

ελαιίας

ΚΑΡΠΟΣ

el

Ειδική Ετήσια Έκδοση **The Top50** 2021 • ISSN: 2653-8784 • Τιμή: 3 ευρώ



THE Top 50

ΚΟΡΥΦΑΙΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ





INTERCOMM FOODS S.A.

PROCESSING OF AGRICULTURAL PRODUCTS



Taste of Greece



8^η χλμ Λάρισας - Συκουρίου, 41500, Λάρισα, Τ.Θ. 1127
T: +30 2410 57.50.92, 57.50.93 | F: +30 2410 57.50.91, 57.55.03
olivesales@intercomm.gr | www.intercomm.gr



ΑΓΡΟΤΙΚΑ
ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Πρόγραμμα
Χρηματοδότησης
Σχεδίων Βελτίωσης



Στην Τράπεζα Πειραιώς συμβάλλουμε στην επανεκκίνηση του αύριο, στηρίζοντας και τον αγροτικό τομέα.

Για την υλοποίηση κάθε σχεδίου βελτίωσης έχουμε
τις κατάλληλες χρηματοδοτικές λύσεις, παρέχοντας:

- Δάνειο προεξόφλησης επιχορήγησης
- Επενδυτικό δάνειο
- Δάνειο για φωτοβολταϊκά συστήματα
- Εγγυητική επιστολή για προκαταβολή επιχορήγησης

Αν έχει εγκριθεί το σχέδιό σας, ελάτε σε ένα κατάστημα της Τράπεζας Πειραιώς
για να βρούμε μαζί τη λύση που σας ταιριάζει.

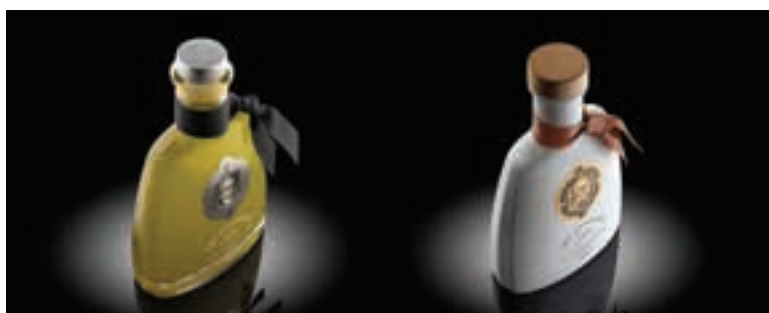
ΤΡΑΠΕΖΑ ΠΕΙΡΑΙΩΣ



Περισσότερες καθετοποιημένες επιχειρήσεις, αναφορά σε terroirs, πολλαπλές βραβεύσεις για την ποιότητα και την καινοτομία, περιλαμβάνουν οι φετινές πενήντα ιστορίες επιτυχίας από τον ελληνικό ελαιώνα, που διηγείται το The Top50 by Ελαιίας Καρπός



Τρία εκατομμύρια τόνοι ελαιολάδου ταΐζουν 180 χώρες σε όλη τη Γη.



Ελαιώνας

36 Στα 11,5 εκατ. εκτάρια μετρά τον παγκόσμιο ελαιώνα η έκθεση του Ισπανού συμβούλου Juan Vilar, σύμφωνα με την οποία φέτος για πρώτη φορά μετά από δεκαετίες η παγκόσμια κατανάλωση ελαιολάδου θα υπερβεί την παραγωγή.

33 Για την έρευνα Από άγουρες ελιές του αυθεντικού φυσικού ελαιώνα της Αττικής στην Πανεπιστημιούπολη Ζωγράφου παράγεται το ελαιόλαδο Athenian, τα έσοδα από το οποίο θα διατεθούν για την ενίσχυση της αντίστοιχης έρευνας.

32 Η Ελιά της Όρας Προίκα μιας νεαρής γυναίκας που βρήκε τραγικό θάνατο από το σύζυγό της γιατί ενέδωσε στον έρωτα ενός Τούρκου, η ελιά της Σαλαμίνας, που μετράει 2.500 έτη φέτος υιοθετήθηκε από το World Olive Center for Health.

Ελαιόλαδο & Ελιά

ΝΕΑ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ

35 Υπερ-έξτρα παρθένο Πιέσεις για να κατέβει η μέγιστη οξύτητα του έξτρα παρθένου ελαιολάδου στους 0,5 από τους 0,8 βαθμούς δέχονται οι Βρυξέλλες με πρωτοβουλία Ιταλών Ευρωβουλευτών, που ζητούν τη δημιουργία νέας κατηγορίας.

ΟΛΗ Η ΤΕΧΝΗ ΣΤΗΝ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ

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

THE TOP 50 by ΕΛΑΙΑΣ ΚΑΡΠΟΣ

50 Πενήντα ελαιόλαδα Πολύ λίγος αποδεικνύεται ο αριθμός «50» για να αποτυπώσει το θαύμα που συντελείται στον ελληνικό ελαιώνα και ταξιδεύει στα πέρατα της Γης τα γεννήματά του. Πενήντα ιστορίες επιτυχίας για τρίτη χρονιά.



Μια διεισδυτική ματιά στην ελαιοκαλλιέργεια από τον Στέλιο Φαϊτάκη



Ο δημιουργός του ΡΑΜΑΚΟ Ευτύχης Ανδρουλάκης



Εφ' όλης της ύλης η δρ. Κική Ζηνοβιάδου

Πολιτισμός

46 Η τέχνη συναντά τη ζωή Με τη γνώριμη γλώσσα της αγιογραφίας ο διεθνούς φήμης ζωγράφος Στέλιος Φαϊτάκης διηγείται την ιστορία της ελιάς στο μεγαλειώδες street art έργο που κοσμεί τον τοίχο της «ΕΛΑΪΣ» στην οδό Πειραιώς.

28 Από το Α στο Ω της ελαιοκομίας Το νέο βιβλίο του Βασίλη Φραντζολά απευθύνεται σε αυτούς που θέλουν να πάνε μπροστά το θέμα του ελαιολάδου στην Ελλάδα.

31 Με έμβλημα το τσαρούχι Επετειακή φιάλη ελαιολάδου δημιούργησε η εταιρεία E-LA-WON, για να τιμήσει τα 200 χρόνια από την Ελληνική Επανάσταση του 1821.

Πρόσωπα

13 Βασίλης Λεωνίδου «Σε ένα λαβράκι πελαγίσιο με αυγολέμονο θα χρησιμοποιούσα ελαιόλαδο Μεγαρίτικης που έχει πιο ήπια γεύση. Ενώ σε συνταγές κρέατος, η Νεμουτιάνα, η πολύ έντονη ποικιλία από την Ολυμπία, δίνει ενδιαφέροντα αποτελέσματα» σημειώνει ο γνωστός σεφ.

15 Ευτύχης Ανδρουλάκης «Αποτελεί τεράστιο βήμα το γεγονός ότι το ελαιόλαδό μας μπορεί να συνταγογραφηθεί και να διατίθεται σε φαρμακεία στο Βέλγιο. Αυτό δημιουργεί μεγάλες προοπτικές και για άλλα ελαιόλαδα», σημειώνει ο δημιουργός του πολυβραβευμένου ελαιολάδου ΡΑΜΑΚΟ.

18 Δρ. Κική Ζηνοβιάδου «Δεν έχει νόημα να μάθουμε στους Γερμανούς, τους Ινδούς ή πολίτες άλλων χωρών, που έχουν μικρή κατανάλωση, να τρώνε ελαιόλαδο σε ελληνικά γεύματα. Ζητούμενο είναι να το προσαρμόσουν στις συνταγές τους» τονίζει η καθηγήτρια του Perrotis College.



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

PHILEOS®
of Lakonia

Where the sea meets the mountains...

**EXTRA VIRGIN
OLIVE OIL**

www.kasell.gr



Από το ανεπεξέργαστο χαρμάνι χωρίς ταυτότητα στο ελαιόλαδο με υπογραφή

Εδώ και πολλά χρόνια, ο αγώνας για τη βελτίωση της θέσης του παραγωγού δινόταν σε λάθος γήπεδο, αυτό τώρα αλλάζει

Το μέλλον του ελαιόλαδου ως στοιχείο της ανθρώπινης διατροφής προβλέπεται λαμπρό και η ζήτησή του διεθνώς αναμένεται εξόχως ανοδική. Αρκεί να αναφερθεί ότι στη Λατινική Αμερική, όπου η κατανάλωση παραμένει μικρή και αντιπροσωπεύει μόλις το 13% της παγκόσμιας παραγωγής, τον τελευταίο χρόνο, εν μέσω πανδημίας, παρατηρήθηκε αξιόλογη περαιτέρω αύξηση κατά 6% περίπου. Βεβαίως, ισχυρή αυξητική πορεία ακολουθεί διεθνώς και η παγκόσμια παραγωγή. Χώρες και περιοχές με μικρή ή και καθόλου σχέση με το προϊόν, όπως η Αυστραλία και ο ΗΠΑ, προσφέρουν μεγάλες ποσότητες. Την ίδια στιγμή, εκτός της Ισπανίας που κάνει θαύματα, η καλλιέργεια της ελιάς κερδίζει καλλιεργήσιμες εκτάσεις στην Κίνα, στη Λατινική Αμερική και σε χώρες του Κόλπου. Μέσα σ' αυτό το διεθνές περιβάλλον, το ζήτημα παραμένει η θέση της εγχώριας παραγωγής ελαιόλαδου στην παγκόσμια αγορά και οι κινήσεις που θα χρειασθεί να γίνουν, προκειμένου το προϊόν να βρει τις κατάλληλες λύσεις διάθεσης ανάλογα βέβαια και με τα ποιοτικά του χαρακτηριστικά. Η εθνική στρατηγική, όσο αυτή είναι εφικτή, καλό είναι να είναι ενιαία, καθίσταται ωστόσο αναγκαίο, περισσότερο από κάθε άλλη φορά, να επαναπροσδιοριστεί η σχέση των παραγωγών με το προϊόν στη βάση νέων δομών.

Το «ελληνικό ελαιόλαδο» για το οποίο συχνά γίνεται λόγος δεν είναι ένα, δεν είναι το ίδιο σε όλες τις περιοχές της χώρας και χωρίς αμφιβολία υπάρχει τεράστια διαφορά στον τρόπο με τον οποίο ο κάθε οίκος που δραστηριοποιείται σ' αυτό το προσεγγίζει και το διαχειρίζεται. Είναι γεγονός ότι εδώ και πολλά χρόνια, ο αγώνας για τη βελτίωση της θέσης του ελαιολάδου που παράγει η χώρα, κατ' επέκταση και για τη βελτίωση της θέσης του Έλληνα παραγωγού, δίνεται σε λάθος γήπεδο.

Ξεκινάει από ανόμοιες αφετηρίες πρώτης ύλης και τελειώνει

σε ένα ανεπεξέργαστο χαρμάνι χωρίς ταυτότητα και ενιαίο χαρακτήρα, το οποίο επιχειρείται να ανταπεξέλθει στον διεθνή ανταγωνισμό με κυρίαρχο κριτήριο την τιμή. Αλλού όμως βρίσκονται οι υπεραξίες. Είναι παρήγορο πάντως το γεγονός ότι τον τελευταίο ειδικά καιρό, με πρωτοβουλία και ευθύνη των ίδιων των συντελεστών της αγοράς και με βοήθεια σε κάποιες περιπτώσεις επιστημονικών ιδρυμάτων, γίνεται μεγάλη προσπάθεια διαφοροποίησης της κατάστασης.

Γίνεται προσπάθεια συντονισμού των καλλιεργητικών μεθόδων και ομογενοποίησης του ποιοτικού αποτελέσματος στο τελικό προϊόν, γίνεται προσπάθεια να ξεχωρίσουν τα ελαιόλαδα

βιολογικής παραγωγής ή υποστήριξης ισχυρισμών υγείας, γίνεται προσπάθεια για μονοποικιλιακά ελαιόλαδα ή ελαιόλαδα ψυχρής έκθλιψης.

Το κυριότερο, βέβαια, γίνεται προσπάθεια για επώνυμο προϊόν με σαφή ταυτότητα, του οποίου την απόλυτη ευθύνη φέρει αυτός που το υπογράφει. Αυτού του είδους οι ετικέτες παίρνουν τα μετάλλια στους διεθνείς διαγωνισμούς, αυτού του είδους οι προσπάθειες βρίσκουν αναγνώριση σε δύσκολες αγορές, αυτές είναι οι δουλειές που θα φέρουν

την άνοιξη στο ελληνικό ελαιόλαδο. Αυτά τα ελαιόλαδα κι αυτές τις προσπάθειες, αναζητά για τρίτη κατά σειρά χρονιά, η ειδική έκδοση Top 50 του Ελαίας Καρπός, μιας ακόμα έκδοσης που φιλοτεχνεί η συντακτική ομάδα της Agrenda και κυκλοφορεί κάθε χρόνο τέτοια εποχή, αρχικά με την εφημερίδα και στη συνέχεια αυτοτελώς σε όλη την Ελλάδα.



Οι νέες δομές διαχείρισης του προϊόντος έχουν αιχμή τους τον παραγωγό.

Γιάννης Πανάγος
Εκδότης Διευθυντής

ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ

ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ

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

ΕΚΔΟΤΗΣ/ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

Γιάννης Πανάγος

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ

Ειρήνη Σκρέκη

ΣΥΝΤΑΞΗ

Πέτρος Γκόγκος
Μαρία Γουρουκέλη
Σοφία Σπύρου
Γιώργος Κοντονής
Λεωνίδας Λιάμης

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟ/ ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Σπύρος Αλεξίου
Φανή Παπαεττροπούλου

ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

Παναγιώτης Αραβαντινός

ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ

Μωρίς Σιακκίς
Νατάσα Στασινού

ΔΙΑΝΟΜΗ

ΑΡΙΟΣ Α.Ε.

ΕΚΤΥΠΩΣΗ/ ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ

NONSTOP

Ελαιόλαδο

TOP

Επικέτα & πιάτο

Κάθε συνταγή με τη δική της επέκταση
ελαιολάδου προτείνει η σύγχρονη
ελληνική δημιουργική κουζίνα

ΜΕ ΛΙΣΤΑ ΣΤΗΝ ΕΣΤΙΑΣΗ

- 10 *Αλλάζει τη γεύση όμως το αλάτι*
- 12 *Ήπια πιάτα με ήπιες ποικιλίες*
- 13 *Δύναμη η αμλότητα στη μαγειρική*

ΤΗΣ ΣΟΦΙΑΣ ΣΠΥΡΟΥ





Ορίζει τη γεύση

Έτσι και λίγες σιαγόνες προτείνει ο Έλληνας Μάγκουλας

POMO D'ORO • ΚΕΡΚΥΡΑ

Μπορούμε να συνδυάσουμε, όπως με το κρασί, έτσι και με το ελαιόλαδο και να μαγειρέψουμε κάθε πιάτο με τη δική του ετικέτα; Τι θα λέγαμε αν δίπλα στη λίστα με τα κρασιά βρίσκουμε στα εστιατόρια και τη λίστα με το ελαιόλαδο για να επιλέξουμε τι θα προσθέσουμε στη σαλάτα ή στο πιάτο μας; Είμαστε σε θέση να αναγνωρίσουμε το πραγματικά καλό έξτρα παρθένο ή προτιμούμε ελαιόλαδα που χωρίς να το καταλαβαίνουμε υπολείπονται σε ποιότητα; Δύο πολυβραβευμένοι σεφ, ο Βασίλης Λεωνίδου και ο Άρης Μάγκουλας, μιλάνε για τη μαγεία του ελαιόλαδου με την οποία γοητεύουν εδώ και χρόνια και μυούν τους επισκέπτες τους στην κουλτούρα του καλού ελαιόλαδου και της σύγχρονης και δημιουργικής ελληνικής κουζίνας.

Αναπόσπαστο κομμάτι της συνταγής

Μιλώντας για τη σημασία του ελαιόλαδου στη μαγειρική Άρης Μάγκουλας, σεφ και ιδιοκτήτης του εστιατορίου «Pomo d'Oro» στην Κέρκυρα υποστηρίζει ότι είναι εξίσου σημαντικό και αναπόσπαστο κομμάτι της κάθε συνταγής όσο και το αλάτι. «Το ελαιόλαδο μπαίνει στην καρδιά της πρώτης ύλης, διεισδύει στην ουσία του υλικού όπως και το αλάτι που αλλάζει ριζικά τη γεύση» θα πει ο κ. Μάγκουλας και συνεχίζει «για μένα το φαγητό δεν θέλει αλάτι και πιπέρι, θέλει αλάτι και ελαιόλαδο. Αν δεν υπάρχει ελαιόλαδο, είναι σαν να λείπει και το αλάτι. Από την άλλη πλευρά, αν για παράδειγμα για λόγους υγείας χρειάζεται κανείς να περιορίσει τη χρήση αλατιού, αρκεί να υπάρχουν μερικές σταγόνες από ένα καλό ελαιόλαδο για να δημιουργήσει τις αντιθέσεις και την ένταση που κάνουν το πιάτο ενδιαφέρον και θα έχει καλυφθεί γευστικά. Η χρήση λίγου ελαιόλαδου κατά τη μα-



γειρική και λίγο μεγαλύτερη ποσότητα στο τέλος καταφέρνει να αναπτύσσει τα αρώματα και τις γεύσεις των υλικών και τα δένει σε ένα μπουκέτο».

Λίστα κρασιών και ελαιολάδων

Είναι αυτονόητο ότι και οι δύο σεφ έχουν αφήσει πολύ πίσω τους τα γνωστά λαδόξιδα, που παραμένουν γενικά σε χρήση παρά την κατάργησή τους με ρύθμιση του υπουργείου Εμπορίου του 2018. Έτσι τους πελάτες του «Pomo d'Oro» τους περιμένει μια έκπληξη «στη λίστα των κρασιών υπάρχουν μια μικρή λίστα με τα τοπικά ελαιόλαδα από τους παραγωγούς που συνεργαζόμαστε και τα οποία βρίσκονται σε συσκευασία 25 ml έως και μισό λίτρο», θα πει ο κ. Μάγκουλας. Αντίστοιχα ο Βασίλης Λεωνίδου μιλώντας για την «Αυλή» του, θα πει «προτείνουμε τέσσερις ε-

πιλογές ελαιόλαδου στη λίστα κρασιών, τις οποίες ο πελάτης μπορεί να αγοράσει σε συσκευασία 100 ml για να χρησιμοποιήσει στο τραπέζι του ή να πάρει μαζί του. Αντιμετωπίζουμε δηλαδή το ελαιόλαδο όπως συνηθίζουμε να μεταχειριζόμαστε το κρασί», σημειώνει και ο κ. Λεωνίδου.

Το «Pomo d'Oro» του Άρη Μέγκουλα αναφέρεται στον γαστροτουριστικό οδηγό «Food and Leisure Guide» ενώ έχει λάβει και Βραβεία Ελληνικής Κουζίνας από το Αθηνόραμα.





*Ο Βασίλης Λεωνίδου έχει αποσπάσει
βραβείο ως Καλύτερος Olive Oil Chef από
το Flos olei το 2017. Πρόκειται για τον
«Παγκόσμιο Οδηγό Εξαιρετικού Παρθένου
Ελαιόλαδου», από την εταιρεία E.V.O.*

Νεμουτιάνα στο κρέας

Δυνατές ποικιλίες στις έντονες γεύσεις προκρίνει ο Βασίλης Λεωνίδου

ΑΥΛΗ • ΡΕΘΥΜΝΟ

Ο Βασίλης Λεωνίδου, σεφ του εστιατορίου «Αυλή», που είναι τμήμα του ομώνυμου ξενοδοχείου στο Ρέθυμνο, επιλέγει από τα καλύτερα ελληνικά ελαιόλαδα μικρών παραγωγών και χτίζει το μενού του συνδυάζοντας κάθε πιάτο με ένα μοναδικό ελαιόλαδο. Για παράδειγμα όπως εξηγεί ο ίδιος «σε ένα λαβράκι πελαγίσιο με αυγολέμονο θα χρησιμοποιούσα ελαιόλαδο Μεγαρίτικης που έχει πιο ήπια γεύση και δίνει βοτανικό χαρακτήρα. Ενώ σε συνταγές κρέατος η επιλογή της Νεμουτιάνας, που είναι μια πολύ έντονη ποικιλία από την Ολυμπία, δίνει ενδιαφέροντα αποτελέσματα διότι δεν χάνεται η γεύση του ελαιόλαδου στο μαγείρεμα. Ήπια πιάτα γενικότερα μπορεί να συνδυαστούν με ήπια ελαιόλαδα Κορωνέικης από την Πελοπόννησο. Ενώ για μια σαλάτα μπορεί να ταιριάζει περισσότερο το ελαιόλαδο από την Κορωνέικη Σητείας, που είναι πιο έντονο και με πιο πράσινο άρωμα» σημειώνει ο ίδιος. Συνολικά το μενού της «Αυλής» απαρτίζεται από 22 πιάτα και η παλέτα των ποικιλιών ελαιόλαδων αριθμεί πάνω από 20 ελληνικές αλλά και ξένες ποικιλίες. «Χρησιμοποιώ μερικές από τις λιγότερο γνωστές ελληνικές ποικιλίες και πιο συγκεκριμένα την ποικιλία Μανάκι από την Πελοπόννησο, Αδραμυτινή από τη Λέσβο, Χονδροελιά και Κουτσουρελιά Αγρινίου, Θασίτικη, Μεγαρίτικη, Αμφίσσης, Μάκρης από την Αλεξανδρούπολη, Τσουνάτη και Χονδροελιά από την Κρήτη», θα πει ο κ. Λεωνίδου ενώ όπως συμπληρώνει «φροντίζω ταυτόχρονα να εμπλουτίζω τη λίστα με τα ελαιόλαδα όχι μόνον από περιοχές της Ελλάδας αλλά και από το εξωτερικό ώστε να μπορώ να κρίνω αντικειμενικά και τα δικά μας ελαιόλαδα. Προσπαθώ δηλαδή να γνωρίζω πού κινείται ο ανταγωνισμός»

Σεμινάρια ελαιολάδου στο Ρέθυμνο, επισκέψεις στους παραγωγούς στην Κέρκυρα

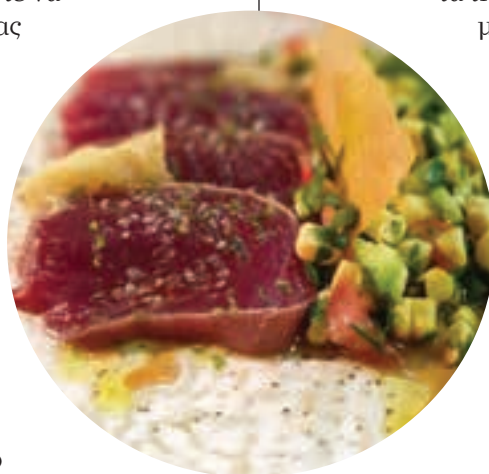
Σύμφωνα με τους δύο σεφ το ευρύ κοινό δεν έχει ακόμη μάθει να ξεχωρίζει και θεωρεί συνήθως ποιοτικό ελαιόλαδο αυτό που έχει ήπια και γλυκιά γεύση. Γι' αυτόν το λόγο ο κ. Λεωνίδου διοργανώνει σεμινάρια ελαιολάδου με στόχο «να δώσουμε το στίγμα στον καταναλωτή ότι το ποιοτικό πρέπει να είναι και έντονο ελαιόλαδο, απαλλαγμένο από ελαττώματα και με δυνατό χαρακτήρα. Για το πετύχουμε, φροντίζουμε να περιλαμβάνουμε στην γκάμα των ελαιολάδων που χρησιμοποιούμε κατά τη δοκιμή και ορισμένα ελαττωματικά, ώστε να ξεχωρίζει κανείς τόσο το καλό όσο και το κακό ελαιόλαδο». Στα σεμινάρια του κ. Λεωνί-

νίδου συμμετάσχουν αρκετοί ξένοι επισκέπτες, καθώς η «Αυλή» είναι εστιατόριο ξενοδοχείου και «μας κλείνουν θέσεις κυρίως μες από το ξενοδοχείο», θα πει ο ίδιος.

Πώς όμως αντιδρά ο πελάτης στην ιδέα ότι το ελαιόλαδο δεν παρέχεται πλέον δωρεάν στο τραπέζι; «Στην αρχή μπορεί να ξενίζει γιατί είχαν συνηθίσει να τους σερβίρουμε ελαιόλαδο σαν καλωσόρισμα στο τραπέζι αλλά εκτιμούν το ότι ανοίγει ένα μπουκάλι ειδικά γι' αυτούς όπως και το ότι είναι ένα προϊόν επώνυμο που αναγράφει και την ποικιλία της ελιάς», θα πει ο κ. Λεωνίδου. Αλλά και το κοινό του «Pomo d'Oro» στη Κέρκυρα υποδέχεται θετικά τη λίστα των ελαιολάδων ειδικά όταν, όπως εξηγεί ο κ. Μέγκουλας, υπάρχει χρόνος για να αφιερώσει στην επικοινωνία με τον πελάτη «τις βραδιές που δεν υπάρχει μεγάλη πίεση χρόνου μιλάμε στον πελάτη και εξηγούμε τα συστατικά του πιάτου και το γεγονός ότι όλη η πρώτη ύλη προέρχεται από την Κέρκυρα. Έτσι μιλάμε και για το ελαιόλαδο, είναι μια αυθόρμητη διαδικασία και επιδιώκουμε να αναδείξουμε τον κάθε παραγωγό ελαιόλαδου με τον οποίο συνεργαζόμαστε. Κάποιοι παραγωγοί είναι και επισκέψιμοι στα λιοτρίβια και τους προτρέπουμε να πάνε και στις έδρες τους».

Η απλότητα θέλει γνώση

Μπορεί όμως η ελληνική κουζίνα να σταθεί δίπλα στην πολύπλοκη γαλλική ή τη διάσημη ιταλική κουζίνα; Η σαφής απάντηση των δύο σεφ είναι πως ναι, η ελληνική κουζίνα είναι εξίσου γοητευτική. «Το μεγάλο μυστικό είναι η απλότητα της δικής μας κουζίνας αλλά ως τώρα δεν έχουμε καταλάβει τη δύναμή της. Αρκεί στα τρία-τέσσερα υλικά για να δημιουργήσει πολύ εκρηκτικούς συνδυασμούς. Μπορούμε να μιλάμε για ώρες αν τα ρεβίθια θέλουν δεντρολίβανο ή κάποιο άλλο μυρωδικό κι αυτό την ίδια στιγμή που τα υλικά δεν ξεπερνούν τα πέντε συστατικά της συγκεκριμένης συνταγής», θα πει ο κ. Μέγκουλας. Αυτό που πρέπει να αναπτύξουμε σύμφωνα με τον ίδιο είναι η βαθιά γνώση του ελαιόλαδου και γενικότερα των πρώτων υλών. «Πρέπει να δώσουμε μεγάλη σημασία στα απλά πράγματα. Να αναδυθεί το terroir του ελαιόλαδου καθώς και ο παραγωγός του καρπού και ο λαιοτριβέας και να τηρηθούν διαδικασίες επαγγελματισμού σε όλα τα στάδια. Αυτό για μένα είναι μια επανάσταση, δηλαδή το ζητούμενο είναι μια αργή εξέλιξη, η οποία μένει πιστή στα βασικά υλικά αλλά ακριβώς επειδή είναι μια γυμνή αλήθεια είναι και τόσο δύσκολη».



Olymp

SNACK OLIVES



ΚΩΝΣΤΑΝΤΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε. "OLYMP"
3ο χλμ Ε.Ο. Κατερίνης - Λάρισας,
Τ. 23510 47000

www.konstolymp.gr

ΜΙΑΣ ΖΩΝΤΑΝΗΣ ΣΧΕΣΗΣ ΑΠΟΣΤΑΓΜΑ

Τόπος, παράδοση, ιστορικές ρίζες και το πάθος ενός Κρητικού
σε έναν αέναο χορό γεννούν το ελαιόλαδο ΡΑΜΑΚΟ



Ο δημιουργός του ΡΑΜΑΚΟ
Ευτύχης Ανδρουλάκης, μιλά για
την περιπέτεια του ελαιολάδου του

ΓΡΑΦΕΙ Η ΣΟΦΙΑ ΣΠΥΡΟΥ

T

α υποβλητικά ελαιόδεντρα στο λιοστάσι της ΡΑΜΑΚΟ, που μετρούν αιώνες παρουσίας στα υψώματα έξω από τα Χανιά συνδυάζουν την αισθητική με την παραγωγικότητα και σήμερα παράγουν ένα ελληνικό πιστοποιημένο ως συμπλήρωμα διατροφής ελαιόλαδο

Κορμοί ύψους ως και 12 μ., που ο άνεμος τους έχει κεντήσει, λυγίσει και περιστρέψει γύρω από τον άξονά τους δίνουν ακόμη και σήμερα άφθονο ελαιόλαδο που κλείνει μέσα του το απόσταγμα της ζωντανής και στενής σχέσης των δέντρων με τον τόπο, την παράδοση και τις ιστορικές ρίζες της περιοχής. Ο τρόπος που εκφράζεται ο Ευτύχης Ανδρουλάκης για το λιοστάσι μαρτυρά ένα μείγμα υπερηφάνειας αλλά και αίσθηση ευθύνης που μοιράζονται μαζί με τον συνεργάτη του Μιχάλη Μάρακα για τα αιωνόβια δέντρα. Παράλληλα τόσο στο λιοστάσι, όσο και στο ελαιοτριβείο, οι δύο συνεργάτες έχουν δοκιμάσει πληθώρα αυτοσχεδιαστικών λύσεων, για να καταφέρουν να βγάλουν τον καλύτερο εαυτό του terroir στο ελαιόλαδο που έχει πρόσφατα κατακτήσει και την πιστοποίηση ως συμπλήρωμα διατροφής στο Βέλγιο.

Περίπου 2.200 δέντρα της ποικιλίας Τσουνάτη βρίσκονται σκαρφαλωμένα σε απότομες πεζούλες σε υψόμετρο γύρω στα 650 μ. πάνω από τη Σούγια και την Παλιόχωρα. Το εξαιρετικά μεγάλο μέγεθος και η κόμη που μπορεί να έχει και διάμετρο 15-20 μ. μαρτυρά τη μακρά ιστορία τους που χάνεται στο

βάθος των αιώνων. Για να κατεβάσουν τους καρπούς χρειάζεται να συνεργαστούν περίπου πέντε άνθρωποι. «Δεν υπάρχουν δρόμοι στο κτήμα οπότε για να πλησιάσουμε τα δέντρα πρέπει να σκαρφαλώσουμε στο βουνό και μετά να σκαρφαλώσουμε πάνω στις ελιές. Δενόμαστε με σχοινιά στα κλαδιά γιατί φυσά συνεχόμενα νοτιάς λόγω του ανοιχτού πελάγους αλλά και για να μπορούμε να χειριστούμε το ραβδιστικό», θα πει ο κ. Ανδρουλάκης. Ο ελαιώνας συμπληρώνεται από περίπου 10.000 δέντρα Κορωνέικης που ανήκουν στον συ ιδρυτή Μιχάλη Μάρακα τα οποία βρίσκονται στην περιοχή Μάλεμε.

Η περιπέτεια του ελαιόλαδου δεν σταματά στη συγκομιδή αλλά συνεχίζεται και στην ελαιοποίηση που γίνεται στο ιδιόκτητο ελαιοτριβείο της ΡΑΜΑΚΟ. «Κάνουμε πάρα πολλά πειράματα που περιλαμβάνουν για παράδειγμα τη μερική εκπυρήνωση της ελιάς ενώ τροποποιούμε και τα μηχανήματα για να πάρουμε την ποιότητα που αναζητούμε», σημειώνει ο κ. Ανδρουλάκης. Ένα από τα μυστικά της συνταγής του ελαιόλαδου είναι ότι οι καρποί των τεράστιων δέντρων που μένουν ακλάδευτα ωριμάζουν και



συλλέγονται σε στάδια, κάτι που δίνει χαρακτήρα στο ελαιόλαδο. «Στο πίσω μέρος του μυαλού μου έχω ότι η πολυπλοκότητα οφείλεται στη μεγάλη ηλικία των δέντρων και γι' αυτό είμαι πολύ προσεκτικός να μην αλλάξω τη φυσική τους ισορροπία παρεμβαίνοντας στη δομή του δέντρου με το κλάδεμα», θα πει ο κ. Ανδρουλάκης. Γνώστες του ελαιόλαδου μιλώντας για το ελαιόλαδο της ΡΑΜΑΚΟ που έχει σαρώσει βραβεία σε κορυφαίους διαγωνισμούς αναφέρουν ότι πρόκειται για ένα σπάνιο ελαιόλαδο που συνδυάζει υψηλές φαινόλες, που είναι οι ευεργετικές ουσίες για τον ανθρώπινο οργανισμό, μαζί με ισορροπία στη γεύση.

Από τους 50 τόνους που παράγει η ΡΑΜΑΚΟ μόνο οι πέντε είναι premium ελαιόλαδο με πολύ ψηλά φαινολικά χαρακτηριστικά που ήδη από το 2013 είχε κατοχυρώσει ισχυρισμό υγείας. «Το κατώφλι του ισχυρισμού υγείας μπορούν να το περάσουν μόνο τα ελαιόλαδα που διαθέτουν πάνω από 250 mg πολυφαινόλων ανά κιλό ελαιόλαδου καθώς και 5 mg υδροξυτυροσόλης και παραγώγων της ανά 20 γραμμάρια (g) ελαιολάδου. Αυτό μας έδωσε τη δυνατότητα συνεργασίας με τη βελγική εταιρεία Nutri-logics που ειδικεύεται σε συμπληρώματα διατροφής για την εξαγωγή του προϊόντος», θα πει ο κ. Ανδρουλάκης.

Η μεγάλη διάκριση όμως ήρθε χρόνια αργότερα, δηλαδή το 2019, όταν έρευνες που υλοποίησε κυρίως η Nutri-logics οδήγησε στην πιστοποίηση του ελαιολάδου ΡΑΜΑΚΟ ως συμπλήρωμα

διατροφής. «Αποτελεί τεράστιο βήμα το γεγονός ότι το ελαιόλαδό μας μπορεί να συνταγογραφηθεί και να διατίθεται σε φαρμακεία στο Βέλγιο. Ήδη από το 2019 έχουν δοθεί συνταγές από 400 γιατρούς για το προϊόν μας, κάτι που δημιουργεί προοπτικές και για άλλα ελαιόλαδα», σημειώνει ο κ. Ανδρουλάκης. Ενώ, όπως συμπληρώνει, σύντομα θα υπάρξουν αντίστοιχες πιστοποιήσεις στη Γαλλία και το Λουξεμβούργο.

*Η περιπέτεια
του ελαιολάδου
ΡΑΜΑΚΟ
ξεκινά από τη
συγκομιδή και
συνεχίζει στην
ελαιοποίηση*

Προκειμένου να μπορεί να πιστοποιηθεί ως συμπλήρωμα διατροφής το ελαιόλαδο πρέπει να τηρεί πιο αυστηρές προδιαγραφές και 'να έχει πενταπλάσια επίπεδα συνολικών φαινόλων αλλά και πολύ μεγαλύτερα επίπεδα συγκεκριμένων φαινόλων ενώ και μέχρι το τέλος της διάρκειας ζωής του δεν πρέπει να μειωθεί πολύ περισσότερο από το διπλάσιο του ορίου φαινόλων που απαιτεί ο ισχυρισμός», εξηγεί ο ίδιος. Το συμπλήρωμα διατροφής που συσκευάζεται τόσο με την ετικέτα της Nutri-logics με την επωνυμία Cardiolea σε μικρή φιάλη 200 ml ενώ παράλληλα στην αγορά κυκλοφορεί το προϊόν με την ετικέτα ΡΑΜΑΚΟ σε συσκευασία 250 ml.

Σήμερα η ποσότητα που πρόκειται να διατεθεί από την ΡΑΜΑΚΟ ως συμπλήρωμα διατροφής στο Βέλγιο αγγίζει τους 2 τόνους ή 10.000 φιάλες. «Είναι ένα καλό νούμερο προς το παρόν και με δεδομένο ότι πρόκειται για νέο προϊόν στο οποίο χρειάζεται να εκπαιδευτούν οι γιατροί, οι φαρμακοποιοί και γενικότερα η βιομηχανία», καταλήγει ο κ. Ανδρουλάκης.



Στο ιδιόκτητο ελαιοτριβείο της ΡΑΜΑΚΟ





Η ΔΡ. ΚΙΚΗ ΖΗΝΟΒΙΑΔΟΥ
ΚΑΙ ΤΟ ΔΙΚΤΥΟ «WOMEN IN OLIVE OIL»

ΣΤΗ ΔΙΚΗ ΤΟΥ ΚΟΥΖΙΝΑ

ΘΑ ΜΑΘΕΙ Ο ΓΕΡΜΑΝΟΣ
ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΣΤΟΝ ΛΕΩΝΙΔΑ ΛΙΑΜΗ

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΠΕΡΙΚΛΗΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΙΔΗΣ



«**Δ**εν έχει νόημα να μάθουμε στους Γερμανούς, τους Ινδούς ή πολίτες άλλων χωρών, που έχουν μικρή κατανάλωση, να τρώνε ελαιόλαδο σε ελληνικά ή ιταλικά γεύματα. Ζητούμενο είναι να το προσαρμόσουν στις συνταγές τους. Δηλαδή να αφαιρέσουν βούτυρο, τη μαγιονέζα από τις σαλάτες ή άλλο salad dressing και να βάλουν ελαιόλαδο» τονίζει η δρ. Κική Ζηνοβιάδου, καθηγήτρια στο Κολλέγιο Περρωτής της Αμερικανικής Γεωργικής Σχολής Θεσσαλονίκης. Με σπουδές στη Γεωπονία, μεταπτυχιακό και διδακτορικό στην επιστήμη της Τεχνολογίας Τροφίμων, η δρ. Ζηνοβιάδου, η οποία μετέχει και στο παγκόσμιο δίκτυο Women in Olive Oil, πιστεύει ακράδαντα στη δύναμη του ελληνικού ελαιολάδου και μαγεύεται από την ιστορικότητα του δέντρου της ελιάς.

Γεννηθήκατε στη Θεσσαλονίκη, είστε παιδί της πόλης. Οι σπουδές στη Γεωπονία πώς προέκυψαν; Υπήρχε κάποια σύνδεση της οικογένειας με την ύπαιθρο;

Μεγάλωσα στη Θεσσαλονίκη, αλλά πάντα είχα επαφή με την επαρχία. Η μητέρα μου κατάγεται από το Ποδοχώρι Καβάλας και ο πατέρας μου από τον Δραβήσκο Σερρών. Στο χωριό πήγαίνα πολύ συχνά, μέχρι που έγινα 15 ετών, και από τον πρωτογενή τομέα έχω μνήμες. Οι παππούδες μου είχαν κτηνοτροφική μονάδα οπότε ως παιδάκι μεγάλωσα βοηθώντας στο άρμεγμα και στις άλλες εργασίες. Πρόλαβα, επίσης και μπουρλιασα καπνά. Οπότε, μάλλον υποσυνείδητα, αυτό έπαιξε κάποιον ρόλο στον προσανατολισμό των σπουδών μου. Άλλωστε, όπως το βλέπω τώρα, όταν βρίσκομαι σε τέτοιους χώρους, αισθάνομαι οικεία. Δεν είμαι μόνο ένα παιδί του εργαστηρίου.

Με την ελιά και το ελαιόλαδο, ωστόσο, υπάρχει μια πιο ιδιαίτερη σχέση. Αυτή πώς προέκυψε;

Έκανα το 2012 την πρώτη μου μεγάλη εκπαίδευση για τη γευσιγνωσία ελαιόλαδου, που είναι μια ιδιαίτερη διαδικασία και από εκεί αγάπησα πάρα πολύ το ελαιόλαδο. Είχα επίσης τη δυνατότητα να κάνω κατόπιν και κάποιες άλλες εκπαιδεύσεις, ενώ επειδή, παράλληλα, το διάστημα εκείνο στο Κολλέγιο Περρωτής της Σχολής δημιουργήθηκε και το Κέντρο Ελιάς «Κρίνος», προσπαθήσαμε και σε μεγάλο βαθμό στρέψαμε και τα ερευνητικά μας ενδιαφέροντα προς την ελιά και το ελαιόλαδο.

Πείτε μας τι ακριβώς κάνει ένας ελαιογευσιγνώστης;

Οι επιστήμονες συνειδητοποιήσαν πριν λίγα χρόνια ότι η ποιοτική κατάσταση του ελαιόλαδου σε «έξτρα παρθένο», «παρθένο» και «κοινό», δεν αρκούν να εξηγήσουν την ποικιλομορφία, όσον αφορά στο γευστικό και αρωματικό αποτέλεσμα. Οπότε το Διεθνές Συμβούλιο Ελαιόλαδου αποφάσισε να δημιουργήσει μια νέα μέθοδο οργανοληπτικής αξιολόγησης με βάση τις αισθήσεις, η οποία πλέον είναι απαραίτητη, μαζί με τις χημικές αναλύσεις για την κατάσταση του ελαιόλαδου στις τρεις προαναφερόμενες κατηγορίες.

Ποιοι παράγοντες καθορίζουν αν ένα ελαιόλαδο θα πάει στη μία ή την άλλη ποιοτική κατηγορία με βάση την οργανοληπτική του αξιολόγηση;

Τη στιγμή που θα παραχθεί το ελαιόλαδο μπορεί να εμφανίσει σφάλματα. Αυτά μπορεί να οφείλονται στην κακή

A woman with curly brown hair is walking along a dirt path in an olive grove. She is wearing a light grey jacket over a red top and blue jeans. The path is flanked by rows of olive trees, some of which have dark olives on their branches. The background shows more trees and a clear sky.

ΖΩΝΤΑΝΟ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ Ο ΠΕΙΡΑΜΑΤΙΚΟΣ ΕΛΑΙΩΝΑΣ

Ο πειραματικός ελαιώνας του Κολλεγίου Περρωτής της Αμερικανικής Γεωργικής Σχολής Θεσσαλονίκης, όπως αναφέρει η δρ. Κική Ζηνοβιάδου, αξιοποιείται σαν ζωντανό εργαστήριο για τη δοκιμή λιπάνσεων και φροντίδων αλλά και γενικότερα για εφαρμογές γεωργίας ακριβείας στον ελαιώνα.

ποιότητα του καρπού, σε λανθασμένες πρακτικές μέσα στο ελαιοτριβείο ή στην αποθήκευση. Από τη στιγμή που θα εμφανίσει το παραμικρό ελάττωμα, ακόμη κι εάν τα χημικά του χαρακτηριστικά είναι σύμφωνα με την κατηγορία του «έξτρα παρθένου», δεν μπορεί να πάρει το χαρακτηρισμό. Κι αν το σφάλμα έχει μια τιμή και πάνω, δεν μπορεί καν να χαρακτηριστεί «παρθένο».

Ως λαός κομπάζουμε ότι παράγουμε το καλύτερο ελαιόλαδο. Ο ισχυρισμός αυτός συνάδει με την πραγματικότητα;

Όχι πάντα. Σίγουρα θα μπορούσαμε να κάνουμε ποιοτικότερο λάδι. Για να το πω ορθότερα. Έχουμε τη δυναμική να παράξουμε το καλύτερο ίσως ελαιόλαδο στον κόσμο, αλλά ακόμη δεν το έχουμε καταφέρει. Έχουμε μείνει σε παλαιές πρακτικές και δεν υπάρχει διάθεση για βελτίωση σε κάποια σημεία.

Έχει να κάνει με την απροθυμία να εγκαταλείψουμε το πατροπαράδοτο και να υιοθετήσουμε νέες τεχνικές ή σχετίζεται και με τις υποδομές σε μηχανήματα;

Υπάρχει εξοπλισμός. Κάποια ελαιοτριβεία είναι πολύ σύγχρονα. Πολλές φορές όμως έχουμε και πρακτικά ζητήματα. Του τύπου ο αγρότης δεν μπορεί να συλλέξει όλο τον καρπό από δύο φυτείες σε μια ημέρα, γιατί δεν έχει χέρια, οπότε θα περιμένει μέχρι να τελειώσει, σε δύο ή τρεις ημέρες, για να πάρει όλη την παραγωγή μαζί στο ελαιοτριβείο. Έχουμε επίσης και πολύ πιο απλά πράγματα, όπως το ότι σε κάποιες περιοχές χρησιμοποιούν για τη συγκομιδή σακιά που καταπονούν τον καρπό. Κρίσιμος παράγοντας είναι και οι θερμοκρασίες στο ελαιοτριβείο, καθώς πολλοί τις ανεβάζουν γιατί θεωρούν πως έτσι θα αυξηθεί η απόδοση. Κάτι που βέβαια δεν ισχύει.

Πολλοί λένε πως το μεγάλο μειονέκτημα έχει να κάνει με τον τελευταίο κρίκο της αλυσίδας του ελαιολάδου, δηλαδή την εμπορική διάθεση. Το συμμαριζετε;

Το μεγάλο πρόβλημα στην Ελλάδα είναι πράγματι το ότι έχουμε μάθει να πουλάμε το ελαιόλαδο χύμα. Ακόμη και ο Έλλη-

Δεν έχει νόημα να μάθουμε στους Γερμανούς να τρώνε ελαιόλαδο σε ελληνικά γεύματα. Ζητούμενο είναι να το προσαρμόσουν στις δικές τους συνταγές.
- ΔΡ. ΚΙΚΗ ΖΗΝΟΒΙΑΔΟΥ -



Ξεχωρίζει τις ποικιλίες ελιάς Μάρκης και Μανάκι η δρ. Ζηνοβιάδου, λόγω των γευσιγνωστικών χαρακτηριστικών τους.

νας καταναλωτής παρατηρούμε πως προτιμά να αγοράζει ελαιόλαδο χύμα, στον τενεκέ. Δεν έχουμε μπει τόσο στη διαδικασία της δημιουργίας branding. Σημαντική παράμετρος νομίζω ότι είναι η μικρή παραγωγή ανά καλλιεργητή. Δυστυχώς πάσχουμε στο κομμάτι της συνεργασίας και της σύστασης μεγάλων σχημάτων. Κάποια βήματα έχουν γίνει και βοηθά στο ότι έχουν δημιουργηθεί και κάποια πιο μεγάλα τυποποιητήρια που έχουν δημιουργήσει νέες ετικέτες. Αλλά υπάρχουν ακόμη περιθώρια.

Τα δυνατά σημεία του ελληνικού ελαιόλαδου ποια είναι;

Έχουμε πολύ ωραίες ποικιλίες, οι οποίες μπορούν να δώσουν ακόμη και σε μονοποικιλιακό επίπεδο πολύ καλά αρωματικά χαρακτηριστικά και να καλύψουν, όπως συνηθίζω να λέω, πολλές γευστικές παλέτες. Γενικά έχουμε μια μεγάλη βιοποικιλότητα που μας επιτρέπει να έχουμε πάρα πολύ ωραία ελαιόλαδα. Επίσης η Κορωνέικη είναι μια ποικιλία πολύ ανθεκτική σε στρεσογόνες συνθήκες.

Υπάρχουν και πολλές μελέτες που λόγω των πολυφαινολών, συσχετίζουν την κατανάλωση του ελαιολάδου και με ισχυρισμούς υγείας.

Δεν θα ήθελα ποτέ να μπω στη διαδικασία να ονομάσω ένα ελαιόλαδο φάρμακο. Μάλλον να μη γίνεται η χρήση του σαν φάρμακο. Σημασία έχει να το εντάξουμε στην καθημερινότητά μας σε όλες τις κουζίνες. Δεν έχει νόημα να μάθουμε στους Γερμανούς, τους Ινδούς ή πολίτες άλλων χωρών, που έχουν μικρή κατανάλωση, να τρώνε ελαιόλαδο σε ελληνικά ή ιταλικά γεύματα. Ζητούμενο είναι να το προσαρμόσουν στις συνταγές τους. Δηλαδή να αφαιρέσουν βούτυρο, τη μαγιονέζα από τις σαλάτες ή άλλο salad dressing και να βάλουν ελαιόλαδο.

Με την επιτραπέζια ελιά τα πάμε πολύ καλύτερα;

Το γεγονός ότι το 80% της εθνικής παραγωγής έχουμε καταφέρει να το εξάγουμε και μάλιστα κατά κύριο λόγο τυποποιημένα, αποδεικνύει ότι στο κομμάτι αυτό λειτουργούμε πιο αποτελεσματικά. Η ελιά Χαλκιδικής και η Καλαμών είναι δύο ξεχωριστά προϊόντα. Υπερέχουν από τη φύση τους και είναι προϊόντα φυσικής ζύμωσης. Οπότε διατροφικά είναι ανώτερα. Επίσης, μιλάμε για μια τεχνογνωσία που την έχουν οι Έλληνες διαχρονικά. Ειδικά για την ελιά Χαλκιδικής μας βοήθησε

A FAMILY TRADITION

· SINCE · 1897 ·

Με παράδοση 120 χρόνων και βασικό γνώμονα την ανάπτυξη νέων καινοτόμων προϊόντων, την χρήση μηχανημάτων τελευταίας τεχνολογίας και την τήρηση αυστηρών προδιαγραφών ποιότητας και ασφάλειας, η εταιρία ΓΕΩΡΓΟΥΔΗΣ Α.Ε. έχει καταφέρει να γίνει συνώνυμο της εξαιρετικής ελληνικής επιτραπέζιας ελιάς με εξαγωγές σε πάνω από 50 χώρες.



and growing...

Parthenon®

Since 1897

www.olives.gr

ISO 9001 • ISO 22000 • IFS • BRC

ΓΕΩΡΓΟΥΔΗΣ Α.Ε. • Β' ΒΙ.ΠΕ. Βόλου
Τηλ: 24250 24025, 24250 24201-2
Fax: 24250 24026 • info@olives.gr



— 6th edition —

ATHENA 2021

INTERNATIONAL OLIVE OIL COMPETITION

Δώστε στο ελαιόλαδό σας τη διεθνή αναγνώριση που του αξίζει!

Δηλώστε συμμετοχή στον Athena 2021,
τον μοναδικό διεθνή διαγωνισμό ελαιολάδου
που διεξάγεται στην Ελλάδα.

ΛΕΣΒΟΣ / 8-9-10 ΑΠΡΙΛΙΟΥ

Δηλώσεις συμμετοχής: www.athenaoliveoil.gr

EARLY BIRD DEADLINE 31.1.2021 - ΠΡΟΝΟΜΙΑΚΗ ΤΙΜΗ ΑΝΑ ΔΕΙΓΜΑ 160€ (+ΦΠΑ)



VINETUM



210 766 0560



info@vinetum.gr



ATHIOOC



«Παρόλο που η μεγαλύτερη παραγωγός ελαιολάδου στον κόσμο είναι η Ισπανία, στην Αμερική όταν αναφέρονται στο ελαιόλαδο σκέφτονται την Ιταλία. Δηλαδή τελικά ούτε και οι Ισπανοί τα έχουν καταφέρει να τοποθετήσουν το προϊόν τους σωστά στις αγορές του κόσμου», σημειώνει η δρ. Κική Ζηνοβιάδου.

πάρα πολύ και ο Λεονάρντο Ντι Κάπριο, με το μαρτίνι στην ταινία «Ο Λύκος της Wall Street», όταν είπε τη φράση «This is a Halkidiki olive». Ήταν μια ιστορική στιγμή.

Ποια ποικιλία είναι η αγαπημένη σας και γιατί;

Μια πάρα πολύ ωραία ποικιλία είναι το Μανάκι, που φύεται στην Πελοπόννησο, ενώ αντίστοιχα στη Β. Ελλάδα θα έλεγα την ποικιλία της Μάκρης, η οποία πρόσφατα πιστοποιήθηκε και ως ΠΟΠ. Είναι ελαιόλαδα τα οποία έχουν πολύ ωραίο φρουτώδες στη μύτη και στο στόμα, είναι πολύ ντελικάτα, χωρίς να έχουν πολύ έντονο πικρό και πικάντικο και έτσι είναι εύκολα για νέες αγορές και για κάποιον που δεν καταναλώνει ελαιόλαδο. Ως προς την επιτραπέζια, εγώ είμαι των πράσινων ποικιλιών. Είμαι φαν της Χαλκιδικής, γιατί, όπως λέμε στη Β. Ελλάδα, σαν τη Χαλκιδική δεν έχει...

Σχετίζεστε επίσης και με το «Κέντρο Ελιάς Κρίνος» του Κολλεγίου Περρωτής. Ποια είναι η αποστολή του;

Το «Κέντρο Ελιάς Κρίνος» ουσιαστικά προσπαθεί να ενημερώσει, να συντονίσει τους παραγωγούς, τους μεταποιητές και τους εμπόρους γύρω από το αντικείμενό τους. Καλύπτουμε όλα τα κομμάτια της αλυσίδας, με στόχο να αριστοποιήσουμε τις διαδικασίες στο πεδίο της ελιάς, όσο και του ελαιολάδου. Στο Κολέγιο επίσης έχουμε αρκετά καλές εργαστηριακές υποδομές, οπότε αυτό μπορούμε να το στηρίξουμε σε μεγάλο βαθμό με αναλύσεις και όχι μόνο, ενώ διαθέτουμε και πειραματικό ελαιώνα, τον οποίο τον αξιοποιούμε σαν ζωντανό εργαστήριο για να δοκιμάσουμε κάποια πράγματα και σε λιπάνσεις και φροντίδες και σε εφαρμογές γεωργίας ακριβείας. Παράλλη-

λα σχεδιάζουμε για το Μάιο του 2021 το Συνεδριό μας.

Και μαζί με όλα αυτά, μετέχετε πλέον και στο δίκτυο Women in Olive Oil. Τι ακριβώς είναι αυτό το δίκτυο;

Είναι μια πρωτοβουλία που ξεκίνησε από τις ΗΠΑ, εν μέσω του πρώτου lockdown ως μια ομάδα στο facebook. Στην αρχή είχε ένα χαρακτήρα πιο χαλαρό, αλλά έχει εξελιχθεί σε κάτι πολύ μεγάλο. Πλέον είναι σε φάση να αιτηθεί τη μετατροπή του σε μη κερδοσκοπική οργάνωση στις ΗΠΑ. Έχει περισσότερα από 1.000 μέλη με αντιπροσώπους σε πάνω από 80 χώρες. Ουσιαστικά θέλουμε να ενισχύσουμε το ρόλο της γυναίκας στον κλάδο, ο οποίος, ως γεωργικός, είναι ανδροκρατούμενος και αυτό δεν συμβαίνει μόνο στην Ελλάδα. Υπάρχουν πολλές γυναίκες οι οποίες ασχολούνται με την ελιά και το ελαιόλαδο, σε παραγωγικό επίπεδο και σε εκπαιδευτικό, γευστιγνωστικό, γαστρονομίας, αγροτουριστικό και όχι μόνο. Η λογική είναι να ανταλλάσσουμε ιδέες μεταξύ μας και αν δούμε ότι κάτι δουλεύει σε μια χώρα, να μεταφερθεί και στην άλλη.

Για να κλείσουμε, τι τελικά σημαίνει η ελιά για ένα παιδί της πόλης που, όπως είπε, την έχει αγαπήσει;

Η ελιά είναι ένα μαγευτικό δέντρο. Είναι ένα ιστορικό δέντρο, που έχει επιβιώσει στους αιώνες. Και πρέπει να τονίσω, παράλληλα, πως είναι και πολύ αειφόρο δέντρο γιατί ουσιαστικά για κάθε κιλό λαδιού που παράγεται, έχουμε αρνητικό αποτύπωμα άνθρακα, επειδή δεν είναι φυλλοβόλο και φωτοσυνθέτει όλο το χρόνο. Υπάρχει μεγάλη ιστορία στην Ελλάδα ως προς την ελιά και πρέπει να το εκμεταλλευτούμε. Τα περιθώρια είναι τεράστια.

Giampaolo Sodano

Ένα νέο κοινωνικό κεφάλαιο στις επαρχίες του ελαιολάδου

Τους προηγούμενους αιώνες, η συντεχνία του ελαιολάδου είχε πραγματικά οργανώσει τις

κοινωνίες της υπαίθρου στα μεγάλα παραγωγικά κέντρα, σε επίπεδο οικονομικό, πολιτισμικό και κοινωνικό, με έναν ανεξίτηλο μέχρι και σήμερα τρόπο. Η νέα γενιά του ελαιολάδου, τι σκοπεύει να κάνει τώρα που ο κοινωνικός ιστός των χωριών αποσυντίθεται χρόνο με το χρόνο, που η παράδοση του ελαιολάδου και του τόπου ντύνει απλά τις συσκευασίες και προσθέτει στις ιστορίες των brands;

Το συλλογικό θυμητικό του ελαιολάδου χτίστηκε γύρω από τις αυλές των ελαιοτριβείων και μαζί του ένα οικονομικό και κοινωνικό μοντέλο που μας συνόδεψε για δεκαετίες συμβάλλοντας στο να χτίσουμε αυτό το πολυπόθητο για τους άλλους προφίλ του ιταλικού ελαιολάδου. Δεν είναι όμως πλέον μυστικό ότι ο αριθμός των ελαιοτριβείων, η κατανομή τους στο χώρο, η τεχνολογία τους, έχουν μείνει πίσω, δεν μπορούν πλέον να αντέξουν το βάρος του οικοδομήματος που όρθωσαν οι παλαιότερες οικογένειες ελαιοπαραγωγών και ελαιοτριβείων.

Μέσα σε αυτό το πλαίσιο προέκυψαν και οι γίγαντες που με τον καιρό έγιναν ανώνυμες εταιρείες και εκεί ξεκίνησε η αποξένωση από την κοινωνία. Όσοι έμειναν και συνεχίζουν «παραδοσιακά» θεωρούν ότι αρκεί το να φτιάξεις ένα καθ' όλα τυπικό προϊόν, πιστοποιημένο και αυτό θα μπορέσει όχι μόνο να σταθεί αλλά και να ξεχωρίσει στις ανταγωνιστικές παγκόσμιες αγορές. Δεν είναι όμως



Το συλλογικό θυμητικό του ελαιολάδου χτίστηκε γύρω από τις αυλές των ελαιοτριβείων και μαζί του ένα οικονομικό και κοινωνικό μοντέλο

έτσι. Ο νέος καταναλωτικός χάρτης, μετά από μια σφοδρή οικονομική κρίση και εν μέσω μιας αναπάντεχης πανδημίας, δείχνει ότι οι γίγαντες του ελαιολάδου που στέρπσαν από το προϊόν τη ζεστασιά του, κλονίζονται. Την ίδια στιγμή, μια μοντέρνα αντίληψη της εγγύτητας και της εντοπιότητας κερδίζει πόντους όσο οι καταναλωτές αποφασίζουν να ξοδεύουν μεν λιγότερα αλλά να αναζητούν και την ποιότητα, με ό,τι μπορεί αυτό να σημαίνει για την αξία ένα προϊόν να παραμένει ανταγωνιστικό, αν και ποιοτικό.

Παλιά, ο κόσμος του ελαιολάδου είχε δομηθεί πάνω σε αυτήν τη βάση που παίρνει σήμερα νέα χροιά. Κάποτε, με κάποιον τρόπο, όλοι μπορούσαν να ζήσουν από το ελαιόλαδο, παραγωγή και ελαιοτριβείς. Αλλά και οι περισσότεροι καταναλωτές μπορούσαν να έχουν στο τραπέζι τους ένα ποιοτικό προϊόν με ταυτότητα και ως το χρησιμοποιούσαν με μέτρο. Είναι απαραίτητο στις

μεσογειακές μικρές κοινότητες, το ελαιόλαδο να αποκτήσει ξανά τον ρόλο του ως ισχυρός ενοποιητικός σύνδεσμος του κοινωνικού ιστού. Αυτό που προσπαθώ να πω είναι ότι η αναζήτηση της νέας ταυτότητας του ελαιολάδου, στα πρότυπα του οικείου της παράδοσης καλείται να απαντήσει σε αυτό το βασικό ερώτημα: Τι σχέση θέλει να έχει η εταιρεία ελαιολάδου με την τοπική κοινότητα-αιμοδοτή της επιχείρησης σε επίπεδο πρώτης ύλης, προσωπικού με συσσωρευμένη εμπειρία αιώνων, περιβάλλοντος και καταναλωτών;

Οι νέοι άνθρωποι που αναλαμβάνουν ελαιοκομικές επιχειρήσεις, πρέπει να δουν και τις δύο όψεις του νομίσματος της υφιστάμενης συγκυρίας. Πράγματι, οι εμπορικές προοπτικές τους μίνες της πανδημίας είναι απρόβλεπτες. Από την άλλη, συμπίπτουμε με μια πολιτική στροφή σε επίπεδο Ευρώπης, που θέλει να επενδύσει σε ένα διαφορετικό προφίλ της αγροδιατροφής. Ας είναι τα κεφάλαια αυτά, το όχημα ώστε να δώσει η νέα γενιά το στίγμα της στην αναγέννηση της ιδέας του ελαιολάδου.

GIAMPAOLO SODANO

ΕΡΓΑΣΤΗΚΕ ως δημοσιογράφος, σεναριογράφος, σκηνοθέτης και στέλεχος της κινηματογραφικής βιομηχανίας της Ιταλίας. Όλα αυτά μέχρι τις αρχές του 2000 οπότε και έγινε περήφανος ιδιοκτήτης ενός μικρού παραδοσιακού ελαιοτριβείου 50 χλμ. έξω από τη Ρώμη. Έκτοτε δημοσιογραφεί κυρίως με αφορμή «την τέχνη της ελαιοποίησης»

ME ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΟΙ ΕΛΑΙΩΝΕΣ



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



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

Από το Α στο Ω της παραγωγής ελαιολάδου

Όταν κάποιος ξεφυλλίσει το νέο βιβλίο του Βασίλη Φραντζολά με τίτλο «Σύγχρονες Πρακτικές Ελαιοκομίας και Παραγωγής Ποιοτικού Ελαιολάδου» μπορεί να πει ότι είναι ένα βιβλίο που έλειπε από την ελληνική αλλά και ξένη βιβλιογραφία για το ελαιόλαδο. Όλη η ύλη του βιβλίου βασίζεται στις γνώσεις και την εμπειρία, τα οποία αποκτήθηκαν μέσα από τις εκατοντάδες σεμινάρια που οργάνωσε ο συγγραφέας, τα 15 τελευταία χρόνια, στην Ελλάδα και το εξωτερικό. Πολύ μεγάλη συμβολή επίσης είχαν οι γνώσεις από τις επισκέψεις του Βασίλη Φραντζολά στις περισσότερες ελαιοπαραγωγικές χώρες, καθώς και οι προσωπικές πολλαπλές επικοινωνίες του με γνωστούς καθηγητές πανεπιστημίων και ερευνητικών ιδρυμάτων, της Ιταλίας και Ισπανίας, οι οποίοι δίδαξαν επί σειρά ετών στην Ελλάδα, προσκεκλημένοι των σεμιναρίων Oliveoilseminars.com.

Για τον σύγχρονο παραγωγό

Το βιβλίο περιλαμβάνει μέσα στις 354 σελίδες, στην αρχή τα τέσσερα πλέον βασικά κεφάλαια της ελαιοκομίας (εκτός της φυτοπροστασίας) και στη συνέχεια, κατανεμημένη σε άλλα 24 κεφάλαια, όλη την ύλη

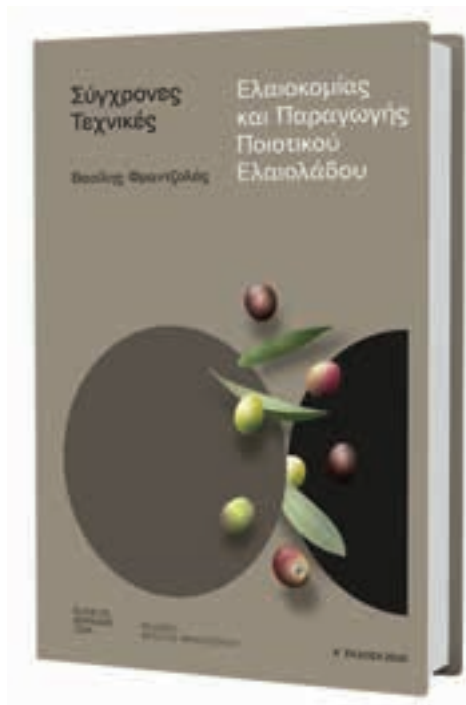
που ενδιαφέρει έναν σύγχρονο ελαιοπαραγωγό, τη συγκέντρωση ελαιολάδου στον καρπό και τις μεθόδους προσδιορισμού της, τη μηχανική συλλογή και μεταφορά των καρπών, αναλυτικά όλα τα στάδια ελαιοποίησης στο ελαιοτριβείο σύμφωνα με νέες τεχνικές και τις πλέον σύγχρονες τεχνολογίες που ήδη χρησιμοποιούνται στο εξωτερικό, καθώς και πολλά άλλα σχετικά κεφάλαια, όπως για παράδειγμα το φιλτράρισμα και τη συντήρηση του ελαιολάδου.

Ειδικές γνώσεις

Περιλαμβάνεται επίσης στην ύλη η παράθεση ειδικών γνώσεων που, σύμφωνα με τον Β. Φραντζολά, όλοι οι σύγχρονοι ελαιοπαραγωγοί απαιτείται να γνωρίζουν, όπως π.χ. τα τέσσερα βασικά ένζυμα του καρπού, πολυφαινόλες και τα αρωματικά συστατικά του ελαιολάδου καθώς και οι χημικές ανάλυσεις που είναι απαραίτητες για την εμπορία και εξαγωγή του ελαιολάδου.

Κατανοητή γλώσσα και πλούσιο φωτογραφικό υλικό

Το βιβλίο αποτελεί στην πραγματικότητα ένα βιωματικό έργο, στο οποίο δεν συναντάται η στεγνή, τυπική γλώσσα πολλών επιστημονικών συγγραμμάτων. Φυσικά όπου



απαιτείται χρησιμοποιούνται οι απαραίτητοι επιστημονικοί όροι αλλά με μία γλώσσα απολύτως κατανοητή από τη μεγάλη πλειοψηφία των αναγνωστών. Περιλαμβάνονται 130 φωτογραφίες και 140 πίνακες/διαγράμματα, ώστε να παρέχονται σε βάθος και με εποπτικό τρόπο οι πληροφορίες για όλα τα θέματα τα οποία παρουσιάζονται. Οι 70 φωτογραφίες προέρχονται από το προσωπικό αρχείο του συγγραφέα και δημοσιεύονται για πρώτη φορά.

Ένα απαραίτητο εργαλείο - οδηγός για ελαιοκαλλιεργητές, παραγωγούς, φοιτητές, γεωπόνους και ελαιοτριβεία, και «για όλους που θέλουν να πάνε μπροστά το θέμα του ελαιολάδου στη χώρα μας» σημειώνει χαρακτηριστικά ο ίδιος ο συγγραφέας.



Ο ΣΥΓΓΡΑΦΕΑΣ

ΒΑΣΙΛΗΣ ΦΡΑΝΤΖΟΛΑΣ

ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ και δοκιμαστής.

Ασχολείται επαγγελματικά με το ελαιόλαδο κυρίως με τη διοργάνωση επιμορφωτικών σεμιναρίων, στα οποία διδάσκουν εισηγητές από την Ελλάδα καθώς και καθηγητές πανεπιστημίων από το εξωτερικό.

Γιατί η ποιότητα δεν είναι απλά ένας μύθος.



MEDITERRE

MEDITERRE

Ελαιοτριβείο Παπαδόπουλος
4ο χλμ. Πύργου - Αρχαίας Ολυμπίας
Βαρβάσαινα, 27100
Τ 26210 44588
E eurofood@mediterre.com

ΕΛΑΙΟΤΡΙΒΕΙΟ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ

mediterre-eurofood.com

NEO ISUZU
D-MAX

ΣΥΝΑΡΠΑΣΤΙΚΑ ΕΞΥΠΝΟ



Η νέα γενιά D-MAX έφτασε.

Ένα εντελώς νέο pick-up, πλήρως επανασχεδιασμένο σε όλα τα σημεία. Με επιβλητική σύγχρονη εμφάνιση, με εσωτερικό σχεδιασμό αντίξιο πολυτελών επιβατικών, με νέα εξελιγμένα ηλεκτρονικά συστήματα υποβοήθησης (ADAS) και πολλές άλλες δραστικές αλλαγές που βελτιώνουν την άνεση, την αξιοπιστία και την ασφάλεια των επιβατών.

Νέο ISUZU D-MAX. Η έξυπνη επιλογή που συναρπάζει κάθε οδηγό.

5 ΧΡΟΝΙΑ ΕΓΓΥΗΣΗ

ISUZU

ΕΠΙΣΗΜΟΣ ΔΙΑΝΟΜΕΑΣ

ΠΕΤΡΟΣ
ΠΕΤΡΟΠΟΥΛΟΣ

Με έμβλημα το τσαρούχι η επετειακή φιάλη

Από την E-LA-WON για την επέτειο
της Ελληνικής Επανάστασης του 1821

Μια ιδέα που προέκυψε από μια παλιά φωτογραφία του παππού Κωνσταντή του Γιάννη Καμπούρη, ο οποίος φορά τη στολή της Προεδρικής Φρουράς των Ευζώνων, οδήγησε στην παρουσίαση της επετειακής φιάλης ελαιολάδου της E-LA-WON. Με αυτό τον τρόπο και με το τσαρούχι ως σύμβολο της ελληνικής λεβεντιάς η εταιρεία συμμετέχει στον εορτασμό των 200 ετών (1821-2021) από την Ελληνική Επανάσταση. Όπως μάλιστα χα-

ρακτηριστικά σημειώνει ο CEO της E-LA-WON, ήδη η «επετειακή φιάλη» έχει σταλεί στην ομογένεια, σε Έλληνες της διασποράς, σε κυβερνητικά στελέχη καθώς και στην Πρόεδρο της Δημοκρατίας. Υπενθυμίζεται ότι το καινοτόμο blend EVOO από Αγριελιά και ελιές ποικιλίας Μποτσικολιά κέρδισε Platinum Βραβείο για τις υψηλές πολυφαινόλες του στον Berlin GOOA 2020 και Χρυσό Βραβείο υψηλού φαινολικού περιεχομένου στα Olympia Awards 2020.

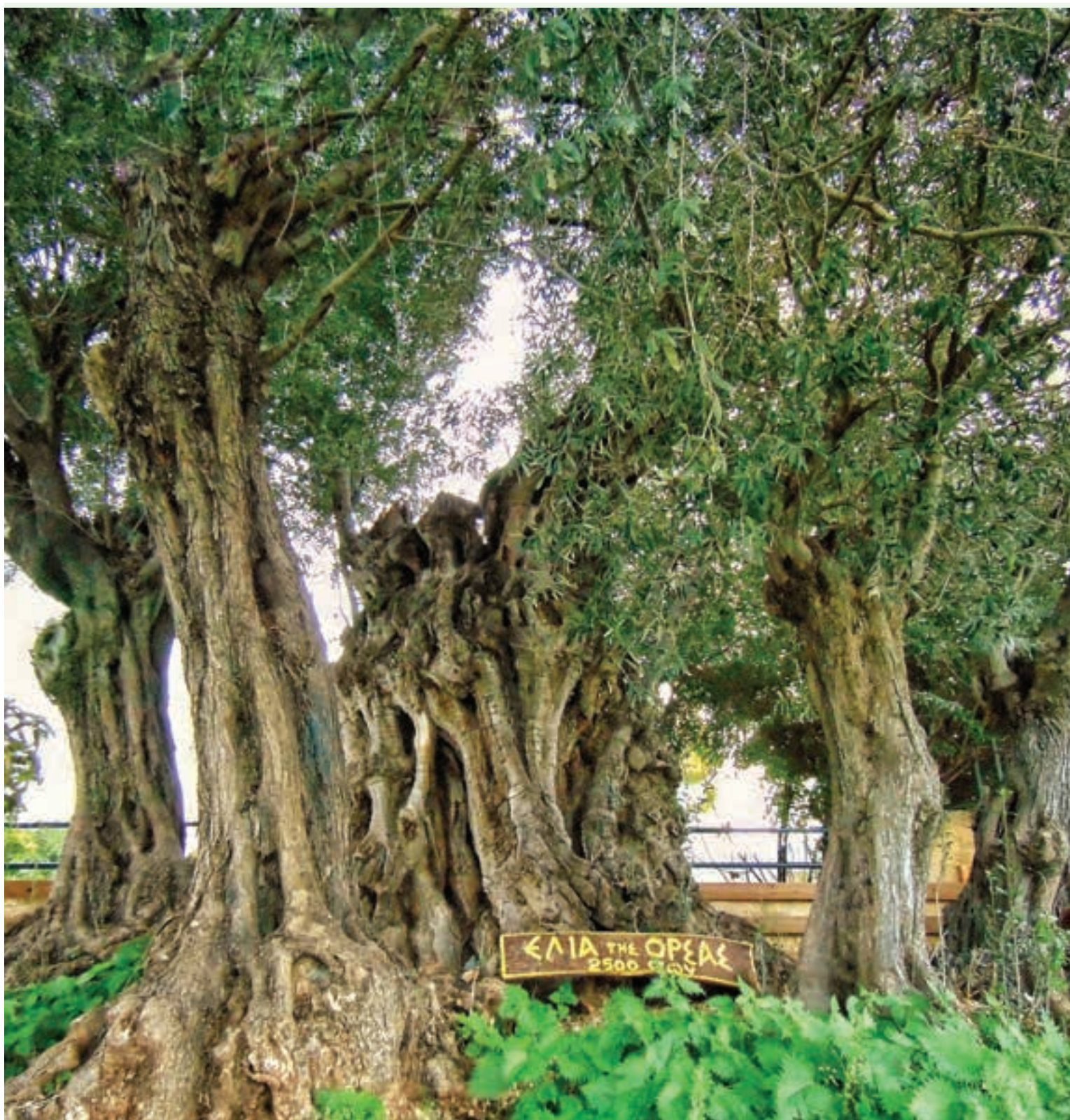


Ένα βραβευμένο ελαιόλαδο με τη σφραγίδα ποιότητας E-LA-WON



Ο παππούς Κωνσταντής συμμετείχε στη Μικρασιατική εκστρατεία και τους Βαλκανικούς Πολέμους.





Έχει πολλά να διηγηθεί η «Ελιά της Όρσας»

Οφείλει το όνομά της σε μια ιστορία του 17ου αιώνα, καθώς αποτέλεσε προίκα της νεαρής Όρσας που βρήκε τραγικό θάνατο από το σύζυγό της γιατί ενέδωσε στον έρωτα ενός Τούρκου. Όμως η ζωή της ελιάς αυτής, που βρίσκεται στη Σαλαμίνα, ξεκινάει χιλιάδες χρόνια πριν. Σύμφωνα με ειδικούς το δέντρο είναι ηλικίας πάνω από 2.500 χρόνων και χρονικά το εντάσσουν στην εποχή του τυράννου Αθηνών Πεισίστρατου (6ος αι. π.Χ.), στα πλαίσια της ώθησης που ο ίδιος έδωσε στην αγροτική οικονομία. Για να μεταμορφώσει την άγονη γη της Αττικής, μοίρασε στους κατοίκους σπόρους, ρίζες και κλαδιά ελιάς, πιθανώς από τις ιερές ελιές της Ακρόπολης, με αποτέλεσμα η Αττική να γεμίσει ελαιώνες. Κάποιοι μάλιστα κάτοικοι του νησιού «θυμούνται» ακόμα ότι η ελιά της Όρσας φυτεύτηκε από το βασιλιά Στράτο. Ας σημειωθεί ότι στις 10 Σεπτεμβρίου έγινε τελετή υιοθεσίας της ελιάς από το World Olive Center for Health στα πλαίσια του εορτασμού των 2.500 χρόνων από τη Ναυμαχία της Σαλαμίνας.



Υπέρ της έρευνας

Τα έσοδα από τις πωλήσεις του Athenian

Παράγεται από άγουρες αγριελιές της Πανεπιστημιούπολης Ζωγράφου στους πρόποδες του Υμηττού, ένα από τα εναπομένοντα άθικτα κομμάτια του αυθεντικού φυσικού ελαιώνα των Αθηνών. Το ελαιόλαδο Athenian, ένα προϊόν για το οποίο υπεύθυνο είναι το Πανεπιστήμιο, ξεχωρίζει για τη χαρακτηριστική πικάντικη γεύση του που συνδέεται με την αυξημένη περιεκτικότητά του σε πολυφαινόλες ενώ η υψηλή ποιότητά του έχει ελεγχθεί με τα πιο σύγχρονα μέσα από τα εργαστήρια των τμημάτων Χημείας και Φαρμακευτικής. Όλα τα έσοδα από τη διάθεσή του θα χρησιμοποιηθούν για την ενίσχυση της επιστημονικής έρευνας σχετικά με το ελαιόλαδο ενώ η παραγωγή του υποστηρίχθηκε οικονομικά μέσω δωρητών από το πρόγραμμα Interreg ARISTOIL.

© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ



ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ ΑΓΡΟΚΤΗΜΑ ΑΝΟΠΑΙΑ
ANOPAEA ORGANIC ESTATE

Βραβευμένο, Βιολογικό
Εξαιρετικό Παρθένο
Ελαιόλαδο



ΑΓΡΟΚΤΗΜΑ:
ΚΑΛΛΙΔΡΟΜΟ ΟΡΟΣ ΦΘΙΩΤΙΔΑΣ
Email: anopaea@hotmail.com

www.anopaea.gr



PAPADELLIS

OLIVE OIL



Λουτρόπολη Θερμής Λέσβος

T. (+30) 22510 71377

F. (+30) 22510 71377

Email : info@papadellis.eu

www.papadellis.eu



Στην κορυφή της Ευρώπης με το κριτσίνι από αλεύρι ελιάς

Δεύτερη θέση και Αργυρό Βραβείο στον ευρωπαϊκό διαγωνισμό καινοτόμων προϊόντων διατροφής Ecotrophelia Europe 2020, που πραγματοποιήθηκε στις 18 Οκτωβρίου, κατέκτησε εκπροσωπώντας την Ελλάδα η ομάδα του Πανεπιστημίου Αιγαίου – Τμήμα Διατροφής και Επιστήμης Τροφίμων, με το προϊόν O-live οικολογικά κριτσίνια με αλεύρι ελιάς και γέμιση από ελληνικά φρούτα και λαχανικά, σε 5 γεύσεις. Η καινοτομία του προϊόντος έγκειται στην παρουσία του αλεύρου από σπόρο/πομάσα ελιάς, το οποίο είναι παραπροϊόν της βιομηχανίας ελαιολάδου με υψηλή θρεπτική αξία και περιεκτικότητα σε αντιοξειδωτικές φαινολικές ουσίες. Ας σημειωθεί ότι με το ίδιο προϊόν η ομάδα του Πανεπιστημίου Αιγαίου κέρδισε τον περασμένο Σεπτέμβριο στον αντίστοιχο εθνικό διαγωνισμό, τον οποίο διοργανώνει ο ΣΕΒΤ από το 2011.

Με έναν αλγόριθμο

Διακρίνει τις ποικιλίες ελιάς που υπάρχουν σε μια φιάλη ελαιολάδου

Τεχνολογία που βασίζεται σε έναν καινοτόμο αλγόριθμο (True-Plant BioCoS) ικανό να εξαγάγει βιοδείκτες (στοιχεία DNA που υπάρχουν στο γονιδίωμα), με σκοπό να διακρίνει τις ποικιλίες ελιάς που υπάρχουν σε μια φιάλη ελαιολάδου, χρησιμοποιεί η πλατφόρμα της εταιρείας BioCos. Πρόκειται για μία εταιρεία Βιοπληροφορικής και Βιοτεχνολογίας, που με τη χρήση γενετικής πληροφορίας (DNA) εντοπίζει τις πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται στην παραγωγή προϊόντων και η οποία συμμετείχε στο 10ο Διαγωνισμό Καινοτομίας & Τεχνολογίας της Εθνικής Τράπεζας αποσπώντας το 5ο βραβείο. Υπενθυμίζεται ότι η Εθνική Τράπεζα διοργανώνει κάθε χρόνο το Διαγωνισμό και ήδη η υποβολή συμμετοχών στην 11η διοργάνωση βρίσκεται σε εξέλιξη.



Την τροποποίηση του Κανονισμού για το έξτρα παρθένο ζητούν Ιταλοί ευρωβουλευτές.

Υπερ-έξτρα παρθένο ζητούν οι Ιταλοί

Πιέσεις για να κατέβει η μέγιστη οξύτητα του έξτρα παρθένου ελαιολάδου στους 0,5 από τους 0,8 βαθμούς δέχονται οι Βρυξέλλες με πρωτοβουλία Ιταλών Ευρωβουλευτών. Ας σημειωθεί ότι τα τελευταία χρόνια, η Ιταλία έχει συχνά ανακινήσει το ζήτημα της οξύτητας, προβάλλοντας την ανάγκη διαμόρφωσης μιας νέας κατηγορίας «υπερ-έξτρα παρθένο».

Κατανάλωση - παραγωγή: 1-0

Μια εξαιρετική συγκυρία για την παγκόσμια αγορά ελαιολάδου καταγράφει για το 2020 η έκθεση της ομάδας του Ισπανού Juan Vilar, συμβούλου που ειδικεύεται στον τομέα της ελιάς. Σύμφωνα με αυτήν η παγκόσμια κατανάλωση ελαιολάδου, που εκτιμάται στα 3,14 εκατομμύρια τόνους για το 2020, θα υπερβεί την παραγωγή των 3,11 εκατομμυρίων τόνων, κάτι που έχει να συμβεί εδώ και δεκαετίες. «Αυτό αποτελεί μια ισχυρή δόση οξυγόνου για τον παραδοσιακό ελαιώνα, στον οποίο αναλογεί το 70% της σοδειάς αναλογιζόμενοι την άνοδο στις τιμές που φέρνει αυτή η συνθήκη» αναφέρει ο κ. Vilar. Επίσης ο ίδιος σημειώνει ότι την αύξηση της παγκόσμιας δημοφιλίας της ελαιοκομίας φανερώνει το γεγονός ότι παγκοσμίως καταγράφονται πλέον 11,5 εκατ. εκτάρια ελαιώνων, που παράγουν 3 εκατ. τόνους ελαιόλαδο που ταΐζουν νοικοκυριά σε 180 χώρες. Σε ό,τι αφορά τη μείωση κατά 3,4% της παραγωγής σύμφωνα με τον κ. Vilar οφείλεται στην πτώση σε κάποιες χώρες της Μεσογείου, όπως η Ελλάδα (240.000 τόνοι), η οποία με τη σειρά της οφείλεται στην κλιματική αλλαγή.



Παγκόσμια Ημέρα Ελιάς η 26η Νοεμβρίου

Τη συμμετοχή της στον παγκόσμιο εορτασμό για το ελαιόλαδο, θεσμό τον οποίο καθιέρωσε το Διεθνές Συμβούλιο Ελαιοκομίας, ανακοίνωσε η Λέσχη Φίλων Ελαιολάδου & Ελιάς «ΦΙΛΑΙΟΣ». Οι εκδηλώσεις, που αφορούν την ελιά και το ελαιόλαδο, είναι προγραμ-

ματισμένες να λάβουν χώρα από τις 16 έως τις 30 Νοεμβρίου 2020 προσαρμοζόμενες στους περιορισμούς που προκύπτουν από τα μέτρα αντιμετώπισης της πανδημίας. Περισσότερες πληροφορίες στη γραμματεία της Λέσχης Φίλων Ελαιολάδου «ΦΙΛΑΙΟΣ».



ΜΕ ΜΙΑ ΜΑΤΙΑ

Μάκρης ΠΟΠ

Στον κατάλογο των προϊόντων Προστατευόμενης Ονομασίας προέλευσης της ΕΕ μπήκε το Ελαιόλαδο Μάκρης



Dubai Olive Oil

Ο 1ος Διεθνής Διαγωνισμός Ελαιολάδου των ΗΑΕ έλαβε χώρα τον Ιούλιο στο εμβληματικό Burj Khalifa του Dubai

ΠΓΕ Κρήτη

Τρέχει η διαδικασία ένταξης της ονομασίας «Κρήτη» για ελαιόλαδο στο Μητρώο των ΠΟΠ/ΠΓΕ/ΕΠΙΠ

Φιλαίος ΔΣ

Νέος πρόεδρος της Λέσχης Φίλων Ελαιολάδου «Φιλαίος» εξελέγη ο Γρηγόρης Αντωνιάδης

Η ελαιοκομία στην Ανατολική Μεσόγειο

Έγκριτοι ερευνητές καταθέτουν την επιστημονική τους γνώμη

Τον συλλογικό τόμο «Ελιά και λάδι στην Ανατολική Μεσόγειο. Από την αρχαιότητα στην προβιομηχανική εποχή», τον οποίο επιμελήθηκαν οι Ηλίας Αναγνωστάκης και Ευαγγελία Μπαλτά, διευθυντές ερευνών στο Ινστιτούτο Ιστορικών Ερευνών του Εθνικού Ιδρύματος Ερευνών, παρουσίασε το Πολιτιστικό Ίδρυμα Ομίλου Πειραιώς μαζί με το Ινστιτούτο Ιστορικών Ερευνών του Εθνικού Ιδρύματος Ερευνών. Το έργο, που ενισχύει τη διαχρονική σχέση των δύο ιδρυμάτων με την ελιά και το ελαιόλαδο, επικεντρώνεται στη μελέτη και παρουσίαση της ελαιοκαλλιέργειας, καθώς και σε θέματα παραγωγής, διακίνησης και εμπορίας ελαιόλαδου στην Ανατολική Μεσόγειο. Ο γεωγραφικός αυτός χώρος, εκτός από τα περίπου όμοια κλιματικά και περιβαλλοντικά γνωρίσματά του, καθορίστηκε από κυριαρχίες που επέβαλαν ορισμένες παραγωγικές και εμπορικές πρακτικές ως προς την ελιά και τα προϊόντα της. Κατά συνέπεια, αρκετές περιοχές στη λεκάνη της Ανατολικής Μεσογείου φέρουν πολιτικά και πολιτισμικά χαρακτηριστικά που προσφέρονται κατεξοχήν για έρευνα και μελέτη της ελαιοκομικής ιστορίας.



ΓΕΥΣΕΙΣ
που αξίζει να
μοιράζεσαι

**Επιλέγοντας
λιγότερο πλαστικό
στις συσκευασίες μας,
χτίζουμε ένα
καλύτερο μέλλον!**



Στη Μινέρβα, χρησιμοποιούμε σήμερα **20% ανακυκλωμένο πλαστικό** σε όλες τις 1λτ συσκευασίες λαδιών Μινέρβα, Χωριό, Μάνα και Νίκη. Περιορίζουμε έτσι τη χρήση πρωτογενούς πλαστικού στα 3 εκατομμύρια μπουκάλια λαδιών που παράγουμε κάθε χρόνο, συμβάλλοντας με αυτόν τον τρόπο στη δημιουργία ενός κόσμου **με λιγότερα απορρίμματα.**

www.minerva.com.gr



ΣΦΡΑΓΙΔΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΑ ΤΗΣ LIDL ΕΛΛΑΣ

Από το Εργαστήριο Γευσιγνωσίας Ελαιολάδου Καλαμάτας του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου



Γευσιγνωστική Πιστοποίηση Ποιότητας Εξαιρετικού Παρθένου Ελαιολάδου από το Εργαστήριο Γευσιγνωσίας Ελαιολάδου Καλαμάτας του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου διαθέτουν τα ελαιόλαδα που διατίθενται από το δίκτυο της Lidl Ελλάς, την ίδια ώρα που συγκεκριμένα οι ετικέτες Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο «Εύ» (δύο διαφορετικών προμηθευτών) και Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο «Εύ» ΠΓΕ Χανίων Κρήτης πιστοποιούνται και για την ανώτερη ποιότητα και γεύση τους. Πρόκειται για δύο προϊόντα που απέσπασαν Βραβεία Ανώτερης Γεύσης (Δύο Αστέρια) από το International Taste Institute, έναν θεσμό που στοχεύει στην ανάδειξη τροφίμων και ποτών ανώτερης ποιότητας και γεύσης παγκοσμίως, μέσω της αμερόληπτης διαδικασίας της «τυφλής δοκιμής».

ΑΠΟ ΕΠΙΛΕΓΜΕΝΟΥΣ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΕΣ

Ελαιοποίηση μόνο με μηχανικές μεθόδους

ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ δεν λείπει από το ελληνικό τραπέζι. Τα εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα «Εύ», που διατίθενται στα Lidl, είναι ανώτερης κατηγορίας κι οι ελαιοπαραγωγοί προμηθευτές ελέγχονται με τα πιο αυστηρά μέτρα ασφαλείας και ποιότητας. Παράλληλα να σημειωθεί ότι η πιστοποίηση από το Εργαστήριο Γευσιγνωσίας Ελαιολάδου Καλαμάτας αφορά αποκλειστικά τα Lidl, ώστε οι καταναλωτές να είναι 100% σίγουροι ότι το ελαιόλαδο που τυποποιείται για τις ιδιωτικές ετικέτες της Lidl Ελλάς είναι αποκλειστικά και μόνο εξαιρετικό παρθένο. Το «Εύ» παράγεται από επιλεγμένους προμηθευτές, απευθείας από ελιές και μόνο με μηχανικές μεθόδους, διατηρώντας στο ακέραιο τα κορυφαία ποιοτικά χαρακτηριστικά του και την υψηλή διατροφική του αξία.

ΕΝΑ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΜΕΝΟ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ

Από το Διεθνές Συμβούλιο Ελαιολάδου

ΤΟ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ Γευσιγνωσίας Ελαιολάδου Καλαμάτας είναι ένα από τα τρία αναγνωρισμένα από το Διεθνές Συμβούλιο Ελαιολάδου εργαστήρια γευσιγνωσίας στην Ελλάδα, το μοναδικό που ανήκει σε ΑΕΙ, είναι αυτοχρηματοδοτούμενο, πραγματοποιεί δοκιμές γευσιγνωστικής ανάλυσης ελαιολάδου για εταιρείες και παραγωγούς από όλη την Ελλάδα και το εξωτερικό και διεξάγει σεμινάρια εκπαίδευσης και προώθησης της γευσιγνωστικής και γαστρονομικής ποιότητας του ελαιολάδου. Επειδή λοιπόν το ελαιόλαδο δεν μοιάζει με κανένα άλλο τρόφιμο, ιδιαίτερα αν λάβουμε υπ' όψιν μας ότι εκτός των χημικών του χαρακτηριστικών, οποιοδήποτε γευσιγνωστικό ελάττωμα συνεπάγεται υποβιβασμό του προϊόντος σε άλλη κατηγορία, η Lidl Ελλάς έχει διαμορφώσει μια διαφορετική στάση απέναντι στις απαιτήσεις που αφορούν τον έλεγχο ποιότητας του ελαιολάδου και έχει προχωρήσει ένα βήμα παραπέρα.

ΤΟ ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΣΥΣΤΗΜΑ ΕΛΕΓΧΟΥ ΤΗΣ LIDL

Για τη γευσιγνωστική ποιότητα στο τυποποιημένο

ΕΔΩ ΚΑΙ ΤΡΙΑ ΧΡΟΝΙΑ, πέραν των ευρέως αποδεκτών εργαστηριακών χημικών ελέγχων ποιότητας, η Lidl Ελλάς υιοθέτησε επιπλέον ένα σύστημα ελέγχου της γευσιγνωστικής ποιότητας του ελαιολάδου πριν την τυποποίησή του αλλά και επαλήθευσή της στο τυποποιημένο πλέον προϊόν. Το πρόγραμμα που εφαρμόζεται για τον οργανοληπτικό έλεγχο καλύπτει σήμερα το 100% των ποσοτήτων του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου, που προορίζεται προς τυποποίηση για τις ιδιωτικές ετικέτες της Lidl Ελλάς. Οι οργανοληπτικοί αυτοί έλεγχοι που

αφορούν αρχικά ποσότητες επιπέδου δεξαμενής, αξιολογούν κατ' αρχάς εάν το ελαιόλαδο έχει ελάττωμα και ποιας έντασης, αλλά παράλληλα παρέχουν πληροφορίες και βαθμολογούν το φρουτώδες, το πικρό και το πικάντικο που το διακρίνει και διεξάγονται από το Εργαστήριο Γευσιγνωσίας Ελαιολάδου Καλαμάτας σε δείγματα τα οποία αποστέλλονται απ' ευθείας από τους προμηθευτές. Η αξιολόγηση των αποτελεσμάτων, και ως είναι φυσικό η καταλληλότητα ή μη των ποσοτήτων του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου, γίνεται από το Εργαστήριο και τα αποτελέσματα αποστέλλονται στη Lidl και όχι στον προμηθευτή. Για τη Lidl Ελλάς το ζητούμενο για να μπορέσει να εμφιαλωθεί το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο δεν είναι απλά να πληροί τις βασικές προδιαγραφές, αλλά πρέπει επιπλέον να διαθέτει και φρουτώδες άρωμα σε αυξημένη ένταση.

ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΛΑΒΗ

Πλήρης σειρά βελτιωτικών μέτρων

ΣΕ ΑΓΑΣΤΗ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ με τους προμηθευτές, οι οποίοι μοιράζονται τις ίδιες ανησυχίες με τη Lidl Ελλάς, η εταιρεία προχώρησε στη λήψη μίας σειράς βελτιωτικών μέτρων, στα οποία μεταξύ άλλων συμπεριλαμβάνονταν η αλλαγή του συνόλου των διάφανων συσκευασιών PET σε σκούρες πράσινες, η ελαχιστοποίηση του χρόνου από την τυποποίηση έως την παράδοση στις αποθήκες, καθώς και η μεταφορά κατά τους θερινούς μήνες του τυποποιημένου σε ώρες που το θερμικό φορτίο είναι αισθητά μειωμένο. Μ' αυτό τον τρόπο βγαίνουν από την εξίσωση μία σειρά από παραμέτρους, που δυνητικά μπορούν να επηρεάσουν οργανοληπτικά το προϊόν, καθώς η έκθεσή του στη θερμότητα και στο φως υποβαθμίζουν από σταδιακά έως και ραγδαία την ποιότητά του. Σε δεύτερο χρόνο, επιθυμία της Lidl Ελλάς είναι να πάει σταδιακά μέσω των προμηθευτών της προς τα πίσω, προς την καλλιέργεια και τον παραγωγό, και σε βάθος χρόνου να είναι σε θέση να επιτύχει μία ολοκληρωμένη διαχείριση της ποιότητας του προϊόντος, από το δέντρο έως και τα ράφια των καταστημάτων.



Προμηθευτές της Lidl Ελλάς για το Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο «Εύ»: KOPE AE και Nutria AE & για το Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο «Εύ» ΠΓΕ Χανίων Κρήτης: Kreta Food ΕΠΕ



ΕΞΙ ΓΕΝΙΕΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΣΤΑ ΜΕΓΑΡΑ

Η ΤΕΧΝΗ

*της ελαιοποίησης
σε λογισμικό αιχμής*



ΑΠΟΣΤΟΛΗ: ΠΕΤΡΟΣ ΓΚΟΓΚΟΣ
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

Τύρω στις δύο με τρεις το μεσημέρι, όταν πια η μέρα έχει προχωρήσει αρκετά και ο κόπος των μαζωχτάδων στον ελαιώνα έχει αποδώσει σε δεκάδες σακιά γεμάτα με καρπό, το ελαιοτριβείο της οικογένειας Νικολάου στα Μέγαρα ανεβάζει τους διακόπτες των μηχανών. Το ένα αγροτικό μετά το άλλο καταφθάνουν στην αυλή του ελαιουργείου, με τους παραγωγούς να παίρνουν σειρά μπροστά στο χώρο εκφόρτωσης των ελιών και προτού ο φθινοπωρινός ήλιος πάρει κλίση προς τη δύση του, το μεσογειακό άρωμα του φρέσκου ελαιολάδου διαπερνά τη μάσκα προστασίας, σημείο των καιρών μας. Τα καλύτερα από τα ελαιόλαδα αυτά θα συμπληρώσουν την παραγωγή της Nikolaou Family και θα μπουν στις γυάλινες προσεγμένες αλλά χωρίς



Η ιστορία

▲ ΑΠΟ ΤΟ 1833

Από το 1833 το λιοτρίβι περνούσε από γενιά σε γενιά, από τον πατέρα στον γιο του, αρκεί να το αγαπούσε, να μάθαινε για τις ελιές και τη συγκομιδή τους, να εκτιμούσε την αξία του φρέσκου καρπού, την ευωδιά του πρώτου λαδιού, με την επόμενη γενιά να ετοιμάζεται ήδη για τη διαδοχή.

◀ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ ΚΑΙ ΤΟΝ ΚΟΣΜΟ

Η Nikolaou Family δραστηριοποιείται στην παραγωγή και την τυποποίηση ελαιολάδου και στην παραγωγή χειροποίητων σαπουνιών. Η οικογένεια έχει καταφέρει να συγκεράσει την παράδοση με τον εκσυγχρονισμό και να επεκτείνει την εμπορική της δραστηριότητα και εκτός των ελληνικών συνόρων.

υπερβολές φιάλες. Η ενασχόληση της οικογένειας με το ελαιόλαδο μετρά περίπου δύο αιώνες, με το πρώτο ελαιοτριβείο να στήνεται το 1833, εκεί που σήμερα λειτουργεί το συσκευαστήριο - δημιουργία της πέμπτης γενιάς ελαιοπαραγωγών Νικολάου στο κέντρο της αρχαίας πόλης των Μεγάρων. Μέσα στο ελαιοτριβείο «τρέχουν» οι πιο σύγχρονες μηχανές, με την τελευταία προσθήκη, το decanter που μετρά μόλις μερικές εβδομάδες, να επικυρώνει την επιμονή στο κυνήγι του εκσυγχρονισμού.

Τα εργαλεία κάνουν τον μάστορα

Άλλωστε, «τα εργαλεία κάνουν τον μάστορα» όπως επισημαίνει στο Top50 by Ελαίας Καρπός η Αγγελική Νικολάου, η μητέρα της οικογενειακής επιχείρησης, καθώς αφηγείται την εξέλιξη του ελαιοτριβείου την τελευταία τριακονταετία. «Παραλάβαμε ένα μικρό λιοτρίβι» συνεχίζει η ίδια, ξεκινώντας την ιστορία της από το 1986, όταν ο σύζυγός της Παναγιώτης ανέλαβε τα νήια της οικογε-



▲ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Στο ελαιοτριβείο, το τυποποιτήριο και στο εργαστήριο σαπουνιού εφαρμόζεται ένα Σύστημα Διαχείρισης και Διασφάλισης της ποιότητας. Με τα πιστοποιητικά αυτά εξασφαλίζεται η άριστη ποιότητα του τελικού προϊόντος και φυσικά εξασφαλίζεται ο τελικός καταναλωτής ότι τα προϊόντα που θα αποκτήσει θα είναι απόλυτα ποιοτικά και ασφαλή.

νειακής επιχείρησης. Έχοντας σπουδάσει Μηχανολόγος Μηχανικός, ο Παναγιώτης Νικολάου είχε διαμορφώσει μια εμπεριστατωμένη αντίληψη σχετικά με την εκμηχάνιση της ελαιοπαραγωγής, που μπόρεσε να προβάλει πάνω στην οικογενειακή επιχείρηση.

Μια δεκαετία μετά, «ενώ τα Βαλκάνια, φλέγονται» εξιστορεί η κυρία Νικολάου, «αποφασίσαμε να κάνουμε το μεγάλο βήμα και να ξεκινήσουμε τη μεγάλη για εμάς επένδυση του εκσυγχρονισμού». Νέα ανοξείδωτα μηχανήματα μπήκαν στο λιωτήρι και αναζητήσεις σε διεθνείς διαγωνισμούς και εκθέσεις έγιναν ο φορέας του οράματος, η εξασφάλιση προστιθέμενης αξίας στο προϊόν.

Η εκπαίδευση των παραγωγών

Μαζί με αυτό, ξεκίνησε και η εκπαίδευση των τοπικών παραγωγών, μερικοί εκ των οποίων μετέφεραν δέντρα Τσουνάτης, Κορωνέικης και Κολοβής από άλλα παραγωγικά κέντρα στον ελαιώνα των Μεγάρων. Οι οδηγίες του Παναγιώτη Νικολάου ήταν

Η οικογένεια



▲ Η ΕΚΤΗ ΓΕΝΙΑ ΣΤΟ ΤΙΜΟΝΙ

Έχουν περάσει σχεδόν δύο αιώνες συνεχόμενης λειτουργίας και η εταιρεία βρίσκεται πλέον στα χέρια της έκτης γενιάς Νικολάου. Η παραδοσιακή τεχνολογία επεξεργασίας του ελαιόκαρπου έχει εκχωρήσει τη θέση της στη σύγχρονη τεχνολογία, πάντοτε όμως με μηχανικές μεθόδους που σέβονται το προϊόν, τον τελικό καταναλωτή και το περιβάλλον.

Nikolaou Family



NIKOLAOU FAMILY

Ελαιοτριβεία: Τερματικός δρόμος – Μέγαρα (Ανω παράλληλος ΝΕΟΔΚ 33ο χλμ οπίσθεν εταιρείας «TECHNOVIN») | Τ. +30 22960-29847 | e-mail: info@nikolaoufamily.gr

Τυποποίησης: Αγ. Παρασκευής 33 & Παλαιολόγου Μέγαρα-Αττικής ΤΚ 191 00 | Τ. +30 22960-82711

www.nikolaoufamily.gr



σαφείς: Να συγκομίζουν έγκαιρα, να παραδίδουν αυθημερόν τον καρπό και να εφαρμόζουν τις βέλτιστες καλλιεργητικές πρακτικές. «Αν δεν είναι φρέσκος ο καρπός, δεν μπαίνει στο σιλό» ξεκαθάρισε ο ίδιος στο Top50 by Ελαιάς Καρπός από την αρχή κιόλας της συνάντησης. «Υπάρχει πλέον η τεχνολογία, ώστε να έχουμε το χυμό της ελιάς σε άριστη κατάσταση» εξηγεί η Αγγελική Νικολάου, επισημαίνοντας πως σε περίπτωση που ο καρπός δεν είναι φρέσκος, που οι ελιές έχουν μαραθεί και εν γένει δεν έχει δοθεί η δέουσα προσοχή, «δεν έχει νόημα να μπαίνει κανείς στον κόπο της ελαιοποίησης». Άλλωστε πλέον και ο διεθνής ανταγωνισμός έχει αγκαλιάσει τα τεχνολογικά εργαλεία που εξασφαλίζουν την ποιότητα του τελικού προϊόντος και η διαφορά παίζεται στην ποικιλία και την ποιότητα του καρπού αλλά και τη συσκευασία.

Ελαιόλαδο που περπατάει στην αγορά

Η φιλοσοφία της Νικολαου Family συνοψίζεται στην πρόταση «το ελαιόλαδο είναι τρόφιμο». Η Αγγελική Νικολάου, θέλει το επώνυμο προϊόν του ελαιολιτριβείου να εντυπωθεί στους καταναλωτές των μεγάλων αστικών κέντρων που δεν αναζητούν τον τενεκέ από το χωριό, ούτε όμως την προσφορά στο ράφι. «Το ελαιόλαδο δεν είναι άρωμα, ούτε ποτό. Ένα καλό προϊόν σε μια σωστή συσκευασία και με λογική τιμή είναι ό,τι χρειάζεται κανείς για να μπει και να περπατήσει στην αγορά». Το προϊόντικό χαρτοφυλάκιο της επιχείρησης, περιλαμβάνει συμβατικό ελαιόλαδο, βιολογικό και αγουρέλαιο, καθώς και ελαιόλαδο εμπλουτισμένο με αρωματικά και βότανα. Το δε αγουρέλαιο, από τον ελαιόκαμπο των Μεγάρων παράγεται αρχές Οκτώβρη, αποκλειστικά από Μεγαρίτικη ποικιλία.



◀ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ ΕΚΛΕΚΤΑ ΣΑΠΟΥΝΙΑ

Η επιχείρηση διαθέτει στην αγορά και χειροποίητα σαπούνια, με την Αγγελική Νικολάου, την εμπνεύστρια του εγχειρήματος αυτού, να εξηγεί πώς οι γυναίκες της οικογένειας ξεκίνησαν την περίοδο της Κατοχής να παράγουν και να εμπορεύονται τα εκλεκτά βραστά, παραδοσιακά χειροποίητα σαπούνια, τα οποία σφράγιζαν με τα γράμματα.

Οι επενδύσεις



▲ ΦΑΙΝΟΛΕΣ ΚΑΙ ΕΞΩΣΤΡΕΦΕΙΑ

Στο μέλλον το ελαιολιτριβείο επεξεργάζεται το ενδεχόμενο να μπει στην αγορά των ελαιολάδων με ισχυρισμό υγείας, κατ' απαίτησή του. Επιπλέον, στοχεύει και στο ξεκλείδωμα της αγοράς του Καναδά, με τα περισσότερα ωστόσο πλάνα επέκτασης σε νέες αγορές, να έχει φρενάρει το πάγωμα των εκθέσεων.



www.thegovernor.gr

Η ΤΕΧΝΗ ΣΥΝΑΝΤΑ ΤΗ





Με ένα street art έργο, πυκνό και έντονο, που μιλά τη γλώσσα της αγιογραφίας, ο ζωγράφος Στέλιος Φαϊτάκης ρίχνει μια διεισδυτική ματιά στην εγχώρια ελαιοκαλλιέργεια μεταφέροντας εικόνες μιας παλαιότερης εποχής και τους ανθρώπους στο αυθεντικό περιβάλλον για το οποίο δημιουργήθηκαν.

ΣΤΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ζώνη της Οδού Πειραιώς, έξω από το κτίριο της ΕΛΑΙΣ, δημιουργήσατε μια τεράστια τοιχογραφία που περιγράφει την ιστορία της ελιάς και του ελαιολάδου από την αρχαιότητα ως την πιο πρόσφατη περίοδο. Θέλετε να περιγράψετε το έργο;

Η τοιχογραφία χωρίζεται σε μέρη με φυσικό τρόπο, με ελιές δηλαδή μεταξύ των επεισοδίων. Ξεκινώντας από αριστερά, έχουμε τη βράβευση των Ολυμπιακών αγώνων. Στη συνέχεια, η Αθηνά αγωνίζεται με τον Ποσειδώνα για την προστασία της Αθήνας. Εργάτες μαζεύουν ελιές, ενώ δεξιότερα ένα ζευγάρι ηλικιωμένων κάνει διάλειμμα από τη δουλειά για να φάει, φυσικά με το λάδι να παίζει πρωτεύοντα ρόλο στο γεύμα τους. Τέλος, άνθρωποι εργάζονται μέσα σε ένα παλιό, παραδοσιακό ελαιοτριβείο. Ήταν πολύ ενδιαφέρον για εμένα που είδα την εξέλιξη αυτών των χώρων, τα πράγματα πια είναι εντελώς διαφορετικά. Θεωρώ καλό συνεπώς που εικονοποιήθηκε και παρουσιάζεται ένας παλαιότερος τέτοιος χώρος αυτής της πολύ σημαντικής εργασίας.

ΤΟ ΜΕΓΕΘΟΣ της τοιχογραφίας είναι πολύ μεγάλο, το μήκος είναι περίπου 120 μέτρα και το ύψος μεταξύ των τριών και τεσσάρων περίπου μέτρων. Ποια ήταν η κύρια πρόκληση που αντιμετωπίσατε στη δημιουργία του έργου;

Οι δυσκολίες ήταν ακριβώς το μέγεθος και η θέση της επιφάνειας. Σε συνδυασμό με

«Είναι μια εξαίρεση οι άνθρωποι που έχουν αποδεχθεί τον κόπο που απαιτείται για τη ζωή τους και έχουν συμφιλιωθεί με αυτόν» Στέλιος Φαϊτάκης



την εποχή (ήταν μήνας Αύγουστος!) η εκτέλεση του έργου ήταν μεγάλη πρόκληση. Ξυπνούσα στις 5:00 π.μ. για να προλαβαίνω να εργάζομαι υπό σχετικά καλές συνθήκες το πρωί. Δεν μπόρεσα ποτέ, απ'ό,τι θυμάμαι τουλάχιστον, να συνεχίσω να δουλεύω μετά τις 16:00 μ.μ. με τον ήλιο στην πλάτη και το σβέρκο μου.

ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ γνώριμη γλώσσα, της αγιογραφίας, για να αφηγηθείτε την ιστορία του δέντρου της ελιάς, που είναι επίσης βαθιά ριζωμένο στην κουλτούρα μας. Σε συνδυασμό τα δύο αυτά στοιχεία κάνουν το έργο ακόμη πιο πυκνό και έντονο. Θέλετε να το σχολιάσετε;

Δεν θα μπορούσα να πω κάτι άλλο εκτός από το ότι με χαροποιεί και με ικανοποιεί πολύ το ότι σας φαίνεται το έργο όπως το περιγράφετε. Όπως έχω αναφέρει και κάπου αλλού, χρησιμοποιώ την αγιογραφία σαν βάση της εργασίας μου με τον ίδιο τρόπο που θα χρησιμοποιούσα πρωτίστως την Ελληνική γλώσσα για να γράψω εάν ήμουν ποιητής. Με ενδιαφέρει το ότι η εικαστική «γλώσσα» που χρησιμοποιώ είναι η γλώσσα που δηλώνει την καταγωγή ενός έργου όταν το βλέπει κάποιος στον κόσμο, καθώς και το ότι μιλάει σε ευρύ κοινό.

ΤΟ ΕΡΓΟ ΣΑΣ έχει έναν ρυθμό, καθώς ανάμεσα στις φάσεις του δέντρου παρεμβάλλονται σε ίσα διαστήματα οι άνθρωποι. Μήπως ο ρυθμός παραπέμπει στο ρυθμό των εποχών που σήμερα ο άνθρωπος έχει καταλύσει ζώντας στην εποχή της ταχύτητας; Τελικά χρειαζόμαστε περισσότερη υπομονή από αυτή που διέθεταν οι παλιότεροι άνθρωποι ως στάση ζωής;

Ναι, υπήρχε κάτι τέτοιο στο νου μου κατά τη σχεδίασή του, κάποια διαστήματα «ησυχίας» μεταξύ των ανθρώπων και των δραστηριοτήτων τους. Είναι πάντα χρήσιμο ο άνθρωπος να επιστρέφει στο αυθεντικό περιβάλλον για το οποίο δημιουρ-

«Η ελιά παγκόσμιο σύμβολο αθλητισμού, πολιτισμού και ειρήνης»

Η τοιχογραφία στην ΕΛΑΪΣ με θέμα «Η ελιά παγκόσμιο σύμβολο αθλητισμού, πολιτισμού και ειρήνης» υλοποιήθηκε από τον Στέλιο Φαϊτάκη και την καλλιτεχνική ομάδα «Carpe Diem», με την επιστημονική εποπτεία του Ινστιτούτου Μελέτης της Τοπικής Ιστορίας και της ιστορίας των επιχειρήσεων (Ι.Μ.Τ.Ι.Ι.Ε.) και την αποκλειστική χορηγία της ΕΛΑΪΣ Α.Ε. Το έργο εντάσσεται στο πλαίσιο εορτασμού των Ευρωπαϊκών Ημερών Πολιτιστικής Κληρονομιάς 2003 του υπουργείου Πολιτισμού.

γήθηκε, από το τεχνητό περιβάλλον που έχει δημιουργήσει για τον εαυτό του και τις ευκολίες του και, κατ'επέκταση, τις ψεύτικες κατά τη γνώμη μου προτεραιότητές του.

Η STREET ART έχει τόλμη και κέφι παρόλα αυτά στο έργο σας για την ελιά λείπει η έκφραση του γέλιου, τα βλέμματα είναι προσπλωμένα και σοβαρά σε αυτό που εκείνη τη στιγμή κάνει κάθε φιγούρα. Θέλετε να το σχολιάσετε;

Η εργασία της ελιάς όπως είπαμε είναι αρκετά κοπιαστική και απαιτητική... τουλάχιστον έτσι μου φάνηκε εμένα όταν την έκανα. Θα μπορούσα να είχα κάνει και μια ομάδα εργατών που γελούν σε κάποιο σημείο αλλά και πάλι η σοβαρότητα που υπάρχει στα πρόσωπα των χαρακτήρων θα κυριαρχούσε. Είναι, ούτως ή άλλως, μια εξαίρεση οι άνθρωποι που έχουν αποδεχτεί τον κόπο που απαιτείται για τη ζωή τους και έχουν συμφιλιωθεί με αυτόν, καταφέροντας να βρουν χαρά στις δύσκολες καταστάσεις που φέρνει κατά κανόνα η ζωή μας.



Οι πιο πρόσφατοι σταθμοί στο έργο του Στ. Φαϊτάκη είναι: RIBOCA, In Biennial της Πύλα, «Right to the Future» στο Μουσείο Τέχνης του 20ου και 21ου Αιώνα της Αγ. Πετρούπολης (2017), «Τέμπλον» Μουσείο Βυζαντινής Τέχνης (2017), «Κοινοί Ιεροί Τόποι / Shared Sacred Sites» Μακεδονικό Μουσείο Σύγχρονης Τέχνης Θεσσαλονίκης (2017), «Αντίδωρον» ΕΜΣΤ, ΕΜΣΤ ως μέρος της έκθεσης Documenta 14 του Kassel (2017) και τέλος #6 Lasco Project, όπου φιλοτέχνησε τοιχογραφία στο κτίριο του Palais de Tokyo στο Παρίσι (2016).

en kardia

GREEK FINEST QUALITY
OLIVE PRODUCTS

ULTRA PREMIUM

ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

ΜΕ ΙΣΧΥΡΙΣΜΟΥΣ ΥΓΕΙΑΣ



ENKARDIA VALUES & PRODUCTION PROCESS



Excellent quality olives

Enkardia EVOO series is produced from olives of Koroneiki variety, from our own olive grove in Greece. The cultivation is done without the use of pesticides or other chemicals.



Harvesting period

Harvesting starts in mid-October when the fruit is still green, resulting in olive oil of high quality, retaining its own organoleptic properties, truly taste and remarkable taste.



Same day oil production

The fruit is collected by hand and the cold pressing starts immediately after harvesting at 22°C, solely with mechanical methods, according to the EU Legislation.



The storage

The olive oil is stored in one-ton tanks with nitrogen pressure and controlled temperature. The nitrogen blocks the contact between air and olive oil thus oxidation is avoided.



Bottling - Packaging

Bottled in well designed and transparent containers, which protect the oil from light, and in which it can be preserved for a longer period of time (18 months).



Greek Quality Guarantee

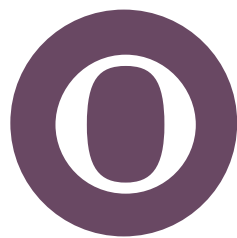
We guarantee that our product is 100% greek extra virgin olive oil. We have respected nature and the authenticity of good tradition of olive oil production, for three generations.



Προτάσεις

Top 50

ΠΕΝΗΝΤΑ ΙΣΤΟΡΙΕΣ ΕΠΙΤΥΧΙΑΣ ΣΤΟΝ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΕΛΑΙΩΝΑ



Ο δρόμος για τη βελτίωση της θέσης του παραγωγού στο ελαιόλαδο είναι ο δρόμος της υπεραξίας και ο τρόπος για να επιστρέψει έστω και μέρος αυτής της υπεραξίας στον παραγωγό, είναι η ενίσχυση του ανταγωνισμού στα «σπίτια» που διαχειρίζονται το προϊόν του. Η τρίτη κατά σειρά ετήσια

έκδοση του Top 50 by Ελαιάς Καρπός έρχεται να επιβεβαιώσει ξανά την αριθμητική και ποιοτική αναβάθμιση των προσπαθειών που κινούνται με συνέπεια στην κατεύθυνση της ενδυνάμωσης της ταυτότητας του ελαιόλαδου. Η εξέλιξη των πραγμάτων δείχνει ότι πολύ σύντομα η ίδια η αγορά θα έχει αφήσει πίσω της την αναζήτηση λύσεων διάθεσης του προϊόντος στα βυτιοφόρα πλοία των ιταλικών και ισπανικών οίκων, όπως θα έχει καταστήσει ασύμφορο (τουλάχιστον για τον παραγωγό) και τον λεγόμενο «τενεκέ του κουμπάρου». Κι αυτό γιατί η στοίχιση της μεγάλης πλειοψηφίας των ελαιοκαλλιεργητών με επιχειρηματικές πρωτοβουλίες που νοιάζονται και χτίζουν την υπεραξία του προϊόντος, αφήνει περιθώρια για

τη βελτίωση της θέσης και των δύο πλευρών.

Η αναζήτηση της συντακτικής ομάδας του Top 50 by Ελαιάς Καρπός δείχνει αυτή τη φορά ότι οι δουλειές στην κατηγορία των ελαιόλαδων εξακριβωμένης ταυτότητας έχουν προχωρήσει με το ενδιαφέρον να ξεφεύγει από τα στενά όρια της τυποποίησης και της συσκευασίας και να περνάει σε συστηματοποίηση των προσπαθειών για φαινοτικά, μονοποικιλιακά, ελαιόλαδα με ισχυρισμό υγείας ακόμα και αρωματισμένα ελαιόλαδα, τα οποία βρίσκουν ιδιαίτερη υποδοχή στους μεγάλους διεθνείς διαγωνισμούς και αποσπούν μεγάλα βραβεία.

Θα μπορούσε να πει κανείς ότι μετά από επίμονες προσπάθειες ανθρώπων με πίστη στις δυνατότητες του προϊόντος, το ελαιόλαδο πλησιάζει όλο και πιο κοντά στο δρόμο που άνοιξε το κρασί. Περισσότερες καθετοποιημένες επιχειρήσεις, με αναφορά σε terroirs, σε οριοθετημένα αγροκτήματα – ελαιώνες ή ακόμα και σε αριθμημένα ελαιόδεντρα (ρίζες), δίνουν μια μάχη να αναδείξουν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των προϊόντων που δύναται παράγει αυτός ο τόπος όταν η ανθρώπινη παρέμβαση ενσωματώνει δημιουργικά, την ιστορία, την επιστήμη και την τεχνολογία.

**ΠΙΣΩ ΑΠΟ
ΤΗ ΛΙΣΤΑ**

ΠΡΩΤΑΓΩΝΙΣΤΕΣ ΤΗΣ ΔΙΕΘΝΟΥΣ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΗΣ ΣΚΗΝΗΣ • ΚΡΙΤΗΡΙΑ • ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΗΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ ΑΠΟ ΤΟ ΧΩΡΑΦΙ ΩΣ ΤΟ ΡΑΦΙ • Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΩΝ ΠΑΡΑΓΩΓΩΝ • BRANDING ΚΑΙ ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ • ΕΞΩΣΤΡΕΦΕΙΑ • ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΚΑΙ ΔΙΑΚΡΙΣΗ ΣΕ ΔΙΕΘΝΕΙΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥΣ • ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ • ΥΠΑΡΞΗ ΥΓΕΙΟΠΡΟΣΤΑΤΕΥΤΙΚΩΝ ΙΔΙΟΤΗΤΩΝ

ΕΤΑΙΡΕΙΑ	ΕΤΙΚΕΤΑ	ΤΟΠΟΣ - ΠΟΙΚΙΛΙΑ	ΣΕΛΙΔΑ
Ανώσκελη ABEE	Anoskeli EV00 ΠΟΠ Κολυμβάρι Χανίων	Χανιά - Κορωνέικη	57
Αρμακάδι	Armakadi EV00	Φιλιατρά - Κορωνέικη	67
ΑΣ Ιμέρων Κοζάνης	Ελαιόλαδο Ιμέρων	Κοζάνη - Μεγαρίτικη	65
ΑΣ Κριτσάς	Κριτσά 0.3 EV00	Λασιθί - Κορωνέικη	70
Βιολογικό Αγρόκτημα Ανοσία	Terra Anosia EV00	Φθιώτιδα - Blend	68
ΕΑΣ Λακωνίας	Δωρικό EV00	Λακωνία - Κορωνέικη	57
Ελαιοτριβείο Αλέξανδρος	Alexandros Special Edition EV00	Αλεξανδρούπολη - Μάκρης	63
Ελαιώνες Σακελλαρόπουλου	ARMONIA Βιολογικό Superior	Σπάρτη - Κορωνέικη	60
ΕΛΑΣΙΟΝ	Gold Elasion EV00	Ιεράπετρα - Κορωνέικη	66
Ευτύχης Ανδρουλάκης	Pamako Monovarietal EV00	Χανιά - Τσουνάτη	53
ΚΑΣΕΛΛ ΑΕ	Φιλαίος ΠΓΕ Λακωνία	Λακωνία - Blend	68
Κτήμα Όγκιον	Cultura Organic EV00	Αρκαδία - Χωραίτικη	59
Κύκλωπας ΑΕ	Ages Premium EV00	Αλεξανδρούπολη - Μάκρης	67
Κυριάκος Αποστολάκης	Salvation EV00 ΠΓΕ Λακωνία	Μονεμβασιά - Μυρτολιά	56
Λυχνάρης Βεργίνα ΑΕ	Vergina EV00	Πήλιο - Κορωνέικη	70
Μονοπάτι ΑΕ	Monakrivo Bio Premium EV00	Ηλεία - Κορωνέικη	62
Μεσογειοκοί Ελαιώνες	Verus Klonara EV00	Αττική - Κλωνάρα	66
Οικογένεια Πιεράκου	Laconiko EV00	Λακωνία - Κορωνέικη	66
Σελλάς Ελαιόλαδο	Αγουρέλαιο EV00	Νεμέα - Κορωνέικη	69
A-MFO-RA I-CONS	A-MFO-RA I-CONS Mountain	Στυλίδας - Αμφίσσης	52
Agrovim SA	Iliada EV00 ΠΟΠ Καλαμάτα	Μεσσηνία - Κορωνέικη	65
Alsea Συγγούνας	Alsea Selection EV00	Αγρίνιο - Χονδροελιά	65
Cretanthos	Cretanthos Αγουρέλαιο Organic	Ρέθυμνο - Κορωνέικη	69
EFKRATO	EFKRATO Organic EV00	Ρέθυμνο - Τσουνάτη	62
E-LA-WON	Premium EV00	Μυκίνες - Blend	59
enKardia	enKardia Ultra Premium EV00	Λακωνία - Κορωνέικη	54
E.thos of Crete	E.thos of Crete Premium EV00	Μεσσαρά - Κορωνέικη	56
Hellenic Agricultural Enterprises	ACAIA Grapefruit & Bergamot	Λέσβος - Κολοβή	62
Hellenic Fields	Ena Ena Organic EV00	Αρχαία Ολυμπία - Κορωνέικη	66
Levantes Family Farm	Levantes Hercules Bio	Εύβοια - Κορωνέικη	57
Little Gypsy Farms	Little Gypsy Farms EV00	Μεσσηνία - Κορωνέικη	54
Makaria Terra	Makaria Terra EV00	Μεσσηνία - Κορωνέικη	69
Mavroudis Olive Oil	Mavroudis Gourmet Garlic	Κέρκυρα - Κορωνέικη	68
Myrolion	Myrolion Organic EV00	Μαγνησία - Αμφίσσης	70
Natura Rodos	Natura Rodos EV00	Ρόδος - Κορωνέικη	66
Nikolaou Family	Αγουρέλαιο EV00 Νικολάου	Μέγαρο - Μεγαρίτικη	63
November	November EV00	Χανιά - Κορωνέικη	52
Oliorama	Oliorama Exclusive ΠΓΕ Ολυμπία	Αρχαία Ολυμπία - Κορωνέικη	65
Olive Fabrica	The Governor Premium	Κέρκυρα - Λιανολιά	57
Olive Poem	Olive Poem a drop of art Organic EV00	Λακωνία - Blend	52
Olympian Green International	Oly Oil Organic EV00	Ηλεία - Κορωνέικη	70
Papadellis Olive Oil	Sapfo Basic EV00	Λέσβος - Blend	53
Papadopoulos-Mediterre	Mediterre Alea Organic EV00	Ηλεία - Κορωνέικη	59
Pellas Nature	Pellas Nature Red Hot Pepper	Έδεσσα - Κορωνέικη	59
Socrates Oil	Socrates Premium EV00	Δελφοί - Αμφίσσης	60
Stalia	Stalia EV00	Γαργαλιάνοι - Κορωνέικη	65
Terra Creta	Grand Cru EV00	Χανιά - Κορωνέικη	68
Terra di Sitia	THEMA Limited Edition	Σπεία - Κορωνέικη	54
Zarli Olive Oil	Αγουρέλαιο Βιολογικό Zarli	Πήλιο - Αμφίσσης	56
Ziro Ελαιόλαδο Σπείας	Ziro Early Harvest ΠΟΠ Σπεία	Σπεία - Κορωνέικη	63

Ο κατάλογος των ελαιολάδων

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



Υψηλή γαστρονομική αξία από την απαιτητική ποικιλία Αμφίσσης

1

A-MFO-RA I-CONS Mountain

Όνομα που παραπέμπει σε
ιδιογράμματα Γραμμικής Β

ΑΜΦΙΣΣΗΣ ♦ ΣΤΥΛΙΔΑ

Από το όρος Όθρυς, ένα χρυσοπράσινο ελαιόλαδο, με πλούσια υφή, ιδιαίτερη γεύση και ισχυρισμό υγείας σύμφωνα με τον ΕΚ 432/2012, διαθέτει στην αγορά η νεότευκτη A-MFO-RA I-CONS. Η εταιρεία ιδρύθηκε το 2016 στην περιοχή της Αν. Φθιώτιδας από τον Γιώργο Μπαλατσό, με ιστορία στην ελαιοκομία που φτάνει μέχρι το 1917. Ο ελαιώνας με αιωνόβια δέντρα Αμφίσσης συγκομίζεται με το χέρι και η εξαγωγή του ελαιολάδου γίνεται εν ψυχρώ. Το ελαιόλαδο συσκευάζεται αφιιτράριστο στο συσκευαστήριο της A-MFO-RA I-CONS στην Στυλίδα. Ας σημειωθεί το A-MFO-RA I-CONS από τα πρώτα του βήματα διακρίνεται σε διαγωνισμούς, ενώ τη φετινή χρονιά απέσπασε μεταξύ άλλων Χρυσό Βραβείο στον Berlin GOOA, στον London IOOC, ενώ τοποθετήθηκε στην κορυφαία δεκάδα του Terra Olivo 2020.

2

Olive Poem Organic EVOO

Κορωνέικη και Μυρτολιά
σε ένα single estate προϊόν

BLEND ♦ ΛΑΚΩΝΙΑ

Μια επιχείρηση με πλήρως
καθετοποιημένη παραγωγή,

από τον αγρό ως την εμφιάλωση, που αντιμετωπίζει την ελαιοπαραγωγή ως μία «ποιητική πράξη» προσφέρει όλα τα εκέγγα για ένα μοναδικό προϊόν. Το βιολογικό εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Olive Poem a drop of art παράγεται από ενιαίο ελαιώνα που καλλιεργείται μεν παραδοσιακά με βάση τη μακραίωνη παράδοση της Λακωνίας αλλά και στις υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις της ίδιας της επιχείρησης. Ανάμεσα στις διακρίσεις που απέσπασε φέτος το ελαιόλαδο του θεόδωρου Κουτσοθεοδωρή ανήκουν τα Χρυσά Μετάλλια ποιότητας στους διαγωνισμούς London IOOC, EVO IOOC, Berlin GOOA, Athena IOOC και MTA, αλλά και στα Olympia Health & Nutrition Awards και το Λονδίνο για το υψηλό περιεχόμενό του σε πολυφαινόλες.

3

November EVOO

Τρεις ελαιοπαραγωγοί
αηλάζουν την τύχη τους

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΧΑΝΙΑ

Έντονο χρυσοπράσινο χρώμα,
πλούσιο φρουτώδες άρωμα,



δροσερή και γλυκιά συγχρό-
νως γεύση αλλά και ισχυρή
αντιοξειδωτική δράση προ-
σφέρει το εξαιρετικό παρθένο
ελαιόλαδο ψυχρής έκθλιψης
November, που συνιστά την
επίτευξη του οράματος τριών
ελαιοπαραγωγών από το Νιο
Χωριό Αποκορώνου. Οι Μα-
νούσος Αποστολάκης, Νίκος
Κοκολαντωνάκης και Νικόλας
Παπασταματάκης, φίλοι μεταξύ
τους, συγκέντρωσαν τις ελιές
τους, αγόρασαν και άλλες,
παρακολούθησαν σεμινάρια,
έμαθαν τα πάντα για την ελαι-
οποίηση, και γιορτάζουν τη
διάθεση του ελαιόλαδου τους
τον Νοέμβριο. Κι αυτός είναι
ο μήνας που τους ενέπνευσε
για την ετικέτα τους. Μαζί με το
November EVOO διατίθενται το
Βιολογικό Πρώιμης Συγκομιδής
και το Βιολογικό ΠΙΓΕ Χανιά.

4

Sapfo Basic EVOO

Από την Οικογένεια
Παπαδέλλη

BLEND ♦ ΛΕΣΒΟΣ

Με ποικιλιακή σύνθεση 70%
Κολοβή, 20% Αδραμυτινή και

10% Αγριελιά, το Sapfo Basic
Edition είναι ένα χρυσοκίτρινο
ελαιόλαδο με έντονο άρωμα.
Παράγεται από ελαιώνες που
βρίσκονται στις νοτιοδυτικές
περιοχές της Λέσβου στις
εγκαταστάσεις των αδελφών
Παπαδέλλη, οι οποίες δημιουρ-
γήθηκαν το 2014. Ένα όνομα
συνυφασμένο εδώ και τέσσε-
ρις δεκαετίες με το καλό ελαι-
όλαδο, καθώς η ιστορία τους
ξεκινά το 1981 με τον παππού
των σημερινών ιδιοκτητών
Χαράλαμπο Πλωμαρίτη.
Σήμερα τα αδέλφια Μπάμπης
και Δημήτρης Παπαδέλλης
«τρέχουν» την επιχείρηση που
επιδεικνύει δυναμική παρουσία
σε εγχώρια και διεθνή αγορά
με μια πλούσια γκάμα ελαιολά-

δων και σαπουνιών και μια νέα
επένδυση στις επιτραπέζιες
ελιές. Επίσης αξ σημειωθεί
ότι είναι μία από τις πρώτες
εταιρείες στην Ελλάδα που
εφαρμόζει σύστημα μέτρησης
ρύπων για τα βασικά της προ-
ϊόντα εξασφαλίζοντας χαμηλό
ανθρακικό αποτύπωμα. Πα-
ράλληλα είναι πιστοποιημένη
με FSSC 22000 και FDA και οι
εγκαταστάσεις είναι εξοπλισμέ-
νες με θερμομονωμένο βυτίο
μεταφοράς, που πληροί όλες
τις προδιαγραφές ασφαλούς
και αξιόπιστης λειτουργίας. Σε
ό,τι αφορά τις διακρίσεις του
Sapfo Basic απέσπασε μεταξύ
άλλων μέσα στο 2020 Διπλό
Χρυσό στον Athena IOOC και
Ασημένιο στο Berlin GOOA.

χωρα, σε μικρή απόσταση από
τα Χανιά, βρίσκεται ο ελαιώνας,
όπου παράγεται το μονοποικι-
λιακό Pamako. Περίπου 2.200
δέντρα Τσουνάτης ελιάς με μέση
ηλικία 200 ετών, πολλά από τα
οποία έχουν ύψος 12 μ. ενώ η
κόμη τους μπορεί να έχει και
διάμετρο 15-20 μ., δίνουν ένα
ιδιαίτερο σε οργανοληπτικά χα-
ρακτηριστικά ελαιόλαδο πλούσιο
σε πολυφαινόλες και πιστοποιή-
ση ισχυρισμού υγείας σύμφωνα
με τον ΕΚ 432/2012. Δημιουρ-
γός του ένας παθιασμένος Κρη-
τικός, ο Ευτύχης Ανδρουλάκης,
που αποφάσισε να επενδύσει σε
μία παράδοση πολλών γενεών
προκειμένου να δημιουργήσει
ένα premium προϊόν. Μάλιστα,
όπως ο ίδιος αναφέρει, «από το
2012 που ξεκίνησα να πειραμα-
τίζομαι με την Τσουνάτη στόχος
μου ήταν να πετύχω αποτέλε-
σμα που θα δίνει υψηλές φαι-
νόλες αλλά και οργανοληπτικά
ενδιαφέροντα χαρακτηριστικά
και η προσπάθεια δεν σταματά». Το
μονοποικιλιακό Pamako
σαρώνει τα βραβεία στους
διεθνείς διαγωνισμούς όπου
συμμετέχει. Μια παράδοση που
συνεχίστηκε και τη φετινή χρονιά,
όπου μεταξύ άλλων απέσπασε
Prestige Gold στον Terra Olivo,
Χρυσά Βραβεία στον NYIOOC, τον
London IOOC, τον JOOP IOOC, τα
Olympia Health Awards και Αση-
μένια στον EVO IOOC, τον Athena
IOOC και τον IOOC Kotinos στην
κατηγορία «Βιολογικά».



Με όνομα εμπνευσμένο από την ποιήτρια Σαφώ



5

Pamako Monovarietal EVOO

Επένδυση σε μια παράδοση
ποητών γενεών

ΤΣΟΥΝΑΘ ♦ ΧΑΝΙΑ

Σε υψόμετρο 650 μέτρων πάνω
από τη Σούγια και την Παλιό-



Δημιουργός η εταιρεία Terra di Sitia που ιδρύθηκε το 2016.

6

THEMA Limited Edition

Ένα ΠΟΠ Σητείας σε
περιορισμένη παραγωγή

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΣΗΤΕΙΑ

Ένα ελαιόλαδο με υψηλή περιεκτικότητα σε πολυφαινόλες, φρουτώδες, με μέτρια ένταση, πικάντικη γεύση και πλούσιο άρωμα είναι το THEMA Limited Edition της Terra di Sitia. Παράγεται από ιδιόκτητο ελαιώνα με μόλις 55 δέντρα Κορωνέικης στο χωριό Χαμέζι σε υψόμετρο 550 μ. και η παραγωγή του διατίθεται σε περιορισμένη ποσότητα. Η συγκομιδή γίνεται αρχές Νοεμβρίου με το χέρι, οι ελιές μεταφέρονται μέσα σε 4-8 ώρες στο ελαιουργείο και το ελαιόλαδο εξάγεται αυθημερόν με ψυχρή έκθλιψη. Δημιουργός του η εταιρεία Terra di Sitia, που ιδρύθηκε το 2016 από τον Μανώλη Αντωνάκη με μακρά οικογενειακή παράδοση την ελαιοκαλλιέργεια και την ελαιοπαραγωγή στη Σητεία.

7

Little Gypsy Farms EVOO

Απόλυτη προσοχή στη
διαχείριση του καρπού

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΜΕΣΣΗΝΙΑ

Πρώτη ύλη από τους ιδιόκτητους ελαιώνες της οικογένειας

του Γιώργου Γυφτάκη στη Μεσσηνία και προσεκτική διαχείριση του καρπού σε κάθε βήμα της διαδικασίας παραγωγής του, από την καλλιεργητική φροντίδα των δέντρων έως την εμφιάλωση, οδήγησαν το «χειροποίητο» ελαιόλαδο της Little Gypsy Farms να κατακτήσει Χρυσό Μετάλλιο στον NYIOOC 2020. «Η φιλοσοφία μας είναι να αφήνουμε τη φύση να λειτουργεί με τους δικούς της κανόνες ενώ εστιάζουμε στην ποιότητα και όχι στην ποσότητα» σημειώνει με σημασία ο Γιώργος Γυφτάκης.



Χρυσό Μετάλλιο στον NYIOOC 2020 για το Little Gypsy Farm EVOO

8

enKardia Ultra Premium

Υψηλή περιεκτικότητα
σε πολυφαινόλες

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΛΑΚΩΝΙΑ

Φρουτώδες μεσαίας έντασης άρωμα και ισορροπία στην πικρή και πικάντικη γεύση χαρακτηρίζουν το Ultra Premium EVOO enKardia. Μια μονοποικιλιακή ετικέτα χαμηλής οξύτητας της τάξεως του 0,12% που παράγεται από διαλεκτές ελιές Κορωνέικης ποικιλίας στον Εθνικό Ελαιώνα Τσιλίων Λακωνίας. Ο καρπός συλλέγεται με το χέρι και η επεξεργασία γίνεται την ίδια μέρα με τη συγκομιδή σε θερμοκρασία 27°C και μόνο με μηχανικές μεθόδους ενώ αποθηκεύεται σε δεξαμενές με παροχή αζώτου. Το ελαιόλαδο της enKardia κατέκτησε μέσα στο 2020 Χρυσά μετάλλια στις πιο σημαντικές διεθνείς διοργανώσεις όπως οι διαγωνισμοί JOOP 2020, EVO IOOC, London IOOC, Athena IOOC και TerraOlivo.

Regina



REGINA - ΙΩΑΝΝΙΔΗΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΑΒΕΕ
Πύργος Θεραίου 1, Κολακώκη, 57009, ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ
T: 2310 751.756, 751.658 | FAX: 2310 752.179 | e-mail: reginaant@otenet.gr

www.reginaolives.com

9

Αγουρέλαιο Βιολογικό Zarli

Τιμήθηκε ως το Καλύτερο
Ελαιόλαδο της Θεσσαλίας

ΑΜΦΙΣΣΗΣ ♦ ΠΗΛΙΟ

Πλούσια, πικάντικη και φρου-
τώδης γεύση για το ισχυρής
έντασης Βιολογικό Αγου-
ρέλαιο Zarli που παράγεται
αφιλτράριστο μέσω ψυχρής
έκθλιψης αποκλειστικά από
πράσινες ελιές. Ένα εξαιρε-
τικό παρθένο ελαιόλαδο με
χαρακτηριστικά που ικανο-
ποιούν τον ισχυρισμό υγείας
432/2012 της ΕΕ και φέτος
βραβεύθηκε με Ασημένιο
Μετάλλιο στο Διαγωνισμό
Olympia Health & Nutrition
Awards 2020. Επίσης απέ-
σπασε Χρυσό Μετάλλιο στον
Athena IOOC 2020 ενώ στην
ίδια διοργάνωση διακρίθηκε
ως το Καλύτερο Ελαιόλαδο
της Περιφέρειας Θεσσαλί-
ας και απέσπασε Τιμητική
Διάκριση στον IOOC Kotinos
2020. Η ιστορία παραγω-
γής του ελαιολάδου Zarli
ξεκίνησε στους αιωνόβιους
ελαιώνες του Πηλίου, στα
τέλη του 19ου αιώνα, όταν
ο Νίκος Ζαρλής, δικηγόρος
και βουλευτής της εποχής,
ανέλαβε την καλλιέργεια των
οικογενειακών ελαιώνων και
τη λειτουργία του ελαιοτριβεί-
ου της γυναίκας του Ειρήνης,
απογόνου του δασκάλου του
γένους Δανιήλ Φιλιππίδη,
από τις Μηλίες. Σήμερα οι
απόγονοί τους την αναζω-
ογονούν, συνδυάζοντας τις
παραδοσιακές μεθόδους με
τις πιο σύγχρονες επιστημο-
νικές γνώσεις και τεχνολογίες
ενώ το χαραγμένο «Z» στους
κορμούς των ελαιόδεντρων,
το αρχικό του επιθέτου του
παππού, έγινε το λογότυπο
του σύγχρονου προϊόντος.

10

E.thos of Crete EVOO Premium

Μία καινούργια ετικέτα
από τον Μάρκο Kelly

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΜΕΣΣΑΡΑ

Καλλιεργεί τα 40 στρέμματα
των φροντισμένων οικο-
γενειακών ελαιώνων στην
περιοχή της Μεσσαράς εδώ
και πολλά χρόνια, εισάγοντας
νέες, σύγχρονες τεχνικές τόσο
στην καλλιέργεια όσο και την
ελαιοποίηση, ενώ μόλις το
2020 βγήκε στην αγορά με το
ελαιόλαδο E.thos of Crete. Ο
Μάρκος Kelly με πίστη στη δύ-
ναμη του ελληνικού ελαιολά-
δου έχει ήδη κερδίσει διεθνείς
διακρίσεις για το προϊόν του.



11

Salvation EVOO ΠΓΕ Λακωνία

Χρυσό Βραβείο σε Νέα
Υόρκη και Athena IOOC

ΜΥΡΤΟΛΙΑ ♦ ΛΑΚΩΝΙΑ

Ένα ιδιαίτερα φρουτώδες
ελαιόλαδο, όπου υπερσχύουν
τα φρέσκα παρά τα ώριμα
γευστικά στοιχεία αλλά και οι
πικάντικες νότες ενώ η γευστι-
κή απόλαυση ολοκληρώνεται
στη μακρά επίγευση, είναι το
Salvation. Αποτελεί μία από τις
πιο νέες και ήδη διεθνώς βρα-
βευμένες ετικέτες της ελλeni-
κής αγοράς και το όνομά του
επιλέχθηκε από τον δημιουργό
του για να θυμίζει τη σωτήρια
συμβολή του ελαιολάδου στην



Νέες τεχνικές στην ελαιοκαλλιέργεια εισήγαγε ο Μάρκος Kelly.

υγεία και τη ζωή του ανθρώπου. Παράγεται από την τοπική Μυρτολιά, μια αρχαία ποικιλία που φημίζεται για τη θεραπευτική της αξία, η οποία καλλιεργείται στη Λακωνία και δίνει ελαιόλαδο ΠΓΕ «Λακωνία». Ο ιδιοκτήτης ελαιώνας με τα 1.800 ελαιόδενδρα βρίσκεται στη θέση «Τριζιά» στην άκρη του χωριού Μεταμόρφωση, με το τοπικό βιοσύστημα να συμβάλλει στην ταυτότητα του ελαιολάδου. Ανήκει στην καταγόμενη από το χωριό Μεταμόρφωση οικογένεια Αποστολάκη, η οποία εδώ και έξι γενιές ασχολείται με την ελιά. Το εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο Salvation αποτελεί προϊόν πρώτης συγκομιδής και ψυχρής έκθλιψης, ενώ παραμένει σε περίοδο «ανάπαυσης» σε ανοξείδωτη δεξαμενή για τουλάχιστον δύο μήνες πριν εμφιαλωθεί στον κομψό περιέκτη που διακοσμεί ένα χρυσό φύλλο ελιάς, του οποίου το νεύρο καμπυλώνεται για να σχηματίσει το «S».

12

Δωρικό EVOO

Με την υπογραφή της ιστορικής ΕΑΣ Λακωνίας

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΛΑΚΩΝΙΑ

Διακρίνεται για τη φρουτώδη γεύση, το έντονο άρωμά του και την ευχάριστη πικρή επίγευσή του, ως χαρακτηριστικά της φρεσκάδας του, το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Δωρικό, που με φροντίδα παράγει η πολυδραστήρια και πολυβραβευμένη ΕΑΣ Λακωνίας. Μεταξύ μάλιστα και των διακρίσεων της συγκεκριμένης ετικέτας ελαιολάδου βρίσκεται το Αργυρό Μετάλλιο στον απαιτητικό διεθνή διαγωνισμό NYIOOC 2020 αλλά και τα Χρυσά Μετάλλια ποιότητας στις φετινές διοργανώσεις των London IOOC και Berlin IOOC.

13

Anoskeli EVOO

Ένα ελαιόλαδο ΠΟΠ Κοθυμβάρι Χανίων Κρήτης

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΧΑΝΙΑ

Στην Ανώσκελη ένα μικρό χωριό κοντά στα Χανιά της Κρήτης, το σύγχρονο εργοστάσιο ελαιολάδου της ομώνυμης εταιρείας παράγει τα πολυβραβευμένα διεθνώς έξτρα παρθένα ελαιόλαδα Anoskeli EVOO στη συμβατική και τη βιολογική εκδοχή τους. Χρυσό Βραβείο Prestige στον Terra Olivo 2020 και Ασημένιο στον NYIOOC 2020 αποτελούν μερίκές από τις φετινές διακρίσεις της Ανωσκελή ABEE, η οποία ιδρύθηκε το 1983. Η εταιρεία από το 2011 διαθέτει στην αγορά λευκό και ερυθρό ξηρό οίνο με την ονομασία Ανω Πλαγιά.

14

Levantes Hercules Bio

Μια οικογένεια εργάζεται με μεράκι στον ελαιώνα

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΕΥΒΟΙΑ

Φρουτώδης γεύση, που «αφήνει» όμως μία πικάντικη αίσθηση χαρακτηρίζει το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο Levantes Hercules Bio, το οποίο παράγει η οικογενειακή επιχείρηση Levantes Family Farm από την Εύβοια. Χειρωνακτική συλλογή, άμεση μεταφορά στο ελαιοτριβείο και έκθλιψη κάτω από τους 28°C χωρίς προσθήκη νερού αποτελούν τα βασικά στοιχεία της παραγωγικής διαδικασίας για ένα ελαιόλαδο που τιμήθηκε φέτος με Χρυσό Μετάλλιο συσκευασίας και Χάλκινο Μετάλλιο ποιότητας στον Berlin GOOA.

15

The Governor Premium

Το πρώτο με ισχυρισμό υγείας στην ετικέτα

ΛΙΑΝΟΛΙΑ ♦ ΚΕΡΚΥΡΑ

Τη μετεξέλιξη μιας οικογενειακής παράδοσης έξι γενεών στην παραγωγή ελαιολάδου στην Κέρκυρα αποτελεί η Olive Fabrica της οικογένειας Δαφνή. Παντρεύοντας την παράδοση με την τεχνολογική καινοτομία και την επιστημονική έρευνα, το 2014 η εταιρεία παρουσίασε στην αγορά το ελαιόλαδο «The Governor», την πρώτη μονοποικιλιακή ετικέτα από την τοπική Λιανολιά των αιωνόβιων ελαιώνων της οικογένειας στη νοτιοδυτική πλευρά του νησιού γύρω από το βυζαντινό κάστρο του Γαρδικίου στην περιοχή Natura της Λιμνοθάλασσας Κορισίων. Πρόκειται επίσης για μία από τις πιο βραβευμένες ελληνικές ετικέτες ενώ το 2014 έγινε το πρώτο ελαιόλαδο που τοποθέτησε στην ετικέτα του ισχυρισμό υγείας σύμφωνα με τον ΕΚ 432/2012. Ένα εξαιρετικό παρθένο προϊόν περιορισμένης παραγωγής με πολύ υψηλή περιεκτικότητα σε πολυφαινόλες, που βραβεύεται κάθε χρόνο από το World Olive Center for Health με τα Olympia Health & Nutrition Awards. Φυσικά για άλλη μια χρονιά η συλλογή βραβείων του «The Governor» από τους μεγάλους διεθνείς διαγωνισμούς, μεταξύ των οποίων του Λος Άντζελες, της Νέας Υόρκης, του Λονδίνου και του Ισραήλ, ήταν πλούσια, ενώ σε αυτή προστέθηκε Ασημένιο Βραβείο στην πρώτη συμμετοχή του στον ιταλικό EVO IOOC 2020 και Χρυσό Μετάλλιο στην κατηγορία «Μεσαία Ένταση Φρουτώδους» στον IOOC Kotinos 2020.



Έλκει το όνομά του από τον καταγόμενο εκ Κέρκυρας, Ι. Καποδίστρια.



ΕΑΣ ΚΑΒΑΛΑΣ
 Καβάλα - Ύδρας 18 653 02, Τηλ.: 2510 232792
www.easkavalas.gr

16

Pellas Nature Red Hot Pepper

Χρυσά Μετάλλια σε
Λονδίνο και Αθήνα

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΕΔΕΣΣΑ

Φυσικό πορτοκαλί χρώμα και πικάντικη γεύση και επίγευση για το βραβευμένο ελαιόλαδο από Κορωνέικη ποικιλία που είναι εμπλουτισμένο με φρέσκια βιολογική κόκκινη καυτερή πιπεριά. Δημιουργός του η εταιρεία Pellas Nature με έδρα την Εδεσσα, που ειδικεύεται στην παραγωγή ελαιολάδων πλούσιων σε συστατικά φρουτολαχανικών και αρωματικών και φαρμακευτικών φυτών. Μάλιστα αξίζει να σημειωθεί ότι ο εμπλουτισμός του ελαιολάδου γίνεται απευθείας από το νωπό φυτό, με μια καινοτόμο φυσική διαδικασία εκχύλισης και αποτέλεσμα ένα καλύτερα ομογενοποιημένο προϊόν, με γεμάτη γεύση και πλούσιο άρωμα. Αποτέλεσμα, οι πολλαπλές βραβεύσεις των ελαιολάδων της εταιρείας.



17

Mediterre Alea Organic

Από την εξωστρεφή
Papadopoulos-Mediterre

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΗΛΕΙΑ

Την ισορροπία στη γεύση και τα αρώματα και την αίσθηση της Μεσογείου που μπορεί να προσφέρει σε ένα ελαιόλαδο η Κορωνέικη ποικιλία, εκφράζει απόλυτα το βιολογικό Meditterre Alea, το οποίο μεταξύ άλλων απέσπασε Χρυσό Βραβείο στον NYIOOC 2020. Με την υπογραφή της Papadopoulos Meditterre, με έδρα στη Βαρβάσαινα Ηλείας, τα προϊόντα της οποίας φιγουράρουν κάθε χρόνο στα πόντιουμ των διεθνών διαγωνισμών, το Meditterre Alea αποτελεί προϊόν πρώιμης συγκομιδής και ψυχρής έκθλιψης. Ας σημειωθεί η Papadopoulos Meditterre είναι μια οικογενειακή επιχείρηση που ξεκίνησε το 1989 και εν έτει 2019 κατατάσσεται στην 9η θέση του παγκόσμιου Top 100 (WREVOO) των εταιρειών ελαιολάδου.



Ο διευθύνων σύμβουλος της E-LA-WON Ιωάννης Καμπούρης

18

E-LA-WON Premium EVOO

Κουτσουρελιά 70% και
Κορωνέικη από Αττική

BLEND ♦ ΜΥΚΗΝΕΣ

Ένα ισορροπημένο ελαιόλαδο με εξαιρετική αίσθηση στο στόμα είναι το Premium EVOO της E-LA-WON, η πιο πρόσφατη βράβευση του οποίου έλαβε χώρα στα Great Taste Awards 2020, όπου απέσπασε Δύο Αστέρια ανάμεσα 12.777 προϊόντα από 106 χώρες. Ας σημειωθεί ότι η E-LA-WON έχει ήδη περισσότερες από 70 διεθνείς βραβεύσεις για τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και το σχεδιασμό των προϊόντων της.

19

Cultura Organic EVOO

Καλλιέργεια με απόλυτο
σεβασμό στο οικοσύστημα

ΧΩΡΑΙΤΙΚΗ ♦ ΑΡΚΑΔΙΑ

Ισορροπημένη γεύση και αρώματα λουλουδιών και γρασιδίου σε συνδυασμό με πλούσιο περιεχόμενο σε πολυφαινόλες, που του χαρίζει ισχυρισμό υγείας σύμφωνα με τον ΕΚ 432/2012, προσφέρει το βιολογικό Culture. Παράγεται στο Κτήμα Όγκιον στο ορεινό κλίμα της Αρκαδίας από την τοπική ποικιλία Χωραϊτική. Το Culture τιμήθηκε φέτος με Χρυσό Βραβείο στον NYIOOC 2020 και τον Berlin GOOA 2020.

20

ARMONIA Βιολογικό Superior

Το πολυβραβευμένο
μονοποικιλιακό

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΣΠΑΡΤΗ

Ένα ελαιόλαδο μεσαίας έντασης, με χρυσοπράσινο χρώμα, φρουτώδες άρωμα και μακρά επίγευση είναι το βιολογικό έξτρα παρθένο Superior ARMONIA, που προέρχεται από το συνδυασμό ημιώριμων και ώριμων ελιών ποικιλίας Κορωνέικης. Ο καρπός συλλέγεται με το χέρι και η εξαγωγή είναι ψυχρή εντός λίγων ωρών στους 21-23°C δίνοντας ελαιό-

λαδο με οξύτητα συνήθως χαμηλότερη του 0,2%. Παράλληλα το μονοποικιλιακό ελαιόλαδο των Ελαιώνων Σακελλαρόπουλου είναι πλούσιο σε αντιοξειδωτικά και θρεπτικά στοιχεία που ικανοποιούν τις απαιτήσεις του ΕΚ 432/2012 περί ισχυρισμού υγείας στο ελαιόλαδο. Ένα βιολειτουργικό λοιπόν προϊόν, το οποίο έχει βραβευτεί πολλές φορές μέχρι τώρα σε διεθνείς διαγωνισμούς, όπως και όλα τα προϊόντα της Λακωνικής εταιρείας, η οποία τους πρόποδες του Ταΰγετου και του Πάρνωννα, κοντά στη Σπάρτη Λακωνίας, καλλιεργεί ελιές ποικιλιών Κορωνέικης και Καλαμών βιολογικά, πιστοποιημένες από τον οργανισμό ελέγχου πιστοποίησης ΒΙΟ-ΕΛΛΑΣ από το 1992. Ας σημειωθεί ότι έως σήμερα οι Ελαιώνες Σακελλαρόπουλου έχουν κατακτήσει περισσότερα από 200 βραβεία για τα προϊόντα τους.



Ένα μονοποικιλιακό ελαιόλαδο μεσαίας έντασης με φρουτώδες άρωμα

21

Socrates Premium EVOO

Πρώιμης συγκομιδής
και χαμηλής οξύτητας

ΑΜΦΙΣΣΗΣ ♦ ΔΕΛΦΟΙ

Έντονος φρουτώδης χαρακτηρισ, ιδιαίτερα αρώματα, βελούδινη υφή και έντονη επίγευση για το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Socrates Premium από τον αιωνόβιο ελαιώνα της περιοχής των Δελφών. Μια οικογενειακή επιχείρηση, που από το 2014 παράγει το «Socrates Oil» και τις ελιές Άμφισσας «Socrates Olive» με γνώμονα τους παραδοσιακούς τρόπους

καλλιέργειας και φροντίδας των ελαιοδέντρων χωρίς τη χρήση χημικών λιπασμάτων και φυτοφαρμάκων. Μάλιστα σύμφωνα με τους ανθρώπους της Socrates Oil, τα υπό ένταξη βιολογικά ελαιόδεντρά της, έχοντας βρει στο μικροκλίμα της περιοχής όλα εκείνα τα στοιχεία που χρειάζονται, έχουν δώσει τη μέγιστη ποιότητα στα παραγόμενα προϊόντα της. Σημειώνεται ότι ο παραδοσιακός ελαιώνας της Άμφισσας, στον οποίο κυριαρχεί η ομώνυμη ποικιλία, αποτελεί τον μεγαλύτερο συνεχόμενο ελαιώνα των Βαλκανίων με έκταση 67.000 στρέμματα και περίπου 850.000 ελαιόδεντρα. Οι ελιές συλλέγονται χειρωνακτικά, μεταφέρονται άμεσα στο λιοτρίβι, όπου μέσα από τη διαδικασία της ψυχρής έκθλιψης (25° C) και μόνο με μηχανικές μεθόδους, παράγεται το βραβευμένο διεθνώς Socrates Premium.



Από τον ελαιώνα της περιοχής των Δελφών



Λυχνάρης Βεργίνα Α.Ε.

Επεξεργασία-Τυποποίηση-Διανομή Προϊόντων Ελιάς

Από το 1950



Οι πιο απαιτητικές αγορές του κόσμου μας εμπορεύονται από το 1997.

Πριν από 70 χρόνια, ξεκινήσαμε τη δραστηριότητά μας στο Μαλακι Πηλίου με αντικείμενο την επεξεργασία, την τυποποίηση και τη διόθεση της ελιάς. Με εφαιτήριο την άριστη ποιότητα των προϊόντων μας, βγήκαμε από τα ελληνικά σύνορα και ανταποκριθήκαμε στις απαιτήσεις αγορών όπως της Βρετανίας, της Γαλλίας, της Γερμανίας, της Ελβετίας και των ΗΠΑ, ενώ πριν από 15 χρόνια επεκταθήκαμε στην τυποποίηση έξτρα παρθένου ελαιολάδου.

Συνεχίζουμε, συνδυάζοντας οικιαγενειακή φροντίδα, τεχνογνωσία και εφαρμογή υψηλών προδιαγραφών, με διεθνώς πιστοποιημένα προϊόντα άριστης και σταθερής ποιότητας.

ΛΥΧΝΑΡΑΣ ΒΕΡΓΙΝΑ Α.Ε. 14ο χλμ. Βόλου – Τσαγκαράδας Μαλακι Πηλίου, Βόλος

T. 24280 93246, 24280 86036 (λιανική), email: klb@otenet.gr

www.verginaolives.com

22

EFKRATO Organic EVOO

Υψηλά φαινοδικό
και gourmet προϊόν

ΤΣΟΥΝΑΤΗ ♦ ΡΕΘΥΜΝΟ

Συνδυάζοντας την πικράδα και την σπιρτάδα του ελαιολάδου που προέρχεται από πρώιμη συγκομιδή, με πολλά αρώματα, από πράσινα φρούτα, αγκινάρα, πράσινο πιπέρι κ.ά., το EFKRATO EVOO προσφέρει γαστρονομική απόλαυση και διατροφική αξία, καθώς είναι πολύ πλούσιο σε αντιοξειδωτικά. Ας σημειωθεί ότι περιέχει τέσσερις φορές τις πολυφαινόλες που απαιτούνται ώστε να επιτραπεί ο ισχυρισμός υγείας σύμφωνα με τον ΕΚ 432/2012. Παράγεται σε πολύ μικρές ποσότητες από μικρής έκτασης οικογενειακούς ελαιώνες στη βόρεια Κρήτη και την αρχαία ποικιλία Τσουνάτη και με σεβασμό στο περιβάλλον. Μετά την ελαιοποίηση το προϊόν φιλτράρεται και διατηρείται σε προστατευτική ατμόσφαιρα με τη χρήση του ευγενούς αερίου αργού (argon), διατηρώντας έτσι αναλλοίωτα τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και τα θρεπτικά συστατικά για πολύ περισσότερο χρόνο. Παρά το ότι το ελαιόλαδο ξεκίνησε την εμπορική πορεία του μόλις το 2018, έχει ήδη αποσπάσει σημαντικές διακρίσεις σε διεθνείς διαγωνισμούς όπως στον AVPA Paris, τον οποίο συμβουλευόμαστε σεφ και άλλοι επαγγελματίες της γαστρονομίας, ενώ μόνο τη φετινή χρονιά διακρίθηκε μεταξύ άλλων για την ποιότητα και τον ισχυρισμό υγείας στον London IOOC, στον Berlin GOOA και στον Athena IOOC.



Ένα ελαιόλαδο με στόχο την υψηλή γαστρονομία

23

Monakrivo Bio Premium EVOO

Από ορεινούς και
ημιορεινούς ελαιώνες

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΗΛΕΙΑ

Χρυσοπράσινο χρώμα, πλούσιο άρωμα, μεστή γεύση και πολύ χαμηλή οξύτητα για το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Monakrivo Premium, που παράγεται με ψυχρή έκθλιψη από επιλεγμένες ελιές που συλλέγονται με το χέρι. Δημιουργός του η εταιρεία Μονοπάτι ΑΕ, που ιδρύθηκε το 2013 από 168 ελαιοπαγωγούς στο Γεράκι Ήλιδας με περίπου 5.000 στρέμματα και 90.000 ελαιόδεντρα Κορωνέικης ποικιλίας.



Γλυκόπιστο και αρωματικό

24

ACAIA Grapefruit & Bergamot

Τρία Χρυσά για την ΗΑΕ
στον NYIOOC 2020

ΚΟΛΟΒΗ ♦ ΛΕΣΒΟΣ

Όταν το άρωμα και η γεύση του περγαμόντου και του γκρέιπφρουτ συνδυάζονται με το φρουτώδες άρωμα και την απαλή γεύση που προσφέρει η ποικιλία Κολοβή, που ευδοκίμει στο νησί της Λέσβου, το Flavored ACAIA γίνεται ένα γλυκόπιστο και πολύ αρωματικό ελαιόλαδο. Πρόκειται για μία ετικέτα της Hellenic Agricultural Enterprises, που διακρίθηκε Best in Class στον Joop 2020 και κατέκτησε Grand Prestige Gold στον Terra Olivo.

25

Αγουρέλαιο EVOO Νικολάου

Παράδοση στην ελαιοκομία
από το έτος 1875

ΜΕΓΑΡΙΤΙΚΗ ♦ ΜΕΓΑΡΑ

Αγουρέλαιο από τον ελαιόκαμπο των Μεγάρων που παράγεται αποκλειστικά από Μεγαρίτικη ποικιλία. Αμέσως μετά τη συγκομιδή, η ελαιοποίηση γίνεται εν ψυχρώ με τη χρήση των πλέον προηγμένων τεχνολογιών που συμβάλλουν στην παραγωγή και διατήρηση υψηλών πολυφαινόλων. Ένα ελαιόλαδο που διακρίθηκε με Αργυρό Μετάλλιο στον φετινό Berlin GOOA. Ένα προϊόν της οικογένειας Νικολάου από τα Μέγαρα, που δραστηριοποιείται από το 1875 στην ελιά και το ελαιόλαδο.

26

Ziro Early Harvest

Ένα ΠΟΠ Σητεία πλούσιο
σε πολυφαινόλες

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΣΗΤΕΙΑ

Αρώματα που θυμίζουν βότανα, φύλλα ντομάτας, πράσινη μπανάνα, αγκινάρα και φρεσκοκομμένο γρασίδι, ιδανικοί δείκτες πικρού και φρουτώδους και πολύ χαμηλή οξύτητα χαρακτηρίζουν το εξαιρετικά παρθένο πρώιμης συγκομιδής ελαιόλαδο Ziro, που διακρίθηκε για άλλη μια χρονιά σε πολλούς παγκόσμιους διαγωνισμούς ελαιολάδου, μεταξύ των οποίων και ένας από πιο αυστηρούς, ο ιταλικός L' Orciolo d' Oro.

27

Alexandros Special Edition

Πολυβραβευμένη ετικέτα
πρώιμης συγκομιδής

ΜΑΚΡΗΣ ♦ ΑΛΕΞ/ΠΟΛΗ

Αγουρέλαιο από τους ελαιώνες ποικιλίας Μάκρης της περιοχής του γύρω από τα Δίκελλα της Αλεξανδρούπολης διαχειρίζεται το Ελαιοτριβείο Αλέξανδρος για τη δημιουργία της ετικέτας του Special Edition, η οποία απέσπασε φέτος Χρυσά Μετάλλια στους διεθνείς διαγωνισμούς ελαιολάδου της Νέας Υόρκης, του Λονδίνου, στον ιταλικό EVO IOOC και στον εγχώριο Athena IOOC. Αξίζει να σημειωθεί ότι την επιτυχία της ετικέτας Special Edition, ακολούθησε και η άλλη ετικέτα του Αλέξανδρου Βουκουρεσλή, το ελαιόλαδο πιο αργής ωρίμανσης Black Edition, αποσπώντας μετάλλια σε όλους τους διαγωνισμούς όπου συμμετείχε. Το πλήρως εκσυγχρονισμένο σήμερα Ελαιοτριβείο Αλέξανδρος λειτουργεί πάνω από 20 χρόνια.



Αγουρέλαιο ποικιλίας Μάκρης για την ετικέτα του Special Edition



Ένα πλούσιο σε ελαιοκανθάλη ελαιόλαδο



OLEATM

Γ. ΚΩΣΤΕΛΕΝΟΣ ΦΥΤΩΡΙΑ

**Περισσότερες από 400 ποικιλίες
και υποκείμενα ελιάς.**

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

30 χρόνια εμπειρίας
στη σύγχρονη φυτωριακή παραγωγή.

Υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις παραγωγής & ανάπτυξης δενδρυλλίων και μοσχευμάτων.

Μακροχρόνιες ερευνητικές συνεργασίες με πανεπιστήμια και ερευνητικά ιδρύματα.

Παρουσία στις διεθνείς αγορές.

Όλα μας τα δενδρύλλια και μοσχεύματα συνοδεύονται από φυτοϋγειονομικό διαβατήριο.

Πωλήσεις από ένα (1) δενδρύλλιο.



Επιστημονικοί Υπεύθυνοι:

Κωστέλενος Γιώργος Γεωπόνος (ΦΠ) ΑΠΘ

Βλασσάκη Ευαγγελία Τεχν. Γεωπόνος (ΦΠ) ΑΤΕΙΘ

Κωστέλενος Δημήτριος Γεωπόνος (ΦΠ) ΔΠΘ

Γαλατάς Τροιζηνίας, τ.κ. 18020

τ +30 22980-35418 / 35338

www.kostelenosfytoria.gr

info@kostelenosfytoria.gr

28

Alsea Selection EVOO

Από επιλεγμένες ελιές
μέτριας ωριμότητας

ΧΟΝΔΡΟΕΛΙΑ ♦ ΑΓΡΙΝΙΟ

Έντονα φρουτώδη αρώματα που συνδυάζονται με πικρά και πικάντικα στοιχεία και μια μακριά επίγευση χαρακτηρίζουν το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο Alsea Selection. Παράγεται από επιλεγμένες ελιές μέτριας ωριμότητας που ελαιοποιούνται σε απόλυτα ελεγχόμενες συνθήκες από την εταιρεία Alsea Συγγούνας. Ο ελαιώνας της εκτείνεται στην περιοχή της Τριχωνίδας, όπου συνυπάρχουν ελαιόδεντρα νεαρής ηλικίας έως και υπεραιωνόβιες ελιές. Ας σημειωθεί ότι η εταιρεία, που έχει αποσπάσει πάμπολλες διακρίσεις σε διεθνείς διαγωνισμούς, ιδρύθηκε το 1997 ενώ η τυποποιητική της δραστηριότητα ξεκίνησε 20 χρόνια αργότερα.

29

Stalia EVOO

Έντονα αρώματα φρούτων
και ισορροπημένη γεύση

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΜΕΣΣΗΝΙΑ

Μια οικογένεια που εδώ και πέντε γενιές ασχολείται με το ελαιόλαδο στους Γαργαλιάνους και δύο αδελφές, η Κατερίνα και η Φιλάνθη Μπουγάτσου, που καλλιεργούν με φροντίδα τη γη τους για να προσφέρουν «μικρές σταγόνες από άρωμα και γεύση Ελλάδας» και μάλιστα σε ιδιαίτερη συσκευασία.



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

30

Oliorama Exclusive EVOO

Περιορισμένη παραγωγή
σε αριθμημένες φιάλες

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΑΡΧ. ΟΛΥΜΠΙΑ

Άρωμα μήλου, ώριμης ντομάτας και φρέσκιας ρίγανης χαρακτηρίζουν το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Oliorama Exclusive ΠΓΕ Ολυμπία, το οποίο παράγεται από 90% Κορωνέικη ποικιλία και 10% Κολιρέικη από τους ιδιόκτητους ελαιώνες της εταιρείας στην περιοχή της Αρχαίας Ολυμπίας. Η συγκομιδή γίνεται με μηχανικά μέσα και επιλέγεται η μέθοδος της ψυχρής έκθλιψης για την παραγωγή του ελαιολάδου. Πρόκειται για μία ετικέτα περιορισμένης παραγωγής σε αριθμημένες φιάλες, η οποία, με την αντίστοιχη βιολογική εκδοχή της, έχει κατακτήσει πολλαπλές βραβεύσεις σε όλους τους μεγάλους διεθνείς διαγωνισμούς. Στις φετινές διακρίσεις ξεχωρίζει και το Χάλκινο Βραβείο στην κατηγορία «Μεσαίας Έντασης Φρουτώδους» στον IOOC Kotinos 2020.



31

Ελαιόλαδο Ιμέρων

Το βραβευμένο
συνεταιριστικό προϊόν

ΜΕΓΑΡΙΤΙΚΗ ♦ ΚΟΖΑΝΗ

Εξαιρετική ισορροπία μεταξύ πικάντικων και στοιχείων φρούτου έχει να επιδείξει το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο του ΑΣ Ιμέρων Κοζάνης. Μια συνεταιριστική οργάνωση που ιδρύθηκε το 1933, καλλιεργεί περίπου 50.000 ελαιόδεντρα ενώ το 2006 κατασκεύασε το σύγχρονο ελαιοτριβείο της.

32

Iliada ΠΟΠ Καλαμάτα EVOO

Μια καταξιωμένη
διεθνώς ετικέτα

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΜΕΣΣΗΝΙΑ

Μία από τις μεγαλύτερες εταιρείες παραγωγής ελαιολάδου στην Ελλάδα, της οποίας τα προϊόντα ταξιδεύουν στα μήκη και τα πλάτη της Γης, και η ναυαρχίδα της, ένα εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, που παράγεται κάτω από τις αυστηρές προδιαγραφές του ΠΟΠ Καλαμάτα από μια επιλεγμένη ομάδα ελαιοκαλλιεργητών. Η προμήθεια των πρώτων υλών συντελείται από αγροτικούς συνεταιρισμούς και από περίπου 3.000 παραγωγούς, που έχουν τις καλλιέργειές τους στη Μεσσηνία. Στόχος η υψηλή ποιότητα σε συνδυασμό με τον μεγάλο όγκο παραγωγής, ώστε να καλυφθούν οι εξαγωγικές ανάγκες, ένα πάντρεμα που επιτυγχάνεται, αν σκεφθεί κανείς τα πολλαπλά Χρυσά Μετάλλια στη Νέα Υόρκη, το Ισραήλ, το Λονδίνο, την Ιαπωνία και το Διπλό Χρυσό στον Athena IOOC.

33

Verus Klonara

Χυμός ελιάς από την
«Μεσογειακοί Ελαιώνες»

ΚΛΩΝΑΡΑ ♦ ΑΤΤΙΚΗ

Μονοποικιλιακό ελαιόλαδο, πολύ χαμηλής οξύτητας, με ισορροπημένη γεύση είναι το Verus Klonara, που διακρίθηκε με Χάλκινο Μετάλλιο στον IOOC Kotinos 2020 στα «Συμβατικά Μεσαία». Παράγεται στις εγκαταστάσεις της εταιρείας «Μεσογειακοί Ελαιώνες» Υιοί Νικ. Πρίφτη Ο.Ε. στην Παιανία, που αποτελεί τη συνέχεια μιας οικογενειακής επιχείρησης που δραστηριοποιούνταν στον ελαιουργικό τομέα από το 1870 στα Μεσόγεια.

34

Ena Ena Organic EVOO

Ένα ΠΓΕ Ολυμπία από
επιλεγμένους ελαιώνες

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΑΡΧ. ΟΛΥΜΠΙΑ

Χρυσοπράσινο χρώμα, λουλουδένιο άρωμα και πιπεράτη γεύση για το βιολογικό έξτρα παρθένο ελαιόλαδο της Hellenic Fields. Παράγεται από επιλεγμένους ιδιόκτητους βιολογικούς ελαιώνες της πολυβραβευμένης εταιρείας Hellenic Fields των Νικόλα Φιλιππίδη και Γιώργου Μοφόρη, οι οποίοι, όπως οι ίδιοι λένε, έπεςαν με τα μούτρα στη δουλειά, για να εκπαιδευτούν από τους καλύτερους σε όλους τους τομείς που αφορούν την ελαιοκαλλιέργεια αλλά και την παραγωγή κι εμπορία ελαιολάδου.

35

Laconiko EVOO

Τιμήθηκε φέτος με τη
διάκριση Leone D' Oro

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΛΑΚΩΝΙΑ

Πολύ χαμηλή οξύτητα και υψηλή συγκέντρωση πολυφαινολών, κυρίως ελαιοκανθάλης, σε ένα ρωμαλέο εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, όπως το περιγράφουν οι δημιουργοί του και όπως επιβραβεύεται εδώ και πολλά χρόνια σε διεθνείς διαγωνισμούς, μαζί με τα υπόλοιπα προϊόντα της οικογένειας Πιερράκου που το παράγει. Ειδικά για το 2020 εκτός από το Χρυσό Βραβείο στον

NYIOOC, στον οποίο ας σημειωθεί ότι διακρίθηκε για έβδομη συνεχή χρονιά, στον London IOOC και στον νεότευκτο Dubai IOOC, και το Ασημένιο στον Ιταλικό EVO IOOC, το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο Laconiko στην πρώτη του συμμετοχή στον ιδιαίτερα αυστηρό διαγωνισμό Leone D' Oro, που έλαβε χώρα στην Ιταλία, αναγνωρίστηκε ως ένα από τα καλύτερα έξτρα παρθένα ελαιόλαδα του κόσμου. Παραγωγός, όπως προαναφέρθηκε, είναι η οικογένεια Πιερράκου από την Σκάλα Λακωνίας, που καλλιεργεί έναν ελαιώνα με 5.000 δέντρα Κορωνέικης, στην περιοχή Τρίνησα, που έχει χαρακτηριστεί ως Natura 2000. Εκεί, τα δέντρα δέχονται παράλληλα την ευεργετική επίδραση του αμμώδους εδάφους, της αύρας της θάλασσας αλλά των πορτοκαλεώνων που τα περιβάλλουν.

36

Gold Elasion EVOO

Χρυσό Βραβείο
στον Berlin GOOA 2020

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΙΕΡΑΠΕΤΡΑ

Παράγεται από ελιές ποικιλίας Κορωνέικης μόνο με μηχανικές μεθόδους και εξαγωγή εν ψυχρώ το Gold Elasion EVOO, το κορυφαίο ελαιόλαδο της οικογενειακής επιχείρησης ΕΛΑΣΙΟΝ. Η εταιρεία ιδρύθηκε το 1975 στην ορεινή Καλαμαύκα Ιεράπετρας του νομού Λασιθίου Κρήτης και από το 2010 δραστηριοποιείται ενεργά στην τυποποίηση ελαιολάδου με τα προϊόντα της να διακρίνονται σε διαγωνισμούς γεύσης και ποιότητας.

37

Natura Rodos EVOO

Δημιουργία της
οικογένειας Κάλλα

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΡΟΔΟΣ

Όταν η έμπειρη στην ελαιοκαλλιέργεια οικογένεια Κάλλα αποφάσισε στο τέλος της δεκαετίας του '90 να ξεκινήσει την τυποποίηση και την προώθηση του εξαιρετικά παρθένου ελαιολάδου του τόπου της, ώστε να μην πωλείται ανώνυμα και χύμα στην τοπική και διεθνή αγορά, δεν φανταζόταν ότι εν έτει 2020 το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο Natura Rodos θα έπαιρνε μέρος σε έξι διεθνείς διαγωνισμούς από τους οποίους θα αποσπούσε



Τα αδέρφια Διαμαντής, Ντίνος Πιερράκος, δημιουργοί του Laconiko



Αποκλειστικά από Κορωνέικη ποικιλία παράγεται το μεσσηνιακό EVOO Armakadi.



πολλαπλές διακρίσεις. Χρυσό Μετάλλιο στον Berlin GOOA 2020, Αργυρό στον NYIOOC 2020, στον London IOOC 2020, στον Athena IOOC 2020 και στο νέο διεθνή θεσμό γευσιγνωσίας προϊόντων Mediterranean Taste Awards, που στην πρώτη του διοργάνωση φιλοξενήθηκε στην Ελλάδα και συγκεκριμένα στην Κρήτη τον Ιούνιο, ενώ τιμήθηκε και με Ένα Αστέρι στα Great Taste Awards 2020 μεταξύ 12.777 προϊόντων από 106 χώρες. Αυτή ήταν η συλλογή διακρίσεων του έτους 2020 για ένα εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο που παράγεται στο παραδοσιακό ελαιουργείο ψυχρής έκθλιψης της εταιρείας στο χωριό «Θεολόγος» της Ρόδου. Στα υπόλοιπα προϊόντα της εταιρείας Natura Rodos ανήκουν μεταξύ άλλων το αρωματισμένο ελαιόλαδο με βασιλικό, σκόρδο, τρούφα και δεντρολίβανο, λεμόνι αλλά και βότανα.

38

Armakadi EVOO

Ένας αιώνας ιστορία στην ελαιοκαλλιέργεια

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΦΙΛΙΑΤΡΑ

Βαθύ πράσινο χρώμα, βελούδινη αίσθηση στο στόμα και μεσαίες έντασης φρουτώδες άρωμα με ελαφρώς πικάντικες νότες χαρακτηρίζουν το εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο Armakadi. Έλκει το όνομά του από την περιοχή Αρμακάδια που βρίσκεται στα Φιλιατρά Μεσσηνίας όπου ο προπάππος της οικογένειας, Αθανάσιος Νικολόπουλος, φύτεψε τα πρώτα ελαιόδεντρα εν έτει 1917. Από τότε κάθε μία από τις νεότερες γενιές συνέχισε την καλλιέργεια και την παρα-

γωγή, για φτάσει στο σήμερα και στην τέταρτη γενιά της οικογενειακής επιχείρησης Αρμακάδι που παράγει εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο καθώς και μια γκάμα άλλων προϊόντων, βασισμένα στην ελιά, τα οποία ταξιδεύουν από τα Φιλιατρά σε όλη την Ελλάδα και το εξωτερικό. Με πίστη στην παραδοσιακή καλλιέργεια και τους σύγχρονους κώδικες ορθής γεωργικής πρακτικής, εξασφαλίζοντας έτσι την υψηλή ποιότητα του ελαιόλαδου και συγχρόνως την προστασία του περιβάλλοντος αλλά και όλα τα σύγχρονα μέσα, η συγκομιδή των δέντρων γίνεται με ειδικά μηχανήματα και η επεξεργασία λαμβάνει χώρα την ίδια ημέρα αποκλειστικά με μηχανικά μέσα και κάτω από συνθήκες χαμηλής θερμοκρασίας. Μαζί με το Armakadi EVOO, η οικογένεια Νικολόπουλου παράγει το Armakadi Αγουρέλαιο και το Armakadi Βιολογικό.

39

Ages Premium EVOO

Πρώιμη συγκομιδή σε αρχαίες ελιές

ΜΑΚΡΗΣ ♦ ΑΛΕΞ/ΠΟΛΗ

Καταπράσινες ελιές από τα πιο αρχαία δέντρα των ελαιώνων της οικογένειας Κελίδη χρησιμοποιούνται για τη νέα ετικέτα Ages, η οποία έχει ήδη δώσει τα διαπιστευτήριά της στη διεθνή αγορά. Πρόκειται για το νέο επίτευγμα της πολυβραβευμένης Κύκλωπας ΑΕ, που δημιουργήθηκε εν έτει 1982 από τον Αργύρη Κελίδη. Ας σημειωθεί ότι το Ages έχει ήδη αποσπάσει ένα Χρυσό Βραβείο στα Packaging Awards 2020 στην κατηγορία «Luxury».

40

Φιλαίος ΕΝΟΟ ΠΓΕ Λακωνία

Ασημένιο Βραβείο
στον ΝΥΙΟΟC 2020

BLEND ♦ ΛΑΚΩΝΙΑ

Το βραβευμένο εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο «Φιλαίος» παράγεται κατ' αποκλειστικότητα στον ελαιόκαμπο Μολάων, Ασωπού και Μονεμβασίας από τις ποικιλίες της Αθηνολιάς και της Κορωνέικης σε ελεγχόμενα και πιστοποιημένα χωράφια ως προς τις μεθόδους λίπανσης και καλλιέργειας, ώστε να αποτελεί προϊόν ΠΓΕ Λακωνία. Δημιουργός του η ΚΑΣΕΛΛ ΑΕ, πρώην Κοινοπραξία Αγροτικών Συνεταιρισμών της Επιδαύρου Λιμνράς Λακωνίας, που δραστηριοποιείται από το 2002 στην πεδιάδα των Μολάων. Με 3.500 ελαιοπαραγωγούς-μέλη, οκτώ υπερσύγχρονα ελαιотριβεία και μια μονάδα τυποποίησης και συσκευασίας, η ΚΑΣΕΛΛ ΑΕ παράγει κάθε χρόνο 5.000 τόνους ελαιολάδου με μέγιστο επίπεδο οξύτητας <0,4%.

ΦΙΛΑΙΟΣ®
από τη Σπάρτη



ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ



41

Mavroudis Gourmet Garlic

Με πίστη στην τεχνολογία
της ψυχρής έκθλιψης

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΚΕΡΚΥΡΑ

Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο που παράγεται με τη μέθοδο της ψυχρής έκθλιψης και απόλυτη φροντίδα για την υγιεινή του καρπού στο σύγχρονο ελαιотριβείο των αδελφών Μαυρουδών, αρωματισμένο με σκόρδο, είναι το Mavroudis Gourmet Garlic, που ξεχώρισε φέτος σε όλους τους διαγωνισμούς όπου συμμετείχε, μαζί με πολλά ακόμη προϊόντα της εταιρείας. Πιο συγκεκριμένα κατέκτησε Διπλό Χρυσό για τη γεύση και την ποιότητα και ειδικό Διπλό Χρυσό Βραβείο Καλύτερου Αρωματισμένου Ελαιολάδου στον Athena IOOC ενώ στη μακρινή Ιαπωνία και τον απαιτητικό Japan Olive Oil Prize 2020 κατέκτησε Χρυσό Βραβείο. Σημειώνεται ότι η οικογένεια Μαυρουδών έχει τη έδρα της στο χωριό Βραγκανιώτικα της Κέρκυρας, όπου έχει ιδρύσει και Μουσείο Ελαιολάδου.

42

Terra Anopaea Organic

Φυσική καλλιέργεια για
απόλυτη ποιότητα καρπού

BLEND ♦ ΦΘΙΩΤΙΔΑ

Ακολουθώντας πιστά τα επιτυχημένα βήματα της πρώτης ετικέτας Sacrum Donum του Βιολογικού Αγροκτήματος Ανοπαία, το Terra Anopaea είναι ένα μείγμα των ποικιλιών Μανάκι και Κορωνέικη, που συλλέγονται με το χέρι, από τον ημιορεινό, ξερικό οικογενειακό ελαιώνα στις πλαγιές του όρους Καλλίδρομου, του οποίου το αρχαίο όνομα είναι Ανοπαία. Ένα ελαιόλαδο που απέσπασε πολλές διακρίσεις από τα πρώτα του βήματα το 2019, ένα σερι που συνεχίστηκε και το 2020. Σε ό,τι αφορά το Αγρόκτημα, το οποίο εκτός από το ελαιόλαδο προσφέρει και άλλα βιολογικά προϊόντα, πρόκειται για μια οικογενειακή επιχείρηση που ξεκίνησε με την αγορά του αγροκτήματος το 2008 από τον Χρήστο Καβαλιεράτο, ο οποίος από το 2017 είναι και εκπαιδευμένος δοκιμαστής ελαιολάδου.



43

Terra Creta Grand Cru EVOO

Έμφαση στη φιλική προς
το περιβάλλον παραγωγή

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΧΑΝΙΑ

Εξαιρετική γεύση, πολύ χαμηλή οξύτητα και παραγωγή με φιλικές προς το περιβάλλον διαδικασίες έχει να προτείνει η κορυφαία μονοποικιλιακή ετικέτα Grand Cru της Terra Creta. Ένα έξτρα παρθένο και πολυβραβευμένο ελαιόλαδο που παράγεται από ελαιώνες Κορωνέικης ποικιλίας επιλεγμένων παραγωγών και υπό τη συνεχή καθοδήγηση των γεωπόνων της Κρητικής εταιρείας, ώστε, όπως αναφέρεται σχετικά, να αποκαλύψει «τον κρυφό χαρακτήρα της Κορωνέικης». Η Terra Creta ιδρύθηκε το 2001 από Κρητικούς με βαθιά γνώση και μακρά εμπειρία στο χώρο του ελαιολάδου, ενώ από το 2009 λειτουργεί στις υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις της, στην καρδιά του πιο διάσημου ελαιώνα της Κρήτης στο Κολυμβάρι.





Η Cretanthos ιδρύθηκε το 2012 από τον Γιώργο Τζιανουδάκη.

44

Cretanthos Αγουρέλαιο Organic

Διπλό Χρυσό στον
Athena IOOC 2020

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΡΕΘΥΜΝΟ

Μέτριο φρουτώδες, έντονο πικρό και έντονο πικάντικο για ένα ελαιόλαδο από άγουρες ελιές πλούσιο σε πολυφαινόλες, που εξασφαλίζουν πιστοποίηση ισχυρισμού υγείας, σύμφωνα με τον ΕΚ 432/2012. Το Βιολογικό Αγουρέλαιο της Cretanthos παράγεται από ελιές Κορωνέικης που καλλιεργούνται σε βιολογικά κτήματα στον Βόρειο Μυλοπόταμο. Το ελαιόλαδο έχει βραβευτεί σε διεθνείς διαγωνισμούς για την ποιότητά του. Ας σημειωθεί ότι η Cretanthos ιδρύθηκε το 2012 από τον Γιώργο Τζιανουδάκη, ο οποίος σε ηλικία μόλις 23 ετών έβαλε σε θεμέλια το όραμά του για συνέχιση της οικογενειακής παράδοσης στην ελαιοπαραγωγή και μαζί με την οικογένειά του έφτιαξε το τυποποιητήριο Cretanthos στα Αγγελιανά Ρεθύμνου.

45

Σελλάς Αγουρέλαιο EVOO

Νεανική ορμή και έντονη
προσωπικότητα

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΝΕΜΕΑ



Πλούσιο, φρουτώδες, με πικάντικο άρωμα, αλλά και έντονα πικρή γεύση είναι το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο της εταιρείας Σελλάς που προέρχεται από τον πρώτο άγουρο καρπό ελαιοδένδρων, με οξύτητα που δεν υπερβαίνει το 0,3%. Αξίζει να σημειωθεί ότι στην πρώτη χρονιά συμμετοχής του σε διεθνείς διαγωνισμούς απέσπασε Ασημένιο Βραβείο στον Berlin GOOA 2020 και στον Athena IOOC 2020, όπως και τιμητική διάκριση στον Kotinos IOOC 2020. Η εταιρεία «Σελλάς Ελαιόλαδα» ιδρύθηκε το 1992 και ξεκίνησε τη δραστηριοποίησή της στον κλάδο του χονδρικού εμπορίου ελαιολάδου συμβατικής και βιολογικής καλλιέργειας προσφέροντας πιστοποιημένες υπηρεσίες επεξεργασίας, τυποποίησης και αποθήκευσης. Στις αρχές του 2012 η εταιρεία παρουσίασε μια σειρά τυποποιημένων ελαιολάδων με την ετικέτα «Σελλάς», για τη δημιουργία των οποίων εφαρμόστηκε η εμπειρία και η γνώση πολλών ετών, που εγγυάται τη διασφάλιση της ποιότητας στα φυσικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του ελαιολάδου. Η εταιρεία «Σελλάς Ελαιόλαδα» αναπτύσσεται δυναμικά τόσο στη διεθνή, όσο και στην εγχώρια αγορά.

46

Makaria Terra EVOO

Λεπτό και ισορροπημένο
έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΜΕΣΣΗΝΙΑ

Μεσαίο φρουτώδες άρωμα με ήπιες πικρές και πικάντικες νότες χαρακτηρίζουν το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Makaria Terra. Μια εταιρεία που πήρε το όνομά της από τη «Μακαρία Γη», όπως ονομάζονταν κατά την αρχαιότητα η εύφορη πεδιάδα της Μεσσηνίας, στην οποία βρίσκεται η έδρα της, το χωριό Σκάλα. Το ελαιόλαδο παράγεται από τον οικογενειακό ελαιώνα που αποτελείται από 2.000 δέντρα Κορωνέικης τηρώντας τις ορθές πρακτικές κατά τη συγκομιδή και την ελαιοποίηση. Όλα αυτά φυσικά έχουν ως αποτέλεσμα την παραγωγή ενός ελαιολάδου που διακρίνεται επανειλημμένα στους πιο σημαντικούς διεθνείς διαγωνισμούς με χρυσά και ασημένια μετάλλια ενώ αυτό το σερτίφικατ συνεχίστηκε και το 2020.

47

Myrolion Organic EVOO

Βραβευμένο για τις
αντιοξειδωτικές ιδιότητες

ΑΜΦΙΣΣΗΣ ♦ ΜΑΓΝΗΣΙΑ

Στους πρόποδες του όρους Όθρυς κοντά στο χωριό Αχίλλειον και στον υδροβιότοπο της Λιχούρας, που ορίζει και τη βιοποικιλότητα της περιοχής, απλώνονται οι ελαιώνες της

οικογένειας Δεμεσλή, με δέντρα που φτάνουν την ηλικία των 800 ετών. Εκεί δημιουργείται το βιολογικό έξτρα παρθένο Myrolion με παραδοσιακές και βιολογικές καλλιεργητικές μεθόδους και σεβασμό στο οικοσύστημα της περιοχής. Το χαμηλής οξύτητας Myrolion Organic EVOO, που ξεκίνησε την εμπορική του πορεία το 2017, παράγεται με τη μέθοδο της ψυχρής έκθλιψης και απόλυτη φροντίδα στη διαχείριση του προϊόντος μετά την ελαιοποίηση, γεγονός που εξασφαλίζει τόσο την εξαιρετική γεύση, όσο και το πλούσιο περιεχόμενο σε πολυφαινόλες καλύπτοντας τις προϋποθέσεις για ισχυρισμό υγείας σύμφωνα με τον ΕΚ 432/2012.

48

Κριτσά 0.3 EVOO

Γέννημα ενός αρχαίου
ελαιώνα της Κρήτης

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΛΑΣΗΘΙ

Προέρχεται από καρπούς ελιάς της Κορωνέικης ποικιλίας. Λόγω των ποιοτικών, οργανοληπτικών και χημικών του χαρακτηριστικών, έχει τύχει πολλαπλών διακρίσεων στην Ελλάδα και σε όλο τον κόσμο. Δημιουργός ο ΑΕΣ Κριτσάς που ιδρύθηκε το έτος 1927.

49

Oly Oil Organic EVOO

Από την Olympian
Green International

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΗΛΕΙΑ

Φρουτώδη αρώματα για το βραβευμένο βιολογικό έξτρα παρθένο ελαιόλαδο της Olympian Green, το οποίο παράγεται αποκλειστικά από ορεινούς ελαιώνες Κορωνέικης ποικιλίας και με βάση τα πιο αυστηρά στάνταρντ της βιολογικής παραγωγής. Υπενθυμίζεται ότι η Olympian Green, η οποία παράγει ελαιόλαδο από το 1846, έχει στην ιδιοκτησία της μία υπερσύγχρονη μονάδα στην Αρχαία Ολυμπία, όπου εφαρμόζει καινοτόμες λύσεις σε ελαιοποίηση και τυποποίηση.

50

Vergina EVOO

Με τη φροντίδα της
οικογένειας Λυχναρά

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΠΗΛΙΟ

Με την επίδραση του οικοσυστήματος της περιοχής του Πηλίου και της εξειδικευμένης φροντίδας της εταιρείας Λυχναράς Βεργίνα ΑΕ δημιουργείται το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο από ελιές ποικιλίας Κορωνέικης Vergina EVOO. Πρόκειται για μια εταιρεία με έδρα το Μαλάκι Πηλίου και ιστορία από το 1950 στην επεξεργασία και τυποποίηση ελιάς, η οποία την τελευταία πενταετία ασχολείται με επιτυχία και με την τυποποίηση του έξτρα παρθένου ελαιόλαδου.



Ανανεωμένη συσκευασία για το Myrolion Organic EVOO φέρνει η νέα σεζόν.

foodstandard

Από την ίδρυση της πριν 20 χρόνια, η εταιρεία εξελίσσεται συνεχώς στην παροχή υψηλού επιπέδου υπηρεσιών με τη προσέγγιση *sur mesure* - υπηρεσίες στα μέτρα σας. Οι υπηρεσίες περιλαμβάνουν στρατηγική, εφαρμογή συστημάτων ασφάλειας και ποιότητας, ψηφιακές εφαρμογές παρακολούθησης παραμέτρων, βάσεις δεδομένων και reporting με τη χρήση δομημένων ερωτηματολογίων και οικονομοτεχνικές μελέτες για επενδυτικά έργα.

Αξιοποιώντας τη γνώση της αγοράς και την ευέλικτη, πολυεπίπεδη διάρθρωση της εταιρείας, προσφέρουμε στους πελάτες την τεχνογνωσία μας - σε κάθε στάδιο του έργου - βοηθώντας τους να υλοποιήσουν επιτυχώς τα επιχειρηματικά τους σχέδια και να κάνουν το όραμά τους πράξη.

Στον τομέα του marketing υλοποιούμε έργα προώθησης προϊόντων σαν εκτελεστικοί φορείς αλλά και ως φορείς αξιολόγησης.

Έχουμε εξειδικευτεί στο project management και στην κατάστρωση και υποβολή εθνικών και κοινοτικών προγραμμάτων παρακολουθώντας τα έργα από τη γέννησή τους έως την υλοποίηση και αποπληρωμή τους.

Οι άνθρωποί μας μαζί με ένα ευρύ δίκτυο συνεργατών και επιστημόνων σε όλη τη χώρα, παρακολουθούν την επικαιρότητα, γνωρίζουν άριστα το περιβάλλον και τις ανάγκες της αγοράς και είναι σε θέση να προσφέρουν την κατάλληλη λύση ανάλογα με τις ιδιαιτερότητες κάθε έργου και πελάτη.



ΣΤΟΧΟΣ ΜΑΣ
η ανταποδοτικότητα των κοινοτικών,
εθνικών και ιδιωτικών οικονομικών
πόρων των πελατών μας!



Αθήνα: Υδρας 5, 152 32, Χαλάνδρι | (+30) 210 61 31 172
info@foodstandard.gr

Υποκαταστήματα: • Καλαμάτα • Μολάοι
• Ιεράπετρα • Καβάλα • Αγρίνιο • Θεσσαλονίκη



www.foodstandard.com

Όλη η γνώση για την ελληνική ελιά

Τα φυτώρια OLEA / Γ. Κωστελένος δραστηριοποιούνται στην παραγωγή πολλαπλασιαστικού υλικού ελιάς, καρποφόρων δένδρων και καλλωπιστικών φυτών σε μία έκταση μεγαλύτερη των 75 στρεμμάτων στην επαρχία Τροιζηνίας στη βορειοανατολική Πελοπόννησο. Παράλληλα διατηρούν μία από τις μεγαλύτερες συλλογές ποικιλιών ελιάς στον κόσμο και σίγουρα τη μεγαλύτερη και πληρέστερη συλλογή ελληνικών ποικιλιών και γονότυπων ελιάς, που αποτελεί σημείο αναφοράς παγκόσμια.

Τα φυτώρια OLEA / Γ. Κωστελένος, συγκεντρώνουν, μελετούν, πολλαπλασιάζουν αλλά και διασώζουν τον γενετικό πλούτο των ελληνικών ποικιλιών ελιάς, όπως για παράδειγμα τις σπάνιες λευκόκαρπες ελληνικές ποικιλίες και ποικιλίες με πολύ υψηλές φαινόλες.

Η μελέτη της γενετικής παραλλακτικότητας και η ταυτοποίηση των ελληνικών ποικιλιών ελιάς ξεκίνησε πριν από 14 χρόνια με τη χρήση μοριακών τεχνικών (Κωδ. Έργου Γ-ΠΑ 34.0161/2007) και συνεχίζεται με ερευνητές άλλων ιδρυμάτων. Παράλληλα και σε συνεργασία με ερευνητικά ιδρύματα, γίνεται έρευνα και στην κατεύθυνση των ποιοτικών χαρακτηριστικών των ελαιολάδων που αυτές παρά-



Ασπρολιά Μικρόκαρπη

γουν. Καρπός όλων αυτών των ερευνητικών προσπαθειών είναι και η έκδοση δύο βιβλίων. Στο πρώτο περιγράφονται 80 ελληνικές ποικιλίες ελιάς, πολλές από τις οποίες τοπικής εξάπλωσης ή σπάνιες, που μέχρι και πριν από λίγα χρόνια ήταν άγνωστες στο ευρύ κοινό. Στο δεύτερο περιγράφονται οι «Υπέρπυκνες Γραμμικές Καλλιέργειες Ελιάς», μία μορφή καλλιέργειας, που υποστηρίζουν τα φυτώρια OLEA / Γ. Κωστελένος διαθέτοντας ελληνικά δενδρύλλια ίδιας παραγωγής και όχι εισαγόμενα από άλλες χώρες.

Η παραγωγή δενδρυλλίων ελιάς ξεκινά από τους εντομοστεγείς κλωβούς και τις μητρικές φυτείες σε γλάστρες, ακολουθεί η ριζοβολία των μοσχευμάτων σε σύγχρονους θαλάμους ριζοβολίας και ολοκληρώνεται με την ανάπτυξη των μοσχευμάτων και των δενδρυλλίων σε γυάλινα θερμοκήπια, σκίαστρα και υπαίθριες εγκαταστάσεις. Η όλη παραγωγική διαδικασία γίνεται πάντοτε σε υπερυψωμένους πάγκους, κάτω από την καθοδήγηση των τριών γεωπόνων του φυτωρίου OLEA / Γ. Κωστελένος και την εποπτεία και τον έλεγχο των αρμόδιων φυτοϋγειονομικών υπηρεσιών, αρμόδιων για την έκδοση φυτοϋγειονομικών διαβατηρίων. Παράλληλα με τον πολλαπλασιασμό της ελιάς με φυλλοφόρα μοσχεύματα γίνονται και «κατευθυνόμενοι» εμβολιασμοί των επιθυμητών ποικιλιών σε «κλωνικά υποκείμενα». Στο φυτώριο δεν χρησιμοποιούνται προς εμβολιασμό σπορόφυτα ελιάς τυχαίας προέλευσης και άγνωστων αγρονομικών χαρακτηριστικών. Μία επιπλέον εγγύηση της ποιότητας των φυτωρίων OLEA / Γ. Κωστελένος είναι και η ανάπτυξη του συνόλου του πολλαπλασιαστικού υλικού πάνω σε υπερυψωμένους πάγκους, υποδομές που ελάχιστα φυτώρια ελιάς διαθέτουν στον κόσμο. Το εύρος των ποικιλιών των φυτωρίων OLEA / Γ. Κωστελένος, η γνώση σε βάθος των αγρονομικών τους χαρακτηριστικών και η μετέπειτα τεχνική υποστήριξη των παραγωγών στον αγρό από τους γεωπόνους του φυτωρίου αποτελούν διαβατήριο για την ελληνική και για τις διεθνείς αγορές.



Ασπρολιά Αλεξανδρούπολης





Στο φυτώριο OLEA / Γ. Κωστελένος δεν χρησιμοποιούνται προς εμβολιασμό σπορόφυτα ελιάς τυχαίας προέλευσης και άγνωστων αγρονομικών χαρακτηριστικών ενώ μία επιπλέον εγγύηση της ποιότητας είναι και η ανάπτυξη του συνόλου του πολλαπλασιαστικού υλικό πάνω σε υπερυψωμένους πάγκους, υποδομές που ελάχιστα φυτώρια ελιάς διαθέτουν στον κόσμο.



Σιγουριά με

Στην INTERAMERICAN,
καλλιεργούμε τη σιγουριά και
την ασφάλεια.

Προστατεύουμε τις
προσπάθειές σας και την
επένδυσή σας. Είμαστε δίπλα
σας για να σας βοηθήσουμε να
αντιμετωπίσετε τους κινδύνους
και να κάνουμε τη ζωή σας
ασφαλέστερη και καλύτερη.

Σας προσφέρουμε
ασφαλιστική κάλυψη ειδικά
σχεδιασμένη για τον αγροτικό
τομέα, διαμορφωμένη
σύμφωνα με τις δικές σας
ανάγκες. Επενδύοντας στην
INTERAMERICAN, επενδύετε
στη σιγουριά.



ΛΑΚΩΝΙΑ:
Αποζημίωση σε 3 ημέρες

την Interamerican



«Προσκόμισα το πόρισμα του ΕΛΓΑ στις 28 Ιουνίου και την 1η Ιουλίου βγήκε η αποζημίωσή μου... δεν μπορούσα να πιστέψω ότι με το συμβόλαιό μου θα είχα πραγματική κάλυψη, όταν θα προέκυπτε ζημιά, και σε τόσο σύντομο χρόνο».

*Κόκκορης Γεώργιος, Νομός Λακωνίας
Καλλιέργεια: Επιτραπέζιες ελιές / Ζημιά:
Παγετός*

 **INTERAMERICAN**

Επικοινωνήστε σήμερα
με το συνεργάτη της Interamerican στην περιοχή σας.

Εξυπηρέτηση πελατών: Τηλ.: 210 946 2223 | e-mail: agro@interamerican.gr

Νέες τεχνολογίες στην ελαιοπαραγωγή

Προάγει την ανταγωνιστικότητα η επιστημονική γνώση

Για την παραγωγή ποιοτικού ελαιολάδου δεν αρκεί η αποτελεσματική δακοκτονία. Είναι απαραίτητο να εισάγουμε νέες τεχνολογίες και επιστημονική γνώση σε όλα τα στάδια της καλλιέργειας και της παραγωγικής διαδικασίας μέχρι το ελαιόλαδο να φτάσει στο τραπέζι του καταναλωτή. Σε μια περίοδο που αυξάνεται ο ανταγωνισμός και μπαίνουν στην παραγωγή του ελαιολάδου ολοένα και περισσότερες χώρες, η Κρητική ελαιοκαλλιέργεια για να αντέξει στον ανταγωνισμό, πρέπει να προσαρμοστεί στα νέα δεδομένα και να εκσυγχρονιστεί. Η Proactive στο πλαίσιο υλοποίησης Ευρωπαϊκών Κανονισμών για τη βελτίωση της ποιότητας και της ανταγωνιστικότητας της ελαιοκαλλιέργειας σε συνεργασία με ομάδες ελαιοπαραγωγών και με τη συμβολή ειδικών επιστημόνων, υλοποιεί δράσεις που στοχεύουν:

- Στην αποτελεσματικότερη αντιμετώπιση του δάκου.
- Στην άρδευση ακριβείας.
- Στην εκπαίδευση και κατάρτιση των παραγωγών.
- Στην ολοκληρωμένη διαχείριση της παραγωγής.
- Στην περιβαλλοντική διαχείριση.

Παρακολούθηση και αντιμετώπιση του δάκου της ελιάς μέσω εναλλακτικών τεχνικών

Στο πλαίσιο υλοποίησης του τριετούς προγράμματος εργασίας (1/4/2018-31/3/2021) των καν. (ΕΕ) 611/2014 και 615/2014 από το Τμήμα Διασφάλισης Ποιότητας – Ασφάλειας Τροφίμων και Περιβαλλοντικής Διαχείρισης της Proactive Α.Ε., εφαρμόζει εναλλακτικές μεθόδους αντιμετώπισης του δάκου της ελιάς σε Ομάδες Παραγωγών. Εμπειροί γεωτεχνικοί επιστήμονες πραγματοποιούν σε τακτά χρονικά διαστήματα επισκέψεις σε αγροτεμάχια των παραγωγών προκειμένου να παρακολουθήσουν την κατάσταση των ελαιόδεντρων και να συμβουλέψουν τους παραγωγούς για τις κατάλληλες καλλιεργητικές φροντίδες. Η παραπάνω δράση πραγματοποιείται σε συνεργασία με τον Ροδίτη Εμμανουήλ, Α-



ΝΙΚΟΣ ΜΠΟΥΝΑΚΗΣ
Διευθύνων Σύμβουλος της Proactive AE

ναπληρωτή Καθηγητή Γεωργικής Εντομολογίας και Φαρμακολογίας του Τμήματος Γεωπονίας, της Σχολής Γεωπονικών Επιστημών του Ελληνικού Μεσογειακού Πανεπιστημίου καθώς και με εξειδικευμένους εξωτερικούς συνεργάτες της ZenAgro, Κωνσταντίνο Χατζουλάκη, M.Sc, PhD, Επιστημονικό Συνεργάτη, Αρδεύσεων και Ελαιοκομίας ΕΛΓΟ, Ινστιτούτο Ελιάς.

Ευφυής γεωργία - Άρδευση ακριβείας

Σκοπός του έργου είναι η βελτίωση της ανταγωνιστικότητας της ελαιοκαλλιέργειας εστιάζοντας στον εξορθολογισμό των πρακτικών άρδευσης που εφαρμόζουν οι παραγωγοί - μέλη των Ο.Ε.Φ. μέσω της παροχής τεχνικής υποστήριξης. Στόχος είναι η βιώσιμη

διαχείριση της ελαιοκαλλιέργειας με πρακτικές οι οποίες αφενός συμβάλλουν στην αύξηση των αποδόσεων και τη μείωση του κόστους παραγωγής και αφετέρου ελαχιστοποιούν τις επιπτώσεις της επίδρασης της ελαιοκαλλιέργειας στους υδάτινους πόρους. Η παραπάνω δράση πραγματοποιείται σε συνεργασία με την ZenAgro και τον Κωνσταντίνο Χατζουλάκη, M.Sc, PhD, Επιστημονικό Συνεργάτη, Αρδεύσεις και Ελαιοκομία ΕΛΓΟ, Ινστιτούτο Ελιάς.

Αξιοποίηση υγρών αποβλήτων ελαιοουργιών στη θρέψη ελιάς

Η ελεγχόμενη επιφανειακή διάθεση των υγρών αποβλήτων των ελαιοουργιών (ΥΑΕ), σε ελαιώνες, αποτελεί μια εναλλακτική μέθοδο διαχείρισης των υγρών αποβλήτων, οικονομικά εφικτή και περιβαλλοντικά αποδεκτή. Συνδυάζει απλότητα στην εφαρμογή, χαμηλό κόστος, αποφυγή δυσμενών επιδράσεων στο περιβάλλον και μείωση της όχλησης λόγω δυσμενών οσμών. Η Proactive ΑΕ έχοντας μελετήσει για σημαντικό διάστημα την επίδραση της ελεγχόμενης διάθεσης των ΥΑΕ στο έδαφος ελαιώνων, έχει αποκτήσει την τεχνογνωσία για την ασφαλή διάθεσή τους, χωρίς συνέπειες στην ανάπτυξη και παραγωγή των ελαιόδέντρων, στα χαρακτηριστικά του εδάφους και τη ρύπανση του υπόγειου υδροφορέα. Η παραπάνω δράση πραγματοποιείται σε συνεργασία με τον Κωνσταντίνο Χατζουλάκη, M.Sc, PhD, Επιστημονικό Συνεργάτη, Αρδεύσεων και Ελαιοκομίας ΕΛΓΟ, Ινστιτούτο Ελιάς.



1.100+

μελέτες ένταξης
σε επιχορηγούμενα
χρηματοδοτικά
προγράμματα

350+

σχέδια
μάρκετινγκ &
προγράμματα
εξαγωγών

1.300+

μελέτες
συστημάτων
διασφάλισης
ποιότητας

25.000+

πιστοποιημένοι
παραγωγοί

350.000+

πιστοποιημένα
στρέμματα

ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΟΛΙΚΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΜΕΝΕΣ ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ

ArtGraphix 28970 29445



Ηράκλειο: Λεωφόρος Δημοκρατίας 97, Τηλ.: 2810 360814
Μοίρες: 28η Οκτωβρίου 24, Τηλ.: 28920 22255 - 22213
info@proactive.com.gr www.proactive.com.gr

Proactive
Σύμβουλοι Επιχειρήσεων

Ο ΝΕΟΣ ΚΥΡΙΑΡΧΟΣ ΣΤΗΝ ΔΕΝΔΡΟΚΟΜΙΑ

ΚΙΝΗΤΗΡΕΣ
ΑΠΟ 71HP
ΕΩΣ 112HP
COMMON RAIL
EURO 4

100% MADE IN ITALY



ΝΕΑ ΣΕΙΡΑ LANDINI REX 4. Ο ΚΥΡΙΑΡΧΟΣ ΣΤΗΝ ΔΕΝΔΡΟΚΟΜΙΑ

Η σειρά REX, ο κυρίαρχος στην δενδροκομία, αναβαθμίζεται. Τώρα υπάρχουν 4 εκδόσεις με έως 6 διαφορετικά μοντέλα ανά έκδοση. Η ιδανική σύνθεση για πληθώρα εφαρμογών και μέγιστη ευελιξία στις δενδροκομικές και αμπελουργικές εργασίες. Νέοι κινητήρες που καλύπτουν ιπποδυνάμεις από 71 έως 112HP, κιβώτια ταχυτήτων 5 σχέσεων με μηχανική ή υδραυλική ρεθέρση, νέες επιλογές αξόνων και αναρτήσεων, ασυναγώνιστη ευκολία χειρισμού. Η κορυφαία σειρά τρακτέρ REX, γίνεται δυνατότερη και προσφέρει το υψηλότερο στάνταρ αξιοπιστίας, άνεσης, εργονομίας και ασφάλειας.

www.landini-tractors.gr

Διεύθυνση: Ιερά Οδός 96 - 104,
104 47 Αθήνα
Τηλέφωνο: 210 349 9323-207
Fax: 210 349 9533
E-mail: landini@petropoulos.com
Web: www.landini-tractors.gr

 **ΠΕΤΡΟΣ
ΠΕΤΡΟΠΟΥΛΟΣ**

Landini

Στιγμές από το *Ελληνικό ελαιόλαδο*



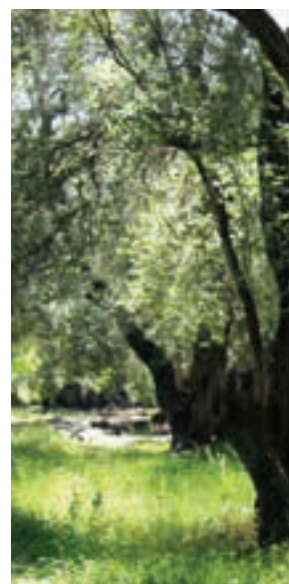
Η σειρά παρουσίασης ακολουθεί γεωγραφικά κριτήρια

- 80** Olive Fabrica | Κέρκυρα
- 82** Papadellis Olive Oil | Λέσβος
- 84** Λυχναράς - Βεργίνα ΑΕ | Πήλιο
- 86** Levantes Family Farm | Εύβοια
- 88** Μεσογειακοί Ελαιώνες | Αττική
- 90** E-LA-WON | Μυκήνες
- 92** Ελαιώνες Σακελλαρόπουλου | Σπάρτη

- 94** enKardia | Γεράκι Λακωνίας
- 96** ΚΑΣΕΛΛ ΑΕ | Μολάοι Λακωνίας
- 98** Stalia | Γαργαλιάνοι
- 100** Papadopoulos Mediterre | Ηλεία
- 102** E.thos of Crete | Μεσσηρά
- 104** ΡΑΜΑΚΟ | Χανιά



Οι Σπύρος και Γιώργος Δαφνής με την Έφη Χριστοπούλου στα βραβεία Κοτινός 2020



Λιανολιά

Η πρώτη

μονοποικιλιακή
ετικέτα από την
τοπική στην Κέρκυρα
Λιανολιά είναι το
«The Governor» της
οικογένειας Δαφνή.
Παράγεται από
τους αιωνόβιους
ελαιώνες της στη
νοτιοδυτική πλευρά
του νησιού γύρω
από το βυζαντινό
κάστρο του Γαρδικιού
στην περιοχή Natura
της Λιμνοθάλασσας
Κορισίων.



Έφερε τον ισχυρισμό υγείας στην ετικέτα του ελαιολάδου

Από τους αιωνόβιους ελαιώνες της οικογένειας Δαφνή

Έλκει το όνομά του από τον πρώτο Κυβερνήτη του Νέου Ελληνικού Κράτους, Ιωάννη Καποδίστρια, με καταγωγή από την Κέρκυρα, και έχει εγχάρκτη τη μορφή του σαν ένα είδος σφραγίδας στο μπουκάλι. Παρουσιάστηκε το 2014 από την οικογένεια Δαφνή, η οποία εδώ και τρεις γενιές φροντίζει τον ελαιώνα με αιωνόβια δέντρα της τοπικής ποικιλίας και αποτελεί το πρώτο μονοποικιλιακό Λιανολιάς Κέρκυρας που βγήκε στη διεθνή αγορά.

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

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

παϊκός Κανονισμός». Από τότε μέχρι σήμερα το περιορισμένης παραγωγής προϊόν, βραβεύεται κάθε χρόνο από το World Olive Center for Health με τα Olympia Health & Nutrition Awards.

Πλούσια συλλογή βραβείων και το 2020

Και φυσικά για άλλη μια χρονιά η συλλογή βραβείων του «The Governor» από τους μεγάλους διεθνείς διαγωνισμούς, μεταξύ των οποίων του Λος Άντζελες, της Νέας Υόρκης, του Λονδίνου και του Ισραήλ, ήταν πλούσια, ενώ σε αυτή προστέθηκε Ασημένιο Βραβείο στην πρώτη συμμετοχή του στον ιταλικό EVO IOOC 2020 και Χρυσό Μετάλλιο στην κατηγορία «Μεσαία Ένταση Φρουτώδους» στον IOOC Kotinos 2020.

Ας σημειωθεί ότι το ελαιόλαδο The Governor έχει λάβει μέρος σε πολλές κλινικές μελέτες, μεταξύ των οποίων στο Πανεπιστήμιο της Λουιζιάνα με επικεφαλής την καθηγήτρια Amal Kaddoumi που κατάφερε να σταματήσει την εξέλιξη της νόσου Αλτσχάιμερ σε πειραματόζωα με την καθημερινή κατανάλωσή του.



 **PAPADELLIS**
OLIVE OIL

Με τη χάρη της Μούσας από τις καλύτερες ελιές της Λέσβου

Μια οικογενειακή εταιρεία, με μπροστάρηδες τα αδέλφια
Μπάμπη και Δημήτρη Παπαδέλλη



Με σύμβολο τον ανθό της ελιάς, ο οποίος σχηματίζει με μονοκονδυλιά μια «σφυρίδα», ένα εργαλείο δηλαδή του ελαιοτριβείου, που αποτελείται από ένα στρογγυλό και επίπεδο πλέγμα από χονδρές ίνες και λειτουργεί ως φίλτρο, γίνεται μια προσπάθεια να οπτικοποιηθούν οι ολοκληρωμένες υπηρεσίες που παρέχει η επιχείρηση Papadellis Olive Oil, από τη συγκομιδή μέχρι και την παραγωγική διαδικασία του τελικού προϊόντος. Πρόκειται για μία οικογενειακή εταιρεία, με μπροστάρηδες τα αδέρφια Μπάμπη και Δημήτρη Παπαδέλλη και έδρα στη Λουτρόπολη Θερμής, που ασχολείται με την παραγωγή, συγκομιδή και τυποποίηση ελαιολάδου στη Μυτιλήνη με σύμβολο της φιλοσοφίας της το λογότυπο που κοσμεί τα μπουκάλια της.

Από τον παππού Χαράλαμπο Πλωμαρίτη

Η ιστορία της ενασχόλησης της οικογένειας με το ελαιόλαδο ξεκινά τη δεκαε-

τία του 1970 όταν ο παππούς Χαράλαμπος Πλωμαρίτης άρχισε να ασχολείται με τη μεταφορά λαδιού. Το 1981 αγοράζει στη Μυτιλήνη το πρώτο ελαιοτριβείο της οικογένειας, μαθαίνει τα μυστικά του λαδιού και μεταφέρει τη γνώση του στα νεότερα μέλη. Το 2008, ο εγγονός του Μπάμπης Παπαδέλλης περνάει στο επόμενο επίπεδο και αρχίζει να ασχολείται με την εμπορία και εξαγωγή λαδιού στην Ελλάδα και το εξωτερικό. Από το 2012 μαζί με τον αδερφό του Δημήτρη ξεκινούν να παράγουν δικό τους λάδι. Η ανάπτυξη ήταν ραγδαία, οι καταναλωτές αγάλιασαν το εγχείρημα και το 2014 τα αδέρφια Παπαδέλλη δημιούργησαν τις δικές τους εγκαταστάσεις.

Κορυφαίο δημιούργημα τους είναι το Sapfo® Extra Virgin Olive Oil, ένα μοναδικό ελαιόλαδο, η περισυλλογή του οποίου γίνεται μόνο από ορεινές και ξερικές περιοχές της Μυτιλήνης. Το όνομά του είναι εμπνευσμένο από

την ποιήτρια Σαπφώ, τη δέκατη Μούσα, που γεννήθηκε στη Μυτιλήνη, ενώ το δίχτυ, που συνοδεύει τη συσκευασία, είναι πλεγμένο στο χέρι και μοναδικό για κάθε φιάλη και σημειολογικά παραπέμπει στον καλλωπισμό και τη φροντίδα της κόμης των γυναικών στην αρχαιότητα. Καταδεικνύοντας με τον τρόπο αυτό την εμμονή της εταιρείας στη λεπτομέρεια και την ποιότητα, όπως ακριβώς λειτουργεί και κατά την περισυλλογή του ελαιολάδου.

Σημειώνεται ότι έμπνευση για το κοπτικό που έχει το καρτελάκι της φιάλης αποτέλεσαν τα σπασμένα κομμάτια αρχαίων αγγείων. Επίσης στα προϊόντα της εταιρείας ανήκουν τα ελαιόλαδα Αλκαίος και Aiolis και τα σαπούνια πολυτελείας Σαπφώ. Παράλληλα ως σημειωθεί ότι είναι μία από τις πρώτες εταιρείες στην Ελλάδα που εφαρμόζει σύστημα μέτρησης ρύπων για τα βασικά της προϊόντα εξασφαλίζοντας χαμηλό ανθρακικό αποτύπωμα.





Ελαιόλαδο & ελιά με οικογενειακή παράδοση

Η Λιχναράς Βεργίνα ΑΕ παρασκευάζει από το 1950 εκλεκτά προϊόντα

Η εταιρεία «Λιχναράς Βεργίνα ΑΕ» έχει την έδρα της 14 χλμ. έξω από την πόλη του Βόλου στο Μαλάκι Πηλίου. Ασχολείται με την επεξεργασία, την τυποποίηση και τη διάθεση της ελιάς από το έτος 1950 τόσο στην ελληνική αγορά, όσο και σε αγορές του εξωτερικού. Ιδρυτής της ήταν ο Βασίλειος Ζ. Λιχναράς ενώ αργότερα μπήκε στην εταιρεία και ο γιος του Απόστολος Β. Λιχναράς.

Έντονη εξωστρέφεια

Την τελευταία εικοσιπενταετία η εταιρεία έχει αναπτύξει έντονη δραστηριότητα σε ξένες αγορές (Γερμανία, Γαλλία, Ελβετία, Ηνωμένο Βασίλειο-

και ΗΠΑ). Συμμετέχει από το 1997 σε διεθνείς εκθέσεις τόσο στην Ελλάδα όσο και στο εξωτερικό για την προώθηση των προϊόντων της.

Παράλληλα εδώ και 15 χρόνια ασχολείται και με την τυποποίηση του έξτρα παρθένου ελαιόλαδου με την ίδια ακριβώς ποιότητα και τεχνογνωσία που έχει για τις ελιές. Διαρκής στόχος της «Λιχναράς Βεργίνα ΑΕ» είναι η διασφάλιση της άριστης και σταθερής ποιότητας των προϊόντων που παράγει, γι' αυτό και εφαρμόζει συστήματα διαχείρισης της πιστοποίησης της ποιότητας «EN ISO 22000:2005 & HACCP» και είναι πιστοποιημένη από τον διεθνή οργα-

νισμό πιστοποίησης τροφίμων και φαρμάκων της Αμερικής «FDA».

Χώρος λιανικής πώλησης

Εδώ και μια πενταετία στις ιδιότητες εγκαταστάσεις της εταιρείας στο Μαλάκι Πηλίου λειτουργεί χώρος λιανικής πώλησης των προϊόντων της και άλλων παραδοσιακών τοπικών προϊόντων με αγοραστές από όλα τα μέρη του κόσμου, καθότι βρίσκεται στον κεντρικό δρόμο που οδηγεί στα όμορφα χωριά του Πηλίου. Μια εταιρεία με πολυετή ιστορία στην ποιοτική ελληνική ελιά και στο έξτρα παρθένο ελαιόλαδο του Πηλίου είναι η «Λιχναράς Βεργίνα ΑΕ» με την πολύχρονη ιστορία της.

Όταν το καλό ελαιόλαδο γίνεται οικογενειακή υπόθεση

Ελαιόδεντρα κι ευωδιαστή λεβάντα στα Περιβόλια της Εύβοιας



Μια ελληνική οικογενειακή επιχείρηση, που ιδρύθηκε πριν από έξι χρόνια στα Περιβόλια Ν. Ευβοίας από τον γιατρό Κυριάκο Εδιπίδη, είναι η Levantes Family Farm, η οποία σήμερα αποτελεί μια καθετοποιημένη μονάδα παραγωγής και τυποποίησης εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου. Όλα ξεκίνησαν όταν ο ιδρυτής προσέθεσε στον υπάρχοντα ιδιόκτητο ελαιώνα, που αποτελούνταν από τοπικές ποικιλίες Κοθρέικης, Μεγαρίτικης, Καλαμών και Κορωνεικής, νέα δέντρα Κορωνέικης από μόσχευμα Αγριελιάς χρησιμοποιώντας αποκλειστικά βιολογική καλλιέργεια. Σήμερα η φάρμα είναι μια έκταση γεμάτη με ελαιόδεντρα, αμπέλια και ευωδιαστή λεβάντα και η οικογένεια Εδιπίδη την καλλιεργεί με αγάπη και μεράκι. Όλοι μαζί εργάζονται αδιάκοπα για την παραγωγή των προϊόντων τους, σεβόμενοι την πανίδα και τη βιοποικι-



λότητα της περιοχής. Όπως χαρακτηρίστικά αναφέρει ο εμπνευστής και παραγωγός Κυριάκος Εδιπίδης «τις ελιές μας προσπαθούμε να τις μαζεύουμε κατά τις αρχές με μέσα Οκτωβρίου, όταν οι ελιές έχουν ακόμη πρασινοκίτρινο χρώμα και πριν αρχίσουν να μεταπίπτουν στο ιώδες. Η συλλογή γίνεται με ιδιαίτερη προσοχή, χειρωνακτικά με σύγχρονο διαχωρισμό

ανά ποικιλία. Μεταφέρονται σε κιβώτια πιστοποιημένα για χρήση τροφίμων στο ελαιοτριβείο μας σε διάστημα μέσα σε 7 ώρες από τη συγκομιδή όπου και εκθλίβονται σε θερμοκρασία κάτω των 28°C, χωρίς προσθήκη νερού». Τα προϊόντα της εταιρείας διακρίνονται συνεχώς σε διεθνείς διαγωνισμούς για την ποιότητα, την γεύση και το υπέροχο design τους.

Η επιτυχία στο Βερολίνο

Μάλιστα η πρόσφατη συμμετοχή στον Διεθνή Διαγωνισμό του Βερολίνου τον Ιούνιο του 2020 ανέδειξε από τη σειρά Farmacia το Hercules Bio, το οποίο κέρδισε Χρυσό Μετάλλιο για τη συσκευασία και Χάλκινο Μετάλλιο για την ποιότητά του. Μια εξαιρετική ποιότητα ελαιόλαδου με φρουτώδη γεύση, άρωμα λεμονιού και άγριων χόρτων, που «αφήνει» μία πικάντικη αίσθηση.

Μια σύγχρονη κάθετη μονάδα

Με προσήλωση στην υπέρτατη αξία για υψηλή ποιότητα ελαιόλαδου και σωστή βιολογική καλλιέργεια η παραγωγή στη Levantes Family Farm γίνεται με βαθιά γνώση και υπό συνεχή τήρηση πιστοποιημένων διαδικασιών ποιότητας σύμφωνα με τα πρότυπα Διαχείρισης Ασφαλείας Τροφίμων ISO-22000:2005 και Διαχείρισης Ποιότητας με ISO-9001:2015. Η προϊόντική γκάμα καλύπτει τις απαιτήσεις των καταναλωτών σε γυάλινες συσκευασίες των 750ml / 500 ml ενώ προσφέρονται και συσκευασίες για τις ανάγκες της εστίασης.




**LEVANTES.
FAMILY FARM**
FROM OUR FAMILY
TO YOURS

Η Levantes Farm σεβόμενη τη
βιοποικιλότητα, καλλιεργεί με αγάπη και
φροντίδα τη γη παράγοντας υψηλής ποιότητας
εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα.

T. 210 6207185, 6948093002 | Email: info@levantesfarm.gr

www.levantesfarm.gr



Με μεράκι και σεβασμό για το ελαιόλαδο

Μια οικογενειακή παράδοση αιώνων στα Μεσόγεια



Η εταιρεία «Μεσογειακοί Ελαιώνες» αποτελεί τη συνέχεια μιας παραδοσιακής, οικογενειακής, μεταποικιακής επιχείρησης που δραστηριοποιείται ήδη στον ελαιουργικό τομέα από το 1870, στην περιοχή των Μεσογείων Αττικής. Στόχος της είναι η άμεση και ορθολογική επεξεργασία του ελαιοκάρπου και η διαφύλαξη των ποιοτικών και οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του ελαιολάδου, ώστε να μοιράζεται με τον καταναλωτή ένα προϊόν υψηλών προδιαγραφών, με μοναδική υφή, γεύση και διατροφική αξία, που συσχεύεται κάτω από αυστηρούς ελέγχους.

Από τη συνεργασία φύσης, παράδοσης και τεχνολογίας προκύπτουν τα εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα «Verus Hellenic Premium Monovarietal» και «Μέση Γαία».

Η σειρά ελαιολάδων «Verus»

Τα «Verus» προσφέρονται σε συσκευασίες των 100 ml, 200 ml και 500 ml και σε περιορισμένες ποσότητες (περίπου 2.000 lit / ποικιλία). Πρόκειται για μια τετραλογία γεύσεων από μονοποικιλιακά εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα, πολύ χαμηλής οξύτητας, με ελαφρώς πράσινο χρώμα και έντονα φρουτώδη. Ένα φυσικό χυμό από τις τέσσερις παρακάτω ποικιλίες:

- Κλωνάρα. Συναντάται μόνο στην περιοχή των Μεσογείων Αττικής. Μπορεί να διεκδικεί και τον τίτλο της πιο σπάνιας ελληνικής ποικιλίας.
- Μαρώνεας. Πρόκειται για τη φημισμένη ποικιλία του Έβρου, με τα πολύ έντονα φρουτώδη αρώματα.
- Μανάκι. Η γνωστή και σταθερή αξία της

Αργολικής γης, με την ιδιαίτερη γεύση.

- Κορωνέικη. Το μόνο που μπορεί να πει κανείς για τα Verus HPM Κορωνέικη, είναι ότι γεμίζουν με ένα χαρμάνι επιλεγμένων εξαιρετικών παρθένων ελαιολάδων, αυτής της ποικιλίας, από τις περιοχές της Λακωνίας, της Μεσσηνίας και της Αττικής, δίνοντας ένα μοναδικό αποτέλεσμα.

Ελαιόλαδο «Μέση Γαία»

Το «Μέση Γαία» προσφέρεται σε συσκευασίες των 100 ml, 250 ml, 500 ml, 1lt και 5 lit. Είναι ένας συνδυασμός γεύσεων της Κορωνέικης ποικιλίας, παρμένης από τρεις περιοχές τη Ελλάδας, (Αττική – Μεσσηνία – Λακωνία) εμπλουτισμένης κατά 20% περίπου με την ποικιλία Κλωνάρα (μόνο το συμβατικό), γιατί το «Μέση Γαία bio», το οποίο προσφέρεται μόνο σε συσκευασία 500ml, κλείνει μέσα του αποκλειστικά τα αρώματα της Κορωνέικης.

Πιστοποιημένη λειτουργία

Η εταιρεία «Μεσογειακοί Ελαιώνες» εφαρμόζει πιστοποιημένο Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων σύμφωνα με το πρότυπο EN ISO 22000:2005 (περιλαμβάνει HACCP) και πιστοποιείται από την TUV Hellas. Εφαρμόζει τις διατάξεις και πληροί τις απαιτήσεις του Κανονισμού (Ε.Κ.) 834/2007 για συσκευασία, αποθήκευση και εμπορία βιολογικού εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου, όπου πιστοποιείται από τη ΔΗΩ. Ο αλφαριθμητικός κωδικός που πιστοποιεί την ελληνικότητα του προϊόντος και την νόμιμη λειτουργία της μονάδας είναι ο EL 40 177.





ΒΡΑΒΕΥΣΕΙΣ: ΜΕΣΗ ΓΑΙΑ (MESI GAIA) & MESI GAIA BIO

Ασημένιο	Berlin Global Olive Oil 2020 (BIO)
Ασημένιο	Berlin Global Olive Oil 2020
Χάλκινο	KOTINOS 2018
Ασημένιο	Olymp Award 2018 (BIO)
Χρυσό	Olymp Award 2018
Ασημένιο	London IOOC 2017
Χάλκινο	London IOOC 2016
Έπαινος	KOTINOS 2016
Χάλκινο	Βραβείο Γεύσης 6ο Φεστιβάλ Ελιάς & Ελαιολάδου 2015
Έπαινος	KOTINOS Ελαιοτεχνία 2015
Έπαινος	KOTINOS Ελαιοτεχνία 2011
Χάλκινο	KOTINOS Ελαιοτεχνία 2010
Ασημένιο	Βραβείο Γεύσης 4ο Φεστιβάλ Ελιάς & Ελαιολάδου 2010
Ασημένιο	Βραβείο Γεύσης 2ο Φεστιβάλ Ελιάς & Ελαιολάδου 2008

ΒΡΑΒΕΥΣΕΙΣ: VERUS HELLENIC PREMIUM MONOVARIETAL

Χάλκινο	KOTINOS 2020 για την Κλωνάρα
Χρυσό	KOTINOS 2019 για την Μαρώνειας
Ασημένιο	KOTINOS 2018 για το Μανάκι
Ασημένιο	Olymp Award 2018 για την Κορωνέικη
Χάλκινο	Olymp Award 2018 για την Μαρώνειας
Χάλκινο	KOTINOS 2017 για την Μαρώνειας
Χάλκινο	KOTINOS 2017 για την Κλωνάρα





Great taste και ασπίδα υγείας

Με σκληρή δουλειά και πειθαρχία ξεχωρίζει η E-LA-WON

Μια δυναμική εξωστρεφής εταιρεία παραγωγής ελαιολάδου, που μετρά ήδη περισσότερες από 70 διεθνείς βραβεύσεις για τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και το σχεδιασμό των προϊόντων της, είναι η E-LA-WON του πολυπράγμονα Γιάννη Καμπούρη.

Μια εταιρεία που ταξιδεύει το ελληνικό ελαιόλαδο στα μήκη και πλάτη όλη της Γης και ήδη για το 2020 μεταξύ άλλων κατέκτησε πέντε αστέρια αλλά και την τιμητική διάκριση «Great Taste Producer», η οποία δίνεται σε παραγωγούς που επιτυγχάνουν συνεχείς βραβεύσεις στα Great Taste Awards του βρετανικού οργανισμού Guild of Fine Food. Τα συγκεκριμένα βραβεία, στα οποία σημειωτέον η E-LA-WON διακρίνεται συνεχώς από το 2015, αποτελούν το πιο έγκυρο σύστημα πιστοποίησης για ποιοτικά τρόφιμα και ποτά, ενώ προσομοιάζουν με τα Όσκαρ του κλάδου των τροφίμων.

Healthy Food Product of the Year

Στις πολλαπλές διακρίσεις της E-LA-WON για το 2020 ανήκει και το Αργυρό Βραβείο στα Healthy Diet Awards 2020 στην κατηγορία «Healthy Food Product of the Year» και ειδικότερα στα Functional Products. Πρόκειται για μια κατηγορία διακρίσεων όπου επιβραβεύεται η αριστεία και η καινοτομία στα προϊόντα των εταιρειών που προάγουν την ισορροπημένη και υγιεινή διατροφή. Μάλιστα ο CEO της E-LA-WON, Γιάννης Καμπούρης, τόνισε την αναγκαιότητα της στροφής προς τα healthy foods και πως στόχος της E-LA-

WON είναι να παράγει καινοτόμα και υγιεινά προϊόντα. Ας σημειωθεί ότι η υγειοπροστατευτική δράση του ελαιολάδου αποτελεί βασική προτεραιότητα για την E-LA-WON, η οποία συμμετέχει και σε κλινικές δοκιμές με εντυπωσιακά ευρήματα. Σε μια πολύ σημαντική μελέτη, που πραγματοποιήθηκε με συνεργασία του Τμήματος Φαρμακευτικής του ΕΚΠΑ (Πέτρος Μαγιάτης και Ελένη Μέλλιου) και του ισπανικού Ινστιτούτου Βιολογίας και Μοριακής Γενετικής του Βαγιαδολίδ διερευνήθηκαν εκατοντάδες διαφορετικά ελαιόλαδα και επιλέχθηκε το λάδι E-LA-WON από ποικιλία Κουτσουρελιά και Κορωνέικη ως μια από τις καλύτερες πρώτες ύλες για την απομόνωση καθαρής ελαιασίνης.



Ο CEO της E-LA-WON, Γιάννης Καμπούρης

Η ελαιασίνη είναι ένα φαινολικό συστατικό του ελαιολάδου, το οποίο διαθέτει ισχυρές αντιοξειδωτικές και αντιφλεγμονώδεις ιδιότητες. Η ουσία χορηγήθηκε σε πειραματόζωα και διερευνήθηκε η επίδρασή της στα κύρια κλινικά-παθολογικά χαρακτηριστικά της πειραματικής αυτοάνοσης εγκεφαλομυελίτιδας, ενός ζωικού μοντέλου που μιμείται την ανθρώπινη σκλήρυνση κατά πλάκας, συμπεριλαμβανομένης της παράλυσης, της απομυελίνωσης, της φλεγμονής του κεντρικού νευρικού συστήματος και του οξειδωτικού στρες.

Η ελαιασίνη σταματά την σκλήρυνση κατά πλάκας

Η θεραπεία με ελαιασίνη μείωσε αποτελεσματικά την κλινική βαθμολογία και τα τυπικά ιστολογικά συμπτώματα της εγκεφαλομυελίτιδας, την έκφραση των προ-φλεγμονωδών κυτοκινών, τη σύνθεση προφλεγμονωδών μεσολαβητών καθώς και το οξειδωτικό στρες. Συνολικά, τα αποτελέσματά της μελέτης έδειξαν ότι η ελαιασίνη έχει νευροπροστατευτική δράση στο ΚΝΣ ποντικών με εγκεφαλομυελίτιδα, αναδεικνύοντας αυτό το φυσικό συστατικό του ελαιολάδου ως πολλά υποσχόμενο ευεργετικό παράγοντα για τη σκλήρυνση κατά πλάκας και ανοίγοντας το δρόμο για τη μελέτη της επίδρασης του υψηλού φαινολικού ελαιολάδου στη σκλήρυνση κατά πλάκας σε ανθρώπους, η οποία είναι ήδη σε εξέλιξη. Η μελέτη υποστηρίχθηκε από το World Olive Center for Health.

Υψηλές φαινόλες

Το καινοτόμο μείγμα ΕΝΟΟ από Αγριελιά και ελιές ποικιλίας Μποτσικολιά κέρδισε Platinum Βραβείο για τις υψηλές πολυφαινόλες στον Berlin GOOD 2020 και Χρυσό Βραβείο υψηλού φαινολικού περιεχομένου στα Olympia Awards 2020.





Ένα ξεχωριστό *terroir* στους πρόποδες του Ταΰγετου

Πολυβραβευμένα Single Estate βιολογικά ελαιόλαδα και ελιές

Ελιές ποικιλιών Κορωνέικης και Καλαμών, πιστοποιημένες από τον οργανισμό ελέγχου πιστοποίησης ΒΙΟ-ΕΛΛΑΣ ήδη από το 1992, καλλιεργούνται βιολογικά στους πρόποδες του Ταΰγετου και του Πάρνωνα, κοντά στη Σπάρτη Λακωνίας, από τους Ελαιώνες Σακελλαρόπουλου. Οι ελιές αυτές αποτελούν την πρώτη ύλη για την παραγωγή κορυφαίου άθερμου βιολογικού λαδιού χαμηλής οξύτητας, ενώ όλα τα προϊόντα της εταιρείας είναι ιδιοπαραγόμενα (Single Estate) με τις ιδιαίτερες συνθήκες παραγωγής να τους προσδίδουν μοναδικά χαρακτηριστικά, ορίζοντας εδώ και τριάντα χρόνια το «Terroir Ελαιώνες Σακελλαρόπουλου». Η οικογένεια των ελαιολάδων αποτελείται από βιολογικά άθερμα, premium, limited edition ελαιoproϊόντα: όπως μεταξύ άλλων βιολογικό Πρωτέλαιο έξτρα παρθένο, βιολογικό

εξαιρετικό παρθένο Αγουρέλαιο άθερμο, βιολογικό έξτρα παρθένο άθερμο ελαιόλαδο Αρμονία χαμηλής οξύτητας, βιολογικό έξτρα παρθένο ελαιόλαδο Αρμονικόν, αλλά και premium αρωματικά ελαιόλαδα gourmet εξειδικευμένης τεκνογνωσίας, που τα διαφοροποιεί από τα προϊόντα του ανταγωνισμού.

Φυσική η διαδικασία παραγωγής

Δεσπόζουσα θέση στην γκάμα της εταιρείας κατέχουν οι βιολογικές φυσικές επιτραπέζιες ελιές ποικιλίας Καλαμών

που έχουν μοναδικά χαρακτηριστικά όπως μεταξύ άλλων ελιές Τέλιες με αρωματικά φυτά, ελιές Αγουροελιές, ελιές Πορτοκαλένιες, ελιές Μηλένιες, ελιές Λεμονένιες χωρίς ξύδι, ελιές Βαλσαμικές, βιολογικές ελιές Καλαμών με ελάχιστο αλάτι, ελιές Πράσινες χωρίς ξύδι, premium ελιές Gousto, Ανάλατες ελιές, gourmet ελιές με ούζο (Πινελιές). Ας σημειωθεί ότι όλα τα προϊόντα των Ελαιώνων Σακελλαρόπουλου εδώ και χρόνια έχουν αποσπάσει εκατοντάδες μετάλλια ποιότητας και γεύσης στους διεθνείς διαγωνισμούς όπου συμμετέχουν. Βαλσαμέλαιο, φυσικά καλλυντικά, βαλσαμοαλοιφές κεριού, χειροποίητα σαπούνια από βιολογικό ελαιόλαδο για την Esthique Natural Cosmetics, που διαθέτουν νόμιμες πιστοποιήσεις κυκλοφορίας, συμπληρώνουν την οικογένεια των Ελαιώνων Σακελλαρόπουλου.





Μετρά 221 διεθνή βραβεία ο Γιώργος Σακελλαρόπουλος

Σε όλο τον κόσμο και στους μεγαλύτερους διεθνείς διαγωνισμούς ελαιολάδου και επιτραπέζιας ελιάς έχουν ταξιδέψει τα προϊόντα των βιολογικών Ελαιώνων Σακελλαρόπουλου αποσπώντας εκατοντάδες βραβεία για την ποιότητά τους. Παράλληλα λόγω των υψηλών υγειοπροστατευτικών συστατικών τους συμμετέχουν σε κλινικές μελέτες από πανεπιστημιακές έρευνες παγκοσμίως με εξαιρετικά αποτελέσματα.



Γιώργος Σακελλαρόπουλος



ΕΛΑΙΩΝΕΣ
ΣΑΚΕΛΛΑΡΟΠΟΥΛΟΥ



ΒΙΟΛΟΓΙΚΟΙ ΕΛΑΙΩΝΕΣ ΣΑΚΕΛΛΑΡΟΠΟΥΛΟΥ
Σκούρα, Ξάνθη, Λακωνία | Τ. +30 27310 81118, Κιν.: +30 6932 309909
Email: geosakel@gmail.com, info@bioarmonia.gr

www.bioarmonia.gr



ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟ 2020 - ULTRA PREMIUM

Best in Class για ποιότητα	• Japan Olive Oil Prize
Χρυσό για ποιότητα	• London IOOC
Χάλκινο για ισοχρισμό υγείας	• London IOOC
Χάλκινο για packaging	• London IOOC
Χρυσό για ποιότητα	• EVOO IOC
Χρυσό για ποιότητα	• Athena IOOC
Prestige Gold για ποιότητα	• TerraOlivo

MEDITERRANEAN TASTE AWARDS

Χρυσό για ποιότητα και design	• Ultra Premium
Χρυσό για ποιότητα και design	• Premium
Αργυρό για ποιότητα	• Traditional

Μέθοδος, μικροκλίμα και ποικιλία ελιάς, το τρία κλειδιά της επιτυχίας

Για το ελαιόλαδο enKardia, που παράγεται
στον Εθνικό Ελαιώνα Τσιλίων Λακωνίας



Το enKardia Ultra Premium, είναι μονοποικιλιακό εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο με χαμηλή οξύτητα 0,12%.

Στα νοτιοανατολικά του ν. Λακωνίας, σε υψόμετρο 300 μ. στην κωμόπολη Γεράκι (περιοχή Τσίλια), από το 1867 ο ελαιώνας της περιοχής έχει καταχωρηθεί στα αρχεία του ελληνικού κράτους, ως «Εθνικός Ελαιώνας Τσιλίων ή Τζιλίων». Μέρος αυτού του Εθνικού Ελαιώνα αποτελεί και ο ελαιώνας της enKardia και από εκεί ξεκινά η παραγωγή των τριών σειρών του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου enKardia (ultra premium, premium και traditional).

Η απαίτηση για εξαιρετική ποιότητα, ο σεβασμός στο περιβάλλον και η καινοτομία μέσω της έρευνας αποτελούν τους άξονες για την παραγωγή των προϊόντων enKardia. Η προσεκτική συλλογή μόνο υγιών καρπών, η αυθημερόν ελαιοποίηση, η ασφαλής μεταφορά, η αποθήκευση σε μικρές ανοξείδωτες δεξαμενές (1 tn) με παροχή αζώτου, καθώς και η φύλαξη σε ειδικά διαμορφωμένο χώρο όπου τηρούνται



αυστηρά οι απαραίτητες συνθήκες χαμηλής θερμοκρασίας και προστασίας του ελαιολάδου από το φως και το οξυγόνο έχουν ως αποτέλεσμα ένα προϊόν απαράμιλλης ποιότητας. Η μεθοδολογία παραγωγής, το μικροκλίμα της περιοχής και η ιδιαίτερη ποικιλία των ελαιόδεντρων καθιστούν το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο enKardia άκρως γευστικό και ασυναγώνιστης ποιότητας. Στα τρία χρόνια της λειτουργίας της εταιρείας εξάγει σε Ευρώπη και

Ασία, τροφοδοτεί κρουαζιερόπλοια και συνεργάζεται με κορυφαίους σεφ για τη δημιουργία εξειδικευμένων μενού.

enKardia Ultra Premium

Το enKardia Ultra Premium παράγεται από διαλεκτές ελιές Κορωνέικης ποικιλίας που προέρχονται από τον ελαιώνα της enKardia. Είναι ένα πολυβραβευμένο εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο με δυνατό οργανοληπτικά χαρακτηριστικά. Ένα ελαιόλαδο με «σώμα» δηλαδή με γεμάτη, έντονη φρουτώδη γεύση και με ισορροπημένες νότες πικρού και πικάντικου που συνοδεύει άριστα όλα τα πιάτα. Βάσει των εργαστηριακών αναλύσεων πληροί, τα κριτήρια της Ευρωπαϊκής Αρχής Ασφαλείας Τροφίμων (EFSA) για τους αναγραφόμενους ισχυρισμούς υγείας. Η περιεκτικότητα σε πολυφαινόλες και βιταμίνη Ε το καθιστούν ανεκτίμητο προϊόν.



Άρωμα Λακωνίας ταξιδεύει στις αγορές της Γης

Με όχημα την υπερδραστήρια ΚΑΣΕΛΛ ΑΕ

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

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

Οι χώρες στις οποίες εξάγει ήδη αυτή τη στιγμή, είναι οι Η.Π.Α., ο Καναδάς, η Νότιος Αφρική, η Μεγάλη Βρετανία,

το Βέλγιο, η Δανία, η Γερμανία, η Γαλλία, η Βουλγαρία, η Μολδαβία, το Ιράν, η Κίνα, η Ταϊβάν, η Αυστραλία, η Βραζιλία, η Ιταλία, η Πολωνία, η Σουηδία, η Δανία, η Σιγκαπούρη, το Ισραήλ και συνεχίζει να επεκτείνεται...

Στόχος της ΚΑΣΕΛΛ είναι η διασφάλιση και η συνεχής βελτίωση των παραγόμενων προϊόντων και σαφώς η αυξανόμενη παρουσία στις διεθνείς αγορές ώστε το εξαιρετικό Λακωνικό προϊόν που διαθέτει να γίνει γνωστό σε όλη την υφήλιο.

Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο «Φίλιος», το είναι το προϊόν λακωνικών ελαιοκάβπων των ποικιλιών «Κορωνέικη» (75%) και «Αθηνολιά» (25%) και χαρακτηρίζεται ως προϊόν Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης ΛΑΚΩΝΙΑ (ΠΓΕ ΛΑΚΩΝΙΑ), καθώς η συνολική ποσότητα του ελαιόλαδου που τυποποιείται στη μονάδα, προμηθεύεται αποκλειστικά και μόνο από τα ελαιοτριβεία που με τη σειρά τους ακολουθούν τη διαδικασία ΠΓΕ ΛΑΚΩ-

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

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



Αποκλειστικά σε γυάλινη φιάλη





Φιλαίος ΠΓΕ Λακωνία

Το εξαιρετικό παρθένο βιολογικό ελαιόλαδο «Φίλαιος» χαρακτηρίζεται από την ιδιαίτερα έντονη πικρή και πικάντική του γεύση καθώς και από το υπέροχο άρωμά του και είναι διαθέσιμο σε γυάλινη φιάλη 500ml & 750ml και σε λευκοσίδηρα δοχεία 3 & 5 λίτρων.



Μια σταλιά Ελλάδα ταξιδεύει στον κόσμο

Ένα ισχυρό brand από τους Γαργαλιάνους Μεσσηνίας

«Ελληνική λέξη που σημαίνει πολύ μικρή ποσότητα ή μικρή σταγόνα. Προέρχεται από το ρήμα ενσταλάζω, που σημαίνει επίσης εμπνέω, καλλιεργώ βαθμιαία και συστηματικά ένα συναίσθημα. Έτσι κι εμείς δημιουργώντας την... σταλιά μας, καλλιεργούμε με φροντίδα τη γη μας για να σας προσφέρουμε μικρές σταγόνες από το άρωμα και τη γεύση της Ελλάδας» αναφέρουν χαρακτηριστικά οι δημιουργοί του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου Stalia, οι αδελφές Κατερίνα και Φιλάνθη Μπουγάτσου με τη βοήθεια του πατέρα τους. Μια οικογένεια που εδώ και πέντε γενιές ασχολείται με την παραγωγή του προϊόντος στους Γαργαλιάνους Μεσσηνίας, μια περιοχή με χιλιάδων χρόνων ιστορία στην ελαιοκαλλιέργεια. Δάσκαλος για τις δύο αδελφές η καθημερινή τριβή στον ελαιώνα αλλά και στην απαιτητική αγορά του ελαιολάδου, που τους προσφέρει εμπειρία. Ο καρπός, αποκλειστικά από Κορωνέικη ποικιλία, συλλέγεται με τα χέρια, ελαιοποιείται σε 12 ώρες από τη συγκομιδή

με ψυχρή έκθλιψη απολύτως ελεγχόμενα, φιλτράρεται σε πέντε μέρες ενώ εμφιαλώνεται σε μια ιδιαίτερη συσκευασία. «Έτσι παράγουμε ένα ελαιόλαδο υψηλότητας ποιότητας με έντονα αρώματα φρούτων και φρέσκου χορταριού και εξαιρετική, ισορροπημένη γεύση» αναφέρουν οι αδελφές Μπουγάτσου, οι οποίες σημειώνουν τη θετική ανταπόκριση της διεθνούς αγοράς στο προϊόν τους.

Άνοιγμα στον ελαιoturισμό

Αξίζει να σημειωθεί ότι στόχος τους σε βάθος χρόνου είναι η ανάπτυξη της εκμετάλλευσής τους με τέτοιο τρόπο ώστε να

τους επιτρέπει τη φιλοξενία στην περιοχή και στα κτήματά τους πελατών, συνεργατών και επισκεπτών, ώστε να μπορέσουν και αυτοί να ζήσουν όλες τις διαδικασίες της παραγωγής «για να μπορέσουν να συμμετέχουν και αυτοί στο όραμά μας και να εκφραστούν μέσα από αυτό», όπως χαρακτηριστικά δηλώνουν. Τα επόμενα βήματά τους είναι η διεύρυνση της γκάμας των προϊόντων με νέους κωδικούς και η ενδυνάμωση της οικογενειακής επιχείρησης με ακόμα καλύτερη ποιότητα. Ταυτόχρονα συμμετέχουν σε πολλούς διεθνείς διαγωνισμούς και εκθέσεις, όπου έχουν λάβει αρκετές και σημαντικές διακρίσεις.

Οι αδελφές Κατερίνα και Φιλάνθη Μπουγάτσου με τον πατέρα τους, ο οποίος συμβάλλει στην καλλιέργεια και την παραγωγική διαδικασία του ελαιολάδου.





Όραμα και αισθητική

«Θέλαμε η «STALIA να εκφράσει τις ιδέες και το όραμά μας μέσα από τις καλλιτεχνικές μας ενασχολήσεις, τις κλίσεις μας και την προσωπική δουλειά, χτίζοντας βήμα βήμα μόνες μας κάθε κομμάτι του εγχειρήματος» υποστηρίζουν οι αδελφές Μπουγάτσου.

Η Κατερίνα ανέλαβε κυρίως το σχεδιασμό και την αισθητική του προϊόντος εστιάζοντας στην εικόνα της επιχείρησης μεταξύ άλλων μέσα από το λογότυπο, τις συσκευασίες, τα φυλλάδια και το ηλεκτρονικό site.

Η Φιλάνθη επικεντρώθηκε στην υλοποίηση, την παραγωγή και την προώθηση στην αγορά του brand, διεκπεραιώνοντας προσωπικά το κομμάτι της επικοινωνίας.



σταλιά (sta'la)

ελληνική λέξη που σημαίνει πολύ μικρή ποσότητα ή μικρή σταγόνα

Προέρχεται από το ρήμα ενσταλάζω (=στάζω, εμφυσώ) που σημαίνει επίσης "εμπνέω, καλλιέργω βαθμιαία και συστηματικά ένα συναίσθημα"

Δημιουργώντας την σταλιά μας, καλλιεργούμε με φροντίδα την γη μας για να σας προσφέρουμε μικρές σταγόνες από το άρωμα και την γεύση της Ελλάδας



Δεν είναι μύθος η ποιότητα

Ένα νέο brand name αλλάζει τα δεδομένα στο ελαιόλαδο

Δύο οικογένειες με μακροχρόνια παράδοση τόσο στην παραγωγή, όσο και την εμπορία υψηλής ποιότητας ελαιολάδου και άλλων αγροτικών προϊόντων, ένωσαν τις δυνάμεις τους δημιουργώντας την MEDITERRE EUROFOOD ΑΕ, η οποία θα δραστηριοποιείται τόσο στην Ελλάδα όσο και στην Ιταλία, και θα εμπορεύεται, εκτός από το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο και αλλά προϊόντα υψηλής διατροφικής αξίας όπως ελιές, μέλι, αλάτι, ξηρούς καρπούς κ.ά. Από τη μια η πολυβραβευμένη εταιρεία Papadopoulos, που έφθασε να καταλάβει την 1η θέση στην Ελλάδα και την 9η παγκοσμίως όσον αφορά στις εταιρείες υψηλής ποιότητας ελαιολάδων, και από την άλλη η ιταλική οικογένεια Kuenzi, στην οποία ανήκει ο ελβετικός όμιλος WEALTHYARD GROUP. Πρόκειται για μία επίσης οικογενειακή εταιρεία που από το 1977 δραστηριοποιείται παραγωγικά κυρίως στην Ιταλία (Τοσκάνη, Σικελία) ενώ έχει δεσμευτεί στην παραγωγή προϊόντων υψηλής διατροφικής αξίας ιδιαίτερης σημασίας για τη λειτουργία του ανθρώπινου οργανισμού χρησιμοποιώντας μεθόδους φιλικές προς το περιβάλλον.

Σύμφωνα με τον Κωνσταντίνο Παπαδόπουλο, επικεφαλής της εταιρείας Papadopoulos, η συνεργασία αυτή αποτέλεσε προϊόν ώριμης σκέψης και πολύχρονων διαπραγματεύσεων, ώστε να δημιουργήσει όλα τα εκέγγυα για την πρόσβαση του ελαιολάδου και πολλών ακόμη αγροτικών προϊόντων της Ηλείας στις μεγάλες αγορές του κόσμου. Στόχος, είναι εκτός από τις οικογένειες, να παντρευτούν και τρεις διαφορετικές κουλτούρες, η ιταλική φινέτσα και υπεραξία, η ελληνική ποιότητα και αριστεία των προϊόντων μαζί με την ελβετική οργάνωση και ακρίβεια.

Διεθνείς διακρίσεις στα πρώτα βήματα

Ας σημειωθεί ότι τα προϊόντα της συνεργασίας των δύο εταιρειών έχουν ήδη κατακτήσει τα πόντιουμ των πιο σημαντικών διεθνών διαγωνισμών με το βιολογικό Mediterre Alea, το οποίο εκφράζει απόλυτα την ισορροπία στη γεύση και τα αρώματα και την αίσθηση της Μεσογείου που μπορεί να προσφέρει σε ένα ελαιόλαδο η Κορωνέικη ποικιλία της Ηλείας, να αποσπά μεταξύ άλλων και Χρυσό Βραβείο στον NYIOOC 2020.





*Ιταλική φινέτσα, ελληνική
αριστεία και ελβετική
οργάνωση παντρεύει το νέο
brand ελαιολάδου Mediterre*





Premium

Έθος σημαίνει... ένα έθιμο, μια συνήθεια που αντικατοπτρίζει την αιώνια φιλοδοξία του ανθρώπου να συνδεθεί με το παρεθόν του, να αναβιώσει τους δεσμούς με την παράδοσή του και να τιμήσει την κληρονομιά που άφησαν οι πρόγονοί του.

Μέσα σε ένα μπουκάλι εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου E.thos of Crete, σύμφωνα με τους δημιουργούς του, κρύβεται η πεμπτουσία αυτής της μακράς κληρονομιάς και παράδοσης και της αρχέγονης Κρητικής γης.

Ο παραγωγός Μάρκος Κέλλυ συνέχισε την οικογενειακή του παράδοση στην καλλιέργεια της ελιάς, εισήγαγε σύγχρονες τεχνικές και τεχνολογίες και δημιούργησε αυτό το μοναδικό έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, υπόδειγμα της Κορωνέικης ποικιλίας. Με ισορροπημένο φρουτώδες, πικρό και πικάντικο και με εξαιρετική πολυπλοκότητα αρωμάτων, την πρώτη χρονιά τυποποίησης και κυκλοφορίας του, βραβεύτηκε τρεις φορές για την ποι-



ελαιόλαδο, όπως αρμόζει στην Κρήτη

Στη Νότια Μεσσαρά ο Μάρκος Κέλλυ συνεχίζει την οικογενειακή παράδοση αιώνων, εισάγοντας σύγχρονες τεχνικές και τεχνολογίες

ότητά του από πάνελ δοκιμαστών σε κορυφαίους, διεθνείς διαγωνισμούς ελαιολάδου. Η διαφορά προκύπτει από τη συνεχή αναζήτηση της αριστείας και βρίσκεται στις λεπτομέρειες.

Κοντά στα Αστερούσια όρη

Οι παραδοσιακοί ελαιώνες της E.thos of Crete βρίσκονται στη Νότια Μεσσαρά, κοντά στα Αστερούσια όρη, σε υψόμετρα μεταξύ 230 και 310 μέτρων, και απολαμβάνουν το ιδανικό για την καλλιέργεια της ελιάς μικροκλίμα της περιοχής.

Η εμπειρία έξι γενεών ελαιοκαλλιεργητών, σε συνδυασμό με την τεχνολογία και την επιστήμη, προσφέρουν τα μέσα για την ιδανική καλλιέργεια.

Η έναρξη της συγκομιδής αποφασίζεται με διαρκή παρακολούθηση του σταδίου ωριμότητας της ελιάς, που συνήθως ξεκινάει το τελευταίο δεκαήμερο του Οκτώβρη. Η συγκομιδή γίνεται με σύγχρονες πρακτικές και μέσα που εξασφαλίζουν την ποιοτική αριότητα του καρπού πριν τα στάδια της διαλογής και της ελαιοποίησης, η οποία ξεκινάει μό-

λις δύο με τρεις ώρες μετά. Η διαδικασία ψυχρής έκθλιψης κάτω από τους 26 βαθμούς και οι πλέον βέλτιστες τεχνικές ελαιοποίησης, εξασφαλίζουν την άριστη ποιότητα του προϊόντος, το οποίο αποθηκεύεται ιδανικά, ελέγχεται με δειγματοληψίες τακτικά και εμφιαλώνεται μόνο κατά παραγγελία.

Προσεκτικά επιλεγμένοι, εξειδικευμένοι συνεργάτες, όπως ο Οδυσσέας Βλαχάβας στη συμβουλευτική και γευσισγνωσία και ο Μιχάλης Πρωτογεράκης στην ελαιοποίηση, προσθέτουν πολύ σημαντική αξία στο τελικό αποτέλεσμα.

Το εξαιρετικό αυτό ελαιόλαδο αξίζει και μία ανάλογη συσκευασία. Το premium μπουκάλι, με απλό, μίνιμαλ σχεδιασμό, προβάλλει μέσα από επανασχεδιασμένα μινωικά σύμβολα τη σύνδεση με την ιστορία και την παράδοση χιλιετιών της περιοχής, ενώ το χρυσό χρώμα προϊδεάζει για τον υγρό χρυσό που κρύβεται μέσα του.

ἔ.thos

OF CRETE

Η πεμπτουσία της γης των
προγόνων μας, συμπυκνωμένη,
σε ένα μπουκάλι.



www.ethosofcrete.co.uk



Στη Γραμμική Β ΡΑΜΑΚΟ σημαίνει «φάρμακο»

Ένας αρχαίος ελαιώνας που συνεχίζει να κάνει θαύματα στα Χανιά

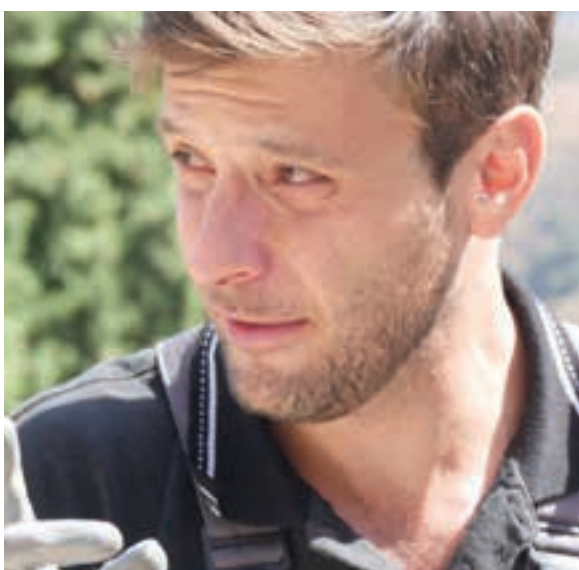


Σε ένα ύψωμα που κοιτάζει το Λιβυκό πέλαγος σε μικρή απόσταση από τα Χανιά, βρίσκονται τα 2.200 δέντρα ποικιλίας Τσουνάτη που κληρονόμησε ο Ευτύχης Ανδρουλάκης, ιδρυτής της εταιρείας παραγωγής, τυποποίησης και εμπορίας ελαιόλαδου ΡΑΜΑΚΟ. Μαζί με τον Μιχάλη Μάρακα, ιδιοκτήτη του ελαιοτριβείου που συμπληρώνει την κάθετη μονάδα της εταιρείας, έχουν αναλάβει να αναδείξουν τη μοναδική ποιότητα του ελαιόλαδου που παράγουν οι αιωνόβιες ελιές με λύσεις που προέρχονται από πλήθος αυτοσχέδιων δοκιμών και ασυνήθιστων επιλογών. Παράλληλα ο ελαιώνας της εταιρείας συμπληρώνεται από περίπου 10.000 δέντρα Κορωνέικα που ανήκουν στον Μιχάλη Μάρακα, τα οποία βρίσκονται στο Μάλεμε έξω από τα Χανιά.

«Από το 2012 που ξεκίνησα να πειραματίζομαι με την Τσουνάτη στόχος μου ήταν να πετύχω αποτέλεσμα που θα δίνει ψηλές φαινόλες αλλά και οργανοληπτικά ενδιαφέροντα χαρακτηριστικά. Το



ελαιόλαδο που παράγουμε διαθέτει ασυνήθιστους συνδυασμούς στις γεύσεις και στα αρώματα που μπορεί να βγάλουν πράσινο από την αγκινάρα και την ίδια ώρα και στιγμή κόκκινο από την ντομάτα. Στο πίσω μέρος του μυαλού μου έχω ότι η πολυπλοκότητα οφείλεται στη μεγάλη ηλικία των δέντρων και γι' αυτό είμαι πολύ προσεκτικός να μην αλλάξω τη φυσική τους ισορροπία», αναφέρει χαρακτηριστικά ο κ. Ανδρουλάκης. Το ελαιόλαδο της ΡΑΜΑΚΟ χαρακτηρίζεται από πολύ υψηλές φαινόλες ενώ κυκλοφορεί σε δύο τύπους, μονοποικιλιακό από 100% Τσουνάτη και blend με 60% Τσουνάτη και 40% Κορωνέικη, ενώ να σημειωθεί από τους 25 τόνους που παράγονται συνολικά μόνο οι 4-5 εμφιαλώνονται με την ετικέτα ΡΑΜΑΚΟ.



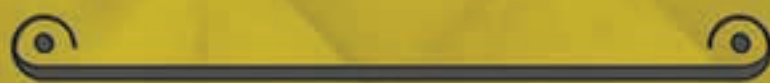
Ο δημιουργός του PAMAKO Ευτύχης Ανδρουλάκης

Κάνουν τη διαφορά μερική αποπυρήνωση, οδοντωτός σπαστήρας και αδρανή αέρια

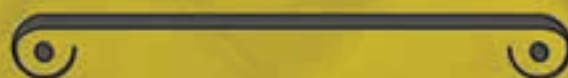
Σημαντική διαφοροποίηση στην ελαιοποίηση που επιλέγουν να κάνουν οι δημιουργοί του PAMAKO είναι η μερική αποπυρήνωση του καρπού που μπαίνει στην άλεση αλλά και ο οδοντωτός σπαστήρας όπως και η χρήση αδρανών αερίων, σημειώνει ο κ. Ανδρουλάκης. Το ελαιόλαδο φιλτράρεται και φυλάσσεται στο ελαιουργείο σε ελεγχόμενη θερμοκρασία στους 16 βαθμούς.



"One of the highest phenolic evoo's with health claim"



Pamako



premium
organic
mountain
extra
virgin
olive oil



Chania  Crete  Greece

+30 28210 51421 +30 6974 069589
sales@pamako.gr www.pamako.gr

108
Ελαιώνες
Σακελλαρόπουλου
Σπάρτη

Amalthia SA
Κεφαλόβρυσο
Αιτωλικού

109
Karpea SA
Αττική

Intercomm
Foods SA
Λάρισα

Regina SA
Καλοχώρι
Θεσσαλονίκης

110
Edem
Αττική

Kavala Coop
Καβάλα

111
E-LA-WON
Μυκίνες

Γεωργούδης ΑΕ
Βελεστίνο

Olymρ
Κωνσταντόπουλος
ΑΕ
Κατερίνη



Όλη η τέχνη στην επιτραπέζια

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

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΠΕΤΡΟΣ ΓΚΟΓΚΟΣ



1 Για γεύση και υγεία

Από τους Ελαιώνες Σακελλαρόπουλου

Δεσπόζουσα θέση στην παλέτα των προϊόντων που διαθέτουν στην αγορά οι Ελαιώνες Σακελλαρόπουλου κατέχουν οι βιολογικές φυσικές επιτραπέζιες ελιές ποικιλίας Καλαμών που έχουν μοναδικά χαρακτηριστικά όπως ελιές Τέλιες με αρωματικά φυτά, ελιές Αγουροελιές, ελιές Πορτοκαλένιες, ελιές Μηλένιες, ελιές Λεμονένιες χωρίς ξύδι, ελιές Βαλσαμικές, βιολογικές ελιές Καλαμών με ελάχιστο αλάτι, ελιές Πράσινες χωρίς ξύδι, premium ελιές Gousto, Ανάλατες ελιές, gourmet ελιές με ούζο (Πινελιές). Παράγονται στους πρόποδες του Ταΰγετου και του Πάρνωνα, στους βιολογικούς ελαιώνες της οικογένειας Σακελλαρόπουλου που είναι πιστοποιημένοι από τον οργανισμό ΒΙΟ-ΕΛΛΑΣ από το 1992. Παράλληλα διακρίνονται σε διεθνείς διαγωνισμούς γευσιγνωσίας για την ποιότητα τους, ενώ, λόγω των υψηλών υγειοπροστατευτικών συστατικών τους, συμμετέχουν σε κλινικές μελέτες από πανεπιστημιακές έρευνες παγκοσμίως.

2 Οι ελιές της Αμάλθειας

Επένδυση στο επώνυμο ελληνικό προϊόν

Με δυναμική παρουσία σε 26 χώρες, η Amalthia SA, η έδρα της οποίας βρίσκεται στο Κεφαλόβρυσο Αιτωλικού, όπου έκανε τη δεκαετία του 1960 τα πρώτα της βήματα, παρασκευάζει και εμπορεύεται



Έδρα της εταιρείας Amalthia SA είναι το Κεφαλόβρυσο Αιτωλικού.

επιτραπέζιες ελιές Χαλκιδικής, Καλαμών, πράσινες και μαύρες βάζοντας ως άμεσο στόχο της να καθιερώσει στις διεθνείς αγορές το επώνυμο ελληνικό προϊόν. Η επιχείρηση, την οποία τρέχουν η Βάνα Ζούκα μαζί με τον αδερφό της Κωνσταντίνο, συνεχίζοντας το έργο του πατέρα τους, Αθανάσιου Ζούκα, διαχειρίζεται περίπου 6,5 εκατ. κιλά ελιάς ετησίως, είναι κατά 95% εξαγωγική ενώ στην ελληνική αγορά μέρος της παραγωγής φτάνει στους καταναλωτές μέσω μιας συνεργασίας με την αλυσίδα σούπερ μάρκετ Σκλαβενίτης. Στις προτεραιότητες των ανθρώπων της εταιρείας ανήκει και ο συνεχής εκσυγχρονισμός των εγκαταστάσεών της.



3 Karpea σνακ για την παρέα

Μια οικογενειακή εξαγωγική επιχείρηση που καινοτομεί

Ελληνικές μαριναρισμένες εκπυρηνωμένες ελιές από την Karpea, οι οποίες διατίθενται σε έξι τύπους στη νέα σειρά «KARPEA FOR FRIENDS». Συνδυασμένες με μυρωδικά, λεμόνι, σκόρδο, ρίγανη, βασιλικό, λιαστή ντομάτα ή κόκκινη πιπεριά, αποτελούν μία ενδιαφέρουσα γευστική νότα που ταιριάζει σε πολλές περιστάσεις. Προσφέρονται σε εύκολη συσκευασία 100 gr, σε προστατευτική ατμόσφαιρα.



4 Σημαία η ποιότητα

Σε 70 χώρες εξάγει η Intercomm Foods AE

Με έδρα τη Λάρισα, η Intercomm Foods AE αποτελεί τη μεγαλύτερη μεταποιητική βιομηχανία ελιάς στην Ελλάδα με δύο εργοστάσια στη Λάρισα και ένα στην Άρτα. Εταιρική ετικέτα της είναι η Delphi, ενώ παράλληλα διαθέτει τα προϊόντα της και με ιδιωτική ετικέτα για τους μεγαλύτερους εισαγωγείς τροφίμων και αλυσίδων σούπερ μάρκετ παγκοσμίως. Με το 99% των προϊόντων της να εξάγεται και τον κατάλογο των προορισμών να είναι εξαιρετικά μακρύς, η Intercomm Foods AE φιγουράρει ψηλά στη λίστα των εταιρειών με τα πιο υψηλά ποιοτικά standards,

5 Πίστη στην καινοτομία

Αυστηρές προδιαγραφές θέτει η Regina SA

Πράσινες ελιές, ελιές γεμιστές με πιπεριά, αμύγδαλο, σκόρδο και Jalapeno, Μαύρες ελιές, ελιές Καλαμών, με όλα τα είδη να διατίθενται σε διαφορετικές εκδοχές όπως ολόκληρες, εκπυρηνωμένες, γεμιστές και κομμένες σε φέτες, όπως και ελιές Confit (oxidised) αλλά και πάστα ελιάς, ανήκουν μεταξύ άλλων στα προϊόντα που διαθέτει στην αγορά η εταιρεία REGINA CON. IOANNIDIS SA. Πρόκειται για μια εξαγωγική εταιρεία παραγωγής τροφίμων με 50 χρόνια εμπειρίας στην επεξεργασία, συσκευασία και εμπορία των ελαιών. Ιδρύθηκε από τον Κωνσταντίνο Ιωαννίδη και επεξεργάζεται πάνω από 10.000 τόνους ελαιών ετησίως και πραγματοποιεί εξαγωγές σε πολλές χώρες. Η εταιρεία βρίσκεται στο Καλοχώρι Θεσσαλονίκης και οι εγκαταστάσεις της καλύπτουν μια περιοχή 60.000 τ.μ. με 10.000 τ.μ. στεγασμένους χώρους. Η γνώση της παγκόσμιας αγοράς και η παρακολούθηση των διεθνών εξελίξεων στην τεχνολογία και το εμπόριο καθώς και οι συνεχόμενες επενδύσεις σε εγκαταστάσεις και μηχανολογικό εξοπλισμό έχουν καταφέρει να κάνουν τη REGINA SA μία από τις κορυφαίες εταιρείες εξαγωγής ελαιών, που είναι ευρέως γνωστή για τα καινοτόμα προϊόντα της και τις διαδικασίες ποιότητάς της, ενώ είναι πιστοποιημένη με ISO 22001, BRC, IFS.



Πενήντα χρόνια εμπειρίας στην επεξεργασία ελαιών για την Regina SA



Οι συσκευασίες των προϊόντων Edeem διακρίθηκαν στα Packaging innovation Awards 2019

6 Από το νησί της Edeem

Το βασίλειο της φυσικής διατροφής

Ελιές διαφορετικών ποικιλιών σε βάζο και σε φάκελο και σε διάφορες εκδοχές. γεμιστές με αμύγδαλο και πιπεριά, κομμένες σε ροδέλες, εκπυρνωμένες, με αρωματικά βότανα και μπαχαρικά, αλλά και πάστες ελιάς, διαθέτει στην αγορά η εταιρεία Edeem, με έδρα το Μαρκόπουλο Αττικής, τα προϊόντα της οποίας έχουν διακριθεί για την ποιότητα και το design τους. Στα υπόλοιπα προϊόντα της εταιρείας ανήκουν μαρμελάδες, λαχανικά, κομπόστες, βαλσαμικό ξίδι κ.ά.

7 Σφραγίδα Kavala Coop

Συνεχείς επενδύσεις στην ελαιοκομία

Με το brand «Kavala Coop», η Οργάνωση Παραγωγών της Ένωσης «Ένωση Αγροτών Συνεταιρισμένων Καβάλας», η οποία διατηρεί εργοστάσιο τυποποίησης ελιάς Θρούμπας στη Θάσο και εργοστάσιο τυποποίησης ελαιολάδου και ελιάς πράσινης στη ΒΙ.ΠΕ Καβάλας, δραστηριοποιείται με επιτυχία σε πολλές χώρες του εξωτερικού. Μέχρι σήμερα, το μεγαλύτερο μέρος από τους 2.000 τόνους πράσινης ελιάς Χαλκιδικής και τους 300-350 τόνους ελιάς Θρούμπας Θάσου που διαχειρίζεται η Ένωση εξάγεται, ενώ στις πιο πρόσφατες επενδυτικές κινήσεις της και στο πλαίσιο της σταθερής αναβάθμισης της



ελαιοκομικής δραστηριότητάς της η Ένωση προχώρησε στην αντικατάσταση παλιών δεξαμενών για τις επιτραπέζιες ελιές με 60 νέες της εταιρείας Rotosal. Μάλιστα τους επόμενους μήνες αναμένεται η εγκατάσταση ακόμα περισσότερων δεξαμενών τριπλής στρώσης, οι οποίες προσφέρουν ένα καλύτερα ελεγχόμενο περιβάλλον για τη ζύμωση των ελιών.



8

Black Diamond

Premium από την E-LA-WON

Υψηλής ποιότητας και περιορισμένης ποσότητας είναι οι premium φυσικές μαύρες επιτραπέζιες ελιές Black Diamond E-LA-WON της ποικιλίας Καλαμών που καλλιεργούνται σε διάφορα μέρη της Πελοποννήσου. Είναι extra jumbo, χαραγμένες στο χέρι μία-μία, ώστε να ξεπικρίζουν ομοιόμορφα και η διαδικασία χάραξης γίνεται την ίδια μέρα με τη συγκομιδή. Συγκριτικό πλεονέκτημά τους είναι η σχεδόν μηδαμινή περιεκτικότητα σε αλάτι, μόλις 0,28%. Βρίσκονται μέσα σε εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο παραγωγής της E-LA-WON, το οποίο έχει ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και μένουν για 15' σε καθαρό μπλόξυδο, ώστε να αποκτήσουν ευχάριστη γεύση.



9

Ιστορία 120 χρόνων με αφετηρία το Πήλιο

Στο τιμόνι η τρίτη γενιά Γεωργούδη

Ελιές Καλαμών, Χαλκιδικής, Αμφίσσης, πάστες ελιάς αλλά και βιολογικές ελιές περιλαμβάνουν τα προϊόντα που διατίθενται με την επωνυμία «PARTHENON», μιας εταιρείας οι απαρχές της οποίας καταγράφονται εν έτει 1897 όταν ο Διανέλλος Γεωργούδης, ζώντας στο Νότιο Πήλιο, είχε μια απλή ιδέα: Να συσκευάσει την ποιότητα και τη γεύση της ελληνικής ελιάς. Από τότε κύλησε πολύ νερό στο αυλάκι και το 2005 η εταιρεία μεταφέρεται σε νέες υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις το 2005 στη Β' Βιομηχανική Περιοχή του Βόλου όπου, μέσω των νέων αυτοματοποιημένων

γραμμών παραγωγής, μπόρεσε να ανταπεξέλθει στη συνεχώς αυξανόμενη ζήτηση. Η εφαρμογή πρότυπων συστημάτων ποιότητας και η πιστοποίηση με ISO 9001, ISO 22000, ISO 22005, BRC, IFS εξασφαλίζουν την άριστη ποιότητα των προϊόντων. Αυτό δείχνουν και τα πολυάριθμα βραβεία στους διεθνείς διαγωνισμούς ποιότητας και καινοτομίας τροφίμων, με το πρώτο να απονέμεται από τη 2η Διεθνή Έκθεση Θεσσαλονίκης το 1927! Με την παρουσία στη διοίκηση της τρίτης γενιάς της οικογένειας Γεωργούδη, η εταιρεία εξάγει σε περισσότερες από 50 χώρες.



Ελιές σε κάθε πιθανή συσκευασία παράγει η εταιρεία Olympe.

10

Ερευνα και ανάπτυξη

Συνεργάζεται με 5.000 παραγωγούς η Olympe

Ελιές όλων των ειδών σε κάθε πιθανή συσκευασία και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο αποτελούν τα κύρια προϊόντα της Olympe Κωνσταντόπουλος ΑΕ, τα οποία προέρχονται από τους καλύτερους παραγωγούς. Πρόκειται για μία από τις κορυφαίες ελληνικές επιχειρήσεις εξαγωγών στον τομέα των βρώσιμων ελιών, εξάγοντας σε περισσότερες από 60 χώρες. Οι κύριες εγκαταστάσεις της βρίσκονται στην Κατερίνη, σε μια ιδιωτική έκταση 70.000 m², ενώ το 2014 εγκαινίασε παράρτημα στην Καλαμάτα, που της παρέχει τη δυνατότητα να παράγει και να συσκευάζει τις ελιές ΠΟΠ Καλαμάτα, καθώς και το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο ΠΟΠ.



Στην ΕΑΣ Καβάλας ξέρουν από επιτραπέζια ελιά

Σταθερή επενδυτική δραστηριότητα στην ελαιοκομία

Με το brand «Kavala Coop», η Οργάνωση Παραγωγών της Ένωσης «Ένωση Αγροτών Συνεταιρισμένων Καβάλας», η οποία διατηρεί εργοστάσιο τυποποίησης ελιάς Θρούμπα στην Θάσο και εργοστάσιο τυποποίησης ελαιολάδου και ελιάς πράσινης στη ΒΙ.ΠΕ Καβάλας, δραστηριοποιείται με επιτυχία σε χώρες όπως η Μέση Ανατολή, η Γαλλία, η Ισπανία, η Ιταλία, η Γερμανία, η Αυστρία, η Πολωνία και η Ν. Αφρική. Στόχος ωστόσο παραμένει η περαιτέρω ενδυνάμωση της διεθνούς παρουσίας των προϊόντων της και η ανταπόκριση στο ανταγωνιστικό περιβάλλον και τις αυξημένες απαιτήσεις των αγορών, όπως και η επέκταση της εξαγωγικής δραστηριότητάς της. Μέχρι σήμερα, το μεγαλύτερο μέρος από τους 2.000 τόνους πράσινης ελιάς Χαλκιδικής και τους 300-350 τόνους ελιάς Θρούμπας Θάσου εξαγεται, ενώ επιπλέον ετησίως εξάγονται 380 τόνοι τυποποιημέ-



νου ελαιολάδου στη Γερμανία, το Ισραήλ και το Ντουμπαί.

Ελιά Θρούμπα Θάσου ΠΟΠ

Στο εργοστάσιο της Ένωσης στη Θάσο παράγεται και η «Ελιά Θρούμπα Θάσου ΠΟΠ Βιολογικής Γεωργίας με ελάχιστο αλάτι» με ήπια μεταποίηση χωρίς θερμική επεξεργασία. Πρόκειται για ένα ιδιαίτερο προϊόν όπου δόθηκε ιδιαίτερη προσοχή και στη συσκευασία του καρπού να είναι ανθεκτική, αδιαπέραστη στο οξυγόνο, σε τροποποιημένη ατμό-

σφαιρα ώστε η ελιά να μην οξειδώνεται και να διατηρεί αναλλοίωτα τα χαρακτηριστικά της γεύσης και του αρώματος. Ας σημειωθεί ότι οι Θρούμπες Θάσου υφίστανται φυσική εκπίκραση πάω στο δέντρο πριν τη συγκομιδή τους γι' αυτό παρουσιάζουν μεγαλύτερη συγκέντρωση λιπιδίων, υδατανθράκων και διατηπητικών ινών σε σχέση με άλλους τύπους ελιάς. Στις πιο πρόσφατες επενδυτικές κινήσεις της ΕΑΣ Καβάλας και στο πλαίσιο της σταθερής αναβάθμισης της ελαιοκομικής δραστηριότητάς της η Ένωση προχώρησε στην αντικατάσταση παλιών δεξαμενών για τις επιτραπέζιες ελιές με 60 νέες, ενώ τους επόμενους μήνες αναμένεται η εγκατάσταση ακόμα περισσότερων δεξαμενών τριπλής στρώσης της εταιρείας Rotosal, οι οποίες προσφέρουν ένα καλύτερο ελεγχόμενο περιβάλλον για τη ζύμωση των ελιών σύμφωνα με τη διευθύντρια της ΕΑΣ Καβάλας Μαρία Αναστασιάδου.



Εργοστάσια σε Καβάλα και Θάσο

Η Οργάνωση Παραγωγών της Ένωσης «Ένωση Αγροτών Συνεταιρισμένων Καβάλας» διατηρεί εργοστάσιο τυποποίησης ελιάς Θρούμπας στη Θάσο και εργοστάσιο τυποποίησης ελαιολάδου και ελιάς πράσινης στη ΒΙ.ΠΕ Καβάλας.



Επένδυση στην ποιότητα και την καινοτομία

Μια από τις κορυφαίες εταιρείες εξαγωγής ελιάς

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

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

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

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

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





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





Η εταιρεία Ολυμπ Κωνσταντόπουλος επενδύει συνεχώς στην έρευνα και την ανάπτυξη, καθώς και σε νέες τεχνολογίες παραγωγής, και ηγείται των εξελίξεων στο χώρο της επιτραπέζιας ελιάς και του ελαιολάδου



Σχέση εμπιστοσύνης με παραγωγούς και καταναλωτές

Σε συνεχή ανοδική πορεία η οικογενειακή επιχείρηση από την Κατερίνη

Η αγάπη της οικογένειας Κωνσταντόπουλου για την επιχείρησή τους, τους οδήγησε να ταξιδέψουν σε όλη την Ελλάδα, αναζητώντας τους καλύτερους παραγωγούς και την υψηλότερη ποιότητα ελιών, τις οποίες επεξεργάζονταν με μεράκι και τις 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 και συσκευασίας ελιών το 1979, ανοίγοντας το δρόμο προς τις αγορές του εξωτερικού.

Σήμερα, η εταιρεία Κωνσταντόπουλος ΑΕ ανήκει στις κορυφαίες ελληνικές επιχειρήσεις εξαγωγών στον τομέα των βρώσιμων ελιών, εξάγοντας σε περισσότερες από 60 χώρες παγκοσμίως και θεωρείται αυθεντία στο χώρο. Τα κύρια προϊόντα της εταιρείας είναι οι ελιές όλων των ειδών, σε κάθε πιθανή συσκευασία, καθώς

και το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο.

Οι σχέσεις εμπιστοσύνης που έχει αναπτύξει η εταιρεία με τους παραγωγούς στα 60 χρόνια παρουσίας της στον τομέα της ελαιοπαραγωγής, αποτέλεσαν το κλειδί για την ανάπτυξή της.

Η συνεχής επικοινωνία και υποστήριξη σε όλα τα επίπεδα οδήγησε σε αρμονικές συνεργασίες, που με τη σειρά τους οδηγούν στην καλύτερη δυνατή ποιότητα του τελικού προϊόντος. Σήμερα η εταιρεία συνεργάζεται με πάνω από 5.000 παραγωγούς, στηρίζοντας ενεργά την ελληνική οικονομία.

Σύγχρονες εγκαταστάσεις

Οι κύριες εγκαταστάσεις της εταιρείας βρίσκονται στην Κατερίνη, σε μια ιδιωτική έκταση 70.000 m², όπου η μονάδα παραγωγής και τα γραφεία καταλαμβάνουν 15.000 m², ενώ 1.000 m² αντιστοιχούν στις δεξαμενές ζύμωσης και συντήρη-

σης. Την 1η Οκτωβρίου 2014, η εταιρεία εγκαινίασε 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 δυνατή ποιότητα για τους πελάτες. Τέλος, το 2018 αποκτήθηκε και λειτουργεί και νέα εγκατάσταση αποθήκευσης κι επεξεργασίας ελιών στα Μουδανιά.

Η εταιρεία επενδύει συνεχώς στην έρευνα και την ανάπτυξη, καθώς και σε νέες τεχνολογίες παραγωγής, και ηγείται των εξελίξεων στο χώρο, έτσι ώστε οι καλύτερες γεύσεις της Ελλάδος να γίνονται γνωστές σε όλο τον κόσμο.

Ελληνικές επιτραπέζιες ελιές όλων των ειδών σε κάθε πιθανή συσκευασία διακινεί η Olymp Κωνσταντόπουλος σε περισσότερες από 60 χώρες παγκοσμίως.







Ποιότητα και γεύση αυθεντικής ελληνικής ελιάς

Με την τρίτη γενιά στο τιμόνι η οικογένεια Γεωργούδη εξάγει σε 50 χώρες

Ήταν το 1897 όταν ο Διανέλλος Γεωργούδης, ζώντας στο Νότιο Πήλιο, είχε μια απλή ιδέα: Να συσκευάσει την ποιότητα και τη γεύση της ελληνικής ελιάς. Το 1912 χτίζεται η πρώτη μονάδα παραγωγής στην Κάτω Γατζέα Πηλίου, απ' όπου ξεκινούν και οι πρώτες εξαγωγές σε μεγάλα ξύλινα βαρέλια.

Τις δεκαετίες του 1920 και 1930 καλλιεργούνται όλο και μεγαλύτερες εκτάσεις με ελαιόδεντρα στην περιοχή γύρω από τη μονάδα παραγωγής, με τη συγκομιδή και τη συντήρηση να γίνονται με τον παραδοσιακό τρόπο.

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

Με την παρουσία στη διοίκηση της τρίτης γενιάς της οικογένειας Γεωργούδη,

η εταιρεία εξάγει σε περισσότερες από 50 χώρες ελληνικές ελιές, εξαιρετικής ποιότητας. Ανάμεσα τους βρίσκονται οι ΗΠΑ, Καναδάς, Γερμανία, Αυστρία, Αγγλία, Αυστραλία και πολλές άλλες.

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

Πρόγραμμα Συμβολαιακής Γεωργίας

Βασική φιλοσοφία της επιχείρησης αποτελεί η εδραίωση μακροχρόνιων συνεργασιών. Με τους μεν ελαιοπαραγωγούς οι οποίοι ασπάζονται τη φιλοσοφία της επιχείρησης για παραγωγή προϊόντων ανώτερης ποιότητας, αλλά και με τους εργαζομένους, πολλοί δεύτερης και τρίτης γενιάς, οι οποίοι αποτελούν την κινητήρια δύναμη της συνεχούς ανάπτυξης που παρουσιάζει. Επιπρόσθετα, η ΓΕΩΡΓΟΥΔΗΣ ΑΕ αποτελεί την πρώτη εταιρεία στη Ελλάδα στον κλάδο της επιτραπέζιας ελιάς, που συμμετέχει σε πρό-

γραμμα συμβολαιακής γεωργίας στο οποίο έχει ενταχθεί σημαντικός αριθμός ελαιοπαραγωγών.

Με το εν λόγω πρόγραμμα διασφαλίζεται εγγυημένο εισόδημα για τους παραγωγούς, ενώ η επιχείρηση αποκτά άμεση πρόσβαση σε προϊόντα τα οποία είναι σύμφωνα με τις υψηλές ποιοτικές προδιαγραφές που έχει θέσει. Στόχος παραμένει η ένταξη περισσότερων παραγωγών στο εν λόγω πρόγραμμα τα επόμενα χρόνια, έτσι ώστε η επιχείρηση να ανταποκριθεί στην αυξανόμενη ζήτηση των διεθνών αγορών για προϊόντα υψηλής ποιότητας που προέρχονται από κατετοπιημένες διαδικασίες.

Η στροφή ολοένα και περισσότερων καταναλωτών σε όλο τον κόσμο στη Μεσογειακή Διατροφή αποτελεί σημαντική ευκαιρία για τον ελληνικό αγροδιατροφικό τομέα, αλλά και για μια εταιρεία όπως η ΓΕΩΡΓΟΥΔΗΣ ΑΕ, της οποίας το 95% των πωλήσεων κατευθύνεται σε αγορές του εξωτερικού. Παρά τα προβλήματα που έχουν δημιουργηθεί στο παγκόσμιο οικονομικό περιβάλλον λόγω Covid-19, η εταιρεία προχωρά έχοντας ως στόχο την περαιτέρω διεξόδυση σε νέες αγορές, την ανάπτυξη καινοτόμων προϊόντων και την εδραίωση του brand «PARTHENON» ως συνώνυμο της εξαιρετικής ελληνικής ελιάς.



Κατακτά τον κόσμο με τις ελιές της

Μια από τις πιο δυναμικά αναπτυσσόμενες ευρωπαϊκές εταιρείες

Τυποποιημένες ελληνικές επιτραπέζιες στέλνει σε όλο τον κόσμο η Intercomm Foods ΑΕ, μια από τις δυναμικότερα αναπτυσσόμενες ευρωπαϊκές εταιρείες. Με έδρα τη Λάρισα, η Intercomm Foods ΑΕ, που δραστηριοποιείται ταυτόχρονα -με την ίδια δυναμική- και στην επεξεργασία και εμπορία τυποποιημένων φρούτων, όπως το ροδάκινο και το βερίκοκο, τα οποία συσκευάζονται στις σύγχρονες εγκαταστάσεις 150.000 τ.μ. που διαθέτει, αποτελεί τη μεγαλύτερη μεταποιητική βιομηχανία ελιάς στην Ελλάδα με δύο εργοστάσια στη Λάρισα και ένα στην Άρτα. Η εταιρεία ιδρύθηκε στη Λάρισα το 1990 και πλέον κουβαλάει στις πλάτες της πε-

ρισσότερα από 28 χρόνια εμπειρίας ενώ αποτελεί μία από τις μεγαλύτερες εξαγωγικές εταιρείες της Ελλάδας, με τζίρο που το 2019 έφτασε τα 87 εκατ. ευρώ, ενώ το 2020 αναμένεται να κλείσει κοντά στα 100 εκατ. ευρώ.

Υψηλά ποιοτικά standards και έντονη εξωστρέφεια

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

και οι συνεχείς επενδύσεις στην ανάπτυξη της. Ας σημειωθεί ότι ανάμεσα στους εξαγωγικούς προορισμούς βρίσκονται πολλές χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης και της Μέσης Ανατολής, η Ρωσία, η Ουκρανία, το Ιράν, η Ν. Αφρική, η Αυστραλία, η Ν. Ζηλανδία, οι ΗΠΑ, ο Καναδάς, το Μεξικό, η Βραζιλία, το Περού και πολλές άλλες, με τον συνολικό αριθμό να ξεπερνά τις 70.

Εταιρική ετικέτα της Intercomm Foods ΑΕ είναι η Delphi, ενώ παράλληλα η εταιρεία διαθέτει τα προϊόντα της και με ιδιωτική ετικέτα για τους μεγαλύτερους εισαγωγείς τροφίμων και αλυσίδων σούπερ μάρκετ παγκοσμίως.

*Με την εταιρική
ετικέτα Delphi,
ταξιδεύουν
σε όλο τον κόσμο
οι ελιές
της Intercomm
Foods SA*





Τζίρος κοντά στα 100 εκατ. ευρώ

Με τις σύγχρονες εγκαταστάσεις των 150.000 τ.μ. που διαθέτει, η Intercomm Foods SA αποτελεί τη μεγαλύτερη μεταποιητική βιομηχανία ελιάς στην Ελλάδα με δύο εργοστάσια στη Λάρισα και ένα στην Άρτα το 2020 και τζίρο που το 2020 αναμένεται να κλείσει κοντά στα 100 εκατ. ευρώ.





Ο ΑΘΗΝΑ στη Λέσβο

*Στο Μουσείο Βιομηχανικής
Ελαιουργίας Λέσβου θα
φιλοξενηθεί το 2021 ο διεθνής
διαγωνισμός ελαιολάδου Athena*

Από τις 8 έως τις 10 Απριλίου 2021 θα πραγματοποιηθεί ο 6ος διεθνής διαγωνισμός ελαιολάδου «Athena International Olive Oil Competition», σύμφωνα με σχετική ανακοίνωση της εταιρείας επικοινωνίας και οργάνωσης εκθέσεων Vinetum.

Την 25μελή διεθνή κριτική επιτροπή του Athena συνθέτουν γευσινγώστες-δοκιμαστές διεθνούς εμβέλειας από την Αργεντινή, τη Βραζιλία, τη Γαλλία, τις ΗΠΑ, την Ισπανία, το Ισραήλ, την Ιταλία, την Κροατία, το Μαρόκο, τη Μεγάλη Βρετανία, την Πορτογαλία, την Τυνησία και, φυσικά, την Ελλάδα. Φέτος θα είναι η πρώτη φορά που στην επιτροπή θα συμμετάσχουν κριτές από το Νότιο Ημισφαίριο και το Μαρόκο, σε αναγνώριση της ραγδαίας ανάπτυξης της ελαιοκαλλιέργειας στα μέρη αυτά. Εξάλλου στη διοργάνωση 2020 καλύτερο ελαιόλαδο του διαγωνισμού ανάμεσα σε 430 συμμετοχές, αναδείχθηκε ένα δείγμα από την Κίνα. Η συμμετοχή στον Athena 2021 και η έναρξη αποστολής δειγμάτων στη διοργανώτρια εταιρεία Vinetum θα είναι δυνατή από τις 2 Δεκεμβρίου μέσω της επίσημης ιστοσελίδας του διαγωνισμού www.athenaoliveoil.gr.

Ο διαγωνισμός Athena έχει την ιδιαιτερότητα να αλλάζει κάθε χρόνο τόπο διεξαγωγής με στόχο την ανάδειξη των ελαιοπαραγωγικών

κών περιοχών της χώρας και των γηγενών ποικιλιών ελιάς. Από το 2016 έχει διεξαχθεί στην Αθήνα, στην Πύλο, στους Δελφούς, στο Ναύπλιο και στα Σπάτα, με συνεχή ανοδική πορεία του αριθμού δειγμάτων προς αξιολόγηση. Στο διαγωνισμό συμμετέχουν ανελλιπώς μερικοί από τους καλύτερους ελαιοπαραγωγούς της υφηνλίου, αποτέλεσμα της σοβαρής οργάνωσής του σε συνδυασμό με το ιδιαίτερα υψηλό επίπεδο της κριτικής επιτροπής. Η αξιολόγηση των ελαιολάδων γίνεται «τυφλά», με επιπαλάμιους υπολογιστές (tablets) και ειδικό λογισμικό που σχεδιάστηκε για το σκοπό αυτό. Ως τρίτη πιο σημαντική ελαιοκομική περιοχή της χώρας, με το 20% της εγχώριας παραγωγής, η Λέσβος θα φιλοξενηθεί τον διαγωνισμό με την υποστήριξη της Περιφέρειας Β. Αιγαίου, του Δήμου Δυτ. Λέσβου, του Εμπορικού Επιμελητηρίου Λέσβου και της Τράπεζας Πειραιώς. Το νησί έχει ιστορία στην καλλιέργεια της ελιάς, ενώ το ελαιολάδό της από τις σχετικά άγνωστες ακόμα και στην υπόλοιπη Ελλάδα ποικιλίες, Κολοβή και Αδραμυτινή, διαθέτει ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

Πληροφορίες και αιτήσεις συμμετοχής: www.athenaoliveoil.gr
Fb: <https://www.facebook.com/ATHIOOC/#athena2021>

Business Banking

Αγροτικός Τομέας

Σε δύσκολες εποχές
στηρίζουμε εκείνους
που ξέρουν πως
οι εποχές αλλάζουν.

Χρηματοδότηση
«Σχεδίων Βελτίωσης»

Χρηματοδότηση
για την αγορά
Αγροτικού εξοπλισμού
σε συνεργασία
με κορυφαίες εταιρίες
του χώρου

προτεραιότητα
σε εσένα

eurobank.gr



Eurobank



E-LA-WON®

HIGH QUALITY GREEK NATURAL PRODUCTS



Anniversary



www.olivelawon.com