

ΤΕΥΧΟΣ 46 • 01-04/2026

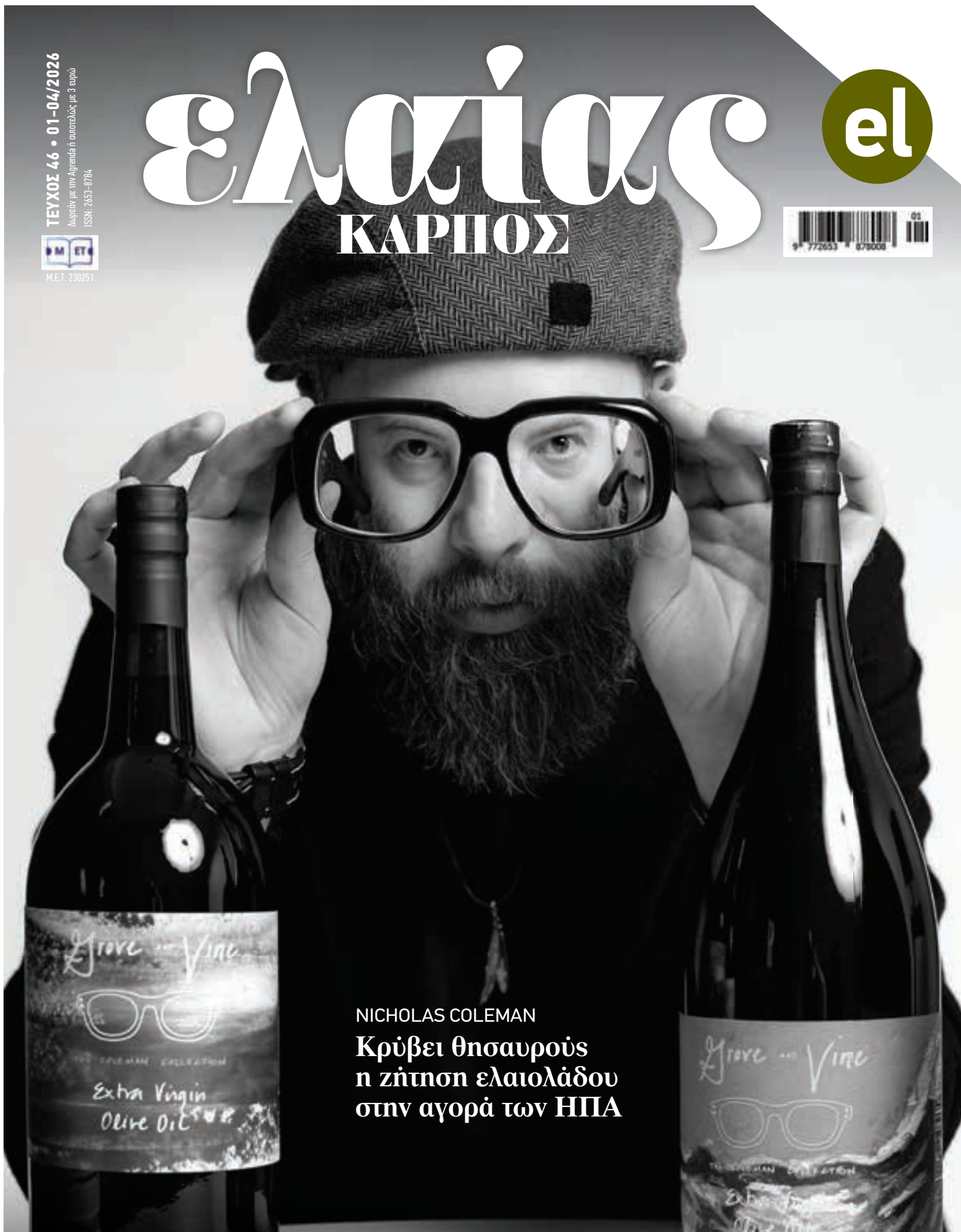
Δωρεάν με την Αργέντα ή αντιστάτως με 3 ευρώ
ISSN: 2653-8764



M.E.T. 230251

ελαιάς

ΚΑΡΠΟΣ



NICHOLAS COLEMAN

**Κρύβει θησαυρούς
η ζήτηση ελαιολάδου
στην αγορά των ΗΠΑ**

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

Μια ιστορία 70 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!





40

ΚΛΑΔΕΜΑ, ΛΙΠΑΝΣΗ & ΨΕΚΑΣΜΟΙ

ΣΤΟ ΑΜΕΣΩΣ ΕΠΟΜΕΝΟ ΔΙΑΣΤΗΜΑ, Ο ΕΛΑΙΟΠΑΡΑΓΩΓΟΣ ΚΑΛΕΙΤΑΙ ΝΑ ΠΡΟΧΩΡΗΣΕΙ ΣΕ ΟΡΙΣΜΕΝΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ ΠΡΟΚΕΙΜΕΝΟΥ ΝΑ ΕΝΙΣΧΥΣΕΙ ΤΟ ΔΕΝΤΡΟ ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΑΝΘΙΣΗ

08

ΠΕΜΕΤΕ

ΘΥΜΑ ΤΗΣ ΣΥΜΦΩΝΙΑΣ
MERCOSUR
Η ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ ΕΛΙΑ

10

ΗΠΑ

ΝΕΑ ΝΟΟΤΡΟΠΙΑ
ΑΝΟΙΓΕΙ ΔΡΟΜΟΥΣ ΣΤΗΝ
ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

13

NICHOLAS COLEMAN

ΜΙΑ ΚΑΙΝΟΤΟΜΑ
ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΗ ΠΡΟΤΑΣΗ
ΣΤΗΝ ΑΠΕΥΘΕΙΑΣ ΠΩΛΗΣΗ

14

ΤΥΝΗΣΙΑ

ΦΙΛΟΔΟΞΕΙ ΝΑ ΔΙΠΛΑΣΙΑΣΕΙ
ΤΟ ΠΛΑΦΟΝ ΕΞΑΓΩΓΩΝ
ΠΡΟΣ ΕΕ ΧΩΡΙΣ ΔΑΣΜΟΥΣ

16

ΔΕΣΜΕΥΣΗ ΑΝΘΡΑΚΑ

ΥΨΗΛΟΤΕΡΕΣ ΕΠΙΔΟΣΕΙΣ ΓΙΑ
ΤΟΥΣ ΕΛΑΙΩΝΕΣ ΥΨΗΛΗΣ
ΠΥΚΝΟΤΗΤΑΣ



44

LIANOS OLIVE ESTATE

Με την τέταρτη γενιά της οικογένειας
στο τιμόνι και ιστορία που ξεκινά από
το 1890 η αχαική Lianos Olive Estate



18

Η ΕΝΝΟΙΑ ΤΗΣ ΑΡΜΟΝΙΑΣ ΣΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

Αν μιλούσαμε για αρχιτεκτονική του ελαιολάδου, η Αρμονία θα ήταν
ένας επιπλέον πυλώνας, πέρα από το φρουτώδες, πικρό και πικάντικο.



28

ΑΓΟΡΑ 20.000 ΤΟΝΩΝ ΧΤΙΖΕΙ ΤΟ THE OLIVE LEGEND GROUP

Με επιστροφή στην κερδοφορία στον δεύτερο χρόνο λειτουργίας του ο Όμιλος
TOLG, στην πρώτη ανοιχτή συνέντευξή του, «τρέχει» εκσυγχρονισμό των
παραγωγικών μονάδων του και κοιτάει πέρα από Πελοπόννησο και Κρήτη

24

GOLD GRELIA

Πίσω από κάθε σταγόνα Grelia κρύβεται ο «τέρος μόχθος» των ανθρώπων της.

22

ΙΣΤΟΡΙΕΣ ΕΠΙΤΥΧΙΕΣ ΑΠΟ ΤΟΝ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΕΛΑΙΩΝΑ

Με εμπειρία 30 ετών στην παραγωγή και τυποποίηση ελαιολάδου η Nutria ανταποκρίνεται στις σύγχρονες ανάγκες με την καινοτόμα συσκευασία Easy Squeeze.



46

ΑΦΙΕΡΩΜΑ

ΕΛΙΑ ΚΑΛΑΜΩΝ

Ίσως το πιο εμβληματικό brand name των ελληνικών τροφίμων, κατά 90% εξαγωγικό και περιζήτητο σε 100 αγορές του κόσμου, η ελιά Καλαμών φέρνει τη γεύση και την υγεία στο καθημερινό τραπέζι και ελκύει όλο και περισσότερους καλλιεργητές



14

Η ΓΑΕΑ

ΦΕΡΝΕΙ ΣΤΗΝ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΑΓΟΡΑ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΕΤΙΚΕΤΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΜΕ ΓΡΑΦΗ BRAILLE

38

ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ ΕΛΙΑ

ΑΚΟΜΗ ΜΙΑ ΚΟΡΥΦΗ ΓΙΑ ΤΟ 2025 ΜΕ ΑΞΙΑ ΕΞΑΓΩΓΩΝ ΠΟΥ ΑΓΓΙΞΕ ΤΑ 800 ΕΚΑΤ. ΕΥΡΩ

50

ΚΡΗΤΗ

ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΗ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΗΣ ΓΙΑ ΤΟ 2026 Η ΚΡΗΤΗ ΜΕ ΤΗΝ ΟΜΟΦΩΝΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΤΟΥ ΔΙΕΘΝΟΥΣ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟΥ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑΣ, ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ, ΤΕΧΝΩΝ ΚΑΙ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ

THE LARGEST

TABLE OLIVE INDUSTRY

IN GREECE

100% GREEK OLIVES
4.000 LOCAL PRODUCERS
30.000 TONS OF OLIVES LAST YEAR
300.000 m² OF PRODUCTION FACILITIES



INTERCOMM FOODS

PROCESSING OF AGRICULTURAL PRODUCTS

DOING

FRUITS

TOO

100% GREEK FRUIT
3.500 LOCAL PRODUCERS
40.000 TONS OF FRUIT LAST YEAR
400 GLOBAL CUSTOMERS CLIENTELE
100% EXPORTS IN 83 COUNTRIES

EDITORIAL



Εδώ και δεκαετίες στην Ελλάδα δεν έχει κάνει την εμφάνισή του, ανεξαρτήτως νομικής μορφής, κάποιο ισχυρό και αξιόπιστο επιχειρηματικό σχήμα, το οποίο να επικεντρωθεί στο τυποποιημένο επώνυμο ελαιόλαδο και τις υπεραξίες που αυτό μπορεί να δώσει και με πίστη και συνέπεια στην εξαγωγική προσπάθεια να κάνει διεθνώς γνωστή την υψηλή ποιότητα του ελαιολάδου που παράγει η χώρα μας.

Θα μπορούσαμε να πούμε ότι στην Ελλάδα το ελαιόλαδο έχει κακοπέσει. Στην εγχώρια κατανάλωση ο ανώνυμος τενεκές του κάθε παραγωγού συνεχίζει να διατηρεί εξέχουσα θέση και την ίδια στιγμή, το εξαγωγικό εμπόριο κυριαρχείται από τις εξαγωγές όγκου, ανώνυμου ελαιολάδου, σε χύμα μορφή. Λίγες είναι οι επιχειρήσεις που έχουν καταφέρει να συστηθούν στη διεθνή αγορά και ειδικά από τα ράφια των μεγάλων αλυσίδων λιανικής με τυποποιημένο επώνυμο ελαιόλαδο. Χωρίς να υποτιμάται η σημασία αυτών των προσπαθειών, το αποτέλεσμα δείχνει ότι δεν είναι αρκετές για να δώσουν σχήμα και μορφή στην ταυτότητα του ελληνικού extra παρθένου ελαιολάδου. Η διεθνής καταναλωτική κοινότητα και τα δίκτυα που διαμορφώνουν την παγκόσμια ζήτηση, πολύ λίγα ξέρουν για το ελαιόλαδο που παράγει η χώρα μας και ακόμα λιγότερα για τις εταιρείες που το τυποποιούν και ετικέτες με τις οποίες αυτό συστήνεται.

Αντίθετα, όλοι ξέρουν την ισπανική Deoleo, η οποία, έχοντας εξαγοράσει πριν από μερικά χρόνια και τις ιταλικές Bertolli και Carapelli, διατηρεί τον πρώτο λόγο στην παγκόσμια αγορά. Προφανώς δεν είναι εύκολο για κανέναν πλέον να κάνει το ίδιο και να φτάσει σ' αυτά τα μεγέθη. Ωστόσο, αυτό που είναι απαραίτητο στην περίπτωση της Ελλάδας, είναι, κάποια στιγμή, να μπορέσει κάποιο σχήμα, με πίστη στη φιλοσοφία του branding να προσελκύσει και να διαχειριστεί ένα μεγάλο μέρος της εγχώριας παραγωγής extra παρθένου ελαιολάδου.

Μ' αυτή την έννοια, έχει πολύ μεγάλη σημασία, αυτό που ξεκίνησε την τελευταία διετία με το σχήμα The Olive Legend Group, υπό τη στέγη του οποίου, έχουν βρει θέση τρεις επιχειρήσεις με αξιόλογη πορεία, όπως είναι οι Λατζιμάς, Lasitia και Olympian Green. Όμως κι εδώ, παρά την ισχυρή κεφαλαιουχική στήριξη που δύναται να προσφέρει το SMERemediumCap του Νίκου Καραμούζη, τίποτα δεν προμηνύεται εύκολο και όλα θα κριθούν στην πορεία.

Στην Ισπανία, για παράδειγμα, η Deoleo έχει τη δυνατότητα να προμηθεύεται μεγάλες ποσότητες, ομογενοποιημένου σε αντίστοιχες κατηγορίες ελαιολάδου, από τους αγροτικούς συνεταιρισμούς. Οι τελευταίοι, παραμένουν ισχυροί, καθοδηγούν με επιτυχία τους παραγωγούς, συμβάλλουν στη μείωση του κόστους παραγωγής της πρώτης ύλης και διαπραγματεύονται με επιτυχία τη διάθεση του προϊόντος στον φορέα που ξέρει καλύτερα απ' όλους την τυποποίηση και το branding.

Όπως αναφέρθηκε από τον Κωσταντίνο Αντωνόπουλο, έναν εκ των εμπνευστών του The Olive Legend Group, η επιτυχία σ' αυτή την υπόθεση έρχεται από τη δυνατότητα του σχήματος να αγοράζει τις περιόδους που η τιμή του ελαιολάδου βρίσκεται χαμηλά και να διαθέτει την παραγωγή όταν η ζήτηση αυξάνεται και η τιμή ανεβαίνει. Πόσοι μπορούν να το κάνουν αυτό στην Ελλάδα; Με ποιους συνεταιρισμούς να συνεργαστούν; Πώς να περιορίσουν τις μεγάλες εξαγωγές σε χύμα μορφή;

ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΝΑΓΟΣ
Εκδότης Διευθυντής

**ΤΥΧΗ ΣΤΗΝ ΑΓΟΡΑ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ
ΕΧΕΙ ΟΠΟΙΟΣ ΑΓΟΡΑΖΕΙ ΜΕΓΑΛΕΣ
ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ ΤΙΣ ΠΕΡΙΟΔΟΥΣ ΠΟΥ
Η ΑΓΟΡΑ ΕΙΝΑΙ ΧΑΜΗΛΑ**

ελαίας
ΚΑΡΠΟΣ

ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ

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

ΕΚΔΟΤΗΣ/

ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ/ΒΑΣΙΚΟΣ

ΜΕΤΟΧΟΣ/ΝΟΜΙΜΟΣ

ΕΚΠΡΟΣΩΠΟΣ

Γιάννης Πανάγος

ΓΡΑΦΟΥΝ

Μαρία Γιουρουκέλη
Σοφία Σπύρου
Γιάννης Ρούπας
Ηλίας Ανδρεάκης
Γιώργος Κοντονής
Ελένη Δούσκα
Λεωνίδας Λιάμης

ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ

ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

Παναγιώτης Αραβαντινός

ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ

Αντώνης Τερεζάκης

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟ

Φανή Παπαετροπούλου

ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Χαρά Οικονόμου

ΔΙΑΝΟΜΗ

ΑΡΓΟΣ Α.Ε.

ΕΚΤΥΠΩΣΗ

ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ

ΝΕΕΣ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΕΣ
ΕΚΔΟΣΕΙΣ
ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ ΑΕ

ελαίας
ΚΑΡΠΟΣ

Τριμηνιαία ειδική έκδοση για την ελαιοκομία
και τις αγορές ελιάς και ελαιολάδου

GREEN STUFFED OLIVES



Ελιές πράσινες γεμιστές με αμύγδαλο
και φυσική πιπεριά.

Με μειωμένο αλάτι.
Ιδανικές ως ορεκτικό ή snack on the go.



Η συλλογή με τις ελιές μας.

www.gaeagreece.com

ΑΠΟΨΗ

Στόχος μας η αγορά της Βραζιλίας

Με τη συμφωνία Mercosur, η ελληνική επιτραπέζια ελιά θα μπορούσε να έχει πρόσβαση σε μια νέα αγορά 120.000 τόνων



Κώστας Ζούκας
Πρόεδρος ΠΕΜΕΤΕ

Δεν είμαστε εδώ για να δαιμονοποιήσουμε τη συμφωνία Mercosur. Θεωρούμε ότι είναι μια ιδιαίτερα επωφελής συμφωνία για την ΕΕ στο σύνολό της και η σημασία της γίνεται ακόμα μεγαλύτερη μετά την επιβολή δασμών Τραμπ μέσα στο 2025. Αν έρθουμε στον κλάδο της επιτραπέζιας ελιάς, τον οποίο

**Δεδομένης και της δυσχέρειας
που θα παρουσιαστεί και διαφαίνεται ότι
θα έχουμε στις εξαγωγές μας προς τις ΗΠΑ**

εκπροσωπώ, έχουμε μια τεράστια ασυμμετρία. Ενώ αφαιρούνται σταδιακά οι δασμοί των εισαγόμενων ποσοτήτων από τις χώρες της Mercosur σε βάθος επταετίας, δεν προβλέπεται το ίδιο και για τις εξαγωγές της ΕΕ προς τη Mercosur. Είναι κάτι το οποίο μας αιφνιδίασε και που πραγματικά μας έχει προβληματίσει. Οι εξαγωγές μας σήμερα προς τις χώρες της Mercosur είναι περιορισμένες. Εδώ η μεγάλη αγορά στην οποία είχαμε προοπτική μέσα από μια πραγματική συμφωνία ελεύθερου εμπορίου είναι η Βραζιλία, η οποία είναι μια χώρα που καταναλώνει πάνω από 120.000 τόνους ετησίως. Είναι μια από

τις μεγαλύτερες αγορές επιτραπέζιας ελιάς παγκοσμίως, στην οποία δεν είχαμε πρόσβαση μέχρι τώρα. Δεδομένης και της δυσχέρειας που θα παρουσιαστεί και διαφαίνεται ότι θα έχουμε στις εξαγωγές μας προς τις ΗΠΑ, μια αγορά που εισάγει 70-80 χιλιάδες τόνους ετησίως. Ο δασμός αυτή τη στιγμή είναι της τάξεως του 14%, ίσως και 12,6%. Αυτό άλλωστε είναι κάτι που δεν έχει καμιά σημασία γιατί πριν τη συμφωνία της Mercosur υπήρχε μια πρόταση για μείωση 10%. Αυτός είναι ο δασμός που θα παραμείνει σύμφωνα με την έως τώρα κατάσταση της συμφωνίας για τις εξαγόμενες επιτραπέζιες ελιές προς τη Mercosur. Είναι κάτι το οποίο δεν απασχολεί μόνο τις ελληνικές εξαγωγές, αλλά και τις άλλες χώρες, δηλαδή και την Ιταλία και την Ισπανία. Για αυτό οι αντίστοιχες ενώσεις σαν τη δική μας και στις τρεις χώρες καταφύγαμε σε πρώτη φάση να κάνουμε ένα κοινό δελτίο Τύπου και σε δεύτερη φάση είμαστε σε φάση να διεκδικήσουμε κάτι περισσότερο στέλνοντας σχετική επιστολή στο Ευρωκοινοβούλιο, αλλά και στην Ευρωπαϊκή Επιτροπή και ιδιαίτερα τον Επίτροπο Γεωργίας.

*Απόσπασμα από συνέντευξη
στο κανάλι της Ναυτεμπορικής*

14%

ΑΥΤΗ ΤΗ ΣΤΙΓΜΗ
Ο ΔΑΣΜΟΣ ΕΞΑΓΩΓΩΝ
ΠΡΟΣ MERCOSUR

120

ΧΙΛ. ΤΟΝΟΥΣ ΕΛΙΑΣ
ΚΑΤΑΝΑΛΩΝΕΙ
ΕΤΗΣΙΩΣ Η ΒΡΑΖΙΛΙΑ

80

ΧΙΛ. ΤΟΝΟΥΣ ΕΛΙΑΣ
ΟΙ ΕΓΧΩΡΙΕΣ ΕΞΑΓΩΓΕΣ
ΠΡΟΣ ΤΙΣ ΗΠΑ



Η Σωστή Επένδυση για τη Βασική Λίπανση της Ελιάς!

DUOFERTIL

ΜΕ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ **MPPA DUO**:

Μέγιστη προστασία
θρεπτικών & διέγερση
ριζικού συστήματος



EUROFERTIL

ΜΕ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ **NPRO**:

βέλτιστη απορρόφηση
θρεπτικών & αφομοίωση
αζώτου

*περιέχει **CALCIMER**:
ανθρακικό ασβέστιο
θαλάσσιας προέλευσης



Το «κυνήγι της συγκομιδής» και στα δύο ημισφαίρια από τον Nicholas Coleman αποδείχθηκε μια πολύ επιτυχημένη επιχειρηματική ιδέα.

Ένα βήμα από την κατσαρόλα το ελαιόλαδο στις κουζίνες των ΗΠΑ

Με μια αργή αλλά σταθερή άνοδο, που δείχνει αλλαγή νοοτροπίας, αυξάνεται η κατανάλωση ελαιολάδου στις ΗΠΑ, με το κοινό να γίνεται ολοένα και πιο απαιτητικό, αναζητώντας γεύσεις, αρώματα και προελεύσεις και όχι μια απλή τελική πινελιά στο πιάτο

ΚΕΙΜΕΝΟ ΣΟΦΙΑ ΣΠΥΡΟΥ

Γνωρίζουν πια καλύτερα οι Αμερικανοί τη Μεσογειακή διατροφή και τα οφέλη της και απολαμβάνουν περισσότερο τη γεύση της; Η απάντηση είναι καταφατική. Η κατανάλωση ελαιολάδου στις ΗΠΑ αυξάνεται σταθερά εδώ και δεκαετίες. Όχι με εκρηκτικούς ρυθμούς, αλλά με μια αργή, σταθερή άνοδο που δείχνει αλλαγή νοοτροπίας. Το πιο ενδιαφέρον όμως δεν είναι μόνο ότι περισσότεροι άνθρωποι χρησιμοποιούν ελαιόλαδο· είναι ότι όσοι το γνωρίζουν «πηγαίνουν βαθύτερα», αναζητούν γεύσεις, ποικιλίες, αρώματα και προελεύσεις. Το κοινό γίνεται πιο απαιτητικό, πιο καλλιεργημένο, θέλει να γνωρίζει περισσότερο τι καταναλώνει. Τη δίψα του καταναλωτή για βάθος και

καλλιέργεια συναντά και δυναμώνει μια αλλαγή προς κανάλια διανομής που εστιάζουν στην απευθείας πώληση στον καταναλωτή. Έτσι, το premium ελαιόλαδο και η μεγάλη γκάμα ετικετών από μικρούς παραγωγούς παύει να είναι προνόμιο κυρίως των ακτών και των μεγάλων μητροπόλεων.

Η γεωγραφική «δημοκρατικοποίηση» του premium ελαιολάδου

Συνολικά, η αμερικανική αγορά δείχνει να περνά σε μια νέα φάση ωρίμανσης: Περισσότερη γνώση, περισσότερες επιλογές, βαθύτερη σχέση με τη γεύση και την προέλευση. Μπορεί η πλειονότητα των καταναλωτών να εξακολουθεί να αγοράζει ελαιόλαδο από το σούπερ μάρκετ, τα απευθείας κανάλια όμως





Η Alexandra Kicenik Devarenne, Σύμβουλος Ελαιολάδου και Διευθύντρια της Extra Virgin Alliance

γνωρίζουν ανάπτυξη και «ανοίγουν» γεωγραφικά την αγορά. Εκεί όπου παλαιότερα η Καλιφόρνια και η Νέα Υόρκη συγκέντρωναν την ποικιλία και την ποιότητα, σήμερα ένας καταναλωτής στη μέση της χώρας από το Μιλιγουόκι μέχρι την Καρολίνα ή το Κάνσας μπορεί να παραγγείλει ένα πορτογαλικό ή ελληνικό ελαιόλαδο υψηλής ποιότητας και να το έχει στο τραπέζι του σε λίγες ημέρες. Πόλεις που είναι μακριά από τα κέντρα όπου εξελίσσεται η γαστρονομία όπως η Ατλάντα, το Μαϊάμι, η Μινεάπολη, το Σεντ Λούις, ανακαλύπτουν την κουλτούρα του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου (Extra Virgin Olive Oil E.V.O.O.).

Χαμηλή κατά κεφαλήν κατανάλωση και επίμονοι μύθοι για το μαγείρεμα

Κι, όμως, σε επίπεδο κατανάλωσης ανά άτομο, οι αριθμοί παραμένουν χαμηλοί: Λίγο πάνω από ένα λίτρο ετησίως. Αυτό σημαίνει ότι το ελαιόλαδο χρησιμοποιείται κυρίως ως «τελική πινελιά» στο πιάτο και όχι ως βασικό μαγειρικό συστατικό. «Πολλοί αποφεύγουν να μαγειρεύουν με εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, πιστεύοντας ότι «δεν αντέχει στη θερμότητα», ότι «χάνει τη διατροφική του αξία» ή ότι έχει «πολύ έντονη γεύση», θα πει η Alexandra Kicenik Devarenne, Σύμβουλος Ελαιολάδου και Διευθύντρια της Extra Virgin Alliance, και συμπληρώνει «πρόκειται για έναν από τους πιο διαδεδομένους μύθους της αγοράς, που αναπαράγονται ακόμη και από διάσημους σεφ. Κι όμως, η σύγχρονη γνώση δείχνει ότι το μαγείρεμα με εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο μπορεί να έχει πολλαπλασιαστικά διατροφικά οφέλη καθώς αυξάνει τη διαθεσιμότητα θρεπτικών συστατικών στο τελικό πιάτο».

Πόσο κοστίζει τελικά το καλό ελαιόλαδο στις ΗΠΑ

Στην κατηγορία ελαιολάδων υψηλής ποιότητας από μικρούς παραγωγούς (artisan olive oils) οι τιμές διαμορφώνουν μια σαφή εικόνα: Το «premium» ξεκινά περίπου στα 25-26 δολάρια το μισό λίτρο, με τα περισσότερα προϊόντα να κινούνται λίγο πάνω από τα 30. «Υπάρχουν και ακραία παραδείγματα -έως και 70 δολάρια για μισό λίτρο- που περισσότερο πουλούν ένα «lifestyle» παρά ελαιόλαδο. Τα ελαιόλαδα με προέλευση από την Ιταλία, ιδιαίτερα η Τοσκάνη, τείνουν να είναι ακριβότερα ενώ το ελληνικό ελαιόλαδο συχνά θεωρείται «ευκαιρία» όσον αφορά στη σχέση ποιότητας-τιμής», αναφέρει η Alexandra Kicenik Devarenne. Τα προϊόντα αυτά δεν βρίσκονται στα μεγάλα σουπερ μάρκετ, αλλά σε εξειδικευμένα καταστήματα και premium αλυσίδες, όπως η Zingerman's ή Whole Foods Market, δίπλα σε εκλεκτά αλλαντικά, τυριά και κρασιά.

Σε επίπεδο κατανάλωσης ανά άτομο, οι αριθμοί παραμένουν χαμηλοί: Λίγο πάνω από ένα λίτρο ετησίως, με το ελαιόλαδο ως τελική πινελιά

Η άνοδος του squeeze bottle και η επιστροφή στο γυαλί

Στο πεδίο της συσκευασίας, η πλαστική φιάλη με στόμιο («squeeze bottle») που λάνσαρε η εταιρεία Graza κυριάρχησε χάρη στην ευκολία της χρήσης της. Όμως, την ίδια στιγμή που οι νεότεροι καταναλωτές αγάπησαν την praticitότητα, άρχισαν να απομακρύνονται από το πλαστικό στην κουζίνα τους, προτιμώντας το γυαλί λόγω ανησυχιών για χημικές ουσίες. Ενδεικτικό της ωριμότητας της αγοράς είναι ότι ο δημιουργός της Graza επανήλθε πρόσφατα με γυάλινες φιάλες, αναγνωρίζοντας την αμφιθυμία του κοινού. «Ακόμη κι αν οι επιστημονικές αποδείξεις δεν δείχνουν άμεσο κίνδυνο από το πλαστικό, η αντίληψη των καταναλωτών παίζει καθοριστικό ρόλο», σχολιάζει η Alexandra Kicenik Devarenne.





Grove & Vine: Το κυνήγι της συγκομιδής

ΜΙΑ ΑΠΟ ΤΙΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΕΣ προτάσεις που εστιάζουν στην απευθείας πώληση E.V.O.O. στον καταναλωτή είναι και η νεοϋορκέζικη εταιρεία εμπορίας ελαιολάδου και κρασιού Grove & Vine. Η εμπειρία του Nicholas Coleman, ειδικού σε θέματα ελαιολάδου και συνιδρυτή της εταιρείας, ως κριτής σε διεθνείς διαγωνισμούς τον έκανε να διαπιστώσει ότι καμία χώρα δεν έχει το μονοπώλιο της ποιότητας. Εξαιρετικό ελαιόλαδο μπορεί να παραχθεί σε κάθε γωνιά του κόσμου. Από αυτήν τη διαπίστωση γεννήθηκε μια νέα επιχειρηματική πρόταση: Το «κυνήγι της συγκομιδής» και στα δύο ημισφαίρια. Με αυτό το σκεπτικό δημιουργήθηκε το 2015 το επιχειρηματικό σχήμα που εστιάζει σε συνδρομητικό μοντέλο πώλησης εξαιρετικά παρθένου ελαιολάδου απευθείας στον καταναλωτή. Η ιδέα είναι πολύ απλή. Οι συνδρομητές λαμβάνουν τέσσερα διαφορετικά E.V.O.O. τον χρόνο: δύο από το βόρειο ημισφαίριο και δύο από το νότιο. Το ημερολόγιο είναι ακολουθεί τους ρυθμούς της ελαιοκαλλιέργειας: το πρώτο ελαιόλαδο του βόρειου ημισφαιρίου κυκλοφορεί τον Δεκέμβριο, το δεύτερο τον Μάρτιο. Το πρώτο του νοτίου ημισφαιρίου εμφανίζεται Ιούνιο-Ιούλιο και το δεύτερο τον Σεπτέμβριο. Κάθε φιάλη συνοδεύεται από έναν «πάπυρο» με την επωνυμία και την ιστορία του παραγω-

γού, την περιοχή, την ποικιλία, τις γευσιγνωστικές σημειώσεις, τη μέθοδο παραγωγής, καθώς και μια συνταγή της περιοχής. Περιλαμβάνεται ακόμη και φωτογραφία από τον τόπο προέλευσης, ώστε ο καταναλωτής να βλέπει το τοπίο των ελαιώνων που γέννησαν το προϊόν. Οι ετικέτες σχεδιάζονται κάθε φορά από διαφορετικούς καλλιτέχνες, ενώ κάθε μπουκάλι έχει μοναδικό αριθμό -μια λεπτομέρεια που ενισχύει την αίσθηση του premium προϊόντος.

Μια καινοτόμα επιχειρηματική πρόταση από τον Nicholas Coleman για πώληση εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου απευθείας στον καταναλωτή

Ο περιορισμένος αριθμός εμφιαλώσεων δεν είναι τυχαίος· δημιουργεί προσμονή και αυξάνει τη ζήτηση, καθώς οι καταναλωτές γνωρίζουν ότι, αν δεν προμηθευτούν έγκαιρα ένα εξαιρετικό ελαιόλαδο, σε έξι μήνες δεν θα είναι πλέον διαθέσιμο. Σε επίπεδο τιμών, η ετήσια συνδρομή για τέσσερις φιάλες των 375 ml ανέρχεται στα 195 δολάρια. Η συνδρομή Magnum (φιάλες 1,5 λίτρου) κοστίζει 419 δολάρια ετησίως, ενώ η πιο οικονομική επιλογή είναι το μεταλλικό δοχείο των τριών λίτρων στα 129 δολάρια.

Από την κουλτούρα του κρασιού στο ελαιόλαδο

Το μεγαλύτερο στοίχημα για να μπει με νέα επιχειρήματα στις ΗΠΑ το ελαιόλαδο ωστόσο, σύμφωνα με την Alexandra Kiceniuk Devarenne βρίσκεται στη νεότερη γενιά. Πρόκειται για καταναλωτές που πίνουν λιγότερο αλκοόλ -και σίγουρα λιγότερο κρασί- αλλά ενδιαφέρονται βαθιά για το φαγητό. «Καθώς η κατανάλωση κρασιού υποχωρεί στις ΗΠΑ, ανοίγεται χώρος για μια νέα «κουλτούρα γευσιγνωσίας»: Ίσως το ελαιόλαδο μπορεί να καταλάβει τον ρόλο που είχε κάποτε το κρασί, ως πεδίο εξερεύνησης ποικιλιών, περιοχών, πολιτισμών και συνδυασμών με το φαγητό», καταλήγει η ίδια.



ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΓΙΑ ΝΑ ΤΟ ΞΕΠΟΥΛΗΣΕΙ

**Η ΤΥΝΗΣΙΑ ΦΙΛΟΔΟΞΕΙ ΝΑ
ΔΙΠΛΑΣΙΑΣΕΙ ΤΟ ΠΛΑΦΟΝ
ΕΞΑΓΩΓΩΝ ΠΡΟΣ ΕΕ**

■ Επιθετική επέκταση σε όρους όγκου σχεδιάζει και υλοποιεί η Τυνησία στον ελαιοκομικό τομέα, επιχειρώντας να βρει αγοραστές που θα απορροφήσουν την οθονά και αυξανόμενη σοδειά της, χωρίς να την απασχολεί για την ώρα η οικονομική αξία της. Για τη σεζόν 2025/26, οι εκτιμήσεις θέλουν την παραγωγή της χώρας να ανέρχεται σε 380.000 τόνους με θεωρητικό μέγιστο δυναμικό τους 500.000 τόνους. Σε δύο χρόνια το θεωρητικό αυτό μέγιστο ίσως μεγαλώσει 100 με 150.000 τόνους, επιτρέποντας μέσες παραγωγές άνω των 400.000 τόνων. Υπό το πρίσμα αυτό, η πολιτική ηγεσία της χώρας, φιλοδοξεί να τροποποιήσει τις εμπορικές της συμφωνίες. Η Τυνησία ήταν ο μεγαλύτερος εξαγωγέας προς την Ε.Ε. (75% του όγκου εισαγωγών μεταξύ του 2019 και 2024). Από τα μέσα του 2025, η χώρα ενδιαφέρεται να (σχεδόν) διπλασιάσει το πηλαφόν αδαομολόγητων εξαγωγών προς την Ευρώπη σε 100.000 τόνους από 56.700 τόνους που ισχύει μέχρι σήμερα. Το νούμερο αυτό έχει δηλωθεί καθαρά και επίσημα από τον υπουργό Εξωτερικών Μοχάμεντ Αλί Ναφτί. Σε παρέμβασή της επί του θέματος η Coldiretti e Unaprol αναφέρει: «Διπλασιασμός των εισαγωγών με μηδενικό δασμό στο τυνησιακό λάδι θα ήταν μια (ακόμη) αυτοκτονική επιλογή από πλευράς ΕΕ». **ΓΙΑΝΝΗΣ ΡΟΥΠΙΑΣ**



ΝΕΑ ΕΛΑΙΑΣ

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΗΛΙΑΣ ΑΝΔΡΕΑΚΗΣ



ΘΥΜΑ ΤΗΣ MERCOSUR Η ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ ΕΛΙΑ ΚΑΤΑΣΤΡΑΤΗΓΕΙΤΑΙ Η ΑΡΧΗ ΤΗΣ ΑΜΟΙΒΑΙΟΤΗΤΑΣ ΣΤΟΥΣ ΔΑΣΜΟΥΣ

■ Την καταστρατήγηση της αρχής της αμοιβαιότητας στο πλαίσιο της συμφωνίας Mercosur με θύμα την ευρωπαϊκή επιτραπέζια ελιά εντόπισαν πρώτοι οι Ισπανοί. Όπως σημειώνουν, ενώ για τις εισαγόμενες, στην Ευρώπη, ελιές από τις χώρες Mercosur προβλέπεται ότι μπαίνουν σε ένα σταδιακό καθεστώς απαλλαγής του δασμού, ώστε σε 7 χρόνια αυτός να είναι μηδενικός, από το 14% που είναι σήμερα, για τις ευρωπαϊκές επιτραπέζιες ελιές, που κατευθύνονται στις χώρες της Mercosur, δεν υπάρχει ανάλογη πρόβλεψη, με συνέπεια να παραμείνουν με δασμό 14%. Το μόνο που έχει γί-

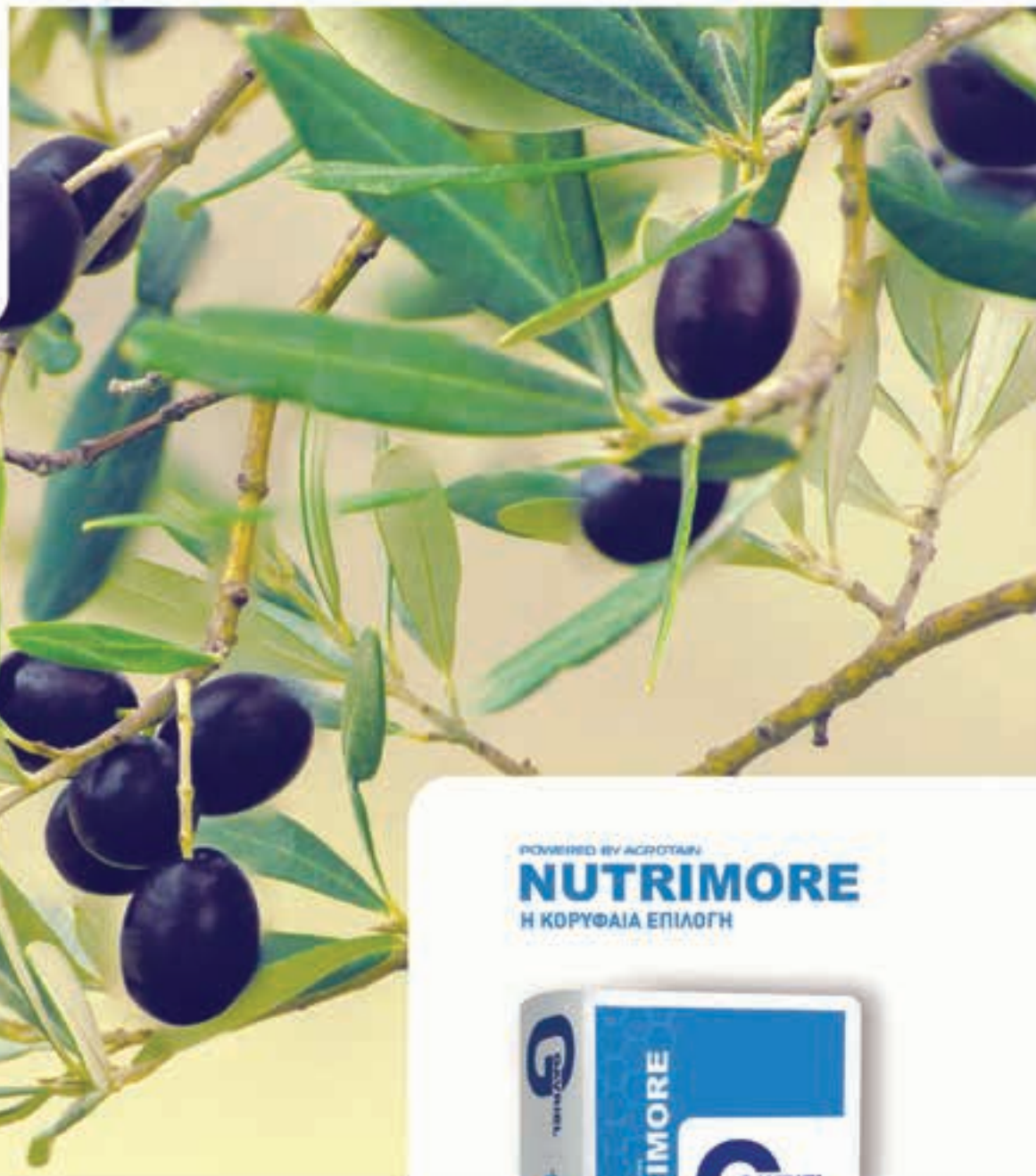
νει γνωστό, μέχρι στιγμής, είναι πως πρόκειται για απαίτηση της Αργεντινής -σ.σ. παράγει περί τους 80.000 – 100.000 τόνους επιτραπέζια ελιά. Υπενθυμίζεται σε αυτό το σημείο ότι η χώρα μας είναι παγκόσμια δύναμη στο προϊόν, με εξαγωγές αξίας που εκτιμώνται σε περίπου 800 εκατ. ευρώ, για το 2025. «Η ΠΕΜΕΤΕ με τους Ισπανούς και τους Ιταλούς συναδέλφους μας, έχουμε συμμαχήσει και θα αντιδράσουμε από κοινού, διότι δημιουργείται ανισορροπία και δεν μπορεί να γίνει αποδεκτό» σημειώνει σχετικά ο πρόεδρος της ΠΕΜΕΤΕ Κώστας Ζούκας. **ΛΕΩΝΙΔΑΣ ΛΙΑΜΗΣ**

Η ΠΡΩΤΗ ΕΤΙΚΕΤΑ ΜΕ ΓΡΑΦΗ BRAILLE

ΑΠΟ ΤΗΝ ΓΑΕΑ ΣΤΗΝ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΑΓΟΡΑ ΜΕΣΑ ΣΤΟ 2026



■ Με αφορμή την επέτειο των 30 χρόνων, η GAEA παρουσίασε την πρώτη ετικέτα ελαιολάδου στην Ελλάδα με γραφή Braille, σχεδιασμένη για άτομα με προβλήματα όρασης. Η πρωτοβουλία υλοποιήθηκε σε συνεργασία με το Κέντρο Εκπαίδευσης και Αποκατάστασης Τυφλών (ΚΕΑΤ) και θα λανσαριστεί αρχικά στο GAEA Βιολογικό Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιολάδο για την ελληνική αγορά μέσα στο 2026, με στόχο να επεκταθεί σταδιακά σε όλα τα προϊόντα της εταιρείας που διανέμονται διεθνώς.



ΕΛΙΑ

Καλλιέργησε το μέλλον σου!

Μάθε για τις νέες επιστημονικές πρακτικές για υψηλή απόδοση και ποιότητα. Μην αφήνεις την καλλιέργεια της ελιάς στην τύχη.

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

www.gavriel.gr

POWERED BY AGROTECH

NUTRIMORE

Η ΚΟΥΦΑΙΑ ΕΠΙΛΟΓΗ



ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΗ ΣΕΙΡΑ

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



ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΟ ΑΝΘΡΑΚΑ ΔΕΣΜΕΥΕΙ Η ΥΨΗΛΗ ΠΥΚΝΟΤΗΤΑ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΠΡΟΣΦΑΤΗ ΕΡΕΥΝΑ ΤΟΥ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟΥ ΤΗΣ ΧΑΕΝ

■ Οι ελαιώνες υψηλής πυκνότητας (900-1.400 ελαιόδεντρα ανά 10 στρέμματα) απορροφούν σημαντικά περισσότερο διοξείδιο του άνθρακα ανά 10 στρέμματα σε σχέση με τους παραδοσιακούς ελαιώνες, όπως δείχνουν τα πρώτα αποτελέσματα του έργου GO Olive Carbon Balance. Πιο συγκεκριμένα, επιστήμονες από την Ισπανική Ένωση Ελαιοπαραγωγικών Δήμων και το Πανεπιστήμιο της Χαέν συνέκριναν διαφορετικά μοντέλα διαχείρισης ελαιώνων και πυκνότητες φύτευσης σε πολλές εκμεταλλεύσεις παραγωγών και συνεταιρισμών στην Ανδαλουσία και την Castilla-La Mancha. Στόχος ήταν να αξιολογηθεί το πόσο αποτελεσματικά το κάθε σύστημα απομονώνει το διοξείδιο του άνθρακα.

Έως 12 τόνους ανά 10 στρέμματα

Με βάση λοιπόν τα αποτελέσματα της έρευνας και παρότι όλοι οι τύποι ελαιώνων απομονώνουν διοξείδιο του άνθρακα, αυτοί με υψηλή πυκνότητα καταγράφουν σημαντικά μεγαλύτερες επιδόσεις. Για την ακρίβεια, οι ελαιώνες με υψηλή πυκνότητα κατά μέσο όρο απομόνωναν περίπου 6,4 τόνους διοξει-



δίου του άνθρακα ανά 10 στρέμματα σε ετήσια βάση, με έναν μάλιστα στην περιοχή Lora del Río της Σεβίλλης να απομονώνει 12 τόνους/10 στρέμματα ετησίως.

Η χαμηλότερη επίδοση στους υπερ-υψηλής πυκνότητας

Αντιθέτως, οι παραδοσιακοί ελαιώνες (100 έως και 150 ελαιόδεντρα ανά 10 στρέμματα) απομόνωναν μόλις 1,2 τόνους διοξειδίου του άνθρακα ανά 10 στρέμματα ετησίως κατά μέσο όρο και οι μεσαίας-πυκνότητας (200-300 ελαιόδεντρα ανά 10 στρέμματα) περίπου 1,1 τόνους/10 στρέμματα.

Άξιο αναφοράς είναι ότι οι υπερ-υψηλής πυκνότητας ελαιώνες (1.800-2.000

δέντρα ανά 10 στρέμματα) απομόνωναν κατά μέσο όρο μόλις 2,2 τόνους διοξειδίου του άνθρακα ανά 10 στρέμματα ετησίως με τους ερευνητές να αποδίδουν τα μικρότερα ποσοστά απορρόφησης στην νεαρή ηλικία των δέντρων.

Σε επόμενη φάση θα μελετηθούν οι τεχνικές καλλιέργειας

Στις επόμενες φάσεις του έργου οι ερευνητές θα αναλύσουν πώς οι τεχνικές διαχείρισης του εδάφους, λίπανσης, φυτοπροστασίας, κλαδέματος και καλλιέργειας κάλυψης επηρεάζουν την απομόνωση άνθρακα στους ελαιώνες.

Εφόσον καθιερωθεί ένα επιστημονικό πλαίσιο για διακρίβωση του ισοζυγίου άνθρακα σε διαφορετικά συστήματα ελαιώνων και πυκνότητες φύτευσης, η επιστημονική ομάδα σχεδιάζει να αναπτύξει έναν αλγόριθμο που να το υπολογίζει και μια εφαρμογή για επικύρωση των πιστώσεων άνθρακα (carbon credits). Ελπίδα των ερευνητών είναι ότι θα μπορέσουν να χρησιμοποιηθούν τα αποτελέσματα του έργου για εξακρίβωση των βέλτιστων πρακτικών απομόνωσης άνθρακα. **ΗΛΙΑΣ ΑΝΔΡΕΑΚΗΣ**

Η ΤΕΧΝΗ ΣΤΗ ΦΥΤΕΥΣΗ ΝΕΩΝ ΕΛΑΙΩΝΩΝ

ΜΙΑ ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΕΛΙΑΣ ΓΙΑ ΚΑΘΕ ΑΝΑΓΚΗ



■ Πέντε ποικιλίες ελιάς για παραγωγή ελαιολάδου την επόμενη καλλιεργητική περίοδο προτείνει το Φυτώριο Τσιπάς Top Plants:

■ **Κορωνέικη:** Η «ναυαρχίδα» των ελληνικών και ξένων ποικιλιών ελαιοποίησης. Καρπός: Μικρό μέγεθος (12-15 χιλιοστά), πολύ παραγωγική. Λάδι: Εξαιρετικής ποιότητας ελαιόλαδο με έντονο άρωμα. Η απόδοση κυμαίνεται μεταξύ 25%-30%.

Ανθεκτικότητα: Ιδιαίτερα ανθεκτική στην ξηρασία και τους

ανέμους, ευαίσθητη στο έντονο ψύχος.

Περίοδος συγκομιδής: Τέλος Οκτωβρίου έως τον Ιανουάριο, ανάλογα με την περιοχή.

■ Τσουνάτη:

Καρπός: Μεσαίο μέγεθος, σχήμα λεμονιού με χαρακτηριστική θηλή στην κορυφή.

Λάδι: Εξαιρετικής ποιότητας ελαιόλαδο με υψηλή περιεκτικότητα σε πολυφαινόλες. Η απόδοση κυμαίνεται μεταξύ 20%-30%.

Ανθεκτικότητα: Μεγάλη αντοχή στο ψύχος και τις χαμηλές θερμοκρασίες.

Περίοδος συγκομιδής: Όψιμη ωρίμανση (Δεκέμβριος - Ιανουάριος).

■ Αρικόμπη:

Καρπός: Μικρό μέγεθος, συμμετρικός.

Λάδι: Πολύ καλή ποιότητα λαδιού. Η απόδοση κυμαίνεται μεταξύ 20%-25%.

Ανθεκτικότητα: Ιδιαίτερα ανθεκτική στο ψύχος.

Περίοδος συγκομιδής: Ξεκινά από το τέλος Οκτωβρίου.

■ Μαρόνειας:

Καρπός: Μεσόκαρπη με σφαιρικό σχήμα, διπλής χρήσης.

Λάδι: Ελαιόλαδο με πλούσιο άρωμα και υψηλή περιεκτικότητα σε φαινόλες. Η απόδοση κυμαίνεται μεταξύ 20%-25%.

Ανθεκτικότητα: Πολύ ανθεκτική στον παγετό και τις χαμηλές θερμοκρασίες.

Περίοδος συγκομιδής: Τέλη Σεπτεμβρίου έως τον Νοέμβριο.

■ Ολυμπίας ή Χωραϊτική:

Καρπός: Μικρόκαρπη προς μεσόκαρπη ποικιλία.

Λάδι: Πολύ καλή ποιότητα λαδιού με 5 έως 10 φορές περισσότερες φαινόλες. Η απόδοση κυμαίνεται μεταξύ 20%-25%.

Ανθεκτικότητα: Εξαιρετικά ανθεκτική στο ψύχος και τις ασθένειες. Περίοδος συγκομιδής: Τέλη Οκτωβρίου.

Το Φυτώριο Τσιπάς έχει πιστοποίηση ποικιλιών ελιάς και πιστοποιημένες ποικιλίες εσπεριδοειδών και οπωροφόρων.



Top Plants ΤΣΙΠΑΣ

Παράγουμε και διαθέτουμε 25 ποικιλίες ελιάς, ανώτατης ποιότητας και ταυτοποίηση ποικιλιών από το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών

Ελληνικά
Φυτά
που αποδίδουν
καρπούς

- Ελιές
- Εσπεριδοειδή
- Οπωροφόρα
- Φυστικές Αιγίνης Ποντίκις
- Ροδιές

Ελιές & Εσπεριδοειδή
Διαφόρων ποικιλιών
από 5 λίτρα γλάστρα
έως 100 λίτρα γλάστρα



Διαθέτουμε πιστοποιημένες ποικιλίες ελιάς και εσπεριδοειδών και όλα τα φυτά μας συνοδεύονται με φυτοϋγειονομικά διαβητήρια.

ΚΑΜΑΡΙ ΚΟΡΙΝΘΙΑΣ Τ.Κ. 204 00
Τ. 27430-24 674

e-mail: artsipas@gmail.com | <http://www.artsipas.gr/>



Η Αρμονία στο ελαιόλαδο Ανοίγει νέο κεφάλαιο στην αγορά

Μετά την τυπική αξιολόγηση και εκεί όπου η ισορροπία του ελαιολάδου συναντά την πολυπλοκότητα, η καθαρότητα κάνει το κάθε άρωμα να ξεχωρίζει στη μύτη και στο στόμα και η γεύση διαρκεί και δεν τελειώνει με την κατάποση, αναδύεται η έννοια της Αρμονίας, για να καταξιώσει ένα E.V.O.O ως πρώτο μεταξύ ίσων

ΚΕΙΜΕΝΟ ΣΟΦΙΑ ΣΠΥΡΟΥ

Τι είναι αυτό που τελικά χαρίζει -ή στερεί σε ένα έξτρα παρθένο ελαιόλαδο το μετάλλιο σε ένα διαγωνισμό; Πίσω από τους αριθμούς, τις κάρτες αξιολόγησης και τις επιτροπές κρύβεται μερικές φορές και μια λέξη που μοιάζει απλή αλλά κουβαλά μεγάλη βαρύτητα -η Αρμονία. Μια έννοια πλαστική που αλλάζει αποχρώσεις ανάλογα με το ποιος τη χρησιμοποιεί αλλά ταυτόχρονα στηρίζεται σε ορισμένα σταθερά, αναγνωρίσιμα χαρακτηριστικά. Αν μιλούσαμε για αρχιτεκτονική του ελαιολάδου (Extra Virgin Olive Oil - E.V.O.O.) θα την ονομάζαμε ως έναν επιπλέον πυλώνα, πέρα από τα φρουτώδη, πικρά και πικάντικα, τον βασικό σκελετό της δομής.

Ένα αόρατο πλέγμα που καθορίζει αν το E.V.O.O. «στέκεται» από την πρώτη σταλιά της δοκιμής. Είναι εκεί όπου η ισορροπία συναντά την πολυπλοκότητα, όπου η καθαρότητα κάνει το κάθε άρωμα να ξεχωρίζει στη μύτη και στο στόμα και εκεί που η γεύση διαρκεί και δεν τελειώνει με την κατάποση. Είναι αυτή που καταξιώνει ορι-

σμένα έξτρα παρθένα ως πρώτα μεταξύ ίσων.

Οι άνθρωποι της αγοράς ανέδειξαν την Αρμονία για να ξεχωρίζουν τα έξτρα παρθένα για το πώς συνυπάρχουν τα στοιχεία τους μέσα σε έναν ωκεανό E.V.O.O. που μπαίνουν στην αγορά κάθε χρόνο. Σε αγορές όπως η Γερμανία και ευρύτερα στις γερμανόφωνες χώρες η Αρμονία όπως ορίζεται από το Γερμανικό και το Ελβετικό Πάνελ Ελαιολάδου λειτουργεί ως άτυπο διαβατήριο όσον αφορά στις μεγάλες αλυσίδες. Στην Ελλάδα η Terra Creta με το Grand Cru έχει κατορθώσει να φτάσει σε σπάκια επίπεδα Αρμονίας έπειτα από χρόνια αναζητήσεων, δοκιμών και λεπτών παρεμβάσεων προτού καταλήξει στην τελική της «συνταγή».

Τι ήξει ο Κανονισμός: Τι είναι «έξτρα παρθένο» και τι δεν κάνει η Αρμονία

Η Αρμονία, όσο καθοριστική κι αν είναι για την ταυτότητα ενός ελαιολάδου, δεν μπορεί να μεταβάλει την κατηγορία του, όπως αυτή ορίζεται από τον Κανονισμό (ΕΕ) 2022/2104 για τα πρότυπα εμπορίας του ελαιολάδου. Για να θεωρη-







Σύμφωνα με τη Μαρία Κατσούλη, ένα ήπιο ελαιόλαδο μπορεί να πάρει και Χρυσό Μετάλλιο όταν διαθέτει Αρμονία.

θεί ένα ελαιόλαδο «έξτρα παρθένο», η προϋπόθεση είναι αδιαπραγμάτευτη: Ύπαρξη φρουτώδους και απόλυτη απουσία ελατωμάτων. Όμως εκεί όπου η τυπική αξιολόγηση ολοκληρώνεται, η Αρμονία αρχίζει να ανοίγει νέους δρόμους στην αγορά, προσδίδει βάθος στην εμπορική προοπτική, διαμορφώνει θετικά την αντίληψη του καταναλωτή, πολλαπλασιάζει τις γαστρονομικές χρήσεις και ενισχύει τη διάρκεια ζωής του προϊόντος που είναι επακόλουθο του προφίλ του.

Στους διαγωνισμούς η Αρμονία αναλύεται και αξιολογείται μες από τα συστατικά της χαρακτηριστικά, την ισορροπία, την πολυπλοκότητα, τη διάρκεια της αίσθησης που αφήνει η δοκιμή του ελαιολάδου αλλά και αυτοτελώς. Οι δοκιμαστές αναζητούν στην οσφραντική και γευστική δοκιμή την ισορροπία, δηλαδή πόσο «δεμένα» είναι τα πικρά και τα πικάντικα με τη ραχοκοκαλιά του E.V.O.O., το φρουτώδες. Το ζητούμενο στη σχέση ανάμεσα στα τρία είναι να μην κυριαρχεί το πικρό και το πικάντικο ώστε να επισκιάζουν το φρουτώδες. Άλλο ζητούμενο είναι να αναδύεται μπουκέτο αρωμάτων στη μύτη αλλά και στο στόμα δημιουργώντας μια γεμάτη αίσθηση πολυπλοκότητας. Ενώ η αίσθηση που μένει στο στόμα μετά τη γουλιά πρέπει να έχει διάρκεια αφήνοντας ένα καθαρό, αρμονικό αποτύπωμα μνήμης στις αισθήσεις.

Πώς «διαβάζουν» την Αρμονία οι διαγωνισμοί

Το φύλλο αξιολόγησης του Διεθνούς Ελαιοκομικού Συμβουλίου, που χρησιμοποιείται στον κορυφαίο διαγωνισμό Mario Solinas, αποτελεί τη μήτρα για όλους τους διαγωνισμούς. Χωρίς ωστόσο η βαρύτητα των επιμέρους κριτηρίων να είναι απολύτως ίδια, καθώς από διαγωνισμό σε διαγωνισμό διαφοροποιείται το ειδικό βάρος που αποδίδεται στην Αρμονία, ανάλογα με τον Κανονισμό. Οι ιδιότητες ισορροπίας,



πολυπλοκότητας, παραμονής και Αρμονίας κάνουν ένα E.V.O.O. να ανεβαίνει πολλά σκαλοπάτια στην κατάταξη. Συγκεκριμένα όσον αφορά στο Διαγωνισμό Mario Solinas το άθροισμα όλων των παραπάνω επιμέρους συστατικών δίνει στο ελαιόλαδο πάνω από το 50% της συνολικής βαθμολογίας. Μιλώντας για τον ATHENA IOOC η Μαρία Κατσούλη, διευθύντρια του διαγωνισμού, θα πει «Στον ATHENA το 60% της συνολικής βαθμολογίας ενός ελαιολάδου συνδέεται με την Αρμονία και των συστατικών της ιδιοτήτων. Υπάρχουν ελαιόλαδα που σκοράρουν πολύ ψηλά στα φρουτώδη, πικρά και πικάντικα αλλά χάνουν τη διάκριση επειδή δεν είναι αρμονικά.

Υπάρχουν ελαιόλαδα που σκοράρουν πολύ ψηλά στα φρουτώδη, πικρά και πικάντικα αλλά χάνουν τη διάκριση επειδή δεν είναι αρμονικά

Αντίθετα ένα ήπιο ελαιόλαδο μπορεί να πάρει και χρυσό μετάλλιο όταν διαθέτει Αρμονία».

Η βαρύτητα που κουβαλά η έννοια της Αρμονίας αυτόματα δημιουργεί ένα ερωτηματικό. Γιατί δεν αποτελεί μέρος της επίσημης οργανοληπτικής αξιολόγησης που προσφέρουν τα διαπιστευμένα κατά το Διεθνές Ελαιοκομικό Συμβούλιο εργαστήρια; Η Μαρία Κατσούλη διαπιστώνει και αυτή το κενό: «Δεν υπάρχει αυτήν τη στιγμή δυνατότητα επίσημης αξιολόγησης της Αρμονίας και της πολυπλοκότητας ενός δείγματος».

Αξιολόγηση με ένα νούμερο - ο Γερμανικός Δείκτης Αρμονίας

Η έννοια της Αρμονίας είναι αυτονόητη για τους ειδικούς αλλά αυτό δεν ισχύει και για το ευρύ κοινό που δεν μπορεί να παρακολουθήσει και να

γνωρίζει τόσα πολλά για την πολυπλοκότητα ή την ισορροπία ενός έξτρα. Για να μεταφράσουν τις έννοιες αυτές για το γερμανόφωνο κοινό το Γερμανικό και Ελβετικό Πάνελ Ελαιολάδου με πρωτοβουλία των Dieter Oberg και Annette Bongartz αντίστοιχα δημιούργησαν τον Δείκτη Αρμονίας. Χωρίς να αλλάζει στο παραμικρό τις προδιαγραφές που θέτει ο Κανονισμός για το έξτρα, ο δείκτης συμπυκνώνει σε έναν μόνο αριθμό μια σύνθεση όλων των παραμέτρων που συνιστούν την Αρμονία. Έτσι ο καταναλωτής έχει με απλό τρόπο μια συνολική εικόνα για την καθαρότητα και πολυπλοκότητα των αρωμάτων, την παραμονή και την ισορροπία ενός ελαιολάδου. Όπως θα πει η Nadja Liebmann, Panel Leader του Γερμανικού Πάνελ Ελαιολάδου (DOP), η επίδοση στο Δείκτη της Αρμονίας δεν εξαρτάται από την ποικιλία αλλά από το εάν χρησιμοποιούνται σωστές πρακτικές στην πα-

© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: FACEBOOK TERRA CRETA



Ο Δείκτης Αρμονίας δεν αναγνωρίζεται από το Διεθνές Ελαιοκομικό Συμβούλιο, όμως τον αποδέχεται η αγορά -κυρίως οι μεγάλες αλυσίδες

ραγωγί. Όσον αφορά στην Κορωνέικη η ίδια σημειώνει ότι πλέον υπάρχουν ελαιόλαδα με χαρακτήρα, πολύπλοκο αρωματικό προφίλ και υψηλές επιδόσεις στο Δείκτη Αρμονίας κατά το DOP.

Το Terra Creta Grand Cru διαπρέπει

Χαρακτηριστικό παράδειγμα ελαιολάδου με πολύ υψηλή επίδοση είναι το εξαιρετικό παρθένο Terra Creta Grand Cru. Η βαθμολογία του Δείκτη Αρμονίας στο 7,0 στην κλίμακα 1-10, σύμφωνα με την κατάταξη των ελαιολάδων από το DOP (Γερμανικό πάνελ), σημαίνει για το Grand Cru ότι συνολικά τα χαρακτηριστικά του εμφανίζουν πολύ καλή φρεσκάδα και ισορροπία ενώ η παλέτα των γεύσε-

ων είναι πλούσια και πολυδιάστατη. Επιπλέον, τα αρωματικά και γευστικά στοιχεία είναι ιδιαίτερα ευχάριστα και συνθέτουν μια ενιαία και πολύ αρμονική συνολική εντύπωση. Τέλος, σημαίνει ότι η δομή του ελαιολάδου είναι συνεκτική και η καθαρότητα των χαρακτηριστικών είναι υψηλού επιπέδου, αναδεικνύοντας με άριστο τρόπο τη δυναμική της παραδοσιακής Κορωνέικης ποικιλίας.

Ο Μανώλης Καρπαδάκης, Ειδικός στην Οργανοληπτική Αξιολόγηση Ελαιολάδου (Olive Oil Sensory Evaluation Expert), Εμπειρογνώμονας παραγωγής ποιοτικού ελαιολάδου στην Terra Creta και μέλος ομάδας δοκιμαστών σε διαπιστευμένο οργανοληπτικό εργαστήριο, εξηγεί ότι αφετηρία για την ανάπτυξη του Grand Cru, η οποία ξεκίνησε το 2015, ήταν η διαπίστωση ότι υπάρχει πολύ μεγάλη διαφορά οργανοληπτικού προφίλ όχι μόνο ανάμεσα σε ελληνικά ελαιόλαδα που κατατάσσονται στην κατηγορία του Εξαιρετικού Παρθένου αλλά και σε σύγκριση με αντίστοιχα άλλων χωρών.



Ο Μανώλης Καρπαδάκης σημειώνει ότι πρόκειται για μια παράμετρο που βρίσκει εφαρμογή κυρίως στις αγορές Γερμανίας, Αυστρίας και Ελβετίας.

Μανώλης Καρπαδάκης: Οι «συνταγές Grand Cru»

«Μελετώντας τον ανταγωνισμό και τα προφίλ διαφορετικών ποικιλιών και παρτίδων, πιστέψαμε στην κρυμμένη δυναμική της Κορωνέικης, δηλαδή ότι πιθανότατα θα πρέπει να είχε πολύ περισσότερα να μας δώσει σε οργανοληπτικά χαρακτηριστικά σε σχέση με αυτά που ήδη δοκιμάζαμε, και αυτό θέλαμε να το εξετάσουμε καλύτερα», θα πει ο ίδιος. «Μεσολάβησε σημαντική περίοδος πειραματισμών σε όλα τα στάδια της αλυσίδας παραγωγής όπου αναπτύξαμε βέλτιστες πολιτικές διαχείρισης ελαιόκαρπου και ελαιολάδου, ώστε να εξετάσουμε την δυναμική της ποικιλίας. Μετά από τρία χρόνια καταφέραμε να παράξουμε την πρώτη παρτίδα μέσα από συγκεκριμένες συνταγές, που εμείς τις ονομάζουμε "συνταγές Grand Cru" και βγήκε η πρώτη φιάλη E.V.O.O Grand Cru Κορωνέικη στην αγορά», συμπληρώνει.

The top 50

ΜΕ ΤΟ ΒΛΕΜΜΑ ΣΤΟΥΣ ΔΗΜΙΟΥΡΓΟΥΣ



ΣΤΟΝ ΕΛΑΙΩΝΑ ΙΣΤΟΡΙΕΣ ΕΠΙΤΥΧΙΑΣ

Την ανάγκη του εγχώριου κλάδου της ελαιοκομίας να κινηθεί αποφασιστικά προς την κατεύθυνση δημιουργίας προϊόντος ταυτότητας με υπεραξία εκφράζουν δυναμικά τα 50 ελαιόλαδα που απαρτίζουν τη φετινή λίστα του The Top50 Ελαίας Καρπός. Στην προσπάθεια να γνωρίσουμε καλύτερα τους δημιουργούς τους, το Ελαίας Καρπός εγκαινιάζει μια νέα ενότητα όπου θα παρουσιάζονται επιλεγμένες προσπάθειες από τον ελληνικό ελαιώνα

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ **ΗΛΙΑΣ ΑΝΔΡΕΑΚΗΣ**





The top 50

ΜΕ ΤΟ ΒΛΕΜΜΑ ΣΤΟΥΣ ΔΗΜΙΟΥΡΓΟΥΣ



Όταν η Κρητική Γη αφηγείται την ιστορία της

Υψηλή βιολογική αξία για το Grelia High Phenolic

Στην Κρήτη, η ελιά δεν είναι απλώς καλλιέργεια· είναι σιωπηλό μέλος της οικογένειας, με ρίζες γαντζωμένες στο άνυδρο χώμα αιώνες τώρα. Για τους ανθρώπους της Grelia, αυτή η σχέση είναι δεσμός αίματος. Η ιστορία τους δεν γράφτηκε σε γραφεία, αλλά χαράχτηκε στα χέρια ανθρώπων που έμαθαν να αφουγκράζονται με ευλάβεια και σεβασμό.

Πίσω από κάθε σταγόνα Grelia κρύβεται ο «έρος μόχθος» των ανθρώπων της, το ζύγνημα πριν την

αυγή, η αγωνία για τη βροχή, η φροντίδα για κάθε δέντρο ξεχωριστά. Η σοφία που χαράχτηκε στα χέρια των παλαιών, βρίσκει πλέον στο πρόσωπο της σύγχρονης γεωπονίας τον ιδανικό συνοδοιπόρο. Δεν πρόκειται για αντικατάσταση, αλλά για εξέλιξη. Η επιστήμη έρχεται να επιβεβαιώσει αυτό που η παράδοση γνώριζε ενστικτωδώς, το μυστικό της παράδοσης όπου το πετρώδες έδαφος, το καυτό λιοπύρι και η αύρα της Κρήτης ενώνονται για να δημιουργηθεί αυτή τη σπάνια γεύση. Αποκορύφωμα αυτής της βαθιάς σύνδεσης με τη γη είναι το Grelia High Phenolic. Πρόκειται για την πιο αγνή έκφραση του κρητικού ελαιώνα, ένα ελαιόλαδο που ξεπερνά τα γαστρονομικά όρια και λειτουργεί ως φυσικό «φάρμακο». Με εξαιρετικά υψηλή συγκέντρωση πολυφαινόλων, θωρακίζει τον οργανισμό, προσφέροντας ισχυρή αντιοξειδωτική προστασία. Η γεύση του είναι η απόδειξη της δύναμής του: Μια χαρακτηριστική, ευχάριστη πικράδα και ένα ζωντανό

πικάντικο κάψιμο, που μαρτυρούν την υψηλή βιολογική του αξία.

Για την Grelia, αυτό δεν είναι απλά λάδι. Είναι η κληρονομιά, η παράδοση και η ψυχή της Κρήτης, κλεισμένη σε ένα μπουκάλι.



Στους ιδιόκτητους οικογενειακούς ελαιώνες μας στο Ηράκλειο Κρήτης, η φροντίδα για τη γη μεταφράζεται στην κορυφαία ποιότητα του Grelia High Phenolic



Με εξαιρετικά υψηλή συγκέντρωση πολυφαινόλων, το Grelia High Phenolic θωρακίζει τον οργανισμό, προσφέροντας ισχυρή αντιοξειδωτική προστασία.



Αναζητάτε
την απόλυτη ποιότητα στο ελαιόλαδο;



PREMIUM OLIVE OIL PRODUCTS
HERAKLION CRETE
EMAIL info@goldgrelia.com
T. +30 2811 217174
www.grelia.gr |  

Η ΓΕΥΣΗ
ΠΟΥ ΞΕΧΩΡΙΖΕΙ!

Ανακαλύψτε τον κόσμο της **GRELIA**

The
top
50

ΜΕ ΤΟ ΒΛΕΜΜΑ ΣΤΟΥΣ ΔΗΜΙΟΥΡΓΟΥΣ



Απόλυτη προτεραιότητα ο σύγχρονος καταναλωτής

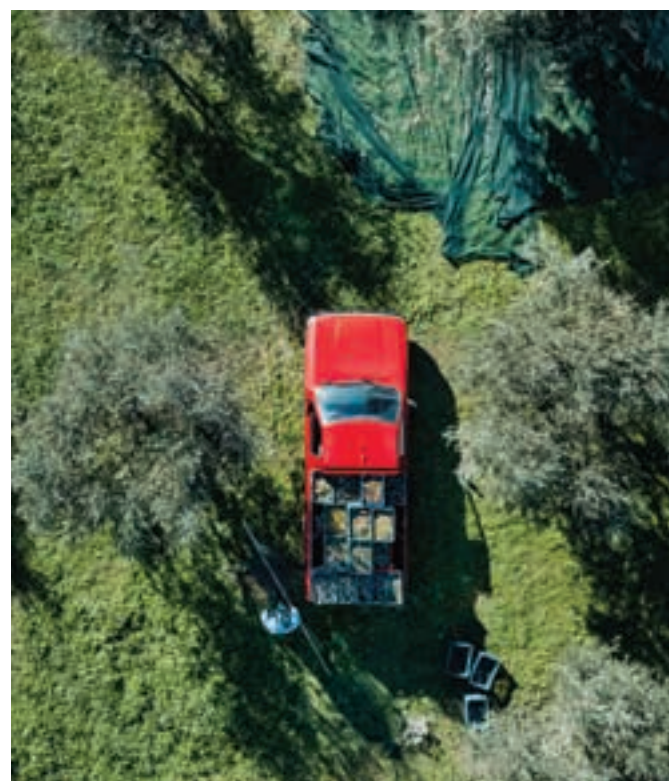
Easy Squeeze συσκευασία στα πρότυπα των διεθνών τάσεων

Με εμπειρία 30 ετών στην παραγωγή και τυποποίηση ελαιολάδου και το πλεονέκτημα μιας πλήρως καθετοποιημένης και σύγχρονης μονάδας η Nutria είναι σε θέση να ανταποκριθεί με συνέπεια στις ανάγκες κάθε καταναλωτή. Έχοντας ως πρωταρχικό στόχο την διασφάλιση της ποιότητας των προϊόντων της, τον σεβασμό στον άνθρωπο και στο περιβάλλον ταξιδεύει σε κάθε γωνιά της ελληνικής γης αφιερώνοντας μεράκι και φροντίδα στην παραγωγή εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου. Με πνεύμα καινοτομίας και στόχο την κάλυψη των αναγκών του σύγχρονου καταναλωτή, η Nutria ενέταξε στην οικογένεια ελαιολάδων Ιωνίς την πρωτοποριακή συσκευασία Easy Squeeze, εμπνευσμένη από τις κουζίνες γνωστών chefs, η οποία έχει σχεδιαστεί ώστε να προσφέρει ευκολία στη χρήση και ακρίβεια στη χρησιμοποιούμενη ποσότητα. Περιέχει ελαιόλαδο Κορινθιακής ποικιλίας, που αποτελεί προϊόν ψυχρής έκθλιψης με υψηλή περιεκτικότητα σε πολυφαινόλες, πλούσιο σε καλά λιπαρά, χαμηλή οξύτητα και φρουτώδες άρωμα. Η Nutria διαθέτει στην αγορά τρεις οικογένειες ελαιολάδου κάθε μία με τα δικά της ιδιαίτερα χαρακτηριστικά, που καλύπτουν και τον πιο απαιτητικό καταναλωτή.



Η Nutria αποτελεί μια ιδιαίτερα εξωστρεφή εταιρεία που συμμετέχει τις μεγάλες διεθνείς εκθέσεις τροφίμων. Στη φωτό οι διευθύνοντες σύμβουλοι της Nutria, Γιάννης και Νίκος Ζαβάκος στο πλαίσιο της Sial 2024





Η παραγωγική μονάδα της Nutria βρίσκεται στον Αγ. Κωνσταντίνο Φθιώτιδας.

Ιωνίς
Εξαιρετικό
Παρθένο Ελαιόλαδο
Π.Ο.Π. Καλαμάτα

2025 London IOOC GOLD MEDAL

2025 INTERNATIONAL TASTE INSTITUTE BRUSSELS
ΑΝΩΤΕΡΗΣ ΓΕΥΣΗΣ ΒΡΑΒΕΙΟ

4L

Nutria

ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ: 162ο κλμ Ε.Ο. Αθηνών - Λαμίας, 350 06, Άγιος Κωνσταντίνος, Τ. 22350 91 081
ΓΡΑΦΕΙΑ/ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΕΣ: Κόδρου 19, 154 51, Νέο Ψυχικό, Αθήνα, Τ. 210 32 49 085
nutria@nutria.gr - www.nutria.gr

nutriaoliveoil/
lonis_elaiolado/



Αγορά για 20.000 τόνους χτίζει η The Olive Legend Group

Με επιστροφή στην κερδοφορία στον δεύτερο χρόνο λειτουργίας του ο Όμιλος TOLG «τρέχει» εκσυγχρονισμό των μονάδων του και κοιτάει πέρα από Πελοπόννησο και Κρήτη

ΚΕΙΜΕΝΟ ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΝΑΓΟΣ



2

Με έναν κύκλο εργασιών της τάξεως των 18 εκατ. ευρώ και κέρδη EBITDA περί το ένα εκατομμύριο ευρώ φαίνεται να κλείνει το 2025 για τον Όμιλο The Olive Legend Group, σηματοδοτώντας γρήγορη επιστροφή στην κερδοφορία, αν υπολογίσει κανείς ότι βρίσκεται στον δεύτερο χρόνο λειτουργίας. Η αρχή έγινε τον Ιούλιο του 2024 όταν οι εταιρείες ελαιολάδου Λατζιμάς, Lasitia και Olympian Green, με την καταλυτική συμβολή του SMERemediumCap του πρώην τραπεζίτη, Νίκου Καραμούζη, στε-

γάστηκαν υπό την ομπρέλα της The Olive Legend Group, η οποία σήμερα διαθέτει παραγωγική δυναμικότητα άνω των 20.000 τόνων στις δύο μονάδες που διαθέτει, αποθηκευτική ικανότητα 5.000 τόνων και άμεση πρόσβαση σε 35.000 ελαιόδεντρα.

Να αναφερθεί εδώ ότι η επένδυση που έγινε από το SMERemediumCap και τους νέους μετόχους του εγχειρήματος (Κωσταντίνος Αντωνόπουλος) υπολογίζεται στα 10 εκατ. ευρώ, ενώ τρέχει παράλληλα και ένα πρόγραμμα εκσυγχρονισμού των μονάδων του Ομίλου 1,2 εκατ. ευρώ με κύρια επιδίωξη την αύξηση του όγκου των δεξαμενών αποθή-

1

Ο Κωσταντίνος Αντωνόπουλος έχει πρωταγωνιστικό ρόλο στην ανάπτυξη της επένδυσης.

2

Η πρώτη ανοικτή συνέντευξη Τύπου εκπροσώπων του The Olive Legend Group έλαβε χώρα στις 14 Ιανουαρίου στην Αθήνα.



Η THE OLIVE LEGEND GROUP διαθέτει παραγωγική δυναμικότητα άνω των 20.000 τόνων, αποθηκευτική ικανότητα 5.000 τόνων και άμεση πρόσβαση σε 35.000 ελαιόδεντρα

κευσης του ελαιολάδου που παραλαμβάνουν οι εταιρείες του Ομίλου. Σημειώτεον επίσης ότι σ' αυτήν τη φάση, το ελαιόλαδο που διακινούν οι τρεις εταιρείες υπολείπεται σημαντικά της δυναμικότητάς τους, καθώς δεν υπερβαίνει τους 2.000 τόνους, ενώ ο Όμιλος διαθέτει πιστοποιήσεις για να παράγει βιολογικό προϊόν, ΠΟΠ ελαιόλαδα από διάφορες περιοχές, κυρίως της Κρήτης αλλά και της Πελοποννήσου και είναι πιστοποιημένος με

διεθνή στάνταρ. Όλα αυτά και πολλά ακόμη επιβλήθηκαν στην πρώτη ανοικτή συνέντευξη Τύπου εκπροσώπων του εγχειρήματος, μεταξύ των οποίων ο Νίκος Καραμούζης, ο Κωσταντίνος Αντωνόπουλος και ο Χάρης Κόρδας. Όπως σημειώθηκε σχετικά, στα άμεσα σχέδια του Ομίλου είναι επίσης, η στενή συνεργασία με τοπικούς συνεταιρισμούς και μεγάλες ομάδες παραγωγών, ειδικά στη Λακωνία, όπου η παραγωγή ελαιολάδου παρουσιάζει μεγάλο ενδιαφέρον και ήδη γίνεται συζήτηση με μεγάλο συνεταιρισμό ο οποίος θα συνεργάζεται στενά με το εν λόγω group.

Σε γενικές γραμμές, οι πρωτεργάτες του εγχειρήματος βλέπουν τη διεθνή αγορά ελαιολάδου να διευρύνεται με τον Όμιλο να διατηρεί οργανωμένη παρουσία σε 27 διεθνείς αγορές και να διαθέτει δύο θυγατρικές -όπως και αποθήκες- σε Η.Π.Α. και Βραζιλία, ενισχύοντας την εξαγωγική δυναμική του ελληνικού ελαιολάδου με την αναλογία να είναι 60% εγχώρια αγορά και 40% εξαγωγή. Σύμφωνα με όσα επιβλήθηκαν μεγάλο πρόβλημα για την Ελλάδα είναι οι όγκοι παραγωγής που διακινούν οι επιχειρήσεις τυποποίησης κι αυτό ακριβώς έρχεται να αντιμετωπίσει με κεφάλαια, επενδύσεις και οργάνωση λειτουργίας η The Olive Legend Group.



3

Αριστερά ο Χάρης Κόρδας, Chief Commercial Officer

4

Η Inspiring Earth συνεισέφερε στο σχήμα την Olympian Green.

5

Η πλειοψηφία της εταιρείας Λατζιμάς (82%) ανήκει στο γκρουπ ενώ το υπόλοιπο στον ιδρυτή κ. Κοτζαμπασάκη.



Η συνολική επένδυση προσεγγίζει τα € 10 εκατ. στο νέο σχήμα, ενώ καθοριστική ήταν η συμβολή της Πειραιώς με κεφάλαια και γραμμές χρηματοδότησης στην αναδιάρθρωση

Αναφερόμενος στην ακριβή σύσταση του Ομίλου ο Χάρης Κόρδας ανέφερε σχετικά «Με νούμερα ο Λατζιμάς κατέχει το 82% στο γκρουπ, το 17% συνεχίζει να ανήκει στον πρώην ιδρυτή της εταιρείας, τον κύριο Κοτζαμπασάκη. Έχουμε τη Lasitia που έχουμε εκεί έχουμε το 90% της εταιρείας, το 10% ανήκει στον ΑΣ Σπτείας και την Olympian Green που ανήκει 100% στον Όμιλο». Μάλιστα στη συνέχεια της αναφοράς του ο κ. Κόρδας, περιέγραψε τη θέση των εν λόγω brands στην αγορά ελαιολάδου: «Ο Λατζιμάς έχει μια πολύ καλή διανομή σε όλα τα κύρια σουπερ μάρκετ στην Ελλάδα, είναι χρόνια στην αγορά και έχει τη δεύτερη θέση στα επώνυμα προϊόντα ελαιόλαδου με μερίδιο αγοράς γύρω στα 17%. Η Lasitia που φτιάχνεται με ΠΟΠ Σπτείας, ανήκει στο premium κομμάτι της αγοράς. Και τέλος έχουμε και την Olympian Green, ένα προϊόν που πάει στις εξαγωγές, με μια μοντέρνα ελληνικότητα». Παράλληλα και σε ό,τι αφορά τις εξαγωγές ο ίδιος σημείωσε: «Ο τρόπος που κινούμαστε και αυτό που θέλουμε να κάνουμε είναι να μην πουλάμε μόνο στους Έλληνες της διασποράς, αλλά να μιλάμε με projects για να μπούμε σε μεγάλες αλυσίδες κάτι που θέλει χρόνο και κόπο»

Καλές πρακτικές στον ελαιώνα

Συνεργασία με την Αμερικανική Γεωργική Σχο-

λή και προσπάθεια δημιουργίας ενός πρωτοκόλλου βιοκαλλιέργειας που θα παρακολουθεί την παραγωγή από το χωράφι μέχρι τη συσκευασία, αποτελούν δύο από τις κινήσεις του Ομίλου TOLG στο πλαίσιο της ορθής διαχείρισης του ελαιώνα από Ομάδες Παραγωγών κατάλληλα εκπαιδευμένες γι' αυτό. Σε ό,τι αφορά δε κάποια από τα μελλοντικά σχέδια ο κ. Κορδός τόνισε το ενδιαφέρον για παραγωγή ελαιολάδου με υψηλές πολυφαινόλες μέσω της συνεργασίας με συνεταιρισμό στην Πελοπόννησο, για τον οποίο δεν αποκάλυψε περισσότερες πληροφορίες.



Το επενδυτικό σχήμα TOLG απέκτησε το 90% της εταιρείας Lasitia, ενώ το 10% ανήκει στην ΑΣ Σπτείας.

Ένα νέο επενδυτικό σχήμα στο ελαιόλαδο

Το νέο σχήμα TOLG συστάθηκε με σύμπραξη του επενδυτικού ταμείου SMERemediumCap με πλειοψηφική συμμετοχή, με Πρόεδρο τον Νικόλαο Καραμούζη και του Ομίλου Inspiring Earth, μετοχικού ελέγχου του Κωνσταντίνου Αντωνόπουλου. Η Inspiring Earth έχει αναλάβει και τη διοίκηση του νέου σχήματος, υλοποιώντας το κοινό όραμα των δύο επενδυτών.





ΚΛΕΙΔΩΝΕΙ ΤΟ ΕΛΛΕΙΜΜΑ ΣΤΗ ΜΕΣΟΓΕΙΟ

ΝΕΟΣ ΣΤΟΧΟΣ

ΤΑ 6 ΕΥΡΩ ΣΤΑ

ΑΡΙΣΤΑ

Στα 2 ευρώ υπολογίζεται η απόκλιση των ελληνικών τιμών παραγωγού μεταξύ αξιοπρεπών παρθένων και άριστων οργανοληπτικά έξτρα παρθένων ελαιολάδων

ΕΞΤΡΑ ΠΑΡΘΕΝΑ

ΤΟΥ ΓΙΑΝΝΗ ΡΟΥΠΑ

Παρόμοια αρχικά αποθέματα συγκριτικά με πέρυσι, χαμηλότερη συνολική παραγωγή, λιγότερο έξτρα παρθένο και εύλογα αυξημένη κατανάλωση συνθέτουν ένα σκηνικό ενδιαφέροντος ελλείμματος στις δυνατές ποιότητες έξτρα παρθένου και αισθητού πλεονάσματος σε παρθένα ελαιόλαδα.

Τα παραπάνω εξηγούν σε μεγάλο βαθμό το άνοιγμα της ψαλίδας (min-max) μεταξύ των τριών και έξι γραμμών στο έξτρα παρθένο, την απροθυμία αγοράς των οριακών έξτρα (επτά και οκτώ γραμμές) αλλά και την υπαρκτή μείωση της τιμής στα δυνατά οργανοληπτικά παρθένα ελαιόλαδα (δέκα με δώδεκα γραμμές). Πώς μεταφράζονται τα παραπάνω σε νούμερα; Προφανώς η απάντηση διαφέρει ανάλογα με τη χώρα που μπαίνει «στο μικροσκόπιο». Για παράδειγμα αν πάρει κανείς την Ιταλία, όπου η λειτουργία της εγχώριας αγοράς προστατεύει τα συμφέροντα του παραγωγού ελιάς και του διακινητή ελαίου, φαίνεται να επικρατεί μία ισορροπία στο όριο των 7 ευρώ το κιλό για τα άριστα έξτρα παρθένα, με μία ραγδαία αποκλι-



Τα πολύ καλά έξτρα παρθένα ελαιόλαδα, συνήθως λακωνικά και από Κρήτη, διεκδικούν με αξιώσεις τιμές άνω των 5,50 ευρώ το κιλό, ίσως ακόμη και 6 ευρώ από τον επόμενο μήνα.



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: FACEBOOK TERRA GRECA

μάκωση προς τις ισπανικές τιμές όσο αυξάνεται η οξύτητα. Οι ισπανικές τιμές τώρα, διαμορφώνονται μεταξύ 4,40 και 5,20 ευρώ το κιλό στο έξτρα παρθένο με τη μικρότερη τιμή να αναλογεί συνήθως στις 6 γραμμές και την υψηλότερη στα άριστα «εξτρίσιμα» ελαιόλαδα. Τα παρθένα ελαιόλαδα υποχωρούν εύλογα στα 3,40 με 4,00 ευρώ κατά κανόνα. Στο ενδιάμεσο τιμολογιακό διάστημα 4,10 με 4,30 ευρώ συνήθως οι αγοραστές αποσπούν με «έκπτωση» προβληματικά έξτρα παρθένα, τα οποία υπάρχουν και φέτος σε πληθώρα στην Ιβηρική.

Στα δικά μας, η ελληνική αγορά συγχρονίζεται περισσότερο με την Ισπανία και φυσικά λιγότερο με την Ιταλία. Τα πολύ καλά έξτρα παρθένα ελαιόλαδα, συνήθως λακωνικά και από Κρήτη, διεκδικούν με αξιώσεις τιμές άνω των 5,50 ευρώ το κιλό, ίσως ακόμη και 6 ευρώ από τον επόμενο μήνα. Από κει και πέρα, εντοπίζει κανείς μία απότομη αποκλιμάκωση της τάξης των 20 λεπτών ανά γραμμή στις τιμές παραγωγού, η οποία σε ορισμένες περιπτώσεις (χωριά της Μεσοσηνίας) φέρνει το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο των 5 γραμμών ακόμη και στα 4,20 ευρώ το κιλό, τιμή που μάλλον προκαλεί την κοινή γνώμη στον κάμπο των Γαργαλιάνων. Επιπλέον, όπως προαναφέρθηκε, παρατηρείται μείωση τιμής προς τον ισπανικό μέσο όρο για τα παρθένα ελαιόλαδα, ενώ για τα οριακά έξτρα εντοπίζεται απουσία αγοραστικού ενδιαφέροντος. Το εμπόριο είναι διατεθειμένο να περιμένει και να παραλάβει τα ίδια ελαιόλαδα ως πολύ καλά παρθένα μέσα στην άνοιξη, πληρώνοντάς τα κάτω από 4 ευρώ το κιλό.

Άσχημες μέρες 2017 ξηνά η φετινή πολύ χαμηλή παραγωγή.

**ΤΙΜΗ
ΠΑΡΑΓΩΓΟΥ**
(ΕΞΤΡΑ ΠΑΡΘΕΝΟ,
ΕΥΡΩ ΤΟ ΚΙΛΟ)

ΑΓΟΡΑ



Ελλάδα

<200.000

**ΣΥΝΟΛΙΚΗ
ΠΑΡΑΓΩΓΗ**
(ΤΟΝΟΙ*)

100-150

ΑΠΟΘΕΜΑΤΑ
(ΧΙΛΙΑΔΕΣ ΤΟΝΟΙ)

ΚΕΡΚΥΡΑ
4,20-4,60
ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ

ΑΧΑΪΑ
4,20-4,50
ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ

ΜΕΣΣΗΝΙΑ
4,20-4,90
ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ

ΛΑΚΩΝΙΑ
5,20-5,60
ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ

ΚΡΗΤΗ
5,00-5,30
ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ

ΚΑΤΑΦΩΡΗ ΑΔΙΚΙΑ ΤΑ 5,00 ΕΥΡΩ ΓΙΑ ΤΟ ΕΞΤΡΑ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

Σταδιακό άνοιγμα της αγοράς με τις αυξήσεις
να περνούν αθόρυβα στους τιμοκαταλόγους

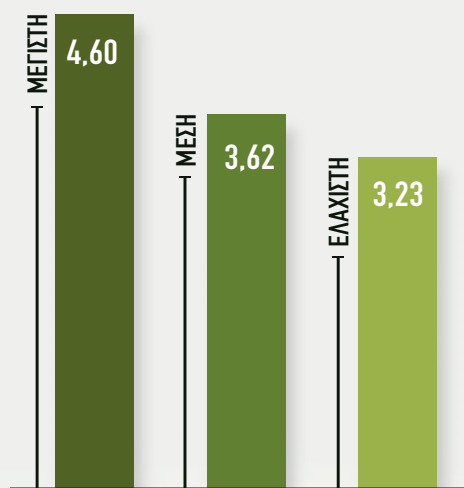
Έως πότε οι πολιτικές της εκάστοτε κυβέρνησης θα αναλώνονται σε πρόστιμα και όχι σε πολιτικές διευκόλυνσης του ατομικού branding αναρωτιέται ο κόσμος του ελαιολάδου, μιας που χρονιά με χρονιά γίνεται σαφές πως η ελληνική πρώτη ύλη είναι πραγματικά εκτεθειμένη στις όποιες ορέξεις των Ιταλών αγοραστών. Ειδικά από φέτος, που στο κάδρο μπαίνει ένας ακόμη ανταγωνιστής -Τυνησία- με χαμηλότερο κόστος παραγωγής και τιμή εξαγωγής, οι παραγωγοί αναρωτιούνται ποιο είναι το μεσοπρόθεσμο πλάνο για την ελαιοκομική δραστηριότητα. Η φετινή χρονιά αναδεικνύει πλήρως τις αδυναμίες της αγοράς, η οποία μπορεί να διεκδικήσει στο χύμα αξιοπρεπές εισόδημα

παραγωγού μόνο σε συνθήκες πληθωρικής ντόπιας παραγωγής και μικρής παγκόσμιας. Η αναλογία έξτρα με το σύνολο της σοδειάς ίσως πέσει κάτω από 60% και ναι μεν, τα δυνατά ελαιόλαδα θα πληρωθούν ίσως και με 6 ευρώ το κιλό, όμως για το μεγαλύτερο μέρος της παραγωγής κυριαρχεί η δύναμη του αγοραστή (3,50 – 4,90 ευρώ το κιλό παρά την αναγνωρισμένη από όλους ιδιαίτερα χαμηλή παραγωγή. Σύμφωνα με τα κλαδικά ιταλικά μέσα, η Ελλάδα έχει φέτος να προσφέρει έως 120.000 τόνους έξτρα παρθένο και περίπου 80.000 τόνους παρθένα και λαμπάντε ελαιόλαδα, τα οποία όμως έχουν να ανταγωνιστούν τα ισπανικά και τυνησιακά στα 3,0 με 3,5 ευρώ το κιλό τιμή εξαγωγής.

ΑΜΦΙΒΟΛΙΑ ΓΙΑ ΕΠΑΡΚΕΙΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΦΕΡΝΕΙ ΗΠΙΕΣ ΑΛΛΑ ΣΤΑΘΕΡΕΣ ΑΥΞΗΣΕΙΣ

Ήδη έπιασαν τα 5 ευρώ οι τρεις γραμμές στην Ιβηρική

ΔΙΑΚΥΜΑΝΣΗ ΤΙΜΩΝ ΣΤΟ ΕΞΤΡΑ (ΕΥΡΩ/ΚΙΛΟ)



Με βάση δύο παράγοντες (διαθέσιμη προσφορά, πιστοποιημένη ποιότητα) θα χτιστεί το επόμενο τρίμηνο το... διακεκομμένο διάγραμμα της τιμολόγησης στο φετινό ελαιόλαδο, με την τρίτη μεταβλητή της ζήτησης να παίζει κάπως δευτερεύοντα ρόλο μιας που η εμπειρία της τελευταίας τριετίας σιγουρεύει πλέον τους συντελεστές της αγοράς περί ήπιου ελλειμματικού ισοζυγίου της τάξης των 200 με 250.000 τόνων (7% της προσφοράς), στη γειτονιά της Μεσογείου.

Τα παραπάνω σε ένα μεγάλο βαθμό υπαγορεύουν τα στοιχεία Δεκεμβρίου της ισπανικής ΑΙCΑ, τα οποία περιγράφουν με καθαρά νούμερα αυτό που οι επαγγελματίες του χώρου διέβλεπαν ήδη από το Νοέμβριο. Πως δηλαδή η ισπανική παραγωγή θα μπορούσε να υποχωρήσει ακόμη και κάτω από 1,2 εκατ. τόνους (40-45% κάτω συγκριτικά με τις αρχικές εκτιμήσεις του Μαΐου), διαμορφώνοντας ένα απόθεμα ελαιολάδου στους 716.000 τόνους, έναντι 824.000 τον Δεκέμβριο 2024. Στο πεδίο των τιμών, οι μέσες τιμές σε Χαέν και Κόρδοβα δύσκολα θα σκαρφαλώσουν σε επίπεδα άνω των 5 ευρώ το κιλό εκτός και αν φτάσουμε Μάιο και οι πρώτες ενδείξεις από την ανθοφορία δεν είναι καλές. Σε κάθε περίπτωση, ήδη τα εξτρίσιμα ελαιόλαδα τσιμπούν 4,80 με 5,20 ευρώ το κιλό και δεν αποκλείεται να παίξουν λίγο υψηλότερα μετά τις 11 Φεβρουαρίου, όταν δηλαδή δοθεί στη δημοσιότητα το ισοζύγιο του Ιανουαρίου.



Ισπανία

ΕΞΤΡΕΜΑΔΟΥΡΑ
4,20-4,30
ΕΥΡΩ/ΚΙΛΟ

ΚΑΤΑΛΟΝΙΑ
4,40-4,50
ΕΥΡΩ/ΚΙΛΟ

ΚΟΡΔΟΒΑ
4,20-4,40
ΕΥΡΩ/ΚΙΛΟ

ΣΕΒΙΛΛΗ
4,30-4,50
ΕΥΡΩ/ΚΙΛΟ

ΧΑΕΝ
4,20-4,40
ΕΥΡΩ/ΚΙΛΟ

715.000

ΑΠΟΘΕΜΑΤΑ
(ΑΡΧΕΣ 2026)
(ΤΟΝΟΙ)

1.300.000*

ΠΑΡΑΓΩΓΗ 2025/26
(ΤΟΝΟΙ) *
*ΕΚΤΙΜΗΣΗ

ΑΓΟΡΑ



Ιταλία

ΜΠΑΡΙ
7,00-7,50
ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ

ΠΕΣΚΑΡΑ
10,00-12,00
ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ

ΠΑΛΕΡΜΟ
9,50-9,70
ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ

ΤΑΡΑΝΤΑΣ
6,70-7,20
ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ

310.000

ΠΑΡΑΓΩΓΗ
(ΤΟΝΟΙ 2025/26)

>600.000

ΙΣΤΟΡΙΚΟ ΕΛΛΕΙΜΜΑ
(ΤΟΝΟΙ)

ΕΠΑΝΑΚΤΗΣΗ ΤΩΝ 7 ΕΥΡΩ ΕΓΓΥΗΜΕΝΟ ΕΛΛΕΙΜΜΑ ΤΟ ΚΑΛΟΚΑΙΡΙ

Το φθηνό ελαιόλαδο από Ισπανία και Τυνησία καλύπτει μέχρι σήμερα την εποχική ζήτηση, ωστόσο υπάρχει έλλειμμα σε καλό έξτρα ενόψει καλοκαιριού

Οι τελευταίες εξελίξεις από Ισπανία και Τυνησία με την διαφαινόμενη μείωση της φετινής παραγωγής ήρθαν σα μάννα εξ ουρανού για την τλαιπωρημένη Ιταλία, η οποία βίωνε μία σημαντική μείωση τιμής το περασμένο τρίμηνο από τα 9,50 ευρώ το κιλό έως και στα 6,50 ευρώ το κιλό για το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο στο Μπάρι. Τελευταία, πράξεις σημειώνοντας πάνω από το ψυχολογικό όριο των 7 ευρώ το κιλό, με την κατάσταση ισορροπίας πάντως να απέχει. Οι Ιταλοί διαχρονικά χρειάζονται σοβαρές ποσότητες έξτρα παρθένου για να ανταποκριθούν τόσο στις υπερατλαντικές εξαγωγές όσο και στην ζήτηση της τουριστικής περιόδου, η οποία ναι μεν αρκεί ωστόσο ο προγραμματισμός για την κάλυψή της γίνεται συνήθως από τον Φεβρουάριο. Σε γενικές γραμμές λοιπόν η Ιταλία

εισάγει πάνω από 500.000 τόνους ελαιολάδου, συντριπτικά έξτρα παρθένο. Φέτος όμως, όπως και στην Ελλάδα, η αναλογία έξτρα παρθένου και συνολικής παραγωγής ίσως παίξει κάτω από 60%, δημιουργώντας σοβαρό πρόβλημα διαθεσιμότητας έξτρα παρθένου στο δεύτερο σκέλος της σεζόν, από Μάρτιο. Προς το παρόν, η μελλοντική σημαντική πιθανότητα ελλείψεων δεν έχει για την ώρα μετουσιωθεί σε ζήτηση με ικανοποιητικές τιμές σήμερα, καθώς προς το παρόν οι Ιταλοί αγοραστές ικανοποιούνται πλήρως από τις φθηνές εισαγωγές καλών παρθένων και οριακών έξτρα στα 4,00 ευρώ το κιλό από περιοχές της Ισπανίας και της Τυνησίας. Η δεύτερη μάλιστα τείνει να μετατραπεί από περιφερειακό παίκτη σε καταλύτη των εξελίξεων το επόμενο διάστημα.

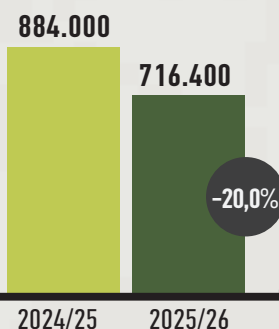
ΜΕ 14% ΛΙΓΟΤΕΡΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΕΚΑΝΕ ΠΟΔΑΡΙΚΟ ΤΟ 2026

Παρά τα παιχνίδια αρχές σεζόν, η αλήθεια των ισοζυγίων θα φέρει την ισορροπία

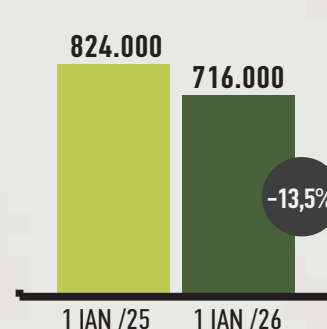
Η εμπειρία της τελευταίας τριετίας σιγουρεύει τους συντελεστές της αγοράς περί ήπιου ελλειμματικού ισοζυγίου της τάξης των 200 με 250.000 τόνων (7% της προσφοράς), στη γειτονιά της Μεσογείου. Τα παραπάνω σε ένα μεγάλο βαθμό υπαγορεύουν τα στοιχεία Δεκεμβρίου της ισπανικής ΑΙΣΑ, τα οποία περιγράφουν με καθαρά νούμερα αυτό που οι επαγγελματίες του χώρου διέβλεπαν ήδη από το Νοέμβριο. Πως δηλαδή η ισπανική παραγωγή θα μπορούσε να υποχωρήσει ακόμη και κάτω από 1,2 εκατ. τόνους (40-45% κάτω συγκριτικά με τις αρχικές εκτιμήσεις του Μαΐου), διαμορφώνοντας ένα απόθεμα ελαιολάδου στους 716.000 τόνους, έναντι 824.000 τον Δεκέμβριο 2024. Το 2026 έκανε όπτον ποδαρικό με 14% μικρότερο απόθεμα συγκριτικά με πέρυσι.

ΙΣΟΖΥΓΙΟ ΣΤΗΝ ΙΣΠΑΝΙΚΗ ΑΓΟΡΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ (ΠΡΩΤΟ ΤΡΙΜΗΝΟ 2025/26)

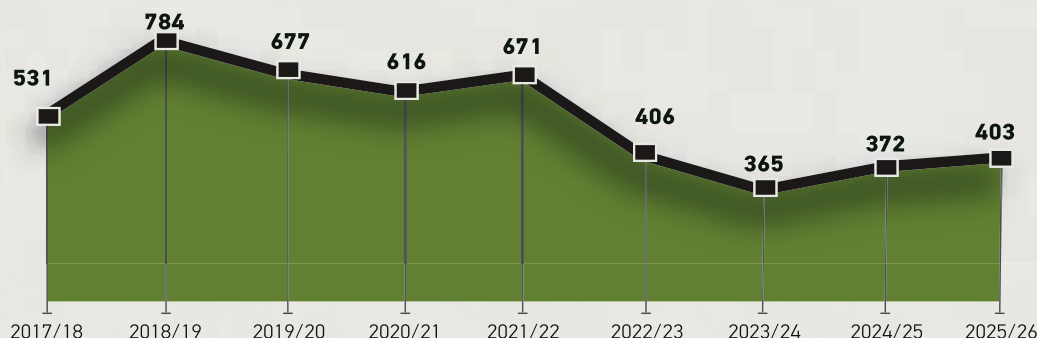
ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΣΕΖΟΝ (ΤΟΝΟΙ)



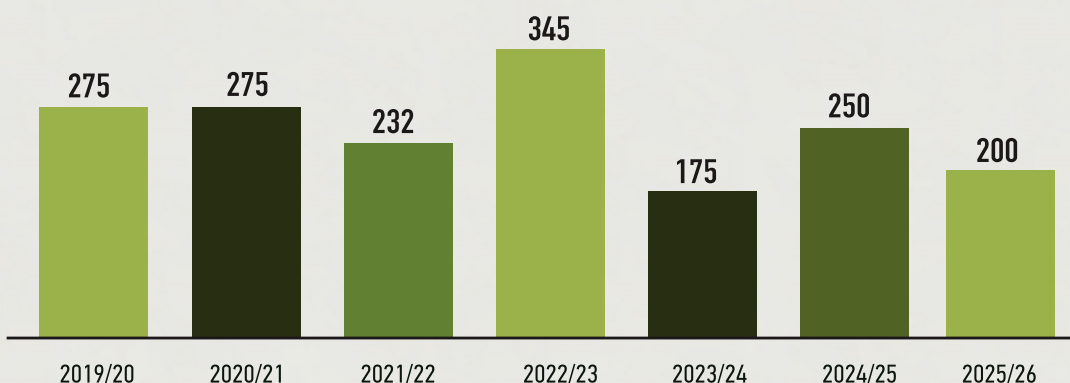
ΑΡΧΙΚΟ ΑΠΟΘΕΜΑ ΕΤΟΥΣ (ΤΟΝΟΙ)



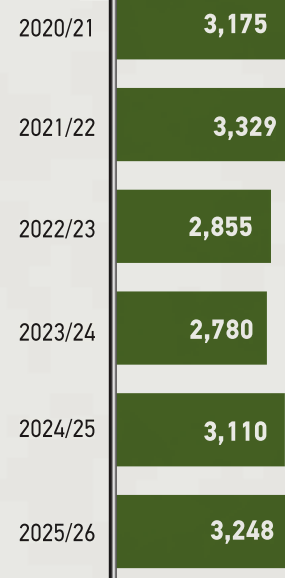
ΕΛΕΛΙΞΗ ΤΕΛΙΚΩΝ ΑΠΟΘΕΜΑΤΩΝ ΣΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ (2017-26, ΣΕ ΧΙΛ. ΤΟΝΟΥΣ)



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ (2019 – 26, ΣΕ ΧΙΛ. ΤΟΝΟΥΣ)



ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΔΙΕΘΝΩΣ 2019-2024 (ΕΚΑΤ. ΤΟΝΟΙ)



ΜΙΑ ΑΚΟΜΗ ΚΟΡΥΦΗ ΤΟ 2025 ΤΑ 800 ΕΚΑΤ. ΕΥΡΩ ΤΩΝ ΕΞΑΓΩΓΩΝ

Για την εγχώρια επιτραπέζια ελιά, που λανσάρεται στην δεύτερη παγκόσμια θέση

ΤΟΥ ΛΕΩΝΙΔΑ ΛΙΑΜΗ

Πάνω από το «φράγμα» των 800 εκατ. ευρώ, αναμένεται να ανέλθει η αξία των πωλήσεων ελληνικής επιτραπέζιας ελιάς στο εξωτερικό, για το 2025, συνεχίζοντας το ανοδικό σερί που έχει χτίσει τα τελευταία χρόνια.

Στην εκτίμηση αυτή, τουλάχιστον, συνηγορούν οι επιδόσεις 9μήνου του 2025, καθώς στο συγκεκριμένο διάστημα, όπως μας αναφέρει ο πρόεδρος της ΠΕΜΕΤΕ, Κώστας Ζούκας, τα προσωρινά στατιστικά της ΕΛΣΤΑΤ, δείχνουν μια οριακή αύξηση των εξαγωγών επιτραπέζιας ελιάς, της τάξης του 2,4% σε σχέση με το αντίστοιχο διάστημα του 2024. Εφόσον, λοιπόν, η ανοδική αυτή τάση δεν ανατράπηκε στο τελευταίο 3μηνο του 2025 και δεδομένου ότι στο σύνολο του 2024 που αποτέλεσε χρονιά ρεκόρ, η αξία των εξαγωγών διαμορφώθηκε στα 796 εκατ. ευρώ, τότε μπορεί κανείς βάσιμα να συμπεράνει πως, πέρυσι, ο κλάδος έβαλε σίγουρα το «8» μπροστά από την αξία των εξαγωγών του και κατέκτησε μια ακόμη «κορυφή»,

πιστοποιώντας τον τίτλο του παγκόσμιου παίκτη. «Η αλήθεια είναι τα τελευταία δέκα χρόνια έχουμε υπερδιπλασιάσει την αξία των εξαγωγών μας και είμαστε η δεύτερη μεγαλύτερη δύναμη στην επιτραπέζια ελιά διεθνώς, πίσω μόνο από την Ισπανία. Γενικά ο κλάδος έχει πάει πολύ δυνατά και αυτό λόγω του εξαγωγικού του προσανατολισμού, γιατί πάνω από το 90% του προϊόντος εξαγεται. Αν δεν υπήρχαν εξαγωγές, δεν θα υπήρχε κλάδος. Το ό,τι πήγαμε καλά τα προηγούμενα έτη, όμως δεν διασφαλίζει ότι θα πάμε και στα επόμενα», σημειώνει ο κ. Ζούκας, διευκρινίζοντας πως το «βαρύ πυροβολικό» του κλάδου το συγκροτούν οι ποικιλίες πράσινη

ΠΡΑΣΙΝΗ ΕΛΙΑ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ ΚΑΙ ΚΑΛΑΜΩΝ ΤΑ ΒΑΡΙΑ ΠΥΡΟΒΟΛΙΚΑ ΤΟΥ ΚΛΑΔΟΥ

Χαλκιδικής και η Καλαμών.

Βιώνοντας το σύνδρομο του... σάντουιτς

Στόχος για τον κλάδο είναι να διατηρήσει και το 2026 την παράδοση, με τις θετικές επιδόσεις, που έχει δημιουργήσει την τελευταία δεκαετία. Η χρονιά ωστόσο, δεν έχει ξεκινήσει ιδανικά με συνέπεια οι μεταποιητικές - εξαγωγικές επιχειρήσεις να είναι συγκρατημένες στις εκτιμήσεις τους, και επικαλούμενες ενδογενείς και εξωγενείς παράγοντες, που θολώνουν το τοπίο, να μιλούν για το σύνδρομο του «σάντουιτς». «Την εμπορική περίοδο του 2025-26, συμβαίνει το εξής παράδοξο. Ενώ πληρώσαμε πιο ακριβά την πρώτη ύλη προς τον παραγωγό, οι τιμές στη διεθνή αγορά δεν έχουν ακολουθήσει, με συνέπεια η πίεση να είναι και από τις δύο πλευρές», επισημαίνει ο πρόεδρος της ΠΕΜΕΤΕ.

Ειδικά στην περίπτωση της Πράσινης Ελιάς Χαλκιδικής, όπως μας εξηγεί ο κ. Ζούκας, μολοντί ο όγκος της παραγωγής, συνολικά στη Χαλκιδική, την Καβάλα τη Μαγνησία και τις άλλες περιοχές που καλλιεργείται το προϊόν έφτασε το 2025 περίπου στους 200.000 τόνους, όσο σχεδόν και ένα χρόνο πριν, η τιμή παραγωγού ήταν αυξημένη κατά 30 λεπτά το κιλό. «Οι βροχές την τελευταία





ΙΟΤΟΤΡΑΦΙΑ: FACEBOOK OLYMP FINEST FLAVORS

εβδομάδα του Σεπτεμβρίου αύξησαν ίσως περισσότερο από ό,τι αρχικώς περιμέναμε την παραγωγή, αλλά πέραν αυτού, η άνοδος στις τιμές έως ένα βαθμό αντανακλούν και το υψηλότερο κόστος παραγωγής, οπότε, ναι, βάλαμε και πλάτη», τόνισε ο συννομλητής μας, σπεύδοντας, να προσθέσει όμως, πως «υπάρχει μία αντίθεση σε σχέση με τις τιμές που διαμορφώθηκαν στην Ελλάδα και το διεθνή ανταγωνισμό, δεδομένου ότι φέτος υπήρξε καλή παραγωγή για την πράσινη ελιά σε όλες τις χώρες της μεσογειακής λεκάνης».

Πλέον χαρακτηριστική περίπτωση των ισχυρών πιέσεων που υφίσταται η ελληνική επιτραπέζια πράσινη ελιά Χαλκιδικής είναι η αμερικανική αγορά. Με τους δασμούς να βρίσκονται σε πλήρη εξέλιξη και με το δολάριο να διολισθαίνει έναντι του ευρώ, διαμορφώνεται ένα κλίμα αβεβαιότητας στους εισαγωγείς, οι οποίοι αποφεύγουν τα μεγάλοπνοα και μακροχρόνια συμβόλαια. «Το κόστος του προϊόντος μόνο από τους δασμούς κι από τη διολίσθηση του δολαρίου έχει αυξηθεί κατά τουλάχιστον 25%. Έως και το τέλος του 2025, λόγω του ότι υπήρχαν κλειστά συμβόλαια από τους εισαγωγείς με τα σημεία πώλησης, τα σούπερ μάρκετ και το HORECA, το κόστος αυτό το είχε απορροφήσει, εν μέρει, ο εισαγωγέας και ένα μέρος ζητήθηκε να δοθούν εκπτώσεις από εμάς τους εξαγωγείς. Με τα νέα συμβόλαια που γίνονται από τους εισαγωγείς προς τα σούπερ μάρκετ, αναπόφευκτα οι εισαγωγείς θα επιχειρήσουν να το περάσουν στις αλυσίδες και εκεί θα δούμε πλέον ποια θα είναι η αντίδραση του καταναλωτή, ο οποίος θα δει στο ράφι ένα προϊόν με αυξημένη τιμή κατά 25%-30%», διευκρινίζει ο κ. Ζούκας.

Και στην Ευρώπη όμως η κατάσταση δεν είναι πολύ καλύτερη. «Γενικώς υπάρχει μία πίεση. Για παράδειγμα, μιλούσα με τους πελάτες μου από τη Γερμανία, στην οποία, κακά τα ψέματα, η οικονομία δεν είναι αυτή που ήταν και μου έλεγαν πως υπάρχουν πιέσεις και έχει μειωθεί και η αγωνι-

στική δύναμη του μέσου Γερμανού, ενώ αρνητικό αντίκτυπο έχει και όλη αυτή η αβεβαιότητα με τα γεωπολιτικά και τα σενάρια πολέμου. Αν δε σκεφτούμε ότι οι Ιταλοί είναι αυτοί που κάνουν τις πρώτες αγορές γύρω στα Χριστούγεννα και μετά τα Χριστούγεννα στις πράσινες ελιές, φέτος μπορώ να πω ότι απείχαν κατά 70%» είπε χαρακτηριστικά.

Με ποιοτικά προβλήματα η ελιά Καλαμών

Σε ό,τι αφορά στην επιτραπέζια ελιά ποικιλίας Καλαμών, φέτος εν τέλει ο καιρός δεν βοήθησε. «Εκεί που είχαμε μία ανησυχία το Σεπτέμβριο ότι η παρατεταμένη ανομβρία θα μειώσει την παραγωγή, συνέβη ακριβώς το αντίθετο φέτος. Από το τέλος Σεπτεμβρίου έως το τέλος Νοεμβρίου, ιδιαίτερα στην περιοχή της Δυτικής Ελλάδος και της Λακωνίας, δεν σταμάτησε να βρέχει. Έτσι αρκετές ελιές πήγαν στο λιοτρίβι και όχι για παρθένο ελαιόλαδο, γιατί ήταν υποβαθμισμένες, ενώ και οι ελιές που συλ-

λέχθηκαν ως επιτραπέζιες έχουν σημαντικά ποιοτικά προβλήματα που θα επιβαρύνουν το κόστος στη μεταποίηση, καθώς στα 100 κιλά, η φύρα μπορεί να είναι ακόμη και 30 κιλά», περιγράφει ο πρόεδρος της ΠΕΜΕΤΕ, συμπληρώνοντας πως «η μέση τιμή παραγωγού στο τελάρο, μέχρι τα Χριστούγεννα, διαμορφώθηκε γύρω στα 10 λεπτά, το κιλό, παραπάνω από πέρσι και ίσως στη Λακωνία 20 λεπτά το κιλό».

Στο εμπορικό κομμάτι, με δεδομένο ότι η ποικιλία Καλαμών είναι 2-3 μήνες πιο όψιμη ως προς τη φάση της συλλογής και της ζύμωσης, δεν υπάρχει ακόμη σαφής εικόνα, διότι ουσιαστικά ακόμα δεν έχει ανοίξει η αγορά, ώστε να αρχίσουν να γίνονται προσφορές για τη νέα εσοδεία. «Ο προβληματισμός, ωστόσο, παραμένει κοινός (σ. σ. με την ποικιλία Χαλκιδικής) για την Αμερική, αλλά και τις άλλες χώρες, συν το γεγονός ότι φέτος ο μεταποιητικός κλάδος έχει περαιτέρω αυξημένο κόστος λόγω των ποιοτικών προβλημάτων, ούτως ώστε να φτάσει το προϊόν στις προδιαγραφές που οι αγορές απαιτούν» τόνισε ο κ. Ζούκας.



Ο όγκος της παραγωγής, συνολικά στη Χαλκιδική, την Καβάλα τη Μαγνησία και τις άλλες περιοχές που καλλιεργείται το η πράσινη ελιά έφτασε το 2025 περίπου στους 200.000 τόνους.

ΔΑΣΜΟΙ ΚΑΙ ΔΟΛΑΡΙΟ ΑΥΞΗΣΑΝ ΤΟ ΚΟΣΤΟΣ ΚΑΤΑ ΤΟΥΛΑΧΙΣΤΟΝ 25%



ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΕΠΕΜΒΑΣΕΙΣ ΤΟΝ ΧΕΙΜΩΝΑ ΚΛΑΔΕΜΑ, ΛΙΠΑΝΣΗ & ΨΕΚΑΣΜΟΙ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ

Τις επόμενες ημέρες του Ιανουαρίου και τον Φεβρουάριο, ο ελαιοπαραγωγός καλείται να προχωρήσει σε ορισμένες ενέργειες προκειμένου να ενισχύσει το δέντρο πριν την άνθιση και να το προετοιμάσει για πλούσια βλάστηση και καρποφορία. Ξεκινώντας, η ελιά χρειάζεται κλάδεμα για αερισμό, βασική λίπανση με πλήρες λίπασμα βραδείας αποδέσμευσης (όπως άζωτο, φώσφορος, κάλιο), αλλά και ψεκασμούς προστασίας για παράδειγμα με χαλκό για ασθένειες όπως η καρκίνωση ή διαφυλλικά λιπάσματα όπως βόριο, μαγνήσιο. Σημειωτέον, οι χαμηλές θερμοκρασίες και οι υγρασίες της εποχής ευνοούν μυκητολογικές προσβολές, οπότε η πρόληψη είναι κρίσιμη.

Τον Ιανουάριο τα ελαιόδεντρα έχουν σκληπραγωγηθεί και οι οφθαλμοί και οι μεγάλης ηλικίας βλαστοί αντέχουν περισσότερο στο ψύχος. Με το τέλος του λήθαργου η αντοχή στο ψύχος μειώνεται και ξεκινά η ανοιξιάτικη βλάστηση, γι' αυτό οι καλλιεργητές καλούνται να αντιμετωπίσουν μια σειρά από πιθανές ασθένειες.

Καρκίνωση: Η βακτηριολογική αυτή ασθένεια εκδηλώνεται με το σχηματισμό εξογκωμάτων, γνωστά ως καρκινώματα, σε κλαδίσκους, κλάδους, κορμό και σπανιότερα σε φύλλα και καρπούς, στα οποία προκαλεί κηλιδώσεις. Οδηγεί σε ξήρανση των κλάδων και εξασθένηση των δέντρων, ενώ η ποικιλία Κορωνέικη είναι ιδιαίτερα ευαίσθητη. Συνιστάται να αποφεύγεται το κλάδεμα των δέντρων και η συλλογή καρπού με βροχερό καιρό, ενώ αμέσως μετά τη συγκομιδή, το κλάδεμα, την εκδήλωση παγετού, το χαλάζι, συστήνεται προληπτικός ψεκασμός με χαλκούχο σκεύασμα. Επίσης πρέπει να αφαιρούνται και να καταστρέφονται οι προσβεβλημένοι κλάδοι.

Κυκλοκόριο: Τα συμπτώματα εμφανίζονται στην πάνω επιφάνεια των φύλλων με τον σχηματισμό κηλίδων, γνωστό ως μάτι του παγωνιού, στα φύλλα «των ποδιών» του δέντρου. Προσβάλλει ακόμη τους μίσχους των φύλλων και τους ποδίσκους των καρπών και πιο σπάνια τους καρπούς και τους νεαρούς κλάδους. Οι κηλιδώσεις εξελίσσονται σε ξηράνσεις και τα φύλλα κιτρινίζουν και πέφτουν. Τα σπώρια του μύκητα βρίσκονται στην επιφάνεια των κηλίδων στα προσβεβλημένα φύλλα καθ' όλη τη διάρκεια του έτους, ενώ για τη διασπορά τους και τη μόλυνση σε μικρές αποστάσεις απαιτείται ύπαρξη νερού με τη μορφή βροχής ή υψηλής πρωινής υγρασίας, αλλά για μεγαλύτερες αποστάσεις απαιτείται επιπλέον η βοήθεια του ανέμου.

Κερκόσπορα: Οι μολύνσεις ξεκινούν με τις πρώτες βροχές του φθινοπώρου και συνεχίζονται όλο το χειμώνα. Προκαλεί κηλιδώσεις στα φύλλα και στους καρπούς, ενώ τα πρώτα συμπτώματα στα φύλλα εμφανίζονται «στις ποδιές» των δέντρων. Σε σοβαρές προσβολές παρατηρείται φυλλόπτωση, καρπόπτωση και εξασθένηση του δέντρου.

Καρκίνωση-Φυματίωση: Πρόκειται για βακτηριολογική ασθένεια, η οποία προκαλεί την εμφάνιση χαρακτηριστικών όγκων σπογγώδους σύστασης, κυρίως σε κλαδίσκους, σε κλάδους, στον κορμό και τις ρίζες. Η σταδιακή αύξηση των όγκων αυτών προκαλεί εξασθένηση και τελικώς ξήρανση των προσβεβλημένων φυτικών τμημάτων. Η περίοδος των μολύνσεων συμπίπτει με τις βροχερές περιόδους με αυξημένη υγρασία και χαμηλή θερμοκρασία. Για την καταπολέμηση του παθογόνου και τον περιορισμό της ασθένειας συνιστώνται τα παρακάτω καλλιεργητικά μέτρα και χημικές επεμβάσεις: 1) Επιμελής αφαίρεση όλων των κλαδίσκων και κλάδων που φέρουν υπερπλασίες (καρκινικούς όγκους) και άμεση καταστροφή με καύση. 2) Τα εργαλεία κλαδέματος καλό είναι να απολυμαίνονται σε διάλυμα χλωρίνης 10%. 3) Ψεκασμός των δέντρων με χαλκούχα σκευάσματα αμέσως μετά από χαλαζόπτωση και παγετό. 4) Κατά την εγκατάσταση νέου ελαιώνα, πρέπει να φυτεύονται υγιή δενδρύλλια.

Γλοιοσπόριο ή Ανθράκωση: Το γλοιοσπόριο προσβάλλει όλα τα όργανα της ελιάς αλλά κυρίως προκαλεί σήψη του ελαιοκάρπου. Το παθογόνο διαχειμάζει στους προσβεβλημένους μούμιοποιημένους καρπούς στο δέντρο ή σ' αυτούς που έπεσαν. Οι γεωπόνοι συνιστούν συστηματικό κλάδεμα για να εξασφαλίζεται καλός αερισμός και φωτισμός του εσωτερικού της κόμης του δέντρου με στόχο τον περιορισμό της υγρασίας του φυλλώματος, ισορροπημένες αρδεύσεις και λιπάνσεις. Συνιστώνται προληπτικοί ψεκασμοί με χαλκούχα τη βροχερή περίοδο.

Από μεταχρωματισμό μέχρι αποπληξία των νεαρών δέντρων προκαλεί η βερτισιλλίωση στον ελαιώνα

Η βερτισιλλίωση αποτελεί τη σοβαρότερη ασθένεια της ελιάς, με την ποικιλία Κονσερβολιά ή Αμφίσσης να είναι ιδιαίτερα ευπαθείς. Πρόκειται για φυτοπαθογόνο μύκητα εδάφους, με πολύ μεγάλο κύκλο ξενιστών, ο οποίος μολύνει τα φυτά από τις λεπτές ρίζες και προκαλεί απόφραξη των αγγείων του ξύλου. Η ασθένεια ξεκινά με το μεταχρωματισμό των φύλλων και γίνεται τελικώς φανερή είτε με τη μορφή μεμονωμένων ξερών κλάδων στα μεγαλύτερης ηλικίας δένδρα (ημιπληγία), είτε με την πλήρη ξήρανση των νεαρών δένδρων (αποπληξία). Αντιμετωπίζεται με καλλιεργητικά μέσα.

Εξειδικευμένες λύσεις στην ορθή θρέψη της ελιάς

ΟΠΩΣ ΚΑΘΕ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ, έτσι και η ελιά έχει συγκεκριμένες θρεπτικές απαιτήσεις που διαδραματίζουν καθοριστικό ρόλο στην ανάπτυξή της και στην τελική παραγωγή.

Είναι επομένως κρίσιμο να κατανοήσουμε αυτές τις ανάγκες και να τις παρέχουμε στο σωστό χρόνο και στη σωστή αναλογία καθ' όλη τη διάρκεια του βιολογικού κύκλου, ώστε η καλλιέργεια να μπορέσει να εκφράσει πλήρως το παραγωγικό της δυναμικό.

Μεταξύ των απαραίτητων θρεπτικών στοιχείων, το άζωτο (N), ο φώσφορος (P), το κάλιο (K), το μαγνήσιο (Mg) και διάφορα ιχνοστοιχεία, αποτελούν θεμελιώδη συστατικά για τη διατήρηση της υγείας και της παραγωγικότητας του ελαιόδενδρου.

Η βάση της ορθής θρέψης της ελιάς βρίσκεται στην παροχή των απαραίτητων θρεπτικών στοιχείων στις σωστές αναλογίες, ποσότητες και χρονικές στιγμές.

Αυτή η προσέγγιση προάγει:

- Ισχυρή ανάπτυξη ριζικού συστήματος
- Ενισχυμένη ανθοφορία και καρπώδεση
- Βελτιωμένη ανάπτυξη καρπού και ποιοτικά χαρακτηριστικά με τελικό αποτέλεσμα την αύξηση της παραγωγής.

Η λύση της TIMAC AGRO | ΛΥΔΑ για τη λίπανση της ελιάς

Η TIMAC AGRO | ΛΥΔΑ αναγνωρίζει τη σημασία της ελαιοκαλλιέργειας και τον κρίσιμο ρόλο της ορθής θρέψης στην επίτευξη υψηλών παραγωγών. Για το λόγο αυτόν έχει αναπτύξει μια ευρεία σειρά εξειδικευμένων θρεπτικών λύσεων, προσαρμοσμένων στις ανάγκες του παραγωγού και της καλλιέργειας σε κάθε στάδιο ανάπτυξης.

Η σειρά DUOFERTIL προσφέρει μια πλήρη γκάμα σύνθετων κοκκωδών λιπασμάτων με την τεχνολογία MPPA DUO, ειδικά σχεδιασμένη για ελαιόδεντρα, τόσο ελαιοποιήσιμων όσο και επιτραπέζιων ποικιλιών.

Το MPPA DUO αποτελεί ένα σύμπλοκο κινητοποιημένων πολυφαινολών που προστατεύει τις λιπαστικές μονάδες του λιπάσματος και ενισχύει τη διαθεσιμότητα των θρεπτικών στοιχείων – τόσο από το ίδιο το λίπασμα όσο και από τα



στοιχεία που ήδη βρίσκονται δεσμευμένα στα κολλοειδή του εδάφους.

Επιπλέον, η προσθήκη του φυτικού εκχυλίσματος XCK διεγείρει την ανάπτυξη και το μεταβολισμό των ριζών, εξασφαλίζοντας πιο αποτελεσματική πρόσληψη θρεπτικών στοιχείων και κατά συνέπεια, υψηλότερες παραγωγές.



Από την γκάμα DUOFERTIL τα προϊόντα DUOFERTIL OLIVIUM και DUOFERTIL SUPERB με τεχνολογία MPPA DUO, πλούσια σε Άζωτο, Φώσφορο, Κάλιο, Μαγνήσιο, Θείο και ιχνοστοιχεία, αποτελούν μια τεχνολογικά εξελιγμένη λύση θρέψης για τους ελαιοκαλλιεργητές που επιδιώκουν τη μέγιστη παραγωγή και τη διατήρηση της μακροχρόνιας υγείας του εδάφους.

Με την τεχνολογία MPPA DUO, η TIMAC AGRO | ΛΥΔΑ προσφέρει την καινοτομία και την αξιοπιστία που απαιτούνται για πιο ανθεκτικά δέντρα, πλουσιότερα εδάφη και ελαιόλαδο κορυφαίας ποιότητας.

Μια ακόμα επιλογή για τη βασική θρέψη της ελιάς αποτελεί το EUROFERTIL LITHACTYL με τεχνολογία NPRO. Το NPRO αποτελείται από επιλεγμένα μόρια προερχόμενα από εκχυλίσματα φυτών και φυκιών. Τα μόρια αυτά ενεργούν και διεγείρουν τη μορφολογία και τη φυσιολογία του φυτού με έμφαση στο ριζικό σύστημα. Η βασική δράση της τεχνολογίας είναι η αύξηση του ρυθμού αφομοίωσης και μετασχηματισμού του αζώτου εντός του φυτού.

Αυτό έχει ως αποτέλεσμα την αύξηση της βλαστικής ανάπτυξης, την ενίσχυση της φωτοσύνθεσης και της μεγιστοποίηση της παραγωγής. Το EUROFERTIL LITHACTYL με τεχνολογία NPRO είναι πλούσιο σε Άζωτο, Φώσφορο, Κάλιο, Θείο και ιχνοστοιχεία. Περιέχει επιπρόσθετα CALCIMER το οποίο είναι ανθρακικό ασβέστιο θαλάσσιας προέλευσης και συμβάλει τόσο στην βελτίωση του μικροπεριβάλλοντος γύρω από το ριζικό σύστημα, όσο και στα ποιοτικά χαρακτηριστικά του καρπού.

Εξειδικευμένες λύσεις

Η TIMAC AGRO | ΛΥΔΑ παρέχει εξειδικευμένες λύσεις και ένα πλήρες πρόγραμμα θρέψης που ανταποκρίνεται σε κάθε απαίτηση ανάλογα με το βλαστικό στάδιο της καλλιέργειας της ελιάς, εξασφαλίζοντας αύξηση στις τελικές αποδόσεις και βελτίωση των ποιοτικών χαρακτηριστικών του καρπού.

ΠΑΝΑΓΙΩΤΑ ΜΑΝΤΑΚΟΥ
Business Development Manager
TIMAC AGRO|ΛΥΔΑ

Νέες τεχνολογίες στη θρέψη

για αύξηση παραγωγικότητας των ελαιόδενδρων

Η ΛΙΠΑΝΣΗ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ για άλλη μια χρονιά ξεκινά. Η επαρκής λίπανση είναι αποδεδειγμένο ότι καθορίζει την αποδοτικότητα παραγωγής καρπού αλλά και την ελαιοπεριεκτικότητα, ενώ ταυτόχρονα μειώνει το φαινόμενο της παρενιαυτοφορίας και προσδίδει αντοχή στα δέντρα όσον αφορά στις προσβολές από διάφορες ασθένειες.

Η ελιά από τα κύρια θρεπτικά συστατικά απαιτεί κυρίως Άζωτο (N), Φώσφορο (P), Κάλιο (K), Μαγνήσιο (Mg) και Θείο (S). Από αυτά, το Άζωτο και το Κάλιο είναι τα πιο σημαντικά για την ελιά.

Άζωτο: Επηρεάζει την ανάπτυξη του φυλλώματος και την παραγωγή χλωροφύλλης, ενισχύοντας τη φωτοσύνθεση, άρα τη γενικότερη ευρωστία του δέντρου, καθορίζοντας τις τελικές του αποδόσεις.

Κάλιο: Συμβάλλει στην ποιότητα του καρπού και της ελαιοπεριεκτικότητας αλλά και ποιότητας του παραγόμενου λαδιού. Ταυτόχρονα ενισχύει τη διαχείριση του νερού από τα δέντρα και τους προσδίδει ανθεκτικότητα στην ξηρασία.

Από τα ιχνοστοιχεία σημαντικότερο ρόλο στην ελιά παίζει το Βόριο (B). Το Βόριο είναι κρίσιμο για τη γονιμοποίηση και τη σωστή ανάπτυξη των καρπών.

Είναι πολύ σημαντικό κάθε φορά η λίπανση που θα επιλέξουμε να καλύπτει τις κάτωθι ανάγκες:

1. Ανάγκες σε Άζωτο: Η σωστή αναλογία Αζώτου είναι κρίσιμη, καθώς η υπερβολική λίπανση μπορεί να προκαλέσει υπερβολική ανάπτυξη φυλλώματος εις βάρος της παραγωγής καρπών.

Ειδικά την περίοδο της ανθοφορίας και της



καρποφορίας, η ανάγκη για Άζωτο είναι αυξημένη. Σημαντικό είναι να αποφεύγονται λιπάσματα που περιέχουν Νιτρικό Άζωτο, προκειμένου να μειωθεί η απώλεια λόγω έκπλυσης.

2. Ολοκληρωμένη θρέψη: Η ελιά εκτός από Άζωτο απαιτεί και όλα όσα θρεπτικά στοιχεία προαναφέρθηκαν, γι' αυτό στις χειμερινές λιπάνσεις θα πρέπει να προτιμώνται σύνθετα λιπάσματα με επαρκείς μονάδες Αζώτου, Φωσφόρου, Καλίου, Μαγνησίου αλλά και Βορίου. Η GAVRIEL με πάνω από 55 χρόνια εμπειρίας δίνει πολλές επιλογές για άριστη θρέψη στην ελιά. Προτείνει σταθεροποιημέ-

να λιπάσματα από την πλούσια γκάμα των NUTRIMORE με σταθεροποιητή ουρεάσης, και εγγυάται υψηλές αποδόσεις γιατί:

■ Στα λιπάσματα αυτά το άζωτο είναι προστατευμένο από απώλειες. Η παρουσία του AGROTAIN σχεδόν μηδενίζει τις απώλειες εξαέρωσης του ουρεϊκού Αζώτου. Επιπλέον η παρουσία του ομαλοποιεί τον ρυθμό που παρέχεται το Άζωτο στα δέντρα. Πρακτικά όσο Άζωτο πληρώνει ο παραγωγός φτάνει στα δέντρα διατηρώντας ισορροπία μεταξύ της βλαστικής ανάπτυξης και καρποφορίας, πετυχαίνοντας μεγαλύτερη παραγωγή. Ταυτόχρονα μειώνεται το φαινόμενο της παρενιαυτοφορίας.

■ Τα λιπάσματα αυτά περιέχουν επαρκή Φώσφορο πάνω από 90% υδατοδιαλυτό. Ο Φώσφορος βοηθά στη βελτίωση της ποσότητας και ποιότητας του παραγόμενου ελαιολάδου αλλά και την καλύτερη ωρίμαση των καρπών, το βάρος τους και το μέγεθός τους.

■ Παρέχουν υψηλές μονάδες 100% υδατοδιαλυτού Καλίου, για αυξημένο μέγεθος καρπών και υψηλή ελαιοπεριεκτικότητα που είναι άλλωστε και τα κύρια ζητούμενα των ελαιοπαραγωγών.

■ Περιέχουν καινοτόμο μορφή Βορίου DDP ή και Ψευδαργύρου DDP που είναι 10 φορές πιο ισχυρά από τις απλές μορφές ιχνοστοιχείων. Απορροφούνται στο 100% από τα δέντρα και έτσι πετυχαίνουμε καλύτερο σχηματισμό ανθέων, άριστη γονιμοποίηση, καρπόδεση και άρα καρποφορία.

■ Δίνουν τη δυνατότητα για επιλογή τύπων με Μαγνήσιο, απαραίτητο στοιχείο για την παραγωγή χλωροφύλλης και τέλεια καρπόδεση. Η σωστή λίπανση της ελιάς αποτελεί καθοριστικό παράγοντα για την παραγωγή υψηλής ποιότητας ελαιολάδου και τη βιωσιμότητα της ελαιοκαλλιέργειας στην Ελλάδα. Η GAVRIEL ταγμένη εδώ και χρόνια στο πλευρό του Έλληνα αγρότη, προτείνει λύσεις θρέψης ενισχυμένες με νέες τεχνολογίες, που μπορούν να εγγυηθούν αυξημένη και ποιοτικά άριστη παραγωγή.

ΙΩΑΝΝΑ ΚΑΛΚΟΥΝΟΥ

Γεωπόνος M.ScMarketing Manager

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

ΠΕΝΤΕ ΓΕΝΙΕΣ ΣΤΟΝ ΕΛΑΙΩΝΑ

Με την τέταρτη γενιά της οικογένειας στο τιμόνι, την πέμπτη να ετοιμάζεται και ιστορία που ξεκινά από το 1890 η Lianos Olive Estate γράφει τη δική της ιστορία στην ελαιοκομία της Αχαΐας και κοιτάει με αξιώσεις το μέλλον μέσω του ελαιοτουρισμού

ΤΟΥ ΗΛΙΑ ΑΝΔΡΕΑΚΗ

Με ιστορία που ξεκινά περισσότερο από έναν αιώνα πίσω, στο μακρινό 1890, η οικογενειακή επιχείρηση Lianos Olive Estate έχει αφήσει τη δική της παρακαταθήκη στο χώρο του ελληνικού ελαιολάδου. Σήμερα στα νηία της επιχείρησης βρίσκεται ο Κωνσταντίνος Λιανός, ήτοι η τέταρτη γενιά της οικογένειας, ενώ σιγά σιγά στο «κόλπο» μπαίνει και η πέμπτη γενιά.

Στις σύγχρονες εγκαταστάσεις του ελαιοτριβείου της οικογένειας, στις Καμάρες Αχαΐας, δίνεται η δυνατότητα παρακολούθησης και ελέγχου της επεξεργασίας του ελαιόκαρπου και στη συνέχεια της συσκευασίας του ελαιόλαδου στην μονάδα τυποποίησης κάτω από τα αυστηρά κριτήρια του διεθνούς πρότυπου FSSC 22000, διασφαλίζοντας άριστη ποιότητα, άρωμα και γεύση στο ελαιόλαδο και διατηρώντας όλα τα ευεργετικά του στοιχεία που το κάνουν εκλεκτό.

Η οικογένεια Λιανού έχει περίπου 500 βιολογικά ελαιόδεντρα, αλλά εμπορεύεται ακόμα ελαιόλαδο από πολλούς παραγωγούς το οποίο αγοράζει και συσκευάζει. Το ελαιοτριβείο παράγει από 500 μέχρι 800 χιλιάδες τόνους προϊόντος ετησίως. Επί το πλείστον η οικογένεια δουλεύει την τοπική ποικιλία Κουτσουρελιά με την οποία παράγεται το βιολογικό της ελαιόλαδο. «Η Κουτσουρελιά είναι μια ποικιλία που δίνει ελαιόλαδο αρωματικό, γευστικό και ισορροπημένο. Δηλαδή, έχει το πικρό, το πικάντικο και το αρωματικό σε μια ισορροπία και αρμονία» τονίζει ο κ. Λιανός.

Το υψηλά πολυφαινολικό ελαιόλαδο της Lianos Olive Oil έχει αποσπάσει πολλές βραβεύσεις με πιο πρόσφατες το «Χρυσό Πρότυπο Αριστείας» στο διαγωνισμό Olympia Health & Nutrition Awards, και τα δύο ασημέ-

νια στα διεθνή βραβεία Berlin GOOA (Global Olive Oil Awards) για τα «Lianos Organic Olive Oil» και «Lianos Extra Virgin Olive Oil».

Έμφαση στον αγροτουρισμό

Κεντρικό κομμάτι στη φιλοσοφία και λειτουργία της επιχείρησης κατέχει τα τελευταία χρόνια ο αγροτουρισμός. Η Lianos Olive Oil κατέχει επισκέψιμα αγροκτήματα και στο χώρο του ελαιοτριβείου υπάρχει χώρος που είναι επισκέψιμος. Εκεί πραγματοποιούνται γευστιγνώσεις ελαιολάδου, εκδηλώσεις και επισκέψεις από σχολεία και γκρουπ τουριστών όπου μπορούν να δοκιμάσουν το ελαιόλαδο της επιχείρησης και να αγοράσουν φιάλες εφόσον το επιθυμούν. «Αυτό που μας ενδιαφέρει τώρα είναι προχωρήσουμε πιο πολύ με το κομμάτι του αγροτουρισμού γιατί βλέπουμε ότι υπάρχει ενδιαφέρον και ότι οι πελάτες μας και οι τουρίστες θέλουν να συμμετέχουν σε όλη τη διαδικασία. Δεν θέλουν απλώς να αγοράσουν το ελαιόλαδο, αλλά να συμμετέχουν» υπογραμμίζει ο Κωνσταντίνος Λιανός.

Εκπαίδευση παραγωγών

Κάθε χρόνο η Lianos Olive Oil οργανώνει εκπαιδευτικά σεμινάρια για τους παραγωγούς με τους οποίους συνεργάζεται. «Προσπαθούμε να εκπαιδεύσουμε γιατί είναι σημαντικό και για μας οι παραγωγοί με τους οποίους συνεργαζόμαστε να μπορούν να παράγουν ένα ποιοτικό προϊόν, αφού και εμείς στη συνέχεια το αγοράζουμε, το συσκευάζουμε και το εμπορεύμαστε».



Πέρα από το ελαιόλαδο η οικογένεια Λιανού εμπορεύεται και άλλα προϊόντα όπως ελιές Καλαμών, ρίγανη και τσάι.





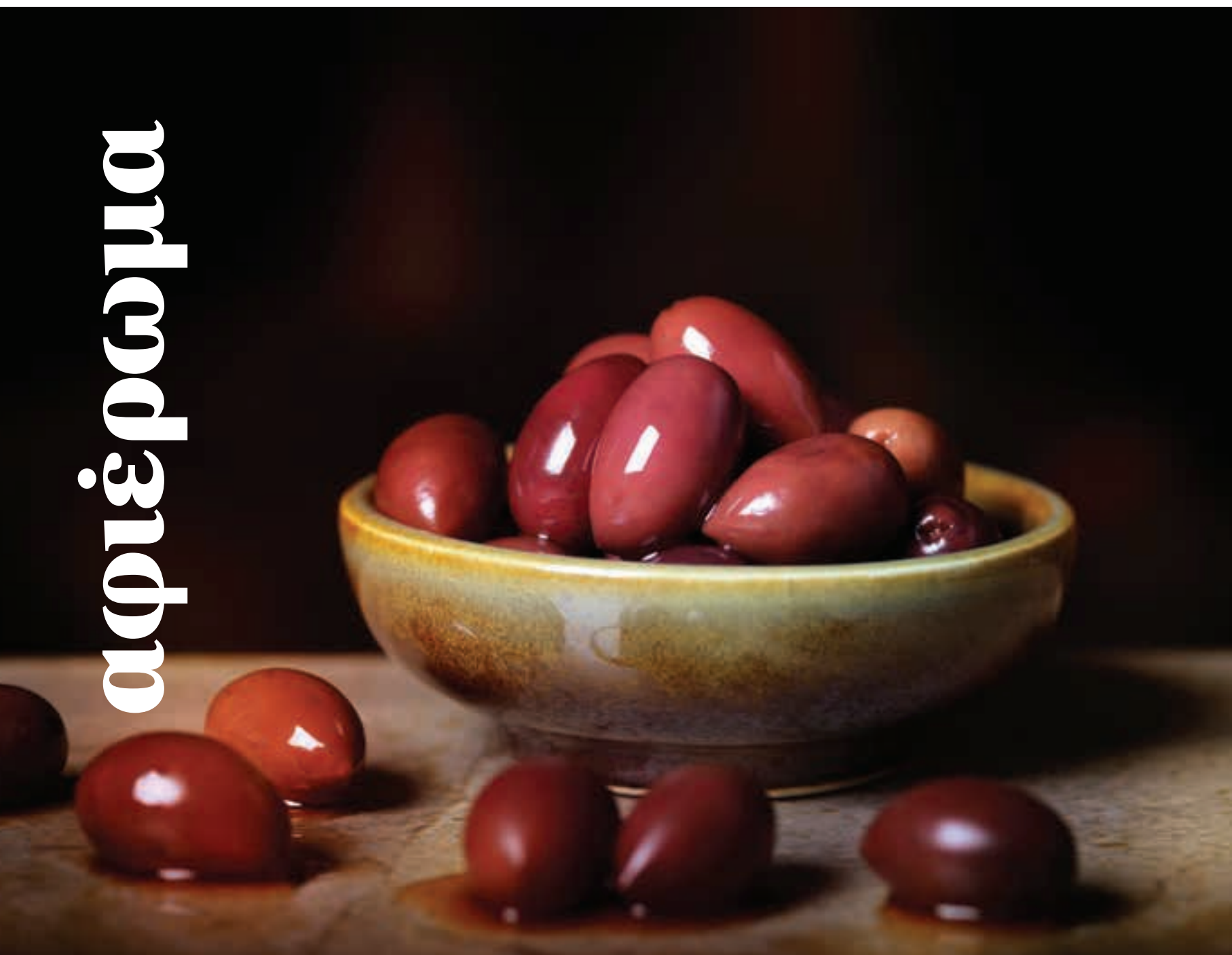
ΕΛΙΑ ΚΑΛΑΜΩΝ

SUCCESS STORY ΣΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

Ίσως το πιο εμβληματικό brand name των ελληνικών τροφίμων, κατά 90% εξαγωγικό και περιζήτητο σε 100 αγορές του κόσμου, η ελιά Καλαμών φέρνει τη γεύση και την υγεία στο καθημερινό τραπέζι και ελκύει όλο και περισσότερους καλλιεργητές

ΤΟΥ **ΗΛΙΑ ΑΝΔΡΕΑΚΗ**

αφιέρωμα





Προκόπης Κωνσταντόπουλος, CEO Olymp Konstantopoulos



Συνεργασίες με τους καλύτερους παραγωγούς ελιάς Καλαμών

Εξαγωγές σε 60 χώρες για την Olymp

Έβδομίντα χρόνια επιτυχιών στο εγχώριο επιχειρείν ετοιμάζεται να γιορτάσει η Olymp Κωνσταντόπουλος ΑΕ, ένα από τα κορυφαία ελληνικά brands στον τομέα της βρώσιμης ελιάς. Κλειδί για την ανάπτυξή της, πέρα από την επιχειρηματική δεινότητα των ιδρυτών και των συνεχιστών τους, οι σχέσεις εμπιστοσύνης που έχει αναπτύξει με τους παραγωγούς. Η συνεχής επικοινωνία και υποστήριξη σε όλα τα επίπεδα οδήγησε σε αρμονικές συνεργασίες, που με τη σειρά τους οδηγούν, για όλα αυτά τα χρόνια της πορείας της, στην καλύτερη δυνατή ποιότητα του τελικού προϊόντος. Σήμερα η Olymp Κωνσταντόπουλος ΑΕ, η οποία εξαγεί ελιές όλων των ειδών, σε κάθε πιθανή συσκευασία, καθώς και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, σε περισσότερες από 60 χώρες σε όλο τον κόσμο, συνεργάζεται με πάνω από 5.000 Έλληνες παραγωγούς, στηρίζοντας ενεργά την ελληνική οικονομία.

Αναζητώντας τις ρίζες του εγχειρήματος, που αγγίζει τα 70 χρόνια, η αγάπη της οικογένειας Κωνσταντόπουλου για το αντικείμενό τους, τους οδήγησε να ταξιδέψουν σε όλη την Ελλάδα, αναζητώντας τους καλύτερους παραγωγούς και την υψηλότερη ποιότητα ελιών, τις οποίες επεξεργάζονταν με μεράκι και πουλούσαν σε τοπικές αγορές. Το πάθος αυτό, σε συνδυασμό με το επιχειρηματικό πνεύμα του ιδρυτή, Λεωνίδα Κωνσταντόπουλου, σύντομα οδήγησε στη δημιουργία της πρώτης μονάδας επεξεργασίας/συσκευασίας ελιών το 1979. Οι κύριες εγκαταστάσεις βρίσκονται στην Κατερίνη, σε μια έκταση 70.000 m².

ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ

Η ΕΛΙΑ ΚΑΛΑΜΩΝ αποτελεί ένα από τα βασικά προϊόντα στην γκάμα της εταιρείας Olymp Konstantopoulos.



Για ελαιόλαδο στην Καλαμάτα

Την 1η Οκτωβρίου 2014, η εταιρεία εγκαίνιασε νέο παράρτημα στην Καλαμάτα, που της παρέχει πλέον τη δυνατότητα να παράγει και να συσκευάζει τις ελιές ΠΟΠ Καλαμάτα, καθώς και το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο ΠΟΠ. Οι νέες εγκαταστάσεις έχουν δυνατότητα αποθήκευσης πλέον των 1.000 τόνων έξτρα παρθένου ελαιόλαδου, με εξελιγμένες τεχνολογίες διήθησης και μεθόδου συσκευασίας, σε ένα εργαστήριο ελέγχου ποιότητας τελευταίας τεχνολογίας, εξασφαλίζοντας την καλύτερη ποιότητα.

Δίνει τον τόνο στην επιτραπέζια ελιά

Με συνεχείς επενδύσεις και καινοτομία η Intercomm Foods εξασφαλίζει υψηλή ποιότητα σε μια πλούσια γκάμα προϊόντων με διεθνή κυρίως προορισμό

Με συνεχείς επενδύσεις στις νέες τεχνολογίες και σε αгаστή συνεργασία με τους παραγωγούς, η Intercomm Foods διευρύνει συνεχώς την παρουσία της στη διεθνή αγορά. Με εξαγωγές σε περισσότερες από 80 χώρες για το 99% του παραγόμενου προϊόντος και διείσδυση σε κορυφαίες αγορές, η εταιρεία επενδύει συστηματικά σε ποιότητα, καινοτομία και τεχνολογικό εκσυγχρονισμό. Δραστηριοποιείται στην επεξεργασία και εμπορία ελιάς και τυποποιημένων φρούτων, τα οποία συσκευάζονται στις σύγχρονες εγκαταστάσεις 150.000 τ.μ. που διαθέτει, στα τρία εργοστάσια που λειτουργεί, δύο στη Λάρισα και ένα στην Άρτα. Στην παραγωγική διαδικασία, από τον έλεγχο της πρώτης ύλης, μέχρι το τελικό προϊόν ιδιωτικής ετικέτας ή το brand DELPHI, το οποίο βρίσκεται σε rebranding, η διαδικασία είναι αυστηρά επιτηρούμενη, επισημονικά τεκμηριωμένη και πλήρως πιστοποιημένη, ως

αποτέλεσμα των συνεχών επενδύσεων στην ανάπτυξή της. Σημειώνεται ότι η εταιρεία ιδρύθηκε στη Λάρισα το 1990 και πλέον κουβαλάει στις πλάτες της περισσότερα από 35 χρόνια εμπειρίας και επιτυχιών με το 2024 να αποτελεί μια ιστορική χρονιά από την ίδρυσή της με κύκλο εργασιών 126 εκατ. ευρώ, το οποίο μάλιστα επιτεύχθηκε σε μια περίοδο ανασυγκρότησης, μετά τις σοβαρές ζημιές από τη θεομηνία Daniel αποδεικνύοντας την ανθεκτικότητα του επιχειρηματικού μοντέλου που ακολουθείται.

Με επενδύσεις 20 εκατ. ευρώ την επόμενη τριετία, στόχο την πράσινη μετάβαση και τεχνολογικές εφαρμογές στο πλαίσιο του Industry 4.0, η Intercomm Foods παραμένει προσηλωμένη στη διασφάλιση ποιότητας και στην ανάπτυξη ανταγωνιστικού πλεονεκτήματος, επιδιώκοντας

όχι μόνο τη διατήρηση αλλά και τη διεύρυνση της παρουσίας της σε παγκόσμιο επίπεδο.

35 χρόνια εμπειρίας

ΕΠΕΝΔΥΣΕΙΣ 20 εκατ. ευρώ την επόμενη τριετία η Intercomm Foods παραμένει προσηλωμένη στη διασφάλιση ποιότητας.



Ελιές Καλαμών από παραγωγούς με πλούσια εμπειρία στην ελαιοκαλλιέργεια επιλέγει για το προϊόν της η Intercomm Foods.



Οι ελιές Καλαμών καταλαμβάνουν περίοπτη θέση στην γκάμα των προϊόντων Parthenon.

Ένα brand συνώνυμο της ποιοτικής ελιάς

Μέσω της συμμετοχής στο παγκόσμιας εμβέλειας AG Olives Group, η Georgoudis S.A. – Parthenon παρέχει στην ελληνική επιτραπέζια ελιά πρόσβαση στις πιο απαιτητικές αγορές του κόσμου

Η αυξανόμενη στροφή των καταναλωτών παγκοσμίως προς τη Μεσογειακή διατροφή δημιουργεί σημαντικές προοπτικές για τον ελληνικό αγροδιατροφικό τομέα, αλλά και για εταιρείες με έντονο εξαγωγικό προσανατολισμό, όπως η Georgoudis S.A. – Parthenon, της οποίας διαχρονικά το 95% των πωλήσεων κατευθύνεται σε αγορές του εξωτερικού.

Όραμα, παράδοση και διαχρονική ποιότητα

Η Georgoudis S.A. – Parthenon ιδρύθηκε το 1897 και σήμερα διαθέτει υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις στον Βόλο, απασχολώντας περισσότερους από 100 εργαζομένους. Παράλληλα, διατηρεί μακροχρόνιες σχέσεις συνεργασίας με πελάτες και παραγωγούς, οι οποίες εκτείνονται στο βάθος γενεών.

Η ιστορία της ξεκινά όταν ο Διανέλλος Γεωργούδης, ζώντας στο Νότιο Πήλιο, είχε μια απλή αλλά διορατική ιδέα: να «συσκευάσει» την ποιότητα και τη γεύση της ελληνικής ελιάς. Το 1912 κατασκευάζεται η πρώτη μονάδα παραγωγής στην Κάτω Γατζέα Πηλίου, απ' όπου πραγματοποιούνται και οι πρώτες εξαγωγές, σε μεγάλα ξύλινα βαρέλια.

Κατά τις δεκαετίες του 1920 και 1930, καλ-

λιεργούνται ολοένα και μεγαλύτερες εκτάσεις με ελαιόδεντρα στην ευρύτερη περιοχή, με τη συγκομιδή και τη συντήρηση να πραγματοποιούνται με παραδοσιακές μεθόδους. Η μετεγκατάσταση σε νέες, υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις στη Βιομηχανική Περιοχή του Βόλου το 2005 σηματοδοτεί μια νέα περίοδο δυναμικής ανάπτυξης.

Ακολουθούν πολυάριθμες διακρίσεις σε διεθνείς διαγωνισμούς ποιότητας και καινοτομίας τροφίμων, με την πρώτη να απονέμεται ήδη από το 1927, στη 2η Διεθνή Έκθεση Θεσσαλονίκης.

GEORGIOUDIS S.A. – PARTHENON



Με ΟΧΗΜΑ την ανάπτυξη καινοτόμων προϊόντων, η Georgoudis S.A. – Parthenon ενισχύει διαρκώς την εδραίωση του brand "PARTHENON" ως συνώνυμου της εξαιρετικής ελληνικής ελιάς.

Σταθερές συνεργασίες, διεθνής προσανατολισμός

Βασική φιλοσοφία της επιχείρησης αποτελεί η εδραίωση μακροχρόνιων συνεργασιών, τόσο με τους ελαιοπαραγωγούς που συμμερίζονται το όραμα για προϊόντα ανώτερης ποιότητας, όσο και με τους εργαζομένους –πολλοί εκ των οποίων ανήκουν στη δεύτερη και τρίτη γενιά και αποτελούν την κινητήρια δύναμη της ανάπτυξής της. Ιδιαίτερη σημασία δίνεται και στις σχέσεις με τους πελάτες του εξωτερικού, με τους οποίους η εταιρεία έχει οικοδομήσει ισχυρούς και διαχρονικούς δεσμούς συνεργασίας, βασισμένους στην εμπιστοσύνη, τη συνέπεια και τη σταθερή ποιότητα.

ΕΝΑΣ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟΣ ΠΟΥ ΤΟΝ ΓΕΥΕΣΑΙ ΕΙΝΑΙ Η ΚΡΗΤΗ

ΕΧΕΙ ΑΝΑΚΗΡΥΧΘΕΙ «ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΗ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΗΣ ΓΙΑ ΤΟ 2026»



■ Με τη μοναδικότητα της Κρητικής Γαστρονομίας να συνιστά ένα ιδιαίτερο στοιχείο της πολιτιστικής κληρονομιάς του νησιού, η ανακήρυξη της Κρήτης ως Γαστρονομικής Περιφέρειας της Ευρώπης για το 2026 φαντάζει ως φυσική εξέλιξη. Η αρχή έγινε το 2024 με την ομόφωνη απόφαση του Διεθνούς Ινστιτούτου Γαστρονομίας, Πολιτισμού, Τεχνών και Τουρισμού (International Institute of Gastronomy, Culture, Arts & Tourism -IGCAT), μια εξέλιξη που ισχυροποίησε τη διακριτή ταυτότητα της Κρήτης, όπως αυτή διαμορφώνεται στο πέρασμα των χρόνων. Πρωταγωνιστής φυσικά της αυθεντικής κρητικής κουζίνας το ελαιόλαδο, με τα διεθνή μέσα να καλούν το κοινό να επισκεφθεί την Κρήτη και να γευθεί παραδοσιακά πιάτα, να γνωρίσει τοπικούς παραγωγούς και κυρίως να ανακαλύψει τη σύνδεση της διατροφής με τη μακροζωία και την ευεξία.

Η πρόταση κατατέθηκε στα τέλη του 2023 με πρωτοβουλία της Εκπαιδευτικής Αναπτυξιακής «Πληθγός» σε συνεργασία και με την υποστήριξη της Περιφέρειας Κρήτης. «Η γαστρονομία είναι μια επένδυση

που κάνουμε για το μέλλον και μαζί με όλους τους φορείς μπορούμε να αναδείξουμε την κρητική διατροφή, την γαστρονομία μας, γιατί υπάρχει ένα ρεύμα τουριστών που θέλουν να γευτούν τις κρητικές γεύσεις και την γαστρονομία της Κρήτης, τα τοπικά ποιοτικά προϊόντα. Γιατί πρέπει να είναι ποιοτικά, ανταγωνιστικά και πιστοποιημένα. Γι' αυτό και επενδύουμε στην ποιότητα, στην ταυτότητα και στην ανταγωνιστικότητα», επεσήμανε σχετικά ο Περιφερειάρχης Κρήτης, Σταύρος Αρναουτάκης.

Παγκόσμια ψήφος εμπιστοσύνης

Με μια νέα σημαντική διάκριση ξεκίνησε το 2026 για την Κρήτη, η οποία συγκαταλέγεται στους κορυφαίους προορισμούς παγκοσμίως και στην Ευρώπη σύμφωνα με τα βραβεία «Travelers' Choice Best of the Best» της ταξιδιωτικής πλατφόρμας TripAdvisor. Μια διάκριση που βασίζεται σε εκατομμύρια κριτικές και βαθμολογίες ταξιδιωτών από όλο τον κόσμο, επιβεβαιώνοντας τη δυναμική του τουριστικού προϊόντος του νησιού.

ΠΑΡΕΝΙΑΥΤΟΦΟΡΙΑ

Η οργανωμένη κάθοδος των τρακτέρ στις εθνικές οδούς είχε αναμφίβολα το ενδιαφέρον της, όμως, προϊόντα όπως είναι οι επιτραπέζιες ελιές και το ελαιόλαδο δεν ακούστηκαν ιδιαίτερα στον δημόσιο διάλογο των 7 εβδομάδων αλλά και στις επίσημες συζητήσεις που έγιναν επί μακρόν στο Μαξίμου.

ΘΑ ΗΤΑΝ ΛΑΘΟΣ να πιστέψει κανείς ότι στο συγκεκριμένο κλάδο όλα βαίνουν καλώς. Το αντίθετο μάλιστα. Ειδικά στο ελαιόλαδο, εδώ και χρόνια καλλιεργητές και λοιποί συντελεστές του κλάδου, κινούνται σε τεταμένο σκηνικό. Ακόμα και η εκρηκτική άνοδος των τιμών στα χρόνια μετά την πανδημία, μάλλον υπονομευτικά λειτούργησε για την ανασυγκρότηση που έχει ανάγκη η αλυσίδα αξίας του προϊόντος.

ΕΤΣΙ, για μια ακόμη φορά οι καλλιεργητές έδειξαν να επαναπαύονται στις δάφνες των υψηλών τιμών, τα μικρά σπίτια του branding έδειξαν προς στιγμήν να χάνουν τη γη κάτω από τα πόδια τους, οι λίγες καταξιωμένες εταιρείες της τυποποίησης και του επώνυμου προϊόντος έβγαλαν άμυνες, ενώ το εξαγωγικό εμπόριο του χύμα προϊόντος μάλλον ισχυροποίησε τη θέση του. Το ίδιο και ο ανώνυμος τενεκές.

Η ΕΛΛΑΔΑ έχει σήμερα σοβαρό θέμα παραγωγικότητας, το μεγαλύτερο μέρος των παραγωγικών ελαιώνων έχει ανάγκη από σοβαρές επενδύσεις για την ενσωμάτωση των νέων τεχνολογιών, το μικρό μέγεθος των εκμεταλλεύσεων παραμένει μεγάλο πρόβλημα, η αλυσίδα αξίας δεν λειτουργεί δίκαια και αποτελεσματικά, η υπεραξία του branding συνεχίζει να αφορά μόνο ένα μικρό μέρος του παραγόμενου προϊόντος.

Μ' ΑΥΤΗ την έννοια, σίγουρα έχει μεγάλο ενδιαφέρον η προσπάθεια που φαίνεται να έχει ξεκινήσει ως The Olive Legend Group και το παράδειγμα που αυτό δίνει στην εγχώρια και διεθνή αγορά. Η επιτυχία βέβαια του εγχειρήματος θα εξαρτηθεί σε μεγάλο βαθμό από την υποστήριξη της οποίας θα τύχει και από τους παραγωγούς.



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: FACEBOOK VASSILAKIS ESTATE OFFICIAL - ΚΤΗΜΑ ΒΑΣΙΛΑΚΗ



DISPERSS®

Η ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΠΟΥ ΚΑΝΕΙ ΤΗ ΔΙΑΦΟΡΑ!



UPL Hellas · UPL Hellas · upl_hellas

www.uplcorp.com/gr

UPL Ελλάς ΑΕ: Ριζαρείου 16, 15233, Χαλάνδρι

Τα φυτοπροστατευτικά προϊόντα να χρησιμοποιούνται με ασφαλή τρόπο. Να διαβάζεται πάντα την ετικέτα και τις πληροφορίες σχετικά με το προϊόν πριν από τη χρήση του, καθώς και τις προειδοποιητικές φράσεις και συμβόλα.

Αρ. ΓΕΜΗ 122521307000

ΣΑΝΚΑΡΙΣΤ 2024





Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ ΓΡΑΦΕΤΑΙ ΜΕ ΣΥΝΕΙΠΕΙΑ

Πολύ πριν η ελληνική επιτραπέζια ελιά κατακτήσει τις αγορές του εξωτερικού...
πριν εξελιχθούν τα μέσα και οι υποδομές... υπήρχε η ρίζα, το χώμα και
ο Έλληνας παραγωγός που μάζευε τον καρπό με το χέρι.

Από τότε ξεκινά η δική μας ιστορία.

Μεγαλώνουμε μαζί με την ελληνική ελιά, από το 1897.

Και συνεχίζουμε με τον ίδιο σεβασμό στο χθες, την ίδια αφοσίωση στο σήμερα
και την ίδια πίστη στο αύριο.

Για εμάς, κάθε ελιά που ταξιδεύει στον κόσμο κουβαλά μια σχέση εμπιστοσύνης.

Μια σχέση με τους ανθρώπους της γης που τιμούμε και στηρίζουμε - διαχρονικά.

Σήμερα, 129 χρόνια μετά, η στήριξή μας στον παραγωγό δεν είναι παρελθόν
– είναι δέσμευση για το μέλλον.

Με συνέπεια, διαφάνεια και σταθερότητα. Για να ξέρει ότι δεν είναι μόνος.

ΓΕΩΡΓΟΥΔΗΣ Α.Ε.
ΜΙΑ ΖΩΗ ΔΙΠΛΑ ΣΤΗΝ
ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΕΛΙΑ

Parthenon

since 1897



and growing...