουσίες βοηθητικές της ανάπτυξης των φυτών σε συνδυασμό με οργανικά λιπάσματα κύριων (N) στοιχείων με ικονοστοιχεία (B) και (Mo).

Αριθμός έγκρισης κυκλοφορίας 206

Τα προϊόντα βρέφης των φυτών να χρησιμοποιούνται με ασφαλή τρόπο. Να διαβάζετε πάντα την ετικέτα και τις πληροφορίες σχετικά με το προϊόν πριν από τη χρήση του, καθώς και τις προειδοποιητικές φράσεις και σύμβολα. Μη ρυπαίνετε το νερό με το προϊόν ή τη συσκευασία του. Τηλ. κέντρου δηλητηριάσεων: 2107793777



Ελιγμοί επιβίωσης μικρών παραγωγών

Διέξοδο για τους ελαιοπαραγωγούς μπορεί να δώσει το άρμα των μικρών τυποποιητών με προϋπόθεση αυστηρά πρότυπα καλλιέργειας

Ακόμα και για όσους δεν διαθέτουν δικό τους επώνυμο προϊόν, η συνεργασία με εταιρείες τυποποίησης premium ελαιολάδου, εξακολουθεί να δίνει οικονομικά κίνητρα, όσο ξεκλειδώνονται αθόρυβα αλλά σταθερά νέες αγορές. Οι τιμές για ένα τέτοιο ελαιόλαδο μπορούν να διαφέρουν από 60 έως και 1,0 ευρώ πάνω από ό,τι πληρώνει η αγορά εξηγεί ο Δημήτρης Αναγνωστόπουλος της One and Olive. Εδώ όμως δεν υπάρχουν εκπτώσεις στην καλλιέργεια. «Απλά θα χρειαστεί να βρεθεί και ο αγοραστής που ψάχνει την ποιότητα αυτή». Στην περίπτωση του παραγωγού του One and Olive, το άνοιγμα αγορών για ποιοτικά και τυποποιημένα ελαιόλαδα είναι μια υπόθεση πιο εύκολα διαχειρίσιμη από το να περιμένει κανείς απλά να ανέβει η αγορά του χύμα 20 και 30 λεπτά. «Ακόμα και σε αυτές τις συγκυρίες, το τυποποιημένο ελαιόλαδο διατηρεί αξιώσεις, ιδίως στη διεθνή αγορά» θα πει ο ίδιος. «Η αγορά είναι ανακατεμένη, αρκετοί ψάχνουν για νέες συνεργασίες, με το ελληνικό τυποποιημένο να κερδίζει μερίδια έναντι των πιο ακριβών Ιταλών αλλά και των Ισπανών που έχουν ανεβάσει και αυτοί τις τιμές τους» εξηγεί ο Μεσσήνιος παραγωγός. Μάλιστα, δεν είναι μόνο η ποιότητα και το αβαντάζ της συσκευασίας που μπορούν να ισορροπήσουν τα οικονομικά δεδομένα για όσους εγκατέλειψαν το «στημένο παιχνίδι» της αγοράς του χύμα και προσδέθηκαν στο άρμα της τυποποίησης. «Πέρυσι στην περιοχή μας είχαμε 70% μείωση της παραγωγής. Την ζημιά αυτήν την ισορροπήσαμε βγάζοντας νέους κωδικούς αρωματικών ελαιολά-

δων, ενώ δώσαμε περισσότερο τονάζ στην ετικέτα του early harvest» εξηγεί ο Δημήτρης Αδαμίδης, παραγωγός του Konos Olive Oil από τη Μάκρη, πάνω στη Θράκη. Σύμφωνα με τον ίδιο, η διαφοροποίηση του προϊόντος, γίνεται εργαλείο αντιμετώπισης κρίσεων στην αγορά, ενώ τελευταία κερδίζει δυναμική και ο ελαιουρισμός.

Οι καταλύτες της αγοράς

Αν η εντύπωση των ακριβών εισροών είναι κοινή σε όλους τους παραγωγούς που δραστηριοποιούνται στον ελληνικό ελαιώνα, φαίνεται ότι το αποτέλεσμα της ενασχόλησης δεν είναι κοινό, ακόμα και σε αυτές τις ακραίες συνθήκες. Την ανισορροπία στην αγορά του χύμα, δείχνει ικανή να αντιμετωπίσει η τυποποίηση, κάτι το οποίο επιβεβαιώνει από την πλευρά του και ο Γιώργος Πασχαλάς, ο οποίος μόλις φέτος, σε αυτήν τη συνθήκη κατάφερε να βγει στην αγορά με ένα ολοκληρωμέ-



Νίκος Ρενιέρης

νο ελαιόλαδο, το «αριστοτελικό» «Εντελέχεια». Για τους καταλύτες που θα καθορίσουν την αγορά του προϊόντος το επόμενο διάστημα, μιλά ο Νίκος Ρενιέρης, από την εξαγωγική εταιρεία τυποποίησης στα Χανιά, Ρενιέρης, ο οποίος επιβεβαιώνει πως η ανθοφορία έχει ήδη δώσει ρυθμό, ωστόσο θα χρειαστεί οι παραγωγοί να μπορέσουν να αξιοποιήσουν το δυνατόν καλύτερα τη δυναμική που προσφέρουν τα δέντρα.



Η διαφοροποίηση του προϊόντος γίνεται εργαλείο αντιμετώπισης κρίσεων στην αγορά



OLEA™

Γ. ΚΩΣΤΕΛΕΝΟΣ
ΦΥΤΩΡΙΑ

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

Υπερασύγχρονες 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:
Κωστελένος Γιώργος Γεωπόνος (ΦΠ) ΑΠΘ
Βλασσάκη Ευαγγελία Τεχν. Γεωπόνος (ΦΠ) ΑΤΕΙΘ
Κωστελλένος Δημήτριος Γεωπόνος (ΦΠ) ΔΠΘ

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

ΙΤΑΛΟΙ ΚΑΙ ΙΣΠΑΝΟΙ ΜΕ ΣΥΝΔΕΔΕΜΕΝΗ ΣΕ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΕΛΑΙΩΝΑ

■ Μετά την Ιταλία, η Ισπανία γίνεται η δεύτερη χώρα που ακολουθεί το δρόμο της συνδεδεμένης ενίσχυσης για τη στήριξη των ελαιοπαραγωγών, στα πλαίσια της νέας ΚΑΠ. Μάλιστα, οι Ισπανοί θα στηρίξουν με αυτόν τον τρόπο μόνο τους παραδοσιακούς ελαιώνες, αφήνοντας στην άκρη το πρώτο σχέδιο που είχαν για την προκήρυξη τομεακού προγράμματος σε ελιά και ελαιόλαδο, το οποίο σύμφωνα με τα λεγόμενα του υπουργού Γεωργίας, Λουίς Πλάνας κρίθηκε «εξαιρετικά περίπλοκο».

Την ίδια ώρα, η Ιταλία στο στρατηγικό της σχέδιο έχει καταθέσει πρόταση για συνδεδεμένη 10 ευρώ το στρέμμα στους ελαιώνες που προορίζονται για ΠΟΠ/Π-ΓΕ ελαιόλαδο, στηρίζοντας συνολικά 1 εκατ. στρέμματα. Ίσως πλέον θα έπρεπε να το σκεφτεί καλύτερη η ελληνική πλευρά για τη θέσπιση ενός ειδικού καθεστώτος για τις ελιές από τον τομέα των συνδεδεμένων ενισχύσεων, τώρα που και η Ισπανία δείχνει διάθεση να πριμοδοτήσει την παραγωγή. Τελευταία ευκαιρία για τη χώρα είναι η εκ νέου διαβούλευση του στρατηγικού σχεδίου της ΚΑΠ.



Ο Ιταλός ευρωβουλευτής Paolo De Castro

ΝΕΑ

ΕΛΑΙΑΣ

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΠΕΤΡΟΣ ΓΚΟΓΚΟΣ



ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΑ ΣΝΑΚ ΜΕ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΟΣΟ ΤΟ ΗΛΙΕΛΑΙΟ ΠΛΗΣΙΑΖΕΙ ΣΕ ΤΙΜΗ ΤΟ ΠΥΡΗΝΕΛΑΙΟ

■ Με τις τιμές του ηλιέλαιου και των παρθένων ελαιολάδων, του λαμπάντε και πυρηνέλαιων να βρίσκονται πλέον στα ίδια περίπου επίπεδα, ενώ και η πρόσβαση των βιομηχανιών σε προϊόντα ελιάς διευκολύνεται ιδίως στις ελαιοκομικές επαρχίες της Ευρώπης, η προσαρμογή των συνταγών της βιομηχανίας τροφίμων είναι θέμα χρόνου. Όπως μεταδίδουν ισπανικά μέσα, βασική πρόκληση σε αυτήν τη φάση είναι το να βρεθεί τρόπος ώ-

στε τα τελικά προϊόντα να μην διαφέρουν από αυτά που μέχρι σήμερα κυκλοφορούσαν στο ράφι, με την δυσκολία να έγκειται στον αρωματικό χαρακτήρα των ελαιολάδων έναντι του σχεδόν άοσμου ηλιέλαιου. Οι πρώτες που υιοθετούν το ελαιόλαδο στις νέες συνταγές είναι βιομηχανίες που δραστηριοποιούνται στο πεδίο των τηγανιτών, των σνακς και των σαλτσών με Ισπανία και Γαλλία ήδη να σημειώνουν πρόοδο.

ΠΡΟΘΕΣΜΙΕΣ ΕΠΕΝΔΥΤΙΚΩΝ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ



ΠΑΑ ΣΧΕΔΙΑ ΒΕΛΤΙΩΣΗΣ | ΙΟΥΝΙΟΣ - ΙΟΥΛΙΟΣ

31

ΜΑΪΟΥ

ΤΑΜΕΙΟ
ΑΝΑΚΑΜΨΗΣ
ΑΓΡΟΤΙΚΗ
ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗ

21

ΙΟΥΝΙΟΥ

ΕΚΣΥΓΧΡΟΝΙΣΜΟΣ
ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ
ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΕΩΝ

5

ΙΟΥΛΙΟΥ

ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΜΟΣ

Η ΑΞΙΑ της θρέψης



Ένα «Μαργαριτάρι ως κόκκος λιπάσματος», αποτυπώνει την κύρια ΑΞΙΑ της εταιρείας μας, την ΘΡΕΨΗ, εδώ και 32 χρόνια.

Πιστεύουμε πως η ΑΞΙΑ ΤΗΣ ΘΡΕΨΗΣ συγκριτικά με τη λίπανση, διαφέρει και συντίθεται από τα εξής χαρακτηριστικά:
Τεχνογνωσία, Αειφορία, Ορθολογική θρέψη, Ποιότητα προϊόντων θρέψης, Προτάσεις και λύσεις για τον παραγωγό, Υποστήριξη καλλιεργειών από τις επιπτώσεις της κλιματικής αλλαγής, Παραγωγή προϊόντων υψηλής διατροφικής αξίας, Σχέσεις εμπιστοσύνης και συνεργασίας, Εκπαίδευση, Έρευνα & Πειραματισμός.

www.phytothreptiki.com

Θέση Πηλίχο, 19300, Ασπρόπυργος, 210 5591126 • 80⁺ χλμ ΕΟ Αθηνών-Κορίνθου, 20100, Ισθμός, 27410 80638





Η ΚΟΥΛΤΟΥΡΑ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΣΤΗ ΣΗΤΕΙΑ ΜΕ ΜΙΑ ΑΡΤΙΑ ΔΙΟΡΓΑΝΩΣΗ Ο ΑΘΗΝΑ ΙΟΟC 2022

■ Τον πολιτισμό του ελαιολάδου έζησαν όσοι παρευρέθηκαν στον 7ο Διεθνή Διαγωνισμό ΑΘΗΝΑ ΙΟΟC στη Σητεία της Κρήτης, μιας πόλης άρρηκτα συνδεδεμένης με το έξτρα παρθένο και τους αιωνόβιους ελαιώνες. Το Σάββατο, 8 Απριλίου, η Agenda και το Ελαιάς Καρπός παρευρέθηκαν στο Sitia Beach Hotel, όπου και πραγματοποιήθηκε ο διαγωνισμός, στον οποίο συμμετείχε όλη η αφρόκρεμα γευσιγνώστας του ελαιολάδου από πολλές χώρες και ηπείρους για να βαθμολογήσουν ένα προς ένα τα περίπου 560 διαφορετικά δείγματα από 23 χώρες του κόσμου, που έλαβαν μέρος.

Να σημειωθεί ότι την 30μελή κριτική επιτροπή του διαγωνισμού συνθέταν πιστοποιημένοι δοκιμαστές ελαιολάδου διεθνούς εμβέλειας, με τα 2/3 να έρχονται από μακρινούς τόπους. Οι δοκιμές των ελαιόλαδων ήταν τυφλές, ενώ η τελετή απονομής των βραβείων λαμβάνει χώρα στις 29 Μαΐου στο Ζάππειο Μέγαρο. Τα τοπικά εδέσματα και οι παραδόσεις χάρισαν στους κριτές όμορφες εμπειρίες, γεύσεις και αρώματα. «Αυτός είναι ο ΑΘΗΝΑ», δήλωσε η Μαρία Κατσούλη, διευθύντρια του διαγωνισμού και γευσιγνώστρια, «ο κριτής να ζει την κουλτούρα του ελαιόλαδου».



«Ψυχή» της διοργάνωσης του Αθena ΙΟΟC ο Ντίνος Στεργίδης (δεξιά) και η Μαρία Κατσούλη



ΠΛΗΡΩΣ ΕΞΩΣΤΡΕΦΗΣ Η ΓΕΩΡΓΟΥΔΗΣ ΑΕ

■ Στη Διεθνή Έκθεση Τροφίμων PLMA που θα διεξαχθεί στο Άμστερνταμ από τις 31 Μαΐου έως την 1η Ιουνίου, καθώς και στην Summer Fancy Food Show που θα διεξαχθεί στις 12-14 Ιουνίου στην Νέα Υόρκη, θα συμμετάσχει η εταιρεία ΓΕΩΡΓΟΥΔΗΣ ΑΕ όπου θα παρουσιάσει νέα προϊόντα PARTHENON σε καινοτόμα συσκευασία, εύκολη στην χρήση και χωρίς άλημη, καθιστώντας την επιτραπέζια ελιά υγιεινό σνακ για κατανάλωση οποιαδήποτε στιγμή της ημέρας.



ΣΕ ΜΠΟΥΚΑΛΙ Η ΠΡΩΤΗ «ΚΑΘΕΤΗ ΔΟΚΙΜΗ» ΤΣΟΥΝΑΤΗΣ

ΣΕ ΠΟΛΥΤΕΛΗ ΚΑΣΕΤΙΝΑ ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΕΝΗΣ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑΣ

■ Μετά από τρία σχεδόν χρόνια πειραματισμού στους βιολογικούς ελαιώνες και στο ελαιουργείο ο Ευτύχης Ανδρουλιάκης παρουσιάζει την «Experimental Edition» της εταιρείας ΡΑΜΑΚΟ, που σύμφωνα με τον ίδιο αποτελεί στην ουσία μια «κάθετη γευσισγνωσία» της ποικιλίας Τσουνάτης. Τρεις φιάλες που αντιστοιχούν σε διαφορετικές περιόδους συγκομιδής από τρία τελείως διαφορετικά στάδια ωρίμανσης του καρπού τοποθετούνται σε μια πολυτελή κασετίνα, η οποία προσφέρεται μόνο σε 200 κομμάτια. Σημειώνεται ότι η συγκομιδή έχει γίνει από ένα μόνο κτήμα στα ορεινά της περιφέρειας της επαρχίας Σελίνου στο μικρό χωριουδάκι Αγρίλλες.

Όπως αναφέρει ο κ. Ανδρουλιάκης, «μετά από πολλά πειράματα καταφέραμε να παράξουμε από τον ίδιο ελαιώνα, ίδιες ποικιλίες και όλα με 100% εκπυρήνωση, τρία τελείως διαφορετικά ελαιόλαδα, όλα όμως με έναν πραγματικά ξεχωριστό οργανοληπτικό χαρακτήρα. Η συγκομιδή τους έγινε από τον Οκτώβριο μέχρι και τον Δεκέμβριο του 2021 και όλα έχουν φρουτώδες άνω του 4,8!» Όπως μάλιστα ο ίδιος εξηγεί: «Στις φιάλες που υπάρχουν μέσα στην κασετίνα στο ξύλινο μέρος του φελλού έχουν χαραχθεί με πυρογραφία τα γράμματα Ρ, Μ και Κ από την ονομασία ΡαΜαΚο, ενώ συνοδεύονται από ένα γράμμα-πάπυρο με όλες τις πληροφορίες των ελαιολάδων (ημερομηνία συγκο-



Pamako

μιδής, οργανοληπτικό προφίλ, πληροφορίες για το πώς δοκιμάζουμε ένα ελαιόλαδο κ.ά.) και ένα μοναδικό mail ώστε να μπορεί όποιος το θελήσει να έρθει σε επικοινωνία μαζί μας για να απαντήσουμε σε επιπλέον ερωτήσεις αλλά και να ενημερώσουμε πώς συνδυάζεται καλύτερα κάθε ελαιόλαδο με διαφορετικά φαγητά και γλυκά ώστε να δημιουργηθεί μια μοναδική γευστική εμπειρία».

ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΑΠΟ ΦΥΛΛΑ ΑΔΡΑΜΥΤΙΝΗΣ

■ Σε καινοτόμες διαδρομές ελαιοπαραγωγής βαδίζει αυτή την περίοδο ο Ελαιουργικός Συνεταιρισμός Στύψης με έδρα το χωριό Στύψη της Λέσβου, καθώς σε συνεργασία με το Πανεπιστήμιο Αιγαίου, διερευνά την παραγωγή έξτρα παρθένου και παρθένου ελαιολάδου από τα φύλλα του ελαιόδεντρου. Όπως αναφέρει ο διευθυντής του συνεταιρισμού, Στρατής Σλουμάτης, «έχουμε ξεκινήσει ένα ερευνητικό πρόγραμμα σε συνεργασία με το Πανεπιστήμιο Αιγαίου. Στο πλαίσιο του προγράμματος αυτού έχουμε στείλει δείγματα από τα φύλλα ελιάς στο Πανεπιστήμιο Αιγαίου, προκειμένου να ξεκινήσουμε να παράγουμε ελαιόλαδο από αυτά. Επί της ουσίας αυτό που θέλουμε να κάνουμε είναι να προσδώσουμε και νέα διατροφικά χαρακτηριστικά στο ελαιόλαδο που τυποποιούμε. Δεν θα υποκαταστήσουμε το υπάρχον ελαιόλαδο, αντιθέτως στοχεύουμε να δημιουργούμε ένα μείγμα προϊόντος, που θα προέρχεται από την έκθλιψη του καρπού αλλά και από την έκθλιψη των φύλλων, τα οποία με βάση τα δείγματα που έχουμε μέχρι στιγμής στα χέρια μας παρουσιάζουν ενισχυμένα διατροφικά χαρακτηριστικά. Μεταξύ των χαρακτηριστικών που παρουσιάζει έντονα το φύλλο είναι η χλωροφύλλη και η ελεωροπαΐνη, η οποία θεωρείται ασπίδα για την καρδιά». Τα μέλη του Συνεταιρισμού συλλέγουν αποκλειστικά της ελιές από την Αδραμυτινή ποικιλία, φέρνοντας στην αγορά ένα μονοποικιλιακό έξτρα παρθένο αλλά και παρθένο ελαιόλαδο.

ΓΙΩΡΓΟΣ ΛΑΜΠΙΡΗΣ



Α.Ε.Σ. ΣΤΥΨΗΣ
1928



ΔΥΟ ΛΟΓΙΑ ΓΙΑ ΤΟΝ ΒΑΡΩΝΟ..

■ Το Castello del Barone προέρχεται από λιόδεντρα «Κουτσουρελιάς» ηλικίας εκατοντάδων ετών. Το αποτέλεσμα είναι ένα γκουρμέ πολυφαινολικό ελαιόλαδο και η συλλεκτική αυτή φιάλη αποτελεί φόρο τιμής στον πρώτο Βαρόνο της Χαλανδρίτσας Αχαΐας, τον Gui de la Trémoille (1209 μ.Χ.) Έρχεται να προστεθεί στις δύο υπάρχουσες φιάλες του Ranis EVOO κι αποτελεί το κοινό όραμα του γεωπόνου Σπύρου Αναγνωστόπουλου με τον Παπανικολόπουλο Παναγιώτη για την ανάδειξη τόσο του ελαιώνα της Αχαΐας, όσο και της ηλούσιας ιστορίας της ευρύτερης περιοχής της Πάτρας.

ΑΠΟ ΤΗΝ ΙΣΤΟΡΙΚΗ ΚΑΙ ΣΠΑΝΙΑ ΚΟΥΤΣΟΥΡΕΛΙΑ ΤΟ RANIS EVOO

ΔΗΜΙΟΥΡΓΟΣ Ο ΓΕΩΠΟΝΟΣ ΣΠΥΡΟΣ ΑΝΑΓΝΩΣΤΟΠΟΥΛΟΣ

■ Γεωγραφικά οι ελαιώνες από τους οποίους παράγεται το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Ranis βρίσκονται στη Χαλανδρίτσα Αχαΐας, μια έκταση που καλύπτει περίπου 26.500 τετρ.χλμ στους πρόποδες του Όρους Ερυμάνθου και αποτελεί Περιοχή NATURA 2000. Η παραγωγή ακολουθεί το πρωτόκολλο πιστοποίησης βιολογικής καλλιέργειας σύμφωνα με τα πρότυπα που ορίζει η TUV Hellas καθώς όλες οι καλλιεργητικές και τεχνικές παρεμβάσεις γίνονται με τρόπο που δεν επιβαρύνεται το περιβάλλον, κάτι το οποίο ισοδυναμεί με μηδενικό αποτύπωμα άνθρακα. Η συγκομιδή είναι πρώιμη και λαμβάνει χώρα από τα μέσα Σεπτεμβρίου έως τα μέσα Οκτωβρίου σε συνεργασία με τη συμβουλευτική ομάδα της OLIVERSE και συγκεκριμένα με τον Παναγιώτη Παπανικολόπουλο, ο οποίος είναι γαστρονομικός σύμβουλος επιχειρήσεων, πιστοποιημένος γευσιγνώστης ελαιολάδου και μέλος του Εργαστηρίου Γευσιγνωσίας Ελαιολάδου Καλαμάτας, και τον Κων/νο Τσορώνη, χημικό – ελαιολόγο, σύμβουλο παραγωγής και ποιότητας ελαιολάδου και μέλος του Εργαστηρίου Γευσιγνωσίας Ελαιολάδου Καλαμάτας. Το τελικό παραγόμενο προϊόν είναι ένα μοναδικό αγουρέλαιο όπου το αρωματικό του προφίλ σύμφωνα με το αραχνόγραμμα που παρουσίασε το Εργαστήριο Γευσιγνωσίας Ελαιολάδου Καλαμάτας του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου καταδεικνύει μια πολυπλοκότητα τόσο γευστική όσο και αρωματική.

Πολληπλές βραβεύσεις και έντονη εξωστρέφεια

Το Ranis EVOO, όσο και η συλλεκτική έκδοση Castello del Barone, βραβεύτηκαν για ακόμα μια χρονιά φέτος στις 15 Μαΐου ως υψηλά φαινολικά ελαιόλαδα (high phenolic enoos) με ευεργετικές προστατευτικές ιδιότητες για τον ανθρώπινο οργανισμό από το Παγκόσμιο Κέντρο Ελιάς για την υγεία (World Olive Center for Health), το οποίο σε συνεργασία με το Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθηνών (Τμήμα Φαρμακογνωσίας) πραγματοποιεί τις αναλύσεις. Να σημειωθεί μάλιστα ότι στο φετινό διεθνή διαγωνισμό ελαιολάδου που πραγματοποιήθηκε στο Ντουμπάι (DubaiOOC 2022) το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Ranis όσο και η νέα συλλεκτική φιάλη Castello del Barone απέσπασαν τα Χρυσά Βραβεία Ποιότητας καθώς και Συσκευασίας. Επίσης μεγάλο υπήρξε το ενδιαφέρον του Αραβικού κόσμου κατά την επίσκεψη της επιχείρησης Ranis στην διεθνή έκθεση Expo Dubai όσον αφορά νέες επιχειρηματικές συνεργασίες. Σημειώνεται ότι το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Ranis και το Castello del Barone μπορεί να βρει κανείς στο e shop ranis.com.gr καθώς και στο elenniana.com, όπως επίσης στο φυσικό κατάστημα Maison d' olive στο Κοζωνάκι.



Δημιουργός των Ranis EVOO και Castello del Barone είναι ο γεωπόνος Σπύρος Αναγνωστόπουλος, έμπορος γεωργικών εφοδίων και ιδιοκτήτης της επιχείρησης «ΑΓΡΟΦΥΤΙΚΗ» Γεωργικά Εφόδια.



Ranis



An award - winning ultra premium
extra virgin olive oil from Patrini variety
(A rare ancient Greek variety a.k.a "koutsourelia")
Rich in polyphenols

ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

ΕΥΑΛΩΤΟΣ Ο ΚΛΑΔΟΣ ΣΤΟΝ ΠΟΛΕΜΟ

Αν και οι αγορές που εμπλέκονται στην εμπόλεμη ζώνη δεν είναι αξιόλογοι εξαγωγικοί προορισμοί, το οικονομικό χτύπημα γίνεται μέσω των ανατιμήσεων στις εισροές και το κόστος ενέργειας

ΤΟΥ ΠΕΤΡΟΥ ΓΚΟΓΚΟΥ



Κοινή είναι η πεποίθηση σε Ελλάδα, Ιταλία και Ισπανία ότι ο τομέας της ελαιοκαλλιέργειας και του ελαιολάδου είναι περισσότερο εκτεθειμένος στον πόλεμο που μαίνεται στην πίσω αυλή της Ευρώπης, συγκριτικά με τα υπόλοιπα προϊόντα αγροδιατροφής. Μπορεί οι αγορές που εμπλέκονται στην εμπόλεμη ζώνη να μην είχαν ποτέ αναδειχθεί σε αξιόλογο εξαγωγικό προορισμό, όμως το οικονομικό χτύπημα στον κλάδο είναι έμμεσο, κυρίως μέσω των ανατιμήσεων στις εισροές και το κόστος ενέργειας. Έτσι, όσο η αγορά συντηρεί ένα κλίμα στασιμότητας στις τιμές παραγωγού, εκείνοι με τη σειρά τους αδυνατούν να ανταποκριθούν στις απαιτήσεις της καλλιέργειας, κάτι που θα μπορούσε να αφήσει εκτεθειμένο τον κλάδο και για την επόμενη ελαιοκομική περίοδο. Οι τιμές παραγωγού σε ολόκληρη την παραγωγική ζώνη της Μεσογείου βρίσκονται οριακά κοντά στα επίπεδα που διαμορφώνονταν την αντίστοιχη πε-



Η αγορά ελαιολάδου στην Ελλάδα εδώ και αρκετούς μήνες παραμένει στάσιμη, με υψηλό λίγο κάτω από τα 3,70 ευρώ για τις καλές ποιότητες έξτρα παρθένων που διακινούνται χύμα



ρίοδο το 2021, όταν όλος ο κόσμος ετοιμαζόταν για μια «επιστροφή στην κανονικότητα» και το ελαιόλαδο να επιστρέφει στη ζώνη των 3,50 με 3,70 ευρώ το κιλό μέσα σε λίγες εβδομάδες. Σε ένα σκηνικό που δεν θυμίζει σε τίποτα τις περσινές γενικές προσδοκίες αγορών και κοινωνιών, η αγορά ελαιολάδου στην Ελλάδα εδώ και αρκετούς μήνες παραμένει στάσιμη, με υψηλό λίγο κάτω από τα 3,70 ευρώ το κιλό για τις καλές ποιότητες έξτρα παρθένων που διακινούνται στο κανάλι του χύμα. Καλύτερη είναι η κατάσταση στις περιπτώσεις παραγωγών που διατηρούν συνεργασίες με γειτονικές καθετοποιημένες εκμεταλλεύσεις ή που συμμετέχουν σε συλλογικά σχήματα με παγιωμένες συνεργασίες στη βιομηχανία, αφού εδώ οι τιμές βρίσκονται από 0,50 έως 1,0 ευρώ πάνω απ' ό,τι πληρώνει η αγορά, όπως μεταφέρουν παραγωγοί από την Κρήτη. Στην Ιταλία, η αγορά βρίσκεται σε χαμηλότερα από τα περσινά επίπεδα, με τη μέση τιμή στα 4,30 ευρώ. Ωστόσο εδώ σημειώνεται μια ανοδική κινητικότητα που μένει να μεταφερθεί και στα υπόλοιπα κέντρα της Μεσογείου, απ' όπου προμηθεύονται οι ιταλικές βιομηχανίες πρώτη ύλη. Να σημειωθεί, ότι το αδύναμο έναντι του δολαρίου ευρώ, διευκολύνει εν προκειμένω το πεδίο των εξαγωγών, όπως υπογραμμίζουν αναλυτές της αγοράς στη γειτονική χώρα. Στην Ισπανία, παρατηρείται μια ιδιαίτερη συνθήκη που θέλει τις τιμές για τα έξτρα παρθένα ελαιόλαδα να κινούνται σε ένα πολύ στενό εύρος τιμών, το οποίο περιορίζεται στη ζώνη των 3,40 ευρώ το κιλό, την στιγμή που οι χαμηλότερες ποιότητες ελαιολάδου έχουν ενισχυθεί αξιολογικά, κλείνοντας αισθητά την ψαλίδα ανάμεσα στα ποιοτικά ελαιόλαδα και τα ραφινέ.

ΑΓΟΡΑ

ΤΙΜΗ
ΠΑΡΑΓΩΓΟΥ

ΚΕΡΚΥΡΑ
3,90
ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ

ΜΕΣΣΗΝΙΑ
3,60
ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ

ΛΑΚΩΝΙΑ
3,70
ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ

ΚΡΗΤΗ
3,65
ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ



Ελλάδα

215.000

ΠΑΡΑΓΩΓΗ | 2021/22 |
(ΤΟΝΟΙ)

10%

ΣΥΝΟΛΙΚΗΣ
ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΕΕ

ΜΕ ΥΨΗΛΟ ΕΥΡΟΥΣ ΣΤΑ 3,70 ΕΥΡΩ ΨΑΧΝΕΙ ΚΑΤΑΛΥΤΕΣ ΓΙΑ ΑΝΟΔΟ Η ΑΓΟΡΑ

Εμπορικές ροές ικανές να επικυρώσουν την τελευταία ανοδική κίνηση των τιμών στην αγορά ελαιολάδου αναπτύσσονται από τις τελευταίες ημέρες του Μαΐου

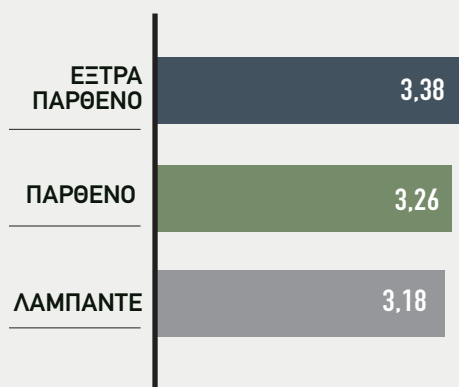
Σε ένα ενθαρρυντικό κλίμα, το οποίο καλλιεργούν και οι οιωνοί για μια τουριστική σεζόν με έντονη κινητικότητα, εισέρχεται η εγχώρια αγορά ελαιολάδου, με τις τιμές παραγωγού να ενισχύονται από 5 έως 10 λεπτά το κιλό σε περιοχές που δούλευαν μέχρι σήμερα στα «χαμηλά» του εύρους τιμών, όπως είναι η Μεσσηνία ή η Κρήτη, με τη Λακωνία να δοκιμάζει πλέον για μικρές ποσότητες τα 3,70 ευρώ το κιλό, έπειτα από πρόσφατη πράξη που ανανέωσε κάπως το κλίμα στην αγορά. Ο στόχος των 4 ευρώ το κιλό διατηρείται στο πίσω μέρος του μυαλού των παραγωγών και συνεταιριστών, όσο και στη γειτονική Ιταλία εκδηλώνονται κατά το τελευταίο διάστημα προσπάθειες για ενίσχυση των τιμών στο Μπάρι (Απουλία), την Καλαβρία και τη Σικελία. Φυσικά, για κάτι τέτοιο θα χρειαστεί ένας δυνατός κατα-

λύτης, όπως για παράδειγμα κάποιο πρόωμο σημάδι περιορισμένης παραγωγής την επερχόμενη εμπορική περίοδο. Η ανθοφορία σε Ελλάδα και Ιταλία δεν υπαγορεύει κάτι τέτοιο, ωστόσο στην Ισπανία, ένας επίμονος καύσωνας άφησε το στίγμα του στα δέντρα, κάτι που μένει να φανεί τις επόμενες εβδομάδες από τις πρώτες έγκυρες εκτιμήσεις. Στην Κρήτη, οι τιμές παραγωγού βρίσκονται στη ζώνη των 3,65 ευρώ, ενώ λίγο πιο χαμηλά κινείται η Μεσσηνία. Ήδη, σε διαγωνισμούς συνεταιρισμών που προσφέρονται τιμές κάτω από τα επίπεδα αυτά, οι συντελεστές προχωρούν σε ακύρωσή τους, σε μια πρώτη προσπάθεια διεκδίκησης καλύτερων τιμών, ενώ για μικρές ποσότητες τα υψηλά διαμορφώνουν τα 3,90 ευρώ στην Κέρκυρα, τιμή μη ενδεικτική των ισορροπιών στην υπόλοιπη αγορά.

ΤΙΜΗ ΔΙΠΛΗ ΣΤΟ ΡΑΦΙ, ΠΡΟΠΟΛΕΜΙΚΗ ΣΤΟΝ ΠΑΡΑΓΩΓΟ

Ενισχυμένη κατά 34% η τιμή του έξτρα παρθένου ελαιολάδου στα ράφια της Ιβηρικής χερσονήσου, τη στιγμή που οι τιμές παραγωγού βρίσκονται σε οριακά χαμηλότερα από τα αντίστοιχα περσινά επίπεδα

ΜΕΣΗ ΤΙΜΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ



Χαμένη στην αλυσίδα αξίας είναι η τιμή του έξτρα παρθένου στην Ισπανία, με τα ράφια της λιανικής να προσφέρουν το προϊόν σε τιμή ενισχυμένη κατά έως και 34% την στιγμή που η τιμή παραγωγού βρίσκεται στα 3,42 ευρώ, σε επίπεδα δηλαδή χαμηλότερα από εκείνα της άνοιξης του 2021. Με εξαίρεση μια σπασμοδική άνοδο που κατέγραψε η ισπανική αγορά στα μέσα Μαΐου, η μέση τιμή παραγωγού για τα έξτρα παρθένα κινείται σε ένα πολύ στενό εύρος τιμών, δείχνοντας ότι εμπόριο και παραγωγοί αναζητούν έναν καταλύτη που θα σπάσει τη συσσώρευση. Στο μεταξύ, η ψαλίδα ανάμεσα στην κατηγορία των έξτρα παρθένων και των παρθένων μικραίνει σταθερά κάθε εβδομάδα που περνά, με τη διαφορά στο ράφι να είναι πλέον της τάξης των 49 λεπτών, όταν τον Απρίλιο του 2021 η διαφορά ήταν στα 1,27 ευρώ. Επίσημα στοιχεία δείχνουν ότι η μέση τελική τιμή για το πυρηνέλαιο και τα ραφιναρισμένα ελαιόλαδα από τα 2,29 ευρώ το λίτρο το 2021, έχει ενισχυθεί κατά 2 ευρώ και διαμορφώνεται πλέον στα 4,30 ευρώ. Ήδη φαίνεται ότι οι παραγωγοί χάνουν την εμπιστοσύνη τους στην αλυσίδα αξίας, με δημοσιεύματα του ισπανικού Τύπου να προβλέπουν ένταση στις πύεσις ανόδου, ειδικά μετά από τον έντονο καύσωνα του Μαΐου που δείχνει να επηρέασε αρνητικά τη δυναμική των ελαιόδεντρων για την επόμενη περίοδο.

SEVILLA
3,50

ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ

CATALUÑA
3,60

ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ

CÓRDOBA
3,50

ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ

JAÉN
3,40

ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ



Ισπανία

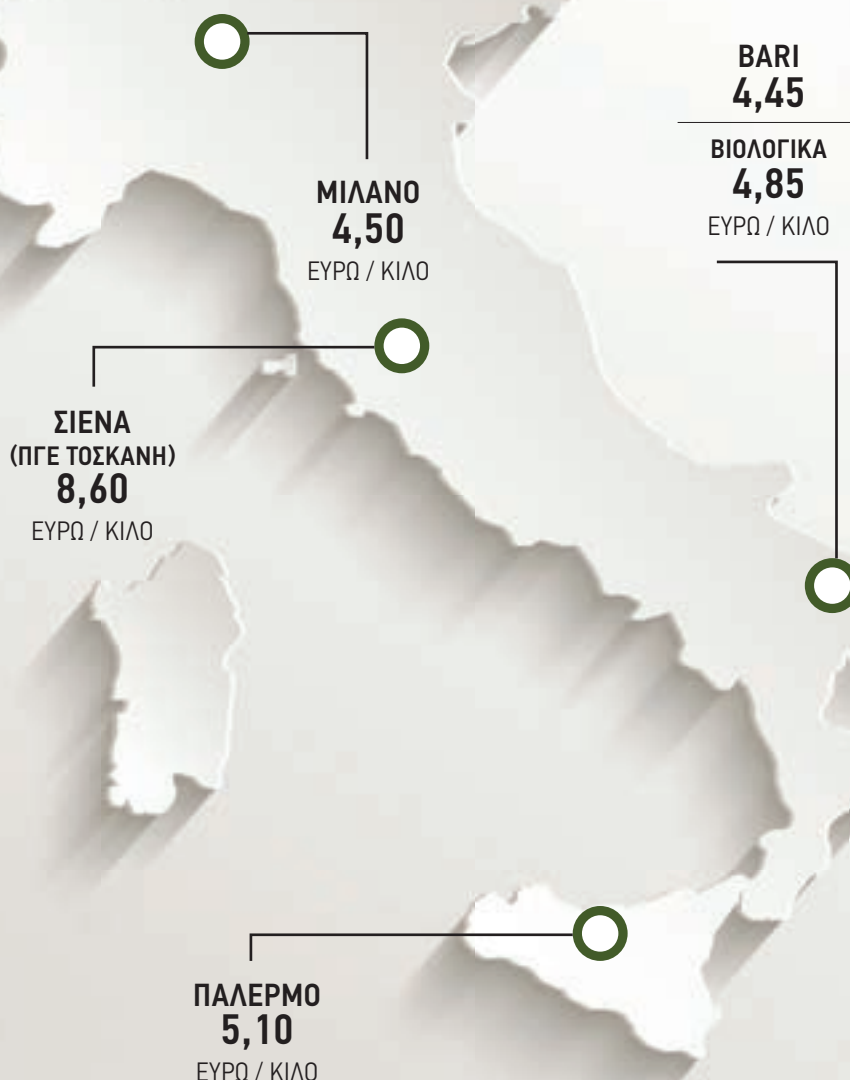
1,49

ΠΑΡΑΓΩΓΗ
2021/22
(ΕΚΑΤ. ΤΟΝΟΙ)

66%

ΣΥΝΟΛΙΚΗΣ
ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΕΕ

ΑΓΟΡΑ



ΒΑΡΙ
4,45

ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ
4,85
ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ



Ιταλία

328.000

ΠΑΡΑΓΩΓΗ
(ΤΟΝΟΙ)

15%

ΣΥΝΟΛΙΚΗΣ
ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΕΕ

ΑΝΟΔΙΚΟ ΓΥΡΙΣΜΑ ΜΕΤΑ ΑΠΟ ΜΗΝΕΣ ΣΤΑΣΙΜΟΤΗΤΑΣ

Η αγορά ελαιολάδου στην Ιταλία δεν έχει ακολουθήσει ακόμα στην άνοδο άλλα αγροτικά εμπορεύματα, αν και τελευταία εμφανίζονται σημάδια ανάκαμψης.

Με μια μέση τιμή στα 4,30 ευρώ το κιλό, η ιταλική αγορά εμφανίζει τα πρώτα σημάδια ανοδικής αντίδρασης, έπειτα από μια πολύμηνη στασιμότητα που έχει συγκρατήσει τις τιμές παραγωγού σε επίπεδα 7,6% κάτω συγκριτικά με την άνοιξη του 2021.

Η γενική εικόνα της αγοράς στη γειτονική χώρα, είναι σπασμένη στα δύο, με τις χαμηλότερες ποιοτικές κατηγορίες να βρίσκονται σε ένα ξεκάθαρο ανοδικό μομέντουμ και τα αποθέματα να βρίσκονται σημαντικά χαμηλότερα από ό,τι πέρυσι, όσο στην κατηγορία των έξτρα παρθένων, τα αποθέματα που δίνουν μια στάθμη στις δεξαμενές της Ιταλίας 20% πάνω από τον Απρίλιο του 2021, προβάλλονται ως ικανά να φρενάρουν τις προ-

σπάθειες διαμόρφωσης υψηλότερων τιμών, σε μια εξέλιξη που προβληματίζει έντονα τον κλάδο, αφού τα κόστη παραγωγής με φόντο τη νέα ελαιοκομική περίοδο υπαγορεύουν μια μερική παραίτηση από τις συνήθεις φροντίδες. Μάλιστα αυτό, σε μια χρονιά κατά την οποία η ανθοφορία των δέντρων δημιούργησε υψηλές προσδοκίες τόσο για τις ποσότητες όσο και για τις ποιότητες τις επόμενης χρονιάς.

Από την άλλη, τα συνολικά αποθέματα της Ιταλίας, εμφανίζονται μειωμένα κατά 6%, με εκείνα του πυρηνέλαιου και το λαμπάντε να βρίσκονται σε ιστορικά χαμηλά της τάξης του -16,3% και -29,2% αντίστοιχα, συγκριτικά με πέρυσι.



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
• Ενεργοποίησης 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 πιστοποιημένα παραγωγικά
- 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

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

Λεωφόρος Δημοκρατίας 97 • Ηράκλειο 71306 Κρήτη • Τηλ.: 2810 360814 • espa@proactive.com.gr • www.proactive.com.gr

Α.Σ. Σελίνου



Α.Σ. Σταβίων



Α.Σ. Μυλοποτάμου



Α.Σ. Κριτσάς



Αγροτική Εταιρική Σύμπραξη Ένωση Ηρακλείου Α.Ε.



Πράσινη Ομάδα Μεσσαράς ΙΚΕ



ΜΕ 2,30 ΤΑ 200 ΤΕΜΑΧΙΑ ΑΠΟΚΤΑ ΡΟΗ Η ΕΛΙΑ ΚΑΛΑΜΩΝ

Συζητείται όλο και πιο επίμονα η ανάγκη εφαρμογής συμβολαιακής γεωργίας

ΤΩΝ ΠΕΤΡΟΥ ΓΚΟΓΚΟΥ & ΛΕΩΝΙΔΑ ΛΙΑΜΗ

Αποσυμφορημένη δείχνει πλέον η εγχώρια αγορά της επιτραπέζιας ελιάς Καλαμών, με τους παραγωγούς να παραδίδουν στη μεταποίηση ποσότητες σε σταθερή ροή και τιμή στα 2,30 ευρώ για τα 200 τεμάχια. Υπενθυμίζεται ότι ωρύτερα φέτος, είχε εδραιωθεί στην αγορά μια ισορροπία που ήθελε τους παραγωγούς να κρατάνε τις λιγοστές φετινές ποσότητες και να απέχουν από συνδιαλλαγές με τη βιομηχανία μεταποίησης σε μια προσπάθεια ενίσχυσης των τιμών. Μάλιστα τότε, είχε παραδοθεί μόλις το 10% της φετινής παραγωγής στις δεξαμενές της βιομηχανίας, σε μια κατάσταση που έφερε πολύ κοντά στο αδιέξοδο τον κλάδο, αφού υπήρχε ο κίνδυνος να ξεμείνουν αρκετές ποσότητες όσο και οι επιχειρήσεις θα αδυνατούσαν να ανταποκριθούν σε συμφωνίες με παραδοσιακούς πελάτες. Η αβεβαιότητα που έφερε η αναπάντεχη συνθήκη του πολέμου, ώθησε αρκετούς παραγωγούς στο να ξεκινήσουν το ξεστοκάρισμα, με την αγορά να υποδέχεται με ενίσχυση τιμών τις ποσότητες. Συγκεκριμένα, ανάλογα με την ποιότητα, οι τιμές παραγωγού κυμαίνονται μεταξύ των 2,10 και των 2,30 ευρώ το κιλό για τα 200 τεμάχια. Συνολικά, η σοδειά του 2021 ήταν μικρή, κοντά στους 50.000 τόνους, είναι δηλαδή μειωμένη και δεν καλύπτει τις ανάγκες της χώρας για εξαγωγές και κατανάλωση. Εν τω μεταξύ, συνεχίζονται οι προσπάθειες σε επίπεδο Διεπαγγελματικής, ώστε να αποκατασταθεί η εμπιστοσύνη ανάμεσα σε παραγωγούς και μεταποιητές, ενώ για την ομαλοποίηση της σχέσης προσφοράς-ζήτησης συζητείται όλο και πιο επίμονα η ανάγκη εφαρμογής συμβολαιακής γεωργίας ανάμεσα σε παραγωγούς και επιχειρήσεις του δευτερογενούς τομέα.

Χωρίς απόθεμα οι Χαλκιδικής, βλέπουν τα υψηλά στη νέα σοδειά

Ενθαρρυντικά μηνύματα ότι η φετινή σεζόν, υπό προϋποθέσεις, μπορεί να αποφέρει εξίσου υψηλές τιμές παραγωγού, με τις περσινές, όταν το στήσιμο για την ποιοτική κατηγορία των 110 τεμαχίων έπαιξε στα 1,50 ευρώ το κιλό, στέλνει, για την πράσινη ελιά Χαλκιδικής, η συμπεριφορά του προϊόντος στην τρέχουσα εμπορική περίοδο.

Ακόμη κι αν η παραγωγή επανέλθει φέτος στα κανονικά επίπεδα, όπως διαφαίνεται ότι θα συμβεί από

τη μέχρι τώρα πορεία της καλλιέργειας -και υπό την αίρεση ότι δεν θα προκύψει κάποιο καιρικό φαινόμενο που θα ανατρέψει την εικόνα- η ζήτηση εκτιμάται πως θα είναι υψηλή από τους μεταποιητές και νομοτελειακά αυτό θα σπρώξει ανοδικά τις τιμές.

Μειωμένη η παραγωγή του 2021

Ο λόγος έχει να κάνει με το γεγονός ότι η παραγωγή του 2021 για την πράσινη ελιά Χαλκιδικής, λόγω των παγετών

της άνοιξης, ήταν περίπου 50% μειωμένη, με συνέπεια τα όποια αποθέματα υπήρχαν στα δοχεία των μεταποιητών από την καλή σοδειά του 2020, να έχουν απομειωθεί δραστικά και τα υπόλοιπα να είναι προπωλημένα, ανοίγοντας το δρόμο, υπό προϋποθέσεις, για να γίνουν φέτος σημαντικές νέες προμήθειες.

Την εκτίμηση αυτή διατυπώνει στο Ελαιάς Καρπός η Μαρία Αναστασιάδου, εμπορική διευθύντρια της ΕΑΣ Καβάλας, μιας οργάνωσης που οφείλει σχεδόν το 30% του τζίρου της, που το 2021 ανήλθε στα 33 εκατ. ευρώ, στη δραστηριότητα της επεξεργασίας και εμπορίας επιτραπέζιας ελιάς ποικιλίας Χαλκιδικής και Θρούμπας Θάσου. Την περίοδο που διανύουμε υπάρχει εμπορική ροή, αλλά η ζήτηση δεν είναι τρομερή κι όπως σημειώνει χαρακτηριστικά η συνομιλήτριά μας «είναι όμως τόσο μικρές οι ποσότητες που δεν στενοχωρεί κανέναν».

**Η ΣΟΔΕΙΑ 2021
ΤΗΣ ΚΑΛΑΜΩΝ
ΗΤΑΝ 50.000
ΤΟΝΟΙ ΚΑΙ
ΔΕΝ ΚΑΛΥΨΕ
ΤΙΣ ΑΝΑΓΚΕΣ
ΤΗΣ ΧΩΡΑΣ**





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



Υπό την αιγίδα | Unter der Schirmherrschaft:



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης
και Τροφίμων



ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΚΕΝΤΡΙΚΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ



ΔΗΜΟΣ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ



ΣΕΒΕ
ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ

Με την υποστήριξη | Mit der Unterstützung:



8^ο Ελληνογερμανικό Φόρουμ Τροφίμων

Αειφορία-εξωστρέφεια «καλλιεργούν» ανάπτυξη για τα γεωργικά προϊόντα
Παραγωγή, επεξεργασία, τυποποίηση νωπών αγαθών

30 & 31 Μαΐου 2022

Θεσσαλονίκη, Mediterranean Palace

8. Deutsch-Griechisches Lebensmittelforum

Nachhaltigkeit-Extroversion „kultivieren“ Wachstum für landwirtschaftliche Produkte
Produktion, Verarbeitung, Standardisierung von Frischwaren

30. & 31. Mai 2022

Thessaloniki, Mediterranean Palace



ΧΟΡΗΓΟΙ | SPONSOREN



ΧΟΡΗΓΟΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ | MEDIENSPONSOREN



Agrenda Agronews ΑγροΈκφραση ΑΓΡΟΤύπος αε agrotypos.gr Γεωργία Υπαιθρος ypaithros.gr



ΑΠΟ ΤΟΝ ΙΟΥΝΙΟ Ο ΠΑΡΑΓΩΓΟΣ

ΦΥΛΑΞΙ ΣΚΟΠΙΑ ΣΤΟΝ ΕΛΑΙΩΝΑ

Πυρνοτρήτης, Μαργαρόνια, Λεκάριο και Ρυγχίτης, και σε κυρίαρχη θέση ο Δάκος, αποτελούν μερικούς από τους εχθρούς των ελαιόδεντρων, ο καθένας από τους οποίους εμφανίζει διαφορετικό μηχανισμό προσβολής και απαιτεί συγκεκριμένη φροντίδα για να μην απειλήσει το εισόδημα του παραγωγού

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΓΙΑΝΝΗΣ ΡΟΥΠΑΣ



ιαφορετικά μέρη του δέντρου ανάλογα με την εποχή και τη γενεά του προσβάλλει ο Πυρηνοτρήτης. Πιο συγκεκριμένα, η πρώτη γενεά καλείται ανθόβια διότι προσβάλλει τα άνθη, η δεύτερη καρπόβια καθώς παρασιτούνται οι καρποί και η τρίτη φυλλόβια όπου κατατρώγονται τα φύλλα. Η μεγάλη ζημιά που προκαλεί το έντομο διακρίνεται στους καρπούς και την προκαλεί η 2η γενεά. Αμέσως μετά την καρπόδεση, η προνύμφη της 2ης γενεάς μπαίνει στο μεσοκάρπιο και εγκαθίσταται ανάμεσα στον πυρήνα και στο σπόρο. Η στοά που έχει δημιουργήσει ζημιώνει τον ποδίσκο ή κόβει τα νημόδη αγγεία με τα οποία μεταφέρονται τα θρεπτικά στοιχεία για την ανάπτυξη του καρπού. Αποτέλεσμα είναι η μάρανση του καρπού και η ολική καταστροφή του. Στα τέλη Σεπτεμβρίου, παρατηρείται και η δεύτερη καρπόπτωση, όπου και πάλι παρατηρείται ζάρωση του καρπού και μετέπειτα πτώση του. Το έντομο διαχειμάζει ως προνύμφη της 3ης γενεάς στα φύλλα και τα αυγά που εκκολάπτονται τους μήνες Σεπτέμβριο έως Νοέμβριο με διάρκεια 12-15 ημερών. Συγκεκριμένα στα φύλλα, είναι εμφανείς οι τέσσερις διαφορετικές στοές διατροφής που δημιουργεί η προνύμφη, με την πρώτη να έχει στενόμακρο και οφιοειδές σχήμα, τη δεύτερη να είναι κοντύτερη, σε σχήμα μισοφέγγαρου, και την τρίτη να έχει ακανόνιστο σχήμα.

Ζωτικής σημασίας για την ελιά είναι η συνεχής παρακολούθηση των πληθυσμών του Πυρηνοτρήτη, καθώς βοηθά τον καλλιεργητή στον προσδιορισμό του χρόνου που θα εφαρμοστούν οι χημικές επεμβάσεις. Συνήθως, χρησιμοποιούνται φερομονικές παγίδες τύπου «Δέλτα» με κόλλα και με βάση τις συλλήψεις των αρσενικών ενηλίκων προβλέπεται η ένταση της

προσβολής. Για την πρόληψη και την αντιμετώπιση του εφαρμόζονται συνήθως 1-2 ψεκασμοί στις αρχές με μέσα Ιουνίου σύμφωνα με τα Δελτία Γεωργικών Προειδοποιήσεων αλλά και με κριτήριο το μέγεθος του καρπού. Οι επεμβάσεις γίνονται συνήθως όταν οι καρποί έχουν μέγεθος 4-5 χιλιοστά και όχι μεγαλύτερο από 9 χιλιοστά. Στις περιπτώσεις αυτές σε μεσοπρώιμες περιοχές οι επεμβάσεις γίνονται άμεσα, ενώ σε όψιμες περιοχές την περίοδο της άνθησης όταν έχει ανοίξει το 5-25% των άνθεων και εφόσον πάνω από το 20% των ανθοταξιών είναι προσβεβλημένες.

Ταυτόχρονη αντιμετώπιση με τη Μαργαρόνια

Την τρυφερή βλάστηση της ελιάς έχουν στοχοθετήσει οι προνύμφες Μαργαρόνιας (*Palpita unionalis*) την περίοδο από τα τέλη Μαΐου έως τα μέσα Ιουνίου όπως μεταφέρουν και οι γεωπόνοι του Περιφερειακού Κέντρου Φυτοπροστασίας Ηρακλείου. Αποτέλεσμα της δράσης των προνυμφών είναι η καταστροφή της τρυφερής βλάστησης και των ακραίων οφθαλμών. Κατά κανόνα το έντομο μπορεί να προκαλέσει αξιόλογη ζημιά μόνο σε νεαρά δενδρύλλια, σε φυτώρια ή νεοσύστατους ελαιώνες, καθώς και σε δέντρα που έχει γίνει κλάδεμα ανανέωσης. Οι γεωπόνοι από το Ηράκλειο συνιστούν τα νεαρά δενδρύλλια και δέντρα που έχουν δεχτεί αυστηρά ανανεωτικά κλαδέματα να ελέγχονται για προσβολές και να προστατεύονται καταλλήλως. Επισημαίνεται πως η επέμβαση για τον Πυρηνοτρήτη καταπολεμά αποτελεσματικά και τις νεαρές προνύμφες της Μαργαρόνιας.

Με μαύρες βούβες η προσβολή από Λεκάνιο

Ένας καλλιεργητικός εχθρός διαφορετικός από το σύνθηες αποτελεί για τα ελαιόδεντρα το έντομο Λε-

ΠΥΡΗΝΟΤΡΗΤΗΣ (LEPIDOPTERA HYPRONOMEUTIDAE) ΣΤΗΝ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ



ΚΡΙΤΗΡΙΑ
ΨΕΚΑΣΜΟΥ

5-7

ΕΝΤΟΜΑ
ανά παγίδα
και
ανά εβδομάδα

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ
ΜΕ ΔΟΛΩΜΑΤΙΚΟΥΣ
ΨΕΚΑΣΜΟΥΣ

Εφαρμογή
σε κάθε
3^ο ελαιόδεντρο

Ψεκάζεται
το βόρειο μέρος
του δέντρου

Επανάληψη
ψεκασμού
σε 10-15 μέρες

ΑΠΟΦΥΓΗ
ΚΑΘΟΛΙΚΩΝ
ΨΕΚΑΣΜΩΝ ΔΙΟΤΙ:

Σκοτώνονται και
ωφέλιμα έντομα

Υψηλότερο
οικονομικό κόστος

Επιβάρυνση
του περιβάλλοντος

Υπολείμματα
εντομοκτόνων στο προϊόν



Αρχής γενομένης από τέλος Ιουνίου – αρχές Ιουλίου και μέχρι το στάδιο συγκομιδής, οι ελαιοκαλλιεργητές καλούνται να προσέξουν ιδιαίτερα το θέμα της διαχείρισης και καταπολέμησης του Δάκου

κάνιο. Οι ιδιαιτερότητές του το καθιστούν ξεχωριστή περίπτωση ξενιστή, καθώς αναπαράγεται παρθενογενετικά και στην Ελλάδα συναντάται αποκλειστικά στη θηλυκή του μορφή. Το μαύρο ημίπτερο προσκολλάται στον φυτικό ιστό του ελαιόδεντρου και απομυζεί τους χυμούς του. Όταν ο πληθυσμός είναι μικρός, οι ζημιές δεν είναι σοβαρές και δεν επηρεάζουν την ποιότητα και την εμπορική αξία του καρπού. Ωστόσο όταν ο πληθυσμός είναι αρκετά μεγάλος, μπορεί να προκαλέσει ξήρανση κλάδων, εξασθένηση του δέντρου και εμφάνιση του μύκητα της καπνιάς μέσω των μελιτωδών αποχωρημάτων του. Για την αντιμετώπισή του υπάρχει πλειάδα επιλογών τόσο συμβατικών και αποτελεσματικών χημικών σκευασμάτων όσο και πολλοί φυσικοί εχθροί που μπορούν να αξιοποιηθούν από τον καλλιεργητή. Στην περίπτωση χημικής καταπολέμησης θα πρέπει να πραγματο-

ποιηθεί ψεκασμός μόνο σε περίοδο που πάνω στα φύλλα και στους κλάδους παρατηρούνται οι έρπουσες προνύμφες (5-10 προνύμφες/φύλλο). Σημειώνεται πως τα εντομοκτόνα δεν μπορούν να διαπεράσουν το λεκανοειδές κάλυμμα του εντόμου και έτσι δεν αντιμετωπίζουν ούτε τα ενήλικα ούτε τα αυγά.

Εκλεκτικός με την ελιά ο Ρυγχίτης

Ο Ρυγχίτης είναι ένα έντομο που προσβάλλει αποκλειστικά την ελιά μέσω μηχανικής ρήξης του καρπού και προκαλεί έντονη καρπόπτωση. Η καταπολέμηση του εντόμου στο στάδιο του κροκιάσματος προλαμβάνει τις καταστροφές των ανθέων που έχουν άμεσο αντίκτυπο στην παραγωγή, αλλά ταυτόχρονα περιορίζει και τις επόμενες προσβολές των καρπών κατά το καλοκαίρι λόγω μείωσης του πληθυσμού των ακμαίων.

Πρόωρη καρπόπτωση έως 40% προκαλεί ο Δάκος

Αρχής γενομένης από τέλος Ιουνίου – αρχές Ιουλίου και μέχρι το στάδιο συγκομιδής του ελαιόκαρπου, οι ελαιοκαλλιεργητές καλούνται να προσέξουν ιδιαίτερα το θέμα της διαχείρισης και καταπολέμησης του Δάκου. Το καρποφάγο έντομο προκαλεί σοβαρή ζημιά, με αποτέλεσμα να μειώνει το ύψος της παραγωγής και να υποβαθμίζει τα ποιοτικά χαρακτηριστικά τόσο των επιτραπέζιων ελιών, όσο και του παραγόμενου ελαιόλαδου οδηγώντας σε μείωση του τελικού εισοδήματος του καλλιεργητή. Το δίπτερο μοιάζει με μικρή μύγα και έχει κιτρινωπή κεφαλή. Η προνύμφη (σκουλήκι) του δάκου τρέφεται μέσα στη σάρκα του ελαιόκαρπου. Η ζημιά που προκαλεί είναι πολύ σοβαρή καθώς προκαλεί πρόωρη καρπόπτωση της τάξης του 30-40%.



Βιώσιμες λύσεις για την προστασία του ελαιώνα

NATURAL WAX

Το Natural Wax είναι ένα προϊόν 100% φυτικής προέλευσης, καινοτόμο, μη τοξικό, που παράγεται από μείγμα φυτικών εκχυλισμάτων και φυσικά κερία. Η χρήση του ενδυναμώνει εμφανώς τα φύλλα δημιουργώντας μεγαλύτερη αντοχή σε αβιοτικές και βιοτικές καταπονήσεις. Παράλληλα έχει απωθητική δράση σε ορισμένα παράσιτα ενώ δεν βλάπτει τα ωφέλιμα έντομα. Είναι κατάλληλο και για βιολογικές καλλιέργειες.

ΖΕΟΛΙΘΟΣ FERTENIA

Ο Ζεόλιθος μικρονιζέ (χαβαζίτης) της εταιρείας Fertenia, εξαιτίας της ιδιαίτερης ψευδοκυβικής μορφολογίας και κοκκομετρίας του (<10μm), είναι ιδανικός για διαφυλλικές εφαρμογές, χωρίς να φράζει τα φίλτρα. Δημιουργεί ένα φυσικό φράγμα στη φυλλική επιφάνεια και στους καρπούς, καθιστώντας τα, αφιλόξενα



ΑΓΡΟΧΗΜΙΚΑ ΒΟΡΕΙΟΥ ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε.

ΕΜΠΟΡΙΑ ΧΗΜΙΚΩΝ & ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ ΕΙΔΩΝ

Το συν στον αγρότη

www.agrongsa.com

και μη ελκυστικά για τα έντομα. Περιέχει την υψηλότερη περιεκτικότητα σε κάλιο και πυρίτιο, σε σχέση με άλλους ζεόλιθους. Επιπλέον συμβάλλει στην αύξηση της φωτοσύνθεσης, στην πρόληψη ηλιακών εγκαυμάτων, καθώς συγκρατεί και την υπερβολική υγρασία. Είναι κατάλληλο και για βιολογικές καλλιέργειες.

ZEORAME 30 WP

Πρόκειται για ένα καινοτόμο προϊόν με

βάση το χαλκό, εμπλουτισμένο με Ζεόλιθο μικρονιζέ, τανίνες και ιχνοστοιχεία. Ο Ζεόλιθος συμβάλλει στη σταδιακή και πιο παρατεταμένη απελευθέρωση του χαλκού. Δεν λερώνει τη βλάστηση ενώ δημιουργεί εχθρικό περιβάλλον για τους φυτοφάγους εχθρούς. Οι τανίνες που εμπεριέχονται στο Zeorame 30 WP, βοηθούν στην πρόληψη και την ενίσχυση των φυσικών ιδιοτήτων αυτοάμυνας των καλλιεργειών. Είναι κατάλληλο και για βιολογικές καλλιέργειες.

Οι Νέοι Σύμμαχοι
ενάντια στο Δάκο της Ελιάς

Η FERTENIA και τα ΑΓΡΟΧΗΜΙΚΑ ΒΟΡΕΙΟΥ ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. προτείνουν την πιο αποτελεσματική και βιώσιμη λύση, βασισμένη σε φυτικά εκχυλίσματα, φυσικά κερία, υψηλής ποιότητας χαλκό και ζεόλιθο μικρονιζέ.

NATURAL WAX

ΖΕΟΛΙΘΟΣ FERTENIA
Μικρονιζέ

ZEORAME 30
WP

ΑΓΡΟΧΗΜΙΚΑ
ΒΟΡΕΙΟΥ
ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε.

ΜΙΑΤΙΑΔΟΥ 10 - ΚΑΛΟΧΩΡΙ - ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ,
ΤΗΛ. 2310753161-2, 2310 752 998 FAX. 2310 753 742
email: agrongsa@otenet.gr - website: www.agrongsa.com

Η επιτυχία στην αγορά ελαιολάδου ξεκινά από τον ελαιώνα

■ Η ποιότητα είναι θέμα κουλτούρας.

■ Επιτυγχάνεται με σκληρή δουλειά, γνώση, νέες τεχνολογίες και εφαρμογή κανόνων.



Νίκος Μπουνάκης, Διευθύνων Σύμβουλος Proactive AE - Σύμβουλοι Επιχειρήσεων

H PROACTIVE στο πλαίσιο υλοποίησης Ευρωπαϊκών Κανονισμών για τη βελτίωση της ποιότητας και της ανταγωνιστικότητας της ελαιοκαλλιέργειας υλοποιεί δράσεις σε συνεργασία με τις Οργανώσεις Ελαιουργικών Φορέων (ΟΕΦ): Α.Ε.Σ. Κριτσάς, Α.Σ. Μυλοποτάμου, Πράσινη Ομάδα Μεσσαράς ΙΚΕ, Α.Σ. Ελαιοπαραγωγών Δήμου Καντάνου Σελίνου, Α.Σ. Σταβίων, Αγροτική Εταιρική Σύμπραξη Ένωση Ηρακλείου Α.Ε., Ο.Π. Α.Σ. Πύργου, Ο.Π. Α.Σ. Αγ. Βαρβάρας, Ο.Π. Άνω Μουλίων, Ο.Π. Αγ. Θωμά και Ο.Π. Α.Σ. Βιοκαλλιεργητών και Βιολογικής Κτηνοτροφίας Βοριά. Οι δράσεις στοχεύουν σε:

- Ενίσχυση της ανταγωνιστικότητας των ελαιοκομικών εκμεταλλεύσεων,
- Μετριασμό του περιβαλλοντικού αποτυπώματος της ελαιοκαλλιέργειας,
- Βελτίωση της ποιότητας παραγωγής ελαιολάδου και
- Ενίσχυση των πρακτικών για την ιχνηλασιμότητα και την ασφάλεια του ελαιολάδου, επιδιώκοντας να αξιοποιήσουν τις ευκαιρίες που προσδιορίζουν οι εξελίξεις στο ευρύτερο



Χρήση ζεόλιθου ως εφαρμογή πρακτικών για βελτίωση της ποιότητας του εδάφους

τεχνολογικό, οικονομικό, θεσμικό και φυσικό περιβάλλον.

ΕΥΦΥΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑ

Ζητήματα φυτοπροστασίας

- Παγίδα τεχνητής νοημοσύνης με ενσωματωμένο φωτογραφικό φακό για την απεικόνιση του πληθυσμού των εντόμων, σε πραγματικό χρόνο.
- Βελτιστοποίηση των φυτοπροστατευτικών εφαρμογών μέσω μοντέλων πρόβλεψης πληθυσμών.

Άρδευση ακριβείας στην ελαιοκαλλιέργεια

Σκοπός του έργου είναι η βελτίωση της ανταγωνιστικότητας της ελαιοκαλλιέργειας εστιάζοντας στον εξορθολογισμό των πρακτικών άρδευσης που εφαρμόζουν οι παραγωγοί - μέλη των Ο.Ε.Φ., μέσω της παροχής τεχνικής υποστήριξης. Στόχος είναι η βιώσιμη διαχείριση της ελαιοκαλλιέργειας με πρακτικές οι οποίες αφενός συμβάλλουν στην αύξηση των αποδόσεων και τη μείωση του κόστους παραγωγής και αφετέρου

ελαχιστοποιούν τις επιπτώσεις της επίδρασης της ελαιοκαλλιέργειας στους υδάτινους πόρους. Λαμβάνοντας υπόψη:

- Την υφιστάμενη κατάσταση των ελαιώνων
 - Την ακριβή τοποθεσία του κάθε ελαιώνα (χαρτογράφηση αγροτεμαχίων),
 - Αναλύσεις εδάφους,
 - Αναλύσεις νερού,
 - Εγκατάσταση μετεωρολογικών σταθμών και
 - Δεδομένα από μετεωρολογικούς σταθμούς
- Και με βάση τους απαιτούμενους υπολογισμούς του λογισμικού άρδευσης, εκδίδεται οδηγία άρδευσης, όταν καταστεί ανάγκη για άρδευση των ελαιόδεντρων.

Αξιοποίηση υποπροϊόντων ελαιοκαλλιέργειας

Παραγωγή και χρήση κομπόστ: Στόχος είναι η ανάδειξη της επίδρασης της εφαρμογής ορθών γεωργικών πρακτικών μέσω της αξιοποίησης των υποπροϊόντων της ελαιοκαλλιέργειας.

Εφαρμογή πρακτικών για τη βελτίωση της ποιότητας του εδάφους

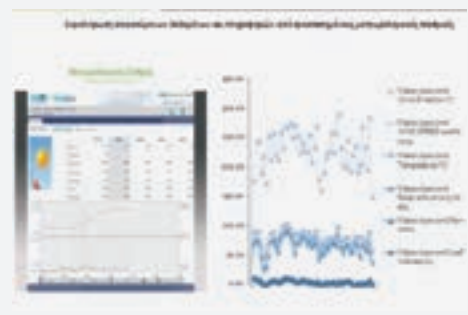
Στόχος είναι η εφαρμογή και διάδοση αειφόρων μεθόδων ελαιοκαλλιέργειας με τη χρήση ζεόλιθου, τη χλωρή λίπανση: σπορά βίκους-κρθάρι, σπορά ψυχανθών: βίκος & κουκί.

Η αξιοποίηση Υγρών Αποβλήτων Ελαιουργείων στη δρέψη της ελιάς

Η εφαρμογή καινοτόμων δράσεων συμβάλλει στη βελτίωση της ανταγωνιστικότητας της ελαιοκαλλιέργειας μέσω του εκσυγχρονισμού, στην αύξηση των αποδόσεων, τη βελτίωση της ποιότητας και ελαχιστοποιώντας τις επιπτώσεις της επίδρασης της ελαιοκαλλιέργειας στο περιβάλλον. Η ελεγχόμενη επιφανειακή διάθεση των υγρών αποβλήτων των ελαιουργείων (ΥΑΕ), σε ελαιώ-



Παγίδα τεχνητής νοημοσύνης με ενσωματωμένο φωτογραφικό φακό



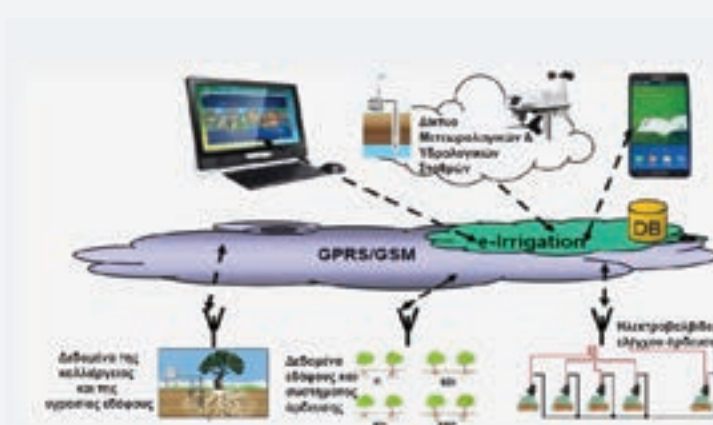
Το λογισμικό άρδευσης OIrrriWare αφορά την εφαρμογή άρδευσης ακριβείας.

νες, αποτελεί μια εναλλακτική μέθοδο διαχείρισης των υγρών αποβλήτων, οικονομικά εφικτή και περιβαλλοντικά αποδεκτή. Συνδυάζει απλότητα στην εφαρμογή, χαμηλό κόστος, αποφυγή δυσμενών επιδράσεων στο περιβάλλον και μείωση της όχλησης λόγω δυσμενών οσμών.

Η Proactive A.E. έχοντας μελετήσει για σημαντικό χρονικό διάστημα την επίδραση της ελεγχόμενης διάθεσης των ΥΑΕ στο έδαφος ελαιώνων, έχει αποκτήσει την τεχνογνωσία για την ασφαλή διάθεσή τους, χωρίς αρνητικές συνέπειες στην ανάπτυξη και παραγωγή των ελαιοδέντρων, στα χαρακτηριστικά του εδάφους και τη ρύπανση του υπόγειου υδροφορέα. Η ελεγχόμενη εφαρμογή των ΥΑΕ συνεισφέρει σημαντικά στην αύξηση της περιεκτικότητας του εδάφους σε κάλιο, μειώνοντας το κόστος ανόργανης λίπανσης των ελαιώνων, συμβάλλοντας ταυτόχρονα στην αύξηση της γονιότητάς του. Με την υδρολίπανση, σύμφωνα με τις αρχές της κυκλικής οικονομίας, μετατρέπουμε ένα υποπροϊόν της ελαιουργίας, το οποίο μέχρι σήμερα θεωρούνταν τοξικό απόβλητο, σε πολύτιμο λίπασμα. Σε όλη την σφαίρα της οικονομίας, αυτά τα οποία σήμερα αποκαλούνται απόβλητα μπορούν να μετατραπούν σε πολύτιμα συστατικά για την υπόλοιπη παραγωγική διαδικασία. Η διαχείριση των υγρών αποβλήτων αποτελεί σύγχρονη επιλογή θρέψης των ελαιώνων, βασισμένη στη γνώση και στην εξέλιξη της επιστήμης, που στηρίζεται στην ορθή καλλιεργητική πρακτική.

Carbon Footprint

Στόχος είναι η αναγνώριση των κυριότερων παραγόντων εκπομπής αερίων θερμοκηπίου και η προσπάθεια μείωσής τους, μέσω των εφαρμοζόμενων τεχνικών ελαιοκαλλιέργειας, προκειμέ-



Σκοπός της άρδευσης ακριβείας είναι η βελτίωση της ανταγωνιστικότητας της ελαιοκαλλιέργειας εστιάζοντας στον εξορθολογισμό των πρακτικών που εφαρμόζουν οι παραγωγοί.

Proactive e-Farming



Η διαχείριση υγρών αποβλήτων αποτελεί σύγχρονη επιλογή θρέψης των ελαιώνων.

νου να μπορούν οι ελαιοπαραγωγοί να ανταποκριθούν στις απαιτήσεις της Νέας ΚΑΠ και στην αυξανόμενη ζήτηση της αγοράς για παραγωγή ασφαλών και ανταγωνιστικών προϊόντων με μειωμένο ή μηδενικό ανθρακικό αποτύπωμα.

Στο πλαίσιο αυτό πραγματοποιείται συλλογή των απαραίτητων δεδομένων γίνεται ανάλυσή τους και προκύπτει η αποτίμηση όλων των περιβαλλοντικών επιπτώσεων που απορρέουν από όλα τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας.

Ανάπτυξη & εφαρμογή Φιλοπεριβαλλοντικού Συστήματος Ολοκληρωμένης Διαχείρισης

Το σύστημα Proactive Quality Management System (PQMS) ακολουθεί τις Αρχές της Διόγκησης Ολικής Ποιότητας. Το Proactive e-farming είναι ένα καινοτόμο σύστημα ολοκληρωμένης ψηφιακής παρακολούθησης της πρωτογενούς παραγωγής με δυνατότητα πλήρους καταγραφής της παραγωγικής διαδικασίας και διασφάλισης της ποιότητας και ασφάλειας των τροφίμων.



Με βάση τη χαρτογράφηση των αγροτεμαχίων, την εγκατάσταση μετεωρολογικών σταθμών και τους απαιτούμενους υπολογισμούς του λογισμικού άρδευσης OIirriWare, εκδίδεται οδηγία άρδευσης, όταν καταστεί ανάγκη για άρδευση των ελαιοδέντρων.



Φάνης Μαϊκαντής

Το εκλεκτό ελαιόλαδο στήνει το δικό του πιάτο

Μια ολοκληρωμένη εμπειρία γνωριμίας με το ελληνικό
ελαιόλαδο προσφέρει στο νησί της Σαντορίνης
ο έμπειρος σεφ Φάνης Μαϊκαντής

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΣΤΗ **ΣΟΦΙΑ ΣΠΥΡΟΥ**

Ανάμεσα στους επισκέπτες της Σαντορίνης υπάρχει ένα μεγάλο ποσοστό που δεν έχουν γνωρίσει το ελαιόλαδο και ίσως δεν έχουν δει ποτέ και το δέντρο της ελιάς. Όσους από αυτούς όμως επισκεφθούν το εστιατόριο Panigiri Festival Food του γνωστού και έμπειρου σεφ Φάνη Μαϊκαντή τους περιμένει μια γαστρονομική έκπληξη. Ο κ. Μαϊκαντής, που πρόσφατα απέσπασε το διεθνές κύριος βραβείο FNL, με βάση μια γκάμα δέκα ελαιόλαδων δίνει την ευκαιρία στον πελάτη να ανακαλύψει το pairing γεύσεων και εξαιρετικά παρθένου ελαιολάδου.

Η επιλογή των ελαιολάδων που συστήνει στους πελάτες γίνεται μετά από εξαιρετικά συστηματική έρευνα. Κάθε υποψήφια ετικέτα μπαίνει σε συντηρητή για οκτώ μήνες και περνά το κατώφλι της κουζίνας μόνο εάν μπορεί να διατηρεί τα φρουτώδη υψηλά πολλούς μήνες μετά την ελαιοποίηση. Η δεύτερη πρόταση του κ. Μαϊκαντή αφορά σε σεμινάριο γευσσιγνωσίας ελαιόλαδου που προτείνει για πρώτη φορά φέτος μες από το Olive Oil Experience Santorini. Τα αποτελέσματα της προσπάθειας μύησης του ουρανίσκου στην παλέτα των ελαιόλαδων είναι εξαιρετικά θετικά, όπως σημειώνει ο ίδιος.



Τις περισσότερες φορές ξεκινάμε από το πιάτο και μετά διαλέγουμε ελαιόλαδο αλλά υπάρχουν περιπτώσεις που δοκιμάζουμε ένα ελαιόλαδο το οποίο αποτελεί αφορμή για να δημιουργήσουμε ένα πιάτο

Ποια είναι η πρότασή σας και πώς αναδεικνύετε το ελαιόλαδο στο εστιατόριό σας;

Ξεκινάμε από το μενού και καθοδηγούμε τον πελάτη ώστε να ανακαλύψει με κάθε πιάτο ένα διαφορετικό ελαιόλαδο. Έτσι τα δέκα πιάτα από τα 16 που περιλαμβάνει ο κατάλογός μας είναι μαγειρεμένα με ξεχωριστό ελαιόλαδο. Μέσα στον κατάλογο αναφέρουμε δίπλα σε κάθε πιάτο και το ελαιόλαδο που χρησιμοποιούμε δίνοντας πληροφορίες για το όνομα της ετικέτας, την περιοχή προέλευσης και την ποικιλία. Στη συνέχεια στο σερβίρισμα ο πελάτης έχει την ευκαιρία να δοκιμάσει το ελαιόλαδο ωμό ως άρτυμα πάνω από το πιάτο του αλλά και να δει τη φιάλη. Η παρουσίαση του ελαιόλαδου γίνεται από σομελιέ που έχει εκπαιδευτεί στο πάνελ γευσιγνωσίας Καλαμάτας, η οποία εξηγεί και περιγράφει τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά, τα φρουτώδη, πικρά και πικάντικα καθώς και τα αρώματα κάθε ετικέτας.

Τι ρόλο παίζει το ελαιόλαδο στην κουζίνα σας; Θέλετε να μας δώσετε μερικά παραδείγματα συνδυασμών πιάτου και ελαιόλαδου και μερικές από τις πρωτότυπες προτάσεις που θα βρει κανείς στο μενού σας;

Ένα σωστό ελαιόλαδο που μπαίνει στο τέλος ωμό στο πιάτο μπορεί να απογειώσει τη γεύση αλλά και να την καταστρέψει, αν ο συνδυασμός δεν είναι κατάλληλος. Ας πούμε σε χόρτα δεν θα έβαζα ένα ελαιόλαδο με ψηλά πικρά,

θα προτιμήσω ένα ελαιόλαδο πιο φρουτώδες ή πικάντικο. Σε ένα ψάρι επίσης δεν θα προσθέσω ελαιόλαδο με πολλά πικρά που θα χαλάσει τη θάλασσα και τη φρεσκάδα της γεύσης. Σε ένα κρέας αντίθετα μπορούμε να αξιοποιήσουμε πιο εύκολα ένα ελαιόλαδο με πιο ψηλά πικρό όπως για παράδειγμα η Λιανολιά Κέρκυρας, μια Κορωνέικη με δυνατό χαρακτήρα στα πικρά ή μια Αθηνοελιά. Το Μανάκι αντίστοιχα είναι εξαιρετικό με τα γλυκά. Φέτος τα γλυκά στο μενού περιλαμβάνουν κρέμα μαστίχας με γλυκό του κουταλιού κάπαρη καθώς και παγωτό Μελιτίνη με φύλλο ανθότυρου και μαστίχα. Και στις δύο περιπτώσεις μπαίνει Κολοβή Αδραμυτινή από τη Λέσβο με πολύ ισορροπημένα πικρά και πικάντικα. Σε άλλο ένα γλυκό με σοκολάτα και σορμπέ από βύσσινο και φλισκούνι δουλεύω με Αθηνοελιά. Με την ποικιλία Κολοβή Λέσβου δημιουργώ επιπλέον ένα κοκτέιλ νεγκρόνι όπου το ελαιόλαδο μπαίνει στο τέλος ωμό.

Εκτός από το εστιατόριο προσφέρετε την ευκαιρία γνωριμίας με το ελαιόλαδο μες από ένα σύντομο σεμινάριο γευσιγνωσίας. Θέλετε να μας μιλήσετε για την εμπειρία της δοκιμής ελαιόλαδου που προτείνετε στους επισκέπτες του νησιού;

Σύντομα ξεκινά το Olive Oil Experience Santorini μες από το οποίο σκοπός μας είναι να υποδεχτούμε μικρό αριθμό ατόμων που δεν θα ξεπερνά τις οκτώ συμμετοχές ημερή-

σια για να τους μυήσουμε στο εξαιρετικά παρθένο. Με το πρόγραμμα που θα διαρκεί δύο ώρες και θα φιλοξενηθεί στο μπιστάκι που μας προμηθεύει λαχανικά για την κουζίνα θα προτείνουμε στον πελάτη να δοκιμάσει 10 διαφορετικά ελαιόλαδα. Ξεκινώντας με ένα χυμό που περιέχει συντηρητικά αρχικά θα αναδείξουμε τη διαφορά ανάμεσα στο συντηρητικό και την ποιότητα ενός φρέσκου προϊόντος. Στη συνέχεια ο επισκέπτης θα δοκιμάζει αρχικά ελαττωματικά ελαιόλαδα χωρίς να το γνωρίζει μετά από τα οποία θα προσφέρονται 4-5 ποιοτικά ελαιόλαδα για να μπορεί να αντιληφθεί τη διαφορά ανάμεσα στο σωστό και στο χαλασμένο ελαιόλαδο. Κατά τη δεύτερη ώρα θα μπορεί κανείς να γευτεί μια ποικιλία από πιάτα που θα είναι μαγειρεμένα με κάθε



Επιλέγουμε παραγωγούς με καθετοποιημένες μονάδες για να είναι πιο ασφαλής ο χειρισμός του καρπού από τον ελαιώνα ως τη φιάλη

ένα από τα ποιοτικά ελαιόλαδα που δοκίμασε στο πρώτο μέρος του σεμιναρίου.

Μαγειρεύετε με είκοσι διαφορετικά ελαιόλαδα, πώς επιλέγετε τις ετικέτες, κατά πόσο παίζουν ρόλο οι διαγωνισμοί και τι αναζητάτε στους παραγωγούς με τους οποίους συνεργάζεστε;

Στην επιλογή παραγωγών επιδιώκουμε να διαθέτουν καθετοποιημένες μονάδες που έχουν και δικό τους ελαιοτριβείο ώστε είναι πιο ασφαλής η μεταχείριση του καρπού από τον ελαιώνα ως τη φιάλη. Όλα τα ελαιόλαδα που χρησιμοποιούμε είναι αγουρέλαια και μαζεύονται ως επί το

πλείστον έως και τον Οκτώβριο και όχι αργότερα. Η διαδικασία επιλογής είναι πολύμηνη. Καταρχάς βάζουμε το ελαιόλαδο στο συντηρητή για οκτώ μήνες να δούμε την εξέλιξη του και να διασφαλίσουμε ότι κρατεί τα φρουτώδη. Αν διατηρεί την ποιότητά του τότε την επόμενη χρονιά προτείνουμε συνεργασία στον παραγωγό. Οι διαγωνισμοί δεν παίζουν πρωτεύοντα ρόλο στην επιλογή ελαιολάδων αλλά ούτε και η τιμή του προϊόντος. Εφόσον ένα προϊόν είναι εξαιρετικό είμαι διατεθειμένος να πληρώσω αδρά αρκεί βέβαια να μπορεί ο παραγωγός να το υποστηρίξει. Όλα τελικά κρίνονται στη δοκιμή. Τις περισσότερες φορές ξεκινάμε από το πιάτο και μετά διαλέγουμε ελαιόλαδο αλλά υπάρχουν και περιπτώσεις που δοκιμάζουμε ένα εξαιρετικό ελαιόλαδο το οποίο αποτελεί αφορμή για να δημιουργήσουμε ένα πιάτο. Η γεύση δεν έχει τέλος, δοκιμάζουμε, αναθεωρούμε η έρευνα είναι ένα παιχνίδι που δεν σταματά ποτέ.



Όταν το παραδοσιακό συναντά το σύγχρονο

«Στόχος μας στο Panigiri Festival Food είναι να αναθεωρήσουμε την παραδοσιακή κουζίνα χωρίς να χάσουμε τους κανόνες και τις γεύσεις της παλιάς συνταγής. Αυτό που προσθέτουμε στο παλιό πιάτο είναι καλύτερη παρουσίαση ώστε να αρέσει αισθητικά γιατί πρώτα βλέπεις και μετά μυρίζεις και γεύεσαι».



Ελαιόλαδο

ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΓΕΥΣΤΙΚΩΝ ΕΜΠΕΙΡΙΩΝ

Βρισκόμαστε στην τελευταία στροφή της άνοιξης, ένα βήμα πριν την είσοδο του φεινού καλοκαιριού. Μια περίοδος όπου η εξωστρέφεια του κόσμου της ελιάς δοκιμάζεται καθημερινά λόγω της άφιξης στη χώρα πολλών επισκεπτών. Ανάμεσα σε δεκάδες εξαιρετικά δείγματα παρουσιάζουμε τέσσερα ελαιόλαδα με ιδιαίτερα υψηλή εκφραστικότητα και μοναδικότητα στο χαρακτήρα τους.

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΛΑΖΑΡΟΣ ΓΑΤΣΕΛΟΣ



BITTER GRAY EVOO GOUTIS ESTATE

Δημιουργείται αποκλειστικά από καρπό ιδιαίτερα υψηλής ποιότητας από την ποικιλία Νεμουτιάνα ή Ολύμπια. Η επιμονή και η ένταση στη λεπτομέρεια ξεκινούν κάθε χρονιά από την καλλιέργεια των ελαιόδεντρων. Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο για γνώστες, απαιτεί εκπαιδευμένους ουρανίσκους για να απολαύσουν την έντονα πικρή και πικάντικη γεύση του, η οποία ανταμείβει όμως με μοναδικό τρόπο τους τοσηνηρούς.



ΔΥΟ ΥΨΗ ΕΝΟΟ ΚΤΗΜΑ ΔΥΟ ΥΨΗ

Η πρώτη ύλη προέρχεται από τα ελαιόδεντρα Κορωνέικης που συνυπάρχουν με τα αμπέλια του ομώνυμου κτήματος στον Αγ. Ανδρέα Ηλείας. Προϊόν αποκλειστικά ψυχρής έκθλιψης καρπού χαμηλών αποδόσεων με έντονα τις φρουτώδης και φυτικές εκφράσεις της ποικιλίας.

OLIVE POEM ΕΝΟΟ A DROP OF ART

Μυρτολιά και Κορωνέικη, καλλιεργημένες άνυδρα στη Λακωνία μέσω διαρκούς επιστημονικής αξιολόγησης, συνθέτουν μια μοναδική γευστική ιδέα. Η φροντίδα ωστόσο δεν σταματά εδώ, καθώς είναι από τις λίγες περιπτώσεις όπου οι δημιουργοί μιλούν για τη σημασία της μετά-ελαιοποιητικής διαδικασίας. Το αποτέλεσμα τους δικαιώνει, καθώς διαθέτει υψηλές αρωματικές εντάσεις και συνολικά πολυσιδή γευστικά πλούσιο χαρακτήρα.



CULTURA ORGANIC CULTURA OLIVE OIL

Παράγεται με κάθε σεβασμό στη βιοποικιλότητα της περιοχής σύμφωνα με τις αρχές της βιολογικής γεωργίας και διαθέτει ισχυρισμό υγείας. Ο τυπικά στιβαρός χαρακτήρας της ποικιλίας Ολύμπια εκφράζεται με έντονα τα πικρικά και τα πικάντικα στοιχεία στο ελαιόλαδο πρώιμης συγκομιδής Cultura Organic ΕΝΟΟ. Δημιουργοί του οι Λαμπρινή Τσίτσου και Jonnek Jonnekson, οι οποίοι καλλιεργούν 50 στρέμματα ελαιώνα στην ορεινή Δόξα Αρκαδίας σε μια σύγχρονη προσπάθεια για το πώς μπορεί το ελληνικό ελαιόλαδο να βγει με αξιώσεις στην απαιτητική αγορά των premium προϊόντων.





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 ΚΟΛΟΒΗ



ΝΤΟΜΑΤΙΝΙΑ



ΛΕΥΚΟ ΚΡΕΑΣ



ΠΡΑΣΙΝΕΣ
ΣΑΛΑΤΕΣ



ΜΑΛΑΚΙΑ
(ΚΕΦΑΛΟΠΟΔΑ)



ΒΡΑΣΤΕΣ
ΠΑΤΑΤΕΣ



ΦΑΒΑ
ΑΠΟ ΜΠΙΖΕΛΙΑ

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ FOOD STYLING: CHEF ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ ΚΑΡΑΓΕΩΡΓΙΟΥ @COOKING_SQUAD
ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΣΗΣ: ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ ΒΑΛΕΝΤΙΝΟ @DIMITRIS_VALENTINO

Ποικιλία Κολοβή

Βελοούδινο

άγγιγμα

Ελαιόλαδα που ξεχωρίζουν για το ζωντανό χρυσοκίτρινο χρώμα τους, τη λεπτόρρευστη υφή τους και το βελοούδινο άγγιγμα στον ουρανίσκο δίνει η ποικιλία Κολοβή ή Μυτιληνιά

Το σχήμα του καρπού της μοιάζει με βελανίδι και δεν έχει θηλή. Η καλλιέργειά της εντοπίζεται στα νησιά της Λέσβου, όπου αποτελεί τα 7/10 περίπου των ελαιώνων της, της Χίου και της Σκύρου. Η μεσόκαρπη ποικιλία Κολοβή (*Olea europaea* var. *pygiformis*) ή Βαλανολιά ή Βαλάνα (εκ της αρχαίας ελληνικής λέξης βάλανος, βελανίδι) ή Μπλολιά αλλά και Μυτιληνιά χαρίζει υψηλής ποιότητας εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα με πλούσια φρουτώδη αρώματα, που κινούνται γύρω στο 4,5 - 5,0 στη δεκάβαθμη κλίμακα έντασης με άριστα το δέκα (10,0). Χαρακτηρίζονται από απαλή-μέτρια πικρή γεύση (3,5 - 4,0) και πικάντικη αίσθηση μέτριας έντασης (4,0 - 4,5), αναφερόμενοι

πάντα στη δεκάβαθμη κλίμακα έντασης με άριστα το δέκα. Η αυτόχθονη ποικιλία Κολοβή δίνει ελαιόλαδα που ξεχωρίζουν για το ζωντανό χρυσοκίτρινο χρώμα τους, τη λεπτόρρευστη υφή τους και το «βελοούδινο άγγιγμα» που χαρίζουν στον καταναλωτή που τα δοκιμάζει. Αξίζει να σημειωθεί ότι σύμφωνα με το βιβλίο που αποτελεί πηγή αναφοράς μας «Manual de cata y paridaje del aceite de oliva» όπου τα εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα ταξινομούνται σε μία από τις επόμενες κατηγορίες φρουτώδους: Απαλό, Ήπια Γλυκό, Μέτρια Απαλό, Μέτρια Πικρό, Πολύπλοκα Αρμονικό και Πολύπλοκα Πικρό, το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο ποικιλίας Κολοβή κατατάσσεται στην κατηγορία: Μέτρια Απαλό Φρουτώδες.

ΑΡΩΜΑΤΙΚΕΣ
ΝΟΤΕΣ

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΚΟΛΟΒΗ



ΠΡΑΣΙΝΑ ΦΥΛΛΑ
ΝΤΟΜΑΤΑΣ



ΦΡΕΣΚΟΚΟΜΜΕΝΑ ΧΟΡΤΑ
ΚΑΙ ΑΓΡΙΑ ΒΟΤΑΝΑ



ΑΜΥΓΔΑΛΟ



ΜΠΑΝΑΝΑ



Κωνσταντίνος Τσορώνης

Συνιδρυτής της συμβουλευτικής ομάδας Oliverse, μοιτοποιημένοι γεωγνώστες ελαιολάδου και κριτές σε διεθνείς διαγωνισμούς ποιότητας.



Με την ομάδα τους, την τελευταία μεντιαεία έχουν διοργανώσει δεκάδες σεμινάρια γεωγνώσιας ελαιολάδου σε όλη την Ελλάδα με εξειδίκευση στις τεχνικές του food pairing του ελαιολάδου.

Παναγιώτης Παπανικολόπουλος
(a.k.a. Γαστροναύτης)

Protoulis – Master Olive Oil Makers

Η οικογένεια Πρωτούλη δραστηριοποιείται στην παραγωγή ελαιόλαδου από τα τέλη του 19ου αιώνα, ενώ το πρώτο οικογενειακό ελαιολαδοποιείο ιδρύθηκε το 1975 από τον Γιάννη Πρωτούλη στο Μεγαλοχώρι Λέσβου. Σήμερα η «Protoulis» είναι η μόνη καθετοποιημένη μονάδα στο νησί και διαθέτει 500 στρμ. ελαιώνων, δύο ελαιολαδοποιεία και σύγχρονο τυποπητήριο, που της επιτρέπουν να πραγματοποιεί εξαγωγές σε πάνω από 15 χώρες του κόσμου. Η εταιρεία έχει δημιουργήσει μια ευρεία γκάμα προϊόντων και τα έχει διαχωρίσει σε τρεις σειρές: α) Aegean Gold, το παλαιότερο, β) Aegaea, φόρος τιμής στην καταγωγή της οικογένειας και γ) Protoleo, από άγουρο ελαιόκαρπο.



Σαλάτα με αβοκάντο και στήθος κοτόπουλο

Υλικά:

- Στήθος κοτόπουλου (φιλέτο)
- Αβοκάντο
- Πράσινο μήλο
- Δαμάσκηνα αποξηραμένα
- Γραβιέρα Νάξου
- Ηλιόσπορος
- Κρουτόν
- Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Aegaea Organic Protoulis (ποικιλία Κολοβή – ΠΓΕ Λέσβος)
- Ξίδι βαλσαμικό
- Αλάτι και πιπέρι
- Λίγο μέλι

Εκτέλεση:

Ανακατεύουμε το ελαιόλαδο, το ξίδι, το αλατοπίπερο και μαρινάρουμε το κοτόπουλο, αφήνοντάς το σκεπασμένο σε ένα μπωλ στο ψυγείο για μια ώρα. Το στεγνώνουμε με χαρτί κουζίνας και το ψήνουμε σε αντικατολλητικό τηγάνι ή μαντεμένιο σχαροτήγανο. Εν τω μεταξύ καθαρίζουμε και κόβουμε σε λεπτές φέτες το αβοκάντο και σε μικρά κυβάκια το πράσινο μήλο, αφαιρούμε το κουκούτσι από τα δαμάσκηνα και τα ψιλοκόβουμε. Κόβουμε το στήθος σε φέτες. Προσθέτουμε τον ηλιόσπορο και λεπτές φέτες από γραβιέρα Νάξου που έχουμε κόψει με το peeler. Τέλος, ετοιμάζουμε ένα dressing με τα ίδια υλικά της μαρινάδας προσθέτοντας και λίγο μέλι.



ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ FOOD STYLING : CHEF ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΚΑΡΑΤΖΑΦΕΡΗΣ, @COOKING.SCULL

Madeleines με σάλτσα Aioli

Υλικά για τη σάλτσα Aioli

- 250 ml Protoleo Early Harvest
- 2 κρόκους αυγών
- 2-3 σκελίδες σκόρδο (χωρίς φύτρες)
- Ένα κουταλάκι του γλυκού χυμό λεμονιού
- Αλάτι & λευκό πιπέρι

Εκτέλεση: Στο ψηλό δοχείο (ποτήρι) του ραβδομπλέντερ βάζουμε το ελαιόλαδο και τα σκόρδα και τα αλέθουμε μέχρι να λιώσουν. Προσθέτουμε τους κρόκους, το αλατοπίπερο και το χυμό λεμονιού και «χτυπάμε» φροντίζοντας να μην τη σηκώσουμε από τον πάτο του δοχείου. Όταν σε λίγο αποκτήσει την υφή μαγιονέζας, σηκώνουμε σιγά σιγά τη ραβδομπλέ-

ντερ ενώ λειτουργεί, για να ομογενοποιήσουμε όλο το μείγμα. Διατηρούμε στο ψυγείο σε σφραγισμένο σκεύος.

Υλικά για τα Madeleines

- 100 ml Protoleo Early Harvest
- 2 μέτρια αυγά
- 100 γρ. λευκή ζάχαρη
- 100 γρ. αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
- Μια πρέζα αλάτι • Μια βανίλια

Εκτέλεση: Χτυπάμε στο μίξερ με το σύρμα τα αυγά, τη ζάχαρη, το αλάτι και τη βανίλια μέχρι να φουσκώσουν και να «ασπρίσουν». Προσθέτουμε το αλεύρι κοσκινισμένο και ανακατεύουμε με σπάτου-

λα σιλικόνης. Προσθέτουμε το ελαιόλαδο και ομογενοποιούμε. Βάζουμε το μείγμα στο ψυγείο για μια ώρα. Αλείφουμε το ταψάκι με ελαιόλαδο, βάζουμε λίγο αλεύρι και τινάζουμε όσο δεν έχει κολλήσει στο ταψί. Προσθέτουμε μια κουταλιά της σούπας από το μείγμα της ζύμης σε κάθε θήκη και ψήνουμε σε καλά προθερμασμένο φούρνο με αέρα στους 180°C για 10-12 λεπτά να ροδίσουν. Όταν αποκτήσουν χρυσαφένιο χρώμα, τα τοποθετούμε πάνω σε σάρα να κρυώσουν. Σε ένα πιάτο τοποθετούμε τέσσερα Madeleines, φύλλα από baby σπανάκι, τοματίνια κομμένα στη μέση, λεπτές φέτες από καπνιστή γαλοπούλα και γαρνίρουμε με σάλτσα Aioli.

ΡΙΖΩΣΕ ΣΤΗΝ ΞΑΝΘΗ Η ARBEQUINA

Στους λόφους έξω από την Ξάνθη βρίσκονται οι σπάνιοι για την εγχώρια ελαιοκομία ελαιώνες με υπέρπυκνη Arbequina της οικογένειας Χελιδώνη. Εκεί παράγεται και το βραβευμένο στο Λονδίνο ελαιόλαδο Άναξ

ΤΗΣ ΣΟΦΙΑΣ ΣΠΥΡΟΥ

Όταν ο Μιχάλης Χελιδώνης αποφάσισε να επενδύσει σε υπέρπυκνη φυτεία πριν από επτά χρόνια πήρε διπλό ρίσκο. Στην περιοχή της Ξάνθης η ελαιοκαλλιέργεια είναι περιορισμένη και παράλληλα η υπέρπυκνη φύτευση με ποικιλία Arbequina και μάλιστα βιολογική είναι σπάνια στην Ελλάδα. Εντούτοις η απόφαση πάρθηκε μετά από προσεκτική έρευνα και βασίστηκε στην εμπειρία της Αμερικανικής Γεωργικής Σχολής που διατηρεί πειραματικό ελαιώνα υπέρπυκνης φύτευσης καθώς

και στην τεχνογνωσία άλλων καλλιεργητών υπέρπυκνης στην Ελλάδα. Μέχρι στιγμής το στοίχημα που έβαλε ο κ. Χελιδώνης έχει θετικό αποτέλεσμα. Η Arbequina δείχνει πλήρως προσαρμοσμένη στις συνθήκες της περιοχής. Επιπλέον το ελαιόλαδο, που έχει κερδίσει διάκριση στο διαγωνισμό του Λονδίνου, εμφανίζει πολύ θετικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά ενώ έχει και υψηλό φαινολικό περιεχόμενο. Εφόσον και τα οικονομικά αποτελέσματα εξακολουθήσουν να είναι θετικά, η ανερχόμενη επιχείρηση θα συμβάλει στο να αναδειχθούν οι δυνατότητες που έχει η υπέρπυκνη στην Ελλά-







Στις ακραίες θερμοκρασίες της περσινής άνοιξης τα δέντρα έπαθαν τρομακτικό σοκ και εμφάνισαν καρκινώσεις. Ακολούθησε προσεκτικό κλάδεμα και σήμερα όλα ξαναδώσανε και βρίσκονται σε φάση δυνατής ανθοφορίας, σύμφωνα με τον κ. Χελιδώνη.

δα. Αν κατακτήσει δε και ξένες αγορές σύμφωνα με το σχεδιασμό του κ. Χελιδώνη θα αποτελεί ένδειξη ότι με όχημα μια ισπανική ποικιλία ο Έλληνας παραγωγός μπορεί να ανταγωνιστεί ελαιόλαδα της Ιβηρικής στις αγορές των εξαγωγών. Τα δέντρα της Άναξ εκτείνονται σε ελαιώνα 70 στρμ. φυτεμένο με 165 δέντρα/στρμ. και βρίσκονται κυρίως σε επικλινές έδαφος. Το εξαι-

Αν και ήρθε απο την Ισπανία η ποικιλία Arbequina δείχνει απόλυτα προσαρμοσμένη και ακμάζει σε υπέρπυκνη φύτευση στην περιοχή της Ξάνθης

ρετικά παρθένο αγουρέλαιο με φρουτώδες 5,1, πικάντικο 4,4 και πικρό 2,9 έχει αρώματα από ώριμα φρούτα και μπαχαρικά, αμύγδαλο, τροπικά φρούτα, φρεσκοκομμένο χορτάρι, αγγινάρα και τομάτα. «Οι οδύγιες του γεωπόνου ήταν να μαζεύουμε τον καρπό μπό μαύρο μισό πράσινο, όμως εγώ παράκουσα και τον μαζεύω όλο πράσινο. Το αποτέλεσμα είναι ότι το προϊόν έχει όλη την εκρηκτικότητα, εμφανίζει οξύτητα κάτω από 0.2 και διαθέτει πολύ υψηλές πολυφαι-

νόλες. Το κατώφλι του Κανονισμού προβλέπει ότι το ελαιόλαδο μπορεί να αποκτήσει ισχυρισμό υγείας είναι 250 mg/l και πέρυσι πετύχαμε 1000 mg/l», θα πει ο κ Χελιδώνης που κατά κύριο επάγγελμα είναι δικηγόρος.

Μπορεί να έχει εισαχθεί από την Ισπανία ωστόσο η Arbequina όπως εξηγήει ο κ Χελιδώνης είναι πλήρως προσαρμοσμένη και ακμάζει στην περιοχή της Ξάνθης. Αυτό μαρτυρά η παραγωγικότητα των δέντρων με τις παραγόμενες ποσότητες να διπλασιάζονται χρόνο με το χρόνο την τελευταία τετραετία που έχουν μπει στη φάση παραγωγής. Χαρακτηριστικό είναι επίσης ότι τα δέντρα που το 2020 παράγααν γύρω στους πέντε τόνους ελαιόλαδο δεν εμφανίζουν το φαινόμενο της παρενιαυτοφορίας. «Τα δέντρα δίνουν καρπό κάθε χρόνο, γεγονός που αποδίδω πέρα από τις σωστές καλλιεργητικές πρακτικές και στην επιτυχημένη προσαρμογή της ποικιλίας στην περιοχή», θα πει ο κ Χελιδώνης.

Η πιο σοβαρή απόφαση που έχει ίσως να πάρει ένας καλλιεργητής υπέρπυκνης αφορά στο κλάδεμα. Ο κ. Χελιδώνης στην αρχή του εγχειρήματος φρόντισε να ενημερωθεί και να μάθει από την εμπειρία άλλων καλλιεργητών, ώστε να αποφύ-



γει λάθη. «Είδαμε υπέρπυκνους ελαιώνες σε γόνιμα εδάφη που τα δέντρα είχαν εξαιρετικά ζωηρή ανάπτυξη κάτι που προκαλούσε χαρά στους καλλιεργητές. Υπήρχαν φυτείες που τον πρώτο χρόνο η κόμη έφτασε τα δύο μέτρα». Τελικά όμως όπως εξηγεί η ζωρότητα δεν είναι θετικό στοιχείο διότι το δέντρο ξεφεύγει γρήγορα και δημιουργεί ξύλινο κομμάτι εις βάρος της κόμης. «Μας ενδιαφέρει να έχουμε ένα δέντρο μικρών διαστάσεων το οποίο να έχει έντονη ανθοφορία και καρποφορία. Στόχος μας είναι από ένα μικρό δέντρο να πάρουμε ποσότητα ανάλογη με αυτή από μεγάλο δέντρο», θα πει ο κ. Χελιδώνης.

Άλλη κρίσιμη απόφαση που πήρε ο κ. Χελιδώνης ήταν να ακολουθήσει βιώσιμες ήπιες μεθόδους καλλιέργειας. Ο ίδιος εξηγεί ότι θα είχε εφαρμόσει βιολογική καλλιέργεια από τα πρώτα βήματα αλλά ανέβαλε την απόφασή του για να ακολουθήσει τις συμβουλές του γεωπόνου. Από τον έκτο χρόνο ξεκίνησε και σήμερα η εκμετάλλευση είναι σε μετάβαση προς βιολογική. Επιπλέον στα επικλινή εδάφη που βρίσκεται η πλειονότητα των δέντρων εφαρμόζεται ακαλλιέργεια. «Επίσης στο κτήμα δεν έχει χρησιμοποιηθεί ποτέ ζιζανιοκτόνο ενώ το χόρτο το κουρεύουμε με χλοοκοπτική και καταστροφέα» συμπληρώνει.

Περισσότερα από 25 χρόνια

Ο κ. Χελιδώνης αναμένει ότι ο κύκλος ζωής των δέντρων του θα ξεπεράσει την 25ετία που θεωρείται από ορισμένους ότι αποτελεί τον μέγιστο χρόνο ζωής της υπέρπυκνης. «Στην Ισπανία κάνουν ειδική διαχείριση για να προσαρμόσουν τα δέντρα και η καλλιέργεια γίνεται προς διευκόλυνση των μηχανημάτων. Εμείς αντίθετα κάνουμε ό,τι μπορούμε προς διευκόλυνση των δέντρων και νομίζω ότι η υπέρπυκνη μπορεί να έχει μεγαλύτερη διάρκεια ζωής στη δική μας περίπτωση», καταλήγει ίδιος.

Το εξαιρετικά παρθένο αγουρέλαιο Άναξ, που βραβεύθηκε στο Λονδίνο, έχει φρουτώδες 5,1, πικάντικο 4,4 και πικρό 2,9.



ΣΤΙΣ 15 ΙΟΥΝΙΟΥ

η απονομή των Kotinos 2022

Με την Ισπανία, την Πορτογαλία και την Ελλάδα να κατακτούν μια θέση στο υψηλότερο βήθρο του 7ου Διαγωνισμού Ποιότητας ΙΟΟC ΚΟΤΙΝΟΣ 2022, ολοκληρώθηκε η αξιολόγηση των εξαιρετικών παρθένων ελαιολάδων, που έλαβε χώρα στην Αθήνα 15 και 16 Απριλίου. Ο ΙΟΟC ΚΟΤΙΝΟΣ είναι ο μόνος διαγωνισμός αξιολόγησης ελαιολάδου στη χώρα μας, που γίνεται με τα αυστηρά κριτήρια του διεθνώς καταξιωμένου διαγωνισμού MARIO SOLINAS, του Διεθνούς Ελαιοκομικού Συμβουλίου. Σύμφωνα με ανακοίνωση της Λέσχης Φιλαίος τελετή απονομής θα λάβει χώρα στον Φιλοσοφικό Σύλλογο Παρνασσός την Τετάρτη 15 Ιουνίου στις 16.00 μ.μ.



ΚΑΙΝΟΤΟΜΕΣ ΙΔΕΕΣ ΚΑΙ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ

μέχρι τις 18 Ιουλίου για τον Olive Challenge 2022

Ο τρίτος Διαγωνισμός Καινοτομίας και Επιχειρηματικότητας, αποκλειστικά για τον ελαιοκομικό τομέα, Olive Challenge 2022, δέχεται μέχρι και τη Δευτέρα 18 Ιουλίου 2022 καινοτόμες ιδέες και προτάσεις από νέες και νέους κάθε ηλικίας (18 και άνω) που διεκδικούν τη διάκρισή τους και μια θέση στην επώαση. Κύριος στόχος του διαγωνισμού είναι η ανάπτυξη και η αναβάθμιση του ελαιοκομικού τομέα, μέσω της εισαγωγής της καινοτομίας, της βιώσιμης ανάπτυξης και της νεοφυούς επιχειρηματικότητας. Ενδεικτικά οι ιδέες - προτάσεις μπορούν να καλύπτουν θεματικές σχετικές με τις παρακάτω κατηγορίες: ■ Ελαιοκαλλιέργεια - Περιβάλλον ■ Ελαιοποίηση - Μεταποίηση ■ Υποδομή - Εξοπλισμός - Υλικά Συσκευασίας ■ Τυποποίηση - Διακίνηση ■ Marketing - Branding - Προβολή - Προώθηση ■ Εμπορία - Εξαγωγές ■ Εκπαίδευση στον ελαιοκομικό τομέα. Το χρονοδιάγραμμα του Διαγωνισμού προβλέπει την κατάθεση αιτήσεων συμμετοχής 4/5/2022-18/7/2022, την αξιολόγηση των προτάσεων 19/7 - 29/7/2022 και την επώαση 1/9/2022-15/12/2022.



ΠΑΡΕΝΙΑΥΤΟΦΟΡΙΑ

Αν υπήρχε οργανωμένη πολιτεία, κάποια υπεύθυνη αρχή θα επιχειρούσε κάποια στιγμή να μελετήσει, ποια είναι η ακτινογραφία του κλάδου της ελαιοκαλλιέργειας και δη αυτής που έχει κατεύθυνση την ελαιοπαραγωγή, ποιο είναι ακαθάριστο εγχώριο προϊόν που παράγει και πώς αυτό κατανέμεται μεταξύ των συντελεστών του.

ΝΑ ΚΑΤΑΛΑΒΟΥΜΕ δηλαδή κάποια στιγμή, τι εισόδημα αντιστοιχεί στους καλλιεργητές - παραγωγούς του προϊόντος, τι αποφέρει στους ελαιουργούς, τι αφήνει για τις επιχειρήσεις αγροτικών εφοδίων, τι μοιράζει στους μεταποιητές και στο χονδρεμπόριο, τι αφήνει για τις αλυσίδες λιανικής, τι λογίζει για τους μεταφορείς, τι εξασφαλίζει στους συμβούλους και στους πιστοποιητές, τι κομίζει για τις διαφημιστικές, τι σημασία έχει ακόμα και για τον ειδικό Τύπο.

ΟΦΕΙΛΩ να ομολογήσω πως δεν έχω στη διάθεσή μου αυτά τα στοιχεία, βλέπω ωστόσο καθαρά ποιοι είναι αυτοί που έχουν γίνει πλούσιοι, που αποκομίζουν δηλαδή κάθε χρόνο τεράστια ποσά από τη διαχείριση (κατά κάποιο τρόπο) του ελαιολάδου και ποιοι δεν έχουν σηκώσει κεφάλι και ζουν κάθε χρόνο με την προσμονή μιας καλύτερης χρονιάς, η οποία φυσικά δεν έρχεται.

ΣΤΗ ΔΕΥΤΕΡΗ κατηγορία, ανήκουν βέβαια οι παραγωγοί. Όσοι μάλιστα εξ αυτών επέλεξαν να μείνουν αυστηρά στην καλλιέργεια και την παραγωγή του προϊόντος, χωρίς κάποια συμμετοχή στα επόμενα στάδια της αλυσίδας αξίας, έχουν καεί. Όσα στρέμματα κι αν διαχειρίζονταν, όσο επιμελείς και αν υπήρξαν.



νώμα

τοπικά & ποιοτικά



Κάθε τόπος στον τόπο σου

με τη νέα σειρά τοπικών & ποιοτικών
προϊόντων Νώμα

Ανακάλυψε το εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο Χανίων Κρήτης Π.Γ.Ε.
και όλες τις αυθεντικές γεύσεις της Ελλάδας σε ένα κατάστημα Lidl.



εργαστήριο
γευσιγνωσίας
ελαιολάδου
καλαμάτας
Τ.Ε.Ι. ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ



Ελληνικό
Σήμα

Νώμα

Εξαιρετικό παρθένο
ελαιόλαδο Χανίων
Κρήτης Π.Γ.Ε.

750 ml

5,79€

1 kg - 7,72€

Μάθε περισσότερα εδώ:



lidl-hellas.gr





— ΓΕΩΡΓΟΥΔΗΣ ΑΕ —
**Οικογενειακή
 Παράδοση**
 από το 1897

Με ιστορία 125 χρόνων και βασικό γνώμονα την ανάπτυξη νέων καινοτόμων προϊόντων, την χρήση μηχανημάτων τελευταίας τεχνολογίας και την τήρηση αυστηρών προδιαγραφών ποιότητας και ασφάλειας, η ΓΕΩΡΓΟΥΔΗΣ Α.Ε. έχει καταφέρει να γίνει συνώνυμο της εξαιρετικής ελληνικής επιτραπέζιας ελιάς με εξαγωγές σε πάνω από 50 χώρες.

Parthenon®

since 1897



and growing...



ΓΕΩΡΓΟΥΔΗΣ Α.Ε.
 Β' ΒΙΠΕ, Βόλου
 τηλ: 24250 24025
 info@olives.gr

www.olives.gr