

ΤΕΥΧΟΣ 33 • 07-09/2022
Διαφέρει με την Agenda ή αυτοτελώς με 3 ευρώ
ISSN: 2453-8784

ελαίας

ΚΑΡΠΟΣ



XYLELLA

**Ο κίνδυνος
για την Ελλάδα
δεν έχει παρέλθει**



ΕΛΑΙΟΤΟΥΡΙΣΜΟΣ
ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΔΩΣΕΙ
ΝΕΟ ΠΟΗΜΑ ΣΤΗΝ
ΕΛΑΙΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ





— 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' ΒΙ.ΠΕ. Βόλου
 τηλ: 24250 24025
 info@olives.gr

www.olives.gr



34

ΕΛΑΙΟΤΟΥΡΙΣΜΟΣ

ΑΠΟ ΤΗ ΜΕΣΣΗΝΙΑ ΕΩΣ ΤΗ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗ ΚΑΙ ΑΠΟ ΤΗΝ ΚΡΗΤΗ ΕΩΣ ΤΗΝ ΚΕΦΑΛΟΝΙΑ Ο ΕΛΑΙΟΤΟΥΡΙΣΜΟΣ ΠΡΟΒΑΛΛΕΙ ΩΣ ΤΟ NEXT BEST THING ΤΟΥ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ

10

ΣΥΜΒΟΛΑΙΑΚΗ

ΠΡΟΣ ΤΗ ΣΥΜΒΟΛΑΙΑΚΗ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΒΑΔΙΖΕΙ Ο ΕΓΧΩΡΙΟΣ ΕΛΑΙΩΝΑΣ

14

ΧΥΛΕΛΛΑ

ΤΟ ΕΛΑΙΑΣ ΚΑΡΠΟΣ ΤΑΞΙΔΕΥΕΙ ΣΤΗΝ ΑΠΟΥΛΙΑ

16

ΝΕΑ ΚΑΠ

ΧΩΡΙΣ ΠΛΑΝΟ Ο ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΕΛΑΙΩΝΑΣ ΤΗΝ ΩΡΑ ΠΟΥ ΙΤΑΛΟΙ ΚΑΙ ΙΣΠΑΝΟΙ ΣΧΕΔΙΑΖΟΥΝ ΕΝΙΣΧΥΣΕΙΣ

17

ΓΕΩΡΓΙΑ ΑΚΡΙΒΕΙΑΣ

ΝΕΟ ΜΟΝΤΕΛΟ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΛΑΙΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ



46

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ΣΤΟ ΗΡΑΚΛΕΙΟ

Επιμονή και ένταση στη λεπτομέρεια σε κάθε στάδιο της παραγωγικής διαδικασίας



28

ΑΓΟΡΑ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑΣ ΕΛΙΑΣ

Με χαμηλά αποθέματα και πολύ καλή πρόβλεψη για τη νέα παραγωγή μπαίνει στη νέα σεζόν η πράσινη ελιά Χαλκιδικής



22

ΣΕ ΚΙΝΗΣΗ ΞΑΝΑ Η ΑΓΟΡΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

Ψάχνουν ελληνικά ελαιόλαδα μεγάλοι παίχτες του εξωτερικού με κερδισμένη τη Μεσσηνία που δίνει 3,75 ευρώ το κιλό στην Ιταλία

22

ΠΡΟΒΛΕΨΗ ΚΟΜΙΣΙΟΝ

Ενίσχυση τιμών ελαιολάδου λόγω χαμηλών αποθεμάτων και μειωμένης επερχόμενης σοδειάς βλέπει η Κομισιόν

42

ΕΝΤΑΣΗ ΣΤΗ ΓΕΥΣΗ ΜΕ ΧΟΝΔΡΟΛΙΑ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ

Λαμπερό πρασινοκίτρινο χρώμα και υψηλή συγκέντρωση σε πολυφαινόλες



30

ΜΑΝΩΛΗΣ ΚΑΡΠΑΔΑΚΗΣ ΕΦ΄ ΟΛΗΣ ΤΗΣ ΥΛΗΣ

Δεν έχουν ακόμη φανεί οι ευεργετικές επιπτώσεις της πανδημίας στην οικονομία του ελαιολάδου, σύμφωνα με τον αντιπρόεδρο του Συνδέσμου Εξαγωγέων Κρήτης (ΣΕΚ) και παράλληλα Διευθυντή Καινοτομίας Ελαιολάδου στο Terra Creta brand της Μέλισσα Κίκιζας.



Μανώλης Καρπαδάκης

18

ΕΛΙΑ ΚΑΛΑΜΩΝ

ΚΑΛΑΜΑΤΑ OLIVES ΓΙΑ ΟΛΟΥΣ ΛΕΕΙ Ο ΓΕΩΡΓΑΝΤΑΣ

19

ΣΤΟ ΕΛΕΟΣ

ΤΗΣ ΦΩΤΙΑΣ Ο ΙΣΤΟΡΙΚΟΣ ΕΛΑΙΩΝΑΣ ΤΗΣ ΑΜΦΙΣΣΑΣ

20

OLIVE CHALLENGE

ΠΑΡΑΤΑΣΗ ΕΩΣ 12 ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΥ ΓΙΑ ΤΙΣ ΑΙΤΗΣΕΙΣ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ

48

ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ

ΓΕΜΙΣΕ ΔΑΚΟ ΦΕΤΟΣ Ο ΕΛΑΙΩΝΑΣ, ΕΠΕΜΒΑΣΗ ΠΡΙΝ ΓΙΝΕΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ Η ΖΗΜΙΑ

50

ΑΕΣ ΣΤΥΨΗΣ

ΝΕΑ ΠΙΝΟΗ ΣΤΟ ΡΑΦΙΝΑΡΙΣΜΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ



LOCALLY GROWN, GLOBALLY LOVED!



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 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 εξελιξή 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 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 ιδιωματική 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: alivexport@intercomm.gr



www.intercomm.gr

EDITORIAL



Tην ώρα που το ελαιόλαδο κερδίζει έδαφος στις διεθνείς αγορές κατοχυρώνοντας την εκτίμηση της παγκόσμιας κοινωνίας για τις ευεργετικές του ιδιότητες, η εξέλιξη αυτή δείχνει να μην αποτυπώνεται, τουλάχιστον με τον ίδιο τρόπο, στις απολαβές του παραγωγού. Θα μπορούσε να πει κανείς ότι τα τελευταία χρόνια τουλάχιστον, οι παραγωγοί ελαιόλαδου και ειδικά οι Έλληνες στη συντριπτική τους πλειοψηφία δείχνουν να χάνουν την ψυχική επαφή με το προϊόν κι αυτό γιατί η πρόσσος βαίνει μειούμενη, ενώ οι αβεβαιότητες γιγαντώνονται. Για τις παλιότερες γενιές ελαιοκαλλιεργητών, το extra παρθένο ελαιόλαδο αποτελούσε αδιαμφισβήτητη αξία, ενώ οι δομές μέσα από τις οποίες υποστηριζόταν η όλη διαδικασία καλλιεργητικής φροντίδας, συγκομιδής και επεξεργασίας του καρπού, συντηρούσαν μια στενή και άμεση σχέση του παραγωγού με τους υπόλοιπους κρίκους της αλυσίδας αξίας. Τόσο οι τοπικοί συνεταιρισμοί, όσο και οι μεγαλύτερες Ενώσεις, αναδείκνυαν τον παραγωγό σε κυρίαρχο της όλης υπόθεσης εξασφαλίζοντάς του στο τέλος της ημέρας την αίσθηση ότι εισέπραξε το καλύτερο σε σχέση μ' αυτό που μπορούσε να του δώσει η αγορά. Σίγουρα, δεν διεκδικούσαν όλοι οι συνεταιρισμοί και όλες οι Ενώσεις την αριστεία σε επίπεδο management, ωστόσο είχαν τον τρόπο να διατηρούν ζεστή τη σχέση με τα μέλη τους και να προάγουν την έννοια της συντροφικότητας που περιόριζε τις αβεβαιότητες και την ανασφάλεια. Σήμερα θα μπορούσε να πει κανείς ότι... η μπάλα δείχνει να έχει χαθεί. Οι ελαιοκαλλιεργητές δεν αισθάνονται ότι απολαμβάνουν τον κόπο της προσπάθειάς τους, το μικρό σχετικά εύρος τιμών διεθνώς δεν τους βοηθάει να κυνηγήσουν το κάτι παραπάνω, ενώ τα αυξημένα καλλιεργητικά κόστη τους αποθαρρύνουν από την ανάληψη ρίσκου. Δεν είναι τυχαίο το γεγονός ότι φέτος, μια χρονιά κατά τη διάρκεια της οποίας οι καιρικές συνθήκες δείχνουν ευνοϊκές, οι ανησυχίες για την ποιότητα του παραγόμενου προϊόντος μοιάζουν μεγάλες. Οι τιμές παραγωγού δεν ακολούθησαν την άνοδο στα κόστη, ενώ τα περιθώρια από πλευράς ρευστότητας δεν ήταν τέτοια που να επιτρέπουν μια γενναία διαχείριση από πλευράς τεχνικής φροντίδας, με στόχο την αναζήτηση θέσης σε μια premium αγορά η οποία θα μπορούσε να πληρώσει αυτή τη διαφορά. Κι όλα αυτά την ώρα που η Xylella παραμένει μια μεγάλη απειλή για το μέλλον της ελαιοκαλλιέργειας και στην Ελλάδα (μετά τη γνωστή εικόνα της Ιταλίας), η κλιματική αλλαγή μεγαλώνει κάθε χρόνο το ρίσκο και οι δομές της αγοράς δεν είναι τέτοιες που να εξασφαλίζουν μια δίκαιη κατανομή της υπεραξίας γύρω από το προϊόν του ελαιολάδου.

ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΝΑΓΟΣ
Εκδότης Διευθυντής

ΤΑ ΤΕΛΕΥΤΑΙΑ ΧΡΟΝΙΑ ΟΙ ΕΛΛΗΝΕΣ ΠΑΡΑΓΩΓΟΙ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΔΕΙΧΝΟΥΝ ΝΑ ΧΑΝΟΥΝ ΟΛΟ ΚΑΙ ΠΙΟ ΠΟΛΥ ΤΗΝ ΨΥΧΙΚΗ ΕΠΑΦΗ ΤΟΥΣ ΜΕ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ

ελαιας
ΚΑΡΠΟΣ

ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ

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

ΕΚΔΟΤΗΣ/

ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ/ΒΑΣΙΚΟΣ

ΜΕΤΟΧΟΣ/ΝΟΜΙΜΟΣ

ΕΚΠΡΟΣΩΠΟΣ

Γιάννης Παναγός

ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

ΣΥΝΤΑΞΗΣ

Μαρία Γιουρουκέλη

ΓΡΑΦΟΥΝ

Πέτρος Γκόγκος
Σοφία Σπύρου
Γιώργος Κοντονής
Λεωνίδα Λιάμης
Γιώργος Λαμπίρης

ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ

ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

Παναγιώτης Αραβαντινός

ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ

Ειρήνη Βλάχου
Σταύρος Κοντός

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟ

Φανή Παπαπετροπούλου
Σπύρος Αλεξίου

ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Χαρά Οικονόμου

ΔΙΑΝΟΜΗ

ΑΡΓΟΣ Α.Ε.

ΕΚΤΥΠΩΣΗ/

ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ

NONSTOP

ελαιας
ΚΑΡΠΟΣ

Ειδική έκδοση για την ελαιοκομία
και τις αγορές ελιάς και ελαιολάδου



LEVANTES FAMILY FARM

FROM OUR FAMILY
TO YOURS

Meet our 2022 gold winners



ΑΠΟΨΗ

Είσαι για το πανηγύρι;

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



ΤΟΥ ΛΑΖΑΡΟΥ ΓΑΤΣΕΛΟΥ

Κατά καιρούς παρουσιάζονται μοναδικές ευκαιρίες ανάδειξης ενός προϊόντος. Ως μοναδικές αποκαλύπτονται μόνο σε όσους είναι πραγματικά ανοιχτόμυαλοι.

Προ λίγων ημερών βρέθηκα για λίγες ημέρες στο νησί της Σαντορίνης για επαγγελματικούς λόγους. Ανάμεσα στις υποχρεώσεις μου ήταν και μία σειρά γευμάτων σε διαφορετικά

Στην εστίαση κάθε πιάτο μπορεί να συνοδευτεί από ελαιόλαδο που ξεκλειδώνει ένα νέο γευστικό ορίζοντα

εστιατόρια του νησιού. Θα μπορούσε να τα περιγράψει κάποιος και ως τα επίσημα γεύματα προς τους προσκεκλημένους. Δίχως δεύτερη σκέψη μπορώ να ομολογήσω πως το επίπεδο των εδεσμάτων και συνολικά των εμπειριών φιλοξενίας στους χώρους εστίασης ήταν διεθνές και ιδιαίτερα υψηλό. Ανάμεσα στα σημεία που επισκέφθηκα θα ήθελα να μοιραστώ την εμπειρία μου από το «Πανηγύρι, Panigyri festival food». Πρόκειται για ένα εστιατόριο-



ταβέρνα που προβάλλει με σύγχρονη οπτική κι αυθεντικότητα τη νησιώτικη τοπική παράδοση. Με περηφάνεια κάποιος θα περιέγραφε την εμπειρία του «πανηγυριώτικου» φαγητού καθώς εκεί σπίνεται ένα γαϊτανάκι από καλοφτιαγμένα πιάτα, δοσμένα αυτούσια ή με μια μεταμοντέρνα έκφραση, που οδηγεί σε όμορφα ταιριάσματα υλικών, χωρίς να διαστρεβλώνει τον πυρήνα.

Βασικοί παράγοντες στην επιτυχία την συνολικής απόδοσης και κατ' επέκταση της εμπειρίας φιλοξενίας είναι τα αυθεντικά υλικά από τη Σαντορινιά γη και άλλα κυκλαδίτικα νησιά, η βαθιά γνώση των ανθρώπων που συμμετέχουν και αναμφίβολα η διάθεση για εξωστρέφεια και φιλοξενία. Έτσι, η αγάπη και οι γνώσεις τους γύρω από το ποιοτικό κι επώνυμο ελαιόλαδο έχουν μετασηματιστεί σε λίστα επιλογών για τους επισκέπτες την οποία επικοινωνεί και διαχειρίζεται εξειδικευμένο στέλεχος «olive oil sommelier». Αν και βρίσκω τον δανεισμένο όρο περιγραφής επαγγέλματος εξαιρετικά αδόκιμο, η εμπειρία του να δοκιμάζει επιπλέον και διαφορετικά ελαιόλαδα στα γλυκά εδέσματα αποτελεί τουλάχιστον ένα φωτεινό παράδειγμα για το μέλλον.

5

ΗΠΕΙΡΟΙ
ΚΑΛΛΙΕΡΓΟΥΝ
ΕΛΑΙΟΔΕΝΤΡΑ

3.098

ΤΟΝΟΙ ΕΙΝΑΙ
Η ΠΑΡΑΓΩΓΗ
ΤΟ 2021/2022

2,9%

ΑΥΞΗΣΗ
ΣΕ ΣΧΕΣΗ ΜΕ
ΤΟ 2020/2021



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



OLEA
Γ. ΚΩΣΤΕΛΕΝΟΣ ΦΥΤΩΡΙΑ

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

Εγχώριος ελαιώνας Στο δρόμο της συμβολαιακής

Αν και οι προσπάθειες συμβολαιακής στον τομέα του ελαιολάδου δεν ανταποκρίνονται στα μεγέθη της αντίστοιχης πρακτικής σε καλλιέργειες όπως τα σιτηρά, εντούτοις αποτελούν μια σταθερά αυξανόμενη τάση

ΤΟΥ ΠΕΤΡΟΥ ΓΚΟΓΚΟΥ - ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

Προς την συμβολαιακή καλλιέργεια δείχνει ότι οδεύει ο εγχώριος ελαιώνας, σε μια συνθήκη που φέρνουν οι ανάγκες για ποιοτική πρώτη ύλη των ανερχόμενων τυποποιητών οι οποίοι βλέπουν τη ζήτηση για τα ελαιόλαδά τους να μεγαλώνει. Την ίδια συνθήκη αναζητούν και οι μεθοδικοί παραγωγοί, σε μια αποστροφή από τη μεταβλητότητα των τιμών που πληρώνει το ελεύθερο εμπόριο που τιμολογεί με χαρακτηριστική μετριότητα το ζήλο των καλλιεργητών στον ελαιώνα.

Αν και στην πλειονότητά τους, οι νέες συνεργασίες που «κλείνονται» σε ιδιωτικά ελαιοτριβεία με premium ετικέτες ή σε εμφιαλωτήρια φρέσκων προσπαθειών στο πεδίο του ποιοτικού έξτρα παρθένου ελαιολάδου, δεν εμπίπτουν στα στενά περιθώρια της συμβολαιακής καλλιέργειας, η τάση είναι εμφανής.

Τα παραδείγματα είναι αρκετά και καλύπτουν όλη την επικράτεια, από την Κρήτη στη Μεσσηνία, την Κεντρική Ελλάδα και τις νέες ζώνες ποιοτικού ελαιολάδου που σπίνονται στη Μακεδονία και την Ήπειρο.

ΤΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΣΤΟΝ ΚΟΣΜΟ



3-4%

Μερίδιο
τυποποιημένου



7-8%

Μερίδιο
παραγωγής



250.000

τόνοι εγχώρια
παραγωγή



10-40%

Υψηλότερη τιμή
συμβολαίου



Σαφείς κατευθύνσεις ως προς τα καλλιεργητικά πρότυπα, μια συμφωνημένη δίκαιη τιμή και η εσωτερική ικανοποίηση της αναγνώρισης στο ράφι των συλλογικών προσπάθειών παραγωγού και τυποποιητή δίνουν το κίνητρο. Αν υπάρχει ένας σύντομος και ασφαλής τρόπος ώστε να μεγαλώσουν τα μεγέθη του συσκευασμένου ελληνικού ελαιολάδου, αυτός θα ήταν η συμβολογική εξηγούν στελέχη της αγοράς που μέχρι ένα βαθμό έχουν εμπλακεί σε μια τέτοια σχέση. Τις περισσότερες φορές, ο ίδιος ο τυποποιητής είναι και παραγωγός και αναζητά



Αν υπάρχει ένας τρόπος να μεγαλώσουν τα μεγέθη του τυποποιημένου ελληνικού ελαιολάδου, αυτός είναι η συμβολογική

σε γειτονικά κτήματα αξιόπιστους συνεργάτες. Η εναλλακτική είναι περισσότερο συμφέρουσα από την επέκταση των επιχειρήσεων μέσα από την εξαγορά νέων αγροτεμαχίων, ενώ παράλληλα επιτρέπει στις εταιρείες να εστιάσουν στο κομμάτι της ανάπτυξης, είτε αυτό συνεπάγεται χρονοβόρες εμπορικές επαφές, είτε συμμετοχή σε εκθέσεις, ηλεκτρονικές πωλήσεις και στην βελτίωση του brand εν γένει.

«Ο κόσμος αγοράζει brands» θα πει από την πλευρά του Κώστας Τασιάς, που με όχημα το ελαιόλαδο Αυλίας, βρίσκεται ήδη στις διεθνείς αγορές, με τον ίδιο να διαχειρίζεται μόλις 10 στρέμματα. Για τη μικρή εταιρεία από την Αυλίδα, οι επίσιες ανάγκες ανέρχονται σε 8 περίπου τόνους έξτρα παρθένου, εκ των οποίων οι 4 μόνο παράγονται σε ιδιόκτητα κτήματα. Οι συνεργασίες που έχει αναπτύξει ο Κώστας Τασιάς,

δεν ανταποκρίνονται στα μεγέθη που εμφανίζει η πρακτική της συμβολογικής καλλιέργειας στην περίπτωση σιτηρών (σκληρό σιτάρι για ζυμαρικά, κριθάρι για βύνη) ή κηπευτικών. Ούτε διέπονται από κάποιο θεσμικό πλαίσιο. «Βρίσκω ανθρώπους με τους οποίους μπορούμε να συνηγορήσουμε και από εκεί και πέρα αναλαμβάνει το συντονισμό ο γεωπόνος μας. Ως προς την τιμή, συναντιόμαστε στη μέση από αυτό που θα πλήρωνα στο ελαιοτριβείο για να εφοδιαστώ ελαιόλαδο και από αυτό που πληρώνεται από τον ελαιοτριβέα ο παραγωγός. Αν δηλαδή το ελαιοτριβείο πουλάει ελαιόλαδο με 4,00 ευρώ σε μένα, σημαίνει ότι το αγόρασε από τον παραγωγό με 3,50 ευρώ. Οπότε η συμφωνία που κάνω με τον παραγωγό είναι στα 3,75 ευρώ» θα πει ο συνομιλητής μας δίνοντας ένα παράδειγμα. Αντίστοιχη είναι και η περίπτωση του Βασίλη Κανάτα από τους Δελφούς με το ιδιαίτερα γευστικό ελαιόλαδο από ποικιλία Αμφίσις, Mer des Oliviers de Delphes. Καθώς το brand του αναπτυσσόταν, έστησε γύρω του μια άτυπη ομάδα παραγωγών, οι οποίοι τον εφοδιάζουν με πρώτη ύλη για τα ελαιολάδα του όσο η ζήτηση για αυτά είδε να αυξάνεται κλιμακωτά υπερβαίνοντας πλέον τους 20 τόνους, ποσότητα για την οποία δεν αρκούσαν τα κτήματά του.

Ο Βασίλης Κανάτας που παράγει έξτρα παρθένο ελαιόλαδο στην «θάλασσα» από ελιές κάτω από τους Δελφούς έχει στήσει γύρω του μια ομάδα παραγωγών για να καλύψει τις ανάγκες της ζήτησης.



Ο Grand Cru ελαιώνας της Κρήτης

Τα παραπάνω παραδείγματα, δεν εμπίπτουν ωστόσο στο πλαίσιο της συμβολογικής, το οποίο από φέτος προμοδοτείται εξασφαλίζοντας 50% έκπτωση φόρου εισοδήματος σε παραγωγούς. Τέτοια είναι η περίπτωση των μεθοδικών παραγωγών από τα χωριά κάτω από τα Αστερούσια Όρη στην Κρήτη. Οι παραγωγοί της «Φαμελιάς» σε μια πολυετή συνεργασία με την Terra Creta πέτυχαν διάκριση της χώρας στον διαγωνισμό ελαιολάδου Mario Solinas, έπειτα από 13 χρόνια απουσίας.



SIVANTO
prime

ΕΞΕΛΙΞΗ σε Αρμονία με τη Φύση



ΠΡΟΣΟΧΗ ΣΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ.
Πριν τη χρήση διαβάστε τις προειδοποιητικές φράσεις και τα σύμβολα που αναγράφονται στην ετικέτα.

ΤΑ ΦΥΤΟΠΡΟΣΤΑΤΕΥΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ ΜΕ ΑΣΦΑΛΗ ΤΡΟΠΟ. ΝΑ ΔΙΑΒΑΖΕΤΕ ΠΑΝΤΑ ΤΗΝ ΕΤΙΚΕΤΑ ΚΑΙ ΤΙΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ.

Bayer Ελλάς ΑΒΕΕ
Τομέας Επιστήμης Γεωργίας
Σιροού 18-20, 15125 Μαρούσι
Τηλ: 210 6166000

www.cropscience.bayer.gr
www.sivanto.bayer.com



XYLELLA FASTIDIOSA

ΑΠΟΛΙΘΩΜΕΝΟΣ ΕΛΑΙΩΝΑΣ



Μάρτυρας της εικόνας καταστροφής που έχει προκαλέσει η *Xylella* στον ελαιώνα της Απουλίας το Ελαιάς Καρπός, που ταξίδεψε στην Ιταλία

Απολιθωμένα ελαιόδεντρα μέχρι τον ορίζοντα και το μάτι να αναζητά απελπισμένα μια σκιά μέσα στον εξαντλητικό καύσωνα του Ιουλίου. Ένα πέραςμα από τον κάποτε πιο εμβληματικό ελαιώνα της Ευρώπης, χτυπημένο ανεπανόρθωτα από την *Xylella fastidiosa* προκαλεί αγωνία. Το Ελαιάς Καρπός βρέθηκε στην Απουλία για να εξετάσει ιδίως όμασι τον μεγαλύτερο ίσως εχθρό της ελιάς. Η εικόνα αποθαρρυντική. Η έκταση της καταστροφής, η ταχύτητα με την οποία κινήθηκε η ασθένεια ανάμεσα στα δέντρα, δύσκολα την επεξεργάζεται ο ανθρώπινος νους. Χειρότερο ίσως και από πυρκαγιά, μιας και μέσα σε λίγους μόλις μήνες, η γη ανακτά δυνάμεις και το πράσινο σκάει μέσα από το γκριζαρισμένο έδαφος και η γη είναι έτοιμη να υποδεχθεί νέα δεντράκια. Στην περίπτωση της *Xylella* όμως, το βακτήριο εξακολουθεί να παραμονεύει στα δύσκολα ελεγχόμενα έντομα-ξενιστές του, για να ξεράνει από μέσα προς τα έξω κάθε νέα προσπάθεια.



Μια ασθένεια που θα έρθει στην Ελλάδα

ΤΟΥ ΓΙΩΡΓΟΥ Δ. ΚΩΣΤΕΛΕΝΟΥ*

Η *Xylella fastidiosa* (Xf) είναι ένα φυτοπαθογόνο βακτήριο της αμερικανικής ηπείρου που μπορεί να προσβάλλει τις ελιές μέχρι πλήρους καταστροφής. Πρωτοεμφανίστηκε στη Νότια Ιταλία στην περιοχή της Απουλίας τον Οκτώβριο του 2013 και θεωρείται εξαιρετικά μεγάλης οικονομικής σημασίας για όλες τις ελαιοκομικές περιοχές του κόσμου.

I. Βασικές παραδοχές

- Η Xf δεν έχει εμφανιστεί μέχρι τώρα σε καμία περιοχή της Ελλάδας.
- Δεν έχουν βρεθεί ακόμα τρόποι για την αποτελεσματική αντιμετώπιση της Xf.
- Δεν μπορούν να απαγορευτούν στην Ελλάδα οι νόμιμες εισαγωγές φυτών από χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης.
- Το μεγαλύτερο μέρος του εγχώριου ελληνικού γενετικού υλικού - ποικιλιών ελιάς δεν έχει καταγραφεί, με αποτέλεσμα να μην γνωρίζουμε ούτε τι έχουμε, ούτε πόσο αυτό αντέχει στα παθογόνα.

II. Χαρακτηριστικά της *X. fastidiosa*

- Η Xf είναι βακτήριο που προσβάλλει τα αγγεία των φυτών, δηλαδή βρίσκεται καλά προστατευμένη μέσα στους ιστούς των φυτών.
- Στη μετάδοση της ασθένειας συμβάλλουν καθοριστικά διάφορα είδη από μικρά «τζιτζικάκια», δηλαδή έντομα με στοματικά μόρια μυζητικού τύπου που ρουφούν χυμούς και τη μεταδίδουν από δένδρο σε δένδρο και από φυτό σε φυτό.
- Η μετάδοση της ασθένειας σε μεγάλες αποστάσεις γίνεται κυρίως με μολυσμένο πολλαπλασιαστικό υλικό.
- Εκτός από την ελιά η Xf προσβάλλει και πάρα πολλά είδη, καρποφόρα δένδρα, καλλωπιστικά φυτά και περισσότερα από 250 αυτοφυή φυτά.
- Από τις μέχρι τώρα έρευνες, που κυ-

ρίως διεξάγονται από Ιταλούς, έχει διαπιστωθεί ότι υπάρχουν κάποιες ανεκτικές ποικιλίες ελιάς όπως π.χ. η *Lessino*, καμία όμως άνοση.

- Από μελέτες επίσης των Ιταλών σε ελληνικές ποικιλίες ελιάς προκύπτει δυστυχώς ότι οι ποικιλίες «Κορωνέικη» και «Καλαμών» είναι πολύ ευαίσθητες στην Xf.
- Τα συμπτώματα της Xf στην ελιά μοιάζουν και με συμπτώματα από άλλες αιτίες.

III. Μέτρα που πρέπει να ληφθούν για την πρόληψη εισόδου της *X. fastidiosa* και τον άμεσο εντοπισμό της

- Ενοποίηση όλων των φυτωριακών αδειών (ΥΠΑΑΤ και ΥΠΙΕΝ) κάτω από μία εποπτική αρχή και την ανάρτησή τους σε μία πλατφόρμα ώστε να είναι εύκολος ο εντοπισμός όσων διαθέτουν φυτωριακές άδειες και το είδος αυτών.
 - Προσαρμογή των φυτωριακών αδειών σε τρεις κατηγορίες έχοντας ως κριτήριο τη δραστηριότητα που αυτά έχουν και όχι τα είδη των φυτών που παράγουν.
 - Θέσπιση αυστηρών προδιαγραφών για τη λειτουργία κάθε μίας κατηγορίας φυτωριακής άδειας.
 - Ενημέρωση των φυτωριούχων και των γεωπόνων τους σε θέματα Xf και έκδοση «πιστοποιητικών επιμόρφωσης» σε όλους όσους επιμορφώνονται.
 - Εντατικοποίηση των επισκοπήσεων από τις φυτοϋγειονομικές υπηρεσίες.
- Εν κατακλείδι** η Xf θέλει ιδιαίτερη προσοχή γιατί μπορεί να αλλάξει όχι μόνο τον ελληνικό αλλά και τον παγκόσμιο χάρτη της ελαιοκομίας.

*Γεωπόνου (ΦΠ) ΑΠΘ & ερευνητή



ΚΑΥΣΩΝΑΣ

**ΛΥΓΙΖΟΥΝ ΤΑ ΚΛΑΔΙΑ
ΣΤΟΝ ΕΛΑΙΩΝΑ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΗΣ**

■ Απανωτά κύματα καύσωνα στα μέσα Ιουλίου, τα οποία διαδέχτηκαν μια επίμονη ξηρασία που ταλαιπώρησε τους ελαιώνες σε Ιταλία και Ισπανία, έρχονται να κόψουν τις προσδοκίες για την επερχόμενη χρονιά αλλά και δοκιμάσουν τις αντοχές των δέντρων και των καλλιεργητών τους. Η Ευρώπη βρίσκεται εν μέσω ενός εκ των πιο θερμών καλοκαιριών στην ιστορία, περιγράφουν τίτλοι ειδήσεων που κάνουν το γύρο του διαδικτύου, σε μια κατάσταση με ανυπολόγιστες συνέπειες για την αγροτική παραγωγή. Μάλιστα τα πράγματα θα μπορούσαν να χειροτερεύσουν στην περίπτωση της ελαιοκαλλιέργειας, αφού τα μετεωρολογικά μοντέλα δίνουν πολλές πιθανότητες στην διαδοχή του θερμού Ιουλίου από έναν βροχερό Αύγουστο, κάτι που συνεπάγεται νέες περιπέτειες για τα ελαιόδεντρα, με το γλοιοσπόριο και τον δάκο να караδοκούν.

Στη σημερινή εικόνα, στην παραγωγική ζώνη που αναπτύσσεται παράλληλα στον Πάδο ποταμό, έχει καταγραφεί ελάχιστη ή καθόλου βροχή τις τελευταίες 200 ημέρες. Το Zibello, ένα φορτηγό που βυθίστηκε κατά τη διάρκεια του Β' Παγκοσμίου Πολέμου, έχει ξεπροβάλει από τα νερά ενώ η κυβέρνηση της χώρας έχει κηρύξει κατάσταση έκτακτης ανάγκης σε μεγάλο μέρος του Βορρά.



ΝΕΑ

ΕΛΑΙΑΣ

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΠΕΤΡΟΣ ΓΚΟΓΚΟΣ



Stefano Patuanelli,
υπουργός
Γεωργίας
Ιταλίας

ΧΩΡΙΣ ΘΕΣΗ Ο ΕΓΧΩΡΙΟΣ ΕΛΑΙΩΝΑΣ ΣΤΗ ΝΕΑ ΚΑΠ ΤΗΝ ΩΡΑ ΠΟΥ ΙΤΑΛΟΙ ΚΑΙ ΙΣΠΑΝΟΙ ΣΧΕΔΙΑΖΟΥΝ ΕΝΙΣΧΥΣΕΙΣ

■ Προβληματίζουν έντονα τον κλάδο της ελαιοκαλλιέργειας οι νέες ισορροπίες που διαμορφώνονται στο πεδίο των κοινοτικών ενισχύσεων, αφού μέχρι στιγμής στο ελληνικό στρατηγικό σχέδιο της νέας ΚΑΠ δεν υπάρχει κάποια στοχευμένη παρέμβαση για τον τομέα, σε αντίθεση με τον προγραμματισμό που έχουν κάνει ανταγωνίστριες χώρες, όπως η Ιταλία και η Ισπανία. Σε νέα επιστολή του ΣΕΔΗΚ προς την ηγεσία του υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης, γίνεται αναφορά στην κατάσταση αυτή, που θέλει την Ισπανία να βγάζει συνδεδεμένη ενίσχυση για τους παραδοσιακούς της ελαιώνες, κάτι το οποίο εφαρμόζει και η

Ιταλία στο σύνολο του ελαιώνα της, ήδη από την προηγούμενη ΚΑΠ που λήγει σε μερικούς μήνες. Σημειώνεται πάντως, ότι βάσει του προγραμματισμού και των προτεραιοτήτων που υπάρχουν αυτή τη στιγμή, δύσκολα θα υπάρξει σε πρώτη φάση κάποια τροποποίηση και παρέμβαση. «Στην ενέργειά μας αυτή προβαίνουμε διαπιστώνοντας ότι αντίθετα με την Ελλάδα, άλλες ελαιοπαραγωγικές χώρες της ΕΕ όπως η Ιταλία και η Ισπανία έχουν περιλάβει στα στρατηγικά τους σχέδια σημαντικές προβλέψεις για την θεραπεία και αποκατάσταση διαφόρων τομέων της ελαιοκαλλιέργειας» αναφέρει ο ΣΕΔΗΚ στην επιστολή του.



ΤΟ 1/3 ΤΩΝ ΙΤΑΛΩΝ ΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΕΓΚΑΤΕΛΕΙΨΑΝ ΤΗΝ ΠΕΡΑΣΜΕΝΗ ΔΕΚΑΕΤΙΑ

■ Συρρίκνωση κατά 11,3% εμφανίζει η ιταλική ελαιώνας συγκριτικά με την έκταση που καταλάμβανε το 2010 σύμφωνα με έκθεση της ιταλικής στατιστικής αρχής, η οποία αποτυπώνει πως μαζί με τη μείωση των εκτάσεων, μειώθηκαν κατά 30% και οι εκμεταλλεύσεις που δραστηριοποιούνται στην ελαιοκαλλιέργεια. Από 900.000 ελαιοπαραγωγούς το 2010, οι ενεργείς φέτος είναι λιγότεροι από 600.000 σύμφωνα με την ίδια μελέτη, η οποία επικαλείται το διεθνή ανταγωνισμό και τη μειωμένη κερδοφορία των μικρών εκμεταλλεύσεων ως αιτία της αλλαγής.

ΜΟΝΤΕΛΟ ΓΕΩΡΓΙΑΣ ΑΚΡΙΒΕΙΑΣ ΣΤΗΝ ΕΛΑΙΟΚΑΛΙΕΡΓΕΙΑ

ΣΥΜΒΟΥΛΕΥΤΙΚΗ, ΛΙΠΑΝΣΗ, ΦΥΤΟΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΚΑΙ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΑΠΟ ΤΟ ΕΡΓΟ «ΟΡΟΡΑ»

Τη δυνατότητα να εξορθολογίσουν τη διαχείριση των ελαιώνων τους και να αναβαθμίσουν το προϊόν τους στο άμεσο μέλλον έδωσε το διετές πρόγραμμα συμβουλευτικής, λίπανσης, φυτοπροστασίας και αξιολόγησης της ποιότητας του προϊόντος, με όρους γεωργίας ακριβείας, Ορορα, στο οποίο εντάχθηκαν 113 ελαιώνες, έκτασης 1.641 στρεμμάτων, στους νομούς Αιτωλοακαρνανίας και Ηλείας. Το έργο διήρκεσε από τον Απρίλιο του 2019 έως τον Δεκέμβριο του 2021 και συντονίστηκε από την Οικοανάπτυξη Α.Ε. σε συνεργασία με το Εργαστήριο Εδαφολογίας του Πανεπιστημίου Πατρών. Σχεδιάζοντας αρχικά μια δυναμική γεωβάση δεδομένων, η διεπιστημονική ερευνητική ομάδα κατάφερε να στείλει σε πραγματι-

κό χρόνο στους παραγωγούς ψηφιακούς χάρτες συμβουλευτικής λίπανσης στα κινητά τους, με βάση εδαφολογικά δείγματα. Επιπροσθέτως, χαρτογραφήθηκαν και οι ανάγκες σε αρδευτικό νερό. Παράλληλα, αναπτύχθηκαν δραστηριότητες φυτοπροστασίας, με την τοποθέτηση και συστηματική παρακολούθηση πυκνού δικτύου διακοσίων δακοπαγίδων για δύο συνεχόμενα έτη, με προοπτική την πρόβλεψη της εξέλιξης των προσβολών με μοντελοποίηση. Τέλος, χαρτογραφήθηκαν οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των καρπών με συστήματα drones, ενώ οι εργαστηριακές αναλύσεις αναφοράς έγιναν στο Εργαστήριο Φαρμακογνωσίας του Πανεπιστημίου Αθηνών και τον καθηγητή Προκ. Μαγιάτη.




CARNADINE®

Στοχευμένη Προστασία από Δάκο & Πυρηνοτρήτη

✓ Διαδυστηματική Σράση
✓ Μεγάλη Διάρκεια



Nufarm

Carnadine® 20SL
Ασπράχνη 20% S/L, ΑΑΔΑ: 14661/31-05-2018

Το φυτοπροστασιακό προϊόν είναι εγγραμμένο/επιβεβαιωμένο με σφραγίδα προϊόντος. Να διαβάζετε πάντα την ετικέτα και τις πληροφορίες σχετικά με το προϊόν πριν από τη χρήση, καθώς και τις προδιαγραφές φύλλου και σφραγίδας. Τηλ. Κέντρο Αποκρίσεων 230 7793777



K&N
EARTH MATTERS

Καθημερινή αξία
Διαπιστευμένη φυσιογνωμία

K&N ΕΥΘΥΜΙΑΔΗΣ Μ.ΑΒΕΕ

ΒΙΛΠΕΘ ΣΠΙΝΔΟΣ Τ.Θ. 48, 570 22 ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ, Τηλ.: 2310 568656, Fax: 2310 798423 • E-mail: info@efthymiadis.gr
ΥΠΟΚ/ΜΑ ΑΘΗΝΩΝ: Το κλπ. οδού Γλαυκοκού Σκουνητρίου, Τ.Θ. 13, 190 03 Μαρκόπουλο Αττικής
Τηλ.: 22990 63830, Fax: 22990 63346 • E-mail: info@athens@efthymiadis.gr

 K&N Efthymiadis

www.efthymiadis.gr



ΚΑΛΑΜΑΤΑ OLIVES ΓΙΑ ΟΛΟΥΣ ΛΕΕΙ Ο ΓΕΩΡΓΑΝΤΑΣ ΑΓΩΝΙΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΠΟΡΕΙΑ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ ΚΑΛΑΜΩΝ ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΑΠΟΦΑΣΗ

■ Σε εξέλιξη βρίσκονται οι ζυμώσεις ανάμεσα στη Διεπαγγελματική Οργάνωση Επιτραπέζιας Ελιάς (ΔΟΕΠΕΛ) και το υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης, με σκοπό την αναζήτηση μιας λύσης στο ζήτημα που προέκυψε στην αγορά Καλαμών έπειτα από την πρόσφατη απόφαση του ΣτΕ, για το όνομα της ποικιλίας. Υπενθυμίζεται ότι με σχετική ανακοίνωσή της η Διεπαγγελματική έβαλε σε πρώτο πλάνο την ανάγκη να διασφαλιστεί η σταθερή ροή των εξαγωγών ελιάς Καλαμών υπό την ομπρέλα του Kalamata Olives και ζήτησε από το υπουργείο να ενεργοποιήσει άμεσα τα αντανακλαστικά του ώστε να διασφαλιστεί η «ουδ' επί στιγμήν απαγόρευση εξαγωγών». Σε ό,τι αφορά τις προθέσεις της πολιτείας, στην ευρεία σύσκεψη που έλαβε χώρα τη Δευτέρα 6 Ιουνίου ο υπουργός Γιώργος Γεωργαντάς εξέφρασε τη βούλησή του να αντιμετωπίσει το θέμα που έχει ανακύψει από την απόφαση του Συμβουλίου της Επικρατείας, προβαίνοντας στις κατάλληλες προσαρμογές. Οι πληροφορίες θέλουν τον υπουργό να κατανοεί το μείζον ζήτημα που τίθεται για τις εξαγωγές του προϊόντος και την πορεία



Γιώργος Γεωργαντάς

του κλάδου, μετά τη δικαστική εξέλιξη που ακυρώνει επί της ουσίας την απόφαση Αποστόλου του 2018, πράγμα το οποίο περιορίζει τη χρήση του εμπορικού όρου «Kalamata Olives» στα στενά όρια του ΠΟΠ Καλαμάτας. Σημειώνεται ότι εάν τα πράγματα μείνουν ως έχουν (μετά την απόφαση του ΣτΕ), περισσότεροι από 60.000 τόνοι ελιάς Καλαμών εγχώριας παραγωγής δεν θα μπορούν να διακινηθούν με το ιστορικό εμπορικό όνομα Kalamata Olives (δικαίωμα σ' αυτό θα έχουν μόνο οι 2.500 τόνοι της Μεσσηνίας), ενώ την ίδια στιγμή,

το σύνολο της παγκόσμιας παραγωγής ελιάς, ποικιλίας Καλαμών, θα συνεχίσει να διακινείται κάνοντας χρήση της συγκεκριμένης ορολογίας.

Η καθαρογραφή και κοινοποίηση της απόφασης του ΣτΕ με την οποία «καταρρίπτεται» η απόφαση Αποστόλου (ΥΑ 2018) που διευκόλυνε τη χρήση της εμπορικής ορολογίας «Kalamata Olives» βάσει της οποίας διακινείται, ως γνωστόν, η παραγωγή της συγκεκριμένης ποικιλίας ελιάς, απ' όλη την Ελλάδα σε όλο τον κόσμο, εδώ και 80 χρόνια, θα έχει σοβαρές οικονομικές συνέπειες και στους καλλιεργητές και στις μεταποιητικές - εξαγωγικές επιχειρήσεις που το διαχειρίζονται.

Επέκταση ζώνης ΠΟΠ

Την τροποποίηση της αρχικής αίτησης ως προς τη γεωγραφική περιοχή ή την επικαιροποίηση των προδιαγραφών και επέκταση της ζώνης ΠΟΠ στους νομούς της Μεσσηνίας της Λακωνίας, Αρκαδίας, Ηλείας, Αιτωλοακαρνανίας, Φωκίδας και Φθιώτιδας πρότεινε ο περιφερειάρχης Δυτικής Ελλάδας Νεκτάριος Φαρμάκης.

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΣ ΕΛΑΙΩΝΑΣ ΑΜΦΙΣΣΑΣ

ΣΤΟ ΕΛΕΟΣ ΤΗΣ ΦΩΤΙΑΣ ΧΙΛΙΑΔΕΣ
ΙΣΤΟΡΙΚΑ ΕΛΑΙΟΔΕΝΤΡΑ

■ Εννέα χρόνια μετά την πυρκαγιά του 2013 που είχε πλήξει την περιοχή της Άμφισσας, μία νέα φωτιά ήρθε να καταστρέψει ένα μεγάλο μέρος του ιστορικού ελαιώνα. Σήμερα καταστράφηκαν περίπου 3.000 στρέμματα (από συνολική έκταση 13.000 στρεμμάτων δάσους, χαμηλής βλάστησης και ελαιώνα), ενώ την προηγούμενη φορά είχε επηρεάσει 4.500 στρέμματα ελαιώνα. Σημειώνεται δε ότι από τα 3.000 στρέμματα που καταστράφηκαν φέτος, περίπου τα 2.000 είχαν αναγεννηθεί στη διάρκεια των ετών που μεσολάβησαν από την πρώτη πυρκαγιά. «Το κατά πόσο η καταστροφή είναι ολοσχερής ή όχι, είναι κάτι που θα διαπιστώσουμε με το πέρασμα του χρόνου, για να δούμε εάν κάποια δέντρα μπορούν να βλαστήσουν ξανά ή όχι» σημειώνει ο ελαιοπαραγωγός Παναγιώτης Σκορλέτος από το Σερνικάκι Φωκίδας που διατηρεί έκταση 90 στρεμμάτων με 1.000 δέντρα. Όπως λέει έχει υποστεί ζημιά περίπου το 40% της περιουσίας του. Από την πλευρά του ο Ηλίας Ξηρός, πρώην πρόεδρος της ΕΑΣ Άμφισσας, που έχει συγχωνευθεί με την ΕΑΣ Αγρινίου, αναφέρει ότι η εξέλιξη έρχεται μετά από δύο δύσκολες περιόδους, 2018-2019 και 2019-2020, όπου παρουσιάστηκε ακαρπία. Φέτος τα δείγματα για την παραγωγή ήταν πολύ ενθαρρυντικά. **Γ. ΛΑΜΠΡΗΣ**



Ο ιστορικός ελαιώνας της Άμφισσας υπολογίζεται ότι περιλαμβάνει περίπου 900.000 δέντρα ποθητά από τα οποία ηλικιακά ξεπερνούν τα 800 χρόνια.



ένωση
σελίνου



Α.Σ. ΕΛΑΙΟΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΔΗΜΟΥ ΚΑΝΤΑΝΟΥ ΣΕΛΙΝΟΥ
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ
ΑΠΟ ΑΙΩΝΟΒΙΟΥΣ ΕΛΑΙΩΝΕΣ ΤΟΥ ΣΕΛΙΝΟΥ



ΠΑΛΛΙΟΧΩΡΑ ΣΕΛΙΝΟΥ, ΧΑΝΙΑ ΚΡΗΤΗΣ | Τ. 28230 41050 - 28230 41306

Email: enosi@selinou.gr

www.oliveoilcrete.eu





ΑΠΟ ΤΗΝ ΚΟΙΛΑΔΑ ΤΩΝ ΜΟΥΣΩΝ

ΦΕΡΝΕΙ ΤΗ ΒΟΙΩΤΙΑ ΣΤΟ ΕΠΙΚΕΝΤΡΟ ΤΟΥ ΠΑΓΚΟΣΜΙΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

■ Μια καθιερωμένη μονάδα παραγωγής με έδρα την Άσκρα Βοιωτίας και χρόνια οικογενειακή εμπειρία στην ελαιοκαλλιέργεια παράγει το ultra premium με υψηλές πολυφαινόλες και αντιοξειδωτικά ελαιόλαδο «Askra - The Valley of Muses» από Μεγαρείτικη ποικιλία, το οποίο, μόλις ένα χρόνο από την κυκλοφορία του, έχει αποσπάσει μέσα στο 2022 πέντε μετάλλια σε διεθνείς διαγωνισμούς, εκ των οποίων ένα Χρυσό στον Canada IOOC. Παραγωγική βάση της εταιρείας



αποτελεί ένα υπερούχρονο εργοστάσιο στην Άσκρα με μηχανήματα υπερυψηλής τεχνολογίας, μεταξύ των οποίων ένα Perialisi Protoreattore και ένα πλήρως αυτοματοποιημένο μηχάνημα τυποποίησης που μπορεί αυτόματα και χωρίς ανθρώπινη παρέμβαση, να συσκευάζει όλα τα μεγέθη μπουκαλιού και φυσικά έχει όλες τις πιστοποιήσεις για αυτό. Με αυτό τον τρόπο, μπορούμε το εργοστάσιο μπορεί να προσαρμοστεί στις ανάγκες του αγοραστή, σε μορφή Private Label ή με άλλους τρόπους.

ΚΤΗΜΑ ΔΗΜΑΡΑΚΗ

ΠΕΙΡΑΜΑΤΙΖΕΤΑΙ ΣΤΟ ΚΡΑΝΙΔΙ ΜΕ ΤΗΝ ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΑΘΗΝΟΛΙΑ



■ Φυτεύσεις Αθηνολιάς σε μία περιοχή όπου δεν ευδοκμεί πραγματοποιεί η επιχείρηση Ερμής - Δημαράκης από το Κρανίδι. Ο Βαγγέλης Δημαράκης, γεωπόνος στο επάγγελμα, ασχολείται ως δεύτερης γενιάς παραγωγός με την ελιά επί αρκετά χρόνια. Αυτή τη στιγμή η εταιρεία διαθέτει 6.500 δέντρα και μια παραγωγή μόνο από τα ιδιόκτητα κτήματα 30 τόνων βιολογικού ελαιολάδου. Πρόσφατα τέσσερα από τα ελαιόλαδά της βραβεύτηκαν στον Athena IOOC 2022, δύο infusion μονοποικιλιακά Κορωνέικης και δύο μονοποικιλιακά από Μανάκι και Κορωνέικη. **Γ. ΛΑΜΠΙΡΗΣ**



ΕΩΣ 12 ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΥ Ο OLIVE CHALLENGE

■ Παρατείνεται, σύμφωνα με σχετική ανακοίνωση του Φιλιάος, μέχρι τις 12 Σεπτεμβρίου η προθεσμία υποβολής των προτάσεων συμμετοχής στον 3ο Διαγωνισμό Καινοτομίας και Επιχειρηματικότητας, αποκλειστικά για τον ελαιοκομικό τομέα, Olive Challenge 2022, σε συνέχεια αιτήματος ενδιαφερομένων. Οι συμμετέχοντες (ηλικίας 18 ετών και άνω) μπορούν να υποβάλλουν τις προτάσεις τους και να διεκδικήσουν τη διάκρισή τους στον διαγωνισμό και τον ελαιοκομικό τομέα και μια θέση στην Επώαση.



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΝΗ

ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΕΛΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΕΥΘΥΝΤΡΙΑ ΤΗΣ SIAL Η AUDREY ASHWORTH ΣΤΟ ΕΛΑΙΑΣ ΚΑΡΠΟΣ

Προτίμηση για ελληνικά τρόφιμα όπως οι ελιές Καλαμάτας, τα τυριά και το μέλι, δείχνει η διευθύντρια της μεγαλύτερης έκθεσης τροφίμων και ποτών στον κόσμο Sial Paris, Audrey Ashworth, σε συνέντευξή της στο συνεργάτη του Ελαιάς Καρπός, Γιώργο Λαμπίρη. Σύμφωνα με την ίδια η βασικότερη τάση που παρουσιάζεται στην παγκόσμια αγορά τροφίμων αυτήν τη στιγμή, είναι αυτή της ευχαρίστησης που προσφέρει ένα τρόφιμο στον καταναλωτή. «Δεν θα αγοράσει κάποιος κάτι, εάν αυτό δεν του προσφέρει την ευχαρίστηση και τη γεύση που περιμένει», λέει χαρακτηριστικά. Σημειώνει επίσης ότι τα υγιεινά τρόφιμα αποτελούν επίσης μία τάση προτίμησης, σε συνδυασμό με την ψηφιοποίηση, η οποία προσφέρει τη δυνατότητα στον καταναλωτή να γνωρίζει την ακριβή προέλευση κάθε προϊόντος και την

επίδραση που έχει στο περιβάλλον καθώς και εάν οι διαδικασίες παραγωγής του είναι οι ενδεδειγμένες και σέβονται τον παραγωγό, τη γη και τα ζώα. Η κυρία Ashworth μοιράζεται τον ενθουσιασμό της για το γεγονός ότι η παγκοσμίου βεληνεκούς έκθεση τροφίμων και ποτών Sial Paris, θα πραγματοποιηθεί φέτος μετά από τέσσερα χρόνια με φυσική παρουσία των εκθετών με το γεγονός να είναι προγραμματισμένο για το διάστημα 15 έως και 19 Οκτωβρίου. «Αποψή μου είναι ότι δύσκολα μπορεί κανείς να αναπτύξει επιχειρηματική δραστηριότητα με κάποιον που δεν γνωρίζει και ότι μπορεί να κάνει καλύτερα τη δουλειά του με κάποιον που γνωρίζει», αναφέρει. Σημειώνεται ότι αναμένεται η παρουσία περισσότερων από 7.000 επιχειρήσεων στην έκθεση του Οκτωβρίου, που θα προέρχονται από 190 χώρες.

Perrotis your College

Ένα κολλέγιο, πολλές αξίες

B.Sc.

Περιβαλλοντική Επιστήμη

Η περιβαλλοντική επιστήμη εστιάζει στη σχέση αλληλεξάρτησης μεταξύ εδάφους, νερού, αέρα και ζωντανών οργανισμών στη βιόσφαιρα.

Το ερευνητικό της πεδίο αφορά την σύνδεση των σχέσεων αυτών με τις περιβαλλοντικές αλλαγές σε διάφορες χωρικές και χρονικές κλίμακες, αξιοποιώντας μεθόδους και από το πεδίο των φυσικών επιστημών.



Agriculture • Environment • Life Sciences

Τμήμα της Αμερικανικής
Γεωργικής Σχολής

Μαρίνου Αντύπα 54
Τ.Θ. 60097, 570 01, Θέρμη Θεσσαλονίκης
Τ: +30 2310 492 854 & 2310 492 946
admissions@afs.edu.gr
www.perrotiscollege.edu.gr

ΣΕ ΚΙΝΗΣΗ Η ΑΓΟΡΑ

ΑΔΕΙΑΖΟΥΝ

ΑΛΛΑ ΑΡΓΑ

ΟΙ

Ενίσχυση των τιμών του ελαιολάδου λόγω χαμηλών αποθεμάτων και μειωμένης επερχόμενης σοδειάς δίνει στις εκτιμήσεις της για την πορεία των αγροτικών εμπορευμάτων η Κομισιόν

ΔΕΞΑΜΕΝΕΣ

ΤΟΥ ΠΕΤΡΟΥ ΓΚΟΓΚΟΥ

Η κινητικότητα των τελευταίων εβδομάδων στην ευρωπαϊκή αγορά ελαιολάδου μεταφράζεται σε μια τόνωση των τιμών της τάξης των 20 λεπτών στην Ισπανία, σε μια διστακτική ενίσχυση των τιμών για το ιταλικό ελαιόλαδο και σε μια αναθέρμανση του ενδιαφέροντος για το ελληνικό από τους αγοραστές του εξωτερικού. Σε μεγάλο βαθμό η εξέλιξη αυτή αποδίδεται στις εκτιμήσεις για την επερχόμενη σοδειά, που προϊδεάζουν για μια μετριωμένη, αν όχι μειωμένη ισπανική παραγωγή, ενώ λιγότερο ελαιόλαδο αναμένεται ότι θα έχει και η Ιταλία, ο ελαιώνας της οποίας είναι σε μεγάλα τμήματά του χτυπημένος από ξηρασία και υψηλές θερμοκρασίες. Οι εκτιμήσεις αυτές έρχονται από την Κομισιόν, η οποία προεξοφλεί πως οι σημερινές τιμές στην αγορά ελαιολάδου θα διατηρηθούν και για την επόμενη εμπορική περίοδο, ενώ παραθέτει τον παράγοντα των μειωμένων αποθεμάτων και της μικρής σοδειάς ως προϋποθέσεις περαιτέρω ενίσχυσης των τιμών. Βασική



Σύμφωνα με την Κομισιόν τον Μάιο οι μέσες τιμές στο ράφι ήταν 16% πάνω από τον αντίστοιχο μήνα του 2021.

Παρά την ανοδική πορεία των αγορών εμπορευμάτων αλλά και του κόστους εισροών της αγροτικής παραγωγής, η τιμή στο ελαιόλαδο έμεινε σχεδόν αμετάβλητη όλη αυτήν την περίοδο

Χαρίλαος Βλαζάκης, επικεφαλής του Αγροτικού Συνεταιρισμού Χανίων



προϋπόθεση για κάτι τέτοιο πάντως θα ήταν να μην επηρεαστεί η αγορά ελαιολάδου από τη διόρθωση που παρατηρείται στις αγορές των λοιπών αγροτικών εμπορευμάτων αλλά και από μια ενδεχόμενη μείωση της κατανάλωσης με φόντο τις ανησυχίες για ύφεση στην παγκόσμια οικονομία. Ήδη οι τιμές για τα περισσότερα αγροτικά εμπορεύματα «έσβησαν» όσα κέρδη έγραψαν οι δείκτες τους κατά την εαρινή περίοδο εξαιτίας του πολέμου της Ρωσίας στην Ουκρανία. Ωστόσο, υπενθυμίζεται πως παρά την ανοδική πορεία των αγορών αγροτικών εμπορευμάτων αλλά και του κόστους εισροών σε όλο το φάσμα της αγροτικής παραγωγής, η τιμή στο ελαιόλαδο έμεινε σχεδόν αμετάβλητη καθ' όλη αυτήν την περίοδο. Τόσο στην πορεία των αγορών προς την άνοδο, όσο και στη διόρθωση, οι τιμές για το ελαιόλαδο έδειξαν ότι βρίσκονται σε μια παράλληλη σφαίρα και γεγονός είναι ότι μόλις οι υπόλοιπες αγορές εισήλθαν σε καθοδικό κανάλι, η αγορά ελαιολάδου «ξύπνησε» από ένα λίθαργο τριών μηνών.

Υψηλότερη 11% η κατανάλωση ελαιόλαδου στην ΕΕ
Σύμφωνα με την έκθεση της Κομισιόν, η τιμή λιανικής στο ελαιόλαδο συνεχίζει να αυξάνεται εντός ΕΕ. Τον Μάιο, οι μέσες τιμές στο ράφι ήταν 16% πάνω από το προηγούμενο έτος. Παράλληλα και η κατανάλωση στην ΕΕ συνεχίζει να αυξάνεται χάρη στις σταθερές λιανικές πωλήσεις και την επανεκκίνηση των υπηρεσιών εστίασης. Αναμένεται ότι τη φετινή εμπορική περίοδο 2021/22 η μέση κατανάλωση θα μπορούσε να είναι 11% υψηλότερη στις κύριες χώρες παραγωγής και να παραμείνουν στο συγκριτικά υψηλό επίπεδο των τελευταίων ετών και σε άλλες χώρες της Ευρώπης.

ΑΓΟΡΑ

ΤΙΜΗ
ΠΑΡΑΓΩΓΟΥ

ΚΕΡΚΥΡΑ
3,65
ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ

ΜΕΣΣΗΝΙΑ
3,50
ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ

ΛΑΚΩΝΙΑ
3,60
ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ

ΚΡΗΤΗ
3,30 – 3,50
ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ



Ελλάδα

215.000

ΠΑΡΑΓΩΓΗ
2021/22
(ΤΟΝΟΙ)

16%

ΜΕΙΩΣΗ

ΜΕΓΑΛΟΙ ΤΟΥ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΥ ΨΑΧΝΟΥΝ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΑ

Στην «ανακατεμένη αγορά» όπως τη χαρακτηρίζουν οι άνθρωποι του χώρου κερδισμένη βγαίνει η Μεσσηνία που κλείνει έως 3,75 ευρώ παραδοτέο στην Ιταλία

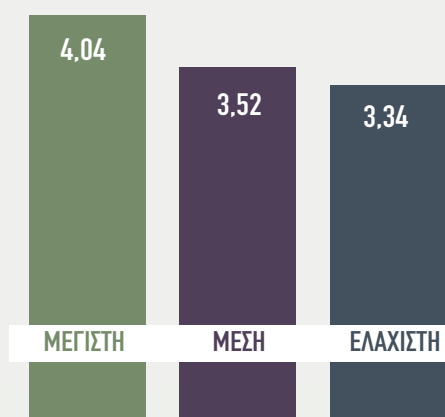
Ενισχύεται ένα κλίμα στην αγορά ελαιολάδου που θέλει μεγάλες εταιρείες του εξωτερικού να αναζητούν νέες συνεργασίες τις οποίες σε πολλές περιπτώσεις εντοπίζουν στην ελληνική επικράτεια σε ελαιοτριβεία, ιδιωτικά και συνεταιριστικά, που μέχρι τώρα διατηρούσαν ένα πιο χαμηλό προφίλ στις εξαγωγές. Σε αυτή την «ανακατεμένη αγορά» όπως την χαρακτηρίζουν συνομιλητές του Ελαιας Καρπός με καλή εικόνα των εμπορικών ισορροπιών, κερδισμένη φαίνεται η Μεσσηνία, η οποία κλείνει τις τελευταίες ημέρες ποσότητες έξτρα παρθένου ελαιολάδου με χαμηλή οξύτητα (τρεις γραμμές) στα 3,75 ευρώ το κιλό παραδοτέα στην Ιταλία. Οι τιμές παραγωγού μέχρι τα μέσα Ιουλίου διαμορφώθηκαν λίγο πάνω από τα 3,60 ευρώ το κιλό στα υψηλά τους στα μεγάλα παραγωγικά κέντρα της Πελοποννήσου και ελαφρώς χαμη-

λότερα στην Κρήτη. Τα διαθέσιμα αποθέματα δεν αξιολογούνται ως ανησυχητικά για το υπόλοιπο της εμπορικής περιόδου, το οποίο είναι λίγο, δεδομένου ότι κατά κανόνα ο Αύγουστος είναι μήνας με χαμηλή εμπορική δραστηριότητα. Αναφορικά με την επερχόμενη παραγωγή, η ανθοφορία ξεγέλασε, αφού στο τέλος η καρπώδωση ήταν μικρότερη των προσδοκιών. Ωστόσο, ειδικά στην Κρήτη, όλα δείχνουν να οδηγούν σε χρονιά αποδόσεων. Αν ανησυχεί κάτι τους παραγωγούς, είναι ο πληθυσμός του δάκου, ο οποίος είναι υψηλότερος από το συνηθισμένο. Όλα δείχνουν ότι η αγορά θα διατηρηθεί στη ζώνη των 3,60 ευρώ, αρκεί να μην υπάρξει ραγδαία μείωση της κατανάλωσης, αν και το εμπόριο έδειξε αυτονομία ως προς τις τιμές παραγωγού το τελευταίο έτος, έναντι των διακυμάνσεων στα υπόλοιπα αγροτικά εμπορεύματα.

ΠΟΥΛΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΟ ΑΠΟ ΟΣΟ ΠΑΡΑΓΕΙ Η ΙΣΠΑΝΙΑ

Παρά τις υψηλότερες τιμές που έγραψε το ισπανικό έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, που έφθασε και τα 4,00 ευρώ για ειδικές κατηγορίες, οι εξαγωγές της χώρας κινήθηκαν ανοδικά τις προηγούμενες εβδομάδες

ΤΙΜΗ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥ (ΕΥΡΩ/ΚΙΛΟ)



Μέσα σε ένα διάστημα τριών περίπου εβδομάδων η ισπανική αγορά ελαιολάδου έσπασε δυναμικά μια «συσσώρευση» που κράτησε σε ένα πολύ στενό εύρος την τιμή του έξτρα παρθένου ελαιολάδου. Έχοντας γράψει κέρδη 20 λεπτά το κιλό, η αγορά πλέον διαμορφώνει τη μέση τιμή των 3,50 ευρώ για την κατηγορία των έξτρα παρθένων ελαιολάδων, ενώ οι πράξεις στο εμπόριο έχουν φέρει ακόμα και τα επίπεδα των 4 ευρώ το κιλό για ειδικές κατηγορίες από παραδοσιακούς ελαιώνες. Όπως μεταφέρει ο ειδικός Τύπος της Ισπανίας, οι εκτιμήσεις για την τρέχουσα εμπορική περίοδο τοποθετούν κοντά στους 1,6 εκατ. τόνους τις συνολικές πωλήσεις, με την παραγωγή της απερχόμενης σεζόν μετά βίας να προσεγγίζει τους 1,48 εκατ. τόνους. Αυτό συνεπάγεται σε ένα καθοριστικό σύμφωνα με αρκετούς ψαλίδι στα διαθέσιμα αποθέματα, που θα μπορούσαν να τοποθετήσουν σε γερές βάσεις τα εμπορικά δεδομένα της επερχόμενης περιόδου από άποψη τιμών παραγωγού. Η υφιστάμενη κατάσταση υπαγορεύει μια διατήρηση των τιμών κοντά στα σημερινά επίπεδα, δεδομένου και του ενισχυμένου κόστους παραγωγής αλλά και των μειωμένων αποδόσεων στην Ιβηρική και την Ιταλία, που αναμένουν αρκετές υπηρεσίες ανάλυσης των θεμελιωδών μεγεθών, μεταξύ των οποίων και η Κομισιόν.



Ισπανία

1,49

ΠΑΡΑΓΩΓΗ
2021/22
(ΕΚΑΤ. ΤΟΝΟΙ)

1,60

ΠΩΛΗΣΕΙΣ
2021/22
(ΕΚΑΤ. ΤΟΝΟΙ)

SEVILLA
3,95
ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ

CATALUÑA
3,60
ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ

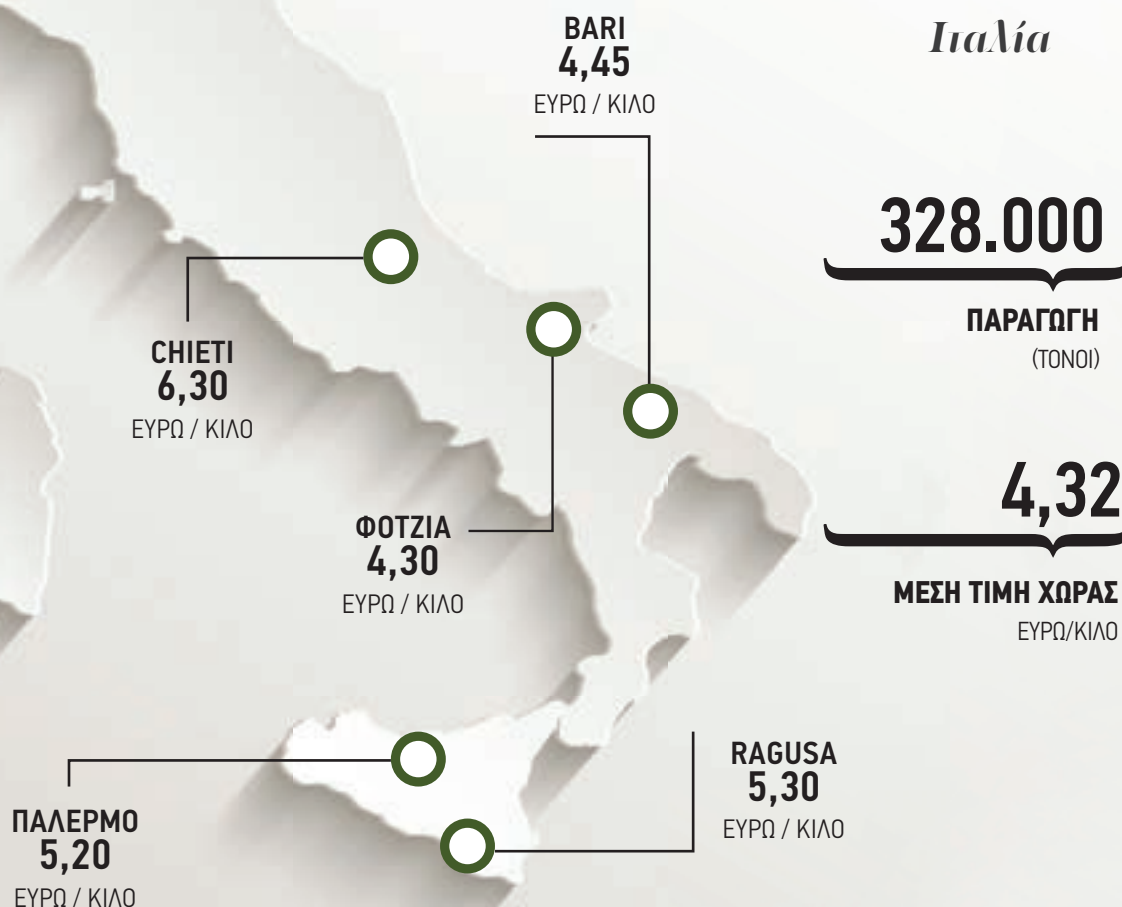
CÓRDOBA
3,50
ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ

JAÉN
3,50
ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ

ΑΓΟΡΑ



Ιταλία



ΑΝΗΣΥΧΙΕΣ ΓΙΑ ΑΠΟΘΕΜΑΤΑ ΚΑΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΗΡΙΩΝ

Η αγορά ελαιολάδου της Ιταλίας εμφανίζει μια νευρικήτητα, σε συνάρτηση με τις προσδοκίες για περιορισμένη προσφορά στην επερχόμενη εμπορική περίοδο

Με τις τιμές παραγωγού σχετικά αμετάβλητες (με εξαίρεση μια αύξηση τις τάξης των 3 λεπτών στη μέση τιμή) στη ζώνη των 4,30-4,35 ευρώ το κιλό, η αγορά ελαιολάδου της Ιταλίας εμφανίζει μια νευρικήτητα, η οποία αξίζει να αναγνωστεί σε συνάρτηση με τις προσδοκίες για περιορισμένη προσφορά στην επερχόμενη εμπορική περίοδο. Παρά το γεγονός ότι οι τιμές παραγωγού στην Ιταλία βρίσκονται 5% κάτω συγκριτικά με τους μέσους όρους του 2021, υπάρχουν προσδοκίες για έναν ανοδικό κύκλο που θα μπορούσε να ανεβάσει έως και 1,00 ευρώ πάνω τις τιμές τους επόμενους μήνες. Ήδη στις ΗΠΑ, αγορά η οποία αποδίδει κοντά στα 825

εκατ. ευρώ ετησίως στον ιταλικό ελαιώνα, σταθεροί συνεργάτες των Ιταλών μεταφέρουν ανησυχίες για τις προοπτικές της νέας σοδειάς. Φυσικά κάτι τέτοιο θα μπορούσε να φρενάρει την άνοδο των τιμών, αφού η βιομηχανία ελαιολάδου της Ιταλίας δεν θα ήθελε να δει περισσότερα μερίδιά της να κερδίζονται από το ισπανικό και τυνησιακό ελαιόλαδο. Ήδη εδραιωμένες στο χώρο επιχειρήσεις, όπως η τοσκανέζικη CertifiedOrigins, εγκαίνιασε πριν λίγο καιρό συσκευαστήριο στη Βιρτζίνια των ΗΠΑ με σκοπό να εμφανίσει εκεί χύμα ελαιόλαδο από την Ιταλία, την Ισπανία και την Ελλάδα σε μια προσπάθεια περιορισμού του κόστους μεταφορών.

ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΙΚΟΝΑ

ΜΕ ΕΚΤΙΜΗΣΗ ΓΙΑ ΜΙΚΡΟ ΤΟΝΑΖ Η ΕΙΣΟΔΟΣ ΣΤΗ ΝΕΑ ΣΕΖΟΝ

Η κατανάλωση ελαιολάδου στην ΕΕ φαίνεται ότι συνεχίζει να αυξάνεται

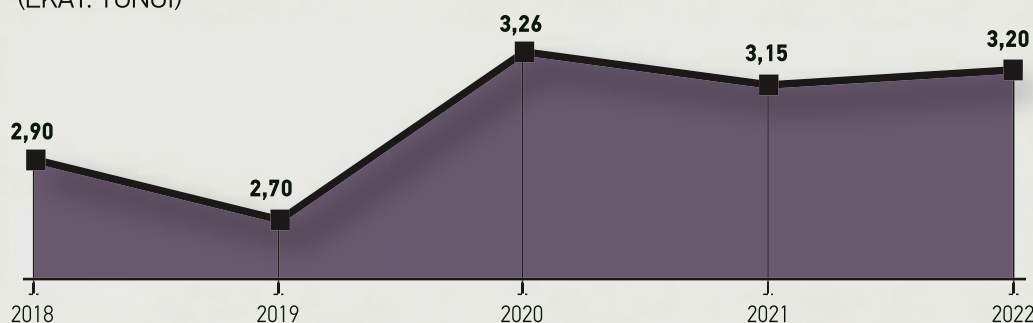
Η έλλειψη βροχής και νερού για άρδευση σε ορισμένες παραγωγούς περιφέρειες της Ισπανίας και της Ιταλίας, καθώς και η εξαμηνιαία εναλλαγή του καιρού στην Πορτογαλία αναμένεται να οδηγήσουν σε μείωση της παραγωγής ελαιολάδου της ΕΕ το 2022/23 παρά τη διαφαινόμενη ανάκαμψη του ελληνικού προϊόντος. Συνολικά οι συνθήκες θα συνεχίζουν να υποστηρίζουν τις τιμές παραγωγού τους επόμενους μήνες, αναφέρει το σχετικό πόρισμα της Κομισιόν. Παράλληλα η τιμή λιανικής στο ελαιόλαδο συνεχίζει να αυξάνεται εντός ΕΕ. Τον Μάιο, οι μέσες τιμές στο ράφι ήταν 16% πάνω από το προηγούμενο έτος. Την ισορροπία αυτή διευκόλυναν και οι ανατιμήσεις σε ανταγωνιστικά προϊόντα, όπως το βούτυρο η τιμή του οποίου ενισχύθηκε κατά 19%, αλλά και του ηλιέλαιου και καλαμποκέλαιου κατά 45%.



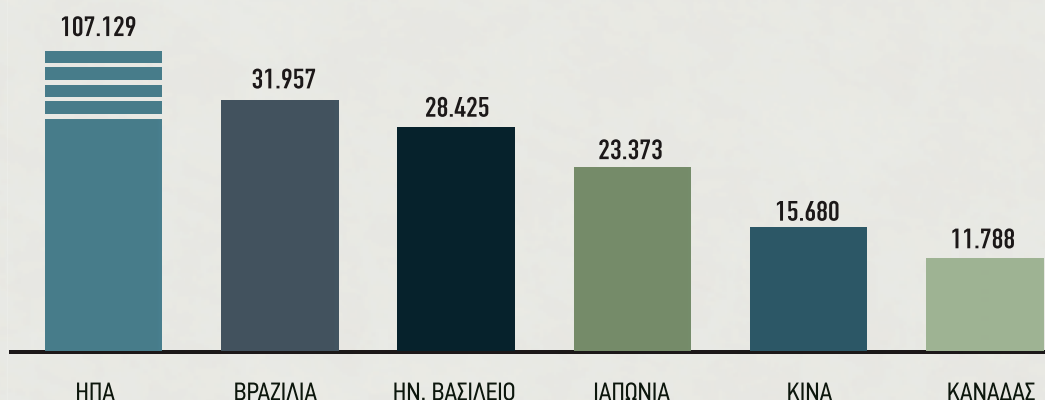
ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΙΚΟΝΑ



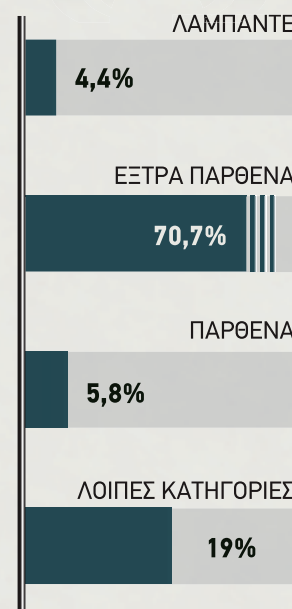
ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ (ΕΚΑΤ. ΤΟΝΟΙ)



ΒΑΣΙΚΟΙ ΕΞΑΓΩΓΙΚΟΙ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟΙ (ΤΟΝΟΙ)



ΕΞΑΓΩΓΕΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΕΕ ΑΝΑ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ



ΜΕ ΧΑΜΗΛΑ ΑΠΟΘΕΜΑΤΑ ΚΑΙ ΚΑΛΗ ΠΡΟΒΛΕΨΗ Η ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ

Για θετικό εμπορικό ξεκίνημα κάνουν λόγο οι παραγωγοί πράσινης ελιάς

ΤΟΥ ΛΕΩΝΙΔΑ ΛΙΑΜΗ

Τις βάσεις για να εξελιχθεί σε μια καλή χρονιά από άποψη αποδόσεων, με παραγωγή που μπορεί να αποδειχθεί ακόμη και διπλάσια, σε σχέση με την περσινή, η οποία ήταν «κουτσουρεμένη», εξαιτίας της ακαρπίας από τους παγετούς, έχει θέσει η καλλιέργεια της επιτραπέζιας πράσινης ελιάς Χαλκιδικής. Παρότι ο καύσωνας και ο νοτιοδυτικός άνεμος, που έπληξε την περιοχή στα τέλη Μαΐου, με τον υδράργυρο να παραμένει επί μέρες κολλημένος στους 35-36°C, δημιούργησε κάποια προβλήματα, ιδίως σε περιοχές όπου η καλλιέργεια παρουσιάζει οψιμότητα, οι βροχές που ακολούθησαν τον Ιούνιο και τον Ιούλιο, λειτούργησαν ευεργετικά. Εξαιρέση αποτελούν ορισμένοι βιολογικοί ελαιώνες, στους οποίους, λόγω της έλλειψης «όπλων» εξουδετέρωσης, εκδηλώθηκαν κάποιες εστίες με ακάρεα, που ευνοούνται από την υγρασία, με συνέπεια να έχουν παραμορφωθεί καρποί σε ένα ποσοστό 10%-15%, όπως εκτιμά ο πρόεδρος της ομάδας παραγωγών «ΒιοΟλίβια», Δημήτρης Ευαγγελινός, από το παραγωγικό κέντρο της Ολύθνου, στη Χαλκιδική. «Προς το παρόν εξελίσσεται σε μια καλή χρονιά. Δεν είναι υπερβολικά καλή, όπως διαφάνηκε στην αρχή της, αλλά σίγουρα η παραγωγή μας θα είναι μεγα-

λύτερη, ενδεχομένως και διπλάσια, σε σχέση με πέρυσι, υπό την προϋπόθεση ότι όλα θα πάνε καλά, γιατί μην ξεχνάμε έχουμε ακόμη μπροστά μας ένα μέρος από τον Ιούλιο και όλο τον Αύγουστο, που ίσως κρύβουν καύσωνες», είπε ο συνομιλητής μας. Το παρήγορο είναι πως τουλάχιστον μέχρι τώρα στην ευρύτερη περιοχή της Χαλκιδικής, δεν έχουν εμφανιστεί πληθυσμοί δάκου, ενώ και για τα κρού-

σματα πυρηνωτότητα που εκδηλώθηκαν, η μεγάλη πλειονότητα των παραγωγών έκανε τις τρεις επεμβάσεις που χρειάζονταν και απέτρεψε σοβαρές απώλειες στην παραγωγή.

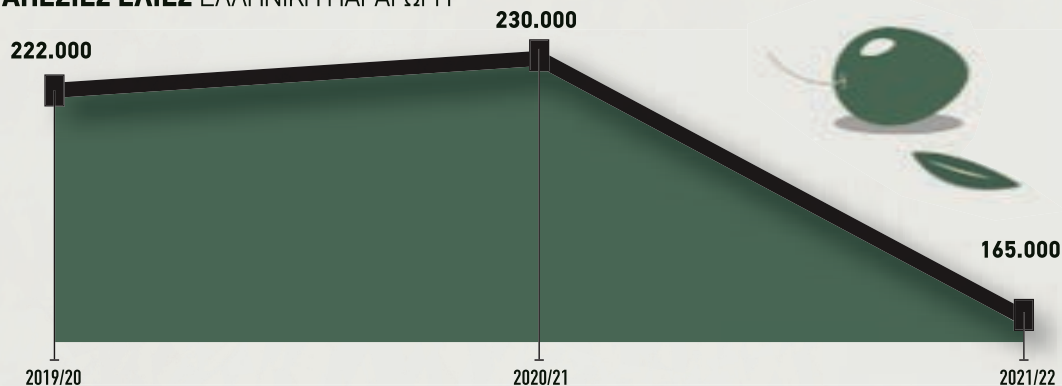
Στην περιοχή της Καβάλας και δη σε παραδοσιακά παραγωγικά χωριά της πράσινης ελιάς, όπως το Οφρύνιο και το Ορφάνι, τα οποία βρέθηκαν στο επίκεντρο της θεομηνίας, η εικόνα δεν

ΣΤΗΝ ΠΕΡΙΟΧΗ ΤΗΣ ΚΑΒΑΛΑΣ ΔΗΜΙΟΥΡΓΗΣΕ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ Η ΠΡΟΣΦΑΤΗ ΘΕΟΜΗΝΙΑ

είναι καλή. Η ανεμοθύελλα και η χαλαζόπτωση προκάλεσαν απώλεια παραγωγής, καθώς υπήρξε καρπόπτωση, ενώ δεν έλειψαν και ξεριζώσεις δέντρων.

Όσον αφορά στις τιμές, αν και ακόμη είναι εξαιρετικά νωρίς -η εικόνα δεν θα ξεκαθαρίσει πριν τα τέλη Αυγούστου- στις τάξεις των παραγωγών υπάρχει συγκρατημένη αισιοδοξία ότι το εμπορικό ξεκίνημα θα είναι θετικό, δεδομένου ότι, ως επί το πλείστον, στις αποθήκες των μεταποιητικών επιχειρήσεων, λόγω της χαμηλής περσινής παραγωγής, τα αποθέματα είναι περιορισμένα.

ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΕΣ ΕΛΙΕΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ



THE Top 50

ΚΟΥΦΑΙΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ



ΕΡΧΕΤΑΙ ΤΟΝ **ΝΟΕΜΒΡΙΟ**

Μανώλης Καρπαδάκης

Ψηφίζουν τυποποίηση οι παραγωγοί της Κρήτης

Τη ισχυρή δυναμική του προϊόντος της Κρήτης στην εγχώρια οικονομία του ελαιόλαδου καταδεικνύει το υψηλότερο ποσοστό εξαγωγών τυποποιημένου σε σχέση με τον εθνικό μέσο όρο

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΣΤΗ ΣΟΦΙΑ ΣΠΥΡΟΥ

«**Α**ν και η Κρήτη παράγει περίπου το ένα τρίτο της ελληνικής παραγωγής, για το 2021 κατείχε το 38% των συνολικών εξαγωγών ελληνικού ελαιόλαδου. Άρα το ποσοστό εξαγωγής από την Κρήτη είναι μεγαλύτερο από τον μέσο όρο της Ελλάδας. Επιπλέον εάν οι εξαγωγές τυποποιημένου της Ελλάδας γενικά βρίσκονται στο 16% επί του συνόλου, το αντίστοιχο νούμερο στην περίπτωση της Κρήτης ανέρχεται στο 18-19% μεσοσταθμικά. Αυτό συνδέεται με την αυξημένη παρουσία εταιρειών τυποποίησης στο νησί, οι οποίες δουλεύουν σημαντικές ποσότητες ελαιόλαδου, αλλά και από τη βελτίωση των επιδόσεων όλης της αλυσίδας παραγωγής» σημειώνει ο Μανώλης Καρπαδάκης, ελαιοπαραγωγός με οικογενειακή παράδοση και ο ίδιος στο Κολυμβάρι Κρήτης αλλά και Αντιπρόεδρος του Συνδέσμου Εξαγωγέων Κρήτης (ΣΕΚ), και παράλληλα Διευθυντής Καινοτομίας Ελαιόλαδου στο Terra Creta brand της Μέλισσα Κίκιζας. Σύμφωνα με τον ίδιο οι ευεργετικές -όπως φαίνεται- επιπτώσεις της πανδημίας στην οικονομία του ελαιόλαδου δεν έχουν ακόμη φανεί.

Ένα φαινόμενο που δημιούργησε η πανδημία είναι ότι οι καταναλωτές στρέφονται στην υγιεινή διατροφή. Έχει αξιοποιηθεί την ευκαιρία το Κρητικό προϊόν ή είναι νωρίς για να δούμε τα αποτελέσματα του COVID στην οικονομία του ελαιόλαδου;

Η πανδημία άλλαξε άρδην την αντιμετώπιση που έχει ο καταναλωτής στα τρόφιμα. Το Κρητικό ελαιόλαδο, αν και δεν εξάγεται στο σύνολό του τυποποιημένο, έχει διεισδύσει σε σημαντικές αγορές. Θεωρώ ωστόσο ότι τα αποτελέσματα της πανδημίας στην οικονομία του ελαιόλαδου δεν μπορούν να αποτυπωθούν ακόμη με βεβαιότητα. Αυτό διότι υπάρχει μια αδράνεια στη βιομηχανία παράλληλα με τη δυσμενή συγκυρία στην οποία ο καταναλωτής, για να αντισταθμίσει την αύξηση τιμών, ίσως αποφασίσει να μειώσει τη δαπάνη για το ελαιόλαδο.

Ποιες είναι οι νέες συνθήκες που επικρατούν και ποιοι νέοι παίκτες στη διεθνή αγορά ελαιόλαδου θα πρέπει να απασχολήσουν τους Έλληνες παραγωγούς, τυποποιητές και εξαγωγείς ελαιόλαδου;

Όσον αφορά στις νέες χώρες παραγωγής ελαιόλαδου όπως είναι η Αμερική, η Βραζιλία, η





Αυστραλία δεν φαίνεται να απειλούν ή να ανταγωνίζονται ευθέως το ελληνικό ελαιόλαδο στη λογική ότι έτσι κι αλλιώς το ελληνικό τυποποιημένο εξαιρετικά παρθένο δεν έχει μεγάλη διείσδυση στην παγκόσμια αγορά. Τα στοιχεία δείχνουν ότι κατέχει μερίδιο κάτω του 3% στην παγκόσμια αγορά ενώ σε όρους όγκου παραγωγής η Ελλάδα αντιπροσωπεύει το 7-9% της παγκόσμιας παραγωγής. Υπάρχει μια κατάσταση η οποία θα διαμορφωθεί τα επόμενα 5 χρόνια από χώρες, οι οποίες δυναμώνουν πολύ την εξαγωγική τους δραστηριότητα, άρα μπαίνουν στην τυποποίηση ενώ συνήθιζαν να εξάγουν χύμα όπως η Τυνησία και η Πορτογαλία και εν δυνάμει θα δούμε τα επόμενα χρόνια και την Τουρκία να αναδύεται. Οι μη παραδοσιακές χώρες που παράγουν ελαιόλαδο όπως η Λ. Αμερική, οι ΗΠΑ ακόμη και η Ν. Αφρική ή οι ασιατικές, εμφανίζουν μια τάση αύξησης της κατανάλωσής τους. Σε αυτές τις χώρες, επειδή μαθαίνουν εκ των έσω το ελαιόλαδο, σημειώνεται αυξητική τάση των εισαγωγών τους, όμως η Ελλάδα ακόμη δεν έχει καταφέρει να αποσπάσει το μερίδιο της αγοράς που της αντιστοιχεί.

Με την ιδιότητά σας ως Αντιπρόεδρος του ΣΕΚ έχετε μια πανοπτική εικόνα του Κρητικού ελαιόλαδου. Ποιες θα λέγατε ότι είναι οι κύριες τάσεις που χαρακτηρίζουν την εμπορική εξέλιξη του την περασμένη πενταετία;

Βλέπουμε ότι υπάρχει ανάπτυξη του τομέα ελαιόλαδου στο νησί με βασικό στοιχείο να είναι η αύξηση του αριθμού νέων ανθρώπων που ασχολούνται με την παραγωγή και την τυποποίηση. Μπορεί αυτή η μεταβολή να μην έχει αποτυπωθεί ακόμη σε μεγάλα νούμερα, όμως το γεγονός αυτό είναι αισιόδοξο γιατί θα οδηγήσει σε αναβαθμισμένες ποιότητες και μεγαλύτερες ποσότητες παραγωγής και

εμπορίας ελαιόλαδου στο άμεσο μέλλον. Μια άλλη πολύ σημαντική τάση είναι η αύξηση του ποσοστού εξαγωγών για το τυποποιημένο εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο σε βάρος του χύμα. Σύμφωνα με τα στοιχεία που διαθέτει ο ΣΕΚ, αν και η Κρήτη παράγει περίπου το ένα τρίτο της ελληνικής παραγωγής, για το 2021 κατείχε το 38% των συνολικών εξαγωγών ελληνικού ελαιόλαδου. Άρα το ποσοστό εξαγωγής από την Κρήτη είναι μεγαλύτερο από τον μέσο όρο της Ελλάδας. Επιπλέον εάν οι εξαγωγές τυποποιημένου της Ελλάδας γενικά βρίσκονται στο 16% επί του συνόλου της παραγωγής, το αντίστοιχο νούμερο στην περίπτωση της Κρήτης ανέρχεται στο 18-19% μεσοσταθμικά. Αυτό συνδέεται με την αυξημένη παρουσία εταιρειών τυποποίησης στο νησί, οι οποίες δουλεύουν σημαντικές ποσότητες ελαιόλαδου, αλλά και από τη βελτίωση των επιδόσεων όλης της αλυσίδας παραγωγής. Η τυποποίηση άλλωστε από μόνη της δεν μπορεί να βελτιώσει τις επιδόσεις της εάν δεν έχει ποιοτικά σωστή πρώτη ύλη και κατάλληλα στελεχωμένο εμπορικό τμήμα. Επιπλέον, την τελευταία δεκαετία έχουν μπει νέες χώρες στο χάρτη των εξαγωγών εκτός αυτών που φιλοξενούν σημαντικές κοινότητες Ελλήνων. Έτσι, σήμερα, επειδή οι εταιρείες τυποποίησης

Στην παγκόσμια αγορά τυποποιημένου η Ελλάδα κατέχει μερίδιο κάτω από 3% ενώ παράλληλα αντιπροσωπεύει το 7-9% της διεθνούς παραγωγής

έχουν καλύτερη οργάνωση, αναπτύσσουν συνεργασίες με αξιόλογες ποσότητες και σε αγορές όπως η Βραζιλία, η Αν. Ευρώπη και κάποιες ασιατικές.

Λέγεται ότι κλειδί στην περαιτέρω ανάπτυξη του αγροτικού τομέα στη χώρα μας είναι η διασύνδεση με τον τουρισμό. Κατά πόσο αξιοποιείται η Κρήτη ως τουριστικός προορισμός;

Πολύ σωστά και αυτό μπορεί να γίνει μέσα από πολλά κανάλια. Μια μορφή είναι ο ελαιοτουρισμός και βλέπουμε σήμερα παραδείγματα με πολύ θετικές προοπτικές. Όμως στο κομμάτι της γαστρονομίας και της εστίασης, η επικοινωνία και η προβολή του Κρητικού ελαιόλαδου έχει τεράστια περιθώρια βελτίωσης. Ακόμα και σήμερα τα περισσότερα εστιατόρια τοποθετούν στο τραπέζι τους ελαιόλαδο σε ανώνυμες συσκευασίες ή «χύμα», μια πρακτική, που εκτός από παράνομη, σύμφωνα με την ελληνική νομοθεσία, είναι καταστροφική και για την ποιότητα του προϊόντος αλλά και για την εμπειρία

του πελάτη τους. Βέβαια, υπάρχουν αξιόλογα εστιατόρια και ξενοδοχεία που έχουν αναπτύξει κατάλληλα την επικοινωνία για να μυήσουν τον πελάτη τους στον θαυμαστό κόσμο του ποιοτικού ελαιόλαδου, δυστυχώς όμως αποτελεί εξαίρεση της γενικής κακής εικόνας. Ο τρίτος πυλώνας διασύνδεσης έχει να κάνει με τα καταστήματα πώλησης τοπικών προϊόντων όπου ο επισκέπτης θα μπορέσει να έρθει σε επαφή και ίσως να γευτεί πριν επιλέξει κάποιο επώνυμο τοπικό εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο. Σίγουρα για κάποιον που ξεκινάει σήμερα την ενασχόληση με την τυποποίηση, το καθένα από τα τρία κανάλια έχει τη δική του αξία. Υπάρχουν όμως σημαντικά περιθώρια βελτίωσης των συνεργιών ανάμεσα στον πρωτογενή τομέα και στον τουρισμό, μια και είμαστε ακόμη σε πολύ νηπιακό στάδιο. Εξαιρεση αποτελούν τα καταστήματα τοπικών προϊόντων στα οποία μπορεί να βρει ο καταναλωτής ποικιλία επώνυμων και τυποποιημένων ελαιόλαδων.

Κατά γενική ομολογία την τελευταία δεκαετία έχει σημειωθεί πρόοδος από πλευράς παραγωγών, οι οποίοι έχουν αποκτήσει καλύτερη γνώση ως προς τις καλλιεργητικές πρακτικές και παράγουν καρπό καλύτερης ποιότητας. Ποιες προκλήσεις μένουν να αντιμετωπιστούν όσον αφορά στην εκπαίδευση;

Η Ελλάδα δυστυχώς είναι από τις χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης με το χαμηλότερο επίπεδο βασικής εκπαίδευσης στον αγροτικό κλάδο, περίπου το 90% των παραγωγών σε όλους τους κλάδους στερούνται βασικής εκπαίδευσης για το αντικείμενο του επαγγέλματός τους. Αυτό ισχύει και για τον κλάδο του ελαιόλαδου όπου ο παραγωγός δεν είναι υποχρεωμένος να περάσει κάποιο σεμινάριο ποιότητας ούτε

και ο ελαιοτριβέας με αποτέλεσμα οι επαγγελματίες που διαχειρίζονται το σύνολο της παραγωγής να μην χρειάζεται να διαθέτουν καμία κατάρτιση. Τα φωτεινά παραδείγματα παραγωγών ή ελαιοτριβέων που βλέπουμε αποτελούν περιπτώσεις επαγγελματιών που επιδίωξαν να εκπαιδευτούν αποκλειστικά με δική τους πρωτοβουλία. Αυτό που θα έπρεπε να γίνει κατά τη γνώμη μου είναι όσον αφορά τους νεοεισερχόμενους να αναπτυχθεί μια δομημένη θεσμοθετημένη εκπαίδευση που να απευθύνεται σε παραγωγούς, ελαιοτριβείς αλλά και στους τυποποιητές.

Αν δεν σεβόμαστε εμείς το πολυτιμότερο προϊόν της ελληνικής γης, πώς θα ζητήσουμε από τους άλλους να κρατήσουν τέτοια στάση

Λογικό είναι έτσι να υπάρχει μια κατεύθυνση εκπαίδευσης μετά το Λύκειο όπου θα μπορούσε να επιλέξει ένας παραγωγός ή ελαιουργός να αποκτήσει κατάρτιση για το αντικείμενό του. Όσον αφορά στους υπάρχοντες παραγωγούς και ελαιουργούς θα μπορούσε να υπάρχει μια σεμιναριακή εκπαίδευση ώστε όλοι να έχουμε την ίδια αντίληψη για την ποιότητα και να ενημερωνόμαστε για τις σύγχρονες ανάγκες της αγοράς. Σίγουρα τα σεμινάρια που προσφέρονται τώρα από ιδιωτικούς φορείς βοηθούν τον παραγωγό και τον επαγγελματία καθώς άλλη πηγή γνώση δεν έχει εκτός αν αναζητεί απαντήσεις στο διαδίκτυο ή σε αποτελέσματα ερευνών. Η εκπαίδευση που παρέχουν αυτοί οι φορείς θα μπορούσε να λειτουργεί συνεπικουρικά με μια θεσμοθετημένη κατάρτιση γιατί συνήθως η ιδιωτική εκπαίδευση είναι πιο ευέλικτη και προσαρμόζεται πιο γρήγορα στις ανάγκες της αγοράς.

Από τον ελαιώνα στα πάνελ τεστ ελαιολάδου

Ο Μανώλης Καρπαδάκης κατάγεται από οικογένεια ελαιοπαραγωγών και μαζί με τον αδερφό του διατηρούν βιολογικούς ελαιώνες στην περιοχή του Κολυμβαρίου. Από το 2007 εργάζεται στον κλάδο των εξαγωγών ελαιόλαδου και σήμερα διανύει την τρίτη θητεία του ως μέλος του ΔΣ του Συνδέσμου Εξαγωγέων Κρήτης (ΣΕΚ), στον οποίο από το 2020 τελεί χρέη Α' Αντιπροέδρου. Εργάζεται στο τμήμα εξαγωγών της ΜΕΛΙΣΣΑ-ΚΙΚΙΖΑΣ και παράλληλα είναι Διευθυντής Καινοτομίας Ελαιόλαδου (Terra Creta brand). Ταυτόχρονα συμμετέχει ως δοκιμαστής στο πάνελ του διαπιστευμένου Οργανοληπτικού Εργαστηρίου Κρήτης ΑΣΡ και ως κριτής σε διεθνείς διαγωνισμούς ελαιόλαδου.





ΕΛΑΙΟΤΟΥΡΙΣΜΟΣ

THE NEXT BEST THING ΣΤΟΝ ΕΓΧΩΡΙΟ ΕΛΑΙΩΝΑ

Την άνθηση ενός πολλά υποσχόμενου κλάδου, αυτού του ελαιοτουρισμού, ο οποίος δεν μετρά περισσότερα από 15 χρόνια ιστορίας στην Ελλάδα, επισημοποίησε η πρωτοβουλία του υπουργείου Τουρισμού να θεσπίσει ειδικό σήμα και προδιαγραφές για τα επισκέψιμα ελαιοτριβεία. Από τη Μεσσηνία έως τη Χαλκιδική και από την Κρήτη έως την Κεφαλονιά οι προσπάθειες πολλές και οι εμπειρίες ακόμη περισσότερες...

ΤΗΣ ΣΟΦΙΑΣ ΣΠΥΡΟΥ

Είναι 10:00 το πρωί. Στο προαύλιο του φράγγκικου κάστρου της Ανδρούσας Μεσσηνίας, 20 χιλιόμετρα βορειοδυτικά της Καλαμάτας, συγκεντρώνεται η ομάδα επισκεπτών που θα ξεναγήσει η Δήμητρα Μαθιοπούλου και θα τους μυήσει στον κόσμο του ελαιόλαδου. Σκοπός της ξεναγήσης που διοργανώνει η εταιρεία The Olive Routes είναι ο επισκέπτης να αποκομίσει μια ολοκληρωμένη εμπειρία που περιλαμβάνει γνωριμία με την κουλτούρα και την ιστορία της περιοχής, βίωμα

της φύσης, παρουσίαση της ιστορίας αλλά της παραγωγής του ελαιόλαδου σήμερα καθώς και εισαγωγή στον κόσμο της γαστρονομίας. «Το 2019 πριν την πανδημία είχαμε 1.000 επισκέπτες και φέτος βλέπουμε ανάκαμψη των επισκέψεων και εκτιμώ ότι θα έχουμε μια χρονιά εξίσου ή και καλύτερη με το 2019» σημειώνει η κυρία Μαθιοπούλου, που έχει σχεδιάσει διαφορετικές διαδρομές για να καλύψει τις ιδιαίτερες απαιτήσεις όλων των επισκεπτών ενώ έχει βάλει στο παιχνίδι και τον οινότουρισμό για να προσελκύσει τους νεότερους επισκέπτες.





Ανδρούσα Μεσσηνίας

Ελιά και ελαιόλαδο με όλες τις αισθήσεις

Η Δήμητρα Μαθιοπούλου, επικεφαλής της εταιρείας The Olive Routes, που έχει επενδύσει στην ανάπτυξη του ελαιoturισμού στην περιοχή της Ανδρούσας Μεσσηνίας, υποδέχεται τους επισκέπτες της με ένα παστέλι και ένα μικρό μπουκάλι που περιέχει ένα χαρτάκι. Εκεί κρύβεται το πρώτο στοιχείο για το παιχνίδι του κρυμμένου θησαυρού που θα αναπτυχθεί στον ελαιώνα και θα βοηθήσει να «σπάσει ο πάγος» κατά την πρώτη επίσκεψη στον ελαιώνα. Η πρώτη φράση είναι ότι «το στέμμα της ελιάς θα σε βοηθήσει να βρεις το δρόμο» που δίνει την ευκαιρία με αφετηρία τους Ολυμπιακούς αγώνες οι επισκέπτες να αρχίσουν

την αφήγηση που δένει το δέντρο της ελιάς με την κουλτούρα και την ιστορία. Ο θησαυρός που ανακαλύπτουν στο τέλος του παιχνιδιού είναι ένα ξύλινο κουτί που περιέχει ένα ελαιόλαδο, ένα σαπουνί ελαιόλαδου κι ένα σταυρό. «Το εύρημα συμβολίζει το κουτί βάφτισης και είναι αφορμή για να ανοίξει η συζήτηση για το ελαιόλαδο ως βασικό συστατικό της θρησκείας, της μαγειρικής, της Ιατρικής αλλά και ως υλικό προσωπικής περιποίησης και καλλυπτικό», θα πει η κυρία Μαθιοπούλου.

Οικογενειακή παράδοση η ελαιοκομία

Η εταιρεία ελαιoturισμού The Olive Routes που ίδρυσε ο Στάθης Κοντόπου-



Αγοίγει η συζήτηση για το ελαιόλαδο ως βασικό συστατικό της θρησκείας, της μαγειρικής, της Ιατρικής αλλά και ως υλικό προσωπικής περιποίησης και καλλυντικό

λος, σύζυγος της κυρίας Μαθιοπούλου το 2018, αγάλιασε την ήδη υπάρχουσα οικογενειακή δραστηριότητα στο χώρο του ελαιολάδου. Η εταιρεία Μ & Θ Κοντόπουλος ΟΕ προσφέρει υπηρεσίες παραγωγής ελαιολάδου στην περιοχή της Ανδρούσας εδώ και 100 χρόνια ενώ εδώ και τριάντα οκτώ χρόνια η οικογένεια Κοντοπούλου τυποποιεί και εμπορεύεται το δικό της brand ελαιόλαδου. Με την ονομασία a Messiniako το ελαιόλαδο που προέρχεται από Κορωνέικη περιλαμβάνει μία ετικέτα αγουρόλαδου και μια πιο όψιμη συγκομιδή. Το a Messiniako Early Harvest από καρπούς που συλλέγονται τον Οκτώβριο είναι έντονου χαρακτήρα με φρουτώδη που περιέχουν κυρίως πράσινες νότες γρασίδι, φύλλα ελιάς και τομάτας. Το Selected από καρπούς που μαζεύονται το Νοέμβριο έχει πιο ισορροπημένη γεύση με νότες τομάτας και ηπιότερα πικρά και πικάντικα. Δεύτερος σταθμός μετά τον ελαιώνα είναι το ελαιολάδο το οποίο εκσυγχρόνισε η

οικογένεια Κοντοπούλου το 2003. Εκεί ο Στάθης ή η Δήμητρα περιγράφουν τα βήματα της μετατροπής του καρπού σε ελαιόλαδο εξηγώντας ποια είναι τα κλειδιά σε κάθε στάδιο της παραγωγής, τι σημαίνει ψυχρή έκθλιψη, πώς παραλαμβάνουν και μεταφέρουν σε τενεκέδες αλλά και πώς το αποθηκεύουν οι παραγωγοί στο σπίτι.

«Οι ξένοι επισκέπτες ακούνε με περιέργεια το γεγονός ότι ο ελαιολάδου πληρώνεται με δικαίωμα στο προϊόν και ότι ακόμη και σήμερα λειτουργεί η ανταλλακτική οικονομία», σημειώνει η κυρία Μαθιοπούλου. Η επίσκεψη συνεχίζεται στο παραδοσιακό ελαιολάδο που λειτουργούσε από το 1904 με πετρόμυλο και που το ζευγάρι αναπαλαίωσε ειδικά για τους σκοπούς της ελαιολάδου ξενάγησης. «Οι επισκέπτες βλέπουν τις οικογενειακές φωτογραφίες στον τοίχο και αντιλαμβάνονται τη συνέχεια της παράδοσης και τη σημασία του ελαιόλαδου για την οικογένειά μας. Κάνουμε τη σύγκριση του πα-



Η εταιρεία Μ&Θ Κοντόπουλος ΟΕ διαθέτει το brand ελαιόλαδου a Messiniako



ρελθόντος με το παρόν και εξηγούμε γιατί η τεχνολογία έχει βελτιώσει την ποιότητα του ελαιόλαδου που παράγουμε σήμερα», εξηγεί.

Η μυσταγωγία της γευσιγνωσίας

Μέσα στον υποβλητικό χώρο του παλιού ελαιοτριβείου οι επισκέπτες μυούνται στη συνέχεια στη γευσιγνωσία ελαιόλαδου ώστε να μάθουν να αντιλαμβάνονται το φρουτώδες, το πικρό και το πικάντικο αλλά και το ελάττωμα που κάνει το εξαιρετικά παρθένο να ξεχωρίζει από το παρθένο ελαιόλαδο.

«Τα 4 δείγματα που προσφέρουμε περιλαμβάνουν μια Κορωνέικη καθώς και μια άλλη πιο ήπια ποικιλία. Οι επισκέπτες δεν αρνούνται σχεδόν ποτέ να δοκιμάσουν το ελαιόλαδο παρότι είναι ασυνήθιστο να βάλεις στο στόμα μόνη της μια λιπαρή ουσία. Ωστόσο είναι πολύ δύσκολο να τους αρέσει ένα έντονο ελαιόλαδο, σίγουρα ένα πιο ήπιο ελαιόλαδο όπως ένα Μανάκι είναι πολύ πιο εύπεπτο από μια Κορωνέικη. Δεν γνωρίζουν επίσης για τις υγειοπρο-

στατευτικές ιδιότητες του ελαιόλαδου, γι' αυτό προσπαθώ να τις παρουσιάσω στη συζήτηση και να εξηγήσω ότι το πικρό και πικάντικο ελαιόλαδο έχουν ιδιαίτερη αξία για τον ανθρώπινο οργανισμό», σημειώνει η κυρία Μαθιοπούλου. Τη δοκιμή ακολουθεί μια γνωριμία με το food pairing όπου οι επισκέπτες γεύονται το ελαιόλαδο και το συνδυάζουν με ψωμί,

Οι επισκέπτες δεν αρνούνται να δοκιμάσουν το ελαιόλαδο παρότι δεν είναι σύνηθες να βάζει κανείς στο στόμα μόνη της μια λιπαρή ουσία

γιαούρτι, γραβιέρα, ντομάτα και σοκολάτα για να εξερευνήσουν τις διαφορετικές προτιμήσεις που μπορεί να έχει ο κάθε ένας και τον τύπο του ελαιόλαδου που ταιριάζει καλύτερα σε κάθε ουρανίσκο. Στο τέλος η ομάδα καταλήγει στην παραδοσιακή ταβέρνα του χωριού που προσφέρεται ένα γεύμα ειδικά για τους επισκέπτες του προγράμματος το οποίο προέρχεται αποκλειστικά από τοπικά υλικά.

Ποικιλία διαδρομών και εμπειριών

Η ανταπόκριση του κοινού είναι πολύ θετική. «Αρκετοί επισκέπτες επιστρέφουν στην Ανδρούσα και στέλνουν και φίλους τους, έχουμε εξαιρετικά αξιολογήσεις στο trip advisor ενώ η ιστοσελίδα theoliveroutes.com εμφανίζεται όλο και πιο ψηλά στα αποτελέσματα αναζήτησης στο google», θα πει η κυρία Μαθιοπούλου. Ένα από τα πλεονεκτήματα του ελαιοτουρισμού είναι ότι επεκτείνει την τουριστική σε-



1

Η Δήμητρα Μαθιοπούλου επί το έργον

2

Τη δοκιμή ελαιολάδου ακολουθεί γνωριμία με το food pairing

Ένα άρτια σχεδιασμένο πρόγραμμα ελαιoturισμού πρέπει να εξασφαλίζει την ενεργή συμμετοχή και των παιδιών

ζόν σε όλη τη διάρκεια του χρόνου.

«Το 2019 πριν την πανδημία είχαμε 1.000 επισκέπτες και φέτος βλέπουμε ανάκαμψη των επισκέψεων και εκτιμώ ότι θα έχουμε μια χρονιά εξίσου ή και καλύτερη με το 2019. Οι ηλικίες που ανταποκρίνονται περισσότερο είναι κυρίως πάνω από 55. Πρόσφατα όμως δημιουργήσαμε μια νέα διαδρομή που συνδυάζει το ελαιόλαδο με το κρασί σε συνεργασία με το γειτονικό οινοποιείο Ψαρούλης, η οποία έχει απήχηση και σε νεότερες ηλικιακές ομάδες», συνεχίζει η ίδια. Για να καλύψει τις προτιμήσεις κάθε ομάδας η κυρία Μαθιοπούλου έχει σχεδιάσει διαφορετικές επιλογές προγράμματος που προτείνει στους επισκέπτες. «Η σύντομη διαδρομή που περιλαμβάνει επίσκεψη στο κάστρο, στο ελαιοτριβείο και γεύμα διαρκεί τρεις ώρες ενώ η πλήρης επίσκεψη που περιλαμβάνει τον ελαιώνα και το οινοποιείο διαρκεί 4,5 ώρες», εξηγεί η ίδια.

Ικανοποιητικό το οικονομικό αποτέλεσμα

Το οικονομικό αποτέλεσμα των ξεναγήσεων είναι πολύ ικανοποιητικό. Ανάλογα με τη διάρκεια το κόστος συμμετοχής κυμαίνεται από 50-75 ευρώ ανά άτομο. Πιο σημαντικό όμως είναι το όφελος από τις πωλήσεις ελαιόλαδου. «Είναι πολλοί οι επισκέπτες που προμηθεύονται α Messiniako ελαιόλαδο με την



ολοκλήρωση της επίσκεψης. Στη συνέχεια παραγγέλνουν επιπλέον ελαιόλαδο όταν επιστρέψουν στην πατρίδα τους», θα πει η ίδια. Ήδη από το ξεκίνημά του το πρόγραμμα δημιούργησε σημαντικά έσοδα «για το 2019 που είναι μια ενδεικτική χρονιά πωλήθηκε περίπου μισός τόνος ελαιόλαδο επιτόπου μετά την επίσκεψη ενώ στη συνέχεια ακολούθησαν παραγγελίες για επιπλέον 1.5 τόνο ώστε συνολικά πωλήθηκαν 4.000 φιάλες του μισού λίτρου στη διάρκεια ενός έτους», συμπληρώνει η ίδια. Πολύ σημαντικό είναι επίσης ότι οι πελάτες που προκύπτουν μες από τον ελαιoturισμό είναι πιστοί πελάτες.

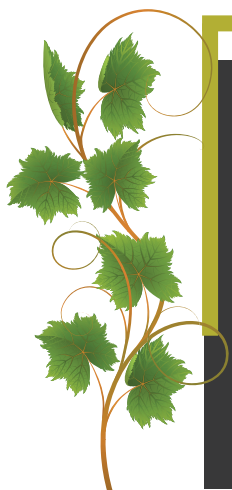
«Εκτός αν κάνεις κάτι πολύ λάθος μπορείς να υπολογίζεις ότι θα συνεχίσουν να παραγγέλνουν ελαιόλαδο γιατί σε έχουν γνωρίσει, ξέρουν πως παράγεις και γνωρίζουν το πρόσωπο και την ιστορία πίσω από το μπουκάλι», καταλήγει η κυρία Μαθιοπούλου.



Μια ισχυρή βιωματική εμπειρία για κάθε ηλικία αποτελεί ο ελαιoturισμός

Ελαιόλαδο και κρασί δένουν καλά στη Μεσσηνία

Ένα βήμα παραπέρα έχουν εξελίξει οι Μεσσήνιοι την υπόθεση ελαιoturισμού και οινοτουρισμός, με κοντινές επιχειρήσεις να συνεργάζονται μεταξύ τους. Σε απόσταση μικρότερη των δύο χιλιομέτρων, το Οινοποιείο Ψαρούλη και το ελαιοτριβείο της Δήμητρας Μαθιοπούλου γίνονται σημείο αναφοράς αυτής της προχωρημένης προσέγγισης. «Γνωριζόμαστε χρόνια με τη Δήμητρα» θα πει ο Κώστας Ψαρούλης. «Είπαμε αυτή την άτυπη συνεργασία να την οργανώσουμε καλύτερα», συνεχίζει. Με δύο groups επισκεπτών την εβδομάδα, το πρόγραμμα που προσφέρουν οι δύο επιχειρήσεις περιλαμβάνει ξενάγηση στον αμπελώνα και τον ελαιώνα της περιοχής κι επίσκεψη στις μονάδες μεταποίησης, με τη βραδιά να κλείνει με ένα γευσιγνωστικό δείπνο.



OLIVE TOUR ΣΤΑ ΜΑΝΤΖΑΒΙΝΑΤΑ

Μια παράδοση που μεταφέρεται από γενιά σε γενιά αποτελεί η παραγωγή ελαιολάδου στην Κεφαλονιά, το ιστορικό νησί του Ιονίου που προσφέρει τις ιδανικές συνθήκες και για την ανάπτυξη του ελαιοτουρισμού

Ένας παραγωγός με προσωπική φροντίδα και αφοσίωση στην ελαιοκαλλιέργεια είναι ο Γιώργος Έρτσος που δραστηριοποιείται στα Μαντζαβινάτα. Πέρα από την παραγωγή εξαιρετικής ποιότητας ελαιολάδου με το brand «Γέννημα Γης», το οποίο ταξιδεύει στις αγορές με πολλές διακρίσεις και με πιο πρόσφατη το Αργυρό Μετάλλιο στον φετινό διαγωνισμό ΑΙΟΟC, όπου αναδείχθηκε ως το καλύτερο από τα ελαιόλαδα που συμμετείχαν από την περιφέρεια Ιονίων Νήσων, μέλημα του Κεφαλονίτη παραγωγού είναι η ανάπτυξη της ελαιοτουριστικής δραστηριότητας διοργανώνοντας φέτος για δεύτερη συνεχόμενη χρονιά «Olive Tour» για τους επισκέ-



πτες, που αναζητούν νέες εμπειρίες. Περιπατώντας μέσα σε παλιούς ελαιώνες, οι επισκέπτες παρατηρούν τα δέντρα, ενημερώνονται από τον οδηγό της ξενάγησης για την ιστορία της ελιάς, τρόπους καλλιέργειας και φροντίδας και φυσικά για τον τρόπο συλλογής του ελαιόκαρπου και την παραγωγή του ελαιολάδου. Στις εγκαταστάσεις του κ. Ερτσου δίνεται η δυνατότητα παρακολούθησης οπτικοακουστικού υλικού για όλη τη διαδικασία μέχρι και την εμφιάλωση. Παράλληλα οι επισκέπτες εξασκούνται στη σωστή πρακτική για την αναγνώριση των ποιοτικών στοιχείων του ελαιολάδου, φεύγοντας πλήρως ενημερωμένοι για την αξία του ελαιόλαδου στην υγεία του και στην καθημερινότητα.





Επιστροφή στη Μητέρα-Φύση



Ας γίνει η διατροφή
το φάρμάκo μας
και όχι το φάρμακο
η διατροφή μας...



Ένα μοναδικό ταξίδι... Ο δρόμος της ελιάς, που μας θυμίζει την ιστορία μας, την παράδοσή μας, την κουλτούρα μας, αλλά και την ελληνική μεσογειακή διατροφή με τα ασύγκριτα οφέλη για την ανθρώπινη υγεία. Σε αυτά τα βήματα το σύγχρονο ταξίδι της Golden Tree με έδρα τις Καλύβες Χαλκιδικής ξεκινάει από τον ελαιώνα όπου ο κάθε επισκέπτης αναβιώνει τον παραδοσιακό τρόπο συλλογής της ελιάς και μυείται σε όλο τον κύκλο εργασιών. Συμμετέχοντας σε παιχνίδια βιωματικά μεταφέρεται στη σύγχρονη εποχή για να ακουσει με τη βοήθεια της τεχνολογίας κάτι μοναδικό... τη μουσική των ελαιοδενδρων, τον ήχο της γνήσιας επικοινωνίας με τη Μητέρα-Φύση. Από εκεί μεταφέρεται στις μονάδες επεξεργασίας και τυποποίησης βρώσιμης ελιάς αλλά και ελιάς που μας χαρίζει το ΠΟΠ Αγουρέλαιο Χαλκιδικής και παρακολουθεί βήμα βήμα και σε κάθε

στάδιο επεξεργασίας όλο τον κύκλο εργασιών για τη δημιουργία των άριστων καινοτόμων προϊόντων μας. Φυσικά με τελικό σκοπό να καταλήξουμε στην ελαιογαστρονομία, την εκμάθηση δηλαδή της σωστής επιλογής ελαιολάδου και βρωσιμων ελιών για κάθε μαγειρική συνταγή και απόλαυση...

Είμαστε ό,τι τρώμε...


Η Golden Tree, μια ατομική αγροτική επιχείρηση, εδώ και πέντε χρόνια ξεκίνησε πιλοτικά σε συνεργασία με τουριστικά γραφεία και τα Πανεπιστήμια Πατρών και Ιωαννίνων αλλά και ιδρύματα του εξωτερικού τον Ελαιοτουρισμό και την Ελαιογαστρονομία. Παράλληλα με το Golden Tree Bio Organic Olive Oil Health Claims Kalives Chalkidikis ΠΟΠ Αγουρέλαιο Χαλκιδικής που παράγει συμμετείχε σε μελέτες που αποδεικνύουν τις ευεργετικές ιδιότητες που έχει το εν λόγω ελαιόλαδο στην εξάλειψη μετανόστευσης των καρκινικών κυττάρων με την καθημερινή χρήση στη διατροφή.






**ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΑ
"ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΠΑΝΤΡΕΜΑΤΑ"**


ΧΟΝΔΡΟΛΙΑ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ



ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΚΡΕΑΣ




ΨΗΤΟ ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ



ΛΙΠΑΡΑ ΨΑΡΙΑ



ΜΥΔΟΠΙΛΑΦΟ



ΓΛΥΚΑ
ΜΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑ

Χονδρολιά Χαλκιδικής

Έντονες

συγκινήσεις

Ελαιόλαδα που ξεχωρίζουν για το λαμπερό πράσινο - πρασινοκίτρινο χρώμα τους, διακρίνονται για την υψηλή συγκέντρωσή τους σε φαινόλες και είναι ιδανικά για ουρανίσκους που αγαπούν τις δυνατές γεύσεις δίνει η Χονδρολιά Χαλκιδικής

Tηγενης ποικιλία «Χονδρολιά Χαλκιδικής» (*Olea europaea L., cv. Chondrolia Chalkidikis*), όπως και η «Χαλκιδικής» (η άλλη αυτόχθονη ποικιλία), καλλιεργείται κατά το πλείστον στον ομώνυμο νομό, ενώ μικρότερος αριθμός ελαιόδεντρων βρίσκεται στην Κεντρική και Ανατολική Μακεδονία. Οι ποικιλίες έχουν ανεπαίσθητες μορφολογικές και φυσιολογικές διαφορές μεταξύ τους και παράγουν ομοιογενές προϊόν. Η Χονδρολιά Χαλκιδικής είναι ποικιλία με καρπούς μεγάλου μεγέθους, που μπορούν να χρησιμοποιηθούν τόσο για παραγωγή ελαιόλαδου, όσο και για παραγωγή βρώσιμων ελιών (διπλής χρήσης). Και οι δύο ποικιλίες είναι τέλεια προσαρμοσμένες στο γεωγραφικό περιβάλλον του νομού Χαλκιδικής, όπου καλλιεργούνται σε μία έκταση που καλύπτει περίπου 310.000 στρέμματα (1/3 της καλλιεργούμενης έκτασης του νομού).

Τα υψηλής ποιότητας εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα της ποικιλίας «Χονδρολιά Χαλκιδικής» παρουσιάζουν πλούσια φρουτώδη αρώματα, που κινούνται γύρω στο 5,0 - 5,5 στη δεκάβαθμη κλίμακα έντασης με άριστα το δέκα (10,0). Χαρακτηρίζονται από μέτρια πικρή γεύση (4,0 - 4,5) και πικάντικη αίσθηση μέτριας-υψηλής έντασης (4,5 - 5,0) με μακρά επίγευση.

CHEF: ΕΛΠΙΔΑ ΜΟΡΦΟΥΛΗ
PHOTOGRAPHER: ΑΛΕΞΗΣ ΣΤΕΦΟΣ





Κωνσταντίνος Τσορώνης

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



*Με την ομάδα τους, την
τελευταία μενταειία 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)

Marmaro Olive Oil

Η εταιρεία Marmaro Olive Oil δραστηριοποιείται στον ελαιοκομικό τομέα από το 2017. Πίσω από το εγχείρημα βρίσκεται ο Δημήτρης Γαρόφαλλος με σπουδές στη Γεωπονία. Προέρχεται από αγροτική οικογένεια με ενασχόληση ογδόντα περίπου χρόνων με την ελιά και καλλιεργεί ιδιόκτητο ελαιώνα 50 στρεμμάτων. Πηγή έμπνευσης του brand αποτέλεσε μία από τις περιοχές με το όνομα Marmaro που βρίσκονται οι ελαιοφυτείες, ανάμεσα στα χωριά Καλύβες και Όλυνθος, ενώ η συσκευασία έχει σαφή αναφορά στην Αρχαία Ελλάδα. Η εταιρεία έχει αναπτύξει μια σειρά από προϊόντα, αποτελούμενη από τα μονοποικιλιακά: Marmaro EVOO και Marmaro Early Harvest, καθώς και επιτραπέζιες πράσινες ελιές Χαλκιδικής.



Κέικ σοκολάτας με κολοκυθάκια

Υλικά:

- 250 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 350 γρ. ζάχαρη καρύδας (η απλή λευκή βιολογική ζάχαρη)
 - 85 γρ. σκόνη κακάο
 - 25 γρ. baking powder
- 300 ml γάλα αμυγδάλου ή γάλα πλήρες
- 125 ml εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο MARMARO, ποικιλία «Χονδρολιά Χαλκιδικής»
- 2 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
- 250 γρ. τριμμένα κολοκυθάκια (στραγγισμένα)

Εκτέλεση:

1. Προθερμάνετε το φούρνο στους 180° C.
2. Κοσκινίστε το αλεύρι, το κακάο και το baking powder σε ένα μπολ.
3. Προσθέστε τη ζάχαρη, το γάλα αμυγδάλου, εκχύλισμα βανίλιας και το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο.
4. Ανακατέψτε καλά με ένα σύρμα. Προσθέστε τα τριμμένα κολοκυθάκια και ανακατέψτε μέχρι να συνδυαστούν όλα.
5. Ψήστε για 25 έως 30 λεπτά. Σερβίρετε το κέικ αμέσως ζεστό ή και σε θερμοκρασία δωματίου.

Σαλάτα Καρπάσιο με κολοκύθι

Υλικά:

- 4-5 μικρά, τρυφερά κολοκυθάκια κομμένα σε λεπτές ροδέλες (εγώ χρησιμοποίησα μαντολίνο) ανθούς κολοκυθιού
- 3 κ.σ. εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο MARMARO, ποικιλία «Χονδρολιά Χαλκιδικής»
 - 1 κ.σ. χυμό λεμόνι
- 2 κ.σ. ψιλοκομμένα μυρωδικά, άνηθο και δυόσμο
- 100 γρ. μανούρι
- Ανθό αλατιού

Εκτέλεση:

1. Κόψτε τα κολοκυθάκια σε λεπτές φέτες και απλώστε τα όμορφα πάνω στην πιπέτα στην οποία θα τα σερβίρετε.
2. Ανακατέψτε το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο με το λεμόνι και περιχύστε με αυτό τα κολοκύθια. Καλύψτε με μεμβράνη και βάλτε τα στο ψυγείο να μαρινarisτούν για 2 ώρες περίπου.
3. Πριν το σερβίρισμα πασπαλίστε τα με τα μυρωδικά και λίγο αλάτι και τοποθετήστε από πάνω το τυρί σε τρίμμα.
4. Γεμίστε τους ανθούς με το υπόλοιπο τυρί και σερβίρετε.



Θεωρία πίσω από τα «γευστικά παντρέματα»

Πηγή αναφοράς 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 raíring του ελαιολάδου. Η θεωρία του αναφέρεται στις εντάσεις του φρουτώδους, πικρού και πικάντικου και σύμφωνα με αυτή το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο ποικιλίας Χονδρολιάς Χαλκιδικής κατατάσσεται στην κατηγορία: Πολύπλοκα Αρμονικό Φρουτώδες.



Ελαιόλαδο

ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΓΕΥΣΤΙΚΩΝ ΕΜΠΕΙΡΙΩΝ

Βρισκόμαστε στα μέσα του καλοκαιριού. Οι συζητήσεις και οι σχεδιασμοί γύρω από τα χαρακτηριστικά της επικείμενης σοδειάς είναι ασαφείς και εμπλουτίζονται διαρκώς με τη γευστική συνοδεία ελαιολάδων εξαιρετικής ποιότητας. Αμέτρητα τα δείγματα, ωστόσο ξεχωρίσαμε τέσσερα που αυτή την περίοδο δείχνουν ακούραστα στην έκφραση και τη μοναδικότητα στο χαρακτήρα τους.

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΛΑΖΑΡΟΣ ΓΑΤΣΕΛΟΣ



AGERAS OLIVE OIL AGERAS

Ο αγέρας είναι θεμελιώδες συστατικό για κάθε EVOO όπως το ελαιόλαδο για τον άνθρωπο, δηλώνουν οι άνθρωποι που δημιούργησαν το AGERAS. Το εξαιρετικό αποτέλεσμα επιτυγχάνεται μόνο με επιμονή και ένταση στη λεπτομέρεια σε κάθε στάδιο της παραγωγικής διαδικασίας. Η πρώτη ύλη προέρχεται από τα 800 οικογενειακά ελαιόδεντρα Κορωνέικης στο χωριό Μάρθα του Ηρακλείου. Στο ποτήρι και το πιάτο προκύπτει ένα ισορροπημένο κι έντονο γευστικό αποτέλεσμα με φυτικά και φρουτώδη στοιχεία σε αρμονία.



ΟΑΘΗ ΕΝΟΟ ΚΤΗΜΑ ΜΠΑΓΛΑΤΖΗ

Το Oath, από ποικιλία Arbequina, παράγεται κάτω από τις αυστηρότερες προδιαγραφές που χαράσσει η οικογένεια Μπαγλατζή από τη Φθιώτιδα στον ελαιώνα και στις ιδιόκτητες σύγχρονες εγκαταστάσεις του ελαιοτριβείου της. Ξεχωρίζει για την υψηλή καθαρότητα φρούτου και την αρωματική ένταση.

ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ ΕΝΟΟ ΓΑΕΑ

Χαρακτηριστικό άρωμα από φρέσκιες πράσινες ελιές και φρουτώδης γεύση για το ιδιαίτερο, βιολογικό εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο που παράγεται από ελιές της ποικιλίας Κορωνέικη. Η συγκομιδή του καρπού γίνεται αποκλειστικά χειρωνακτικά στο κατάλληλο στάδιο ωριμότητας. Ακολουθεί εξαιρετικά ήπια επεξεργασία και ψυχρή έκθλιψη που ολοκληρώνεται λίγες ώρες μετά τη συγκομιδή.



LAUREL & FLAME FRESH EARLY HARVEST ΕΝΟΟ THE OLIVE TEMPLE

Πρώιμης συγκομιδής μονοποικιλιακό εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο από την εμβληματική γηγενή ποικιλία Τσαμπιδολιά, η καρποφορία της οποίας αναπτύσσεται σε τσαμπιά. Ο καρπός προέρχεται από ελαιόδεντρα ηλικίας + 150 ετών, τα οποία καλλιεργούνται σε χαμηλού πλούτους της Αρχαίας Ολυμπίας και η ελαιοποίηση γίνεται στο ιδιόκτητο ελαιοτριβείο της οικογένειας Καράμπελα λίγες ώρες μετά τη συγκομιδή. Αποτελέσμα ένα πολυβραβευμένο ΕΝΟΟ με ισχυρισμό υγείας σύμφωνα με τον Κανονισμό 432/2012.



ΣΕ ΕΓΡΗΓΟΡΣΗ ΣΤΟΝ ΕΛΑΙΩΝΑ

Με 3-5 γενιές το χρόνο οι οποίες μπορούν να αλληλοκαλύπτονται, ο δάκος αποτελεί ένα από πιο επιζήμια έντομα για τον ελαιώνα. Το εύρος θερμοκρασιών για την ωτοκία του είναι 20-28 °C με βέλτιστη τους 24 °C, ενώ σε παρατεταμένες θερμοκρασίες πάνω από 35 °C τα έντομα θανατώνονται και μειώνεται ο πληθυσμός τους. Σύμφωνα με το ρεπορτάζ του Ελαιάς Καρπός, λόγω των ευνοϊκών καιρικών συνθηκών φέτος αναφέρεται έντονη παρουσία του εντόμου σε πολλές περιοχές ελαιολάδου αλλά και επιτραπέζιας ελιάς δημιουργώντας ανησυχία στους παραγωγούς.



Καταπολέμηση του δάκου πριν γίνει σημαντική η ζημιά

Η ΕΛΙΑ αυτή την περίοδο έχει καρποδέσει και βρίσκεται στο φαινολογικό στάδιο της ανάπτυξης των καρπών. Η περίοδος αυτή είναι σημαντική για την καταπολέμηση του Δάκου, εντόμου που δύναται να προκαλέσει σημαντικά προβλήματα στην ποσότητα και ποιότητα της παραγωγής, τόσο στην ελαιοποιήσιμη όσο και στην επιτραπέζια ελιά.

Σε αντίθεση με την περσινή χρονιά που χαρακτηριζόταν από καύσωνες οι οποίοι προκαλούσαν ανάρρωση της δραστηριότητας του εντόμου, φέτος οι καιρικές αστάθειες με βροχοπτώσεις και αυξομειώσεις της θερμοκρασίας αποτελούν συνθήκες που ευνοούν τη δραστηριότητα του εντόμου.

Η ζημιά που μπορεί να προκαλέσει ο Δάκος μπορεί να ανέλθει στο 80% της παραγωγής, ενώ οι προσβεβλημένοι καρποί καθίστανται μη εμπορικοί. Το ελαιολάδο το οποίο προκύπτει από μολυσμένους καρπούς έχει υψηλή οξύτητα και είναι υποβαθμισμένης ποιότητας. Εκτός από την άμεση ζημιά, ο Δάκος μπορεί να οδηγήσει και σε έμμεση ζημιά των καρπών, αφού οι οπές ωθοσεσίας και εξόδου αποτελούν σημεία ει-



σόδου παθογόνων μυκήτων όπως το Γλοιοσπόριο και η Μακροφόμα.

Για την αποφυγή απώλειας ποσότητας και ποιότητας παραγωγής, είναι αναγκαία η καταπολέμηση του εντόμου πριν η ζημιά καταστεί σημαντική. Αυτή μπορεί να γίνει είτε με δολωματικούς ψεκασμούς, είτε με καθολικούς ψεκασμούς της κόμης και των δέντρων. Για τη λήψη της απόφασης καταπολέμησης του Δάκου χρησιμοποιούνται συνήθως παγίδες Μακφέιλ όπου μετρίεται ανά τακτά χρονικά διαστήματα ο αριθμός των παγιδευμένων ακμαίων.

Λαμβάνοντας υπόψη τα προαναφερθέντα, για την καταπολέμηση του Δάκου η K&N Ευθυμιάδης προτείνει την εφαρμογή του εντομοκτόνου σκευάσματος CARNADINE 20SL.

Το CARNADINE 20SL (acetamiprid, 20% β/ο) είναι διασυστηματικό εντομοκτόνο επαφής και στομάχου, με ευρύ φάσμα δράσης εναντίον κυρίως μυζητικών εντόμων καθώς και μασπικών εντόμων σε πολλές καλλιέργειες. Το acetamiprid ανήκει στην ομάδα των νεονικοτινοειδών και δρα δεσμεύοντας τους μετασυναπτικούς (νικοτινικούς) υποδοχείς της ακετυλοχολίνης στο κεντρικό νευρικό σύστημα του εντόμου.

Πλεονεκτήματα του CARNADINE 20SL

- Διασυστηματική και διελεσματική κίνηση
- Γρήγορη δράση, μεγάλη διάρκεια
- Καταπολέμηση σε όλα τα στάδια ανάπτυξης του εντόμου, από προνύμφη σε ενήλικο
- Ευκολία διάλυσης και δοσομέτρησης
- Συνδυαστικότητα με τα περισσότερα φυτοπροστατευτικά προϊόντα και προϊόντα θρέψης

Ανδρέας Γιαννόπουλος -
Υπεύθυνος Ανάπτυξης Καλλιεργειών |
Ελιά, Εσπεριδοειδή και Μηδικά |
K&N Ευθυμιάδης ΑΒΕΕ

SIVANTO® prime

Εξέλιξη σε αρμονία με τη φύση Νέας γενιάς εντομοκτόνο στην ελιά, για Δάκο & Λεκάριο

Η ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ της ελιάς δεν αποτελεί απλά μία αγροτική δραστηριότητα με σημαντική προσφορά στην οικονομία της χώρας, αλλά είναι συνάμα και μια κληρονομιά η οποία, περνώντας από γενιά σε γενιά, εξελίσσεται, επηρεάζοντας κάθε πτυχή και τομέα της ζωής μας από άκρη σε άκρη σε όλη την Ελλάδα. Μια καλλιέργεια που είναι πάντα στο προσκήνιο, συνυφασμένη με το παρόν και το μέλλον του τόπου μας.

Η απόσυρση πολλών δραστικών από την καλλιέργεια της ελιάς για την αντιμετώπιση του Δάκου, έχει σαν αποτέλεσμα, αυτός ο σημαντικός εχθρός να βρεθεί ξανά στο προσκήνιο, δημιουργώντας έντονο προβληματισμό σε γεωπόνους και παραγωγούς.

Ο Δάκος, εφόσον δεν αντιμετωπιστεί έγκαιρα και αποτελεσματικά, μπορεί να επιφέρει καταστρεπτικές συνέπειες, τόσο ποσοτικές με μείωση της παραγωγής, όσο και ποιοτικές με την υποβάθμιση του ελαιολάδου και του καρπού στις βρώσιμες ποικιλίες.

Θετική είναι επίσης η συσχέτιση των προσβολών Δάκου με την ανάπτυξη μυκητολογικών ασθενειών που ευνοούνται και αναπτύσσονται μέσω των οπών ωστοκίας του Δάκου, όπως είναι το **Γλοισπόριο** και το **Καμαροσπόριο**. Εάν συνυπολογίσουμε και τη διαπιστωμένη ανθεκτικότητα που

έχει αναπτύξει ο Δάκος σε υπάρχουσες δραστικές βάση δημοσιευμένων ερευνών, το πρόβλημα γίνεται ακόμη πιο σύνθετο, καθιστώντας αναγκαία την εξεύρεση νέων λύσεων-δραστικών στην αντιμετώπισή του.

Η νέα πρόταση

Το **SIVANTO® prime** (δ.ο. **flupyradifurone** 20% β/ο), ένα νέας γενιάς διασυστηματικό εντομοκτόνο επαφής και στομάχου, ήδη γνωστό και καταξιωμένο για τη δράση του σε πολλές καλλιέργειες (σολανώδη, κολοκυνθοειδή, αμπέλι, μηλοειδή, φράουλα κ.ά.), έρχεται να συνεισφέρει με την έγκρισή του στο **Δάκο** και στο **Λεκάριο**, στην καθοριστική αντιμετώπιση των δύο αυτών εχθρών της ελιάς, συνδυάζοντας αρμονικά εξέλιξη, καινοτομία και αποτελεσματικότητα.

Το **flupyradifurone** ανήκει στη νέα χημική ομάδα **βουτενολίδες** και κατατάσσεται κατά **IRAC** στο **Group 4D**, συμβάλλοντας έτσι στη διαχείριση της ανθεκτικότητας του Δάκου. Έχει διασυστηματική ακροπέταλη κίνηση μέσω των αγγείων του ξύλου και ταυτόχρονα κινείται γρήγορα διελασματικά στο φύλλωμα.

Το **SIVANTO® prime** έχει δράση στα διάφορα στάδια του βιολογικού κύκλου του εντόμου (προνύμφες, νύμφες, ακμαία) και χαρακτηρίζεται από σταθερότητα στην έκ-

SIVANTO® prime



πλυση από βροχή (μετά από 2 ώρες βροχόπτωσης).

Η σύνθεση της δραστικής ουσίας **flupyradifurone** είναι εμπνευσμένη από τη φυσική ουσία **στεμοφολίνη**, ουσία η οποία απομονώθηκε από το *Stemona japonica*, (φαρμακευτικό φυτό της Νοτιοανατολικής Ασίας). Η συγκεκριμένη ουσία, είναι ένα αλκαλοειδές με εξαιρετικές εντομοκτόνες ιδιότητες. Οι ερευνητές της **Bayer** κατόρθωσαν να αναγνωρίσουν το τμήμα εκείνο της φυσικής στεμοφολίνης το οποίο είναι υπεύθυνο για την εντομοκτόνο δράση και με τον συνδυασμό δύο ακόμη χημικών δομών-τμημάτων, δημιούργησαν το **SIVANTO® prime**, ενισχύοντας τη δραστικότητα και την εκλεκτικότητα. Στην **Bayer** έχοντας πάντα ως κύριο γνώμονα την εξεύρεση καινοτόμων και αποτελεσματικών λύσεων, με σεβασμό στον παραγωγό, τον καταναλωτή και το περιβάλλον, συνεχίζουμε να είμαστε δίπλα σας με προτάσεις αξίας και ευθύνης στη σύγχρονη φυτοπροστασία.

Στοιχεία Έγκρισης – Εφαρμογών στην Ελιά

Πεδίο Εφαρμογής	Στόχος	κ.εκ./στρ.	Τρόπος και χρόνος εφαρμογής	Μέγιστος αριθμός εφαρμογών ανά καλλιεργητική περίοδο	Τελευταία επέμβαση πριν τη συγκομιδή (ΡΗ)
Ελιά (επιτραπέζιες & Ελαιουργικές ποικιλίες)	Δάκος <i>Bactrocera oleae</i> Λεκάριο <i>Saissetia oleae</i>	75	Φεκασιός φυλλώματος με την εμφάνιση της προβολής από το στάδιο της πλήρους έκπτυξης των αυθιασίων μέχρι πριν από την πλήρη ωρίμανση των καρπών (το χρώμα των καρπών έχει σχεδόν αλλάξει) (Στάδιο ΒΒCH 55-65). Ειδικά για τον δάκο, ο φεκασιός να πραγματοποιείται σύμφωνα με τις συλλήψεις των ακμαίων στις παγίδες παρακολούθησης του δακοληθυσμού.	1 εφαρμογή τον χρόνο	14 ημέρες

Γιώργος Σχοινάς -Field Activation Specialist
BAYER ΕΛΛΑΣ ΑΒΕΕ -Τομέας Επιστήμης Γεωργίας





ΤΟ ΕΝΙΣΧΥΜΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΤΟΥ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΥ ΣΤΥΨΗΣ

ΔΙΝΕΤΑΙ ΜΙΑ ΔΕΥΤΕΡΗ ΕΥΚΑΙΡΙΑ ΣΕ ΡΑΦΙΝΑΡΙΣΜΕΝΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΑ

■ Νέα πνοή στο ραφινარიσμένο ελαιόλαδο επιχειρούν να δώσουν οι 200 ελαιοπαραγωγοί του Συνεταιρισμού της Στύψης στη Λέσβο, οι οποίοι υπό την καθοδήγηση του Πανεπιστημίου Αιγαίου, βρήκαν ένα δημιουργικό τρόπο για να αναβαθμίσουν τις θρεπτικές ιδιότητες των ελαιολάδων της κατηγορίας αυτής. Για το ενισχυμένο ελαιόλαδο αξιοποιούνται παραπροϊόντα της ελαιουργίας, πομάσα ελιάς, φύλλα ελιάς και ελληνικά βότανα, όπως το σπαθόχορτο, αηλιά και φλιούδες πορτοκαλιών. Ουσιαστικά, απομονώνονται ουσίες που διατηρούν τα υποπροϊόντα της ελιάς, όπως πολυφαινόλες, βιταμίνες και καρτενοειδή και στη συνέχεια εκχυλίζονται μέσα στο ραφινარიσμένο ελαιόλαδο, στο οποίο τα θρεπτικά στοιχεία που εντοπίζονται στα έξτρα παρθένα ελαιόλαδα έχουν εξαλειφθεί λόγω της υψηλής επεξεργασίας. Της έρευνας ηγείται ο Αντώνης Κουτελιδάκης, καθηγητής Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής στο Πανεπιστήμιο Αιγαίου, ο οποίος εξηγεί ότι με τον τρόπο αυτό, η παραγωγή των μελών του Συνεταιρισμού που δεν πληροί τα κριτήρια για να φορτωθεί την προστιθέμενη αξία των εξαιρετικά παρθένων ελαιολάδων, αποκτά μια δεύτερη ευκαιρία για μια καλύτερη εμπορική αξία. Παράλληλα, με τον τρόπο αυτό δίνεται και μια απάντηση στις απαιτήσεις της κυκλικής οικονομίας που προβάλλουν ολοένα και περισσότερο τα κέντρα εξουσίας της Ε.Ε και οι καταναλωτές των πόλεων. Ήδη σε εργαστη-



Στρατής Σθουμάτης, διευθυντής του ΑΕΣ Στύψης

ριακές έρευνες που συγκρίνεται η επίδραση στην υγεία των ραφινარიσμένων ελαιολάδων και των ενισχυμένων, καταγράφεται μια θετική επίδραση στους βιοδείκτες των συμμετεχόντων που καταναλώνουν το λάδι που εμπλουτίζεται με τα υποπροϊόντα της ελιάς και του πορτοκαλιού, όπως θα αποκαλύψει ο καθηγητής Κουτελιδάκης.



ΠΑΡΕΝΙΑΥΤΟΦΟΡΙΑ

Η φετινή χρονιά δεν μοιάζει να εξελίσσεται πολύ άσχημα για τους ελαιοκαλλιεργητές στη χώρα μας, ωστόσο έχω ζωνρή την αίσθηση ότι το ενδιαφέρον των παραγωγών για την υποστήριξη της ελαιοκαλλιέργειας συνεχώς φθίνει κι αυτό αργά ή γρήγορα θα το βρούμε μπροστά μας.

ΧΡΟΝΙΑ ΤΩΡΑ, οι τιμές παραγωγού, τουλάχιστον για τους μεγάλους όγκους του προϊόντος, κινούνται σε ένα μικρό σχετικά εύρος, το οποίο δεν επιστρέφει στον παραγωγό αυτό που λέμε «τη χαρά της δημιουργίας» και, φυσικά, κάνει όλο και πιο δύσκολες τις μικρές ή μεγάλες επενδύσεις γύρω από το προϊόν.

ΤΟ ΣΗΜΑΝΤΙΚΟΤΕΡΟ όλων έχει να κάνει με το γεγονός ότι ο παραγωγός δεν συμμετέχει επί της ουσίας στην υπεραξία του προϊόντος. Μόνο εκεί όπου υπάρχει μια στενή σχέση με συγκεκριμένα (μικρά κατά βάση) σπία της μεταποίησης και εμπορίας του προϊόντος ή εκεί όπου έχουν απομείνει κάποιες αξιολογες συνεταιριστικές οργανώσεις, μπορεί να πει κανείς ότι γίνεται κάτι.

ΣΕ ΟΛΕΣ τις άλλες περιπτώσεις, ο παραγωγός μένει με τις αγωνίες του. Αγωνίες για τις «εκρήξεις» του καιρού, αγωνίες για τις επελάσεις του δάκου, αγωνίες για τον κίνδυνο του ερχομού της Xylella, αγωνίες για τις αυξήσεις στην ενέργεια (ειδικά σε μια περίοδο ανομβρίας) και στα κόστη των εισροών, αγωνίες για την ελλιπή χρηματοδότηση και τη σταθερή μείωση των κοινωνικών ενισχύσεων γύρω από το προϊόν.

Ο ΤΟΜΕΑΣ της ελαιοκαλλιέργειας στη Ελλάδα επιβάλλει επανασχεδιασμό και αναζήτηση νέου μοντέλου λειτουργίας της αγοράς. Όσο είναι ακόμα καιρός.





Όλη η ιστορία του προϊόντος στα χέρια του καταναλωτή

Η Proelefsis Technologies - μέλος του μητρώου νεοφυών επιχειρήσεων Elevate Greece και μέλος του κορυφαίου προγράμματος επιχειρηματικής επώασης και επιτάχυνσης egg - enter•grow•go - δημιουργεί νέα δεδομένα για τους παραγωγούς ελληνικών προϊόντων υψηλής ποιότητας βοηθώντας τους να αναδείξουν τα προϊόντα τους με σύγχρονο και αποτελεσματικό τρόπο. Μέσω της καινοτόμας ψηφιακής λύσης Proelefsis Food Platform, οι παραγωγοί μπορούν να προβάλουν την πραγματική "ιστορία" των προϊόντων τους, ανοίγοντας την πόρτα του χωραφιού τους στους καταναλωτές, που με ένα απλό σκανάρισμα στη συσκευασία του προϊόντος, μπορούν να δουν έγκυρες πληροφορίες σχετικά με τον τόπο προέλευσής του, να κατανοήσουν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του, να δουν όλα τα στάδια παραγωγής του και να γνωρίσουν τους ανθρώπους πίσω από αυτό. Επιπλέον, μέσω της πλατφόρμας οι παραγωγοί έχουν στα χέρια τους μια σειρά από ψηφιακά εργαλεία που τους υποστηρίζουν στην καθημερινή διαχείριση του συνόλου της παραγωγής. Η Proelefsis Food Platform, μπορεί να βοηθήσει όχι μόνο μεμονωμένους παραγωγούς να αναδείξουν την ιστορία τους,

αλλά και το σύνολο των παραγωγικών συντελεστών του πρωτογενούς τομέα (συλλογικά σχήματα, ομάδες παραγωγών, συνεταιρισμούς, εταιρείες μεταποίησης, κ.α.) προβάλλοντας αποτελεσματικά την ESG1 στρατηγική τους.

Μεσσιλιά – παράδοση & τεχνολογία μαζί

Μέσα από την ψηφιακή λύση της Proelefsis, έρχεται να αναδειχθεί και η μοναδική ιστορία του ελαιολάδου Messilia. Ενός premium ελαιολάδου, βραβευμένου στον διεθνή διαγωνισμό ATHENA IOOC 2021, γεννημένο από τη «μεγάλη μάνα» του ελληνικού ελαιόλαδου τη Μεσσηνία, με την αγάπη, την προσοχή και τη φροντίδα του Νίκου και του Παναγιώτη Αδαμόπουλου.

Ανακαλύψτε σήμερα πως η πλατφόρμα της εταιρείας Proelefsis μπορεί να αναδείξει και τη δική σας ιστορία μέσα από τα προϊόντα σας. Επισκεφθείτε την ιστοσελίδα www.proelefsis.com και ζητήστε μια δωρεάν επίδειξη των δυνατοτήτων της. Η Proelefsis είναι επίσημος πάροχος ψηφιακών λύσεων και αξιοποιώντας τη δράση «Ψηφιακά Εργαλεία Μικρομεσαίων Επιχειρήσεων», μπορείτε να επωφεληθείτε έως και 100% επιδότησης του κόστους της!

¹ Environmental, social, and corporate governance




Επικοινωνήστε μαζί μας

6978955616

Σύρου 82, 13121, Ίλιον Αθήνα

info@proelefsis.com



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!

