

ελαιίας

ΚΑΡΠΟΣ



Ειδική Ετήσια Έκδοση **Top 50** 2020 • ISSN: 2653-8784 • Τιμή: 3 ευρώ



THE Top 50

ΚΟΡΥΦΑΙΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ





INTERCOMM FOODS S.A.

PROCESSING OF AGRICULTURAL PRODUCTS



Taste of Greece



Premium
Greek
Products



8° 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

ATHENA 2020

International Olive Oil Competition

2, 3, 4 ΑΠΡΙΛΙΟΥ – ΛΕΣΒΟΣ

Δώστε στο ελαιόλαδό σας
τη διεθνή αναγνώριση που του αξίζει!
Δηλώστε συμμετοχή στον Athena 2020,
το μοναδικό διεθνή διαγωνισμό ελαιολάδου
που οργανώνεται στην Ελλάδα.

Δηλώσεις συμμετοχής: www.athenaoliveoil.gr

Early bird* με προνομιακές τιμές έως 31/01/2020

*160€/δείγμα + ΦΠΑ



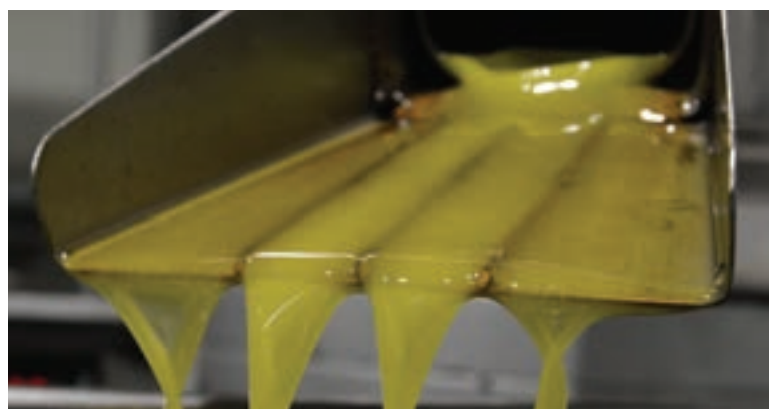
210 766 0560 info@vinetum.gr ATHIOOC



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



Ολοένα και πιο δυναμική η βιολογική καλλιέργεια



Ελαιώνας

24 Ελαιόλαδο από το Τίβολι Τριάντα χιλιόμετρα έξω από τη Ρώμη, στο ιστορικό Τίβολι, το καλοκαιρινό ανάκτορο του αυτοκράτορα Αδριανού, του 2ου μ.Χ. αιώνα, παράγει ξανά ελαιόλαδο, το οποίο πωλείται τυποποιημένο στους επισκέπτες.

08 Μια ιστορική συνύπαρξη Ελιά και αμπέλι σε μια διαχρονική σχέση συνυπάρχουν στη συντριπτική πλειοψηφία των κτημάτων της λεκάνης της Μεσογείου, όπως διδάσκει και η Τοσκάνη. Η Ηλεία σήμερα ακολουθεί το παράδειγμά της.

28 Οι Κροάτες βρίσκουν το δρόμο Στην αγκαλιά της Αδριατικής, στη Χερσόνησο της Ίστριας, φαίνεται ότι μεγαλώνει ένας από τους πιο ποιοτικούς ελαιώνες του κόσμου, με τις επιδόσεις των Κροατών να εντυπωσιάζουν στον NYIOOC 2019.

Ελαιόλαδο & Ελιά

ΑΝΑΤΑΣΗ ΨΥΧΗΣ

16 Αγροτουρισμός Περισσότεροι από 300 επισκέπτες, από όλα τα μήκη και πλάτη της Γης, έχουν περάσει έως σήμερα από το πρόγραμμα συγκομιδής ελιάς, που έχει αναπτύξει το Κτήμα Ευμέλεια στη Λακωνία. Και κάθε χρόνο επιστρέφουν...

ΜΕ ΔΥΝΑΜΗ ΣΤΗΝ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ

98 Premium επιλογές Ένα από τα πιο δυναμικά προϊόντα ζύμωσης στην παγκόσμια αγορά είναι η επιτραπέζια ελιά με τους ισχυρούς Έλληνες πρεσβευτές της σε κάθε άκρη της Γης.

THE TOP 50 by ΕΛΑΙΑΣ ΚΑΡΠΟΣ

46 Πενήντα ελαιόλαδα Πολύ λίγος αποδείχθηκε τελικά 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 άλλη μια φορά.



Τέχνη τα κοκτέιλ ελαιολάδου στα μπαρ της Ν. Υόρκης



Σάρωσαν οι Κροάτες στον NYIOOC 2019.



Χριστίνα Στριμπάκου

Πολιτισμός

23 «Τα αντικείμενα της ελιάς» Κατά παραγγελία της Saatchi & Saatchi και με σκοπό τη διαφήμιση της ιστορικής τράπεζας του Μιλάνο BPM, ο Ιταλός φωτογράφος Fulvio Bonavia δημιούργησε τα περίφημα «αντικείμενα της ελιάς».

28 Παγκόσμια Ημέρα Ελιάς Το 2020 θα εορταστεί για πρώτη φορά η Παγκόσμια Μέρα Ελιάς, η οποία ορίστηκε από την Unesco να είναι η 26η Νοεμβρίου κάθε έτους.

20 Το Yale στους Δελφούς Το Ευρωπαϊκό Πολιτιστικό Κέντρο Δελφών θα φιλοξενήσει μεταξύ 1ης και 4 Δεκεμβρίου 2019 το 2nd Yale Symposium on Olive Oil & Health.

Πρόσωπα

38 Κωνσταντίνος Παπαδόπουλος «Δεν θέλουμε να παράγουμε ένα εξαιρετικά φαινολικό ελαιόλαδο, που θα είναι πολύ πικρό για να το φας και απλά θα πίνεις μια κουταλιά κάθε πρωί» σημειώνει ο CEO της Papadopoulos Mediterre.

27 Silvano Gallus Τρεις μελέτες για τα οφέλη που μπορεί να έχει στην ανθρώπινη υγεία η κατανάλωση πίτσας έχει εκπονήσει ο Ιταλός ερευνητής της Φαρμακολογίας.

30 Βασίλης Φραντζολάς «Το μέλλον είναι γκρίζο, αν δεν ανασκουμπωθούμε και σπάσουμε πολλά αυγά, για να μπορέσει το εγχώριο ελαιόλαδο να ελπίζει σε ένα καλύτερο μέλλον στις αγορές».

37 Χριστίνα Στριμπάκου LIA Cultivators «Σπούδασα Ιστορία της Τέχνης και δεν ήθελα να χάσω αυτήν τη σύνδεση. Είχα την τύχη λοιπόν να γνωρίσω τους ανθρώπους του Bob Studio, Άρη Τσούπια και Ανδρέα Θάνου, που σχεδίασαν τη συσκευασία μας».



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

PHILEOS®
of Lakonia

Where the sea meets the mountains...

**EXTRA VIRGIN
OLIVE OIL**

www.kasell.gr

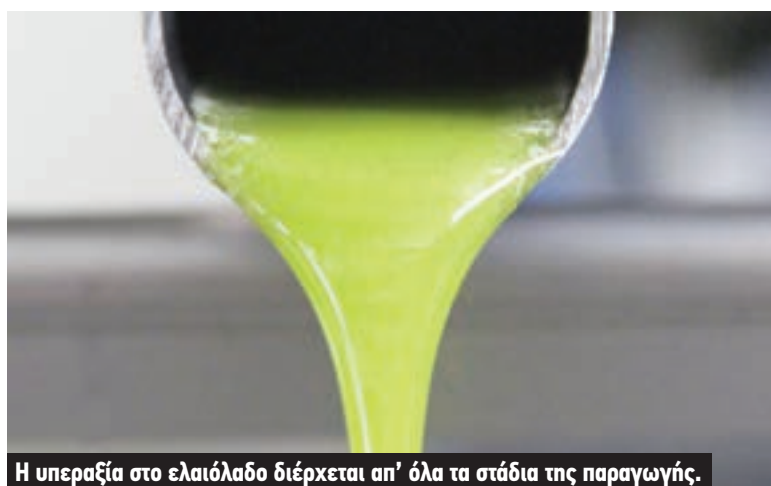


Το ελληνικό ελαιόλαδο και η απουσία θάρρους για συνειδητές επιλογές

Η ηγεμονία των Ισπανών μέσα από την ενεργητική τελειοποίηση και το μετέωρο βήμα της Ελλάδας στην ποιότητα

Η βελτίωση της θέσης του ελληνικού ελαιόλαδου στη διεθνή αγορά αποδεικνύεται πιο δύσκολη απ' ό,τι υπολόγιζαν πολλοί εξ όσων ανέλαβαν πρωτοβουλία να δραστηριοποιηθούν στον κλάδο. Η αναδιάταξη από τα τέλη της προηγούμενης δεκαετίας με τη βοήθεια των τεχνολογιών branding και την εισοδο νέων παικτών έχει το ενδιαφέρον της, ωστόσο σ' αυτήν τη φάση δεν φαίνεται να διαμορφώνει μια δυναμική επαναπροσδιορισμού των δυνατοτήτων της εγχώριας παραγωγής. Αρκετά αξιόλογα σήματα και ετικέτες που έχουν κάνει την εμφάνισή τους στην αγορά τα τελευταία χρόνια αποσπούν σημαντικές διακρίσεις σε διεθνείς διαγωνισμούς. Τα ζήτημα είναι ότι οι ποσότητες τις οποίες αντιπροσωπεύουν είναι πολύ μικρές για να επηρεάσουν τους συσχετισμούς των αγορών. Δεν υπάρχει αμφιβολία ότι η θέση των Ισπανών έχει καταστεί, εδώ και καιρό, ηγεμονική. Οι ποσότητες που διαχειρίζονται είναι μεγάλες, το ελαιόλαδο που διαθέτουν, χωρίς να είναι εξαιρετικό, είναι αυτό που μαθαίνει να ζητάει ο κόσμος και σ' αυτό το πνεύμα, το ανταγωνιστικό τους πλεονέκτημα παραμένει ακαταμάχητο. Η εξέλιξη αυτή, πάντως, δεν ευνοεί καθόλου τους παραγωγούς και δη τους Έλληνες, τα καλλιεργητικά κόστη των οποίων διατηρούνται μεγάλα. Το προϊόν αναμειγνύεται και συχνά βιομηχανικής επεξεργασίας, βάσει του οποίου κερδίζουν θέση στα ράφια των μεγάλων αλυσίδων λιανικής οι ισπανικές επιχειρήσεις, κάποιες φορές κινείται έξω από τα όρια του «ευγενούς εμπορίου», δρα υπονομευτικά στη διαφοροποίηση και στο υψηλών προδιαγραφών ποιοτικό αποτέλεσμα, συχνά δε δυσκολεύει τη θέση και των ίδιων των Ισπανών παραγωγών, οι αντιδράσεις των οποίων ήταν εμφανείς στα τέλη του φθινοπώρου. Πώς απαντά απέναντι σε όλα αυτά το ελληνικό ελαιόλαδο;

Κατ' αρχήν σπασμωδικά. Οι παλιές, μεγάλες επιχειρήσεις του κλάδου, οι οποίες για δεκαετίες είχαν το βλέμμα τους μόνο στην εσωτερική αγορά, αρχίζουν να αναζητούν κάποιες χαραμάδες στον διεθνή χώρο, χωρίς όμως να διαθέτουν, ούτε τα πλεονεκτήματα της «ενεργητικής τελειοποίησης» που διαθέτουν οι Ισπανοί, ούτε το βάθος της ποιότητας που διεκδικούν οι ντόπιοι μικροί παίκτες. Την ίδια στιγμή, οι «μικροί», παρότι γνωρίζουν τη σημασία που έχει η αυθεντικότητα της παραγωγής και η ανταμοιβή του καλλιεργητή, πολλές φορές, ενδίδουν στον πειρασμό των «διεθνών τιμών» παραγωγού, υπονομεύοντας κατά κάποιο τρόπο μακροπρόθεσμα και τη δική τους προσπάθεια.



Η υπεραξία στο ελαιόλαδο διέρχεται απ' όλα τα στάδια της παραγωγής.

Η φετινή μοιάζει να είναι μια τέτοια χρονιά. Η παραγωγή, ιδιαίτερα μετά τις τελευταίες βροχοπτώσεις, προβλέπεται να κινηθεί υψηλότερα του μέσου όρου, η ποιότητα μοιάζει να είναι εξαιρετική, ωστόσο η αγορά δείχνει να «κρύβεται» πίσω από τις «διαθέσεις» των Ισπανών. Η ανωριμότητα των νέων επιχειρηματιών, σε συνδυασμό με την έλλειψη ρευστότητας και το φόβο του εξαγωγικού ρίσκου, καθιστούν ακόμα και τα βήματα που έχουν γίνει επισφαλή. Η χώρα συνολικά, σε ένα κρίσιμο προϊόν όπως το ελαιόλαδο, δείχνει να μην

έχει αποφασίσει με ποιους θα πάει και ποιους θ' αφήσει. Με τους συνήθεις αγοραστές (χύμα) που προσφέρουν ζεστό χρήμα και χαμηλές τιμές ή με τους αδύναμους διεκδικητές της υπεραξίας, το μέλλον των οποίων προδιαγράφεται αβέβαιο; Ακόμα και η επιλογή δύο δρόμων προϋποθέτει συνειδητό σχέδιο.

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 Γιουρούκελη
Μαρίνα Σκοπελίτου
Σοφία Σπύρου
Γιώργος Κοντονής
Λεωνίδας Λιάμης

**ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟ/
ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**
Βασιλική Κονόμου

**ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ
ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ**
Παναγιώτης Αραβαντινός

**ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ
ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ**
Μωρίς Σιακκίς
Νατάσα Στασινού

ΔΙΑΝΟΜΗ
ΑΡΤΟΣ Α.Ε.

**ΕΚΤΥΠΩΣΗ/
ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ**
NONSTOP

ΕΛΙΑ ΑΜΠΕΛΙ

ΙΣΤΟΡΙΚΗ
ΣΥΝΥΠΑΡΞΗ





Στην περιοχή της Ηλείας, όπως και σε όλη τη Μεσόγειο,
κρασί και ελαιόλαδο αποτελούν διαχρονικά
κρίκους αλληλένδετους.

ΤΟΥ ΛΑΖΑΡΟΥ ΓΑΤΣΕΛΟΥ



Θα μπορούσε κάποιος να περιγράψει την Ηλεία ως το ελληνικό αντίστοιχο της Τοσκάνης.

Δώδεκα χρόνια πριν στο βροχερό Λονδίνο, κατά τη διάρκεια μιας κάθετης γευστικής δοκιμής του γνωστού οινοποιείου Capannelle από την περιοχή της Τοσκάνης στην κεντρική Ιταλία, θυμάμαι χαρακτηριστικά τόσο τη ζωγραφισμένη απορία στα πρόσωπα πολλών επαγγελματιών της εστίασης, όσο και την παρατεταμένη νευρική ψυχία, όταν ο υπεύθυνος του οινοποιείου εμφάνισε στην οθόνη τις επιτρεπόμενες ποικιλίες αμπέλου (πλην των βελτιωτικών) για τη σύνθεση της ονομασίας προέλευσης Chianti – Chianti D.O.C.G.

Προς έκπληξη των περισσοτέρων, δύο από τις πέντε ιταλικές ποικιλίες αμπέλου που συνθέτουν την οινική ορχήστρα του ερυθρού κρασιού Chianti D.O.C.G είναι λευκές. Μετά την παρατεταμένη νευρική ψυχία, οι πρώτοι ψίθυροι έφεραν στο χώρο της πολυτελούς αίθουσας την αναμενόμενη ερώτηση. «Πώς είναι δυνατόν να επιτρέπεται από το νόμο η χρήση δύο λευκών ποικιλιών, σε μεικτούς αμπελώνες, στην ποικιλιακή σύνθεση ενός από τα ερυθρά, ταννικότερα διάσημα κρασιά του πλανήτη;». Κι όμως, σύμφωνα με τον υπεύθυνο του οινοποιείου που ηγείτο της παρουσίασης και της γευστικής δοκιμής, επρόκειτο για κάτι πραγματικά καθημερινό και αυτονόητο. Αφού ρώτησε πόσοι από τους παρευρισκόμενους είχαν οικειότητα με την αμπελοκαλλιέργεια στη Μεσόγειο αλλά και στοιχειώδεις γνώσεις αγροτικής ιστορίας, εξήγησε το αυτονόητο γι' αυτόν αλλά δυσνόητο για πολλούς εκ των καλεσμένων.

Έτσι, μετά από μια σύντομη διευκρίνιση του ορισμού του κτήματος (Tenuta), της σπουδαιότητας των κτημάτων για την οικονομική βιωσιμότητα και άνθηση ολόκληρων περιοχών στις περισσότερες χώρες της Μεσογείου, η απάντησή του προκάλεσε επιπλέον ερωτηματικά στην πλειοψηφία των καλεσμένων. Ο πρώτιστος στόχος όλων των κτημάτων ήταν η βιωσιμότητά τους. Η εξασφάλιση συγκεκριμένων ποσοτήτων

παραγωγής με παρόμοια ποιοτικά χαρακτηριστικά χρόνο με το χρόνο, τόσο για να διατηρηθεί η υπάρχουσα φήμη κάθε αυτόνομης μονάδας, όσο και για να εξαπλωθεί ακόμα περισσότερο. Αυτό επιτυγχάνονταν μόνο όταν είχε εξασφαλιστεί το μέγεθος της παραγωγής κάθε σοδειάς. Με τις κλιματολογικές διακυμάνσεις που μπορεί να επικρατήσουν σε μια προκαθορισμένη περιοχή, οι πολλαπλές επιλογές ποικιλιών φάνταζαν μονόδρομος για την ετήσια κατ' ακολουθία εξασφάλιση της συνολικής προσδοκώμενης παραγωγής.

ΜΟΝΤΕΛΟ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Συν-καλλιέργεια, όπως διδάσκει το Chianti

Οι επιπλέον απορίες γέννησαν επιπλέον επεξηγήσεις, καθώς οι παρευρισκόμενοι, πέραν όσων κατάγονταν από χώρες της Μεσογείου ή είχαν εργαστεί σε αυτές, θεωρούσαν πως μόνο ένα αυστηρό και προεπιλεγμένο σύστημα μονοκαλλιιεργειών είναι ικανό να αποδώσει συγκεκριμένα στοιχεία ποιότητας σε ένα προϊόν ονομασίας προέλευσης, ακόμα κι αν το τελικό αποτέλεσμα προκύπτει μέσω συνδυασμού των επιμέρους μονοκαλλιιεργειών. Αφού ο οικοδεσπότης επανέλαβε πως μία από τις βασικές αρχές ενός κτήματος ήταν, σε πολλές περιπτώσεις παραμένει, η οικονομική και λειτουργική

Business Banking

Μεταποίηση

Μεταποίηση σημαίνει να προσθέτεις αξία.

Φροντίζουμε να κάνουμε το ίδιο
για τη δική σας επιχείρηση.

Με το εξειδικευμένο πρόγραμμα **Business Banking Μεταποίηση**, με σύγχρονα εργαλεία ρευστότητας και χρηματοδότησης, με έναν πιστοποιημένο Επαγγελματικό Σύμβουλο πάντα δίπλα σας, αλλά και με εκπαίδευση, συμβουλευτική και άνοιγμα σε νέες αγορές, στηρίζουμε στην πράξη την ανταγωνιστικότητα, την εξωστρέφεια και κάθε επόμενο στόχο της μεταποιητικής επιχείρησής.

**προτεραιότητα
στους επαγγελματίες
της μεταποίησης**

**προτεραιότητα
σε εσένα**

eurobank.gr



Eurobank



PAPADELLIS

OLIVE OIL



Λουτρόπολη Θερμής Λέσβος

T. (+30) 22510 71377

F. (+30) 22510 71377

Email : info@papadellis.eu

www.papadellis.eu

αυτονομία τόσο του κτήματος όσο και των επιμέρους μονάδων και προσωπικοτήτων που συνθέτουν ένα κτήμα, χρειάστηκε το παράδειγμα της συν-καλλιέργειας της ελιάς, η ελαιοπαραγωγή και η ελαιοποίηση, για να αντιληφθούν όλοι οι παρευρισκόμενοι πως ναι, υπήρχαν και παραμένουν κι άλλα μοντέλα ποιοτικού προσανατολισμού στην παραγωγή και μάλιστα με ιστορική συνέχεια αιώνων πολύ πριν τις σύγχρονες αχανείς μονοκαλλιέργειες.

Πιο συγκεκριμένα, εξήγησε πως οι μικτοί αμπελώνες που υπάρχουν παραδοσιακά τόσο στη ζώνη του Chianti όσο και σε άλλες Μεσογειακές ζώνες παραγωγής οίνων ονομασίας προέλευσης, είναι αποτέλεσμα της παρατήρησης της εναλλαγής ελιάς και αμπελιού στο ανεκμετάλλευτο τυπικό Μεσογειακό τοπίο. Επιπλέον, πως ο αυτόνομος χαρακτήρας των κτημάτων, όπως αυτός διαμορφώθηκε και εξελίχθηκε στο πέρασμα των αιώνων, ήταν αυτός που οδήγησε στη συνύπαρξη ελιάς και αμπελιού στη συντριπτική πλειοψηφία των κτημάτων ανά τη Μεσόγειο καθώς τόσο τα βασικά προϊόντα παραγωγής, όσο και τα εκατέρωθεν παραπροϊόντα και υποπροϊόντα συνέβαλαν καθοριστικά σε αυτή την κατεύθυνση.

Σε αυτό το σημείο θα πρέπει να αναφερθεί πως πέρασαν οκτώ ολόκληρα χρόνια από εκείνο το αποκαλυπτικό απόγευμα στο βροχερό Λονδίνο για να ξαναβρεθώ με κάποιον που γνώριζε σε βάθος την ιστορική συνύπαρξη, συν-καλλιέργεια αν προτιμάτε, ελιάς και αμπελιού τόσο γενικά στη Μεσόγειο, όσο και ειδικότερα στον Ελλαδικό χώρο. Βήμα βήμα λοιπόν βρέθηκα μπροστά σε κάτι μοναδικό για τα σύγχρονα ελληνικά δεδομένα. Κάτι



Ελαιόλαδο και κρασί πάνε μαζί.

ποέχει πολύ βαθιές και γερές αιωνόβιες ρίζες. Κάτι που ενώ φαντάζει εισαγόμενο αποτελούσε απλή καθημερινότητα σε πολλά σημεία του Ελλαδικού χώρου. Κάτι που έχει ξεπεράσει τα όρια της απλής οικιακής οικονομίας κι έχει αποκτήσει τη μορφή μιας σύγχρονης συνδυαστικής επιτυχημένης αγροτικής δραστηριότητας.

ΟΙ ΤΡΕΙΣ ΤΗΣ ΗΛΕΙΑΣ

Κτήμα Μερκούρη,
Κτήμα Σταυρόπουλου
και Ολύμπια Γη

Αν λοιπόν κάποιος, πριν καν εμβυθύνει ιστορικά και κοινωνικά, θέλει να γνωρίσει πώς συνδυάζεται η αμπελοκαλλιέργεια και η οινοποίηση υψηλών ποιοτικών προδιαγραφών με την ποιοτικά αντίστοιχη ελαιοκαλλιέργεια κι ελαιοποίηση, δεν χρειάζεται να ταξιδέψει ούτε στη γειτονική Ιταλία, ούτε στη δυτικότερη Ισπανία, ούτε στη φωτεινή Νότια Γαλλία. Μία επίσκεψη μέχρι το νομό Ηλείας στην Πελοπόννησο είναι αρκετή. Τρία, προς το παρόν, οινοποιεία παραγωγής οίνων υψηλών ποιοτικών προδιαγραφών παράγουν εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα υψηλής ποιότητας. Όπως εκφράζουν οι άνθρωποι των τριών κτημάτων αλλά και



Το Κτήμα Μερκούρη καλλιεργεί προς το παρόν μόνο Κορωνέικη ποικιλία.

© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

επιπλέον παραγωγοί τόσο ελαιολάδου όσο και κρασιού που σκοπεύουν άμεσα να παρουσιάσουν εκατέρωθεν νέα προϊόντα υψηλής ποιότητας και αντίστοιχα μοναδικού χαρακτήρα «ελιά κι αμπέλι, κρασί και λάδι πάνε μαζί».

Πρόκειται για το μοναδικής ομορφιάς και ιστορικής αξίας Κτήμα Μερκούρη που βρίσκεται στο Κορακοχώρι του νομού Ηλείας από το 1864. Το πάντα δραστήριο κτήμα Ολύμπια Γη που εδρεύει νοτιότερα στο χωριό Κοσκινά μόλις μια ανάσα από την Αρχαία Ολυμπία, καθώς και το διαρκώς ανερχόμενο Κτήμα Σταυρόπουλου που βρίσκεται στο Παλαιοχώρι.

Και τα τρία κτήματα καλλιεργούν, προς το παρόν τουλάχιστον, αποκλειστικά ελαιόδεντρα της ποικιλίας Κορωνέικη και η συγκομιδή του καρπού γίνεται χειρωνακτικά με την υποβοήθηση βασικού ελαιουργικού εξοπλισμού συγκομιδής. Η ελαιοποίηση λαμβάνει χώρα σε διαφορετικά ελαιοτριβεία του νομού. Πρόκειται αποκλειστικά για μηχανικές εκθλίψεις σε χαμηλές θερμοκρασίες με έμφαση στη λεπτομέρεια που θα προσδώσει επιπλέον ποιοτικά χαρακτηριστικά στα τελικά προϊόντα. Σύμφωνα με τον κ. Γιώργο Διαρομάτη από το Κτήμα Ολύμπια Γη «η συντριπτική πλειοψηφία των εξαιρετικών παρθένων ελαιολάδων που παράγονται στο νομό διαθέτουν ιδιαίτερα υψηλά ποιοτικά χαρακτηριστικά αλλά και πλούσιο οργανοληπτικό χαρακτήρα. Κάτι που είναι γνωστό εδώ και πολλά χρόνια τόσο σε εγχώριους όσο και μη κύκλους γευσισγνωστών και ειδημόνων. Η εμφιάλωση όμως και γενικότερα η τυποποίηση και η διάθεση απαιτούν ιδιαίτερα συστηματική μελέτη των τάσεων που διαμορφώνονται στις διάφορες αγορές, συμπεριλαμβανομένης και της ελληνικής».

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΤΟΣΚΑΝΗ;

Πρότυπο τα λάθη και
οι επιτυχίες των γειτόνων

Πολλές φορές τα επόμενα βήματα έρχονται πριν καν προλάβει να το σκεφτεί κάποιος. Έτσι, στο νομό Ηλείας πολύ σύντομα τόσο τα οινοποιεία παραγωγής οίνων υψηλής ποιότητας που θα παράγουν και θα διαθέτουν ταυτόχρονα εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο θα γίνουν τουλάχιστον πέντε, αλλά κι ένα ελαιουργείο πρόκειται να προχωρήσει στην παραγωγή

και εμφιάλωση υψηλής ποιότητας κρασιών. Θα μπορούσε λοιπόν να πει κανείς πως όχι μόνο πρόκειται για τη μόνη περιοχή της χώρας όπου διαλέγει κάποιος τόσο κρασί όσο και λάδι από το πάνω ράφι, αλλά και για τη μόνη περίπτωση όπου ξεκινώντας κάποιος από το ένα προϊόν, βήμα βήμα κι ανεξαρτήτως ρυθμού, καταλήγει στο άλλο είτε από τη μία αφετηρία είτε από την άλλη.

Με πολύ χαλαρή διάθεση λοιπόν θα μπορούσε κάποιος να περιγράψει την Ηλεία ως το ελληνικό αντίστοιχο της Τοσκάνης. Αναμφίβολα, για να προσεγγιστούν τα ποιοτικά επίπεδα που έχει κατακτήσει η Τοσκάνη, χρειάζεται διαρκής μόχθος παρατεταμένης επιτάχυνσης καθώς στην εποχή της ηλεκτρονικής

πληροφορίας οι ταχύτητες πληροφόρησης παραμένουν σχεδόν ακαριαίες. Αρχικά, με δεδομένο το αυξανόμενο ενδιαφέρον εγχώριων και μη επισκεπτών, θα πρέπει να πολλαπλασιαστούν τα εγχειρήματα που συνδυάζουν την παραγωγή εξαιρετικού παρθένου ελαιόλαδου και κρασιού υψηλής ποιότητας. Αν κάποιος υπολογίσει το λόγο μεταξύ υπαρχόντων αριθμού κτημάτων στην Τοσκάνη και καλλιεργήσιμων εκταριών, αντιλαμβάνεται εύκολα πως αναλογικά η ελληνική περίπτωση είναι ελλιπής.

Ένα επιπλέον βοηθητικό στοιχείο που μπορεί να συμβάλει περαιτέρω στην ανάπτυξη αυτού του μοντέλου είναι η κοινή καλλιεργητική καταβολή αμπέλου και ελιάς τόσο στην Τοσκάνη όσο και στην Ηλεία. Όπως έχει ήδη περιγραφεί παραπάνω και στις δύο περιπτώσεις, μιλάμε για το μετασχηματισμό δύο θεμελιωδών διεργασιών της πάλαι ποτέ οικιακής οικονομίας σε σύγχρονα πρότυπα μοντέλα αγροτικής εκμετάλλευσης. Μία θεμελιώδης διαφορά μεταξύ των δύο περιπτώσεων είναι οι χρονικές περίοδοι όπου έλαβαν και λαμβάνουν χώρα. Ναι, στην ελληνική περίπτωση υπάρχει το τεράστιο εφόδιο να διδαχθούμε τόσο από τα λανθασμένα όσο κι από τα επιτυχημένα βήματα των γειτόνων μας. Αυτό που όχι μόνο δεν θα βοηθήσει σε καμία περίπτωση την περαιτέρω ανάπτυξη της ελληνικής περίπτωσης αλλά θα ήταν εκ θεμελίων καταστροφικό, δεν είναι άλλο από τη δογματική μεταφορά, εικόνων, τεχνογνωσίας και συμπεριφορών από ένα επιτυχημένο μοντέλο που αναπτύχθηκε σε άλλο τόπο, από άλλους ανθρώπους, σε άλλη χρονική στιγμή στις νέες προσπάθειες που πρόκειται να αναπτυχθούν.

Τα παραδείγματα δογματικής αντιγραφής είναι πολλά και σίγουρα όχι τιμητικά. Μιλώντας μεταξύ ελιάς και σταφυλιού η συντριπτική τους πλειοψηφία προέρχεται από τον αμιγή χώρο του κρασιού. Έτσι, θα πρέπει να είναι ξεκάθαρο πως μόνο μια συνολική πρότυπη και καινοτόμα εικόνα μπορεί να αποδώσει καρπούς τόσο άμεσα, όσο και στο βάθος των χρόνων.



Έξτρα Παρθένο Ελαιόλαδο από το Κτήμα Ολύμπια Γη

© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ





Εδώ η συγκομιδή

Περισσότεροι από 300 επισκέπτες, από όλα τα μήκη και πλάτη της Γης, έχουν περάσει έως σήμερα από το πρόγραμμα συγκομιδής ελιάς που έχει αναπτύξει το Κτήμα Ευμέλεια στη Λακωνία

ΤΗΣ ΣΟΦΙΑΣ ΣΠΥΡΟΥ

Ιθύνων νους πίσω από το εγχείρημα της Ευμέλειας είναι ο Φραγκίσκος Καρέλας, που άφησε τη διεθνή καριέρα του όταν αποφάσισε το 2003 να αξιοποιήσει το κτήμα.

Ο κόσμος του ταξιδιού αλλάζει. Σε αντίθεση με τον τουρίστα που μετακινείται ανάμεσα σε πολλά αξιοθέατα μέσα σε σύντομο χρόνο αναδύεται ο ταξιδιώτης του αύριο, που επιδιώκει να ζήσει αυθεντικές εμπειρίες σε αργό ρυθμό. Αναπτύσσονται έτσι προορισμοί που ανταποκρίνονται στη δίψα του ταξιδιώτη για αρμονία με τη φύση και τη γη του τόπου. Ένας τέτοιος προορισμός είναι το αγρόκτημα Ευμέλεια στις Γούβες Λακωνίας που προσφέρει στους επισκέπτες ένα ολοκληρωμένο πρόγραμμα γύρω από την ελιά.

Η προτίμηση που δείχνουν σταθερά οι επισκέπτες του βιολογικού αγροκτήματος στο πρόγραμμα συγκομιδής την τελευταία δεκαετία δείχνει τη σημαντική προοπτική που μπορεί να έχει ο αγροτουρισμός με επίκεντρο το ιερό δέντρο της Μεσογείου. Για να είναι ένας αγροτουριστικός προορισμός ελκυστικός, βέβαια, πρέπει να περιλαμβάνει μια συνεκτική και

πολυεπίπεδη πρόταση με στοιχεία που καλύπτουν τόσο τις γαστρονομικές όσο και τις ανάγκες αναψυχής αλλά και τις φιλοσοφικές ανάγκες των επισκεπτών που συχνά τρέφουν ανησυχίες γύρω από την οικολογία, τη διατροφή και την αγροοικολογία. Αυτό ακριβώς το μείγμα φαίνεται ότι έχει επιτύχει η Ευμέλεια δημιουργώντας μια γέφυρα στους κατοίκους των αστικών κέντρων που καταφθάνουν από μακρινά μέρη για να συγκομίσουν την ελιά κάθε φθινόπωρο.

Μύηση

Επισκέπτες από όλο τον κόσμο

Μέχρι σήμερα έχουν περάσει από το πρόγραμμα συγκομιδής της ελιάς περίπου 300 επισκέπτες πολλοί από τους οποίους έρχονται από την άλλη πλευρά του Ατλαντικού. «Το αρχικό ερέθισμα μπορεί να ήταν η δοκιμή ενός εξαιρετικού ελαιόλαδου που στάθηκε αιτία να συνει-



ανοίγει την ψυχή

δητοποιήσουν ότι έως εκείνη τη στιγμή δεν γνώριζαν τι είναι ποιοτικό λάδι. Είναι συνήθως καταναλωτές συνειδητοποιημένοι σε θέματα υγιεινής διατροφής και γνωρίζουν τις ευεργετικές ιδιότητες του ελαιόλαδου για τον άνθρωπο. Ορισμένοι έχουν συναντήσει κι έχουν έρθει σε επαφή με τον κόσμο του ελαιόλαδου ίσως σε ένα πρώτο ταξίδι στη Μεσόγειο το οποίο στάθηκε η αιτία της επιθυμίας τους να μάθουν περισσότερα», θα πει ο ο ιθύνων νους πίσω από τον μαγικό κόσμο της Ευμέλειας Φραγκίσκος Καρέλας.

Η εμπειρία του πενταήμερου προγράμματος για τον κύκλο της ελιάς ξεκινά με μια ξενάγηση που περιλαμβάνει μια στάση σε ένα από τα μεγάλα ελαιόδεντρα του κτήματος. Εκεί ο Φραγκίσκος Καρέλας μαζί με τους επισκέπτες αρχίζουν να απαριθμούν τα αγαθά που προσφέρει η ελιά που περιλαμβάνουν τον καρπό, τη σκιά, τα φύλλα που γίνονται λίπασμα για το έδαφος, το ξύ-

λο για καύση ή τη δημιουργία σκευών. Παράλληλα γίνεται λόγος για το συμβολισμό του δέντρου που προσέφερε τον κότινο με τον οποίο στεφάνωναν τους νικητές των Ολυμπιακών αγώνων αλλά και τον κλάδο ελιάς που αναφέρεται ότι μετέφερε το περιστέρι σαν σημά-

δι για το τέλος του κατακλυσμού στη Βιβλική αφήγηση. «Η αναφορά στα αγαθά που προσφέρει το θαυμάσιο δέντρο της ελιάς σε υλικό αλλά και σε άυλο επίπεδο δημιουργεί την προσμονή στον επισκέπτη για να συμμετάσχει στο μάζεμα του καρπού», θα πει ο κ. Καρέλας.



Η ελιά διδάσκει Βρίσκει το νόημα της ζωής στον ελαιώνα

Πολλοί από τους επισκέπτες του προγράμματος συγκομιδής της ελιάς της Ευμέλειας αναζητούν να βρουν μια διέξοδο από την αστική ζωή και την αναψυχή στη φύση ως πηγή αναζωογόνησης και ψυχικής ηρεμίας. «Η συγκομιδή της ελιάς για μένα λειτουργεί ως μια υπενθύμιση ότι στη φύση χρειάζεται υπομονή, κάτι που σήμερα ειδικά λείπει από το σύγχρονο τρόπο ζωής», θα πει ο Τάσος Κυριακίδης, ερευνητής σε θέματα δημόσιας υγείας στο Πανεπιστήμιο Yale της Αμερικής. Και συνεχίζει «διότι συχνά στη δουλειά και στη ζωή μας ζητάμε και περιμένουμε τα πάντα να γίνουν αμέσως. Αντίθετα όταν έρχεσαι σε επαφή με τη γεωργία, συνειδητοποιείς ότι η γη προσφέρει μεν άφθονα αλλά παράγει με το δικό της ρυθμό και δεν μπορείς να την πιέσεις ενώ παράλληλα είναι απρόβλεπτη και μπορεί αυτό που θα δώσει να διαφέρει πολύ από χρονιά σε χρονιά». Αναλογιζόμενος τα οφέλη που λαμβάνει από την παραμονή στην Ευμέλεια, ο κ. Κυριακίδης, που μαζί με τον Βασίλη Βασιλείου, πρόεδρο του Τμήματος Περιβαλλοντικών Επιστημών και Επιστημών Υγείας στη Σχολή Δημόσιας Υγείας του Yale, είναι βασικός εμπνευστής του Διεθνούς

Συμποσίου για την Ελιά που διοργανώνει φέτος για δεύτερη φορά το Πανεπιστήμιο, θα πει «περπατώντας στον ελαιώνα ανάμεσα στα μεγάλα και παλιά δέντρα που έχουν αντικρύσει πολλές γενιές με κάνει να σκέφτομαι πόσο εφήμερα είναι πολλά απ' όσα με απασχολούν. Με μια πιο ήρεμη εκτίμηση και λαμβάνοντας υπόψη πόσο σύντομα περνά ο καιρός αλλάζει η ιεράρχηση των πραγμάτων και μέσα από μια βόλτα στον ελαιώνα αποκτώ μια πιο νηφάλια ματιά για να επικεντρωθώ μόνο στα πιο ουσιαστικά».

Ισορροπία Αστική ζωή και ύπαιθρος

Το μάζεμα της ελιάς σύμφωνα με τον κ. Κυριακίδη έχει ευεργετικές επιπτώσεις στην παραγωγικότητα και στην πνευματική εργασία. «Κατά την παραμονή μου στην Ευμέλεια δουλεύω με το laptop από τις 6-10 κάθε πρωί και μετά μαζεύω ελιές. Έχω διαπιστώσει ότι η δουλειά βγαίνει πιο εύκολα απ' ό,τι στο γραφείο», θα πει ο κ. Κυριακίδης. Μια εξήγηση που δίνει ο ίδιος είναι ότι σύγχρονος τρόπος ζωής μας εγκλωβίζει στην αίσθηση ότι κάνουμε πολλά πράγματα ενώ στην πραγματικότητα μπορεί να έχουμε «κολλήσει» σε χαμηλά επίπεδα παραγωγικότητας. Αντίθετα η επαφή με τη φύση βοηθά να δει κανείς τη μεγάλη εικόνα των πραγ-

μάτων. «Όλοι καταλαβαίνουμε ότι χρειάζεται μια ισορροπία ανάμεσα στην αστική ζωή και στην επαφή με την ύπαιθρο. Προσωπικά, αν δεν βγω για 2-3 μέρες αρχίζει να μου λείπει, αντιλαμβάνομαι ότι έχω περισσότερο άγχος κι οι αντοχές μου μειώνονται πιο εύκολα», αναφέρει ο κ. Κυριακίδης.

Πρεσβευτές Μετά ξέρουν τι εστί ελαιόλαδο

Το πρόγραμμα της ελιάς που προτείνει η Ευμέλεια περιλαμβάνει τέσσερις διανυκτερεύσεις και προσφέρει στους επισκέπτες τη δυνατότητα να παρακολουθήσουν τον κύκλο της ελιάς από το δέντρο ως το ελαιόλαδο. Όπως θα πει ο κ. Καρέλας «η υποδοχή του επισκέπτη ξεκινά με ένα γεύμα το οποίο ετοιμάζεται από προϊόντα του βιολογικού λαχανόκηπου του κτήματος και την επόμενη μέρα ακολουθεί ξενάγηση στην Ευμέλεια. Στη συνέχεια διοργανώνεται μάθημα μαγειρικής στο οποίο σερβίρεται το μεσημεριανό που ετοιμάζουν οι επισκέπτες ενώ το απόγευμα της δεύτερης ημέρας συμμετέχουν σε γευσισγνωσία όπου μαθαίνουν να αναγνωρίζουν τα χαρακτηριστικά του καλού ελαιόλαδου. Η συγκομιδή ξεκινά την τρίτη μέρα και την επομένη συνοδεύουμε τις ελιές στο ελαιοτριβείο όπου παρακολουθούν τη μετατροπή σε λάδι. Το απόγευμα της τρίτης μέρας περιλαμβάνει και εργαστήριο για την παρασκευή σαπουνιού και το πρόγραμμα ολοκληρώνεται την πέμπτη μέρα με επίσκεψη στο Μουσείο Ελαιόλαδου στη Σπάρτη και μια επίσκεψη σε ταβέρνα. Σε όλη τη διάρκεια του προγράμματος δίνουμε έμφαση σε θέματα ποιότητας και εξηγούμε με κάθε ευκαιρία τις συνθήκες παραγωγής αλλά και χρήσης του ελαιόλαδου από τον τελικό καταναλωτή που διασφαλίζουν την ποιότητα του προϊόντος. Θέλουμε οι επισκέπτες μας να φεύγουν από το κτήμα ως πρεσβευτές του καλού ελαιόλαδου παγκοσμίως», σημειώνει.

ΣΕ ΑΙΩΝΟΒΙΟ ΕΛΑΙΩΝΑ

Τα έξι κτίρια που αποτελούν το συγκρότημα της Ευμέλειας είναι βαμμένα σε ένα ανοιχτό πορφυρό χρώμα εμπνευσμένο από την Κνωσό και διαθέτουν θέα στον ελαιώνα και τα βουνά. Βρίσκονται σε μια έκταση 200 στρεμμάτων, όπου από το 1880 υπήρχε ένας παλιός ελαιώνας που αποτελούσε οικογενειακή ιδιοκτησία του Φραγκίσκου Καρέλα.



ΑΓΑΠΗ ΠΑΘΟΣ ΑΦΟΣΙΩΣΗ



Αλλάζουμε σελίδα κοιτάζοντας το μέλλον
Νέο brand name - Νέα προϊόντα
Νέα δεδομένα στο χώρο του ελαιολάδου
Γιατί η ποιότητα δεν είναι απλά ένας μύθος...

www.mediterre.com



MEDITERRE

PURE ORGANIC GODDNES



Η τέχνη του κοκτέιλ

Με εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο

Ως κύριο παίχτη στην παρασκευή κοκτέιλ καθιερώνουν το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο οι νέες τάσεις, τουλάχιστον στις αγγλοσαξονικές χώρες. Σύμφωνα μάλιστα με δημοσιεύματα αμερικανικών ιστοσελίδων, αν δοκιμαστεί η ανάμειξη αρωματισμένου ελαιόλαδου με οινοπνευματώδη ποτά, παράγεται ένα κοκτέιλ με πολύ διακριτικό γευστικό επίπεδο. Όπως διαπιστώθηκε το ελαιόλαδο μπορεί εύκολα να αναμειχθεί σε κοκτέιλ που έχουν ως βάση τη βότκα και το τζιν προσδίδοντας σε αυτά μια πλούσια, φρουτώδη γεύση. Αν θέλουμε μάλιστα να αναφερθούμε σε συγκεκριμένα παραδείγματα, η αλυσίδα «Fig & Olive» σε Νέα Υόρκη, Σικάγο και Λος Άντζελες υπερηφανεύεται για τα κοκτέιλ της, που παρασκευάζονται αναμειγνύοντας βότκα με άρωμα αγγουριού, άρτυμα δενδρολίβανο, ρίγανη ή και λεμόνι σε εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, ασπράδι αυγού, απλό σιρόπι, σέλινο, χυμό λίκιμ και πουρέ από σαγκουίνι. Την ίδια ώρα στο Marvel Bar στη Μινεάπολη, οι μπάρμαν παρασκευάζουν το εύγευστο «Oliveto» με εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, ωμό ασπράδι, λεμόνι, Licor 43 και Gordon's τζιν.

2nd Yale Symposium on Olive Oil & Health

Στους Δελφούς από 1η έως 4 Δεκεμβρίου

Το Ευρωπαϊκό Πολιτιστικό Κέντρο Δελφών θα φιλοξενήσει μεταξύ 1ης και 4 Δεκεμβρίου το 2nd Yale Symposium on Olive Oil & Health μετά την επιτυχία του πρώτου που έλαβε χώρα το περασμένο έτος στο New Haven του Connecticut. Το Συμπόσιο αποτελεί μια ευκαιρία για να συναντηθούν επαγγελματίες, διεθνείς επιστήμονες, ακαδημαϊκοί και ιδιωτικοί φορείς από όλο τον κόσμο για να προσφέρουν μια ολοκληρωμένη εικόνα της ελιάς και των προϊόντων της και να συντονίσουν την προσπάθεια περαιτέρω ερευνών και προώθησης των οφελών της στην υγεία. Τελικός στόχος θα είναι η ανάπτυξη συνεργασιών μεταξύ επαγγελματιών και φορέων.



ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΟ
ΚΕΝΤΡΟ ΔΕΛΦΩΝ
EUROPEAN CULTURAL
CENTRE OF DELPHI

Στην οργανωτική επιτροπή και ιθύνων νους του 2nd Yale Symposium on Olive Oil & Health είναι ο Τάσος Κυριακίδης, ερευνητής σε θέματα δημόσιας υγείας στο Yale.



E-LA-WON®

HIGH QUALITY GREEK NATURAL PRODUCTS



ΑΝΗΚΟΥΝ
ΣΤΑ ΚΑΛΥΤΕΡΑ
ΕΛΑΙΟΛΑΔΑ
ΤΟΥ ΚΟΣΜΟΥ

60+
AWARDS



www.olivelawon.com



zakrosoliveoil.gr

Ζάκρος Στείας Κρήτη Τ.Κ. 72300
Τηλέφωνο : +30 28430 93257, Fax : +30 28430 93429
Email : zakros.coop@gmail.com

Ο Fulvio Bonavia και η βρώσιμη τέχνη

Αντικείμενα ελιάς για να διαφημιστεί η ιστορική τράπεζα του Μιλάνο BPM

Η μόδα υψηλής αισθητικής και το φαγητό είναι τα δύο μέσα με τα οποία ο βραβευμένος Ιταλός φωτογράφος Fulvio Bonavia έχει επιλέξει να αποπλανήσει το μάτι και τη φαντασία του κοινού. Μια από τις τελευταίες του συλλήψεις, χρηστικά αντικείμενα της καθημερινότητας, από πράσινες ελιές, «τα αντικείμενα ελιάς», όπως τα αποκαλεί ο ίδιος. Ο ίδιος φωτογράφος, το 2009 στόλισε με τις φωτογραφίες του το βιβλίο A Matter of Taste, που πραγματεύεται το φαγητό ως μόδα.

Από τη δεκαετία του 1960 η εννοιολογική φωτογραφία, ως παρακλάδι του κινήματος της εννοιολογικής τέχνης, εντοπίζεται κυρίως στη διαφήμιση. Έτσι και στην περίπτωση του Bonavia οποίος φωτογράφησε μεταξύ άλλων σαγιονάρες από πράσινες ελιές, μια ολοπράσινη τσάντα, ένα κράνος μηχανής, η δουλειά έγινε κατά παραγγελία της Saatchi & Saatchi. Η πολυεθνική της διαφήμισης ανέθεσε στον Ιταλό την φωτογράφιση για λογαριασμό της ιστορικής τράπεζας του Μιλάνο BPM.



Χρηστικά αντικείμενα με επικάλυψη ελιάς ήταν η σύλληψη του Ιταλού φωτογράφου.



Ο Fulvio Bonavia, φωτογράφησε για την BPM





Ελαιόλαδο παράγει ξανά η Βίλα του Αδριανού

Τριάντα χιλιόμετρα έξω από τη Ρώμη, στο ιστορικό Τίβολι, το περίφημο καλοκαιρινό ανάκτορο του αυτοκράτορα Αδριανού, το οποίο χρονολογείται στον 2ο μ.Χ. αιώνα, παράγει ξανά ελαιόλαδο, το οποίο μάλιστα πωλείται τυποποιημένο στους επισκέπτες. «Το ελαιόλαδο του Αδριανού» παρασκευάζεται με καρπό από τα λιόδεντρα που περιβάλλουν το σύμπλεγμα κτιρίων της ονομαστής «Βίλας» του, που αποτελεί σήμερα μνημείο πολιτιστικής κληρονομιάς της Unesco. Κανένα από τα 3.500 ελαιόδεντρα δεν είναι νεότερο των 200 ετών, ενώ το ελαιόλαδο που παράχθηκε γέμισε το 2018 μόλις 78 μεγάλες φιάλες. «Με αυτή την κίνηση δείχνουμε το δρόμο για ένα βιώσιμο μέλλον, χτίζουμε ένα δεσμό με τους ντόπιους και στέλνουμε ένα αισιόδοξο μήνυμα από την κληρονομιά μας» αναφέρει ο ιστορικός Andrea Bruciatì, εμπνευστής της προσπάθειας αυτής.



EVRIPIDIS S.A.

OUR COMPANY IS CERTIFIED WITH EN-ISO 22000 AND FSSC 22000



EVRIPIDIS S.A continue the long age tradition (over than 40 years) of family Melabianakis, concerning the production and the trading of Cretan extra virgin olive oil.

Our company produces and standardizes Cretan, Extra Virgin Olive Oil of high quality, at our own place that includes olive mil and stylization

Our long age experience and the fact that we are the producers, is very important for us and for our clients. We produce the extra virgin olive oil ourselves, by the cold pressed method, in our facilities, from Olives trees which located at the mountains areas of south Crete, in Messara Valley.

PRODUCTS:

"Plora-Prince of Crete", top quality, acidity is below 0,30 %

"Manoli" excellent taste, acidity not more than 0,5 %

ORGANIC extra virgin olive oil and

AROMATIC olive oil with Oregano - Basil - Garlic- Lemon flavour.



αβία

EST. 1924



Αγροτικός Ελαιουργικός Συνεταιρισμός Μικρής Μαντείνιας & Αβίας

Αβία, Καλαμάτα, 24100, Ν. Μεσσηνίας | τηλ: 2721058410 | fax: 2721058713

aviacoop@otenet.gr | sales@kalamata-oliveoil.gr



Βραβείο σε Ιταλό επιστήμονα για τη μελέτη του για την pizza

Η κατανάλωση πίτσας παρασκευασμένης από παραδοσιακά υλικά προστατεύει τελικά από μερικές χρόνιες ασθένειες, ενώ η παραπάνω επιστημονική διαπίστωση, χάρισε σε έναν Ιταλό επιστήμονα, τον Silvio Gallus το σατυρικό βραβείο «Ig Nobel Ιατρικής». «Αισθάνομαι υπερήφανος που κέρδισα αυτό το παράξενο αλλά σημαντικό βραβείο. Μια καλή πίτσα αποτελεί την επιτομή της μεσογειακής διατροφής» ανέφερε κατά την απονομή. Ο επιστήμονας που συνεργάζεται με το Ινστιτούτο για Έρευνα στην Φαρμακολογία, Mario Negri, έχει εκπονήσει τρεις έρευνες για τα οφέλη στην υγεία που μπορεί να έχει η κατανάλωση πίτσας, ωστόσο τονίζει με κάθε ευκαιρία ότι είναι απαραίτητο η συνταγή να περιλαμβάνει αποκλειστικά προϊόντα που προσφέρει η μεσογειακή φύση και σε καμία περίπτωση οι διεθνείς συνταγές πίτσας.

Καλύτερο από Viagra

Υποχωρεί 40% ο κίνδυνος σεξουαλικής δυσλειτουργίας, σύμφωνα με μελέτη

Η επαρκής εβδομαδιαία κατανάλωση ελαιολάδου μπορεί να φανεί πιο αποτελεσματική από σκευάσματα σαν το Viagra σε ό,τι αφορά την ενίσχυση των σεξουαλικών επιδόσεων των ανδρών, αναφέρει σε δημοσίευσμά του ο Independent παραπέμποντας σε έρευνα του Πανεπιστημίου Αθηνών. Σύμφωνα με το άρθρο, οι μελετητές κατέληξαν ότι μόλις εννιά κουταλιές της σούπας είναι αρκετές για να μειώσουν το πρόβλημα της σεξουαλικής δυσλειτουργίας κατά 40%. Η μελέτη έγινε σε 660 άτομα με μέσο όρο ηλικίας τα 67 χρόνια. «Οι άνδρες που ακολουθούν μεσογειακή διατροφή -ιδιαίτερα με πολύ ελαιόλαδο- βλέπουν τον κίνδυνο ανικανότητας να υποχωρεί κατά 40% σε μεγαλύτερη ηλικία», ανέφερε η επικεφαλής της μελέτης, δρ. Χριστίνα Χρυσόχοου.



Την αλληλεπίδραση λαχανικών και ελαιολάδου μελέτησαν ερευνητές από Βραζιλία και Ισπανία.

Φαινόλες εις τη δεύτερα με λαχανικά και έξτρα παρθένο

Μια ανταλλαγή πολυφαινολών και γεύσεων σημειώνεται κατά το τσιγάρισμα, μεταξύ έξτρα παρθένων ελαιολάδων και λαχανικών. Αποτέλεσμα αυτής της ανταλλαγής, οι πολυτίμες ουσίες απορροφώνται καλύτερα από τον οργανισμό, σύμφωνα με ερευνητές από την Ισπανία και τη Βραζιλία, που μελέτησαν τον παραδοσιακό μεσογειακό τρόπο μαγειρέματος.

Σάρωσε η Κροατία στη Νέα Υόρκη

Στην αγκαλιά της Αδριατικής, στη Χερσόνησο της Ίστριας, φαίνεται ότι μεγαλώνει ένας από τους πιο ποιοτικούς ελαιώνες του κόσμου τα τελευταία χρόνια. Μάλιστα οι προσπάθειες προς την κατεύθυνση αυτή των Κροατών ελαιοκαλλιεργητών αποτυπώθηκαν στα αποτελέσματα του New York IOOC, το 2019, όπου από τις 61 συμμετοχές οι 51 βραβεύτηκαν, διαμορφώνοντας ένα ποσοστό επιτυχίας 84%. Οι Κροάτες ήρθαν τέταρτοι πίσω από τους Ιταλούς, τους Ισπανούς και τους Βορειοαμερικανούς, έχοντας να επιδείξουν βιολογικά ελαιόλαδα από ελαιώνες περικυκλωμένους από τα δάση, βουνά και θάλασσα, που μέσα τους φιλοξενούν μελίσσια και έναν σημαντικό αριθμό εντόμων και μικροοργανισμών, εξασφαλίζοντας υψηλά επίπεδα βιοποικιλότητας. Αξιοσημείωτο είναι το γεγονός ότι, με ελάχιστες εξαιρέσεις όπως η μεγαλοεκμετάλλευση της Agrolaguna D.D, οι περισσότερες βραβεύσεις αφορούσαν σε μικρές οικογενειακές εκμεταλλεύσεις ή συνεταιριστικά εγχειρήματα.



Παγκόσμια Ημέρα Ελιάς η 26η Νοεμβρίου

Το 2020 θα γιορταστούν για πρώτη φορά η Παγκόσμια Μέρα των Μαθηματικών και της Ελιάς. Στην 40στή Γενική Σύνοδο της Unesco τον Νοέμβριο, αποφασίστηκε ο εορτασμός της Ελιάς στις 26 Νοεμβρίου κάθε έτους. Το Εκτελεστικό Συμβούλιο της Unesco

μετά από αίτημα των πρεσβευτών του Λιβάνου και της Τυνησίας, ενέκρινε την άνοιξη του 2019 ψήφισμα που προτείνει την προκήρυξη της Διεθνούς Ημέρας της Ελιάς, ως σύμβολο της ειρήνης μεταξύ των ανθρώπων αλλά κυρίως μεταξύ των ανθρώπων και της φύσης.



ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΚΑΤΑΤΑΞΗ ΕΝΟΟ 2019

Το καλύτερο ΕΝΟΟ

Το ελαιόλαδο Rincón de La Subbética DOP Priego de Cordoba από την Almazaras de la Subbética S.L. με 32 βραβεία

Ιταλία το Νο1

Στην πρώτη θέση της παγκόσμιας κατάταξης η Ιταλία με 1.576 βραβεία σε 28 διαγωνισμούς

Top Έλληνες

Κορυφαία ελληνική εταιρεία η Papadopoulou - Mediterre and Co. με 36 βραβεία σε 9 διαγωνισμούς

Κορυφαία εταιρεία

Η ισπανική Almazaras de La Subbética S.L. με 109 βραβεία σε 26 διαγωνισμούς



ΔΙΕΘΝΕΣ
ΣΥΝΕΔΡΙΟ
ΚΕΝΤΡΟΥ ΕΛΙΑΣ
28-29 ΜΑΪΟΥ 2020

Τα πάντα για την ελιά στην Αμερικανική Γεωργική Σχολή

Δεκτές προτάσεις για παρουσιάσεις μέχρι την 1η Μαρτίου 2020

Με επίκεντρο τον ελαιοκομικό τομέα το 2ο Διεθνές Συνέδριο Ελιάς θα πραγματοποιηθεί στις 28-29 Μαΐου 2020 στο Κέντρο Ελιάς Krinos®, του Perrotis College εντός των εγκαταστάσεων της Αμερικανικής Γεωργικής Σχολής στη Θεσσαλονίκη. Μεταξύ των προσκεκλημένων ομιλητών του Συνεδρίου, του οποίου χορηγοί επικοινωνίας είναι η εφημερίδα Agrenda και το περιοδικό Ελαιός Καρπός, συγκαταλέγονται ειδικοί του κλάδου από όλο τον κόσμο, τόσο από τον ακαδημαϊκό όσο και από τον επιχειρηματικό τομέα. Οι ομιλητές θα παράσχουν μία ολιστική επισκόπηση που περιλαμβάνει πρόσφατες καινοτομίες και νέες τάσεις στον ελαιοκομικό τομέα. Αγρότες, επιστήμονες και επιχειρηματίες, που αντιπροσωπεύουν τον κλάδο, θα έχουν την ευκαιρία να συναντηθούν, να συζητήσουν, να ανταλλάξουν απόψεις και να μάθουν από τους ειδήμονες. Πρόεδρος της Οργανωτικής Επιτροπής του Συνεδρίου είναι ο Αλέξανδρος Γεωργιάδης, Πρόεδρος της KRINOS Foods. Οι ενδιαφερόμενοι καλούνται να καταθέσουν προτάσεις ηλεκτρονικά μέχρι την 1η Μαρτίου 2020.

Maxouli



ΜΑΧΟΥΛΙ ΑΕ

ΛΑΓΙΟ ΛΑΚΩΝΙΑΣ | Τ. 27350 71503

ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΗΜΑ 1

17ο ΧΛΜ ΣΠΑΡΤΗΣ-ΓΥΘΕΙΟΥ | Τ. 273135130 | info@maxouli.gr

ΕΚΘΕΣΗ 300

ΟΘΩΝΟΣ ΑΜΑΛΙΑΣ 168 ΣΠΑΡΤΗ | Τ. 2731302456

300@maxouli.gr | www.300spartan.gr

www.maxouli.gr

Βασίλης Φραντζολάς

Το παρόν και το μέλλον του ελληνικού ελαιολάδου

Πυρίζοντας από πρακτική εκπαίδευση 15 ημερών, στο Ινστιτούτο IRTA της Ισπανίας, που εξειδικεύεται σε θέματα ελιάς, ελαιολάδου και άλλων καρπών, διάβαζα στο αεροπλάνο για την πολύ κακή επίδοση που έχει φέτος η ελαιοπαραγωγή στην Κρήτη, ενώ μόλις πάτησα στο αεροδρόμιο στα Σπάτα, πήρα στο κινητό τα ευχάριστα μηνύματα για τις φετινές επιδόσεις της Ελαιουργίας Παπαδόπουλος στην Ηλεία. Παλιός, τακτικός μαθητής των Olive Oil Seminars, τα οποία ασχολούνται με όλο το φάσμα παραγωγής ποιοτικού ελαιολάδου, ο Κώστας Παπαδόπουλος εργάζεται με σύστημα, για την αναβάθμιση της ποιότητας των ελαιολάδων του, ενώ ειδικά φέτος γνωρίζαμε ότι ήταν η πρώτη χρονιά πλήρους αναδιάρθρωσης του ελαιοτριβείου. Μήπως «αναδιάρθρωση» σε μηχανήματα με νέα φωτάκια και ψηφιακές οθόνες; Όχι! Γνωρίζοντας καλά την αλυσίδα παραγωγής ελαιολάδου, ο κ. Παπαδόπουλος επέλεξε να επενδύσει στους ανθρώπους του, σε αυτούς δηλαδή που διαμορφώνουν την ποιότητα στο προϊόν. Έχοντας ήδη τρεις εκπαιδευμένους δοκιμαστές στην πρώτη γραμμή, ετοιμάζει άλλους τέσσερις δοκιμαστές για φέτος, ενώ οι μόνιμοι συνεργάτες γεωπόνοι αλωνίζουν τις γύρω περιοχές να δουν τον καρπό, να δώσουν οδηγίες, να πείσουν να πάνε για ελαιοποίηση την Κορωνέικη πολύ νωρίτερα, αρχίζοντας από 8 Οκτωβρίου. Αυτή η συνολική προσπάθεια επιβραβεύει και εξασφαλίζει καλή τιμή για όλους, πρώτα για τους παραγωγούς, μετά για το λιωτρίβι. Μα καλά, μπορεί ένα ελαιοτριβείο από μόνο του να σηματοδοτεί



*Χωρίς επιμόρφωση και προδιαγραφές
φοβάμαι ότι σε πολύ λίγα χρόνια δεν
θα έρχεται πια συχνά ούτε ο «κακός»
Ιταλός να μας «παίρνει τζάμπα το λάδι»*

για όλους μας τον οδηγό για μια νέα εποχή; Και όμως... Για τα ελληνικά δεδομένα, όταν ένα ελαιοτριβείο «κλείνει» τις ποσότητες που θέλει να έχει, από τις 20 Νοεμβρίου, όλα prime ελαιόλαδα, κοντά στους 200 τόνους, όλα φιλτραρισμένα, με κορυφαία ποιοτικά χαρακτηριστικά και διαθέτοντας φρουτώδη 5,5, πικρό 4,5 και πικάντικο 4,2, με οξύτητες 0,25, εεε... αυτό είναι κάτι για το οποίο όλοι πρέπει να το προσέξουμε και να ψάχνουμε το πώς... Το πιο σημαντικό: Η τιμή που αγόρασε από τους παραγωγούς του ήταν φανταστική, 3,50 ευρώ, όταν η Κρήτη αγοράζει (και η Μεσσηνία κοντά), γύρω στα 2,70 ευρώ. Πολύ φοβάμαι ότι κάθε χρόνο δεν θα πηγαίνουμε πολύ καλύτερα. Εχουμε μείνει τραγικά πίσω στην εκπαίδευση, κατ' αρχάς των ελαιοτριβείων, τα οποία χωρίς καμία απολύτως επιμόρφωση, συνεχίζουν να διαμορφώνουν την ποιότητα του εθνικού μας προϊόντος, ανεξέλεγκτα, χωρίς τήρηση των -απαραίτητων-

προδιαγραφών HACCP και όλων των κανόνων για ποιοτική ελαιοποίηση. Τσουβάλια πλαστικά, τριτοκοσμικών χωρών, υπάρχουν παντού -αντί για πλαστικά διάτρητα κιβώτια-, χωρίς καμία διάθεση απαγόρευσής των, παρόλη την ταχύτατη επιμόλυνση των καρπών, η παραγωγή γίνεται δήθεν «εν ψυχρώ» χωρίς αποδεικτικά στοιχεία, με νούμερα για τις ποσότητες που παράγονται στο ελαιοτριβείο βγαλμένα από τη φαντασία, κάτω από απαράδεκτες συνθήκες φύλαξης, χωρίς φιλτράρισμα, χωρίς άζωτο κ.ά. Δυστυχώς όμως ο ανταγωνισμός αυξάνεται ταχύτατα λόγω της ραγδαίας ανάπτυξης της ελαιοκομίας, σε σωστές βάσεις, σε Τυνησία, Τουρκία και Μαρόκο και αυτό μας στέλνει από φέτος το μήνυμα αφύπνισης ότι δεν θα έρχεται πολύ συχνά ο «κακός» Ιταλός να μας «παίρνει τζάμπα το λάδι». Τα 2,50 -3,0 ευρώ θα γίνουν, φοβάμαι, ο κανόνας για το 90% των ελαιολάδων μας. Αλλά οι Τυνησίοι και οι Τούρκοι με τα 2,0 και 2,30 ευρώ είναι μάλλον ευχαριστημένοι... εμείς όμως;

ΒΑΣΙΛΗΣ ΦΡΑΝΤΖΟΛΑΣ

ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ, Δοκιμαστής και διοργανωτής των Olive Oil Seminars: «Το μέλλον είναι γκρίζο, αν δεν ανασκουμπωθούμε και σπάσουμε πολλά αυγά για να μπορέσει το ελληνικό ελαιόλαδο να ελπίζει σε ένα καλύτερο μέλλον στις αγορές».



ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ
ΕΝΩΣΗ ΑΓΡΙΝΙΟΥ



www.e-ea.gr



kritsa 0.3



agricultural
cooperative
of kritsa

Kritsa, Crete
72051 Greece

T. +30 28410 51213
F. +30 28410 51413

info@kritsacoop.gr
www.kritsacoop.gr



Έλληνες κεραμίστες πίσω από τη συσκευασία της Ladolea

Εν είδει χειραψίας

*Η πρώτη ευκαιρία του παραγωγού
ελαιολάδου για να αφηγηθεί στον
καταναλωτή την ιστορία του
είναι η συσκευασία*

ΤΗΣ ΜΑΡΙΝΑΣ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ

Οταν ένας καταναλωτής δεν έχει την ευκαιρία να δοκιμάσει το προϊόν που θα αγοράσει το μόνο μέσο πειθούς που απομένει είναι η συσκευασία. Είναι εξαιρετικά θετικό το γεγονός ότι οι Έλληνες παραγωγοί έχουν καταλάβει τη σημασία της και έχουν διακριθεί διεθνώς. Το Top 50 by Ελαίας Καρπός παρουσιάζει τέσσερις από τις πιο ενδιαφέρουσες περιπτώσεις της ελληνικής αγοράς.

Τον αρύβαλλο της σύγχρονης εποχής εμπνεύστηκε και δημιούργησε η Ladolea

«Την περίοδο που ψάχναμε να βρούμε ένα σημείο σύνδεσης του ελαιολάδου μας με την ιστορία του τόπου όπου παράγεται, επισκεφθήκαμε το Αρχαιολογικό Μουσείο Αρχαίας Κορίνθου. Εκεί μας τράβηξε την προσοχή η ομορφιά ενός αρχαίου αγγείου που

ονομαζόταν αρύβαλλος. Στη λεζάντα έγραφε ότι επρόκειτο για ένα κεραμικό του 7ου αι. π.Χ. στο οποίο οι αθλητές φύλασσαν το ελαιόλαδο ή άλλα έλαια με τα οποία αλείφαν το σώμα τους. Εκείνη τη στιγμή σκεφτήκαμε ότι αυτό μπορεί να αποτελέσει πηγή έμπνευσης για τη δική μας συσκευασία», αναφέρει στο Top50 Ελαίας Καρπός ο Πάνος Κλουτσινιώτης, που μαζί με τον αδελφό του Θάνο ίδρυσαν το 2012 τη Melissi & Co, η οποία παράγει στην Κόρινθο το Ladolea. Για τη υλοποίηση του φιλόδοξου project της συσκευασίας τα δύο αδέρφια απευθύνθηκαν στον Σπύρο Γκύζη, που έκανε το product design της συσκευασίας, και στον Λέανδρο Κατσούρη που ανέλαβε το γραφιστικό κομμάτι. Παράλληλα, ήρθαν σε επαφή με Έλληνες κεραμίστες, που θα υλοποιούσαν τα σχέδια τους. Οι δοκιμές πάνω σε φόρμες κράτησαν έναν χρόνο, μέχρι να καταλήξουν σε μία τέλεια χρηστική συσκευασία.





Ο ιδρυτής της εταιρείας Rhizoma Olive farms Τάσος Ανέστης.



Τη συσκευασία του Ελαιολάδου Ziro σχεδίασε με πολλές αναφορές στην εγχώρια ιστορία η εταιρεία Semiotik από τη Θεσσαλονίκη.

ΟΙ ΡΙΖΕΣ ΜΑΣ ΓΥΡΝΟΥΝ ΕΚΕΙ ΟΠΟΥ ΑΝΗΚΟΥΜΕ - ΤΑΣΟΣ ΑΝΕΣΤΗΣ

«Οι σχεδιαστές της ομάδας Bend χρειάστηκε να έρθουν στο κτήμα μας», σημειώνει ο ιδρυτής της Rhizoma Olive Farms, Τάσος Ανέστης. Μία ακόμα ενδιαφέρουσα ιστορία κρύβεται πίσω από τη δημιουργία της συσκευασίας που «φιλοξενεί» το ΠΟΠ βιολογικό ελαιόλαδο της εταιρείας Rhizoma Olive Farms από το Κρανίδι Αργολίδας. «Είχαμε συζητήσει με 20 διαφορετικά γραφεία, πριν ανακαλύψουμε την ομάδα Bend με έδρα το Μοσχάτο. Είχαμε πάει στο Μουσείο Κυκλαδικής Τέχνης στο Κολωνάκι, όπου είδαμε κάποια φυλλάδια που είχαν σχεδιάσει», σημειώνει ο Διδάκτωρ Βιολογίας και ιδρυτής της εταιρείας, Τάσος Ανέστης. «Οι σχεδιαστές της ομάδας Bend χρειάστηκε να έρθουν στο Κτήμα μας για να δουν από κοντά τι κάνουμε και τι πρεσβεύουμε. Στα κλαδέματα εντοπίσαμε ένα κομμάτι κορμού, που παρουσίαζε ιδιαίτερο ενδιαφέρον. Μαζί με την ομάδα το επεξεργαστήκαμε. Λειάναμε την τομή του με ένα σβουράκι και κατόπιν το κάψαμε με ένα γκαζάκι για να μπορέσουμε να πάρουμε το αποτύπωμα των δακτυλίων πάνω σε ένα ριζόχαρτο. Αυτό το αποτύπωμα «στολίζει» τα μπουκάλια μας και συμβολίζει εν πολλοίς την ιχνηλασιμότητα του ελαιόλαδου», αφηγείται στο Top50 ο κ. Ανέστης. Αξίζει να σημειωθεί ότι όλες οι φιάλες είναι αριθμημένες και φέρουν την υπογραφή του Τάσου Ανέστη. Ο σχεδιασμός της βραβευμένης συσκευασίας επηρεάστηκε και από κριτήρια που αφορούν την προστασία του περιβάλλοντος, όπως τονίζει ο κ. Ανέστης: «Όλα τα υλικά της συσκευασίας, αν εξαιρέσει κανείς το rouger σιλικόνης, είναι 100% ανακυκλώσιμα. Γενικότερα, στόχος της επιχείρησής μας είναι να ελαχιστοποιήσει το ενεργειακό της αποτύπωμα σε όλα τα στάδια από την παραγωγή μέχρι την τελική πώληση του προϊόντος».

Με χαραγμένη τη Μήτρα του Παλαιοκάστρου στο ξύλινο καπάκι του το Ελαιόλαδο Ziro Σπτείας

«Το μότο μας είναι ότι προσφέρουμε στους πελάτες μας το ελαιόλαδο που καταναλώνουμε εμείς και τα παιδιά μας. Ξεκινώντας λοιπόν από μία τέτοια βάση, δεν θα μπορούσε η συσκευασία να μην είναι ανάλογη της ποιότητας», ανέφερε ο συνιδιοκτήτης της εταιρείας, Βασίλης Μπένης. Πριν από δύο χρόνια η εταιρεία λάνσαρε την άσπρη και τη μαύρη συσκευασία με το ξύλινο καπάκι για τη σειρά Early Harvest. Η συσκευασία, που σχεδίασε η εταιρεία Semiotik από τη Θεσσαλονίκη, έχει πολλές αναφορές στην ελληνική ιστορία, όπως εξηγεί ο κ. Μπένης: «Το κωνικό σχήμα παραπέμπει στο παλιό μεταλλικό λαδικό που υπήρχε στα ελληνικά στίτια. Η πρώτη εικόνα του ξυπνάει μνήμες. Επάνω στο καπάκι είναι χαραγμένη η Μήτρα του Παλαιοκάστρου. Πρόκειται για τον πρόδρομο του Μηχανισμού των Αντικυθήρων, βάσει του οποίου οι Μινωίτες υπολόγιζαν τις κινήσεις των πλανητών. Τέλος, το σχήμα του πώματος είναι παρόμοιο με αυτό της σφραγίδας του πρόσφορου». Κάθε χρόνο κατασκευάζονται χίλιες συσκευασίες γι' αυτό τον κωδικό και κάθε καπάκι κατασκευάζεται στο χέρι από ξυλογλύπτη.



ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ ΑΓΡΟΚΤΗΜΑ ΑΝΟΠΑΙΑ
ΑΝΟΡΑΕΑ ORGANIC ESTATE

Βραβευμένο, Βιολογικό
Εξαιρετικό Παρθένο
Ελαιόλαδο



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

www.anopaea.gr

Από τους
ιδιόκτητους
ελαιώνες μας
στις αγορές
όλου του
κόσμου



eleones
chalkidikis S.A.

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



Κωνσταντίνος Στριμπάκος



Με έμπνευση προσωπικά βιώματα και τις ομορφιές της Μεσσηνίας

Η σύγχρονη τέχνη συναντά το ελαιόλαδο

Την εξέλιξη, το πέρασμα από τη μία γενιά στην άλλη, αλλά και από το χθες στο σήμερα θέλησαν να αποτυπώσουν στη συσκευασία του ελαιολάδου τους οι ιδρυτές της εταιρείας LIACultivators από τη Μεσσηνία. «Είχα σπουδάσει Ιστορία της Τέχνης και παρότι αποφάσισα να ασχοληθώ με κάτι διαφορετικό δεν ήθελα να χάσω τη σύνδεση με την τέχνη. Είχα την τύχη λοιπόν να γνωρίσω τους ανθρώπους του Bob Studio, τους Άρη Τσούπια και Ανδρέα Θάνου, οι οποίοι σχεδίασαν τη συσκευασία μας», ανέφερε στο Top50 by Ελαιάς Καρπός η Χριστίνα Στριμπάγκου. «Όταν ήμουν μικρή η μητέρα μου μου έλεγε: “Κρύψε το λάδι από τον ήλιο”. Μετέφερα λοιπόν στους σχεδιαστές την ιδέα για μια συσκευασία που θα προστατεύει απόλυτα το ελαιόλαδο από το φως. Παράλληλα, ένας από τους πιο όμορφους αρχαιολογικούς

χώρους είναι η Αρχαία Μεσσήνη με το υπέροχο λευκό Στάδιο της. Από αυτό εμπνευστήκαμε το χρώμα της συσκευασίας μας, η οποία είναι η πρώτη που βάφτηκε λευκή στην Ελλάδα. Επίσης, η διακόσμηση της φιάλης παραπέμπει στη διακόσμηση των αρχαίων αμφορέων, απλά αντί να χρησιμοποιήσουμε ένα μοτίβο περιμετρικά της φιάλης, χρησιμοποιήσαμε τρία, καθένα από τα οποία συμβολίζει κάτι. Αντίστοιχα, αρκετή σκέψη και αναφορές στην ιστορία της αρχαίας Ελλάδας μπορεί να εντοπίσει κανείς στο λογότυπο της εταιρείας. Το κεντρικό σχήμα του λογότυπου μας συμβολίζει την παλιά μυλόπετρα. Ωστόσο, επειδή ο τρόπος παραγωγής του ελαιολάδου έχει αλλάξει, προσθέσαμε έναν κύκλο γύρω από τη μυλόπετρα, ο οποίος για εμάς συμβολίζει την εξέλιξη στην παραγωγή του ελαιολάδου, όπως επίσης και την εξέλιξη της οικογένειάς μας».



ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ

ΣΤΑ BLENDS

ΤΗΣ ΜΕΣΟΓΕΙΟΥ

ΒΡΙΣΚΕΙ ΑΞΙΕΣ ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

ΤΗΣ ΜΑΡΙΝΑΣ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ



Η επιτυχία στην αγορά του ελαιολάδου δεν είναι κατοστάρι αλλά αγώνας αντοχής, σύμφωνα με τον Κωνσταντίνο Παπαδόπουλο. Ο CEO της Papadopoulos - Mediterre από τη Βαρβάσαινα Ηλείας κατάφερε, «παίζοντας» στρατηγικά, να αναδείξει την εταιρεία του σε μία από τις 10 καλύτερες εταιρείες παραγωγής ελαιολάδου παγκοσμίως, σύμφωνα με το EVOO World Ranking.

Στα επιτεύγματα της Papadopoulos - Mediterre η συνεχής παρουσία των προϊόντων της, Omphacium και Mythocia, στα βραβεία των διεθνών διαγωνισμών αλλά και η αναβίωση της αρχαίας τοπικής ποικιλίας Ολυμπία. Όσον αφορά το μέλλον, ο Κωνσταντίνος Παπαδόπουλος το βλέπει στο blending γονιτευτικών ποικιλιών αλλά και στην προσχώρηση της εταιρείας του μαζί με τον όμιλο Wealthyard Group σε ένα νέο επιχειρηματικό σχήμα, που θα συνδυάζει την ελβετική ακρίβεια, με την ιταλική φινέτσα και την ελληνική ποιότητα.

Η επιχείρηση ξεκίνησε να λειτουργεί το 1989 από τον πατέρα σας, για να περάσει σ' εσάς το 2006 και να φτάσει το 2019 στην 9η θέση του EVOO World Ranking. Ποια ήταν τα πρώτα σημαντικά βήματα;

Το 1989 ο πατέρας μου έφτιαξε σε αυτή την περιοχή ένα σύγχρονο και πρότυπο για την εποχή ελαιουργείο. Όταν ανέλαβα το 2006, είχα στο μυαλό μου ότι για να ξεχωρίσουμε από τον ανταγωνισμό έπρεπε να στοχεύσουμε στην ποιότητα, ή μάλλον ό,τι νόμιζα ότι είναι ποιοτικό. Ξεκίνησα να δουλεύω με παραγωγούς, που τότε θεωρούσαν ότι ένα ελαιόλαδο πικρό ή πικάντικο

είναι χαλασμένο. Μπήκα λοιπόν στη διαδικασία να εκπαιδευτώ για να λύσω το «πρόβλημα» του πικρού-πικάντικου. Σιγά-σιγά κατάλαβα πόσο λάθος οπτική είχαμε και πειραματίστηκα σε πράγματα που φαινόταν αδιανόητα.

■ Τι εννοείτε όταν λέτε «αδιανόητα»;

Ξεκίνησα να μαζεύω τις ελιές νωρίς τον Οκτώβριο. Όλοι έλεγαν ότι είμαι τρελός και ότι θα χαλάσω τα δέντρα. Όταν έλεγα ότι θέλω να παράγω αγουρέλαιο, μου απαντούσαν ότι η περιοχή μας δεν μπορεί να το παράγει. Παρά τις αρνητικές αντιδράσεις προχώρησα, γιατί δεν ήθελα να μετανιώσω που δεν το τόλμησα. Πολλές φορές αυτό που βλέπουμε εμείς, δεν μπορούν να το δουν οι άλλοι. Οι δοκιμές συνεχίστηκαν και στο κομμάτι της ελαιοποίησης για να φτάσουμε μετά από μία πενταετία σε ένα υψηλό επίπεδο. Σε αυτό με βοήθησαν δύο άνθρωποι, ο Βασίλης Φραντζολάς και ο Μανώλης Σαλιβαράς, που οφείλω να ευχαριστήσω. Εφόσον φτάσαμε στην ποιότητα που θέλαμε, αποφασίσαμε να στείλουμε δείγματα των ελαιολάδων μας σε δύο διαγωνισμούς, στη Νέα Υόρκη και την Ιταλία. Δεν προσδοκούσα να πάρουμε μετάλλιο, αλλά ήθελα να δω πόσο μακριά είμαστε αυτό που ονειρευόμουν.

40
YEARS ON
AND STILL GOING STRONG

**BEYOND
TOUGH**



NEO L200

www.mitsubishi-motors.gr

Δεν είναι απλά ο πιο σκληρός πρωταγωνιστής. Είναι και ο πιο έξυπνος, ο πιο αξιόπιστος, ο πιο εξελιγμένος. Είναι το νέο L200.

Συνδεσιμότητα Apple CarPlay & Android Auto • Αυτόνομη πέδηση για οχήματα & πεζούς

• Super Select 4WD II • 4 νέα modes 4κίνησης • Κάμερα ορατότητας 360°

Κάτι παραπάνω από σκληρό, κάτι περισσότερο από ασταμάτητο.

* Ο εξοπλισμός που αναφέρεται διαφοροποιείται αναλόγως της έκδοσης και δεν αποτελεί μέρος βασικού εξοπλισμού.



· A · FAMILY TRADITION · SINCE · 1897 ·

Με ιστορία πάνω από 120 χρόνια η ΓΕΩΡΓΟΥΔΗΣ Α.Ε. έχει γίνει συνώνυμο της εξαιρετικής επιτραπέζιας ελιάς με εξαγωγές σε περισσότερες 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

Ωστόσο τα πράγματα εξελίχθηκαν διαφορετικά τότε;

Σωστά. Με εκείνες τις πρώτες συμμετοχές πήραμε χρυσό μετάλλιο στο διαγωνισμό της Νέας Υόρκης και ασημένιο στον ιταλικό BioI. Μετά από αυτό ήρθε η ευθύνη της διάρκειας. Κάποιοι πιστεύουν ότι ένα βραβείο ανοίγει τις πόρτες των αγορών ως διά μαγείας. Εγώ ήξερα ότι ένα βραβείο δεν σημαίνει τίποτα και αποφάσισα να κρατήσω χαμηλό προφίλ. Έπρεπε να μαζέψουμε βραβεία ως εγγύηση ότι τα ελαιόλαδά μας είναι σταθερά καλά κάθε χρόνο και κατόπιν επικοινωνήσουμε αυτό που πρεσβεύουμε. Έτσι μέχρι πριν 2-3 χρόνια δεν ψάχναμε πελάτες.

Πώς είναι δυνατόν μια εμπορική επιχείρηση να μην ψάχνει πελάτες;

Για να χτίσεις ένα brand, δεν πρέπει να βιάζεσαι να πουλήσεις. Είναι ένας αγώνας με διάρκεια και κερδίζει όποιος αντέχει. Επίσης, παράλληλα με τη φήμη, οργανώσαμε στην Ηλεία ένα δίκτυο παραγωγών. Δεν έφτανε να κατακτήσουμε την ποιότητα, έπρεπε να εξασφαλίσουμε και την ποσότητα για να καλύψουμε την αυξανόμενη αγορά μας.

Θέλετε να μας μιλήσετε για την αναβίωση της Ολυμπίας;

Είναι μια αρχαία ποικιλία της ευρύτερης περιοχής της Ολυμπίας και της Γορτυνίας. Μάλιστα, στην περιοχή υπάρχουν δέντρα 1.500 ετών και άνω. Ξέραμε ότι παρήγαγε ένα ελαιόλαδο πικρό και πικάντικο, λόγω υψηλής περιεκτικότητας σε φαινόλες, και ότι εγκαταλείφθηκε γιατί οι παραγωγοί δεν γνώριζαν να την ελαιοποιήσουν σωστά. Πείσαμε με κόπο κάποιους να ασχοληθούν και μάλιστα ένας από αυτούς προσφέρθηκε να πειραματιστεί μαζί μας και αργότερα έβγαλε μια δική του ετικέτα. Ανακαλύψαμε λοιπόν μια πολύ ωραία ποικιλία που δίνει ένα δυνατό και διαφορετικό ελαιόλαδο με έντονο άρωμα αγκινάρας και κομμένου γρασιδιού και πιπεράτη επίγευση με διάρκεια. Έχουμε δουλέψει πολύ και έχουμε βρει από ποιες περιοχές παίρνουμε πιο ντελικάτα αρώματα και εντονότερες γεύσεις. Δύο ακόμα τοπικές ποικιλίες που θέλουμε να αναδείξουμε

Δεν προσεγγίζουμε το ελαιόλαδο ως φάρμακο αλλά ως τρόφιμο. Δε θέλουμε ένα εξαιρετικά φαινολικό προϊόν, πολύ πικρό που θα το πίνεις με το κουτάλι κάθε πρωί
- ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ -



Σύμφωνα με τον κ. Παπαδόπουλο, η τάση της αγοράς είναι το βιολογικό ελαιόλαδο ενώ ένας από τους γεωπόνους του εκπαιδεύεται στη Γερμανία για να πιστοποιηθεί στη Demeter, ώστε κάποιοι από τους βιοκαλλιεργητές να μουν στη βιοδυναμική καλλιέργεια.

είναι η Μποτσικοελιά και η Κολιρέικη, την οποία θέλουμε να προωθήσουμε ως βρώσιμη ελιά και σε blend.

Πιστεύετε ότι οι επόμενες μεγάλες ιστορίες του ελαιολάδου αφορούν τελικά blends ποικιλιών;

Το πρόβλημα στην Ελλάδα έγκειται στο ότι είναι σχεδόν μονοποικιλιακή. Το 90% είναι Κορωνέικη, ενώ έχουμε πολλές και ενδιαφέρουσες ποικιλίες. Η Κορωνέικη μπορεί να σταθεί μόνη της, αλλά πιστεύω ότι αποτελεί την καλύτερη βάση για όλα τα blends. Τελευταία πειραματιζόμαστε πολύ σε αυτό το κομμάτι, γιατί καμιά χρονιά δεν είναι ίδια με την προηγούμενη. Κάθε χρόνο χρειάζεται να προσαρμόζεις τη διαδικασία παραγωγής και τα ποσοστά του blend.

Τα σχέδιά σας για το μέλλον;

Εδώ και τρία χρόνια βρισκόμαστε σε διαπραγματεύσεις με έναν μεγάλο ελβετικό όμιλο, την Wealthyard Group, που δραστηριοποιείται στην αγροτική παραγωγή στην Τοσκάνη και τη Σικελία. Ουσιαστικά, είμαστε δύο οικογένειες που συναντήθηκαν για να ακολουθήσουμε μια κοινή πορεία με όχημα το brand Mediterre. Ήδη πέρυσι το ελαιόλαδό μας παρουσιάστηκε στους διαγωνισμούς ως Papadopoulos-Mediterre.

Για ποιους λόγους μπήκατε στο σχήμα;

Το ελληνικό ελαιόλαδο υστερεί στην προώθηση και δεν μπορεί να αποσπάσει την υπεραξία που του αναλογεί. Παρουσιάζοντας μέσα από την ίδια εταιρεία τα υψηλής ποιότητας ελαιόλαδα των δύο Μεσογειακών χωρών, θα δείξουμε ότι η ελληνική παραγωγή δεν έχει να ζηλέψει τίποτα. Εμείς, λόγω τεχνογνωσίας, θα είμαστε υπεύθυνοι και για τα ιταλικά ελαιόλαδα. Τα προϊόντα των δύο χωρών δεν θα προωθούνται ξεχωριστά, αλλά θα αντιπροσωπεύουν από κοινού τη Μεσόγειο. Να

σημειώσω ότι πέρα από το ελαιόλαδο το brand θα περιλαμβάνει φυσικούς χυμούς, ξηρούς καρπούς, αλάτι, μέλι, και ελιές.

Αυτή η ένωση των οικογενειών θα φέρει και επενδύσεις;

Θα υπάρξουν επενδύσεις. Το σημαντικό για εμένα είναι ότι ξεκινάμε από την Ηλεία. Αυτός είναι ο τόπος μου και έχει πολλά να προσφέρει σε όλα τα προϊόντα του brand. Φυσικά, θα επεκταθούμε και σε άλλες περιοχές. Οι επενδύσεις που έχουν προγραμματιστεί για την επόμενη πενταετία και αφορούν την Ελλάδα υπολογίζουμε ότι θα φτάσουν τα 15 εκατ. ευρώ.

Η ποιότητα δεν είναι απλά ένας μύθος

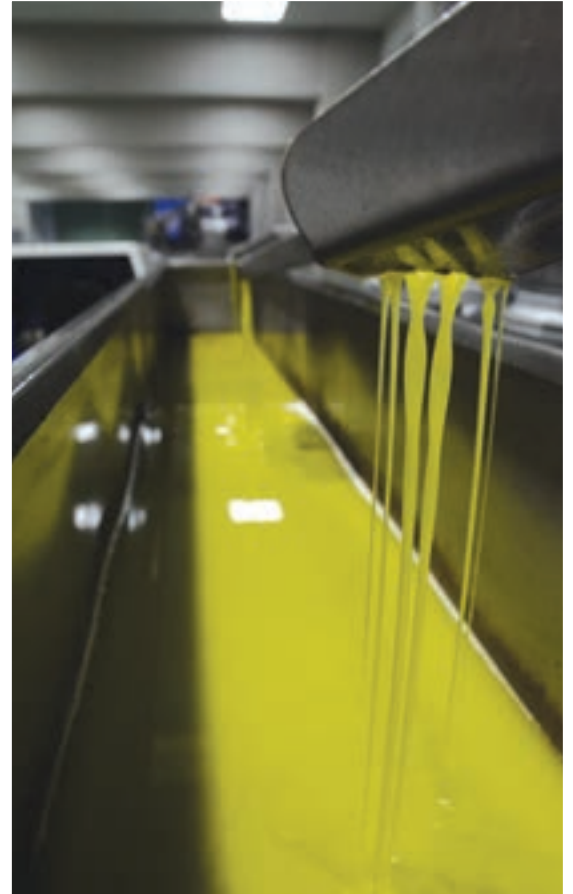
Η Rapadopoulos - Mediterre παράγει υψηλής ποιότητας ελαιόλαδο από ελιές των ποικιλιών Κορωνέικη, Μεγαρίτικη και Ολυμπία. Φέτος η παραγωγή του αγουρέλαιου υψηλής ποιότητας άγγιξε τους 200 τόνους, ενώ η συνολική παραγωγή που θα περάσει από το ελαιοτριβείο αναμένεται να υπερβεί τους 1.000 τόνους. Η εταιρεία, πέρα από τον καρπό των δικών της ελαιώνων, έχει δημιουργήσει μία ομάδα περίπου 400 παραγωγών, οι οποίοι βρίσκονται σε στενή συνεργασία με τους γεωπόνους της Rapadopoulos - Mediterre.



ΤΟ ΕΛΑΙΟΤΡΙΒΕΙΟ

Ρυθμίζει φρουτώδες, πικρό και πικάντικο

Η μονάδα παραγωγής στη Βαρβάσαινα Ηλείας διαθέτει μηχανήματα τελευταίας τεχνολογίας και όλες τις απαραίτητες πιστοποιήσεις για την παραγωγή, τη φύλαξη και την εμφιάλωση συμβατικού και βιολογικού ελαιολάδου, καθώς και ελαιολάδων ΠΓΕ. Έπειτα από χρόνια ερευνών και δοκιμών το ελαιοτριβείο της Rapadopoulos - Mediterre έχει τη δυνατότητα να ρυθμίζει την ένταση στο φρουτώδες, το πικρό και το πικάντικο στοιχείο κατά τη διάρκεια της ελαιοποίησης της ελιάς.



ΟΙ ΕΤΙΚΕΤΕΣ

Omphacium Συλλογή Limited Edition:

Βιολογικό και συμβατικό αγουρέλαιο από Ολυμπία, που αναβιώνει τις αρχαίες μεθόδους του Ιπποκράτη για την παραγωγή Εξαιρετικού Παρθένου Ελαιολάδου πρώιμης συγκομιδής με άμεση άλεσή του σε θερμοκρασία δωματίου.

Mythocia Συλλογή Πρώιμης Συγκομιδής:

Περιλαμβάνει εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα από τοπικές ποικιλίες της ευρύτερης περιοχής της Αρχαίας Ολυμπίας μονοποικιλιακά και blends.

Mythocia Συλλογή Κλασική: Γεννήθηκε στη γη της Ηλείας από επιλεγμένους ελαιώνες.

Mythocia Συλλογή με αρωματικές γεύσεις: Το ελαιόλαδο της Κορωνέικης συνδυάζεται με φρέσκα φρούτα και βιολογικά αιθέρια έλαια υψηλής ποιότητας.



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

www.easkavalas.gr

Προτάσεις

Top 50

ΠΕΝΗΝΤΑ ΙΣΤΟΡΙΕΣ ΕΠΙΤΥΧΙΑΣ ΣΤΟΝ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΕΛΑΙΩΝΑ



Μια τεράστια παρανόηση είναι, σύμφωνα με τον ιδρυτή του Olive Oil Times και πρόεδρο του NYIOOC 2019, Curtis Cord, η έννοια του καλύτερου ανάμεσα στα πιο εκλεκτά ελαιόλαδα του κόσμου. Όπως μάλιστα σημειώνει «η διαφορά ανάμεσα σε ένα “αδιανόητα καλό ελαιόλαδο” και ένα “τρομακτικά καλό” είναι μια αόριστη έννοια που πηγάζει από τα βάθη των προσωπικών προτιμήσεων ενός δοκιμαστή. Αυτό το οποίο είναι το καλύτερο ώστε να φτάσει στο τραπέζι του καταναλωτή, είναι δική του επιλογή», καταλήγει ο κ. Cord. Σε αυτή λοιπόν την παγκόσμια σκηνή ταξιδεύει σήμερα και το θαύμα που συντελείται στον εγχώριο ελαιώνα και το οποίο φιλοδοξεί να καταγράψει η premium ειδική έκδοση «The Top 50» του Ελαιάς Καρπός, που κυκλοφορεί για δεύτερη χρονιά. Με πρωταγωνιστή το χυμό της ελιάς, που πλέον υποστηρίζεται από μία εξελιγμένη φιλοσοφία και διαδικασία παραγωγής πλάσεται ως ένας πραγματικός star του διεθνούς γαστρονομικού τρέν, η δημοσιογραφική ομάδα του «Top 50 by Ελαι-

ας Καρπός» χρειάστηκε να μελετήσει εκ νέου με λεπτομέρεια τη δουλειά των Ελλήνων παραγωγών. Έπαιξαν ρόλο πολλοί παράγοντες και η αλήθεια είναι πως ήταν, για άλλη μια φορά, μία δύσκολη υπόθεση. Στη διαδικασία καταγραφής, που αποτυπώνεται στις επόμενες σελίδες, όλα τα υποψήφια ελαιόλαδα προήλθαν από ελληνικές εταιρείες. Πολλές από αυτές ξεχώρισαν για την ιστορία των ανθρώπων τους, είτε αυτοί είχαν μια βαριά παράδοση στην ελαιοκαλλιέργεια, είτε «έπεσαν με τα μούτρα» στη δουλειά για να μάθουν από την αρχή όλα όσα αφορούν τη φροντίδα του ελαιώνα, την τυποποίηση και την εμπορία του ελαιολάδου. Παράλληλα βέβαια ο αυστηρός έλεγχος της όλης διαδικασίας από το χωράφι ως το ράφι, η δουλειά στο κομμάτι του branding και της συσκευασίας αποτέλεσαν επίσης κριτήρια επιλογής. Μαζί και η τάση εξωστρέφειας όπως αποτυπώνεται στη συμμετοχή σε διαγωνισμούς ποιότητας αλλά και η διαδικτυακή παρουσία, ενώ ιχνηλατώντας τη διεθνή τάση των ισχυρισμών υγείας, αξιολογήθηκε και η καταγεγραμμένη παρουσία υγειοπροστατευτικών ιδιοτήτων. Όλα αυτά ανέδειξαν 50 κορυφαία ελαιόλαδα για το 2019 και έπεται συνέχεια...

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
1. Καραγιάννης Νικόλαος	Pelargos EVOO	Φιλιπιάδα - Blend
2. Papadopoulos - Mediterre	Mythocia Organic ΠΓΕ Ολυμπία	Αρχαία Ολυμπία - Blend
3. Stalia	Stalia EVOO	Γαργαλιάνοι - Κορωνέικη
4. E-LA-WON	Special Blend EVOO	Μυκίνες - Blend
5. Hellenic Fields	Ena Ena Wild Oregano	Αρχ. Ολυμπία - Κορωνέικη
6. Αφοί Τοικούρη	Thallon EVOO	Χαλκιδική - Χονδροελιά
7. ΑΣ Κριτσάς	Κριτσά 0.3 EVOO	Λασηθι - Κορωνέικη
8. Μεσογειακοί Ελαιώνες	Verus Manaki	Αττική - Μανάκι
9. Ελαιώνες Σπάρτης	Sparta Groves Limited Edition	Μονεμβασιά - Κορωνέικη
10. LIÁ Cultivators	LIÁ Premium EVOO	Μεσσηνία - Κορωνέικη
11. Ελαιοτριβείο Κύκλωπας	Κύκλωπας Αγουρέλαιο	Αλεξανδρούπολη - Μάκρης
12. Seven Olea	Seven Olea EVOO	Αρκαλοχώρι - Κορωνέικη
13. Olive Fabrica	The Governor Premium	Κέρκυρα - Λιανολιά
14. Οικογένεια Νικολάου	Nikolaou Family Bio	Μέγαρα - Blend
15. Phlion Elaion	Phlion Elaion EVOO	Βόλος - Blend
16. Mer des Oliviers de Delphes	Έξτρα Παρθένο Ελαιόλαδο	Δελφοί - Αμφίσσης
17. Ziro Ελαιόλαδο Σητείας	Ziro Organic	Σητεία - Κορωνέικη
18. Μαξούλι Πολυμενάκος	Maxouli EVOO	Λακωνία - Κορωνέικη
19. ΑΣ Ζάκρου	Ζάκρος ΠΟΠ Σητεία	Σητεία - Κορωνέικη
20. Makaria Terra	Makaria Terra EVOO	Μεσσηνία - Κορωνέικη
21. Korileiko Olive Oil	Korileiko Organic	Αργολίδα - Κορωνέικη
22. Κτήμα Γκούτη	Bitter Gray	Κατάκολο - Νεμουτιάνα
23. Σελλάς Ελαιόλαδο	Σελλάς ΠΟΠ Καλαμάτα	Καλαμάτα - Κορωνέικη
24. Οικογένεια Πιερράκου	Laconico EVOO	Λακωνία - Κορωνέικη
25. Papadellis Olive Oil	Sapfo Limited Edition	Λέσβος - Blend
26. Ελαιοτριβείο Τζωρτζή	Όλβια Organic EVOO	Λέσβος - Blend
27. Terra Creta	Monastery	Χανιά - Blend
28. Ελαιώνες Σακελλαρόπουλου	Gemstone Flavored EVOO	Σπάρτη - Blend
29. Neolea	Neolea Born in Corfu	Κέρκυρα - Λιανολιά
30. Greenolia	Greenolia Premium	Στυλίδα - Blend
31. Κασέλλ ΑΕ	Φιλίσος ΠΓΕ Λακωνία	Λακωνία - Αθηνολιά
32. ΑΕΣ Μικρής Μαντίνειας-Αβίας	Αβία ΠΟΠ Καλαμάτα	Μεσσηνία - Κορωνέικη
33. Cretan Mill Αλμπαντάκη	Cretan Agrelia	Ηράκλειο - Κορωνέικη
34. Oilio	Liokareas Wild EVOO	Μάνη - Blend
35. Eleia	Eleia EVOO	Ηλεία - Κορωνέικη
36. Ελαιώνες Κολοκοτρώνη	Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο	Μεσσηνία - Κορωνέικη
37. Ευρυπίδης ΑΕ	Ελαιόλαδο ΠΟΠ Μεσσαρά	Ηράκλειο - Κορωνέικη
38. Olympian Green International	Oly Oil Traditional	Αρχαία Ολυμπία - Κορωνέικη
39. Rhizoma Olive Farms	Rhizoma Organic ΠΟΠ Κρανίδι	Αργολίδα - Μανάκι
40. Hellenic Agricultural Enterprises	ACAIA Flavored	Λέσβος - Κολοβή
41. Βιολογικό Αγρόκτημα Ανοπαία	Terra Anopea	Φθιώτιδα - Blend
42. Eliama Daily Value	Eliama Premium EVOO	Ηράκλειο - Κορωνέικη
43. ΕΑΣ Λακωνίας	Δωρικό EVOO	Λακωνία - Κορωνέικη
44. Δημήτρης Γαρόφαλλος	Marmaro EVOO	Χαλκιδική - Χαλκιδικής
45. Mitira Lesvos	Mitira Lesvos Organic	Λέσβος - Blend
45. Κτήμα Ευθυμιάδη	Eliris EVOO	Δράμα - Blend
47. Alsea Συγγούνας	Alsea Neo EVOO	Αγρίνιο - Χονδροελιά
48. Agrovim SA	Iliada ΠΟΠ Καλαμάτα	Καλαμάτα - Κορωνέικη
49. Cretanthos	Αγουρέλαιο Organic	Ρέθυμνο - Κορωνέικη
50. Ελαιοτριβείο Τσαλάπατα	Hefissto Premium Organic	Λήμνος - Κορωνέικη

Ο κατάλογος των ελαιολάδων

(η σειρά παρουσίασης είναι τυχαία και η αρίθμηση
των ελαιολάδων δεν έχει χαρακτήρα αξιολόγησής τους)



Ένα έξτρα παρθένο ελαιόλαδο από την «Πόλη των Πελαργών»

1

Pelagros EVOO

Ένα ελαιόλαδο
επιξίριο υγείας

BLEND ♦ ΦΙΛΙΠΠΙΑΔΑ

Έντονο πράσινο χρώμα, φρουτώδης γεύση, πικάντικη κι ελαφριά πικρή επίγευση και ιδιαίτερο άρωμα χαρακτηρίζουν το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο πρώιμης συγκομιδής από Κορωνέικη και Λιανολιά της περιοχής της Πρέβεζας. Για περισσότερα από 50 χρόνια οι ελαιώνες της οικογένειας Νικολάου Ματθαίου Καραγιάννη, που καλλιεργούνται με βιολογικό τρόπο, καλύπτουν τους λόφους στο παλιό Μετόχι της Μονής Αγ. Ιωάννη, έξω από την πόλη της Φιλιππιάδας. Της «πόλης των Πελαργών», όπως ονομάζεται, η οποία έδωσε και το όνομά της στο ελαιόλαδο Pelargos. Ο καρπός της ελιάς συλλέγεται χειρωνακτικά τέλη Οκτωβρίου και μεταφέρεται σε πιστοποιημένο βιολογικό ελαιοτριβείο, όπου επεξεργάζεται σε θερμοκρασία 18-20°C. Το Pelagros τυποποιείται αφιltrάριστο και εμφιαλώνεται διατηρώντας όλες τις βιταμίνες,

τις πολυφαινόλες και τις τοκοφερόλες. Χαρακτηριστικά που προσδίδουν στο ελαιόλαδο από τη Φιλιππιάδα υγειοπροστατευτικές ιδιότητες, που του χάρισαν διάκριση στα Olympia Health & Nutrition Awards 2019.

2

Mythocia Organic ΠΓΕ Ολυμπία

Πολυβραβευμένη ετικέτα
πρώιμης συγκομιδής

BLEND ♦ APX. ΟΛΥΜΠΙΑ

Ένα επίμονο γαϊτανάκι αρωμάτων και γεύσεων που ξεκινά με φυτικές νότες, περνά από έντονες πυρηνόκαρπες νύξεις φρούτων χαρίζοντας ένα επίμονο τελείωμα μπαχαρικών προσφέρει το Mythocia ΠΓΕ Ολυμπία, βιολογικής καλλιέργειας και πρώιμης συγκομιδής, που γεννήθηκε στη γη της Αρχαίας Ολυμπίας σε επιλεγμένους ελαιώνες. Δημιουργός του η πολυβραβευμένη εταιρεία Papadopoulos Mediterre, σύμφωνα με την οποία η εν λόγω ετικέτα της μετρά τα περισσότερα βραβεία ελληνικού εξαιρετικού παρθένου

πρώιμης συγκομιδής στον κόσμο. Ας σημειωθεί ότι μόνο για το 2019 το Mythocia Organic Early Harvest ΠΓΕ Ολυμπία κατέκτησε, μεταξύ άλλων, χρυσό μετάλλιο ποιότητας στον NYIOOC 2019, τη διάκριση του Καλύτερου Ελληνικού Ελαιολάδου και του Best in Class στην κατηγορία ΠΓΕ στον Japan Olive Oil Prize Competition 2019 και χρυσό στον Kotinos 2019. Σε ό,τι αφορά το δημιουργό του, η Papadopoulos Mediterre είναι μια οικογενειακή επιχείρηση που ξεκίνησε το 1989 και εν έτει 2019 κατατάσσεται στην 9η θέση του παγκόσμιου Top 100 (WREVOO) των εταιρειών ελαιολάδου.

3

Stalia EVOO

Μικρές σταγόνες από
άρωμα και γεύση Ελλάδας

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΜΕΣΣΗΝΙΑ

«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 δημιου-

ουργώντας την... σταλιά μας, καλλιεργούμε με φροντίδα τη γη μας για να σας προσφέρουμε μικρές σταγόνες από το άρωμα και τη γεύση της Ελλάδας» αναφέρουν οι δημιουργοί του πολυβραβευμένου 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, μια περιοχή με χιλιάδων χρόνων ιστορία στην ελαιοκαλλιέργεια. Ο καρπός συλλέγεται με τα χέρια, ελαιοποιείται σε 12 ώρες από τη συγκομιδή με ψυχρή έκθλιψη απολύτως ελεγχόμενα ενώ εμφιαλώνεται σε μια ιδιαίτερη συσκευασία. Ας σημειωθεί ότι αδερφές Μπουγάτσου στα μελλοντικά τους σχέδια τοποθετούν την ανάπτυξη της εκμετάλλευσής τους με τέτοιο τρόπο ώστε να τους επιτρέπει τη φιλοξενία στην περιοχή και στα κτήματά τους πελατών, συνεργατών και επισκεπτών, για να ζήσουν όλη τη διαδικασία της παραγωγής.



4

E-LA-WON Special Blend

Ενα χαρμάνι που
υπόσχεται ποιότητα ζωής

BLEND ♦ ΜΥΚΗΝΕΣ

Μπουκέτο αρωμάτων από Κουτσουρελιά, Μεγαρίτικη και Αμφίσσης, περιορισμένης παραγωγής, σε ένα μοναδικό χαρμάνι που απέσπασε δύο αστέρια στη φετινή διοργάνωση Great Taste Awards 2019. Δημιουργός η εταιρεία OlivelaWon, με πολλά ιδιαίτερα προϊόντα και πολλαπλές βραβεύσεις, μεταξύ των οποίων το αργυρό βραβείο στην κατηγορία Healthy Food Product of the Year των Healthy Diet Awards 2020. Μάλιστα ο διευθύνων σύμβουλος της εταιρείας, Ιωάννης Καμπούρης, τονίζει την αναγκαιότητα της στροφής προς τα Healthy Foods και σημειώνει πως στόχος της E-LA-WON είναι να παράγει καινοτόμα και υγιεινά προϊόντα. Ας σημειωθεί ότι στην γκάμα της E-LA-WON περιλαμβάνεται ένα από τα πιο ακριβά ελαιόλαδα του κόσμου με βρώσιμα φύλλα χρυσού.

5

Ena Ena Wild Oregano

Από ελαιόδεντρα
ηλικίας ως 100 ετών

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΑΡΧ. ΟΛΥΜΠΙΑ

Όταν η δύναμη της Κορωνέικης ποικιλίας από τον ελαιώνα της Αρχαίας Σκιλλουντίας συναντά τις ευεργετικές ιδιότητες και το άρωμα της άγριας ρίγανης της περιοχής, ο συνδυασμός



Ο Ιωάννης Καμπούρης στην Anuga 2019

τους δίνει ένα έξτρα παρθένο αρωματικό ελαιόλαδο με ελαφρά πικρή γεύση και υψηλή διατροφική αξία, που απογειώνει της αξίες της Μεσογειακής διατροφής. Το εν λόγω ελαιόλαδο απέσπασε χάλκινο μετάλλιο στον ΑΤΗΙΟΟC 2019. Δημιουργός του Ena Ena EVOO Wild Oregano η πολυβραβευμένη εταιρεία Hellenic Fields των Νικόλα Φιλιππίδη και

Γιώργου Μοφόρη, οι οποίοι, όπως οι ίδιοι λένε, έπесαν με τα μούτρα στη δουλειά, για να εκπαιδευτούν από τους καλύτερους σε όλους τους τομείς που αφορούν την ελαιοκαλλιέργεια αλλά και την παραγωγή και εμπορία ελαιολάδου. Ας σημειωθεί ότι η εταιρεία παράγει επίσης άγρια αρωματικά βότανα και μέλι από την Ολυμπία, τη Μάνη και την Άνδρο.



Βραβείο Συσκευασίας στον London IOOC 2019 απέσπασε το Thallon.

6

Thallon EVOO

Ο φυσικός χυμός
της ελιάς σε πρώιμη
συγκομιδή

ΧΟΝΔΡΟΕΛΙΑ ♦ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗ

Ένα αγουρέλαιο υψηλής ποιότητας, πλούσιο σε υγειοπροστατευτικές ιδιότητες, που παράγεται μόνο με μηχανική μέθοδο σε θερμοκρασία περιβάλλοντος και χωρίς την προσθήκη νερού είναι το Thallon. Διαθέτει έντονα φρουτώδη και συγχρόνως απαλή γεύση, λόγω της ιδιαίτερα χαμηλής οξύτητάς του, ενώ αφήνει μια ελαφρώς πικρή επίγευση λόγω της υψηλής περιεκτικότητας σε ελαιοκανθάλη και ελαιασίνη. Ας σημειωθεί ότι, αφού παραχθεί ο χυμός της ελιάς, αφήνεται ώστε να γίνει η καθίζηση των μεγαλύτερων σωματιδίων και τυποποιείται αφιλτράριστος ώστε να μπορέσουν να διατηρηθούν αυτούσια όλα τα μικροσωματίδια ελιάς. Εξαιτίας της υψηλής περιεκτικότητάς του σε πολυφαινόλες, το Thallon διαθέτει ισχυρισμό υγείας σύμφωνα με τον Ευρωπαϊκό Κανονισμό 432/2012 του EFSA (European Food Safety Authority), ενώ βραβεύθηκε από τα Olympia Health & Nutrition Awards 2019. Επίσης απέσπασε βραβεία συσκευασίας και ποιότητας στον London IOOC 2019 και δύο βραβεία στον ΑΤΗΙΟΟC 2019. Ας σημειωθεί ότι οι ελαιώνες των Δημήτρη και Ανδρέα Τσικούρη βρίσκονται στην περιοχή της Χαλκιδικής, ενώ η ποικιλία ελιάς από την οποία παράγεται το Thallon είναι η «ΠΟΠ Χονδροελιά Χαλκιδικής», γνωστή παγκοσμίως για την ποιότητα και το μέγεθός της.

NEO ISUZU D-MAX NEO ΠΡΟΤΥΠΟ ΣΤΑ PICKUP



Όφελος
έως **€4.500**

164hp Euro6 | Χωρίς AdBlue | 5 χρόνια εγγύηση

100 χρόνια τεχνογνωσίας ISUZU δημιούργησαν το νέο ISUZU D-Max. Το αυτοκίνητο-πρότυπο στη δουλειά, πρότυπο και στη διασκέδαση, off road και on road. Για να το πιστέψετε, αρκεί να το οδηγήσετε. Στο δίκτυο εξουσιοδοτημένων εμπόρων ISUZU.

ISUZU

ΕΠΙΣΗΜΟΣ ΔΙΑΝΟΜΕΑΣ

ΠΕΤΡΟΣ
ΠΕΤΡΟΠΟΥΛΟΣ

www.isuzu.gr | ☎ 210 3499309 | [f Isuzu Greece](#) | [IsuzuGreece](#)

7

Κριτσά 0.3 EVOO

Γέννημα ενός αρχαίου
ελαιώνα της Κρήτης με
οξύτητα μικρότερη του 0,3

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΛΑΣΗΘΙ

Προέρχεται αποκλειστικά από καρπούς ελιάς της Κορωνέικης ποικιλίας, που καλλιεργείται στην περιοχή της Κριτσάς, ένα από τα πιο φημισμένα ελαιόλαδα της Κρήτης. Λόγω των ποιοτικών, οργανοληπτικών και χημικών του χαρακτηριστικών, έχει τύχει πολλαπλών διακρίσεων και βραβείων στην Ελλάδα και σε όλο τον κόσμο. Δημιουργός ο Αγροτικός Ελαιουργικός Συνεταιρισμός Κριτσάς που ιδρύθηκε το έτος 1927.

8

Verus Manaki

Ένας φυσικός χυμός με
υψηλή διατροφική αξία

ΜΑΝΑΚΙ ♦ ΑΤΤΙΚΗ

Μονοποικιλιακό ελαιόλαδο, πολύ χαμηλής οξύτητας, με ελαφρώς πράσινο χρώμα, έντονα φρουτώδη αλλά και ισορροπημένη γεύση. Ένας φυσικός χυμός από την ποικιλία Μανάκι που διακρίνεται για την πλούσια υφή και την αποδεδειγμένα υψηλή διατροφική αξία του. Παράγεται στις ιδιόκτητες, σύγχρονες τεχνολογικά, εγκαταστάσεις της εταιρείας «Μεσογειακοί Ελαιώνες» Υιοί Νικ. Πρίφτη Ο.Ε. στην Παιανία Αττικής, που αποτελεί τη συνέχεια μιας παραδοσιακής, οικογενειακής, μεταποιητικής επιχείρησης που δραστηριοποιούνταν ήδη στον ελαιουργικό τομέα από το 1870 στην περιοχή των Μεσογείων.



Αργύρης Κελίδης και Βάλια Κελίδου βραβεύονται από τον ΑΤΗΙΟΟC 2019.

9

Sparta Groves Limited Ed.

Σε ένα ιδιαίτερα κομψό
γυάλινο μπουκάλι

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΛΑΚΩΝΙΑ

Φρουτένια γεύση, μοναδικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και πολύ χαμηλή οξύτητα 0,2% για ένα εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο που παράγεται από Κορωνέικη ποικιλία σε περιορισμένη ποσότητα, ενώ διατίθεται σε ένα κομψό γυάλινο μπουκάλι 700ml. Σε ό,τι αφορά τον τόπο όπου δημιουργείται τόσο το συγκεκριμένο ελαιόλαδο, όσο και η υπόλοιπη γκάμα της πολυβραβευμένης Sparta Groves (Ελαιώνες Σπάρτης), βρίσκεται στην περιοχή της Μονεμβασιάς. Πρόκειται για ένα απέραντο δάσος ελαιόδεντρων, το οποίο καλλιεργείται εδώ και έξι γενιές αλλά μόλις τα τελευταία τέσσερα χρόνια ο Δημήτρης Τσαρπαλής συσκευάζει και εξάγει το ελαιόλαδο ενσωματώνοντας σε αυτό το εγχείρημα όλο και περισσότερους μικροπαραγωγούς.

10

LIA Premium

Στη 15η θέση των
ελληνικών Best EVOO

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΜΕΣΣΗΝΙΑ

Ένας οικογενειακός ελαιώνας με δέντρα Κορωνέικης στα χέρια της Χριστίνας και του Κωνσταντίνου Στριμπάκου, που ίδρυσαν τη LIÁ Cultivators με στόχο, όπως οι ίδιοι χαρακτηριστικά αναφέρουν, να μοιραστούν με τον κόσμο ένα 100% φυσικό προϊόν. Πρόκειται για ένα premium εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, το οποίο για το έτος 2017 και με βάση τις πολυπληθείς διακρίσεις του σε διεθνείς διαγωνισμούς τοποθετείται από το World Ranking Extra Virgin Olive Oil στην πρώτη παγκόσμια θέση των ελαιολάδων από Κορωνέικη ποικιλία, ενώ οι βραβεύσεις δεν σταμάτησαν και για το 2018 και το 2019 με επτά βραβεία σε διεθνείς διαγωνισμούς, τα οποία το κατατάσσουν στην 15η θέση των ελληνικών EVOO σύμφωνα με το World Ranking 2019.

11

Κύκλωπας Αγουρέλαιο

Best EVOO για την Ελλάδα
στο World Ranking 2019

ΜΑΚΡΗΣ ♦ ΘΡΑΚΗ

Συλλέγεται μέσα Οκτωβρίου στη Μάκρη Αλεξανδρούπολης από τους ελαιώνες τοπικής ποικιλίας της οικογένειας Κελίδη. Μονοποικιλιακό εξαιρετικό παρθένο πολύ χαμηλής οξύτητας, ελαιοποιείται σε 4-8 ώρες από τη συλλογή του σε άριστες συνθήκες ψυχρής έκθλιψης. Χαρακτηρίζεται φρουτώδες μεσαίας έως υψηλής έντασης με έντονη φρεσκάδα πράσινης ελιάς και νότες πράσινης μπανάνας, αγκινάρας και φρεσκοκομμένου χόρτου ενώ λόγω της πολύπλοκης και ντελικάτης γεύσης, προτείνεται από τους δημιουργούς του να καταναλωθεί ωμό σαν τελευταία πινελιά σε όλα τα πιάτα. Πρόκειται για ένα ελαιόλαδο που σάρωσε τα βραβεία τόσο το 2018, όσο και το 2019, αφού μεταξύ άλλων

απέσπασε χρυσό μετάλλιο στους διεθνείς διαγωνισμούς Olive Japan 2019, NYIOOC 2019, London IOOC 2019 αλλά και επί ελληνικού εδάφους στους Athena IOOC 2019 και Kotinos 2019. Παράλληλα οι πολλαπλές επιτυχίες του ελαιολάδου είχαν σαν αποτέλεσμα να διακριθεί ως Best EVOO για την Ελλάδα στην παγκόσμια κατάταξη World Ranking EVOO με 15 βραβεία σε 13 διαγωνισμούς και να πλασαριστεί στο Νο.18 του παγκόσμιου Top 100. Ας σημειωθεί ότι το ελαιотριβείο Κύκλωπας βρίσκεται στη Μάκρη, σε έναν από τους αρχαιότερους ελαιώνες της Μεσογείου, δίπλα στην σπηλιά του Κύκλωπα και την αρχαία Εγνατία οδό ενώ αποτελεί δημιούργημα εν έτει 1982 του Αργύρη Κελίδη, ο οποίος γνωρίζοντας τον κόσμο της ελιάς δίπλα στους γονείς του, αποφάσισε με τη σύζυγό του Νίκη Κελίδου να δημιουργήσουν τη δική τους ιστορία στο ελαιόλαδο και όχι μόνο. Σήμερα καλλιεργούν 12.000 ελαιόδεντρα και 2.000 βιολογικής καλλιέργειας της τοπικής ποικιλίας Μάκρης.

12

Seven Olea EVOO

Όταν η φύση έχει τον πρωτεύοντα ρόλο

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΑΡΚΑΛΟΧΩΡΙ

Ένα ελαιόλαδο με ιατρικά χαρακτηριστικά, το οποίο πιστοποιήθηκε ως προϊόν με ισχυρισμό υγείας και βραβεύθηκε στα Olympia Health & Nutrition Awards 2019. Δημιουργός του η οικογενειακή επιχείρηση Seven Olea, που ιδρύθηκε τον Οκτώβριο του 2013 με έδρα το Αρκαλοχώρι του Δήμου Μίνωα Πεδιάδας. Ας σημειωθεί ότι οι ιδιόκτητοι ελαιώνες της οικογένειας Κοκκινέλη αποτελούν σημείο αναφοράς εξαιτίας της φιλικής προς το περιβάλλον καλλιέργειας ενώ η τοποθεσία και το μικροκλίμα τους ευνοούν την παραγωγή ανώτερης ποιότητας ελαιολάδου.



Ένα έξτρα παρθένο ελαιόλαδο με πιστοποιημένο ισχυρισμό υγείας

13

The Governor Premium

Το πρώτο με ισχυρισμό υγείας στην ετικέτα

ΛΙΑΝΟΛΙΑ ♦ ΚΕΡΚΥΡΑ

Έλκει το όνομά του από τον πρώτο Κυβερνήτη του νέου ελληνικού κράτους, Ιωάννη Καποδίστρια, με καταγωγή από την Κέρκυρα, και έχει εγχάρακτη 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. Ως αποτέλεσμα έγινε το πρώτο ελαιόλαδο που τοποθέτησε το 2014 στην ετικέτα του ισχυρισμό υγείας σύμφωνα με τον Κοινοτικό Κανονισμό 432/2012.

14

Nikolaou Family Bio

Μια οικογενειακή ιστορία που ξεκινά το 1875

BLEND ♦ ΜΕΓΑΡΑ

Ένα βιολογικό εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο που οργανοληπτικά κινείται σε λεπτές και φινετσάτες γραμμές με έντονα τόσο τα φυτικά όσο και τα βοτανικά στοιχεία που οδηγούν σε ένα διακριτικό και σταθερό τελείωμα. Ένα ιδιαίτερο προϊόν της οικογένειας Νικολάου από τα Μέγαρα, που δραστηριοποιείται από το 1875 στην επιτραπέζια ελιά και το ελαιόλαδο, το οποίο μάλιστα τιμήθηκε με χάλκινο μετάλλιο ποιότητας στον διεθνή διαγωνισμό London IOOC 2019 και στα Taste Olymp Awards 2019. Παράλληλα η συσκευασία του διακρίθηκε με ασημένιο μετάλλιο για το σχεδιασμό της στα Creativity Awards 2018. Αξίζει να σημειωθεί ότι αν και το βιολογικό ελαιόλαδο της οικογένειας Νικολάου παράγεται αποκλειστικά και μόνο μέσω μηχανικών μεθόδων, η διαλογή του ελαιοκάρπου γίνεται πάντα με το χέρι.



Σπύρος και Γιώργος Δαφνής στην απονομή των Olympia Awards 2019

Σιγουριά με την Interamerican Αποζημίωση σε 3 ημέρες



«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**

Η Interamerican είναι μέλος της **achmea**

Επικοινωνήστε σήμερα

με το συνεργάτη της INTERAMERICAN στην περιοχή σας.

Εξυπηρέτηση πελατών: Τηλ.: 210 946 2223,
e-mail: agro@interamerican.gr,
www.interamerican.gr/agro



Παράγεται στη Ν. Αγχίαλο Μαγνησίας.



Από ποικιλία ελιάς Αμφίσσης με έντονο φρουτώδες άρωμα

15

Philion Elaion EVOO

Βιολογική καλλιέργεια
με τη χρήση ζεόλιθου

BLEND ♦ ΒΟΛΟΣ

Ένα εξαιρετικά παρθένο limited edition ελαιόλαδο από ελιές ποικιλίας Καλαμών και Κορωνέικης της εύφορης γης στη Νέα Αγχίαλο Μαγνησίας. Ένας οικογενειακός ελαιώνας σε υψόμετρο 250 μ. και σε κοντινή απόσταση από τη θάλασσα της αρχαίας Ιωλκού, που συγκομίζεται με τα χέρια και η σοδειά μεταφέρεται άμεσα για ελαιοποίηση σε υπερσύγχρονο ελαιοτριβείο ώστε να διατηρηθούν όλα τα ωφέλιμα συστατικά του ελαιολάδου. Όλα αυτά μαζί φυσικά με τη χρήση βιολογικών σκευασμάτων και ζεόλιθου προσφέρουν στο ελαιόλαδο τα ιδιαίτερα αρώματά του.

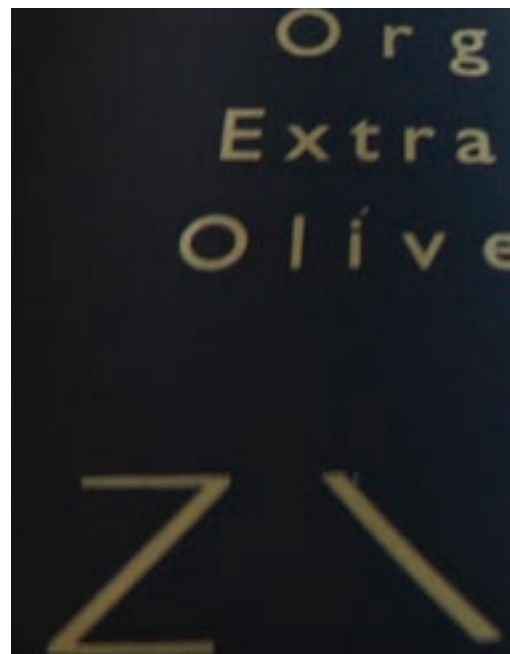
16

Mer des Oliviers de Delphes

Θάλασσα ελαιόδεντρων
στους πρόποδες του
Παρνασσού

ΑΜΦΙΣΣΗΣ ♦ ΔΕΛΦΟΙ

Έντονο φρουτώδες άρωμα από αμύγδαλο και φρούτα του δάσους, με ήπιους και ισορροπημένους τόνους πικρής και πικάντικης γεύσης, χαρακτηρίζουν το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο από την ποικιλία Αμφίσσης, η οποία διακρίνεται



για τις εξαιρετικές ευεργετικές της ιδιότητες στην υγεία του ανθρώπου. Ένα ελαιόλαδο με πολλαπλές βραβεύσεις, μεταξύ των οποίων χρυσό μετάλλιο στον New York IOOC 2019 και χάλκινο στον Los Angeles IOOC 2019. Η οικογενειακή εταιρεία Mer des Oliviers de Delphes, της οποίας σήμερα επικεφαλής είναι δύο ξαδέλφια με το ίδιο όνομα, Βασίλης Κανατάς, δραστηριοποιείται εδώ και πέντε γενιές στην καλλιέργεια και την παραγωγή ανωτέρας ποιότητας ελαιολάδου. Ο ελαιώνας της τοποθετείται στην αρχέγονη και ιερή τοποθεσία της κοιλάδας των Δελφών όπου καλλιεργούνται ακόμη ελαιόδεντρα που ξεπερνούν τα 3.000 έτη, με σεβασμό στην παράδοση αλλά και με γνώση των νέων μεθόδων καλλιέργειας και ελαιοποίησης. Η συγκομιδή πραγματοποιείται στις αρχές Νοεμβρίου, ενώ η ελαιοποίηση ακολουθεί τη μέθοδο της ψυχρής έκθλιψης. Ας σημειωθεί ότι ο ελαιώνας της Άμφισσας καταλαμβάνει μια συνολική έκταση 55.000 στρεμμάτων με περίπου 1.200.000 δέντρα. Μέσα από τον ελαιώνα περνάει το αρχαίο μονοπάτι που οδηγεί στο Μαντείο ενώ ένα σημαντικό μέρος αποτελεί αναπόσπαστο τμήμα του Δελφικού τοπίου, που είναι τόπος παγκόσμιας κληρονομιάς της Unesco.



Στον οικισμό Ζήρος της Σπείας βρίσκεται ο ελαιώνας που παράγει το βιολογικό ελαιόλαδο Ziro.

17

Ziro Organic

Σε ένα προστατευόμενο
από την Unesco γεωπάρκο

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΣΗΤΕΙΑ

Αρώματα βοτάνων, φύλλων ντομάτας, πράσινης μπανάνας, αγκινάρας και φρεσκοκομμένου γρασιδιού, ιδανικοί δείκτες πικρού και φρουτώδους και πολύ χαμηλή οξύτητα χαρακτηρίζουν το EVOO Ziro από Κορωνέικη, που διακρίνεται για την περιεκτικότητά του σε τυροσόλη και υδροξυτυροσόλη. Η πρώιμη συγκομιδή εξασφαλίζει αφενός τα παραπάνω και αφετέρου προστατεύει το δέντρο και το περιβάλλον. Η ελαιοποίηση δε του καρπού την ίδια μέρα, καθώς και η ιδανική αποθήκευση, συμβάλλουν στα άριστα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά. Την ποιότητα επιβεβαιώνουν οι βραβεύσεις. Αρκεί να αναφερθεί ότι μόνο μέσα στο 2019 μεταξύ άλλων κατέκτησε χρυσό στον Biol 2019 και στον Japan Olive Oil Prize Competition 2019, ενώ διακρίθηκε ως το Καλύτερο Ελληνικό Βιολογικό Ελαιόλαδο στον ATHIOOC 2019.

18

Maxouli EVOO

Ένα ελαιόλαδο από
το Λακωνικό τρίγωνο

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΜΕΣΣΗΝΙΑ

Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο από το περίφημο Λακωνικό Τρίγωνο «Σπήλη-Σκάλα-Γύθειο» είναι η ετικέτα Maxouli των αδελφών Πολυμενάκου, που δραστηριοποιούνται στο χώρο του ελαιολάδου από το 1999. Τα τρία αδέλφια, ο Δημήτρης, ο Θανάσης και ο Λεωνίδας, ίδρυσαν την εταιρεία τους με τις εγκαταστάσεις ελαιοτριβείου στο Λάγιο Λακωνίας και αρχικά επένδυσαν σε γη ενισχύοντας την παραγωγική τους δυναμική. Στη συνέχεια, έχοντας ξεκάθαρη άποψη ότι «η τυποποίηση είναι μονόδρομος για την προοπτική του ελληνικού ελαιολάδου», έδωσαν έμφαση στην ετικέτα. Σήμερα οι ετικέτες της εταιρείας είναι αναγνωρισμένες σε όλο τον κόσμο καθώς το 95% εξάγεται σε ΗΠΑ, Αγγλία, Γαλλία, Ισπανία, Ρωσία, Χονγκ Κονγκ και Ιαπωνία.

19

Ζάκρος ΠΟΠ Σητεία

Σύγχρονη ελαιοκομία με
την στήριξη της επιστήμης

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΣΗΤΕΙΑ

Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο «Ζάκρος» είναι ένας φυσικός χυμός ελιάς που παράγεται με κρύα συμπίεση από Κορωνέικη ποικιλία. Διακρίνεται για τα εξαιρετικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του και τη φρουτώδη γεύση, το λεπτό άρωμα και το χρυσοπράσινο χρώμα του. Ένα ΠΟΠ Σητεία ελαιόλαδο, που συνιστά αποτέλεσμα σύγχρονης ελαιοκομίας με φυσικές διαδικασίες όπου εφαρμόζονται όλα τα πρωτόκολλα ποιότητας και ελέγχου και σε επίπεδο παραγωγών αλλά και στις εγκαταστάσεις του Συνεταιρισμού. Με 479 ενεργά μέλη-παραγωγούς, 12.000 στρέμματα και 260.000 ελαιόδεντρα ο Αγροτικός Συνεταιρισμός Ζάκρου στη Σητεία ιδρύθηκε το 1947 και εφαρμόζει ένα μοντέλο ποιτικής γεωργικής παραγωγής με την στήριξη της επιστήμης.

20

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 ονομαζόταν 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 σε διεθνείς διαγωνισμούς με χρυσά και ασημένια μετάλλια ενώ σύμφωνα με το World Ranking EVOO τοποθετείται στα καλύτερα ελληνικά ελαιόλαδα.

21

Korileiko Organic

Ένας βιολογικός
ελαιώνας στη Μιδέα

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΑΡΓΟΛΙΔΑ

Ένας ελαιώνας που δημιουργήθηκε το 2000 με 300 δέντρα Κορωνέικης στη θέση Άσπρο Λιθάρι του χωριού Νέο Ηραίο, 6 χλμ. νοτιοανατολικά των Μυκηνών και το 2018 πιστοποιήθηκε βιολογικά από την BioHellas και ένα βιολογικό ΕVOO που παράγεται από ελιές που καλλιεργούνται μόνο σε αυτόν τον ελαιώνα και παράγεται με κρύα επεξεργασία στους 24°. Για τη δημιουργία του Κοριλείκου οι ελιές συλλέγονται πρώιμα και οδηγούνται σε ένα βιολογικά πιστοποιημένο μικρό ελαιοτριβείο που σφραγίζει την ποιότητα του τελικού προϊόντος. Το ελαιόλαδο της οικογένειας Κορίλη, το οποίο αξίζει να σημειωθεί ότι το 2019 απέσπασε ασημένιο μετάλλιο στον NYIOOC 2019, διατίθεται σε γυάλινες φιάλες των 0,5 lit και 1 lit, που εξαγονται εξ ολοκλήρου σε Ιαπωνία και Πολωνία, ενώ στην ελληνική αγορά διατίθεται σε δοχεία 5 λίτρων. Μαζί με τις ελιές η οικογένεια Κορίλη καλλιεργεί βιολογικά σύκα και ρόδια.

αρώματα πράσινου μήλου, φρεσκοκομμένου χόρτου, φύλλων ελιάς, αγκινάρας, φρέσκων βοτάνων. Στη γεύση είναι έντονα πικρό και πικάντικο με μια έντονα επιθετική και με μεγάλη διάρκεια επίγευση. Αυτά είναι τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, σύμφωνα με τους δημιουργούς του, του Bitter Gray που παράγεται στο Κτήμα Γκούτη. Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο από ελαιόδεντρα της τοπικής ποικιλίας Νεμουτιάνα απέσπασε μέσα στο 2019 χρυσό μετάλλιο ποιότητας τόσο στον NYIOOC 2019, όσο και στον London IOOC 2019 και στον Olive Japan 2019. Αξίζει να σημειωθεί ότι και στους τρεις διαγωνισμούς μετάλλια απέσπασαν και οι υπόλοιπες ετικέτες του Κτήματος, και συγκεκριμένα οι Premium, Bella Vista, Metron, Fresh και Sea Breeze, δίνοντας τα εύσημα στην εταιρεία για το παραγόμενο ελαιόλαδό της. Για το οποίο μάλιστα ο ίδιος ο Γιώργος Γκούτης, ο οποίος δεν κρύβει ούτε την αγάπη του για τον τόπο καταγωγής του, την Ηλεία, ούτε βέβαια και την αφοσίωσή του στο πολύπλοκο ελαιόλαδο υψηλής ποιότητας, αναφέρει χαρακτηριστικά: «Οι ελιές που έρχονται από πάππου προς πάππο δεν κουράστηκαν να δίνουν το απόσταγμα αυτής της ευλογημένης χώρας».



Από ελαιόδεντρα της τοπικής στην Ηλεία ποικιλίας Νεμουτιάνα

22

Κτήμα Γκούτη Bitter Gray

Έντονα πικρή γεύση
για εκπαιδευμένους
ουρανίσκους

ΝΕΜΟΥΤΙΑΝΑ ♦ ΚΑΤΑΚΟΛΟ

Άγουρο και φρουτώδες, ένα εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο στο οποίο κυριαρχούν

23

Σελλάς ΠΟΠ Καλαμάτα

Από εξαιρετικής
ποιότητας καρπό και
με χαμηλή οξύτητα

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΚΑΛΑΜΑΤΑ

Ελαιόλαδο ψυχρής έκθλιψης από εξαιρετικής ποιότητας καρπό με χαμηλή οξύτητα,

που ξεχωρίζει για την πιπεράτη και πικάντικη γεύση του είναι το Σελλάς ΠΟΠ Καλαμάτα Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο. Η εν λόγω ετικέτα της Σελλάς Ελαιόλαδα παράγεται σε επιλεγμένους ελαιώνες της περιοχής Καλαμάτας, από την τοπική ποικιλία Κορωνέικη. Η εταιρεία «Σελλάς Ελαιόλαδα» ιδρύθηκε το 1992 και ξεκίνησε τη δραστηριοποίησή της στον κλάδο του χονδρικού εμπορίου ελληνικού ελαιολάδου συμβατικής και βιολογικής καλλιέργειας προσφέροντας

πιστοποιημένες υπηρεσίες επεξεργασίας, τυποποίησης και αποθήκευσης ελαιολάδου. Στις αρχές του 2012 η εταιρεία παρουσίασε μια σειρά τυποποιημένων ελαιολάδων με την ετικέτα «Σελλάς», στα οποία εφαρμόστηκε η εμπειρία και γνώση ετών, που εγγυάται τη διασφάλιση της ποιότητας στα φυσικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του ελαιολάδου. Η «Σελλάς Ελαιόλαδα» αναπτύσσεται δυναμικά τόσο στη διεθνή όσο και στη εγχώρια αγορά.

24

Laconico EVOO

Ένας ελαιώνας μέσα
στα πορτοκάλια με την
αύρα της θάλασσας

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. Συγκεκριμένα μάλιστα για το 2019 απέσπασε οκτώ μετάλλια, μεταξύ των οποίων Prestige Gold στον TerraOlive 2019, χρυσό στον New York IOOC 2019 και τον Japan Olive Oil Prize 2019, που του χάρισαν την έκτη θέση στα ελληνικά ελαιόλαδα που ξεχώρισαν στο World Ranking EVOO 2019. Παραγωγός του 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. Αξίζει να σημειωθεί ότι με την καλλιέργεια του Κτήματος και συνολικά την επιχείρηση παραγωγής και διάθεσης του ελαιολάδου και των υπόλοιπων προϊόντων, ασχολούνται τα τέσσερα αδέρφια της οικογένειας, ο Διαμαντής, ο Ντίνος, η Όλγα και η Νάγια, που έχουν μεγαλώσει και σπουδάσει στις ΗΠΑ και κατοικούν εκεί το μισό χρόνο μαζί με τη μητέρα τους, ενώ τον υπόλοιπο εργάζονται μαζί με τον πατέρα τους Βασίλη, που ζει μόνιμα στην Σπάρτη.



Διαμαντής και Ντίνος Πιερράκος με τον Κωνσταντίνο Λύρη, κριτή του NYIOOC 2019.

25

Sapfo Limited Edition

Από την Οικογένεια
Παπαδέλλη

BLEND ♦ ΛΕΣΒΟΣ

Με ποικιλιακή σύνθεση 60% Αδραμυτινή, 30% Κολοβή και 10% Αγριελιά, το Sapfo

Limited Edition είναι ένα χρυσοκίτρινο ελαιόλαδο πολύ χαμηλής οξύτητας με έντονο άρωμα και πικάντικη επίγευση, το οποίο, όπως τονίζουν οι δημιουργοί του, με το φρουτώδες του μπορεί να απογειώσει κάθε σαλάτα και να βελτιώσει ψητά φούρνου με μια μικρή ποσότητα στο τέλος του ψησίματος. Παράγεται από ελαιώνες που βρίσκονται στις ανατολικές περιοχές της Λέσβου και συγκεκριμένα από τους ελαιώνες της Πηγής και της Κώμης στις εγκαταστάσεις των αδελφών Παπαδέλλη,

οι οποίες δημιουργήθηκαν το 2014. Ένα όνομα συνυφασμένο εδώ και τέσσερις δεκαετίες με το καλό ελαιόλαδο, καθώς η ιστορία τους ξεκινά το 1981 με τον παππού των σημερινών ιδιοκτητών Χαράλαμπο Πλωμαρίτη. Σήμερα τα αδέρφια Μπάμης και Δημήτρης Παπαδέλλης «τρέχουν» την επιχείρηση που επιδεικνύει δυναμική παρουσία σε εγχώρια και διεθνή αγορά με μια πλούσια γκάμα ελαιολάδων και σαπουνιών. Επίσης αξιωματικό ότι είναι μία από τις πρώτες εταιρείες στην Ελλάδα που εφαρμόζει σύστημα μέτρησης ρύπων για τα βασικά της προϊόντα εξασφαλίζοντας χαμηλό ανθρακικό αποτύπωμα. Παράλληλα είναι πιστοποιημένη με FSSC 22000 και FDA και οι εγκαταστάσεις είναι εξοπλισμένες με θερμομονωμένο βυτίο μεταφοράς, που πληροί όλες τις προδιαγραφές ασφαλούς και αξιόπιστης λειτουργίας. Σε ό,τι αφορά τις διακρίσεις του Sapfo Limited Edition απέσπασε μεταξύ άλλων μέσα στο 2018 Χρυσό στον London IOOC, δύο Χρυσά στον Olive Japan 2018 και στον Kotinos 2018, ενώ βραβεύτηκε και για τη μελέτη της συσκευασίας του στο διεθνή διαγωνισμό Hiiibrand.com.



Μια επιχείρηση με δυναμική παρουσία στην Ελλάδα και διεθνώς

26

Όλβια Organic

Από τις ντόπιες ποικιλίες
Αδραμυτινή και Κολοβή

BLEND ♦ ΛΕΣΒΟΣ

Λαμπερό χρώμα, ισορροπημένη γεύση και έντονος αρωματικός χαρακτήρας είναι τα χαρακτηριστικά του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου Όλβια σύμφωνα με τους δημιουργούς του. Προέρχεται από τις ποικιλίες Αδραμυτινή και Κολοβή, που καλλιεργούνται στα ορεινά ελαιοκτήματα της οικογένειας Τζωρτζή στην καρδιά της Λέσβου. Βέβαια αξίζει να σημειωθεί ότι η ενασχόληση της οικογένειας με την ελαιοκαλλιέργεια και την ελαιοπαραγωγή γυρνάει πολύ πίσω στο χρόνο και τοποθετείται σαν σημείο σταθμό το 1935, όταν ο παππούς του Μιχάλη Τζωρτζή -σημερινού ιδιοκτήτη της επιχείρησης- Μιχάλης Τζωρτζής κι αυτός, πήρε αργυρό βραβείο για το αγουρέλαιο που παρουσίασε στην πρώτη Διεθνή Έκθεση Θεσσαλονίκης. Σε ό,τι αφορά την πιστοποίηση της βιολογικής παραγωγής οργανισμοί όπως η ΔΗΩ και η TUV Austria Hellas διενεργούν ελέγχους σε όλα τα στάδια παραγωγής, διατήρησης και εμφιάλωσης.



Μιχάλης και Στρατής Τζωρτζής στον εκατονταετή ελαιώνα τους

27

Terra Creta Monastery

Από τους ελαιώνες
της Μ. Χρυσосκαλιτίσσης

BLEND ♦ ΧΑΝΙΑ

Ιδιαίτερα διακριτικό τόσο αρωματικά, όσο και γευστικά, το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Monastery προέρχεται από τους ελαιώνες της Ιεράς Μονής Χρυσосκαλιτίσσης, οι οποίοι βρίσκονται στα δυτικά παράλια του νομού Χανίων, κοντά στη Μονή καθώς και στην περιοχή της Ελαφονήσου. Οι ελαιώνες της Ιεράς Μονής καλλιεργούνται αδιάκοπα με παράδοση, πάθος και φροντίδα για το περιβάλλον ενώ οι ιδιαίτερες ελιές, λόγω περιοχής και μικροκλίματος, που παράγονται εκεί, μεταφέρονται για εκθλίψη και εμφιάλωση στις υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις της Terra Creta. Ας σημειωθεί ότι κάθε φιάλη ελαιολάδου της ετικέτας Monastery στηρίζει το έργο της Μονής. 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.



Το ελαιόλαδο παράγεται στις εγκαταστάσεις της Terra Creta



Καπάκι από ξύλο ελιάς για την άρτια αισθητικά συσκευασία του Neolea

28

Gemstone Flavored Blend EVOO

Καινοτόμο αρωματικό
ελαιόλαδο εξειδικευμένης
τεχνολογίας

BLEND ♦ ΣΠΑΡΤΗ

Την κορυφή του κόσμου κατέκτησε το νέο πολυποικιλι-ακό ελαιόλαδο limited edition Gemstone Flavored Blend. Σύμφωνα με την κατάταξη EVOO World Ranking 2019, η ετικέτα των Ελαιώνων Σακελλαρόπουλου τιμήθηκε με την πρώτη θέση στην κατηγορία Flavored Olive Oils, φέρνοντας την Ελλάδα στην κορυφή του κόσμου. Ας σημειωθεί ότι είναι η πρώτη φορά που ένα ελληνικό ελαιόλαδο και μια ελληνική εταιρεία που το ιδιοπαράγει αποκλειστικά, βρίσκεται στην κορυφή της κατηγορίας αυτής για δύο συνεχόμενες χρονιές, αφού και το 2018 στην πρώτη θέση είχε βρεθεί το ελαιόλαδο Majestic Blend EVOO, πάλι από τους βιολογικούς Ελαιώνες Σακελλαρόπουλου.

Η ιδιαιτερότητα του Gemstone EVOO limited edition έγκειται στο συνδυασμό τριών ποικιλιών ελιάς, Κορωνέικη, Αθηνοελιά, Καλαμών, με φυσική προσθήκη τζίντζερ, μοσχολέμονου και βασιλικού, ώστε να αναδεικνύεται ως ένα αρωματικό ελαιόλαδο υψηλής γαστρονομίας. Μάλιστα η υψηλή ποιότητα και η γεύση του διακρίθηκαν μεταξύ άλλων στον Japan Olive Oil Prize Competition 2019 με χρυσό βραβείο και ταυτόχρονα τη διάκριση Best Flavored Olive Oil 2019 και με χρυσό μετάλλιο στον London IOOC 2019. Το αρωματικό ελαιόλαδο Gemstone Blend κυκλοφορεί μόνο σε ειδική γυάλινη φιάλη ελαιόλαδου των 250 ml, με ειδική ρύθμιση ροής λαδιού, καθώς αρκεί μόνο μια μικρή ποσότητά του για να δώσει τόνους και ένταση σε οποιοδήποτε πιάτο. Αξίζει να σημειωθεί ότι οι Ελαιώνες Σακελλαρόπουλου διακρίθηκαν σε σημαντικές θέσεις και σε άλλες κατηγορίες στην παγκόσμια κατάταξη του World Ranking EVOO 2019. Συγκεκριμένα κατέκτησαν την 17η θέση στις 100 καλύτερες εταιρείες ελαιολάδου παγκοσμίως, ενώ και το βιολογικό ελαιόλαδο «Αγουρέλαιο» τοποθετήθηκε στην κατάταξη των 100 κορυφαίων



ων έξτρα παρθένων ελαιολάδων παγκοσμίως. Σε ό,τι αφορά τον τόπο παραγωγής του το Gemstone Flavored Blend EVOO προέρχεται από ελαιώνες που βρίσκονται στους πρόποδες του Ταΰγετου και του Πάρνωνα, κοντά στη Σπάρτη, όπου καλλιεργούνται ελιές ποικιλίας Κορωνέικης και Καλαμών βιολογικά, πιστοποιημένες από τη BioHellas από το 1992.

29

Neolea Born in Corfu

Η καινοτόμα ιδέα ενός
ευρηματικού Ολλανδού
που άλλαξε τη ζωή του

ΛΙΑΝΟΛΙΑ ♦ ΚΕΡΚΥΡΑ

Η πλούσια ελαιουργική παράδοση της Κέρκυρας έδωσε σε έναν Ολλανδό, τον Bart Jan Manten, την ιδέα για τη δημιουργία ενός νέου εμπορικού σήματος. Ο Bart Jan Manten εργαζόταν ως επαγγελματίας μουσικός στην Ολλανδία μέχρι που αποφάσισε, στην ηλικία των 26 ετών, να μετακομίσει στην Κέρκυρα. Στην πορεία αγάπησε τον μεσογειακό τρόπο ζωής και αποφάσισε να αλλάξει τη ζωή του. Δημιούργησε το 2013 την εταιρεία με το πρωτότυπο όνομα Neolea στην Κέρκυρα. Σήμερα το brand έχει δυο διαφορετικές ετικέτες. Το κερκυραϊκό έξτρα παρθένο ελαιόλαδο Neolea Born in Corfu που προέρχεται από Λιανολία, και το Neolea Born in Greece, που προέρχεται από Κορωνέικη από



Ένα προϊόν ΠΓΕ Λακωνία



Κερασία Σκιαθίτη και Απόστολος Γκλέτσος, η ψυχή της Greenolia

τη Μεσσηνία. Και τα δύο σε ένα άρτιο σχεδιαστικά μπουκάλι, ο σχεδιασμός του οποίου στόχο έχει να αρέσει οπτικά στον καταναλωτή και να τον ωθεί να το έχει μόνιμα στον πάγκο της κουζίνας του. Το Neolea πωλείται σε πολυκαταστήματα, delicatessen και εστιατόρια υψηλής γαστρονομίας σε περισσότερες από 10 χώρες, ενώ ήδη περιλαμβάνεται στον Κατάλογο Flos Olei 2020, όπου παρουσιάζονται τα 500 καλύτερα ελαιόλαδα στον κόσμο.

30

Greenolia Premium

Γλυκό Μανάκι με φρουτώδη Κορωνέικη

BLEND ♦ ΣΤΥΛΙΔΑ

Ένα ιδιαίτερα χαμηλής οξύτητας εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο

συντίθεται από τις ποικιλίες Μανάκι και Κορωνέικη μετά από πολλές δοκιμές και συνδυασμούς, σε συνεργασία με επιλεγμένους τοπικούς παραγωγούς από το Κρανίδι Αργολίδας. Γλυκό, με πλούσια γεύση, το Μανάκι δικαίως θεωρείται ένα από τα καλύτερα ελληνικά ελαιόλαδα. Δροσερή, φρουτώδης και ελαφρώς πικάντικη, η Κορωνέικη ποικιλία συμπληρώνει αρμονικά το αποτέλεσμα. Πίσω από αυτόν το συνδυασμό προβάλλει το όνομα Greenolia και ο παλαιάμαχος πιλότος της Πολεμικής Αεροπορίας Απόστολος Γκλέτσος μαζί με τη χημικό Κερασία Σκιαθίτη. Η Greenolia εφαρμόζει ορθές πρακτικές ολοκληρωμένης διαχείρισης και βιολογικής γεωργίας και ελέγχει όλα τα στάδια παραγωγής, επεξεργασίας και τυποποίησης, από τον ελαιώνα έως την τελική συσκευασία. Αξίζει να σημειωθεί ότι το Greenolia Premium απέσπασε χάλκινο μετάλλιο στον London IOOC 2019 και ένα αστέρι στα Great Taste Awards 2019. Στα υπόλοιπα προϊόντα της Greenolia ανήκουν το Organic Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο από Αμφίσσης και Κορωνέικη και το Classic από Κορωνέικη όπως και βιολογικές επιτραπέζιες ελιές πράσινες Αμφίσσης και Καλαμών αλλά και χειροποίητα σαπούνια από ελαιόλαδο.

31

Φιλαίος ΕΝΟΟ ΠΓΕ Λακωνία

Από τη συνεταιριστική ΚΑΣΕΛΛ ΑΕ

ΑΘΗΝΟΛΙΑ ♦ ΛΑΚΩΝΙΑ

Το βραβευμένο εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο «Φίλιος» 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 αποτελέσει προϊόν ΠΓΕ Λακωνία.

32

Αβία ΠΟΠ Καλαμάτα

Με σημαντικές διακρίσεις και πιστοποιήσεις

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΜΕΣΣΗΝΙΑ

Ζωντανό χρώμα, πλούσιο άρωμα φρεσκάδας, λεπτή γεύση και χαμηλή οξύτητα χαρακτηρίζουν το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο «Αβία» του Αγροτικού Ελαιουργικού Συνεταιρισμού Μικρής Μαντίνας-Αβίας, ο οποίος ιδρύθηκε το 1924 και είναι πιστοποιημένος για την παραγωγή ελαιολάδου ΠΟΠ «Καλαμάτα». Η συνολική παραγωγή του ανέρχεται κατά μέσο όρο στους 400 τόνους ετησίως ενώ τυποποιείται και διατίθεται στην εγχώρια αγορά αλλά και στο εξωτερικό.



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
Βλασάκη Ευαγγελία Τεχν. Γεωπόνος (ΦΠ) ΑΤΕΙΘ
Κωστέλενος Δημήτριος Γεωπόνος (ΦΠ) ΔΠΘ

Γαλατάς Τροιζηνίας, τ.κ. 18020
τ +30 22980-35418 / 35338
www.kostelenosfytoria.gr
info@kostelenosfytoria.gr

33

Cretan Agrelia

Ένα ακόμη νέο brand για την Cretan Mill Αλμπαντάκη

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΗΡΑΚΛΕΙΟ

Με δύο χρυσά αστέρια Superior Taste Award στο διεθνή διαγωνισμό International Taste & Quality Institute (iTQi) και ένα χρυσό μετάλλιο στον διεθνή διαγωνισμό Terra Olivo 2019 ξεκίνησε την εμπορική του πορεία το νέο brand της Cretan Mill του Ομίλου Αλμπαντάκη. Αξίζει να σημειωθεί ότι η οικογένεια Αλμπαντάκη, ελαιοκαλλιεργητές από το 1866, έχουν μακρά παράδοση στην παραγωγή, τυποποίηση και εμπορία εξαιρετικού παρθένου κρητικού ελαιολάδου ενώ η Cretan Mill λειτουργεί σε υπεράσύγχρονες εγκαταστάσεις με συστήματα διασφάλισης ποιότητας ISO 22000 IFS, BRC & KOSHER. Η εταιρεία διαθέτει στην ελληνική και διεθνή αγορά μια μεγάλη σειρά εξαιρετικά παρθένων, βιολογικών και αρωματικών ελαιολάδων, σε διαφορετικά δοχεία και μεγέθη.

εταιρείας Oilio, γεγονός που το «φορτώνει» με αντιοξειδωτικά και πολυφαινόλες ενώ του χαρίζει πλούσια γεύση, τολμηρό άρωμα και μεταξένια υφή. Νότες φασκόμηλου και αμυγδαλού μαζί τη φρουτώδη αίσθηση της Κορωνέικης χαρακτηρίζουν το δημιούργημα της οικογένειας Λιοκαρέα, η οποία έχει παράδοση πέντε γενεών στην ελαιοκαλλιέργεια και ελαιοπαραγωγή στην περιοχή της Μάνης και μια πλήρη σειρά ελαιολάδων. Ας σημειωθεί ότι η ιδιαιτερότητα του Liokareas Wild EVOO αναγνωρίστηκε στους μεγαλύτερους διαγωνισμούς ελαιολάδου, όπου κατέκτησε τρία χρυσά μετάλλια και συγκεκριμένα στους NYIOOC 2019, TerraOlivo 2019 και 2019 EVO International Olive Oil Contest, και ένα χάλκινο στον ATHIOOC 2019.



Ο Πέτρος Λιοκαρέας στην απονομή του NYIOOC 2019



34

Liokareas Wild EVOO

Από ακαλλιέργητες άγριες ελιές

BLEND ♦ ΜΑΝΗ

Όπως αποκαλύπτει και το όνομά του, το ελαιόλαδο Liokareas Wild βασίζει την παραγωγή του στις λίγες άγριες ελιές, που ακαλλιέργητες στέκονται μέσα στους ορεινούς ελαιώνες της

35

Eleia EVOO

Η ελιά έχει μνήμη πιστεύει ο Αθ. Σπηλιάδης

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΗΛΕΙΑ

Με βασικά χαρακτηριστικά του την ιδιαίτερα χαμηλή οξύτητα ($\leq 0.2\%$) και το υψηλό φρουτώδες, που σε συνδυασμό με το έντονο και πικρό άρωμα

παραπέμπει σε άγρια χόρτα, περιγράφει ο δημιουργός του Αλέξανδρος Σπηλιάδης το Eleia. Ένα ελαιόλαδο ψυχρής έκθλιψης από 100% Κορωνέικη, που παράγεται στον αριοφυτεμένο ελαιώνα της οικογένειας στο Λόφο Τούμπα στα Λεχαινά, ο οποίος ξεπερνά τα 100 χρόνια και αριθμεί περισσότερα από 45.000 ελαιόδεντρα. Πρόκειται για ένα προϊόν, που έχει διακριθεί επανειλημμένα σε διεθνείς διαγωνισμούς. Ένα success story ενός νέου ανθρώπου που επέστρεψε στη γη των προγόνων του, για να επενδύσει στις ελιές και το λάδι του τόπου του.

36

EVO 500 Κολοκοτρώνη

Μια οικογένεια με ιστορία από το 1470

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΜΕΣΣΗΝΙΑ

Εξαιρετικά Παρθένο Ελαιόλαδο από τους Ελαιώνες Κολοκοτρώνη. Μια οικογένεια, της οποίας η ιστορία ξεκινά από το 1470 και τα



Το μπουκάλι κοσμεί γραφιστική απεικόνιση ριζώματος ελιάς.

μέλη της, για εκατοντάδες χρόνια εκτός από τα κύρια επαγγέλματα που εξασκούσαν, ασχολήθηκαν και με την καλλιέργεια της ελιάς, για την παραγωγή ελαιολάδου για οικογενειακή χρήση. Η νέα εποχή ήρθε εν έτει 2015 όταν ο ιατρός Ηλίας Κολοκοτρώνης, λόγω του επαγγέλματός του από τη μια και της οικολογικής ευαισθησίας του από τη άλλη, μπήκε σε ένα δρόμο αναζήτησης παραγωγής ελαιολάδου, όπως αυτό που γεύονταν οι πρόγονοί του.

37

Ευρυπίδης ΠΟΠ Μεσσαρά

Με το ιδιαίτερο κλίμα
της Νότιας Κρήτης

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΗΡΑΚΛΕΙΟ

Ισχυρή φρουτώδης γεύση και ελαφριά πικρή επίγευση χαρακτηρίζουν το ΠΟΠ Μεσσαρά ελαιόλαδο της εταιρείας



Από 100% Κορωνέικη ποικιλία

Ευρυπίδης ΑΕ. Παράγεται από Κορωνέικη ποικιλία από ελαιώνες της περιοχής Μεσσαράς με ιδιαίτερο μικροκλίμα για την καλλιέργεια και την παραγωγή ποιοτικού ελαιολάδου. Δημιουργός του η εταιρεία Ευρυπίδης ΑΕ, που συνεχίζει τη μακρά παράδοση της οικογένειας Μελαμπιανάκη στην παραγωγή και εμπορία Κρητικού ελαιολάδου.

38

Oly Oil Traditional

Από την Olympian
Green International

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΑΡΧ. ΟΛΥΜΠΙΑ

Χαμηλή οξύτητα, πλούσιο περιεχόμενο σε πολυφαινόλες, βαθύ και λαμπερό πράσινο χρώμα και φρουτώδης γεύση χαρακτηρίζουν το Oly Oil Traditional ΕVΟΟ. Ο καρπός οδηγείται στην ελαιοποίηση μέσα σε 24 ώρες από τη συγκομιδή ενώ όλη η διαδικασία είναι σχεδιασμένη για να διαφυλάσσει την ποιότητα του τελικού προϊόντος, το οποίο έχει αποσπάσει πολλαπλά βραβεία. Υπενθυμίζεται ότι η Olympian Green, η οποία παράγει ελαιόλαδο από το 1846, έχει στην ιδιοκτησία της μία υπεράσύγχρονη μονάδα στην Αρχαία Ολυμπία, όπου εφαρμόζει καινοτόμες λύσεις σε ελαιοποίηση και τυποποίηση.

39

Rhizoma Organic

Ένα ΠΟΠ Κρανίδι
Αργολίδας

ΜΑΝΑΚΙ ♦ ΑΡΓΟΛΙΔΑ

Έντονο χρυσοκίτρινο χρώμα με πράσινες ανταύγειες, για το βιολογικό έξτρα παρθένο ελαιόλαδο Rhizoma, το οποίο χαρακτηρίζεται από το πλούσιο σε νότες φρούτων άρωμα ενώ η γεύση του είναι κομψή και με νότες αγκινάρας και φαρμακευτικά βότανα, θυμάρι και φρεσκοκομμένο χόρτο. Με προσήλωση στις παραδοσιακές πρακτικές καλλιέργειας ο Τάσος Ανέστης, τρίτης γενιάς ελαιοπαραγωγός από το Κρανίδι, με διδακτορικό στη Βιολογία, δημιουργεί ένα ελαιόλαδο που δεν ξεπερνά τις 0,3 μονάδες ενώ ο ελαιώνας είναι 220 στρεμμάτων με Μανάκι και Κορωνέικη.



**ΜΕΣΣΗΝΙΑΚΟ
ΕΞΤΡΑ ΠΑΡΘΕΝΟ
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ**

Αγροτικός Συνεταιρισμός Στέρνας

Στέρνα Μεσσηνίας 24015

Τηλ.: 2722094465, Fax : 2722094132

email: assternas@yahoo.gr



www.sternaoliveoil.gr

40

ACAIA Flavored

Από τη Hellenic Agricultural
Enterprises

ΚΟΛΟΒΗ ♦ ΛΕΣΒΟΣ

Όταν το άρωμα και η γεύση του περγαμόντου και του γκρέ-ιφρουτ συνδυάζεται με το φρουτώδες άρωμα και την απαλή γεύση που προσφέρει η ποικιλία Κολοβή, Βαλανολιά ή Μυτιληνιά, που ευδοκμεί στο νησί της Λέσβου και ιδιαίτερα στην περιοχή του Πλωμαρίου, το Flavored ACAIA γίνεται ένα ελαφρύ, γλυκόπιστο, πολύ αρωματικό και με μοναδικό χρώμα ελαιόλαδο. Πρόκειται για μία ετικέτα της Hellenic Agricultural Enterprises, μιας εταιρείας που ιδρύθηκε το 2013 και έχει την έδρα της στην Αθήνα, όμως στόχος της είναι να αναδείξει το ποιοτικό έξιτρα παρθένο ελαιόλαδο της Λέσβου στην παγκόσμια αγορά. Και το επιτυγχάνει με τις επανειλημμένες βραβεύσεις των προϊόντων της.

41

Ανοπαία Γn Organic

Βραβεύσεις από τα πρώτα
βήματα της νέας ετικέτας

BLEND ♦ ΦΘΙΩΤΙΔΑ

Μια καινούργια ετικέτα ελαιολάδου μεσαίας έντασης, που παρουσιάστηκε στη FoodExpo 2019 και κέρδισε ήδη δύο μετάλλια στα πρώτα της βήματα. Χάλκινο μετάλλιο στον Διεθνή Διαγωνισμό Ποιότητας Ελαιολάδου Kotinos IOOC 2019 και λίγο αργότερα στον London IOOC 2019. Ακολουθώντας πιστά τα επιτυχημένα βήματα της πρώτης

ετικέτας Sacrum Donum του Βιολογικού Αγροκτήματος Ανοπαία, το Terra Anopea, είναι ένα μείγμα των ποικιλιών Μανάκι και Κορωνέικη, που συλλέγονται με το χέρι, από τον ημιορεινό, ξηρικό οικογενειακό ελαιώνα στις πλαγιές του όρους Καλλίδρομου, του οποίου το αρχαίο όνομα είναι Ανοπαίο, λίγο ψηλότερα από τις Θερμοπύλες, σε υψόμετρο 450 μ. 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 σημειωτέον από το 2017 είναι και εκπαιδευμένος δοκιμαστής ελαιολάδου.

42

Eliama Premium

Ένα ελαιόλαδο χωρίς
καμία χημική ουσία

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΗΡΑΚΛΕΙΟ

Μια εξαιρετική ισορροπία μεταξύ της πικρής, φρουτώδους και πικάντικης επίγευσης διατηρεί το πλούσιο σε πολυφαινόλες, βραβευμένο, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Eliama Premium της Ελισάβετ Τιτάκη και του Μύρωνα Καμνάκη. Μια οικογενειακή επιχείρηση στην Αγ. Βαρβάρα Ηρακλείου Κρήτης, που διατηρεί ξηρικούς ελαιώνες Κορωνέικης σε υψόμετρο 600 μέτρων. Το ελαιόλαδο της Eliama Daily Value είναι αποκλειστικά παραγωγής της και γι' αυτόν το λόγο η ετήσια διαθεσιμότητα είναι περιορισμένης ποσότητας της τάξεως των 7.000 λίτρων ανάλογα με τη χρονιά. Ας σημειωθεί ότι η ομάδα του Eliama Daily Value βραβεύτηκε μέσα στο 2019 για τη δεύτερη ετικέτα της, για το πολυφαινολικό ελαιόλαδό της



Ένα ελαιόλαδο ελιξίριο υγείας

«Eliama Gold Health Claim», στο διαγωνισμό Olympia Health & Nutrition Awards και το βραβείο της απονεμήθηκε στις 12 Μαΐου σε εκδήλωση στην Παλιά Βουλή, στην Αθήνα.

43

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 ετικέτας βρίσκεται το αργυρό μετάλλιο στον απαιτητικό NYIOOC 2017 αλλά και το ακόμη πιο πρόσφατο χρυσό στον London IOOC 2019, όπου η Ένωση απέσπασε ακόμη ένα χρυσό με το EVOO ΠΓΕ Λακωνία, το οποίο έχει τοποθετηθεί στην αγορά της Ν. Υόρκης αλλά και σε delicatessen σημεία.

44

Marmaro EVOO

Μια συσκευασία
που παραπέμπει στην
Αρχαία Ελλάδα

ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ ♦ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗ

Ένα εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο βραβευμένο τόσο για τις υγειοπροστατευτικές του ιδιότητες στον Olympia Health & Nutrition



Από μείξη Αδραμυτινής και Κολοβής

Awards, όσο και στον London IOOC 2019 για τη συσκευασία του, δημιούργησε ο γεωπόνος Δημήτρης Γαρόφαλος από τον Πολύγυρο Χαλκιδικής το 2018. Το Marmaro παράγεται από ελιές ποικιλίας Χαλκιδικής, που μαζεύονται με το χέρι από τους οικογενειακούς ελαιώνες που βρίσκονται μεταξύ των χωριών Όλυνθος, Σήμαντρα, Κάλυβες και Γερακινή. Μάλιστα σε ό,τι αφορά το όνομα και τη συσκευασία του ελαιολάδου, η οποία θυμίζει ένα κομμάτι μάρμαρο με σαφείς παραπομπές στην Αρχαία Ελλάδα, είναι εμπνευσμένη από την περιοχή Μάρμαρο, μεταξύ Ολύνθου και Καλυβών. Ας σημειωθεί ότι σε ό,τι αφορά την εμπορική πορεία του brand Marmaro, εδώ και λίγους μήνες τόσο το εξαιρετικό παρθένο αγουρέλαιο όσο και το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο της σειράς βρίσκονται σε delicatessen της Βιέννης, του Βερολίνου και του Μιλάνου, ενώ κι άλλες ευρωπαϊκές πόλεις είναι στο πρόγραμμα για το επόμενο διάστημα.

45

Mitira Lesvos Organic

Με πίστη στη μακραίωνη
ελαιουργική παράδοση
του νησιού

BLEND ♦ ΛΕΣΒΟΣ

Χρυσάφενιο χρώμα, απαλή γεύση, αρωματικό, ελαφρύ και γλυκόπιστο, ένα εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο που προκύπτει από τη μείξη των δύο ποικιλιών της Λέσβου, της Αδραμυτινής και της Κολοβής, είναι το Mitira Lesvos Organic. Ο ελαιώνας της οικογένειας του Γιάννη Ριζόπουλου, έκτασης περίπου 70 στρεμμάτων, χρονολογείται από τις αρχές του 1900 και βρίσκεται σε ένα μικρό λόφο με θέα στο λιμάνι της Μυτιλήνης με ασβεστολιθικό υπόστρωμα. Τα



46

Eliris EVOO

Τη φήμη του οίνου της
Δράμας φιλοδοξεί να
μοιραστεί το ελαιόλαδό της

BLEND ♦ ΔΡΑΜΑ

Υπογράφεται ως single estate και αποτελεί blend εσοδείας μίας χρονιάς από διάφορες ποικιλίες, όπως Κορωνέικη, Μανάκι, Καλαμών, Μεγαρίτικη και Τσουνάτη το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο Eliris που παράγει το Κτήμα Ευθυμιάδη. Στους πρόποδες του Μενόικου Όρους, στην περιοχή της Χαριτωμένης στη Δράμα, οι ελαιώνες της οικογένειας Ευθυμιάδη αποδίδουν από το 1974 ελαιόλαδο εξαιρετικής ποιότητας, το οποίο έχει

δε ελαιόδεντρα αναπτύσσονται αμφιθεατρικά σε αλλεπάλληλους πέτρινους αναβαθμούς. Η καλλιέργειά του είναι βιολογική με πιστοποίηση από το 2000 και η έκθλιψη του καρπού γίνεται από τη συλλογή πρώιμων ελιών λόγω της χαμηλής οξύτητας που παράγουν. Πραγματοποιείται δε σε πιστοποιημένο ελαιοτριβείο για βιολογικά ελαιόλαδα στη Μυτιλήνη, το οποίο διαθέτει ISO 22.000 & HACCP. Ακολουθείται κατά την ελαιοποίηση η μέθοδος της ψυχρής έκθλιψης προκειμένου να παραχθεί ένα ανώτερης ποιότητας ελαιόλαδο που δεν έχει επηρεαστεί από υψηλές θερμοκρασίες ή χρήση χημικών ουσιών, ώστε να διατηρηθούν οι ωφέλιμες αντιοξειδωτικές ουσίες και τα θρεπτικά στοιχεία του. Ας σημειωθεί ότι η λέξη «mitira» στη λεσβιακή διάλεκτο σημαίνει «μπτέρα γη», ένας φόρος τιμής σε κάθε μπτέρα που δίνει ζωή.



επανελημμένα βραβευθεί σε διεθνείς διαγωνισμούς. Ιδρυτής του Κτήματος ο Ευρυπίδης Ευθυμιάδης, ο οποίος αποφάσισε με μια περιοχή που φημίζεται για το κρασί της να δοκιμάσει την απόδοση διαφορετικών ποικιλιών ελαιόδέντρων από όλη την Ελλάδα ώστε να διαπιστώσει την απόδοσή τους σε ένα κτήμα 60 στρεμμάτων ανάμεσα σε αμυγδαλιές, συκιές, καρυδιές αλλά και πολλά οπωροφόρα όπως ροδακινιές, αχλαδιές,

ροδιές και κερασιές. Επικεφαλής του Κτήματος σήμερα η Ίριδα Ευθυμιάδη και ο σύντροφός της Sam Lord που επέστρεψαν στην Ελλάδα από το Λονδίνο και ανέστησαν το οικογενειακό κτήμα με ένα πάθος για την ποιότητα, το οποίο ανταμείβεται με την παρουσία του Eliris σε ράφια φημισμένων πολυκαταστημάτων του εξωτερικού αλλά και με τη χρήση του από απαιτητικούς σεφ για φινιρίσμα στα εστιατόριά τους.

47

Alsea Neo EVOO

Στα καλύτερα ελληνικά
ελαιόλαδα του κόσμου

ΧΟΝΔΡΟΕΛΙΑ ♦ ΑΓΡΙΝΙΟ

Ένα εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο πλούσιο σε πολυφαινόλες, με έντονο φρουτώδες άρωμα που αποπνέει νότες φρεσκοκομμένου χορταριού, αμυγδάλου και αγριολούλουδων, με μία μακρά επίγευση όπου το μέτριο πικάντικο και το ήπιο πικρό στοιχείο δένουν αρμονικά δημιουργώντας μία ξεχωριστή γευστική εμπειρία. Το Neo της Alsea είναι ένα προϊόν πρώιμης συγκομιδής το οποίο παράγεται αποκλειστικά από την ποικιλία Χονδροελιά Αγρινίου ενώ ελαιοποιείται την ίδια μέρα με σκοπό τη μέγιστη απόδοση των αρωμάτων του καρπού. Η εταιρεία Alsea Συγγούνας ιδρύθηκε το 1997 ενώ η τυποποιητική της δραστηριότητα ξεκίνησε 20 χρόνια αργότερα. Παρόλα αυτά στο σύντομο αυτό χρονικό διάστημα οι διακρίσεις της σε καταξιωμένους διεθνείς διαγωνισμούς είναι πολλές, καθώς αξίζει να σημειωθεί ότι μόνο μέσα στο 2019 απέσπασε, μεταξύ άλλων, ασημένια μετάλλια στους London IOOC 2019, Olive Japan 2019 και ATHIOOC 2019 και Prestige Gold στον Terra Olivo IOOC 2019, ενώ τοποθετείται στα καλύτερα ελληνικά ελαιόλαδα του κόσμου με βάση το WREVOO 2019. Ο ελαιώνας της εκτείνεται στην περιοχή της Τριχωνίδας, ξεκινώντας από παραλίμνιες εκτάσεις και καταλήγοντας σε λόφους. Σε αραιή φύτευση, συνυπάρχουν ελαιόδεντρα νεαρής ηλικίας έως και υπεραιωνόβιες ελιές που δίνουν ακόμα τους πολυτιμους καρπούς τους.

48

Iliada EVOO

Μια πολυβραβευμένη
ΠΟΠ Καλαμάτα 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 της Agrovim συντελείται από αγροτικούς συνεταιρισμούς και από περίπου 3.000 παραγωγούς, που έχουν τις καλλιέργειές τους στην ευρύτερη περιοχή της Μεσσηνίας. Στόχος η υψηλή ποιότητα σε συνδυασμό με τον μεγάλο όγκο παραγωγής, ώστε να καλυφθούν οι εξαγωγικές ανάγκες, ένα πάντρεμα που φαίνεται να επιτυγχάνεται, αν σκεφθεί κανείς τις πολλαπλές βραβεύσεις σε διεθνείς διαγωνισμούς. Αξίζει να σημειωθεί ότι για το 2019 η Agrovim ήταν η ελληνική εταιρεία που συγκέντρωσε τα περισσότερα βραβεία στον διαγωνισμό του Los Angeles, από τον οποίο έφυγε με δύο ασημένια και δύο χάλκινα για την ποιότητα των ελαιολάδων της και ένα χρυσό και ένα χάλκινο για τη συσκευασία. Επίσης το ΠΟΠ Καλαμάτα Iliada απέσπασε χάλκινο στον London IOOC 2019. Η σύγχρονη ιστορία της εταιρείας ξεκινά το 1994, όταν ο Δημήτρης και η Τζένη Γυφτέα, σήμερα πρόεδρος και αντιπρόεδρος αντίστοιχα, παρέλαβαν τη μικρή επιχείρηση του πατέρα τους και με πολύ κόπο και προσπάθεια τη μετέτρεψαν σε αυτό που είναι σήμερα: Μια μεγάλη ελληνική εταιρεία πυλώνων

ανάπτυξης για όλη την περιοχή. Σημειώνεται ότι αποτελεί συνέχεια εταιρειών συμφερόντων της οικογένειας Γυφτέα, οι οποίες δραστηριοποιούνται από το 1964 στον κλάδο του εμπορίου και της τυποποίησης αγροτικών προϊόντων. Οι υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις της, που καταλαμβάνουν έκταση 16.500 τετραγωνικών μέτρων, βρίσκονται 6 χιλιόμετρα έξω από την Καλαμάτα. Εκεί σε τρεις διαφορετικές γραμμές παραγωγής, για ελαιόλαδο, επιτραπέζιες ελιές και σύκα, τυποποιούνται όλα τα προϊόντα που διακινεί η εταιρεία. Ας σημειωθεί ότι τα προϊόντα της εξάγονται σε 50 χώρες και διαθέτουν ισχυρή παρουσία στις μεγάλες αλυσίδες λιανικής.

49

Cretanthos Αγουρέλαιο Organic

Ένας δραστήριος
Κρητικός με πάθος για
το καλό ελαιόλαδο

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΡΕΘΥΜΝΟ

Μέτριο φρουτώδες, έντονο πικρό και έντονο πικάντικο για ένα ελαιόλαδο από άγουρες ελιές εξαιρετικά πλούσιο σε πολυφαινόλες, που του εξασφαλίζουν πιστοποίηση ισχυρισμού υγείας, σύμφωνα με τον Κοινοτικό Κανονισμό 432/2012. Το Βιολογικό Αγουρέλαιο της εταιρείας Cretanthos παράγεται από ελιές Κορωνέικης που καλλιεργούνται σε βιολογικά κτήματα στον Βόρειο Μυλοπόταμο Κρήτης. Η συγκομιδή αρχίζει νωρίς τον Οκτώβριο για να συλλεχθούν άγουρες, πράσινες, οι ελιές, οι οποίες ελαιοποιούνται με τη μέθοδο της ψυχρής έκθλιψης και μετά το φιλτράρισμα το προϊόν αποθηκεύεται σε ανοξείδωτες δεξαμενές με κλειστό σύστημα αζώτου.

Η εμφιάλωση γίνεται στο τυποποιητήριο της Cretanthos στα Αγγελιανά Ρεθύμνου σε γραμμές παραγωγής που πληρούν τις πιστοποιήσεις ασφάλειας τροφίμων ISO και HACCP. Το ελαιόλαδο είναι πιστοποιημένο από τη ΔΗΩ και έχει βραβευτεί σε διεθνείς διαγωνισμούς για την ποιότητά του. Ας σημειωθεί ότι η Cretanthos ιδρύθηκε το 2012 από τον Γιώργο Τζανουδάκη, ο οποίος σε ηλικία μόλις 23 ετών έβαλε σε θεμέλια το όραμά του για συνέχιση της οικογενειακής παράδοσης στην ελαιοπαραγωγή.



50

Hefissto Premium Organic

Παράγεται σε έναν από
τους νεότερους
ελληνικούς ελαιώνες

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΛΗΜΝΟΣ

Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο βιολογικής καλλιέργειας και πολύ χαμηλής οξύτητας, από Κορωνέικη ποικιλία. Παράγεται αποκλειστικά σε έναν από τους νεότερους σύγχρονους ελαιώνες και στο πρότυπο ελαιοτριβείο και τυποποιητήριο της οικογένειας Τσαλάπατα στην περιοχή Κορνός της Λήμνου. Σύμφωνα μάλιστα με τους ανθρώπους της εταιρείας «η Κορωνέικη αγάπησε τη Λήμνο, θρέφεται από τα ηφαιστειογενή χώματά της, πίνει από τα ιαματικά νερά της και δίνει τον καλύτερο εαυτό της σε κάθε καρπό, σε κάθε σταγόνα φυσικού χυμού της». Σε ό,τι αφορά το όνομα του ελαιολάδου, προέκυψε από την άρρηκτη σχέση του θεού Ηφαίστου με τη Λήμνο με σημαντικότερη την πόλη Ηφαιστία, τη μεγαλύτερη και αρχαιότερη του νησιού που άκμασε για αιώνες. Το όνομά της αναγράφεται ξεκάθαρα στην επιγραφή της επιτάφιας Στήλης των Καμινίων (510 π.Χ.), η οποία αποτέλεσε και την αφετηρία για το όνομα των εξαιρετικών παρθένων ελαιολάδων που γεννιούνται στη γη της. Αξίζει να σημειωθεί ότι παράλληλα με το βιολογικό προϊόν παράγεται και συμβατικό εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο πολύ χαμηλής οξύτητας.



Η εταιρεία Cretanthos ιδρύθηκε το 2012.



Ολιστική θεώρηση από το χωράφι στον καταναλωτή

Η foodstandard είναι η κορυφαία ελληνική εταιρεία παροχής υπηρεσιών στον ευρύτερο αγροτικό και αγροδιατροφικό κλάδο. Παρέχουμε συνολικές λύσεις που καλύπτουν τις ανάγκες των εμπλεκόμενων φορέων από την παραγωγή μέχρι την αγορά, από τον πρωτογενή τομέα (αγρότες, παραγωγικές ΜΜΕ, συνεταιρισμοί), έως τις επιχειρήσεις και οργανισμούς που δραστηριοποιούνται στο χώρο των τροφίμων.

Αθήνα: Υδρας 5, 152 32, Χαλάνδρι | Τ (+30) 210 61 31 172 | Φ (+30) 210 61 31 638
Καθαμάτα: Σπάρτης 34, Κεντρική Αγορά, 24 133 | Τ (+30) 27210 99 020
Υπ/μα Λακωνίας: 25ης Μαρτίου 47, Μοιθόαι, 230 52 | Τ (+30) 27323 09 001

 foodstandard

www.foodstandard.gr | info@foodstandard.gr



Innovation
that excites

NISSAN INTELLIGENT MOBILITY

NEO NISSAN NAVARA

NEES TIMEΣ & SUPER BONUS ΑΠΟΣΥΡΣΗΣ



Το νέο Nissan Navara γίνεται δικό σου με **νέες τιμές, super bonus απόσυρσης και 5 χρόνια εγγύηση!** Απόκτησέ το τώρα με **νέο, πανίσχυρο κινητήρα**, ιπποδύναμη **έως 190PS**, αυξημένη ροπή, αναβαθμισμένες **αναρτήσεις Multi-link**, νέο μηχανικό κιβώτιο 6 ταχυτήτων, ωφέλιμο φορτίο πάνω από 1 τόνο και νέες, **αναβαθμισμένες τεχνολογίες Nissan Intelligent Mobility, Nissan Connect A-IVC** και τεχνολογία Ρυμούλκησης **Intelligent Trailer Sway Assist**.

Μάθε περισσότερα στο nissan.gr ή σε μια Έκθεση Nissan.

ΝΙΚ. Ι. ΘΕΟΧΑΡΑΚΗΣ Α.Ε.
www.nissan.gr



Στιγμές από το *Ελληνικό ελαιόλαδο*



Η σειρά παρουσίασης ακολουθεί γεωγραφικά κριτήρια

- 72** Papadellis Olive Oil | Λέσβος
- 74** OLEA/Γ. Κωστελένος | Τροιζηνία
- 76** Σελλάς Ελαιόλαδα | Νεμέα
- 78** E-LA-WON | Μυκήνες
- 80** Μαξούλι ΑΕ | Λακωνία
- 82** ΚΑΣΕΛΛ ΑΕ | Λακωνία
- 84** Ελαιώνες Κολοκοτρώνη | Μεσσηνία

- 86** Hellenic Fields | Ολυμπία
- 88** Αγροτικός Συνεταιρισμός Κριτσάς | Λασιθί
- 90** Ziro Ελαιόλαδο Σητείας | Σητεία
- 92** Kouses Estate | Μεσσαρά
- 94** Ευρυπίδης ΑΕ | Ηράκλειο Κρήτης
- 96** Cretanthos | Ρέθυμνο



Με σύμβολο τον ανθό της ελιάς και έμπνευση τη Μούσα

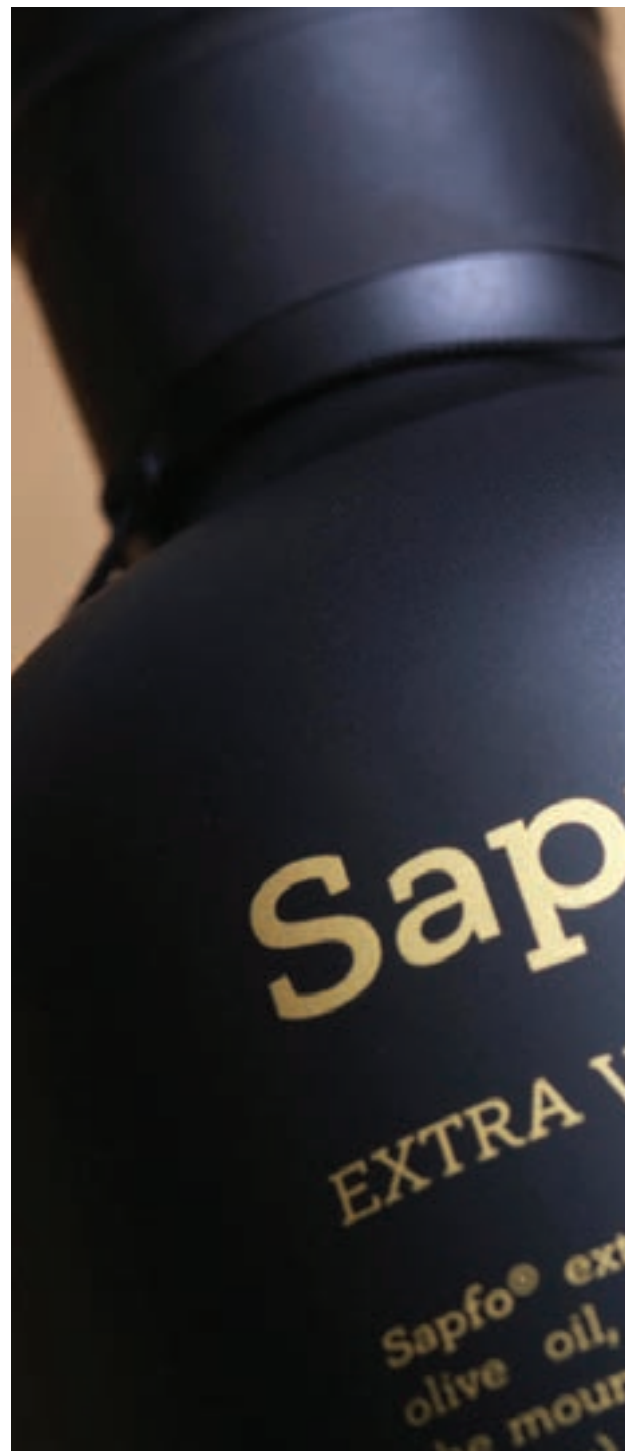
Η οικογένεια Παπαδέλλη δημιουργεί στη Λέσβο

Με σύμβολο τον ανθό της ελιάς, ο οποίος σχηματίζει με μονοκονδυλιά μια «σφυρίδα», ένα εργαλείο δηλαδή του ελαιοτριβείου, που αποτελείται από ένα σφρογγυλό 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 από το 1980 με την παραγωγή, συγκομιδή και τυποποίηση ελαιολάδου στη Μυτιλήνη με σύμβολο της φιλοσοφίας της το λογότυπο που κοσμεί τα μπουκάλια της.

Η ναυαρχίδα Sapfo® EVOO

Κορυφαίο δημιούργημά της είναι το Sapfo® Extra Virgin Olive Oil, ένα μοναδικό ελαιόλαδο, η περισυλλογή του οποίου γίνεται σχολαστικά και μόνο από ορεινές και ξερικές περιοχές της

Μυτιλήνης. Το όνομά του είναι εμπνευσμένο από την ποιήτρια Σαπφώ, τη δέκατη Μούσα σύμφωνα με τον Πλάτωνα, που γεννήθηκε στη Μυτιλήνη, ενώ το δίχτυ, που συνοδεύει τη συσκευασία, είναι πλεγμένο στο χέρι και μοναδικό για κάθε φιάλη, ενώ 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 Αιολίς και τα σαπούνια πολυτελείας ελαιολάδου Σαπφώ. Παράλληλα αξιωματικό ότι είναι μία από τις πρώτες εταιρείες στην Ελλάδα που εφαρμόζει σύστημα μέτρησης ρύπων για τα βασικά της προϊόντα εξασφαλίζοντας χαμηλό ανθρακικό αποτύπωμα.





Sapfo® EV00

Χρυσοκίτρινο ελαιόλαδο πολύ χαμηλής οξύτητας με πολύ έντονο άρωμα και πικάντικη επίγευση, το οποίο με το απίστευτο φρουτώδες του μπορεί να απογειώσει κάθε σαλάτα λαχανικών και να βελτιώσει ψητά φούρνου με μια μικρή ποσότητα στο τέλος του ψησίματος.





Όλες οι ελληνικές ποικιλίες ελιάς σε ένα φυτώριο

Τριάντα χρόνια εμπειρίας στο πολλαπλασιαστικό υλικό

Η ελαιοκαλλιέργεια στην Ελλάδα υφίσταται περισσότερα από 6.000 χρόνια, όπως αποδεικνύεται και από το προμινωικό δένδρο Θρουμπολιάς της Νάξου. Από τη μακραίωνη αυτή πορεία της ελιάς και με την παρέμβαση του ανθρώπου δημιουργήθηκαν εκατοντάδες ποικιλίες στην Ελλάδα, τη Μεσόγειο και όλο τον κόσμο. 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 ΒΑ Πελοπόννησο. Παράλληλα με την παραγωγή πολλαπλασιαστικού υλικού διατηρούν και μία από τις μεγαλύτερες συλλογές ποικιλιών ελιάς στον κόσμο και σίγουρα τη μεγαλύτερη και πληρέστερη συλλογή ελληνικών ποικιλιών κι γονότυπων ελιάς.

Σύγχρονες μέθοδοι

Η παραγωγή πολλαπλασιαστικού υλικού στα φυτώρια OLEA / Γ. Κωστελένος ξεκινά από τους εντομοστεγείς κλωβούς και τις μητρικές φυτείες ελιάς σε γλάστρες, ακολουθεί η ριζοβολία των μοσχευμάτων σε σύγχρονους θαλάμους ριζοβολίας και ολοκληρώνεται με την ανάπτυξη των έρριζων μοσχευμάτων και των δενδρυλλίων σε γυάλινα θερμοκήπια, σκίαστρα και υπαίθριες εγκαταστάσεις, πάντοτε υπό την εποπτεία των γεωπόνων του φυτωρίου και τον έλεγχο των αρμόδιων φυτοϋ-

γειονομικών υπηρεσιών.

Παράλληλα με τον πολλαπλασιασμό της ελιάς με φυλλοφόρα μοσχεύματα γίνονται και εμβολιασμοί των επιθυμητών ποικιλιών σε «κλωνικά υποκείμενα». Σε καμία περίπτωση δεν χρησιμοποιούνται προς εμβολιασμό τυχαίας προέλευσης και άγνωστων αγρονομικών ιδιοτήτων σπορόφυτα που συλλέγονται από τα βουνά (κουτσουράκια) ή αναπτύσσονται από σπορά στα φυτώρια (αγριελιές).

Εγγύηση ποιότητας

Μία επιπλέον εγγύηση της ποιότητας των φυτωρίων OLEA / Γ. Κωστελένος είναι η χρήση καθαρών ή αδρανών υποστρωμάτων και η ανάπτυξη του συνόλου του πολλαπλασιαστικού υλικού σε γλάστρες πάνω σε υπερυψωμένα παρτέρια για τον καλύτερο έλεγχο των φυτών και την αποφυγή μολύνσεων. Δεν γίνεται καμία παραγωγή δενδρυλλίων στο χώμα και σε σακούλες.

Το εύρος των ποικιλιών και η σε βάθος γνώση των αγρονομικών τους χαρακτηριστικών, οι σύγχρονες εγκαταστάσεις, η τεχνογνωσία, τα 30 και πλέον χρόνια εμπειρίας των γεωπόνων του φυτωρίου στο πολλαπλασιαστικό υλικό και το εξειδικευμένο προσωπικό, αποτελούν διαβατήριο τόσο για την ελληνική όσο και για τις διεθνείς αγορές, γεγονός που επιβεβαιώνεται και από την παρουσία του φυτωρίου σε χώρες όπως η Αυστραλία, η Ιαπωνία, το Πακιστάν κ.α.





Έρευνα και συγγραφικό έργο

Τα τελευταία 30 χρόνια τα φυτώρια OLEA / Γ. Κωστελένος συγκεντρώνουν, μελετούν, διασώζουν και πολλαπλασιάζουν το σύνολο των ελληνικών ποικιλιών ελιάς της Ελλάδας, σε σύγχρονες εγκαταστάσεις και φυτωριακές υποδομές που ελάχιστα φυτώρια ελιάς διαθέτουν. Η μελέτη της γενετικής παραλλακτικότητας και της πλήρους ταυτοποίησης των ελληνικών ποικιλιών και των μητρικών φυτειών πραγματοποιήθηκε από το Εργαστήριο Δενδροκομίας του ΓΠΑ με τη χρήση μοριακών τεχνικών (Κωδ. Έργου 34.0161/2007) και μέρος των αποτελεσμάτων της παρουσιάστηκαν το 2008 σε εθνικά και διεθνή συνέδρια. Καρπός επίσης όλης αυτής της ερευνητικής προσπάθειας είναι και η έκδοση ενός βιβλίου στο οποίο περιγράφονται 80 ελληνικές ποικιλίες ελιάς με κύριο σκοπό την ανάδειξη των τοπικών ποικιλιών που μέχρι και πριν από λίγα χρόνια ήταν άγνωστες στο ευρύ κοινό. Ταυτόχρονα με το βιβλίο των ποικιλιών εκδόθηκε ακόμα ένα βιβλίο με θέμα τις Υπέρπυκνες Γραμμικές Καλλιέργειες Ελιάς, μίας εξαιρετικά απαιτητικής σε γνώσεις μορφής καλλιέργειας, που υποστηρίζουν τα Φυτώρια διαθέτοντας ελληνικά δενδρύλλια ίδιας παραγωγής και όχι μοσχεύματα ή έτοιμα δενδρύλλια εισαγόμενα από χώρες του εξωτερικού.





Εμπειρία, γνώση και έλεγχος, το τρίπτυχο της επιτυχίας

Για την εταιρεία «Σελλάς Ελαιόλαδα» με έδρα τη Νεμέα



Το πικάντικο Αγουρέλαιο

Πλούσιο, φρουτώδες, πικάντικο άρωμα, αλλά και έντονα πικρή γεύση χαρακτηρίζουν το Αγουρέλαιο Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο της «Σελλάς Ελαιόλαδα». Προέρχεται από τον πρώτο άγουρο καρπό ελαιοδένδρων, με οξύτητα που δεν υπερβαίνει το 0,3% και όλα του τα χαρακτηριστικά «μαρτυρούν» νεανική ορμή κι έντονη προσωπικότητα.



Το Βιολογικό Ελαιόλαδο Sellas παράγεται με τη μέθοδο της ψυχρής έκθλιψης από εξαιρετικής ποιότητας καρπό με χαμηλή οξύτητα (έως 0,5%).

Η εταιρεία «Σελλάς Ελαιόλαδα» ιδρύθηκε το 1992 και ξεκίνησε τη δραστηριοποίησή της στον κλάδο του χονδρικού εμπορίου ελληνικού ελαιολάδου συμβατικής και βιολογικής καλλιέργειας προσφέροντας πιστοποιημένες υπηρεσίες επεξεργασίας, τυποποίησης και αποθήκευσης ελαιολάδου.

Στις αρχές του 2012 η εταιρεία παρουσίασε μια σειρά τυποποιημένων ελαιολάδων με την ετικέτα «Σελλάς», στα οποία εφαρμόστηκε η εμπειρία και γνώση ετών, που εγγυάται τη διασφάλιση της ποιότητας στα φυσικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του ελαιολάδου. Η «Σελλάς Ελαιόλαδα» αναπτύσσεται δυναμικά τόσο στη διεθνή όσο και στη εγχώρια αγορά.

Πρόκειται για εξωστρεφή επιχείρηση που επιλέγει να συμμετέχει σε διεθνείς εκθέσεις, όπως η πρόσφατη Anuga 2019, έχει δε αποσπάσει κατ' επανάληψη διεθνή βραβεία ποιότητας για τα προϊόντα

της, όπως για παράδειγμα το «Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο Σελλάς», ένα φρουτώδες ισορροπημένο, ελαιόλαδο ψυχρής έκθλιψης από εξαιρετικής ποιότητας καρπό με χαμηλή οξύτητα (έως 0,5%), που διατηρεί τη φρεσκάδα των αρωμάτων του ελληνικού ελαιώνα και ταιριάζει αρμονικά με κάθε γεύση.

Έλεγχος των σταδίων της παραγωγικής διαδικασίας

Από τον ελαιώνα, το χειρισμό του προϊόντος στο ελαιοτριβείο, τη μεταφορά του στις εγκαταστάσεις, τη φύλαξη, τη τυποποίηση, μέχρι τη διακίνηση του, ο έλεγχος είναι αυστηρός και συνεχής σε όλα τα στάδια. Με αυτό τον τρόπο διασφαλίζεται η ποιότητα σύμφωνα με τις ισχύουσες προδιαγραφές. Οι εγκαταστάσεις αποθήκευσης και τυποποίησης της εταιρείας «Σελλάς Ελαιόλαδα» στη Νεμέα, καθώς και η διαδικασία παραγωγής του ελαιολά-

δου, έχουν πιστοποιηθεί σύμφωνα με τα πρότυπα Διαχείρισης Ασφαλείας Τροφίμων ISO-22000 και Διαχείρισης Ποιότητας με ISO-9001 από την Bureau Veritas, καθώς και τα συστήματα IFS και BRC από την NSF. Σημειώνεται ακόμα ότι η παραγωγή και εμπορία βιολογικού ελαιολάδου της εταιρείας έχει πιστοποιηθεί από τον Οργανισμό Ελέγχου και Πιστοποίησης Βιολογικών Προϊόντων ΔΗΩ.

Παράλληλα η αυξημένη ευαισθητοποίηση της εταιρείας για το μετριασμό των δυσμενών επιπτώσεων της κλιματικής αλλαγής την οδήγησε σε συνεργασία με τον σύμβουλο Close the Loop, στην καθιέρωση μετρήσεων των εκπομπών αέριων ρύπων σε όλα τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας κι στη συστηματική παρακολούθηση του ανθρακικού αποτυπώματος με σκοπό τη λήψη μέτρων για τη μείωση της επιβάρυνσης του περιβάλλοντος.

Ελαιόλαδο

από καλή γενιά

Με γαστρονομικές αλλά και θεραπευτικές ιδιότητες

Μεγάλωσε στην Ίμβρο και οι παιδικές του μνήμες ήταν στα λιοτρίβια της περιοχής. Με το πέρασμα των χρόνων απέκτησε τους δικούς του ελαιώνες στην Πελοπόννησο και συγκεκριμένα στην περιοχή των Μυκηνών αρχίζοντας να παράγει το δικό του ελαιόλαδο. Ο λόγος για τον πολυπράγμονα Γιάννη Καμπούρη, ο οποίος σήμερα εδρεύει και στην κορυφή της λίστας των παραγωγών με τα πιο ακριβά ελαιόλαδα του κόσμου. Το ελαιόλαδο E-LA-WON με βρώσιμα φύλλα χρυσού της εταιρείας επιλέγουν οι βασιλικές οικογένειες στα Ηνωμένα Αραβικά Εμιράτα και Ρώσοι μεγιστάνες. Αν και για τον κ. Καμπούρη πρόκειται απλά για ένα προϊόν που αποκτά προστιθέμενη αξία με ένα καλό περιβλήμα και, φυσικά, το κατάλληλο μάρκετινγκ.

«Κοιτάξαμε πίσω για να πάμε μπροστά» αναφέρει ο ίδιος. Και κάνει λόγο για μια οικογενειακή παράδοση πέντε γενεών που αντλεί γνώση από τις πρακτικές που εφαρμόζαν οι παλιότεροι χωρίς, ωστόσο, να αγνοεί τις σύγχρονες τεχνικές και διατηρώντας ως πρώτιστο μέλημα το φυσικό περιβάλλον να παραδοθεί υγιές και λει-

τουργικό στις επόμενες γενιές. Κι όλα αυτά στους ιδιόκτητους ελαιώνες των πολυθρύλητων Μυκηνών από Κορωνέικη, για να φθάσει στην υπερσύγχρονη γραμμή παραγωγής ένα έξτρα παρθένο ελαιόλαδο με το όνομα E-LA-WON. Πρόκειται για τη συλλαβογραφική απόδοση τη λέξης ΕΛΑΙΟΝ στη Γραμμική Β εδώ και 3.500 χρόνια σημειώνει ο κ. Καμπούρης. Σήμερα η εταιρεία, που έχει επανειλημμένα βραβευθεί για την υποστήριξη γαστρονομικών δημιουργιών, παράγει το E-LA-WON Premium, το αγουρέλαιο Green Fresh, το τριποικιακό Special Blend, το εξαίρετο Βιολογικό - Organic, το Traditional σε λευκοσιδηρές συσκευασίες, τη νέα ετικέτα σε λευκή premium φιάλη Αγριελιά με Μποτισκολιά, όπως και τη νέα σειρά Gold Line αποκλειστικά για τα Ηνωμένα Αραβικά Εμιράτα.

Στην κορυφή της υγιεινής διατροφής

«Τα ελαιόλαδά μας έχουν υψηλό φαινολικό δείκτη, αυξημένες πολυφαινόλες, οι οποίες είναι θεραπευτικές, καρδιαγγειοπροστατευτικές. Η εταιρεία έχει 60 και πλέον βραβεύσεις. Τόσο στην ποιότητα όσο και στο packaging», αναφέρει ο κ. Καμπούρης και σημειώνει

ότι απευθύνεται στο 30% του καταναλωτικού κοινού που ενδιαφέρεται για τον υγιεινό τρόπο ζωής. Λογική εξέλιξη λοιπόν ήταν η βράβευσή της με αργυρό βραβείο στην κατηγορία Healthy Food Product of the Year, και ειδικότερα, στα Functional Products. Μια φιλοσοφία επιχειρείν που φαίνεται να ακολουθεί πιστά η εταιρεία του, καθώς δίνει το παρών σε όλες τις διεθνείς εκθέσεις.

Εξειδίκευση και στο μέλι

Από τις Μυκίνες, τον Ταΰγετο και τον Πάρωνα προέρχεται το μονοποικιλιακό μέλι E-LA-WON, το οποίο διατίθεται σε τύπους Ελάτου, Θυμαρίσιο, Ανθέων Πορτοκαλιάς και Καστανιάς και στη σπάνια Βανίλια Ελάτης με το ιριδίζον καραμελωμένο χρώμα, ενώ η εταιρεία παράγει και ελληνικά pesto μαϊντανού με κάπαρη και λιαστής ντομάτας με μαστίχα. Τα προϊόντα E-LA-WON διατίθενται σε επιλεγμένα ντελικατέσεν και ξενοδοχεία, τόσο στην εγχώρια αγορά, όσο και σε χώρες της ΕΕ, στις ΗΠΑ, τον Καναδά και τη δυναμική αγορά των ΗΑΕ. Να σημειωθεί, τέλος, πως όλη η δραστηριότητα υποστηρίζεται ηλεκτρονικά μέσω της ιστοσελίδας της εταιρείας.



Ο Ιωάννης Καμπούρης στην Anuga 2019



Πάνοπλη στην Anuga 2019

Στην πρόσφατη παρουσία της στην Anuga 2019, η E.LA.WON παρουσίασε το νέο packaging λευκής φιάλης που θα υποδεχθεί το νέο blend Αγριελιάς και Μποτσικολιάς, τις νέες ατομικές συσκευασίες ελιάς «exclusive luxury edition-premium taste experiences» και τη βεβαίωση του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής της Διπλωματικής εργασίας με τίτλο: Ολιστική Σχεδίαση συσκευασίας Κολόνιας ελαιόλαδου «E-LA-WON» με χρήση τεχνολογίας NFC (Near Field Communication).





Με την εμπειρία της οικογένειας Πολυμενάκου

Ελαιόλαδο από το εύφορο Λακωνικό τρίγωνο

Τρεις γενιές της οικογένειας Πολυμενάκου πιστεύουν στην ελληνική γη. «Τότε που ήμασταν παιδιά ακούγαμε τους γονείς μας να λένε: “Καλό μαζούλι να μας δώσει ο Θεός”. Η ευχή τους, όπως και όλων των παραγωγών, ήταν να έχουν καλή σοδειά». Με τη φράση αυτή, ο Δημήτρης Πολυμενάκος, ένας εκ των τριών αδελφών της τρίτης γενιάς, περιγράφει το δέσιμο της οικογένειας με τη γη της. Τα τρία αδέρφια, ο Δημήτρης, ο Θανάσης και ο Λεωνίδας, το 1999 ίδρυσαν την εταιρεία τους με τις εγκαταστάσεις ελαιολιβερίου στο Λάγιο Λακωνίας και ξεκίνησαν να ελαιοποιούν σοδειές από το φημισμένο για το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο Λακωνικό Τρίγωνο: Σπάρτη-Σκάλα-Γύθειο. Τα αδέρφια αρχικά επένδυσαν σε γη ενισχύοντας την παραγωγική τους δυναμική και στη συνέχεια, έχοντας ξεκάθαρη άποψη ότι «η τυποποίηση είναι μονόδρομος για την προοπτική του ελληνικού ελαιόλαδου», έδωσαν έμφαση στην ετικέτα.

Από το 2010 τυποποιούν το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο από τα ιδι-

όκτητα κτήματά τους με την ετικέτα 300. Η εταιρεία έχει λάβει μέρος σε πολλούς διεθνείς διαγωνισμούς όπου έχει αποσπάσει αρκετά βραβεία. Οι «ετικέτες» είναι αναγνωρισμένες ανά τον κόσμο καθώς το 95% εξάγεται σε ΗΠΑ, Αγγλία, Γαλλία, Ισπανία, Ρωσία καθώς και στις αγορές του Χονγκ Κονγκ και της Ιαπωνίας. Μερικές από τις ιδιωτικές ετικέτες που η εταιρεία τυποποιεί για λογαριασμό πελατών είναι οι «Olea Estates» και «Vrisi 36» στις ΗΠΑ, «Y» στην Ιαπωνία και «Proagro» στην Αγγλία. Και στη χώρα μας η βραβευμένη «November Fruits» (LIOOC 2016) και η «Ritual Bloom», η οποία κοσμεί τα ράφια στην Greek Luxury Products Boutique στο Hilton Athens.

Το 2015 η εταιρεία δημιούργησε την έκθεση «300» απέναντι από το Μουσείο Ελιάς & Ελαιόλαδου στη Σπάρτη όπου έχει τη δυνατότητα ο επισκέπτης να περιηγηθεί στον κόσμο της γευστικής γνώσας του ελαιόλαδου των ετικετών τους, καθώς και άλλων επώνυμων προϊόντων της Λακωνίας.

Το 2015 η εταιρεία δημιούργησε την έκθεση «300» απέναντι από το Μουσείο Ελιάς & Ελαιόλαδου στη Σπάρτη

Εκσυγχρονισμός

Η αύξηση της παραγωγής και η ζήτηση του προϊόντος ώθησε την οικογένεια Πολυμενάκου στον απόλυτο εκσυγχρονισμό των εγκαταστάσεων, διασφαλίζοντας την ποιοτική ασφάλεια και την τήρηση κρατικών και διεθνών προδιαγραφών ασφάλειας τροφίμων. Η εταιρεία εφαρμόζει εκσυγχρονισμένα συστήματα στην παραγωγή και την τυποποίηση.



RITUAL
BLOOM

Premium Organic
extra virgin
olive oil

PRODUCT OF GREECE
500ml e 16.9 fl oz



500ml e 16.9 fl oz
PRODUCT OF GREECE

olive oil
extra virgin
Premium Organic

BLOOM
RITUAL



Ο χυμός της ελιάς ρέει στον κάμπο των Μολάων

Και ταξιδεύει σε όλο τον κόσμο με οδηγό την ΚΑΣΕΛΛ ΑΕ

Με 3.500 ελαιοπαραγωγούς-μέλη, οκτώ υπερσύγχρονα ελαιοτριβεία και μια μονάδα τυποποίησης και συσκευασίας, η οποία παράγει κάθε χρόνο 5.000 τόνους ελαιολάδου με μέγιστο εγγυημένο επίπεδο οξύτητας <0,4%, η ΚΑΣΕΛΛ ΑΕ, πρώην Κοινοπραξία Αγροτικών Συνεταιρισμών της Επιδαύρου Λιμνηράς Λακωνίας, δραστηριοποιείται από το 2002 στην πεδιάδα των Μολάων, σε μια ιστορική σε ό,τι αφορά την ελαιοκαλλιέργεια περιοχή. Τα κεντρικά γραφεία της εταιρείας, η οποία πιστοποιεί όλα τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας του ελαιολάδου της, μαζί με τη μονάδα συσκευασίας βρίσκονται στη Συκέα Λακωνίας του Δ. Μονεμβασίας στη ΝΑ Πελοπόννησο.

Στόχος της ΚΑΣΕΛΛ ΑΕ είναι η προώθηση των εξαιρετικών παρθένων ελαιολάδων «Φίλαιος», «Φίλαιος Βιολογικό», «Kasell 9» και «Dory» στα κανάλια διανομής των αγορών του εξωτερικού και συγκεκριμένα σε Η.Π.Α., Καναδά, Κίνα, Ταϊβάν, Αυστραλία, Ν. Αφρική, Ιράν, Μ. Βρετανία, Γερμανία, Γαλλία, Βέλγιο, Δανία, Σουηδία, Μολ-

δαβία, Βουλγαρία, Ιταλία, Βραζιλία, Πολωνία, Ρουμανία, Ελβετία, Εσθονία, Κροατία και συνεχίζουμε...

Σε ό,τι αφορά το εξαιρετικό παρθένο ελαιολάδο «Φίλαιος», παράγεται κατά αποκλειστικότητα και μόνο στον ελαιοκάμπο Μολάων, Ασωπού, 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 ΛΑΚΩΝΙΑ.

Ενώ στο «Φίλαιος Βιολογικό» το δυνατό άρωμα και η έντονα πικάντικη επίγευση αναδεικνύουν την πρώιμη συγκομιδή του άγουρου αλλά υγιούς οργανικού ελαιοκαρπού. Παράλληλα η premium ετικέτα «Kasell 9», που διατίθεται αποκλειστικά και μόνο σε γυάλινη φιάλη 500ml, συμβολίζει την ολοκλήρωση μέσα από την ένωση των 9 Αγροτικών Συνεταιρισμών μελών της ΚΑΣΕΛΛ. Από φέτος υπάρχει διαθέσιμη και η νέα ετικέτα «Dory» η οποία περιέχει εξαιρετικό παρθένο ελαιολάδο ποικιλίας Κορωνέικης.

«Διασφαλίζουμε ότι τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, η ιδιαίτερη γεύση και το άρωμα του τύπου μας, μεταφέρονται αυτούσια και χωρίς πρόσθετα, από τους ελαιώνες μας στις αγορές του κόσμου» τονίζει χαρακτηριστικά ο πρόεδρος της ΚΑΣΕΛΛ, Νίκος Γραμματικάκης.



Υπόσχεση μακροζωίας

Παραγωγή ελαιολάδου με σεβασμό στο περιβάλλον

Η οικογένεια Κολοκοτρώνη, της οποίας η ιστορία ξεκινά από το 1470, είναι μια από τις ιστορικές οικογένειες της Ελλάδας. Τα μέλη της, για εκατοντάδες χρόνια εκτός από τα κύρια επαγγέλματα που εξασκούσαν, ασχολήθηκαν και με την καλλιέργεια της ελιάς, για την παραγωγή ελαιολάδου για οικογενειακή χρήση. Εν έτει 2015 ο ιατρός Ηλίας Κολοκοτρώνης, λόγω του επαγγέλματός του από τη μια και της οικολογικής ευαισθησίας του από τη άλλη, μπήκε σε ένα δρόμο αναζήτησης παραγωγής ελαιολάδου, όπως αυτό που γεύονταν οι πρόγονοί του.

Έτσι εγκαταλείφθηκε η τρέχουσα μεθοδολογία καλλιέργειας της ελιάς και ακολουθήθηκε μεθοδολογία όμοια με εκείνη των παλαιών χρόνων, τότε που όλα τα τρόφιμα, όχι μόνο το ελαιόλαδο, ήταν πραγματικά παρθένα κι όχι «βαφτισμένα παρθένα» από το διεθνές σύστημα εμπορίας των τροφίμων, που επιτρέπει την χρήση φυτοφαρμάκων, λιπασμάτων που καταστρέφουν την οργανική ύλη του εδάφους, γεωτρήσεων μολυσμένων με βαρέα μέταλλα, αναμειγρών με άλλα ελαιόλαδα, καλλιέργειες με τα δένδρα στοιβαγμένα το ένα πάνω στο άλλο, για αύξηση παραγωγής και τόσα άλλα επιβαρυντικά της ποιότητας.

Στην καλλιέργεια που εφαρμόζουν οι Ελαιώνες Κολοκοτρώνη γίνεται χρήση Ζεόλιθου και Ενεργών Μικροοργανισμών (EM 1), για να επανέλθει το περιβάλλον των ελαιώνων σε προ-βιομηχανικής εποχής συνθήκες. Ένα μοντέλο καλλιέργειας που αφήνει μακράν πίσω του τις βιολογικές καλλιέργειες, όπως αυτές ορίζονται από τη διεθνή νομοθεσία, η οποία όμως είναι και αυτή προσανατολισμένη σε μαζικής παραγωγής τρόφιμα.

Από το 2005, οι άνθρωποι της εταιρείας παρακολουθούν την ποσότητα του παραγομένου ελαιολάδου να μειώνεται αλλά την ποιότητα να βελτιώνεται. Κατάφεραν δε στη συνιστώμενη ημερήσια δόση (20 ml), να περιέχονται τόσες αντιοξειδωτικές ουσίες, ώστε το ελαιόλαδο να πραγματοποιήσει τις «υποσχέσεις» του για μακροζωία και προστασία από πλήθος ασθενειών.

Εξ αυτού του λόγου το ελαιόλαδο της εταιρείας απέσπασε βραβεία ποιότητας σε διεθνείς διαγωνισμούς, καθώς και βράβευση από το τμήμα Φαρμακευτικής του Πανεπιστημίου Αθηνών, στα πλαίσια του Aristoil για την περιεκτικότητα του ελαιολάδου σε αντιοξειδωτικές ουσίες με «ισχυρισμό υγείας».



Δόση υγείας

Από το 2005, οι άνθρωποι της εταιρείας παρακολουθούν την ποσότητα του παραγομένου ελαιολάδου να μειώνεται αλλά την ποιότητα να βελτιώνεται. Κατάφεραν δε στη συνιστώμενη ημερήσια δόση (20 ml), να περιέχονται τόσες αντιοξειδωτικές ουσίες, ώστε το ελαιόλαδο να πραγματοποιήσει τις «υποσχέσεις» του για μακροζωία και προστασία από πλήθος ασθενειών.





Ισορροπία γεύσεων, αρωμάτων, οξύτητας και θρεπτικής αξίας

Δύο παιδικοί φίλοι κάνουν θαύματα στο ελαιόλαδο

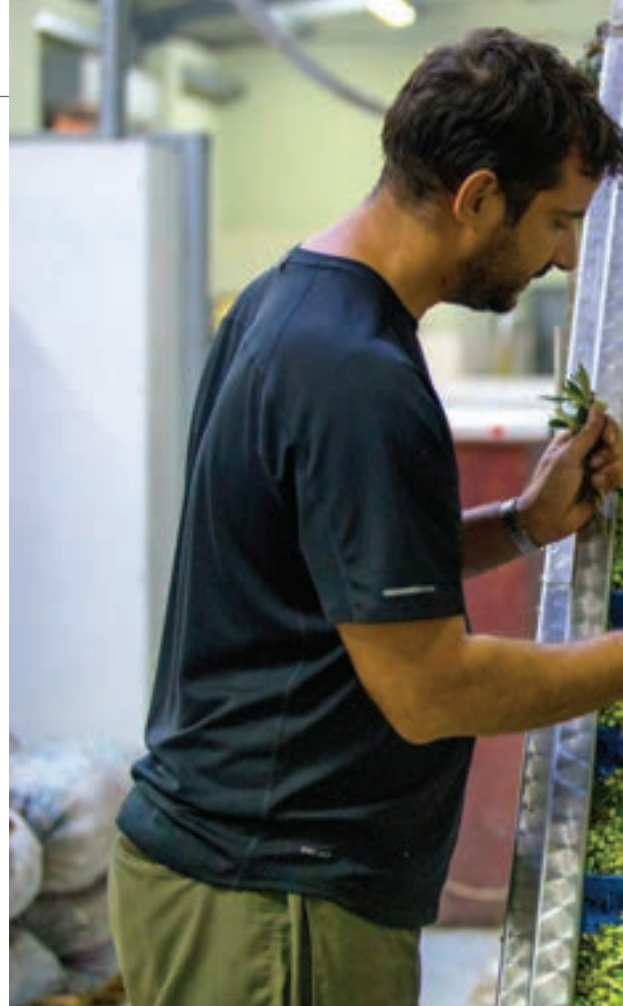
Στην Αρχαία Σκιλλουντία, ένα μικρό χωριό, δίπλα στην Αρχαία Ολυμπία, στον τόπο που γέννησε τους Ολυμπιακούς Αγώνες, αποφάσισαν δύο παιδικοί φίλοι, ο Νικόλας Φιλιππίδης και ο Γιώργος Μόφορης, να ενώσουν τις δυνάμεις τους σε μία επαγγελματική πορεία, έχοντας έναν κοινό σκοπό: Την καλλιέργεια και ανάδειξη ενός μοναδικού, πλούσιου σε θρεπτική αξία θησαυρού γεύσης, του ελαιολάδου. Συνεργάτιδες τους, οι 4.000 Κορωνέικες ελιές τους, αγέρωχες, ανέγγιχτες από ανθρώπου χέρι, πανέμορφες, ηλικίας έως και 100 ετών. «Τα χαρακτηριστικά του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου αποδεικνύονται θαυματούργα για τη ζωή των ανθρώπων. Όσο οι συνεχείς επιστημονικές έρευνες το επιβεβαιώνουν, τόσο περισσότερο παθιαζόμαστε και συνδέουμε τη ζωή μας με αυτό το μοναδικό δέντρο» σημειώνουν οι δύο δημιουργοί.

Μια σειρά μοναδικών προϊόντων

«Είμαστε οι ίδιοι ελαιοπαραγωγοί, παρέχοντας όλες τις εγγυήσεις για την ανώτερη ποιότητα των ελαιολάδων μας. Η βαθιά γνώση μας για τις παραδοσιακές τεχνικές σε συνδυασμό με τις σύγχρονες οικολογικές και αειφόρες πρακτικές και ο συνεχής ποιοτικός έλεγχος, μας επέτρεψαν να δημιουργήσουμε μια σειρά μοναδικών προϊόντων» συμπληρώνουν οι ίδιοι. «Άλ-

λωστε στην Hellenic Fields εμπνεόμαστε από τη δύναμη της ελληνικής γης, επιμένουμε με ευλάβεια στις αρχές της βιολογικής καλλιέργειας, σεβόμαστε την ισορροπία της φύσης και σε κάθε βήμα της παραγωγής μας την προστατεύουμε. Κάθε ελαιώνας μας είναι μοναδικός και η φροντίδα του απαιτεί μοναδική προσέγγιση. Φροντίζουμε τους ελαιώνες μας, προσαρμοζόμενοι στις απαιτήσεις τους, ώστε να αποφεύγουμε τις ασθένειες, τη χρήση περιττών λιπασμάτων ή φαρμάκων. Ακολουθούμε Ολοκληρωμένο Σύστημα Διαχείρισης παραμένοντας πιστοί στις βασικές μας αξίες: αειφορία, ανώτερη ποιότητα, υψηλή θρεπτική αξία και μοναδική γεύση» τονίζουν οι ίδιοι.

«Εργαζόμαστε σε όλα τα στάδια παραγωγής και ως άγρυπνοι ελεγκτές μπορούμε να εγγυηθούμε πως κάθε προϊόν «ena ena» είναι πλούσιο σε θρεπτική αξία, μοναδικό σε γεύση και άρωμα και απολύτως απαλλαγμένο από κάθε βλαβερή ουσία. Απόδειξη αποτελούν οι 14 διακρίσεις μέσα στο 2018 από τους σημαντικότερους διαγωνισμούς και οι πολλαπλές διακρίσεις μέσα στο 2019, μεταξύ των οποίων Ασημένιο Biol 2019 για το Organic, Ασημένιο και Χάλκινο ATHIOOC 2019 για το Ultra Superior και το Wild Oregano αντίστοιχα και Χάλκινο στο Los Angeles για το LemonThyme.





Σεβασμός στη φύση

Ο καρπός μαζεύεται πρώιμα, όταν ακόμη η ελιά κρατά την αφάδα της και ελαιοποιείται σε χαμηλές θερμοκρασίες σε λίγες ώρες από τη συγκομιδή.

Η αποθήκευση γίνεται σε ανοξείδωτες δεξαμενές με άζωτο και η κατά παραγγελία εμφιάλωση σύμφωνα με τα υψηλότερα ποιοτικά πρότυπα στις ιδιότητες, σύγχρονες εγκαταστάσεις μας.

Διασφαλίζεται έτσι η τέλεια ισορροπία γεύσεων, αρωμάτων, οξύτητας και θρεπτικής αξίας όλων των ελαιολάδων της εταιρείας.

«Στην Hellenic Fields εμπνεόμαστε από τη δύναμη της ελληνικής γης, επιμένουμε με ευλάβεια στις αρχές της βιολογικής καλλιέργειας.»





αγροτικός
συνεταιρισμός
κριτσάς

Με επένδυση στην ποιότητα και τον πολύτιμο καρπό της Κριτσάς

Ένας Κρητικός συνεταιρισμός δίνει μαθήματα ελαιοκομίας

Ο Αγροτικός Ελαιουργικός Συνεταιρισμός Κριτσάς ιδρύθηκε το έτος 1927 και σήμερα, μετά τη συγχώνευσή του με τους συνεταιρισμούς Λακωνίων και Πρίνας, αποτελείται από 1.350 μέλη.

Ο Συνεταιρισμός διαθέτει νέο σύγχρονο ελαιοτριβείο, το οποίο είναι εγκατεστημένο σε σύγχρονες κτιριακές εγκαταστάσεις. Ακόμα διαθέτει αποθηκευτικό χώρο ελαιολάδου σε ανοξείδωτες ελαιοδεξαμενές χωρητικότητας περίπου 700 τόνων.

Στο ελαιοτριβείο του Συνεταιρισμού εφαρμόζεται με επιτυχία το σύστημα της κοινής έκθλιψης ελαιοκάρπου. Η συγκομισμένη ποσότητα ελαιοκάρπου του κάθε παραγωγού δεν επεξεργάζεται μεμονωμένα αλλά συνολικά με τις συγκομισμένες ποσότητες όλων των παραγωγών, οι οποίες αλέθονται αυθημερόν μετά το μάζεμά τους.

Το ελαιόλαδο που παράγεται είναι άριστης ποιότητας και ανήκει στην ανώτερη ποιοτική κατηγορία του «εξαιρετικού παρθένου». Η μέση ετήσια παραγωγή του Συνεταιρισμού είναι περίπου 450.000 κιλά εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο. Το σύγχρονο τυποποιητήριο ελαιολάδου του Συνεταιρισμού έχει δυνατότητα τυποποίησης σε μεγάλη ποικιλία συσκευασιών, όπως: μεταλλικά δοχεία ποικίλης χωρητικότητας, γυάλινες φιάλες και ασκό.

Το ελαιοτριβείο και το τυποποιητήριο του Συνεταιρισμού έχουν πιστοποιηθεί σύμφω-

να με τα διεθνή πρότυπα FSSC 22000, ISO 22000, ISO 22005 και ISO 9001.

Ο Συνεταιρισμός εξάγει εμφιαλωμένο εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο σε αρκετές χώρες (Γερμανία, Γαλλία, Αμερική, Ιταλία, Σαουδική Αραβία).

Βασικές δραστηριότητες

Οι βασικές δραστηριότητες του Συνεταιρισμού είναι η επεξεργασία ελαιοκάρπου, η παραγωγή ελαιολάδου και η τυποποίηση και εμπορία ελαιολάδου.

Μάλιστα συμμετέχει στον Ευρωπαϊκό Κανονισμό για τη βελτίωση της ποιότητας του ελαιολάδου. Η ΟΕΦ ΑΣ Κριτσάς αναγνωρίστηκε ως Οργάνωση Παραγωγών βάσει του Καν. (ΕΕ) 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, για τη θέσπιση κοινής οργάνωσης των αγορών γεωργικών προϊόντων στο τομέα του ελαιολάδου και επιτραπέζιων ελιών.

Η ΟΕΦ ΑΣ Κριτσάς υλοποιεί πρόγραμμα εργασίας ως αναγνωρισμένη Οργάνωση Ελαιουργικών Φορέων (Ο.Ε.Φ.), βάση του Καν. (ΕΕ) 611/2014 της Επιτροπής, με στόχο τον περιορισμό των περιβαλλοντικών επιπτώσεων, τη βελτίωση της ποιότητας του προϊόντος, την ενίσχυση της ανταγωνιστικότητας και τη διάχυση των αποτελεσμάτων.

Η εξαιρετική ποιότητα του ελαιολάδου επιτυγχάνεται με τη συμβολή των δράσεων που υλοποιεί η ΟΕΦ Α.Σ Κριτσάς.

Πολλαπλές βραβεύσεις

2016 – Τρίτο βραβείο στον διαγωνισμό Mario Solinas

2007 – Πρώτο Βραβείο στον 2ο Πανελλήνιο Διαγωνισμό Τυποποιημένου Εξαιρετικού Ελαιολάδου

2008 – Πρώτο Βραβείο στον διαγωνισμό Mario Solinas

2009 & 2011– Χρυσός Κότινος

στην Ελαιотехνία 2009

2011 – Best of Greece στην 10th International Olive Oil Award στη Ζυρίχη

2012 – Δεύτερο καλύτερο προϊόν στη Μόσχα

2013 – Silver Medal Award στην Olive Japan στο Τόκιο

2017 – Χάλκινο Βραβείο στον IOOC LONDON 2017

Ο Συνεταιρισμός έχει βραβευτεί από τον ΣΕΔΗΚ με την «Χρυσή Μινωική Ελιά» για την εφαρμογή Ορθών Πρακτικών Έκθλιψης του Ελαιοκάρπου το 2016 και το 2017 και με την «Αργυρή Μινωική Ελιά» για εφαρμογή Ορθών Πρακτικών Διάθεσης Ελαιολάδου το 2016, 2017 και 2018.





Άριστα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Αρώματα που θυμίζουν βότανα, φύλλα ντομάτας, πράσινη μπανάνα, αγκινάρα και φρεσκοκομμένο γρασίδι, ιδανικούς δείκτες πικρού και φρουτώδους και πολύ χαμηλή οξύτητα χαρακτηρίζουν το εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο Ziro που έχει διακριθεί σε διαγωνισμούς ελαιολάδου όπως αυτόν της Νέας Υόρκης, του Λονδίνου και της Ιαπωνίας.





Φάρμακο

ο καρπός της Κορωνέικης στη Σητεία

Πλούσιος σε ελαιοκανθάλη, με αντιφλεγμονώδη δράση

Στη Σητεία της Κρήτης, σε ένα προστατευόμενο από την Unesco παγκόσμιο γεωπάρκο, ωριμάζει κάτω από το άπλετο φως του ηλίου, ο γεμάτος χυμούς καρπός της Κορωνέικης ελιάς, που δίνει το ΠΟΠ Σητεία Κρήτης.

Το εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο Ziro παράγεται αποκλειστικά από Κορωνέικες, μια ποικιλία που περιέχει μεγάλη ποσότητα ελαιοκανθάλης, ουσία με ισχυρή αντιφλεγμονώδη δράση, εφάμιλλη εκείνων των ουσιών που απαντώνται στα φάρμακα. Παράγεται με παραδοσιακό τρόπο καλλιέργειας, σε περιορισμένη ποσότητα, έχει πολύ υψηλή ποιότητα και διατροφική αξία.

Μάλιστα, η μεγάλη περιεκτικότητα του συγκεκριμένου ελαιολάδου σε τυροσόλη και υδροξυτυροσόλη, το κατατάσσουν ανάμεσα στα ελαιόλαδα τα οποία συμβάλλουν στην καταπολέμηση της οξει-

δωσης των λιπιδίων του αίματος.

Η πρώτη, προσεκτική συγκομιδή του καρπού εξασφαλίζει αφενός τα παραπάνω, και αφετέρου προστατεύει το δέντρο και το περιβάλλον. Η ελαιοποίηση δε του καρπού την ίδια μέρα, καθώς και η ιδανική αποθήκευση του προϊόντος, συμβάλλουν στα άριστα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά ενός ελαιολάδου, που δεν μπορεί παρά να είναι έξτρα παρθένο και σε περιορισμένη ποσότητα.

Αρώματα που θυμίζουν βότανα, φύλλα ντομάτας, πράσινη μπανάνα, αγκινάρα και φρεσκοκομμένο γρασίδι, ιδανικούς δείκτες πικρού και φρουτώδους και πολύ χαμηλή οξύτητα χαρακτηρίζουν το εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο Ziro που έχει διακριθεί σε παγκόσμιους διαγωνισμούς ελαιολάδου όπως αυτόν της Νέας Υόρκης, του Λονδίνου και της Ιαπωνίας.

ZIRO
SITIA

Extra Virgin Olive Juice



Βράβευση στην Biofach

Πιστοποιητικό Εξαιρετικού Παρθένου Ελαιολάδου και Βραβείο επαγγελματιών επισκεπτών απέσπασε το βιοδυναμικό ελαιόλαδο του Μανώλη Παπαδάκη στην έκθεση Biofach 2017, τη μεγαλύτερη Διεθνή Έκθεση για προϊόντα βιολογικής καλλιέργειας που λαμβάνει χώρα κάθε χρόνο στη Γερμανία.



Το πρώτο βιοδυναμικό ελαιόλαδο της Κρήτης παράγεται στον Κουσέ

Με τη φροντίδα του παραγωγού Μανώλη Παπαδάκη

Σε έναν από τους λόφους της πεδιάδας της Μεσσαράς, κοντά στις αρχαιότητες της Φαιστού και στο γραφικό λιμανάκι των Ματάλων, το μικρό χωριουδάκι Κουσές φιλοξενεί την πρώτη πιστοποιημένη από τον Οργανισμό Demeter βιοδυναμική καλλιέργεια ελιάς. Εμπνευστής του όλου εγχειρήματος ο παραγωγός Μανώλης Παπαδάκης, ο οποίος τελειώνοντας τις σπουδές στη Γεωλογία στο Πανεπιστήμιο της Πάτρας, επέστρεψε στη γενέτειρά του αναζητώντας τρόπους να βελτιώσει την ελαιοπαραγωγή. Πρώτη του επιλογή η βιολογική καλλιέργεια, την οποία εφάρμοσε από το 1996. Ωστόσο, η επιθυμία του για ένα ακόμη καλύτερο προϊόν τον οδήγησε στον βιοδυναμικό τρόπο καλλιέργειας. Η αρχή έγινε το 2009 και σήμερα ο κ. Παπαδάκης παράγει πια το πρώτο βιοδυναμικό ελαιόλαδο στο νησί της Κρήτης. Η τυποποίηση των προϊόντων γίνεται σε σύγχρονες μονάδες εμφιάλωσης ελαιολάδου, πιστοποιημένες με ISO 22000, ενώ η εμφιάλωση γίνεται είτε σε γυάλινα δοχεία των 40, 60, 100, 250, 500 ml, είτε σε μεταλλικό δοχείο των 500 ml. Σε ό,τι αφορά τη βιοδυναμική καλλιέρ-

γεια, η οποία προχωρά πέραν της βιολογικής, βασίζεται στην ανθρωποσοφία, λαμβάνοντας υπ' όψιν ότι τα φυτά δεν επηρεάζονται μόνο από τον τύπο του εδάφους, το νερό, το κλίμα, αλλά κι από τις αόρατες δυνάμεις που υπάρχουν στη γη και το σύμπαν. Βασικό ρόλο παίζει και η προσωπικότητα του καλλιεργητή, ο χαρακτήρας του, οι γνώσεις του και η αγάπη που έχει για το αγρόκτημα του. Λαμβάνοντας υπ' όψιν όλους αυτούς τους παράγοντες, ο καλλιεργητής πρέπει να επιτύχει ώστε το αγρόκτημά του να λειτουργεί ως ένα ολοκληρωμένο οικοσύστημα με αυτάρκεια και παραγωγή γευστικών αλλά και υγιεινών προϊόντων.

Πράσινη Ομάδα Μεσσαράς ΙΚΕ

Η Πράσινη Ομάδα Μεσσαράς ΙΚΕ αναγνωρίστηκε ως Οργάνωση Παραγωγών βάσει του Καν. (Ε.Ε) 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, ως ισχύει σήμερα, για τη θέσπιση Κοινής Οργάνωσης των Αγορών γεωργικών προϊόντων στον τομέα του ελαιολάδου και επιτραπέζιων ελιών. Η Πράσινη Ομάδα Μεσσαράς ΙΚΕ υλοποιεί πρόγραμμα εργασίας σε συνεργα-

σία με την Proactive – Σύμβουλοι Επιχειρήσεων, ως αναγνωρισμένη Οργάνωση Ελαιουργικών Φορέων (Ο.Ε.Φ.) βάσει του Καν. (Ε.Ε) 611/214 και 615/2014 της Επιτροπής, με στόχο των περιορισμών των περιβαλλοντικών επιπτώσεων, τη βελτίωση της ποιότητας, την ενίσχυση των ανταγωνιστικότητας και τη διάχυση των αποτελεσμάτων.

Στο πλαίσιο υλοποίησης του προγράμματος, η Proactive – Σύμβουλοι Επιχειρήσεων έχει αναλάβει την ενημέρωση και παρουσίαση πιλοτικής εφαρμογής του συστήματος Βιοδυναμικής Καλλιέργειας σε ελαιώνες του Εμμανουήλ Παπαδάκη, μέλος της ΟΕΦ Πράσινη Ομάδα Μεσσαράς ΙΚΕ, σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου Demeter International. Στόχος είναι η διάχυση της πληροφορίας στο σύνολο των παραγωγών της ΟΕΦ Πράσινη Ομάδα Μεσσαράς ΙΚΕ, για τη βελτίωση της παραγωγής ελαιολάδου μέσω της εφαρμογής των αιθερώδων μεθόδων ελαιοκαλλιέργειας, οι οποίες θα συμβάλλουν στην άμβλυνση του φαινομένου της διάβρωσης των εδαφών που παρατηρείται στην περιοχή και στο μετριασμό των επιπτώσεων στο περιβάλλον.

Proactive

Σύμβουλοι Επιχειρήσεων

Η Proactive - Σύμβουλοι Επιχειρήσεων

είναι εταιρεία συμβουλευτικών υπηρεσιών & μελετών.

Παρέχει ολοκληρωμένες υπηρεσίες στρατηγικού σχεδιασμού, ανάπτυξης και καινοτομίας σε επιχειρήσεις και οργανισμούς από το 2004.

Στρατηγική Ανάπτυξης Επιχειρήσεων

- Μάρκετινγκ & Στρατηγικός Σχεδιασμός



Ανάπτυξης Επιχειρηματικότητας

- Διοίκηση και Διαχείριση Επενδυτικών Προγραμμάτων



Ολοκληρωμένες και αξιόπιστες λογιστικές & φορολογικές υπηρεσίες.

- Πλήρη τήρηση λογιστικών βιβλίων
- Έγκαιρες και έγκυρες λύσεις σε σύνθετες λογιστικές και φορολογικές υποθέσεις

Διοίκηση Ολικής Ποιότητας & Περιβαλλοντική Διαχείριση



Ολοκληρωμένη Διαχείριση Καλλιεργειών & Ασφάλεια Τροφίμων



Μελέτη Καταχώρησης Προϊόντων ως ΠΟΠ / ΠΓΕ

Ανάπτυξη Εξαγωγών

Περισσότερα από 300.000 πιστοποιημένα Στρέμματα

Περισσότεροι από 20.000 πιστοποιημένοι Παραγωγοί

Περισσότερες από 800 μελέτες Ένταξης σε Επιχορηγούμενα Χρηματοδοτικά Προγράμματα

Περισσότερα από 200 σχέδια Μάρκετινγκ & Προγράμματα Εξαγωγών

Περισσότερες από 1.200 μελέτες Συστημάτων Διασφάλισης Ποιότητας

Proactive e-farming

- ✓ Καινοτόμο ηλεκτρονικό σύστημα ψηφιακής παρακολούθησης της πρωτογενούς παραγωγής που αναπτύχθηκε από την Proactive AE
- ✓ Βραβευμένο λογισμικό Business IT Excellence (BITE) Awards 2015



Ηράκλειο

Λεωφόρος Δημοκρατίας 97, 9

Ηράκλειο Κρήτης, 71306

Τηλ. : 2810 360814 Fax : 2810 360772 1

espa@proactive.com.gr 2

www.proactive.com.gr 3

/proactiveGR 4

Proactive ΜΕΤΤΑΡΑΙ
Σύμβουλοι Επιχειρήσεων



ΚΥΡΙΑΚΑΚΗΣ ΙΩΑΝΝΗΣ
ΚΑΤΑΣΤΗ - ΒΟΡΕΙΟΔΥΤΙΚΗ
ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ ΣΤΡΑΤΗΓΙΚΩΝ

Μοίρες

28η Οκτωβρίου 24, 9

Μοίρες Κρήτης, 70400

Τηλ. : 28920 22255 - 22213 1

Μαζί χτίζουμε
το μέλλον
της επιχείρησής σας



#ProactiveGr



Με βαθιές ρίζες στον πανάρχαιο Κρητικό ελαιώνα

Και ακλόνητη πίστη στη σύγχρονη τεχνολογία



Η ιστορία της εταιρείας Ευρυπίδης ΑΕ ξεκινά το 1969, όταν ο Ευρυπίδης Μελαμπιανάκης ξεκίνησε το πρώτο μικρό ελαιολαδο στην Πλώρα Ηρακλείου Κρήτης. Στις αρχές του 1990, οι αδερφοί Μανόλης και Μιχάλης Μελαμπιανάκης ανέλαβαν τη μικρή τότε εταιρεία, με την επωνυμία Μελαμπιανάκης Ευρ. & Σία ΟΕ. Από τότε μέχρι σήμερα βέβαια πολλά έχουν αλλάξει, όπως και η επωνυμία της εταιρείας, σε Ευρυπίδης ΑΕ. Αυτό που δεν άλλαξε είναι ότι συνεχίζει τη μακρά παράδοση της οικογένειας Μελαμπιανάκη στην παραγωγή και εμπορία Κρητικού ελαιόλαδου.

Η Ευρυπίδης ΑΕ διαθέτει υπερσύγχρονα ελαιουργεία όπου παράγεται το έξτρα παρθένο ελαιόλαδό της, με τη μέθοδο «έκθλιψης εν ψυχρώ», από ελιές που καλλιεργούνται στις ορεινές περιοχές της Νοτίου Κρήτης. Κύριος στόχος της είναι η υψηλή ποιότητα μέσω αυστηρών κριτηρίων ελέγχου ποιότητας, μηχανημάτων τελευταίας τεχνολογίας και σταθερής ενημέρωσης για θέματα ποιότητας. Επίσης σε ό,τι αφορά την αποθήκευση, αυτή γίνεται σε υπόγειες ανοξείδωτες δεξαμενές και χαμηλές θερμοκρασίες. Στη συνέχεια, οι δεξαμενές πληρώνονται με αέριο άζωτο με αποτέλεσμα την απομάκρυνση του οξυγόνου που αλλοιώνει τα συστατικά του ελαιόλαδου μέσα από οξειδωτικές δράσεις. Ως αποτέλεσμα, οι διαδικασίες αποθήκευσης διασφαλίζουν τη διατήρηση των φυσικών συστατικών και των αρωμάτων των ελαιολάδων.

Πλούσια γκάμα ετικετών

Σε ό,τι αφορά την γκάμα των προϊόντων της εταιρείας, περιλαμβάνει: Το Manoli, ένα ελαφρύ και γλυκό έξτρα παρθένο ελαιόλαδο από Κορωνέικη, το Plora-Prince of Crete από επιλεγμένους

ελαιώνες των ημιορεινών περιοχών της Μεσσαράς, το πιο βραβευμένο της εταιρείας, που έχει πάρει το όνομά του από την τοιχογραφία του Πρίγκιπα στο παλάτι της Κνωσού, το Princess of Crete, ένα βιολογικό έξτρα παρθένο ελαιόλαδο από Κορωνέικη της Νότιας Κρήτης, και το Ελαιόλαδο ΠΟΠ Μεσσαράς, που χαρακτηρίζεται από ισχυρή φρουτώδη γεύση και είναι ισορροπημένο με ελαφριά πικρή επίγευση. Επίσης διαθέτει στην αγορά τη σειρά Manoli Flavors, στην οποία μετά την επεξεργασία το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο εμπλουτίζεται με φυσικά εκχυλίσματα αρωματικών φυτών της Κρήτης και διατίθεται σε τέσσερις γεύσεις: Βασιλικός, Λεμόνι, Σκόρδο και Ρίγανη. Ας σημειωθεί ότι στην γκάμα προϊόντων της Ευρυπίδης ΑΕ προσφέρεται και το Manoli Balsamic Vinegar από το χυμό ελληνικών σταφυλιών, με πλούσιο άρωμα και συμπυκνωμένη γεύση.

Συνεχείς επενδύσεις με σεβασμό στο περιβάλλον

Οι επενδύσεις της εταιρείας Ευρυπίδης ΑΕ έχουν ως στόχο τη συνεχή προσφορά καινοτόμων προϊόντων στη διεθνή αγορά, όπως είναι τα αρωματικά ελαιόλαδα, καινοτόμων συσκευασιών, όπως οι μερίδες των 10ml, καθώς και τη διαρκή βελτίωση των παραγωγικών συνθηκών όπως είναι η εφαρμογή περιβάλλοντος αζώτου στις δεξαμενές και τις φιάλες. Παράλληλα η Ευρυπίδης ΑΕ, σεβόμενη τις παραδόσεις της Κρήτης, το μοναδικό κρητικό οικοσύστημα αλλά και τον καταναλωτή, ελαχιστοποιεί τα βλαβερά είδη αποβλήτων από την κατεργασία. Προσφέρει, σεβόμενη το περιβάλλον, ένα προϊόν με εξαιρετικές προδιαγραφές για υγιεινή διατροφή και μακροζωία.





Στον Μυλοπόταμο

Καλλιεργώντας με μεράκι τα κτήματα της οικογένειας, που βρίσκονται στη ζώνη ΠΟΠ Β. Μυλοποτάμου, η Cretanthos κατάφερε να παράγει τρεις διαφορετικούς τύπους ελαιολάδου: Βιολογικό αγουρέλαιο, βιολογικό εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο και συμβατικό ορεινής καλλιέργειας.



Από τη γη... στη φιάλη και στα πιάτα όλης της γης

Στα Αγγελιανά Ρεθύμνου ένας δραστήριος Κρητικός
κάνει την τοπική παράδοση της ελαιοπαραγωγής
τρόπο της σύγχρονης ζωής



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.

Θέτοντας, λοιπόν, ως αυτοσκοπό της ζωής του την παραγωγή άριστης ποιότητας ελαιολάδου, που όχι μόνο θα ικανοποιεί τα γευστικά γούστα του καταναλωτή αλλά θα αποτελεί ένα πραγματικό ελιξίριο για την υγεία του, ο νεαρός Κρητικός μαζί με την οικογένειά του έφτιαξε το τυποποιητήριο ελαιολάδου Cretanthos στα Αγγελιανά Ρεθύμνου, με σκοπό να ελέγχει την ποιότητα του «υγρού χρυσού» από την παραγωγή μέχρι την κατανάλωση.

Οι σύγχρονες μέθοδοι αποθήκευσης και τυποποίησης του ελαιολάδου που εφαρμόζονται στις εγκαταστάσεις, ανεβάζουν ψηλά τον πήχη της διατήρησής του ως προϊόν με υψηλή βιολογική αξία. Οι βασικοί πυλώνες της φιλοσοφίας της εταιρείας είναι: Ο σεβασμός στην

παράδοση, η εξειδίκευση της γνώσης και η αφοσίωση στην ποιότητα.

Καλλιεργώντας με μεράκι τα κτήματα της οικογένειας, που βρίσκονται στη ζώνη ΠΟΠ Β. Μυλοποτάμου, η Cretanthos κατάφερε να παράγει τρεις διαφορετικούς τύπους ελαιολάδου: Βιολογικό αγουρέλαιο, βιολογικό εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο και συμβατικό ελαιόλαδο ορεινής καλλιέργειας. Η παραγωγή συμπληρώνεται από συμβάσεις με παραγωγούς που βρίσκονται κάτω από την «ομπρέλα» της Cretanthos, κατόπιν αυστηρής επιλογής και ελέγχων.

Έμφαση δίνεται και στη σωστή παρουσία του προϊόντος με συσκευασίες που μπορούν να αντιπροσωπεύσουν επάξια την Ελλάδα σε ράφια του εξωτερικού.

Υπερσύγχρονες μέθοδοι παραγωγής

Η Cretanthos, έχοντας στις πλάτες της την γνώση και την εμπειρία τεσσάρων γε-

νεών, όχι μόνο άντεξε αλλά αναπτύχθηκε κόντρα στους καιρούς και τη δυσμενή οικονομική περίοδο που διανύει η Ελλάδα. Παρά το νεαρό της ηλικίας της, η εξαγωγική διαδικασία άρχισε από τον πρώτο κιόλας χρόνο ίδρυσής της και απέκτησε φανατικούς καταναλωτές σε διάφορες χώρες, λόγω του γευστικού προφίλ των ελαιολάδων της αλλά και του φαρμακευτικού χαρακτήρα τους λόγω υψηλής περιεκτικότητας σε πολυφαινόλες.

Η Cretanthos, θέλοντας να μοιραστεί με όλο τον κόσμο το πάθος για την ελαιοπαραγωγή και την αγάπη για την Κρητική γη, δέχεται επισκέψεις στο τυποποιητήριο και τους ελαιώνες της από μαθητές, τουρίστες και ντόπιους. Μέσα από την ξενάγηση, τις αφηγήσεις και την εμπειρία της γευσιγνωσίας, δίνεται η δυνατότητα στον επισκέπτη να βιώσει μια μοναδική εμπειρία και να γευτεί λίγο από το πάθος και το μεράκι που εσωκλείονται σε κάθε μπουκάλι ελαιολάδου της παραγωγής της.

100

**Ελαιώνες
Σακελλαρόπουλου**

Σπάρτη

Oliart

Άρτα

101

**Ελαιώνες
Χαλκιδικής**

Χαλκιδική

**Σιούρας
ΑΓΒΕ ΑΕ**

Βόλος

102

**Hellenic
Crops INC**

Αθήνα

103

**Κτήμα
Αϊνατζόγλου**

Αργολίδα

Γεωργούδης ΑΕ

Βελεστίνο

104

**Intercomm
Foods ΑΕ**

Λάρισα

**Ένωση
Αγρινίου**

Σπολάιτα

105

Kavala Coop

Καβάλα, Θάσος

Η σειρά παρουσίασης είναι τυχαία



Με σημαία την επιτραπέζια

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

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΠΕΤΡΟΣ ΓΚΟΓΚΟΣ

1

Με διεθνείς διακρίσεις

Από τους Ελαιώνες Σακελλαρόπουλου

Επιτραπέζιες φυσικές ελιές που αποτελούν έναν συνδυασμό από ελιές Καλαμών, ολόφρεσκο λεμόνι και αρωματικά φυτά, τα οποία ενώνονται για να δώσουν μια Superior Gourmet γευστική επιλογή φυσικής ελιάς χωρίς ξύδι. Οι φυσικές ελιές Καλαμών Λεμονένιες χωρίς ξύδι συλλέγονται αποκλειστικά από τους βιολογικούς Ελαιώνες Σακελλαρόπουλου με το χέρι και στον σωστό βαθμό ωρίμανσης, περνούν άμεσα υψηλή ποιοτική διαλογή και οδηγούνται στη διαδικασία της πολύμηννης φυσικής ζύμωσης, χωρίς χημικά ή πρόσθετα και με πλήρη επιστημονική παρακολούθηση. Σημαντική επίδραση στη γεύση και την ποιότητά τους έχει η μη θερμική επεξεργασία τους. Όλα αυτά είχαν μάλιστα ως αποτέλεσμα το συγκεκριμένο brand, μαζί το brand Τέλιες της ίδιας εταιρείας, να ξεχωρίσει στα φετινά Great Taste Awards 2019 με την υψηλότερη βράβευση παγκοσμίως. Όπως σημειώνει η ίδια η εταιρεία, για να γίνει κατανοητός ο βαθμός δυσκολίας των βραβεύσεων, δεν υπήρξε διάκριση με 3 Χρυσά Αστέρια στην κατηγορία των επιτραπέζιων ελιών και μόνο οι δύο αυτές ετικέτες βραβεύθηκαν με 2 Χρυσά Αστέρια. Παράλληλα λόγω του τρόπου παρασκευής τους οι Superior Gourmet ελιές Λεμονένιες χωρίς ξύδι, διατηρούν όλα τα υγειοπροστατευτικά συστατικά τους και συγκεκριμένα έχουν βρεθεί να έχουν την υψηλότερη συγκέντρωση τυροσόλης και υδροξυτυροσόλης παγκοσμίως με την υψηλότερη βράβευσή τους το 2017 από τον διαγωνισμό Aristoleo High Phenolic Olives με το βραβείο Over All Gold.



Οι Superior Gourmet ελιές Λεμονένιες χωρίς ξύδι αναδεικνύουν πολλές συνταγές με τα ιδιαίτερα φυσικά γευστικά χαρακτηριστικά τους.



2

Ελιές με ελληνικό σήμα

Από τη νεότευκτη εταιρεία Oliart

Μία από τις πιο σύγχρονες, νεοσύστατες εταιρείες στο χώρο της μεταποίησης της ελιάς στην περιοχή της Ηπείρου είναι η «Oliart» του Θανάση Κοντοδήμα, που συγκαταλέγεται στις πρώτες επιχειρήσεις που πήραν το ελληνικό σήμα για τις επιτραπέζιες ελιές που τυποποιούν. Η «Oliart», που έχει έδρα στη Γραμμενίτσα, ξεκίνησε τη λειτουργία της μόλις το 2017 και σήμερα έχει τη δυνατότητα παραγωγής περισσότερων από 9 κωδικούς, σε συσκευασίες από 200 γρ. και άνω. Σημειώνεται ότι στα βραβεία ποιότητας και γεύσης Great Taste Awards 2019 η Κονσερβολία Άρτας ΠΟΠ της Oliart απέσπασε ένα αστέρι. Όλα τα προϊόντα της παράγονται σε σύγχρονες εγκαταστάσεις και με τους αυστηρότερους όρους διασφάλισης ποιότητας και υγιεινής, συνδυάζοντας την ποιότητα, την τεχνολογία και την ποικιλία των ειδών. Οι κωδικοί ελιών της Oliart διατίθενται σε delicatessen καταστήματα της Αθήνας και των μεγάλων πόλεων της Ελλάδας, και στο εξωτερικό.



3 Carpos από τη Χαλκιδική

Επενδύει στην ελιά η οικογένεια Χίγκα

Η επεξεργασία και τυποποίηση ελληνικής ελιάς αποτελεί τη βασική δραστηριότητα της εταιρείας Ελαιώνες Χαλκιδικής, η οποία επεξεργάζεται κυρίως ελιές ποικιλίας Χαλκιδικής και Καλαμών. Λόγω του οικογενειακού ελαιώνα, οι ελιές ελέγχονται πλήρως σε όλα τα στάδια καλλιέργειας και επεξεργάζονται στο καλύτερο στάδιο ωριμότητάς τους. Όλες οι ελιές καλλιεργούνται με βάση τις αρχές ορθής γεωργικής πρακτικής, ενώ μέρος των ελαιώνων καλλιεργείται και με πιστοποιημένο βιολογικό τρόπο.

Τα βασικά προϊόντα είναι επιτραπέζιες σε μικρές συσκευασίες – λιανικής, πολλών μεγεθών και ειδών. Εμπορικά, δε, στη μεγαλύτερη γκάμα ανήκουν τα προϊόντα ιδιωτικής ετικέτας, με πολλές συνεργασίες μακροχρόνιας εμπιστοσύνης. Η ιδιωτική μάρκα Carpos των Ελαιώνων Χαλκιδικής συμπληρώνει την γκάμα των προϊόντων, με αυξανόμενη παρουσία στη διεθνή αγορά τροφίμων.



4 Ταξιδεύει στον κόσμο

Σε 40 χώρες εξάγονται τα προϊόντα της Siouras

Για πάνω από ενενήντα χρόνια, από το 1926, η οικογενειακή επιχείρηση Siouras ΑΕ, με έδρα το Βόλο, επεξεργάζεται, τυποποιεί και στη συνέχεια εμπορεύεται αποκλειστικά ελληνική επιτραπέζια ελιά ενώ έχει καθιερώσει σταθερές συνεργασίες με ελαιοπαραγωγούς σε όλη την Ελλάδα. Ετησίως επεξεργάζονται 10.000 τόνοι ελιάς με κυριότερη την Καλαμών και ακολουθούν Κονσερβολιά, Μαύρη και Πράσινη, Πράσινη Χαλκιδικής αλλά και άλλες μικρότερες ποικιλίες όπως Μεγαρίτικη, Χονδροελιά, Θρούμπα Θάσου και η Θρούμπα Χαλκιδικής.



Ο Αντώνης Σιούρας είναι Πρόεδρος και Διευθύνων Σύμβουλος της Siouras ΑΕ, στην οποία μετέχουν και μέλη της τρίτης γενιάς της οικογένειας.



Το stand της
Hellenic Crops
στη διεθνή έκθεση
Sial 2018

5

Premium επιλογές

Αυστηρά κριτήρια θέτει η Hellenic Crops

Μια αμιγώς εξαγωγική επιχείρηση είναι η Hellenic Crops INC, η οποία ιδρύθηκε το 2015 και αποτελεί τον βασικό προμηθευτή ελαιολάδου και ελιάς για κορυφαίες αλυσίδες λιανικού εμπορίου στην Ευρωπαϊκή Ένωση και τις ΗΠΑ. Συνεργάζεται μεταξύ άλλων με τις πασίγνωστες εταιρείες Harrods, ALDI, EDEKA, COOP, NETTO, ICA, ενώ προχωράει συνεχώς σε περισσότερες συνεργασίες, αυξάνοντας τον κατάλογο των πελατών της σε όλο τον κόσμο. Η Hellenic Crops INC πήρε μέρος και βραβεύτηκε πολλές φορές σε σημαντικούς διαγωνισμούς του εξωτερικού, για την ποιότητα του ελαιολάδου και των

ελιών της, ενώ συμμετέχει κάθε χρόνο με δικό της περίπτερο στις κορυφαίες εκθέσεις σε όλο τον κόσμο, προωθώντας, διαφημίζοντας και συστήνοντας τα ελληνικά προϊόντα που εξάγει σε καινούργιους πελάτες. Άλλωστε η Hellenic Crops INC βρίσκεται μεταξύ των 10 πρώτων ελληνικών εξαγωγικών εταιρειών στο ελαιόλαδο και τις ελιές και είναι πρωτοπόρος στην απόκτηση του «Ελληνικού Σήματος». Παράλληλα αποτελεί μία από τις πιο δυναμικές εταιρείες στο Private Label (ιδιωτική ετικέτα), αφού παρέχει στους πελάτες της τα προϊόντα που επιλέγουν, στη συσκευασία, το μέγεθος, με την ετικέτα που επιθυμούν. Ουσιαστικά, παρέχει καθετο-

ποιημένα όλες τις υπηρεσίες, ώστε ο τελικός πελάτης να έχει στο κατάστημά του, στο ξενοδοχείο του, στο σούπερ μάρκετ του, έτοιμο προς πώληση το προϊόν που έχει επιλέξει και συμφωνήσει μαζί της να του προμηθεύσει.





6 Κτήμα Αϊνατζόγλου

Το βασίλειο της Δαμασκνοελιάς

Μεγάλη συρρικνωμένη ελιά, τύπου Θρούμπας, που παρασκευάζεται με συνδυασμό ζύμωσης σε άλμη και στρωμάτωσης σε χοντρό θαλασσινό αλάτι. Έχει πλούσια, όξινη γεύση και λίγο αλάτι. Ανήκει στα προϊόντα της εταιρείας Δαμασκνοελιές Αϊνατζόγλου, τα οποία παράγονται στο Κιβέρι Αργολίδας. Για την παρασκευή της ελιάς χρησιμοποιούνται διαδικασίες και μέθοδοι που εξελίχθηκαν μετά από μακροχρόνια έρευνα και τη συμβολή ειδικών επιστημόνων.

Στόχος της εταιρείας ήταν η αξιοποίηση του καρπού για τη δημιουργία νέων προϊόντων που να προέρχονται από την παράδοση, να αξιοποιούν την υπάρχουσα γνώση και τεχνολογία και να είναι κατάλληλα για το σύγχρονο τρόπο ζωής και τις διατροφικές απαιτήσεις. Εκτός από την τύπου Θρούμπας, η εταιρεία διαθέτει επίσης Δαμασκνοελιά Ξανθή Χαρακτή και Φυσική Μαύρη Φουρνιστή. Η ιστορία του κτήματος ξεκινά το 1991, όταν δύο σύζυγοι ιατροί, η Αμερινή Δημητρακοπούλου και ο Μιχάλης Αϊνατζόγλου, υπέκυψαν στην μαγεία της ελιάς και προχώρησαν στον εκσυγχρονισμό του πατρογονικού ελαιώνα, δίνοντας συνέχεια σε ένα έργο αιώνων. Σήμερα στο κτήμα καλλιεργούνται κυρίως ελαιόδενδρα της ποικιλίας Δαμασκνοελιά ή Γαϊδουρελιά. Πρόκειται για μια μετεξέλιξη του παλαιού ελαιώνα που έγινε με τη φύτευση νέων δένδρων αλλά και με την αλλαγή ποικιλίας παλαιών που ανήκαν στις ποικιλίες Αγουρομάνικο και Μεγαρίτικη.



Ένα νόστιμο και υγιεινό σνακ από τη Γεωργούδης ΑΕ.

7 Καινοτομία Parthenon

Από τη δυναμική εταιρεία Γεωργούδης ΑΕ

Με την παρουσία στη διοίκηση της τρίτης γενιάς της οικογένειας Γεωργούδη ΑΕ, η ιστορία της οποίας ξεκινά από το 1897 στο Νότιο Πήλιο, η εταιρεία εξάγει σε περισσότερες από 50 χώρες ελληνικές ελιές, εξαιρετικής ποιότητας. Ανάμεσά τους βρίσκονται οι ΗΠΑ, Καναδάς, Γερμανία, Αυσ-

στρία, 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 γι' αυτή την κατηγορία τροφίμων. Σημαντική δραστηριότητα της εταιρείας αποτελεί και η συσκευασία προϊόντων ιδιωτικής ετικέτας, με πελάτες μεγάλες αλυσίδες λιανικής και εισαγωγείς τροφίμων σε παγκόσμιο επίπεδο.



8 Intercomm Foods AE

Σε 62 χώρες το 98 των προϊόντων της

Η Intercomm Foods AE ιδρύθηκε στη Λάρισα το 1990, διαθέτει σύγχρονες εγκαταστάσεις 150.000 τ.μ. και με περισσότερα από 28 χρόνια εμπειρίας, δραστηριοποιείται στο χώρο παραγωγής και επεξεργασίας βρώσιμης ελιάς και κονσερβοποιημένων και ασηπτικών φρούτων. Σήμερα, έχει επιτύχει να είναι η μεγαλύτερη μεταποιητική βιομηχανία ελιάς στην Ελλάδα με δύο εργοστάσια, σε Λάρισα και Άρτα, και μια από τις δυναμικότερα αναπτυσσόμενες ευρωπαϊκές εταιρείες στην επεξεργασία και εμπορία τυποποιημένων φρούτων (ροδάκινο και βερίκοκο). Τα προϊόντα της διατίθενται τόσο με την εταιρική ετικέτα Delphi όπως και με Ιδιωτική Ετικέτα για τους μεγαλύτερους εισαγωγείς τροφίμων και αλυσίδων σούπερ μάρκετ παγκοσμίως. Η υψηλή ποιότητα των προϊόντων, οι ανταγωνιστικές τιμές, η συνεχής εξέλιξη και η αξιόπιστη εξυπηρέτηση, έχουν φέρει στην Intercomm Foods A.E. στην κορυφή των προτιμήσεων των εταιρειών με υψηλά ποιοτικά standards.



9 Προστιθέμενη αξία από την Ένωση Αγρινίου

Ένα πρότυπο εργοστάσιο στην Σπολάιτα

Η ελιά αποτελεί την σπουδαία πολιτιστική κληρονομιά της Ένωσης Αγρινίου, αφού αντανakλά χιλιάδες χρόνια ελληνικής ιστορίας και παράδοσης. Στην Αιτωλοακαρνανία καλλιεργούνται περί τις 334 χιλιάδες στρέμματα και η Ένωση Αγρινίου, δεκαετίες τώρα, δίνει προστιθέμενη αξία στο προϊόν, έχοντας δημιουργήσει εργοστάσιο επεξεργασίας, τυποποίησης και εμπορίας της βρώσιμης ελιάς. Ας σημειωθεί ότι στην Αιτωλοακαρνανία παράγονται περί τους 15.000 τόνους συνολικά του προϊόντος, εκ των οποίων οι περίπου 10.000 τόνοι στην περιοχή της Ένωσης Αγρινίου.

Η Ένωση επίσης διαθέτει σύγχρονες και ασφαλείς εγκαταστάσεις αποθήκευσης, επεξεργασίας και συσκευασίας ελιών. Μάλιστα αποτελεί το μοναδικό εργοστάσιο επεξεργασίας με στεγασμένες δεξαμενές. Ακόμα διαθέτει έμπειρο επιστημονικό και τεχνικό προσωπικό, που ελέγχει την ελιά στο εργοστάσιο, ώστε το τελικό προϊόν να είναι απόλυτα ασφαλές και σε άριστη ποιότητα όταν διατίθεται στην αγορά. Απαρτίζεται δε από έμπειρους ελαιοπαραγωγούς, που καλλιεργούν με αγάπη και φροντίδα την ελιά, ενώ συνεργάζεται με μεγάλες εταιρείες της χώρας και του εξωτερικού.

Δίνοντας ταυτότητα στην τοπική παραγωγή, στο εργοστάσιο στη Σπολάιτα, δυναμικότητας 3.500 τόνων, γίνεται η τυποποίηση, σε διάφορες συσκευασίες και μεγέθη. Μαύρες επιτραπέζιες ελιές ποικιλίας Κονσερβοελιάς Αγρινίου, Φυσικές μαύρες ελιές σε άλμη ή χαρακτές σε λαδόξυδο, χωρίς χημικά συντηρητικά, Φυσικές ελιές Καλαμών σε άλμη ή χαρακτές σε λαδόξυδο, χωρίς χημικά συντηρητικά, είναι μερικά από τα προϊόντα που ξεχωρίζουν. Παράλληλα με νέες ετικέτες, με συμμετοχή σε όλες τις σημαντικές διοργανώσεις προβολής των προϊόντων και με συμφωνίες σε χώρες της Ευρώπης και όχι μόνο, η δράση της Ένωσης, συν τοις άλλοις, διασφαλίζει την καλύτερη δυνατή τιμή για τους παραγωγούς.

Η Ένωση Αγρινίου, με παρουσία σχεδόν ενός αιώνα, έχει ήδη εξελιχθεί στον σημαντικότερο, αν όχι τον μοναδικό, πυλώνα της τοπικής αγροτικής οικονομίας. Είναι ο πραγματικός, μεγάλος σύμμαχος των αγροτών, ιδιότητα που οι ίδιοι οι αγρότες αναγνωρίζουν, αφού για κάθε τους ανάγκη, απευθύνονται στην Ένωση Αγρινίου.

10 ΕΑΣ Καβάλας

Με επενδύσεις κερδίζει θέση στο ράφι

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, ενισχύει τον εξαγωγικό της προσανατολισμό και τη θέση των ποιοτικών της προϊόντων στις διεθνείς αγορές. Μέχρι σήμερα, το μεγαλύτερο μέρος από τους 6.300 τόνους πράσινης ελιάς Χαλκιδικής και τους 700 τόνους ελιάς Θρούμπας Θάσου εξάγεται στο Ισραήλ, την Ιταλία και την Αυστρία. Εν τω μεταξύ με αξιοποίηση προγραμμάτων της ΕΕ, η ΕΑΣ Καβάλας ολοκλήρωσε μια επένδυση στον τομέα της

επεξεργασίας πράσινης ελιάς, εξασφαλίζοντάς της το πιστοποιητικό IFS μαζί με την δυνατότητα κυκλοφορίας μικρότερων συσκευασιών, κάτι που θα ξεκινήσει από την επόμενη περίοδο, 2020/21. Η Ένωση Αγροτών Συνεταιρισμένων Καβάλας ιδρύθηκε το 1927, ως δευτεροβάθμια Συνεταιριστική Οργάνωση και πλέον λειτουργεί στο πλαίσιο του νέου Νόμου 4015 περί Συνεταιρισμών ως πρωτοβάθμιος Αγροτικός Συνεταιρισμός. Με παροχή υπηρεσιών σε περισσότερα από 2.000 φυσικά μέλη, στις δράσεις της περιλαμβάνεται η παροχή κάθε είδους στήριξης, η κάλυψη όλων των σταδίων παραγωγής, μεταποίησης, συντήρησης και εμπορίας των προϊόντων, η εκπαίδευση και καθοδήγηση των παραγωγών, η παροχή συμβουλών για τη βελτιστοποίηση της παραγωγής, η παροχή μηχανικού και τεχνικού εξοπλισμού και η λειτουργία μονάδων επεξεργασίας και μεταποίησης αγροτικών προϊόντων.

Η ΕΑΣ Καβάλας διαθέτει δύο εργοστάσια τυποποίησης ελιάς, ένα στη Θάσο για θρούμπα και ένα στην Καβάλα για πράσινη ελιά.



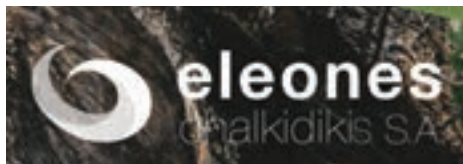
Σε νέους τύπους ελιάς επενδύει η οικογένεια Χίγκα

Grilled και Rainbow, οι νόστιμες πρωτότυπες προτάσεις

Με στόχο τη δημιουργία μιας πρότυπης, υπερσύγχρονης και πλήρως καθετοποιημένης εξαγωγικής βιομηχανίας τροφίμων και την αξιοποίηση του ιδιόκτητου ελαιώνα της οικογένειας Χίγκα, για την παραγωγή ελληνικών προϊόντων ελιάς και ελαιολάδου κορυφαίας ποιότητας, ιδρύθηκε η εταιρεία Ελαιώνες Χαλκιδικής το 1996. Σήμερα, διανύει ήδη την τρίτη δεκαετία δραστηριότητάς της. Μέσα σε αυτά τα χρόνια, έχει ήδη καταφέρει να διεισδύσει στις καλύτερες και πιο απαιτητικές αγορές του εξωτερικού, αναδεικνύοντας τις ελληνικές ελιές και το ελαιόλαδο σε διεθνή προϊόντα υψηλής ποιότητας και γαστρονομίας.

Κυρίως Χαλκιδικής και Καλαμών

Η επεξεργασία και τυποποίηση ελληνικής ελιάς αποτελεί τη βασική δραστηριότητα της εταιρείας. Οι ποικιλίες με τις οποίες κυρίως ασχολείται είναι οι Χαλκιδικής και Καλαμών. Λόγω του οικο-



γενειακού ελαιώνα, οι ελιές ελέγχονται πλήρως σε όλα τα στάδια καλλιέργειας και επεξεργάζονται στο καλύτερο στάδιο ωριμότητάς τους. Όλες οι ελιές καλλιεργούνται με βάση τις αρχές ορθής γεωργικής πρακτικής, ενώ μέρος των ελαιώνων καλλιεργείται και με πιστοποιημένο βιολογικό τρόπο.

Μακροχρόνιες συνεργασίες

Τα βασικά προϊόντα είναι επιτραπέζιες σε μικρές συσκευασίες –λιανικής πολλών μεγεθών και ειδών. Εμπορικά, δε, στη μεγαλύτερη γκάμα ανήκουν τα προϊόντα ιδιωτικής ετικέτας, με πολλές συνεργασίες μακροχρόνιας εμπιστοσύνης.

Η ιδιωτική μάρκα CARPOS συμπληρώνει την γκάμα των προϊόντων, με αυξανόμενη παρουσία στη διεθνή αγορά τροφίμων. Από τη δραστηριότητά της δεν λείπει η συνεχόμενη προσπάθεια για νέα προϊόντα και καινοτομία, με τις ψητές-grilled και τις πολύχρωμες-rainbow ελιές, να είναι από τις νέες, πιο νόστιμες και πιο πρωτότυπες προτάσεις της εταιρείας, έχοντας κερδίσει την προσοχή και την εμπιστοσύνη των καταναλωτών.

Από τον πρώτο χρόνο λειτουργίας μέχρι και σήμερα, η εταιρεία Ελαιώνες Χαλκιδικής έχει αποκλειστικά εξαγωγική δραστηριότητα και συνεχόμενα αύξηση εξαγωγών σε περισσότερες από 30 χώρες παγκοσμίως. Η εμπορική δραστηριότητά της εστιάζεται σε χώρες όπως η Αυστραλία και η Αμερική, ενώ και η ευρωπαϊκή αγορά απορροφά σημαντικό όγκο των προϊόντων, με την Αυστρία και την Αγγλία να συγκαταλέγονται στις κυριότερες χώρες πωλήσεων.





Όλες οι ελιές καλλιεργούνται με βάση τις αρχές ορθής γεωργικής πρακτικής





Η ποιότητα, ο νεοτερισμός και οι επενδύσεις στην ανάπτυξη της εταιρείας έχουν οδηγήσει σε διεθνή καταξίωση, με το 98% των προϊόντων της να εξάγεται, ενώ ο κατάλογος των χωρών όπου δραστηριοποιείται είναι εξαιρετικά μακρύς





INTERCOMM FOODS S.A.
PROCESSING OF AGRICULTURAL PRODUCTS

Premium επιλογές από το κραταιό brand της Λάρισας

Σε περισσότερες από 62 χώρες σε όλο τον κόσμο διατίθεται η ετικέτα Delphi

Πράσινες ελιές Χαλκιδικής, ελιές Καλαμών και μαύρες φυσικές, διατίθενται μεταξύ άλλων προϊόντων, υπό την εταιρική ετικέτα Delphi, σε περισσότερες από 62 χώρες από την Intercomm Foods ΑΕ, μια από τις δυναμικότερα αναπτυσσόμενες ευρωπαϊκές εταιρείες.

Με έδρα τη Λάρισα, η Intercomm Foods ΑΕ στέλνει σε ολόκληρο τον κόσμο τυποποιημένες ελληνικές επιτραπέζιες ελιές, ενώ δραστηριοποιείται ταυτόχρονα και στην επεξεργασία και εμπορία τυποποιημένων φρούτων, όπως το ροδάκινο και το βερίκοκο, τα οποία συσκευάζονται από τις σύγχρονες εγκαταστάσεις 150.000 τ.μ που διαθέτει. Τα παραπάνω, την καθιστούν τη μεγαλύτερη μετα-

ποιητική βιομηχανία ελιάς στην Ελλάδα με δύο εργοστάσια, σε Λάρισα και Άρτα. Ιδρύθηκε στη Λάρισα το 1990 και πλέον κουβαλάει στις πλάτες της περισσότερα από 28 χρόνια εμπειρίας. Πλέον, αποτελεί μία από τις μεγαλύτερες εξαγωγικές εταιρείες της Ελλάδας, με τζίρο που το 2013 έφτασε τα 72,6 εκατ. ευρώ.

Σύμφωνα με τον Θωμά Τζάμο, στέλεχος της εταιρείας, «η ποιότητα, ο νεοτερισμός και οι επενδύσεις στην ανάπτυξη της εταιρείας έχουν καταφέρει εξαιρετικά εξαγωγικά επιτεύγματα, με το 98% των προϊόντων της να εξάγεται». Ο κάταλογος των χωρών άλλωστε, στις οποίες δραστηριοποιείται η εταιρεία, είναι εξαιρετικά μακρύς. Ανάμεσά τους βρίσκονται

πολλές χώρες της ΕΕ 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.

Εκτός από την εταιρική ετικέτα Delphi, η εταιρεία διαθέτει τα προϊόντα της και με ιδιωτική ετικέτα για τους μεγαλύτερους εισαγωγείς τροφίμων και αλυσίδων σούπερ μάρκετ παγκοσμίως.

Όπως υποστηρίζει ο κ. Τζάμος: «Η υψηλή ποιότητα των προϊόντων, οι ανταγωνιστικές τιμές, η συνεχής εξέλιξη και η αξιόπιστη εξυπηρέτηση, έχουν φέρει στην Intercomm Foods Α.Ε. στην κορυφή των προτιμήσεων των εταιρειών με υψηλά ποιοτικά standards».





Ταξιδεύει την ελληνική ελιά στις αγορές όλου του κόσμου

Με 120 ετών ιστορία η Γεωργούδης ΑΕ

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 την συντήρηση να γίνονται με το παραδοσιακό τρόπο. Η μετεγκατάσταση σε νέες υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις το 2005 στη Βιομηχανική Περιοχή 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. 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!



Εξαγωγές το 95% των πωλήσεων

Η στροφή ολόενα 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 Γεωργούδης ΑΕ, της οποίας το 95% των πωλήσεων κατευθύνεται σε αγορές του εξωτερικού. Παρά τα προβλήματα που δημιουργεί το δύσκολο οικονομικό και πολιτικό περιβάλλον η εταιρεία προχωρά έχοντας ως στόχο την περαιτέρω διεύρυνση σε νέες αγορές, την ανάπτυξη καινοτόμων προϊόντων και την εδραίωση του brand «PARTHENON», ως συνώνυμο της εξαιρετικής ελληνικής ελιάς.

Με τη παρουσία στη διοίκηση της τρίτης γενιάς της οικογένειας Γεωργούδης, η εταιρεία εξαγει σε περισσότερες από 50 χώρες ελληνικές ελιές, εξαιρετικής ποιότητας. Ανάμεσά τους βρίσκονται οι ΗΠΑ, Καναδάς, Γερμανία, Αυστρία, Αγγλία, Αυστραλία και πολλές άλλες. Τα προϊόντα που διανέμονται 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 αυτή την κατηγορία τροφίμων. Σημαντική δραστηριότητα της εταιρείας αποτελεί και η συσκευασία προϊόντων ιδιωτικής ετικέτας, με πελάτες μεγάλες αλυσίδες λιανικής και εισαγωγείς τροφίμων σε παγκόσμιο επίπεδο.

Βασική φιλοσοφία της επιχείρησης αποτελεί η εδραίωση μακροχρόνιων συνεργασιών. Με τους 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.

Μακροχρόνιες συνεργασίες με παραγωγούς που ασπάζονται τη φιλοσοφία της εταιρείας για υψηλή ποιότητα





Με τις καλύτερες ελιές στις πιο απαιτητικές αγορές

Μια αμιγώς εξαγωγική επιχείρηση με εκέγγυα ποιότητας

Η Hellenic Crops INC ιδρύθηκε το 2015 και είναι αμιγώς εξαγωγική επιχείρηση. Εξάγει ελληνικό ελαιόλαδο και ελληνικές επιτραπέζιες ελιές σε πολλές χώρες του εξωτερικού και είναι ο βασικός προμηθευτής των προϊόντων αυτών σε κορυφαίες αλυσίδες λιανικού εμπορίου στην Ευρωπαϊκή Ένωση και τις ΗΠΑ. Συνεργάζεται μεταξύ άλλων με τις πασίγνωστες εταιρείες Harrods, ALDI, EDEKA, COOP, NETTO, ICA, ενώ προχωράει συνεχώς σε περισσότερες συνεργασίες, αυξάνοντας τον κατάλογο των πελατών της σε όλο τον κόσμο.

Παρέχει στους πελάτες της προϊόντα υψηλής ποιότητας και δίνει πρωταρχική σημασία στον συγκεκριμένο τομέα. Γι' αυτό και πραγματοποιεί εξονυχιστική έρευνα, προκειμένου να επιλέξει τα καλύτερα προϊόντα και συγχρόνως λειτουργεί εφαρμόζοντας εξαιρετικά αυστηρό σύστημα ελέγχου της ποιότητάς τους. Διαθέτει όλα τα απαραίτητα πιστοποιητικά για την παροχή των υπηρεσιών



της, όπως και για την προμήθεια των πρώτων υλών, από την αρχή ως την παράδοση των προϊόντων στους πελάτες της, από το χωράφι... στο ράφι!

Δίνει μεγάλη βαρύτητα στην πιστοποίηση από τους αρμόδιους φορείς και οργανισμούς και διαθέτει κορυφαίες πιστοποιήσεις. Όπως το BRC A+ (από τις ελάχιστες εταιρείες στο είδος της που το έχει εξασφαλίσει). Επίσης, για 3η χρονιά εξασφάλισε την πιστοποίηση IFS και μάλιστα με βαθμολογία πάνω από 98%. Η Hellenic Crops INC βρίσκεται μεταξύ των 10 πρώτων ελληνικών εξαγωγικών εταιρειών στο ελαιόλαδο και τις ελιές και είναι πρωτοπόρος στην απόκτηση του «Ελληνικού Σήματος». Έχει, επίσης, από την πρώτη στιγμή της ίδρυσης και δραστηριότητάς της πιστοποιή-

σεις ΠΟΠ για τα προϊόντα που εξάγει, κάτι που οι πελάτες της στο εξωτερικό δίνουν ιδιαίτερη σημασία.

Είναι από τις δυναμικές εταιρείες στο Private Label (ιδιωτική ετικέτα), αφού παρέχει στους πελάτες της τα προϊόντα που επιλέγουν, στη συσκευασία, το μέγεθος, με την ετικέτα που επιθυμούν. Ουσιαστικά, παρέχει καθετοποιημένα όλες τις υπηρεσίες ώστε ο τελικός πελάτης να έχει στο κατάστημά του, στο ξενοδοχείο του, στο σούπερ μάρκετ του, έτοιμο προς πώληση το προϊόν που έχει επιλέξει και συμφωνήσει μαζί της να του προμηθεύσει.

Η Hellenic Crops INC πήρε μέρος και βραβεύτηκε πολλές φορές σε σημαντικούς διαγωνισμούς του εξωτερικού, για την ποιότητα του ελαιολάδου και των ελιών της. Επίσης, συμμετέχει κάθε χρόνο με δικό της περίπτερο σε όλες τις κορυφαίες εκθέσεις σε όλο τον κόσμο, προωθώντας, διαφημίζοντας και συστήνοντας τα ελληνικά προϊόντα που εξάγει σε καινούργιους πελάτες.



Δειγματοληψία στη διεθνή έκθεση PLMA 2019



Η ομάδα της Hellenic Crops Inc στη Sial 2018

Με τους ιδιοκτήτες της ισπανικής εταιρείας Angel Camacho Alimentation, κολοσσό στο χώρο της επιτραπέζιας ελιάς, στη διεθνή έκθεση Anuga 2017





Ο ΑΘΗΝΑ στη Λέσβο

*Στο Μουσείο Βιομηχανικής
Ελαιουργίας Λέσβου θα
φιλοξενηθεί το 2020 ο διεθνής
διαγωνισμός ελαιολάδου Athena*

Μετά από την Αθήνα (2016), την Πύλο (2017), τους Δελφούς (2018) και το Ναύπλιο (2019), ο Athena ταξιδεύει στη Λέσβο, ένα νησί με εξαιρετικά πλούσια ιστορία σε ό,τι αφορά την ελαιοπαραγωγή. Οι διαδικασίες αξιολόγησης θα φιλοξενηθούν στο Μουσείο Βιομηχανικής Ελαιουργίας Λέσβου του Πολιτιστικού Ιδρύματος Ομίλου Πειραιώς, στην καρδιά του λεσβιακού ελαιώνα, στην Αγία Παρασκευή.

Με 11 εκατ. ελαιόδενδρα, η Λέσβος είναι η τρίτη πιο σημαντική ελαιοκομική περιοχή της Ελλάδας μετά από την Κρήτη και την Πελοπόννησο και καλύπτει το 20% της εθνικής παραγωγής. Διαθέτει σπουδαία ιστορία στην ελαιοκαλλιέργεια, στην ελαιουργία και στην παραγωγή σαπουνιού. Τα ελαιόλαδα της Λέσβου παράγονται από τις γηγενείς ποικιλίες ελιάς Κολοβή και Αδραμυτινή, οι οποίες τους προσδίδουν ιδιαίτερα χαρακτηριστικά γνωρίσματα, που στη διεθνή αγορά αποτελούν συγκριτικά πλεονεκτήματα.

Κατά τη διάρκεια των τριών ημερών που διαρκεί ο διαγωνισμός, η διεθνής κριτική επιτροπή του Athena θα αξιολογήσει εκατοντάδες ελαιόλαδα. Ωστόσο κάθε κριτής δεν δοκιμάζει περισσότερα από 35 ελαιόλαδα ημερησίως και μάλιστα μόνο το πρωί. Οι κριτικές επιτροπές των 5 ατόμων (2 Έλληνες κριτές και 3 ξένοι) έχουν όλο το χρόνο

στη διάθεσή τους για να αξιολογήσουν σωστά και αδιάβλητα όλα τα δείγματα, που δοκιμάζονται, βέβαια, «τυφλά». Μάλιστα από το 2019 ο διαγωνισμός έχει υιοθετήσει επιταλάμιους υπολογιστές (tablets) με λογισμικό που αναπτύχθηκε ειδικά για τον Athena, ώστε οι κριτές να μπορούν να αφιερώσουν ακόμα περισσότερο χρόνο στη διαδικασία αξιολόγησης η οποία είναι διαφανής, έγκυρη και αδιάβλητη. Στην κριτική επιτροπή του Athena συμμετέχουν μερικοί από τους καλύτερους δοκιμαστές στον κόσμο και γι' αυτόν το λόγο μία διάκριση στον διαγωνισμό έχει πραγματική αξία. Άλλως δεν θα συμμετείχαν και μάλιστα συστηματικά μερικά από τα καλύτερα και πιο βραβευμένα ελαιόλαδα της υπηλίου. Φέτος ο διαγωνισμός οργανώνεται για 5η φορά και όπως πέρυσι τα ξένα δείγματα αναμένεται να καλύψουν το 50% των συμμετοχών. Στις 16 Μαΐου 2020 θα γίνει η τελετή απονομής μεταλλίων και ειδικών βραβείων στο ξενοδοχείο Μεγάλη Βρεταννία, στην Αθήνα. Καθ' όλη τη διάρκεια της ημέρας εκείνης, όλα τα βραβευμένα ελαιόλαδα του διαγωνισμού θα είναι διαθέσιμα προς δοκιμή.

Πληροφορίες και αιτήσεις συμμετοχής: www.athenaoilveoil.gr
Fb: <https://www.facebook.com/ATHIOOC/#athena20>



ILIADA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL & OLIVES

σημαίνει
ΠΟΠ ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ
εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο & ελιές

γήνια προέλευση, αυθεντική γεύση
εξαγωγές σε 55 χώρες & σε 5 ηπείρους
διεθνής αναγνώριση



σημαίνει
καινοτομία &
εξωστρέφεια



Η AGRO.VIM S.A. με οδηγό
το διεθνώς αναγνωρισμένο brand
ILIADA και μέσα σε πολυάριθμες
βραβεύσεις, ξεχώρισε στο
ENVOO WORLD RANKING 2018 μεταξύ
εκατοντάδων ελαιοπαραγωγικών
επιχειρήσεων από 30 χώρες.

Μέσα από αυτήν την επιτυχία
αποδεικνύουμε ότι η Ελλάδα μπορεί
να προσφέρει υψηλής ποιότητας
προϊόντα και να ανταγωνιστεί ισάξια
μεγάλες εταιρείες στις παγκόσμιες
αγορές.

Το 2019 μας έφερε πολλές διεθνείς
χρυσές βραβεύσεις μεταξύ των
οποίων και το **SOFI Silver Award 2019**
για το **ILIADA Single Estate**.



genuine
origin
authentic
taste

www.agrovim.gr

nature at its best

The su-
preme
quality
Extra
Virgin
Olive Oil
PDO "Ka-
lamata"
comes

from olives of the famous Koroneiki variety. It is produced only in Messinia area, in Southern Greece. It has intense color, pleasant & well balanced taste. Naturally clear and rich in aromatic substances, medium fruity aroma derived from green olive fruit, light bitter and light to medium spicy. The total acidity does not exceed more than 0.5 grams per 100 grams of olive oil.



www.hellenic-crops.gr



 Hellenic crops®

Mesogion Avenue 2-4, Athens Tower building A, 115 27, Athens, Greece

T. +30 214 1000360 | F. +30 214 1000379 | info@hellenic-crops.gr

