

Nomad Honey: Δύο μηχανικοί
δίνουν ταυτότητα στο Ηπειρώτικο μέλι

Κωνσταντίνος Παναγιωτόπουλος
Η Θάσος μοιράζει μέρισμα

ΙΟΥΛΙΟΣ - ΟΚΤΩΒΡΙΟΣ 2021
ΤΕΥΧΟΣ 02 • ISSN: 2732-740X

ΔΩΡΕΑΝ ΜΕ ΤΗΝ AGENDA ΚΑΙ ΑΥΤΟΤΕΛΩΣ ΜΕ 3 €

honey

INSIDER



NEW DAILY

ΑΛΛΑΞΤΕ ΤΙΣ ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ ΣΑΣ



ΚΟΡΥΦΑΙΕΣ ΕΠΙΔΟΣΕΙΣ 2.3lt και 3.0lt κινητήρες, έως 210hp και 470Nm	ΠΙΟ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΙΚΟ ΑΠΟ ΠΟΤΕ Έως 10% οικονομία στα καύσιμα Μείωση κόστους συντήρησης έως 10%	ΑΣΦΑΛΗΣ ΟΔΗΓΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ ΧΩΡΙΣ ΑΓΧΟΣ Νέο σύστημα διεύθυνσης και Τεχνολογία Υποβοηθούμενης Οδήγησης	ΒΕΛΤΙΩΜΕΝΕΣ ΛΥΣΕΙΣ ΚΑΙ ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ Βελτιωμένος χρόνος λειτουργίας και αποδοτικότητας με τις λύσεις του Daily B-Link
---	--	--	---

Το Νέο Daily έχει εξελιχθεί με έναν επαναστατικό τρόπο που θα αλλάξει τις προοπτικές της επιχείρησής σας. Με νέα σειρά κινητήρων, ώστε η επιχείρησή σας να λειτουργήσει βιώσιμα και κερδοφόρα.

Το παραγωγικό περιβάλλον εργασίας μαζί με τις λειτουργίες υποβοήθησης οδήγησης σας προσφέρει μια νέα εμπειρία αυτοκίνησης. Ένα νέο επίπεδο συνδεσιμότητας που σε οδηγεί σε έναν κόσμο εξατομικευμένων υπηρεσιών.

Το Νέο Daily είναι πραγματικά μια ολοκληρωμένη λύση μεταφοράς, πλήρως προσαρμοσμένη στην επιχείρησή σας.

IVECO

Ο συνεργάτης σας για βιώσιμες μεταφορές



Αθήνα: Ορφείας 113, Ρούφ, Τ.Κ. 118 55 - Τηλ.: 210 3408800, Fax: 210 3470555
 Θεσσαλονίκη: 3ο χλμ. Ε.Ο. Θεσσαλονίκης-Κατερίνης, Καλαμάρι, Τ.Κ. 570 09 - Τηλ.: 2310 779000, Fax: 2310 779099
 Πάτρα: 6ο χλμ. Π.Ε.Ο. Πατρών-Πύργου, Μιντιλόγι, Τ.Κ. 265 00 - Τηλ.: 2610 520039, Fax: 2610 520846
 Λάρισα: TERRA A.E., 3ο χλμ. Π.Ε.Ο. Λάρισας-Θεσσαλονίκης, Τ.Κ. 411 10 - Τηλ.: 2410 575311, Fax: 2410 237535
<http://www.conellispaul.gr> e-mail: info@conellispaul.gr ΑΡΙ.Ε.ΜΗ.: 241301000  IVECO Greece



Ο ΜΟΝΑΧΙΚΟΣ ΔΡΟΜΟΣ ΤΟΥ ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΟΥ

και η ανάγκη για διεθνή αναγνώριση. Η εικόνα που υπάρχει στον πολύ κόσμο και ειδικά στον αστικό πληθυσμό για το επάγγελμα του μελισσοκόμου και γενικότερα για την ενασχόληση με τη μελισσοκομία, μάλλον είναι αυτή την οποία έχει δημιουργήσει «Ο Μελισσοκόμος» του Θεόδωρου Αγγελόπουλου, με τον Μαρτσέλλο Μαστρογιάννι, το 1986. Στην ταινία, ο Σπύρος, που είναι δάσκαλος σε μια μικρή επαρχιακή πόλη, περνά όλη του τη ζωή εκεί, μέχρι που συνταξιοδοτείται κι αρχίζει κι αυτός ένα «ταξίδι» διασχίζοντας όλη τη χώρα με τις κυψέλες του, όπως έκανε ανέκαθεν η οικογένειά του. Στην πραγματικότητα φυσικά, η ενασχόληση με την παραγωγική μελισσοκομία, είναι μια δύσκολη αγροτική δουλειά. Έχει να κάνει με τη διαχείριση ενός πολύ ευαίσθητου «ζωικού» κεφαλαίου, προϋποθέτει πολλές και μεγάλες μετακινήσεις προς αναζήτηση τροφής των μελισσών, είναι μια συνεχής φροντίδα που δεν υπακούει σε ωράρια και συνήθως επιδρά αρνητικά στην κοινωνικότητα.

Μ' αυτή την έννοια, οι άνθρωποι που επιδεικνύουν μεγάλη φροντίδα στο παραγωγικό κομμάτι της δραστηριότητάς τους, είναι φυσικό να χάνουν κάτι από την ανάπτυξη συλλογικής συνείδησης για το αντικείμενό τους, να δυσκολεύονται στα θέματα που έχουν να κάνουν με την αγορά και τις πωλήσεις, να μην αποδίδουν τη δέουσα σημασία στο branding και στο marketing του προϊόντος που παράγουν. Αυτό εξηγεί μέχρι ένα βαθμό γιατί το ελληνικό μέλι έχει μείνει πίσω σε οργανωτικές δομές και προσπάθειες κατοχύρωσης ταυτότητας ποιότητας με διεθνή αναγνώριση. Βεβαίως, η δύναμη του ελληνικού μελιού είναι τεράστια. Προκύπτει από τη βιοποικιλότητα του φυσικού περιβάλλοντος, την ήμερη συμπεριφορά των ντόπιων φυλών και τη μικρή τάση τους για σμηνουργία, τη δυνατότητα για παραγωγή ειδικότερων κατηγοριών μελιού (ερείκης, θυμαρίσιο κ.ά.) ικανών να στηρίζουν βάσιμους ισχυρισμούς υγείας.

Στα χρόνια που έρχονται το ελληνικό μέλι έχει μπροστά του μια μεγάλη ευκαιρία. Αρκεί να ξεπεράσει τα σύνδρομα του επαρχιωτισμού που χαρακτηρίζει σε μεγάλο βαθμό την αγορά του. Αρκετές από τις προσπάθειες που έχουν αναπτυχθεί τα τελευταία χρόνια, αποδίδοντας τη δέουσα σημασία τόσο στην παραγωγική διαδικασία, όσο και στις πολιτικές του marketing, δείχνουν το δρόμο. Το Honey Insider ήρθε για να συστηματοποιήσει την ενημέρωση στα ζητήματα του κλάδου, να διευκολύνει την ανάπτυξη πρωτοβουλιών με σύγχρονο επιχειρηματικό πνεύμα, να βγάλει από την αφάνεια τους πραγματικούς εργάτες της μελισσοκομίας.



ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΝΑΓΟΣ
Εκδότης Διευθυντής



06

Ο ΣΥΓΧΡΟΝΟΣ ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΟΣ

Νέα κανάλια ζήτησης, νέες καταναλωτικές τάσεις και μια νέα γενιά παραγωγών που ανανεώνουν την εικόνα του ελληνικού μελιού σε μια διεθνή αγορά με ετήσιο ρυθμό ανάπτυξης 4%

10

ΓΙΑΤΙ ΟΙ VEGAN ΔΕΝ ΤΡΩΝΕ ΜΕΛΙ;

Ζητήματα ηθικής ως προς την αξιοποίηση της εργατικότητας των μελισσών θέτουν οι χορτοφάγοι που έχουν αποκρηύξει κάθε τι ζωικής προέλευσης από την καθημερινότητά τους

19

ΕΝΙΣΧΥΣΗ COVID 3,39 ΕΥΡΩ ΑΝΑ ΚΥΨΕΛΗ

Έκτακτη οικονομική ενίσχυση μελισσοκόμων με ποσό ύψους 3,2 εκατ. ευρώ και συγκεκριμένα 3,39 ευρώ ανά κυψέλη ανακοίνωσε στη Βουλή ο υπουργός Οικονομικών, Χρ. Σταϊκούρας

20

ΙΣΟΖΥΓΙΑ ΜΕΛΙΟΥ & ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΣΗΜΑ

Το Μελισσοκομικό Μπρώο είναι το πρώτο βήμα προκειμένου να υπάρξουν και στον μελισσοκομικό κλάδο ισοζύγια μελιού και ελληνικό σήμα, λέει η υφυπουργός Φωτεινή Αραμπατζή

21

ΑΝΟΙΓΕΙ Η ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΑ

Με προβλεπόμενο ποσό ενίσχυσης στα 26,5 ευρώ ανά κυψέλη αναμένεται να ανοίξει τον ερχόμενο Σεπτέμβριο το πρόγραμμα για τη Βιολογική Μελισσοκομία

22

ΟΙ ΝΟΜΑΔΕΣ ΤΗΣ ΗΠΕΙΡΟΥ

Πριν οκτώ χρόνια η Ελένη Πιλαχούρα και ο Βασίλης Ρήτας εργάζονταν ως μηχανικοί και σήμερα ασκούν νομαδική μελισσοκομία στην περιοχή του Κατσικά Ιωαννίνων

26

ΣΤΟ ΦΟΡΤΗΓΟ ΓΙΑ 250 ΝΥΧΤΕΣ

Με δικό του brand και νέα premium σειρά ο Παναγιώτης Μουρίκης θέλει το προϊόν του να ξεχωρίζει από τον ανταγωνισμό γιατί εκφράζει την ολοκληρωμένη αντίληψη του δημιουργού





32

ΤΟ ΧΡΥΣΑΦΙ ΤΩΝ ΜΙΚΡΩΝ ΚΥΚΛΑΔΩΝ

Με τον Παναγιώτη Μαρούλη, στην Αμοργό, τη Δονούσα και από εκεί στη Νικουριά, αναζητώντας βότανα και αιθέρια έλαια που παράγουν τα μοναδικά στον κόσμο μέλια του Αιγαίου

34

ΜΕΡΙΔΕΣ ΜΕΛΙΟΥ ΘΕΛΕΙ Η ΑΓΟΡΑ

Στο προσκήνιο της αγοράς κρατάει εδώ και 20 χρόνια τον Μελισσοκομικό Συνεταιρισμό Θάσου ο πρόεδρος του Κων/νος Παναγιωτόπουλος, που προαναγγέλλει νέες επενδύσεις

44

ΒΟΜΒΑ ΥΓΕΙΑΣ ΤΟ ΜΕΛΙ ΒΕΛΑΝΙΔΙΑΣ

Έρευνα του Εργαστηρίου Μελισσοκομίας και Σηροτροφίας στο Τμήμα Γεωπονίας του ΑΠΘ χαρακτηρίζει το μέλι Βελανιδιάς ως το ισχυρότερο αντιοξειδωτικό μέλι παγκοσμίως

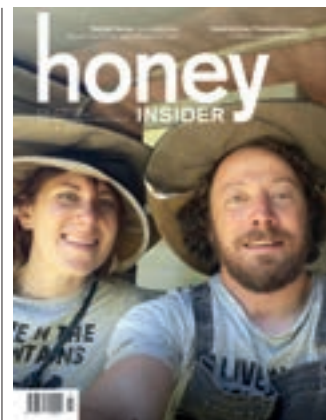
50

ΑΠΟ ΤΗΝ ΙΜΒΡΟ ΣΤΗ ΜΕΛΒΟΥΡΝΗ

Ο Κυριάκος Μαλαθούνης, γνωστός και ως Kerry Mala, δουλεύει με τις μέλισσες από 5 ετών στην Ίμβρο και σήμερα γλυκαίνει τη Μελβούρνη με το δημοφιλές Mr Mala's Honey



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ ΜΟΥΡΚΗΣ



ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ

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

ΕΚΔΟΤΗΣ/ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

Γιάννης Πανάγος

ΓΡΑΦΟΥΝ

Πέτρος Γκόγκος
Γιώργος Λαμπίρης
Μαρία Γιουρουκέλη
Γιώργος Κοντονής
Λεωνίδας Λιάμης
Στέλα Προβελέγγιου

ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

Παναγιώτης Αραβαντινός

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟ

Σπύρος Αλεξίου

ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Χαρά Οικονόμου

ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ/ ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ

Βενετία Τρελλοπούλου

ΔΙΑΝΟΜΗ

ΑΡΓΟΣ Α.Ε.

ΕΚΤΥΠΩΣΗ/ ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ

NONSTOP

επενδύσεις

Ψάχνει *brand*

ΤΟ ΜΕΛΙ ΤΟΥ ΕΛΛΗΝΑ ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΟΥ

ΚΕΙΜΕΝΟ ΠΕΤΡΟΣ ΓΚΟΓΚΟΣ



ΑΠΟ ΤΗ «ROLLS ROYCE» ΤΩΝ ΜΕΛΙΩΝ,
ΤΟ ΜΕΛΙ ΕΡΕΙΚΗΣ, ΜΕΧΡΙ ΤΟ «ΓΙΑΤΡΙΚΟ»
ΑΠΟ ΤΑ ΜΕΛΙΤΩΜΑΤΑ ΒΕΛΑΝΙΔΙΑΣ ή ΤΟ ΠΙΟ
ΘΡΕΠΤΙΚΟ ΚΑΙ ΑΠΟ ΤΟ ΜΑΝΥΚΑ ΒΑΜΒΑΚΟΜΕΛΟ,
Η ΠΑΛΕΤΑ ΤΟΥ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΜΕΛΙΟΥ ΕΧΕΙ ΠΛΗΘΟΣ
ΑΠΟΧΡΩΣΕΩΝ, ΑΡΩΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΓΕΥΣΕΩΝ
ΚΑΙ ΠΟΛΛΟΥΣ ΛΟΓΟΥΣ ΓΙΑ ΔΙΕΘΝΗ ΚΑΤΑΦΙΩΣΗ.

Ακτινογραφία ελληνικής μελισσοκομίας

● **25.000**
ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΟΙ

5.000
ΚΑΤ' ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ

10.000
ΕΤΕΡΟΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΕΣ

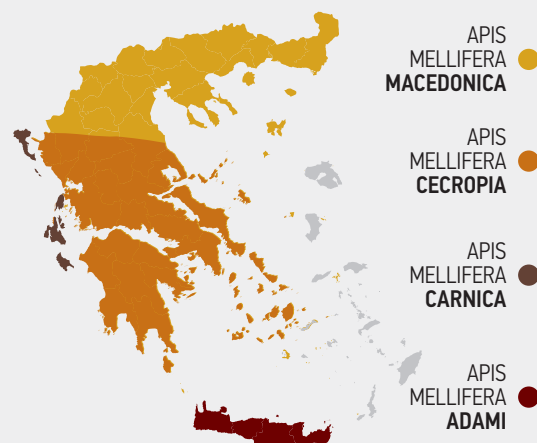
10.000
ΕΡΑΣΙΤΕΧΝΕΣ

● **2** ΕΚΑΤ.
ΚΥΨΕΛΕΣ
15.000 ΜΕ 30.000 ΤΟΝΟΙ ΕΤΗΣΙΩΣ
ΠΑΡΑΓΩΓΗ 20 ΚΙΛΑ ΑΝΑ ΚΥΨΕΛΗ

● **80%**
ΜΕΛΙΟΥ ΧΕΡΙ ΜΕ ΧΕΡΙ

● **1** ΤΟΝΟΣ
ΠΕΡΙΠΟΥ ΜΕΛΙΟΥ ΦΕΥΓΕΙ ΧΥΜΑ
ΑΠΟ ΚΑΘΕ ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΟ

Φυλές μελισσών στον Ελλαδικό χώρο



επενδύσεις

Με το ένα χέρι κρατούν το καπνιστήρι και με το άλλο το κινητό κανονίζοντας συνεργασίες και προβάλλοντας στο διαδίκτυο τη μοναδικότητα της απασχολήσής τους. Η εικόνα του σύγχρονου μελισσοκόμου αντανακλά την ανάγκη άμεσης αντίδρασης στα ερεθίσματα των αγορών. Νέα κανάλια ζήτησης, νέες καταναλωτικές τάσεις και παράλληλα μια νέα γενιά παραγωγών που ανανεώνουν την εικόνα του μελιού, όσο η διεθνής αγορά βάζει μπρος για ετήσιο ρυθμό ανάπτυξης κοντά στο 4% με τζίρους 11,9 δισ. για τα επόμενα χρόνια. Κι αν κάποιος αναζητήσει αυτό που λείπει από την εγχώρια μελισσοκομία, θα μπορούσε να είναι η ορμή που θα καθιερώσει το ελληνικό μέλι στην παγκόσμια ελίτ. Θα του δώσει, με άλλα λόγια, ένα «καλό όνομα».

Σε αυτό το νέο περιβάλλον, η ακτινογραφία της ελληνικής μελισσοκομίας μαρτυρά μια αδράνεια, ειδικά σε ζητήματα διαφήμισης, μάρκετινγκ, οργάνωσης και ολοκληρωμένης έρευνας αγοράς από την πλευρά των συντελεστών της παραγωγικής αλυσίδας του μελιού. Αυτοί είναι που απέχουν ακόμα από το να πλαισιώσουν τη δραστηριότητά τους με όρους επιχειρηματικότητας. Είναι ενδεικτικό ότι κατά μέσο όρο «ένας τόνος μελιού ανά μελισσοκόμο φεύγει σε χέρι με χέρι συναλλαγές» όπως σχολιάζει στο Honey Insider ο Βασίλης Ντούρας, πρόεδρος της Ομοσπονδίας Μελισσοκομικών Συλλόγων Ελλάδας.

Το τρένο του εκσυγχρονισμού και του νέου επενδυτικού κύματος, που έφερε ο κύκλος της πανδημίας και των κατ'οίκον περιορισμών, κινδυνεύει τώρα να τα χάσει ξανά η ελληνική μελισσοκομία. Στην καλύτερη, να επωφεληθεί από αυτά μόνο μια μικρή μερίδα παραγωγών, καλά μελετημένων, που όμως δεν αρκεί για να εδραιώσει ένα παγκόσμιο brand για το ελληνικό μέλι.

Οι ρομαντικοί ερασιτέχνες κι οι ονειροπόλοι επαγγελματίες

Όσο οι προβολείς των οικονομικών, κοινωνικών και εμπορικών σφαιρών πέφτουν πάνω στο μέλι, ο κλάδος στην Ελλάδα, στον οποίο δραστηριοποιούνται 25.000 περίπου μελισσοκόμοι, καλεί-

ται σε βιαστικά αλλά καλά ζυγισμένα βήματα προόδου ώστε να προλάβει να καθιερωθεί ως σημείο αναφοράς το εγχώριο μέλι.

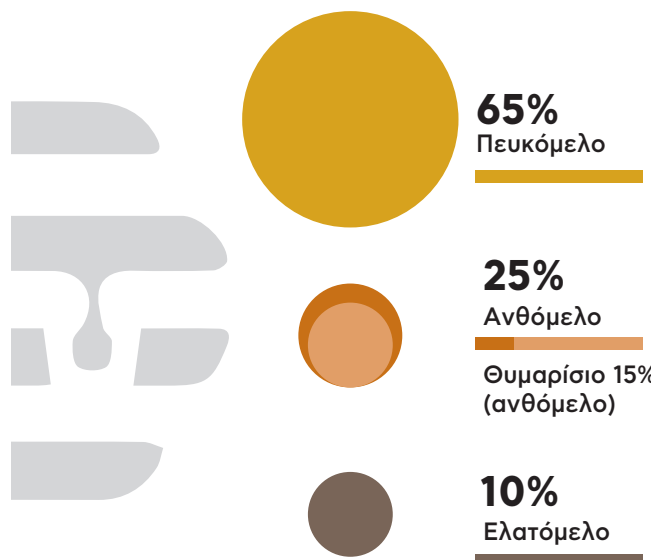
Σε πρώτη φάση, καθίσταται επιτακτική η ανάγκη θέσπισης του ψηφιακού μελισσοκομικού μπρώου, μια υπόθεση που έχει μαραθεί στα χέρια δύο κυβερνήσεων την τελευταία τετραετία και που ωστόσο θα μπορούσε να δώσει επίσημα και αδιάτρητα δεδομένα αναφορικά με το μέγεθος της παραγωγής, το πλήθος των μελισσοουργών,

τον αριθμό των κυψελών. Αναμένεται σύμφωνα με πληροφορίες για το επόμενο διάστημα, ενώ κάτι τέτοιο θα άνοιγε με τη σειρά του και το δρόμο για το ελληνικό σήμα στο μέλι, μια ομπρέλα που θα κάλυπτε τον πλούτο που έχει να επιδείξει ο ελληνικός κόσμος της μέλισσας.

Η καθυστέρηση και ο αποκλεισμός των μελισσοκόμων από αναπτυξιακά προγράμματα μέχρι σήμερα, δείχνει ότι εν πολλοίς ο κλάδος λειτουργεί ερασιτεχνικά. Άλλωστε και η πληθώρα των μελισσοκόμων είναι είτε ετεροεπαγγελματίες, είτε ερασιτέχνες και ρομαντικοί -10.000 άτομα έκαστη κατηγορία- τη στιγμή που οι κατ'επάγγελμα δεν υπερβαίνουν τους 5.000. Ενδεικτικό της ανοργανωσιάς, το γεγονός ότι άλλα μεγέθη δίνει το υπουργείο και άλλα ο επίσημος φορέας των Μελισσοκόμων, κάτι που σύμφωνα με τον κ. Ντούρα, στοίχισε σε ευρωπαϊκά κονδύλια, αφού η Βάθη παρουσίασε στην Κομισιόν έναν κλάδο μικρότερο του πραγματικού, με αποτέλεσμα όσες ενισχύσεις και προγράμματα εκπονήθηκαν, να αφορούν μικρότερο των ενδιαφερομένων αριθμό.

«Η δυναμική του κλάδου δεν είναι αυτή που φαίνεται. Είναι σαφώς καλύτερη και πρέπει επιτέλους να αποτυπωθεί σε επίσημα στοιχεία» αναφέρει ο κ. Ντούρας, που χαρακτηρίζει τη δουλειά του ως «δουλειά της ελπίδας και του ονείρου».

Μεταξύ των 25 κρατών - μελών της ΕΕ όπου αναφέρεται μελισσοκομική δραστηριότητα, η Ελλάδα είναι δεύτερη στον αριθμό των μελισσιών και έχει την πρωτιά στην πυκνότητα των μελισσιών ανά τ. χλμ. Μάλιστα η πυκνότητα αρκετών περιοχών της, όπως της Χαλκιδικής ή της Θάσου φτάνει τα 85 μελίσσια /τ.χλμ., ενώ οι περισσότερες χώρες έχουν κάτω από 6 μελίσσια /τ.χλμ. Από αυτά τα 1,5 εκατ. με 2 εκατ. μελίσσια προκύπτουν και επτά βασικές κατηγορίες μελιών, συνολικού όγκου από 15.000 έως 30.000, ανάλογα με την πηγή των στοιχείων.





Καλύτερο από το Manuka

Ενδεικτικό της ιδιαίτερης θέσης που καταλαμβάνει το ελληνικό προϊόν είναι ότι το 90% των προϊόντων μελιού που κυκλοφορούν στο παγκόσμιο εμπόριο είναι μονοανθοφορικής παραγωγής, ενώ το ελληνικό μέλι είναι από φυσικού του 100% πολυανθοφορικό. Σημειώνεται ότι το μέλι χωρίζεται σε δύο μεγάλες κατηγορίες, αυτό που παράγεται από το νέκταρ των λουλουδιών (θυμαριού, πορτοκαλιάς, βαμβακιού, ηλιανθου, ερείκης, ακακίας, μηλιάς, κερασιάς, λεμονιάς κ.ά.) και αυτό που παράγεται από μελιτώματα, που παράγεται από εκκρίματα κοκκοειδών (εντόμων) που απομυζούν φυτά (πεύκου, ελάτης και άλλων δασικών φυτών).

Περισσεύει το καπνιστήρι στα ελληνικά μελίσσια

Η πιο αναγνωρίσιμη διεθνώς φιγούρα από τον κόσμο της μέλισσας είναι ο μοναχός Άνταμ, ο οποίος τον περασμένο αιώνα έβαλε στόχο να αποκαταστήσει τον πληθυσμό μελισσών στην Αγγλία, όταν μια ασθένεια εξαφάνισε την ντόπια ποικιλία. Εφτιαξε την φυλή Buckfast, όπως ονομάστηκε προς τιμήν του Μοναστηριού στο οποίο βρέθηκε από τα παιδικά του χρόνια. Θέλοντας να «ηρεμήσει» τις μέλισσες της φυλής, ταξίδεψε σε όλον τον κόσμο με μια στάση στην Ελλάδα τη δεκαετία του 1960. Εδώ, βρήκε την πολυπόθητη αβρότητα στην Κεκρόπια και τη Μακεδονική μέλισσα και έγραψε για αυτές: «Οι υπερέχουσες καλές ιδιότητες της ελληνικής μέλισσας είναι η ημερότητα, η γονιμότητα, και η μικρή τάση σμηνουργίας. Δεν έχω ποτέ συναντήσει επιθετικές μέλισσες στην Ελλάδα εκτός μερικών στην Κρήτη. Ο Έλληνας μελισσοκόμος δεν έχει ανάγκη να χρησιμοποιεί σχεδόν ποτέ καπνιστήρι, αλλά του φτάνει ένα μικρό κομμάτι αναμμένης ίσκας που είναι τοποθετημένη από πάνω από τις κηρήθρες εκεί που εργάζεται. Η ένταση της γέννας είναι εκπληκτική. Τείνω να πιστέψω ότι καμία ράτσα δεν μπορεί να εξισωθεί με τη δύναμη της αναπτύξεως του ελληνικού μελισσιού».



Βασίλης Ντούρας, πρόεδρος Ομοσπονδίας Μελισσοκομικών Συλλόγων Ελλάδας

ΤΖΙΡΟΣ 12 ΔΙΣ. ΓΙΑ ΤΟ ΜΕΛΙ ΣΕ ΜΙΑ ΠΕΝΤΑΕΤΙΑ

Ενδεικτικό της στροφής της κατανάλωσης στο μέλι, είναι η αύξηση τζίρου κατά 240% που πέτυχε μια από τις μεγαλύτερες εταιρείες της Βρετανίας μέσα σε διάστημα 15 μηνών. Πλέον πλαταίνει και το κανάλι από εργαστήρια ζαχαροπλαστικής και φούρνους που αξιοποιούν το μέλι ως υποκατάστατο των συντηρητικών και των γλυκαντικών ουσιών, για να κρατάνε τα προϊόντα τους τον ισχυρισμό της φυσικότητας. Οι εκτιμήσεις άλλωστε λένε ότι η επιμονή των καταναλωτών για ποιοτικότερο τρόφιμο ήρθε για να μείνει μετά την πανδημία και πλέον οι έρευνες δίνουν επίσης ρυθμό ανάπτυξης στον κλάδο του μελιού που υπερβαίνουν το 4%, όσο ο παγκόσμιος τζίρος στην εν λόγω αγορά αναμένεται να φτάσει τα 11,9 δισ. δολάρια από τα 9,5 δισ. που είναι σήμερα μέχρι το 2026. Επιπλέον 4,7 δισ. έρχεται να συμπληρώσει ο κλάδος της βιομηχανίας, που σύμφωνα με την ίδια έρευνα, του οργανισμού οικονομικών μελετών Global Industry Analyst, αναζητά νέες πρώτες ύλες για να αντικαταστήσει τη ζάχαρη. Ειδικά στην Ευρώπη, το κανάλι αυτό αναμένεται να διευρύνεται με CAGR 3,8%, με τον Καναδά, τις ΗΠΑ και την Κίνα να ακολουθούν με τον ίδιο βηματισμό.

αγορά



ΓΙΑΤΙ ΟΙ VEGANS ΔΕΝ ΤΡΩΝΕ ΜΕΛΙ

ΚΕΙΜΕΝΟ ΠΕΤΡΟΣ ΓΚΟΓΚΟΣ

Απαγορευμένη τροφή είναι το μέλι για τους σκληροπυρηνικούς χορτοφάγους που έχουν αποκηρύξει κάθε τι ζωικής προέλευσης από τη διαίτα και την καθημερινότητά τους εν γένει, αφού η φιλοσοφία τους θέτει ζητήματα ηθικής ως προς την αξιοποίηση της εργατικότητας των μελισσών. Δεν είναι φυσικά για όλους τους vegans η κατάσταση έτσι, ωστόσο ακόμα και οι διαλλακτικοί κινούνται στον άξονα του «μικρότερου κακού» με τη «γραμμή» από τις διάφορες οργανώσεις και ομάδες της συγκεκριμένης «διατροφικής φυλής» να κατευθύνει τους παραστρατίσαντες προς τις προσεγγιμένες παραγωγές μικρών μελισσοκόμων που δεσμεύονται με πιστοποιήσεις για σεβασμό προς τις μέλισσες.

Τέτοιες πιστοποιήσεις και διαπιστευτήρια έγκεινται τόσο στην εφαρμογή βιολογικών πρακτικών, όσο και στη μελισσοκομική αντίληψη του να αφήνει ο μελισσοκόμος αρκετή τροφή για τα έντομα ώστε να ξεχειμωνιάσουν χωρίς να τα ταΐζει συνθετικές τροφές, να μην τρυπά τα φτερά της βασίλισσας και άλλες επιλογές που εντάσσονται σε αυτή την κατηγορία «καλών προθέσεων». Υπάρχει μάλιστα και μια ειδική ονομασία για όλους όσους, αν και χορτοφάγοι στις υπόλοιπες επιλογές τους, δεν μπορούν να αντισταθούν στη χαρακτηριστική γλυκάδα του μελιού. Είναι οι λεγόμενοι beegans. Πιάνοντας το νήμα από την αρχή, οι vegans απορρίπτουν όχι μόνο τρόφιμα που παράγονται από τα ίδια τα ζώα, όπως είναι το μπέικον ή το δέρμα, αλλά και προϊόντα που προέρχονται από ζώα, όπως το γάλα και το τυρί. Για τους περισσότερους, αυτή η δεύτερη κατηγορία επεκτείνεται και στις μέλισσες γιατί προκύπτει από την έντονη εργασία των εργατριών. Οι αποφεύγοντες το μέλι vegans, θεωρούν ότι το να εκμεταλλεύεται ο μελισσοκόμος την εργατικότητα των μελισσών και να τους τρυγά το μέλι που είναι η πηγή ενέργειάς τους, είναι ανήθικο, ενώ ταυτόχρονα λένε πως η εντατική μελισσοκομία εξαντλεί ή ακόμα και σκοτώ-

νει τις μέλισσες, ενώ οι εμπορεύσιμες «διεθνείς» φυλές μελισσών ανταγωνίζονται και ωθούν στον αφανισμό τις γηγενείς μέλισσες.

Τι γίνεται όμως με το αβοκάντο;

Αφού λοιπόν οι δογματικοί χορτοφάγοι απορρίπτουν την εκμετάλλευση με όρους «εργατικού δικαίου» των μελισσών, ορισμένοι που αρέσκονται στο να σατυρίζουν τον δογματισμό τους, αναδεικνύουν και άλλες κατηγορίες τροφίμων, ορισμένων εξ αυτών ιδιαίτερα δημοφιλών στην κοινότητα, όπως είναι το αβοκάντο. Ποιο είναι λοιπόν το πρόβλημα με το αβοκάντο;

Όπως ανέδειξε πρόσφατα μελέτη που δημοσίευσε ο ιστότοπος Conversation, η καλλιέργεια αβοκάντο και αμυγδάλων επιτυγχάνεται εν πολλοίς χάρη στην εργατικότητα των μελισσών.

Το ζήτημα είναι σχετικά σύνθετο και έγκειται στο γεγονός ότι ο πληθυσμός των ελεύθερων μελισσών και των λοιπών επικονιαστών είναι εξαιρετικά περιορισμένος, ειδικά στις Ηνωμένες Πολιτείες και σίγουρα λείπουν από τις ατέλειωτες μονοκαλλιέργειες που χαρακτηρίζουν τα παραγωγικά κέντρα των ΗΠΑ.

Έτσι οι αγρότες επιστρατεύουν τους μελισσοκόμους και νοικιάζουν μέλισσες για τις ανάγκες της επικονίασης σε αμυγδαλιές και δέντρα αβοκάντο, με έρευνα του Scientific American να εκτιμά πως χωρίς αυτήν την πρακτική, η παραγωγή των ΗΠΑ θα έχανε το 1/3 της ετήσιας δυναμικής της.

Ωστόσο οι αχανείς εκτάσεις από τις οποίες λείπουν άλλα άνθη και φυτά εξαντλούν γρήγορα τις μέλισσες, πολλές από τις οποίες στην προσπάθεια αναζήτησης τροφής δεν καταφέρνουν να επιστρέψουν ποτέ στην κυψέλη τους.

Όπως επισημαίνει σε άρθρο της η Washington Post, ίσως θα χρειαζόταν οι άτεγκτοι vegans να αναλογιστούν εκ νέου τον ορισμό της εκμετάλλευσης των μελισσών ή διαφορετικά, να κόψουν και το αβοκάντο.



REGINA ΚΟΥΡΑΝΤΙΔΗΣ Χ. ΝΙΚΟΛΑΟΣ
 ΒΙ.Π.Ε. ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ, Γ' ΖΩΝΗ, Ο.Τ. 39Α,
 Τ.Κ. 570 22 ΣΙΝΔΟΣ, ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ
 REGINA KOURANTIDIS CHR. NIKOLAOS
 IND. AREA OF THESSALONIKI, Γ' ZONE, 39A BLOCK,
 GR-570 22 SINDOS, THESSALONIKI, GREECE

HONEY JAMS SESAME BARS JELLIES

Regina

Κουραντίδης Χ. Νικόλαος

Από το
Since 1958



ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ & ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ

- ΜΕΛΙΟΥ
- ΜΑΡΜΕΛΑΔΑΣ
- ΓΛΥΚΩΝ ΚΟΥΤΑΛΙΟΥ
- & ΣΥΝΑΦΩΝ ΕΙΔΩΝ



 www.regina-foods.gr
 Regina-Foods Kourantidis
 info@regina-foods.gr
 Skype id: regina-foods
 +30 231 070 6481

ΜΙΚΡΑ ΝΕΑ

Ο,ΤΙ ΚΙΝΕΙΤΑΙ ΣΤΟ ΧΩΡΟ
ΤΟΥ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΜΕΛΙΟΥ,
ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΕΣ ΚΙΝΗΣΕΙΣ, ΝΕΑ
ΠΡΟΪΟΝΤΑ, ΘΕΣΜΙΚΕΣ ΕΞΕΛΙΞΕΙΣ

ΧΡΥΣΟ ΒΡΑΒΕΙΟ ΓΙΑ ΤΟ ΜΕΛΙ ΚΑΣΤΑΝΙΑΣ ASTERIOS ΣΤΗΝ GOURMET EXHIBITION 2021

■ ■ ■ ΜΕ ΙΔΙΑΙΤΕΡΑ πικρή γεύση λόγω των μηδενικών σακχάρων, που το καθιστά κατάλληλο και για διαβητικούς, το Μέλι Καστανιάς από το Αγ. Όρος του παραγωγού Αστέριου Αβραμίδη κατέκτησε το μόνο Χρυσό Βραβείο στην κατηγορία



του στα Specialist Awards της φετινής έκθεσης Gourmet Exhibition, τη σημαντικότερη εμπορική έκθεση εκλεκτών τροφίμων που στοχεύει στην υποστήριξη και ισχυροποίηση της υπεροχής της ελληνικής γαστρονομικής παράδοσης στο εξωτερικό. Το Μέλι Καστανιάς προέρχεται από τον ανθό και το μελίτωμα της καστανιάς με τις τελευταίες έρευνες να δείχνουν τις υψηλές αντιοξειδωτικές του

ιδιότητες. Ας σημειωθεί ότι η εταιρεία Asterios, η οποία πήρε το όνομά της από τον ιδρυτή της Αστέριο Αβραμίδη από τη Θεσσαλονίκη, ειδικεύεται στην παραγωγή υψηλής ποιότητας οργανικού ελληνικού μελιού, ενώ παράλληλα παράγει και προϊόντα μέλισσας και φυσικά καλλυντικά. Αρωγός του Αστέριου ο δίδυμος αδελφός του και σεφ Αναστάσιος Αβραμίδης, που συνέβαλε στην ανάπτυξη της μελισσοκομικής παράδοσης της οικογένειάς τους και στη διάθεση στην αγορά εκλεκτών μελισσοκομικών προϊόντων.



Σύμφωνα με τελευταίες έρευνες το μέλι Καστανιάς εμφανίζει πολύ υψηλές αντιοξειδωτικές ιδιότητες.



ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΛΟΥΚΟΥΜΙΑ ΚΑΙ ΠΑΣΤΕΛΙΑ ΑΠΟ ΤΗΝ ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ ΣΑΒΙΟΛΑΚΗ

■ ■ ■ ΜΕ ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ το εκλεκτό θυμαρίσιο μέλι της οικογένειας Σαβιολάκη, που συλλέγεται από την περιοχή των Λευκών Ορέων, σε υψόμετρο που φτάνει έως τα 1.500 μέτρα, παράγονται και τα υπόλοιπα προϊόντα της εταιρείας, όπως το παραδοσιακό ελληνικό χειροποίητο λουκούμι σε μπουκιές και το παραδοσιακό χειροποίητο παστέλι σουσαμιού, απλό και με υπερτροφές και ξηρούς καρπούς. Η οικογένεια Σαβιολάκη, η έδρα της οποίας βρίσκεται στην Ανώπολη Σφακιών, αποτελεί μια από τις παλαιότερες μελισσοκομικές οικογένειες της Κρήτης και της Ελλάδας, με παράδοση πάνω από 250 χρόνια. Με τέχνη και γνώση που μεταφέρεται με μυστικότητα και ευλάβεια από γενιά σε γενιά μέχρι σήμερα και βασική αρχή τη συλλογή της υψηλότερης ποιότητας μελιού και την ήπια επεξεργασία του, το μέλι της εταιρείας διατηρεί όλα τα θρεπτικά συστατικά του, την αυθεντική του γεύση και το μοναδικό του άρωμα.



ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ ΑΠΟ 20 ΔΙΕΘΝΕΙΣ ΒΡΑΒΕΥΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΑ ΜΕΛΙΑ E-LA-WON

■ ■ ■ Η ΜΟΝΑΔΙΚΟΤΗΤΑ του ελληνικού μελιού αποδίδεται στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του που οφείλονται στη βιοποικιλότητα της ελληνικής χλωρίδας. Η εταιρεία E-LA-WON διακινεί το «νέктar των Θεών» σε καλαίσθητες συσκευασίες και λανσάρει βραβευμένα μονοποικιλιακά GMO Free μέλια με αυξημένους γυρεόκοκκους από τη γη της Πελοποννήσου. Οι 20 πλέον διακρίσεις πέρχονται από διεθνείς διαγωνισμούς γευσιγνωσίας όπως τα «Great Taste» στα οποία απέσπασαν συνεχόμενα αρκετά αστέρια για το Θυμαρίσιο, την Καστανιά, το Ερυθρέλατο, τα Άνθη Πορτοκαλιάς, τη Βανίλια, γι' αυτό και η E-LA-WON τιμήθηκε και με το «Great Taste

Producer». Πρόκειται για διεθνείς πιστοποιήσεις που δίνουν προστιθέμενη αξία στο ελληνικό γνήσιο μέλι. Ο C.E.O της εταιρείας, Ιωάννη Καμπούρη, τονίζει με έμφαση: «Αυτή η φυσική τροφή με μεγάλη βιολογική αξία είναι πράγματι ελιξίριο μακροζωίας, επιβάλλεται να τρώμε ελληνικό μέλι για να μην υποστούμε το υποβαθμισμένο μέλι εισαγωγής που του έχει γίνει τεχνική υπερφιλτραρίσματος με σκοπό την αφαίρεση των γυρεόκοκκων ώστε να μην είναι δυνατή η γεωγραφική αλλά και η βοτανική του προέλευση. Βεβαίως το καλύτερο μέλι είναι αυτό που μας αρέσει, με την προϋπόθεση να έχει παραχθεί με τις ορθές μελισσοκομικές πρακτικές.»





Υψηλή βιολογική και θρεπτική αξία για το Κισούρι της Καρύστου

■ ■ ΜΕΛΙ ΕΡΕΙΚΗΣ, που στην περιοχή της Καρύστου ονομάζεται Κισούρι, συλλέγεται το φθινόπωρο από την εταιρεία «Μέλι Καρύστου Ευαγγελία Κέκη» στην περιοχή του όρους Όχη, η οποία είναι πλούσια σε ανθοφορία πορφυρής Ερείκης (μωβ Κισούρι). Έχει σκούρο κοκκινοχάλκινοχρωμα, ιδιαίτερη χαρακτηριστική γεμάτη γεύση με αρωματικές νότες. Αποτελεί ένα από τα πιο θρεπτικά μέλια με πολύ υψηλή βιολογική και θρεπτική αξία που οφείλεται κυρίως στο ότι είναι πλούσιο σε μέταλλα, πρωτεΐνες, αμινοξέα, ένζυμα και βιταμίνες του συμπλέγματος Β. Επίσης, έχει ιδιαίτερα υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη (2%) σε σύγκριση με άλλες ποικιλίες μελιού.





ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΚΗ ΥΠΟΘΕΣΗ Η ΤΕΧΝΗ ΤΗΣ ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΑΣ

■ ΜΙΑ ΙΣΤΟΡΙΑ που ξεκίνησε το 1980 όταν ο Μιχάλης Χ. Φωτόπουλος μαζί με τη σύζυγό του Μαρία ξεκίνησαν δειλά- δειλά ως ερασιτέχνες έχοντας πέντε κυψέλες στον κήπο του σπιτιού τους στο Ακριτοχώρι Μεσσηνίας. Μετά από λίγα χρόνια αποφάσισαν να γίνουν επαγγελματίες παραγωγοί μελιού και το 1983 αύξησαν τον αριθμό των κυψελών και τα μετέφεραν στην ευρύτερη περιοχή της Μεσσηνιακής Μάνης και του Ταΰγετου. Σήμερα ο γιος τους Χαράλαμπος έχοντας αποκτήσει τις κατάλληλες γνώσεις απογειώνει την οικογενειακή τέχνη. Η επιχείρηση παράγει μέλι και όλα τα παράγωγά του, συμμετεχοντας σε όλα τα μεγάλα events του χώρου. Η οικογένεια είναι σήμερα εγγεγραμμένη στο Συνεταιρισμό Μελισσοκόμων Καλαμάτας και ασχολείται με τη χονδρική και τη λιανική πώληση των προϊόντων της. Ας σημειωθεί ότι η Μελισσοκομία Χ.Φωτόπουλου «Μέλι Ταΰγετου» έχει πιστοποιηθεί με ISO 22000:2005 για την παραγωγή, τη συσκευασία και το εμπόριο μελισσοκομικών προϊόντων.



ΣΕΡΙ ΔΙΕΘΝΩΝ ΕΠΙΤΥΧΙΩΝ ΓΙΑ ΤΟ ΘΥΜΑΡΙΣΙΟ ΜΕΛΙ «ΜΕΛΕΑΓΡΟΣ»

■ ΤΡΙΑ ΑΣΤΕΡΙΑ και στην τελευταία διοργάνωση των διεθνών βραβείων γεύσης Great Taste Awards απέσπασε το Θυμαρίσιο Μέλι Μελέαγρος που συλλέγεται από επιλεγμένους θυμαροτοπούς της ηπειρωτικής Ελλάδας. Έντονα αρωματικό με ανοιχτό κεχριμπαρένιο χρώμα και εξαιρετικά ευχάριστη γεύση, έχει αντιβηχικές, αντισηπτικές και αντικαρκινικές ιδιότητες. Τονώνει τον οργανισμό και καταναλώνεται ευχάριστα από άτομα όλων των ηλικιών. Ας σημειωθεί ότι και τα υπόλοιπα προϊόντα της οικογενειακής επιχείρησης Μελέαγρος με έδρα το Ομορφοχώρι Λάρισας, το Μέλι Ελάτης και Μέλι Δάσους, έχουν επίσης αποσπάσει πολλαπλές διεθνείς διακρίσεις.

μικρά νέα



ΣΤΟ ΛΟΝΔΙΝΟ ΘΡΙΑΜΒΕΥΣΕ ΤΟ ΜΕΛΙ ΤΗΣ ΙΚΑΡΙΑΣ

■ ΠΛΑΤΙΝΕΝΙΟ και Ασημένιο Βραβείο αντίστοιχα απέσπασαν τα μέλια του Αγροτικού Συνεταιρισμού Ευδήλου - Ικαρίας Θυμαρίσιο και Ερείκης («Άναμμα»), στον πρόσφατο London International Honey Quality Competition 2021. Οι βραβευμένοι παραγωγοί, που εκπροσώπησαν την ομάδα της Ικαρίας, Κώστας και Μιχάλης Γλαρός, είναι τρίτης γενιάς μελισσοκόμοι με έδρα στους Φούρνους -Κορσεών Ικαρίας. Ο Αγροτικός Συνεταιρισμός Ευδήλου - Ικαρίας συμπλήρωσε εφέτος 110 χρόνια ζωής και από το 2013, σε δύσκολες συνθήκες,διανύει νέα περίοδο παραγωγικής ανασυγκρότησης και συνεργατικής παρουσίας. Σύμφωνα με τους ανθρώπους του, δίνει έμφαση σε δύο Ομάδες Μικρών Παραγωγών, της Μελισσοκομίας και της Δενδροκομίας- Φυτικής παραγωγής. Μάλιστα η ΟΠ Μελισσοκομίας από το 2016 συμμετέχει με προϊόντα της σε κεντρικές Εκθέσεις και Φεστιβάλ, ενώ εντός του έτους έλαβε μέρος στις διαδικτυακές διοργανώσεις: EXPOTROF- THE DELIFFAIR και FOODEXPO DIGITAL.



ΤΡΙΑΝΤΑ ΧΡΟΝΙΑ ΙΣΤΟΡΙΑΣ ΓΙΑ ΤΗ ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΑ ΑΞΙΟΥ

■ ΜΕ ΕΔΡΑ τα Κύμينا Θεσσαλονίκης η «Μακεδονική Μελισσοκομία Αξίου» είναι μια μικρή ατομική - οικογενειακή μελισσοκομική μονάδα, που με δημιουργό τον Παύλο Μπαγιάτη από το 1992 ασχολείται με την παραγωγή και διάθεση αγνών προϊόντων μέλισσας. Φέτος μάλιστα κλείνει 30 χρόνια λειτουργίας. Με αρχές και μεθόδους ορθής μελισσοκομικής πρακτικής και ασκώντας μη συμβατική μελισσοκομία παράγει και διαθέτει όλα τα προϊόντα της μέλισσας δίνοντας όμως ιδιαίτερο βάρος στην παραγωγή βασιλικού πολτού και βασιλισσες μελισσών. Από μέλια παράγει αμιγείς ποικιλίες όπως ανθόμελα από βαμβάκι, ηλιάνθο, καστανιάς ή ακακίας και από δασόμελα κυρίως το εξαιρετικό και μοναδικό στον κόσμο ελληνικό πευκόμελο από τα περίφημα πευκοδάση της Κασσάνδρας Χαλκιδικής και της Θάσου καθώς και μέλι βελανιδιάς από τα βουνά



της Μακεδονίας. Το ξεχωριστό και μοναδικό σε ό,τι αφορά τα μέλια των Ελλήνων παραγωγών βρίσκεται στο ότι ο Έλληνας καταναλωτής μπορεί να προμηθευτεί αμιγείς κατηγορίες μελιού κατευθείαν από τον παραγωγό, σε αντίθεση με τα εμπορικά μέλια των σούπερ μάρκετ όπου κανείς συναντά κυρίως μείγματα μελιών.

Βασιλικός πολτός, γύρη και πρόπολη

Ο βασιλικός πολτός είναι πιστοποιημένος για την ποιότητά του και ταυτοποιημένος για την ελληνικότητά του μιας και τα τελευταία χρόνια το συγκεκριμένο προϊόν της μέλισσας έχει ταυτοποιηθεί και υπάρχει στον Κώδικα Τροφίμων & Ποτών. Η γύρη είναι κυρίως ανοιξιάτικης ποικίλης ανθοφορίας φρέσκια-νωπή γιαυτό και διατηρείται (όπως και ο βασιλικός πολτός) στην κατάψυξη. Με την πρόπολη, ένα προϊόν της μέλισσας με πλούσια αντιοξειδωτική και αντιμικροβιακή δράση (θεωρείται φυσικό αντιβιοτικό) φτιάχνονται βάμματα πρόπολης και προπαλοιφές με επουλωτικές ιδιότητες.





ΕΝΙΣΧΥΣΗ COVID 3,39 ΕΥΡΩ ΑΝΑ ΚΥΨΕΛΗ

■ ■ ■ ΕΚΤΑΚΤΗ οικονομική ενίσχυση μελισσοκόμων με ποσό ύψους 3,2 εκατ. ευρώ και συγκεκριμένα 3,39 ευρώ ανά κυψέλη από το ταμείο covid-19 του ΥΠΟΙΚ ανακοίνωσε στη Βουλή ο υπουργός Οικονομικών, Χρήστος Σταϊκούρας, απαντώντας σε επίκαιρη ερώτηση του γραμματέα κοινοβουλευτικής ομάδας του Κινήματος Αλλαγής και βουλευτή Ηρακλείου, Βασίλη Κεγκέρογλου. Ο κ. Κεγκέρογλου κατά την ανάπτυξη της ερώτησής του, επεσήμανε ότι ένας από τους κλάδους που επλήγη περισσότερο από την πανδημία του κορωνοϊού και σήμερα βρίσκεται στα πρόθυρα της οικονομικής καταστροφής είναι αυτός της μελισσοκομίας και ιδιαίτερα της Κρήτης. Για την

ένταξη των μελισσοκόμων στους πληττόμενους, ο υπουργός απέφυγε να απαντήσει, επικαλούμενος τις επιστρεπτέες προκαταβολές που μπορεί να έλαβε μεμονωμένα κάθε μελισσοκόμος. Ο βουλευτής δέχθηκε τη δέσμευση του υπουργού που είναι στη σωστή κατεύθυνση, ωστόσο ζήτησε αύξηση του ποσού αποζημίωσης ανά κυψέλη, ιδιαίτερα για τα νησιά και την Κρήτη, όπως άλλωστε επιτάσσει το Σύνταγμα και η ρήτρα νησιωτικότητας, ενώ υπενθύμισε στον υπουργό ότι οι μελισσοκόμοι δεν παίρνουν επιδοτήσεις, λαμβάνουν ένα είδος ενίσχυσης, η οποία δεν αντισταθμίζει τη σημερινή καταστροφή και απαιτούνται άμεσα και επιπλέον μέτρα στήριξής τους.



HIGH QUALITY GREEK NATURAL PRODUCTS



www.olivelawon.com



ΠΡΩΤΟ ΒΗΜΑ ΓΙΑ ΤΑ ΙΣΟΖΥΓΙΑ ΚΑΙ ΤΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΣΗΜΑ ΕΙΝΑΙ ΤΟ ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΚΟ ΜΗΤΡΩΟ

■ ■ ΑΠΑΝΤΩΝΤΑΣ σε σχετική ερώτηση του βουλευτή Αθηνών του ΜέΡΑ25 Κρίτωνα-Ηλία Αρσένη προς τον υπουργό Αγροτικής Ανάπτυξης, η υφυπουργός Φωτεινή Αραμπατζή δήλωσε τα εξής: «Το Μελισσοκομικό Μητρώο είναι ο αναγκαίος κρίκος, το πρώτο βήμα, κατ' αναλογία του συστήματος «ARTEMIS», που θα εφαρμόσει το ΥπΑΑΤ σε συνεργασία με το Υπουργείο Ψηφια-

κής Διακυβέρνησης -αυτό έχει αρχίσει ήδη να δουλεύεται- προκειμένου να έχουμε και στο μελισσοκομικό κλάδο ισοζύγιο μελιού, για να ξέρουμε ότι το μέλι που φεύγει από την κυψέλη είναι πλήρως καταγραφόμενο, αυτό που καταλήγει τελικά στον καταναλωτή, για λόγους δημοσίου συμφέροντος, προστασίας της υγείας των καταναλωτών και βεβαίως πάταξης των αθέμιτων πρακτικών. Αυτά τα ισοζύγια μελιού, κύριε συνάδελφε, είναι το αναγκαίο βήμα για το ελληνικό σήμα στο μέλι, το οποίο ειρήσθω εν παρόδω θα αποτελεί κομμάτι μιας ομπρέλας του ελληνικού σήματος, που επίσης επικαιροποιούμε και διαμορφώνουμε».



ΠΕΡΙΟΔΕΙΑ ΣΤΑ ΙΩΑΝΝΙΝΑ

«ΠΡΟΣ ΟΦΕΛΟΣ ΤΗΣ ΕΘΝΙΚΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ ΟΙ ΕΠΕΝΔΥΣΕΙΣ ΣΤΗ ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΑ»

■ ■ ΤΗΝ ΚΑΘΕΤΗ μελισσοκομική μονάδα Nomad Honey (σελίδα 22), που διατηρεί ιδιόκτητο τυποποιητήριο βιολογικού μελιού στον Κατσικά Ιωαννίνων, επισκέφθηκε στο πλαίσιο της επίσκεψής της στα τέλη Ιουνίου στα Γιάννενα, η υφυπουργός Αγροτικής Ανάπτυξης & Τροφίμων Φωτεινή Αραμπατζή. Πρόκειται για μια πρωτοπόρο μονάδα, η οποία καλύπτει μεγάλο μέρος της ζήτησης στην εγχώρια αγορά υποκαθιστώντας τις εισαγωγές ενώ μεγάλη και με προοπτική είναι η εξαγωγική της δραστηριότητα. «Τέτοιου είδους προσπάθειες συμβάλλουν καθοριστικά στην αύξηση της προστιθέμενης αξίας του πρωτογενούς τομέα και αποδεικνύουν ακριβώς τις πολύ μεγάλες προοπτικές, που ανοίγουν για τον αγροδιατροφικό τομέα η έρευνα και η καινοτομία. Με τους σημαντικούς πόρους, που έχουμε στη διάθεσή μας από το Ταμείο Ανάκαμψης και το ΕΣΠΑ, μπορούμε να αυξήσουμε σημαντικά τις επενδύσεις στον συγκεκριμένο τομέα προς όφελος συνολικά της οικονομίας», επισήμανε η κυρία Αραμπατζή. Η υφυπουργός, εκτός από τις συναντήσεις με τοπικούς φορείς, επισκέφθηκε μεταξύ άλλων τις εγκαταστάσεις της γαλακτοβιομηχανίας ΔΩΔΩΝΗ, μετακινούμενη κτηνοτροφική μονάδα στο Μαυροβούνι Μετσόβου, μονάδα εκτροφής νεοσσών συνεργαζόμενου παραγωγού με την εταιρεία Νιτσιάκος στην περιοχή Επισκοπικό Ιωαννίνων και το φημισμένο Τυροκομείο του «Ιδρύματος Τοσίτσα».

Στα 26,5 ευρώ/κυψέλη η βιολογική μελισσοκομία

ΚΕΙΜΕΝΟ ΓΙΩΡΓΟΣ ΚΟΝΤΟΝΗΣ



Τον ερχόμενο Σεπτέμβριο προβλέπεται να ανοίξει η προκήρυξη για τη Βιολογική Μελισσοκομία, με το προβλεπόμενο ποσό ενίσχυσης να έχει υπολογιστεί στα 26,5 ευρώ ανά κυψέλη. Η επιδότηση αφορά τους μελισσοκόμους που ήδη δραστηριοποιούνται στη βιολογική μελισσοκομία, με τους όρους και τις προϋποθέσεις (ελάχιστος αριθμός κυψελών κ.λπ.) της σχετικής προκήρυξης να μην έχουν γίνει ακόμα γνωστοί, καθώς δεν έχει εγκριθεί ακόμα το σχετικό πρόγραμμα από την Ε.Ε. Σύμφωνα με το Ινστιτούτο Οικολογικής Γεωργίας το κόστος εξάσκησης των πρακτικών της βιολογικής μελισσοκομίας είναι αξιωματικά αυξημένο. Συγκεκριμένα:

- Η τιμή της βιολογικής ζάχαρης φτάνει έως και το 300% παραπάνω από ό,τι η αντίστοιχη της συμβατικής.

- Το βιολογικό κερύ ως α' ύλη είναι εξαιρετικά δυσεύρετο με απαγορευτική τιμή αγοράς.

- Τα απαραίτητα φύλλα κηρήθρας που χρησιμοποιούνται από το βιολογικό μελισσοκόμο απαιτείται να παράγονται από πιστοποιημένο υπερεργολάβο τύπου βιολογικών φύλλων κηρήθρας, γεγονός που ανεβάζει σημαντικά το κόστος παραγωγής. Ενδεικτικά αναφέρουμε ότι το κόστος ενός βιολογικού φύλλου κηρήθρας συχνά φτάνει έως και το 400% του αντίστοιχου συμβατικού.

- Οι περιορισμοί και οι δυσκολίες στην τοποθέτηση των βιολογικών μελισσοκομείων σε περιοχές μακριά από συμβατικές καλλιέργειες, όπως ορίζει ο Κανονισμός, δημιουργούν σημαντικά προβλήματα και εμπόδια στην εξάσκηση της βιολογικής μελισσοκομίας στην ελληνική επικράτεια, εκτοξεύοντας το κόστος παραγωγής σε απαγορευτικό βαθμό για τον βιολογικό μελισσοκόμο.

- Το κόστος πιστοποίησης της βιολογικής εκμετάλλευσης δημιουργεί μη ευνοϊκές συνθήκες για την ένταξη και τη διατήρηση της αποκτηθείσας βιολογικής ταυτότητας.

επιχειρείν





ΣΤΗΝ ΗΠΕΙΡΟ ΜΕ ΤΟΥΣ ΝΟΜΑΔΕΣ ΤΟΥ ΜΕΛΙΟΥ

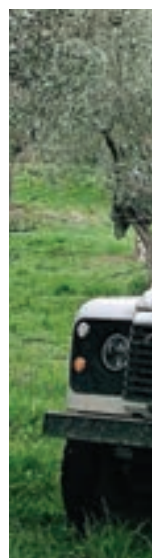
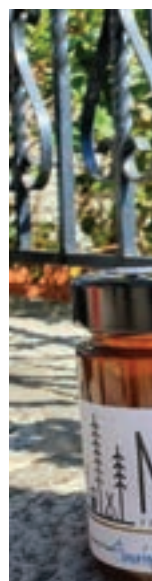
ΚΕΙΜΕΝΟ ΓΙΩΡΓΟΣ ΛΑΜΠΙΡΗΣ



ΓΥΡΙΖΟΝΤΑΣ ΟΚΤΩ ΧΡΟΝΙΑ ΠΙΣΩ, Η ΕΛΕΝΗ ΠΛΑΧΟΥΡΑ ΚΑΙ Ο ΒΑΣΙΛΗΣ ΡΗΤΑΣ ΔΙΑΠΙΣΤΩΝΟΥΝ ΟΤΙ Η ΖΩΗ ΤΟΥΣ ΕΧΕΙ ΑΛΛΑΞΕΙ ΡΙΖΙΚΑ. ΠΡΙΝ ΕΡΓΑΖΟΝΤΑΝ ΩΣ ΜΗΧΑΝΙΚΟΙ, ΣΗΜΕΡΑ ΑΣΚΟΥΝ ΝΟΜΑΔΙΚΗ ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΑ ΚΑΙ ΔΙΑΤΗΡΟΥΝ ΜΙΑ ΚΑΘΕΤΟΠΟΙΗΜΕΝΗ ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΚΗ ΜΟΝΑΔΑ ΜΕ ΙΔΙΟΚΤΗΤΟ ΤΥΠΟΠΟΙΗΤΗΡΙΟ ΒΙΟΛΟΓΙΚΟΥ ΜΕΛΙΟΥ ΣΤΟΝ ΚΑΤΣΙΚΑ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ.

επιχειρείν

Εκτός από μέλι οι Nomad Honey παράγουν ενεργειακά τζελ αποκλειστικά από φυσικά συστατικά, όπως μέλι, γύρη και αλάτι.



Εάν η Ελένη και ο Βασίλης γυρίσουν το κεφάλι τους και αντικρίσουν τον εαυτό τους οκτώ χρόνια πριν, είναι βέβαιο ότι ο σημερινός εαυτός τους και η σημερινή τους επαγγελματική ενασχόληση ουδεμία σχέση έχουν με τότε. Και οι δύο ήταν μηχανικοί, πριν τα οροπέδια της Ηπείρου τους φέρουν μαζί για να συνεχίσουν εκτός από την κοινή τους προσωπική ζωή και τον κοινό επαγγελματικό τους βίο. Ο Βασίλης Ρήτας και η Ελένη Πλαχούρα δημιούργησαν εξαρχής μία καθιερωμένη μελισσοκομική μονάδα, διατηρώντας σήμερα ιδιόκτητο τυποποιητήριο βιολογικού μελιού στον Κατσικά Ιωαννίνων. Ονόμασαν την επιχείρησή τους Nomad Honey, σηματοδοτώντας με αυτόν τον τρόπο τη νομαδική μελισσοκομία που ασκούν καθώς μοιράζουν τις κυψέλες τους σε διάφορες περιοχές στα ορεινά των Ιωαννίνων και σε υψόμετρο άνω των 1.000 μέτρων. Η επιχείρηση βασίστηκε αποκλειστικά σε επένδυση με ίδια κεφάλαια. Αρχικά δημιουργήθηκε ένα μικρό τυποποιητήριο και στη συνέχεια ακολούθησε ένα σύγχρονο τυποποιητήριο που πληροί τις πιστοποιήσεις HASP και ISO, διατηρώντας ταυτόχρονα την πιστοποίηση παραγωγής βιολογικού μελιού.

«Η καταγωγή μας είναι από χωριά της Ηπείρου. Εδώ πήγαμε σχολείο, τελειώσαμε το λύκειο. Στη συνέχεια ζήσαμε σε άλλες πόλεις τη

φοιτητική και επαγγελματική μας ζωή», περιγράφει η Ελένη Πλαχούρα. «Εγώ έκανα μεταπτυχιακό, ο Βασίλης απασχολήθηκε σε διάφορα έργα, μεταξύ των οποίων το μετρό της Αθήνας. Έζησα αρχικά ως εργαζόμενη στην Αγγλία και στη συνέχεια γύρισα στα Γιάννενα, ασκώντας και εδώ για κάποιο διάστημα το επάγγελμά της μηχανικού», αφηγείται η Ελένη Πλαχούρα.

Η επιστροφή στα Ιωάννινα προηγήθηκε της ενασχόλησης με τα μελίσσια. «Δεν γυρίσαμε για τα μελίσσια στα Γιάννενα. Γνωριζόμαστε ως μηχανικοί, στη συνέχεια ο Βασίλης απέκτησε μελίσσια. Απέκτησα κι εγώ τα δικά μου και κάποια στιγμή τα ενώσαμε και δημιουργήσαμε μία κοινή μελισσοκομική μονάδα». Αμφότεροι όταν αποφάσισαν να ασχοληθούν με τα μελίσσια, οδηγήθηκαν στο Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο και στο Τμήμα Μελισσοκομίας της Γεωπονικής Σχολής, προσδοκώντας να αποκτήσουν τα εφόδια για να δραστηριοποιηθούν στη μελισσοκομία.

«Η μέλισσα είναι κυρίαρχη κι εμείς την αφήνουμε να κάνει κουμάντο»

«Είμαστε φυσιολάτρες, λατρέψαμε τα μελίσσια και συνειδητά επιλέξαμε να αλλάξουμε επάγγελμα για να κάνουμε αυτό που κάνου-



με σήμερα. Βρισκόμαστε κάθε μέρα σε τόπους αμόλυντους, μέσα στο δάσος. Μακριά από καλλιέργειες, σε πολύ ορεινά σημεία, μακριά από οικισμούς. Μας προσέλκυσε επίσης η άγρια φύση της μέλισσας. Κι εμείς κληθήκαμε να την προστατέψουμε και να την αφήσουμε να κάνει αυτή κουμάντο. Προσφέρουμε ελάχιστα μπροστά σε αυτά που εκείνη μας προσφέρει. Γι' αυτό και δεν βάζουμε το χέρι μας περισσότερο από αυτό που χρειάζεται, δημιουργώντας ένα προϊόν χωρίς παρεμβάσεις», λέει η Ελένη. Οι «νομάδες» του μελιού κατηγοριοποιούνται ως μία μικρή επιχείρηση, η οποία όπως εξηγεί η Ελένη Πλαχούρα, επιδιώκει επιλεγμένες συνεργασίες με delicatessen καταστήματα, βιοπορίζεται από την τοπική αγορά των Ιωαννίνων, χτίζοντας σχέσεις εμπιστοσύνης με τους ντόπιους. Ταυτόχρονα εξάγει μικρές ποσότητες στην Αμερική και στην Ευρώπη.

Ένα ταξίδι διαρκούς εκπαίδευσης

Η Nomad Honey όπως λέει η Ελένη έλαβε συμβουλευτικές υπηρεσίες εκπαιδευόμενη αενάως και συμμετέχοντας σε διαλέξεις του φορέα Νέα Γεωργία – Νέα Γενιά, «Κάπως έτσι βρεθήκαμε στη θέση του μαθητή για μία ακόμα φορά, λαμβάνοντας μία εφ' όλης της ύλης εκπαίδευση. Είναι σημαντικό να γνωρίζεις κανείς τον σωστό

τρόπο να κινείται είτε αφορά στην παραγωγή, είτε στο ψηφιακό μάρκετινγκ και στις πωλήσεις».

Καινοτομώντας εκτός από μέλι παράγουν ενεργειακά τζελ αποκλειστικά από φυσικά συστατικά, όπως μέλι, γύρη και αλάτι. Γι' αυτό το προϊόν απέσπασαν δίπλωμα ευρεσιτεχνίας από τον Οργανισμό Βιομηχανικής Ιδιοκτησίας και ετοιμάζουν νέα προϊόντα αυτής της κατηγορίας που στηρίζουν ενεργειακά τον ανθρώπινο οργανισμό. Μάλιστα δεν αποτελούν συμπληρώματα διατροφής αλλά τρόφιμα και επομένως δεν έχουν ανώτατο ημερήσιο όριο πρόσληψης. Ως προς τις ποικιλίες που συλλέγουν ο Βασίλης και η Ελένη, από αυτές εξαιρείται το θυμάρι. Περιλαμβάνονται όμως ποικιλίες από άνθη και βότανα της περιοχής. «Κάθε χρόνο προσπαθούμε να βγάλουμε πέντε έως έξι ποικιλίες μελιού από τη χαράδρα του Βίκου από φασκόμυλο, από μέντα, από τσάι, από αγριολούλουδα. Επίσης έχουμε μέλι από βελανιδιά Βίκου – Αώου αλλά και από έλατο. Και η συλλογή του μελιού ελάτης είναι το πιο μακρινό μας ταξίδι καθώς φτάνουμε έως το Καρπενήσι, όπου πηγαίνουμε μία φορά το χρόνο τα μελίσσια μας, δεδομένου ότι δεν υπάρχει διαθεσιμότητα στην περιοχή μας. Εν γένει στοχεύουμε στις ποικιλίες από φυτά και βότανα που φύονται στο βουνό».



Με 2.500 μελίσοια

ΚΡΕΒΑΤΙ ΤΟ ΦΟΡΤΗΓΟ ΓΙΑ 250 ΝΥΧΤΕΣ



ΜΕ ΔΙΚΟ ΤΟΥ BRAND ΚΑΙ ΝΕΑ PREMIUM ΣΕΙΡΑ Ο ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ ΜΟΥΡΙΚΗΣ ΠΡΕΣΒΕΥΕΙ ΤΗ ΣΥΓΧΡΟΝΗ ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΚΗ ΦΙΛΟΣΟΦΙΑ, ΠΟΥ ΘΕΛΕΙ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΝΑ ΞΕΧΩΡΙΖΕΙ ΑΠΟ ΤΟΝ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟ, ΓΙΑΤΙ ΕΚΦΡΑΖΕΙ ΤΗΝ ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΗ ΑΝΤΙΛΗΨΗ ΤΟΥ ΔΗΜΙΟΥΡΓΟΥ ΤΟΥ ΓΙ' ΑΥΤΟ.

ΚΕΙΜΕΝΟ ΠΕΤΡΟΣ ΓΚΟΓΚΟΣ



Η ανάγκη για εκσυγχρονισμό της μελισσοκομικής μονάδας του Παναγιώτη Μουρίκη, τόσο σε επίπεδο εξοπλισμού όσο και μέγιστης διασφάλισης ποιότητας, οδήγησε στη δημιουργία μιας νέας, υπεράσύγχρονης, ιδιόκτητης μονάδας – συσκευαστηρίου στη Στεφάνη Βοιωτίας.





Τα τερτίπια των χονδρεμπόρων, που όλο κόβουν τη χαρά της δημιουργικής ενασχόλησης με τη μέλισσα, εν τέλει κούρασαν τον 34χρονο σήμερα Παναγιώτη Μουρίκη, ο οποίος έχει βάλει στόχο τα επόμενα χρόνια να διοχετεύει στην αγορά το μέλι από τα 2.500 παραγωγικά μελίσσια του αποκλειστικά με την προσωπική του υπογραφή. «Με κουράζουν» αναφέρει ο νεαρός μελισσοκόμος με ύψος αυθόρμητο και φυσικό στο Honey Insider. «Είναι ψυχοφθόρο να παράγεις, να έχεις συγκεκριμένα κόστη και να μην ξέρεις στο τέλος τι και πότε θα πληρωθείς. Άλλη τιμή σου λένε στο ξεκίνημα, άλλη σου δίνουν στο τέλος» συνεχίζει.

Όταν αυτή η αγανάκτηση πηγάζει από έναν άνθρωπο που κοιμάται 250 νύχτες το χρόνο σε ένα φορτηγό μεταφέροντας τα μελίσσια του από το ένα άκρο της Ελλάδας στο άλλο, αντιλαμβάνεται κανείς και το μέγεθος της υποβάθμισης του κόπου των παραγωγών από τους μεσάζοντες. Φυσικά είναι και η προστιθέμενη αξία στη μέση, η οποία χάνεται όταν ο μελισσοκόμος παραδίδει τους τενεκέδες χύμα στην αγορά. Βέβαια, τουλάχιστον μεσοπρόθεσμα το μόνο που μένει είναι η ικανοποίηση και το αίσθημα πληρότητας που νιώθει κανείς όταν είναι σε θέση να διαθέσει ένα τελικό προϊόν, το οποίο ξεχωρίζει

από τον ανταγωνισμό γιατί περιέχει την ολοκληρωμένη αντίληψη του δημιουργού του γι' αυτό. Η αντίληψη που έχει ο Παναγιώτης Μουρίκης για το επάγγελμα στο οποίο μαθήτευσε από παιδί δίπλα στον πατέρα του, είναι μάλλον ρηζικέλευθη για τα ελληνικά μέτρα. Δεν μπορεί καθόλου τη συναναστροφή με τους χονδρεμπόρους, δεν του αρέσει η ευκολία του καλουπιού, δεν τον ενδιαφέρουν οι ποσότητες και δεν είναι σύμφωνος με τα μείγματα ελληνικού μελιού με άλλα προϊόντα, όπως κακάο, αφού όπως λέει «οι κωδικοί που ανακατεύουν το μέλι, είναι επινοήσεις των εμπόρων. Οι παραγωγοί δεν πρέπει να χαλάμε την ταυτότητα της πρώτης ύλης» σημειώνει.

Μέσα στη δεκαετία ό,τι έμενε στην άκρη πήγαινε σε επενδύσεις στα μελίσσια

Οι γονείς του μεγάλωσαν τέσσερα παιδιά με 300 μελίσσια, ενώ η ενασχόληση της οικογένειας με το μέλι ξεκινά το 1960, όταν ο Αναστάσιος Μουρίκης έπιασε δουλειά βοηθού σε έναν μεγάλο μελισσοκόμο της εποχής. Ο Παναγιώτης, ο συνομιλητής μας, ανέλαβε τα νήια της επιχείρησης το 2007 και αύξησε το μέγεθος του μελισσοσμήνους που τώρα κατανέμεται σε 2.500 κυψέλες.



Καθώς η επιχείρηση μεγάλωνε, ο Παναγιώτης χρειάστηκε βοήθεια, την οποία και έλαβε από τη μεγαλύτερη αδερφή του Μαρία, η οποία από το 2017 ανέλαβε τον συντονισμό στο επικοινωνιακό και εμπορικό κομμάτι της επιχείρησης.

Τα δύο αδέρφια έχουν αναλάβει να εκσυγχρονίσουν το προϊόν και το brand της οικογενειακής επιχείρησης στα πρότυπα των πιο δημοφιλών μελιών του κόσμου. Στις αρχές της πανδημίας έκαναν και το ντεμπούτο τους στις αγορές με μια νέα premium σειρά ελληνικού μελιού καστανιάς, ερείκης, πεύκου, θυμαριού και βελανιδιάς. Ήδη έχουν γίνει οι πρώτες εξαγωγές σε Ρουμανία και Γερμανία. «Λέμε για το Manuka της Νέας Ζηλανδίας. Το ελληνικό μέλι είναι ισάξιο του από άποψη ποιότητας και διατροφικής αξίας. Το δείχνουν και μελέτες» ισχυρίζεται ο συνομιλητής μας. Όπως αναφέρει ο Παναγιώτης Μουρίκης, «μέσα στη δεκαετία ό,τι έβγαλα από αυτήν τη δουλειά, το έριξα ξανά στις μέλισσες. Όλες τις προσπάθειες τις χρηματοδοτούμε με ίδια κεφάλαια».

Το υπερσύγχρονο συσκευαστήριο

Η ανάγκη για εκσυγχρονισμό της μελισσοκομικής μονάδας του Παναγιώτη Μουρίκη, τόσο σε επίπεδο εξοπλισμού όσο και μέγιστης διασφάλισης ποιότητας, οδήγησε στη δημιουργία μιας νέας, υπερσύγχρονης, ιδιόκτητης μονάδας – συσκευαστηρίου στη Στεφάνη Βοιωτίας. «Μόνο οι αποθήκες στοίχισαν 100.000 ευρώ, βάλε τα αυτοκίνητα και τα φορτηγά, τα μηχανήματα, τον εξοπλισμό» λέει ο Παναγιώτης. Στο μεταξύ, επειδή του αρέσει να δοκιμάζει την τεχνογνωσία του σε νέες προκλήσεις επιχειρεί σε αυτήν τη φάση να επεκτείνει τα μελίσσια του στην Κίμωλο, για την παραγωγή μελιού άγριας λεβάντας.





Το Σάββατο
με την Agrenda
γίνεσαι καλύτερος



ΣΤΙΣ ΜΙΚΡΕΣ ΚΥΚΛΑΔΕΣ ΜΕ ΚΥΨΕΛΕΣ ΣΤΗ ΒΑΡΚΑ

ΑΠΟ ΤΗΝ ΑΜΟΡΓΟ ΣΤΗ ΔΟΝΟΥΣΑ ΚΑΙ ΑΠΟ ΚΕΙ ΣΤΗ ΝΙΚΟΥΡΙΑ, ΤΑ ΑΙΘΕΡΙΑ ΕΛΑΙΑ
ΠΟΥ ΒΓΑΖΟΥΝ ΤΑ ΒΟΤΑΝΑ ΤΩΝ ΝΗΣΙΩΝ ΠΑΡΑΓΟΥΝ ΜΟΝΑΔΙΚΑ ΣΤΟΝ ΚΟΣΜΟ ΜΕΛΙΑ

ΚΕΙΜΕΝΟ ΠΕΤΡΟΣ ΓΚΟΓΚΟΣ



Υπάρχουν στις Κυκλάδες και στο υπόλοιπο Αιγαίο μερικά μικρά ακατοίκητα νησιά, τα οποία είναι ιδανικά για την παραγωγή βιολογικού μελιού πολύ υψηλής ποιότητας και με μεγάλη υπεραξία. Ένα από αυτά εντόπισε ο μελισσοκόμος Παναγιώτης Μαρούλης από την Αμοργό, ο οποίος από το 2005 μαζί με τη γυναίκα του, Μαρία Πλουμίδου, λειτουργούν τη μελισσοκομική τους μονάδα που παράγει το βιολογικό μέλι «Αμοργιανό». Ο κ. Μαρούλης διαθέτει 180 μελισσοσμήνη τα οποία είναι τοποθετημένα σε περιοχές Natura της Αμοργού καθώς και στο μικρό νησί Δονούσα. Αυτό όμως που τραβάει την προσοχή, είναι τα μελίσσια του στο ακατοίκητο νησάκι Νικουριά, απέναντι από την Αμοργό. «Στη Νικουριά, ένα μικρό ακατοίκητο νησάκι απέναντι από την Αμοργό που είναι γεμάτο θυμάρια, έχω στήσει το μελισσοκομείο από όπου βγάζω το θυμαρίσιο μέλι. Λιγοστό, αλλά για την ποιότητά του έχει βραβευτεί επανειλημμένως. Όταν πηγαίνω με τη μικρή βάρκα του φίλου μου του Αντώνη, η ομορφιά της

στιγμής με κάνει να βλέπω την πραγματικότητα της ζωής» αναφέρει ο κ. Μαρούλης, ένας άνθρωπος ο οποίος δείχνει να έχει μια βαθύτερη σύνδεση με τον κόσμο της μέλισσας. «Οι μέλισσες είναι πρέσβειρες της ζωής, γιατί εξασφαλίζουν διατήρηση και ευζωία σε ένα μεγάλο αριθμό φυτών και ζώων. Η μέλισσα κανονίζει και εξισορροπεί τον κόσμο, όπως ακριβώς το κάνει και στο εσωτερικό του μελισσώνα» υποστηρίζει ο ίδιος. Η παραγωγή του μπορεί να μην είναι σταθερή, είναι όμως αρκετή ώστε να του επιτρέπει να ασχολείται εδώ και πάνω από μια δεκαετία αποκλειστικά με αυτό, στέλνοντας στην Αθήνα με το σταγονόμετρο τα βραβευμένα προϊόντα του που περιλαμβάνουν πέρα από το μέλι, γύρη, πρόπολη και βασιλικό πολτό.

Η μελισσοκομία του Αιγαίου διαφέρει από την ηπειρωτική χώρα σε πολλά

«Δεν υπάρχει σταθερότητα στις Κυκλάδες» αναφέρει ο κ. Μαρούλης, εξηγώντας ότι «είναι διαφορετική η μελισσοκομία από την υπόλοιπη



Ελλάδα, γιατί τα μελίσσια δεν μετακινούνται, είναι σταθερά. Αν δεν είναι καλές οι χρονιές, δηλαδή αν δεν βοηθήσει ο καιρός, τότε η παραγωγή είναι κακή. Γενικά η μελισσοκομία σε αυτά τα νησιά είναι δύσκολη».

Ωστόσο ο ίδιος ο μελισσοκόμος υποστηρίζει πως αυτό δεν θα έπρεπε να λειτουργεί αποθαρρυντικά, αλλά αντιθέτως «το μέλι από αυτούς τους τόπους θα μπορούσε να είναι από τα πιο ονομαστά. Η ποιότητά του είναι τέτοια που με τη βοήθεια του κράτους, θα του επέτρεπε να είναι εφάμιλλο των καλύτερων από αυτά που κυκλοφορούν στις διεθνείς αγορές. Μπορεί να υπάρξει μικρή παραγωγή που θα πουλιέται πολύ ακριβά», ανέφερε χαρακτηριστικά ο παραγωγός.

Σύμφωνα με τα λεγόμενά του μελισσοκόμου, το κλίμα της περιοχής προσδίδει ιδιαίτερα χαρακτηριστικά στα προϊόντα μελιού αλλά και στο μέλι. Αυτό γιατί «το ξηροθερμικό κλίμα της Αμοργού ευνοεί να αναπτυχθούν αρωματικά και μελισσοκομικά φυτά με πολύ δυνατά αιθέρια έλαια. Αυτό έχει σαν συνέπεια το μεν θυμαρίσιο μέλι να έχει υψηλό ποσοστό γυρεόκοκκων και δυνατή γεύση, το δε φασκόμυλο να έχει και πλήθος βοτάνων με ιδιαίτερη γεύση».

Σε ό,τι αφορά τις δυσκολίες που αντιμετώπισε στις προσπάθειές του, ο κ. Μαρούλης εξήγησε πως αυτό που επηρεάζει αρνητικά τη μελισσοκομία στην Αμοργό «είναι η υπερβόσκηση, η λειψυδρία και η συστηματική αποψίλωση των βοτάνων και των μελισσοκομικών φυτών για εμπορικούς σκοπούς». Στη συνέχεια εξήγησε πως δεν μπήκε σε κάποιο πρόγραμμα επιδοτήσεων, γιατί πιστεύει «ότι τα προγράμματα έτσι όπως είναι δομημένα ευνοούν σπάνια τους μικρούς παραγωγούς».





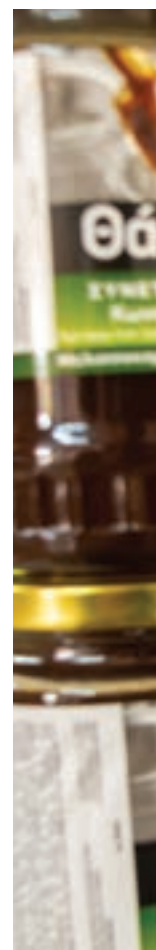
ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΘΑΣΟΥ

Η αγορά θέλει ατομικές μερίδες

«ΑΝ ΘΑ ΠΕΙΣ ΘΑ ΚΑΝΩ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ ΓΙΑ ΝΑ ΚΟΝΟΜΑΩ ΑΠΟ ΤΑ ΜΕΛΙΣΣΙΑ, ΔΥΣΚΟΛΟ ΝΑ ΤΑ ΚΑΤΑΦΕΡΕΙΣ» ΣΗΜΕΙΩΝΕΙ ΜΕ ΝΟΗΜΑ Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΟΥ ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΚΟΥ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΥ ΘΑΣΟΥ, ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΟΠΟΥΛΟΣ. ΤΟ HONEY INSIDER ΤΟΝ ΣΥΝΑΝΤΗΣΕ ΣΤΟ «ΣΤΡΑΤΗΓΕΙΟ» ΤΟΥ ΣΤΟ ΝΗΣΙ ΑΠΟ ΟΠΟΥ ΕΔΩ ΚΑΙ 20 ΧΡΟΝΙΑ ΦΡΟΝΤΙΖΕΙ ΝΑ ΔΙΑΤΗΡΕΙ ΤΗΝ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΣΤΟ ΠΡΟΣΚΗΝΙΟ ΤΗΣ ΑΓΟΡΑΣ. ΕΠΟΜΕΝΟ ΒΗΜΑ, Η ΕΠΕΝΔΥΣΗ ΣΕ ΑΤΟΜΙΚΕΣ ΜΕΡΙΔΕΣ.

ΚΕΙΜΕΝΟ ΛΕΩΝΙΔΑΣ ΛΙΑΜΗΣ
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ ΒΑΣΙΛΗΣ ΒΕΡΒΕΡΙΔΗΣ





“ ΣΤΗ ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΑ ΕΝΑ ΕΙΝΑΙ ΤΟ ΣΙΓΟΥΡΟ,
ΟΤΙ Η ΜΑΘΗΣΗ ΕΙΝΑΙ ΑΤΕΛΕΙΩΤΗ

«Το μελίσσι είναι μια ξεχωριστή οικογένεια που λειτουργεί καλύτερα και από στρατό. Έχει τη βασίλισσα, έχει τη φρουρά, τις ανιχνεύτριες που ψάχνουν το μέλι και ενημερώνουν τις υπόλοιπες κι έχει και τους κηφίνες για τη γονιμοποίηση της βασίλισσας, του οποίους μετά τους σκοτώνουν για να μην τρώνε χωρίς να παράγουν», επισημαίνει ο μελισσοκόμος Κωνσταντίνος Παναγιωτόπουλος. Με σωρευμένη εμπειρία στο επάγγελμα άνω των 50 ετών, εκ των οποίων τα 20 τελευταία ως πρόεδρος του Μελισσοκομικού Συνεταιρισμού Θάσου, ο 73χρονος σήμερα μελισσοκόμος ακολουθεί τα μαθήματα που πήρε από τις μέλισσες και οδηγεί την οργάνωση σε ασφαλή μονοπάτια ανάπτυξης, αφού χρειάστηκε πρώτα να τη σώσει από τα... βράχια, όπως επισημαίνει.

Είστε επικεφαλής ενός από τους πιο παλιούς και πιο δραστήριους αμιγώς μελισσοκομικούς συνεταιρισμούς της χώρας.

Ο Συνεταιρισμός μας ιδρύθηκε το 1976 και ήταν πάντοτε στην πρώτη γραμμή. Είναι αλήθεια ότι πέρασε πολύ μεγάλες δυσκολίες μέχρι να φτάσουμε σε αυτό που είμαστε σήμερα. Όπως θεομηνίες, καταστροφές, πυρκαγιές, φέρνοντας τους μελισσοκόμους σε απόγνωση και τον Συνεταιρισμό στα πρόθυρα της διάλυσης. Μιλώ για την περίοδο 1988 -1990.

Θυμάμαι πως οι φυσικές αυτές καταστροφές προξένησαν μεγάλη ζημιά στον κλάδο. Χάθηκε σημαντικό μελισσοκομικό κεφάλαιο από το νησί...
Είχαμε τεράστια απώλεια. Κάηκαν χιλιάδες μελισσοσμήνη. Είχαμε

τότε 400 μέλη στο Συνεταιρισμό και ο κόσμος ήρθε εν τέλει σε απόγνωση, με συνέπεια να μείνουν μόνο 40 μέλη. Σήμερα είναι ένα μεγάλο και δυνατό μελισσοκομικό κέντρο και όχι μόνο στην περιοχή μας, αλλά σε όλη την Ελλάδα, καθώς έχει απαλλαγεί από οφειλές.

Είναι καθαρός από βάρη, δηλαδή...

Πλέον ναι, είναι απολύτως καθαρός από υποχρεώσεις. Χρειάστηκε βέβαια πολλή δουλειά, διότι όταν ανάλαβα πριν 20 χρόνια, η οργάνωση χρωστούσε 130 εκατ. δραχμές μόνο στην Αγροτική Τράπεζα από δάνεια. Έπαιρνε ο συνεταιρισμός δάνεια για να αναπτυχθεί, έτυχαν όμως αυτές οι καταστροφές και δεν μπόρεσε να τα αποπληρώσει.

Πώς καταφέρατε και αποσοβήσατε τελικά την πορεία προς τα βράχια;

Είναι αλήθεια ότι όταν ανέλαβα πρόεδρος η τράπεζα ήθελε να προχωρήσει σε κατασχέσεις. Τότε ζήτησα από τον διευθυντή της Αγροτικής να μας δώσει δύο χρόνια μια περίοδο χάριτος και εάν δεν τα καταφέρουμε, να έρθουν να τα πάρουν. Σε αυτά τα δύο χρόνια ξανακερδίσαμε την εμπιστοσύνη της αγοράς και με τη συμπλήρωση τεσσάρων ετών είχαμε αποπληρώσει όλα τα χρέη, κάναμε εκσυγχρονισμό ακόμη μια μονάδα στο τυποποιητήριο που στοίχισε 800 χιλιάδες, χωρίς δάνειο.

Τι παραγωγή είχατε εκείνα τα χρόνια και ποια είναι η εικόνα σήμερα;

Τότε συγκεντρώναμε 900 – 1.000 τόνους μέλι ετησίως, από τα περίπου 400 μέλη που αριθμούσε ο Συνεταιρισμός. Σήμερα με 110 ενεργά



μέλη και 20.000 κυψέλες, μαζεύουμε γύρω στους 500- 600 τόνους το χρόνο, το οποίο διαθέτουμε και στην εσωτερική αγορά, αλλά και ένα μέρος στο εξωτερικό. Το μέλι είναι θησαυρός της φύσης. Το νησί μας με τα πεύκα που έχει και τα άνθη, αποτελεί στολίδι.

Νέοι ενδιαφέρονται να ασχοληθούν με τη μελισσοκομία στη Θάσο; Στο Συνεταιρισμό μπαίνει νέο αίμα;

Έχει νέους που μπαίνουν στο χώρο. Είναι κάποια προγράμματα που διευκολύνουν την είσοδο στη μελισσοκομία αλλά κάποιοι απογοητεύονται και τα παρτάνε γρήγορα, γιατί όπως σας είπα είναι δύσκολο επάγγελμα. Όταν για παράδειγμα έρχονται και με ρωτούν «πρόεδρε, αν κάνω 100 μελίσσια, πόσα λεφτά θα βγάλω;» δεν ξεκινούν με σωστή νοοτροπία. Διότι αυτό δεν έχει κάτι σίγουρο. Μπορεί μια χρονιά να βγάλεις 10 κιλά μέλι ανά κυψέλη, μπορεί 20 ή 40 κιλά, αλλά ίσως και να μην βγάλεις και καθόλου, διότι εξαρτάσαι από τη φύση. Η μέλισσα είναι ένα κομμάτι της φύσης που δένεσαι μαζί του και αν δεν το φροντίσεις γιατί το αγαπάς δεν μπορείς να κάνεις μελισσοκομία.

Τι άλλο είναι κρίσιμο να διαθέτει ο νέος παραγωγός για να πετύχει;

Πολύ σημαντική είναι και η πείρα του μελισσοκόμου η οποία δύσκολα αποκτιέται. Και αυτό γιατί η μελισσοκομία είναι μεγάλη επιστήμη. Γιατί σήμερα μπορεί να κάνουμε ένα τεστ στα μελίσσια και να βγάλει ένα αποτέλεσμα. Αύριο εάν κάνουμε το ίδιο τεστ, σου βγάζει διαφορετικό αποτέλεσμα. Είναι ατέλειωτη η μάθηση στη μελισσοκομία.

Έχουμε ήδη διανύσει το πρώτο μισό του 2021, από την εμπειρία όλων αυτών των ετών που κουβαλάτε σε σχέση με την ενασχόληση με τα μελίσσια, πώς θα χαρακτηρίζατε τη φετινή χρονιά;

Είναι δύσκολη, διότι οι μεταβολές των καιρικών συνθηκών ήταν έντονες κι απρόβλεπτες. Αυτές τις ημέρες βλέπουμε πως οι θερμοκρασίες είναι πολύ υψηλές. Δεν είναι φυσιολογικές για τα μελίσσια. Ακόμη δεν ξέρουμε όμως ποια θα είναι η επίδρασή τους στο μέλι.

Σοκάρονται τα μελίσσια από αυτές τις ακραίες εναλλαγές στον καιρό;

Βεβαίως. Με αυτήν τη ζέση που έχουμε το τελευταίο δεκαήμερο το λουλούδι δεν μπορεί να αντέξει. Το άνθος καίγεται. Κρατάει μια - δυο ημέρες και μετά ξεραίνεται και δεν παράγει νέκταρ. Παράλληλα λιώνουν πολλές φορές τα κεριά με τα μέλια μέσα, τρέχουν τα μέλια από τις πόρτες. Βάφουμε λευκά τα πάνω μέρη των κυψελών για να αντανάκλαται το ηλιακό φως και να μειώσουμε λίγο τη θερμοκρασία. Κάνουμε διάφορα, αλλά και πάλι δεν λείπουν τα προβλήματα. Από την αρχή του χρόνου θα έλεγα ότι δεν είχαμε μια φυσιολογική εξέλιξη. Το χειμώνα χάθηκαν αρκετά μελίσσια. Και οι απώλειες δεν αφορούν μόνο στο νησί μας, αλλά όλη την Ελλάδα από ό,τι με πληροφορούν συνάδελφοι.

Κύριες βοσκές για τα μελίσσια στο νησί, ποιες είναι;

Εδώ έχουμε κυρίως το πεύκο. Το πεύκο της Θάσου, αν και σε έκταση δεν είναι μεγάλο, εντούτοις είναι το πιο μελιτοφόρο πεύκο στην Ελλάδα. Αν και ταιριασμένη η πευκόδασος του νησιού από δύο -



Σήμερα η Θάσος, σύμφωνα με τον Κωνσταντίνο Παναγιωτόπουλο, παράγει συνολικά 3.000 τόνους μέλι και η παραγωγή αυτή αφορά όλα τα μελισσοσμήνη που επισκέπτονται από ολόκληρη την Ελλάδα το νησί για το εξαιρετικό πευκόμελο.



τρεις μεγάλες πυρκαγιές, πάλι ανέκαμψε και σήμερα η Θάσος παράγει συνολικά 3.000 τόνους μέλι. Η παραγωγή αυτή αφορά όλα τα μελισσοσμήνη που μας επισκέπτονται από ολόκληρη την Ελλάδα και είναι ένα εξαιρετικό πευκόμελο που δεν υπάρχει σε καμιά άλλη περιοχή της Ελλάδας -θα τολμήσω να πω ούτε και στον υπόλοιπο κόσμο. Το νησί παράγει επίσης μέλι από θυμάρι, αν και όχι μεγάλες ποσότητες, καστανόμελο, ανθόμελα, και άλλες ποικιλίες από μελισσοκόμους που πηγαίνουν σε άλλες περιοχές της χώρας, όπως η Πελοπόννησος.

Κατά την άποψή σας ποιο είναι το καλύτερο μέλι;

Όταν πάτε στο γιατρό τι σας λέει; Φάτε μαύρο ψωμί ή πείτε ένα μαύρο κρασί. Άρα τα σκούρα μέλια, όπως το πεύκο, το κάστανο, το βελανίδι, νομίζω πως είναι πιο υγιεινά από τα υπόλοιπα.

Παινευθήκατε νωρίτερα για το πευκόμελο της Θάσου. Τι είναι αυτό που το κάνει τόσο ξεχωριστό;

Τα πεύκα του νησιού μας είναι φυτεμένα σε ορεινές περιοχές και είναι και βαθύριζα, οπότε δεν επηρεάζονται από ρύπους και άλλα χημικά, με αποτέλεσμα το παραγόμενο μέλι να είναι στην ουσία βιολογικό από τη φύση του. Αυτό θα έλεγα ότι είναι κυρίως το στοιχείο που το καθιστά ξεχωριστό μέλι. Δεν είναι τυχαίο ότι τρέχουν στο νησί οι μελισσοκόμοι από όλη την Ελλάδα για να βγάλουν αυτό το εξαιρετικό μέλι.

Πού τοποθετείτε εσείς την εθνική παραγωγή μελιού και τι πραγματικά από αυτές τις ποσότητες είναι αυθεντικό ελληνικό μέλι;

Υποτίθεται πως στην αγορά κυκλοφορούν κάθε χρόνο γύρω στους 25.000 τόνους ελληνικό μέλι, αλλά στην πραγματικότητα ένα μεγάλο κομμάτι από αυτούς τους όγκους δεν είναι αυτό που δηλώνεται πως είναι. Κυκλοφορούν πολλά βιομηχανικά μέλια και νοθευμένα.

Επειδή είμαι και μέλος της Εθνικής Διεπαγγελματικής Οργάνωσης Μελιού, πήγαμε πολλές φορές τον υπουργό Αγροτικής Ανάπτυξης και βάλαμε τα θέματα, κάνοντας και προτάσεις για το πώς μπορούν να ελεγχθούν οι παραβατικές συμπεριφορές. Έγιναν κάποιες προσπάθειες, αλλά δεν βλέπω να λύνεται το πρόβλημα. Το είπα και στον ίδιο τον υπουργό, ήταν τότε ο Μάκης Βορίδης, ότι θα καταστρέψουμε τον Έλληνα μελισσοκόμο, μιας και δεν μπορεί να πουλήσει τα μέλια του, όταν ο άλλος φέρνει από την Κίνα και άλλες χώρες βιομηχανικό μέλι με 0,80 ευρώ και το νοθεύει.

Η σοβαρότερη απειλή είναι η νοθεία ή οι ελλανοποιήσεις εισαγόμενου μελιού άγνωστης ποιότητας;

Και τα δύο εξίσου. Ούτε το ένα είναι ελληνικό, ούτε και το άλλο. Και το άλλο θέμα που ανέφερα στον υπουργό, είναι ότι θα δηλητηριάσουν τον κόσμο. Το μέλι είναι θησαυρός. Εγώ προσωπικά είμαι 73 ετών και η διατροφή μου είναι μόνο με προϊόντα της μέλισσας. Πρέπει αυτό να το καταλάβει ο καταναλωτής και να αγοράζει ελληνικό μέλι.

Αντιμετωπίζει προβλήματα δηλαδή η διάθεση του προϊόντος;

Έχει δυσκολέψει και σε αυτό έχει παίξει ρόλο και η πανδημία.

Τι εννοείτε; Δεν έχει βοηθήσει αυτή η στροφή των καταναλωτών, λόγω του κορωνοϊού σε μια πιο υγιεινή διατροφή, όπως το μέλι;

Βοήθησε στην αύξηση της κατανάλωσης, αλλά μέσα στις αλυσίδες είναι κυρίως τα εισαγόμενα και τα βιομηχανικά μέλια. Ο καταναλωτής δεν παίρνει το δικό σου το μέλι, που είναι αυθεντικό ελληνικό και καθαρό. Αυτή δυστυχώς είναι η πραγματικότητα. Επιπλέον, για μεγάλο χρονικό διάστημα στην καραντίνα, δεν μπορούσαμε να κάνουμε εξαγωγές.

Τουλάχιστον 15% plus για τον δικό μας παραγωγό

Σε επίπεδο τιμών παραγωγού, τι ακριβώς ισχύει στον Συνεταιρισμό;

Οι παραγωγοί είναι ικανοποιημένοι με αυτά που παίρνουν. Μην μου ζητάτε να αποκαλύψω ακριβές ποσό, διότι πρόκειται για προσωπικά δεδομένα των μελών της οργάνωσης, αλλά σίγουρα είναι κατά 15% τουλάχιστον υψηλότερα από ό,τι πουλάνε οι μελισσοκόμοι που δεν είναι μέλη του Συνεταιρισμού. Πολλές φορές, επίσης, όπως έγινε και πρόπερσι, μοιράζουμε και μέρος από τα κέρδη στα μέλη μας. Την τελευταία φορά που το κάναμε μοιράσαμε από 2.000 – 2.500 ευρώ στο κάθε μέλος. Επιπλέον, αν κάποιος θέλει να φύγει, παίρνει τη μερίδα του πίσω. Είναι ο μόνος συνεταιρισμός στην Ελλάδα που το κάνει αυτό. Πρέπει να πω πως δεχόμαστε μέλη μόνο από τη Θάσο.

Το μέλι του Συνεταιρισμού σε τι συσκευασίες κυκλοφορεί και σε ποια κανάλια γίνεται η διάθεσή του στην αγορά;

Η τυποποίηση γίνεται σε βαζάκι 500 γρ., ενός κιλού, τριών κιλών, αλλά και σε μεγάλα δοχεία των 15 και 25 κιλών. Ως προς τη διάθεσή του, δίνουμε σε πολλά καταστήματα, από την Ορεστιάδα έως την Αθήνα, αλλά και σε αλυσίδες όπως η Μασούτης και η Σκλαβενίτης. Επίσης έχουμε δύο συνεργαζόμενα καταστήματα στη Θεσσαλονίκη, τα οποία παλαιότερα ήταν ιδιόκτητα, αλλά τελευταία τα δώσαμε στους πωλη-

τές και περιοριζόμαστε να τα τροφοδοτούμε με το μέλι και τα υπόλοιπα προϊόντα μας. Έχουμε καταστήματα και στις Σέρρες και την Ξάνθη.

Έχετε εγκαταλείψει την προοπτική για ιδιόκτητο δίκτυο λιανικής;

Για να πω την αλήθεια, ήταν δύσκολο να τα ελέγξουμε και είπα στους πωλητές ή τα κρατάτε μόνοι σας ή τα κλείνω. Και τα κράτησαν και πάνε καλά. Και εκείνοι ανέβασαν τον τζίρο και εμείς αποφύγαμε τις ευθύνες του κόστους λειτουργίας αυτών των καταστημάτων. Αυτό το μοντέλο θα θέλαμε να το επεκτείνουμε. Έχουμε στόχο να λειτουργήσουμε ένα σημείο πώλησης στη Βέροια και ένα στο Κιλκίς και είμαστε σε σχετικές επαφές. Δεν θα λέγαμε όχι και σε άλλες πόλεις, αλλά πρέπει να βρούμε τους κατάλληλους ανθρώπους, γιατί δεν είναι εύκολο το εγχείρημα.

Στο συνολικό σας τζίρο η συμβολή της λιανικής ποια είναι;

Προσεγγίζει τα 500.000 ευρώ το χρόνο, σε σύνολο κύκλου εργασιών της τάξης των περίπου 2 εκατ. ευρώ. Πολύ σημαντική στο κομμάτι λιανικής είναι η συμμετοχή και του πρατηρίου που διατηρούμε στην έδρα του Συνεταιρισμού. Καθημερινά περνάνε πολλοί τουρίστες, Έλληνες και ξένοι, για να προμηθευτούν το μέλι και τα υπόλοιπα προϊόντα και μένουν ενθουσιασμένοι από την ποιότητά τους, αλλά και από τις τιμές.

Εξαγωγές πραγματοποιεί ο Συνεταιρισμός;

Στέλνουμε ορισμένες ποσότητες και στο εξωτερικό, σε πολλές χώρες της Ευρώπης, όπου διατηρούμε τοπικούς εισαγωγείς εμπόρους, ενώ ετοιμάζουμε και μια νέα συνεργασία στη Σαουδική Αραβία. Μιλάμε για 100 τόνους μελιού ή σχεδόν το 20% - 25% της παραγωγής μας. Το προϊόν θα φύγει σε βαζάκι του μισού και του ενός κιλού και σε τιμές όπως αυτές που πουλάμε στην Ελλάδα. Στις άλλες αγορές κάνουμε μικρές εξαγωγές.

Το κόστος παραγωγής έχει ανέβει;

Φυσικά. Όταν ανεβαίνει το πετρέλαιο τα παρασέρνει όλα. Τα μελισσοκομικά είδη όλα έχουν πάρει φωτιά και έχουμε και τις πολυέξοδες μετακινήσεις. Την ίδια στιγμή οι τιμές μένουν κολλημένες εδώ και 20 χρόνια στα ίδια επίπεδα, γύρω στα 7,5 - 8 ευρώ το πεύκο, γιατί έχουμε την πίεση από τα φθηνά εισαγόμενα και τα βιομηχανικά μέλια.

Ποιες είναι οι προοπτικές για τη μελισσοκομία στο νησί;

Προσπαθούμε και περιμένουμε για το καλύτερο. Άλλωστε το μέλι της Θάσου έχει βραβευτεί πολλές φορές. Ένας επιστήμονας από τη Λαμία, τον οποίο καλέσαμε για να μας αναλύσει όλες τις ποιότητες μελιού και να μας πει ποιο είναι το καλύτερο. Όταν ολοκλήρωσε τις έρευνες μας είπε πως το καλύτερο μέλι είναι το πεύκο και ιδιαίτερα το πεύκο της Θάσου. Είναι εφάμιλλο και καλύτερο από το φημισμένο μέλι της Νέας Ζηλανδίας, το Μανούκα, που τόσο το διαφημίζουν.

Σε επίπεδο επενδύσεων υπάρχει κάτι που να σχεδιάζει η οργάνωση;

Πάντα ο εκσυγχρονισμός χρειάζεται. Προχωράμε μπροστά έτσι. Εάν μείνεις στα ίδια, σημαίνει ένας μαρasmus και στο τέλος έρχεται και η διάλυση. Γι' αυτό πάντα μελετώνται διάφορα σχέδια. Έχουμε σκοπό να αγοράσουμε έναν ειδικό μηχανολογικό εξοπλισμό για να μπορούμε να τυποποιούμε και σε μικρότερες συσκευασίες, ατομικές μερίδες, αλλά έτσι όπως είναι η κατάσταση αυτή την περίοδο, εξαιτίας της πανδημίας, κρατάμε μια στάση αναμονής. Βέβαια μέσα στον Οκτώβριο έχουμε σκοπό να το συζητήσουμε σε επίπεδο διοίκησης και γενικής συνέλευσης για να ξεκινήσουμε την υλοποίηση. Μελετάμε να το εντάξουμε σε κάποιο πρόγραμμα. Θα είναι μια επένδυση γύρω στα 400.000 ευρώ.

Επί προσωπικού. Από αυτά τα περίπου 50 χρόνια ενασχόλησης με τη μελισσοκομία, είναι κάτι που σας έχει μείνει πολύ έντονα;

Πολύ διάβασμα και πολλή δουλειά. Πρέπει να αγαπάς τα μελίσσια όπως και την οικογένειά σου. Διαφορετικά δεν μπορείς. Και τώρα που έχω δύο κόρες παντρεμένες, μου λένε «βρε μπαμπά, παράτα τα». Νομίζω πως θα αρρωστήσω αν τα παρατήσω. Ένα θα σας πω. Είμαι 73 ετών και διατηρώ 1.000 μελίσσια και έχω και την ευθύνη του Συνεταιρισμού.

Ήσαστε από μελισσοκομική οικογένεια;

Και οι γονείς μου και οι παππούδες μου είχαν μελίσσια. Μεγάλωσα μέσα στις μέλισσες. Μόνο έτσι μπορείς, από μικρός να πας να βοηθάς τους γονείς, για να μπεις στο νόημα και να τα αγαπήσεις της μελίσσια. Αν θα πεις θα κάνω επάγγελμα για να κονομάω από τα μελίσσια, δύσκολο να τα καταφέρεις. Κι εγώ στην αρχή όταν είχα τα μελίσσια με τους γονείς μου, δούλευα και στην οικοδομή. Μετά που συνταξιοδοτήθηκα, πριν 20 χρόνια, ασχολήθηκα επαγγελματικά με τη μελισσοκομία και έκανα πολλά μελίσσια. Κάποια στιγμή έφτασα να έχω έως και 1.700 κυψέλες. Και δούλεψα πάρα πολύ και διάβασα και μελέτησα πολύ και δεν θέλω να τα αφήσω όλα αυτά στην τύχη τους. Θέλω να τα μάθω σε νέους.



ΥΠΑΡΧΕΙ ΑΓΟΡΑ ΓΙΑ ΟΛΑ ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΗΣ ΜΕΛΙΣΣΑΣ

«ΠΡΟΣΠΑΘΟΥΜΕ να προβάλλουμε όλα τα προϊόντα του νησιού. Το βάρος σίγουρα πέφτει στα μελισσοκομικά είδη, όπως τη γύρη που είναι πολύ καλή τροφή, την πρόπολη που αποτελεί το αντιβιοτικό της μέλισσας, τον βασιλικό πολτό, αυτή την ουσία που τρέφει τη βασίλισσα και είναι τόσο θρεπτική, ώστε βοηθά η βασίλισσα να ζήσει έως και πέντε χρόνια, ενώ η μέλισσα μόλις ένα μήνα. Κάποια στιγμή στο παρελθόν επιχειρήσαμε να αξιοποιήσουμε και το δηλητήριο από το κεντρί της, το οποίο βοηθά στη σκλήρυνση κατά πλάκας, αλλά είναι πολύ δύσκολο να το συλλέξεις και τελικά εγκαταλείψαμε την προσπάθεια. Εκμεταλλευόμαστε τέλος και το κερί της μέλισσας, περίπου 20 τόνους το χρόνο, με το οποίο φτιάχνουμε κεριά για την εκκλησία. Παράλληλα στέλνουμε σε μια βιομηχανία στη Γαλλία τις πρώτες ύλες, το μέλι, τη γύρη και την πρόπολη και παράγουν για λογαριασμό μας τα σαπουνία στα οποία αναφέρεστε. Είχα πάει στη Γαλλία, σε μια επίσκεψη σε αυτό το εργοστάσιο προ ετών και όταν τους έκανα την πρόταση το δέχθηκαν κι ενεργοποιήσαμε τη συμφωνία. Τα άλλα είναι ποιοτικά προϊόντα που παράγονται στο νησί μας, όπως ελαιόλαδο, ελιές, παραδοσιακά γλυκά που παρασκευάζονται από οικοτεχνίες της Θάσου και προσπαθούμε να τα προβάλλουμε μέσα από τον Συνεταιρισμό».



ελαϊάς

ΚΑΡΠΟΣ



ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ ΣΤΙΣ 17 ΙΟΥΛΙΟΥ
ΜΕ ΤΗΝ AGRENDA

Μόνο ανάπτυξη

ΕΙΣΟΔΟ ΣΕ ΝΕΕΣ ΑΓΟΡΕΣ, ΣΤΑΘΕΡΗ ΚΑΙ ΜΕΛΕΤΗΜΕΝΗ ΕΠΕΚΤΑΣΗ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΑ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΚΑ ΑΛΛΑ ΚΑΙ ΑΝΑΖΗΤΗΣΗ ΝΕΩΝ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΩΝ ΜΕ ΕΛΛΗΝΕΣ ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΟΥΣ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΕΙ Η ΣΤΡΑΤΗΓΙΚΗ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΤΗΣ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΙΩΤΙΚΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ REGINA

Την προσπάθεια της εταιρείας Regina να αντεπεξέλθει στην πρωτόγνωρη εμπειρία της πανδημίας και να συνεχίσει την σταθερή ανοδική πορεία της τόσο στην ελληνική όσο και τη διεθνή αγορά, η οποία περιλαμβάνει και την ολοκλήρωση ενός επενδυτικού σχεδίου 4 εκατ. ευρώ, περιγράφει ο επικεφαλής της εταιρείας Νικόλαος Κουραντίδης.

Η έλευση της πανδημίας του Covid-19 ήταν μια πραγματική πρόκληση για όλες τις επιχειρήσεις και την κοινωνία μας. Αντιδράσαμε στις επιπτώσεις της πανδημίας με ευέλικτη διαχείριση των πωλήσεων και της παραγωγής. Εκπληρώσαμε με το παραπάνω τους στόχους μας αυξάνοντας τις πωλήσεις και επεκταθήκαμε σε νέες αγορές κάνοντας νέες επιτυχημένες συνεργασίες παγκόσμια. Η στήριξή μας απέναντι στους μελισσοκόμους και όλους του προμηθευτές μας υπήρξε ισχυρή και αδιάλειπτη και αναγνωρίστηκε πλήρως από τον καθένα ξεχωριστά. Καταβάλλαμε κάθε δυνατή προσπάθεια για πιο σύντομη και άμεση αποπληρωμή τους και εν μέσω της πανδημίας. Η εταιρεία Regina κατάφερε επιτυχημένα με αποδοτική στρατηγική, παρέχοντας ένα ασφαλές και υγιές εργασιακό περιβάλλον για όλους τους εργαζόμενους της επιχείρησης και παίρνοντας τα κατάλληλα μέτρα να μην κινδυνέψει η ασφάλεια κανενός εργαζόμενου. Έτσι λοιπόν κανένας υπάλληλος δεν βγήκε σε αναστολή ώστε να μην μπει η επιχείρηση σε καθεστώς προστασίας για την καθυστέρηση πληρωμών των προμηθευτών μας, όπως έχει κάνει κάποιο μερίδιο ανταγωνιστών.

Η εταιρεία REGINA ιδρύθηκε το 1958 και εδρεύει στη Θεσσαλονίκη. Πάντα πρωτοπόρος με ωριμότητα και ευθύνη διεκδικεί μεγαλύτερο μερίδιο στην ελληνική και διεθνή αγορά και πλέον την κατατάσσουν σε μια από τις μεγαλύτερες εταιρείες στην Ευρώπη στην τυποποίηση μελιού και ανάπτυξη συναφών προϊόντων. Η εξαιρετική της παρουσία άλλωστε κάθε χρόνο σε εκθέσεις, με κομβικό σημείο το 1971 όπου ήταν και η πρώτη ελληνική συμμετοχή σε διεθνή έκθεση και συγκεκριμένα στην Anuga, την έχει εδραιώσει στο κλάδο των τροφίμων ως ένα από τα πρώτα ελληνικά ονόματα και σε παγκόσμιο επίπεδο με πολύ σημαντικές συνεργασίες που συνεχώς αυξάνονται. Η

εταιρεία μας κατέχει ηγετική θέση στην αγορά, εξειδικευμένη πλήρως στην επεξεργασία και τυποποίηση μελιού, με απόλυτη αφοσίωση στην άριστη και ανώτατη ποιότητα των προϊόντων που παράγει με τα αγνότερα και ποιοτικότερα υλικά, συνεργάζεται με εκατοντάδες Έλληνες μελισσοκόμους για την προσφορά ενός αξιόλογου ελληνικού μελιού στο καταναλωτικό κοινό.

Η συνεχόμενη ανοδική πορεία τόσο στην ελληνική αγορά όσο και στο εξωτερικό και η σταθερή αύξηση του τζίρου δημιούργησαν την ανάγκη για την ανάπτυξη του επενδυτικού σχεδίου των 4 εκατομμυρίων ευρώ για διπλασιασμό των εγκαταστάσεων της εταιρείας, με ανέγερση νέας μονάδας παραγωγής, την απόκτηση νέου μηχανολογικού εξοπλισμού και νέους αποθηκευτικούς χώρους με σκοπό την καλύτερη και λειτουργικότερη εξυπηρέτηση των πελατών. Με την ολοκλήρωση του επενδυτικού σχεδίου στο σύνολο τους θα φτάσουν τα 6.000 τ.μ. εγκαταστάσεων και 4.000 τ.μ. στεγασμένου αποθηκευτικού χώρου. Στα άμεσα σχέδια μας είναι η συνέχιση και ανάπτυξη σε ακόμη πιο ισχυρή παρουσία της εταιρείας μας στην αγορά (ελληνική και διεθνή). Η στρατηγική ανάπτυξης της διοίκησης εστιάζεται στην επέκταση σε νέες αγορές, στη σταθερή και μελετημένη επέκταση παραγωγικά και εμπορικά, αλλά και στην εξέταση σοβαρών προτάσεων για νέες συνεργασίες. Στόχος μας η συνέχιση της λειτουργικής κερδοφορίας με πορεία προς την άνοδο και την ανάπτυξη.



Η παρότρυνση του επικεφαλής της εταιρείας, Νικόλαου Κουραντίδη, σε ό,τι αφορά τον μελισσοκομικό τρύγο, προς τους Έλληνες μελισσοκόμους είναι η με σύνεση τροφοδοσία μελισσοτροφών και η λελογισμένη χρήση αντιβιοτικών προς τα μελίσσια. Καθότι είναι προτιμότερο να υπάρχει λιγότερη αλλά καλή ποιοτική παραγωγή παρά αυξημένη και προβληματική παραγωγή. Γιατί στο τέλος το όφελος για το μελισσοκόμο είναι πολλαπλάσιο έχοντας στα χέρια του ένα καλό ποιοτικό προϊόν από ένα προβληματικό. Εμείς σαν εταιρεία σεβόμαστε και εκτιμάμε τους Έλληνες μελισσοκόμους για την σκληρή δουλειά τους ακόμη και εν μέσω πανδημίας και δείχνουμε έμπρακτα την αμέριστη στήριξή μας προς αυτούς.



Regina
Κουραντίδης Χ. Νικόλαος





Βόμβα υγείας

ΤΟ ΜΕΛΙ ΤΗΣ ΒΕΛΑΝΙΔΙΑΣ

ΜΑΖΙ ΜΕ ΤΙΣ ΜΥΘΙΚΕΣ ΔΡΥΑΔΕΣ ΞΕΣΗΚΩΝΟΥΝ ΤΑ ΔΑΣΗ ΒΕΛΑΝΙΔΙΩΝ ΚΑΘΕ ΚΑΛΟΚΑΙΡΙ ΤΑ ΥΠΕΡΔΡΑΣΤΗΡΙΑ ΜΕΛΙΣΣΙΑ. ΤΑ ΠΡΩΤΑ ΣΚΟΥΡΟΧΡΩΜΑ, ΓΕΜΑΤΑ ΣΙΔΗΡΟ ΚΑΙ ΦΑΙΝΟΛΕΣ, ΜΕΛΙΑ ΤΡΥΓΟΥΝΤΑΙ ΙΟΥΛΙΟ, ΜΕ ΤΗΝ ΠΑΡΑΔΟΣΗ ΝΑ ΛΕΕΙ ΠΩΣ ΚΑΛΟ ΜΕΛΙ ΤΟ ΔΑΣΟΣ ΒΓΑΖΕΙ ΚΑΘΕ ΠΕΝΤΕ ΧΡΟΝΙΑ.

ΚΕΙΜΕΝΟ ΠΕΤΡΟΣ ΓΚΟΓΚΟΣ



Aνάμεσα σε αρχαίους ψιθύρους και κάτω από χιλιόχρονες σκιές σπίνονται από αργά την άνοιξη οι κυψέλες για να βοσκήσουν οι μέλισσες το ιερό δέντρο του Δία, τη βελανιδιά. Μέχρι τον Αύγουστο, το πολύ Σεπτέμβρη, συλλέγεται αυτό το σκουρόχρωμο μέλι που έρευνες όπως η αντίστοιχη του Εργαστηρίου Μελισσοκομίας και Σηροτροφίας στο Τμήμα Γεωπονίας του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης το κατατάσσουν ως το ισχυρότερο αντιοξειδωτικό μέλι παγκοσμίως. «Καλύτερο και από το Manuka» σχο-

λιάζουν άξιοι Έλληνες μελισσοκόμοι, μιλώντας στο περιοδικό, ωστόσο «λείπει» η οργάνωση που θα μπορούσε να προωθήσει τέτοια ακριβοθώρητα μέλια, που η παράδοση τα θέλει να βγαίνουν καλά και σε ποσότητα κάθε πέντε ή επτά χρόνια. Μια πιο συστηματική προσέγγιση, θέλει τις μέλισσες να τρυγούν άφθονα από τα μελιτώματα των βελανιδιών κάθε δύο χρόνια, κάτι που συνδέεται με την παραγωγή των καρπών που προκαλούν και τις εκκρίσεις, αφού το δέντρο εξαντλείται έπειτα από μια χρονιά με πολλά βελανίδια φορτωμένα στα κλαδιά του και την επόμενη δεν βγάζει άλλα.



Σε ευρωπαϊκό επίπεδο, κύριες χώρες παραγωγής του μελιού βελανιδιάς είναι η Γερμανία, το Βέλγιο, η Ισπανία και η Ολλανδία.

Οι σημαντικότερες ποσότητες συλλέγονται στις οροσειρές Ροδόπης και Κερκίνης (Μπέλλες), στην Κεντρική και Νότια Πίνδο, στο Πήλιο και στην Κεντρική Πελοπόννησο, στο εντυπωσιακό δάσος της Φολόης. Σε ευρωπαϊκό επίπεδο, κύριες χώρες παραγωγής του μελιού βελανιδιάς είναι η Γερμανία, το Βέλγιο, η Ισπανία και η Ολλανδία. Μέτρια παραγωγή παρουσιάζουν οι άλλες χώρες της Κεντρικής Ευρώπης, ενώ σε ορισμένες περιπτώσεις συλλέγεται αμιγές στην Σκανδιναβική Χερσόνησο και στη Νότια Ευρώπη.

Ολικές φαινόλες και σίδηρος

Οι περιορισμένοι εργαστηριακοί έλεγχοι έχουν καταγράψει υψηλή περιεκτικότητα σε ολικές φαινόλες και εντυπωσιακά ποσοστά σε περιεκτικότητα σιδήρου. Ανεπίσημες εκτιμήσεις, δείχνουν ότι στην Ελλάδα το μέλι της βελανιδιάς το προτιμούν στα βορεινά και ειδικά οι Μακεδόνες, οι οποίοι από τα αρχαία χρόνια φαίνεται πως είχαν μια συμπάθεια στο μεγαλοπρεπές αυτό δέντρο.

Ήταν άλλωστε ιερό το δέντρο της βελανιδιάς στην αρχαία Μακεδονία και μάλιστα πολλά χρυσά στεφάνια που έχουν βρεθεί και χρησιμοποιούνταν σε τελετές και ως ταφικά κτερίσματα, ήταν στεφάνια βελανιδιάς, με κορυφαίο το στεφάνι βελανιδιάς του Βασιλιά Φιλίππου Β' της Μακεδονίας, που βρέθηκε στον βασιλικό τύμβο των Αιγών, στη σημερινή Βεργίνα.

Η δρυς ήταν το ιερό προφητικό δένδρο του Μαντείου της Δωδώνης,

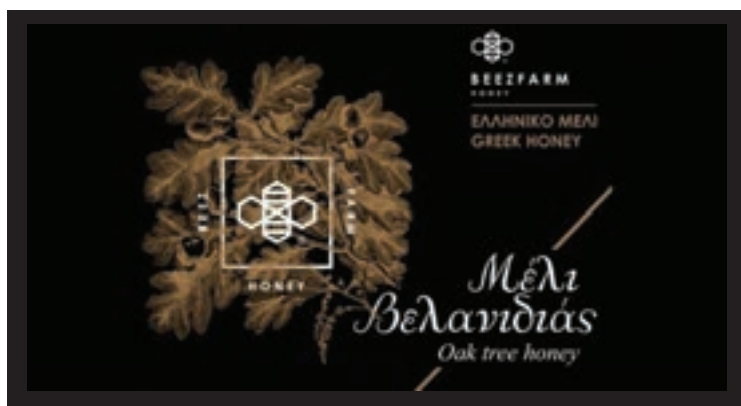
του Δωδωνιαίου Δία, του αρχαιότερου μαντείου στον κόσμο. Σύμφωνα με το μύθο, από την Ιερά Φηγή του Μαντείου της Δωδώνης που είχε την ικανότητα να προφητεύει το μέλλον, πήρε η θεά Αθηνά το κομμάτι ξύλου που έβαλε στην πλώρη της Αργούς κατά την Αργοναυτική εκστρατεία.

Οι μαντικές ικανότητες της βελανιδιάς και η ανθρώπινη αγωνία για το μέλλον συμβαδίζουν στην Ευρώπη από τα πρώτα χρόνια των οργανωμένων σε κοινωνία πληθυσμών της ηπείρου. Δεν είναι τυχαίο ότι ετυμολογικά η λατινική και επιστημονική ονομασία της δρυός, που είναι *quercus*, σημαίνει ότι από αυτό το δέντρο οι θεοί μπορούν να απαντούν ερωτήσεις (*quaere* στα λατινικά, *queries* στα αγγλικά) για το μέλλον.

Θέλει πλάτανο δίπλα η βελανιδιά

Το μάτι του μελισσοουργού έχει μάθει να ξεχωρίζει πότε μπορεί να αναμένει μέλι από τα δάση που φυλάγουν οι Δρυάδες, οι νύμφες των δασών που η μυθολογία των αρχαίων τις θέλει να κατοικούν τα σαγηνευτικά αυτά δέντρα και να στέλνουν τις μέλισσες ως αγγελιαφόρους τους.

Έχουν μάθει λοιπόν οι μελισσοκόμοι να αναζητούν πλατάνους κοντά στις βελανιδιές, αφού αυτό σημαίνει πως στο σημείο υπάρχει αρκετή υγρασία που προσελκύει τους μικροοργανισμούς - εργάτες που ρουφάνε τους χυμούς των δέντρων.



Ένα διεθνώς βραβευμένο προϊόν είναι το μέλι Βελανιδιάς Beez Farm του Καβαλιώτη μελισσοκόμου Σάββα Γρηγοριάδη.



Με γεύση που θυμίζει λίγο το πετιμέζι και σχεδόν μαύρο χρώμα, το βιολογικό μέλι Βελανιδιάς της εταιρείας ΚÓRYS με έδρα το Πλανητέρο Καλαβρύτων.



Το σκουρόχρωμο μέλι Βελανιδιάς Χελμός που παράγεται στους Άνω Λουσούς Καλαβρύτων από την οικογένεια Σούκα έχει ιδιαίτερη και μεστή γεύση, ενώ δεν είναι ιδιαίτερα γλυκό.



Από τα ορεινά βελανιδοδάση της Πίνδου έρχεται το σκουρόχρωμο παχύρρευστο μέλι Βελανιδιάς «Ορεινό» των νομάδων μελισσοκόμων που εδρεύουν στο Κορφοβούνι Άρτας.

Ας μάθουμε για τις μέλισσες



Η κοινή μέλισσα **Apis Mellifera**

έχει προέλευση την περιοχή
της Ινδικής Χερσονήσου και
της Νοτιοανατολικής Ασίας



39

χιλιοστά
το μέγιστο μέγεθος
της μέλισσας



40.000

πληθυσμού
μπορεί να περιλαμβάνει
κάθε μέλισσι

20.000

ΚΑΙ ΠΛΕΟΝ ΕΙΔΗ
ΜΕΛΙΣΣΩΝ ΣΕ ΟΛΟ
ΤΟΝ ΚΟΣΜΟ



Η πρώτη κυψέλη

κατασκευάστηκε το 1885
από τον Αμερικανό
μελισσοκόμο Langstroth



Το 1984 Η NASA

μετέφερε μέλισσες στο
διάστημα και κατόρθωσαν
να πετάξουν σε συνθήκες
μειωμένης βαρύτητας

Η βασίλισσα ζει

3-5 χρόνια και διαμένει
συνέχεια στην κυψέλη



Η εργάτρια ζει

μέχρι 6 μήνες τον χειμώνα, ενώ
άνοιξη και καλοκαίρι έως 45 μέρες



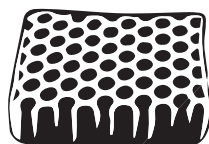
Ο κηφήνας ζει

το πολύ 2 μήνες



1.000-2.000

μέλισσες
θα εργαστούν για την παραγωγή
ενός κιλού μελιού



7-8

κιλά μέλι
καταναλώνουν οι μέλισσες για να
παραξουν 1 κιλό κερι

8.000-13.000

μέτρα
η μέγιστη ακτίνα
πτήσης της μέλισσας

1.000

μέτρα
η μέση απόσταση για
αναζήτηση τροφής

28

χλμ/ώρα
η ταχύτητα πτήσης
της μέλισσας

30

mg (χιλιοστά
του γραμμαρίου)
νέκταρ

μεταφέρει κάθε
συλλέκτρια, σε
κάθε ταξίδι

5 mg

καταναλώνει
περίπου για 2.000
μέτρα πτήσης

5.000

μέτρα
ωφέλιμη ακτίνα
πτήσης

Συμπερασματικά

Όσο πιο κοντά στην κυψέλη
βρίσκεται η ανθοφορία, τόσο
πιο αποδοτική είναι η μέλισσα

Ξεκινήστε την εγγραφή σας ΤΩΡΑ!

ΕΝΑΡΞΗ _____

ΛΗΞΗ: _____

ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ: _____

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ: _____

ΕΠΩΝΥΜΙΑ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ: _____

ΤΑΧ. ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ: _____

E-MAIL: _____

ΤΗΛ: _____



ΕΤΗΣΙΑ ΣΥΝΔΡΟΜΗ: 30€

Στις τιμές συμπεριλαμβάνεται ο Φ.Π.Α - Η πληρωμή της συνδρομής γίνεται με αντικαταβολή, με κατάθεση σε τραπεζικό λογαριασμό, είτε με χρέωση πιστωτικής κάρτας.

Τηλ. επικοινωνίας: 2103232905



Νίκης 24 | 105 57 | Σύνταγμα

Τηλ.: 2103232905 | Fax: 2103232967

E-mail: agrenda@agronews.gr

www.agronews.gr

Από την Ίμβρο ΣΤΗ ΜΕΛΒΟΥΡΝΗ



ΚΕΙΜΕΝΟ ΠΕΤΡΟΣ ΓΚΟΓΚΟΣ

Ο Κυριάκος Μαλαθούνης ή Kerry Mala, όπως έχει προσαρμόσει το όνομά του για τους μη ελληνόφωνους φίλους και συνεργάτες του στη Μελβούρνη, δουλεύει με τις μέλισσες από πέντε χρόνων. Σήμερα, στα 87 του, τα προϊόντα μελιού υπό την ετικέτα Mr Mala's

Honey είναι «out of stock» στην αγορά της Μελβούρνης. Από το 1960 ζει από τις μέλισσες στην «Άγνωστη Νότια Γη», ενώ προτού βρεθεί εκεί, συντηρούσε τα έξι αδέρφια του φροντίζοντας 350 μελίσσια στο νησί της Ίμβρου. Ειδικό αφιέρωμα του αυστραλιανού Τύπου φέρνει στην επιφάνεια την ιστορία ενός ανθρώπου που ακόμα και σήμερα «στεγάζει» τις μέλισσές του σε χειροποίητες κυψέλες που είχε πρωτοσχεδιάσει στα παιδικά του χρόνια, όταν, ως το μεγαλύτερο παιδί, βρέθηκε να συνδράμει τη μητέρα του στον βιοπορισμό έπειτα από την πρόωπη απώλεια του πατέρα του. Μέχρι τότε η μητέρα του μάζεψε το μέλι από μελίσσια που κρεμόντουσαν στα δέντρα. Σε ηλικία 12 ετών, ο αυτοδίδακτος μελισσοκόμος εφταξε μελίσσια και κατάφερε να εμπορευτεί 15 τόνους μέλι ετησίως σε όλη την Ευρώπη πριν τη μέρα του διωγμού. Σύμφωνα με τα όσα αφηγείται, μόλις έφτασε στην Αυστραλία, μέλι έτρωγαν μόνο Έλληνες ομογενείς, οπότε η μελισσοκομία δεν ήταν επαγγελματική επιλογή. Δούλεψε σε ελληνικά ταβέρνα για 23 χρόνια, κρατώντας τις μέλισσες και δίνοντας χέρι με χέρι την παραγωγή του μέχρι οι καταναλωτές να στραφούν μαζικά στα προϊόντα της μέλισσας.



Τυροκόμος

ΕΡΧΕΤΑΙ 31 ΙΟΥΛΙΟΥ

ΜΑΖΙ ΜΕ ΤΗΝ AGRENDA





ΟΕ ΑΔΥ.



www.melifotopoulos.gr

www.melitaygetos.com

Κεντρικό: Ακριτοχώρι Μεσσηνίας | Τηλ.: 27250 61442

Αποθήκες: Άνω Λίδια Αττικής | Τηλ.: 210 2486925

Κιν.: 6972 600746 | E-mail: melixaris@yahoo.gr | ☎ Μελισσοκομία Χ. Φωτοπούλου "Μελι Ταΰγετου"