

# ελαιίας

## ΚΑΡΠΟΣ



Ειδική Ετήσια Έκδοση **The Top50** 2023 • ISSN: 2945-0039 • Τιμή: 3 ευρώ ή Δωρεάν με την Agrenda



# THE Top 50

ΚΟΡΥΦΑΙΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ



Ελαιός Καρπός  
Ειδική Ετήσια Έκδοση **The Top50** 2023  
• ΣΤΟΥΣ ΕΛΑΙΩΝΕΣ ΤΟΥ ΚΟΣΜΟΥ • PREMIUM BRANDS • ΓΕΥΣΤΗΡΙΔΙΑ • ΣΥΝΕΤΕΥΞΕΙΣ • BRANDING • ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΕΙΣ • ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ • ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ • ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΣ



# Κάθε τόπος στον τόπο σου

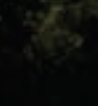
τοπικά & ποιοτικά προϊόντα Νῶμα



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



Ελληνικό  
Σημά



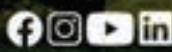
Νῶμα  
Εξαιρετικό παρθένο  
ελαιόλαδο Χανίων  
Κρήτης Π.Γ.Ε.

750 ml

**5,79€**

1 Kg - 7,72€

Μάθε περισσότερα εδώ:



lidl-hellas.gr





**INTERCOMM  
FOODS**

**30**<sup>YEARS</sup>  
of experience

**LOCALLY  
GROWN,  
NATIONALLY  
LOVED!**

Η Intercomm Foods SA ιδρύθηκε το 1990 και εδρεύει στην Λάρισα σε ιδιόκτητους χώρους, διοίκησης, παραγωγής και αποθήκης συνολικής έκτασης 160.000τμ2. Είναι η μεγαλύτερη εξαγωγική μεταποιητική επιχείρηση βρώσιμης ελιάς και συγκαταλέγεται ανάμεσα στις μεγαλύτερες βιομηχανίες μεταποιημένων φρούτων (κομπόστες βερίκοκο, ροδάκινο) της ελληνικής αγοράς. Το μόνιμο προσωπικό της εταιρείας υπερβαίνει τα 500 άτομα και κατά τους καλοκαιρινούς μήνες της καμπάνιας φρούτου απασχολεί και εποχιακούς εργαζομένους, συνολικά 500-1000 άτομα με απόλυτο σεβασμό στην τήρηση του εργασιακού κώδικα. Σήμερα κάτω από την ομπρέλα της Intercomm Foods AE λειτουργούν 4 εργοστάσια. Τα εργοστάσια φρούτου και ελιάς στο Ομορφοχώρι Λάρισας, το εργοστάσιο ελιάς στις παλιές εγκαταστάσεις της ΕΑΣ Λάρισας και το εργοστάσιο ελιάς στο Κομπότι Άρτας. Οι βρώσιμες ελιές με τα σήματα Delphi, Smile, Ionis, σύντομα και το brand Lariths, αλλά και ιδιωτικής ετικέτας (PL), καλύπτουν το 65% των συνολικών πωλήσεων της εταιρείας. Το ασηπτικό ροδάκινο - βερίκοκο και οι κομπόστες φρούτων σε λευκοσίδηρο κουτί και βάζο αποτελούν το 35% των πωλήσεων. Το 99% των συνολικών προϊόντων εξάγεται σε 75 χώρες και σε περισσότερους από 500 πελάτες.

8<sup>th</sup> km Larissa - Sykourio, Larissa, Greece  
T: +30 2410 575092-3, F: +30 2410 575091  
email: olivexport@intercomm.gr



[www.intercomm.gr](http://www.intercomm.gr)

Με πρωταγωνιστή το χυμό της ελιάς, που πλασάρεται ως ένας πραγματικός star του διεθνούς γαστρονομικού τερέν, η δημοσιογραφική ομάδα του «Top 50 by Ελαιίας Καρπός» διηγείται πενήντα ιστορίες επιτυχίας από τον ελληνικό ελαιώνα



Μια δημιουργία από το πορτφόλιο της Άσπας Χροναίου

## Ελαιώνας

**08 Το μοντέλο** που συνδυάζει premium ελαιόλαδο και υψηλό επίπεδο αγροτουρισμού φέρνει με επιτυχία από την Τοσκάνη στην Αρχαία Ολυμπία η οικογένεια Καράμπελα

**17 Απάντηση** στο ερώτημα αν η πλούσια ελαιοκομική παράδοση μπορεί τελικά να γίνει εχθρός της ποιότητας δίνει η νέα γενιά του ελαιοτριβείου Μάρκελλος στο Γαλατάκι Κορινθίας, που επενδύει στην τεχνολογική ανανέωση με ισχυρό όραμα, εξωστρέφεια και πολλή εκπαίδευση



## Ελαιόλαδο & Ελιά

### ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

**21 Σεμινάρια** Κρατώντας τα καλύτερα από τη σεμιναριακή κατάρτιση που παρακολούθησαν, αεικίνητοι Έλληνες παραγωγοί ελαιολάδου δημιουργούν τη δική τους ταυτότητα

### ΟΛΗ Η ΔΥΝΑΜΗ ΣΤΗΝ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ

**116 Premium επιλογές** Ένα από τα πιο δυναμικά προϊόντα της παγκόσμιας αγοράς είναι η επιτραπέζια ελιά με τους ισχυρούς Έλληνες πρεσβευτές της σε κάθε άκρη της Γης.

### THE TOP 50 by ΕΛΑΙΑΣ ΚΑΡΠΟΣ

**52 Με πρωταγωνιστή** τον γευστικό και θρεπτικό χυμό της ελιάς η συντακτική ομάδα του «Top 50 by Ελαιίας Καρπός» διηγείται για πέμπτη συνεχόμενη χρονιά πενήντα ιστορίες επιτυχίας από τον ελληνικό ελαιώνα



Σοφία Σπύρου και Νίκος Μάρκελλος στις εγκαταστάσεις της εταιρείας Markellos στο Γαλατάκι Κορινθίας



Ένα από τα πιο δυναμικά εγχώρια προϊόντα είναι η επιτραπέζια ελιά

## Πρόσωπα & Πολιτισμός

**30 Άσπα Χροναίου** Την εξέλιξη του design στη συσκευασίες των εγχώριων brands ελαιολάδου προσεγγίζει η δημιουργική Brand Identity Designer με δύο δεκαετίες εμπειρίας

**37 «To branding είναι μαραθώνιος»**, σύμφωνα με τον πολύπειρο Δημοσθένη Μπρούσαλη, Σύμβουλο Branding και Επικοινωνίας και Γενικό Διευθυντή της DASC Branding

**44 Γαστρονομία** Λίστες εγχώριων ετικετών που αναβαθμίζουν τη γαστρονομική εμπειρία των καταναλωτών στην εστίαση αποτελούν το επόμενο μεγάλο βήμα για τα brands του ελληνικού εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου



Δημοσθένης Μπρούσαλης



[www.thegovernor.gr](http://www.thegovernor.gr)

# Οι νέες μικρές κάθετες μονάδες κατοχυρώνουν αξία στο ελαιόλαδο

Οι ευνοϊκές συνθήκες αγοράς θα πρέπει να αξιοποιηθούν ως πίστωση χρόνου στα σημαντικά νέα εγχειρήματα του κλάδου

**Η** φετινή χρονιά ενδεχομένως να αποδειχθεί κομβική για τις εξελίξεις στον κλάδο του ελαιόλαδου και μ' αυτή την έννοια η παρούσα έκδοση του The Top 50 by Ελαιάς Καρπός έρχεται στην καλύτερη στιγμή.

Μετά από χρόνια «χαμηλών πτήσεων» και περιορισμένου γενικά εύρους τιμών διεθνώς, η αξία του προϊόντος αποκαθίσταται και οι τιμές παραγωγού ξαναβρίσκουν το ενδιαφέρον τους. Προφανώς και δεν είναι ώρα για πανηγυρισμούς. Είναι ώρα βαθιάς κατανόησης των συνθηκών αγοράς και μια ευκαιρία ευρύτερου επαναπροσδιορισμού του τρόπου με τον οποίο επιβάλλεται να οργανωθεί η παραγωγή και διάθεση του προϊόντος τα επόμενα χρόνια.

Το ευχάριστο είναι ότι το μοντέλο διάρθρωσης του κλάδου που υποστηρίζει από την πρώτη του έκδοση το el - Ελαιάς Καρπός και προτάσσει με ακόμη πιο παραστατικό τρόπο η ετήσια έκδοση του The Top 50, κερδίζει έδαφος. Τα «καινούργια

σπίτια» που αναφύονται με επίκεντρο την ελιά και το ελαιόλαδο αποκαθιστούν τη δόξα της ελαιοκαλλιέργειας σε έναν τόπο, όπου μαζί με τα αιωνόβια δένδρα της ελιάς έχει καλλιεργήσει το αρχαίο ελληνικό πνεύμα και τις αρχές της δημοκρατίας.

Μ' αυτή την έννοια, οι τρέχουσες, ευνοϊκές συνθήκες αγοράς, θα πρέπει να αξιοποιηθούν ως πίστωση χρόνου στα σημαντικά νέα εγχειρήματα και όχι ως αφορμή παράτασης του ξεπερασμένου μοντέλου λειτουργίας της αγοράς. Σε κάθε περίπτωση, η εποχή που την εγχώρια αγορά διαμόρφωναν και ενίοτε ποδηγετούσαν οι «δύο κυρίες» του

ελαιόλαδου, έχει περάσει ανεπιστρεπτή. Βεβαίως, αυτό δεν σημαίνει πως δεν υπάρχουν κάποιοι άλλοι, ενδεχομένως ισχυρότεροι και καλύτερα δικτυωμένοι διεθνώς, που διεκδικούν ανάλογο ρόλο.

Είναι στο χέρι των παραγωγών και των εγχώριων συντελεστών της αγοράς -όχι με την εθνική αλλά με την κλαδική έννοια του όρου- να μην επιτρέψουν ένα τέτοιο πισωγύρισμα. Μαζί με όλα τ' άλλα, τα στοιχεία ποιότητας που κατακτά φέτος η παραγωγή ελαιόλαδου στην Ελλάδα, μπορούν να αποτελέσουν ισχυρή παρακαταθήκη για

την κατοχύρωση της νέας του ταυτότητας. Τα «μικρά καλά σπίτια», όπως τα λέμε εδώ στην Agrenda, έχουν πείσει για τις δυνατότητές τους να βρίσκουν χώρο στις αγορές και ταυτόχρονα για την αυθύπαρκτη υποχρέωσή τους να επιστρέφουν μέρος της υπεραξίας στον καλλιεργητή - παραγωγό. Σ' αυτό το άρμα καλούνται τα τελευταία χρόνια να επενδύσουν και οι ίδιοι οι παραγωγοί, αυτός είναι ο δρόμος που αρμόζει στα χαρακτηριστικά και την ιστορία του ελαιόλαδου που παράγεται στη χώρα

μας. Μ' αυτή την πλευρά της ιστορίας τάσσεται, όπως εξαρχής και η φετινή, 5η κατά σειρά, έκδοση του The Top 50 - Ελαιάς Καρπός. Μιας έκδοσης που είχε τη φιλοδοξία να δώσει σχήμα και μορφή στις γενναίες πρωτοβουλίες ανασυγκρότησης του κλάδου, κάτι το οποίο, από χρόνο σε χρόνο γίνεται πράξη.



Μικρά «νέα σπίτια» διαχείρισης του ελαιόλαδου ενισχύουν τη θέση του παραγωγού.

**Γιάννης Πανάγος**  
Εκδότης Διευθυντής

## ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ

**ΕΚΔΟΤΗΣ**  
**ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ**  
**ΒΑΣΙΚΟΣ ΜΕΤΟΧΟΣ**  
**ΝΟΜΙΜΟΣ**  
**ΕΚΠΡΟΣΩΠΟΣ**  
Γιάννης Πανάγος

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

**ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ**  
Ειρήνη Σκρέκη

**ΣΥΝΤΑΞΗ**  
Σοφία Σπύρου  
Πέτρος Γκόγκος  
Μαρία Γιουρουκέλη  
Λεωνίδα Λιάμης  
Ζήσης Πανάγος  
Γιώργος Λαμπίρης  
Γιώργος Κοντονής

**ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ**  
**ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ**  
Παναγιώτης Αραβαντινός

**ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟ/**  
**ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**  
Σπύρος Αλεξίου  
Φανή Παπαπετροπούλου  
Χαρά Οικονόμου

**ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ**  
**ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ**  
Σταύρος Κοντός  
Ειρήνη Βλάχου  
Παναγιώτα Καζαντζή

**ΔΙΑΝΟΜΗ**  
ΑΓΡΟΣ Α.Ε.

**ΕΚΤΥΠΩΣΗ/**  
**ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ**  
INK - PAPER  
& PRINT







ΤΟΣΚΑΝΗ-ΑΡΧΑΙΑ ΟΛΥΜΠΙΑ

# MODUS VIVENDI

ΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ ΠΟΥ ΣΥΝΔΥΑΖΕΙ PREMIUM  
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΜΕ ΥΨΗΛΟ ΕΠΙΠΕΔΟ ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΜΟΥ  
ΠΡΟΣΕΛΚΥΕΙ 50.000 ΕΠΙΣΚΕΠΤΕΣ ΤΟ ΧΡΟΝΟ ΣΤΟ  
ΑΓΡΟΚΤΗΜΑ ΤΗΣ ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΣ ΚΑΡΑΜΠΕΛΑ

Κείμενο Σοφία Σπύρου - Φωτογραφίες Γεωργία Καραμαλή

**Ε**ίναι ένα ηλιόλουστο μεσημέρι του Οκτωβρίου στο ελαιοτριβείο της οικογένειας Καράμπελα στην Ολυμπία. Οι κλούβες με τις ελιές που μαζεύτηκαν το πρωί και καθαρίστηκαν από τα φύλλα ξεφορτώνονται στα μηχανήματα για να βγει το πρώτο ελαιόλαδο της σεζόν. Σύντομα το χώρο του μικρού ελαιοτριβείου, που στεγάζεται μες την έκταση της αγροτουριστικής επιχείρησης Magna Grecia, πλημμυρίζει μυρωδιά φρούτου από τον καταπράσινο χυμό της ελιάς που ξεπηδά από το σωλίνα του decanter. «Φέτος είναι μια εξαιρετικά καλή χρονιά, τα δέντρα είναι φορτωμένα ποιοτικό καρπό και αναμένουμε ελαιόλαδο με πολύ καθαρά αρώματα και ενδιαφέρουσα γεύση. Προς το παρόν αλέθουμε πράσινες ελιές και θα συνεχίσουμε ώσπου ο καρπός να έχει μαυρίσει έως τα μέσα Νοεμβρίου και να δώσει πιο ώριμα αρώματα» θα πει ο Αλέξης Καράμπελας που μαζί με τον αδερφό του Φρατζέσκο και τη μπτέ-

ρα Franca Magrini είναι οι ιδιοκτήτες της οικογενειακής επιχείρησης The Olive Temple που παράγει, τυποποιεί και διαθέτει εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο συμπληρώνοντας τις δραστηριότητες της αγροτουριστικής τους μονάδας.

Την ίδια στιγμή η Franca Magrini στην είσοδο του κτίματος υποδέχεται ένα γκρουπ 20 ατόμων τους οποίους θα μυήσει στον κόσμο του ελαιόλαδου. Η ξενάγηση, που ξεκινά με ένα ποτήρι κρασί συνοδευόμενο από φρεσκοψημένο ελιόψωμο σε ειδικά διαμορφωμένο χώρο κάτω από τις ελιές, παρουσιάζει όλα τα στάδια παραγωγής από το χωράφι ως το ελαιοτριβείο. Η Franca στη συνέχεια εξηγεί τις ιδιότητες του ελαιόλαδου μιλώντας ταυτόχρονα για το πάντρεμα του εξαιρετικά παρθένου με διαφορετικά πιάτα και προσφέρει μπουκιές ψωμιού βουτηγμένες σε ελαιόλαδο. «Είναι δύσκολο για κάποιον που δεν είναι συνηθισμένος στη γεύση του ελαιόλαδου να δοκιμάσει το εξαιρετικά παρθένο σκέτο ενώ είναι πιο εύκολο να το δοκιμάσει με λίγο ψωμί», εξηγεί η ίδια. Οι επισκέπτες

κατευθύνονται στο τέλος της ξενάγησης στο εστιατόριο που μπορεί να υποδεχθεί έως και 350-400 άτομα όπου θα δοκιμάσουν ελληνικές γεύσεις σε πιάτα μαγειρεμένα αποκλειστικά με εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο κι τοπικά υλικά και ενώ όσοι επιθυμούν θα κάνουν και δοκιμή ελαιόλαδου. «Σήμερα είναι μια ήσυχη μέρα αλλά χτες υποδεχθήκαμε 500 άτομα και αυτή την περίοδο μπορεί να

«Δεν φεύγει κανένας χωρίς να πάρει έστω ένα ένα μικρό μπουκάλι ελαιόλαδου»



Extra premium πρώιμης συγκομιδής είναι η σειρά ελαιολάδων Laurel & Flame της Olive Temple.

υποδεχθούμε έως και 3.500 επισκέπτες μες την εβδομάδα, θα πει η κυρία Magrini. Η καρδιά της σεζόν γύρω από τη συγκομιδή και ελαιοποίηση είναι η πιο απαιτητική περίοδος για την οικογένεια Καράμπελα «Ξεκινάμε στις 6:30 π.μ. και τελειώνουμε στις 3:00 το πρωί για να καλύψουμε τις ξεναγήσεις και τις ανάγκες της παραγωγής. Κάθε βράδυ λύνουμε και πλένουμε όλα τα μηχανήματα του οικογενειακού ελαιοτριβείου πριν πάμε στο σπίτι μας για να ξεκουραστούμε ένα τετράωρο για να ξεκινήσουμε ξανά το άλλο πρωί», θα πει χαρακτηριστικά ο Αλέξης Καράμπελας.

#### Το άλμα στις ξεναγήσεις

Όταν μετά το θάνατο του πατέρα Δημήτρη Καράμπελα το 2013 τα νηπία ανέλαβαν η Franca Magrini με τους δύο της γιους δεν μπορούσαν να είχαν φανταστεί την εκτόξευση της πορείας της Magna Grecia. «Στο ξεκίνημα της επιχείρησης το 2009 τα μέσα που διαθέταμε ήταν πολύ απλά, οι γονείς μας μετέτρεψαν σε εστιατόριο την στάνη του παππού ενώ χρησιμοποιούσαν λίγες καρέκλες μαζί με τα εργαλεία μαζέματος της ελιάς κάτω από τα δέντρα για να υποδεχθούν τους επισκέπτες.





*•8th edition•*

# ATHENA 2023

INTERNATIONAL OLIVE OIL COMPETITION

Δώστε στο ελαιόλαδό σας τη διεθνή αναγνώριση που του αξίζει!

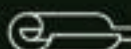
Δηλώστε συμμετοχή στον Athena 2023,  
τον μοναδικό διεθνή διαγωνισμό ελαιολάδου  
που διεξάγεται στην Ελλάδα.

**ΚΑΒΑΛΑ | 4-5-6 ΜΑΪΟΥ**

Δηλώσεις συμμετοχής: [www.athenaoliveoil.gr](http://www.athenaoliveoil.gr)

EARLY BIRD DEADLINE 04.02.2023 ΜΕ ΠΡΟΝΟΜΙΑΚΗ ΤΙΜΗ ΑΝΑ ΔΕΙΓΜΑ 170€ +ΦΠΑ



 VINETUM ☎ 210 766 0560 ✉ [info@vinetum.gr](mailto:info@vinetum.gr) 📍 Athenaiioc



Έως το 2013 υποδεχόμασταν 600 άτομα σε εβδομαδιαία βάση και περίπου 14.000 κατ' έτος», θα πει ο κ. Καράμπελας.

Η μεγάλη ώθηση ήρθε το 2015 όταν έκλεισαν νέα συμβόλαια με τουριστικούς πράκτορες, κάτι που αύξησε δραματικά τη ζήτηση για υπηρεσίες ελαιοτουρισμού από τον κλάδο της κρουαζιέρας. «Ακόμη δεν είμαι βέβαιος ποιος ήταν ο λόγος πίσω από την απότομη ανάπτυξη. Ίσως συνδέεται με το γεγονός ότι ωρίμασε ο κλάδος στην Ελλάδα και οι ταξιδιωτικοί πράκτορες ήταν διατεθειμένοι να προσφέρουν κάτι που ξεφεύγει από το κλασικό Zorba Dance και ρετσίνα», θα πει ο Αλέξης Καράμπελας.

Η μετάβαση της επιχείρησης σε μεγαλύτερη κλίμακα έγινε σταδιακά. «Από μια εταιρεία των επτά ατόμων σήμερα η ομάδα μας έχει διευρυνθεί και απασχολούμε 25 άτομα. Στηρίζουμε τις ξεναγήσεις σε έξι γλώσσες Αγγλικά Γαλλικά Γερμανικά Ιταλικά Ρωσικά και Ισπανικά», συμπληρώνει ο ίδιος. Παράλληλα η οικογένεια Καράμπελα ανέβασε τον πήχη της ποιότητας και του brand του προϊόντος. «Εμπλουτίσαμε την ξεναγήση με επίσκεψη σε ένα παραδοσιακό ελαιοτριβείο με πετρόμυλο, δημιουργήσαμε εργαστήριο για σαπωνοποιία, προσθέσαμε χώρους στο εστιατόριο και το 2020 δημιουργήσαμε σύγχρονο ιδιόκτητο ελαιοτριβείο. Επιπλέον αναβαθμίσαμε τη συσκευασία, δημιουργήσαμε αρωματικά ελαιόλαδο, πάστα ελιάς καθώς και μαρμελάδες που μπορεί να αγοράσει κανείς είτε επιτόπου είτε μες από το e-shop», θα πει ο Αλέξης Καράμπελας. Μεγάλη ήταν και η αύξηση στους όγκους παραγωγής από 6-8 τόνους το 2016 σε περίπου 20 τόνους εξαιρετικά παρθένου που παράγει η The Olive Temple σήμερα.

Σημαντική επιρροή στη δημιουργία της Magna Grecia και The Olive Temple είχαν οι παραστάσεις από αγροτουριστικές επιχειρήσεις της Βόρειας Ιταλίας και της Τοσκάνης, κάτι που είναι εμφανές και από την αισθητική του εστιατορίου και του ελαιοτριβείου. «Έχουμε την τύχη να έχουμε μπτέρα από τη Βόρεια Ιταλία, έχουμε επισκεφθεί πάρα πολλά οινοποιεία από τα οποία πήραμε παραστάσεις και πάντα στο μυαλό μας οδηγός ήταν η Τοσκάνη στην ανάπτυξη της δικής μας επιχείρησης» συμπληρώνει ο ίδιος.

### Έχει την ιστορία της η Τσαμπιδολιά

Οι ελαιώνες της επιχείρησης που βρίσκονται σε υψόμετρο από 20 έως 120 μ. περιλαμβάνουν δέντρα με ηλικία που ξεπερνά τα 150 χρόνια. Από τις 5.000 ρίζες που περιλαμβάνουν οι περισσότερες είναι ποικιλίας Κορωνέικης ενώ ανάμεσά τους βρίσκονται και δέντρα Τσαμπιδολιάς αλλά και Κολιρέικης.

«Η Τσαμπιδολιά είναι μεγαλόκαρπη κι έχει δυνατότερα αρώματα από την Κορωνέικη. Οι ντόπιοι δεν την καλλιεργούν σε μεγάλη κλίμακα γιατί ο καρπός που έχει μεγαλύτερο βάρος πέφτει στο έδαφος και δυσκολεύει τη συγκομιδή. Ωστόσο έχει πολύ δυνατό φρούτο. Είναι χαρακτηριστικό ότι μετά την ελαιοποίηση το ελαιοτριβείο πλημμύριζε από μυρωδιές τροπικών φρούτων, γλυκιάς πιπεριάς και φύλλου τομάτας. Έτσι πιστέψαμε σε αυτήν δημιουργώντας μονοποικιλιακό ελαιόλαδο στην ετικέτα Laurel And Flame», θα πει ο Φρατζέσκος Καράμπελας. Παράλληλα η οικογένεια εμφανίζει ελαιόλαδο ΠΓΕ Ολυμπία από ανάμειξη Κορωνέικης και Κολιρέικης καθώς και μονοποικιλιακό Κορωνέικης.

Κινητήρια δύναμη της επιχείρησης είναι αναμφισβήτητη η ικανότητα όλων των μελών της οικογένειας να κάνουν απευθείας πωλήσεις στους ταξιδιώτες που υποδέχονται μέσω του αγροτουρισμού. «Δεν φεύγει άνθρωπος χωρίς να έχει πάρει ένα μπουκάλι ελαιόλα-



«Πάνω από όλα είναι η εγγύηση της υψηλότερης δυνατής ποιότητας στο ελαιόλαδο»







# KASELL SA



PRODUCT *of* GREECE  
P.G.I. LAKONIA

**PHILEOS®**  
*of Lakonia*

Where the sea meets the mountains...

**EXTRA VIRGIN  
OLIVE OIL**

[www.kasell.gr](http://www.kasell.gr)



δου έστω σε μικρή συσκευασία», θα πει ο Φρατζέσκος Καράμπελας. Για να μπορεί να υποστηρίξει την τιμή η οποία για την extra premium ετικέτα Laurel and Flame ξεπερνά τα 60 ευρώ το λίτρο, η οικογένεια δίνει απόλυτη προσοχή στην εγγύηση της υψηλότερης δυνατής ποιότητας προϊόντος.

«Βασικός μας στόχος είναι να διασφαλίσουμε ότι το ελαιόλαδο που παράγουμε δεν έχει υπολειμματικότητες και, για να το πετύχουμε, αποφασίσαμε να επενδύσουμε σε δικό μας ελαιοτριβείο.

Παράλληλα τα αδέρφια αποφάσισαν να στραφούν συνολικά στη βιολογική καλλιέργεια ακολουθώντας την αυξανόμενη ζήτηση της αγοράς για βιολογικό προϊόν.

«Ξεκινήσαμε το 2014 να πειραματιζόμαστε για να αποκτήσουμε σταδιακά τις γνώσεις και να μπορούμε να αντιμετωπίσουμε τις αυξημένες δαπάνες που συνεπάγεται η βιολογική καλλιέργεια», θα πει ο Φρατζέσκος Καράμπελας και συμπληρώνει ότι από φέτος όλη η παραγωγή της The Olive Temple θα είναι πιστοποιημένη βιολογική.

### Γερά θεμέλια στο branding

Στήριγμα στην ανοδική εξέλιξη της The Olive Temple ήταν η μεθοδική προσέγγιση στο branding. «Ακολουθώντας τις προτάσεις των συμβούλων μας αποφασίσαμε να αλλάξουμε ριζικά τη λογική των προϊόντων και να επενδύσουμε σε ένα πορτοφόλιο ελαιολάδων. Η μονοπροϊοντική λύση έχει αυξημένο ρίσκο επειδή το προϊόν καταλαμβάνει μία μόνο θέση και έχεις και μια ευκαιρία να το επιλέξει από το ράφι ο καταναλωτής», θα πει ο Αλέξης Καράμπελας και συμπληρώνει «σήμερα διαθέτουμε δύο σειρές, την Olympian Myth, που είναι πιο προσιτή premium, και η Laurel and Flame είναι έξτρα premium πρώιμης συγκομιδής γιατί θέλαμε γκάμα που απευθύνεται και σε επισκέπτες από χώρες με πολύ υψηλά εισοδήματα», θα πει ο κ. Καράμπελας. Σημαντική επίσης στάθηκε η προσοχή σε λεπτομέρειες όπως το γεγονός ότι στη συσκευασία μπορεί κανείς να σκανάρει το QR Code που δίνει πληροφορίες για το προϊόν από το χωράφι και τη χημική ανάλυση μέχρι τα βραβεία και πώς να ταϊριάζει με ποιες συνταγές». ■



Olympian Myth, η δεύτερη σειρά ελαιολάδων



Η οικογένεια Καράμπελα υποδέχεται πλέον περίπου 40.000-50.000 επισκέπτες κατ' έτος στις αγροτουριστικές της δραστηριότητες.



— 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



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

[www.olives.gr](http://www.olives.gr)



# Όπως έμαθες αλλά με νέα μυαλά

**Απάντηση στο ερώτημα αν η πλούσια ελαιοκομική παράδοση μπορεί τελικά να γίνει εκθρόνιστος της ποιότητας δίνει η νέα γενιά του ελαιολαδιού Markellos στο Γαλιτάκι Κορινθίας**

*Της Σοφίας Σφόρου*



Παντρεύει την παράδοση με τη σύγχρονη τεχνολογία και επενδύει στην τεχνολογική ανανέωση με όραμα, εξωστρέφεια και πολλή εκπαίδευση η νέα γενιά του ελαιολαδιού Markellos Olive

Φωτογραφίες Γεωργία Καραμαλή

Νίκος Μάρκελλος



Μιχάλης Μάρκελλος



**Η** Ελλάδα έχει μεγάλη ελαιοκομική ιστορία αλλά μπορεί η γνώση που έρχεται από το παρελθόν να είναι εχθρός της ποιότητας; Η απάντηση είναι ναι. Δυστυχώς διαπιστώνεται διαρκώς ότι η εμπειρία ειδικά σε ό,τι αφορά στη λειτουργία των ελαιοτριβείων δημιουργεί προβλήματα και εμποδίζει την πρόοδο σε έναν κλάδο που κατά τα άλλα παρουσιάζει ολοένα και μεγαλύτερη δυναμική. Στη ρίζα του προβλήματος βρίσκεται η αντίληψη ότι καλό είναι τα πράγματα να συνεχίζουν να γίνονται όπως πάντα ενώ η ελιά θεωρείται σε ένα βαθμό ως ένα φρούτο που δεν μπορεί να τραυματιστεί. Η πραγματικότητα όμως είναι ότι υπάρχει σήμερα

ένα μεγάλο κενό γνώσης στους χειριστές των ελαιοτριβείων οι οποίοι αγνοούν βασικές προϋποθέσεις για την παραγωγή ποιοτικού ελαιόλαδου. Υπάρχουν βέβαια εξαιρέσεις. Μια τέτοια περίπτωση είναι και το ελαιοτριβείο Markellos Olive στο Γαλατάκι Κορινθίας. Ο εκσυγχρονισμός των υποδομών και οι ορθές πρακτικές που υιοθέτησαν τα ξαδέρφια Μάρκελλου κατά την περασμένη δεκαετία έχουν αυξήσει την ανταγωνιστικότητα αναδεικνύοντας την επιχείρηση σε δυναμικό πρότυπο ελαιοτριβείο.

### Ριζικός εκσυγχρονισμός υποδομών

Το ελαιοτριβείο Markellos Olive διοικείται σήμερα από τέσσερα πρώτα ξαδέρφια τους Νίκο, Μιχάλη, Νίκο και Χρήστο, οι οποίοι μαζί με την ξαδέλφη τους Ελένη Μάρκελλου που παίζει υποστηρικτικό ρόλο, εκπροσωπούν την τέταρτη γενιά. Το πρώτο βήμα που έκαναν οι τέσσερις επιχειρηματίες όταν ανέλαβαν τα νήια της εταιρείας το 2014 ήταν να εκσυγχρονίσουν πλήρως τη γραμμή παραγωγής αλλά και τους εσωτερικούς χώρους. Παράλληλα επέκτειναν τους οικογενειακούς ελαιώνες που βρίσκονται στην περιοχή της Σολυγείας κοντά στα Λουτρά της Ωραίας Ελένης. «Καλ-



### ΣΕΙΡΑ SOLIGEA

Η σειρά ελαιολάδων Soligea προσφέρεται σε τέσσερις κωδικούς, μονοποικιλιακό Μανάκι και Κορωνέικη, blend των δύο ποικιλιών και βιολογικό

Λιεργούμε περίπου 5.000 ρίζες Μανάκι και Κορωνέικη ενώ φέτος φυτέψαμε 300 δέντρα Μεγαρίτικης την οποία ελαιοποιήσαμε για πρώτη φορά. Οι ελαιώνες περιλαμβάνουν μικρό αριθμό δέντρων ηλικίας 250 ετών και η πλειοψηφία των δέντρων έχει μέσο όρο ηλικίας 20 έτη» θα πει ο Νίκος Μάρκελλος.

### Ξεκίνησε με κατάρτιση η νέα γενιά

Η αναμέτρηση ανάμεσα στην παράδοση και στις νέες πρακτικές ξεκίνησε από την αρχή της διαδοχής της νέας γενιάς που ξεκίνησε δυναμικά αναζητώντας την κατάρτιση στις σύγχρονες μεθόδους παραγωγής. «Αρχικά κάναμε σεμινάριο του Olive Oil Seminars με τον Βασίλη Φραντζολά το 2014 - 2015 που αφορούσε σε ορθές πρακτικές στην καλλιέργεια και μες το ελαιοτριβείο. Ακολούθησε ένα ακόμη σεμινάριο που διοργάνωσε ο Γιάννης Καρβέλας το 2017 πάνω στη γευσιγνωσία ελαιόλαδων», θα πει ο κ. Μάρκελλος που όπως και τα ξαδέρφια του έχει πτυχίο τριτοβάθμιας εκπαίδευσης. Η φιλοσοφία των νεαρών επιχειρηματιών άλλαξε ριζικά όμως αφού παρακολούθησαν το ολοκληρωμένο σεμινάριο γευσιγνωσίας που διοργανώνει το Olive Oil Seminars με διάρκεια 65 ώρες το 2019. «Εκεί δοκιμάσαμε επικέτες ελαιόλαδων από όλο τον κόσμο που περιλάμβαναν ελαττωματικά αλλά και βραβευμένα ελαιόλαδα και αναλύσαμε τι είχε πάει λάθος στην παραγωγή. Την ίδια χρονιά αφού ολοκληρώσαμε το σεμινάριο αρχίσαμε να δοκιμάζαμε τα ελαιόλαδα που είχαμε στις δεξαμενές μας και ευτυχώς δεν είχαμε ακόμη εμπορευτεί. Διαπιστώσαμε ότι δεν ήταν δυστυχώς εξαιρετικά παρθένα διότι τα είχαμε κακοποιήσει οι ίδιοι

«Σε μια **ΚΑΛΗ ΧΡΟΝΙΑ** στο ελαιοτριβείο παράγονται 500 τόνοι με τους 30-40 από τους οικογενειακούς ελαιώνες»

- ΝΙΚΟΣ ΜΑΡΚΕΛΛΟΣ -

μες από κακές πρακτικές ελαιοποίησης», θα πει ο κ. Μάρκελλος.

### Ελαιοποιείται μόνο υγιής καρπός

Σήμερα έχουν αλλάξει ριζικά οι διαδικασίες λειτουργίας του Markellos Olive και πρώτος κανόνας που εφαρμόζεται είναι ότι ο καρπός που παραλαμβάνεται πρέπει να είναι υγιής. «Όταν επικοινωνεί μαζί μας ο παραγωγός για να κλείσει ραντεβού για ελαιοποίηση το πρώτο πράγμα που ρωτάμε είναι πόσες ημέρες έχει συλλέξει τον καρπό. Σε κάθε περίπτωση κάνουμε οπτικό έλεγχο όλου του καρπού και αν δεν είναι σε καλή κατάσταση δεν εξυπηρετούμε ακόμη και αν έχει κλείσει ραντεβού ο πελάτης», θα πει ο κ. Μάρκελλος. Κατά την παραλαβή επιπλέον ο καρπός μεταφέρεται σε πλαστικά παλετοκιβώτια που τον συντηρούν σε καλύτερες συνθήκες καθώς αερίζεται και δεν συμπιέζεται. Επιπλέον όπως θα πει ο κ. Μάρκελλος «ενημερώνουμε τους παραγωγούς ότι σε δύο χρόνια από σήμερα θα δεχόμαστε να παραλάβουμε μόνο καρπό που μεταφέρεται σε τελάρα ή πράσινα διάτρητα σακιά κατάλληλα για ελιές».

Η Ελένη Μάρκελλου έχει αναλάβει έναν υποστηρικτικό ρόλο στη λειτουργία της επιχείρησης που διοικούν τα τέσσερα ξαδέλφια, Νίκος, Μιχάλης, Νίκος και Χρήστος.



**Προσίλωση στην καθαριότητα**

Κεντρικό ρόλο στην αναβάθμιση της λειτουργίας του ελαιοτριβείου έπαιξε και η προσίλωση στους κανόνες καθαριότητας που σήμερα ακολουθούν συστηματικά ακόμη και στην αιχμή της σεζόν. «Μέχρι το 2015 ούτε κι εμείς καθαρίζαμε τα μηχανήματα κάθε μέρα, απλά πλέναμε το πλυντήριο στο οποίο ξεπλένονται οι ελιές πριν μπουν στα μηχανήματα. Στα σεμινάρια ωστόσο μάθαμε ότι αν δεν είναι απόλυτα καθαροί ο σπαστήρας ή ο μαλακτήρας, τότε η πάστα που παραμένει θα υποβαθμίσει το ελαιόλαδο δημιουργώντας για παράδειγμα το ελάττωμα της μούχλας. Σήμερα λύνουμε τον σπαστήρα ενώ πλένονται όλοι οι μαλακτήρες και τα λάστιχα τα οποία έρχονται σε επαφή με το ελαιόλαδο καθημερινά σαν να ήταν η τελευταία μέρα», θα πει ο κ. Μάρκελλος. Για να διατηρείται επιπλέον το ελαιόλαδο σε καλή κατάσταση όπως εξηγεί ο ίδιος το σύνολο της παραγωγής φιλτράρεται αμέσως μετά την έξοδο από το διαχωριστήρα.

**Αρώματα ή φαινόλες**

Στον εξοπλισμό γνώσης που πρέπει να διαθέτει ένας ελαιοτριβέας για να μπορεί να αναδειξει την έκφραση της ποικιλίας της ελιάς είναι και οι κατάλληλοι χειρισμοί των μηχανημάτων με τους οποίους θα επηρεάσει την παραγωγή φαινολών και αρωμάτων στο ελαιόλαδο. Αυτό διότι για να παραχθούν οι φαινόλες οι θερμοκρασίες ελαιοποίησης πρέπει να είναι λίγο πιο υψηλές από το μέγιστο επίπεδο που μπορεί να δουλέψει ο ελαιουργός για να παράξει αρώματα. «Εμείς προσπαθούμε να παράγουμε ελαιόλαδα με γεμάτο άρωμα και δίνουμε λιγότερη έμφαση στα πολυφαινολικά χαρακτηριστικά. Αυτό σημαίνει ότι προσπαθούμε να διατηρούμε τη θερμοκρασία ελαιοποίησης κάτω από τους 24-25°C διότι πάνω από αυτό το επίπεδο βλέπουμε μείωση των αρωμάτων που είναι πτητικές ουσίες», θα πει ο κ. Μάρκελλος. Στα εργαλεία που διαθέτει ένας ελαιοτριβέας για να επηρεάσει το τελικό αποτέλεσμα είναι και ο τεχνολογικός εξοπλισμός και

ειδικά η επιλογή σπαστήρα όπου δημιουργούνται 80% των αρωμάτων και των φαινολικών συστατικών.

«Πριν δύο χρόνια αλλάξαμε τον τύπο του μηχανήματος και αντικαταστήσαμε το σφυρόμυλο με σπαστήρα με μαχαίρια. Αυτό μας επέτρεψε να μειώσουμε τη θερμοκρασία αλλά να παρέμβουμε και στη θραύση του καρπού για να διατηρούνται καλύτερα τα μόρια που αναπτύσσουν τα αρώματα που ελαιόλαδου. Παράλληλα με την αλλαγή στροφείου προσθέσαμε και ρυθμιστή ταχύτητας για να έχουμε τη δυνατότητα να μειώσουμε κατά πολύ τις στροφές του σπαστήρα και να μειώσουμε ακόμη περισσότερο τη θερμοκρασία της ελαιοποίησης», εξηγεί ο κ. Μάρκελλος. Για να ελέγξουν τη θερμοκρασία που αναπτύσσεται στην ελαιοποίηση και επηρεάζει τα αρώματα και τις φαινόλες ο κ. Μάρκελλος εξηγεί ότι επεμβαίνουν και στο στάδιο παραλαβής του καρπού «με τη δραματική αλλαγή στις καιρικές συνθήκες που παρατηρούμε πλέον η θερμοκρασία τον Οκτώβριο που συλλέγεται η ελιά που μπορεί να είναι γύρω στους 30°C. Γι' αυτό πλέον έχει γίνει απαραίτητη η αποθήκευση του καρπού σε ψυγεία πριν μπουν στα μηχανήματα όταν οι θερμοκρασίες είναι πολύ υψηλές». Αν δεν έχουν πρόσβαση σε ψυγεία οι ιδιοκτήτες του ελαιοτριβείου παροτρύνουν τους παραγωγούς να μαζέψουν τον καρπό όταν πέσει το επίπεδο της θερμοκρασίας. «Εναλλακτικά τους συμβουλευουμε να μαζεύουν τον καρπό νωρίς το πρωί», θα πει ο κ. Μάρκελλος.

**Ελαιοτουρισμός με βίντεο εικονικής πραγματικότητας**

Σημειώνεται ότι ο ελαιοτριβείο Μάρκελλου προσφέρει τρία προγράμματα ελαιοτουρισμού. Μοναδική εμπειρία αποτελεί το βίντεο εικονικής πραγματικότητας το οποίο με τη χρήση της ειδικής μάσκας «πετά» τον επισκέπτη πάνω από τον ελαιώνα, τον «βουτά» στον Ισθμό της Κορίνθου, κρατά το τιμόνι του τρακτέρ, χειρίζεται τα μηχανήματα του ελαιοτριβείου και δοκιμάζει τα έξτρα παρθένα σαν γευσιγνώστης ελαιόλαδου. ■



# Business plan, το καλό ελαιόλαδο



Με την παραδοχή ότι η εκπαίδευση στον τομέα του ελαιολάδου είναι συνεχής, η σεμιναριακή επιμόρφωση συνιστά τον θεμέλιο λίθο στο χτίσιμο μιας υγιούς επιχείρησης παραγωγής εξαιρετικά παρθένου ελαιολάδου

**ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΣΟΦΙΑ ΣΠΥΡΟΥ**

© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: HELLENIC FIELDS

*Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά της Λιανολιάς εκτός από το γρασίδι και την τομάτα που κυριαρχούν διακρίνονται από νότες πικραμύγδαλου, σύκου, ίχνη κανέλας και άγριας αγκινάρας*

**Η ΛΙΑΝΟΛΙΑ ΤΗΣ ΚΕΡΚΥΡΑΣ**



## Άγγελος Ανδριώτης

OLITHEA - ΚΕΡΚΥΡΑ

«Για να αναπτυχθεί μια υγιής επιχείρηση παραγωγής και εμπορίας εξαιρετικά παρθένου ελαιολάδου»

Το 2016 ήταν η κομβική χρονιά κατά την οποία ο Άγγελος Ανδριώτης και η σύζυγός του Sandra Specker έβαλαν την ελαιοπαραγωγή σε νέα βάση και αποφάσισαν να δημιουργήσουν υπεραξία στο ελαιόλαδο οποίο έως τότε διέθεταν χύμα. Η πρώτη κίνηση που έκαναν ήταν να παρακολουθήσουν τα Olive Oil Seminars και να συνεργαστούν με γεωπόνο, ο οποίος τους υποστήριξε στη μετάβαση στη βιολογική καλλιέργεια. «Επιθυμία μας ήταν να αποκτήσουμε τις γνώσεις που χρειάζεται για να αναπτυχθεί μια υγιής επιχείρηση παραγωγής και εμπορίας ελαιόλαδου όπως αυτές που είχαμε επισκεφθεί σε ταξίδια μας στην Ιταλία και την Ισπανία. Είχαμε ακούσει ότι τα Olive Oil Seminars παρέχουν τεκμηριωμένη πληροφόρηση και πράγματι διαπιστώσαμε ότι διακρίνονται από επαγγελματισμό υψηλού επιπέδου», θα πει ο κ. Ανδριώτης. Τα σεμινάρια ήταν η αφετηρία υπό την έννοια ότι η γνώση

που αποκόμισαν «μας έδωσε την αυτοπεποίθηση ότι μπορούμε να δημιουργήσουμε μια εταιρεία παραγωγής ελαιόλαδου στα πρότυπα της Τοσκάνης. Παράλληλα συνεργαστήκαμε με την DASC Branding για το σχεδιασμό της στρατηγικής branding της εταιρείας. Μάλιστα για να παρακολουθήσουμε τα σεμινάρια που διήρκεσαν δύο Σαββατοκύριακα ταξιδέψαμε στην Αθήνα από την Ελβετία όπου η σύζυγός μου Sandra Specker και εγώ διατηρούσαμε επαγγελματική δραστηριότητα εκείνη ως τεχνικός τροφίμων και εγώ ως διευθυντής ξενοδοχείου».

Μιλώντας για τις ορθές πρακτικές της ελαιοποίησης που αποτελούσαν μέρος του αντικειμένου των σεμιναρίων ο κ. Ανδριώτης αναφέρει ότι μεταξύ άλλων έμαθε πως ο καρπός πρέπει να ελαιοποιείται άμεσα και ότι η θερμοκρασία κατά τη διάρκεια της ελαιοποίησης πρέπει να παραμένει σταθερή σε χαμηλά επίπεδα, ώστε το ελαιόλαδο να αποκτήσει θετικό οργανοληπτικό προφίλ.

Ο ελαιώνας του Olitheia αποτελείται από 4.000 ελαιόδεντρα ποικιλίας Λιανολιάς στην Κέρκυρα και παράγει περίπου 4-5 τόνους έξτρα παρθένο. Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά της Λιανολιάς εκτός από το γρασίδι και την τομάτα που τη χαρακτηρίζουν διακρίνεται από νότες πικραμύγδαλου, σύκου, ίχνη κανέλας και άγριας αγκινάρας.



Ο Άγγελος Ανδριώτης και η σύζυγός του Sandra Specker επί το έργον



## Χριστόδουλος Ρουμελιώτης

ΕΛΑΙΚΟΣ - Ν. ΠΕΡΑΜΟΣ

«Ένα προϊόν εφάμιλλο με αυτά που πωλούνται τυποποιημένα στη διεθνή αγορά»



Με την κρίση το 2012 ο Χριστόδουλος Ρουμελιώτης, που ασκούσε το επάγγελμα του εργολάβου, στράφηκε και στην παραγωγή ελαιόλαδου το οποίο σήμερα τυποποιεί και διαθέτει με την ετικέτα ΕΛΑΙΚΟΣ. Επιθυμία του όταν ξεκίνησε να παρακολουθήσει το πρώτο διήμερο σεμινάριο που διοργανώνει η Olive Oil Seminars του Βασίλη Φραντζολά ήταν να παράγει ένα ποιοτικό ελαιόλαδο εφάμιλλης ποιότητας με τα προϊόντα που πωλούνται τυποποιημένα στο εξωτερικό. Αντικείμενο της εκπαίδευσης ήταν η καλλιέργεια, η ελαιοποίηση, η εμπορία και η γευσιγνωσία ελαιόλαδου. «Εφάρμοσα κατά γράμμα τις γνώσεις που απέκτησα στο σεμινάριο και πράγματι το αποτέλεσμα ήταν να παράγω έξτρα παρθένο πολύ ικανοποιητικής ποιότητας», θα πει ο κ. Ρουμελιώτης. Η σειρά ΕΛΑΙΚΟΣ περιλαμβάνει ένα blend από την ποικιλία Χαλκιδικής

και άλλες ποικιλίες μεταξύ των οποίων και Θασίτικη, Μεγαρίτικη, Αμφίσσης καθώς και δύο μονοποικιλιακά ελαιόλαδα από Μεγαρίτικη και Θασίτικη ποικιλία που έχουν αποσπάσει πολλές διακρίσεις σε διεθνείς διαγωνισμούς ποιότητας ελαιόλαδου. Το σύνολο της παραγωγής, που ανέρχεται σε περίπου τέσσερις τόνους, πωλείται μες από ιδιόκτητο φυσικό κατάστημα που βρίσκεται στη Νέα Πέραμο Καβάλας.

## Γιώργος Μόφορης & Νικόλας Φιλιππίδης

HELLENIC FIELDS-ΟΛΥΜΠΙΑ

«Δημιουργήσαμε τη δική μας ταυτότητα, κρατώντας τα καλύτερα από όλη την πολύτιμη πληροφορία είχαμε συλλέξει»

Ο Γιώργος Μόφορης και ο Νικόλας Φιλιππίδης από το 2014 παράγουν το βιολογικό ελαιόλαδο ενα ενα. Επιθυμία τους στην αρχή της διαδρομής της Hellenic Fields ήταν να παντρέψουν τον κόσμο της παράδοσης με τις νέες γνώσεις γύρω από την ελαιοκαλλιέργεια. «Τα πρώτα χρόνια αφιερώσαμε σημαντικό χρόνο μιλώντας με γηραιότερους ελαιοκαλλιεργητές για να μάθουμε από την εμπειρία τους. Επιπλέον παρακολουθήσαμε σεμινάρια με τον Γιάννη Καρβέλα και αυτά της Olive Oil Seminars και κάναμε προσωπική έρευνα. Τελικά κάναμε τη δική μας σύνθεση κρατώντας τα καλύτερα από όλη την πληροφορία που είχαμε συλλέξει και δημιουργήσαμε τη δική μας ταυτότητα ως εταιρεία», θα πει ο Νικόλας Φιλιππίδης. Όσον αφορά στην ελαιοποίηση ο κ. Φιλιππίδης εξηγεί ότι ακολούθησαν πιστά τις ορθές πρακτικές που έμαθαν στα σεμινάρια όπως για παράδειγμα ότι ο καρπός που παραδίδεται αποθηκεύεται σε χώρο του ελαιοτριβείου στη σκιά όσο περιμένει να μπει στο σπαστήρα, τα μηχανήματα πλένονται σχολαστικά και αλλάζει το νερό στο πλυντήριο πριν αρχίσει η έκθλιψη.



Ορθές πρακτικές στο ελαιοτριβείο εφαρμόζουν οι επικεφαλής της Hellenic Fields για τα προϊόντα τους





*«Τα πρώτα χρόνια αφιερώσαμε χρόνο μιλώντας με γηραιότερους ελαιοκαλλιεργητές για να μάθουμε από την εμπειρία τους. Επιπλέον παρακολουθήσαμε σεμινάρια με τον Γιάννη Καρβέλα και της Olive Oil Seminars και κάναμε προσωπική έρευνα»*

**ΝΙΚΟΛΑΣ ΦΙΛΙΠΠΙΔΗΣ**

# Διαρκής προστασία από τον Δάκο

Το Karate Trap<sup>®</sup> 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<sup>®</sup> B**

**syngenta.**



Τα φυτοπροστατευτικά προϊόντα να χρησιμοποιούνται με ασφαλή 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](http://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.Π.Ε.Θ., Σίνδος, Θεσσαλονίκη

τηλ. 2310 796 940-3

# Η πιστοποίηση, αρωγός του ελληνικού ελαιολάδου

**Η** σημασία και η αξία του ελαιολάδου για την ελληνική αγροτική παραγωγή είναι κεφαλαιώδης. Από αρχαιότατων χρόνων, θεωρείτο εθνικό προϊόν καθώς και πρεσβευτής της χώρας μας στο εξωτερικό. Και σήμερα, η Ελλάδα παράγει περίπου 300.000 τόνους ελαιόλαδο κάθε χρόνο ενώ το 80% της παραγωγής είναι έξτρα παρθένο. Από αυτούς περίπου το 10% ή 30.000 τόνοι εξάγονται και πωλούνται σε ξένες αγορές ως ελληνικό επώνυμο τυποποιημένο ελαιόλαδο. Ενώ ταυτόχρονα διακρίνονται διεθνώς συλλέγοντας βραβεία σε διαγωνισμούς και παράλληλα διατίθενται στα ράφια των καλύτερων σούπερ μάρκετ αλλά και των ακριβότερων εστιατορίων. Εντούτοις, το ελληνικό ελαιόλαδο έχει ακόμα πολύ δρόμο να διανύσει έως ότου εξασφαλίσει τη θέση που δικαιωματικά του αναλογεί στην παγκόσμια αγορά. Διότι, απαραίτητο στοιχείο προκειμένου να ανταγωνιστεί άλλες ελαιοπαραγωγικές χώρες, όπως λόγω χάρη η Ισπανία και η Ιταλία, είναι η εξασφάλιση ενός ποιοτικού και διεθνώς αναγνωρισμένου brand name. Καθώς, δεν αρκεί το ελληνικό ελαιόλαδο να διαθέτει ποιότητα, πρέπει αυτή να μπορεί να επικοινωνηθεί σωστά διεθνώς. Απαραίτητο χαρακτηριστικό του μείγματος marketing, το οποίο θα αναδείξει τα χαρακτηριστικά και τη μοναδικότητα του ελληνικού ελαιολάδου είναι η έξωθεν καλή μαρτυρία. Η επιβεβαίωση από έμπιστες τρίτες οντότητες διεθνούς βεληκεούς της αξίας και της ποιότητας του ελαιολάδου είναι απαραίτητη αναφορικά με όλα τα στάδια της παραγωγής αλλά και της διάθεσής του στις αγορές. Ξεκινώντας από το χωράφι, την καλλιέργεια και τη συλλογή του ελαιόκαρπου, υπάρχουν συγκεκριμένοι κανόνες και διαδικασίες που πρέπει να τηρούνται εφόσον το προϊόν απευθύνεται σε απαιτητικούς καταναλωτές διεθνώς. Κανόνες, η τήρηση των οποίων οφείλει να επιβεβαιώνεται από φορείς πιστοποίησης που πραγματοποιούν σταθερούς και ουσιαστικούς επιτόπους ελέγχους σε όλα τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας. Εν συνεχεία, αντίστοιχα αυστηρό είναι το πλαίσιο που αφορά την ελαιοποίηση και την τυποποίηση του τελικού προϊόντος. Και εδώ το ελληνικό ελαιόλαδο τα τελευταία χρόνια έχει κάνει κυριολεκτικά άλματα καθώς οι επιχειρήσεις του κλάδου ενσωματώνουν τεχνολογίες τελευταίας γενιάς και μια σειρά από καινοτομίες. Όμως, προκειμένου οι εξελίξεις αυτές να επικοινωνηθούν όπου και όπως πρέπει, είναι απαραίτητη η ύπαρξη των κατάλληλων πιστοποιητικών. Άρα και κατ' επέκταση η πραγματοποίηση των



*Χαρακτηριστικό του μείγματος marketing που θα αναδείξει τη μοναδικότητα του εγχώριου ελαιολάδου είναι η έξωθεν καλή μαρτυρία*

σχετικών ελέγχων από αξιόπιστους φορείς πιστοποίησης, οι οποίοι εν τέλει θα διαβεβαιώσουν την τήρηση των προβλεπόμενων διαδικασιών σε κάθε στάδιο της παραγωγής και τυποποίησης του ελαιολάδου. Ο ρόλος και σημασία των φορέων πιστοποίησης όμως δεν περιορίζεται εδώ. Εξίσου σημαντική είναι η συνδρομή τους στο υπόλοιπο κομμάτι του ταξιδιού, έως ότου δηλαδή το ελαιόλαδο φτάσει στα ράφια των σούπερ μάρκετ ή στα τραπέζια των εστιατορίων. Γιατί δεν αρκεί το προϊόν να έχει παραχθεί και τυποποιηθεί σωστά. Πρέπει επιπροσθέτως να ληφθούν όλες οι απαραίτητες προφυλάξεις αλλά και η αναγκαία μέριμνα, ούτως ώστε κατά τη διαδικασία της μεταφοράς, αποθήκευσης και εν τέλει πώλησής του, το ελαιόλαδο να μην αλλοιωθεί και να διατηρήσει τα ποιοτικά του χαρακτηριστικά, τη θρεπτική του αξία και τη γεύση του.

Προκειμένου ο τελικός καταναλωτής, είτε αγοράζει το ελληνικό ελαιόλαδο

από κάποιο σούπερ μάρκετ ή ντελικατέσεν είτε το γεύεται σε κάποιο εστιατόριο, να γνωρίζει πώς είναι ασφαλής και σίγουρος για το προϊόν που καταναλώνει. Σε κάθε περίπτωση, το μεγάλο στοίχημα για το ελληνικό ελαιόλαδο σήμερα δεν είναι μόνο ο εκσυγχρονισμός της παραγωγής, η τήρηση των όσων προβλέπει η κείμενη νομοθεσία και η παρακολούθηση των διεθνών τάσεων και εξελίξεων ως προς την παραγωγή και τυποποίηση του. Έχοντας τα παραπάνω ως δεδομένα, εξίσου σημαντική είναι η εξασφάλιση των κατάλληλων εργαλείων για τη διεθνή προώθηση. Και εδώ επίσης οι φορείς πιστοποίησης μπορούν να παίξουν κομβικό ρόλο, ως εργαλείο προώθησης στην αλυσίδα αξίας. Να δώσουν δηλαδή την έξωθεν καλή μαρτυρία που απαιτείται, προκειμένου η αξία του ελληνικού ελαιολάδου και η ποιότητα του να επικοινωνηθούν με τέτοιο τρόπο ώστε να αναδειχθεί ως πρώτης τάξεως πρεσβευτής της πατρίδας μας σε παγκόσμιο επίπεδο.

## Υστερεί στην επικοινωνία

Το ελληνικό ελαιόλαδο δεν έχει τίποτα να ζηλέψει από άλλα ανταγωνιστικά προϊόντα όπως αυτά της Ιταλίας και της Ισπανίας. Εκεί που η χώρα μας υστερεί διαχρονικά είναι στον τρόπο με τον οποίο αυτό επικοινωνείται. Και για να καλύψουμε το χαμένο έδαφος θα πρέπει να αναδείξουμε με το βέλτιστο δυνατό τρόπο τη μοναδικότητά. Μοναδικότητα που όμως δεν αποδεικνύεται μόνο με λόγια και καλές προθέσεις, αλλά πιστοποιείται μέσα από διεθνώς αναγνωρισμένα συστήματα. Και εδώ είναι χρέος και υποχρέωση μας ταυτόχρονα, ως φορείς πιστοποίησης να αναλάβουμε τις σχετικές πρωτοβουλίες και να συνεργαστούμε με όλους τους εμπλεκόμενους, ούτως ώστε το ελληνικό ελαιόλαδο να λάβει «και με τη βούλα» τη θέση που του ανήκει.

## ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΝΙΚΟΛΑΟΥ

**ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ** Τομέα Βιολογικών TÜV HELLAS (TÜV NORD)



# Πιστοποίηση Ένα Πολύτιμο Εργαλείο στην Αγροτική Παραγωγή



## Πρωτογενής Παραγωγή

### GLOBALG.A.P.

Fruit and Vegetables  
Plant Propagation Material  
Combinable Crops  
Compound Feed Manufacturing  
Aquaculture  
Chain of Custody  
GRASP  
Tesco NURTURE

### Agro 2

### Βιολογικά Προϊόντα

## Συστήματα Διαχείρισης - Πρωτόκολλα

ISO 22000:2018  
ISO 9001:2015  
ISO 14001:2015  
FSSC 22000 v5  
ISO 45001:2018  
IFS Food V7  
BRC Food V8

## Αποθήκευση - Διανομή

IFS Logistics  
BRC Packaging

## 2nd Party Audits

## Λιανεμπόριο - Χονδρεμπόριο

IFS Broker  
BRC Agents and Brokers  
Ιδιωτικά Πρωτόκολλα  
Προγράμματα Ιχνηλασιμότητας  
GMO Control  
Compliance Audits  
Custom made Audits  
Inspector Services

## Εκπαίδευση

## Κοινωνική Ευθύνη

SMETA - BSCI  
Sustainable Fishery:  
ASC CoC, MSC CoC



**ΑΘΗΝΑ**  
Μεσογείων 282  
155 62, Χαλαργός  
Τ. (+30) 215 2157400  
Ε. info@tuvhellas.gr

**ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ**  
Λέντοσ Σοφού 20  
Τ.Θ. 600 58, 570 01, Θέρμη  
Τ. (+30) 2310 428498  
Ε. thessaloniki@tuvhellas.gr

**ΚΡΗΤΗ**  
Επιστημονικό &  
Τεχνολογικό Πάρκο  
Ν. Πλάσσηρα, Βασιλικό Βουτών  
Τ. (+30) 2810 391856 - 7  
Ε. heraklion1@tuvhellas.gr

**ΙΩΑΝΝΙΝΑ**  
Λυγγάδων 2  
45442, Ιωάννινα  
Τ. (+30) 2651033200  
Ε. ioannina@tuv-nord.com

**TUV CYPRUS Ltd.**  
Παπαφλώσσα 2  
Λατσιά 2235, Λευκωσία 1663  
Τ. (+357) 2244 2840  
Ε. info@tuvcyprus.com.c

**TUV NORD EGYPT**  
34 Al Riyadh st.  
El Mohandissen, Giza, Egypt  
Τ. (+0202) 330 56374 / 56397  
Ε. tuvegypt@tuv-nord.com

# Όταν η φιλιάλη

Πολλαπλά είναι τα μηνύματα που στέλνει στις αισθήσεις του καταναλωτή το design ενός προϊόντος, μια συνθήκη που στον εγχώριο τομέα του ελαιολάδου φαίνεται να έχει εξελιχθεί σε μια σύγχρονη μορφή υψηλής τέχνης

ΤΗΣ ΣΟΦΙΑΣ ΣΠΥΡΟΥ  
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ



# γίνεται Τέχνη



Εμπειρία δύο δεκαετιών  
στο σχεδιασμό προϊόντων  
ελαιολάδου έχει η Άσπα Χροναίου.

# Regina



REGINA - ΙΩΑΝΝΙΔΗΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΑΒΕΕ  
Ρήγα Φερσίου 1, Καλαχώρι, 57009, ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ  
T. 2310 751.756, 751.658 | FAX: 2310 752.179 | e-mail: reginant@otenet.gr

[www.reginaolives.com](http://www.reginaolives.com)



**T**ο design ενός προϊόντος στέλνει πολλαπλά μηνύματα στις αισθήσεις του καταναλωτή με τα οποία τον προσκαλεί να το πάρει στο χέρι του και να το προτιμήσει. Η εικόνα του τον ενημερώνει για την ταυτότητα του brand και το προϊόν. Είναι σύγχρονο, κλασικό, καινοτόμο, βιολογικό και περιβαλλοντικά φιλικό, πολυτελές προϊόν που προορίζεται για ξεχωριστές περιστάσεις ή πιο προσιτό και καθημερινό; Ανάλογα με τα μηνύματα που στέλνει η φιάλη ο καταναλωτής θα επιλέξει, κυρίως παρορμητικά, το προϊόν που πιστεύει ότι θα επιβεβαιώσει τις προσδοκίες του. Την τελευταία δεκαετία το ελληνικό design συσκευασίας γενικότερα και φιαλών ελαιόλαδου ειδικότερα έχει εξελιχθεί σημαντικά και όσοι γνωρίζουν λένε ότι πλέον δεν υστερεί ούτε απέναντι στο κορυφαίο που παραδοσιακά θεωρείται ότι είναι το ιταλικό. Η Άσπα Χροναίου με εμπειρία δύο δεκαετιών στο σχεδιασμό φιαλών ελαιόλαδου μιλά για την εξέλιξη του κλάδου και παρουσιάζει μερικά από τα έργα που περιλαμβάνει το πορτφόλιό της.

### ΤΟΜΗ ΤΟ «Λ / LAMBDA/»

*Όλα ξεκίνησαν πριν από δέκα χρόνια*

Η τομή στην εξέλιξη του ελληνικού ντιζάιν έγινε με την κυκλοφορία του ελαιόλαδου «λ / lambda/» πριν μια δεκαετία σε μια μίνιμαλ φιάλη και το οποίο τοποθετήθηκε στην αγορά ως υπερπολυτελές προϊόν. Πριν από το «λ / lambda/» εξηγεί η κυρία Χροναίου «επικρατούσε μεγαλύτερη ομοιομορφία στα design φιαλών ελαιόλαδου ενώ συχνά η εικονογράφηση περιλάμβανε απλά ένα δέντρο ή ένα κλαδί ελιάς». Πλέον όμως όπως συνεχίζει η ίδια «το ελληνικό design ελαιόλαδου και γενικότερα η συσκευασία τρόφιμου έχει κάνει σημαντικά βήματα, υπάρχει μεγάλη ποικιλία στην απεικόνιση, στο χρώμα και το σχήμα της φιάλης η οποία πλέον αποτελεί σημαντικό κομμάτι της εμπειρίας του καταναλωτή». Μάλιστα σύμφωνα με την κυρία Χροναίου τα ελληνικά ελαιόλαδα αρχίζουν να αποκτούν τη δική τους ταυτότητα ως εικόνα και πλέον δεν υστερούν απέναντι στο ιταλικό προϊόν που είναι παραδοσιακά πρωτοπόρο όσον αφορά στο design. Επιπλέον κατά την περασμένη δεκαετία το design ελαιόλαδου αναδείχθηκε ως ξεχωριστός κλάδος και υπάρχει μάλιστα και ως ειδική κατηγορία σε διαγωνισμούς συσκευασίας. Πώς όμως αντιμετωπίζει το γεγονός ότι η φιάλη στην οποία έχουν επενδυθεί πολλές ώρες έρευνας και προετοιμασίας μπο-



ρεί τελικά να απορριφθεί αφού καταναλωθεί το περιεχόμενο; «Τις συσκευασίες αυτές δεν τις πετάς εύκολα, επαναγεμίζονται με άλλο ελαιόλαδο ενδεχομένως για να συνεχίσεις να τις χρησιμοποιείς και να βάζεις κάτι όμορφο στο τραπέζι σου. Γι' αυτό βλέπουμε μαζί με τις φιάλες των 500 ml κυκλοφορούν και μεγαλύτερες συσκευασίες σε πιο προσιτή τιμή ώστε να μπορεί κάποιος να επαναγεμίσει το μικρό δοχείο», θα πει η κυρία Χροναίου. Ας δούμε όμως με μια πιο κοντινή ματιά κάποιες δημιουργίες της, όπως τις παρουσιάζει η ίδια.

### Ο ΙΠΠΟΤΗΣ ΤΟΥ ΝΤΕ ΚΙΡΙΚΟ

*Litrondi, ο Λυθρόδοντας των Βενετών*

Το Litrondi της εταιρείας Λάμπρος Λούκας, ονομάστηκε έτσι από τον τόπο προέλευσης του ελαιόλαδου που είναι ο Λυθρόδοντας Κύπρου. Το Litrondi είναι η βενετσιάνικη ονομασία του τόπου που δίνει ένα όνομα εύηχο και εύκολο να αποτυπωθεί στη μνήμη και σε καταναλωτές εκτός Ελλάδας. Η μεσαιωνική ιστορία της Κύπρου έδωσε και τη μορφή του ιππότη που απεικονίζεται ως έννοια και σε έργα του ζωγράφου Ντε Κίρικο. Η απόδοση του ιππότη δεν είναι αφαιρετική όπως



### Η ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΗ ΑΣΠΑ ΧΡΟΝΑΙΟΥ

Η Άσπα Χροναίου είναι μία ανεξάρτητη Brand Identity Designer, με έδρα την Αθήνα, που ειδικεύεται στους τομείς του branding, του σχεδιασμού συσκευασίας αλλά και της δημιουργικής κατεύθυνσης. Από το 2005 έχει συνεργαστεί με πολλές διαφορετικές εταιρείες για τη δημιουργία της εικόνας των προϊόντων τους, μέσα στις οποίες περιλαμβάνονται πολλά brands ελαιόλαδου.



Για το ελαιόλαδο Τρεις Μοίρες της «The Moirai Greek Products» χρησιμοποιήθηκε αφαιρετικά ο αρχαίος μύθος.



στο έργο του ζωγράφου αλλά είναι περιγραφική σύμφωνα με την επιθυμία του πελάτη. Η έννοια του πολεμιστή ήταν η βάση για την επιλογή του σλόγκαν «Conquer the Taste and Thrive» αλλά και το έμβλημα – οικόσημο που προέρχεται επίσης από την Κύπρο».



### ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΙΑΧΡΟΝΙΚΗ ΚΟΜΨΟΤΗΤΑ

*Μια αρχαία πινακίδα που βρέθηκε στην Ιθάκη*

«Ως αφετηρία χρησιμοποίησα μια αρχαία πινακίδα που ανακαλύφτηκε στην Ιθάκη, το 2006. Απεικονίζει ένα πλοίο με τον Οδυσσέα δεμένο στο κατάρτι, εκατέρωθεν τερατόμορφα σχέδια, μία τρίαινα και σημάδια πιθανής Γραμμικής Β. Διατήρησα το αφαιρετικό ύφος, με δυναμικές γραμμές, εμπνεόμενη από την αρχαία ελληνική κομψότητα. Το σχεδιασμό διατρέχει η έννοια της κίνησης και του ταξιδιού, εμπνεόμενη από την επιστροφή του Οδυσσέα στην Ιθάκη. Έπειτα από έρευνα σε αρχαιοελληνικές γραμματοσειρές, κατέληξα να χρησιμοποιήσω την PF Temple Archaic».

### ΕΝΑΣ ΑΡΧΑΙΟΣ ΜΥΘΟΣ ΣΤΗ ΦΙΑΛΗ

*Κλωθώ, Λάχεσις και Άτροπος ορίζουν την τύχη*

«Για το ελαιόλαδο Τρεις Μοίρες της «The Moirai Greek Products» χρησιμοποίησα αφαιρετικά και δημιουργικά τον αρχαίο μύθο για να εικονογραφήσω μια ετικέτα που να παραπέμπει στην Ελλάδα. Συνέδεσα τα στάδια παραγωγής του ελαιόλαδου με την ιδιότητα των γυναικείων



μορφών που καθόριζαν την τύχη του ανθρώπου. Έτσι η Κλωθώ συνδέεται με τη δημιουργία και το γέννημα της γης, η Λάχεσις με τις πρακτικές και τις φροντίδες της καλλιέργειας και της ελαιοποίησης και η Άτροπος με το τελευταίο στάδιο που μετατρέπει τον καρπό στο χυμό της ελιάς σε τρόφιμο που θα μπει στο τραπέζι του καταναλωτή. Το λευκό χρώμα της φιάλης συνδέεται με την έννοια του αγνού ενώ σε συνδυασμό με το πώμα που παραπέμπει σε ξύλο δημιουργούν μια εμπειρία φρεσκάδας. Η επιλογή της φιάλης έρχεται σε αντίθεση με την εικονογράφηση που παραπέμπει σε αρχαίο αγγείο και δηλώνει ένα προϊόν που έχει ελληνικότητα αλλά παράλληλα είναι και σύγχρονο».

### Ο ΠΙΚΑΣΟ ΣΥΝΑΝΤΑ ΤΟΝ AUGUSTE ESCOFFIER

*Brigada σημαίνει ταξιαρχία αλλά και παράγεται στους Ταξιάρχες*

«Το όνομα BRIGADA του ελαιολάδου της Psarros Family είναι ένα λογοπαίγνιο και αναφέρεται ταυτόχρονα στην έννοια της ταξιαρχίας που είναι η σημασία του όρου στην ισπανική γλώσσα, στην προέλευση του ελαιολάδου που παράγεται στους Ταξιάρχες Εύβοιας ενώ αποδίδει τιμή στον διάσημο Γάλλο Σεφ Auguste Escoffier που καθιέρωσε τον

**«Το ελληνικό design ελαιολάδου έχει κάνει σημαντικά βήματα, υιάρχει μεγάλη μοικιλία στην αμεικόνιση, στο χρώμα και το σχήμα της φιάλης η οποία μλέον αμοιελεί σημαντικό κομμάτι της εμχειρίας του καταναλωτή. Τα εγχώρια brands αμοικτούν τη δική τους ταυτότητα ως εικόνα και μλέον δεν υοιτερούν αμλένανη στο ηαλικό ηροϊόν ηου είναι ηαραδοοιακά ηροιοηόρο όοον αφορά στο design»**

όρο της ταξιαρχίας ως περιγραφή της ομάδας των βοηθών στην κουζίνα. Το πώμα του μπουκαλιού καταλήγει σε έναν άσπρο σκούφο του μάγειρα και εντάσσει το design στη λειτουργικότητα. Για τον σχεδιασμό της ετικέτας άντλησα έμπνευση και παραστάσεις από ένα διάσημο πύλινο αγγείο του Πικάσο που έδωσε το συνδυασμό του χρώματος κεραμιδί και μαύρου, αγγεία ελληνικής λαϊκής τέχνης που συντέλεσαν στην επιλογή της απόχρωσης τερακότα αλλά και το πρόσωπο του Auguste Escoffier. ■



**The Olive Temple**

Αρχαία Ολυμπία Τ.Κ: 27065

T. 2624 022074 | 6945 704290 | 6945 026780

Email: [theolivetemple@gmail.com](mailto:theolivetemple@gmail.com)

[www.theolivetemple.gr](http://www.theolivetemple.gr)



ΔΗΜΟΣΘΕΝΗΣ ΜΠΡΟΥΣΑΛΗΣ

# ΤΟ BRANDING ΕΙΝΑΙ ΜΑΡΑΘΩΝΙΟΣ

ΓΙΑ ΝΑ ΕΞΑΣΦΑΛΙΣΕΙ ΤΑ ΕΛΑΧΙΣΤΑ  
ΔΕΥΤΕΡΟΛΕΠΤΑ ΣΥΝΑΝΤΗΣΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥ  
ΚΑΙ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗ ΣΤΟ ΡΑΦΙ

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΣΤΗ ΣΟΦΙΑ ΣΠΥΡΟΥ  
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

**Μ**ερικά μόλις δευτερόλεπτα διαθέτει συνήθως από τη ζωή του ένας καταναλωτής που θα σταθεί μπροστά στο ράφι για να επιλέξει ένα προϊόν. Κι αυτόν ακριβώς το χρόνο έχει και ο παραγωγός ελαιολάδου για να διεκδικήσει την ευκαιρία να πει στον καταναλωτή τον δικό του μύθο. Πρώτος κανόνας, σύμφωνα με τον Δημοσθένη Μπρούσαλη, Σύμβουλο Branding κι Επικοινωνίας και Γενικό Διευθυντή της DASC Branding, για να είναι αυτή η συγκυρία επιτυχής, είναι αυτό που ονομάζεται «elevator pitch». Δηλαδή να επικοινωνήσει αστραπιαία το αφήγημα του προϊόντος του τόσο με τα σκληρά δεδομένα, όπως μεταξύ άλλων η εμφάνιση και η τιμή, όσο και με βάση το συναίσθημα που μπορεί να εμπνεύσει. Αυτό όμως έρχεται ως αποτέλεσμα της μακράς στρατηγικής διαδικασίας του branding, που όπως σημειώνει ο κ. Μπρούσαλης, συνοδεύει ένα προϊόν από τη γέννηση μέχρι και το τέλος της ζωής του. Σημειώνεται ότι η DASC Branding είναι μια εταιρεία με εξειδίκευση στα τρόφιμα η οποία από το 1983 έχει σχεδιάσει τη στρατηγική branding για περίπου 60 ελληνικά ελαιόλαδα που απευθύνονται σε αγορές του εξωτερικού.

**Όταν ακούμε branding φέρνουμε ίσως στο μυαλό μας την εικόνα και το ντιζάιν του προϊόντος και τεχνικές μάρκετινγκ. Είναι όμως κάτι άλλο τελικά; Θέλετε να μας εξηγήσετε τι σημαίνει ο όρος καθώς και να αναπτύξετε τα συστατικά στα οποία αναλύεται;**

Το branding είναι μάρκετινγκ με την ευρύτερη έννοια, το ντιζάιν είναι συνήθως το τελευταίο του σκέλος, αλλά το branding είναι μια διαδικασία καταρχάς στρατηγική. Σε αντίθεση με το μάρκετινγκ το αποτέλεσμα του branding δεν έχει τέλος, καθώς θέτει τα θεμέλια και έχει προβλέψει ως πού μπορεί να φτάσει ένα προϊόν το οποίο μπορεί να το συνοδεύει ως το τέλος της ζωής του. Το σωστό σημείο για να ξεκινήσει είναι στην αρχή, αφού ένας επιχειρηματίας συλλαμβάνει ένα όραμα και αισθάνεται την ανάγκη να πει κάτι φρέσκο και διαφορετικό το οποίο λείπει από την αγορά. Στη διαδικασία του branding πριν βάλεις ένα προϊόν στην αγορά πρέπει να έχεις συνυπολογίσει μια σειρά από παραμέτρους και να έχεις απαντήσει βασικά ερωτήματα όπως γιατί να αναζητήσει κανείς το προϊόν σου, αν το χρειάζεται ή αν ξέρει ότι το χρειάζεται ενώ θα πρέπει να υπολογίσεις πόσο είναι διατεθειμένος ο καταναλωτής να πληρώσει για να αποκτήσει το αγαθό. Κομμάτι του χιτισίματος της μάρκας επίσης είναι να γνωρίζεις τις συνήθειες και τη στάση του καταναλωτή απέναντι στην κατηγορία όπου ανήκει το προϊόν και ανάλογα με τη χώρα-στόχο γιατί τα δεδομένα διαφέρουν σημαντικά ακόμη και ενός της ΕΕ. Με βάση την τιμή τελικά επίσης απαντάται και το βασικό ερώτημα που είναι αν έχει νόημα η προσπάθεια διείσδυσης σε αγορές συγκεκριμένων χωρών, κάτι που δεν είναι αυτονόητο όταν ξεκινά ο σχεδιασμός του branding και συνδέεται με τη σχέση που έχει κάθε λαός με την κατηγορία του προϊόντος -και στη συγκεκριμένη περίπτωση με το ελαιόλαδο. Συνολικά θα έλεγα ότι ο κλάδος μας έχει ευθύνη να προφυλάξει τον παραγωγό και να ελαχιστοποιήσουμε την πιθανότητα αποτυχίας. Είναι μεγάλη η ευθύνη μας γιατί πίσω από την περιπέτεια του εξαιρετικά παρθένου ελαιόλαδου υπάρχουν κεφάλαια και πρέπει να αντιμετωπίζουμε με σεβασμό την επένδυση κάθε παραγωγού.



Η αξίλλειος πτέρνα του Έλληνα επιχειρηματία είναι να κοστολογήσει νηφάλια και αντικειμενικά το προϊόν του  
- ΔΗΜΟΣΘΕΝΗΣ ΜΠΡΟΥΣΑΛΗΣ -

**Το ελαιόλαδο είναι ένα σχετικά απλό προϊόν με μικρά περιθώρια καινοτομίας και το μέγεθος των επιχειρήσεων είναι μικρό. Μπορεί ένας μικρός παραγωγός ποιοτικού ελαιόλαδου να ωφεληθεί και πώς μπορεί να συμβάλει το branding στην επιτυχία της επιχείρησης στην αγορά;**

Πρώτη προϋπόθεση, για να μπει ένας επιχειρηματίας στη διαδικασία ανάπτυξης brand, είναι ο χρόνος και η δέσμευση που είναι διατεθειμένος να επενδύσει, διότι το branding είναι

απασχόληση πλήρους χρόνου και είναι μαραθώνιος. Αν στηθεί σωστά, οι πιθανότητες να πατήσει το προϊόν στα πόδια του και σε τρία χρόνια να γίνει βιώσιμο και άρα να αποσβέσει ο επιχειρηματίας το κόστος της επένδυσης είναι πάνω από 90%. Δεύτερη προϋπόθεση είναι ο επιχειρηματίας να διαθέτει ένα ελάχιστο μέγεθος ή να έχει πρόσβαση σε ελάχιστη ποσότητα ελαιόλαδου που είναι σύμφωνα με την εμπειρία μου οι 10 τόνοι. Αυτή είναι μια βάση ώστε με ένα κανονικό σενάριο ανάπτυξης στην τριετία το εγχείρημα να αποδίδει επαρκή έσοδα για να υπάρχει οικονομικό δέλεαρ ώστε να μπει στην τυποποίηση αντί να διαθέτει το προϊόν χύμα. Αν συντρέχουν αυτές οι προϋποθέσεις τότε χρειάζεται περίπου ένα εξάμηνο για να ολοκληρωθεί η διαδικασία.

### Πώς αξιολογείτε το θεσμό των ΠΟΠ/ΠΓΕ; Είναι ένα σημαντικό χαρακτηριστικό για το branding του ελαιολάδου;

ΤΟ ΠΟΠ/ΠΓΕ δίνει σαφώς υπεραξία και δεν αποτελεί ένα απλό στικεράκι πάνω στη φιάλη, παρότι ο Έλληνας παραγωγός δεν το συνειδητοποιεί. Γι' αυτό και ως χώρα είμαστε πρωταθλητές σε ανενεργά ΠΟΠ/ΠΓΕ, δηλαδή προϊόντα που έχουν μηδενική παραγωγή παρότι είναι ΠΟΠ/ΠΓΕ. Από την άλλη πλευρά βέβαια ο καταναλωτής ειδικά στο εξωτερικό που καταναλώνει το ελαιόλαδο σε πολύ μικρές ποσότητες δεν έχει το κριτήριο για να ξεχωρίσει ότι ένα ΠΟΠ/ΠΓΕ είναι ένα διαφορετικό και όχι άλλο ένα προϊόν. Ιδίως όταν υπάρχουν παραδείγματα ΠΟΠ που παράγονται σε κοντινές τοποθεσίες και από την ίδια ποικιλία όπως αυτό της Κρήτης για παράδειγμα που διαθέτει 7 ΠΟΠ/ΠΓΕ και μάλιστα σε μεγάλο ποσοστό από την ίδια ποικιλία, δηλαδή Κορωνέικη. Στην πραγματικότητα καθένα από αυτά τα ΠΟΠ έχει διαφορετικό χαρακτήρα γιατί παράχθηκε σε περιοχές με διαφορετικά χαρακτηριστικά δηλαδή τερέν, μικροκλίμα ίσως και διαφορετικούς χειρισμούς σε καλλιέργεια και ελαιοποίηση. Εδώ επεμβαίνει το branding για να πείσει τον καταναλωτή ότι κάθε ΠΟΠ είναι διακριτά διαφορετικό προϊόν και το κάνει δημιουργώντας μια ξεχωριστή συναισθηματική εμπειρία για κάθε προϊόν. Βασικός στόχος είναι πρώτον κάθε ελαιόλαδο να δώσει μια ξεχωριστή υπόσχεση οπτικά διότι κάθε προϊόν πρωταγοράζεται με τα μάτια. Στη συνέχεια ξαναγοράζεται με βάση την ποιότητά του ή καλύτερα για τη σχέση ανάμεσα στην εμπειρία χρήσης και σε αυτό που το προϊόν υποσχέθηκε. Η προσπάθεια του branding είναι να ενσωματώσει στην τελική προσπάθεια του προϊόντος όλα τα χαρακτηριστικά που διαθέτει, «σκληρά» και μη «σκληρά», ένα από τα οποία είναι και το ΠΟΠ/ΠΓΕ. Άρα το ΠΟΠ/ΠΓΕ έχει υπεραξία η οποία μπορεί να αναδεικνύεται μες από το branding που δημιουργεί στο μυαλό του καταναλωτή το πλαίσιο ώστε αυτό που γεύεται να αξιολογηθεί ως μοναδικό.

### Μεσ την κρίση είδαμε διάφορα ελαιόλαδα που προσπάθησαν να διεκδικήσουν μια πολύ υψηλή τιμή και βγήκαν σύντομα από την αγορά. Πώς το εξηγείτε;

Οι προσπάθειες που ως όραμα είχαν να τοποθετήσουν το προϊόν στα πιο ακριβά ράφια με πολύ μεγάλα περιθώρια κέρδους ήταν λάθος εξ ορισμού. Η αχίλλειος πτέρνα του Έλληνα επιχειρηματία είναι ο σχεδιασμός της εμπορικής τιμολογιακής πολιτικής, δηλαδή το να κοστολογήσει το προϊόν με αντικειμενικό και νηφάλιο τρόπο, να προσθέσει ένα λογικό κέρδος και όλο αυτό να οδηγήσει σε μια τιμή στην πόρτα του παραγωγού, η οποία να αντιστοιχεί σε μια τιμή στο ράφι που να είναι

## Χημικές αναλύσεις, πιστοποιήσεις και οργανοληπτική αξιολόγηση

Απαντώντας σε ερώτηση αναφορικά με τα στοιχεία που πρέπει να προσκομίσει ο πελάτης για να τεκμηριώσει την ποιότητα του ελαιολάδου του ο Δημοσθένης Μπούσαλης σημειώνει: «Τα πρώτα πράγματα που ζητάμε είναι αναλύσεις των χημικών χαρακτηριστικών, πιστοποιήσεις όσον αφορά στην περίπτωση που το προϊόν είναι ΠΟΠ/ΠΓΕ ή βιολογικό καθώς και οργανοληπτική αξιολόγηση από πάνελ. Το τελευταίο, παρότι έχει αρχίσει να διαδίδεται, δεν έχει ακόμη υιοθετηθεί από την μεγάλη πλειοψηφία ως απαραίτητη διαδικασία, και αυτό παρά το γεγονός ότι η εξέταση για την ανίχνευση σφάλματος στο ελαιόλαδο αποτελεί νομική υποχρέωση. Τέλος αυτό που χρειαζόμαστε είναι ένας έλεγχος φαινολών για την περίπτωση που το προϊόν μπορεί να χαρακτηριστεί ως πολυφαινολικό. Ως προς το βιολογικό για τις αγορές εκτός Ελλάδας έχει σημαντική υπεραξία εφόσον βεβαιώς ο παραγωγός προορίζει το προϊόν για τυποποίηση και όχι για διάθεση σε μορφή χύμα. Διότι για τον καταναλωτή στον οποίο απευθύνεται είναι εγγύηση ότι τρώει κάτι καλό και έχει και ένα άλλοθι ότι αυτό που επέλεξε και έβαλε στο τραπέζι του δεν κάνει κακό στο περιβάλλον.



Σε ηλικίες καταναλωτών κάτω των 40 ετών, σύμφωνα με τον κ. Μπούσαλη, το QR code που υπάρχει σε όλο και περισσότερες συσκευασίες, σκανάρεται σε ποσοστό πάνω από 50%.



**Ο Δημοσθένης Μπούσαλης είναι Σύμβουλος Branding κι Επικοινωνίας και Γενικός Διευθυντής της DASC Branding.**

λογική για τον καταναλωτή. Κάθε προϊόν έχει ένα επίπεδο τιμής που μπορεί να διεκδικήσει με βάση τα σκληρά δεδομένα του και με βάση το συναίσθημα που μπορεί να εμπνεύσει. Αν η τιμή στο ράφι είναι πολύ μεγαλύτερη από την τιμή στην πόρτα του παραγωγού, το προϊόν δεν θα επιβιώσει και, αν δουλέψει μια φορά, δεν θα δουλέψει μια δεύτερη. Είναι επίσης σημαντικό για τον παραγωγό να γνωρίζει ότι η τιμή δεν μπορεί να αλλάξει μες το χρόνο, η τιμή με την οποία θα μπει είναι και αυτή με την οποία θα βγει ένα προϊόν από την αγορά εφόσον το αγαθό δεν αλλάξει. Υπάρχει μερικές φορές η λογική ότι θα μπω στην αγορά φθηνά για να βρω αγοραστικό κοινό και μετά θα αυξήσω την τιμή. Ο καταναλωτής αν δει μεγαλύτερη τιμή θα ζητήσει να μάθει το λόγο και σε τι έχει αλλάξει το προϊόν για να δικαιολογεί την υψηλότερη τιμή. Αν το προϊόν δεν αλλάξει, ο καταναλωτής δεν θα πληρώσει περισσότερο για το ίδιο προϊόν. Γι' αυτό είναι σημαντικό η στρατηγική του branding να πατά σε γερά θεμέλια ώστε το προϊόν να διεκδικήσει από την αρχή την τιμή που του αξίζει.

**Πόσο σημαντικοί είναι οι διαγωνισμοί ποιότητας και συσκευασίας ελαιολάδου και κατά πόσο μπορεί να βοηθήσουν στη επιτυχημένο branding;**

Οι διαγωνισμοί συμμετέχουν στην τελική τιμή που μπορεί να διεκδικήσει όχι όσο μπορεί να πιστεύουν οι παραγωγοί αλλά πάντως προσφέρουν την επιβεβαίωση στον πελάτη ότι ένας

τρίτος οργανισμός πιστοποιεί ότι το προϊόν διαθέτει ποιότητα και τα χαρακτηριστικά που πρέπει να έχει ένα καλό ελαιόλαδο. Τα βραβεία βέβαια έχουν και άλλη αποστολή που είναι να προσφέρουν αναγνώριση και να δώσουν κουράγιο και κίνητρο στον παραγωγό για να πάει παρακάτω. Όταν έρχεται η στιγμή της πώλησης, τα βραβεία βοηθάνε πολύ περισσότερο για να πείσουν τον ενδιάμεσο παρά τον τελικό καταναλωτή. Όσον αφορά στο σχεδιασμό της συσκευασίας μες από την οποία μπορεί να φτάσει στον καταναλωτή η πληροφορία για τις βραβεύσεις χρειάζεται προσοχή και δεν αποτρέπουμε αλλά συμβουλεύουμε να γίνεται ιεράρχηση των πληροφοριών. Ήδη τα τελευταία χρόνια έχει κάνει την εμφάνισή του ο κωδικός QR που περιλαμβάνουμε πλέον σε όλες τις φιάλες, διότι παίζει πολύ μεγάλο ρόλο ειδικά στις νεότερες γενιές. Έτσι είναι πλέον γνωστό ότι όταν μιλάμε για ηλικίες κάτω των 40 το QR σκανάρεται σε ποσοστό πάνω από 50%, κάτι που σημαίνει ότι ένας αυξανόμενος αριθμός καταναλωτών είναι διατεθειμένος να μπει στην ιστοσελίδα όπου μπορεί μεταξύ άλλων να βρει πληροφορίες για βραβεύσεις. Για να φτάσει όμως ο παραγωγός να διεκδικήσει την ευκαιρία να πει στον καταναλωτή τον δικό του μύθο, πρέπει καταρχάς να τηρεί τον κανόνα του elevator pitch. Δηλαδή να μπορεί μέσα σε μερικά δευτερόλεπτα που διαθέτει συνήθως ένας καταναλωτής όταν βρεθεί μπροστά στο ράφι του σούπερ μάρκετ να επικοινωνήσει το αφήγημα του προϊόντος με τα σκληρά δεδομένα αλλά και με βάση το συναίσθημα που μπορεί να εμπνεύσει. ■





ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΟΙ  
ΕΛΑΙΩΝΕΣ



Με αγάπη, μεράκι,  
σεβασμό για το προϊόν  
και σύμμαχό μας την  
μακροχρόνια εμπειρία  
μας, συνεχίζουμε την  
οικογενειακή μας  
παράδοση.



ΥΙΟΙ ΝΙΚ. ΠΡΙΦΤΗ Ο.Ε.  
ΔΙΑΣΤΑΥΡΩΣΗ Λ. ΛΑΥΡΙΟΥ & Λ. ΜΑΡΚΟΠΟΥΛΟΥ  
ΠΑΙΑΝΙΑ, Τ.Κ.: 19002, ΤΗΛ.: +30 210 664 4114  
[www.mesigaia.gr](http://www.mesigaia.gr)



**TUV**  
AUSTRIA

## Μόνο με πιστοποίηση και εργαστηριακές δοκιμές θα την βγάλοΰμε λάδι

Η Ελλάδα παράγει εδώ και αιώνες ένα εξαιρετικό προϊόν, ανώτερης διατροφικής αξίας που αναγνωρίζεται και προτιμάται από τους καταναλωτές σε όλο τον κόσμο.

Το ελαιόλαδο σφείλει να πληροί αυστηρά κριτήρια ελέγχου και αξιολόγησης τα οποία θα αφορούν όλα τα στάδια καλλιέργειας, επεξεργασίας συντήρησης και τυποποίησής του. Όταν όλα αυτά τα κρίσιμα σημεία έχουν πιστοποιηθεί, το ελαιόλαδο έχει πλέον την ποιότητα που θα το κάνουν να ξεχωρίσει.

### Γιατί η ποιότητα έχει πάντα γεύση πιστοποίησης!

Ενδεικτικές πιστοποιήσεις για το ελαιόλαδο:

- ISO 22000
- IFS
- BRC
- FSSC 22000
- BIO

Ενδεικτικές πιστοποιήσεις για την καλλιέργεια:

- GLOBALG.A.P.
- AGRO 2.1 & 2.2.
- BIO

Ενδεικτικές εργαστηριακές αναλύσεις σε ελιές & ελαιόλαδο:

- Οργανοχημικός έλεγχος
- Ποιοτικά Χαρακτηριστικά
- Υπολείμματα Φυτοφαρμάκων
- Πολυφαινόλες κ.α.



## Πιστοποιούμε την Ποιότητα του Ελαιολάδου σας

### Ο πρωτογενής τομέας στο επίκεντρο του Στρατηγικού Σχεδίου της Κοινής Αγροτικής Πολιτικής 2023-2027

Η οικονομική σημασία του πρωτογενή τομέα για τη χώρα μας όσο και για την Ευρωπαϊκή Ένωση είναι αδιαμφισβήτητη. Μεταξύ άλλων, αυτό καταδεικνύεται και από το Στρατηγικό Σχέδιο της Κοινής Αγροτικής Πολιτικής για την περίοδο 2023-2027 όπου, η υποστήριξη της βιώσιμης ανάπτυξης των τομέων της γεωργίας και των τροφίμων τίθεται στο επίκεντρο. Αυτό επιτυγχάνεται τόσο με τη διασφάλιση βιώσιμων αγροτικών εισοδημάτων και την υποστήριξη της ανταγωνιστικότητας, όσο και με την υποστήριξη του κοινωνικοοικονομικού ιστού των αγροτικών περιοχών, συμβάλλοντας παράλληλα στην επίτευξη των περιβαλλοντικών και κλιματικών στόχων, σε εθνικό και ευρωπαϊκό επίπεδο.

Οι παρεμβάσεις που έχουν σημειωθεί, προκειμένου να επιτευχθούν οι στόχοι της νέας Κοινής Αγροτικής Πολιτικής ως προς την ενίσχυση της διαπραγματευτικής θέσης των παραγωγών, αποτελούν η δημιουργία οικονομικών κλίμακας, η μείωση του κόστους παραγωγής με ταυτόχρονη τη ποιοτική αναβάθμισή της και η ενίσχυση της αναγνωρισιμότητας μέσω της πιστοποίησης.

### Ελαιόλαδο: Το «εθνικό μας προϊόν»

Το ελαιόλαδο, σημαίνον προϊόν του πρωτογενούς τομέα έχει πλέον αναχθεί σε «εθνικό προϊόν», εξάγεται σε εκατοντάδες χώρες του κόσμου. Με κύριο πλεονέκτημα το 80% του ελαιόλαδου της να είναι εξαιρετικά παρθένο, σε αντίθεση με άλλες ευρωπαϊκές χώρες που το αντίστοιχο ποσοστό κυμαίνεται στο 40%, η Ελλάδα είναι η τρίτη μεγαλύτερη παραγωγός μετά την Ιταλία και την Ισπανία. Σύμφωνα με πρόσφατες εκτιμήσεις από την ελαιοκομία και την ελαιοπαραγωγή στη χώρα μας έχουν εισόδημα περίπου 600.000 οικογένειες, ενώ καλλιεργούνται σε όλη την Ελλάδα περίπου δέκα εκατομμύρια στρέμματα με μέση ετήσια παραγωγή 300 χιλιάδες τόνους ελαιόλαδου.



### Τα διαπιστευμένα εργαστήρια TÜV AUSTRIA Food Allergens Labs ελέγχουν την ποιότητα του ελαιολάδου

Η TÜV AUSTRIA Hellas, με παρουσία σχεδόν 30 χρόνων στην ελληνική αγορά, στέκεται στο πλευρό των επιχειρήσεων που δραστηριοποιούνται στον πρωτογενή τομέα καλύπτοντας κάθε επιχειρηματική ανάγκη πιστοποίησης με συνέπεια, αμεσότητα και κυρίως οικονομία κλίμακας, προσφέροντας ένα μοναδικό συνδυασμό υπηρεσιών ελέγχου με το πληρέστερο χαρτοφυλάκιο υπηρεσιών πιστοποίησης στον τομέα των τροφίμων.



Μέσα από τα διαπιστευμένα εργαστήρια TÜV AUSTRIA Food Allergens Labs, που πρόσφατα εντάχθηκαν στη μεγάλη οικογένεια της TÜV AUSTRIA, παρέχουμε ένα σύνολο υπηρεσιών που περιλαμβάνουν τόσο αναλύσεις ασφάλειας & ποιότητας των τροφίμων, καθώς και αναλύσιμα και εργαστηριακό εξοπλισμό που σχετίζονται με τον ποιοτικό έλεγχο των τροφίμων. Τα αναλύσιμα περιλαμβάνουν εύκολα στη χρήση προϊόντα με τα οποία οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων μπορούν εύκολα, γρήγορα, ανέξοδα και με χαμηλό κόστος, να πραγματοποιήσουν ελέγχους και αναλύσεις τροφίμων στο χώρο τους. Τα εργαστήρια είναι αναγνωρισμένα από το Διεθνές Συμβούλιο Ελαιολάδου (COI), την Ευρωπαϊκή Ομοσπονδία Βιομηχανίας Ελαιοτριβείων (FEDIOL) και από την Παγκόσμια Ομοσπονδία Γαλακτοκομικών Προϊόντων (FIL-IDF).

Μεταξύ των υπηρεσιών που παρέχουν τα TÜV AUSTRIA Food Allergens Labs είναι και οι αναλύσεις ελαιολάδου με το κλειστό σύστημα NMR της Bruker Olive Oil Profiling 2.0. Το εν λόγω καινοτόμο σύστημα ελέγχου ποιότητας του ελαιολάδου, είναι το δεύτερο που εγκαθίσταται σε εργαστήριο στην Ευρώπη, καθιστώντας έτσι τα TÜV AUSTRIA Food Allergens Labs ηγέτιο παίκτη στο χώρο των αναλύσεων ελαιολάδου σε διεθνές επίπεδο. Το σύστημα NMR περιλαμβάνει αναλύσεις ποιότητας, γνησιότητας, προέλευσης και οργανοληπτικής εκτίμησης του ελαιολάδου, σε λιγότερο από 15 λεπτά από την έναρξη της διαδικασίας! Επιπλέον, το πιστοποιητικό που εκδίδεται μπορεί να ενσωματωθεί στη συσκευασία του προϊόντος με τη μορφή QR Code, δίνοντας έτσι αφενός στον καταναλωτή την ευκαιρία να λαμβάνει άμεσα την πλήρη εικόνα του ελαιολάδου που αγοράζει και αφετέρου στον παραγωγό ένα μοναδικό συγκριτικό πλεονέκτημα.

TÜV AUSTRIA

T: +30 210 5220920 | F: +30 210 5203990 | E: info@tuvaustriahellas.gr | www.tuvaustriahellas.gr

# ART DE LA TABLE

Λίστες εγχώριων ετικετών που αναβαθμίζουν τη γαστρονομική εμπειρία των καταναλωτών στην εστίαση αποτελούν το επόμενο μεγάλο βήμα για το ελληνικό εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο

*Επιμέλεια Oliverse*

**T**

ο κορυφαίο εθνικό αγροδιατροφικό προϊόν αποτελεί το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο με την κουλτούρα της γαστρονομικής ανάδειξής του να κάνει μόλις τα πρώτα της βήματα. Το EVOO & food pairing, το «πάντρεμα» δηλαδή διαφορετικών ε-

λαιολάδων με συγκεκριμένα πιάτα, αρχίζει δειλά να διαδίδεται, δίνοντας ταυτότητα στις διαφορετικές, διάσπρες αλλά και λιγότερο γνωστές, ελληνικές ποικιλίες. Για τους ανθρώπους της Oliverse το επόμενο μεγάλο βήμα για το εγχώριο ελαιόλαδο είναι να μπει στα κορυφαία εστιατόρια της χώρας



Στη «Ερατήρατο», το σκιτάρι είναι η αλιδα πρ πρστυαίει  
πρ μρσπρμίνρ νίρ, ότπν πρλίμάρει γμρ τρ μάρτρ τρρ Αμρίτρίρ.  
Τρ λάρρ μρρ είναι η αλιδα πρ πρστυαίει τρρ νησίρ σρρ.  
Extra virgin organic olive oil • Rich in polyphenols  
Skintari, Greek product

μέσω λιστών ελαιολάδου, ανάλογες με τις λίστες κρασιού και αντίστοιχες αυτών που έχουν καθιερώσει εδώ και χρόνια οι ανταγωνίστριες μεσογειακές χώρες. Για το λόγο αυτό έχει αναπτύξει συνεργασίες με εστιατόρια ανά την Ελλάδα με σκοπό τη δημιουργία tailor-made olive oil lists στις ε-

πόμενες σελίδες παρουσιάζονται τέσσερις χαρακτηριστικές περιπτώσεις. Προϋποθέσεις για τις συνεργασίες αποτελούν η δέσμευση της διοίκησης στην παροχή των απαραίτητων πόρων και η εκπαίδευση του προσωπικού του εστιατορίου στις αρχές «της γαστρονομίας του ελαιολάδου».



Κωνσταντίνος Τσορώνης

**Συνιδρυτές της  
συμβουλευτικής ομάδας  
Oliverse, μοιτοιοποιημένοι  
γεωοιγνώοτες ελαιολάδου  
και κριτές σε διεθνείς  
διαγωνιομούς ποιότητας.**



**Με την ομάδα τους, την  
τελευταία μιντιαεία έχουν  
διοργανώσει δεκάδες  
σεμινάρια γεωοιγνώοιας  
ελαιολάδου σε όλη την  
Ελλάδα με εξειδίκευση  
οις τεχνικές του food  
pairing του ελαιολάδου.**

Παναγιώτης Παπανικολόπουλος  
(a.k.a. Γαστροναύτης)

## Το olive oil bar της Ιεράπετρας

Στο εστιατόριο «Πέλαγος» του ξενοδοχείου Corina Beach, λίγο πιο έξω από την Ιεράπετρα, τα αδέρφια Τζωρτζάκη, Γιάννης, Αλέξης και Μάριος, παρουσιάζουν μια ακόμη λίστα ελαιολάδου. Πέραν από τον σεβαστό κατάλογο κρασιών τους, προσπαθούν να αναδείξουν τις



προσπάθειες των Κρητικών ελαιοπαραγωγών και ακόμη πιο εμπειρισταωμένα αυτές του νομού Λασιθίου. Για δεύτερη χρονιά, με τη συνεργασία με τον καταξιωμένο σεφ Πέτρο Κοσμάδακη, συνδυάζουν τις γευστικές δημιουργίες του με τα πιο γνωστά ελαιολάδα της Κρήτης. Από φέτος, και με τη συνεργασία με την Oliverse, συμπεριέλαβαν στην ήδη μεγάλη λίστα τους και brands από όλη την Ελλάδα, συμπληρώνοντας με αυτό τον τρόπο τον ελαϊκό χάρτη τους. Επίσης, τόσο οι ένοικοι του ξενοδοχείου, όσο κι οι πελάτες του εστιατορίου έχουν τη δυνατότητα να αγοράσουν οποιαδήποτε από τις premium φιάλες επιθυμούν από το εντυπωσιακό olive oil bar, αφού έχουν μάλιστα την τύχη πρώτα να την έχουν δοκιμάσει μαζί με την αντίστοιχη συνταγή που την αναδεικνύει. Pelagos Seaside Restaurant

Ξενοδοχείο Corina Beach, Κουτσουνάρι, Ιεράπετρα, Κρήτη

### ΛΙΣΤΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΩΝ

- **Castello del Barone**

Πατρνή - Χαλανδρίτσα Αχαΐας

- **Brigada**

Κορωνέικη - Ταξίαρχες Ηλείας

- **Marmaro**

Χονδρόλι Χαλκιδικής - Πολύγυρος Χαλκιδικής

- **Σκουτάρι**

Κορωνέικη - Κριτσά Λασιθίου

- **Aegaea Organic**

Κολαβή - Πλωμάρι Λέσβου

- **Konos Premium Edition**

Μάκρης - Αλεξανδρούπολη

- **Soligea**

Μανάκι - Γαλατάκι Κορινθίας



## Στην Καλαμάτα η λίστα αλλάζει κάθε μήνα

### ΛΙΣΤΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΩΝ

- **Krissa**

Τσουνάτη - Κίσαμος Χανίων

- **Marmaro**

Χονδρόλι Χαλκιδικής - Πολύγυρος Χαλκιδικής

- **Ορφάκιον**

Καλαμών - Δαφνί Λακωνίας

- **8:26 Histories**

Μανάκι / Θρουμπολιά - Ψαχνά Ευβοίας

- **Aegaea Organic**

Κολαβή - Πλωμάρι Λέσβου

- **Konos Nocturnal Harvest**

Μάκρης - Αλεξανδρούπολη

- **Brigada**

Κορωνέικη - Ταξίαρχες Ηλείας

- **Castello del Barone**

Πατρνή - Χαλανδρίτσα Αχαΐας

- **Soligea**

Μανάκι - Γαλατάκι Κορινθίας

- **Prestige**

Κορωνέικη - Καμίνια Αχαΐας

Η πολυαναμενόμενη προσθήκη στη φετινή γαστρονομική σκηνή της Καλαμάτας ονομάστηκε Anasha από τον επιχειρηματία Μενέλαο Γερονικόλο, που πήρε το «βάπτισμα του πυρός» στην εστίαση με την παραλιακή Θεά του (σημ: Άνασσα στα αρχαία Ελληνικά). Αρωγό στο όραμα του για ένα χώρο «παραθαλάσσιας απόλαυσης» βρήκε τον σεφ Στέλιο Μπαρμπέα. Ο Καλαματιανός σεφ, έχοντας παρακολουθήσει πληθώρα γευσιγνωσιών ελαιολάδου (ήταν παρών ακόμη και στο πρώτο, "ιστορικό" για EVOO & food pairing seminar της Oliverse), οραματίστηκε μια λίστα ελαιολάδου λίγο διαφορετική από τις άλλες. Δίνοντας ιδιαίτερη έμφαση στην εποχικότητα των πρώτων υλών, αποφάσισε το μενού να αλλάζει κάθε μήνα και συνεπώς η επιλογή των εξ. π. ελαιολάδων ακολουθεί τις επιλογές του μηνιαίως.

Anasha seaside pleasure, Καλαμάτα



## «Το μαγαζάκι που λέγαμε» νοστιμίζει τα Γιάννενα

**Η** ευφάνταστη σεφ Μαρία Κλήμη, αφού πρώτα δούλεψε σε διάφορα μέρη της Ελλάδας, επέστρεψε στα Γιάννενα με σκοπό να αναδείξει τα ποιοτικά προϊόντα των Ελλήνων παραγωγών μέσα από τα δημιουργικά πιάτα της. Αξιοποιώντας λοιπόν μερικά από τα καλύτερα ζυμαρικά, τυριά κι αλλαντικά, δεν θα μπορούσε να μην αναζητήσει και εξίσου ιδιαίτερα εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα. Μάλιστα στο μενού της προβάλλει επώνυμα όλους τους συνεργάτες της σε μια παραδειγματική κίνηση, άξια μίμησης. Ήρθε λοι-

πόν ως αναμενόμενη η συνεργασία της Oliveverse μαζί της, με τις προτάσεις σχετικά με τις ιδιαίτερες ποικιλίες ελαιολάδου προκειμένου να ταιριάξουν αρμονικά με τις πρώτες ύλες που χρησιμοποιεί στα πιάτα, που έχουν καταστήσει «Το μαγαζάκι που λέγαμε» επιβεβλημένο γαστρονομικό προορισμό του καθενός από τους επισκέπτες των Ιωαννίνων.

«Το μαγαζάκι που λέγαμε» Boutique Restaurant, Ιωάννινα



### ΛΙΣΤΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΩΝ

- **Ομφάκιον**  
Καλαμών - Δαφνί Λακωνίας
- **Φιάλα Λευκή**  
Κορωνέικη - Σκάλα Λακωνίας
- **Φιάλα Γκρι**  
Αθηνολιά - Σκάλα Λακωνίας
- **Konos Nocturnal Harvest**  
Μάκρης - Αλεξανδρούπολη
- **Konos Filoso**  
Μάκρη / Ρισσαλ - Αλεξανδρούπολη
- **Brigada**  
Κορωνέικη - Ταξιάρχες Ηλείας



## Στην Τήνο το project «Cargo»

Στο πολυβραβευμένο εστιατόριο «Μαραθιά», στο γαστρονομικό νησί της Τήνου, ο ιδιοκτήτης Μαρίνος Σουράνης τα τελευταία τρία χρόνια έχει υιοθετήσει την πρόταση της Oliveverse για μια πολυπληθή λίστα ελαιολάδου με αντιπροσωπευτικές ποικιλίες από όλη την Ελλάδα. Εκτός από τις συνταγές του μενού του ταλαντούχου σεφ Μιχάλη Μάρθα, οι οποίες συνοδεύονται από το αντίστοιχο brand, ο βραβευμένος restaurant manager Ευριπίδης Αποστολίδης παρουσιάζει την «εντεκάδα» των επιλεγμένων ελαιολάδων πάνω σε ένα τρόλεϊ. Το project που ονομάζεται «Cargo» προσφέρει στους πελάτες του εστιατορίου τη δυνατότητα να γευτούν τρία πιάτα με την ίδια συνταγή (από τα διάσημα ψάρια ωρίμασης, δικής τους παραγωγής) με τρία εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα διαφορετικής ποικιλίας. Έτσι μπορούν να αντιληφθούν τη διαφορετικότητα στο τελικό γευστικό αποτέλεσμα του ίδιου πιάτου με μια ευχάριστη έκπληξη, μα και ενθουσιώδη αποδοχή.



Μαραθιά, Άγιος Φωκάς, Τήνος

### ΛΙΣΤΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΩΝ

- **Marmaro**

Χανδρόλιό Χαλκιδικής - Πολύγυρος Χαλκιδικής

- **Σκουτάρι**

Κορωνέικη - Κριτσά Λασιθίου

- **Kalon**

Λιανολιά - Βίστωνας Κέρκυρας

- **Ορφάκιον**

Καλαμών - Δαφνί Λακωνίας

- **Φιάλα**

Κορωνέικη - Σκάλα Λακωνίας

- **8:26 Histories**

Μανάκι / Θρουμπολιά - Ψαχνά Ευβοίας

- **Aegaea Organic**

Κολοβή - Πλωμάρι Λέσβου

- **Konos Nocturnal Harvest**

Μάκρης - Αλεξανδρούπολη

- **Castello del Barone**

Πατρινή - Χαλανδρίτσα Αχαΐας

- **Soligea**

Μανάκι - Γαλατάκι Κορινθίας

- **Brigada**

Κορωνέικη - Ταξιάρχες Ηλείας





SINCE 1992

To



ΛΟΣΤΑΣΙ  
ΜΟΥ

Olive groves  
Thanopoulos Family



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!**



[www.konstolymp.gr](http://www.konstolymp.gr)

# OLYMP

FINEST FLAVORS FROM GREECE



KONSTANTOPOULOS S.A.

ΕΤΑΙΡΕΙΑ	ΕΠΙΚΕΤΑ	ΤΟΠΟΣ - ΠΟΙΚΙΛΙΑ	ΣΕΛΙΔΑ
Αναγνωστόπουλος Σπύρος	Castello del Barone	Αχαΐα - Κουτσουρελιά	59
Ανδριώτης Άγγελος	OLITHEA Corfu Premium	Κέρκυρα - Λιανολιά	54
Ανδρουλάκης Ευτύχης	Pamako Organic Monovarietal	Χανιά - Τσουνάπη	68
Αφοί Μ. Καρελά ΟΕ	My Olive Tree EVOO	Μεσσηνία - Κορωνέικη	67
Ελαιοπερίβολα Οικογένειας Τζωρτζή	Όλβια Βιολογικό EVOO	Λέσβος - Blend	68
Ελαιώνες Σακελλαρόπουλου	Majestic με λεμονόχορτο & εστραγκόν	Λακωνία - Blend	61
Ένωση Σελίνου	Τσουνατόλαδο	Χανιά - Τσουνάπη	61
Θ. Χαρμπίης	Agasto Extra Virgin Organic	Σάμος - Blend	71
ΚΑΣΣΕΛ	Φιλιάος EVOO ΠΓΕ Λακωνία	Λακωνία	67
Κτήμα Δημαράκη	Hermes Dimarakis Estate Bio Λεμόνι	Κρανίδι - Κορωνέικη	62
Κτήμα Λυμπέρη	Askra The Valley of Muses	Βοιωτία - Μεγαρίτικη	70
Κτήμα Μικελή	Konos Premium Edition	Έβρος - Μάκρης	68
Κτήμα Μοσχοπούλου	Poieima Organic	Πρέβεζα - Κορωνέικη	70
Κτήμα Όλον	Κτήμα Όλον EVOO	Λήμνος - Κορωνέικη	67
Λύκος Νικόλαος	LAI Organic	Αττική - Κορωνέικη	72
Μεσογειακοί Ελαιώνες	Verus Klonara	Αττική - Κλωνάρα	59
Οικογένεια Βάρδα	Σκουτάρι EVOO	Λασιθή - Κορωνέικη	72
Οικογένεια Βολιώτη	Olive Oil of Pilion Voliotis	Πήλιο - Αμφίσσης	65
Οικογένεια Θανάπουλου	Το Λιοστάσι μου	Ηλεία - Κορωνέικη	56
Οικογένεια Κατσιπόδα	3Peaks EVOO	Μεσσηνία - Κορωνέικη	70
Οικογένεια Χρηστάκου	Kouros of Zeus Kalamon	Κροκεές Λακωνίας - Καλαμών	64
Ρούσσοσ Κωνσταντίνος	Themistocles Estate	Ροδόπη - Μαρώνειας	59
Χρήστου Θανάσης	Julia EVOO	Άρτα - Κονσερβολιά	69
8:26 Histories	8:26 Histories EVOO	Εύβοια - Blend	70
Archetyron Olive Groves	Archetyron Premium EVOO	Κορωνέικη - Μεσσηνία	71
Aulis	Aulis EVOO	Εύβοια - Μεγαρίτικη	71
Bio Green Olive Oil	Prevezana Monovarietal	Πρέβεζα - Λιανολιά	68
Cretan Heritage	One Root EVOO	Χανιά - Κορωνέικη	59
Chrisorigi	Chrisorigi EVOO ΠΟΠ Σητεία	Σητεία - Κορωνέικη	58
Eight Thousand 8k	Eight Thousand	Λακωνία - Αθηνολιά	54
Elaikos	Elaikos Selection EVOO	Ν. Πέραμος - Blend	65
E-LA-WON	Green Fresh EVOO	Αργολίδα - Αθηνολιά	64
Holomon	Holomon Early Harvest	Χαλκιδική - Χαλκιδικής	62
Iatridis Estate	Iatridis September Harvest	Δολιανιά Αρκαδίας - Μανάκι	61
Kavalaria Estate	Pathos EVOO	Ηράκλειο - Κορωνέικη	55
Levantes Family Farm	Levantes Brace Βιολογικό	Εύβοια - Blend	56
Maleas Estate	Maleas Estate Αγουρέλαιο	Δράμα - Blend	58
Mani Bläuel	Mani Bläuel Βιολογικό	Μάνη - Κορωνέικη	61
Markellos Olive	Soligea Premium	Κορινθία - Blend	54
Mediterre Eurofood	Omphacium Organic	Ηλεία - Ολυμπία	64
NIOELIA	NIOELIA Premium Edition	Ζάκυνθος - Κορωνέικη	67
Oilove®	Oilove® EVOO	Φωκίδα - Blend	72
Olive Fabrica	The Governor Premium	Κέρκυρα - Λιανολιά	56
Papaellinas Costas	AGERAS EVOO	Ηράκλειο - Κορωνέικη	65
Panagnon Ανέστη Παναγιώτα	Panagnon Premium Organic	Φθιώτιδα - Ρίμαλ	58
Paschalas Olive Oil	Entelechia EVOO	Χαλκιδική - Χαλκιδικής	55
Pellas Nature	Pellas Nature Oregano	Έδεσσα - Κορωνέικη	68
Protoulis Master Olive Oil Makers	Protoleo Early Harvest ΠΓΕ Λέσβος	Λέσβος - Blend	67
Renieris	Minos Bio ΠΓΕ Χανιά	Χανιά - Κορωνέικη	72
The Olive Temple	Laurel & Flame Fresh	Αρχαία Ολυμπία - Τσαμπιδουριά	69

## Ο κατάλογος των ελαιολάδων

(η σειρά παρουσίασης είναι αλφαβητική και η αρίθμηση των ελαιολάδων στις σελίδες που ακολουθούν δεν έχει χαρακτήρα αξιολόγησής τους)

— ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ —

# Top 50

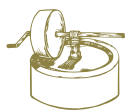
Πενήντα ελληνικά ελαιόλαδα που ξεχωρίζουν

**Μ**

ε την παραδοχή ότι το καλύτερο ανάμεσα στα πιο εκλεκτά ελαιόλαδα του κόσμου παραμένει απροσδιόριστο και ίσως να εκφράζει τα βάθη των προσωπικών προτιμήσεων κάποιου παράξενου γευσιγνώστη, η δουλειά που έχει γίνει τα τελευταία χρόνια με το προϊόν στη χώρα μας είναι αδιαμφισβήτητη. Μ' αυτή την έννοια, η φετινή 5η κατά σειρά έκδοση του The Top 50 by Ελαιάς Καρπός, έρχεται να επιβεβαιώσει το αποτέλεσμα των πρωτοβουλιών που έχουν αναληφθεί τα τελευταία χρόνια και να τις αναδειξει ως τροχιοδείκτες των εξελίξεων στον κλάδο. Όσο κι αν το αντικείμενο που αντιπροσωπεύουν αυτά τα «μικρά σπίτια», ως ποσοστό επί της συνολικής παραγωγής ελαιόλαδου στη χώρα μας, παραμένει σε μονοψήφιο αριθμό, τα ποιοτικά χαρακτηριστικά αυτών των προσπαθειών είναι δυσθεώρητα και, φυσικά, ο χρόνος είναι με το μέρος τους.

Θα μπορούσε να πει κανείς ότι το ελαιόλαδο στην Ελλάδα, έστω και με διαφορά φάσης, ακολουθεί πιστά το καλό παράδειγμα που έχει να δώσει τα τελευταία στη χώρα μας το κρασί και ο αμπελοοινικός τομέας. Μεγάλο βάρος στις ξεχασμένες γηγενείς ποικιλίες, συνεπής τήρηση των τεχνικών αειφορίας στον ελαιώνα, σταθερή βελτίωση των όρων διαχείρισης του προϊόντος μέχρι την έκθλιψη, μεγάλη σημασία στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, υψηλά στάνταρ στη συσκευασία και το branding, επισκέψιμοι ελαιώνες που θα τους ζήλευαν και οι πρωτοπόροι εμπνευστές αυτής της ιδέας στους λόφους της Τοσκάνης. Ένα πάντρεμα, τόπου, ποικιλιών, παράδοσης, επιστήμης και τεχνολογίας, αρχίζει να φιλοτεχνεί μια νέα ταυτότητα για το ελληνικό ελαιόλαδο, που όχι μόνο αφήνει πίσω τον τενεκέ και το χύμα λάδι αλλά θεμελιώνει μια νέα εποχή ευημερίας για τους συνειδητοποιημένους καλλιεργητές - παραγωγούς και τους κρίσιμους συντελεστές του κλάδου.

ΠΙΣΩ ΑΠΟ ΤΗ ΛΙΣΤΑ



**ΙΣΤΟΡΙΑ  
ΠΑΡΑΔΟΣΗ**



**ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ  
ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ**



**ΕΛΕΓΧΟΣ  
ΠΟΙΟΤΗΤΑ**



**ΔΙΑΤΡΟΦΗ  
ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ**



**BRANDING  
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ**



**ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ  
ΕΞΩΣΤΡΕΦΕΙΑ**

1

## OLITHEA Corfu Premium

Με ισχυρισμό υγείας και  
βιολογικές πρακτικές

ΛΙΑΝΟΛΙΑ ♦ ΚΕΡΚΥΡΑ

Πολύπλοκο φρουτώδες και μεσαίας έντασης πικρό και πικάντικο χαρακτηρίζουν το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο OLITHEA Premium με ισχυρισμό υγείας σύμφωνα με τον Ευρωπαϊκό Κανονισμό 432/2012. Η πρώτη ύλη προέρχεται από οικογενειακούς αιωνόβιους ελαιώνες ποικιλίας Λιανολιάς στον Αγ. Ματθαίο της Κέρκυρας που καλλιεργούνται ακολουθώντας αυστηρά τις νόρμες της βιολογικής γεωργίας και συνδυάζοντας αρμονικά την παράδοση αιώνων στην ελαιοκαλλιέργεια με την τεχνολογία και τις πιο σύγχρονες προδιαγραφές και διαδικασίες ελέγχου. Στις διεθνείς περγαμνές του premium ελαιολάδου ανήκει το Χρυσό Μετάλλιο στον διεθνή διαγωνισμό της Νέας Υόρκης το 2021, ενώ στις πιο πρόσφατες το Ασημένιο Μετάλλιο στον Olive Japan 2022.



Βραβευμένο και για τη συσκευασία του το OLITHEA Corfu του Άγγελου Ανδριώτη

2

## Eight Thousand

Στην περιοχή  
της Μονεμβασιάς

ΑΘΗΝΟΛΙΑ ♦ ΛΑΚΩΝΙΑ

Πολύπλοκο αλλά και ισορροπημένο οργανοληπτικό προφίλ με μέτριας έντασης φρουτώδη αρώματα και διακριτική παρουσία πιπεριού, μέτριας έντασης

πικρή αίσθηση και τονισμένο πικάντικο στοιχείο χαρακτηρίζουν το διεθνώς βραβευμένο ελαιόλαδο 8k. Αποτελεί δημιουργία της οικογενειακής εταιρείας 8k, δηλαδή «οκτώ χιλιάδες», που αντλεί το όνομα της από την ιστορία 8.000 χρόνων ύπαρξης του δέντρου της ελιάς στη Μεσόγειο, η οποία διατηρεί ελαιώνες στην περιοχή της Μονεμβασιάς Λακωνίας, σε υψόμετρο 300 μ. Η καλλιέργεια του ελαιώνα με ελιές Αθηνολιάς ακολουθεί τις πιο αυστηρές νόρμες της βιολογικής γεωργίας και η ελαιοποίηση πραγματοποιείται την ημέρα της συγκομιδής με ψυχρή έκθλιψη.



Νίκος Μάρκελλος & Soligea Premium

© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

3

## Soligea Premium

Μανάκι και Κορωνέικη  
σε φυσική καλλιέργεια

BLEND ♦ ΚΟΡΙΝΘΙΑ

Έντονο φρουτώδες άρωμα και μέτριας έντασης πικρό και πικάντικο μαζί με τη χαρακτηριστική γλυκύτητα της ποικιλίας Μανάκι χαρακτηρίζουν το

εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Soligea Premium. Χαμηλό σε οξύτητα, πλούσιο σε θρεπτικά συστατικά και αντιοξειδωτικές ουσίες, παράγεται από τις ποικιλίες Μανάκι και Κορωνέικη, που καλλιεργούνται με φυσικές μεθόδους στην Σολυγεία Κορινθίας, απ' όπου παίρνει το όνομά του και το brand. Εκεί βρίσκονται οι οικογενειακοί ελαιώνες, καθώς και οι ελαιώνες των συνεργαζόμενων παραγωγών, της εταιρείας Markellos Olive, η οποία δραστηριοποιείται στο ελαιόλαδο από το 1932, ενώ το ελαιοτριβείο και το εμφιαλωτήριο βρίσκονται στο Γαλατάκι Κορινθίας. Το 2014 τη διοίκηση της επιχείρησης ανέλαβε η τέταρτη γενιά και ανέπτυξε τη σειρά προϊόντων Soligea, η οποία αποσπάσει πολλαπλές βραβεύσεις γεύσης και ποιότητας σε διεθνείς διαγωνισμούς. Στις πιο πρόσφατες ανήκουν τα Χρυσά Μετάλλια στον London IOOC και τον Dubai IOOC και τα Ασημένια στον NYIOOC και τον Berlin GOOA για το Premium. Αξίζει να σημειωθεί ότι η Markellos Olive έχει αναπτύξει πλούσια ελαιουργική δράση, στο πλαίσιο της οποίας ανήκει η δημιουργία βίντεο εικονικής πραγματικότητας μέσω του οποίου οι επισκέπτες ξεναγούνται στις διαδικασίες της παραγωγής ελαιολάδου.

4

## Pathos EVOO

Φύλλα ελιάς που πέφτουν  
θυμίζει η συσκευασία

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΗΡΑΚΛΕΙΟ

Έντονο άρωμα και γεύση που συνδυάζει αρμονικά το φρούτωδες, το πικρό και το πικάντικο χαρακτηρίζουν το Αγουρέλαιο Pathos. Παράγεται σε έναν παραδοσιακό ελαιώνα στην περιοχή της Καβαλαριάς των Κορφών Μαλεβιζίου από ελιές ποικιλίας Κορωνέικης με βιολογικό τρόπο. Η ελαιοποίηση γίνεται με ψυχρή έκθλιψη και το αποτέλεσμα είναι ένα ελαιόλαδο με υψηλές πολυφαινόλες και ισχυρισμό υγείας σύμφωνα με τον Καν. 432/2012. Την προσοχή στην παραγωγή του πολυβραβευμένου ελαιολάδου συμπληρώνει η επίσης πολυβραβευμένη συσκευασία, η οποία, όπως χαρακτηριστικά αναφέρουν οι δημιουργοί, είναι εμπνευσμένη από το ίδιο το περιεχόμενο, καθώς αν παρατηρήσει κανείς το μπουκάλι από το πλάι, θα έρθουν στο μυαλό του εικόνες από λιομάζωμα και από τα φύλλα του δέντρου που πέφτουν στη γη.



Ένα πολυβραβευμένο διεθνώς Αγουρέλαιο από την Kavalaria Estate

5

## Entelechia EVOO Paschalas

Έμπνευση η αριστοτελική  
φιλοσοφία της Εντελέχειας

ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ ♦ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗ

Ένα μεσαίας έντασης ελαιόλαδο, με μακρά επίγευση που προέρχεται από πράσινη ελιά Χαλκιδικής και παράγεται αποκλειστικά με ψυχρή έκθλιψη διατηρώντας την πλούσια γεύση, το άρωμα και το χρώμα του, αλλά και τις υγειοπροστατευτικές του ιδιότητες, είναι το Entelechia. Δημιουργός του η Paschalas Olive Oil με καταγωγή από το Γομάτι στην ανατολική πλευρά της Χαλκιδικής ανάμεσα στην πατρίδα του Αριστοτέλη και το Αγ. Όρος. Το μεσογειακό μικροκλίμα, που ευνοεί την ελαιοκαλλιέργεια, και η ενέργεια που αναδίδει η αριστοτελική φιλοσοφία, η οποία και ενέπνευσε το όνομα του ελαιολάδου και τη δημιουργία του, συνθέτουν μια πολυβραβευμένη ετικέτα τόσο για την ποιότητά της, όσο και για τη συσκευασία της από σκούρο γυαλί που προστατεύει το ελαιόλαδο από το φως και διατηρεί την εξαιρετική του ποιότητα. Σημειώνεται ότι έμπνευση για το σύμβολο του λογοτύπου της εταιρείας αποτέλεσε το χτένι που χρησιμοποιείται για τη συγκομιδή των καρπών της ελιάς και υποδηλώνει την προσωπική φροντίδα που υπάρχει από την πρώτη στιγμή της παραγωγής του.



Μακρά επίγευση από πράσινη ελιά Χαλκιδικής



Την αντιοξειδωτική δράση του Levantes Brace επιβεβαιώνει το πιστοποιητικό AFQ.

6

## Levantes Brace Βιολογικό

Μια οικογένεια εργάζεται με μεράκι στον ελαιώνα

BLEND ♦ ΕΥΒΟΙΑ

Έντονη φρεσκάδα χαρακτηρίζει το έξτρα παρθένο βιολογικό ελαιόλαδο Levantes Brace από Κορωνέικη και Μανάκι, το οποίο παράγει η οικογενειακή επιχείρηση Levantes Family Farm από την Εύβοια. Ο καρπός συλλέγεται με το χέρι όταν είναι πράσινος προς πορτοκαλί και σχεδόν ώριμος, χωρίζεται ανά ποικιλία και αλέθεται εντός 5 έως 7 ωρών στο ιδιόκτητο ελαιοτριβείο, σε θερμοκρασίες κάτω των 28 °C, χωρίς προσθήκη νερού. Το αποτέλεσμα είναι ένα ελαιόλαδο με, μεταξύ άλλων, ισχυρές προστατευτικές ιδιότητες έναντι των οξειδωτικών βλαβών, όπως αποδεικνύει και το γεγονός ότι κάλυψε τις απαιτήσεις που απαιτούν τα πρωτόκολλα του πιστοποιητικού AFQ της Foodoxys.

7

## «Το Λιοστάσι μου» EVOO

Απόλυτη προσοχή στη διαχείριση του καρπού

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΗΛΕΙΑ

Ένα εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο με πλούσια γεύση

και φρουτώδες άρωμα που ισορροπεί ανάμεσα στο πικρό και το πικάντικο είναι «Το Λιοστάσι μου». Η πρώτη ύλη προέρχεται από τους ιδιόκτητους ελαιώνες της οικογένειας Θανόπουλου στην Κορυφή Ηλείας και αποτελεί προϊόν πρώιμης συγκομιδής και ψυχρής έκθλιψης στο ελαιοτριβείο με τη συνολική διαχείριση του καρπού να εξασφαλίζει υψηλό φαινολικό περιεχόμενο στο παραγόμενο ελαιόλαδο, το οποίο έχει βραβευθεί για τη γεύση, την ποιότητα και τη συσκευασία του.



8

## The Governor Premium

Το πρώτο με ισχυρισμό υγείας στην ετικέτα

ΛΙΑΝΟΛΙΑ ♦ ΚΕΡΚΥΡΑ

Τη μετεξέλιξη μιας παράδοσης έξι γενεών στην παραγωγή ελαιολάδου στην Κέρκυρα αποτελεί η Olive Fabrica της οικογένειας Δαφνή. Παντρεύοντας την παράδοση με την τεχνολογική καινοτομία και την επιστημονική έρευνα, το 2014 η εταιρεία παρουσίασε στην αγορά το ελαιόλαδο «The Governor», την πρώτη μονοποικιλιακή ετικέτα από την τοπική Λιανολιά των αιωνόβιων ελαιώνων της οικογένειας. Πρόκειται επίσης για μία από τις πιο βραβευμένες ελληνικές ετικέτες ενώ το 2014 έγινε το πρώτο ελαιόλαδο που τοποθέτησε στην ετικέτα του ισχυρισμό υγείας σύμφωνα με τον ΕΚ 432/2012, έχοντας συμμετάσχει με θεαματικά αποτελέσματα σε πολλές διεθνείς κλινικές μελέτες.



# Από τους ιδιόκτητους ελαιώνες μας στις αγορές όλου του κόσμου



**eleones**  
chalkidikis S.A.

Θεσσαλονίκη: 9° χλμ. Παλαιάς Εθν. Οδού Θεσ/νίκης-Κιλκίς  
Τηλ. 2310 780866 | info@olive.gr | www.olive.gr

9

## Maleas Estate Αγουρέλαιο

Από ποικιλίες Χαλκιδικής  
και Μεγαρείτικη

BLEND ♦ ΔΡΑΜΑ

Πλούσια αρώματα όπως της αγκινάρας και του κομμένου χόρτου και γευστική ισορροπία φρουτώδους, πικρού και πικάντικου, με πλούσιο φαινολικό και αντιοξειδωτικό περιεχόμενο, χαρακτηρίζουν το Αγουρέλαιο της Maleas Estate, που προέρχεται από πράσινους καρπούς ελιάς, οι οποίοι συλλέγονται νωρίς τον Οκτώβριο. Η ελαιοποίηση και η τυποποίηση γίνονται στις υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις, οικολογικής σχεδίασης και βιολογικής παραγωγής, που η οικογενειακή επιχείρηση Μαλέα, σήμερα στην τρίτη γενιά της, δημιούργησε το 1997 στο Δοξάτο Δράμας. Στην εν λόγω μονάδα με έμφαση στην προστασία του περιβάλλοντος εφαρμόζονται ποικίλες τεχνικές ανακύκλωσης ενώ ακόμη και η τυποποίηση γίνεται σε ειδικές, πλήρως ανακυκλώσιμες συσκευασίες που συμβάλλουν στη βιωσιμότητα. Οι ελαιώνες της Maleas Estate βρίσκονται στο Δοξάτο, στα Κύργια και στην Αγορά της Δράμας και περιλαμβάνουν ελαιόδεντρα ποικιλίας Χαλκιδικής και Μεγάρων, από τις οποίες παράγονται όλες οι ετικέτες. Ας σημειωθεί ότι εκτός από το Αγουρέλαιο Premium Blend, το οποίο μάλιστα πρόσφατα απέσπασε Χρυσό Μετάλλιο ποιότητας στο διεθνή διαγωνισμό Berlin GOOA, η Maleas Estate διαθέτει στην αγορά και εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο, ενώ πρόσφατα στην γκάμα της προστέθηκε και μονοποικιλιακή ετικέτα από Μεγαρείτικη.

10

## Chrisopigi EVOO ΠΟΠ Σητεία

Για υψηλή γαστρονομία  
και το καθημερινό γεύμα

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΣΗΤΕΙΑ

Με πολλή προσωπική δουλειά στον ελαιώνα και όραμα στη διαχείριση του ελαιοκάρπου οι Βιντσέτζος Κορνάρος και Χρυσοβαλάντης Λασηθιωτάκης είναι υπεύθυνοι για την παραγωγή του EVOO Χρυσοπηγή, το οποίο από το 2012 έχει αποσπάσει πολλαπλές και υψηλές διακρίσεις σε όλους τους εγχώριους και διεθνείς διαγωνισμούς όπου συμμετείχε ενώ σήμερα αποτελεί πρώτη επιλογή κορυφαίων σεφ.



11

## Panagnon Premium Organic

Με αγροβιοδυναμική  
διαχείριση του ελαιώνα

PIQUAL ♦ ΦΘΙΩΤΙΔΑ

Έντονα φρουτώδη χαρακτήρα, πολυπλοκότητα και ισχυρές υγειοπροστατευτικές ιδιότητες προσφέρει το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Panagnon με την υψηλή περιεκτικότητα σε πολυφαινόλες και ιδιαίτερα στις φαιολικές ουσίες ελαιοκανθάλη και ελαιασίνη, που εξασφαλίζουν αντιοξειδωτική και αντιφλεγμονώδη δράση. Δημιουργός του είναι η Παναγιώτα Ανέστη, μέλος του δικτύου Women in Olive Oil Greece.



Μαρία Κατσούλη, γενική διευθύντρια Athena IOOC, Βιντσέτζος Κορνάρος και η σεφ Κωνσταντίνα Φάκλαρη

© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

Παράγεται από ελιές ποικιλίας Piqual βιολογικής καλλιέργειας σε μια έκταση 50 στρεμμάτων στην Κυρτώνη Φθιώτιδας σε υψόμετρο 500 μ. και σε μικρή απόσταση από τους Δελφούς. Η συγκομιδή γίνεται πρώιμα και η παραγωγή του ελαιολάδου με ψυχρή έκθλιψη. Σημειώνεται ότι η καλλιέργεια πραγματοποιείται υπό την εποπτεία της ερευνητικής ομάδας του Πανεπιστημίου Πατρών μέσω της καινοτόμου αγροβιοδυναμικής διαχείρισης με επιστημονική υπεύθυνη την αναπληρώτρια καθηγήτρια Τμήματος Βιολογίας Μαρία Πανίτσα και την ερευνήτρια Αθηνά Θεοδωρακοπούλου. Το Ραπαγον, ήδη από την πρώτη χρονιά της κυκλοφορίας του, κέρδισε διεθνή βραβεία για την ποιότητά του στον London IOOC και τον Canada IOOC αλλά και για τα συστατικά του που προστατεύουν την υγεία στα Olympia Health & Nutrition Awards, διακρίσεις που επαναλήφθηκαν και το 2022.

12

## One Root EVOO

Από την Cretan Heritage του Μιχάλη Χαιρετάκη

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΧΑΝΙΑ

Ισχυρό φρουτώδες, πλούσια γεύση και υψηλή διατροφική αξία χαρακτηρίζουν το ελαιόλαδο One Root της Cretan Heritage με έδρα τον Κίσσαμο Χανίων. Δημιουργός του η οικογένεια Χαιρετάκη, κατ'εξοχήν αγροτική από πάππου προς πάππου, που δραστηριοποιείται στο χώρο της ελαιοποίησης με ιδιόκτητο ελαιοουργείο και συστηματική εργασία από το 1985. Αξίζει να σημειωθεί ότι το One Root συμμετείχε για πρώτη φορά το 2021 στον Berlin GOOA όπου διακρίθηκε ενώ φέτος κατέκτησε τρία Χρυσά Μετάλλια σε ισάριθμες συμμετοχές.



Δημιουργός του Castello del Barone ο Σπύρος Αναγνωστόπουλος

13

## Themistocles Estate

Πρώτη ύλη από ιστορικούς ελαιώνες

ΜΑΡΩΝΕΙΑΣ ♦ ΡΟΔΟΠΗ

Ισχυρό φρουτώδες άρωμα και ισορροπία στη γεύση μεταξύ πικρού και πικάντικου χαρακτηρίζουν το Themistocles Estate EVOO. Η πρώτη ύλη προέρχεται από τους δώδεκα ιστορικούς ελαιώνες με τα περίπου 2.000 δέντρα που φροντίζει η οικογένεια του Κωνσταντίνου Ρούσου στη Μαρώνεια ακολουθώντας πιστά την παράδοση των προγόνων γενεών. Ως επιβράβευση η ετικέτα Themistocles Estate έχει ήδη αποσπάσει 18 συνολικά διεθνείς βραβεύσεις για τη γεύση, την ποιότητα και τον ισχυρισμό υγείας.

14

## Verus Klonara

Με πολλαπλές διεθνείς διακρίσεις ποιότητας

ΚΛΩΝΑΡΑ ♦ ΑΤΤΙΚΗ

Μονοποικιλιακό ελαιόλαδο, πολύ χαμηλής οξύτητας, με ισορροπημένη γεύση είναι το Verus Klonara, η πιο πρόσφατη διάκριση του οποίου είναι το Χρυσό Μετάλλιο στον διαγωνισμό Berlin GOOA 2022. Παράγεται στις εγκαταστάσεις της «Μεσογειακοί Ελαιώνες» Υιοί Νικ. Πρίφτη Ο.Ε. στην Παιανία, που αποτελεί τη συνέχεια μιας οικογενειακής επιχείρησης που δραστηριοποιούνταν στον ελαιοουργικό τομέα από το 1870 στα Μεσόγεια. Η εταιρεία εφαρμόζει Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων σύμφωνα με το πρότυπο EN ISO 22000:2018.

15

## Castello del Barone

Μια ιστορική και σπάνια ποικιλία ελιάς

ΚΟΥΤΣΟΥΡΕΛΙΑ ♦ ΑΧΑΪΑ

Ένα γκουρμέ πολυφαινολικό ελαιόλαδο σε συλλεκτική φιάλη που αποτελεί φόρο τιμής στον πρώτο Βαρόνο της Χαλανδρίτσας Αχαΐας, Gui de la Trémoille (1209 μ.Χ.), αποτελεί το Castello del Barone. Παράγεται από λιόδεντρα ποικιλίας Κουτσουρέλιας, η οποία είναι γνωστή και ως Πατρινή, ηλικίας εκατοντάδων ετών που βρίσκονται στη Χαλανδρίτσα Αχαΐας, μια έκταση που καλύπτει περίπου 26.500 τ. κλμ στους πρόποδες του Όρους Ερυμάνθου και αποτελεί περιοχή NATURA 2000. Δημιουργός του ο Σπύρος Αναγνωστόπουλος, γεωπόνος και ιδρυτής της Αγροφυτική Γεωργικά Εφόδια, ο οποίος με αρωγούς τους Παναγιώτη Παπανικολόπουλο και Κωνσταντίνο Τσορώνη της εταιρείας Oliveverse υπηρετούν το κοινό τους όραμα για την ανάδειξη τόσο του ελαιώνα της Αχαΐας, όσο και της πλούσιας ιστορίας της ευρύτερης περιοχής της Πάτρας. Σημειώνεται ότι τα επίπεδα ελαιοκανθάλης και ελαιασίνης που ανιχνεύθηκαν στο Castello del Barone είναι πολύ ανώτερα του μέσου όρου των δειγμάτων της διεθνούς δειγματοληψίας ελαιολάδων, που συμπεριελήφθησαν στην μελέτη που πραγματοποιήθηκε στο Πανεπιστήμιο Davis στην Καλιφόρνια των ΗΠΑ. Αποτελεί την πρώτη μελέτη σχετικά με την ευεργετική επίδραση του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου με υψηλή περιεκτικότητα σε ελαιοκανθάλη και ελαιασίνη σε ασθενείς με χρόνια λεμφοκυτταρική λευχαιμία (CLL). Παράλληλα απέσπασε Χρυσό Μετάλλιο ποιότητας και συσκευασίας στον DubaiOOC 2022.



Συνεργασία με  
τους καλύτερους  
ελαιοκαλλιεργητές



Υπεράσύγχρονες εγκαταστάσεις  
παραγωγής & στρατηγικοί συνεργάτες  
της Alfa Laval σε θέματα ποιότητας



Καινοτόμα προϊόντα  
ελαιολάδου μέσω συνεχούς  
έρευνας και ανάπτυξης

**300+**

→ ΒΡΑΒΕΙΑ ←

ΤΑ ΤΕΛΕΥΤΑΙΑ  
5 ΧΡΟΝΙΑ

ΕΠΙΒΡΑΒΕΥΟΥΜΕ  
ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΓΙΑΤΙ  
«Η ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ  
ΑΠΛΑ ΕΝΑΣ ΜΥΘΟΣ»

**100**

→ ΒΡΑΒΕΙΑ ←

ΓΙΑ ΤΟ  
2022



**MEDITERRE**

Ελαιοτριβείο Παπαδόπουλος  
4ο χλμ. Πύργου - Αρχαίας Ολυμπίας  
Βαρβάσινα, 27100  
Τ 26210 44588  
E [eurofood@mediterre.com](mailto:eurofood@mediterre.com)

**MEDITERRE**

ΕΛΑΙΟΤΡΙΒΕΙΟ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ

[mediterre-eurofood.com](http://mediterre-eurofood.com)

16

## Τσουνατόλαδο Ένωση Σελίνου

Από την αρχαιότερη  
ποικιλία της Κρήτης

ΤΣΟΥΝΑΤΗ ♦ ΧΑΝΙΑ

Μέτριο φρουτώδες και αρμονία στην αίσθηση πικρού και πικάντικου σε ένα πλούσιο γευστικά σύνολο προσφέρει το Τσουνατόλαδο του Αγροτικού Συνεταιρισμού Ελαιοπαραγωγών Δήμου Καντάνου Σελίνου. Ένας συνεταιρισμός που ιδρύθηκε το 1930 και σήμερα αριθμεί 240 μέλη, εκ των οποίων τα 70 μετέχουν στην αναγνωρισμένη Ομάδα Ελαιοπαραγωγών, η προσήλωση της οποίας στην ελαιοκαλλιέργεια επιβραβεύθηκε και το 2022 κατακτώντας ένα Χρυσό και ένα Ασημένιο Μετάλλιο στους διεθνείς διαγωνισμούς ποιότητας ελαιόλαδου London IOOC και Berlin GOOA. Σημειώνεται ότι η καλλιέργεια της ποικιλίας Τσουνάτη καταγράφεται στην Κρήτη από τη Μινωική Εποχή.



Γιώργος Σακελλαρόπουλος

17

## Majestic με Λεμονόχορτο & εστραγκόν

Ένα gourmet flavored  
ελαιόλαδο - «κόσμημα»

BLEND ♦ ΛΑΚΩΝΙΑ

Στα «Olive Oil Jewels» των Ελαιώνων Σακελλαρόπουλου ανήκει το Majestic Blend Flavored, το οποίο το 2021 κατέκτησε, για δεύτερη χρονιά, την κορυφαία θέση στην παγκόσμια κατάταξη EVOO World Ranking στην κατηγορία του. Πρόκειται για ένα gourmet 100% φυσικό αρωματικό ελαιόλαδο, μια κατηγορία στην οποία έχουν ειδικευτεί οι Ελαιώνες Σακελλαρόπουλου ήδη από το 1992. Για τη δημιουργία του συνδυάζονται τρεις ποικιλίες ελιάς, Κορωνέικη, Καλαμών και Κουτσουρελιά, που προσδίδουν στην ετικέτα την προσωπικότητά τους, με τα πιο άριστα ποιοτικά χαρακτηριστικά τους δημιουργώντας με τη φυσική προσθήκη του λεμονόχορτου και του εστραγκόν μια premium γευστική εμπειρία.



Μια ευχάριστη γλυκύτητα χαρακτηρίζει το ελαιόλαδο από Μανάκι.

© ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ FOOD STYLING: CHEF ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΚΑΡΑΤΖΑΦΕΡΗΣ © ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΒΑΛΕΝΤΙΝΟ

18

## Iatridis September Harvest

Προσεκτική επιλογή των  
κατάλληλων καρπών

ΜΑΝΑΚΙ ♦ ΑΡΚΑΔΙΑ

Έντονη φρουτώδης γεύση, ελαφρώς πικρή και μέτρια πικάντικη επίγευση χαρακτηρίζουν τη μονοποικιλιακή ετικέτα της εταιρείας Iatridis Estate με έδρα στα Προσήλια Αρκαδίας στην Κοινότητα Δολιανών, η οποία έχει αναπτύξει μια ευρεία γκάμα με μονοποικιλιακά EVOO από Μανάκι και Κορωνέικη. Η εταιρεία διαθέτει ελαιοτριβείο και τυποποιητήριο και πιστοποίηση για παραγωγή ελαιόλαδου βιολογικής καλλιέργειας.

19

## Mani Bläuel Βιολογικό

Επίκεντρο ο άνθρωπος  
και το περιβάλλον

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΜΑΝΗ

Φρουτώδης γεύση με μία ελαφρά πικάντικη αίσθηση χαρακτηρίζει το βραβευμένο βιολογικό ελαιόλαδο της οικογένειας Bläuel. Μια οικογενειακή εταιρεία, η οποία με παρουσία πάνω από 40 ετών στην επιχειρηματική ζωή της Μεσσηνίας και έδρα τον Πύργο Λεύκτρου στη Μεσσηνιακή Μάνη, παράγει μία σειρά βιολογικών προϊόντων με βάση την ελιά και το ελαιόλαδο, τα οποία εξάγονται σε όλο τον κόσμο.

20

## Holomon Early Harvest

Κάθε φιάλη με τον δικό  
της μοναδικό αριθμό

ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ ♦ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗ

Με την ελάχιστη χρήση μηχανικών μέσων, που διαφυλάσσει αναλλοίωτες όλες τις ευεργετικές ιδιότητες της πράσινης ελιάς ποικιλίας Χαλκιδικής, φθάνει στις αριθμημένες φιάλες του το μονοποικιλιακό Αγουρέλαιο χαμηλής οξύτητας της Holomon με έδρα τον Ταξιάρχη Χαλκιδικής. Η διαδικασία της συγκομιδής γίνεται εξ ολοκλήρου με το χέρι και η

ελαιοποίηση πραγματοποιείται σε λιγότερο από δύο 24ωρα και μόνο με ψυχρή έκθλιψη. Το αποτέλεσμα όλης αυτής της διαδικασίας είναι ένα εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο πλούσιο σε πολυφαινόλες που διαθέτει χαρακτηρισμό ισχυρισμού υγείας σύμφωνα με τον Ευρωπαϊκό Κανονισμό 432/2012 του EFSA. Σημειώνεται ότι η ιστορία της Holomon της οικογένειας Παπακωνσταντίνου, η οποία ειδικεύεται στην καλλιέργεια, επεξεργασία και διάθεση βοτάνων, ξεκινά το 1993 στον Ταξιάρχη, ένα από τα λίγα χωριά του Χολομώντα. Σήμερα διατηρεί ένα σύγχρονο εργαστήριο και τυποποιητήριο αλλά και συστηματικές βιολογικές καλλιέργειες ενώ αναπτύσσει το ερευνητικό της έργο κατακτώντας βραβεία για τα καινοτόμα της προϊόντα, παράλληλα με μια συνεχή φροντίδα για την προστασία του περιβάλλοντος.



Με όλες τις ευεργετικές ιδιότητες της πράσινης ελιάς Χαλκιδικής

21

## Hermes Dimarakis Bio Λεμόνι

Πιστοποιημένη από 1998  
βιολογική καλλιέργεια

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΚΡΑΝΙΔΙ

Με την έκθλιψη του καρπού της ελιάς να γίνεται μαζί με λεμόνι βιολογικής καλλιέργειας, το οποίο αλέθεται με τη φλούδα, το infusion εξαιρετικό παρθένο βιολογικό ελαιόλαδο του Κτήματος Δημαράκη προσφέρει ένα ιδιαίτερο αρωματικό και γευστικό αποτέλεσμα, το οποίο μάλιστα επιβραβεύθηκε στον Athena IOOC 2022 αποσπώντας Αργυρό Μετάλλιο.

Αυτή ήταν μία από τις τέσσερις βραβεύσεις της εταιρείας του γεωπόνου Βαγγέλη Δημαράκη, ο οποίος ως δεύτερης γενιάς παραγωγός σήμερα καλλιεργεί στο Κρανίδι Αργολίδας 6.500 δέντρα -πιστοποιημένες από το 1998 βιολογικής καλλιέργειας- παράγοντας περίπου 30 τόνους βιολογικό ελαιόλαδο, ενώ διατηρεί και συνεργασίες με επιλεγμένους παραγωγούς για το συμβατικό προϊόν που εμπορεύεται η Hermes Dimarakis Estate. Σε ό,τι αφορά τις πωλήσεις, το 75% των προέρχονται από τις εξαγωγές και το υπόλοιπο 25% από την εσωτερική αγορά. Αξίζει να σημειωθεί ότι στις πρόσφατες δραστηριότητες του Κτήματος Δημαράκη αποτελούν οι πειραματικές φυτεύσεις ποικιλίας Αθηνολιάς σε μία περιοχή όπου παραδοσιακά δεν ευδοκίμει με στόχο την παραγωγή μονοποικιλιακού ελαιολάδου.



Βαγγέλης Δημαράκης



T. +30 6932270491 | +30 6988012091  
E-MAIL: [info@yamaoliveoil.com](mailto:info@yamaoliveoil.com)  
[www.yamaoliveoil.com](http://www.yamaoliveoil.com)

22

## Mediterre Omphacium Organic

Το εκλεκτό «ομφάκινον»  
του Ιπποκράτη

ΟΛΥΜΠΙΑ ♦ ΗΛΕΙΑ

Έντονα τολμηρή και τέλεια ισορροπημένη πικρή και πικάντικη γεύση με πιπεράτη επίγευση χαρακτηρίζει το βιολογικό Omphacium. Ένα εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο πρώιμης συγκομιδής, πολύ πλούσιο σε ελαιοκανθάλη, που καλλιεργείται αποκλειστικά με πιστοποιημένες βιολογικές μεθόδους στους ελαιώνες της Mediterre Eurofood και κάθε χρόνο αποσπά κορυφαίες διακρίσεις σε όλους τους διεθνείς διαγωνισμούς όπου συμμετέχει, παράλληλα με τις υπόλοιπες ετικέτες της εταιρείας. Στη φετινή συγκομιδή του αξίζει να σημειωθεί το Extra Gold μετάλλιο στον διαγωνισμό BIOL, το οποίο μαζί με τις υπόλοιπες βραβεύσεις έφερε τη Mediterre Eurofood σε κορυφαία θέση ανάμεσα και στους παραγωγούς βιολογικού ελαιολάδου. Η εν λόγω ετικέτα παράγεται σε περιορισμένη ποσότητα με αριθμημένες φιάλες ανάλογα με την παραγωγή κάθε χρονιάς, ενώ στα ξεχωριστά χαρακτηριστικά της ανήκει η ιστορική ποικιλία Ολυμπία της περιοχής της Αρχαίας Ολυμπίας, η οποία ήταν σχεδόν υπό εξαφάνιση. Ας σημειωθεί ότι η Mediterre Eurofood, στην καρδιά της οποίας βρίσκεται η οικογενειακή εταιρεία Παραδορούλος με την υπεσύγχρονη παραγωγική μονάδα της στη Βαρβάσινα Ηλείας, εν έτει 2021 κατατάσσεται στην τέταρτη θέση, πρώτη μεταξύ των ελληνικών εταιρειών ελαιολάδου, του παγκόσμιου Top 100 EVOO World Ranking.



Από ιδιόκτητους ελαιώνες στις Μυκίνες παράγεται το E-LA-WON Green Fresh του Γιάννη Καμπούρη.

23

## E-LA-WON Green Fresh EVOO

Υψηλή περιεκτικότητα  
σε πολυφαινόλες

ΑΘΗΝΟΛΙΑ ♦ ΑΡΓΟΛΙΔΑ

Έντονη φρεσκάδα και ισχυρά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά ξεχωρίζουν το EVOO Green Fresh που παράγεται από ελιές ποικιλίας Αθηνολιάς, που συγκομίζονται όταν είναι ακόμα άγουρες. Αυτό έχει ως αποτέλεσμα το προϊόν να έχει πολύ υψηλή περιεκτικότητα σε πολυφαινόλες και αντιοξειδωτικές ουσίες. Ένα ελαιόλαδο με πολλαπλές βραβεύσεις, όπως και όλα τα προϊόντα της οικογένειας E-LA-WON.



Πλούσιο σε φαινόλες ελαιόλαδο

24

## Kouros of Zeus Kalamon

Μια πρωτοποριακή  
ελαιοποίηση

ΚΑΛΑΜΩΝ ♦ ΛΑΚΩΝΙΑ

Χυμό ελιάς ποικιλίας Καλαμών πλούσιο σε φαινόλες που συγκομίστηκε με το χέρι την κατάλληλη στιγμή προσφέρει η ετικέτα Kouros of Zeus Kalamon. Πρόκειται για μια πρωτοποριακή ελαιοποίηση από την οικογένεια Χρηστάκου, η οποία μετράει πέντε γενιές στην ελαιοκαλλιέργεια στις Κροκεές Λακωνίας. Στις πιο πρόσφατες από τις πολλαπλές διακρίσεις του ελαιολάδου ξεχωρίζουν τα Χρυσά Μετάλλια στον NYIOOC και τον TerraOливо.



25

## Elaikos Selection

Ελαιοποίηση κατά κτήμα  
πολλών ποικιλιών

Ν. ΠΕΡΑΜΟΣ ♦ BLEND

Πλούσιο άρωμα και γεύση κομψή και πολύπλοκη χαρακτηρίζουν το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Elaikos Selection Blend, το οποίο αποτελεί προϊόν πρώιμης συγκομιδής και εμφανίζει πολύ χαμηλή οξύτητα. Σημειώνεται ότι η εν λόγω βραβευμένη σε διεθνείς διαγωνισμούς ετικέτα παράγεται από ελιές που συλλέγονται από κτήματα της οικογένειας τα οποία αποτελούνται από ελαιόδεντρα διαφορετικών ποικιλιών, όπως φυτεύτηκαν από τον παππού της οικογένειας Ρουμελιώτη, με την ελαιοποίηση να γίνεται κατά κτήμα.

26

## Olive Oil of Pilon Voliotis

Με ισχυρισμό υγείας και διεθνείς διακρίσεις

ΑΜΦΙΣΣΗΣ ♦ ΠΗΛΙΟ

Απαλή φρουτώδης γεύση για το χρυσοκίτρινο ελαιόλαδο της οικογένειας Βολιώτη, η οποία ξεκίνησε το 1969 τη λειτουργία του πρώτου της ελαιοτριβείου στον Άγ. Βλάσιο Πηλίου. Σήμερα από τις νέες της εγκαταστάσεις στα Άνω Λεχώνια παράγει προϊόν που ταξιδεύει το ελαιόλαδο του Πηλίου στη διεθνή αγορά. Στις φετινές βραβεύσεις του έξτρα παρθένου ελαιολάδου ανήκουν και τα Χρυσά Μετάλλια στον London IOOC στις κατηγορίες ποιότητας και ισχυρισμού υγείας.

27

## AGERAS EVOO

Ποτίζουν τον ελαιώνα  
οι άνεμοι της Μεσογείου

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΗΡΑΚΛΕΙΟ

Ένα ισορροπημένο κι έντονο γευστικό αποτέλεσμα με φυτική και φρουτώδη στοιχεία σε αρμονία προσφέρει το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο AGERAS. Η πρώτη ύλη προέρχεται από 800 ελαιόδεντρα Κορωνέικης στο χωριό Μάρθα του Ηρακλείου και σε υψόμετρο 400 μέτρων, ενώ παράγεται με επιμονή στη λεπτομέρεια σε κάθε στάδιο της παραγωγικής διαδικασίας, από το χωράφι ως την εμφιάλωση. Για το μπουκάλι του διεθνώς βραβευμένου και για τη συσκευασία του ελαιολάδου έχουν επιλεγεί απλές γραμμές, ώστε, σύμφωνα με τους δημιουργούς του, να θυμίζει τη λέκυθο, το αρχαίο ελληνικό αγγείο που χρησιμοποιούνταν για φύλαξη του ελαιολάδου, ενώ η λευκή συμπαγής επιφάνεια δίνει το μήνυμα της αγνότητας του περιεχομένου. Το brand AGERAS ανήκει στον όμιλο επιχειρήσεων Costas Papaellinas.



Ψυχρή έκθλιψη και οξύτητα κάτω από 0,4% για το AGERAS EVOO



Το ζεύγος Απόστολου και Μαριάνθης Βολιώτη κατά τη βράβεισή τους στα Olympia Awards 2022



Knowledge grows

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

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

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

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

Μαζί, καλλιεργούμε  
ένα καλύτερο μέλλον!



YaraMila™



YaraVita™



[www.yara.gr](http://www.yara.gr)

28

## Φιλαίος EVOO ΠΓΕ Λακωνία

Αθηνολιά μαζί με  
Κορωνέικη

BLEND ♦ ΛΑΚΩΝΙΑ

Το βραβευμένο εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο «Φιλαίος» παράγεται κατ' αποκλειστικότητα στον ελαιόκαμπο Μολάων, Ασωπού και Μονεμβασίας από τις ποικιλίες της Αθηνολιάς και της Κορωνέικης σε ελεγχόμενα και πιστοποιημένα χωράφια ως προς τις μεθόδους λίπανσης και καλλιέργειας, ώστε να αποτελεί προϊόν ΠΓΕ Λακωνία. Δημιουργός του η ΚΑΣΕΛΛ ΑΕ, πρώην Κοινοπραξία Αγροτικών Συνεταιρισμών Επιδαύρου Λιμηράς Λακωνίας, που δραστηριοποιείται από το 2002 στους Μολάους. Με 3.500 ελαιοπαραγωγούς-μέλη, οκτώ υπερσύγχρονα ελαιοτριβεία και μια μονάδα τυποποίησης και συσκευασίας.

29

## Κτήμα Όλον EVOO

Επιμελής διαχείριση  
καρπού και ελαιοθάδου

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΛΗΜΝΟΣ

Βιολογικό, μονοποικιλιακό ελαιόλαδο από Κορωνέικη με χαμηλή οξύτητα και πολυφαινόλες, χάρη στην προσεκτική καλλιέργεια και ελαιοποίηση αποτελεί το Κτήμα Όλον. Δημιουργοί του ο Τάσης και η Ρένα Λασκαρίδου που έθεσαν ως στόχο να δημιουργήσουν έναν μοναδικό τόπο στον Κοντιά της Λήμνου.



Ο Κώστας Πρωτούλης με τους γιους του Γιάννη και Παράσχο

© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΑΠΟ ΤΟ FACEBOOK ΤΗΣ ΠΡΟΤΟΥΛΙΣ

30

## ΝΙΟΪΛΙΑ Premium Edition

Άρωμα πορτοκαλιού  
και ισχυρισμός υγείας

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΖΑΚΥΝΘΟΣ

Γεύση φρουτώδη και έντονα πικρή με άρωμα πορτοκαλιού, που χαρακτηρίζει πολλά ελαιόλαδα της Ζακύνθου λόγω της ταυτόχρονης ανθοφορίας των πορτοκαλιών, προσφέρει η μονοποικιλιακή -από Κορωνέικη- ετικέτα ΝΙΟΪΛΙΑ. Η πρώτη ύλη συλλέγεται στις ανατολικές πλαγιές του όρους Βραχίωνα σε υψόμετρο 220 μ. στην περιοχή της Αγ. Μαρίας. Ένα EVOO πρώιμης και χειρωνακτικής συγκομιδής με τον καρπό να ελαιοποιείται αυθημερόν με ψυχή έκθλιψη δίνοντας ένα πολυφαινολικό, ιδιαίτερος χαμηλό σε οξύτητα ελαιόλαδο, το οποίο κατοχυρώνει ισχυρισμό υγείας σύμφωνα με τον Ε.Ε. 432/2012 και αποσπά πολλαπλές διακρίσεις σε διεθνείς διαγωνισμούς. Σε ό,τι αφορά το όνομά του, το πρώτο συνθετικό ΝΙΟ στην τοπική διάλεκτο σημαίνει το νέο ελαιόλαδο κάθε χρονιάς,



31

## My Olive Tree EVOO

Παραδοσιακές πρακτικές  
και σύγχρονη τεχνολογία

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΜΕΣΣΗΝΙΑ

Μέτριας έντασης ελαιόλαδο με πλούσια ισορροπημένη γεύση που παράγεται από Κορωνέικη ποικιλία. Δημιουργός της πολυβραβευμένης ετικέτας η οικογένεια Καρελά, τα ονόματα πολλών μελών της οποίας αναγράφονται στα κλαδιά του δέντρου που ως εταιρικό λογότυπο κοσμεί το μπουκάλι.

32

## Protoleo Early Harvest Protoulis

Κολλοβή και Αγριελιά για  
το βραβευμένο Αγουρέλαιο

BLEND ♦ ΛΕΣΒΟΣ

Πράσινα φύλλα ντομάτας, φρεσκοκομμένα χόρτα και άγρια βότανα συνθέτουν τον έντονο αρωματικό χαρακτήρα της φρεσκοκομμένης άγουρης ελιάς που χρησιμοποιείται για την παραγωγή του βραβευμένου για την ποιότητα και το σχεδιασμό του Protoleo της Protoulis Master Olive Oil Makers. Μία οικογένεια της Λέσβου που δραστηριοποιείται στην παραγωγή ελαιόλαδου από τα τέλη του 19ου αιώνα, σήμερα, με την τέταρτη γενιά της σε δράση, διαθέτει 500 στρέμματα ιδιόκτητων ελαιώνων, δύο ελαιοτριβεία και ένα σύγχρονο τυποπητήριο, που της επιτρέπουν να πραγματοποιεί σημαντικές εξαγωγές σε πάνω από 15 χώρες του κόσμου ενώ φέρει πάντα στις αποσκευές της την κατάκτηση της πρώτης θέσης στον Mario Solinas 2007.

33

## Konos Premium Edition

Τέσσερις γενιές στο ρόφο Κώνο

ΜΑΚΡΗΣ ♦ ΕΒΡΟΣ

Πολύπλοκο αρωματικό προφίλ με πράσινες και πιο ώριμες νότες και στη γεύση ντελικάτο πικρό με μια φρέσκια αίσθηση πικάντικου χαρακτηρίζουν το EVOO Konos Premium Edition. Δημιουργός του το Κτήμα Μιχελή με έδρα την Αλεξανδρούπολη με την πρώτη ύλη από ελαιόδεντρα Μάκρης, τα οποία η οικογένεια καλλιεργεί για περισσότερο από 70 χρόνια. Η ελαιοποίηση γίνεται στο ιδιόκτητο υπερσύγχρονο ελαιοτριβείο.

34

## Pellas Nature Oregano

Χρυσά Μετάλλια σε Ιταλία και Los Άντζελες

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΕΔΕΣΣΑ

Πλούσια γεύση και υψηλή διατροφική αξία χαρακτηρίζει το εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο από 100% Κορωνέικη εμπλουτισμένο με ρίγανη της Pellas Nature με έδρα την Εδεσσα. Μάλιστα αξίζει να σημειωθεί ότι ο εμπλουτισμός γίνεται απευθείας από το νωπό φυτό, με μια καινοτόμο φυσική διαδικασία εκχύλισης και αποτέλεσμα ένα καλύτερα ομογενοποιημένο προϊόν. Αποτέλεσμα, οι πολλαπλές βραβεύσεις της εταιρείας σε διεθνείς διαγωνισμούς γεύσης και ποιότητας.

35

## Pamako Organic Monovarietal

Σαρώνει τα βραβεία στους διεθνείς διαγωνισμούς

ΤΣΟΥΝΑΤΗ ♦ ΧΑΝΙΑ

Σε υψόμετρο 650 μ. πάνω από τη Σούγια και την Παλιόχωρα, σε μικρή απόσταση από τα Χανιά, βρίσκεται ο ελαιώνας, όπου παράγεται το μονοποικιλιακό Pamako. Περίπου 2.200 δέντρα Τσουνάτης ελιάς με μέση ηλικία 200 ετών, πολλά από τα οποία έχουν ύψος 12 μ. ενώ η κόμη τους μπορεί να έχει και διάμετρο 15-20 μ., δίνουν ένα ιδιαίτερο σε οργανοληπτικά χαρακτηριστικά ελαιόλαδο πλούσιο σε πολυφαινόλες και

πιστοποίηση ισχυρισμού υγείας σύμφωνα με τον ΕΚ 432/2012. Δημιουργός του ένας παθιασμένος Κρητικός, ο Ευτύχης Ανδρουλάκης, που αποφάσισε να επενδύσει σε μία παράδοση πολλών γενεών. Μάλιστα, όπως ο ίδιος αναφέρει, «από το 2012 που ξεκίνησα να πειραματίζομαι με την Τσουνάτη στόχος μου ήταν να πετύχω αποτέλεσμα που θα δίνει υψηλές φαινόλες αλλά και οργανοληπτικά ενδιαφέροντα χαρακτηριστικά». Το μονοποικιλιακό Pamako σαρώνει τα βραβεία στους διεθνείς διαγωνισμούς όπου συμμετέχει. Μια παράδοση που συνεχίστηκε και τη φετινή χρονιά. Αξίζει να σημειωθεί ότι η εταιρεία Pamako παρουσίασε την άνοιξη του 2022 την «Experimental Edition», τρεις φιάλες που αντιστοιχούν σε διαφορετικές περιόδους συγκομιδής από τρία διαφορετικά στάδια ωρίμανσης του καρπού τοποθετήθηκαν σε μια πολυτελή κασετίνα περιορισμένης διάθεσης.

36

## Όλβια Βιολογικό Τζωρτζή

Ένας αιώνας παράδοσης στην ελαιοκαλλιέργεια

BLEND ♦ ΛΕΣΒΟΣ

Ισορροπημένη γεύση, λαμπερό χρώμα κι έντονο αρωματικό χαρακτήρα προσφέρει το βιολογικό Όλβια EVOO. Παράγεται από ελιές βιολογικής καλλιέργειας των ποικιλιών Αδραμυτινή και Κολοβή, που καλλιεργούνται στα ορεινά ελαιοκτήματα της οικογένειας Τζωρτζή στην καρδιά της Λέσβου και συγκεκριμένα στα χωριά Πηγή και Κώμη ενώ η διαχείριση του προϊόντος γίνεται στο ιδιόκτητο ελαιοτριβείο - τυποποιητήριο.

37

## Prevezana Monovarietal

Υψηλά φαινολικό βιοηογικό Αγουρέλαιο

ΛΙΑΝΟΛΙΑ ♦ ΠΡΕΒΕΖΑ

Δυνατή, πικρή και πικάντικη γεύση χαρακτηρίζει τη μονοποικιλιακή ετικέτα ελαιολάδου Prevezana από 100% Λιανολιά. Ένα υψηλά φαινολικό βιολογικό Αγουρέλαιο που παράγεται με τη μέθοδο της ψυχρής έκθλιψης και εμφιαλώνεται αφιλτράριστο. Αξίζει να σημειωθεί ότι η Prevezana είναι το πρώτο πιστοποιημένο ελαιόλαδο με το πρωτόκολλο Aristoleo Data-Locked Protocol. Αυτό σημαίνει ότι σκανάροντας τον QR κωδικό στη φιάλη πραγματοποιείται μετάβαση σε τρεις ξεχωριστές βάσεις δεδομένων όπου



Δημιουργός του ελαιολάδου Pamako ο Ευτύχης Ανδρουλάκης



Υψηλές διεθνείς διακρίσεις κατέκτησε και μέσα στο 2022 το Laurel & Flame Fresh

© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

υπάρχουν πληροφορίες για το προϊόν. Δημιουργός, όπως προαναφέρθηκε, είναι η εταιρεία Bio Green Olive Oil των Ελένη Ανδρονικίδου και Παναγιώτη Παπανίκου, στους οποίους οφείλεται η διάσωση ενός τμήματος του αναγεννησιακού ελαιώνα της Πρέβεζας με Λιανολιά, που έφεραν στην περιοχή οι Ενετοί. «Βαριά να γλίτωσαν το μπόλιασμα με Κορωνέικη ή το πριόνι καμιά 200αριά στρέμματα από αυτό τον παλιό ενετικό ελαιώνα» θα πει ο ίδιος, που ξεκίνησε έχοντας στη διάθεσή του μόλις 15 στρέμματα και τώρα διαχειρίζεται περίπου 100. Όλο το ελαιόλαδο που παράγεται πηγαίνει για εμφιάλωση στις τρεις ετικέτες που έχει αναπτύξει η επιχείρηση και συγκεκριμένα την Premezana Monoparietal και Blend 50-50% με Κορωνέικη, την Έλαιον 100% Λιανολιά και τη ναυαρχίδα της εταιρείας Ενετικό, αποκλειστικά από ελιές του αρχαίου ελαιώνα.

38

## Laurel & Flame Fresh

Πρώιμη συγκομιδή από δέντρα 150 ετών

ΤΣΑΜΠΙΔΟΕΛΙΑ ♦ ΗΛΕΙΑ

Από την σπάνια τοπική ποικιλία Τσαμπιδοελιά ή Μποτισκοελιά, η οποία προσφέρει ισχυρό άρωμα και πλούσιες πολυφαινόλες, παράγεται το Laurel & Flame Fresh της εταιρείας The Olive Temple. Πρώιμη συγκομιδή από δέντρα ηλικίας μεγαλύτερης των 150 ετών στην κοιλάδα της Ολυμπίας και ελαιοποίηση στο ιδιόκτητο ελαιοτριβείο της οικογένειας Καράμπελα λίγες ώρες μετά τη συγκομιδή δίνουν ένα εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο με ισχυρισμό υγείας σύμ-

φωνα με τον Καν. 432/2012, το οποίο, ως συνέχεια στην πολυβραβευμένη εμφάνιση του 2021, μέσα στο 2022 απέσπασε Χρυσά Μετάλλια στους μεγαλύτερους διεθνείς διαγωνισμούς ποιότητας όπου συμμετείχε μεταξύ των οποίων ο NYIOOC, ο Berlin GOOD, ο Athena IOOC και ο London IOOC ενώ στο Βερολίνο διακρίθηκε και για το φαινολικό περιεχόμενό του. Σημειώνεται ότι τα προϊόντα με την υπογραφή «The Olive Temple», είναι οργανωμένα σε δύο πλήρεις συλλογές: Την, περιορισμένης ποσότητας «Laurel & Flame», για τους λάτρεις των γευστικών εντασεων, και την πιο προσιτή «Olympian Myth», για καθημερινή απόλαυση. Δέσμευση των δημιουργών τους, της οικογένειας Καράμπελα, που αποτελεί και έναν από τους πρωτοπόρους στην Ελλάδα σε δράσεις αγροτουρισμού, είναι να μην επιβαρύνεται το περιβάλλον σε όλη την παραγωγική διαδικασία από το χωράφι μέχρι το τελικό προϊόν.

39

## Julia EVOO

Απόλυτη ισορροπία και ισχυρισμός υγείας

ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ♦ ΑΡΤΑ

Σπάνια αρμονία, ιδιαιτερότητα χαρακτήρα αλλά και εξαιρετικά απαλή υφή για το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Julia του Θανάση Χρήστου από την Άρτα. Παράγεται σε μια περιοχή άγνωστη στους πολλούς σε ό,τι αφορά τις επιδόσεις της στην ελαιοκαλλιέργεια από 100% πράσινες ελιές, όπως συνηθίζουν να τις αποκαλούν στην περιοχή, Κονσερβολιές Άρτας. Η συγκέντρωσή του ελαιολάδου σε πολυφαινόλες ξεπερνά τα 475 mg χαρίζοντάς του ισχυρισμό υγείας, καθώς και εξαιρετικά χαμηλή οξύτητα.

40

## 3 Peaks EVOO

Ιστορία, παράδοση και ποιότητα στο Τρίκορφο

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΜΕΣΣΗΝΙΑ

Μέτριο φρουτώδες και πλούσια γεύση χαρακτηρίζουν το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο 3Peaks που παράγεται στον ελαιώνα της Μεσσηνίας. Το όνομα μάλιστα της ετικέτας προέρχεται από το χωριό Τρίκορφο, το οποίο χτισμένο ανάμεσα σε τρεις βουνοκορφές, αγναντεύει τον Μεσσηνιακό κάμπο. Εκεί ο Μιχάλης Κατσιπόδας, ο πρεσβύτερος, ξεκίνησε να φροντίζει τα ελαιόδεντρά του. Οι γνώσεις του πέρασαν στους απογόνους, οι οποίοι συνεχίζουν με προσήλωση την παράδοση στην παραγωγή ελαιολάδου, φτάνοντας μέχρι τις μέρες μας, όπου οι εγγονοί Μιχάλης και Παναγιώτα Κατσιπόδα προσφέρουν ένα εκλεκτό ελαιόλαδο, που διατίθεται σε υψηλής αισθητικής συσκευασία. Το αποτέλεσμα των προσπαθειών τους μάλιστα επιβραβεύθηκε πρόσφατα με Ασημένιο Μετάλλιο στον διεθνή διαγωνισμό Berlin GOOA.



41

## 8:26 Histories EVOO

Όνομα εμπνευσμένο από τις «Ηροδότου Ιστορίες»

BLEND ♦ ΕΥΒΟΙΑ

Ένα σπάνιο blend από 50% Μανάκι και 50% Θρουμπολιά με πολύ χαμηλή οξύτητα, που προσφέρει μια μεγάλη γκάμα γεύσεων και αρωμάτων αποτελεί το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο 8:26 Histories. Δημιουργός του ο Χάρης Γουναράς, χημικός μηχανικός που εργάζεται τα τελευταία δέκα χρόνια για μια μεγάλη φαρμακοβιομηχανία στο Μόναχο της Γερμανίας όπου και κατοικεί με την οικογένειά του, ενώ η πρώτη ύλη προέρχεται από ιδιόκτητους ελαιώνες στην εύφορη πεδιάδα των Ψαχνών Εύβοιας. Το 8:26 Histories, το οποίο εμφιαλώνεται σε ένα πολυτελούς σχεδιασμού μπουκάλι, ξεχωριστά αριθμημένο καθώς είναι μια περιορισμένη έκδοση 1.000 φιαλών παγκοσμίως, είναι διαθέσιμο σε συγκεκριμένα καταστήματα delicatessen και concept stores σε Ελλάδα και εξωτερικό.

42

## Poima Organic

Από την εύφορη γη του Αμβρακικού Κόλπου

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΠΡΕΒΕΖΑ

Ένα υψηλής διατροφικής αξίας και χαμηλής οξύτητας βιολογικό ελαιόλαδο που γεννήθηκε σε έναν ελαιώνα της γης του Αμβρακικού Κόλπου είναι το Ποίημα, το οποίο διατίθεται σε αριθμημένες συσκευασίες. Η ιστορία του πηγαινει πίσω στο 2004 όταν ο Βασίλης Ρούσσας κληρονόμησε τη γη από τους γονείς του. Σήμερα το «Κτήμα Μοσχόπουλου» με τον ελαιώνα Κορωνέικης ακολουθεί τα αυστηρά πλαίσια της βιοκαλλιέργειας με απόλυτο σεβασμό στο οικοσύστημα. Σημειώνεται ότι μέσα από τους έξι στίχους που κοσμούν την ετικέτα του ελαιολάδου, οι δημιουργοί του θέλουν να εκφράσουν την ομορφιά του τοπίου που τους εμπνέει να καλλιεργούν, δηλαδή, όπως αναφέρουν, να «ποιούν» καλό έργο στον ελαιώνα τους. Το αποτέλεσμα πιστοποιούν και οι πολλαπλές βραβεύσεις σε διεθνείς διαγωνισμούς.



43

## Askra The Valley of Muses EVOO

Πλούσιο σε πολυφαινόλες και αντιοξειδωτικά

ΜΕΓΑΡΙΤΙΚΗ ♦ ΒΟΙΩΤΙΑ

Με έντονο το φρουτώδες, την πικάντικη επίγευση σε καλή ισορροπία και την αίσθηση του πικρού να μην επισκιάζει άλλες γεύσεις το Askra The Valley of Muses EVOO αποτελεί ένα χαρακτηριστικό δείγμα ελαιοποίησης της Μεγαρίτικης ποικιλίας. Δημιουργός του το Κτήμα Λυμπέρη με τη νεότευκτη υπερσύγχρονη κάθετη μονάδα παραγωγής στην Άσκη Βοιωτίας. Αξίζει να σημειωθεί ότι σε λιγότερο από ένα χρόνο από την κυκλοφορία της, η εν λόγω ετικέτα έχει κατακτήσει πέντε μετάλλια σε διεθνείς διαγωνισμούς και συγκεκριμένα Χρυσό Μετάλλιο στον Canada IOOC και Ασημένιο Μετάλλιο στον Berlin GOOA για την ποιότητα και την καινοτομία και στον London IOOC για την ποιότητα, όπως και στον DubaiOOC για τη γεύση.

44

## Aulis EVOO

Με σήμα το ιερό ελάφι  
της θεάς Άρτεμης

ΜΕΓΑΡΙΤΙΚΗ ♦ ΕΥΒΟΙΑ

Βουτυράτη ήπια γεύση, πλούσιο άρωμα και χαμηλή οξύτητα αποτελούν τα βασικά χαρακτηριστικά του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου Aulis με σήμα το ιερό ελάφι της θεάς Άρτεμης. Ένα προϊόν της νεοσύστατης εταιρείας των Κώστα Τασιά και Μαρίας Κορλού με έδρα το Βαθύ Αυλίδας, τη μικρή πόλη της Εύβοιας απ' όπου ξεκίνησε ο Αγαμέμνωνας για να ταξιδέψει στην Τροία. Με 10 στρέμματα ελαιώνα, που δίνουν τέσσερις τόνους ελαιόλαδο, μαζί με την παραγωγή των γειτονικών κτημάτων, η ομάδα της Aulis, ξεκινώντας με στοιχειώδεις γνώσεις στην ελαιοκαλλιέργεια, κατάφερε το 2019, λίγο πριν την έναρξη της πανδημίας, να στήσει μια δραστήρια επιχείρηση με εξαγωγική κατεύθυνση. Στόχος τους είναι το προϊόντικό χαρτοφυλάκιό της να αναπτυχθεί, εστιάζοντας στο ποιοτικό έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, αλλά όχι στις κοστοβόρες συσκευασίες εντυπωσιασμού, καθώς και η επέκταση σε άλλα προϊόντα ελιάς, όπως είναι οι επιτραπέζιες, με ένα πιο δημιουργικό άγγιγμα ως προς τη συσκευασία. Η εταιρεία διαθέτει ιδιόκτητο εμφιαλωτήριο και συσκευαστήριο που παράγει ένα ετήσιο τονάζ κοντά στις 17.000 φιάλες των 500ml, οι οποίες ταξιδεύουν προς το παρόν σε Γερμανία, Σουηδία και Γαλλία, ενώ σύμφωνα με τον Κώστα Τασιά η ζήτηση αναμένεται να τους οδηγήσει στην ανάπτυξη των εκτάσεων που διαχειρίζεται η εταιρεία, καθώς βασική αρχή της λειτουργίας είναι το 50% της παραγωγής να προέρχεται από ιδιόκτητο ελαιώνα.



Μαρίνα Κορλού και Κώστας Τασιάς, οι δημιουργοί του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου Aulis

45

## Agasto Extra Virgin Organic

Με σήμα το «Δέντρο  
του Πυθαγόρα»

BLEND ♦ ΣΑΜΟΣ

Ένα ισορροπημένο γευστικά ελαιόλαδο με ελαφρύ φρουτώδες, προϊόν βιολογικής καλλιέργειας, είναι το Agasto Extra Virgin Organic. Παράγεται και εμφιαλώνεται στη Σάμο από την επιχείρηση «Θ. Χαρμπής», η οποία ξεκίνησε τη λειτουργία της το 2016 με



στόχο την αξιοποίηση της τοπικής παραγωγής ελαιολάδου. Επικεφαλής ο γεωπόνος Θεόδωρος Χαρμπής ο οποίος το 2001 συμμετείχε στη σύσταση της Ομάδας Βιοκαλλιεργητών Σάμου και εργάστηκε για χρόνια ως σύμβουλος βιολογικής γεωργίας. Οι εγκαταστάσεις της βρίσκονται στη νότια πλευρά, μέσα σε ελαιώνα. κι έχουν πιστοποιηθεί με τις πιο αυστηρές προδιαγραφές περιβαλλοντικής διαχείρισης. Το Agasto Organic παράγεται από ποικιλίες ελιάς Κορωνέικη και Θρουμπολιά ή Ντόπια, η οποία καλλιεργείται στη Σάμο καθώς και σε άλλες περιοχές του Αιγαίου. Η καλλιέργεια τόσο στους ιδιόκτητους όσο και στους συνεργαζόμενους ελαιώνες είναι, όπως προαναφέρθηκε, πιστοποιημένη βιολογική και βασίζεται σε μεθόδους αναζωογόνησης του εδάφους του ελαιώνα, στην ανακύκλωση των διαθέσιμων οργανικών υλικών και στην προστασία του περιβάλλοντος. Σημειώνεται ότι στις φετινές βραβεύσεις του «Agasto Organic», το οποίο το 2017 έχει διακριθεί και για τη γεύση του στα Great Taste Awards, περιλαμβάνονται δύο Ασημένια Μετάλλια, στους διεθνείς διαγωνισμούς Olivonomy Paris Awards και Amsterdam AIOOC.

46

## Archetypon Premium EVOO

Ένα ΠΟΠ Καλαμάτα  
φαινολικό ελαιόλαδο

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΜΕΣΣΗΝΙΑ

Λαμπερό πράσινο χρώμα και γευστική ισορροπία φρουτώδους, πικρού και πικάντικου χαρακτηρίζουν το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Archetypon Premium. Δημιουργός του η νεότευκτη εταιρεία Olive Groves Archetypon, την οποία δημιούργησε τον Αύγουστο του 2020 η Ελίνα Πούλου, αρχιτέκτονας μηχανικός και ελαιοπαραγωγός από τη Μεσσηνία. Ένα υψηλά φαινολικό με ισχυρισμό υγείας ελαιόλαδο, πιστοποιημένο ως Καλαμάτα ΠΟΠ, το οποίο και έχει ήδη αποσπάσει Χρυσά Μετάλλια σε τέσσερις από τους πιο καταξιωμένους παγκόσμιους διαγωνισμούς, και συγκεκριμένα τους Athena IOOC, Berlin GOOA, TerraOlivo IOOC και Olivinus. Παράλληλα έχει χτίσει ήδη το δικό του «σπίτι», μια μικρή boutique ελαιολάδου, στο κέντρο της Αθήνας.

47

## Minos Bio ΠΓΕ Χανιά

Από την εταιρεία Ρενιέρης  
με έδρα την Κίσαμο

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΧΑΝΙΑ

Ήπιο φρουτώδες, πλούσια γεύση και χαμηλή οξύτητα χαρακτηρίζουν το βιολογικό εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο Minos Bio της εταιρείας Ρενιέρης. Μια εταιρεία που ιδρύθηκε το 1982 όταν έχτισε ελαιοτριβείο στο Σφακοπηγάδι της

Κισσάμου, μέρος όπου διατηρεί τους οικογενειακούς ελαιώνες της, και έκτοτε έχει εξελιχθεί σε μια ιδιαίτερα εξωστρεφή εμπορική επιχείρηση παραγωγής και εμφιάλωσης με δυνατότητα δεξαμενισμού 6.000 τόνων ελαιολάδου και με εικοσαετή εμπειρία στην εξαγωγή εγχώριου προϊόντος σε περισσότερες από 40 χώρες. Την αποδοχή των προϊόντων της από τη διεθνή αγορά επιβεβαιώνουν με τον καλύτερο τρόπο οι πολλαπλές βραβεύσεις σε παγκόσμιους διαγωνισμούς με πιο πρόσφατες τα Χρυσά Μετάλλια ποιότητας για την ετικέτα Minos Bio στον Berlin GOOA, στον NYIOOC, στον DubaiOOC και το Ασημένιο στον London IOOC.

48

## Oilove® EVOO Limited

Βιολογικό ελαιόλαδο  
από την Τοθοφώνα

BLEND ♦ ΦΩΚΙΔΑ

Μέτρια φρουτώδης, πικάντικη και ελαφρώς πικρή γεύση χαρακτηρίζουν το EVOO Oilove®. Προέρχεται από ελιές ποικιλίας Πατρικής και Κορωνέικης και δημιουργός του είναι η οικογενειακή επιχείρηση Oilove® που ιδρύθηκε το 2014.

49

## Σκουτάρι Βιολογικό

Πολυβραβευμένο από  
τα πρώτα βήματά του

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΛΑΣΗΘΙ

Ιδιαίτερα αρώματα, χαμηλή οξύτητα και υψηλή περιεκτικότητα σε φαινόλες, με ισχυρισμό υγείας σύμφωνα με τον Κανονισμό 432/2012, χαρακτηρίζουν το βιολογικό ελαιόλαδο Σκουτάρι. Πρώιμη συγκομιδή, αυστηρή φροντίδα συλλογής και άμεση ελαιοποίηση με τη μέθοδο της ψυχρής άλεσης και σε θερμοκρασίες κάτω των 27°C αποτελούν τα βασικά βήματα της διαδικασίας που ακολουθεί η οικογένεια Βάρδα στους ελαιώνες της, που καλύπτουν μια έκταση 60 στρμ. στο νομό Λασιθίου, από την Κριτσά μέχρι το Καββούσι.

50

## LAI Organic

Χρυσά Μετάλλια σε Νέα  
Υόρκη και Βερολίνο

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΑΤΤΙΚΗ

Με το συνδυασμό του οικοσυστήματος της περιοχής του Λαυρίου και της οργανικής καλλιέργειας δημιουργείται το βιολογικό EVOO από ελιές Κορωνέικης LAI Organic EVOO. Μια οικογενειακή επιχείρηση με επικεφαλής τον Νικόλαο Λύκο φροντίζει έναν ελαιώνα 1.000 δέντρων με πρακτικές πιστοποιημένες από τη ΔΗΩ. Το αποτέλεσμα ένα βραβευμένο ελαιόλαδο, το οποίο μεταξύ άλλων φέτος απέσπασε Χρυσό Μετάλλιο και στον NYIOOC.



Πιστοποιημένη από τη ΔΗΩ είναι η διαδικασία παραγωγής του βιολογικού ελαιολάδου LAI Organic.





# 03/12 2022

## Porto Palace Hotel Thessaloniki



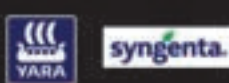
### 12<sup>ος</sup> ΑΓΡΟΤΗΣ ΤΗΣ ΧΡΟΝΙΑΣ

Για 12η συνεχή χρονιά  
τα αναγνωρισμένα βραβεία  
Αγρότης της Χρονιάς  
από την εφημερίδα Agrenda

Συμπόρευση



Μεγάλοι προμηθευτές



Χάμπιονς



Υποστηρικτές



# ελαιίας

## ΚΑΡΠΟΣ

**ΣΥΝΤΕΤΡΙΜΕ**

### Μια επένδυση 10.000 ευρώ αρκεί για την αρχή τυποποίησης ελαιολάδου

Σε μια καλή χρονιά, η φημισμένη για το ελαιόλαδό της Σαγγαία της Κρήτης, φτιάχνει μια λαδικά κοινά στους 13.000 τόπους. Από απλά ήρωες ρόλες...



**Επενδυτικό εργαλείο για το ελαιόλαδο**

Όπως στενάζει και με το κομμάτι, η αλλαγή προφίλ σας προάγει διαφορετικότερα το είδος

**Μαζί με τον κέρμα  
η ελληνική αγορά**

Επιχειρηστές με αναγνωρισμένη κατασκευαστική ομάδα που σας ε-κμετα

**Κολών διασκευάζει, κερσάει γούρ  
για το ελαιό λαδοκομμάτι**

Με απλά και ήρωες σε λαδικά κοινά, λαδικά κοινά, λαδικά κοινά

Τώρα και **διαδικτυακά**

[elaiaskarpos.gr](http://elaiaskarpos.gr)



# Στιγμές από το **ΕΛΛΗΝΙΚΟ ελαιόλαδο**



*Η σειρά παρουσίασης ακολουθεί γεωγραφικά κριτήρια*

**76** Κτήμα Μικελή - Κοπος | Αλεξανδρούπολη

**78** Paschalas Olive Oil | Χαλκιδική

**80** Κτήμα Όλον | Λήμνος

**82** Ελαιοτριβείο Οικογένειας Τζωρτζή | Λέσβος

**84** Bio Green Olive Oil | Πρέβεζα

**86** Olive Fabrica | Κέρκυρα

**88** Olilove® | Φωκίδα

**90** 8:26 Histories | Εύβοια

**92** Levantes Family Farm | Εύβοια

**94** Μεσογειακοί Ελαιώνες | Αττική

**96** Enlaveia | Δυτική Αχαΐα

**98** Το Λιοστάσι μου | Πύργος Ηλείας

**100** The Olive Temple | Αρχαία Ολυμπία

**102** Ariston Olive Oil | Μεσσηνία

**104** Olive Groves Archetypon | Μεσσηνία

**106** Yama | Μεσσηνία

**108** Mani Bläuel | Μάνη

**110** KASELL | Λακωνία

**112** PAMAKO | Χανιά

# Ξενάγηση & γαστρονομία στον παραδοσιακό ελαιώνα της Μάκρης

Μύηση στον κόσμο του ελαιολάδου από το Κτήμα Μιχελή

«Θέλουμε να προβάσουμε όσο το δυνατόν μεγαλύτερο φάσμα εργασιών μέσα στον ελαιώνα μας. Γι' αυτό, εποχιακά, οι ενδιαφερόμενοι επισκέπτες έρχονται σε επαφή με ποικίλες δραστηριότητες στο λόφο Κώνο.

Η επίσκεψη περιλαμβάνει παρουσίαση του Κτήματος Μιχελή και της καλλιέργειας ελιάς, της γηγενούς ποικιλίας Μάκρης, σε πρώτο στάδιο, έτσι ώστε να γνωρίσει ο επισκέπτης μέρος της γης

μας. Όλα ξεκινούν από το έδαφος, τη γη, την αρχή των πραγμάτων και της δημιουργίας. Να βλέπει τα αγέρωχα δέντρα της Μάκρης και να αφουγκράζεται την ιστορία του τόπου μας. Να μυρίζει τη φύση και να βρίσκει αντίστοιχα αρώματα στα προϊόντα που παράγουμε. Αυτό αποτελεί τον ορισμό της επιτυχίας για εμάς.

Ξενάγηση στο διφασικό σύγχρονο ελαιοτριβείο της οικογένειάς μας, με

εξαγωγή «εν ψυχρώ» καθώς και των σταδίων επεξεργασίας των ελαιόκαρπων ως φυσικές επιτραπέζιες ελιές. Στόχος μας παραμένει η ανάδειξη της τοπικής ποικιλίας Μάκρης σε όλο της το φάσμα, γευστικό και αρωματικό! Γαστρονομικού ενδιαφέροντος τελικά προϊόντα μαρτυρούν τον αγώνα που καταβάλουμε για το ιδιαίτερο και το φυσικό».

**Δημήτρης Αδαμίδης**



Νυχτερινή γευσίγνωσία ελαιολάδου στο λόφο Κώνο και γευστικά παντρέματα μαζί με την Oliveverse



## Ισορροπία γευστικών χαρακτηριστικών

**ΤΑ ΥΨΗΛΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ** εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα της ποικιλίας «Μάκρης», η καλλιέργεια της οποίας εντοπίζεται στην περιοχή του Δήμου Αλεξανδρούπολης του Νομού Έβρου, αναδύουν κομψά αρώματα καλοκαιρινών λουλουδιών και διακρίνονται για την καθαρή, μεταξένια γεύση τους. Παρουσιάζουν πλούσια φρουτώδη αρώματα, που κινούνται γύρω στο 5,0 - 5,5 στη δεκάβαθμη κλίμακα έντασης με άριστα το δέκα (10,0). Χαρακτηρίζονται από ντελικάτη πικρή γεύση (3,5 - 4,0) και πικάντικη αίσθηση μέτριας έντασης (4,0 - 4,5). Εντυπωσιάζουν με την καλή ισορροπία των γευστικών τους χαρακτηριστικών. Οι νότες που διακρίνονται αντιστοιχούν τόσο σε πράσινα αρώματα: λουλούδια, μήλο, πράσινο αμύγδαλο, όσο και σε πιο ώριμα, τροπικά φρούτα και χαμομήλι.

*Με στοιχεία από την Oliverse*



6ο ΧΑΜ. ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΥΠΟΛΗΣ - ΜΑΚΡΗΣ ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΥΠΟΛΗΣ ΕΒΡΟΣ - ΘΡΑΚΗ 68100  
T. (+30) 6973743365 | (+30) 6992169711

[www.konoshill.com](http://www.konoshill.com)





Έμπνευση για το λογότυπο αποτέλεσε το χτένι της συγκομιδής, υποδηλώνοντας την προσωπική φροντίδα για το προϊόν.

# Μόνο τελειότητα απαιτεί η φύση του από το ελαιόλαδο

Σε κάθε φιάλη η αριστοτελική φιλοσοφία της Εντελέχειας

Η αγάπη των ανθρώπων της Paschalas Olive Oil για την ελιά και τα προϊόντα της, ο μόχθος και η συνεχής προσπάθεια, αποτελούν ένα κομμάτι της αναγνώρισης, η οποία κρύβεται πίσω από το βραβευμένο ελαιόλαδο Entelechia. Τόπος καταγωγής τους το Γομάτι, ένας γραφικός οικισμός στην Ανατολική πλευρά της Χαλκιδικής ανάμεσα στην πατρίδα του Αριστοτέλη και το Αγ. Όρος με μοναδικό μεσογειακό μικροκλίμα, που ευνοεί την ελαιοκαλλιέργεια, και την ενέργεια που αναδίδει η αριστοτελική φιλοσοφία, η οποία και ενέπνευσε το όνομα του ελαιολάδου και τη δημιουργία του. Είναι η πορεία από το σπόρο στο φυτό, από τον ελαιόκαρπο στο ελαιόλαδο, η ολο-



κλήρωση. Με αυτές τις περγαμνές το νεότευκτο Entelechia είναι μία ειδική ελαιολάδου που προέρχεται από την εξαιρετικής ποιότητας Πράσινη Ελιά Χαλκιδικής και παράγεται αποκλειστικά με ψυχρή έκθλιψη διατηρώντας την πλούσια γεύση, το άρωμα και το χρώμα του. Ένα μεσαίας έντασης ελαιόλαδο, που γευσιογνωστικά χαρακτηρίζεται για την πικρή και αντίστοιχα πικάντικη γεύση με μακρά επίγευση. Τα αρώματά του παραπέμπουν στο φρέσκο γρασίδι, τα φύλλα της ελιάς και της ντομάτας, την αγκινάρα και το αμύγδαλο. Επιπλέον, διατηρούνται οι σημαντικές αντιοξειδωτικές ουσίες καθώς και οι βιταμίνες που περιέχει (A, K, D), ενώ η οξύτητά του παραμένει χαμηλή.



Δημιουργός του ελαιολάδου Entelechia ο Γιώργος Πασχαλάς

## Η βραβευμένη συσκευασία

**ΤΟ ENTELECHIA** φυλάσσεται σε μια ιδιαίτερα κομψή, γυάλινη φιάλη με σκούρο χρώμα ώστε να προστατεύει το ελαιόλαδο από το φως και να διατηρεί την εξαιρετική του ποιότητα. Αξίζει να σημειωθεί ότι η μελέτη της συσκευασίας του απέσπασε το πρώτο βραβείο στα ΕΒΓΕ 2022 (Ελληνικά Βραβεία Σχεδιασμού Οπτικής Επικοινωνίας), η οποία και προστέθηκε στη μεγάλη σειρά των βραβείων του.



Πάθος για την ποιότητα χαρακτηρίζει τη δημιουργία του Entelechia.



Το ελαιόλαδο Entelechia® προέρχεται από την εξαιρετικής ποιότητας πράσινη ελιά Χαλκιδικής. Παράγεται αποκλειστικά με ψυχρή έκθλιψη διατηρώντας την πλούσια γεύση, το άρωμα και το χρώμα του.

  
**PASCHALAS**  
 OLIVE OIL

T +30 23770 27027 M +30 6977 450 203  
 Gomati — GR 630 75 Chalkidiki — Greece

[www.paschallas.gr](http://www.paschallas.gr)



Τάσος και Ρένα Λασκαρίδη, οι δημιουργοί του Κτήματος Όλον

# Η φιλοσοφία της φύσης στον ελαιώνα της Λήμνου

Το Κτήμα Όλον και ο «υγρός χρυσός» του Ομήρου

Ένα όνειρο του Τάσο και της Ρένας Λασκαρίδη που έγινε πραγματικότητα, είναι το Κτήμα Όλον, ένας μοναδικός τόπος στον Κοντιά της Λήμνου με επίκεντρο τον ελαιώνα από τον οποίο παράγεται το ομώνυμο εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο.

Εκτός από τον ελαιώνα και το ελαιοτριβείο, στο Κτήμα συμβιώνουν πολλά καρποφόρα δέντρα, μπουστάνια με λαχανικά καθώς και οικίσκισα ζώα που ζουν ελεύθερα. Κι όλα αυτά έγιναν βιώσιμα με την επιμονή του κ. Τάσο και την αρχή της ιστορίας να τοποθετείται κάπου στο 2007. «Είχαμε μεγάλη περιέργεια για το αν η Λήμνος μπορεί να παράξει εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, καλής ποιότητας, καθώς δεν ήταν κάτι για το οποίο ήταν γνωστό το νησί μας. Σήμερα ελαιοποιούμε όχι

μια αλλά δύο δυνατές ποικιλίες, τη Θρουμπολιά μετά την Κορωνέικη, που δίνουν πολυβραβευμένα ελαιόλαδα» σημειώνει χαρακτηριστικά ο Τάσος Λασκαρίδης.

## Άρωμα, γέυση και πολυφαινόλες

Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο του Κτήματος παράγεται και τυποποιείται στο ιδιόκτητο ελαιοτριβείο ψυχρής έκθλιψης όπου ο καρπός μεταφέρεται αμέσως μετά τη συγκομιδή με το χέρι. Το πρώτο ελαιόλαδο είναι το βιολογικό, μονοποικιλιακό Κορωνέικης, γνωστό για τη χαμηλή οξύτητα και τις πλούσιες πολυφαινόλες, χάρη στην προσεκτική καλλιέργεια, συγκομιδή και εκχύλιση. Το εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο έχει πολυφαινόλες 606mg/kl, πολύ πάνω από τον μέσο όρο που ορίζει

μελέτη του Πανεπιστημίου Αθηνών καθώς και ισχυρισμό υγείας. Όπως μάλιστα οι άνθρωποι του Κτήματος τονίζουν: «Το Όλον όχι μόνο αντιπροσωπεύει το Κτήμα μας αλλά και το ελαιόλαδο στην Ελληνική διατροφή. Ο Όμηρος αναφέρθηκε σε αυτό ως το “υγρό χρυσό” ενώ ο Ιπποκράτης ως “μεγάλο θεραπευτή”».

## Επισκέψιμο κτήμα

Το Κτήμα Όλον είναι επισκέψιμο και διαθέτει υποδομές φιλοξενίας με τους δημιουργούς του να αναφέρουν ότι υπάρχει ενδιαφέρον γι' αυτού του είδους τον τουρισμό στη Λήμνο. Όπως σημειώνουν οι επισκέπτες αναζητούν κάτι διαφορετικό που θα τους φέρει πιο κοντά στα ήθη, τα έθιμα αλλά και τη γαστρονομία του κάθε τόπου.



## Επιμελής διαχείριση καρπού κι ελαιολάδου

**Η ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ** είναι απόλυτα βιολογική, με τα κατάλληλα λιπάσματα και τα σκευάσματα ψεκασμού. Η σοδειά μαζεύεται με τα χέρια (χτενάκια) ενώ τα δέντρα διατηρούνται σε χαμηλό ύψος (4.50 μ.). Η ελαιοποίηση είναι άμεση με ψυχρή έκθλιψη. Στη συνέχεια το ελαιόλαδο εμφιαλώνεται σε μαύρα γυάλινα μπουκάλια τα οποία τοποθετούνται σε ειδικά διαμορφωμένο σκοτεινό και αεριζόμενο θάλαμο σε 14-15 βαθμούς °C. Νεότερο βήμα φέτος είναι η χρήση ψυχώμενης δεξαμενής όπου διατηρείται το λάδι μέχρι την εμφιάλωσή του.



ΚΤΗΜΑ  
**όλον**

Εξαιρετικά παρθένο  
ελαιόλαδο βιολογικής  
καλλιέργειας Λήμνου



**ΚΤΗΜΑ ΟΛΟΝ**  
Κοντιάς, Λήμνος, 81400  
Τηλ: 22540 51742  
Κιν: 694 7009328  
Email: info@ktimaolon.gr  
[www.ktimaolon.gr](http://www.ktimaolon.gr)

# Θησαυρός της γης το ελαιόλαδο της Λέσβου

Εμπειρία αιώνων στον ελαιώνα για την οικογένεια Τζωρτζή



«Στη Λέσβο, τον τόπο που έχει ως σύμβολο την ελιά και το λάδι αγγίζει την υπέρτατη ποιότητά του, οι ελαιώνες της οικογένειας Τζωρτζή είναι συνώνυμοι με το θησαυρό αυτής της γης. Από αυτούς τους ελαιώνες κι έχοντας οικογενειακή παράδοση στην ελαιοκαλλιέργεια, ξεκινάει να γίνεται γνωστό το ελαιόλαδό μας, λαμβάνοντας μέρος σε διαγωνισμούς ποιότητας και κατακτώντας διακρίσεις.

Το 1935, με τον παππού Μιχαήλ Τζωρτζή στην 1η Διεθνή Έκθεση Θεσσαλονίκης, που απέσπασε το «Αργυρούν Βραβείον», το 1955 με το «Χάλκινο Μετάλλιο» της Δ.Ε.Θ. πάλι, ο άλλος παππούς, Ιωάννης Κανλής, το 1965 ο Ευστράτιος Τζωρτζής τυποποιεί για πρώτη φορά, σε μεγάλα δοχεία ελαιόλαδο, με την επωνυμία «ΑΣ-ΣΟΣ». Σήμερα, ο εγγονός Μιχαήλ Τζωρτζής, σχεδόν 90 χρόνια μετά, σφραγίζει όλες τις προσπάθειες των προγόνων του, λαμβάνοντας σημαντικά διεθνή και ελληνικά βραβεία για τα ελαιόλαδά του.



**Ο Μιχαήλ Τζωρτζής με τον πατέρα του Ευστράτιο Τζωρτζή**

### Διασφαλίζοντας την ποιότητα του τελικού προϊόντος

Με γνώμονα το παρελθόν μας, ιδρύσαμε το 2006 μία οικογενειακή επιχείρηση, επενδύοντας στην κατασκευή ενός υπερσύγχρονου ελαιοτριβείου και σε εγκαταστάσεις τυποποίησης και αποθήκευσης ελαιολάδου 1000 m<sup>2</sup>.

Με αφετηρία τα 350 στρέμματα ελαιώνων που διαθέτουμε στα χωριά Πηγή και Κώμη στην καρδιά της Λέσβου, έχοντας κληρονομήσει τα μυστικά της ελαιοκαλλιέργειας και αξιοποιώντας σύγχρονες πρακτικές, παράγουμε με υπευθυνότητα το ελαιόλαδό μας. Καθετοποιούμε την παραγωγή μας προκειμένου να διασφαλίζουμε την ποιότητα του τελικού προϊόντος:

- Εφαρμόζουμε σύγχρονες τεχνικές βιολογικής καλλιέργειας και συγκομιδής του ελαιόκαρπου.
- Ο καρπός εκθλίβεται αυθημερόν σε θερμοκρασία μικρότερη των 27°C.
- Φύλαξη του ελαιολάδου σε κατάλληλες θερμοκρασίες (<19°C).
- Εργαστηριακές χημικές αναλύσεις – οργανοληπτικές αξιολογήσεις από διαπιστευμένα χημικά εργαστήρια
- Συνεχής επιμόρφωση προσωπικού.
- Τέλος, τήρηση διαδικασιών ελέγχου ασφάλειας τροφίμων βάση ευρωπαϊκών

και διεθνών προτύπων (FSSC 22000). Αναδεικνύοντας την πολιτιστική και φυσική κληρονομιά της λεσβιακής γης, μέσα σε κλίμα συνεργασίας, ομαδικότητας και αλληλοσεβασμού, παράγουμε το εξαιρετικά παρθένο βιολογικό ελαιόλαδο ΟΛΒΙΑ και το εξαιρετικά παρθένο συμβατικό ελαιόλαδο ΕΛΑΙΩΝ».

#### Σχεδιάζουμε και προχωράμε

«Το ελαιόλαδο σε κάθε στάδιο της ζωής του, από τον ελαιώνα μέχρι τον τελικό καταναλωτή, χρειάζεται ιδιαίτερη φροντίδα για να δώσει τον καλύτερό του εαυτό κι αυτό προσπαθούμε όλα αυτά τα χρόνια που είμαστε δίπλα σας. Τα κρεμασμένα στους τοίχους βραβεία μαρτυρούν πως οι άνθρωποί μας κάνουν έναν διαρκή αγώνα για το καλύτερο. Είναι ένας πρωταθλητισμός, το προσωπικό μας στοίχημα με στόχο να γινόμαστε κάθε χρόνο και καλύτεροι. Νιώθουμε την υποχρέωση και την ανάγκη να σας ευχαριστήσουμε για την εμπιστοσύνη που μας δείχνετε».

*Ο πρόεδρος Μικαήλ Τζωρτζής*



74-113\_diafimizomenoi\_elaiolado\_2022.indd 83



**Ελένη Ανδρονικίδου και Παναγιώτης Παπανίκος**

## Επιμέλεια και συνέπεια

**Η οικογενειακή επιχείρηση** του Παναγιώτη Παπανίκου, Bio Green Olive Oil, διαθέτει ένα ακόμη brand που συνοδεύει τα ξεχωριστά ελαιόλαδα Enetikon. Πρόκειται για το ήπιο Πρεβεζάνα, ένα blend Λιανολιάς και Κορωνέικης, από κτήματα που φροντίζει με την ίδια επιμέλεια και συνέπεια η οικογένεια Παπανίκου, εκτός του Ενετικού Ελαιώνα.



**Τμήμα του αρχαίου ελαιώνα φροντίζει η οικογένεια Παπανίκου.**

# Αρχαία ρίζα, σύγχρονη γεύση

Πολύ καλή και η φετινή χρονιά για το Ενετικόν με οξύτητες στο 0,13%

Με μια λιρέτα επιδότησαν τους Πρεβεζάνους οι Βενετοί για κάθε ελαιόδεντρο που φύτεψαν πίσω στο 1720, όταν η περιοχή υπαγόταν στη Γαλινοτάτη Δημοκρατία της Βενετίας. Αυτό το εμβληματικό και ίσως πιο παραγωγικό έργο που έγινε ποτέ στην Πρέβεζα, διαμόρφωσε έναν ελαιώνα 140.000 περίπου ελαιόδεντρων ποικιλίας Λιανολιάς με τις ρίζες να απέχουν 10 μέτρα η μια από την άλλη. Σήμερα, πολύ λίγα από αυτά τα 300+ ετών δέντρα έχουν διασωθεί. Τμήμα αυτού του αρχαίου ελαιώνα φροντίζει εδώ και μια δεκαετία η Οικογένεια του Παναγιώτη Παπανίκου και της Ελένης Ανδρονικίδου παράγοντας ένα ιδιαίτερο, νόστιμο και εξαιρετικά δυσεύρετο ελαιόλαδο. «Βαριά να γλιτώσαν το μπόλιασμα με



Κορωνέικη ή το πριόνι καμιά 200αριά στρέμματα από αυτόν τον παλιό ενετικό ελαιώνα» περιγράφει ο Παναγιώτης Παπανίκος που με ναυαρχίδα τα Enetikon και το Enetikon Limited Edition Premium είναι ένας από τους πρωτεργάτες της αναβίωσης του ηπειρωτικού ελαιώνα. Πρόκει-

ται για ένα βιολογικό εξαιρετικά παρθένο Αγουρέλαιο απευθείας από τον Ξακουστό Ενετικό Ελαιώνα της Πρέβεζας.

Η συλλογή του καρπού γίνεται με τον ίδιο παλιό παραδοσιακό τρόπο, σε αυτόν που είναι μαθημένα τα υπεραιωνόβια αυτά δέντρα, δηλαδή χειρωνακτικά. Έτσι, ο πρώτος ποιοτικός έλεγχος γίνεται στα δίκτυα, αφού συλλέγονται αποκλειστικά οι υγιείς καρποί. Αυθημερόν ο πολύτιμος καρπός μεταφέρεται για ψυχρή έκθλιψη σε πιστοποιημένο ελαιουργείο, το οποίο είναι σε πολύ μικρή απόσταση από τον Ενετικό Ελαιώνα.

Σημειώνεται ότι χρησιμοποιούνται ειδικές κλούβες για τον καρπό, οι οποίες είναι εγκεκριμένες για βιολογική καλλιέργεια.



**ORGANIC GREEN  
EVOO**

**HIGH PHENOLIC  
UNFILTERED**



**BIO GREEN OLIVE OIL**  
ΤΖΑΒΕΖΑ, ΜΥΤΙΚΑΙΣ, 48100, ΠΡΕΒΕΖΑ  
Τ. +30 26820 23 634  
Μ. +30 6937 236 006 | +306994303614  
EMAIL: bio.green.oliveoil@gmail.com  
www.bio-green-oliveoil.gr





# Ελιξίριο ζωής

Το πρώτο ελαιόλαδο με ισχυρισμό υγείας

Έλκει το όνομά του από τον πρώτο Κυβερνήτη του Νέου Ελληνικού Κράτους, Ιωάννη Καποδίστρια, με καταγωγή από την Κέρκυρα, και έχει εγκάρια τη μορφή του σαν ένα είδος σφραγίδας στο μπουκάλι.

Παρουσιάστηκε το 2014 από την οικογένεια Δαφνή, η οποία εδώ και τρεις γενιές φροντίζει τον ελαιώνα με αιωνόβια δέντρα της τοπικής ποικιλίας και αποτελεί το πρώτο μονοποικιλιακό Λιανολιάς Κέρκυρας που βγήκε στη διεθνή αγορά.

Πρόκειται για ένα εξαιρετικό παρθένο προϊόν περιορισμένης παραγωγής με πολύ υψηλή περιεκτικότητα σε πολυφαινόλες και ειδικότερα ελαιοκανθάλης, σύμφωνα με τη σχετική ανάλυση του Πανεπιστημίου Αθηνών, με αποτέλεσμα να γίνει το πρώτο ελαιόλαδο που τοποθέτησε το 2014 στην ετικέτα του ισχυρισμό υγείας σύμφωνα με τον Κοινοτικό Κανονισμό 432/2012.

Μάλιστα, όπως χαρακτηριστικά αναφέρει ο Σπύρος Δαφνής, ο οποίος μαζί με τον αδελφό του Γιώργο τρέχει την εταιρεία Olive Fabrica: «Το ελαιόλαδό μας ξεπερνούσε το όριο που έβαζε ο Ευρωπαϊκός Κανονισμός».

Από τότε μέχρι σήμερα το περιορισμένης παραγωγής προϊόν, βραβεύεται κάθε χρόνο από το World Olive Center for Health με τα Olympia Health & Nutrition Awards. Και φυσικά για άλλη μια χρονιά και το 2022 η συλλογή βραβείων του «The Governor» από τους μεγάλους διεθνείς διαγωνισμούς ήταν πολύ πλούσια.

## Συμμετοχή σε κλινικές μελέτες με θεαματικά αποτελέσματα

Ας σημειωθεί ότι το ελαιόλαδο The Governor έχει λάβει μέρος σε πολλές κλινικές μελέτες, η πιο πρόσφατη από τις οποίες αφορά την επίδραση της κατανάλωσης ελαιολάδου με υψηλή περιεκτικότητα σε ελαιοκανθάλη και ελεασίνη σε ασθενείς που βρίσκονται σε πρώιμο στάδιο Χρόνιας Λεμφοκυτταρικής Λευχαιμίας. Επίσης στο Πανεπιστήμιο της Λουιζιάνα με επικεφαλής την καθηγήτρια Amal Kaddoumi η καθημερινή κατανάλωσή του κατάφερε να σταματήσει την εξέλιξη της νόσου Αλτσχάιμερ σε πειραματόζωα. Παράλληλα η οικογένεια Δαφνή έχει αναπτύξει σε μεγάλη κλίμακα τον ελαιοτουρισμό.



Ανάμεσα στους επισκέπτες του ελαιοτριβείου στην Κέρκυρα ήταν η Νία Βαρντάλος.



Στους αιωνόβιους ελαιώνες Λιανολιάς της οικογένειας Δαφνή στην Κέρκυρα παράγεται ένα από τα πιο πολυβραβευμένα ελληνικά ελαιόλαδα.



## Στα χέρια του Πάπα

### ΣΤΟ ΠΛΑΙΣΙΟ

συνεδρίου για το υψηλά φαινολικό ελαιόλαδο, που πραγματοποιήθηκε στο Βατικανό αρχές Αυγούστου, ο «Κυβερνήτης» παρουσιάστηκε από τον καθηγητή Προκόπη Μαγιάτη κατά τη διάρκεια του επίσημου δείπνου, που παρέθεσε ο Πάπας Φραγκίσκος, ενώ μια φιάλη περιορισμένης παραγωγής μαζί με μια επιστολή υπογεγραμμένη από τους συνέδρους, προσφέρθηκε ως δώρο στον ίδιο τον Ποντίφικα.



# Μεράκι και αγάπη σε κάθε φιάλη με βιολογικό ελαιόλαδο

Μια οικογενειακή επιχείρηση με ελαιώνες σε Φωκίδα και Αρκαδία



Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Oilove® δημιουργήθηκε με πάθος και αφοσίωση για τη μεσογειακή διατροφή, αξιοποιώντας τα αγαθά της ελληνικής γης.

Το brand Oilove® αντιπροσωπεύει μια ελληνική οικογενειακή επιχείρηση που ιδρύθηκε το 2014. Στόχος της, σύμφωνα με τον επικεφαλής Σπύρο Αρμύρο, είναι να φέρει στο τραπέζι του διεθνούς καταναλωτικού κοινού τις καλύτερες ποιότητες ελληνικού βιολογικού εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου.

#### Επιστήμη και βέλτιστες πρακτικές

Μοναδικά προϊόντα φτιαγμένα με φροντίδα και σεβασμό, που παράγονται με διαρκή βελτίωση της διαδικασίας παραγωγής που βασίζεται σε εξελικτικές καλλιεργητικές μελέτες, επιστημονικές αναλύσεις και εφαρμο-

γή βέλτιστων πρακτικών. Σύμφωνα με τους ανθρώπους της Oilove® δημιουργείται μια συνεργιστική πλατφόρμα που φέρνει κοντά ελαιοπαραγωγούς μοιράζοντας εμπειρίες και πρακτικές αποδεικνύοντας ότι οι Έλληνες ελαιοπαραγωγοί μπορούν να δημιουργήσουν το μέλλον και να πετύχουν τους στόχους τους. Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Oilove® δημιουργήθηκε με πάθος και αφοσίωση για τη μεσογειακή διατροφή, αξιοποιώντας τα πλούσια σε ποιότητα και ποικιλία αγαθά της ελληνικής γης. Παράγεται, συσκευάζεται και διακινείται σύμφωνα με τις πιστοποιημένες πρακτικές της

ΕΕ για τη βιολογική γεωργία και τυποποίηση, τηρώντας τα διεθνή πρότυπα ασφαλείας και ποιότητας.

#### Στη Φωκίδα και την Αρκαδία

Η παραγωγή γίνεται σε ιδιόκτητες εκτάσεις στους ελαιώνες του Άστρους Αρκαδίας και της Τολοφώνας Φωκίδας, περιοχές πλούσιες σε ιστορία και παράδοση. Η παραγωγή γίνεται με τη μέθοδο της ψυχρής έκθλιψης από τέσσερα είδη ελαιών, Κορωνέικη, Μανάκι, Μεγαρίτικη και Πατρινή, καθεμιά από τις οποίες έχει τις δικές της ιδιότητες και γευσιγνωστικά χαρακτηριστικά, τα οποία διαφοροποιούνται ανάλογα και με την περιοχή καλλιέργειας.





## Γεύση και ποιότητα

**ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ OILOVE®** είναι υψηλής διατροφικής αξίας, χαρακτηρίζονται από ήπιες έως μεσαίες γευστικές εντάσεις, συνδυάζονται αρμονικά με πλήθος άλλων τροφίμων ωμών ή μαγειρεμένων και βραβεύονται κάθε χρόνο σε αναγνωρισμένους διεθνείς διαγωνισμούς ποιότητας. Προορίζονται σχεδόν αποκλειστικά για εξαγωγή και διατίθενται στις αγορές δέκα χωρών της Ευρώπης, της Β. Αμερικής και της Απ. Ασίας κερδίζοντας την εμπιστοσύνη του καταναλωτικού κοινού.



**Ο Σπύρος Αρμύρος παραλαμβάνει ακόμη μία διάκριση της Oilove® από τη Μαρία Κατσούλη, γεν. δ/ντρια του ATHENA IOOC**



**oilove**  
organic extra virgin olive oil

Το **Oilove®** είναι ένα εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο πιστοποιημένο βιολογικής καλλιέργειας που δημιουργήθηκε με πάθος και αφοσίωση για τη μεσογειακή διατροφή, αξιοποιώντας τα πλούσια σε ποιότητα και ποικιλία αγαθά που παράγουν η Φωκίδα και η Αρκαδία.

Πίσω από το **Oilove®** βρίσκεται μια οικογενειακή επιχείρηση που φέρνει στην αγορά το χρυσάφι της ελληνικής γης, ένα μοναδικό βιολογικό προϊόν φτιαγμένο με φροντίδα και σεβασμό. Σε κάθε μπουκάλι **Oilove®** περιέχεται όχι μόνο ελαιόλαδο, αλλά μεράκι και αγάπη.

Τα βιολογικά εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα **Oilove®** αποτελούν ιδανικές επιλογές υγιεινής διατροφής, λόγω των λεπτών γευστικών χαρακτηριστικών και των πολύτιμων συστατικών τους, είτε ωμό είτε μαγειρεμένα.

**Η αγαπημένη σας καθημερινή συνήθεια!**



extravirginOILOVE  
@oilove\_evoo  
www.oilove.gr  
info@oilove.gr

# Ιστορίες κομψότητας στην παραγωγή ελαιολάδου

Από την εύφορη πεδιάδα των Ψαχνών Εύβοιας



Υψηλή περιεκτικότητα σε πολυφαινόλες 472mg/kg (σοδειά 2021) και ισχυρισμός υγείας οδήγησαν στο πρώτο βραβείο από το Παγκόσμιο Κέντρο Ελιάς για την Υγεία.

Μια μικρή οικογενειακή επιχείρηση είναι η 8:26 Histories, που παράγει και εμπορεύεται το ομώνυμο εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο από ιδιόκτητους ελαιώνες στην Κεντρική Εύβοια. Επικεφαλής της επιχείρησης είναι ο Χάρης Γουναράς, χημικός μηχανικός που εργάζεται τα τελευταία δέκα χρόνια για μια μεγάλη φαρμακοβιομηχανία στο Μόναχο της Γερμανίας όπου και κατοικεί με την οικογένειά του. «Η ενασχόλησή μου με την παραγωγή και το εμπόριο έξτρα παρθένου ελαιόλαδου πηγάζει από τη συνεχή ενασχόληση μου με τα ιδιόκτητα κτήματα στην Κεντρική Εύβοια ως χόμπι και με τη θέλησή μου να βρίσκομαι κοντά στη φύση όσο αυτό είναι εφικτό» σημειώνει ο

ίδιος. «Το κίνητρο μου ήταν και είναι να γνωρίσει ο καταναλωτής και ένα διαφορετικό προϊόν από Μανάκι και Θρουμπολιά αλλά και να διαδοθεί το καλό ελληνικό ελαιόλαδο στο εξωτερικό όσο γίνεται περισσότερο».

Ήδη το εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο 8:26 Histories, το οποίο εμφανίζεται σε ένα μοναδικό, κομψό, πολυτελούς σχεδιασμού μπουκάλι,

ξεχωριστά αριθμημένο καθώς είναι μια περιορισμένη έκδοση 1.000 φιαλών παγκοσμίως, είναι διαθέσιμο σε καταστήματα delicatessen και concept stores στο εξωτερικό και συγκεκριμένα σε Γερμανία, Γαλλία, Ολλανδία, ΗΠΑ και στην Ελλάδα.

#### Ατέλειωτη υπεροχή με το βλέμμα στο μέλλον

Μόνο εξέλιξη βλέπουν για το μέλλον οι άνθρωποι της 8:26 Histories και αυτό αφορά και την γκάμα των προϊόντων, η οποία φέτος εμπλουτίζεται με 4L τενεκε και 500ml τενεκεδακι ενώ από την επόμενη χρονιά κοντά στο μπουκάλι των 500ml τοποθετείται και το μικρόρο των 200ml με το ίδιο design.

8:26  
HISTORIES  
*Charis Gounaris*

## Ένας σπάνιος συνδυασμός από Μανάκι και Θρουμπολιά

**ΑΠΟ ΤΟ ΝΗΣΙ** της Εύβοιας προέρχεται αυτός ο πολύ σπάνιος συνδυασμός από 50% Μανάκι και 50% Θρουμπολιά Αιγαίου, η οποία μπορεί να δώσει υψηλής ποιότητας ελαιόλαδο αλλά ακόμη δεν έχει αναγνωριστεί ευρέως. Πρόκειται για ένα φυσικό μείγμα, που εμφανίζει ένα από τα χαμηλότερα επίπεδα οξύτητας στην αγορά. Η συγκομιδή είναι αυστηρή με μη μηχανικό τρόπο (χειρωνακτική εργασία). Το παραγόμενο ελαιόλαδο προσφέρει μια μεγάλη γκάμα γεύσεων και αρωμάτων, ο συνδυασμός των οποίων δεν βρίσκεται εύκολα στην αγορά. Αρώματα όπως φρεσκοκομμένο γρασίδι, ρόκα, τσάι, χαμομήλι, φύλλο ντομάτας, λουλούδια, αμύγδαλο και καρύδι, όλα συνδυασμένα σε ένα μπουκάλι ελαιόλαδο.



Στα καλύτερα ελαιόλαδα του κόσμου Για τη φετινή χρονιά το 8:26 Histories απέσπασε Αργυρό Βραβείο ποιότητας στα Berlin Global Olive Oil Awards και τον London IOOC 2022 καθώς και Ασπμένιο Βραβείο γεύσης στα Olymp Awards 2022. Επίσης διακρίθηκε στον διαγωνισμό Dubai IOOC 2022.



## Ηροδότη Ιστορίες

**ΕΜΠΝΕΥΣΗ** για το όνομα του ελαιολάδου αποτελεί η σειρά βιβλίων «Ηροδότη Ιστορίες». Συγκεκριμένα στο 8ο βιβλίο, στο 26ο Κεφάλαιο, αναφέρετε στο στεφάνι από ένα κλαδί αγριελιάς (Κότινος) το οποίο δινόταν ως βραβείο στους νικητές των Ολυμπιακών Αγώνων. Αυτή είναι η πρώτη του ιστορική αναφορά στο δέντρο της ελιάς (ελαιόδεντρο) με το όνομα να τονίζει τη μεγάλη σημασία του.

# 8:26 HISTORIES

Charilaos Gouvaris



T. 49 176 35 73 64 22

Email: [hello@historiesoliveoil.com](mailto:hello@historiesoliveoil.com)

[www.historiesoliveoil.com](http://www.historiesoliveoil.com)





# Κάθε χρόνο και καλύτερα

Θετικός κι ο φετινός απολογισμός για τη Levantes Farm

«Η ελαιοκομική χρονιά πλησιάζει στο τέλος της κι εμείς, η Levantes Farm, κάνουμε, όπως κάθε χρόνο, τον απολογισμό μας με σκοπό τη διαρκή βελτίωση των προϊόντων μας και των δραστηριοτήτων μας.

Ήδη οι καλλιεργητικές πρακτικές που εφαρμόσαμε κατά τη φετινή περίοδο φάνηκαν να αποδίδουν σε εμφανώς ικανοποιητικό βαθμό. Δεν παραβλέπεται βεβαίως η ευνοϊκή καιρική φετινή παρουσία με τις εκτεταμένες βροχές και το έντονο κρύο, αλλά η ελεγχόμενη λίπανση που εφαρμόσαμε εφέτος με την προσθήκη των εδαφολογικών και φυλλοδιαγνωστικών εξετάσεων αποδείχθηκε ευεργετική τόσο στην παραγωγή, όσο και στην ποιότητα.

Ευρισκόμεθα στην ελαιοκομική περίοδο και παρατηρούμε ότι η φετινή εσοδεία που αφορά τις ποικιλίες Κορωνέικη και Μανάκι βρίσκονται για πρώτη φορά σε τέτοιο υψηλό επίπεδο.

Αναμένουμε την επιβεβαίωση των ανωτέρω παρατηρήσεων μετά την ολοκλήρωση της ελαιοσυλλογής και ελαιοποίησης και την παραλαβή των αναλόγων χημικών αναλύσεων.

Εφόσον οι υπολογισμοί μας επαλη-

θευθούν, ευελπιστούμε ότι η παρουσία μας στους διεθνείς διαγωνισμούς αξιολόγησης της εμφάνισης και ποιότητας εξαιρετικών παρθένων ελαιολάδων θα αποφέρει ακόμη περισσότερες βραβεύσεις κατά έτος 2023.

Η εμφάνιση των φιαλών ελαιολάδου υπήρξε, μαζί με την ποιότητα, πρωταρχικός στόχος από το ξεκίνημα της Levantes Farm και πιστεύουμε ότι έχει επιτευχθεί με τον καλύτερο τρόπο.

Όπως ήταν επιδιωκόμενο, η συμμετοχή μας στην έκθεση Sial στο Παρίσι, μας επιφύλαξε και γνωριμίες με διεθνείς εταιρείες και οίκους με τους οποίους ξεκινάμε συνεργασίες ευελπιστώντας για τα καλύτερα κατά το δυνατόν αποτελέσματα.

Τελειώνοντας την τρέχουσα ελαιοκομική περίοδο και μπαίνοντας στην νέα, ευχόμαστε με όλη μας την ψυχή, σε όλους τους Έλληνες ιδιαίτερα παραγωγούς, να συνεχίσουν το καλό έργο με τον ίδιο και μεγαλύτερο ζήλο, ώστε το όνομα της πατρίδας μας και η άρρηκτη σχέση με τον ιερό καρπό να διατηρήσει και να αυξήσει την δυναμικότητά της όπως μας αξίζει.»

**Κυριάκος Εδιπίδης**





## Πολλαπλές βραβεύσεις

**ΧΡΥΣΟ** Μετάλλιο Design Packaging στον Dubai DITA και Dubai International Taste Awards, Χρυσό σε Packaging στον London 2022 και Ασημένιο στον London Quality 2022, Berlin Quality 2022 και Dubai International Taste Awards 2022 απέσπασαν τα ελαιόλαδα της Levantes Farm τη φετινή χρονιά.

## Στη Sial με επιτυχία

**Το 2022** η Levantes Farm συμμετείχε στη Διεθνή Έκθεση Τροφίμων SIAL Paris 2022 στο Παρίσι κατά την οποία απέσπασε ιδιαίτερα ευνοϊκά σχόλια για την εμφάνιση και γευστικότητα των ελαιολάδων της από πλήθος επισκεπτών από διάφορα μέρη του κόσμου.



**Επικεφαλής της Levantes Family Farm είναι ο Κυριάκος Εδιπίδης**



Από Κορωνέικη και την ντόπια Κλωνάρα παράγεται το πολυβραβευμένο εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Μέση Γαία.

## Verus Premium

**Η σειρά** μονοποικιλιακών ελαιολάδων Verus, που παρουσιάστηκε το 2017 και διατίθεται σε περιορισμένες ποσότητες, χαρακτηρίζεται από τα πολύπλοκα φρουτώδη αρώματα φρεσκοκομμένου καρπού ελιάς, ντομάτας, πράσινου αμύγδαλου με έντονες νότες από αρωματικά βότανα της ελληνικής γης.



# Με εμπειρία αιώνων και μεράκι στα Μεσόγεια Αττικής

Ελαιόλαδο υψηλών προδιαγραφών προσφέρει  
η οικογενειακή εταιρεία Μεσογειακοί Ελαιώνες

Η εταιρεία «Μεσογειακοί Ελαιώνες» αποτελεί τη συνέχεια μιας παραδοσιακής, οικογενειακής, μεταποιητικής επιχείρησης που δραστηριοποιείται ήδη στον ελαιουργικό τομέα από το 1870 στην περιοχή των Μεσογείων Αττικής. Στη σημερινή της μορφή, η επιχείρηση έχει αναπτύξει τις δραστηριότητές της, πέρα από την παραγωγή, και στην τυποποίηση εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου σε σύγχρονες τεχνολογικά εγκαταστάσεις σε ιδιόκτητο χώρο στην Παιανία Αττικής.

## Ορθολογική επεξεργασία του καρπού της ελιάς

Στόχος είναι η άμεση και ορθολογική επεξεργασία του ελαιοκάρπου και η διαφύλαξη των ποιοτικών και οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του ελαιολάδου, αφού οι άνθρωποι της εταιρείας τα θεωρούν αναγκαία για τη διασφάλιση της ποιότητας του διεθνώς καταξιωμένου ελληνικού εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου.

Οι ελιές συλλέγονται με το χέρι (χτενάκια) ώστε να μην τραυματίζονται ούτε αυτές, ούτε το δέντρο. Η έκθλιψη του καρπού γίνεται εντός δώδεκα ωρών από τη συλλογή του και σε θερμοκρασίες που δεν ξεπερνούν τους 27°C καθ' όλη τη διάρκεια της διαδικασίας. Η φύλαξη του ελαιολάδου γίνεται σε ανοξείδωτες δεξαμενές με πλήρωση αζώτου και σταθερή θερμοκρασία (20°C) καθ' όλη τη διάρκεια του έτους.

## Έμφραση στην Ασφάλεια Τροφίμων

Η εταιρεία Μεσογειακοί Ελαιώνες εφαρμόζει πιστοποιημένο Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφί-



Η φύλαξη του ελαιολάδου γίνεται σε ανοξείδωτες δεξαμενές με άζωτο.

μων σύμφωνα με το πρότυπο EN ISO 22000:2018 (περιλαμβάνει HACCP) και πιστοποιείται από την TÜV Hellas. Παράλληλα εφαρμόζονται οι διατάξεις και πληρούνται οι απαιτήσεις του Κανονισμού (Ε.Κ.) 834/2007 για τη συσκευασία, την αποθήκευση και την εμπορία του βιολογικού εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου. Η σχετική πιστοποίηση γίνεται από τη ΔΗΩ. Ο Αλφαριθμητικός Κωδικός που πιστοποιεί την ελληνικότητα του προϊόντος και τη νόμιμη λειτουργία της μονάδος είναι ο EL 40 177.



## ΒΡΑΒΕΙΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

### ΜΕΣΗ ΓΑΙΑ (MESI GAIA) & MESI GAIA ORGANIC

Χάλκινο	IOOC Kotinos 2022
Χάλκινο	Athema IOOC 2022 (Organic)
Χρυσό	Athema IOOC 2021
Πλατινένιο	Specialist Awards 2021 (Organic)
Ασημένιο	Specialist Awards 2021
Έπαινος	IOOC KOTINOS 2021
Ασημένιο	Berlin Global Olive Oil 2020 (Organic)
Ασημένιο	Berlin Global Olive Oil 2020
Χάλκινο	IOOC KOTINOS 2018
Ασημένιο	Olymp Award 2018 (Organic)
Χρυσό	Olymp Award 2018
Ασημένιο	London IOOC 2017
Χάλκινο	London IOOC 2016
Έπαινος	IOOC KOTINOS 2016
Χάλκινο	Βραβείο Γεύσης 6ο Φεστιβάλ Ελαιολάδου 2015
Έπαινος	KOTINOS Ελαιοτεχνία 2015
Έπαινος	KOTINOS Ελαιοτεχνία 2011
Χάλκινο	KOTINOS Ελαιοτεχνία 2010
Ασημένιο	Βραβείο Γεύσης 4ο Φεστιβάλ Ελαιολάδου 2010
Ασημένιο	Βραβείο Γεύσης 2ο Φεστιβάλ Ελαιολάδου 2008

### VERUS HELLENIC PREMIUM MONOVARIETAL ΒΡΑΒΕΙΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

Χρυσό	Berlin Global Olive Oil 2022 για την Κλωνάρα
Χρυσό	Specialist Awards 2021 για την Μαρώνας
Χάλκινο	Specialist Awards 2021 για την Κλωνάρα
Χάλκινο	Berlin GOOA 2021 για την Κλωνάρα
Χάλκινο	Berlin GOOA 2021 για το Μανάκι
Χάλκινο	KOTINOS 2020 για την Κλωνάρα
Χρυσό	KOTINOS 2019 για την Μαρώνας
Ασημένιο	KOTINOS 2018 για το Μανάκι
Ασημένιο	Olymp Award 2018 για την Κορωνέικη
Χάλκινο	Olymp Award 2018 για την Μαρώνας
Χάλκινο	KOTINOS 2017 για την Μαρώνας
Χάλκινο	KOTINOS 2017 για την Κλωνάρα

### VERUS HELLENIC PREMIUM MONOVARIETAL ΒΡΑΒΕΙΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

Χρυσό	Berlin GOOA 2020
Ασημένιο	London IOOC 2019

## ΕΙΔΙΚΕΣ ΔΙΑΚΡΙΞΕΙΣ

Top50 EV00	Μέση Γαία Ελαιός Καρπός για το 2022
5 Stars	Action in Greece 2022 - Γαστρονομία
Best for Central Greece	Μέση Γαία στον Athens IOOC 2021
Top50 EV00	Verus Κλωνάρα Ελαιός Καρπός για το 2021
Top50 EV00	Verus Μανάκι Ελαιός Καρπός για το 2020



Στον ελαιώνα της οικογένειας Πολυζών με ελιές Κορωνέικης ποικιλίας



Διαδικασία ψυχρής έκθλιψης



Αντικρίζουν το Ιόνιο μέχρι την δύση του ηλίου



Ελαιώνας με Πατρινοελιές

# Στον ελαιώνα και το λιοτριβί με ευλάβεια

Σέβεται την παράδοση των προγόνων της η οικογένεια Πολυζών

Ο καρπός συγκομίζεται στους βουνίσσιους ελαιώνες με τρόπο ευλαβικό. Με μεγάλη προσοχή μεταφέρεται άμεσα στο λιοτριβί, ιδιωτικό και σχεδιασμένο ιδανικά για τους υπερωριανούς ελαιώνες που το τροφοδοτούν, όπου με ακόμα μεγαλύτερη ευλάβεια γίνεται η ψυχρή έκθλιψη της ελιάς σε θερμοκρασίες που δεν υπερβαίνουν τους 20 βαθμούς Κελσίου. Το τελικό προϊόν οξυμετράται, μπαίνει σε ανοξείδωτη δεξαμενή και στη συνέχεια πηγαίνει για έλεγχο στο χημείο. Ενλανεία λοιπόν και η ονομασία του ελαιολάδου που πριν το τέλος της ημέρας έχει παραχθεί και υπόκειται σε πολύ προσεκτικούς ελέγχους ενώ εμφανίζεται σε ένα ιδιαίτερης αισθητικής μπουκάλι.

Η οικογένεια Πολυζών, που επιμελείται κάθε στάδιο της παραγωγής του έξτρα παρθένου ελαιολάδου Ενλανεία, έχει βαθιές ρίζες στο ελαιϊκό γίγνεσθαι της Δυτικής Ελλάδας. Δύο μονοποικιλιακές προ-

τάσεις, μια από Κορωνέικη ποικιλία και μια από την τοπική Πατρινοελιά, συνθέτουν τη λιτή και ποιοτική γκάμα ελαιολάδων της. «Στο ελαιόλαδο ψάχνω να βρω το άρωμα που έχει η ελιά μόλις την κόψω από το δέντρο και την τσακίσω ανάμεσα στα δάχτυλά μου» περιγράφει ο Νίκος Πολυζώνης, η τρίτη γενιά της οικογένειας, ο οποίος αναβίωσε το παλιό ελαιοτριβείο του παππού του για να διαχειρίζεται με την προσοχή που τους πρέπει, τους καρπούς από τις ξηρικές ελιές του, οι οποίες σε υψόμετρο από 140 έως 360 μ. επιβλέπουν το Ιόνιο Πέλαγος, ριζωμένες σε πετρώδη και επικλινή εδάφη.

## Πατρινοελιές 400 ετών

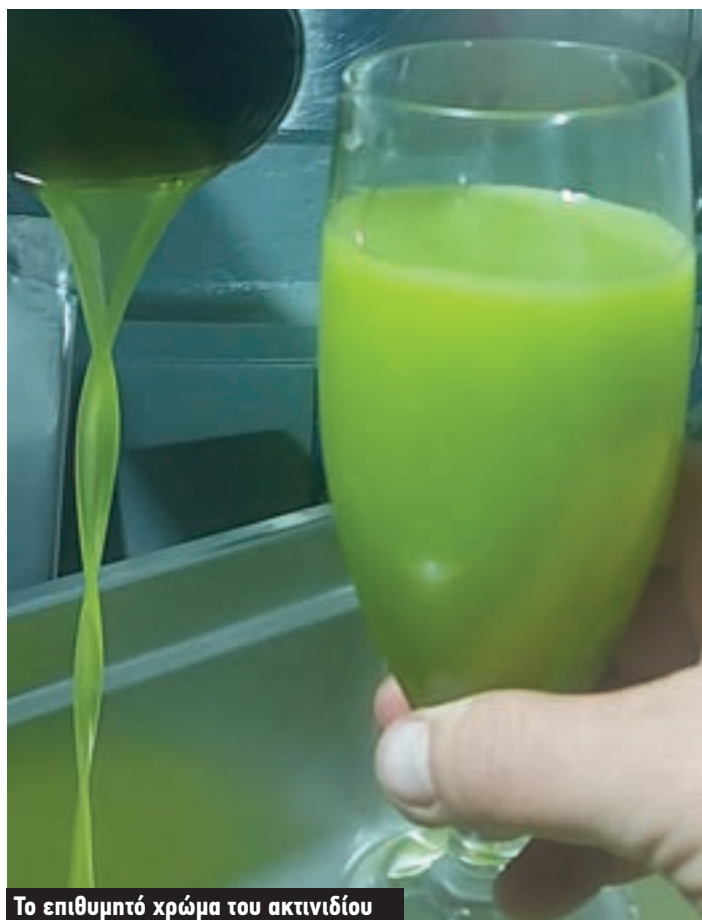
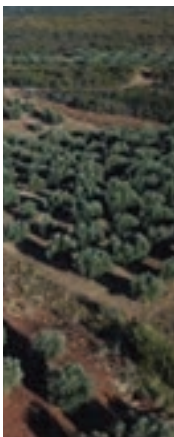
Οι Πατρινοελιές της οικογένειας Πολυζών, είναι 400 ετών και η μοναδικότητά τους έκανε τον Νίκο Πολυζών να αναζητήσει έναν εξίσου ιδιαίτερο τρόπο για να διαφυ-

λάξει το χαρακτήρα τους. Με επαγγελματικά μηχανήματα τελευταίας τεχνολογίας άνοιξε το παλιό ελαιοτριβείο της οικογένειας με σκοπό να ελαιοποιεί εκεί αποκλειστικά τη δική του παραγωγή. Ο Νίκος Πολυζώνης αποτελεί παράδειγμα προς μίμηση για τους νέους, αποδεικνύοντας πώς παρά την κρίση οι νέοι συνεχίζουν να προσπαθούν για ένα καλύτερο αύριο.

## Η επιδίωξη της τελειότητας

Αυτή η επιδίωξη της τελειότητας και της αγνότητας, είναι φυσικά εμφανής και στα προηγούμενα στάδια της παραγωγής. Το κλάδεμα, που επιμελείται ο ίδιος, γίνεται με μηχανήματα με μπαταρία και όχι βενζινοκίνητα αλυσοπρίονα, για να εκμηδενιστεί κάθε ρυπογόνος παράγοντας στον ελαιώνα. Οι καρποί μαζεύονται χειρωνακτικά και η μεταφορά τους γίνεται ευλαβικά σε διάτρητα τελάρα.





Το επιθυμητό χρώμα του ακτινιδίου

## Όλα από το ίδιο χέρι

**Η φιλοσοφία** της οικογένειας Πολυζώη, θέλει τον παραγωγό του ελαιολάδου να έχει όλο το πακέτο. Από τον ελαιώνα και την παραγωγή του καρπού, στην ελαιοποίησή του και έπειτα την εμφιάλωση, δουλεύει και υπογράφει το αποτέλεσμα της δουλειάς, το ίδιο χέρι.



Συνεργασία με την εταιρεία Andritz Olio Mechanica διατηρεί η Evlaveia



**EVLAVEIA OLIVE OIL**  
Δ. ΑΧΑΪΑ - ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ  
EMAIL : [evlaveiaoliveoil@gmail.com](mailto:evlaveiaoliveoil@gmail.com)

 Evlaveia / Ευλάβεια - Olive Oil



*Ένας τόπος με μεγάλη παράδοση  
στην ελαιοκαλλιέργεια είναι  
η Κορυφή Ηλείας με συνθήκες ιδανικού  
μικροκλίματος, χλωρίδας και πανίδας*



# Ταξίδι απόλαυσης η παραγωγή εκλεκτού ελαιολάδου

Από τον ιδιόκτητο ελαιώνα το brand της οικογένειας Θανόπουλου

Σε μια ελαιοπαραγωγική περιοχή με ιδανικές συνθήκες μικροκλίματος, χλωρίδας και πανίδας, που μπορούν να προσδώσουν στο ελαιόλαδο πρωτογενή χαρακτηριστικά ανώτερης ποιότητας και πλουραλισμό στα αρώματα και τις γεύσεις, δραστηριοποιείται η οικογένεια Θανόπουλου.

Ο λόγος για την Κορυφή Ηλείας, έναν τόπο με ιστορία και μεγάλη εμπειρία στην ελαιοπαραγωγή. Εκεί τα ελαιόδεντρα της οικογένειας καλλιεργούνται σε πλαγιές με απόλυτη φροντίδα, μεταφέρονται στο ελαιοτριβείο σχεδόν αμέσως μετά τη συγκομιδή, για να δώσουν το φρεσκοσυμμένο εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο «Το Λιοστάσι μου». Ένα προϊόν πρώιμης συγκομιδής και ψυχρής έκθλιψης, το οποίο μετά από ελάχιστο φιλτράρισμα φυλάσσεται σε αεροστεγείς δεξαμενές που εξασφαλίζουν την προστασία του από το οξυγόνο, το φως και τη θερμότητα μέχρι την εμφιάλωση. Η επιμελής αυτή φροντίδα προσφέρει έναν φυσικό χυμό ελιάς, με υψηλές σε περιεκτικότητα



υγειοπροστατευτικές φαινόλες. Σημειώνεται ότι το ελαιόλαδο «Το Λιοστάσι μου» είναι περιορισμένης παραγωγής, αφού σύμφωνα με τους αν-

θρώπους της εταιρείας «αποτελεί τη δέσμευσή μας για την ποιότητα, τη σχέση σεβασμού με τη φύση, τη συνέπειά μας αλλά και την ταπεινότητά μας μπροστά στις διεθνείς διακρίσεις. Σκοπός μας είναι το τελικό αποτέλεσμα να είναι μοναδικής ταυτότητας».

Άλλωστε τα βραβεία και οι διακρίσεις του brand σε διεθνές επίπεδο πιστοποιούν την άριστη ποιότητά του. Έχει δοκιμαστεί από πάνελ ειδικών του ελαιολάδου και της γεύσης και έχει χαρακτηριστεί «ως ένα εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο με πλούσια γεύση και φρουτώδες άρωμα. Η ισορροπία του ανάμεσα στο πικρό και το πικάντικο μπορεί να συνοδεύσει ιδανικά πράσινες σαλάτες κόκκινο κρέας,μανιτάρια, όσπρια, ζυμαρικά και σουπές. Σε ό,τι αφορά τους επόμενους στόχους της οικογένειας, υπερισχύει η ισχυροποίηση του brand στη διεθνή αγορά, η οποία απαιτεί συστηματική και μακροχρόνια προσπάθεια, γι' αυτό, όπως οι ίδιοι τονίζουν «συνεχίζουμε την προσπάθειά μας, απολαμβάνουμε το ταξίδι...».



# Από την Αρχαία Ολυμπία στον κόσμο

Απλό και φιλόδοξο το όραμα του «The Olive Temple»

Ιδιόκτητοι ελαιώνες, επιλεγμένες ποικιλίες, τοπική ταυτότητα, συνδυασμός παράδοσης αιώνων και νέων τεχνολογιών, καθετοποιημένη παραγωγή «από το χωράφι στο πιάτο» γεμάτη καινοτομίες, πνεύμα συνεργασίας με μια αφοσιωμένη ομάδα παραγωγών, και οργάνωση σπάνια για ελληνική επιχείρηση. Οι άνθρωποι πίσω από το όραμα «Κορυφαία προϊόντα διατροφής από την Αρχαία Ολυμπία σε κάθε σημείο του κόσμου» είναι η οικογένεια Καράμπελα, με αιχμή την τέταρτη γενιά, τον Αλέξη και τον Φραντσέσκο, που συνειδητά επέστρεψαν στον τόπο τους μετά τις σπουδές τους σε Ελλάδα και εξωτερικό.

Για να καλλιεργήσουν τον «σπόρο» που φύτεψαν οι γονείς τους, Δημήτρης Καράμπελας και Franca Magrini, πρωτοπορώντας στον αγροτουρισμό, στις γευσιγνωσίες και στη διάθεση των προϊόντων τους, με όχημα την επιχείρηση «Magna Grecia» που αναπτύσσεται συνεχώς μέχρι και σήμερα. Κοινή αφετηρία, ο λαμπρός ιερός τόπος της Αρχαίας Ολυμπίας, όνειρο ζωής χιλιάδων επισκεπτών από όλο τον κόσμο.

## Επιλεγμένες ποικιλίες και οργανική καλλιέργεια

Στους ιδιόκτητους ελαιώνες των 180 στρεμμάτων της οικογένειας που βρίσκονται στους λόφους και την κοιλάδα της Αρχαίας Ολυμπίας, φιλοξενούνται 5.000 ελαιόδεντρα της τοπικής ποικιλίας «Τσαμπιδολιά», των εμβληματικών ποικιλιών «Κορωνέικη» και «Καλαμών» και της ποικιλίας «Κολιρέικη». Φροντίζονται υποδειγματικά, ποτίζονται αυτόματα στο σύνολό τους και καλλιεργούνται

σύμφωνα με τις αρχές της οργανικής γεωργίας, παράγοντας καρπό βιολογικά πιστοποιημένο και οργανοληπτικά ισορροπημένο. Η διαχείριση των ελαιώνων σε πραγματικό χρόνο αξιοποιώντας την ευφυή γεωργία, είναι ο επόμενος στόχος. Παράλληλα η δέσμευση να μην επιβαρύνεται το περιβάλλον είναι ολοφάνερη σε κάθε ενέργεια του «The Olive Temple», από το χωράφι μέχρι το τελικό προϊόν.

## Καινοτόμο ελαιοτριβείο

Το υπερσύγχρονο ελαιοτριβείο της οικογένειας σχεδιάστηκε με τη βοήθειά της, ακριβώς στα μέτρα της περιοχής και των ποικιλιών που διάλεξαν και αξιοποιείται αποκλειστικά για τις δικές τους ανάγκες και της ομάδας παραγωγών τους. Βρίσκεται δίπλα στους ελαιώνες, ώστε η ελαιοποίηση να γίνεται σε ελάχιστο χρόνο από τη συγκομιδή.

Οι διεθνείς καινοτομίες που ενσωματώθηκαν σε όλη τη διαδικασία ελαιοποίησης, προλαμβάνουν κάθε πιθανό «κίνδυνο»: ■Εγγυημένα ψυχρή έκθλιψη, με γενικευμένο σύστημα ψύξης ■Απουσία νερού που αλλοιώνει τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά ■Ελάχιστη οξείδωση, με τη μάλαξη να γίνεται σε κενό αέρα και ■Εναζώτωση στην αποθήκευση και την τυποποίηση. Ακόμη, άξιος αναφοράς είναι οι πιστοποιήσεις κατά τα πρότυπα ISO και HACCP. Στόχος όλων αυτών, το άριστο τελικό αποτέλεσμα σε κάθε παράμετρο του φυσικού χυμού που παράγεται, από το φρουτώδες και το πικάντικο του, μέχρι τα αρώματα και την απολαυστικά πολυεπίπεδη επίγευση αλλά και τις υγειοπροστατευτικές πολυφαινόλες.



Η τέταρτη γενιά της οικογένειας Καράμπελα, Αλέξης και Φραντσέσκο



*Το καινοτόμο «My ID Project» με τη χρήση ενός κώδικα QR που υπάρχει σε κάθε συσκευασία δίνει πρόσβαση σε όλα τα στοιχεία που αφορούν τα προϊόντα της «The Olive Temple»*

© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΑΗ



## Πολλαπλές διακρίσεις

**Τα προϊόντα** με την υπογραφή «The Olive Temple», είναι οργανωμένα σε δύο πλήρεις συλλογές: Την, περιορισμένης ποσότητας «Laurel & Flame», για τους λάτρεις των γευστικών εντασεων, και την πιο προσιτή «Olympian Myth», για καθημερινή απόλαυση. Τα εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα και των δύο συλλογών, φέρουν υπερήφανα τον Ισχυρισμό Υγείας και απέσπασαν Χρυσό Βραβείο από τον ΠΟΥ. Όμως, οι διακρίσεις τους το 2021, την πρώτη μόλις χρονιά τους, δεν σταματούν εδώ καθώς απέσπασαν σειρά βραβείων στην Ελλάδα και το εξωτερικό για την υψηλή ποιότητά τους αλλά και την αισθητική της συσκευασίας τους.



**Από τους πρωτοπόρους στις δράσεις αγροτουρισμού η Franca Magrini**



Τα προϊόντα της Ariston έχουν βραβευθεί με δεκάδες βραβεία ανά τον κόσμο ενώ δέχονται εξαιρετικές κριτικές για την υψηλή ποιότητά τους.

# Ελαιόλαδο από καλή ρίζα

Χρυσό Μετάλλιο στη Νέα Υόρκη για την οικογένεια Δούκα από τους Γαργαλιάνους

Σε μια περιοχή με παράδοση αιώνων στην ελαιοκαλλιέργεια, τους Γαργαλιάνους Μεσσηνίας, την άνοιξη του 1977, τα αδέρφια Αναστάσιος και Άγγελος Δούκας «τόλμησαν» να εξάγουν ελαιόλαδο στην Αμερική.

Το τόλμημα πέτυχε και έτσι δημιουργήθηκε αρχικά η εταιρεία Ariston Specialties. Λίγο αργότερα, προστέθηκαν στον μακρύ κατάλογο των προϊόντων της Ariston τα ιδιαίτερα βαλσαμικά ξύδια από τη Modena της Ιταλίας. Η κάλυψη των αναγκών της τεράστιας αμερικανικής αγοράς οδήγησε τους ιδρυτές να δημιουργήσουν

την Ariston Hellas, η οποία μπορεί να ανταπεξέλθει στη συνεχώς αυξανόμενη ζήτηση και να υποστηρίξει μια τόσο απαιτητική αγορά.

Ο επόμενος στόχος που τέθηκε είναι η ελληνική αγορά. Ο σκοπός της Ariston είναι να γίνουν τα προϊόντα της γνωστά στο ευρύ κοινό και να το οδηγήσουν να δοκιμάσει την αυθεντική ελληνική γεύση των προϊόντων της.

#### Σύγχρονες εγκαταστάσεις

Η Ariston Hellas με έδρα τους Γαργαλιάνους έχει σύγχρονες εγκαταστάσεις συσκευασίας έξιτρα παρθένου

ελαιολάδου, από ιδιόκτητους ελαιώνες και τοπικούς συνεταιρισμούς, βαλσαμικά ξύδια και άλλα τοπικά προϊόντα. Στα ελαιόλαδά της ανήκουν οι σειρές Ariston Βιολογικό Έξιτρα Παρθένο Ελαιόλαδο, Ariston Έξιτρα Παρθένο Ελαιόλαδο και Ariston Αρωματικό Έξιτρα Παρθένο Ελαιόλαδο, ενώ διαθέτει στην αγορά και πράσινες ελιές και ελιές Καλαμών αλλά και μαρμελάδες και μέλι.

Η εταιρεία είναι πιστοποιημένη με CODEX ALIMENTARIUS, ΕΛΟΤ EN ISO 9001: 2015 και ΕΛΟΤ EN ISO 22000:2005.



**Ariston**  
GREEK FOR THE VERY BEST

Το έξιτρα παρθένο  
ελαιόλαδο  
εξαιρετικής ποιότητας  
με τη λεπτή γεύση

**Ariston Hellas**

Πλάτανος 19, 24400 Γαργαλιάνοι Μεσσηνίας Τηλ.: 27630 22 322

[www.ariston-oliveoil.gr](http://www.ariston-oliveoil.gr)

Archetypon

OLIVE GROVES

# Η πεμπτουσία της ελληνικής γαστρονομίας

Στους μικροπαραγωγούς κρύβεται η δύναμη στο ελαιόλαδο

Η Olive Groves Archetypon ιδρύθηκε από την Ελίνα Πούλου, αρχιτέκτονα μηχανικό και ελαιοπαραγωγό από τη Μεσσηνία, με αντικείμενο τη διάθεση premium ελαιολάδου από τον ελληνικό παραδοσιακό ελαιώνα. Το Archetypon Premium Extra Virgin Olive Oil είναι το πρώτο προϊόν με το οποίο επιχειρεί στο χώρο της εμπορίας, συσκευάζοντας, για πρώτη φορά φέτος, την οικογενειακή παραγωγή. Το 2022, συμμετείχε σε τέσσερις από τους πλέον καταξιωμένους διεθνείς διαγωνισμούς, από όπου απέσπασε τις ανώτερες των διακρίσεων, με αποτέλεσμα να συμπεριληφθεί στη λίστα με τα καλύτερα ελαιόλαδα του κόσμου.

## Υψηλά φαινολικό Καλαμάτα ΠΟΠ ελαιόλαδο

Πρόκειται για ένα υψηλά φαινολικό, Καλαμάτα ΠΟΠ εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, που χαρακτηρίζεται από το λαμπερό πράσινο χρώμα του και τη γευστική του ισορροπία φρουτώδους, πικρού και πικάντικου. Στο αρωματικό του προφίλ κυριαρχούν οι νότες από φρέσκο καρπό, φρεσκοκομμένο χορτάρι, λουλούδια και φρέσκα βότανα.

«Η ελαιοκαλλιέργεια και η παραγωγή εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου είναι μια παράδοση πολλών γενεών στην οικογένειά μας, όπως άλλωστε συμβαί-

νει στην πλειονότητα των ανθρώπων με καταγωγή από τη Μεσσηνία. Η βράβευση του Archetypon, θεωρούμε ότι είναι ένα μικρό δείγμα της υπεροχής των μικρών καλλιεργειών του τόπου μας και εν τέλει των δυνατοτήτων του συνόλου της ελληνικής ελαιοπαραγωγής» σημειώνει χαρακτηριστικά η κυρία Πούλου και συνεχίζει: «Τα εδαφοκλιματικά χαρακτηριστικά της ιδιαίτερης πατρίδας μας, των Φιλιατρών, αποτελούν άριστες συνθήκες για τις αγροτικές καλλιέργειες και δη για την ποιότητα του παραγόμενου ελαιολάδου. Καθοριστι-



Πλούσια συγκομιδή διακρίσεων για το 2022



κό βεβαίως ρόλο σε αυτό παίζει ο κόπος των μικροκαλλιεργητών μας, η εξατομικευμένη φροντίδα και η αγάπη με την οποία περιβάλλουν τη γη τους. Οι δυνατότητες του τόπου μας φαίνεται να είναι απεριόριστες στο χώρο των premium αγροδιατροφικών προϊόντων που σε συνδυασμό με τον αγροτουρισμό, μπορούν να αποτελέσουν τη βάση της οικονομίας της υπαίθρου μας. Σε κάθε περίπτωση, η εξαιρετικά απαιτητική πλέον διεθνής αγορά επιβάλλει διαρκή επιμόρφωση σε θέματα ορθών πρακτικών καλλιέργειας, ελαιοποίησης και αποθήκευσης, καθώς επίσης, πιστοποίηση της ποιότητας και των μεθόδων που ακολουθούνται» τονίζει η ίδια.

## Η εκπαίδευση του καταναλωτή

Σύμφωνα με τη δημιουργό του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου Archetypon, «είναι αναγκαία η εκπαίδευση του καταναλωτή στο ποιοτικό ελαιόλαδο αλλά και η ευαισθητοποίησή του στη στήριξη του δίκαιου εμπορίου ως δείγμα καταναλωτικού πολιτισμού. Η διατήρηση της γης στα χέρια των μικροκαλλιεργητών έχει τεράστια κοινωνική, οικονομική και πολιτισμική σημασία για τον τόπο μας, ενώ παράλληλα συμβάλλει στην παραγωγή εκλεκτών προϊόντων, μοναδικής διατροφικής αξίας».





Ελίνα Πούλου, αρχιτέκτονας μηχανικός και ελαιοπαραγωγός στο «σπίτι» του Archetypon

## Στο σπίτι του Archetypon

**Μια μικρή** boutique ελαιολάδου στο κέντρο της Αθήνας φιλοξενεί το «σπίτι» του Archetypon, προκειμένου οι άνθρωποι της εταιρείας να ταξιδέψουν τον καταναλωτή στον ελληνικό Νότο και να τον μυσήσουν στον μαγικό κόσμο του premium ελαιολάδου. Στα μελλοντικά σχέδια είναι η μετατροπή της οικογενειακής οικίας σε αγροτουριστική μονάδα και χώρο ελαιοκομικής εκπαίδευσης ενώ παράλληλα, οι άνθρωποι του Archetypon οραματίζονται τη διοργάνωση ενός ετήσιου τοπικού Φεστιβάλ Ελαιολάδου, με σκοπό την προσέλκυση ξένων επισκεπτών στην περιοχή και την ενίσχυση του brand name του ελληνικού ελαιολάδου.







# Στο σήμερα από τα βάθη της γευστικής μνήμης

Πλούσια ιστορία στο καλό ελαιόλαδο για τη Georgoulas Family

«Βιολογικό Έξτρα Παρθένο Ελαιόλαδο YAMA by Georgoulas Family. Μια παράδοση που γυρίζει πίσω στο χρόνο και μια οικογενειακή ιστορία τόσο πλούσια όσο και το άρωμα στο πολύτιμο ελαιόλαδό της! Μια φιλοσοφία που σε προτρέπει να ακολουθήσεις τις ρίζες, μοιραζόμενοι την ουσία του YAMA, γιατί έτσι ζούμε και γεύομαστε μαζί, καλύτερα!

## **The YAMA «tree» πολύτιμο ριζωμένο στα βάθη της γευστικής μας μνήμης**

Ακολουθώντας τις ρίζες του YAMA πηγαίνουμε πίσω στο χρόνο και στον χρυσοπράσινο τόπο των Ελαιώνων, στον Πύργο Τριφυλίας, όπου ο προπάππος Κώστας και η προγιαγιά Χριστίνα, μπόλιαζαν μ' αγάπη και φροντίδα τον πολύτιμο καρπό της Μεσσηνίας. Έπειτα ο παππούς Γιάννης και η γιαγιά Βασιλική. Μετά οι κόρες τους, Δώρα και Χριστίνα, και το 2019 ο εγγονός του παππού Γιάννη, ο Γιάννης Γεωργούλας και η Μαρεβίνα Κουτσοβασίλη δίνοντας και πάλι σύγχρονη ζωή στην ριζωμένη παράδοση της οικογένειας! Έτσι γεννήθηκε το YAMA.

**The YAMA philosophy, ακολουθώντας τις ρίζες, γεύομαστε όλοι μαζί καλύτερα**  
Ακολουθώντας τον τρόπο καλλι-



**Ο παππούς Γιάννης**

έργειας και παραγωγής των προπαπούδων μας, προσθέτουμε το πάθος μας για το ελαιόλαδο, τυποποιώντας Βιολογικό Έξτρα Παρθένο Ελαιόλαδο -αποκλειστικά- νέας σοδειάς. Δεν αναμειγνύουμε ελαιόλαδο διαφορετικών σοδειών, περιοχών ή ποικιλιών. Αξίζει να αναφερθεί πως τιμώντας τη βαθιά ιστορία του YAMA, η σοδειά 2022, είναι αφιερωμένη στην μνήμη της γιαγιάς Βασιλικής, 1930 - 2022.

## **YAMA by Georgoulas Family Βιολογικό Έξτρα Παρθένο Ελαιόλαδο, πλούσιο άρωμα, γεμάτη γεύση και έντονο χρώμα**

Βιολογικό Έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, χαμηλής οξύτητας, από 100% Κορωνέικη ελιά, πρώιμης συγκομιδής. Με έντονο φρουτώδες άρωμα σε απόλυτη αρμονία πικρής και πικάντικης γεύσης. Ένα ελαιόλαδο με υψηλές πολυφαινόλες και ισχυρισμό υγείας. Το YAMA κατάφερε να διακριθεί από τον πρώτο χρόνο εμφιάλωσής του ενώ απέσπασε και το Ασπένιο μετάλλιο στα «OLYMPIA Health & Nutrition Awards» από την ΜΚΟ «World OliveCenter» του Καποδιστριακού Πανεπιστημίου Αθηνών.

## **YAMA Limited Edition Series 500ml**

Μοναδική συσκευασία, πολύτιμο, όπως ο καρπός του. Η περιορισμένη εμφιάλωση του YAMA 500ml κυκλοφορεί σε limited edition σειρά και συσκευάζεται χειροποίητα. Κάθε τεμάχιο φέρει σφραγίδα με βουλοκέρι, ως μία γοητευτική αναφορά από το παρελθόν, «σφραγίζοντας» την πολύχρονη ιστορία του YAMA.»

**Γιάννης Γεωργούλας &  
Μαρεβίνα Κουτσοβασίλη**

# Ένας Βιεννέζος κάνει θαύματα στον ελαιώνα της Μάνης

Περισσότερα από 40 χρόνια επιχειρεί στη Μεσσηνία η οικογένεια Bläuel



Από το 2009 ο Φέλιξ Βläuel, γιος του Φριτς και της Μπούργκι, ανέλαβε γενικός διευθυντής, ενώ η κόρη τους, Γιούλια, τρέχει το παράρτημα στην Αυστρία.

Ποιος θα μπορούσε να φανταστεί ότι η αναζήτηση ενός Βιεννέζου για έναν εναλλακτικό τρόπο ζωής στη Μάνη στις αρχές της δεκαετίας του 1970, θα οδηγήσει στη δημιουργία μιας μεγάλης μονάδας παραγωγής βιολογικών προϊόντων και στην παραγωγή του πρώτου βιολογικού ελαιολάδου στην Ελλάδα. Κι όμως η επιχείρηση της οικογένειας Βläuel προχώρησε μεθοδικά και σήμερα παράγει μία σειρά βιολογικών προϊόντων με βάση την ελιά και το ελαιόλαδο, που εξάγονται σε όλο τον κόσμο. Όλα ξεκινούν στις αρχές της δεκαετίας του '70, όταν ο Αυστριακός Φριτς Βläuel καταγόμενος από οικογένεια ξενοδόχων στη Βιέννη, έφθασε στη Μάνη. Η ανάγκη της επιβίωσης τον οδήγησε στο λιομάζωμα και το λιοτρίβι. Η διαδικασία αυτή σε συνδυασμό με το γαστρονομικό υπόβαθρο της οικογένειας δεν μπορού-

σαν να μην τον επηρεάσουν και σταδιακά άρχισε να διακινεί μικρές ποσότητες ελαιολάδου προς την Αυστρία. Βασικό ρόλο στην ανάπτυξη της εταιρείας και του δικτύου συνεργατών της είχε η σύζυγός του Μπούργκι, την οποία παντρεύτηκε το 1983. Σημαντική πάντως ήταν και η υποστήριξη των Μανιατών, που παρά την αρχική επιφυλακτικότητα «αγκάλιασαν» τις προσπάθειες. «Ενώ οι νέοι της Μάνης είχαν αρχίσει να φεύγουν, ο Φριτς ήρθε» τονίζει ο γιος του Φέλιξ.

#### Το πρώτο πιστοποιητικό βιολογικής καλλιέργειας

Οι προσπάθειες του Φριτς και της Μπούργκι ξεκίνησαν από το Νεοχώρι Λεύκτρου, αρχικά σε ένα υπόγειο και στη συνέχεια σε ένα παλιό καφενείο, όπου έγιναν και τα πρώτα βήματα τυποποίησης. Από το 1986 άρχισαν να μελετούν τη βιολογική

ελαιοπαραγωγή και συγκέντρωσαν την πρώτη ομάδα βιολογικών παραγωγών στη Μάνη. Στις αρχές του 1990 εξασφάλισαν το πρώτο διεθνές πιστοποιητικό βιολογικής καλλιέργειας, με αποτέλεσμα την παραγωγή του πρώτου βιολογικού ελαιολάδου στην Ελλάδα. Το 2014 στα προϊόντα ελιάς της εταιρείας απονεμήθηκε πιστοποίηση Naturland Fair, που αντιπροσωπεύει ένα σύστημα βιώσιμων μεθόδων παραγωγής και εμπορίου που βασίζονται σε τρεις αρχές: «βιολογικά, κοινωνικά και δίκαια». Σημειώνεται ότι από το 1992 η δραστηριότητα μεταφέρθηκε σε ιδιόκτητη μονάδα στον Πύργο Λεύκτρου. Η βελτίωση των εγκαταστάσεων οδήγησε και σε νέες αγορές, με την εταιρεία να εξάγει σήμερα στη γερμανόφωνη Ευρώπη (Γερμανία, Αυστρία, Ελβετία), αλλά και σε Ολλανδία, Δανία, Αγγλία, ΗΠΑ, Κίνα, Ιαπωνία, Κουβέιτ κ.α.



Περισσότερα από 170 βραβεία έχουν αποσπάσει τα προϊόντα Βλάουελ.



## Επέκταση

**Από το Νοέμβριο του 2021**

ξεκίνησε μια μεγάλη επέκταση του εργοστασίου Βλάουελ, που θα ολοκληρωθεί στα μέσα του 2023. Πρόκειται για νέο κτίριο, 2.780 τ.μ., που θα φιλοξενήσει νέες παραγωγικές γραμμές και εξοπλισμό τα οποία θα αυξήσουν τις παραγωγικές δυνατότητες. Η ποιότητα καθώς και η αισθητική των χώρων εργασίας θα βελτιωθούν, δημιουργώντας ένα ευχάριστο, μοντέρνο, λειτουργικό περιβάλλον. Σημειώνεται ότι η επιχείρηση απασχολεί σε μόνιμη βάση περισσότερους από 50 εργαζόμενους.



Η ιδιόκτητη μονάδα της οικογένειας Βλάουελ στον Πύργο Λεύκτρου



με σεβασμό  
για τον άνθρωπο  
και τη φύση



**BLAUEL**  
Greek Organic Products

Φρίντριχ Μπλάουελ & ΣΙΑ Ε.Π.Ε., 24024 Πύργος Δυτικής Μάνης  
Τηλ.: 27210 77711, mail@blaeuel.gr



**Συνεχής επέκταση**

**Στόχος** της ΚΑΣΕΛΛ είναι η διασφάλιση και η συνεχής βελτίωση των παραγόμενων προϊόντων και σαφώς η αυξανόμενη παρουσία στις διεθνείς αγορές ώστε το εξαιρετικό Λακωνικό προϊόν που διαθέτει να γίνει γνωστό σε όλη την υφήλιο. Οι χώρες στις οποίες εξάγει ήδη αυτή τη στιγμή, είναι οι Η.Π.Α., ο Καναδάς, η Νότιος Αφρική, η Μεγάλη Βρετανία, το Βέλγιο, η Δανία, η Γερμανία, η Γαλλία, η Βουλγαρία, η Μολδαβία, το Ιράν, η Κίνα, η Ταϊβάν, η Αυστραλία, η Βραζιλία, η Ιταλία, η Πολωνία, η Σουηδία, η Δανία, η Σιγκαπούρη, το Ισραήλ και συνεχίζει να επεκτείνεται...

© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΝΗ

# Κορωνέικη και Αθηνολιά σε μια ιστορία επιτυχίας

Με πρωταγωνίστρια την υπερδραστήρια ΚΑΣΕΛΛ ΑΕ



Η ΚΑΣΕΛΛ ΑΕ είναι η πρώην Κοινοπραξία Αγροτικών Συνεταιρισμών της Επιδαύρου Λιμηράς - Λακωνίας, σε συντομογραφία Κ.Α.Σ.Ε.Λ.Λ., η οποία ξεκίνησε τη δραστηριότητά της το 2002. Τα κεντρικά της γραφεία μαζί με τη μονάδα τυποποίησης και συσκευασίας ελαιόλαδου βρίσκονται στη Συκιά Λακωνίας του Δήμου Μονεμβασίας ενώ τα ελαιοτριβεία της είναι τοποθετημένα σε ακτίνα 10 χλμ., περιμετρικά της κεντρικής μονάδας.

Η εταιρεία παράγει, συσκευάζει και διανέμει εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο ανώτερης ποιότητας. Για το σκοπό αυτό διαθέτει στο δυναμικό της μία σύγχρονη μονάδα τυποποίησης και συσκευασίας ελαιόλαδου, 8 υπερσύγχρονα και αναβαθμισμένα ελαιοτριβεία και 3.500 ελαιοπαραγωγούς - μέλη.

Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο «Φίλαιος», το είναι το προϊόν λακωνικών ελαιοκάρπων των ποικιλιών «Κορωνέικη» (75%) και «Αθηνολιά» (25%) και χαρακτηρίζεται ως προϊόν Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης ΛΑΚΩΝΙΑ (ΠΓΕ ΛΑΚΩΝΙΑ), καθώς η συνολική ποσότητα του ελαιόλαδου που τυποποιείται στη μονάδα, προμηθεύεται αποκλειστικά και μόνο από τα ελαιοτριβεία που με τη σειρά τους ακολουθούν τη διαδικασία ΠΓΕ ΛΑΚΩΝΙΑ. Το ελαιόλαδο παράγεται την ημέρα της συγκομιδής με τη μέθοδο της ψυχρής έκθλιψης και φυλάσσεται σε συνθήκες ελεγχόμενης θερμοκρα-



σίας κάτω από αυστηρό έλεγχο υγιεινής και με την υποστήριξη σύγχρονου εξοπλισμού. Οι ιδανικές κλιματικές συνθήκες σε συνδυασμό με το ευνοϊκό έδαφος επιτρέπουν στους παραγωγούς να ακολουθούν τις παραδοσιακές τεχνικές αξιοποιώντας παράλληλα τις σύγχρονες μεθόδους καλλιέργειας της ελιάς. Το αποτέλεσμα της όλης διαδικασίας είναι η παραγωγή ενός προϊόντος εξαιρετικής ποιότητας με μέτρια φρουτώδη γεύση, χρυσοπράσινο χρώμα και ιδιαίτερα χαμηλή οξύτητα κάτω του 0,4%.

Τέλος η premium φιάλη «Kasell 9» χαρακτηρίζεται από την ιδιαίτερα χαμηλή οξύτητα < 0,2%, διατίθεται αποκλειστικά και μόνο σε γυάλινη φιάλη 500ml και έχει πάρει την ονομασία του από τους 9 Αγροτικούς Συνεταιρισμούς που δημιούργησαν την ΚΑΣΕΛΛ.



# Σε premium κασετίνα η πρώτη κάθετη δοκιμή

Experimental Edition από τον Ευτύχη Ανδρουλάκη

Μετά από τρία σχεδόν χρόνια πειραματισμού στους βιολογικούς ελαιώνες και στο ελαιουργείο ο Ευτύχης Ανδρουλάκης παρουσιάζει την «Experimental Edition» της εταιρείας ΡΑΜΑΚΟ, που σύμφωνα με τον ίδιο αποτελεί στην ουσία μια «κάθετη γευστιγνώση» 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 Αγριλές. Όπως αναφέρει ο κ. Αν-

δρουλάκης, «μετά από πολλά πειράματα καταφέραμε να παράξουμε από τον ίδιο ελαιώνα, ίδιας ποικιλίας και όλα με 100% εκπυρήνωση, τρία τελείως διαφορετικά ελαιόλαδα, όλα όμως με έναν ξεχωριστό οργανοληπτικό χαρακτήρα. Η συγκομιδή τους έγινε από τον Οκτώβριο μέχρι και το 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 συγκομιδής, 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 για το πώς συνδυάζεται καλύτερα κάθε ελαιόλαδο με διαφορετικά φαγητά και γλυκά ώστε να δημιουργηθεί μια μοναδική γευστική εμπειρία». Όπως ο ίδιος μάλιστα συμπληρώνει, «αν και πρόκειται για ένα πολύ δύσκολο εγχείρημα, και φέτος θα βάλουμε τα δυνατά μας να το δημιουργήσουμε ξανά».







Μετά και την πλούσια συγκομιδή του 2022, στις 149 έχουν φτάσει οι βραβεύσεις του PAMAKO στα επτά χρόνια που παίρνει μέρος σε διεθνείς διαγωνισμούς.



More than **100** awards

The first olive oil worldwide certified as Food Supplement

Both Gourmet and High Phenolic, Organic EVOO from The mountainous variety Tsounati



Lentariana Chania-Crete  
T. 2821051421 | (30) 6974069589  
E-mail : salespamako@gmail.com

[www.pamako.gr](http://www.pamako.gr)

# Great Moments for Olive Lovers

**Olivellas SA** is a family company located in Gerakini, Halkidiki, Greece. Founded in 1993, it has been growing ever since. **Olivellas SA** is specialized in processing, packaging and exporting Top Quality Greek olives. Certified by IFS V:7, BRC V:8, ISO 22000:2018, ISO 9001:2015, ISO 14001:2015, ISO 45001:2018, KOSHER and HALAL, the company meets the highest standards in worldwide markets. **Olivellas SA** exports high quality olives to more than 60 countries all over the world. Its total production capacity is more than 12.000 tons annually, supported by modern warehouse facilities and 75 employees.



TOP QUALITY GREEK OLIVES

**Olivellas SA** · Olive Export Trade Factory  
GR 63 100 Gerakini, Halkidiki - Greece, PO Box 1005  
Tel: +30 23710 52260 / 53260 · Fax: +30 23710 51635  
e-mail: info@olivellas.gr · exports@olivellas.gr

[www.olivellas.gr](http://www.olivellas.gr)



yomasdesign

118

**Stamna Olives**

*Αιτωλοακαρνανία*

**Regina SA**

*Καλοχώρι  
Θεσσαλονίκης*

119

**Ελαιώνες  
Χαλκιδικής**

*Χαλκιδική*

**Intercomm  
Foods SA**

*Λάρισα*

**Γεωργούδης ΑΕ**

*Βελεστίνο Βόλου*

120

**Philippos  
Flavors**

*Άρτα*

**Olymπ**

**Κωνσταντόπουλος  
ΑΕ**

*Κατερίνη*

121

**MOLON LAVE**

*Λακονία*

**Ellion Olives**

*Χαλκιδική*

**Olivellas**

*Χαλκιδική*

*Η σειρά παρουσίασης είναι τυχαία*





# ΟΛΗ Η ΤΕΧΝΗ ΣΤΗΝ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ

Δέκα ισχυροί παίκτες του κλάδου της  
ελληνικής επιτραπέζιας ελιάς που  
κατακτούν τις διεθνείς αγορές

**ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΠΕΤΡΟΣ ΓΚΟΓΚΟΣ**



# STAMNA OLIVES

QUALITY HAS A NAME

## 1

### Νέες τεχνολογίες

Από τον ΑΣ Αρχαία Ωλένεια Αιτωλοακαρνανίας



Ιδρύθηκε το 2017 και ασχολείται αποκλειστικά με προώθηση στην αγορά των ελιών και του ελαιολάδου που παράγονται στο Δήμο Μεσολογγίου. Οι ελαιώνες και η έδρα του Αγροτικού Συνεταιρισμού Αρχαία Ωλένεια Αιτωλοακαρνανίας βρίσκονται σε απόσταση αναπνοής από το οικοσύστημα της λιμνοθάλασσας Αιτωλικού - Μεσολογγίου οι οποίες προστατεύονται από την συνθήκη RAMSAR και έχουν ενταχθεί στο δίκτυο NATURA 2000. Τα μέλη του καλλιεργούν βιολογικά ελιές ποικιλίας Καλαμών και έχουν ενταχθεί σε πρόγραμμα Ολοκληρωμένης Διαχείρισης με πιστοποίηση AGRO2.1 και AGRO 2.2, ενώ στις σύγχρονες εγκαταστάσεις γίνεται η πρωτογενής διαλογή του καρπού, η ζύμωση, η εκπυρήνωση και η τελική συσκευασία. Σημειώνεται ότι η αποθήκευση γίνεται σε ελαιοδεξαμενές τελευταίας τεχνολογίας με ειδικούς αισθητήρες που δίνουν πληροοφορίες σε πραγματικό χρόνο, επιτυγχάνοντας με αυτό τον τρόπο την πλήρη προστασία του προϊόντος.

## 2

### Συνεχείς επενδύσεις

Για την εξαγωγική εταιρεία REGINA

Πενήντα χρόνια εμπειρίας στην επεξεργασία, συσκευασία και εμπορία των ελαιών έχει κλείσει η εταιρεία REGINA CON. IOANNIDIS SA. Πρόκειται για μια εξαγωγική εταιρεία παραγωγής τροφίμων με μια πολύ πλούσια γκάμα από ελιές, η οποία ιδρύθηκε από τον Κωνσταντίνο Ιωαννίδη και επεξεργάζεται πάνω από 10.000 τόνους ελαιών ετησίως και πραγματοποιεί εξαγωγές στην Αμερική, τον Καναδά, την Ευρώπη και τις Αραβικές χώρες. Η εταιρεία βρίσκεται στο Καλοχώρι Θεσσαλονίκης και οι εγκαταστάσεις της καλύπτουν μια περιοχή 60.000 τ.μ. με 10.000 τ.μ. στεγασμένους χώρους. Στα προϊόντα που διαθέτει στην αγορά η REGINA CON. IOANNIDIS S.A, γνωστή για τα καινόμα προϊόντα και τις διαδικασίες ποιότητας, ανήκουν μεταξύ άλλων: Πράσινες ελιές, ελιές γεμιστές με πιπεριά, αμύγδαλο, σκόρδο και Jalapeno, Μαύρες ελιές, ελιές Καλαμών, όλα τα είδη διατίθενται σε διαφορετικές εκδοχές όπως ολόκληρες, εκπυρηνωμένες, γεμιστές και κομμένες σε φέτες, όπως και ελιές Confit (oxidised) και πάστα ελιάς.



**Ολόκληρες, εκπυρηνωμένες, γεμιστές και κομμένες σε φέτες, όπως και ελιές Confit (oxidised) ανήκουν στην γκάμα της REGINA.**



### 3 Ελαιώνες Χαλκιδικής Επένδυση στη σύγχρονη διατροφή

Καινοτόμα προϊόντα σε σνακ που θα ανταποκριθούν στις νέες διατροφικές συνήθειες της σύγχρονης καθημερινότητας προστέθηκαν στην γκάμα προϊόντων της εταιρείας Ελαιώνες Χαλκιδικής, η οποία ιδρύθηκε το 2000 από τον επιχειρηματία Ιωάννη Χίγκα με προσωπικό όραμα την αξιοποίηση του ιδιόκτητου ελαιώνα των 20.000 δέντρων στη Χαλκιδική και τη δημιουργία μιας πρότυπης, πλήρους καθετοποιημένης μονάδας επεξεργασίας τυποποίησης και εμπορίας βρώσιμης ελιάς. Το 2020 τα νηία της εταιρείας ανέλαβε ο γιος του Ιωάννη, Γιώργος Χίγκας, που συνεχίζει τη δυναμική ανάπτυξη της εταιρίας μέσα από την υλοποίηση ενός φιλόδοξου και πολυδιάστατου επενδυτικού σχεδίου.



**INTERCOMM FOODS**

*Taste of Greece!*

### 4 Ταξιδεύει σε 70 χώρες σε όλο τον κόσμο Με εταιρική ετικέτα την Delphi

Με έδρα τη Λάρισα, η Intercomm Foods ΑΕ, που δραστηριοποιείται στην επεξεργασία και εμπορία ελιάς και τυποποι-

ημένων φρούτων, τα οποία συσκευάζονται στις σύγχρονες εγκαταστάσεις 150.000 τ.μ. που διαθέτει, αποτελεί τη μεγαλύτερη μεταποιητική βιομηχανία ελιάς στην Ελλάδα με δύο εργοστάσια στη Λάρισα και ένα στην Άρτα. Η εταιρεία ιδρύθηκε το 1990 και πλέον κουβαλάει στις πλάτες της περισσότερα από 28 χρόνια εμπειρίας ενώ αποτελεί μία από τις μεγαλύτερες εξαγωγικές εταιρείες, με τζίρο που το 2020 έκλεισε στα 100 εκατ. Εταιρική ετικέτα της είναι η Delphi, ενώ διαθέτει τα προϊόντα της και με ιδιωτική ετικέτα για τους μεγαλύτερους εισαγωγείς τροφίμων και σούπερ μάρκετ παγκοσμίως.

### 5 Στα διεθνή σαλόνια Όλα ξεκίνησαν στο Πήλιο εν έτει 1897

Να συσκευάσει την ποιότητα και τη γεύση της ελληνικής ελιάς ήταν η απλή ιδέα που είχε ο Διανέλλος Γεωργούδης, ζώντας στο Νότιο Πήλιο εν έτει 1897. Από τότε κύλησε πολύ νερό στο αυλάκι και το 2005 η εταιρεία μεταφέρεται σε νέες υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις στη Β' Βιομηχανική Περιοχή του Βόλου όπου, μέσω των νέων αυτοματοποιημένων γραμμών παραγωγής, μπόρεσε να ανταπεξέλθει στη συνεχώς αυξανόμενη ζήτηση. Η εφαρμογή πρότυπων συστημάτων ποιότητας και η πιστοποίηση με ISO 9001, ISO 22000, ISO 22005, BRC, IFS εξασφαλίζουν την άριστη ποιότητα των προϊόντων. Αυτό δείχνουν και τα πολυάριθμα βραβεία στους διεθνείς διαγωνισμούς, με το πρώτο να απονέμεται από τη 2η Διεθνή Έκθεση Θεσσαλονίκης το 1927. Με την παρουσία ήδη της τέταρτης γενιάς της οικογένειας Γεωργούδη, η εταιρεία εξάγει σε περισσότερες από 50 χώρες προϊόντα με την επωνυμία «PARTHENON».



Ο Νέλος Γεωργούδης (δεξιά) με τον εκδότη-διευθυντή του The Top50 by Ελιάς Καρπός, Γιάννη Παναγό, στο περίπτερο της εταιρείας στη Sial 2022.



Πλούσια γκάμα προϊόντων διαθέτει στην αγορά η πειρώτικη οικοτεχνία Philippos Flavours.

## 6 Η παράδοση της Άρτας

Φυσικές γεύσεις από τη Philippos Flavours

Από ιδιόκτητους ελαιώνες στην περιοχή της Άρτας παράγονται τα προϊόντα Philippos Flavours. Πρόκειται για μια περιοχή όπου η ελαιοκαλλιέργεια και η επεξεργασία της επιτραπέζιας ελιάς ακολουθούν παράδοση και συνταγές αιώνων, ενώ η γκάμα προϊόντων της πειρώτικης οικοτεχνίας είναι ιδιαίτερα πλούσια, η ποιότητα υψηλή και η γεύση εντελώς φυσική. Μια εξωστρεφής ελληνική επιχείρηση, η οποία συμμετέχει σταθερά σε ελληνικές και διεθνείς εκθέσεις.

## 7 Σταθερός συνεργάτης

Ενισχύει τη δυναμική της ελληνικής ελιάς

Μία από τις κορυφαίες ελληνικές επιχειρήσεις εξαγωγών στον τομέα των βρώσιμων ελιών είναι η Κωνσταντόπουλος ΑΕ, που διακινεί τα προϊόντα της σε περισσότερες από 60 χώρες. Προσφέρει στην αγορά ελιές όλων των ειδών, από τους καλύτερους Έλληνες παραγωγούς, σε κάθε πιθανή συσκευασία. Ιδρυτής, ο Λεωνίδας Κωνσταντόπουλος που δημιούργησε το 1979 την πρώτη μονάδα επεξεργασίας και συσκευασίας ελιών ανοίγοντας το δρόμο προς τις αγορές του εξωτερικού. Σήμερα, η εταιρεία συνεργάζεται με πάνω από 5.000 παραγωγούς.



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΒΑΣΙΛΗΣ ΒΕΡΒΕΡΛΙΑΣ



**Ο Προκόπης Κωνσταντόπουλος, CEO της Olymp SA, στις κύριες εγκαταστάσεις της στην Κατερίνη. Το 2014 εγκαινίασε νέο παράρτημα στην Καλαμάτα, που της παρέχει τη δυνατότητα να παράγει ελιές ΠΟΠ Καλαμάτα και ελαιόλαδο ΠΟΠ.**





## 8 Λακωνική η Χαρακτή

Συμπαγές σώμα και πλούσιο άρωμα

Ένα ακόμη προϊόν της ομάδας MOLOON LAVE που αποτελείται από 523 ελαιοπαραγωγούς από 14 χωριά της ΠΕ Λακωνίας, σε έκταση 9.200 στρμ. και παράγουν περισσότερους από 2.500 τόνους ελαιολάδου ΠΓΕ Λακωνία. Σύγχρονες εγκαταστάσεις, ορθές καλλιεργητικές πρακτικές φιλικές προς το περιβάλλον αλλά και καινοτόμα συστήματα εφαρμοσμένης γεωργίας, χαρακτηρίζουν την παραγωγή της ελιάς Καλαμών MOLOON LAVE, μιας σοδειάς, με το χαρακτηριστικό χάραγμα, μια παραδοσιακή διαδικασία που ακολουθείται εδώ και πολλές δεκαετίες στη Λακωνία για να προσφέρει ανώτερη γεύση, καθώς η οξυάλμη διαποτίζει την ψίχα του καρπού και τον νοστιμίζει.



## 9 Η αντισυμβατική Ellion της Χαλκιδικής

Αιωνόβιος ελαιώνας του Οδυσσέα Βλαχάβα

Η Ellion Olive oil & Olives, που δημιουργήθηκε το 2009 από τον γευσιγνώστη ελαιολάδου Οδυσσέα Βλαχάβα κι

αποτελεί προϊόν της αγάπης και του θαυμασμού του για τη δυναμική που περικλείει το δέντρο της ελιάς, αποφεύγει τις πεπατημένες λύσεις στην επιτραπέζια ελιά. Μία από τις πρόσφατες προτάσεις του είναι επιτραπέζιες ελιές μαριναρισμένες σε πετιμέζι και κόκκινη πιπεριά, ενώ το ράφι είδαν μια σειρά από αντισυμβατικές προτάσεις εκπυρνωμένης ελιάς, στις οποίες το μαρινάρισμα έχει γίνει είτε με μπράντι Μεταξά και χυμό πορτοκάλι, είτε με τζιντζερ, κόλιαντρο και δυόσμο, είτε γεμιστή με κρέμα τυριού Φέτας, μέσα σε τρουφέλαιο, είτε με τσίλι και με καπνιστή πάπρικα, είτε με μουστάρδα Dijon και μέλι.



Οι Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής αποτελούν το βασικό προϊόν της Olivellas και προσφέρονται σε πολλούς τύπους.

## 10 Ποιότητα και γεύση

Με έδρα τη Χαλκιδική η Olivellas

Μια οικογενειακή επιχείρηση με έδρα τη Γερακινή Χαλκιδικής, η οποία ιδρύθηκε το 1993, είναι η Olivellas, που ειδικεύεται στην επεξεργασία, τυποποίηση και εξαγωγή επιτραπέζιων ελιών. Πιστοποιημένη κατά IFS:v7, BRC v:8, ISO 22000:2018, ISO 9001:2015, ISO 14001:2015, ISO 45001:2018, Kosher και Halal, η εταιρεία με ετήσια δυναμικότητα παραγωγής 12.000 τόνων εξάγει το προϊόν της σε περισσότερες από 60 χώρες του κόσμου, ενώ τα προϊόντα της διακινούνται με τρία διαφορετικά brands, τα Olivellas, Olivina και Rina Blu. Στην γκάμα των προϊόντων της περιλαμβάνονται μεταξύ άλλων ΠΟΠ Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής σε πολλές εκδοχές και Ελιές Καλαμών.



# Τα πάντα για την ελιά

Προϊόντα που απευθύνονται στον απαιτητικό καταναλωτή

Η εταιρεία Ελαιώνες Χαλκιδικής ΑΕ ιδρύθηκε το 2000 από τον επιχειρηματία Ιωάννη Χίγκα με προσωπικό όραμα την αξιοποίηση του ιδιόκτητου ελαιώνα των 20.000 δέντρων στη Χαλκιδική και τη δημιουργία μιας πρότυπης, πλήρους καθετοποιημένης μονάδας επεξεργασίας τυποποίησης και εμπορίας βρώσιμης ελιάς. Αποτελεί μία από τις ελάχιστες εταιρείες στο χώρο που βασίζεται στην καλλιέργεια των δικών της ελαιώνων, με ιδιαίτερη έμφαση στην ποιότητα του προϊόντος και στην τήρηση υψηλού επιπέδου ικνηλασιμότητας από το χωράφι στο ράφι. Όλα τα προϊόντα των Ελαιώνων Χαλκιδικής χαρακτηρίζονται από προσεγμένες συσκευασίες, ωραία εμφάνιση αλλά και υπέροχη γεύση, στοχεύοντας στην ικανοποίηση ακόμα και του πιο απαιτητικού καταναλωτή.

Το 2020 τα νιά της εταιρείας ανέλαβε ο γιος του Ιωάννη, Γιώργος Χίγκας, γεωπόνος, ο οποίος με δεκαετή εμπειρία στη διοίκηση συνεχίζει την ανάπτυξη μέσα από την υλοποίηση ενός πολυδιάστατου επενδυτικού σχεδίου ύψους 2 εκατ. ευρώ, το οποίο βρίσκεται σε τελική ευθεία και θα προσθέσει εξαιρετικές προοπτικές ανάπτυξης, δίνοντας μεγάλη έμφαση στον κλάδο του λιανεμπορίου, καθώς στην γκάμα προϊόντων ενσωματώνονται καινοτόμα προϊόντα σε σνακ. Παράλληλα, η εταιρεία στοχεύει στην περαιτέρω αυτοματοποίηση και αύξηση της παραγωγικής της δύναμης στον τομέα της γυάλινης συσκευασίας και HORECA. Παράλληλα υλοποιεί και ερευνητικό έργο που αφορά την ανάκτηση πολύτιμων στοιχείων υψηλής διατροφικής και φαρμακευτικής αξίας από παραπροϊόντα ελιάς.



*Το 2020 τα ηνία της εταιρείας  
ανέλαβε ο Γιώργος Χιγκάς,  
ο οποίος συνεχίζει την ανάπτυξη  
μέσω ενός επενδυτικού σχεδίου  
ύψους 2 εκατ. ευρώ*



# Σταθερή επένδυση στην υψηλή ποιότητα και την καινοτομία

Μια από τις κορυφαίες εταιρείες εξαγωγής ελιάς

Η REGINA CON. IOANNIDIS S.A είναι μια αναγνωρισμένη εξαγωγική εταιρεία παραγωγής τροφίμων με 50 χρόνια εμπειρίας στην επεξεργασία, συσκευασία και εμπορία των ελαιών. Ιδρύθηκε από τον Κωνσταντίνο Ιωαννίδη και επεξεργάζεται πάνω από 10.000 τόνους ελαιών ετησίως και πραγματοποιεί εξαγωγές στην Αμερική, τον Καναδά, την Ευρώπη και τις Αραβικές χώρες.

## Στο Καλοχώρι Θεσσαλονίκης

Η εταιρεία βρίσκεται στο Καλοχώρι Θεσσαλονίκης και οι εγκαταστάσεις της καλύπτουν μια περιοχή 60.000 τ.μ. με 10.000 τ.μ. στεγασμένους χώρους.

Η γνώση της παγκόσμιας αγοράς ελαιών και η συνεχής παρακολούθηση των διεθνών εξελίξεων στην τεχνολογία και το εμπόριο καθώς και οι συνεχόμενες



επενδύσεις σε εγκαταστάσεις και μηχανολογικό εξοπλισμό έχουν καταφέρει να κάνουν την REGINA S.A μία από τις κορυφαίες εταιρείες εξαγωγής ελαιών. Η εταιρεία είναι ευρέως γνωστή για τα καινοτόμα προϊόντα της και τις διαδικασίες ποιότητάς της, ενώ είναι πιστοποιημένη με ISO 22001, BRC, IFS.

## Πλούσια γκάμα προϊόντων

Στα προϊόντα που διαθέτει στην αγορά η REGINA CON. IOANNIDIS S.A ανήκουν μεταξύ άλλων: Πράσινες ελιές, ελιές γεμιστές με πιπεριά, αμύγδαλο, σκόρδο και Jalapeno, Μαύρες ελιές, ελιές Καλαμών, όλα τα είδη διατίθενται σε διαφορετικές εκδοχές όπως ολόκληρες, εκπυρηνωμένες, γεμιστές και κομμένες σε φέτες, όπως και ελιές Confit (oxidised) και πάστα ελιάς.



*Η Regina επεξεργάζεται πάνω από 10.000 τόνους ελαιών ετησίως στις εγκαταστάσεις της που καλύπτουν μια περιοχή 60.000 τ.μ. στο Καλοχώρι.*



# Κατακτά τον κόσμο με τις ελιές της

Μια από τις πιο δυναμικά αναπτυσσόμενες ευρωπαϊκές εταιρείες

Με το 99% των προϊόντων της να εξάγεται και τον κατάλογο των προορισμών να είναι εξαιρετικά μακρύς, η Intercomm Foods ΑΕ φιγουράρει ψηλά στη λίστα των εταιρειών με υψηλά ποιοτικά standards, μία θέση στην οποία την έχουν φέρει η ποιότητα, ο νεοτερισμός και οι συνεχείς επενδύσεις στην ανάπτυξή της.

Με έδρα τη Λάρισα, η Intercomm Foods ΑΕ, που δραστηριοποιείται στην επεξεργασία και εμπορία ελιάς και τυποποιημένων φρούτων, όπως το ροδάκινο και το βερίκοκο, τα οποία συσκευάζονται στις σύγχρονες εγκαταστάσεις 150.000 τ.μ. που διαθέτει, αποτελεί τη μεγαλύτερη μεταποιητική βιομηχανία ελιάς στην Ελλάδα με δύο εργοστάσια στη Λάρισα και ένα στην Άρτα. Αξίζει να σημειωθεί



ότι η εταιρεία μέσα στο 2021 βραβεύτηκε στο πλαίσιο της εκδήλωσης επιχειρηματικής αριστείας «Diamonds of the Greek Economy 2021» για την εξέλιξή της στο ελληνικό επιχειρείν, για τη συμβολή της στην απασχόληση καθώς και για την εξωστρέφειά της.

Η εταιρεία ιδρύθηκε στη Λάρισα το 1990 και πλέον κουβαλάει στις πλάτες

της περισσότερα από 28 χρόνια εμπειρίας ενώ αποτελεί μία από τις μεγαλύτερες εξαγωγικές εταιρείες, με τζίρο που το 2019 έφτασε τα 87 εκατ., ενώ το 2020 έκλεισε στα 100 εκατ. ευρώ.

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

**Κορυφαία τιμητική  
διάκριση επιχειρηματι-  
κής αριστείας μέσα στο  
2022 για τον ιδρυτή  
της Intercomm Foods,  
Λευτέρη Σαϊτή, στο  
διαγωνισμό που διοργά-  
νωσε για 8η φορά η «ΕΥ  
Entrepreneur of  
The Year»**





Η Intercomm Foods ΑΕ, μία πανίσχυρη εξαγωγική εταιρεία, ιδρύθηκε στη Λάρισα το 1990 και πλέον κουβαλάει στις πλάτες της περισσότερα από 28 χρόνια εμπειρίας.



## Πλούσια γκάμα

**Τα προϊόντα** που διατίθενται με την επωνυμία «PARTHENON» περιλαμβάνουν ελιές Καλαμών, Χαλκιδικής, Αμφίσσης, πάστες ελιάς αλλά και βιολογικές ελιές αποτυπώνοντας την αυξανόμενη ζήτηση που υπάρχει στις αγορές του εξωτερικού για τη συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων.





# Δεσμοί ποιότητας στην ελληνική ελιά

Βασική φιλοσοφία της επιχείρησης η εδραίωση μακροχρόνιων συνεργασιών

Ήταν το 1897 όταν ο Διανέλλος Γεωργούδης, ζώντας στο Νότιο Πήλιο είχε μια απλή ιδέα: Να συσκευάσει την ποιότητα και τη γεύση της ελληνικής ελιάς. Το 1912 χτίζεται η πρώτη μονάδα παραγωγής στην Κάτω Γατζέα Πηλίου, απ' όπου ξεκινούν και οι πρώτες εξαγωγές σε μεγάλα ξύλινα βαρέλια. Τις δεκαετίες του 1920 και 1930 καλλιεργούνται όλο και μεγαλύτερες εκτάσεις με ελαιόδεντρα στην περιοχή γύρω από τη μονάδα παραγωγής, με τη συγκομιδή και τη συντήρηση να γίνονται με τον παραδοσιακό τρόπο.

Η μετεγκατάσταση σε νέες υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις το 2005 στη Βιομηχανική Περιοχή του Βόλου έδωσε τη δυνατότητα στην επιχείρηση, μέσω των νέων αυτοματοποιημένων γραμμών παραγωγής, να ανταπεξέλθει στη συνεχώς αυξανόμενη ζήτηση. Η εφαρμογή πρότυπων συστημάτων ποιότητας και η πιστοποίηση με ISO 9001, ISO 22000, ISO 22005, BRC, IFS εξασφαλίζουν την άριστη ποιότητα των προϊόντων. Αυτό δείχνουν και τα πολυάριθμα βραβεία στους διεθνείς διαγωνισμούς ποιότητας και καινοτομίας τροφίμων, με το πρώτο να απονέμεται από τη 2η Διεθνή Έκθεση Θεσσαλονίκης το 1927.

## Η τέταρτη γενιά Γεωργούδη

Με την παρουσία της τέταρτης γενιάς της οικογένειας Γεωργούδη, η εταιρεία εξαγει σε περισσότερες από 50 χώρες ελληνικές ελιές, εξαιρετικής ποιότητας. Ανάμεσα τους βρίσκονται οι ΗΠΑ, Καναδάς, Γερμανία, Αυστρία, Αγγλία, Αυστραλία και πολλές άλλες. Τα προϊόντα που διατίθενται με την επωνυμία «PARTHENON» πε-



Η οικογένεια Γεωργούδη εξαγει τα προϊόντα της σε περισσότερες από 50 χώρες.

ριλαμβάνουν ελιές Καλαμών, Χαλκιδικής, Αμφίσσης, πάστες ελιάς αλλά και βιολογικές ελιές αποτυπώνοντας την αυξανόμενη ζήτηση που υπάρχει στις αγορές του εξωτερικού για τη συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων. Σημαντική δραστηριότητα της εταιρείας αποτελεί και η συσκευασία προϊόντων ιδιωτικής ετικέτας, με πελάτες μεγάλες αλυσίδες λιανικής και εισαγωγείς τροφίμων σε παγκόσμιο επίπεδο.

Βασική φιλοσοφία της επιχείρησης αποτελεί η εδραίωση μακροχρόνιων συνεργασιών. Με τους ελαιοπαραγωγούς οι οποίοι ασπάζονται τη φιλοσοφία της επιχείρησης για παραγωγή προϊόντων ανώτερης ποιότητας, με τους εργαζομένους, πολλοί δεύτερης και τρίτης γενιάς, οι οποίοι αποτελούν την κινητήρια δύναμη της συνεχούς ανάπτυξης που παρουσιάζει και με τους καταναλωτές και πελάτες του εξωτερικού που έχουν δημιουργηθεί δυνατοί δεσμοί συνεργασίας.

## Ανάπτυξη καινοτόμων προϊόντων

Η στροφή ολοένα και περισσότερων καταναλωτών σε όλο τον κόσμο στην Μεσογειακή διατροφή αποτελεί σημαντική ευκαιρία για τον ελληνικό αγροδιατροφικό τομέα, αλλά και για μια εταιρεία όπως η ΓΕΩΡΓΟΥΔΗΣ ΑΕ, της οποίας το 95% των πωλήσεων κατευθύνεται σε αγορές του εξωτερικού. Παρά τα προβλήματα που δημιουργεί το δύσκολο οικονομικό περιβάλλον, η εταιρεία προχωρά έχοντας ως στόχο την περαιτέρω διεξόδυση σε νέες αγορές, την ανάπτυξη καινοτόμων προϊόντων και την εδραίωση του brand «PARTHENON» ως συνώνυμο της εξαιρετικής ελληνικής ελιάς.



Ο σεφ Γιάννης Μπαξεβάνης

# Ο ΑΘΗΝΑ στην Καβάλα

*Για τον Μάιο του 2023 έχει προγραμματιστεί η όγδοη διοργάνωση του διαγωνισμού Athena International Olive Oil Competition*

**Τ**ον μαγικό αριθμό 7 θα ξεπεράσουν το 2023 οι διοργανώσεις του μοναδικού διεθνούς διαγωνισμού ελαιολάδου της Ελλάδας, του ΑΘΗΝΑ. Ωστόσο, η επιτυχία του κάθε άλλο παρά αποτέλεσμα μαγείας είναι. Επετεύχθη λόγω υπεύθυνου και καλού σχεδιασμού, άκοπης δουλειάς και προσπάθειας για συνεχή βελτίωση. Εξηγείται έτσι η εκτίμηση ειδικών πως βρίσκεται «στους τρεις ή τέσσερις πιο σημαντικούς διαγωνισμούς του κόσμου» όπως επισημαίνει ο Jose Maria Penco, Ισπανός σύμβουλος παραγωγής ελαιολάδου.

Ο 8ος Athena International Olive Oil Competition (IOOC) θα διεξαχθεί στην Καβάλα, 4-6 Μαΐου 2023, με την υποστήριξη της Περιφέρειας Ανατολικής Μακεδονίας & Θράκης, της πλέον δυναμικά ανερχόμενης ελαιοπαραγωγού περιοχής της Ελλάδας. Από τις πρώτες κιάλας διοργανώσεις του ο ΑΘΗΝΑ IOOC έπεισε Έλληνες και ξένους ελαιοπαραγωγούς πως η συμμετοχή σε αυτόν δεν αποτελεί απλώς επιδίωξη αναγνώρισης. Αποτελεί ιδεώδες, αντίστοιχο με αυτό του μαραθωνοδρόμου να τρέξει στον κλασικό ελληνικό Μαραθώνιο. Διότι η Ελλάδα είναι η γενέτειρα της ελιάς, μακράν η πρώτη στην κατά κεφαλήν κατανάλωση ελαιολάδου και η τρίτη ελαιοπαραγωγός χώρα στον κόσμο. Επίσης, είναι η πρώτη στην παραγωγή εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου παγκοσμίως. Εκτός ιστορικών και στατιστικών δεδομένων, ιδεώδη έχει και ο ΑΘΗΝΑ IOOC. Ανάμεσά τους ξεχωρίζουν η διαφάνεια και η αυστηρότητα του σχεδι-



ασμού αξιολόγησης, που γίνεται ηλεκτρονικά, με ειδικό λογισμικό, καθώς και το επίπεδο της διεθνούς κριτικής επιτροπής του. Τα 2/3 της είναι πάντα καταξιωμένοι ξένοι κριτές από περισσότερες από 10 χώρες όλων των ηπείρων και των ημισφαιρίων, με εγνωσμένη εμπειρία και αναγνώριση. Ο δε αριθμός κριτών ανά δείγμα ελαιολάδου είναι ο μεγαλύτερος όλων των σχετικών διαγωνισμών, ενώ οι δοκιμές διεξάγονται αποκλειστικά πρωινά. Ο ΑΘΗΝΑ IOOC έχει δε καθιερώσει τη συμμετοχή διακεκριμένων σεφ ως προσκεκλημένοι δοκιμαστές,

με στόχο την προώθηση του ελαιολάδου στην υψηλή εστίαση. Οι προσπάθειες διατήρησης και βελτίωσης του υψηλού επιπέδου του ΑΘΗΝΑ IOOC δεν σταματούν. Ξεπερνούν έως τώρα μέχρι και εμπόδια που ελάχιστοι διαγωνισμοί κατορθώνουν. Παράδειγμα η κανονική και όχι μέσω τηλεδιάσκεψης διεξαγωγή του κατά την πανδημία, με όλα τα μέτρα προφύλαξης αλλά χωρίς καμία έκπτωση. Από το ντεμπούτο του ΑΘΗΝΑ IOOC (2016) μέχρι το 2022 οι συμμετοχές στο διαγωνισμό υπερδιπλασιάστηκαν: από 256 δείγματα σε 563, σχεδόν απόλυτα μοιρασμένα ανάμεσα στα ελληνικά και στα ξένα ελαιόλαδα. Για πρώτη φορά ο διαγωνισμός διοργανώθηκε στην Αθήνα (2016), ενώ έχει φιλοξενηθεί σε Πύλο (2017), Δελφούς (2018), Ναύπλιο (2019), Σπάτα (2020), Λέσβο (2021) και Σητεία (2022), με σκοπό τη διεθνή ανάδειξη των ελαιοπαραγωγικών αυτών περιοχών και των γηγενών ποικιλιών ελιάς τους.

*Πληροφορίες και αιτήσεις συμμετοχής: [www.athenaoliveoil.gr](http://www.athenaoliveoil.gr)*



# Κάθε τόπος στον τόπο σου

τοπικά & ποιοτικά προϊόντα Νῶμα



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



Ελληνικό  
Σημά



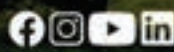
Νῶμα  
Εξαιρετικό παρθένο  
ελαιόλαδο Χανίων  
Κρήτης Π.Γ.Ε.

750 ml

**5,79€**

1 Kg - 7,72€

Μάθε περισσότερα εδώ:



lidl-hellas.gr





TASTE OF THE ART



Olivellas SA · GR 63 100 Gerakini, Halkidiki - Greece, PO Box 1005 · Tel: +30 23710 52260/53260 · Fax: +30 23710 51635  
e-mail: [info@olivellas.gr](mailto:info@olivellas.gr) · [exports@olivellas.gr](mailto:exports@olivellas.gr) · [www.olivellas.gr](http://www.olivellas.gr)