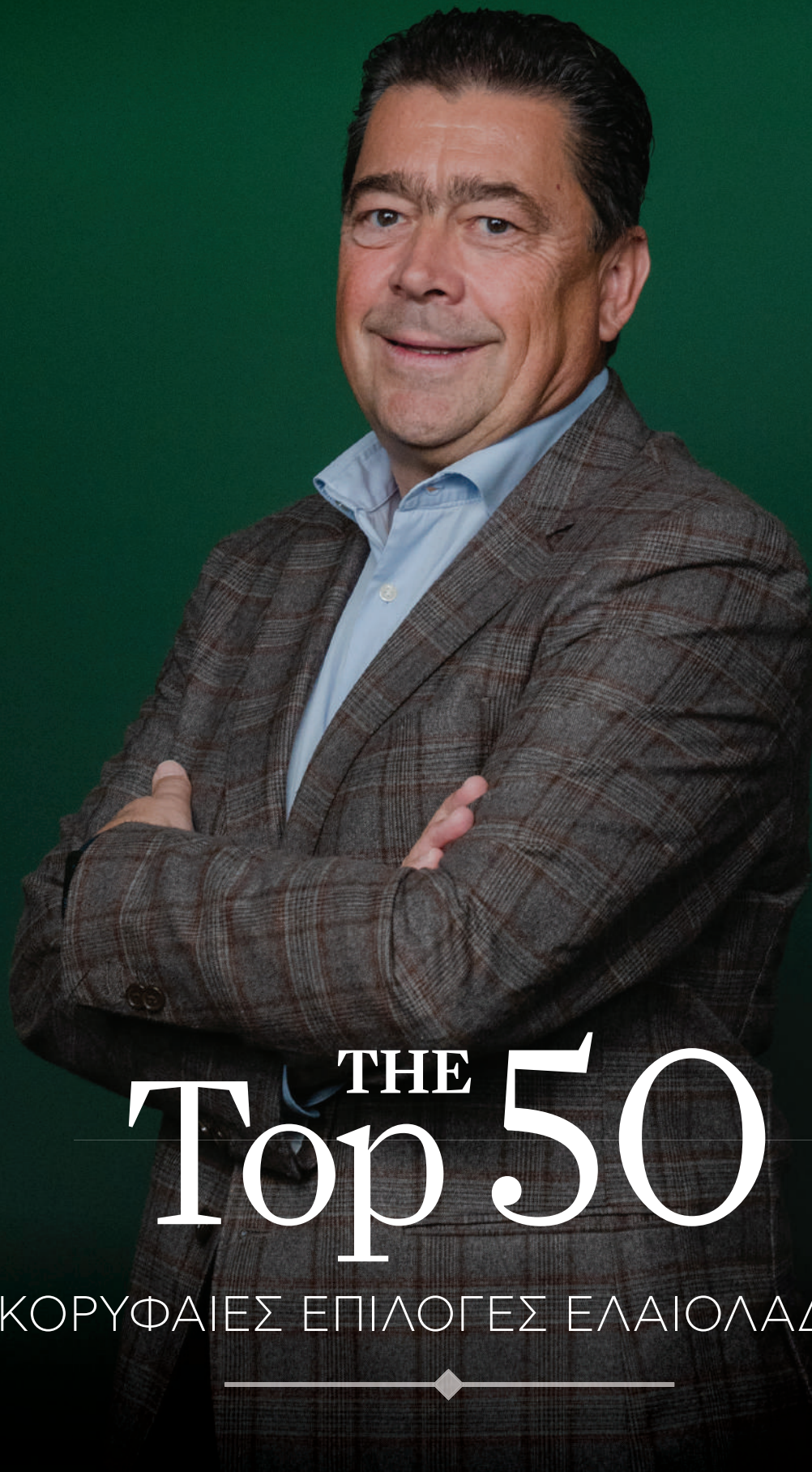




ελαιίας

ΚΑΡΠΟΣ

Ειδική Ετήσια Έκδοση **The Top50** 2026 • ISSN: 2945-0039 • Τιμή: 3 ευρώ ή Δωρεάν με την Agrenda



THE Top 50

ΚΟΡΥΦΑΙΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ



the Olive Temple
ANCIENT OLYMPIA



The Olive Temple

ΑΡΧΑΙΑ ΟΛΥΜΠΙΑ Τ.Κ. 27065

T. 2624 022074 | 6945 704290 | 6945 026780

Email: theolivetemple@gmail.com

www.theolivetemple.gr



Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ ΓΡΑΦΕΤΑΙ ΜΕ ΣΥΝΕΙΠΕΙΑ

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

Από τότε ξεκινά η δική μας ιστορία.

Μεγαλώνουμε μαζί με την ελληνική ελιά, από το 1897.

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

Για εμάς, κάθε ελιά που ταξιδεύει στον κόσμο κουβαλά μια σχέση εμπιστοσύνης.
Μια σχέση με τους ανθρώπους της γης που τιμούμε και στηρίζουμε - διαχρονικά.
Σήμερα, 128 χρόνια μετά, η στήριξή μας στον παραγωγό δεν είναι παρελθόν
– είναι δέσμευση για το μέλλον.

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

ΓΕΩΡΓΟΥΔΗΣ Α.Ε.
ΜΙΑ ΖΩΗ ΔΙΠΛΑ ΣΤΗΝ
ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΕΛΙΑ

Parthenon®

since 1897



and growing...

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



Μία έκδοση, πενήντα ιστορίες επιτυχίας από τον ελληνικό ελαιώνα

Success stories

16 & 60 Νέους δρόμους στη γαστρονομία του ελαιολάδου και όχι μόνο ανοίγουν νέες δημιουργικές προτάσεις Ελλήνων παραγωγών με χαρακτήρα, ταυτότητα και υψηλή τεχνική

24 «Να κάνεις πράξη τα λόγια της γης» Με σπουδές, διεθνείς συνεργασίες και ενεργό ρόλο σε παγκόσμιες πρωτοβουλίες, η ελαιοπαραγωγός Χριστίνα Στριμπάκου εισάγει μια νέα γλώσσα στο χώρο του ελαιολάδου



Ελαιόλαδο & Ελιά

ΕΝΑ ΠΑΓΚΟΣΜΙΟ ΔΙΚΤΥΟ

08 Αισθητηριακή εκπαίδευση προσέφερε στην Αθήνα το 360° Sommelier Advanced Certificate Program ελαιολάδου, για να μυήσει τους συμμετέχοντες από όλο τον κόσμο στον συναρπαστικό κόσμο του εξαιρετικά παρθένου ελαιολάδου

ΜΕ ΔΥΝΑΜΗ ΣΤΗΝ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ

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

ΤΗ ΤΟΡ 50 by ΕΛΑΙΑΣ ΚΑΡΠΟΣ

32 Πενήντα ετικέτες από τον ελληνικό ελαιώνα που συνδυάζουν την πλούσια εγχώρια ελαιοκομική παράδοση με τη σύγχρονη τεχνολογία και καινοτομία παρουσιάζονται στην κεντρική ενότητα του The Top50 by Ελαιίας Καρπός, το οποίο κυκλοφορεί για όγδοο συνεχή χρονιά



Ο Διευθύνων Σύμβουλος της ΓΑΕΑ, Thomas Brinkmann, σε μια εφ' όλης της ύλης συνέντευξη στον Γιάννη Πανάγο



Πρόσωπα & Πολιτισμός

27 Thomas Brinkmann Στο σημείο όπου η ευελιξία των Ελλήνων συναντά την οργάνωση υποκλίνεται ο Γερμανός manager της ΓΑΕΑ σε μια εφ' όλης της ύλης συνέντευξη

56 Brigida Jimenez Herrera Συνοχή και αυστηρότητα σε κάθε κρίκο της αλυσίδας απαιτεί η αριστεία ποιότητας στο εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο σύμφωνα με την Ισπανίδα κριτή του διεθνούς διαγωνισμού ελαιολάδου Athena IOOC

106 Αννίτα Ζάχου «Ο ελαιoturισμός είναι μια μοναδική ευκαιρία για την Ελλάδα αρκεί να τον αντιμετωπίσουμε με βαθιά γνώση, επαγγελματισμό, υψηλή αισθητική και συνέπεια»

18 Την πρώτη ετικέτα με γραφή Braille παρουσίασε η εταιρεία ΓΑΕΑ με αφορμή τον εορτασμό των 30 χρόνων της. Μια καινοτομία με ουσιαστικό κοινωνικό αντίκτυπο



Όταν η βιωσιμότητα γίνεται εργαλείο εξέλιξης και ευθύνης.



INTERCOMM FOODS

Processing of Agricultural Products

The largest table olive
processing industry in Greece.
Doing fruits too.

intercomm.gr



Η έκρηξη της ζήτησης για ελαιόλαδο διεθνώς και ο βηματισμός της Ελλάδας

Παρά τις αδυναμίες η ελαιοκαλλιέργεια θα μπορούσε να εξελιχθεί σε ένα από τα assets της αγροτικής παραγωγής

Το ζωνρό και συνεχώς αυξανόμενο ενδιαφέρον της διεθνούς καταναλωτικής κοινότητας για το ελαιόλαδο, δεν μπορεί παρά να είναι μια πολύ καλή είδηση.

Εδώ και κάποια χρόνια, ο κόσμος ολόκληρος και ειδικά οι καταναλωτές των αναπτυγμένων χωρών, ανακαλύπτουν τα πλεονεκτήματα της μεσογειακής διαίτας και εντάσσουν όλο και πιο πολύ το ελαιόλαδο στην καθημερινή τους διατροφή.

Θα περίμενε κανείς ότι μια χώρα όπως η Ελλάδα, με μακρά παράδοση στην καλλιέργεια της ελιάς και με το ελαιόλαδο στο επίκεντρο της πολιτιστικής της ταυτότητας, μόνο να κερδίσει θα είχε από αυτή την έκρηξη της ζήτησης για το ελαιόλαδο σε όλη την οικουμένη.

Δεν συνέβη, κι αυτό έχει να κάνει με το έλλειμμα στρατηγικής και οργάνωσης των προσπαθειών της χώρας προς μία συγκεκριμένη κατεύθυνση. Έτσι, την ίδια ώρα που γίνεται λόγος για ποιοτικό έξτρα παρθένο ελαιόλαδο υψηλής προστιθέμενης αξίας, δεν λαμβάνεται καμία μέριμνα για τη διαχείριση του ελαιοκάρπου με τρόπο που να κατοχυρώνει τις προδιαγραφές οι οποίες τίθενται.

Χρόνια τώρα η εσωτερική αγορά υπακούει στα κελεύσματα του ανώνυμου 16κιλου τενεκέ, ενώ το μεγαλύτερο μέρος της παραγωγής εξάγεται σε χύμα μορφή για να βελτιώσει τα χαρμάνια χωρών όπως η Ισπανία και η Ιταλία και να προσφέρει τη δυνατότητα δημιουργίας υπεραξίας στους ανταγωνιστές.

Οι εξελίξεις στη διεθνή αγορά δείχνουν πάντως ότι η ελιά και το ελαιόλαδο είναι από τα λίγα αγροτικά προϊόντα που θα παραμείνουν στο προσκήνιο, καθώς διαθέτουν σαφές πλεονέκτημα και η ζήτησή τους βαίνει αυξανόμενη. Παρά τις όποιες αδυναμίες η ελαιοκαλλιέργεια στην Ελλάδα θα μπορούσε να εξελιχθεί σε ένα από τα καλύτερα assets της αγροτικής παραγωγής. Ακόμα και τα πρώτα δείγματα από το μέτωπο της κλιματικής αλλαγής επιβεβαιώνουν τη καλή συμπεριφορά του ελληνικού ελαιώνα και ειδικά των ντόπιων ποικιλιών στις όλο και δυσκολότερες κλιματικές συνθήκες. Ο ελληνικός ελαιώνας μπορεί να αποτελέσει σταθερό σημείο αναφοράς για την παγκόσμια παραγωγή ελιάς



Ευρύ το εγχώριο πεδίο ανάπτυξης της ελαιοτουριστικής εμπειρίας

και ελαιολάδου και να δώσει ισχυρά σήματα με διεθνή αναγνώριση. Αρκεί να μπει σε τάξη η αλυσίδα αξίας, να σταματήσει η ευκαιριακή αναζήτηση των «εύκολων εξαγωγών» μεγάλου όγκου και χαμηλής υπεραξίας και να χρηματοδοτηθούν επαρκώς οι προσπάθειες που στηρίζουν το τυποποιημένο προϊόν ταυτότητας.

Γιάννης Πανάγος
Εκδότης Διευθυντής

ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ

ΕΚΔΟΤΗΣ
ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ
ΒΑΣΙΚΟΣ ΜΕΤΟΧΟΣ
ΝΟΜΙΜΟΣ
ΕΚΠΡΟΣΩΠΟΣ
Γιάννης Πανάγος

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

ΣΥΝΤΑΞΗ
Μαρία Γιουρουκέλη
Σοφία Σπύρου
Λεονίδας Λιάμης
Γιάννης Ρούπας
Γιώργος Κοντονής
Ηλίας Ανδρεάκης

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ
Ειρήνη Σκρέκη
ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟ/
ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ
Φανή Παπαπετροπούλου
Χαρά Οικονόμου

ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ
ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ
Παναγιώτης Αραβαντινός
ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ
ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ
Αντώνης Τερεζάκης

ΔΙΑΝΟΜΗ
ΑΡΓΟΣ Α.Ε.
ΕΚΤΥΠΩΣΗ/
ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ
INK - PAPER
& PRINT



ΠΑΓΚΟΣΜΙΟ ΔΙΚΤΥΟ

Σε έναν κόσμο που αλλάζει, η νέα κουλτούρα γεύσης ενισχύει ολοένα και περισσότερο τη διεθνή δυναμική του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου, με ανθρώπους από όλο τον κόσμο να επιλέγουν να εκπαιδευτούν και να επικοινωνήσουν την υπεροχή του

ΤΗΣ ΣΟΦΙΑΣ ΣΠΥΡΟΥ



**To 360° Sommelier
Advanced
Certificate Program
διοργανώθηκε από
το International Olive
Oil Network με έδρα
την Ελβετία.**



Υπάρχει μια τάση στις αναπτυγμένες χώρες να απομακρυνόμαστε από το μαγείρεμα στο σπίτι. Η προετοιμασία και το μοίρασμα του φαγητού, μια λειτουργία που συνδεόταν με τελετουργία, χρόνο και κοινωνικότητα, πλέον γίνεται μια σχεδόν μηχανική πράξη. Η αλλαγή αυτή αντανακλά μια βαθύτερη σύγχυση: Από τη μία αναζητούμε ποιότητα, αυθεντικότητα και υγεία κι από την άλλη υποκύπτουμε στον ρυθμό της εποχής που μας ωθεί στην ευκολία, συχνά σε βάρος της ίδιας της εμπειρίας. Απαντώντας στη ζήτηση για την επιστροφή σε μια πιο αυθεντική και προσωπική σχέση με το φαγητό, έχουν ξεπηδήσει προγράμματα αισθητηριακής εκπαίδευσης. Μια τέτοια εμπειρία προσέφερε στην Αθήνα, 10-15 Νοεμβρίου, το 360° Sommelier Advanced Certificate Program ελαιολάδου, για να μυήσει τους συμμετέχοντες στον συναρπαστικό κόσμο του εξαιρετικά παρθένου ελαιολάδου (EVOO).

Μέσα σε πέντε μέρες το πρόγραμμα, που είναι το μόνο που διαθέτει πιστοποίηση Συνεχιζόμενης Επαγγελματικής Ανάπτυξης από τον διεθνή φορέα (CPD), έδωσε στους συμμετέχοντες την ευκαιρία να δοκιμάσουν 50 ελαιόλαδα από γνωστές αλλά και λιγότερο γνωστές ποικιλίες. Στόχος του ήταν να δημιουργήσει Πρεσβευτές Ελαιολάδου οι οποίοι θα διαθέτουν τον εξοπλισμό να επικοινωνήσουν το EVOO, να το απολαμβάνουν περισσότερο ως καταναλωτές ή και να αναβαθμίσουν τις δεξιότητές τους εφόσον ήδη δραστηριοποιούνται επαγγελματικά στο χώρο. Ενδεικτικό του διεθνούς ενδιαφέροντος για το πρόγραμμα είναι ότι μαζί με τους εκπαιδευτές συμμετείχαν άνθρωποι από 20 χώρες της Ασίας, της Ευρώπης, των Η.Π.Α και της Λ. Αμερικής.

Ο Σπύρος Τσεβάς και η Μαρίσα Σίλβα εργάστηκαν για να διοργανώσουν το 360° Sommelier Advanced Certificate Program εκτός ωραρίου με χρόνο που «έκλεψαν» από την κύρια δραστηριότητά τους. Ο Σπύρος Τσεβάς εργάζεται ως Επικεφαλής Ψηφιακής Διακυβέρνησης, Ποιότητας και Ιατρικής Συμμόρφωσης & Διαχείρισης Κινδύνου στη Roche Pharmaceuticals στη Ζυρίχη. Ενώ η Μαρίσα Σίλβα με καταγωγή από την Αργεντινή οργανώνει γευσιγνωσίες ελαιολάδου στην Ελβετία και παράλληλα είναι ιδιοκτήτης του Rhulani Safari Lodge στη Νότια Αφρική. «Επιλέξαμε από την αρχή να συνεργαστούμε με το Πανεπιστήμιο της Ζυρίχης που διαθέτει πάνελ δοκιμαστών ελαιολάδου γιατί θέλαμε να δημιουργήσουμε ένα διεθνή οργανισμό που διαθέτει αξιοπιστία και κρατά απόσταση από τις κύριες ελαιοπαραγωγικές χώρες Ιταλία, Ελλάδα και Ισπανία», θα πει ο Σπύρος Τσεβάς. «Στη συνέχεια επιλέξαμε μια ομάδα ανθρώπων που μπορούν να μιλήσουν σε μια γκάμα θεμάτων που αφορούν όχι μόνο τη γνωριμία με την παραγωγή ελαιολάδου αλλά και στο branding, τη γαστρονομία και στις ευεργετικές του επιδράσεις στην υγεία. Τελικά όλα τα μέλη που συγκροτούν το Συμβούλιο αντανakλούν τις αρχές μας, δηλαδή παρουσία από αρκετές χώρες, διαφορετικές προσλαμ-





Το πρόγραμμα, εκτός από τις θεωρητικές παρουσιάσεις, προσέφερε καθημερινές δοκιμές ελαιολάδου.



Στο μονοήμερο Συνέδριο που διοργανώθηκε στα πλαίσια του πενθήμερου Σεμιναρίου 360° Sommelier Advanced Certificate Program διοργανώθηκαν δύο πάνελ με θέματα το παρόν και το μέλλον της ελαιοκομίας και παραγωγής ελαιολάδου καθώς και τη σχέση του καταναλωτή με το ΕV00.



βάνουσες και κουλτούρες έχοντας αναλάβει ο καθένας την ελευθερία και την ευθύνη να οργανώσει την παρουσίαση του τομέα του», συμπληρώνει ο Σπύρος Τσεβάς. Σε 44 ώρες εντατικής εκπαίδευσης, το πρόγραμμα, που διοργανώθηκε από το International Olive Oil Network, πρόσφερε καθημερινές δοκιμές ελαιολάδου και θεωρητικές παρουσιάσεις, κορυφώνοντας σε μια βαθιά βιωματική εμπειρία pairing ελαιολάδου και φαγητού από τον διεθνή φήμη Chef Andrea Perrini, ο οποίος έχει εργαστεί στο εστιατόριο Murano δίπλα στον Gordon Ramsey.

Στο μονοήμερο Συνέδριο που διοργανώθηκε στα πλαίσια του Σεμιναρίου διοργανώθηκαν δύο πάνελ με θέματα το παρόν και το μέλλον της ελαιοκομίας και παραγωγής ελαιολάδου καθώς και τη σχέση του καταναλωτή με το EVOO -προσδοκίες καταναλωτών, παράγοντες που επηρεάζουν την επιλογή προϊόντος και εκπαίδευση. Επιπλέον έγιναν επιμέρους παρουσιάσεις για το ελαιόλαδο στις αγορές της Ασίας καθώς για το έργο της οικογένειας Τριπιντήρη που αναβίωσε το οικοσύστημα και δημιούργησε έναν εύφορο ελαιώνα σε μια ερημοποιημένη περιοχή στο Σίγρι της Λέ-

σβου. Τέλος μίλησε η παραγωγός Δήμητρα Σπηλιοπούλου από την Ηλεία για τον αναγεννητικό ελαιώνα που καλλιεργεί και την παραγωγή του premium EVOO Dia Ilis.

Στοιχεία σχετικά με το μέλλον της καλλιέργειας υπό το πρίσμα της κλιματικής αλλαγής παρουσίασε κατά τη διάρκεια του Συνεδρίου ο Γιώργος Κουμπούρης από το Ινστιτούτο Ελιάς στα Χανιά. Αναφέρθηκε μεταξύ άλλων στη συλλογή ελιάς που δημιουργήθηκε από πέντε χώρες, Ελλάδα, Ιταλία, Ισπανία, Μαρόκο και Τουρκία, στα πλαίσια του προγράμματος GEN4OLIVE και περιλαμβάνει 600 ποικιλίες και χαρτογραφεί τα χαρακτηριστικά τους ώστε να συμβάλει στην ανάπτυξη νέων ανθεκτικών ποικιλιών. Επίσης ανέφερε ότι μετά από 15ετή έρευνα σε 100 ελαιώνες από το Ινστιτούτο στην Ελλάδα υπάρχουν πλέον τεκμηριωμένες τεχνικές καλλιέργειας που μπορεί να συμβάλουν στη θωράκιση του ελαιώνα από την κλιματική αλλαγή.

Ο Μανώλης Καρπαδάκης, Αντιπρόεδρος ΣΕΚ, Ειδικός δοκιμαστής ελαιολάδου και Στέλεχος στο τμήμα Εξαγωγών ΜΕΛΙΣΣΑ-ΚΙΚΙΖΑΣ Terra Creta αναφέρθηκε στο γεγο-



Η διοργάνωση ολοκληρώθηκε με επίσκεψη στο ελαιοτριβείο Κώνστα στα Καλύβια Αττικής όπου οι συμμετέχοντες είχαν την ευκαιρία να δουν τη διαδικασία έκθλιψης της ελιάς στην πράξη και χρησιμοποιώντας επαγγελματικά εργαλεία να συλλέξουν καρπό από ελαιόδεντρο.

νός ότι ένα ποσοστό της τάξης του 30% του Κρητικού ελαιολάδου πωλείται σε μορφή χύδην. Ανέδειξε το γεγονός ότι ενώ η παραγωγή της χώρας συνολικά αποτελεί το 9% της παγκόσμιας, η παρουσία του ελληνικού ελαιολάδου στις αγορές λιανικής παγκοσμίως ανέρχεται μόλις στο 2,5% με ένα από τα κύρια προβλήματα να είναι η έλλειψη εκπαίδευσης. Σε αυτό το πλαίσιο παρουσίασε το έργο της Ακαδημίας Ελαιολάδου που έχει αναπτύξει η ΜΕΛΙΣΣΑ-ΚΙΚΙΖΑΣ Terra Creta η οποία λειτουργεί ως κέντρο εκπαίδευσης και μηχανισμός κινητροδότησης και αναβάθμισης της ποιότητας του ελαιολάδου. Σήμερα, όπως είπε ο κ. Καρπαδάκης, η Ακαδημία αριθμεί 85 παραγωγούς ενώ ο όγκος παραγωγής ανέρχεται σε 900 τόνους ελαιόλαδο.

Όσον αφορά στους διεθνείς ομιλητές ο Jusngsuk Lee, ιδρυτής του Διαγωνισμού Ελαιολάδου της Κορέας, ελαιοκαλλιεργητής στον νησί Jeju και παραγωγός τσαγιού από φύλλα ελιάς μίλησε για την παρουσία του ελαιολάδου στην Κορέα, και τις προτιμήσεις των καταναλωτών για τροφές που προ-

άγουν τη μακροβιότητα. Αναφέρθηκε επίσης στη μεγάλη σημασία της αισθητικής του design της φιάλης και την προσαρμογή των μηνυμάτων που πρέπει να κάνει μια εταιρεία εξαγωγής ελαιολάδου για να επιτύχει στην αγορά της Κορέας. Ο Alky Ma, sommelier τσαγιού και διευθυντής της εταιρείας εμπορίας τσαγιού Tea Concepts από το Hong Kong, μίλησε για τον σχεδιασμό ουσιαστικών, πολυαισθητηριακών εμπειριών γευσισγνωσίας για διαφορετικά περιβάλλοντα. Ο Nicholas Coleman από την Αμερική, συνιδρυτής της εταιρείας εισαγωγής και εμπορίας ελαιολάδου και οίνου Grove and Vine, μίλησε για τη δημιουργία premium προϊόντων & branding, για το πώς μπορεί κανείς να μετατρέψει την εξαιρετική ποιότητα σε οικονομική υπεραξία. Ο Juan Antonio Parrilla-Gonzalez, αναπληρωτής καθηγητή του Πανεπιστημίου της Jaen της Ισπανίας με μεγάλη εμπειρία στον ελαιοτουρισμό, αναφέρθηκε στις προηγμένες υπηρεσίες ελαιοτουρισμού που παρέχει η Picualia, ένας συνεταιρισμός ελαιοπαραγωγών που δουλεύουν με την ποικιλία Picual στην περιοχή της Jaen.



GREEK FINEST QUALITY
OLIVE PRODUCTS

ULTRA PREMIUM

ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

ΜΕ ΙΣΧΥΡΙΣΜΟΥΣ ΥΓΕΙΑΣ



ENKARDIA VALUES & PRODUCTION PROCESS



Excellent quality olives

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



Harvesting period

Harvesting starts in mid-October, when the fruit is still green, resulting in olive oil of high quality, retaining its unique organoleptic properties, fruity scent and remarkable flavor.



Same day oil production

The fruit is collected by hand and the cold pressing starts immediately after harvesting at 27°C, solely with mechanical methods, according to the EU Legislation.



The storage

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



Bottling - Packaging

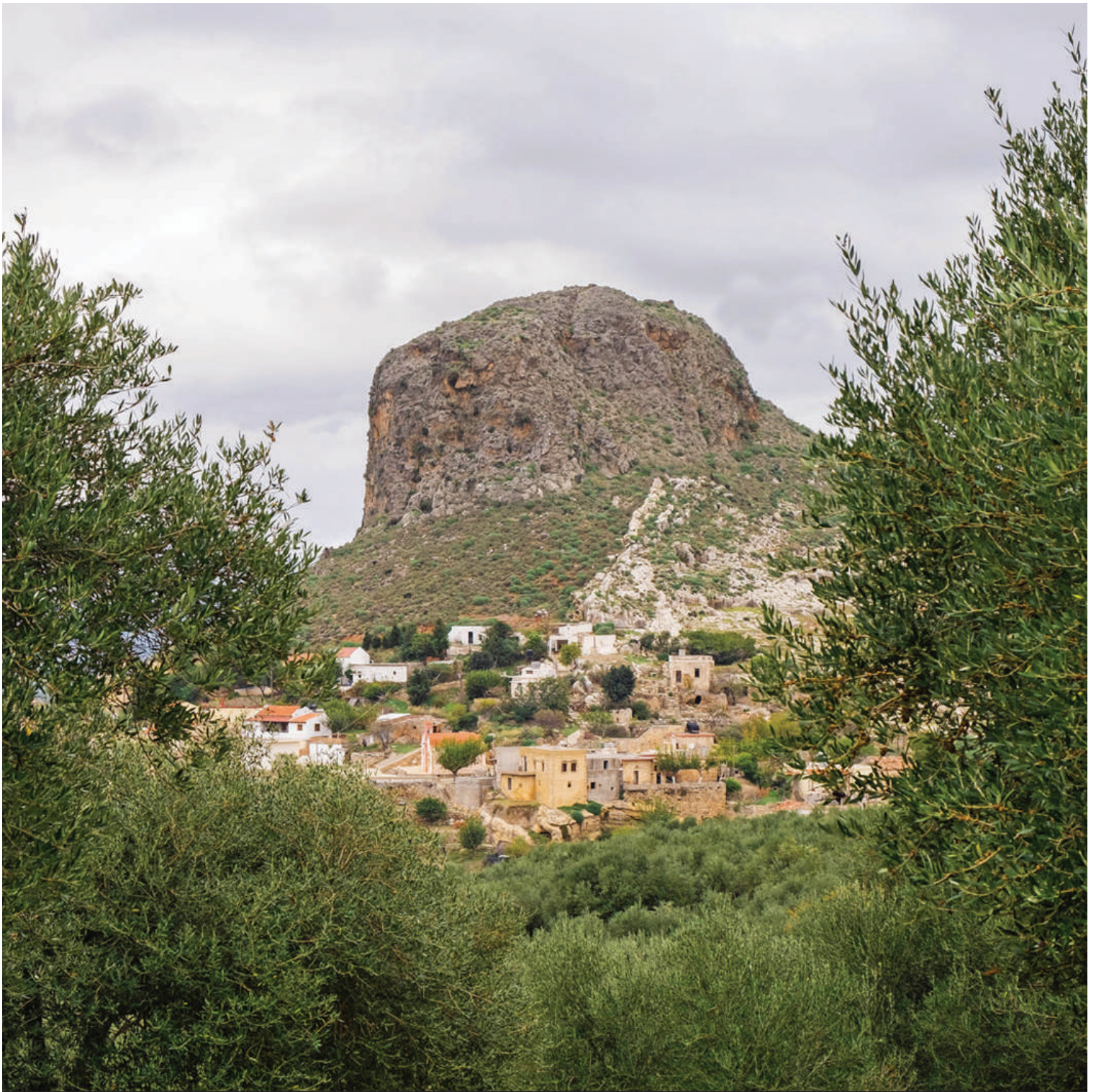
Bottled in well designed untransparent containers, which protect the oil from light, and in which it can be preserved for a longer period of time (18 months).



Greek Quality Guarantee

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





© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: [HTTPS://WWW.FACEBOOK.COM/YIANNARAKIS.OLIVE.STATE/](https://www.facebook.com/yiannarakis.olive.state/)

Η ανάδειξη της Κρήτης ως έδρα της «Πολιτιστικής Διαδρομής για τον Πολιτισμό της Ελιάς» θα ενισχύσει σημαντικά την προβολή του νησιού και της χώρας.

Η Κρήτη στο κέντρο του πολιτισμού της ελιάς

Ως έδρα μιας παγκόσμιας Πολιτιστικής Διαδρομής

Σε κατάθεση φακέλου στο Συμβούλιο της Ευρώπης για την ανάδειξη της πολιτιστικής κληρονομιάς του νησιού, προχώρησε η Περιφέρεια Κρήτης με στόχο τη δημιουργία της «Πολιτιστικής Διαδρομής για τον Πολιτισμό της Ελιάς», με έδρα την Κρήτη. Τη σημαντική αυτή πρωτοβουλία ανακοίνωσε ο Περιφερειάρχης Σταύρος Αρναουτάκης, τονίζοντας ότι αποτελεί καρπό της στενής συνεργασίας με το Υπουργείο Πολιτισμού. Η πρωτοβουλία αναμένεται να λάβει διεθνή χαρακτήρα, με τη συμμετοχή πολλών χωρών. Κεντρικός στόχος του εγχειρήματος είναι η ολοκληρωμένη ανάδειξη του πολιτισμού που περιβάλλει την ελιά, εστιάζοντας μεταξύ άλλων, στα μοναδικά ποιοτικά χαρακτηριστικά των προϊόντων της, στον άυλο πολιτισμό και τις παραδόσεις που συνδέονται με αυτή, στα ιστορικά μνημεία που μαρτυρούν τη διαχρονική της σημασία και στην ανάπτυξη ενός πλέγματος στοχευμένων δράσεων.

Το Anemelia Mojito δεν είναι απλώς ένα αρωματισμένο ελαιόλαδο. Είναι μια πρόταση που αποδεικνύει πώς η παράδοση μπορεί να συναντήσει την καινοτομία με πραγματικά εντυπωσιακό αποτέλεσμα.



Νέοι δρόμοι στη γαστρονομία ελαιολάδου

Μια τολμηρή, σύγχρονη προσέγγιση στην αξιοποίηση του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου αποτελεί το αρωματισμένο ελαιόλαδο Anemelia Mojito, που συνδυάζει την υψηλή ποιότητα Κορωνέικης ελιάς με φυσική συν-άλεση φρέσκου λάιμ και μέντας, δημιουργώντας ένα αρωματικό προφίλ που δεν συναντάται συχνά στο χώρο της γκουρμέ γαστρονομίας. Με ισορροπία οξύτητας και δροσερών τόνων, ανοίγει νέους δρόμους στη γαστρονομική χρήση του ελαιολάδου, από μεσογειακές σαλάτες και ψάρια έως πιο ευφάνταστες εφαρμογές, όπως pairing με γλυκά. Το Anemelia Mojito είναι μια πρόταση της οικογένειας Ψαρρού από τους Ταξιάρχες Ηλείας με χαρακτήρα, υψηλή τεχνική και ξεκάθαρη ταυτότητα.



Η ανανεωμένη
εικόνα της Terra
Creta βασίζεται
στην πανάρχαια
ελιά των Βουβών,
ίσως την αρχαιό-
τερη στον κόσμο.

Η κορυφαία Κορωνέικη

Για έκτη χρονιά το Terra Creta Grand Cru

Πολύ χαμηλή οξύτητα με αρμονικές νότες φρέσκων πράσινων αμυγδάλων, ρουλουδιών και εσπεριδοειδών και γεύση που συμπληρώνεται από πράσινο πιπέρι, αγκινάρα και βότανα, καθιστούν το Terra Creta Grand Cru ένα παράδειγμα της προσέγγισης της Terra Creta στην καλλιέργεια και παραγωγή ελαιολάδου υψηλής ποιότητας. Μια ετικέτα που έχει αναγνωριστεί διεθνώς, κατακτώντας την πρώτη θέση ως το πιο πολυβραβευμένο εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Κορωνέικης ποικιλίας στον κόσμο για 6η συνεχή χρονιά με την Terra Creta να πησάρεται στην παγκόσμια κατάταξη EVOO World Ranking στην 10η θέση και την ετικέτα στην 8η θέση. Υπενθυμίζεται ότι η Terra Creta, η οποία ιδρύθηκε το 2001 στα Χανιά, από το 2022 μπήκε στην οικογένεια της Μέλισσα Κίκιζας.

ISO 9001 - ISO 14001



ISO 22000



- Δοχεία τυροκομικών
- Δοχεία τουριστών
- Δοχεία ελαιών
- Δοχεία ελαιολάδων
- Δοχεία μελιού
- Δοχεία λιπαντικών



Web: www.lefka.gr - E-mail: info@lefka.gr

ΛΕΥΚΟΣΙΔΗΡΟΥΡΓΙΑ ΚΑΒΑΛΑΣ Α.Ε.

Κατασκευή ειδών συσκευασίας από Λευκοσίδηρο

7ο χιλ. Π.Ε.Ο. Καβάλας - Θεσσαλονίκης, Τ.Θ. 1357, Τ.Κ. 65110, Καβάλα
Τηλ.: 2510. 326325 - 2510. 326253 - 2510. 326256 - Φαξ: 2510. 326236



Ένα βήμα μπροστά

Η πρώτη ετικέτα με γραφή Braille

Με αφορμή την επέτειο των 30 χρόνων, η GAEA παρουσίασε μια καινοτομία με ουσιαστικό κοινωνικό αντίκτυπο: Την πρώτη ετικέτα ελαιολάδου στην Ελλάδα με γραφή Braille, σχεδιασμένη για άτομα με προβλήματα όρασης. Η πρωτοβουλία, που υλοποιήθηκε σε συνεργασία με το Κέντρο Εκπαίδευσης και Αποκατάστασης Τυφλών (ΚΕΑΤ), αποτελεί ένα σημαντικό βήμα προς την προσβασιμότητα και τη συμπερίληψη, επιτρέποντας στους καταναλωτές με μειωμένη όραση να αναγνωρίζουν το προϊόν μέσω της αφής. Η νέα ετικέτα θα λανσαριστεί αρχικά στο GAEA Βιολογικό Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο για την ελληνική αγορά μέσα στο 2026, με στόχο να επεκταθεί σταδιακά σε όλα τα προϊόντα της εταιρείας που διανέμονται διεθνώς.



Πράσινη Ελιάς Χαλκιδικής με λιγότερο αλάτι

Σύμπραξη ΑΠΘ με την εταιρεία Χούτας ΑΕ

Μια καινοτόμο εκδοχή της Πράσινης Ελιάς Χαλκιδικής μπορούν πλέον να εντάξουν στο διαιτολόγιό τους όσοι καταναλωτές αντιμετωπίζουν ζητήματα υγείας σχετιζόμενα με το αλάτι, αλλά και όσοι απλώς θέλουν να μειώσουν την ημερήσια πρόσληψή του. Με μειωμένη αλατοπεριεκτικότητα, τουλάχιστον κατά 25%, συγκριτικά με την αντίστοιχη ελιά συμβατικής επεξεργασίας, ώστε να πληροί τους όρους της σχετικής νομοθεσίας, το νέο προϊόν προέκυψε ως αποτέλεσμα ερευνητικής προσπάθειας του Εργαστηρίου Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων, του τμήματος Χημείας του ΑΠΘ με τη συμμετοχή της Χούτας ΑΕ, μιας οικογενειακής επιχείρησης από την Ορμύλια Χαλκιδικής, η οποία ειδικεύεται στην επεξεργασία Πράσινης Ελιάς Χαλκιδικής.



Με μειωμένη αλατοπεριεκτικότητα, τουλάχιστον κατά 25%, το νέο προϊόν



ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΟΙ ΕΛΑΙΩΝΕΣ



VERUS HELLENIC PREMIUM MONOVARIETAL

Μονοποικιλιακά Εξαιρετικά

Παρθένα Ελαιόλαδα

500ml, 200ml, 100ml



ΜΕΣΗ ΓΑΙΑ

Βιολογικό Εξαιρετικό

Παρθένο Ελαιόλαδο

500ml



ΜΕΣΗ ΓΑΙΑ

Συμβατικό Εξαιρετικό

Παρθένο Ελαιόλαδο

500ml, 250ml,

100ml 1lit, 5lit



Τη δροσιά του Ιονίου Πελάγους
απολαμβάνει ο ελαιώνας Κορωνέικης
της LIA Cultivators που απλώνεται
στα Φιλιατρά Μεσσηνίας.

ΝΑ ΚΑΝΕΙΣ ΠΡΑΞΗ *τα Λόγια της γης*

Με σπουδές, διεθνείς συνεργασίες και ενεργό ρόλο σε παγκόσμιες πρωτοβουλίες, η ελαιοπαραγωγός Χριστίνα Στριμπάκου εισάγει μια νέα γλώσσα στο χώρο. Η έκδοση The Top50 του Ελαίως Καρπός της Ζήτησε να την αποκρυπτογραφήσει, μιλώντας από καρδιάς σε πρώτο πρόσωπο.

Επιμέλεια *Ηλίας Ανδρεάκης*

Η Χριστίνα Στριμπάκου, δημιουργός του LIA Extra Virgin Olive Oil και του LIA Olive Oil Hub, ανήκει στη γενιά που βλέπει το ελαιόλαδο όχι ως απλό αγροτικό προϊόν, αλλά ως οικοσύστημα πολιτισμού, γεύσης, γνώσης και σύγχρονης επιχειρηματικότητας. Όπως μάλιστα η ίδια σημειώνει, το ελαιόλαδο δεν χρειάζεται άλλες συζητήσεις, μόνο ανθρώπους με όραμα και πολλή δουλειά, οι οποίοι θα οριοθετήσουν το χώρο όπου η γευσιγνωσία συναντά τη βιωσιμότητα και η ποιότητα αποκτά πραγματική εμπορική και πολιτισμική αξία.

Μεγάλωσα στη Μεσσηνία, σε έναν τόπο όπου η γη μιλούσε πιο δυνατά από τους ανθρώπους. Οι πρώτες μου εικόνες είναι η μητέρα μου να κλαδεύει, να φυτεύει, να μαζεύει ελιές -για εκείνη η ελιά δεν ήταν «δουλειά». Ήταν τρόπος ζωής, ταυτότητα, συνέχεια. Όταν ιδρύσαμε τη LIA Cultivators με τον αδελφό μου, Κωνσταντίνο, θέλαμε να τιμήσουμε αυτήν τη συνέχεια αλλά και να τη μεταφέρουμε σε ένα νέο πλαίσιο. Αρχικά, το όραμά μας ήταν απλό αλλά απαιτητικό: Να εξάγουμε ένα premium, τυποποιημένο ελληνικό ελαιόλαδο με ισχυρή ταυτότητα και διεθνή αξιοπιστία. Παράλληλα, πίστευα και πιστεύω ότι ο πρωτογενής τομέας δεν είναι κάτι που φθίνει. Είναι ένας ζωντανός, απαιτητικός χώρος που μπορεί να παράγει καινοτομία, αισθητική, γνώση -και υγιείς επιχειρήσεις. Η LIA γεννήθηκε από αυτή την πεποίθηση: Ότι απευθείας από το χωράφι μπορείς να χτίσεις ένα ελληνικό brand που να εκφράζει ποιότητα, διάρκεια, βιωσιμότητα και πολιτισμό.



Το LIA Olive Oil Hub είναι η φυσική συνέχεια αυτού του οράματος. Δεν είναι showroom. Είναι εκεί όπου η παραγωγή αποκτά φωνή και η γνώση και γίνεται εμπειρία. Ένας χώρος ολιστικής προσέγγισης, σύγχρονης επιχειρηματικότητας, έρευνας, γευσιγνωσίας, εκπαίδευσης και ενδυνάμωσης των ανθρώπων του κλάδου -ιδιαίτερα για γυναίκες και νέους. Στο LIA Olive Oil Hub ανταγωνιζόμαστε ισάξια παρόμοια διεθνή εγχειρήματα, όχι από έπαρση αλλά από συνέπεια: Ανοιχτοί στη μάθηση, στη συνεργασία και στις ίσες ευκαιρίες. Παραγωγοί, επαγγελματίες, buyers, chefs και επιστήμονες συναντιούνται για να κατανοήσουν τι σημαίνει ελαιόλαδο σήμερα: Πώς παράγεται, πώς εξελίσσεται, πώς διαβάζεται αισθητηριακά, πώς συνδέεται με τη γαστρονομία, την υγεία και την επιχειρηματικότητα. Παράλληλα, το LIA Olive Oil Hub λειτουργεί ως χώρος γευσιγνωσίας για ταξιδιώτες και επισκέπτες της χώρας - ένα project που αναπτύσσω χρόνια, με στόχο να συστήσουμε τις ελληνικές ποικιλίες μέσα από μια εμπειρία αυθεντική και σύγχρονη. Σε μια χώρα που επί δεκαετίες μιλούσε για ποσότητες και προβλήματα, εμείς μιλάμε για νέο μοντέλο: Πολυλειτουργικούς ελαιώνες, επιχειρηματικότητα, ποιότητα και βιώσιμες επιχειρήσεις στην περιφέρεια..



Το LIÁ Olive Oil Hub λειτουργεί επίσης ως ανοιχτή πλατφόρμα γνώσης για το μέλλον της γεωργίας και της υπεύθυνης επιχειρηματικότητας. Από εδώ γεννήθηκε το πρώτο στοχευμένο πρόγραμμα βιωσιμότητας για τον ελαιοκομικό τομέα, που θα υλοποιηθεί το 2026 με το SDG House Athens και το The Rock Group: Δέκα επιχειρήσεις που θα εργαστούν με μετρήσιμους ESG στόχους και στρατηγική προσαρμογής. Τα επόμενα προγράμματα θα ανακοινωθούν σύντομα, με στόχο να καλύψουν ουσιαστικές ανάγκες του κλάδου και να ενισχύσουν τη νέα γενιά παραγωγών. Για εμάς, η βιωσιμότητα δεν είναι ιδέα -είναι εργαλείο εξέλιξης και ευθύνης.

Συχνά μιλάμε για κρίση στο χώρο του ελαιολάδου. Εγώ βλέπω την καμπή -και μέσα της την ευκαιρία. Το κλίμα αλλάζει, οι καλλιεργητικές απαιτήσεις αυξάνονται, οι παραγωγοί μειώνονται και οι τιμές πιέζουν. Αυτά δεν είναι σημάδια τέλους -είναι ένδειξη ότι το παλιό μοντέλο δεν αρκεί. Δεν ξέρω αν η Ελλάδα συνολικά μπορεί να ηγηθεί. Ξέρω όμως ότι η Μεσογία έχει όλα τα στοιχεία: Terroir, ιστορική γνώση, πολιτισμό και μια νέα γενιά χωρίς φοβίες, μορφωμένη και ανοιχτή στον κόσμο. Αυτό που λείπει είναι η αλλαγή αφηγήματος και η κουλτούρα συνεργασίας. Ο παραγωγός δεν μπορεί να είναι απλός προμηθευτής -πρέπει να είναι συνδημιουργός αξίας. Και, φυσικά, χρειαζόμαστε νέες πηγές χρηματοδότησης. Σήμερα η χρηματοδότηση ενός αγροτικού επιχειρήματος που υλοποιείται από μια γυναίκα εξακολουθεί να είναι δυσανάλογα δύσκολη σε σχέση με άλλους τομείς. Οι τράπεζες και οι επενδυτές αισθάνονται άνετα με apps, πλατφόρμες και tech startups -όχι όμως με το χώμα, τα δέντρα και τις εποχές. Η γεωργία δεν λειτουργεί όπως ένα λογισμικό. Αναπτύσσεται όπως η ζωή -αργά, κυκλικά, αβέβαια, βαθιά ανθρώπινα. Κι όμως, εδώ βρίσκεται η πραγματική καινοτομία. Γιατί αν δεν καταφέρουμε να κάνουμε την παραγωγή τροφής βιώσιμη, δίκαιη και ασφαλή, τότε καμία άλλη καινοτομία δεν έχει σημασία. Γι' αυτό πιστεύω ότι ο πρωτογενής τομέας πρέπει να βρίσκεται στο κέντρο κάθε οικονομικής στρατηγικής.

Το μεγαλύτερο λάθος που έχουμε κάνει ήταν ότι επενδύσαμε στη «σιγουριά» της παράδοσης αντί να επενδύσουμε στη στρατηγική της εξέλιξης. Ο κόσμος άλλαζε κι εμείς κρατούσαμε το ίδιο αφήγημα. Αυτό πρέπει να αλλάξει τώρα. Να μιλήσουμε για αποδοτικότητα, τεχνολογία, οργάνωση. Για συνεργασίες και σοβαρούς στόχους -όχι για μοναχικές πορείες και νοσταλγία. Αν δεν σηκώσουμε εμείς τον πήχη, δεν θα τον σηκώσει κανείς για εμάς.

Αν θέλουμε τώρα να μιλήσουμε για τον ρόλο της γυναίκας σε όλα αυτά, θα πούμε ότι η γυναίκα δεν εμφανίζεται τώρα στην ύπαιθρο -τώρα αναγνωρίζεται. Για δεκαετίες κράτησε όρθια την παραγωγή, το σπίτι, την οικογένεια. Απλώς κανείς δεν το ονόμαζε ηγεσία. Σήμερα όμως η γυναίκα περνά από την πράξη στη στρατηγική. Διεκδικεί χρηματοδότηση, συμμετέχει σε panels, χτίζει δίκτυα, δημιουργεί κοινότητες. Δεν ζητά χώρο, τον δημιουργεί. Και φέρνει κάτι κομβικό: Καθαρή σχέση με τη γη, συνεργατικότητα, σύγχρονη επιχειρηματική ματιά.



Ένα πράγμα που θα άλλαζα αύριο το πρωί στο χώρο του ελαιολάδου είναι τη νοοτροπία του «έτσι τα βρήκαμε». Χρειαζόμαστε επανεκκίνηση: Εκπαίδευση, διαφάνεια, συνεργασίες, κοινό όραμα. Έχουμε το προϊόν. Έχουμε τους ανθρώπους. Αυτό που λείπει είναι η απόφαση να λειτουργήσουμε με νέα αντίληψη. Η αλλαγή δεν ξεκινά από τα χωράφια· ξεκινά από τον τρόπο που σκεφτόμαστε. Κι όταν αλλάξει αυτό, αλλάζουν όλα.



Ένα μπουκάλι που φτιάχτηκε για προστατέψει το ελαιόλαδο από το φως αλλά και να επικοινωνήσει το φως του εγχώριου ελαιώνα.

Βέβαια ο όρος «ειδικός» δεν μου αρέσει. Με τη φύση δεν έχεις ποτέ τη βεβαιότητα της απόλυτης γνώσης. Μαθαίνεις καθημερινά. Ο ρόλος μου είναι να παρατηρώ καθαρά: Να μεταφράζω τη γλώσσα της γης σε γεύση, σε λόγο, σε ουσιαστική πράξη. Δεν με ενδιαφέρουν snob γευσιγνωσίες ούτε συζητήσεις-νούμερα χωρίς πλαίσιο. Με νοιάζει η συνέπεια, η ευθύνη, ο σεβασμός στο οικοσύστημα. Γι' αυτό η δουλειά μου και η δουλειά της ομάδας μου είναι πολύπλευρη: Από τον ελαι-

ώνα μέχρι την ετικέτα, από το δέντρο μέχρι το αφήγημα. Με απογοητεύει όταν χάνονται ευκαιρίες επειδή λείπουν δομές, σοβαρότητα και στρατηγική. Με στεναχωρεί η κόπωση ενός κλάδου που δίνει πολλά και παίρνει λίγα. Αλλά με εμπνέουν οι άνθρωποι. Οι μικροί παραγωγοί που επιμένουν. Οι μάγειρες και οι αγορές που στρέφονται σε προϊόντα μικρής κλίμακας. Οι ταξιδιώτες που δοκιμάζουν ένα εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο και σιωπούν γιατί αναγνωρίζουν κάτι βαθιά ανθρώπινο. Στο τέλος, το ελαιόλαδο δεν είναι προϊόν. Είναι σχέση: με τη γη, με τον χρόνο, με τον άλλον. Κι όσο αυτή η σχέση μένει ζωντανή, υπάρχει ελπίδα -όχι μόνο για τον κλάδο, αλλά για ολόκληρη την ελληνική περιφέρεια.

Τελικά αυτό είναι που προσπαθούμε να κάνουμε στη ΛΙΑ. Δεν εμφιαλώνουμε μόνο ελαιόλαδο -εμφιαλώνουμε συνέχεια. Μνήμη. Αντοχή. Και κάτι θέλω να πω σε όσους σήμερα ηγούνται, δημιουργούν, επηρεάζουν: Την επόμενη φορά που θα σκεφτείτε την ανάπτυξη, σκεφτείτε πρώτα τη γη. Την επόμενη φορά που θα μιλήσετε για βιωσιμότητα, σκεφτείτε τα χέρια που φυτεύουν, που κλαδεύουν, που συλλέγουν.

Γιατί κάθε μας επιλογή -τι τρώμε, τι αγοράζουμε, ποιον εμπιστευόμαστε- διαμορφώνει το τοπίο του αύριο. Δεν χρειάζονται άλλες «πράσινες υποσχέσεις». Χρειάζονται πράξεις. Από χαμηλά, από το χώμα προς τα πάνω. Ο παραγωγός πρέπει να γίνει ξανά ορατός. Και η γυναίκα της γης πρέπει να νιώσει ότι ανήκει όχι μόνο στο χωράφι, αλλά στο μέλλον.

Στη ΛΙΑ είδαμε πως μία μικρή πρωτοβουλία -ένα Hub, μια κοινότητα- μπορεί να αλλάξει αφήγημα, να ανοίξει δρόμους. Με την εκπαίδευση, τη σύνδεση και την εμπειρία αυθεντικότητας, φυτεύουμε σπόρους που μεγαλώνουν πέρα από τον δικό μας ελαιώνα. Γιατί όταν οι άνθρωποι δοκιμάζουν πραγματικό φαγητό, θυμούνται κάτι ουσιαστικό: Ότι η τροφή δεν είναι προϊόν· είναι σχέση. Και ότι η τροφή δεν είναι εμπόρευμα: Είναι πολιτισμός, φροντίδα, συνέχεια.



Στις πιο πρόσφατες διακρίσεις του LIA είναι η τοποθέτησή του στον κατάλογο Flos Olei 2026, γνωστό και ως «οδηγό Michelin» για το ελαιόλαδο.

GAEA CLASSIC
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
CAREFULLY SELECTED EACH
YEAR FROM GREECE'S FINEST
OLIVE REGIONS

CELEBRATING

30
YEARS
of excellence



www.gaeagreece.com

ΤΟ 'ΧΕΙ *n* ΕΛΛΑΔΑ

ΣΤΟ ΣΗΜΕΙΟ ΟΠΟΥ Η ΕΥΕΛΙΞΙΑ ΤΩΝ ΕΛΛΗΝΩΝ ΣΥΝΑΝΤΑ ΤΗΝ
ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΥΠΟΚΛΙΝΕΤΑΙ Ο ΓΕΡΜΑΝΟΣ MANAGER ΤΗΣ GAFA



ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΣΤΟΝ ΓΙΑΝΝΗ ΠΑΝΑΓΟ
Φωτογραφίες: Μίμης Δημόπουλος

«**Η** φήμη για τους Γερμανούς ότι είναι πολύ οργανωμένοι νομίζω ότι είναι και εν μέρει το πρόβλημα. Το λέω γιατί ζούμε σε εποχές που δεν μπορούμε να οργανώσουμε τα πάντα και δεν ξέρουμε τι θα συμβεί αύριο. Νομίζω ότι εκεί βρίσκεται η δύναμη της Ελλάδας και των Ελλήνων που έχουν την ευελιξία και καταφέρνουν να προσαρμόζονται σε νέες συνθήκες πιο γρήγορα από άλλους λαούς. Νομίζω ότι αυτός ο συνδυασμός, της οργάνωσης με την ευελιξία είναι, ίσως, η συνταγή για το μέλλον» θα πει ο Γερμανός Διευθύνων Σύμβουλος της GAEA, Thomas Brinkmann, ο οποίος μίλησε εφ' όλης της ύλης στο The Top50 by Ελαιάς Καρπός με αφορμή τα 30 χρόνια της εταιρείας. Σύμφωνα με τον ίδιο, η συνταγή της επιτυχίας για την Ελλάδα είναι να παραμείνει στο μοντέλο που είχε πάντα χρησιμοποιώντας νέες μεθόδους για να βελτιώνεται, αλλά πάντα με τον παραδοσιακό τρόπο. Και αυτό τον τρόπο πρέπει να μάθει να πληρώνει ο καταναλωτής, αφού είναι ο απόλυτος δρόμος προς την ποιότητα.

■ **Θα μπορούσαμε να πούμε ότι τα τριάντα χρόνια που γιορτάζει φέτος η GAEA δηλώνουν ότι φτάνει στην ωριμότητα; Όχι, γιατί έχουμε ακόμα μεγάλο μέλλον μπροστά μας. Είμαστε περήφανοι για τα τελευταία τριάντα χρόνια, αλλά έχουμε και σχέδια για τα επόμενα πενήντα χρόνια.**

■ **«Excellence is in our nature». Να το εξηγήσουμε λίγο αυτό; Θέλουμε να αναδείξουμε την ποιότητα των προϊόντων μας και να την προβάλλουμε ως βασικό κριτήριο, ως φιλοσοφία της εταιρείας. Παράγουμε ελιές και φτιάχνουμε ελαιόλαδα, αλλά πάντα με το κριτήριο της υψηλής ποιότητας.**

■ **Πώς ορίζει η GAEA αυτή την ποιότητα; Σε τι διαφοροποιείται; Πραγματοποιούμε εντατικούς ελέγχους και καταβάλλουμε πολύ μεγάλη προσπάθεια να έχουμε τα πιο ποιοτικά ελαιόλαδα της χρονιάς, τυποποιώντας κάθε χρόνο 1.000 τόνους. Ελέγχουμε από τη ρίζα, από το δέντρο, την παραγωγή. Οι συνεργάτες μας, αλλά και ο ποιοτικός έλεγχος που κάνουμε εμείς μέσα στην εταιρεία, έχουν υψηλά standards, που σημαίνει ότι διαλέγουμε μόνο ελαιόλαδα που θεωρούμε εμείς τα πιο ποιοτικά της χρονιάς. Βεβαίως, έχουμε παραγωγή από διάφορες περιοχές της Ελλάδας, αλλά προσπαθούμε να διαλέξουμε από την κάθε περιοχή το καλύτερο, γιατί αυτό είναι που περιμένει ο καταναλωτής από εμάς.**

■ **Αυτή η εποπτεία και η καθοδήγηση σημαίνουν και συμβολιακή γεωργία ή είναι μια πιο χαλαρή σχέση; Προσπαθούμε να πάμε προς αυτό το κομμάτι. Όχι με την έννοια που ορίζουν οι τράπεζες μέσα στα προγράμματα τους.**

■ **Πόσες ετικέτες παράγετε; Ετικέτες έχουμε πολλές γιατί τοποθετούμαστε σε πάρα πολλές διαφορετικές χώρες. Σε γενικές γραμμές έχουμε γύρω στα 15 διαφορετικά ελαιόλαδα. Κάποια που είναι ΠΟΠ, τα οποία προέρχονται από συγκεκριμένες περιοχές όπως Καλαμάτα και Σητεία. Εχουμε όμως για παράδειγμα και το Βιολογικό ελαιόλαδο, που είναι ένας πολύ δυνατός κωδικός, ειδικά στην ελληνική αγορά, και διαλέγουμε εκεί με βάση τα δικά μας κριτήρια το καλύτερο ελαιόλαδο που μπορούμε να βρούμε κάθε χρονιά.**

■ **Οι ποικιλίες παίζουν κάποιο ρόλο; Βεβαίως. Εχουμε Κορωνέικη, η οποία είναι η βασική στην Ελλάδα,**

ΜΗΝ ΞΕΧΝΑΜΕ ΟΤΙ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ Ο ΤΟΥΡΙΣΜΟΣ ΕΡΧΕΤΑΙ ΕΠΕΙΔΗ ΕΧΕΙ ΚΑΙ ΠΡΩΤΟΓΕΝΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ - THOMAS BRINKMANN

αλλά έχουμε και Αθηνολιά, για παράδειγμα, που είναι σπάνια, όπως και τη Χωραϊτική. Να πω ότι σημασία έχει κι εδώ και ο τόπος, γιατί σε κάποιες περιοχές υπάρχει εμπειρία καλλιέργειας των τοπικών ποικιλιών, αλλά και ο τρόπος καλλιέργειας όπως και το γενικότερο στήσιμο του κτήματος με στόχο τη βιωσιμότητα.

■ **Εξάγετε σε 33 χώρες. Τι είναι αυτό που πουλάτε τελικά, το ελληνικό ελαιόλαδο ή το όνομα της GAEA;**

Κατ' αρχάς να πω ότι έχουμε μόνο ελληνικά ελαιόλαδα. Δεν κάνουμε blend με κανένα ξένο. Στην ουσία λοιπόν πουλάμε όλο το πακέτο. Βεβαίως ο πελάτης μας γνωρίζει σαν GAEA, αλλά ξέρει ότι είμαστε από την Ελλάδα. Προσπαθούμε μέσα στην πώληση να εξηγήσουμε και κάποιες ιστορίες για τη σημασία



του ελαιολάδου στην Ελλάδα- δίνουμε βέβαια την έμφαση στην GAEA - αλλά δεν κρύβουμε ότι είμαστε πολύ περήφανοι για το ότι είναι μια ελληνική εταιρεία.

■ Σε αυτές τις χώρες που πηγαίνετε, ποιοι είναι οι ανταγωνιστές σας και σε τι σας ανταγωνίζονται σε αυτό το επίπεδο;
Αυτή είναι μια πάρα πολύ καλή ερώτηση. Νομίζω ένα πρόβλημα που υπάρχει σε όλα τα ποιοτικά προϊόντα, τόσο δικά μας αλλά και από άλλες εταιρείες στην Ελλάδα, είναι ότι αντιμετωπίζουμε πολύ φτηνές τιμές από την Ισπανία και ο καταναλωτής πολλές φορές δεν καταλαβαίνει τη διαφορά. Για να καταλαβαίνει κάποιος τη διαφορά, πρέπει να δοκιμάσει. Πολλές φορές μπροστά του στο ράφι βλέπει τριάντα διαφορετικές ετικέτες και διαλέγει με βάση την τιμή και όχι την ποιότητα. Χρειάζεται πάρα πολλή επικοινωνία για να εξηγήσουμε τα πλεονεκτήματα των προϊόντων μας. Να σας πω κάτι ενδιαφέρον. Τα τελευταία δύο με τρία χρόνια όλος ο κλάδος αντιμετώπισε μεγάλες δυσκολίες με τις τιμές, γιατί υπήρχε μία πολύ χαμηλή παραγωγή στην Ισπανία και όπως ξέρετε αυτή ορίζει τη διεθνή τιμή. Εμείς, ωστόσο, δεν χάσαμε πελάτες. Πουλούσαμε την ίδια ποσότητα, παρόλο που αναγκαστικά κάναμε μεγάλες αυξήσεις, κάτι που σημαίνει ότι ο πελάτης που μας γνωρίζει, συνέχισε να μας αγοράζει. Η δυσκολία έγκειται στο να βρούμε νέους πελάτες, να τους δείξουμε την ποιότητα των προϊόντων μας, και μετά να κρίνουν οι ίδιοι αν θέλουν να πληρώσουν τα λεφτά γι' αυτή την ποιότητα.



Όπως χαρακτηριστικά αναφέρει ο Διευθύνων Σύμβουλος της GAEA, την εταιρεία του ενδιαφέρουν παραγωγοί που έχουν στήσει τον ελαιώνα τους με στόχο τη βιωσιμότητα.

■ Υπάρχει δίκαιη τιμή για τον παραγωγό και πώς ορίζεται αυτή κατά την άποψή σας;

Πέρα από μια σωστή τιμή για τον παραγωγό, που πρέπει να υπάρχει, πρέπει να δημιουργηθούν κίνητρα για να καλλιεργεί κανείς τα δέντρα στην Ελλάδα. Βλέπω σε κάποιες περιοχές ότι ο κόσμος φεύγει από τα χωράφια και πάει στον τομέα του τουρισμού, που αναμφίβολα είναι μια πολύ σημαντική δραστηριότητα στην Ελλάδα, αλλά η χώρα έχει περισσότερα να δείξει από τον τουρισμό. Ή μάλλον, αντίθετα, θεωρώ ότι ο τουρισμός έρχεται και γιατί η Ελλάδα έχει και παραγωγή και καλλιέργεια. Το ένα θέμα, λοιπόν, είναι ότι πρέπει να έχουμε μια δίκαιη τιμή. Το δεύτερο είναι ότι πρέπει να φροντίσουμε πάρα πολύ να υπάρχει νερό. Το τρίτο είναι ότι πρέπει να κάνουμε βέλτιστες τις πρακτικές. Είναι ωραία η παράδοση, συμφωνώ, από την άλλη όμως, υπάρχουν πρακτικές που ξέρουμε από την Ιταλία, από την Ισπανία, που μπορούμε να εφαρμόζουμε με έναν παραδοσιακό τρόπο. Σ' αυτό εμπλέκεται όλη η αλυσίδα. Δεν είναι μόνο ο παραγωγός, είναι και το ελαιολιβείο για παράδειγμα, γιατί ένα μέρος της ποιότητας δημιουργείται και μέσα στο ελαιολιβείο, οπότε και αυτό έχει σημασία και πρέπει να λειτουργεί με σύγχρονες μεθόδους, γιατί η συνεργασία, παραγωγού, ελαιολιβείου και εμφιάλωσης δημιουργεί το τελικό προϊόν που φτάνει στον καταναλωτή.

■ Πρώτα απ' όλα να προστατέψουμε τον ελληνικό ελαιώνα είπατε κι εμείς γράφαμε τις προάλλες στο Ελαιάς Καρπός ότι στις πλαγιές της Στυλίδας, έναν ιστορικό ελαιώνα, ξηλώνουν τα ελαιόδέντρα και βάζουν φωτοβολταϊκά.

Γι' αυτό πρέπει να υπάρχει και μία σωστή αμοιβή για τον παραγωγό, για να μην έχει το κίνητρο για παράδειγμα να πουλάει τα χωράφια ώστε να γίνουν φωτοβολταϊκά.

■ Ας πάρουμε για παράδειγμα τον ΣΕΒΙΤΕΛ, που είναι ένας ιστορικός σύνδεσμος, δεν θα έπρεπε επ' αυτού να κάνει κάποια πρόταση, ώστε να προστατευτεί ο ελαιώνας;

Ο ΣΕΒΙΤΕΛ εκπροσωπεί κατά κύριο λόγο τους τυποποιητές και προσπαθεί με βάση αυτό τον κανόνα, στην ουσία, να βοηθήσει. Υπάρχουν και άλλες οργανώσεις πιο κοντά στον παραγωγό.

■ Πώς εξελίσσεται μετά από μια περίοδο δύσκολη που περάσαμε, η προσφορά και ζήτηση του ελαιολάδου διεθνώς;

Φέτος, η παραγωγή είναι σε καλό επίπεδο παγκοσμίως. Η Ισπανία δεν είναι ακριβώς στο περσινό επίπεδο, αλλά η παραγωγή της παραμένει ικανοποιητική. Η Ελλάδα το ίδιο, η Ιταλία έχει και αυτή καλή παραγωγή. Βγαίνουν και νέες αγορές, όπως η Τυνησία, το Μαρόκο, οπότε και η Αφρική μπαίνει πιο δυνατά στο παιχνίδι. Τώρα ένα θέμα που πρέπει να δούμε σαν Ευρώπη είναι αυτό με τους δασμούς της Αμερικής, που αυτή τη στιγμή είναι 15% και που επιβαρύνουν πολύ την τελική τιμή. Αυτό είναι κάτι που νομίζω ότι ως Ευρώπη πρέπει να το συζητήσουμε ξανά με την κυβέρνηση της Αμερικής, γιατί οι ΗΠΑ εισάγουν το 97% του ελαιολάδου που καταναλώνεται εκεί. Συζητάμε επομένως για ένα μέτρο που στην ουσία βλάπτει τον Αμερικανό καταναλωτή. Δεν είναι ένα προϊόν που μπορούν να παράξουν εσωτερικά και παράλληλα έχει πολλά πλεονεκτήματα για τη διατροφή.

■ Μιας και θίξατε το θέμα των δασμών, εσείς έχετε μετακυλήσει τώρα το δασμό στην κατανάλωση;

Όχι. Εμείς δεν το έχουμε κάνει αυτό. Όπως σας εξήγησα, είχαμε υψηλές τιμές τις προηγούμενες χρονιές και δεν μειώσαμε τις τιμές όσο μπορούσαμε βάσει της πρώτης ύλης και γι' αυτόν το



Ο ΚΟΣΜΟΣ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΜΑΘΕΙ ΟΤΙ ΔΕΝ ΥΠΑΡΧΕΙ ΕΝΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ. ΠΡΕΠΕΙ Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΝΑ ΕΧΕΙ ΤΡΙΑ ΣΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ - **THOMAS BRINKMANN**

Λόγο είχαμε το περιθώριο να καλύψουμε το δασμό. Κανονικά έπρεπε να μειώσουμε τις τιμές για να μπορεί να καταναλώνει και περισσότερος κόσμος στην Αμερική το δικό μας ελαιόλαδο, αλλά και το προϊόν συνολικά.

■ **Μάθαμε τώρα τελευταία και με αφορμή δηλώσεις του Αμερικανού υπουργού Υγείας, ότι οι ΗΠΑ κάνουν στροφή στο ελαιόλαδο ενώ βάζουν αυτούς τους δασμούς.**

Αυτό είναι το παράξενο. Από τη μία υπάρχει αυτή η τάση και το FDA έχει αναγνωρίσει το ελαιόλαδο ως πολύ υγιεινή διατροφή και παρόλα αυτά υπάρχει ο δασμός σε ένα προϊόν που εισάγεται, όπως είπα σε ποσοστό 97%.

■ **Πάντως αυτό είναι κάτι θετικό για την προοπτική του ελαιολάδου στη συγκεκριμένη αγορά.**

Το θεωρώ πολύ θετικό, βεβαίως.

■ **Εσείς ως GAEA, τι κάνετε για να μάθουν οι λαοί το ελαιόλαδο;**
Προσπαθούμε και μέσω των social media να εξηγήσουμε τα πλεονεκτήματα, αλλά και την προσπάθεια που καταβάλλουμε εμείς για να φτιάξουμε αυτό το ποιοτικό προϊόν. Εκτός αυτού εξηγούμε την ιστορία του ελαιολάδου και ότι συνδέεται με την Ελλάδα.

■ **Το ελαιόλαδο είναι ένα απλό προϊόν διατροφής ή θα μπορούσε να είναι και φάρμακο; Σας αφορούν αυτοί οι ισχυρισμοί υγείας;**
Σίγουρα θα μπορούσε, αλλά εμείς δεν το κάνουμε αυτό. Εμείς το διαθέτουμε ως υλικό διατροφής. Πιστεύω όμως ότι ο κόσμος πρέπει να μάθει ότι δεν υπάρχει ένα ελαιόλαδο. Πρέπει να έχεις τρία ελαιόλαδα στην κουζίνα, γιατί το καθένα έχει το ρόλο του. Ένα για μαγείρεμα, άλλο για τη σαλάτα, άλλο για άλλες χρήσεις.

■ **Για να γυρίσουμε στα της αγοράς, είπατε ότι δείχνει να υπάρχει μια ισορροπία, τουλάχιστον ανάμεσα στην παραγωγή και στη ζήτηση. Αυτό σημαίνει ότι οι τιμές που θα πρέπει να περιμένουν οι παραγωγοί από εδώ και μπρος, θα κινηθούν εκεί που τις είδαμε το τελευταίο διάστημα;**

Κάπου εκεί. Βλέπουμε μια μικρή αύξηση τους τελευταίους δύο, τρεις μήνες. Ας πούμε, για παράδειγμα, το καλοκαίρι έδειξε χαμηλότερες τιμές από αυτό που εισπράξαμε τώρα. Αλλά σε σχέση με πέρυσι και πρόπερσι είμαστε σε καλό επίπεδο.

■ **Αναφερθήκατε στους Ισπανούς. Τι έχουν κάνει και έχουν καταφέρει πλέον να αποτελούν ηγέτιδα δύναμη στο ελαιόλαδο;**
Κατ' αρχήν έχουν κάνει πιο βιομηχανική την παραγωγή με τον τρόπο φύτευσης των δέντρων και τη μηχανική συγκομιδή. Έχουν τη μεγαλύτερη παραγωγή παγκοσμίως με μεγάλη διαφορά.

Θα δώσω κάποια νούμερα. Παγκοσμίως έχουμε περίπου 3 εκατομμύρια τόνους ελαιόλαδο, από τους οποίους 1,4 εκατ. τόνοι προέρχονται από την Ισπανία. Επομένως, σχεδόν το 45% προέρχεται μόνο από μία χώρα. Όλα αυτά οδηγούν σε μειωμένο κόστος και παρότι έχουν ένα προϊόν που δεν έχει την ποιότητα του ελληνικού, είναι πιο φθηνό και έτσι έχουν κερδίσει και τις αγορές.

■ Ενδείκνυται αυτό το μοντέλο για την Ελλάδα; Θα το θέλατε;

Για μένα δεν ενδείκνυται και δεν θα το ήθελα. Κατ' αρχήν δεν είναι ίδιο το τοπίο. Γεωγραφικά εδώ έχουμε περισσότερα βουνά και δεν έχουμε τόσο μεγάλες εταιρείες που καλλιεργούν. Επίσης είναι πιο μικρού μεγέθους οι παραγωγοί εδώ. Αν μιλάμε τώρα για το ποια μέθοδος έχει το μεγαλύτερο μέλλον, ο ελληνικός τρόπος είναι πιο σωστός, αν βάλουμε στο τραπέζι την κλιματική αλλαγή και τέτοιου είδους θέματα, γιατί για παράδειγμα η Νότια Ισπανία έχει και τεράστια προβλήματα με το νερό. Ένας λόγος που δεν είχε πολύ μεγάλη παραγωγή τα τελευταία χρόνια ήταν ακριβώς η έλλειψη νερού. Νομίζω ότι είναι πιο σωστό να πάμε σε ένα μοντέλο που στην ουσία είναι αυτό που είχε η Ελλάδα πάντα.

■ Καθίσταται και πάλι επίκαιρο το μοντέλο μας;

Ακριβώς. Αυτό που πρέπει να δείξουμε είναι ότι όλο αυτό το μοντέλο έχει κάποιο κόστος, αλλά έχει και αξία. Ο καταναλωτής πρέπει να καταλάβει ότι αξίζει να πληρώνει γι' αυτό τον τρόπο καλλιέργειας και παραγωγής, αλλά και την ποιότητα. Αυτή είναι η προσπάθεια που κάνουμε εμείς. Η Ελλάδα πρέπει να σταθεί πάνω σε αυτά που κάνει και να χρησιμοποιεί νέες μεθόδους για να βελτιώνεται, αλλά με παραδοσιακό τρόπο.

■ Κάνετε δουλειά και στην επιτραπέζια ελιά, η οποία θεωρώ ότι είναι το πιο πετυχημένο μοντέλο στην Ελλάδα. Νομίζω ότι εκεί τα έχουμε καταφέρει καλύτερα απ' ό,τι στο ελαιόλαδο. Είναι αλήθεια;

Για εμάς η επιτραπέζια ελιά είναι το 40% του κύκλου εργασιών, και ειδικά η ελιά Καλαμών, γιατί είναι μια ποικιλία που κατά κύριο λόγο προέρχεται από την Ελλάδα και είναι πιο γνωστή. Αλλά και πάλι, τι έχουμε καταφέρει; Πολλές φορές πουλάμε χωρίς να αναφέρουμε ότι το προϊόν παράγεται από μια ελληνική εταιρεία. Το πουλάμε σε βαρέλια και αυτό για μένα είναι κρίμα. Γιατί να μην μείνει αυτή η υπεραξία στην Ελλάδα, να δημιουργεί θέσεις εργασίας και να μπορεί η ελληνική βιομηχανία να εκμεταλλευτεί αυτή την ποιότητα που δημιουργεί στην Ελλάδα;

■ Ας φύγουμε λίγο από την ελιά και το ελαιόλαδο. Ως άνθρωπος που έρχεστε από μια άλλη χώρα και που βλέπει τα πράγματα πιο καθαρά, ποια είναι η γνώμη σας για την Ελλάδα και την προοπτική της με αναφορά στο σήμερα;

Η φήμη για τους Γερμανούς είναι ότι είναι πολύ οργανωμένοι, αλλά αυτό νομίζω ότι είναι και εν μέρει το πρόβλημα. Το λέω αυτό γιατί νομίζω ότι ζούμε σε εποχές που δεν μπορούμε να οργανώσουμε τα πάντα και δεν ξέρουμε ακριβώς τι θα συμβεί αύριο. Νομίζω ότι εκεί βρίσκεται η δύναμη της Ελλάδας και των Ελλήνων που έχουν την ευελιξία και καταφέρνουν να προσαρμόζονται σε νέες συνθήκες πιο γρήγορα από άλλους λαούς. Νομίζω ότι αυτός ο συνδυασμός, της οργάνωσης με την ευελιξία είναι, ίσως, η συνταγή για το μέλλον.

■ Επομένως το μήνυμά σας είναι αισιοδοξο.

Πολύ αισιοδοξο.



ΚΑΤΙ ΠΑΡΑΠΑΝΩ ΑΠΟ ΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝ ΕΙΝΑΙ Η ΕΛΙΑ

«Ηρθα στην Ελλάδα με αγάπη λόγω της γυναίκας μου και με κάνει περήφανο ότι έχω την ευκαιρία να δουλεύω για ένα ελληνικό προϊόν. Παρότι δεν είμαι Έλληνας αγαπώ πολύ την Ελλάδα και πιστεύω ότι το ελαιόλαδο και η ελιά είναι κάτι παραπάνω από ένα

προϊόν. Είναι ενσωματωμένα στον πολιτισμό και έχουν σημασία από τη βάφτιση μέχρι και δεν ξέρω και εγώ πού..., γεγονός που δείχνει τη διαφορά.

Παράλληλα έχω το πλεονέκτημα να καταλαβαίνω και το σκεπτικό



του ξένου -ως προς το πώς βλέπει το ελαιόλαδο- αλλά προσπαθώ να αναδείξω και τις αξίες που έχω μάθει από την Ελλάδα για το προϊόν. Νομίζω ότι μπορώ να καταλαβαίνω τη νοοτροπία του Γερμανού, του Άγγλου, του Αμερικανού λίγο καλύτερα γιατί έχω ζήσει και σε άλλες χώρες και ξέρω πώς σκέφτονται για τη διατροφή και για το ελαιόλαδο. Και νομίζω αυτό με βοηθάει να αναδείξω τα σωστά πλεονεκτήματα. Στην GAEA δεν κρύβουμε ότι είμαστε πολύ περήφανοι για το ότι είναι μια ελληνική εταιρεία.»



ΕΤΑΙΡΕΙΑ	ΕΤΙΚΕΤΑ	ΠΟΙΚΙΛΙΑ	ΤΟΠΟΣ	ΣΕΛΙΔΑ
ΑΕΣ Κριτσάς	Κριτσά 0,3 ΕV00	Κορωνέικη	Λασιθή	37
Ελαιοπερίβολο Οικογένειας Τζωρτζή	Olivia Αγουρέλαιο Organic	Blend	Λέσβος	49
Ελαιώνας Σεφερλή	Seferlis Estates ΕV00	Blend	Λακωνία	38
Ελαιώνας Σταματάκου	Liophos Early Harvest	Κορωνέικη	Λακωνία	35
Επιρροές	Επιρροές Κορωνέικη ΕV00	Κορωνέικη	Μεσσηνία	34
ΚΑΣΕΛΛ	Φιλιάς ΕV00 ΠΓΕ Λακωνία	Blend	Λακωνία	51
Κτήμα Μπότσα	Dentri ΕV00	Blend	Ηλεία	45
Κτήμα Τσικρικώνη	Κτήμα ΤσικρικώνηΑγουρέλαιο	Blend	Καβάλα	53
Μεσογεικοί Ελαιώνες	Μέση Γαία ΕV00	Blend	Αττική	40
Ξερουδάκης Γιώργος	Eladaki του voria ΕV00	Blend	Ρέθυμνο	53
Οιάκιον Κτήμα Καρυώτη	Οιάκιον ΕV00	Κορωνέικη	Ξάνθη	41
Οικογένεια Βολιώτη	Black Rock Organic	Αμφίσσης	Πήλιο	51
ΟΠ Νηλέας	Nileas Μαυρολιά Βιολογικό	Μαυρολιά	Μεσσηνία	47
Ποτεύς	Ποτεύς Πετροελιά Σερρών	Πετροελιά	Σέρρες	34
Σκουτάρι	Σκουτάρι ΕV00	Κορωνέικη	Λασιθή	38
Agrovim	Iliada ΠΟΠ Καλαμάτα	Κορωνέικη	Μεσσηνία	48
Alissaeon	Alissaeon ΕV00	Κορωνέικη	Αχαΐα	41
Angelis Olive Groves	Angelis Olive Groves ΕV00	Blend	Αττική	42
Anna's Olive Trees	Anna's Olive Trees ΕV00	Γαλανή	Χαλκιδική	42
Anoskeli	Mamidakis Estate Organic ΕV00	Blend	Χανιά	38
ΑΡΟΜΑΣ	ΑΡΟΜΑΣ Organic ΕV00	Κορωνέικη	Φθιώτιδα	50
Barlas Mountainous Olive Groves	Barlas ΕV00	Μεγαρείτικη	Αρκαδία	41
Droselia	Droselia Αγουρέλαιο	Αμφίσσης	Μαγνησία	51
Elli's Farm	Eliama d.v. Premium	Κορωνέικη	Ηράκλειο Κρήτης	44
enKardia	enKardia Ultra Premium	Κορωνέικη	Λακωνία	48
GAEA	GAEA ΠΟΠ Καλαμάτα	Κορωνέικη	Μεσσηνία	51
Kavalaria Estate	Pathos Αγουρέλαιο	Κορωνέικη	Ηράκλειο Κρήτης	37
Kleanthi	Kleanthi ΕV00	Κορωνέικη	Ηράκλειο	49
Laconiko	Laconiko ΕV00	Κορωνέικη	Λακωνία	35
Lamda Foods	Oleus Premium Early Harvest	Blend	Πιερία	35
Levantes Family Farm	Levantes Flavour	Μεγαρείτικη	Εύβοια	53
LIA Cultivators	LIA Premium Edition	Κορωνέικη	Μεσσηνία	34
Lianos Olive Oil	Lianos Early Harvest	Κορωνέικη	Αχαΐα	50
Marmaro Olive Oil	Marmaro Early Harvest	Χαλκιδικής	Χαλκιδική	48
ΝΙΟΪΛΙΑ	ΝΙΟΪΛΙΑ ΕV00	Κορωνέικη	Ζάκυνθος	40
Nutria SA	IONIS ΠΟΠ Καλαμάτα	Blend	Μεσσηνία	47
Olea Rogada	Olea Rogada ΕV00	Blend	Λέσβος	37
Oilove ^R	Oilove ^R Limited	Blend	Φωκίδα	41
Olive Fabrica	The Governor Premium	Λιανολιά	Κέρκυρα	44
Prestige ΕV00	Prestige ΕV00 Ultra Premium	Κορωνέικη	Αχαΐα	37
Protoulis Master Olive Oil Makers	Aegaea Organic	Κολοβή	Λέσβος	54
Sparta Spirit	Omfakion ΕV00	Blend	Λακωνία	53
STALIÁ	STALIÁ ΕV00	Κορωνέικη	Μεσσηνία	44
Styliana Premium Olive Oil	Amazona ΕV00	Μεγαρείτικη	Χαλκιδική	45
Terra Creta	Grand Cru ΕV00	Κορωνέικη	Χανιά	51
Terra Mycenae	Terra Mycenae Organic	Κορωνέικη	Άργος	37
The Master Miller	Omphacium Organic	Ολυμπία	Ηλεία	54
The Olive Temple	Laurel & Flame Fresh	Τσαμπιδοελιά	Ηλεία	47
Yapapi	Yapapi ΕV00	Κορωνέικη	Μεσσηνία	42
Yiannarakis Olive Estate	Elea Rokka	Κορωνέικη	Χανιά	47

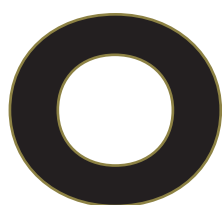
Ο κατάλογος των ελαιολάδων

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

— ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ —

Top 50

Πενήντα ελληνικά ελαιόλαδα που ξεχωρίζουν



λα τα στοιχεία μαρτυρούν ότι ο ελληνικός ελαιώνας έχει μέλλον. Η ανταπόκριση των ντόπιων ποικιλιών ελιάς στην κλιματική αλλαγή σε συνδυασμό με τις αναζητήσεις των καταναλωτών για βιωσιμότητα στον τρόπο παραγωγής και για υγιεινά τρόφιμα, ξαναβάζουν την ελιά και το ελαιόλαδο στο καθημερινό τραπέζι.

Την ίδια στιγμή, νέες μεγάλες αγορές ανακαλύπτουν το ελαιόλαδο και δίνουν προτεραιότητα στην προώθησή του. Αυτό που χρειάζεται η Ελλάδα, είναι, να κωδικοποιήσει το μοντέλο παραγωγής και να κινηθεί αποφασιστικά στην κατεύθυνση της δημιουργίας προϊόντος ταυτότητας με υπεραξία.

Δεν αρκούν τα πολλά μικρά σπίτια, που εδώ και κάποια χρόνια κρατούν ψηλά τη σημαία της αυθεντικότητας στην τυποποίηση του ελαιόλαδου και τα οποία η έκδοση The Top 50 του Ελαιάς Καρπός έχει αγκαλιάσει από την πρώτη στιγμή. Είναι καιρός για μια γεν-

ναία επιλογή στήριξης των σημάτων ποιότητας που βασίζονται στην εγχώρια παραγωγή. Η συνεισφορά της Πολιτείας σ' αυτή την προσπάθεια θα πρέπει να επικεντρωθεί τόσο στην ενίσχυση της τυποποίησης και των πρωτοβουλιών εξωστρέφειας, όσο και στον αυστηρό έλεγχο της διακίνησης του προϊόντος στην εσωτερική αγορά. Η ομάδα του Ελαιάς Καρπός - The Top 50 είναι εδώ να αναδείξει με κάθε πρόσφορο μέσο τη συστηματική δουλειά των Ελλήνων παραγωγών και να καταγράψει τα καλά παραδείγματα που δοξάζουν τα χρώματα του ελληνικού ελαιολάδου. Ήδη στις κορυφαίες επιλογές του τεύχους που κρατάτε σήμερα στα χέρια σας, ξεχωρίζουν οι ετικέτες με ιδιαίτερες δεσμεύσεις στην έννοια της βιωσιμότητας, όπως επίσης και τα σήματα που στηρίζουν πεισματικά την υπόθεση της βιολογικής γεωργίας. Στα καλά νέα θα πρέπει να καταχωρηθεί το γεγονός ότι τον τελευταίο καιρό η αγορά δείχνει να αναγνωρίζει αυτές τις πρωτοβουλίες και να τις πληρώνει ανάλογα.

ΠΙΣΩ ΑΠΟ ΤΗ ΛΙΣΤΑ



**ΙΣΤΟΡΙΑ
ΠΑΡΑΔΟΣΗ**



**ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ
ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ**



**ΕΛΕΓΧΟΣ
ΠΟΙΟΤΗΤΑ**



**ΔΙΑΤΡΟΦΗ
ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ**



**BRANDING
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ**



**ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ
ΕΞΩΣΤΡΕΦΕΙΑ**

3

LIA Premium Edition

Για μια ακόμη χρονιά
στον κατάλογο Flos Olei

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΜΕΣΣΗΝΙΑ

Μεσαίο φρουτώδες και ισορροπημένη πικρή και πικάντικη γεύση με νότες φρεσκοκομμένων πράσινων καρπών ελιάς και ένα πλούσιο μπουκέτο αρωμάτων για το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο LIÁ Premium Edition. Προέρχεται από οικογενειακό ελαιώνα με δέντρα Κορωνέικης, ο οποίος πέρασε στα χέρια της Χριστίνας και του Κωνσταντίνου Στριμπάκου, οι οποίοι ίδρυσαν τη LIÁ Cultivators με στόχο,



Εμπνευσμένο από την έννοια της λέξης, που σημαίνει «ροή προς τα εμπρός», το Epirroes ενώνει τόπους και γενιές.

1

Επιρροές Κορωνέικη EVOO

Οικογενειακή παράδοση
και σύγχρονη αντίληψη

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΜΕΣΣΗΝΙΑ

Με ελαιώνες στη Μεσσηνία και την Αρκαδία, το ελαιόλαδο Επιρροές είναι το αποτέλεσμα μιας μακράς οικογενειακής παράδοσης, συνδυασμένης με τη σύγχρονη αντίληψη της φυσικής καλλιέργειας. Στη Φαρακλάδα Τριφυλίας, όπου φυτεύτηκαν οι πρώτες Κορωνέικες ελιές στα τέλη του 19ου αιώνα, η φροντίδα των ελαιώνων συνεχίζεται αδιάκοπα, επί τρεις γενιές, από τον Γιάννη και την Πολυξένη το 1947 έως τη σημερινή οικογένεια της Νατάσας Αναγνω-

στοπούλου, που επιβλέπει με αγάπη κάθε στάδιο της παραγωγής. Στην ορεινή Αρκαδία, στην Κανδήλα, το ήπιο μικροκλίμα και το υψόμετρο των 750-850 μ. των ελαιώνων που ανήκουν στον Μάνο Ευσταθίου, σύζυγο της Νατάσας, χαρίζουν στο βραβευμένο Επιρροές τη χαρακτηριστική φρεσκάδα και πολυπλοκότητα του καρπού. Η ετικέτα, που δημιουργήθηκε το 2024, περιλαμβάνει δύο μονοποικιλιακά έξτρα από Κορωνέικη και Μανάκι.

2

Ποτεύς Πετροελιά Σερρών

Δύο Αστέρια στα Great
Taste Awards 2025

ΠΕΤΡΟΕΛΙΑ ♦ ΣΕΡΡΕΣ

Ζωντανό φρουτώδες άρωμα, πικάντικος παλμός με ανάσες φρεσκοκομμένου χόρτου και πράσινου μήλου, που αφήνουν στο τέλος μια απαλή σχεδόν μεταξένια επίγευση καρυδιού, χαρακτηρίζουν το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Ποτεύς από την σπάνια γηγενή ποικιλία Πετροελιά Σερρών. Δημιουργός, η καθετοποιημένη μονάδα της οικογένειας Κωστή στην περιοχή των Σερρών, όπου καλλιεργούνται οι ντόπιες ποικιλίες Πετροελιά και Λευκοελιά Σερρών. Ο βιολογικός ελαιώνας βρίσκεται στο χωριό Πεθελινός, το οποίο κατά την αρχαιότητα ονομαζόταν Ποτολινός. Η ετυμολογία της λέξης περιέχει τη ρίζα ποτ-, που σημαίνει «κύριος» και παραπέμπει στον Ποτεύς Δία, έναν ευγενή τίτλο του θεού. Να σημειωθεί ότι η εταιρεία εμψυλώνει και δύο blends, το Selected Batch και το Ultra Premium. Αξίζει να σημειωθεί ότι το Ποτεύς Πετροελιά Σερρών κατέκτησε φέτος Δύο Αστέρια στον διεθνή φήμης διαγωνισμό γευστικής Great Taste Awards.

όπως οι ίδιοι χαρακτηριστικά αναφέρουν, να μοιραστούν με τον κόσμο ένα 100% φυσικό προϊόν. Πρόκειται για ένα premium προϊόν, το οποίο έχει αποσπάσει πολυπληθείς διακρίσεις -μαζί και την πρώτη παγκόσμια θέση στα ελαιόλαδα από Κορωνέικη ποικιλία από το World Ranking Extra Virgin Olive Oil. Στις πιο πρόσφατες διακρίσεις η τοποθέτησή του στον κατάλογο Flos Olei 2026, γνωστό και ως «οδηγό Michelin» για το ελαιόλαδο όπου τοποθετούνται παραγωγοί από 50 χώρες του κόσμου. Μια παλιά μυλόπετρα με ένα νέο κύκλο που συμβολίζει την εξελικτική πορεία από την παράδοση στη σύγχρονη εποχή είναι το λογότυπο του κατεξοχήν εξαγωγικού brand, το οποίο κοσμήει την πρωτοποριακή για την εποχή της, συσκευασία. Ένα μπουκαλί που φτιάχτηκε για να προστατέψει το ελαιόλαδο από το φως αλλά και για να επικοινωνήσει το φως του εγχώριου ελαιώνα.

4

Oleus Premium E. Harvest

Με ισχυρισμό υγείας και διεθνείς διακρίσεις

BLEND ♦ ΠΙΕΡΙΑ

Φρουτώδες μεσαίας έντασης, μέτρια πικρό, απαλό πικάντικο με έντονη φρεσκάδα πράσινης ελιάς και νότες κόκκινων φρούτων, πιπεριού και φρεσκοκομμένου χόρτου, το Oleus Premium Early Harvest παράγεται με πρώτη ύλη από ιδιόκτητους ελαιώνες στους πρόποδες του Όρους Πάικο. Τέσσερις ποικιλίες με κυρίαρχη την Arbequina δίνουν ένα πολύ χαμηλής οξύτητας Αγουρέλαιο με ιδιαίτερο χαρακτήρα. Δημιουργός η κάθετη επιχείρηση Lamda Foods AE, που ιδρύθηκε το 2009 στα Γιαννιτσά.

5

Laconiko EVOO

Ένα brand με 711 διεθνείς διακρίσεις

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΛΑΚΩΝΙΑ

Πολύ χαμηλή οξύτητα και υψηλή συγκέντρωση πολυφαινολών, κυρίως ελαιοκανθάλης, σε ένα ρωμαλέο εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, όπως το περιγράφουν οι δημιουργοί του και όπως επιβραβεύεται εδώ και πολλά χρόνια σε διεθνείς διαγωνισμούς, μαζί με τα υπόλοιπα προϊόντα της οικογένειας Πιερράκου που το παράγει. Το ελαιόλαδο Laconiko, που προς το παρόν δεν διατίθεται στην ελληνική αγορά αλλά υπάρχουν σχέδια

από τον δημιουργό για την τοποθέτησή του, παράγεται από ελιές Κορωνέικης ποικιλίας που συλλέγονται με το χέρι στα Τρίνισα Λακωνίας, κοντά στις αμμώδεις παραλίες της Νότιας Πελοποννήσου. Το μοναδικό μικροκλίμα αυτής της περιοχής συμβάλλει στην εξαιρετική γεύση, το πλούσιο άρωμα και την υψηλή περιεκτικότητα σε αντιοξειδωτικά. Παραγωγοί, όπως προαναφέρθηκε, είναι τα αδέρφια Διαμαντής και Ντίνος Πιερράκος από την Σκάλα Λακωνίας, που καλλιεργούν έναν ελαιώνα με 6.000 δέντρα Κορωνέικης. Αξίζει να σημειωθεί ότι το Ελαιός Καρπός συνάντησε τον Διαμαντή Πιερράκο το καλοκαίρι του 2025 με αφορμή την κορυφαία διάκριση του -πολυβραβευμένου εδώ και χρόνια- ελαιολάδου Laconiko στον φετινό Athena IOOC ως Καλύτερο Ελληνικό Ελαιόλαδο αλλά και Καλύτερο Ελαιόλαδο Κορωνέικης στον κόσμο.

6

Liophos Early Harvest

Πλήρης εμπειρία στο επισκέψιμο ελαιοτριβείο

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΛΑΚΩΝΙΑ

Σε 85 στρέμματα κυρίως ημιορεινά στους Μολάους Λακωνίας φυτεύτηκαν από το 1980 ελαιόδεντρα Κορωνέικης ποικιλίας. Ο Τάσος Σταματάκος, δεύτερης γενιάς ελαιοπαραγωγός, παράγει μόνο βιολογικό και μονοποικιλιακό έξτρα παρθένο ελαιόλαδο σε τέσσερις εκδόσεις: Liophos High Phenolic, Liophos Early Harvest, Liophos και Myrtoo με το Liophos να παράγεται σε ίση ποσότητα από πράσινο και μαύρο καρπό ενώ το Myrtoo να παράγεται από 70% μαύρο και 30% πράσινο καρπό. Η παραγωγή που ανέρχεται σε περίπου 10 τόνους τυποποιείται και διατίθεται κυρίως σε ποσοστό που ανέρχεται στο 85% με την ετικέτα του κ. Σταματάκου. Ενώ η υπόλοιπη ποσότητα εξάγεται σε τυποποιημένη μορφή και κυκλοφορεί με ιδιωτική ετικέτα πελατών της επιχείρησης στο εξωτερικό. Η υψηλή ποιότητα του Liophos Early Harvest με το οποίο ο κ. Σταματάκος συμμετέχει στον διαγωνισμό Berlin Global Olive Oil Awards αδιάλειπτα από το 2020 έχει φέρει συνεχείς βραβεύσεις στην κατηγορία του Αργυρού. Ενώ φέτος το Liophos Early Harvest απέσπασε Χρυσή διάκριση. Μετά από στροφή στην στρατηγική της επιχείρησης η γκάμα των προϊόντων πλέον τοποθετούνται μόνο στις αγορές του εξωτερικού. Το ιδιόκτητο ελαιοτριβείο του Τάσου Σταματάκου είναι επισκέψιμο και παράλληλα του επιτρέπει να διοχετεύει το προϊόν του απευθείας στον επισκέπτη του χώρου.



Ο Διαμαντής Πιερράκος, εκ των επικεφαλής του εκλεκτού brand Laconiko



Σχεδιασμένο για να θυμίζει εικόνες από το λιομάζωμα είναι το μπουκάλι του Αγουρέλαιου Pathos EV00, που παράγεται στο Ηράκλειο της Κρήτης.

7

Pathos Αγουρέλαιο

Με περισσότερα
από 50 βραβεία

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΗΡΑΚΛΕΙΟ

Έντονο άρωμα και γεύση που συνδυάζει αρμονικά το φρουτώδες, το πικρό και το πικάντικο χαρακτηρίζουν το Αγουρέλαιο Pathos. Παράγεται σε έναν παραδοσιακό ελαιώνα στην περιοχή της Καβαλαριάς των Κορφών Μαλεβιζίου από ελιές Κορωνέικες με βιολογικό τρόπο. Η ελαιοποίηση γίνεται με ψυχρή έκθλιψη και το αποτέλεσμα είναι ένα ελαιόλαδο με υψηλές πολυφαινόλες και ισχυρισμό υγείας και μάλιστα σε μια πολυβραβευμένη συσκευασία.



Το εξαιρετικό παρθένο Prestige EVOO Ultra Premium αποτελεί προϊόν περιορισμένης συγκομιδής.

8

Terra Mycenae Organic

Βαθιά παράδοση στην
καλλιέργεια ελιάς

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΑΡΓΟΣ

Πιστοποιημένο βιολογικό, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, από ποικιλία ελιάς Κορωνέικης με άρωμα έντονα φρουτώδες και πικάντικη γεύση που οφείλεται στην υψηλή συγκέντρωσή του σε πολυφαινόλες. Δημιουργός η οικογένεια Τρίκκα που καλλιεργεί τους ελαιώνες της στην Πρόσυμνα Αργολίδας συνεχίζοντας μια παράδοση που χάνεται στα βάθη των αιώνων. Η ελαιοποίησή του γίνεται σε καινούργιες εγκαταστάσεις προηγμένης τεχνολογίας

9

Olea Rogada EVOO

Βιολογικό, πλούσιο
σε πολυφαινόλες

BLEND ♦ ΛΕΣΒΟΣ

Χρυσό Μετάλλιο στον διεθνή διαγωνισμό ελαιολάδου Athena IOOC 2025 και Ασημένιο στα The Olympia Health Awards 2025 απέσπασε το εξαιρετικό παρθένο βιολογικό ελαιόλαδο Olea Rogada, που παράγεται από ελαιώνες στο χωριό Αμπελικό της Λέσβου στην περιοχή του Πλωμαρίου. Δημιουργοί μια οικογένεια που καλλιεργεί για περισσότερο από 110 χρόνια ελαιόδεντρα σε υψόμετρο 450 μέτρων αποκλειστικά με βιολογικό τρόπο με σεβασμό στη φύση παράγοντας ένα προϊόν πλούσιο σε πολυφαινόλες και με ισχυρή υγειοπροστατευτική δράση.

10

Κριτσά 0,3 EVOO

Γέννημα αρχαίου
ελαιώνα της Κρήτης

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 βραβεύσεων στην Ελλάδα και σε όλο τον κόσμο. Δημιουργός ο Αγροτικός Ελαιουργικός Συνεταιρισμός Κριτσάς που ιδρύθηκε το έτος 1927 και σήμερα έχει στη δύναμή του περίπου 1.350 μέλη τα οποία φροντίζουν πάνω από 300.000 ελαιόδεντρα στην ευρύτερη περιοχή της Κριτσάς.

11

Prestige EVOO

To Ultra Premium
Αγουρέλαιο

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΑΧΑΪΑ

Ένα απόλυτα ισορροπημένο μονοποικιλιακό ελαιόλαδο Κορωνέικης ποικιλίας, πρώτης συγκομιδής, που διαθέτει όλα τα τυπικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας. Με ένα «πράσινο» αρωματικό προφίλ, το Prestige EVOO Ultra Premium είναι μια πολυβραβευμένη ετικέτα, με υψηλές πολυφαινόλες και πιστοποιημένο με ισχυρισμό υγείας (EU 432/2012). Δημιουργός η Δημήτρης και Μάριος Ράπτη, μια οικογενειακή επιχείρηση στα Καμίνια Αχαΐας, η οποία, αν και ιδρύθηκε το 2021, έχει παράδοση στην παραγωγή ελαιολάδου.

12

Σκουτάρι EVOO

Ισορροπημένη πικράδα,
πικάντικο που επιμένει

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΛΑΣΗΘΙ

Έντονος χαρακτήρας για το βιολογικό εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, πρώιμης συγκομιδής, πλούσιο σε πολυφαινόλες Σκουτάρι. Δημιουργοί του ο Ανάργυρος Βάρδας και η Μαρία Σγουρού, που ανέλαβαν τους οικογενειακούς ελαιώνες στο νομό Λασιθίου. Μια έκταση που ξεκινά από την Κριτσά, τον τόπο καταγωγής και διαμονής της οικογένειας, σε ένα υψόμετρο 350 μ., και φτάνει ως το Καβούσι, όπου βρίσκεται το μεγαλύτερο μέρος των υπεραιωνόβιων δέντρων. Το Σκουτάρι, που γεννήθηκε το 2020 για να ξεχωρίσει, διατίθεται σε περιορισμένη ποσότητα και επιλεγμένα καταστήματα, εστιατόρια και ξενοδοχεία στην Ελλάδα και την Αυστραλία, το Βέλγιο, τη



Γαλλία, τη Γερμανία, την Ελβετία και την Ολλανδία, ενώ έχει επανειλημμένα βραβευτεί σε διεθνείς διαγωνισμούς. Στις πιο πρόσφατες διακρίσεις του ελαιολάδου ανήκει και το Βραβείο Καινοτομίας στον Παγκρήτιο Διαγωνισμό Ελαιολάδου 2025 για τον καινοτόμο κυλινδρικό ασκό τριών λίτρων στον οποίο διατίθεται. Μια πρωτοποριακή συσκευασία που προστατεύει το ελαιόλαδο τόσο από το φως, όσο κι από το οξυγόνο καθώς αυτή αδειάζει, συμβάλλοντας έτσι στη διατηρησιμότητά του.



Δημιουργοί του Skoutari EVOO ο Ανάργυρος Βάρδας και η Μαρία Σγουρού



Πρώιμης συγκομιδής Κορωνέικη και Τσουνάτη σε επετειακή έκδοση

13

Mamidakis Estate Organic

Μια οικογένεια με ρίζες
στην Ανώσκελη

BLEND ♦ ΧΑΝΙΑ

Με μιας περιορισμένης έκδοσης εμφιάλωση εορτάζει η οικογένεια Μαμιδάκη τα 40 χρόνια αριστείας στην παραγωγή ελαιολάδου. Το Mamidakis Estate Βιολογικό Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο ενσαρκώνει την κληρονομιά της οικογένειας, που έχει τις ρίζες της στην Ανώσκελη, στην καρδιά του Κοΐλυμβαρίου. Το Mamidakis Estate προέρχεται από τις ποικιλίες ελιάς Κορωνέικη και Τσουνάτη πρώιμης συγκομιδής από τον οικογενειακό ελαιώνα, έχει αξιοσημείωτα χαμηλή οξύτητα κάτω από 0,2% και ένα γευστικό προφίλ μέτριας έως υψηλής έντασης με επίμονη επίγευση. Χαρακτηρίζεται από άγουρα αρώματα φρέσκου χόρτου, φύλλων ελιάς και ντομάτας, αγκινάρας και αμυγδάλου και έντονη πικράδα και πικάντικη γεύση λόγω του υψηλού φαινολικού φορτίου.

14

Seferlis Estates EVOO

Στην Σπάρτη
από το 1875

BLEND ♦ ΛΑΚΩΝΙΑ

Κορωνέικη και Αθηνολιά, σε αναλογίες δοκιμασμένες στο χρόνο από την οικογένεια Σεφερλή, η οποία δραστηριοποιείται στην παραγωγή ελαιολάδου από το 1875 στην Γκοριτσά Λακωνίας. Βαθύ χρυσοπράσινο χρώμα, το ξεχωριστό άρωμα του φρέσκου καρπού και πλούσια γεύση χαρακτηρίζουν το Seferlis Estates EVOO, το οποίο σημειωτέον, ανάμεσα στις υπόλοιπες διακρίσεις του, απέσπασε το κορυφαίο Platinum Award στο διαγωνισμό ποιότητας ελαιολάδου LIOOC 2025. Η πρώτη ύλη προέρχεται από ελαιώνες που απλώνονται στην εύφορη κοιλάδα του Ευρώτα σε υψόμετρο 350 μ. ενώ η ελαιοποίηση με ψυχρή έκθλιψη και η αυστηρή επιμέλεια στην περαιτέρω αποθήκευση και συσκευασία του στο σύγχρονο τυποποιητήριο της οικογένειας, διασφαλίζουν όλα τα πολύτιμα συστατικά του.



Greek Olives
Griechische Oliven



REGINA - ΙΩΑΝΝΙΔΗΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΑΒΕΕ

Ρήγα Φεραίου 1, Καλοχώρι, 57009, ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

T. 2310 751.756, 751.658 | FAX: 2310 752.179 | E-MAIL: info@reginaolives.com

www.reginaolives.com



Το 2021 η Αθηνά Κούτση τυποποίησε το οικογενειακό ελαιόλαδο.



15

ΝΙΟΪΛΙΑ High Phenolic

«Νιο» είναι το φρέσκο
λάδι της νέας σοδειάς

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΖΑΚΥΝΘΟΣ

Ισορροπημένη γεύση με νότες πικράδας, φρουτώδους αίσθησης και πικάντικου χαρακτήρα προσφέρει το εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο ΝΙΟΪΛΙΑ. Ένα μονοποικιλιακό ελαιόλαδο, Κορωνέικης ποικιλίας, πρώιμης συγκομιδής, με ιδιαίτερα χαμηλή οξύτητα και άριστα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά. Ο καρπός προέρχεται από τον ελαιώνα της οικογένειας Κούτση στις ανατολικές πλαγιές του όρους Βραχίωνας της Ζακύνθου. Για τη διασφάλιση της ποιότητας και της ακεραιότητας του ελαιοκάρπου, η συλλογή γίνεται μόνο με τα χέρια και η ελαιοποίηση πραγματοποιείται αυθημερόν με ψυχρή έκθλιψη. Το ΝΙΟΪΛΙΑ γεννήθηκε το 2021 όταν η Αθηνά Κούτση, τέταρτης γενιάς ελαιοπαραγωγός, μεγαλωμένη κάτω από τις ελιές στην Αγ. Μαρίνα Ζακύνθου, όπου μαζί με την οικογένειά της διατηρεί 2.000 ρίζες Κορωνέικης και ντόπιας ποικιλίας, αποφάσισε να τυποποιήσει την παραγωγή. Όπως η ίδια λέει κάθε Οκτώβρη της παιδικής της ηλικίας ανυπομονούσε να γευτεί την πικράδα του «νιο», του πρώτου λαδιού της χρονιάς. Σήμερα, το βραβευμένο ΝΙΟΪΛΙΑ έχει κερδίσει διεθνή αναγνώριση και βρίσκεται σε εκλεκτά εστιατόρια και delicatessen σε 14 χώρες, ενώ η Αθηνά Κούτση οραματίζεται τη δημιουργία επισκέψιμων χώρων παραγωγής, προσκαλώντας επισκέπτες από όλο τον κόσμο να γευτούν το ΝΙΟΪΛΙΑ στη γενέτειρά του ενώ παραγγελίες γίνονται και στον ιστότοπο της εταιρείας.



16

Μέση Γαία ΕΝΟΟ

Περισσότερα από
150 χρόνια ιστορίας

BLEND ♦ ΑΤΤΙΚΗ

Έντονα φρουτώδης αλλά και ισορροπημένη γεύση, με απαλή πικάντικη επίγευση, χαρακτηρίζει το ΕΝΟΟ Μέση Γαία. Αποτελεί ένα συνδυασμό της Κορωνέικης ποικιλίας, εμπλουτισμένης με ποικιλία Κλωνάρα της Αττικής. Παράγεται στις εγκαταστάσεις της εταιρείας «Μεσογειακοί Ελαιώνες» Υιοί Νικ. Πρίφτη Ο.Ε. στην Παιανία η οποία αποτελεί τη συνέχεια μιας παραδοσιακής, οικογενειακής, μεταποιητικής επιχείρησης στην περιοχή των Μεσογείων Αττικής. Η αρχή της βρίσκεται πίσω στα 1870 και στο πρώτο ελαιοτριβείο της οικογένειας στην καρδιά του χωριού της Παιανίας. Γενεά τη γενεά, η οικογένεια Πρίφτη ένωσε την εμπειρία των παλαιότερων με το όραμα των νέων με απόλυτη σταθερά την αγάπη για το ελαιόδεντρο και τον πολύτιμο καρπό του.



17

Oilove® Limited

Βιολογικό ελαιόλαδο
από Πατρινή και Κορωνέικη

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΦΩΚΙΔΑ

Μέτρια φρουτώδης, πικάντικη και ελαφρώς πικρή γεύση και κεχριμπαρένιο χρώμα χαρακτηρίζουν το EVOO Oilove® που παράγεται στην περιοχή του χωριού Τολοφώνας Φωκίδας. Προέρχεται από ελιές ποικιλίας Πατρινής και Κορωνέικης, που καλλιεργούνται σε χαμηλή πλάγια συνδυάζοντας τις αρετές του βουνού και της θάλασσας. Δημιουργός η εταιρεία Oilove® που αντιπροσωπεύει μια ελληνική οικογενειακή επιχείρηση που ιδρύθηκε το 2014. Στόχος της, σύμφωνα με τον επικεφαλής Σπύρο Αρμύρο, είναι να φέρει στο τραπέζι του διεθνούς κοινού τις καλύτερες ποιότητες ελληνικού βιολογικού EVOO, που αποτελεί ιδανική επιλογή υγιεινής διατροφής, και οι προσπάθειές της αναγνωρίζονται κάθε χρόνο στους διεθνείς διαγωνισμούς. Η εταιρεία παράγει ελαιόλαδο και στο Άστρος Κυνουρίας.

18

Alissaeon EVOO

Θαλασσινή αύρα, ήλιος
και εύφορο έδαφος

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΑΧΑΪΑ

Ένα χρυσοπράσινο ελαιόλαδο με απαλή υφή, ισορροπημένη πικράδα και ευχάριστη πικάντικη επίγευση είναι το Alissaeon EVOO. Ένα ελαιόλαδο που γεννιέται στον Αλισσό, ένα μικρό παραθαλάσσιο χωριό της Πελοποννήσου, από μια οικογενειακή επιχείρηση που καλλιεργεί την ελιά εδώ και τρεις γενιές. Με την ευεργετική θαλασσινή αύρα, την ηλιοφάνεια και το εύφορο έδαφος να δημιουργούν ένα ιδιαίτερο μικροκλίμα, παράγεται αποκλειστικά από Κορωνέικη ποικιλία, συλλεγμένη νωρίς, στα τέλη Οκτωβρίου, όταν οι ελιές είναι ακόμη πράσινες και πλούσιες σε αρώματα. Η ελαιοποίηση πραγματοποιείται αυθημερόν με ψυχρή έκθλιψη στους 27°C και προσεκτική 40λεπτη μάλαξη, διασφαλίζοντας υψηλή περιεκτικότητα πολυφαινολών και ένα πλούσιο, φρουτώδες προφίλ με έντονα αρώματα.

19

Barlas EVOO

Πρώιμος καρπός
ορεινής ελαιοπαραγωγής

ΜΕΓΑΡΕΙΤΙΚΗ ♦ ΑΡΚΑΔΙΑ

Άρωμα, ήπια γεύση και εξαιρετικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά για το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο της Barlas Mountainous Olive Groves. Προέρχεται από ελαιώνες βιολογικής καλλιέργειας, η συγκομιδή γίνεται με το χέρι ενώ ο πρώιμος καρπός εξασφαλίζει τη διατήρηση των θρεπτικών στοιχείων. Η ελαιοποίηση γίνεται σε επιλεγμένα ελαιοτριβεία την ίδια κιόλας μέρα. Δημιουργός ο Νικόλαος Μπάρλας, ο οποίος μαζί με τη σύζυγό του, Αθανασία Λαγοπάτη, και τη μητέρα του Ελένη, αποφάσισαν να αφιερωθούν στην ορεινή ελαιοπαραγωγή, η οποία, αν και δίνει εξαιρετικά ποιολογικά πρώτα υλικά, τείνει να εκλείψει. Η Μεγαρείτικη ποικιλία που καλλιεργούν είναι γνωστή για την ποιότητά της ενώ οι διάσπαρτοι ελαιώνες συνολικής έκτασης άνω των 100 στρεμμάτων βρίσκονται στον Χάραδρο Κυνουρίας στους πρόποδες του Πάρνωνα.

20

Οιάκιον EVOO

Σύγχρονη υπέρπυκνη
φύτευση ελαιώνα

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΞΑΝΘΗ

Έντονες και επίμονες γεύσεις φρέσκων ώριμων φρούτων όπως ντομάτα και αγκινάρα, περιπλέκονται με αρώματα από βότανα, κομμένο γρασίδι και τσουκνίδα και χαρακτηρίζουν το βραβευμένο Οιάκιον EVOO. Η πρώτη ύλη για τη δημιουργία του προέρχεται από έναν σύγχρονο αρδευόμενο ελαιώνα υπέρπυκνης φύτευσης Κορωνέικης σε πεδινή περιοχή λίγο έξω από την πόλη της Ξάνθης, ενώ η διαδικασία ελαιοποίησης εξασφαλίζει την ποιότητα του καρπού. Δημιουργός το Κτήμα Καρυώτη, οι άνθρωποι του οποίου, αν και έχουν αγροτικές καταβολές, δεν είχαν εμπλοκή με τις δενδρώδεις καλλιέργειες. Ένα τολμηρό λοιπόν εγχείρημα εν έτει 2016 και μάλιστα σε μια περιοχή όπου δεν υπήρχε παράδοση ελαιοκαλλιέργειας. Αποτέλεσμα ένα εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο υψηλής ποιότητας, με πιο πρόσφατη τη διάκρισή του στον Athena IOOC 2025.

21

Anna's Olive Trees EVOO

Μια εκμετάλλευση σε ψηφιακό μετασχηματισμό

ΓΑΛΑΝΗ ♦ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗ

Την παραδοσιακή γνώση της ελαιοκαλλιέργειας με την αιχμή της σύγχρονης τεχνολογίας πάντρεψαν ο Γιάννης Μιχαλούς και η Άννα Κυπαρισσία, ένα ζευγάρι με ανήσυχο πνεύμα, το οποίο αγαπά την καλλιέργεια της ελιάς και δεν σταματά να αναζητά τρόπους για να την πάει ένα βήμα πιο μπροστά. Στην καθετοποιημένη εκμετάλλευσή τους, στο Μεταγγίτσι Χαλκιδικής, καλλιεργούν με ολοκληρωμένη διαχείριση 8.000 ελαιόδεντρα, κυρίως της ποικιλίας «Γαλανή», ηλικίας από 25 έως και 150 ετών, και παράγουν και εμπορεύονται έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και Αγουρέλαιο, με την επωνυμία «Anna's Olive Trees», ενώ ανάλογα τη χρονιά επεξεργάζονται και ποσότητες επιτραπέζιας ελιάς. Παράλληλα οι ανήσυχοι ελαιοκαλλιεργητές συμμετέχουν στο πρόγραμμα Γεωργίας Ακριβείας «Ελαιόραμα», με την Αμερικανική Γεωργική Σχολή σε μια προσπάθεια να μετασχηματιστούν ψηφιακά, σε όλους τους κρίκους της αλυσίδας αξίας του προϊόντος.

αποτελούνται από 1.300 ρίζες Μεγαρείτικης και Κλωνάρας. Η παρουσία της οικογένειας Αγγελή χρονολογείται από τις αρχές του 20ου αιώνα με ελιές και αμπέλια τα οποία στη συνέχεια εκριζώθηκαν και αντικαταστάθηκαν από ελαιόδεντρα. Η ετικέτα Angelis Olive Groves, που δημιουργήθηκε το 2023, είναι blend πρώιμης συγκομιδής και σε μια καλή χρονιά το δυναμικό της ανέρχεται στους δύο τόνους. Το έξτρα παρθένο Angelis Olive Groves ελαιοποιείται στο πιστοποιημένο βιολογικό ελαιοτριβείο Παπαρήστου και την ερχόμενη χρονιά αναμένεται να πιστοποιηθεί ως βιολογικό. Φιλοδοξία του Παναγιώτη Αγγελή είναι να παράξει πολυφαινολικό ελαιόλαδο ώστε να μπορεί να φέρει τον αντίστοιχο ισχυρισμό υγείας. Σήμερα το αγουρέλαιο Angelis Olive Groves διατίθεται σε επιλεγμένα εστιατόρια με διάκριση Michelin στην Ελλάδα ενώ κατά 50% εξάγεται στο Βέλγιο και την Γερμανία. Στρατηγικός στόχος του παραγωγού είναι στο μέλλον οι εξαγωγές να αποτελούν το 80% του όγκου παραγωγής ενώ βρίσκεται σε εξέλιξη η αντικατάσταση των δύο ποικιλιών από την Κορωνέικη η οποία εμφανίζει καλύτερη συμπεριφορά σε συνθήκες ξηρασίας. Η ετικέτα Angelis Olive Groves απέσπασε Χάλκινη Διάκριση στον διαγωνισμό Berlin Global Olive Oil Awards το 2024 και το 2025.



Τα αδέρφια Παναγιώτης και Άγγελος Γιαννούτσος, δημιουργοί του Yapari

22

Angelis Olive Groves

Μεγαρείτικη και Κλωνάρα πρώιμης συγκομιδής

BLEND ♦ ΑΤΤΙΚΗ

Οι ελαιώνες του Παναγιώτη Αγγελή που εκτείνονται στην Παιανία και το Πικέρμι

23

Yapari EVOO

Χρυσό στον NYIOOC στο δεύτερο έτος κυκλοφορίας

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΜΕΣΣΗΝΙΑ

Στους ελαιώνες της οικογένειας Γιαννούτσου στη Μεσσηνία καλλιεργείται το εξαιρετικό

παρθένο μονοποικιλιακό ελαιόλαδο Yapari αποκλειστικά από Κορωνέικη ποικιλία, το οποίο κυκλοφορεί εδώ και δύο χρόνια. Διακρίνεται από πολύ χαμηλά επίπεδα οξύτητας και είναι πλούσιο σε πολυφαινόλες. Η συγκομιδή από τις 800 ρίζες Κορωνέικης της οικογένειας γίνεται με το χέρι, αναδεικνύοντας την αγάπη των αδερφών Παναγιώτη και Άγγελου Γιαννούτσου για την ελαιοκαλλιέργεια, ενώ η ελαιοποίηση γίνεται αποκλειστικά αυθημερόν με τη μέθοδο της ψυχρής έκθλιψης. Το

παραγόμενο λάδι, περίπου 5-7 τόνοι, φυλάσσεται σε ιδιόκτητες δεξαμενές και τυποποιείται άμεσα, ενώ στη συνέχεια προωθείται με την ιδιαίτερα ντιζαϊνάτη συσκευασία ως επί το πλείστον στο e-shop του Yapari και σε κάποια επιλεγμένα καταστήματα. Παρότι, όπως προαναφέρθηκε, το Yapari μετράει μόλις δύο χρόνια λειτουργίας, έχει αποσπάσει τρεις βραβεύσεις, Χρυσό Μετάλλιο στους διαγωνισμούς Thessaloniki Specialist Awards 2025 και New York World Olive Oil 2025 και Χάλκινο στα Kotinos Awards 2024.



ΕΛΕΟΝΕΣ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ

Από τους ιδιόκτητους ελαιώνες μας
στις αγορές όλου του κόσμου



ΕΛΑΙΩΝΕΣ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ ΑΕ
9^ο χλμ. Π.Ε.Ο. Θεσ/νίκης-Κιλκίς
Τ: 2310780866 / info@olive.gr
www.olive.gr



Minimal συσκευασίες υψηλής αισθητικής για το STALIA EVOO

24

STALIA EVOO

Από τον κάμπο των Γαργαλιάνων

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΜΕΣΣΗΝΙΑ

Υψηλό φρουτώδες και πικάντικο και ταυτόχρονα ισορροπημένο πικρό για το ελαιόλαδο STALIA με τα έντονα αρώματα φρούτων και φρεσκάδας. Δημιουργός η οικογένεια Μπουγάτσου, η ενασχόληση της οποίας με την παραγωγή ελαιολάδου γυρίζει πίσω πέντε γενιές. Σήμερα η Κατερίνα Μπουγάτσου και η αδερφή της Φιλάνθη έχουν πάρει τα νήια και παράγουν ένα έξτρα παρθένο ελαιόλαδο σε αναγνωρίσιμη συσκευασία, αξιοποιώντας τον καρπό που συλλέγουν από τις 800 ρίζες Κορωνέικης της οικογένειας στον ελαιόκαμπο των Γαργαλιάνων. Το ελαιόλαδο STALIA εξάγεται σε Ευρώπη, Ασία και Αυστραλία ενώ η επιχείρηση στρέφεται σταδιακά στη γευστιγνωσία και τον ελαιотουρισμό.

25

Eliama d.v. Premium

Πολληπλές βραβεύσεις σε διεθνείς διαγωνισμούς

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΗΡΑΚΛΕΙΟ

Χαμηλή οξύτητα και έντονη φρουτώδης γεύση αλλά και ισορροπία που συνδυάζεται με πολυπλοκότητα χαρακτηρίζουν το Eliama Daily Value Premium EVOO από Κορωνέικη ποικιλία. Δημιουργός του η Elli's Farm, μια οικογενειακή επιχείρηση από την Αγ. Βαρβάρα στο Ηράκλειο Κρήτης, η οποία έχοντας παράδοση στην παραγωγή ελαιολάδου προχώρησε το 2016 στην τυποποίησή του. Παράλληλα με την έκδοση Premium, το Eliama d.v. κυκλοφορεί και στην έκδοση Gold εξαιρετικά πρώιμης συγκομιδής με έντονη πικρή και πικάντικη γεύση, καθώς και υψηλή περιεκτικότητα σε πολυφαινόλες. Και τα δύο ελαιόλαδα έχουν διακριθεί σε παγκόσμιους διαγωνισμούς. Να σημειωθεί ότι λόγω της υψηλής περιεκτικότητάς του σε

Eliama
daily value



Δημιουργός η Elli's Farm

πολυφαινόλες το Eliama d.v. Gold επιλέχθηκε το 2018, από το «Παγκόσμιο Κέντρο Ελιάς για την Υγεία», για τη συμμετοχή του σε κλινική μελέτη σε ασθενείς με σκλήρυνση κατά πλάκας. Η μελέτη διενεργήθηκε με τη συνεργασία του ΑΠΘ και του Πανεπιστημίου Κύπρου, με το Eliama d.v. Gold να γίνεται το πρώτο κρητικό ελαιόλαδο που έχει συμμετάσχει ποτέ σε κλινική μελέτη.

26

The Governor Premium

Μια οικογένεια παραγωγών με τη δική της ιστορία

ΛΙΑΝΟΛΙΑ ♦ ΚΕΡΚΥΡΑ

Τη μετεξέλιξη μιας παράδοσης έξι γενεών στην παραγωγή ελαιολάδου στην Κέρκυρα αποτελεί η Olive Fabrica της οικογένειας Δαφνή. Παντρεύοντας την παράδοση με την τεχνολογική καινοτομία και την επιστημονική έρευνα, το 2014 η εταιρεία παρουσίασε στην αγορά το ελαιόλαδο «The Governor», την πρώτη μονοποικιλιακή ετικέτα από την τοπική Λιανολία των αιωνόβιων ελαιώνων της οικογένειας. Ένα ελαιόλαδο έντονα φρουτώδες, με πιπεράτο τελείωμα και νότες από φρεσκοκομμένα χόρτα, βότανα και ξηρούς καρπούς, που αποτελεί μία από τις πιο βραβευμένες ελληνικές ετικέτες και εξάγεται πλέον σε περισσότερες από 25 χώρες. Αξίζει να σημειωθεί ότι το The Governor έγινε το



Αντιπροσωπεία της Επιτροπής Περιφερειακής Ανάπτυξης του Ευρωπαϊκού Συμβουλίου στο ελαιοτριβείο Δαφνή

2014 το πρώτο ελαιόλαδο που τοποθέτησε στην ετικέτα του ισχυρισμό υγείας σύμφωνα με τον ΕΚ 432/2012, έχοντας συμμετάσχει με θεαματικά αποτελέσματα σε πολλές διεθνείς κλινικές μελέτες, ενώ φέτος για δέκατη συνεχόμενη χρονιά βραβεύθηκε ξανά για τις αντιοξειδωτικές του ιδιότητες. Στις πιο πρόσφατες επενδύσεις της Olive Fabrica με επικεφαλής τα αδέρφια Σπύρο και Γιώργο Δαφνή είναι το μπαρ γευσιγνωσίας ελαιολάδου «The Olive House» στην καρδιά της Παλιάς Πόλης της Κέρκυρας.

27

Styliana Amazona™ EVOO

Από ιδιόκτητους
ελαιώνες στην Ποτίδαια

ΜΕΓΑΡΕΙΤΙΚΗ ♦ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗ

Ισορροπημένη, αρμονική
και γλυκιά γεύση, πληθω-
ρικό στόμα και πλούσια μύτη



Πιστοποιημένο βιολογικό προϊόν

χαρακτηρίζουν το εξαιρετικό παρθένο μονοποικιλιακό -από Μεγαρείτικη ποικιλία- ελαιόλαδο Amazona™, δημιουργία του Γιώργου Κιοσσέ και της Μαρίας Μαρτινάκη. Πρόκειται για ένα προϊόν πιστοποιημένης βιολογικής καλλιέργειας από ιδιόκτητους ελαιώνες στην Ποτίδαια Χαλκιδικής. Εκεί καλλιεργούνται 7.000 δέντρα από διάφορες ποικιλίες ελιάς, κυρίως Μεγαρείτικη και Arbequina, με την ετικέτα Amazona™ να διατίθεται και ως μονοποικιλιακή Arbequina καθώς και ως «Special Blend». Βασικός εξαγωγικός προορισμός είναι η Γερμανία, ενώ η ετικέτα έχει καταφέρει να τοποθετηθεί στα ράφια επιλεγμένων καταστημάτων λιανικής, σε πολυτελή ξενοδοχεία αλλά και βραβευμένα εστιατόρια της Χαλκιδικής. Σημειώνεται ότι στον φετινό διεθνή διαγωνισμό Berlin Global Olive Oil Awards (GOOA) το Styliana Premium Olive Oil, απέσπασε Πλατινένια Διάκριση ως αναγνώριση της υψηλής βιολογικής ποιότητάς του και επιβεβαιώνοντας τη δέσμευση των δημιουργών του στη βιώσιμη γεωργία, ενώ διάκριση απέσπασε και στα Specialist Awards 2025.



28

Dentri EVOO

Πρώιμη συγκομιδή και
πολυδιάστατος χαρακτήρας

BLEND ♦ ΗΛΕΙΑ

Ένα βιολογικό εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο με εξαιρετικά υψηλή συγκέντρωση φαινολών, ισχυρισμό υγείας και πολυδιάστατο χαρακτήρα είναι το Dentri EVOO. Σύμφωνα με τον δημιουργό του, το Κτήμα Μπότσα στην Αρχαία Ολυμπία, είναι ένα σύγχρονο μανιφέστο υπέρ της γης, αγνό, βιώσιμο, αυθεντικό. Στους λόφους της Αρχαίας Ολυμπίας καλλιεργούνται 40 στρέμματα με ελαιόδεντρα, ποικιλιών Ολυμπία, Κορωνέικη, Μποταϊκολιά και Λευκολιά σε πλήρη αρμονία με το οικοσύστημα. Ακολουθώντας τη φιλοσοφία της Φυσικής Καλλιέργειας του Masanobu Fukuoka, οι άνθρωποι του Κτήματος αποφεύγουν την επεξεργασία του εδάφους, τη φυτοπροστασία και κάθε ανθρώπινη παρέμβαση που διαταράσσει τη φυσική ισορροπία.



Το Elea Rokka, από 100% Κορωνέικη ποικιλία ελιάς, απέσπασε Χρυσό Μετάλλιο στο διεθνή διαγωνισμό ελαιολάδου Athena IOOC 2025.

29

Elea Rokka Yiannarakis

Μια ολόκληρη εμπειρία ελαιoturισμού

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΧΑΝΙΑ

Με αυστηρή επιλογή καρπού από την πρώιμη περίοδο της συγκομιδής παράγεται το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Elea Rokka. Το αποτέλεσμα είναι ένα προϊόν με στιβαρή και μεστή γεύση αλλά και υψηλή περιεκτικότητα σε πολυφαινόλες. Δημιουργός το Yiannarakis Olive Estate με κινητήρια δύναμη τον Ραφαήλ Γιανναράκη στο χωριό Ρόκκα Κισσάμου, μια περιοχή με μακρά παράδοση στην ελαιοκαλλιέργεια. Το ελαιόλαδο παράγεται με βιώσιμες γεωργικές πρακτικές, που δίνουν προτεραιότητα στην υγεία των ελαιόδεντρων και στο περιβάλλον. Από την πρώιμη συγκομιδή μέχρι την προσεκτική έκθλιψη και εμφιάλωση του ελαιολάδου, κάθε βήμα της παραγωγικής διαδικασίας έχει σχεδιαστεί για να διατηρήσει την πλούσια γεύση και τα οφέλη για την υγεία. Αξίζει να σημειωθεί ότι το σήμα κατατεθέν της επιχείρησης είναι η παλιά χριστιανική εκκλησία του 16ου αιώνα που βρίσκεται μέσα στους ελαιώνες και αποτελεί, για τους ανθρώπους του Κτήματος, απόδειξη της βαθιάς σύνδεσής τους με την γη. Ιδανική επιλογή είναι το Elea Rokka για όσους επιλέγουν έναν πιο υγιεινό τρόπο διατροφής αλλά και αυτούς που επιδιώκουν να αναδείξουν τις γαστρονομικές τους δημιουργίες με ένα προϊόν υψηλής ποιότητας. Το Yiannarakis Olive Estate είναι επισκέψιμο και προσφέρει ξεναγήσεις που φέρνουν τον επισκέπτη σε άμεση επαφή με τη βαθιά παράδοση της Κρήτης στην ελαιοκαλλιέργεια και ελαιοπαραγωγή.



31

Laurel & Flame Fresh

Μια σπάνια τοπική ποικιλία της Ολυμπίας

ΤΣΑΜΠΙΔΟΕΛΙΑ ♦ ΗΛΕΙΑ

32

Nileas Μαυρολιά Βιολογικό

Πρώιμη ποικιλία με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά

ΜΑΥΡΟΛΙΑ ♦ ΜΕΣΣΗΝΙΑ



Ο Αλέξης και ο Φραντσέσκο Καράμπελας με τη μητέρα τους Φράνκα Μαγκρίνι, οι άνθρωποι της The Olive Temple

30

IONIS ΠΟΠ Καλαμάτα

Βραβευμένο διεθνώς ελαιόλαδο

BLEND ♦ ΜΕΣΣΗΝΙΑ

Φρουτώδης γεύση και πιπεράτη επίγευση για το ψυχρής έκθλιψης ΠΟΠ Καλαμάτα ελαιόλαδο της σειράς IONIS. Δημιουργός η Nutria μια σύγχρονη, καθιερωμένη επιχείρηση με εδραιωμένη θέση τόσο στην εγχώρια αγορά, όσο και στο εξωτερικό.

Από την σπάνια τοπική ποικιλία Τσαμπιδοελιά ή Μποτσικοελιά, η οποία προσφέρει ισχυρό άρωμα και πλούσιες πολυφαινόλες, παράγεται το Laurel & Flame Fresh της εταιρείας The Olive Temple. Πρώιμη συγκομιδή από δέντρα ηλικίας μεγαλύτερης των 150 ετών στην κοιλάδα της Ολυμπίας και ελαιοποίηση στο ιδιόκτητο ελαιοτριβείο της οικογένειας Καράμπελα λίγες ώρες μετά τη συγκομιδή δίνουν ένα εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο με ισχυρισμό υγείας σύμφωνα με τον Καν. 432/2012, το οποίο από το 2021 αποσπά τις πιο υψηλές διακρίσεις στους μεγαλύτερους διεθνείς διαγωνισμούς ποιότητας ελαιολάδου όπου συμμετέχει.

Από την αρχέγονη πρώιμη ποικιλία της δυτικής Μεσσηνίας, η οποία καλύπτει το 35-40% της ζώνης όπου κάποτε, 3.000 χρόνια πριν, εκτεινόταν οι ελαιώνες του ομηρικού Νέστορα, η ΟΠ Νηλέας δημιούργησε ένα μονοποικιλιακό ελαιόλαδο. Μια ποικιλία που μεγαλώνει με φιλικές προς το περιβάλλον πρακτικές και έχει διαμορφώσει την ελαιοκομική ταυτότητα της περιοχής. Ο καρπός της συλλέγεται από τον Σεπτέμβριο και ελαιοποιείται από την ΟΠ ΝΗΛΕΑΣ με στρατηγικό στόχο την αξιοποίηση της μοναδικότητας που προσφέρει το πρώιμο εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδό της με τα ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.



Δημιουργός του Marmaro
ο γεωπόνος Δημήτρης Γαροφάλλου

33

Marmaro Early Harvest

Υψηλή περιεκτικότητα
σε αντιοξειδωτικά

ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ ♦ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗ

Έντονη γεύση και ελαφρώς πικρή, πικάντικη επίγευση για το εξαιρετικό παρθένο Αγουρέλαιο Marmaro, που παράγεται από ελιές της ποικιλίας «Πράσινες ελιές Χαλκιδικής». Η συγκομιδή γίνεται με το χέρι και η διαδικασία ελαιοποίησης περιλαμβάνει ψυχρή έκθλιψη, με μηχανικά μέσα. Το κύριο χαρακτηριστικό του είναι η χαμηλή οξύτητα και υψηλή περιεκτικότητα σε αντιοξειδωτικά. Δημιουργός ο γεωπόνος Δημήτρης Γαροφάλλος από τον Πολύγυρο Χαλκιδικής, ο οποίος επέκτεινε την οικογενειακή επιχείρηση παραγωγής

βρώσιμης ελιάς δημιουργώντας το brand Marmaro Olive Oil, το οποίο αντιπροσωπεύει δύο τύπους, το Αγουρέλαιο πρόωρης συγκομιδής και το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, και τα δύο από ποικιλία ελιάς Χαλκιδικής.

34

Iliada EVOO ΠΟΠ Καλαμάτα

Πολληπαπές βραβεύσεις
για το εξωστρεφές brand

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΜΕΣΣΗΝΙΑ

Πλούσιο, γεμάτο σώμα και ισορροπημένο οργανοληπτικό προφίλ, με μέτρια φρουτώδη γεύση, ελαφριά πικράδα και ελαφριά έως μέτρια οξύτητα, με φρέσκες ευάριστες και εκλεκτές νότες πράσινων φρούτων που δίνουν μια ελαφριά πικάντικη επίγευση για το πολυβραβευμένο Iliada ΠΟΠ

Καλαμάτα. Το βέλτιστο μικροκλίμα με χαμηλές βροχοπτώσεις και τα ηλιόλουστα, θερμά καλοκαίρια, η σύνθεση του εδάφους, οι παραδοσιακές τεχνικές συγκομιδής και σύνθλιψης και η εμπειρία των ανθρώπων, δίνουν σε αυτή την ετικέτα το χαρακτήρα της. Δημιουργός η εταιρεία Agrovim με έδρα την Καλαμάτα που ιδρύθηκε το 1994 κρατώντας ζωντανή την τεχνογνωσία που κληρονόμησε από τις προηγούμενες γενιές.

35

Enkardia Ultra Premium

Ισχυρά οργανοληπτικά
χαρακτηριστικά

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΛΑΚΩΝΙΑ

Μονοποικιλιακό, Κορωνέικης ποικιλίας, ελαιόλαδο με υψηλή περιεκτικότητα σε πολυ-

φαινόλες, ιδιαίτερο χρώμα, φρουτώδη γεύση και απαλή επίγευση, είναι το enKardia Ultra Premium. Η πρώτη ύλη προέρχεται από τον «Εθνικό Ελαιώνα των Τσιλίων» στο Γεράκι Λακωνίας. Η προσήλωση των δημιουργών στους κανόνες ορθής γεωργικής πρακτικής, η συλλογή υγιών καρπών μόνο με το χέρι, η αυθημερόν ελαιοποίηση με ψυχρή έκθλιψη, η ασφαλής μεταφορά και αποθήκευση σε ανοξείδωτες δεξαμενές 1t με παροχή αζώτου στους ειδικά διαμορφωμένους χώρους με τις ενδεδειγμένες συνθήκες εγγυώνται ένα προϊόν ασυναγώνιστης, σταθερής και υψηλής ποιότητας. Για το 2025, το Ultra Premium της enKardia κατέκτησε πολλαπλές διακρίσεις ενώ αξίζει να σημειωθεί ότι κάθε χρόνο στον Olivinus Ninos αποτελεί σταθερή επιλογή για τους «μικρούς» γευσιγνώστες της Αργεντινής. Μια πολυβραβευμένη εταιρεία που στα επτά χρόνια της λειτουργίας της έχει κατακτήσει περισσότερα από 90 μετάλλια, για την ποιότητα, τη συσκευασία και τους ισχυρισμούς υγείας.

36

Kleanthi EVOO

Από το όνομα
της γιαγιάς Κλεάνθης

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΗΡΑΚΛΕΙΟ

Κοντά στο χωριό Σκαλάνι έξω από το Ηράκλειο βρίσκονται οι ελαιώνες της οικογένειας Κρίθινου που αποτελούνται από 2.000 ρίζες Κορωνέικες. Τα δέντρα που κατά το ήμισυ είναι νεαρά και τα υπόλοιπα είναι άνω των 60 χρόνων ανήκουν στην οικογένεια εδώ και τρεις γενιές. Στα κτήματα προστέθηκε και ελαιοτριβείο γύρω στα μέσα της δεκαετίας του 1970 που πέρα από την παραγωγή του οικογενειακού ελαιολάδου παρέχει υπηρεσίες και σε άλλους παραγωγούς της περιοχής. Η γκάμα των προϊόντων περιλαμβάνει τρεις κωδικούς που προέρχονται από τα κτήματα της οικογένειας Κρίθινου ενώ άλλοι δύο κωδικοί δημιουργούνται σε συνεργασία με άλλους παραγωγούς. Όλοι οι κωδικοί φέρουν την ετικέτα Kleanthi και δύο από τα προϊόντα με την ονομασία Kleanthi και Kleanthi Harvest Medley βραβεύτηκαν στον διεθνή διαγωνισμό ελαιολάδου Berlin GOOA 2025. Οι υπόλοιποι κωδικοί αποτελούνται από τις ετικέτες Kleanthi Early Harvest, Kleanthi Single Origin και Kleanthi Organic. Η ονομασία της ετικέτας προήλθε από την γιαγιά του Γιάννη Κρίθινου, με το όνομα Κλεάνθη, που ανήκε στην πρώτη γενιά ελαιοπαραγωγών της οικογένειας. Το προϊόν διατίθεται στο εξωτερικό, κυρίως σε Γερμανία, Γαλλία, Ολλανδία. Το τονάζ των ετικετών που προέρχονται από τα οικογενειακά κτήματα ανέρχεται γύρω στους 20 τόνους ενώ οι υπόλοιποι δύο κωδικοί ανέρχονται περίπου σε άλλους 20 τόνους.



Επικεφαλής της ομώνυμης οικογενειακής επιχείρησης στην Πηγή Λέσβου είναι ο Μιχαήλ Τζωρτζής.

37

Olvia Βιολογικό Αγουρέλαιο

Από ξηρικούς ελαιώνες
σε ημιορεινό έδαφος

BLEND ♦ ΛΕΣΒΟΣ

Ισορροπημένη γεύση, λαμπερό χρώμα κι έντονο αρωματικό χαρακτήρα προσφέρει το

πολυβραβευμένο βιολογικό Αγουρέλαιο Olvia EVOO. Η καλλιέργεια είναι πιστοποιημένα βιολογική από το 1998 και μέχρι και σήμερα στους ημιορεινούς ξηρικούς ελαιώνες της οικογένειας Τζωρτζή στην ανατολική πλευρά της Λέσβου και στα χωριά Πηγή και Κώμη. Οι ποικιλίες ελιάς από τις οποίες παράγονται τα ελαιόλαδα είναι Αδραμυτινή κατά κύριο λόγο και Κολοβή, οι οποίες δεν διαχωρίζονται στα κτήματα ενώ η διαχείρισή τους γίνεται στο ιδιόκτητο ελαιοτριβείο - τυποποιητήριο, το οποίο ξεκίνησε τη λειτουργία

του το 2007. Με οδηγό τα 100 χρόνια οικογενειακής εμπειρίας στην ελαιοκαλλιέργεια, με τις απαρχές να αναζητούνται στα 1900 όταν η πρώτη γενιά ξεκινά να καλλιεργεί ελιές και να αγοράζει μικρά κτήματα, τα Ελαιοπερίβολα της Οικογένειας Τζωρτζή δραστηριοποιούνται στην τυποποίηση, παραγωγή και εμπορία βιολογικού και αλλά και συμβατικού ελαιολάδου, το οποίο προέρχεται και από 350-400 συνεργαζόμενους παραγωγούς. Μια οικογενειακή επιχείρηση, με επικεφαλής σήμερα τον Μιχαήλ Τζωρτζή, που εμφανίζει έναν καθαρά εξαγωγικό χαρακτήρα. Αξίζει να σημειωθεί ότι το άνοιγμα στο εξωτερικό για την οικογένεια Τζωρτζή έγινε το 2009 όταν έλαβε μέρος για πρώτη φορά στον διεθνή διαγωνισμό Biol και ήταν η πρώτη ελληνική συμμετοχή στα 30 καλύτερα βιολογικά του κόσμου. Από τότε η εταιρεία έχει αποσπάσει περισσότερες από 100 διακρίσεις σε όλους τους μεγάλους διαγωνισμούς. Πρόκειται για μια εταιρεία με σημαντικές συνεργασίες και στο κομμάτι της έρευνας, η οποία στο πλαίσιο μεσογειακού προγράμματος με εταίρο το Πανεπιστήμιο Αιγαίου έχει διακριθεί για τη φυτοϋγεία του εδάφους των ελαιώνων της.



ΚΛΕΑΝΘΗ
Kleanthi

Το ελαιόλαδο Kleanthi διατίθεται κυρίως σε χώρες του εξωτερικού.

38

APOMAS Organic EVOO

Με τεχνική μεταξοτυπίας
στην ντιζαϊνάτη φιάλη

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΦΘΙΩΤΙΔΑ

Υψηλή συγκέντρωση σε πολυφαινόλες, χαμηλή οξύτητα (<0,3), ήπια και μέτρια φρουτώδης γεύση, ζωνρό και πράσινο χρώμα, για το APOMAS Organic EVOO από Κορωνέικη ποικιλία ελιάς. Παράγεται με τη μέθοδο της ψυχρής έκθλιψης κατά την ελαιοποίηση, η οποία εξασφαλίζει στο μέγιστο τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του και η ιδιαίτερου design ιταλική φιάλη σε σκούρο χρώμα τα προστατεύει. Αξίζει να σημειωθεί ότι πρόκειται για φιάλη υψηλής αισθητικής που φέρει πάνω της την τεχνική της μεταξοτυπίας και καθιστά το προϊόν ιδιαίτερα εκλεπτυσμένο. Ένας καθημερινός και πολύτιμος σύμμαχος υγείας για όλους από την πολυτελή βιολογική συλλογή προϊόντων της εταιρείας με έδρα τον Αγ. Κωνσταντίνο Φθιώτιδας.

39

Lianos Early Harvest

Προτείνεται η ωμή
κατανάλωσή του

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΑΧΑΪΑ

Έντονη φρουτώδης γεύση και άρωμα, ευχάριστη πικράδα και βαθύ πράσινο χρώμα για το Αγουρέλαιο της εταιρείας Lianos Olive Oil, που παράγεται σε περιορισμένο αριθμό φιάλων. Ένα ελαιόλαδο με υψηλούς δείκτες πολυφαινολών, που συσκευάζεται αφιιτράριστο, για να διατηρεί πλούσια όλα τα ποιοτικά θρεπτικά του στοιχεία ενώ προτείνεται η ωμή κατανάλωσή του. Δημιουργός η οικογενειακή επιχείρηση Lianos, που δραστηριοποιείται εδώ και τέσσερις γενιές στο χώρο του ελαιολάδου. Η πρώτη ύλη προέρχεται από ελαιώνες στους πρόποδες του όρους Παναχαϊκού, ενώ η ελαιοποίηση και η τυποποίηση γίνονται στις εγκαταστάσεις του ελαιοτριβείου της οικογένειας στις Καμάρες Αχαΐας.



Το ελαιόλαδο Lianos γεννιέται στους πρόποδες του Παναχαϊκού όρους.

40

Black Rock Organic Voliotis

Μια οικογενειακή επιχείρηση με εμπειρία

ΑΜΦΙΣΣΗΣ ♦ ΠΗΛΙΟ

Βραβευμένο βιολογικό Αγουρέλαιο από ελαιώνα της οικογένειας Βολιώτη που επιβλέπει ο «Μαύρος Βράχος», το βουνό των Κενταύρων, δίνοντας και το όνομα και στο εξαιρετικό παρθένο «Black Rock». Ένα περίπλοκο ΕVOO, με σήμα κατατεθέν τη γεύση και τις φαρμακευτικές του ιδιότητες. Πρόκειται για μια ακόμη παραγωγική προσπάθεια της οικογενειακής επιχείρησης, που αναδεικνύει την προσήλωσή της για δημιουργία και καινοτομία.

41

GAEA ΠΟΠ Καλαμάτα

Στη μυθολογία η Γαία είναι η Μητέρα Γη

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΜΕΣΣΗΝΙΑ

Έντονο φρουτώδες άρωμα, εξαιρετικά ισορροπημένη γεύση και πικάντικη επίγευση για το GAEA ΠΟΠ Καλαμάτα. Παράγεται από την ποικιλία Κορωνέικη με τη συλλογή να γίνεται με το χέρι και την ελαιοποίηση με ψυχρή έκθλιψη, διατηρώντας στο έπακρο τα φυσικά αρώματα και τη θρεπτική αξία του καρπού. Το αποτέλεσμα είναι ένα απόλυτα ισορροπημένο εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο με χαμηλή

οξύτητα και υψηλή περιεκτικότητα σε φυσικά αντιοξειδωτικά. Δημιουργός η έμπειρη εταιρεία GAEA που προσφέρει μια premium συλλογή από ελαιόλαδα, ελιές και αλείμματα φτιαγμένα με αγνά υλικά και πλούσια μεσογειακή γεύση.

42

Φίλαιος ΕVOO ΠΓΕ Λακωνία

Δημιουργός η δραστήρια ΚΑΣΕΛΛ

BLEND ♦ ΛΑΚΩΝΙΑ

Το βραβευμένο ΕVOO «Φίλαιος» παράγεται κατ' αποκλειστικότητα στον ελαιόκαμπο Μολάων, Ασωπού και Μονεμβασίας σε ελεγχόμενα και πιστοποιημένα χωράφια. Δημιουργός του η ΚΑΣΕΛΛ ΑΕ, πρώην Κοινοπραξία ΑΣ Επιδαύρου Λιμηράς Λακωνίας, που δραστηριοποιείται από το 2002 στους Μολάους. Με 3.500 ελαιοπαραγωγούς-μέλη, οκτώ υπερσύγχρονα ελαιουργεία και μια μονάδα τυποποίησης και συσκευασίας.

43

Terra Creta Grand Cru

Στην 8η θέση της παγκόσμιας κατάταξης

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΧΑΝΙΑ

Πολύ χαμηλή οξύτητα με αρμονικές νότες φρέσκων πράσινων αμυγδάλων, λουλουδιών και εσπεριδοειδών και γεύση που συμπληρώνεται



Μανώλης Καρπαδάκης, στέλεχος εξαγωγών της Μέλισσα Κίκιζας

από πράσινο πιπέρι, αγκινάρα και βότανα, καθιστούν το Terra Creta Grand Cru ένα παράδειγμα της προσέγγισης της Terra Creta στην καλλιέργεια και παραγωγή ελαιολάδου υψηλής ποιότητας. Η οποία σημειωτέον βγαίνει για δεύτερη χρονιά στην αγορά με ανανεωμένη εικόνα εμπνευσμένη από την πανάρχαια ελιά των Βουβών, ίσως την αρχαιότερη ελιά στον κόσμο, που αποτελεί σύμβολο για την κρητική γη και μια υπενθύμιση για τη δύναμη της φύσης. Μια ετικέτα που έχει αναγνωριστεί διεθνώς, κατακτώντας την πρώτη θέση ως το πιο πολυβραβευμένο εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Κορωνέικης ποικιλίας στον κόσμο για 6η συνεχή χρονιά με την Terra Creta να πλασάρεται στην παγκόσμια κατάταξη ΕVOO World Ranking στην 10η θέση και την ετικέτα στην 8η θέση. Υπενθυμίζεται ότι η Terra Creta, η οποία ιδρύθηκε το 2001 στα Χανιά, από το 2022 μπήκε στην οικογένεια της Μέλισσα Κίκιζας.

44

Droselia Αγουρέλαιο

Πιστοποιημένος ισχυρισμός υγείας

ΑΜΦΙΣΣΗΣ ♦ ΜΑΓΝΗΣΙΑ

Πολυπλοκότητα, μια αλμυρή νότα από τη γειτνίαση με τη θάλασσα, αλλά και πολύ χαμηλή οξύτητα και πλούσιο περιεχόμενο σε πολυφαινόλες προσφέρει το βραβευμένο Αγουρέλαιο από ελιά Αμφίσσης της οικογένειας Μπάκου. Η πρώτη ύλη προέρχεται από παραθαλάσσιους υπερινόβιους ελαιώνες στις Νηές και κυκλοφορεί υπό το brand Droselia, το οποίο ιδρύθηκε το 2022 με σκοπό να δώσει υπόσταση και όνομα σε ένα προϊόν που παράγεται εδώ και τρεις γενιές.



Η παραγωγή ελαιολάδου για τον Γιώργο Ξερουδάκη είναι η συνέχεια μιας μακραίωνης παράδοσης και πολιτιστικής κληρονομιάς.

45

Eladaki tou voria Blend

Βιολογικής παραγωγής
με φρουτώδες άρωμα

BLEND ♦ ΡΕΘΥΜΝΟ

Ο Γιώργος Ξερουδάκης, ελαιοπαραγωγός τέταρτης γενιάς με καταγωγή από το Ροδάκινο, ένα ιστορικό χωριό του δήμου Αγ. Βασιλείου Ρεθύμνου, καλλιεργεί πανάρχαιους κρητικούς ελαιώνες των ποικιλιών Τσουνάτης και Θρουμπολιάς (Χοντρόλιας). Δέντρα αιωνόβια, βαθιά ριζωμένα στις πλαγιές του Βρουντουβά και του Κρυο-νερίτη, τα οποία αποδίδουν κάθε χρόνο έναν καρπό εξαιρετικής ποιότητας. Η προσωπική σχέση του παραγωγού με τη γη και η αφοσίωση στη χειρωνακτική φροντίδα των ελαιώνων εξασφαλίζουν ένα προϊόν αυθεντικό. Τον πυρήνα της παραγωγής του αποτελούν οι τοπικές ποικιλίες Τσουνάτη και Θρουμπολιά, από τις οποίες παράγεται ένα ελαιόλαδο που φέρει ισχυρισμό υγείας, χάρη στην παρουσία υψηλής συγκέντρωσης φαινολών και ευεργετικών αντιοξειδωτικών συστατικών. Η σταθερή προσήλωση του Γιώργου Ξερουδάκη σε μεθόδους βιολογικής καλλιέργειας και η προσεκτική ελαιοποίηση οδηγούν σε ένα πολυβραβευμένο εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, επιβεβαιώνοντας την εξαιρετική του ποιότητα και την ξεχωριστή του θέση ανάμεσα στα κορυφαία ελαιόλαδα της Κρήτης και της Μεσογείου. Σύμφωνα με τον ίδιο, κάθε στάδιο της διαδικασίας -από το κλάδεμα έως την πρώτη σταγόνα λαδιού- αποτελεί πράξη σεβασμού προς τη γη που τον μεγάλωσε.



Τρίτης γενιάς ελαιοπαραγωγός ο Κωνσταντίνος Παναγιωτακάκος, παραγωγός του Omfakion EVOO

46

Levantes Flavour

Η οικογενειακή δύναμη
στην ελαιοκομία

ΜΕΓΑΡΕΙΤΙΚΗ ♦ ΕΥΒΟΙΑ

Φρουτώδης έκφραση, οσμή φρεσκοκομμένου γρασιδιού, νότες λεμονιού και ενσωματωμένη πίκρα στην επίγευση χαρακτηρίζουν το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Flavour EVOO της Levantes Family Farm που παράγεται από ποικιλία ελιάς Μεγαρείτικη. Η πρώτη ύλη γι' αυτή την ετικέτα συλλέγεται προσεκτικά με το χέρι όταν οι ελιές είναι πράσινες προς κίτρινο-ιώδεις και σχεδόν ώριμες. Στη συνέχεια αλέθονται εντός πέντε ωρών στο ιδιόκτητο ελαιοτριβείο της οικογένειας, σε θερμοκρασίες κάτω των 28°C χωρίς προσθήκη νερού. Το τελικό αποτέλεσμα είναι ένα προϊόν υψηλής ποιότητας, σύμφωνο με τις προδιαγραφές που θέτει η οικογένεια Εδιπίδη.

47

Omfakion EVOO

Σε διεθνή ράφια από την
εταιρεία Sparta Spirit

BLEND ♦ ΛΑΚΩΝΙΑ

Από τη φύση προικισμένη να παράγει ελαιόλαδο με υψηλές πολυφαινόλες είναι η ελιά Καλαμών και μια τέτοια περίπτωση είναι η ετικέτα Omfakion, blend Καλαμών με Κορωνέικη, που παράγει ο Κωνσταντίνος Παναγιωτακάκος, τρίτης γενιάς ελαιοπαραγωγός στο Δαφνί Λακωνίας και ιδρυτής της εταιρείας παραγωγής και εμπορίας ελαιολάδου Sparta Spirit. Το Omfakion EVOO, έχει αποσπάσει ισχυρισμό υγείας. Να σημειωθεί ότι ο κ. Παναγιωτακάκος εκτός από τη σειρά Omfakion παράγει και τη σειρά ελαιολάδων Craft, που περιλαμβάνει τρεις μονοποικιλιακές ετικέτες από τις ποικιλίες Κορωνέικη, Αθηνολιά και Καλαμών.

48

Κτήμα Τσικρικώνη

Αγουρέλαιο από ελιές
Χαλκιδικής και Μεγάρων

BLEND ♦ ΚΑΒΑΛΑ

Ανοιχτό πράσινο χρώμα, μέτρια ένταση στη μύτη με αρώματα γρασιδιού και κόκκινου μήλου και στο στόμα στοιχεία φρούτων σε αρμονία με το πικρό και το πικάντικο. Μέτρια ένταση και μέτρια επίγευση χαρακτηρίζουν το βραβευμένο EVOO του Κτήματος Τσικρικώνη, με την ιστορία της οικογένειας και μπροστάρη σήμερα τον Θοδωρή Τσικρικώνη στην παραγωγή ελαιολάδου, να πηγαίνει τρεις γενιές πίσω. Πρόκειται για ένα blend Αγουρέλαιο από ποικιλίες ελιάς Χαλκιδικής (70%) και Μεγάρων (30%). Οι ελαιώνες βρίσκονται στους πρόποδες του όρους Σύμβολο σε υψόμετρο 350 μ. και η ηλικία των δέντρων είναι 60 ετών με το ιδανικό μικροκλίμα της περιοχής να βοηθάει στην εφαρμογή της βιολογικής καλλιέργειας.

49

Aegaea Organic Protoulis

Προερχόμενο από το Αιγαίο
σημαίνει το όνομά του

ΚΟΛΟΒΗ ♦ ΛΕΣΒΟΣ

Το βιολογικό Aegaea Organic παράγεται αποκλειστικά από ελιές των ιδιόκτητων κτημάτων της Protoulis Master Olive Oil Makres. Η συγκομιδή γίνεται χειρωνακτικά και η οργανική καλλιέργεια επιτρέπει στα αγριολούλουδα και τα ενδημικά φυτά να φυτρώνουν στις ρίζες των δέντρων και να δίνουν τα πλούσια αρωματικά τους στοιχεία στον καρπό. Έχει πολύπλευρο, λεπτό άρωμα, πλούσια υφή, γεμάτη γεύση και χαμηλή οξύτητα, που δεν ξεπερνάει το 0,2% κατά την εμφιάλωση. Η επιλογή της Κολοβής, ως μοναδικής ποικιλίας στη σύνθεση του Aegaea, έγινε για να αναδειχθεί η δυναμική και η προοπτική της. Είναι μία ποικιλία που θέλει λίγο νερό και αναπτύσσει ένα βαθύ ριζικό σύστημα, που της επιτρέπει να απορροφά όλα τα συστατικά του εδάφους και να τα αποθη-



κεύει στον καρπό. Δημιουργός η οικογένεια Πρωτούλη που δραστηριοποιείται στην παραγωγή ελαιολάδου από τα τέλη του 19ου αιώνα. Σήμερα, με την τέταρτη πια γενιά της σε δράση, διαθέτει 700 στρέμματα ιδιόκτητων ελαιώνων, δύο ελαιοτριβεία και ένα σύγχρονο τυποητήριο, που της επιτρέπουν να πραγματοποιεί σημαντικές εξαγωγές σε πάνω από 13 χώρες ενώ αριθμεί πολλαπλές διακρίσεις σε παγκόσμιους έγκριτους διαγωνισμούς από το 2002.

50

The Master Miller Omphacium

Βιολογικό και πρώιμης
συγκομιδής

ΟΛΥΜΠΙΑ ♦ ΗΛΕΙΑ

Ένα εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο πρώιμης συγκομιδής που γοητεύει με τα αρώματά του που θυμίζουν πικρό ραδίκι, φύλλα ώριμης ντομάτας, φρέσκο γρασίδι, φρέσκο μήλο, αγκινάρα και βότανα. Με μια έντονα δυναμική προσωπικότητα ως αποτέλεσμα της καλλιέργειας σε αυστηρά επιλεγμένους βιολογικούς ελαιώνες στην περιοχή της Αρχαίας Ολυμπίας, η εν λόγω ετικέτα προσφέρει μια τέλεια ισορροπημένη πικρή και πικάντικη γεύση με έντονη πιπεράτη επίγευση. Πρόκειται για ένα ΕV00 της The Master Miller, που αποτελεί εξέλιξη της Paradooulos Olive Oil Mill, πολύ πλούσιο σε ελαιοκανθάλη, που αποσπά κορυφαίες διακρίσεις σε όλους τους διεθνείς διαγωνισμούς όπου συμμετέχει, παράλληλα με τις



Κωνσταντίνος Παπαδόπουλος

υπόλοιπες δημιουργίες της εταιρείας. Στα χαρακτηριστικά της ετικέτας ανήκει η ιστορική ποικιλία Ολυμπία της περιοχής της Αρχαίας Ολυμπίας, η οποία ήταν σχεδόν υπό εξαφάνιση. Ας σημειωθεί ότι το Ελαιοτριβείο Παπαδόπουλος είναι μια οικογενειακή επιχείρηση που δραστηριοποιείται δυναμικά στο χώρο του ελαιολάδου από το 1989. Πρόκειται για μία από τις πιο εκσυγχρονισμένες μονάδες στην Ελλάδα με μηχανήματα τελευταίας τεχνολογίας.



Από αυστηρά επιλεγμένους βιολογικούς ελαιώνες στην περιοχή της Αρχαίας Ολυμπίας παράγεται το The Master Miller Omphacium Organic.



Amalthia

FINEST GREEK PRODUCTS



Olives

We Love

Στο κέντρο μιας από τις σημαντικότερες ελαιοπαραγωγικές περιοχές της Ελλάδας, το 1965, η Αμάλθεια ΑΕ έκανε τα πρώτα της βήματα χρησιμοποιώντας τις ελιές, ένα από τα αρχαιότερα και πιο χρήσιμα προϊόντα της ελληνικής γης.



ΑΜΑΛΘΕΙΑ Α.Ε.

Βιομηχανικές & Εμπορικές Επιχειρήσεις Αγροτικών Προϊόντων

Κεφαλόβρυσο Αιτωλικού • 30400 • Μεσολόγγι

Τηλ. 26320 22516 • Fax. 26320 22983 • Email. info@amalthia.com.gr

www.amalthia.com.gr

Συνέντευξη στον
Γιάννη Πανάγο

ΚΑΛΟ ΕΙΝΑΙ ΤΟ ΑΥΣΤΗΡΟ ΜΟΝΤΕΛΟ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Συνοχή και αυστηρότητα σε κάθε κρίκο της αλυσίδας απαιτεί η αριστεία ποιότητας στο εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο σύμφωνα με την Ισπανίδα κριτή του διεθνούς διαγωνισμού ελαιολάδου Athena IOOC, Brigida Jiménez Herrera. Καθηγήτρια Φαρμακευτικής, κάτοχος MBA στη Διοίκηση Επιχειρήσεων και διευθύντρια Κέντρου Γεωργικής Εκπαίδευσης και Έρευνας στην Κόρδοβα, ως μερικά από τα διαπιστευτήριά της στο χώρο του ελαιολάδου, η έμπειρη Ισπανίδα κριτής επισημαίνει: «Οι αισθη-



Η Brigida Jiménez Herrera στο διαγωνισμό Athena IOOC 2025 στα Χανιά

τηριακές διαφορές εξαρτώνται περισσότερο από την ποικιλία, τη διαχείριση και το χρόνο συγκομιδής, παρά από το μοντέλο καλλιέργειας. Έχω δοκιμάσει εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα απ' όλα τα συστήματα. Η αισθητηριακή-γευστική ποιότητα εξαρτάται από την ποιότητα του καρπού, την αποτελεσματικότητα της διαδικασίας και την τεχνολογία της έκθλιψης. Η ποικιλία δίνει το «DNA» του ελαιολάδου. Το *terroir* καθορίζει τις αγρονομικές συνθήκες. Και ο τρόπος παραγωγής κρίνει εάν αυτό το δυνητικό θα εκφραστεί στο προϊόν ή θα χαθεί», σημειώνει.

■ Τι αντιπροσωπεύει για εσάς ο κόσμος του EVOO;

Για μένα, το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο (EVOO) είναι κάτι πολύ περισσότερο από ένα τρόφιμο. Αποτελεί αγρονομική, περιβαλλοντική και πολιτιστική κληρονομιά της ανθρωπότητας. Στην πορεία μου έχω διαπιστώσει ότι το ελαιόλαδο είναι η συνέργεια των εργασιών του παραγωγού, της τεχνικής γνώσης, της προσαρμογής του εδάφους και μιας χιλιοστούς κουλτούρας διαρκώς εξελισσόμενης. Αντιπροσωπεύει την αριστεία της ποιότητας, την υγεία και τη βιωσιμότητα. Αλλά και ένα δυναμικό σύμπαν γύρω από το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο που απαιτεί συνεχή έρευνα και αυστηρή εκπαίδευση για να γίνει πλήρως κατανοητό.

■ Τι κερδίζει ο κόσμος γνωρίζοντας καλύτερα το ελαιόλαδο;

Αποκτά κριτήριο ποιότητας, γνώσης και δύναμη στις επιλογές του, και φυσικά υγεία. Ένας ενημερωμένος καταναλωτής κατανοεί τις ποιοτικές διαφορές, αναγνωρίζει τα θετικά αισθητηριακά-γευστικά χαρακτηριστικά και εκτιμά την προσπάθεια που κρύβεται πίσω από ένα εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο. Αυτό οδηγεί σε πιο συνειδητή κατανάλωση, παρακινεί τους παραγωγούς να διατηρούν υψηλά πρότυπα και ενισχύει τη βιωσιμότητα του κλάδου.

■ Από τι κινδυνεύει ενδεχομένως η πορεία ανάπτυξης της αγοράς ελαιολάδου διεθνώς;

Η αγορά αντιμετωπίζει προκλήσεις: Τον ανταγωνισμό από χαμηλότερης ποιότητας ελαιόλαδα αλλά και άλλα έλαια που επιχειρούν να καταλάβουν το χώρο του ελαιολάδου, την παραπληροφόρηση του καταναλωτή, την κλιματική αστάθεια που επηρεάζει τις τιμές και την έλλειψη ομοιογενών ελέγχων σε παγκόσμιο επίπεδο. Υπάρχει επίσης ο κίνδυνος υπεραπλούστευσης του μηνύματος με αποτέλεσμα την υποβάθμιση της ποικιλιακής και γεωγραφικής ποικιλομορφίας που χαρακτηρίζει το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο. Η προστασία της αυθεντικότητας και της ιχνηλασιμότητας είναι ουσιώδης και απαραίτητη για να διασφαλιστεί το μέλλον του.

■ Τι έκανε την Ισπανία πρώτη δύναμη στο ελαιόλαδο;

Η Ισπανία ηγείται χάρη σε ένα μοναδικό συνδυασμό: Πλούτος ποικιλιών, ελαιοκομική παράδοση βαθιά ριζωμένη στις συνειδήσεις, εξαιρετικό έδαφος και κλίμα και μια σταθερή δέσμευση επένδυσης για τον εκσυγχρονισμό του κλάδου, τόσο στον αγρό όσο και στα ελαιοτριβεία. Η επένδυση στην έρευνα, την ποιότητα, την τεχνολογία και την εκπαίδευση υπήρξε καθοριστική για την πορεία προς ένα αποτελεσματικό μοντέλο, προσανατολισμένο αποκλειστικά στην αριστεία.

■ Σας ανησυχεί η εντατικοποίηση της παραγωγής και η πυκνή φύτευση;

Περισσότερο με απασχολεί παρά με ανησυχεί. Αυτά τα συστήματα

μπορούν να είναι θετικά όταν εφαρμόζονται με αυστηρά αγρονομικά κριτήρια και πραγματική προσέγγιση βιωσιμότητας. Αλλά, εάν διαχειριστούν κακώς, μπορούν να επηρεάσουν τη βιοποικιλότητα ή την κατανάλωση νερού. Είναι απαραίτητο να εξετάζεται κάθε περίπτωση ξεχωριστά, να αξιολογείται η καταλληλότητα του εδάφους και να εξασφαλίζονται υπεύθυνες πρακτικές. Κανένα μοντέλο δεν είναι από μόνο του καλό ή κακό. Όλα εξαρτώνται από την εφαρμογή.

■ Τι διαφορές βρίσκετε οργανοληπτικά ανάμεσα στα δύο μοντέλα καλλιέργειας;

Οι αισθητηριακές διαφορές εξαρτώνται περισσότερο από την ποικιλία, τη διαχείριση και το χρόνο συγκομιδής, παρά από το μοντέλο καλλιέργειας. Είναι μια ευρέως διαδεδομένη αντίληψη, αλλά όχι πάντα τεκμηριωμένη. Έχω δοκιμάσει εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα απ' όλα τα συστήματα. Η αισθητηριακή-γευστική ποιότητα εξαρτάται από την ποιότητα του καρπού, την αποτελεσματικότητα της διαδικασίας και την τεχνολογία της έκθλιψης.

■ Είναι η ποικιλία, ο τόπος ή η τεχνική φροντίδα που προσδιορίζει την ποιότητα;

Η ποιότητα προκύπτει από την αλληλεπίδραση όλων αυτών των παραγόντων. Η ποικιλία δίνει το «DNA» του ελαιολάδου. Το *terroir* καθορίζει τις αγρονομικές συνθήκες. Και ο τρόπος παραγωγής -από την καλλιέργεια έως την έκθλιψη του καρπού- κρίνει εάν αυτό το δυνητικό θα εκφραστεί στο προϊόν ή θα χαθεί. Η αριστεία της ποιότητας στο εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο απαιτεί συνοχή και αυστηρότητα σε κάθε κρίκο της αλυσίδας.

■ Βλέπετε να συμβαδίζει η παραγωγή με τη ζήτηση διεθνώς;

Υπάρχει σημαντική απόσταση μεταξύ προσφοράς και ζήτησης, κυρίως λόγω της κλιματικής αστάθειας στις βασικές παραγωγικές χώρες. Αν και η ζήτηση αυξάνεται με σταθερό ρυθμό, η παραγωγή παρουσιάζει διακυμάνσεις που δυσκολεύουν τη σταθερή ισορροπία. Η πρόκληση είναι να αναπτυχθούν πιο ανθεκτικά και αποτελεσματικά μοντέλα χωρίς να θυσιάζεται η ποιότητα.

■ Πώς επηρεάζει τις εξελίξεις στο ελαιόλαδο η κλιματική αλλαγή και τι κάνουμε γι' αυτό;

Η κλιματική αλλαγή πλήττει τόσο την παραγωγή, όσο και τη σταθερότητα του ελαιώνα: Παρατεταμένες ξηρασίες, απότομες θερμοκρασιακές μεταβολές, μικρότερη καρπόδεση και αυξημένη πίεση από εχθρούς και ασθένειες. Για να αντιμετωπιστεί απαιτείται μια συνολική στρατηγική: Βελτίωση ποικιλιών, αποδοτική άρδευση, διαχείριση εδάφους που βελτιώνει την κατακράτηση νερού, ποικιλιακή διαφοροποίηση και αγρονομικός σχεδιασμός

«Η σταθερή δέσμευση στην επένδυση για τον εκσυγχρονισμό του κλάδου επέτρεψε το θαύμα της Ισπανίας»
- BRIGIDA JIMENEZ HERRERA -

προσαρμοσμένος στα νέα δεδομένα. Η επιστήμη και η συνεχής εκπαίδευση θα είναι καθοριστικές για τη βιωσιμότητα.

■ **Υπάρχει δίκαιη τιμή για τον παραγωγό και πού θα την ορίζετε;**

Δίκαιη τιμή είναι εκείνη που καλύπτει τα πραγματικά κόστη, εξασφαλίζει την οικονομική βιωσιμότητα και αναγνωρίζει την υψηλή ποιότητα. Ο ακριβής καθορισμός είναι σύνθετος λόγω των διαφορών μεταξύ περιοχών, συστημάτων και εσοδειών. Αλλά ιστορικά, πολλοί παραγωγοί έχουν λάβει τιμές κάτω του κόστους. Είναι απαραίτητη μια πιο ισορροπημένη αλυσίδα αξίας.

■ **Είναι ευτυχημένοι οι ελαιοκαλλιεργητές στην Ισπανία; Φοβάμαι πως στην Ελλάδα όχι.**

Η ευτυχία τους μεταβάλλεται, όπως και κάθε σοδειά. Νιώθουν περηφάνια για το προϊόν και την παράδοσή τους, αλλά αντιμετωπίζουν επίσης και την αβεβαιότητα λόγω του κόστους, του κλίματος και αστάθειας της αγοράς. Η ικανοποίηση αυξάνεται όταν αναγνωρίζεται η προσπάθειά τους και όταν η ποιότητα ανταμείβεται δίκαια. Στόχος είναι να προχωρήσει ο κλάδος προς ένα σταθερό, βιώσιμο και τεχνικά υποστηριζόμενο μέλλον.

■ **Πού αποσκοπούν οι γευσιγνωσίες ελαιολάδου και πόσο υποκειμενική είναι η κρίση;**

Οι δοκιμές στοχεύουν στην αναγνώριση της ποιότητας, τη διασφάλιση της αυθεντικότητας και την περιγραφή των αισθητηριακών/γευσιγνωστικών χαρακτηριστικών. Η μεθοδολογία είναι τυποποιημένη ώστε να μειώνει την υποκειμενικότητα: Εκπαιδευμένα οργανοληπτικά πάνελ, κοινό λεξιλόγιο και επίσημα δελτία αξιολόγησης. Αν και υπάρχει ανθρώπινος παράγοντας,

η συνεχής εκπαίδευση και ο αυστηρός έλεγχος καθιστούν την οργανοληπτική ανάλυση αξιόπιστο επιστημονικό εργαλείο.

■ **Έχουν νόημα τόσοι πολλοί διαγωνισμοί και βραβεία;**

Υπάρχουν πολλοί διαγωνισμοί, και ναι δεν έχουν όλοι την ίδια αξία. Όμως εκείνοι που λειτουργούν με αυστηρά κριτήρια, καταρτισμένους δοκιμαστές και διαφάνεια, παραμένουν ιδιαίτερα χρήσιμοι. Προσφέρουν προβολή, ενθαρρύνουν τη συνεχή βελτίωση και καθοδηγούν τον καταναλωτή προς άριστης ποιότητας εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα. Η πρόκληση είναι τα βραβεία να αντανakλούν την πραγματική ποιότητα και να μην μετατρέπονται μόνον σε εμπορικά εργαλεία.

■ **Τι έχει μείνει από τη συμμετοχή σας στον Athena;**

Ο διαγωνισμός ATHENA είναι μια βαθιά επικοινωνιακή εμπειρία, τόσο σε επαγγελματικό όσο και σε ανθρώπινο επίπεδο, δίνοντάς μου την ευκαιρία να γνωρίσω πολλές ελαιοκομικές περιοχές μαζί με τον πλούτο και τη δυναμική των ποικιλιών τους. Παράλληλα επιτρέπει να εκτιμηθεί η αυξανόμενη διεθνής ποικιλομορφία του κλάδου καθώς δρα σαν φόρουμ καταξιωμένων συναδέλφων και προβάλλει την τεράστια προσπάθεια πολλών παραγωγών προς την αριστεία. Η εμπειρία αυτή ενίσχυσε την πεποίθησή μου ότι η εκπαίδευση και η αυστηρή αισθητηριακή αξιολόγηση είναι θεμέλια για το μέλλον του ποιοτικού ελαιολάδου. Μετά από πολλά χρόνια συμμετοχής στους περισσότερους διεθνείς διαγωνισμούς ελαιολάδου, μπορώ να σάς διαβεβαιώσω χωρίς την παραμικρή αμφιβολία ότι ο ATHENA έχει πλέον εδραιωθεί ως ένας από τους πιο σοβαρούς, πιο αξιόπιστους και πιο υψηλού κύρους θεσμούς. Δεν είναι τυχαίο ότι σήμερα κατέχει μια εξέχουσα θέση ανάμεσα στους κορυφαίους της κατηγορίας του παγκοσμίως. Οί Έλληνες



παραγωγοί μπορούν να νιώθουν τυχεροί: Η Ελλάδα διαθέτει σήμερα έναν θεσμό διεθνούς αναφοράς, σεβαστό και εκτιμημένο από παραγωγούς από κάθε γωνιά του κόσμου, πολλοί από τους οποίους μεταξύ των σημαντικότερων του κλάδου.

■ Ποια είναι η γνώμη σας για το ελληνικό ελαιόλαδο;

Από την εμπειρία μου ως δοκιμάστρια, θεωρώ ότι το ελληνικό ελαιόλαδο ξεχωρίζει για την αρμονία και την πολυπλοκότητά του. Χαρακτηρίζεται από μια υποδειγματική ισορροπία ανάμεσα στα θετικά του χαρακτηριστικά, με ξεκάθαρες αρωματικές αποχρώσεις και μια πολύ εκλεπτυσμένη αισθητηριακή δομή. Είναι ένα ελαιόλαδο που ανταποκρίνεται πλήρως στις προσδοκίες του καταναλωτή, συνδυάζοντας ποιότητα, προσωπικότητα και μια οργανοληπτική έκφραση που αντικατοπτρίζει πιστά την προέλευσή του.

■ Τι κάνει ένα ελαιόλαδο να μπορεί να στηρίξει τους ισχυρισμούς υγείας;

Πρέπει να συμμορφώνεται με τα ευρωπαϊκά κριτήρια, ιδίως σε σχέση με την ελάχιστη περιεκτικότητα σε φαινολικές ενώσεις που επιτρέπουν τον ισχυρισμό περί προστασίας από οξειδωτική φθορά. Αυτό απαιτεί υγιή καρπό, συγκομιδή στο κατάλληλο στάδιο, προσεκτική έκθλιψη και σωστή αποθήκευση. Μόνο τα ελαιόλαδα που διατηρούν την φαινολική τους ακεραιότητα μπορούν να στηρίξουν τις ιδιότητες «ισχυρισμός υγείας».

■ Είναι τα χαρακτηριστικά του προϊόντος ή το marketing που κάνει στο τέλος τη διαφορά;

Το μάρκετινγκ μπορεί να ανοίξει πόρτες, αλλά μόνον η αριστεία στην ποιότητα τις κρατά ανοιχτές. Ένα ελαιόλαδο μπορεί να ξεχωρίσει προσωρινά μέσω επικοινωνίας, αλλά μόνο αυτό που ξυπνά τις αισθήσεις και συγκινεί στη μύτη και στον ουρανίσκο χτίζει μακροχρόνια φήμη. Η πραγματική επιτυχία συνδυάζει εξαιρετική ποιότητα, τεχνική συνέπεια και αυθεντικό αφήγημα.

■ Αν έπρεπε να περιγράψετε με λίγα λόγια την προσφορά σας στο εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, τι θα λέγατε;

Έχω αφιερώσει τη ζωή μου στο να ενώνω την επιστήμη, την εκπαίδευση και την αισθητηριακή ευαισθησία, βοηθώντας τον κλάδο να παράγει καλύτερα ελαιόλαδα και να κατανοεί βαθύτερα την αξία της γεύσης του. Η συμβολή μου υπήρξε το να «οδηγώ» παραγωγούς, δοκιμαστές και καταναλωτές στον δρόμο προς την αριστεία και τη θεμελιωμένη γνώση.

■ Τι όνειρο έχει η Brígida Jiménez και πώς εμπλέκεται σε αυτά το ελαιόλαδο;

Το όνειρό μου είναι να συνεχίσω να συμβάλλω στην παγκόσμια αναγνώριση του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου για τη διατροφική, πολιτιστική και περιβαλλοντική του αξία που προσφέρει η ελιά. Ελπίζω οι νέες γενιές να βρουν στον ελαιώνα μια αξιοπρεπή, βιώσιμη και περήφανη μορφή ζωής. Το ελαιόλαδο υπήρξε ο οδηγός της πορείας μου και παραμένει κινητήρια δύναμη για τα μελλοντικά μου εγχειρήματα.

■ Τι μας διδάσκει τελικά ο πολιτισμός του ελαιολάδου;

Μας διδάσκει ότι η γη είναι μια κληρονομιά που πρέπει να φρο-



«Το marketing μπορεί να ανοίξει πόρτες αλλά μόνο η αριστεία μπορεί να τις κρατήσει ανοιχτές»
- BRIGIDA JIMENEZ HERRERA -

ντίζουμε ώστε να συνεχίσει να μας τρέφει· ότι η υγεία οικοδομείται με συνειδητές επιλογές. Και ότι η γαστρονομική απόλαυση γεννιέται όταν ένα αυθεντικό προϊόν φτάνει στο τραπέζι χάρη σε συλλογικό κόπο. Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο μας θυμίζει ότι η αριστεία δεν είναι τυχαία, αλλά αποτέλεσμα σεβασμού στη φύση, σωστά εφαρμοσμένης τεχνικής και μιας ευαισθησίας στο κύκλο ζωής του, μεταδιδόμενης από γενιά σε γενιά.

■ Πώς θα περιγράφατε την ταυτότητα και την αξία του ελαιολάδου;

Ελιά και ελαιόλαδο καθαρίζουν την ταυτότητα και τον πολιτισμό της Μεσογείου. Η αξία του ελαιολάδου έγκειται στην πολυπλοκότητά του: Υγιεινή τροφή, αισθητηριακά πλούσιο προϊόν και σύμβολο του τοπίου και του terroir. Σε κάθε φιάλη εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου υπάρχει μια ιστορία που η κατανόηση της αποτελεί μέρος της μεγαλοσύνης του ελαιολάδου.



Μία σταγόνα ΟΛΗ η Λέσβος

Παράδοση, τοπικό χαρακτήρα και υψηλή γαστρονομική αξία συνδυάζει η νέα δημιουργία της εταιρείας Πρωτούλης, που συνδυάζει το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο με αστεροειδή γλυκάνισο, το άρωμα του ούζου

Η σύλληψη της ιδέας προήλθε από ένα ποτήρι ούζου σε ένα χαλαρό δείπνο στο γραφικό Πλωμάρι. Μια πρωτοποριακή ιδέα όπου ο πλούτος του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου από την τοπική ποικιλία Κολοβή, συνδυάζεται με το διακριτικό άρωμα του αστεροειδούς γλυκάνισου, δημιουργώντας μια μοναδική γευστική εμπειρία που συνδυάζει τις δύο εμβληματικές γεύσεις της Λέσβου και της ιδιαίτερης περιοχής της εταιρείας Protoulis Master Olive Oil Makers στο Πλωμάρι. Ένα γευστικό πάντρεμα, που συνδέει δύο σύμβολα του νησιού και δημιουργεί μια αυθεντική, πρωτότυπη εμπειρία γεύσης που δεν είχε παρουσιαστεί ξανά στην αγορά. Με τρεις κατετοποιημένες μονάδες παραγωγής και 700 ιδιόκτητα ελαιοκτμήματα, η Protoulis είναι σε θέση να ελέγχει ολόκληρη την αλυσίδα παραγωγής. Αυτός ο κατετοποιημένος τρόπος λειτουργίας εξασφαλίζει υψηλή ποιότητα, ασφάλεια και συνέπεια σε κάθε σταγόνα ελαιολάδου που φτάνει στον καταναλωτή. Η δυνατότητα αυτή, αλλά και η γενικότερη φιλοσοφία της εταιρείας ως καινοτόμος και πρωτοπόρος, έδωσε στην ομάδα της την ελευθερία να πειραματιστεί και να δημιουργήσει το μοναδικό αυτό άρτυμα ελαιολάδου. Ένα προϊόν το οποίο οι σεφ και οι λάτρεις της γαστρονομίας μπορούν να εντάξουν σε συνταγές υψηλής γαστρονομίας ή ακόμα και σε καθημερινά πιάτα, με ψάρι, κρέας, γλυκά ή ακόμα και cocktails, προσφέροντας μια νότα διαφορετική και μοναδική. Ας απολαύσουμε τις ιδιαίτερες συνταγές που ακολουθούν...



ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ ΠΑΠΑΝΙΚΟΛΟΠΟΥΛΟΣ

ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ ανάπτυξης και δημιουργός του αρτύματος ελαιολάδου της Protoulis ο αναγνωρισμένος γευσσιγνώστης ελαιολάδου και κριτής σε διεθνείς διαγωνισμούς ποιότητας

Γαριδο-μακαρονάδα

Υλικά συνταγής

- 400 γρ λιγκουίνι • 500 γρ γαρίδες
- 8 γάμπρες • 1 κρεμμύδι ξερό
- 2 σκελίδες σκόρδο
- 80 ml EVOO AEGAEA
- 250 γρ ντοματίνια κομμένα κατά μήκος
- 1 κ.γ. πελτέ ντομάτας
- 40 ml άρτυμα ελαιολάδου με αστεροειδή γλυκάνισο Protoulis)
- Αλάτι • Φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- 2 κλωνάρια ψιλοκομμένο μαϊντανό
- Ξύσμα λεμονιού

Εκτέλεση

- Καθαρίζεις τις γαρίδες και τις γάμπρες. Δεν πετάς τα κελύφη. Τα τοποθετείς σε κατσαρολάκι και τα βράζεις σε μέτρια θερμοκρασία 15-20 λεπτά.
 - Σε τηγάνι τοποθετείς το ελαιόλαδο και σωτάρεις το κρεμμύδι και το σκόρδο, τα οποία έχεις ψιλοκόψει.
 - Προσθέτεις τον πελτέ ντομάτας και τα ντοματίνια και τα αφήνεις να βράζουν στο ζουμάκι τους 7-8 λεπτά.
 - Τοποθετείς τις γαρίδες και τις γάμπρες στη σάλτσα και τις βράζεις για ένα λεπτό από την κάθε πλευρά. Τις ραντίζεις με το άρτυμα ελαιολάδου. Τις βγάζεις σε πιατέλα και τις σκεπάζεις.
 - Παράλληλα, σε μεγάλη κατσαρόλα βράζεις τα λιγκουίνι, 2 λεπτά λιγότερο.
 - Προσθέτεις στη σάλτσα το ζωμό από τα κελύφη, τα ζυμαρικά αφού τα έχεις σουρώσει. Αφήνεις πρώτα να ρουφήξουν τα ζυμαρικά τη γεύση από τη σάλτσα κι έπειτα προσθέτεις τις γαρίδες.
 - Προσθέτεις το ξύσμα λεμονιού, τον μαϊντανό και σερβίρεις.
- Σημ. Για πιο έντονη μυρωδιά και γεύση γλυκάνισου, μπορείς σερβίροντας το κάθε πιάτο να το ραντίσεις με μία κουταλιά της σούπας άρτυμα ελαιολάδου με αστεροειδή γλυκάνισο Protoulis.

Κεφτέδες

αρωματισμένοι με γλυκάνισο

Υλικά συνταγής

- 1 κιλό μοσχαρίσιος κιμάς
- 2 κρεμμύδια & 2 σκελίδες σκόρδο
- 2 αυγά
- Αλάτι – πιπέρι – πάπρικα γλυκιά
- 100 γρ. ψωμί μουλιασμένο και στυμμένο
- Ψιλοκομμένος μαϊντανός, δυόσμος, βασιλικός
- 50 ml AEGAEA Protoulis EVOO
- 30 ml άρτυμα ελαιολάδου με αστεροειδή γλυκάνισο Protoulis
- Αλεύρι για το πανάρισμα
- Ελαιόλαδο για το τηγάνι

ΓΙΑ ΤΟ ΝΤΡΕΣΙΝΓΚ

- 20 γρ. αρωματικό ελαιόλαδο με αστεροειδή γλυκάνισο Protoulis
- Ψιλοκομμένος μαϊντανός, δυόσμος, βασιλικός



Εκτέλεση

- Ψιλοκόβεις το κρεμμύδι, το σκόρδο και τα μυρωδικά.
- Σε μεγάλο μπολ αναμειγνύεις όλα τα υλικά της συνταγής. Ζυμώνεις για αρκετή ώρα το μείγμα, το σκεπάζεις με μεμβράνη και το τοποθετείς για 1 ώρα τουλάχιστον στο ψυγείο.
- Έπειτα, σχηματίζεις τους κεφτέδες.
- Προσθέτεις αλεύρι σε πιάτο ή μπολ. Αλευρώνεις το κάθε κεφτεδάκι και τινάζεις το περίσσιο αλεύρι. Τοποθετείς αρκετό ελαιόλαδο στο τηγάνι και προθερμαίνεις σε μέτρια προς δυνατή θερμοκρασία. Τοποθετείς τα κεφτεδάκια περιμετρικά στο τηγάνι χωρίς να το μπουκώσεις.
- Ψήνεις σε μέτρια φωτιά γύρω στα 8 λεπτά και αναποδογυρίζεις 2-3 φορές ώστε να πάρουν χρώμα παντού. Αφού ψηθούν τα τοποθετείς σε πιάτο με απορροφητικό χαρτί. Αλείφεις τα κεφτεδάκια με το ντρέσινγκ που ετοίμασες με το αρωματικό ελαιόλαδο και τα ψιλοκομμένα μυρωδικά. Μπορεί να είναι ένα επιπλέον βήμα, αλλά θα δώσει νοστιμιά στα φρεσκοτηγανισμένα κεφτεδάκια.

Κέικ ελαιολάδου

αρωματισμένο με γλυκάνισο

— Υλικά συνταγής —

- 3 ½ φλιτζάνια αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 1 ¼ φλιτζάνια ζάχαρη
- 1 φλιτζάνι σταφίδες ξανθές
- 1 φλιτζάνι καρύδια κοπανισμένα
- ½ κ.γ. γαρύφαλλο
- 1 κ.γ. κανέλλα
- 1 κ.γ. μαγειρική σόδα
- ¾ φλιτζανιού εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο AEGAEA Protoulis
- 10 ml άρτυμα ελαιολάδου με αστεροειδή γλυκάνισο Protoulis
- 1 & ¾ φλιτζάνια χυμό πορτοκάλι
- Ξύσμα από 1 πορτοκάλι

ΓΙΑ ΤΟ ΓΛΑΣΟ

- 2 κ.σ. μέλι
- 1 κ.σ. άρτυμα ελαιολάδου με αστεροειδή γλυκάνισο Protoulis
- Φιλέ αμυγδάλου για πασπάλισμα



Γεωργία Σπηλιωτοπούλου recipe development, food styling & photography

— Εκτέλεση —

- Ανακατεύεις σε μπολ τα στερεά υλικά πλην της ζάχαρης και των μπαχαρικών. Σε άλλο μπολ ανακατεύεις με σύρμα χειρός τη ζάχαρη με το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο AEGAEA Protoulis.
- Διαλύεις τη σόδα στο χυμό πορτοκαλιού μέχρι να αφρίσει και προσθέτεις το χυμό στο ελαιόλαδο. Προσθέτεις τα μπαχαρικά και το άρτυμα ελαιολάδου με αστεροειδή γλυκάνισο Protoulis και αναμειγνύεις τα υγρά με τα στερεά υλικά. Ανακατεύεις με μια σπάτουλα να ομογενοποιηθεί το μείγμα. Βάζεις το μείγμα σε λαδωμένο και αλευρωμένο ταψί και ψήνεις σε προθερμασμένο φούρνο στους 180° για 50 λεπτά περίπου.
- Τοποθετείς τη φόρμα του κέικ σε σχάρα και αφήνεις να κρυώσει γύρω στα 10-15 λεπτά πριν ξεφορμάρεις. Αναποδογυρίζεις σε πιπέτα και αφήνεις να κρυώσει εντελώς.
- Για το γλάσο, ζεσταίνεις ελαφρά το μέλι και προσθέτεις το άρτυμα ελαιολάδου με αστεροειδή γλυκάνισο Protoulis. Με πινέλο ζαχαροπλαστικής αλείφεις την επιφάνεια του κέικ με το γλάσο και πασπαλίζεις με το φιλέ αμύγδαλο.

ελαιάς

ΚΑΡΠΟΣ



και **διαδικτυακά**



elaiaskarpos.gr



Στιγμές από το *Ελληνικό ελαιόλαδο*



Η σειρά παρουσίασης ακολουθεί γεωγραφικά κριτήρια

64 Ελαιοπερίβολα Οικογένειας Τζωρτζή | Λέσβος

66 Oillove® | Φωκίδα & Άστρος

68 Levantes Family Farm | Εύβοια

70 Μεσογειακοί ελαιώνες | Αττική

72 GAEA | Αττική

74 EnKardia | Λακωνία

76 The Olive Temple | Ηλεία

78 Σκουτάρι | Λασιθί

80 ΑΕΣ Κριτσάς | Ηράκλειο

82 Elis farm | Ηράκλειο

84 Eladaki tou voria | Ρέθυμνο

Βραβευμένο από τη γέννησή του το ελαιόλαδο της Λέσβου

Επιμένει στη βιολογική καλλιέργεια ο Μιχαήλ Τζωρτζής

Σε ημιορεινούς ξηρικούς ελαιώνες με μέσο υψόμετρο 300 μέτρων στην ανατολική πλευρά της Λέσβου και συγκεκριμένα στις περιοχές Πηγή και Κώμη, που είναι πιστοποιημένοι για βιολογική καλλιέργεια ήδη από το 1998, γεννιέται η πρώτη ύλη για το ελαιόλαδο της οικογένειας Τζωρτζή. Επικεφαλής σήμερα, ο Μιχαήλ Τζωρτζής, τέταρτης γενιάς ελαιοπαραγωγός, με τις απαρχές της οικογενειακής παράδοσης να τοποθετείται γύρω στο 1900. Όπως χαρακτηριστικά μάλιστα αναφέρει ο ίδιος, τα σχέδια για τη σημερινή επιχείρηση έχουν γίνει από τον πατέρα του, Ευστράτιο, που ήταν πρωτοπόρος για την εποχή του. Σήμερα η κάθετη ελαιοπαραγωγική επιχείρηση Ελαιοπερίβολα Οικογένειας Τζωρτζή τυποποιεί περίπου 150 τόνους ελαιολάδου το χρόνο με τα



δικά της brands, και συγκεκριμένα το Olvia για τη βιολογική παραγωγή και το Eleon για το συμβατικό ελαιόλαδο, το οποίο προέρχεται από σταθερές συνεργασίες με ντόπιους παραγωγούς.

Χειρωνακτική καλλιέργεια

Στους ελαιώνες της οικογένειας καλλιεργούνται χειρωνακτικά οι δύο

τοπικές ποικιλίες, κατά κύριο λόγο Αδραμυτινή και Κολοβή, ενώ η πρώτη ύλη κατευθύνεται στο ιδιόκτητο ελαιοτριβείο-τυποποιητήριο με τον υπερσύγχρονο εξοπλισμό, το οποίο είναι επίσης πιστοποιημένο για βιολογική παραγωγή.

Μια εξαγωγική επιχείρηση

Το πρώτο άνοιγμα στο εξωτερικό για τον Μιχαήλ Τζωρτζή έγινε το 2009 όταν για πρώτη φορά έλαβε μέρος στο διεθνή διαγωνισμό Bio1 και αποτέλεσε τον πρώτο Έλληνα στην κατάταξη με 30 καλύτερα βιολογικά ελαιόλαδα του κόσμου. Σήμερα η επιχείρηση με τις 100 διακρίσεις σε όλους τους μεγάλους διαγωνισμούς ελαιολάδου, εξάγει κατά 80% την παραγωγή της, ενώ τοποθετείται σε πολύ επιλεγμένα σημεία στην ελληνική αγορά.



Ο επικεφαλής της επιχείρησης Ελαιοπερίβολα Οικογένειας Τζωρτζή, Μιχαήλ Τζωρτζής, επί το έργον



Φροντίδα για τη φυτοϋγεία του εδάφους στον ελαιώνα

ΣΤΑΘΕΡΗ είναι η συμμετοχή των ελαιώνων της οικογένειας Τζωρτζή σε προγράμματα του Πανεπιστημίου Αιγαίου και των Πανεπιστημίων Πελοποννήσου και Κρήτης για τη φυτοϋγεία του εδάφους, και μάλιστα σε σχετικό μεσογειακό πρόγραμμα κατέλαβαν τη δεύτερη καλύτερη θέση, γεγονός που, μαζί με την επιμονή στη βιολογική καλλιέργεια, καταδεικνύει τη σημασία που δίνει η επιχείρηση στην ποιότητα της πρώτης ύλης.



ελαιοπερίβολα Οικογένειας Τζωρτζή



100

ΧΡΟΝΙΑ
ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ



Μιχάλης Τζωρτζής
Κώμη Λέσβου
Τηλ. 22510 47241
www.olvia.gr

Η φιλοσοφία του αυθεντικού ελληνικού ελαιολάδου

Για την Oilove®, το ελαιόλαδο είναι αποτέλεσμα συνεχούς εξερεύνησης και βελτίωσης

Στην καρδιά δύο τόπων με βαριά ελαιοκομική παράδοση -της Τολοφώνας στη Φωκίδα και του Άστρους στην Αρκαδία- γεννήθηκε το 2014 η Oilove®, μια οικογενειακή επιχείρηση με ξεκάθαρο όραμα: Να αναδείξει το ελληνικό βιολογικό εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο σε όλο τον κόσμο, μέσα από προϊόντα που εκφράζουν όχι απλώς ποιότητα, αλλά μια ολόκληρη φιλοσοφία. Μια φιλοσοφία που βασίζεται στο μεράκι, στην επιστημονική γνώση, στο σεβασμό στη γη και στην αδιάκοπη αναζήτηση της τελειότητας.

Μεράκι και επιστημονική προσέγγιση

Για την Oilove®, το ελαιόλαδο δεν είναι απλώς προϊόν, αλλά αποτέλεσμα συνεχούς εξερεύνησης και βελτίωσης. Η παραγωγή βασίζεται σε εξελικτικές καλλιεργητικές μελέτες, επιστημονικές αναλύσεις, περιβαλλοντική παρατήρηση και εφαρμογή διεθνώς αναγνωρισμένων βέλτιστων πρακτικών. Αυτό το μοντέλο επιτρέπει ακριβή έλεγχο της καλλιέργειας, υψηλή διατροφική αξία και σταθερή ποιότητα.

Αρωματικό και γευστικό βάθος που δεν αφήνεται στην τύχη

Η Oilove® δημιουργεί ένα συνεργατικό οικοσύστημα ανάμεσα σε ελαιοπαραγωγούς και ειδικούς της γεύσης, προωθώντας την ιδέα ότι η Ελλάδα δεν παράγει απλώς εξαιρετικό ελαιόλαδο -μπορεί να ηγηθεί παγκοσμίως στη σύγχρονη ελαιοκομική επιστήμη.

Οι ελαιώνες και οι ποικιλίες που υπογράφουν την ταυτότητα

Οι ιδιόκτητοι ελαιώνες μας καλλιεργούνται με μεθόδους βιολογικής γεωργίας, προσφέροντας ένα περιβάλλον όπου οι ελιές αναπτύσσονται φυσικά, χωρίς χημικές επεμβάσεις. Η ψυχρή έκθλιψη τεσσάρων εμβληματικών ελληνικών ποικιλιών -Κορωνέικη, Μανάκι, Μεγαρίτικη και Πατρινή- δημιουργεί ένα έλαιο με ισορροπία, πολυπλοκότητα

oilove
extra virgin olive oil



Η ψυχρή έκθλιψη τεσσάρων ποικιλιών δημιουργεί ένα έλαιο με ισορροπία.

και γευστική αρμονία. Κάθε ποικιλία άλλωστε συμβάλλει με διαφορετικά χαρακτηριστικά: Η Κορωνέικη με έντονα αρώματα και υψηλή αντιοξειδωτική δράση, το Μανάκι με ήπια γεύση, ιδανική για καθημερινή χρήση, η Μεγαρίτικη με άρωμα και πλούσια υφή και η Πατρινή με ζωηρή και πικάντικη επίγευση. Το αποτέλεσμα είναι ένα ελαιόλαδο με μοναδικό χαρακτήρα, που εκφράζει το μεσογειακό μικροκλίμα, το χώμα και τη γνώση των ανθρώπων που το επιμελούνται.

Επέκταση προϊόντικής γκάμας

Με βάση την επιτυχία και την εξέλιξη των βιολογικών ελαιολάδων μας, η Oilove® έχει εμπλουτίσει τη σειρά προϊόντων της, προσφέροντας πλέον και φυσικά ζυμωμένες βρώσιμες ελιές από φημισμένες ελληνικές ποικιλίες, όπως η Καλαμών και οι δαμασκηνέλαιες, χειροποίητα σαπούνια με έγχυση βοτάνων και μπαχαρικών που προέρχονται από τις ιδιοκτησίες και τους ελαιώνες μας. Η ίδια φιλοσοφία ποιότητας και επιστημονικής προσέγγισης που χαρακτηρίζει το ελαιόλαδο, επεκτείνεται πλέον σε νέα, φυσικά προϊόντα που σέβονται το περιβάλλον και την παράδοση.

Από την Ελλάδα, για τον κόσμο

Με ανθρωποκεντρική νοοτροπία και ισχυρή εξωστρέφεια, η Oilove® έχει παρουσία σε δέκα χώρες της Ευρώπης, της Βόρειας Αμερικής και της Ανατολικής Ασίας. Κερδίζει την εμπιστοσύνη όσων αναζητούν πιστοποιημένη ποιότητα, καθαρότητα και αυθεντικότητα. Η Oilove® δεν προσφέρει απλώς ελαιόλαδο, αλλά μια εμπειρία που ταξιδεύει, επικοινωνεί και συνδέει τον κόσμο με την Ελλάδα.

Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την εταιρεία, τη φιλοσοφία και την πλήρη σειρά προϊόντων Oilove®, επισκεφθείτε την επίσημη ιστοσελίδα και τα μέσα κοινωνικής δικτύωσης.



Ασφάλεια, πιστοποίηση και υψηλά πρότυπα τυποποίησης

Από τη συγκομιδή έως τη συσκευασία, η Oilove® ακολουθεί αυστηρά πιστοποιημένες προδιαγραφές της ΕΕ για τη βιολογική γεωργία. Κάθε φιάλη ελέγχεται, τυποποιείται και σφραγίζεται με στόχο τη μέγιστη προστασία του προϊόντος, διατηρώντας αναλλοίωτη τη φυσικότητα, τη διατροφική αξία και τον γευστικό πλούτο.



oilove
organic extra virgin olive oil

Το **Oilove®** είναι ένα εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο πιστοποιημένης βιολογικής καλλιέργειας, που δημιουργήθηκε με πάθος για τη μεσογειακή διατροφή και σεβασμό στη γη. Αξιοποιεί τον πλούτο και τη μοναδικότητα των καρπών που προσφέρουν η Φωκίδα και η Αρκαδία, δύο περιοχές με παράδοση στην ποιοτική ελαιοπαραγωγή.

Πίσω από το **Oilove®** βρίσκεται μια οικογενειακή επιχείρηση που μεταφέρει στις φιάλες του το «χρυσάφι» της ελληνικής φύσης, ένα αυθεντικό, βιολογικό προϊόν φτιαγμένο με φροντίδα, μεράκι και αγάπη.

Κάθε σταγόνα **Oilove®** είναι πλούσια σε πολύτιμα θρεπτικά συστατικά και λεπτές γευστικές νότες, αποτελώντας ιδανική επιλογή για μια υγιεινή καθημερινή διατροφή, είτε ωμό είτε μαγειρεμένο.

Η αγαπημένη σας καθημερινή συνήθεια!



f extravirginOILLOVE
@ oilove_evoo
www.oilove.gr
info@oilove.gr
oilove-evoo



Φέρνει τη γιορτή στο τραπέζι

Κάθε μπουκάλι ελαιολάδου μία εμπειρία γεύσης από τη Levantes Family Farm

Σε μια περιοχή γεμάτη με αγριολεβάντες, ελαιόδενδρα, αμπέλια και οπωροφόρα, στα Περιβόλια της Νότιας Εύβοιας, βρίσκεται η Levantes Family Farm, μια οικογενειακή επιχείρηση παραγωγής εκλεκτού ελαιολάδου. Και όπως συμβαίνει σε κάθε οικογενειακή επιχείρηση η Levantes Family Farm είναι οι άνθρωποί της. Κάθε μέλος της οικογένειας έχει στρατηγικό ρόλο, μια φιλοσοφία που αποκαλύπτεται στο εξαιρετικά δημιουργικό -και πολυβραβευμένο- design των συσκευασιών. Η κυρία Στελλίνα που φυτεύει ένα ελαιόδεντρο, ο κύριος Κυριάκος που μαζεύει τις ελιές και οργώνει, ο Μάρκος που ξεχωρίζει τις ελιές από τα φύλλα, ο Ηλίας που ασχολείται με την εξαγωγή ελαιολάδου από τον καρπό, ακόμη και ο σκύλος τους Μαξ, μια οικογένεια που παράγει ελαιόλαδο για να το απολαύσουν στο τραπέζι τους



πολλές άλλες σε όλο τον κόσμο. Με στόχο τη βιωσιμότητα και τη διατήρηση της φυσικής ισορροπίας στην περιοχή της, η Levantes Family Farm τηρεί μια πολύ αυστηρή διαδικασία στην παραγωγή των ελαιολάδων, η οποία περιλαμβάνει χειροποίητη συγκομιδή όταν οι ελιές είναι ακόμα πράσινες προς πορτοκαλί, διαχωρισμό ποικιλιών και άμεση έκθλιψη στις ιδιόκτητες εγκαταστάσεις. Η χαμηλή θερμοκρασία (κάτω από 24°C) και η αποφυγή προσθήκης νερού διασφαλίζουν ένα προϊόν υψηλής

καθαρότητας και εξαιρετικών γευστικών χαρακτηριστικών. Οι διαδικασίες παραγωγής λειτουργούν σύμφωνα με τα πρότυπα ISO 22000:2005 και ISO 9001:2015, προσφέροντας αξιοπιστία σε κάθε στάδιο.

Γαστρονομικές εφαρμογές

Οι παράμετροι ποιότητας, όπως οι χαμηλές οξύτητες (0,14 -0,29%) και η απaráμιλλη γεύση των ελαιολάδων, τα καθιστούν ιδανικά για χρήση σε απαιτητικές γαστρονομικές εφαρμογές, ενισχύοντας τη γεύση και το άρωμα κάθε πιάτου. Σημειώνεται ότι η επιχείρηση επενδύει διαρκώς στην καινοτομία και την ανάπτυξη νέων προϊόντων, προσαρμοσμένων στις ανάγκες της διεθνούς αγοράς, ενώ κάθε χρόνο αποσπά σημαντικές διακρίσεις σε διεθνείς διαγωνισμούς ποιότητας ελαιολάδου.

Άρωμα & γεύση σε κάθε ετικέτα

ΦΡΟΥΤΩΔΗΣ ΕΚΦΡΑΣΗ,

οσμή φρεσκοκομμένου γρασιδιού, νότες λεμονιού και ενσωματωμένη πίκρα στην επίγευση χαρακτηρίζουν το βιολογικό EVOO Flavour EVOO της Levantes Family Farm από Μεγαρείτικη ποικιλία. Στις υπόλοιπες ετικέτες ξεχωρίζουν οι Levantes Hercules, Levantes Grace, Levantes Charm, Levantes Brace, ενώ στις πιο πρόσφατες προσθήκες ανήκει το Levantes Celebration από Κορωνέικη σε συσκευασία 50 ml και τα αρτύματα άσπρης και μαύρης τρούφας, White Truffle Olive oil και Black Truffle Olive oil. Το βιολογικό εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο της Levantes Family Farm διατίθεται σε συσκευασίες των 50ml, 350 ml, 500 ml και 750 ml, καθώς και σε μοντέρνους τενεκέδες.



www.levantesfarm.gr | info@levantesfarm.gr


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





Από Κορωνέικη και την ντόπια Κλωνάρα παράγεται το πολυβραβευμένο EV00 Μέση Γαία.

ΒΡΑΒΕΙΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

ΜΕΣΗ ΓΑΙΑ (MESI GAIA) & MESI GAIA ORGANIC

Χρυσό	Olivalue Evaluation 2025
Χάλκινο	Specialist Awards 2025
Χρυσό	Berlin Global Olive Oil 2024
Ασημένιο	Athena IOOC 2024
Χρυσό	Berlin Global Olive Oil 2023
Χάλκινο	IOOC Kotinos 2022
Χάλκινο	Athena IOOC 2022 (Organic)
Χρυσό	Athena IOOC 2021
Πλατινένιο	Specialist Awards 2021 (Organic)
Ασημένιο	Specialist Awards 2021
Έπαινος	IOOC KOTINOS 2021
Ασημένιο	Berlin Global Olive Oil 2020 (Organic)
Ασημένιο	Berlin Global Olive Oil 2020
Χάλκινο	IOOC KOTINOS 2018
Ασημένιο	Olymp Award 2018 (Organic)
Χρυσό	Olymp Award 2018
Ασημένιο	London IOOC 2017
Χάλκινο	London IOOC 2016
Έπαινος	IOOC KOTINOS 2016
Χάλκινο	Βραβείο Γεύσης 6ο Φεστιβάλ Ελαιολάδου 2015
Έπαινος	KOTINOS Ελαιοτεχνία 2015
Έπαινος	KOTINOS Ελαιοτεχνία 2011
Χάλκινο	KOTINOS Ελαιοτεχνία 2010
Ασημένιο	Βραβείο Γεύσης 4ο Φεστιβάλ Ελαιολάδου 2010
Ασημένιο	Βραβείο Γεύσης 2ο Φεστιβάλ Ελαιολάδου 2008

VERUS HELLENIC PREMIUM MONOVARIAL

ΒΡΑΒΕΙΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

Ασημένιο	Specialist Awards 2025 Variety Manaki
Χρυσό	Berlin GOOA 2025 Variety Klonara
Χάλκινο	Specialist Awards 2023 για το Μανάκι
Χρυσό	Berlin Global Olive Oil 2022 για την Κλωνάρα
Χρυσό	Specialist Awards 2021 για την Μαρώνειας
Χάλκινο	Specialist Awards 2021 για την Κλωνάρα
Χάλκινο	Berlin GOOA 2021 για την Κλωνάρα
Χάλκινο	Berlin GOOA 2021 για το Μανάκι
Χάλκινο	KOTINOS 2020 για την Κλωνάρα
Χρυσό	KOTINOS 2019 για την Μαρώνειας
Ασημένιο	KOTINOS 2018 για το Μανάκι
Ασημένιο	Olymp Award 2018 για την Κορωνέικη
Χάλκινο	Olymp Award 2018 για την Μαρώνειας
Χάλκινο	KOTINOS 2017 για την Μαρώνειας
Χάλκινο	KOTINOS 2017 για την Κλωνάρα

VERUS HELLENIC PREMIUM MONOVARIAL

ΒΡΑΒΕΙΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

Χρυσό	Berlin GOOA 2020
Ασημένιο	London IOOC 2019

ΕΙΔΙΚΕΣ ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ

Top50 EV00	Verus Manaki από Ελαιάς Καρπός για το 2025
Top50 EV00	Verus Manaki από Ελαιάς Καρπός για το 2024
Top50 EV00	Verus Klonara από Ελαιάς Καρπός για το 2023
Top50 EV00	Mesi Gaia από Ελαιάς Καρπός για το 2022
5 Stars	Action in Greece 2022 - Γαστρονομία
Best C. Greece	Μέση Γαία στον Athena IOOC 2021
Top50 EV00	Verus Klonara από το Ελαιάς Καρπός για το 2021
Top50 EV00	Verus Manaki από το Ελαιάς Καρπός για το 2020

Μια αγάπη που κρατά πάνω από 150 χρόνια

Η σχέση της οικογένειας Πρίφτη με το ελαιόλαδο

Η αρχή της βρίσκεται πίσω στα 1870 και στο πρώτο ελαιοτριβείο της οικογένειας στην καρδιά του χωριού της Παιανίας. Γενεά τη γενεά, η οικογένεια Πρίφτη ένωσε την εμπειρία των παλαιότερων με το όραμα των νέων με απόλυτη σταθερά την αγάπη για το ελαιόδεντρο και τον πολύτιμο καρπό του.

Το 1971 ο πατέρας Νικόλαος Πρίφτης ήταν εκείνος που τόλμησε να μεταφέρει το οικογενειακό ελαιοτριβείο από το αστικό κέντρο στη βιομηχανική περιοχή της Παιανίας, σηματοδοτώντας με αυτή την κίνηση την υλοποίηση ενός οράματος που συνεχίζεται έως σήμερα. Στα χρόνια που ακολούθησαν, η οικογένεια με σεβασμό σε ό,τι παρέλαβε και συνέπεια σε ό,τι προσδοκούσε, συνεχίζει, έχοντας στα χέρια της μια μονάδα που δραστηριοποιείται στην παραγωγή και στην τυποποίηση εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου. Μετά από τέσσερις ολοκληρωτικούς εκσυγχρονισμούς κτιριακών εγκαταστάσεων και μηχανολογικού εξοπλισμού, σύμφωνα με την εξέλιξη της τεχνολογίας στο χώρο της



παραγωγής και τυποποίησης ελαιολάδου, η εταιρεία είναι σε θέση να εγγυηθεί την άριστη ποιότητα του προϊόντος.

Μονοποικιλιακά ελαιόλαδα & blends

Η γη των Μεσογείων φιλοξενεί στα χώματά της την σπάνια ελληνική ποικιλία Κλωνάρα, η καλλιέργεια της οποίας αποτελεί για τους Μεσογειακούς Ελαιώνες τη σύνδεσή τους με την ιστορία του τόπου. Αναλυτικά προσφέρονται οι εξής ετικέτες:

■ Συμβατικό Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο με την εμπορική ονομασία «ΜΕΣΗ ΓΑΙΑ». Είναι ένα χαρμάνι δύο ποικιλιών: Κορωνέικης και Κλωνάρα.

■ Βιολογικό Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο με την εμπορική ονομασία «ΜΕΣΗ ΓΑΙΑ». Κορωνέικης ποικιλίας.

■ Μια σειρά από τέσσερα μονοποικιλιακά ΕVOO με την εμπορική ονομασία «Verus Hellenic Premium Monovarietal», από τέσσερις διαφορετικές περιοχές της Ελλάδας, με πολύ χαμηλές οξύτητες και πλούσια αρώματα. Οι ποικιλίες που χρησιμοποιούνται είναι Κλωνάρα, Μαρώνειας, Μανάκι και Κορωνέικη.

Ένας διατροφικός θησαυρός

Όπως χαρακτηριστικά αναφέρουν οι άνθρωποι της εταιρείας: «Με βαθιά γνώση και πολύχρονη εμπειρία στο ελαιόδεντρο και τους καρπούς του, η εταιρεία μας Μεσογειακοί Ελαιώνες δεν φιλοδοξεί απλά να προσφέρει ένα προϊόν στον καταναλωτή, αλλά με κάθε συσκευασία να μεταδώσει την αγάπη της για το ελαιόλαδο και την ευγνωμοσύνη γι'αυτόν τον διατροφικό θησαυρό που αιώνες τώρα προσφέρει η ελληνική γη σε όλους μας».





Ένα ταξίδι από τον ελαιώνα ως το τραπέζι

ΓΙΑ ΤΡΕΙΣ ΔΕΚΑΕΤΙΕΣ, η ΓΑΕΑ παραμένει πιστή στην αποστολή της: Να αποτυπώνει τη γεύση της Ελλάδας στην πιο αγνή της μορφή. Κάθε φιάλη αντιπροσωπεύει τη σύμπνοια ανθρώπων, γνώσης και γης -ένα ταξίδι από τον ελαιώνα μέχρι το τραπέζι, που ενώνει το παρελθόν με ένα βιώσιμο και χωρίς αποκλεισμούς μέλλον. Η ΓΑΕΑ συνεχίζει να εξελίσσεται, με οδηγό τη φύση και σκοπό να κάνει τις απολαύσεις της μεσογειακής διατροφής προσβάσιμες σε όλους.





Τριάντα χρόνια εξαιρετικού ελληνικού ελαιολάδου

Η καρδιά της GAEA χτυπά εκεί όπου το ελαιόλαδο είναι τρόπος ζωής

Από το 1995, η GAEA αναδεικνύει την αυθεντική ψυχή του ελληνικού ελαιολάδου, παντρεύοντας την παράδοση με την καινοτομία, για να μοιραστεί με τον κόσμο τη γεύση, τη φιλοσοφία και τον πολιτισμό της μεσογειακής διατροφής. Η καρδιά της GAEA χτυπά στους ελαιώνες της ελληνικής γης, εκεί όπου το ελαιόλαδο δεν είναι απλώς τρόφιμο -είναι τρόπος ζωής, πολιτιστική κληρονομιά και πηγή ευεξίας.

Ρίζες παράδοσης, δεσμοί ποιότητας

Οι ελιές της GAEA ευδοκιμούν σε ένα τοπίο σμιλεμένο από ήλιο και πέτρα, τρεφόμενες από το πλούσιο σε μέταλλα ελληνικό έδαφος και τη θαλπωρή του μεσογειακού φωτός. Αυτές οι συνθήκες, σε συνδυασμό με τη φροντίδα γενεών παραγωγών, χαρίζουν καρπούς με μοναδικό χαρακτήρα.

Η συγκομιδή γίνεται πάντα με το χέρι, με σεβασμό τόσο στην ποιότητα του καρπού όσο και στο φυσικό οικοσύστημα. Η GAEA συνεργάζεται στενά με μικρούς καλλιεργητές, ανθρώπους που μεταδίδουν το μεράκι και τη γνώση τους από γενιά σε γενιά, διατηρώντας ζωντανές τις αξίες της ελληνικής γης και της αυθεντικότητας.

Κάθε ελιά μεταφέρεται άμεσα μετά τη συγκομιδή και εκθλίβεται ψυχρά σε χαμηλές θερμοκρασίες, ώστε να διατηρούνται η φυσική περιεκτικότητα σε πολύτιμες πολυφαινόλες, η πλούσια γεύση και τα οφέλη του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου. Κάθε παρτίδα αξιολογείται σχολαστικά για το άρωμα, τη γεύση και την καθαρότητα, με

μόνο τα καλύτερα ελαιόλαδα να φτάνουν στη φιάλη -ξεπερνώντας ακόμη και τα πιο αυστηρά διεθνή πρότυπα ποιότητας.

Η τέχνη της αυθεντικότητας

Η φιλοσοφία της GAEA -«Η αριστεία είναι στη φύση μας»- αποτυπώνεται σε κάθε στάδιο της διαδικασίας, από



την επιλογή του ελαιώνα έως το τελικό προϊόν. Τα ελαιολάδά της, αγαπημένα από σεφ και λάτρεις της γεύσης, ταξιδεύουν σήμερα σε περισσότερες από 30 χώρες, μεταφέροντας το άρωμα και τη σοφία της ελληνικής γης σε κάθε σταγόνα.

Τριάντα χρόνια αριστείας

Η GAEA γιόρτασε την 30ή της επέτειο στο Anassa City Events στην Αθήνα, με μια εκδήλωση αφιερωμένη στο ελ-

ληνικό ελαιόλαδο και τη διαχρονική του αξία. Οι καλεσμένοι είχαν την ευκαιρία να συμμετάσχουν σε μια τυφλή γευσίγνωσία, ανακαλύπτοντας τις νότες, τις υφές και τη μοναδική πολυπλοκότητα του προϊόντος -μια εμπειρία που ανέδειξε τον βαθύ σεβασμό της GAEA προς την αυθεντικότητα και τη γεύση.

Μια μικρή καινοτομία, ένα μεγάλο βήμα μπροστά

Με αφορμή τη σημαντική αυτή επέτειο, η GAEA παρουσίασε μια καινοτομία με ουσιαστικό κοινωνικό αντίκτυπο: Την πρώτη ετικέτα ελαιολάδου στην Ελλάδα με γραφή Braille, σχεδιασμένη για άτομα με προβλήματα όρασης.

Η πρωτοβουλία, που υλοποιήθηκε σε συνεργασία με το Κέντρο Εκπαίδευσης και Αποκατάστασης Τυφλών (ΚΕΑΤ), αποτελεί ένα σημαντικό βήμα προς την προσβασιμότητα και τη συμπερίληψη, επιτρέποντας στους καταναλωτές με μειωμένη όραση να αναγνωρίζουν το προϊόν μέσω της αφής.

Η νέα ετικέτα θα λανσαριστεί αρχικά στο GAEA Βιολογικό Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο για την ελληνική αγορά μέσα στο 2026, με στόχο να επεκταθεί σταδιακά σε όλα τα προϊόντα της εταιρείας που διανέμονται διεθνώς.

Με αυτή την πρωτοβουλία, η GAEA γίνεται η πρώτη ελληνική εταιρεία ελαιολάδου που ενσωματώνει τη γραφή Braille στις ετικέτες της, επιβεβαιώνοντας τον ρόλο της ως πρότυπο ενσυναίσθησης, καινοτομίας και κοινωνικής ευθύνης.



Το ελαιόλαδο enKardia παράγεται από ελαιώνα στον Εθνικό Ελαιώνα των Τσιλίων.

Η τέχνη της ελιάς χτυπάει σε παλμό... enKardia

Μια από τις πολυβραβευμένες εταιρείες ελαιολάδου
με περισσότερες από 90 διεθνείς διακρίσεις

Στον «Εθνικό Ελαιώνα των Τσιλίων», πάνω στα θεμέλια της αρχαίας πόλης Γερρόνθραι, υπό το βλέμμα του επιβλητικού Πάρνωνα, στο Γεράκι Λακωνίας χτυπάει η καρδιά της enKardia. Εκεί όπου παράγεται ένα εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, μονοποικιλιακό, Κορωνέικης ποικιλίας, άριστης ποιότητας, με υψηλή περιεκτικότητα σε πολυφαινόλες, ιδιαίτερο χρώμα, φρουτώδη γεύση και απαλή επίγευση.

Με σύμμαχο το μικροκλίμα της περιοχής, την ιδιαίτερη υποποικιλία της ελιάς (Μανιατάκι) και την αυστηρή προσήλωση στη μοναδική μεθοδολογία, το ελαιόλαδο της enKardia παρουσιάζει μοναδικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, ορίζεται ως ιδιαίτερα υψηλής διατροφικής αξίας και ως εκ τούτου συναγωνίζεται επάξια τα κορυφαία της κατηγορίας του.

Ορθή γεωργική πρακτική

Η απόλυτη προσήλωση στους κανόνες Ορθής γεωργικής πρακτικής, η συλλογή υγιών καρπών μόνο με το χέρι, η αυθιμερόν ελαιοποίηση με ψυχρή έκθλιψη, η ασφαλής μεταφορά και αποθήκευση σε ανοξείδωτες δεξαμενές 1t με παροχή αζώτου στους ειδικά διαμορφωμένους χώρους με τις ενδεδειγμένες συνθήκες εγγυώνται προϊόντα ασυναγώνιστης, σταθερής και υψηλής ποιότητας.

Με βασικούς άξονες τον σεβασμό στο περιβάλλον, μέσω της αειφορικής διαχείρισης του ελαιώνα, τη στόχευση για προϊόντα εξαιρετικής ποιότητας και το βλέμμα



πάντα προσηλωμένο στην καινοτομία μέσω της έρευνας, η enKardia δημιουργεί ετικέτες διεθνών διακρίσεων.

Πολληπλές βραβεύσεις

Στα επτά χρόνια της λειτουργίας της η εταιρεία λαμβάνει μέρος σε έγκυρους, διεθνείς διαγωνισμούς με όλα τα προϊόντα της κατακτώντας ανελλιπώς τις πρώτες θέσεις σε διάφορες κατηγορίες. Στους διαγωνισμούς Athena IOOC, Evo IOOC, London IOOC, Japan Olive Oil Prize, Terra Olivo IOOC, Olivinus IOOC, Olympia Health & Nutrition Awards κ.ά. τα Traditional, Premium

και Ultra Premium εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα της enKardia έχουν κερδίσει περισσότερα από 90 χρυσά, αργυρά και χάλκινα μετάλλια για την ποιότητα, τη συσκευασία και βεβαίως για τους ισχυρισμούς υγείας.

Για το 2025, το Ultra Premium της enKardia κατέκτησε το Χρυσό στον Athena IOOC και στον Olivinus της Αργεντινής πήρε και πάλι κορυφαία θέση (Gran Prestigio Oro), ανήλθε στο TOP 20, αναδείχθηκε ως το καλύτερο, ελληνικό, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο ενώ κάθε χρόνο στον Olivinus Ninos αποτελεί σταθερή επιλογή για τους «μικρούς» γευσιγνώστες της Αργεντινής. Και φέτος, οι κορυφαίες διακρίσεις που κατέκτησε το Ultra Premium, συμμετέχοντας σε δύο μόνο διαγωνισμούς, το ανέδειξαν ως EVOO OF THE YEAR και την εταιρεία enKardia ανάμεσα στις πολυβραβευμένες εταιρείες της κατηγορίας στην Ελλάδα.



Το βραβείο BIOL Pack απένειμε ο υφυπουργός Γεωργίας, Luigi D' Eramo, στην Ευφροσύνη Μπτά, ως εκπρόσωπο της ελληνικής πρεσβείας.



Τετραπλή διεθνής «βιολογική» καταξίωση επί ιταλικού εδάφους

Στον BIOL Prize 2025 η «The Olive Temple» συμμετείχε με δύο κορυφαία βιολογικά προϊόντα της, το «Laurel and Flame Premium Olympia PGI» και το «Laurel and Flame Fresh», που παράγεται αποκλειστικά από την σπάνια γηγενή ποικιλία της Αρχαίας Ολυμπίας «Τσαμπιδολιά». Και τα δύο απέσπασαν την κορυφαία διάκριση «Extra Gold Medal». Επιπλέον, πέτυχαν δύο ακόμα σημαντικές διακρίσεις, στη διαδικασία «BIOL Pack» κερδίζοντας το Βραβείο Καλύτερης Συσκευασίας για το 2025 και αυτό της υποδειγματικής παράθεσης όλων των απαιτούμενων δεδομένων σύμφωνα με τη διεθνή νομοθεσία για το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο.

Με έμπνευση την κληρονομιά της Αρχαίας Ολυμπίας

Η οικογένεια Καράμπελα συνεχίζει δυναμικά και καινοτομεί

Η οικογένεια Καράμπελα αποτελεί υπόδειγμα σύγχρονης ελληνικής καθετοποιημένης επιχείρησης ελαιοκομίας. Με σταθερή οργάνωση και στοχευμένες επενδύσεις σε όλα τα στάδια, από την καλλιέργεια και την ελαιοποίηση μέχρι την τυποποίηση και τις εξαγωγές, η εταιρεία «The Olive Temple» γράφει εδώ και χρόνια τις δικές της λαμπρές σελίδες στον κλάδο.

Η έντονη παρουσία της στον ελαιoturισμό ολοκληρώνει αυτή την πορεία, αποδίδοντας κάθε χρόνο συνεπή και υψηλά αποτελέσματα, όπως επιβεβαιώνουν οι πολυάριθμες ελληνικές και διεθνείς διακρίσεις από την πρώτη κιόλας στιγμή λειτουργίας της.

Pithari: Η ελληνική ελαιοκομική παράδοση στα τραπέζια του κόσμου

Σε κάθε γωνιά της Ελλάδας όπου καλλιεργείται η ελιά, η διατήρηση του ελαιολάδου σε πήλινα πιθάρια αποτελεί παράδοση αιώνων και ζωντανό στοιχείο ταυτότητας. Τα πιθάρια, ιδανικά για αποθήκευση και μεταφορά, βοήθησαν από την αρχαιότητα τα ελληνικά ποιοτικά προϊόντα, όπως τα εκλεκτά ελαιόλαδα και το μυρωδάτο ξύδι, να φτάσουν



σε όλο τον τότε γνωστό κόσμο. Σε αυτή την παράδοση, έντονα παρούσα και στην Αρχαία Ολυμπία, στηρίζεται το «pithari», το νέο καινοτόμο προϊόν του «The Olive Temple». Πρόκειται για αυθεντική πλήρως χειροποίητη μινιατούρα ελληνικού πιθαριού, σχεδιασμένη και κατασκευασμένη στην Ελλάδα, από την ιδέα και την εργονομία μέχρι την παραγωγή και τη συσκευασία.

Αξιοποιεί σημαντικές διεθνείς τάσεις όπως η ανάδειξη της παράδοσης, η χρήση οικολογικών υλικών και η επανάχρηση, καθώς είναι σχεδιασμένο να ξαναγεμίζει με εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο ή ξύδι. Μετά από πολύμηνη

προσπάθεια, το «pithari» είναι πλέον έτοιμο σε έξι χρωματισμούς και τέσσερις διακοσμήσεις και ξεκίνησε το ταξίδι του προς τα τραπέζια του κόσμου, όπως έκαναν πάντα οι Έλληνες και τα ελληνικά τρόφιμα.

Στον BIOL Prize 2025

Ο διεθνούς κύρους ετήσιος διαγωνισμός βιολογικών εξαιρετικών παρθένων ελαιολάδων «BIOL Prize», που διοργανώνεται στην Ιταλία, θεωρείται μία από τις κορυφαίες διοργανώσεις παγκοσμίως. Ξεχωρίζει για την υψηλού επιπέδου κριτική επιτροπή και τους αυστηρούς κανόνες και συγκεντρώνει τις καλύτερες βιολογικές παραγωγές του κόσμου, που το 2025 ξεπέρασαν τις 500 από 18 χώρες.

Η «The Olive Temple» συμμετείχε με το «Laurel and Flame Premium Olympia PGI» και το «Laurel and Flame Fresh», που απέσπασαν την κορυφαία διάκριση «Extra Gold Medal». Επιπλέον, κέρδισε το Βραβείο Καλύτερης Συσκευασίας για το 2025 και αυτό της υποδειγματικής παράθεσης όλων των απαιτούμενων δεδομένων EVOO σύμφωνα με τη διεθνή νομοθεσία.



Το branding του «The Olive Temple» και την εικόνα των προϊόντων του, υπογράφει η DASC Branding.



Ανάργυρος Βάρδας



Όταν η γευσιγνωσία γίνεται τελετουργία

Το καλύτερο της ελληνικής γης μέσα από μια σταγόνα ελαιολάδου «Σκουτάρι»

Σε μια εποχή όπου οι αυθεντικές εμπειρίες έχουν μεγαλύτερη αξία από ποτέ, η εταιρεία ελαιολάδου «Σκουτάρι» προσφέρει κάτι πραγματικά ξεχωριστό: μια πολυαισθητηριακή γευσιγνωσία που συνδυάζει παράδοση, ποιότητα και σύγχρονη αισθητική. Μια εμπειρία ευεξίας που αξίζει να ζήσει κάποιος από κοντά. Από την πρώτη στιγμή, οι επισκέπτες νιώθουν τη φιλοσοφία των παραγωγών του «Σκουτάρι», Ανάργυρου και Μαρίας: Το σεβασμό προς τον καρπό, τον τόπο και τον άνθρωπο που δοκιμάζει. Η εμπειρία ξεκινά με μια εισαγωγή στην ιστορία της εταιρείας και στη διαδικασία παραγωγής, μια αφήγηση που αποκαλύπτει πόση φροντίδα και τεχνογνωσία κρύβεται πίσω από κάθε φιάλη.

Το «χρυσάφι» της εταιρείας

Η γευσιγνωσία ξεκινά παρατηρώντας

το χρώμα και την υφή του ελαιολάδου. Το «Σκουτάρι», γνωστό για την καθαρότητα και τη φυσικότητά του, ρέει βελούδινα και λάμπει μέσα στο ποτήρι, προϊδεάζοντας για μια εμπειρία ανώτερης ποιότητας.

Αρώματα που ζωντανεύουν εικόνες

Με ένα ελαφρύ ζέσταμα του ποτηριού, τα αρώματα απελευθερώνονται: φρεσκοκομμένο χορτάρι, αγκινάρα, αγριολούλουδα, πράσινος καρπός, νότες βοτάνων. Είναι μια οσφρητική διαδρομή που σε ταξιδεύει νοστά στους ελαιώνες του «Σκουτάρι», εκεί όπου το χώμα, το κλίμα και η φροντίδα συνεργάζονται για να δημιουργήσουν κάτι μοναδικό.

Η γεύση που κάνει τη διαφορά

Το ελαιόλαδο «Σκουτάρι» αποκαλύ-

πτει αμέσως το χαρακτήρα του: Μια λεπτή, ευγενική πικράδα και ένα ζωντανό, πικάντικο τελείωμα, που δηλώνει την υψηλή του περιεκτικότητα σε φαινόλες, τις πολύτιμες ουσίες που κάνουν το ελαιόλαδο «Σκουτάρι» όχι μόνο νόστιμο, αλλά και ωφέλιμο. Η ισορροπία των γεύσεων είναι εκείνη που ξεχωρίζει. Τίποτα υπερβολικό, τίποτα έντονο χωρίς λόγο. Μόνο καθαρή ποιότητα.

Επίγευση που μένει στη μνήμη

Μετά τη δοκιμή του ελαιολάδου, η επίγευση παραμένει καθαρή και ζωντανή, με πιπεράτες νότες που αγκαλιάζουν τον ουρανίσκο. Είναι το σημείο όπου καταλαβαίνεις πραγματικά γιατί το ελαιόλαδο «Σκουτάρι» έχει ξεχωρίσει: Γιατί μένει, σαν μια ανάμνηση που θέλεις να ξαναζήσεις.



Η Μαρία Σγουρού επί το έργον

Μια εμπειρία slow living

ΟΙ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΕΣ του Σκουτάρι είναι κάτι πολύ περισσότερο από μια ενημερωτική διαδικασία. Είναι μια ευκαιρία να απολαύσει κανείς το χρόνο, να συνδεθεί με το περιβάλλον και να ανακαλύψει πώς ένα αγνό, ποιοτικό προϊόν μπορεί να αλλάξει την καθημερινότητά του. Συνοδεύονται από pairing με τοπικά προϊόντα, μικρές ιστορίες από τους παραγωγούς και πρακτικές συμβουλές για να αξιοποιηθεί το ελαιόλαδο στην κουζίνα -από απλές συνταγές έως πιο δημιουργικές ιδέες.



Η δημιουργία ενός ελαιολάδου γίνεται μια πλούσια εμπειρία ζωής.



σκουτάρι

ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ
ΠΑΡΘΕΝΟ ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

Kamari PB3, Kritsa PQ 72051, Lasithi, Crete, Greece.

Tel: 0030 6979 693412 | Email: info@skoutarioliveoil.com

www.skoutarioliveoil.com [f skoutarioliveoil](https://www.facebook.com/skoutarioliveoil) [skoutari_bio_olive_oil](https://www.instagram.com/skoutari_bio_olive_oil)



ΑΕΣ Κριτσάς: Με μια ματιά



**GOLD
WINNER**
SILVER
WINNER
MARIO
SOLINAS



**GOLD
AWARD**
BERLIN
GOOA



**HONOUR
AWARD**
KOTINOS



**SILVER
WINNER**
ATHENA



**BRONZE
WINNER**
LONDON IOOC

96

Χρόνια ιστορίας
Ο ΑΕΣ Κριτσάς ιδρύθηκε
το 1927 και λειτουργεί
αδιάλλειπτα μέχρι σήμερα.

35

Διεθνείς διακρίσεις
Το ελαιόλαδο Kritsa 0,3
αποσπά συνεχώς διεθνή,
αναγνωρισμένα βραβεία
ποιότητας, γεγονός που
το έχει καθιερώσει στην
παγκόσμια κορυφή.

1.350

Ενεργά μέλη
Η δύναμη του ΑΕΣ Κριτσάς
αριθμεί 1.350 μέλη, έμπειρα
και με ιδιαίτερο ενδιαφέρον
για την ποιότητα του ελαιο-
λάδου που παράγουν.

15.000

Στρέμματα



Καρπός της Κορωνέικης ποικιλίας είναι το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Kritsa 0,3.

Σταθερή αξία στο ελαιόλαδο

Ένας αιώνας ιστορίας για τον Αγροτικό Ελαιουργικό Συνεταιρισμό Κριτσάς

Ελαιόλαδο που ανήκει στην ανώτερη ποιτική κατηγορία του «εξαιρετικού παρθένου» με οξύτητα πάντα μικρότερη από 0,3 και πολλαπλές βραβεύσεις σε διεθνείς διαγωνισμούς παράγει ο Αγροτικός Ελαιουργικός Συνεταιρισμός Κριτσάς με τη μέση ετήσια παραγωγή του να τοποθετείται περίπου στους 450 τόνους από τους 1.350 παραγωγούς του.

Βασικό μέλημα των μελών του αποτελεί η σταθερή και αδιαπραγμάτευτη ποιότητα. Η δέσμευση αυτή αποτυπώνεται και επίσημα στην κατοχύρωση του προϊόντος ως Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (ΠΓΕ ΚΡΙΤΣΑ), γεγονός που επιβεβαιώνει την αυθεντικότητα και τη στενή του σύνδεση με τον τόπο προέλευσης.

Οι ελαιώνες της Κριτσάς με ποικιλία Κο-



αγροτικός
συνεταιρισμός
κριτσάς

ρωνείκη εκτείνονται από τον κόλπο του Μεραμπέλου μέχρι το υψόμετρο των 375 μέτρων με το κλίμα της περιοχής να είναι ζεστό, ξηρό, ημιορεινό, με ηλιοφάνεια όλο το χρόνο και ιδανικές εδαφολογικές συνθήκες για την καλλιέργεια της ελιάς.

Παράδοση και σύγχρονη τεχνολογία

Με το σύστημα της κοινής άλεσης αμέσως μετά τη συγκομιδή όλη η παραγωγή των μελών συγκεντρώνεται στο τελευταίας τεχνολογίας ελαιοτριβείο με μηχανήματα

φυγοκεντρικού τύπου, εγκατεστημένα σε σύγχρονες κτιριακές εγκαταστάσεις, που διαθέτουν αποθηκευτικό χώρο από ανοξείδωτες ελαιοδεξαμενές 700 τόνων. Το ελαιόλαδο αποθηκεύεται σε δεξαμενές με την προσθήκη αζώτου. Η Κορωνέικη ποικιλία και προσδίδει στο ελαιόλαδο υψηλή περιεκτικότητα σε φυσικές πολυφαινόλες, επιτρέποντας τη χρήση του εγκεκριμένου ευρωπαϊκού ισχυρισμού υγείας (health claim) σχετικά με την προστασία των λιπιδίων του αίματος από το οξειδωτικό στρες. Σημειώνεται ότι ο Συνεταιρισμός, που ιδρύθηκε το 1927 και σε λίγο θα εορτάσει τα 100 χρόνια του, δραστηριοποιείται και εξάγει ελαιόλαδο στη Γερμανία, στην Ιταλία, στη Γαλλία, στον Καναδά, και άλλες αγορές του κόσμου.



Kritsa
PREMIUM
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
KRITSA P.G.I.



ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ
ΠΛΟΥΣΙΟ ΣΕ
ΠΟΛΥΦΑΙΝΟΛΕΣ

ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ
ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ
ΚΡΙΤΣΑΣ

KRITSA, CRETE, GREECE
INFO@KRITSACOOOP.GR

AGRICULTURAL
COOPERATIVE
OF KRITSA

T. +30 28410 51213
WWW.KRITSACOOOP.GR



αγροτικός
συνεταιρισμός
κριτσάς



Κάθε φιάλη το μεράκι μιας οικογένειας

Βαθιά μέσα στην Κρητική γη οι ρίζες της Elli's Farm

Στην Elli's Farm, από το 2016 συνεχίζουμε με επαγγελματισμό αυτό που η οικογένειά μας υπηρετεί με αφοσίωση εδώ και γενιές: Την καλλιέργεια της ελιάς και την παραγωγή ελαιολάδου υψηλής ποιότητας και διατροφικής αξίας. Οι ρίζες μας βρίσκονται βαθιά στην κρητική γη. Μαζί τους είναι δεμένες οι μνήμες, οι γεύσεις και οι αξίες που κληρονομήσαμε από τους παππούδες μας. Σήμερα, η νέα γενιά αναλαμβάνει τη σκυτάλη, εξελίσσει τις μεθόδους, υιοθετεί σύγχρονες πρακτικές, αλλά δεν παρεκκλίνει ούτε στιγμή από το σεβασμό προς τη γη και τον καρπό της. Στόχος μας είναι η καταξίωση της εταιρείας μας, αλλά και η ανάδειξη της Κρήτης ως κορυφαίου τόπου παραγωγής εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου. Ναυαρχίδα της οικογενειακής μας προσπάθειας είναι το πολυφαινολικό ελαιόλαδο Eliama Gold. Πρόκειται για ένα



εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο με έντονα πικρή και πικάντικη γεύση, ιδανικό για το ξεκίνημα της ημέρας, με υψηλή περιεκτικότητα σε πολυφαινόλες. Το Eliama Gold αποτελεί το πρώτο κρητικό ελαιόλαδο που συμμετείχε σε κλινική μελέτη σε ασθενείς με σκλήρυνση κατά πλάκας, με ιδιαίτερα ενθαρρυντικά αποτελέσματα, τα οποία έχουν δημοσιευτεί σε αμερικανικό επιστημονικό περιοδικό κλινικών μελετών. Για εμάς, αυτή η διεθνής ανα-

γνώριση δεν είναι απλώς μια διάκριση. Είναι η επιστημονική επιβεβαίωση ότι ο κόπος της οικογένειάς μας μπορεί να συμβάλλει ουσιαστικά σε μια πιο υγιεινή και ισορροπημένη καθημερινότητα. Παράλληλα, δίνουμε ιδιαίτερη έμφαση στην υψηλή γαστρονομία με τη σειρά Eliama Premium. Ένα πολύ-βραβευμένο εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, που έχει διακριθεί σε πληθώρα διεθνών διαγωνισμών, χάρη στην ισορροπημένη γεύση του και τις έντονες νότες αγκινάρας, πικραμύγδαλου και άγουρης μπανάνας. Η Eliama Premium σειρά έχει βρει τη θέση της σε επιλεγμένα delicatessen στην Ελλάδα και το εξωτερικό, αλλά και σε κουζίνες εστιατορίων που αναζητούν ελαιόλαδο με χαρακτήρα, σταθερή ποιότητα και διακριτή υπογραφή. Κάθε φιάλη αντιπροσωπεύει το μεράκι μιας οικογένειας που ελέγχει προσωπικά κάθε στάδιο, από το χωράφι έως την τυποποίηση.

Από την παράδοση στην καινοτομία για κάθε σταγόνα ελαιολάδου

«ΣΤΗΝ ELLI'S FARM δεν επαναπαυόμαστε ποτέ. Από το 2021 προσφέρουμε οργανωμένες γευσιγνωσίες ελαιολάδου, συνδυάζοντας διαφορετικές ποικιλίες και τύπους ελαιολάδου με πιάτα της κρητικής κουζίνας. Μέσα από αυτή τη διαδικασία, συνδέουμε την παράδοση με τις σύγχρονες γαστρονομικές τάσεις και μετατρέπουμε την επίσκεψη στο κτήμα σε ολοκληρωμένη εμπειρία. Εκπαιδεύουμε τους επισκέπτες μας στο πώς να ξεχωρίζουν τις ποιότητες του ελαιολάδου, να αναγνωρίζουν ελαττώματα και αρετές, να “διαβάζουν” αρώματα και γεύσεις και, κυρίως, στο πώς μπορούν να αξιοποιούν σωστά το ελαιόλαδο στην καθημερινή τους διατροφή. Για εμάς, κάθε ελαιώνας είναι ένα ζωντανό κομμάτι της οικογενειακής μας ιστορίας. Κάθε δέντρο έχει φροντιστεί από περισσότερα από ένα ζευγάρια χέρια, κάθε συγκομιδή είναι συνέχεια της προηγούμενης. Στόχος μας είναι κάθε σταγόνα ελαιολάδου Elli's Farm να αφηγείται αυτήν ακριβώς τη διαδρομή: Από τον παππού στον πατέρα, από τον πατέρα στα παιδιά, από την παράδοση στην καινοτομία. Μια διαδρομή που αγκαλιάζει τον τόπο, σέβεται τον καταναλωτή και τιμά την κρητική γη που μας μεγαλώνει και μας εμπνέει.»



Eliama
daily value



ELLI'S FARM FAMILY PRODUCTS

ΑΓ. ΒΑΡΒΑΡΑ, ΗΡΑΚΛΕΙΟ ΚΡΗΤΗΣ | ΤΗΛ. 2894022004 | EMAIL: ellisfarm@gmail.com

www.ellis-farm.com



Κρητική παράδοση

Η ΠΑΡΑΓΩΓΗ ελαιολάδου για τον Γιώργο Ξερουδάκη δεν είναι απλώς μια επαγγελματική δραστηριότητα. Είναι συνέχεια μιας μακράς παράδοσης και βαθιάς πολιτιστικής κληρονομιάς. Κάθε στάδιο της διαδικασίας -από το κλάδεμα έως την πρώτη σταγόνα λαδιού- αποτελεί πράξη σεβασμού προς τη γη που τον μεγάλωσε. Το ελαιόλαδο που παράγει δεν είναι μόνο προϊόν υψηλής διατροφικής αξίας, αλλά και προσωπικό αποτύπωμα μιας ζωής αφιερωμένης στην ελιά, ένας δεσμός που ενώνει το παρελθόν, το παρόν και τις επόμενες γενιές της κρητικής παράδοσης.



Με σεβασμό προς τη γη

Καλλιεργεί τα αιωνόβια δέντρα της οικογένειάς του ο Γιώργος Ξερουδάκης

Με καταγωγή από το Ροδάκινο, ένα ιστορικό χωριό του δήμου Αγ. Βασιλείου Ρεθύμνου, ο Γιώργος Ξερουδάκης είναι ελαιοπαραγωγός τέταρτης γενιάς. Καλλιεργεί πανάρχαιους κρητικούς ελαιώνες των ποικιλιών Τσουνάτης και Θρουμπολιάς (Χοντρόλιας), οι οποίοι αποτελούν ανεκτίμητο κομμάτι της ιστορίας και της ταυτότητας του τόπου.

Με σεβασμό που μεταφέρεται από πατέρα σε γιο και από παππού σε εγγονό, φροντίζει δέντρα αιωνόβια, βαθιά ριζωμένα στις πλαγιές του Βρουντουβά και του Κρυονερίτη, τα οποία αποδίδουν κάθε χρόνο έναν καρπό εξαιρετικής ποιότητας.



Η προσωπική του σχέση με τη γη και η αφοσίωση στη χειρωνακτική φροντίδα των ελαιώνων εξασφαλίζουν ένα προϊόν αυθεντικό, αγνό και απόλυτα συνδεδεμένο με τον άνθρωπο που το δημιουργεί.

Τσουνάτη και Θρουμπολιά

Η Τσουνάτη, με το λεπτό άρωμα και τον χαρακτηριστικό της φρουτώδη χαρακτήρα, και η Θρουμπολιά, γνωστή

για την πυκνή γεύση και τη φυσική της πολυπλοκότητα, αποτελούν τον πυρήνα της παραγωγής του. Από αυτές τις παραδοσιακές ποικιλίες παράγεται ένα ελαιόλαδο που φέρει ισχυρισμό υγείας, χάρη στην παρουσία υψηλής συγκέντρωσης φαινολών και ευεργετικών αντιοξειδωτικών συστατικών. Η σταθερή προσήλωσή του σε μεθόδους βιολογικής καλλιέργειας και η προσεκτική ελαιοποίηση παράγει ένα πολυβραβευμένο εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, επιβεβαιώνοντας την εξαιρετική του ποιότητα και την ξεχωριστή του θέση ανάμεσα στα κορυφαία ελαιόλαδα της Κρήτης και της Μεσογείου.



ΡΟΔΑΚΙΝΟ ΑΓ. ΒΑΣΙΛΕΙΟΥ, ΡΕΘΥΜΝΟ, ΚΡΗΤΗ 74060

EMAIL: info@eladaki.com | T. 6944 909 399

www.eladaki.com



ΤΑΞΙΔΙ ΕΠΙΤΥΧΙΑΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ



Δέκα ισχυροί παίκτες από τον κλάδο της επιτραπέζιας ελιάς
ταξιδεύουν το εγχώριο προϊόν στις διεθνείς αγορές

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΗΛΙΑΣ ΑΝΔΡΕΑΚΗΣ

90

Georgoudis SA

Parthenon

Βελεστίνο Βόλου

The Olive Temple

Αρχαία Ολυμπία

91

GAEA

Αττική

**Regina Con.
Ioannidis SA**

Θεσσαλονίκη

**Olymp
Κωνσταντόπουλος
ΑΕ**

Κατερίνη

92

Olivellas

Χαλκιδική

**Ελαιώνες
Χαλκιδικής ΑΕ**

Χαλκιδική

93

Αμάλθεια ΑΕ

Κεφαλόβρυσο Αιτωλικού

**Intercomm
Foods SA**

Λάρισα

ΑΕΣ Στυλίδας

Στυλίδα

Η σειρά παρουσίασης είναι τυχαία



1

Ανάπτυξη καινοτόμων προϊόντων ελιάς

Μια ιστορική και εξωστρεφής εταιρεία

Η στροφή ολόενα και περισσότερων καταναλωτών σε όλο τον κόσμο στη Μεσογειακή διατροφή αποτελεί μια σημαντική ευκαιρία για τον ελληνικό αγροδιατροφικό τομέα, αλλά και για μια εταιρεία όπως η Georgoudis S.A.

– Parthenon, της οποίας διαχρονικά το 95% των πωλήσεων κατευθύνεται σε αγορές του εξωτερικού. Όχημα η ανάπτυξη καινοτόμων προϊόντων και η εδραίωση του brand «PARTHENON» ως συνώνυμο της εξαιρετικής ελληνικής ελιάς.

Σήμερα με τη συμμετοχή της στο AG Olives Group, η Georgoudis S.A. – Parthenon, που ιδρύθηκε το 1897 και διαθέτει υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις στο Βόλο ενώ απασχολεί περισσότερους από 100 εργαζόμενους, διατηρώντας μακροχρόνιες σχέσεις με πελάτες και παραγωγούς που εκτείνονται στο βάθος γενεών, απέκτησε ειδικό βάρος. Μέσω του εκτεταμένου δικτύου logistics και πελατών του διεθνούς Ομίλου αποκτά πρόσβαση σε νέες αγορές παγκοσμίως, ταξιδεύοντας το ελληνικό προϊόν στα πέρατα του κόσμου.



Ισχυρούς δεσμούς συνεργασίας με παραγωγούς και καταναλωτικό κοινό έχει αναπτύξει η Georgoudis S.A Parthenon.

2

Με την αύρα της Αρχαίας Ολυμπίας

Από την οικογένεια Καράμπελα και την The Olive Temple

Ελιές Καλαμών συσκευασμένες σε κενό αέρος που παράγονται και τυποποιούνται στην περιοχή της Αρχαίας Ολυμπίας από την εταιρεία The Olive Temple διακινούνται στην αγορά υπό το brand «OLYMPIAN MYTH». Μια δυναμική παρουσία στο χώρο της ελληνικής ελαιοκομίας από την οικογένεια Καράμπελα και τα προϊόντα με την υπογραφή «The Olive Temple», τα οποία σε ό,τι αφορά το ελαιόλαδο είναι οργανωμένα σε δύο συλλογές: Την περιορισμένης ποσότητας «Laurel & Flame» για τους λάτρεις των γευστικών εντάσεων και την πιο προσιτή «Olymythos» για καθημερινή απόλαυση. Δέσμευση των δημιουργών τους, της οικογένειας Καράμπελα, που αποτελεί και έναν από τους πρωτοπόρους στην Ελλάδα σε δράσεις αγροτουρισμού, είναι να μην επιβαρύνεται το περιβάλλον σε όλη την παραγωγική διαδικασία των προϊόντων τους. Ιδανικές για απεριτίφ, σαλάτες αλλά και τη μαγειρική, οι ελιές Καλαμών «OLYMPIAN MYTH» αποκαλύπτουν όλη τη δυναμική ποικιλίας.



Ιδανικές για απεριτίφ, σαλάτες αλλά και τη μαγειρική, οι ελιές Καλαμών «OLYMPIAN MYTH» αποκαλύπτουν όλη τη δυναμική ποικιλίας.



3 Η τέχνη της ελιάς

Από την εταιρεία GAEA

Κορυφαίας ποιότητας ελληνικές ελιές, ολόκληρες ή χωρίς κουκούτσι, από την Καλαμάτα και άλλες περιοχές διαθέτει στην γκάμα της η εταιρεία GAEA. Συσκευασμένη σε προστατευμένη ατμόσφαιρα, επανασφραγιζόμενη, χωρίς υγρά, η συσκευασία διατηρεί τις ελιές φρέσκες και γεμάτες αυθεντικές ελληνικές γεύσεις.



4 Διεθνής παίχτης

Μισός αιώνας ιστορίας για τη Regina

Η γνώση της παγκόσμιας αγοράς ελαιών και η συνεχής παρακολούθηση των διεθνών εξελίξεων στην τεχνολογία και το εμπόριο, καθώς και οι συνεχόμενες επενδύσεις σε εγκαταστάσεις και μηχανολογικό εξοπλισμό, έχουν καταφέρει να κάνουν την REGINA CON. IOANNIDIS S.A μία από

τις κορυφαίες εταιρείες εξαγωγής ελαιών. Μια εξαγωγική εταιρεία με ιστορία μεγαλύτερη των 50 ετών στην επεξεργασία, συσκευασία και εμπορία των ελαιών που εδρεύει στο Καλοχώρι Θεσσαλονίκης και είναι ευρέως γνωστή για τα καινοτόμα προϊόντα της και τις διαδικασίες ποιότητάς της, ενώ είναι πιστοποιημένη με ISO 22001, BRC, IFS.

5 Σχέση εμπιστοσύνης

Με παραγωγούς και πελάτες για την εταιρεία Olymp Κωνσταντόπουλος ΑΕ

Εξάγει τα προϊόντα της σε περισσότερες από 60 χώρες σε όλο τον κόσμο και αποτελεί μια από τις κορυφαίες ελληνικές επιχειρήσεις στον τομέα της βρώσιμης ελιάς. Τα κύρια προϊόντα της Olymp Κωνσταντόπουλος ΑΕ είναι οι ελιές όλων των ειδών, σε κάθε πιθανή συσκευασία, καθώς και το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο. Κλειδί για την ανάπτυξη της, πέρα από την επιχειρηματική δεινότητα των ιδρυτών και των συνεχιστών τους, οι σχέσεις εμπιστοσύνης που έχει αναπτύξει η εταιρεία με τους παραγωγούς στα 60 χρόνια παρουσίας της στον τομέα της ελαιοπαραγωγής. Η συνεχής επικοινωνία και υποστήριξη σε όλα τα επίπεδα οδήγησε σε αρμονικές συνεργασίες, που με τη σειρά τους οδηγούν στην καλύτερη δυνατή ποιότητα του τελικού προϊόντος. Σήμερα η εταιρεία Olymp Κωνσταντόπουλος ΑΕ συνεργάζεται με πάνω από 5.000 παραγωγούς, στηρίζοντας ενεργά την ελληνική οικονομία. Οι κύριες εγκαταστάσεις της εταιρείας βρίσκονται στην Κατερίνη, σε μια έκταση 70.000 m².



Για τη διατήρηση υψηλών στάνταρντ ποιότητας η Olymp Κωνσταντόπουλος συμμορφώνεται με όλα τα απαραίτητα διεθνή πρωτόκολλα.



6 Ποιότητα και γεύση

Με έδρα τη Χαλκιδική η Olivellas



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

7 Ολοκληρωμένη Διαχείριση

Για τους Ελαιώνες Χαλκιδικής

Η εταιρεία ΕΛΑΙΩΝΕΣ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ Α.Ε., μέλος του Ομίλου Χίγκα, αποτελεί σημείο αναφοράς στον τομέα της καλλιέργειας και επεξεργασίας βρώσιμης ελιάς. Ξεκίνησε το 1996 ως προσωπικό όραμα του επιχειρηματία Ιωάννη Χίγκα για την αξιοποίηση του ιδιόκτητου ελαιώνα, ενώ τα πνία έχει αναλάβει ο γιος του Γιώργος. Έχοντας ως βασικό ανταγωνιστικό της πλεονέκτημα την ολοκληρωμένη διαχείριση ποιότητας, που ξεκινά από το πρώτο στάδιο της καλλιέργειας στους ιδιόκτητους ελαιώνες μέχρι το τελικό συσκευασμένο προϊόν, η εταιρεία εξασφαλίζει την ανώτερη ποιότητα που αναζητούν οι καταναλωτές στην ελληνική και τη διεθνή αγορά.



Η εταιρεία συνδυάζει την πολυετή εμπειρία και τεχνογνωσία του Ομίλου, ο οποίος από το 1950, μέσω της Γ. ΧΙΓΚΑΣ ΑΒΕΕ, πρωτοπορεί ως αποκλειστικός αντιπρόσωπος επώνυμων γεωργικών μηχανημάτων.



Δυναμικό παρών στη Fancy Food 2025

8 Με σεβασμό στην ελιά

Με οικογενειακό χαρακτήρα η Αμάθεια

Με έδρα ήδη από το 1965 στο Κεφαλόβρυσο Αιτωλικού και βασισμένη στο μοντέλο της οικογενειακής επιχείρησης η ΑΜΑΛΘΕΙΑ Α.Ε. διατηρεί εμπορική παρουσία σε περισσότερες από 28 χώρες. Η εταιρεία επεξεργάζεται και τυποποιεί όλες τις ποικιλίες των ελληνικών επιτραπέζιων ελιών ενώ υπηρετεί σταθερά την τοποθέτηση της εγχώριας ελιάς στις σύγχρονες αγορές συμμετέχοντας στις μεγάλες διεθνείς εκθέσεις. Η επιχείρηση, που διαχειρίζεται πάνω από 7 εκατομμύρια κιλά ελιάς ετησίως, είναι κατά 95% εξαγωγική, ενώ στην ελληνική αγορά μικρό μέρος της παραγωγής φτάνει στους καταναλωτές μέσω συνεργασίας με την αλυσίδα supermarket Σκλαβενίτης.



INTERCOMM FOODS S.A.
PROCESSING OF AGRICULTURAL PRODUCTS

9 Το επιτυχημένο επιχειρηματικό μοντέλο

Ιστορική χρονιά το 2024 για την Intercomm

Με ποιοτικά προϊόντα αλλά και στρατηγικό σχεδιασμό η Intercomm Foods με έδρα τη Λάρισα είναι μια εταιρεία που διαπρέπει στις αγορές του εξωτερικού, όπου οδηγείται

γεγονός ότι το 99% του παραγόμενου προϊόντος. Η εταιρεία επενδύει συστηματικά σε ποιότητα, καινοτομία και τεχνολογικό εκσυγχρονισμό. Σημειώνεται ότι ιδρύθηκε στη Λάρισα το 1990 και πλέον κουβαλάει στις πλάτες της περισσότερα από 35 χρόνια εμπειρίας και επιτυχιών με το 2024 να αποτελεί μια ιστορική χρονιά από την ίδρυσή της με κύκλο εργασιών 126 εκατ. ευρώ, το οποίο μάλιστα επιτεύχθηκε σε μια περίοδο ανασυγκρότησης, μετά τις σοβαρές ζημιές από τη θεομηνία Daniel.



Ο ΑΕΣ Στυλίδας εφαρμόζει ένα πρότυπο μοντέλο υποστήριξης των παραγωγών - μελών του στην καλλιεργητική φροντίδα.

10 Καλύπτει τις ανάγκες όλων των αγορών

Ο δραστήριος ΑΕΣ Στυλίδας

Στέκεται δίπλα στον παραγωγό για πάνω από 70 χρόνια στηρίζοντας την καλλιέργεια της περιοχής του. Ο ΑΕΣ Στυλίδας είναι ο μεγαλύτερος συνεταιρισμός επιτραπέζιας ελιάς στην Ελλάδα με πάνω από 500 παραγωγούς μέλη και πάνω από 5.000 τόνους του προϊόντος ετήσιες πωλήσεις/εξαγωγές. Τα προϊόντα του Συνεταιρισμού καλύπτουν τις ανάγκες όλων των αγορών από το retail και τα HO.RE.CA μέχρι και τη βιομηχανία. Αξίζει να σημειωθεί ότι η βιολογική σειρά προϊόντων, καλύπτει πλέον το 30% του όγκου των πωλήσεων, δίνοντας στον ΑΕΣ Στυλίδας τεράστιο πλεονέκτημα στις αναπτυγμένες αγορές του εξωτερικού. Παράλληλα κάθε χρόνο πραγματοποιώντας επενδύσεις στον μηχανολογικό και κτιριακό εξοπλισμό του εργοστασίου αλλά και σε Ανανεώσιμες Πηγές Ενέργειας, ο ΑΕΣ Στυλίδας καθίσταται ένα από τα πιο σύγχρονα εργοστάσια με όλες τις απαραίτητες πιστοποιήσεις αλλά και ενεργειακά αυτόνομο σε αυτή την δύσκολη διεθνή συγκυρία.



Από το χωράφι στο ράφι απόλυτος έλεγχος

Με πρώτη ύλη από ιδιόκτητους ελαιώνες στη Χαλκιδική

Η εταιρεία Ελαιώνες Χαλκιδικής ΑΕ ιδρύθηκε το 2000 από τον επιχειρηματία Ιωάννη Χίγκα με προσωπικό όραμα την αξιοποίηση του ιδιόκτητου ελαιώνα των 20.000 δέντρων στη Χαλκιδική και τη δημιουργία μιας πρότυπης πλήρους καθετοποιημένης μονάδας επεξεργασίας, τυποποίησης και εμπορίας βρώσιμης ελιάς.

Αποτελεί μία από τις ελάχιστες εταιρείες στο χώρο που βασίζεται στην καλλιέργεια των δικών της ελαιώνων, με ιδιαίτερη έμφαση στην ποιότητα του προϊόντος και στην τήρηση υψηλού επιπέδου ικνηλασιμότητας από το χωράφι στο ράφι.

Το 2020 τα νηία της εταιρείας ανέλαβε ο γιος του Ιωάννη, Γιώργος Χίγκας, γεωπόνος, ο οποίος με δεκαετή εμπειρία στη διοίκηση υλοποίησε ένα πολυ-



διάστατο επενδυτικό σχέδιο ύψους 2 εκατ. ευρώ, με έμφαση στην καινοτομία γκάμα προϊόντων και στην αυτοματοποίηση και αύξηση της παραγωγικής

της δύναμης στον τομέα της γυάλινης συσκευασίας και HORECA. Όλα τα προϊόντα των Ελαιώνων Χαλκιδικής χαρακτηρίζονται από προσεγμένες συσκευασίες στοχεύοντας στην ικανοποίηση και του πιο απαιτητικού καταναλωτή.

Η παραγωγική διαδικασία είναι πιστοποιημένη κατά AGRO και ακολουθεί το πρότυπο IFS GFSI ενώ καλύπτει τις απαιτήσεις της ευρωπαϊκής και αμερικανικής νομοθεσίας για τα βιολογικά προϊόντα. Επίσης καλύπτεται η πιστοποίηση Kosher με τα προϊόντα να είναι κατάλληλα για δίαιτες vegan, GMO free and gluten free. Παράλληλα η εταιρεία υλοποιεί και ερευνητικό έργο που αφορά την ανάκτηση πολύτιμων στοιχείων υψηλής διατροφικής και φαρμακευτικής αξία από παραπροϊόντα ελιάς.



Επικεφαλής της Ελαιώνες Χαλκιδικής είναι ο Γιώργος Χίγκας.





Θέλει γνώση η παραγωγή ελιάς με υψηλή αξία στη διεθνή αγορά

Με έδρα το Καλοχώρι Θεσσαλονίκης η REGINA CON. IOANNIDIS S.A

Μια εξαγωγική εταιρεία με ιστορία μεγαλύτερη των 50 ετών στην επεξεργασία, συσκευασία και εμπορία των ελαιών είναι η REGINA CON. IOANNIDIS S.A. στο Καλοχώρι Θεσσαλονίκης.

Η γνώση της παγκόσμιας αγοράς ελαιών και η συνεχής παρακολούθηση των διεθνών εξελίξεων στην τεχνολογία και το εμπόριο, καθώς και οι συνεχόμενες επενδύσεις σε εγκαταστάσεις και μηχανολογικό εξοπλισμό, έχουν καταφέρει να κάνουν την REGINA S.A μία από τις κορυφαίες εταιρείες εξαγωγής ελαιών.

Σταθερές διαδικασίες εξασφάλισης ποιότητας

Η εταιρεία είναι ευρέως γνωστή για τα καινοτόμα προϊόντα της και τις διαδικασίες ποιότητάς της, ενώ είναι πιστοποιημένη με ISO 22001, BRC, IFS.



Ιδρύθηκε από τον Κωνσταντίνο Ιωαννίδη και επεξεργάζεται πάνω από 10.000 τόνους ελαιών ετησίως και πραγματοποιεί εξαγωγές στην Αμερική, τον Καναδά, την Ευρώπη και τις Αραβικές χώρες. Οι εγκαταστάσεις της καλύπτουν μια περιοχή 60.000 τ.μ. με 10.000 τ.μ. στεγασμένους χώρους.

Πλούσια γκάμα προϊόντων

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






Regina

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



*Για τη διατήρηση
υψηλών στάνταρντ
ποιότητας
στα προϊόντα
της, η Olymπ
συμμορφώνεται με
όλα τα απαραίτητα
διεθνή πρωτόκολλα.*





Εβδομήντα χρόνια στον αγώνα για τελειότητα

Για την οικογένεια Κωνσταντόπουλου η εξειδίκευση είναι επιχειρηματική επιλογή

Ένα από τα κορυφαία ελληνικά brands στον τομέα της βρώσιμης ελιάς είναι η Olymp Κωνσταντόπουλος ΑΕ, η οποία ετοιμάζεται να γιορτάσει τα 70 χρόνια επιτυχιών στο εγχώριο επιχειρείν. Κλειδί για την ανάπτυξή της, πέρα από την επιχειρηματική δεινότητα των ιδρυτών και των συνεχιστών τους, οι σχέσεις εμπιστοσύνης που έχει αναπτύξει με τους παραγωγούς. Η συνεχής επικοινωνία και υποστήριξη σε όλα τα επίπεδα οδήγησε σε αρμονικές συνεργασίες, που με τη σειρά τους οδηγούν, για όλα αυτά τα χρόνια της πορείας της, στην καλύτερη δυνατή ποιότητα του τελικού προϊόντος. Σήμερα η Olymp Κωνσταντόπουλος ΑΕ, η οποία εξαγεί ελιές όλων των ειδών, σε κάθε πιθανή



συσκευασία, καθώς και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, σε περισσότερες από 60 χώρες σε όλο τον κόσμο, συνεργάζεται με πάνω από 5.000 Έλληνες παραγωγούς, στηρίζοντας ενεργά την ελληνική οικονομία.

Αναζητώντας τις ρίζες του εγχειρήματος, που αγγίζει τα 70 χρόνια, η αγάπη της οικογένειας Κωνσταντόπουλου για το αντικείμενό τους, τούς οδήγησε να ταξιδέψουν σε όλη την Ελλάδα, αναζητώντας τους καλύτερους παραγωγούς και την υψηλότερη ποιότητα ελιών, τις οποίες επεξεργάζονταν με μεράκι και πουλούσαν σε τοπικές αγορές. Το πάθος αυτό, σε συνδυασμό με το επιχειρηματικό πνεύμα του ιδρυτή, Λεωνίδα Κωνσταντόπουλου, σύντομα οδήγησε στη δημιουργία της

πρώτης μονάδας επεξεργασίας/συσκευασίας ελιών το 1979. Οι κύριες εγκαταστάσεις βρίσκονται στην Κατερίνη, σε μια έκταση 70.000 m².

Για ελαιόλαδο στην Καλαμάτα

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

Ηγέτης στις premium ελιές ειδικής καλλιέργειας

Ισχυρή εξωστρέφεια μέσω της στρατηγικής συνεργασίας με το AG Olives Group

Μια ιστορική εταιρεία, η Georgoudis S.A. – Parthenon, που ιδρύθηκε το 1897, διαθέτει υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις στο Βόλο ενώ απασχολεί περισσότερους από 100 εργαζόμενους, διατηρώντας μακροχρόνιες σχέσεις με πελάτες και παραγωγούς που εκτείνονται στο βάθος γενεών.

Μια εταιρεία γνωστή για την προσφορά υψηλής ποιότητας προϊόντων με το brand Parthenon σε αλυσίδες λιανικής πώλησης παγκοσμίως, μια ιστορι-



κή ελληνική εταιρεία, απέκτησε πλέον ειδικό βάρος με τη συμμετοχή της στο AG Olives Group. Πρόκειται για τη μεγαλύτερη εταιρεία στον τομέα της επιτραπέζιας ελιάς παγκοσμίως με παρουσία σε ΗΠΑ και Ισπανία, η οποία με τη

Georgoudis S.A. – Parthenon, ολοκληρώνει το προϊόντικό χαρτοφυλάκιό της, ενσωματώνοντας τις παγκοσμίου φήμης premium ελληνικές ελιές ειδικής καλλιέργειας και παρέχοντάς τους πρόσβαση σε νέες αγορές παγκοσμίως μέσω του εκτεταμένου δικτύου logistics και πελατών της.

Η στροφή ολοένα και περισσότερων καταναλωτών σε όλο τον κόσμο στην Μεσογειακή διατροφή αποτελεί άλλωστε μια σημαντική ευκαιρία για τον ελ-



ληνικό αγροδιατροφικό τομέα, αλλά και για μια εταιρεία όπως η Georgoudis S.A. – Parthenon, της οποίας διαχρονικά το 95% των πωλήσεων κατευθύνεται σε αγορές του εξωτερικού. Όχημα η ανάπτυξη καινοτόμων προϊόντων και η εδραίωση του brand «PARTHENON» ως συνώνυμο της εξαιρετικής ελληνικής ελιάς.

Στα 1897 οι απαρχές, σήμερα η τέταρτη γενιά

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



Ο Νέλος Γεωργούδης

Η μετεγκατάσταση σε νέες υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις το 2005 στη Βιομηχανική Περιοχή του Βόλου δίνει την πρώτη μεγάλη ώθηση ενώ στη συνέχεια ερχονται τα πολυάριθμα βραβεία στους διεθνείς διαγωνισμούς ποιότητας και καινοτομίας τροφίμων, με το πρώτο να απονέμεται, πολύ νωρίς, ήδη από τη 2η Διεθνή Έκθεση Θεσσαλονίκης εν έτει 1927.

Μακροχρόνιες συνεργασίες

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



Πλούσια γκάμα

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



Μισό αιώνα δίπλα στον παραγωγό

Πρότυπο μοντέλο συνεταιριστικής λειτουργίας προσφέρει ο ΑΕΣ Στυλίδας



Ο Αγροτικός Ελαιουργικός Συνεταιρισμός Στυλίδας είναι ο μεγαλύτερος συνεταιρισμός επιτραπέζιας ελιάς στην Ελλάδα με πάνω από 500 παραγωγούς μέλη και πάνω από 5.000 τόνους του προϊόντος ετήσιες πωλήσεις/εξαγωγές.

Μια οργάνωση που στέκεται δίπλα στον παραγωγό για πάνω από 70 χρόνια στηρίζοντας την καλλιέργεια της περιοχής του. Ο ΑΕΣ Στυλίδας συμμετέχει στα μεγαλύτερα εκθεσιακά γεγονότα ανά τον κόσμο διαφημίζοντας τους παραγωγούς και το προϊόν τους που είναι και Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης. Ο λόγος για την «ΠΟΠ Κονσερβολιά Στυλίδας»,



η οποία εξάγεται σε όλη την Ευρώπη και από τη Νέα Ζηλανδία και το Μεξικό μέχρι τις ΗΠΑ και τα Ηνωμένα Αραβικά Εμιράτα αποτελεί τον καλύτερο συνεταιριστικό πρεσβευτή της επιτραπέζιας ελιάς.

Το πλεονέκτημα της βιολογικής παραγωγής

Τα προϊόντα του Συνεταιρισμού καλύπτουν τις ανάγκες όλων των αγορών από

το retail και τα HO.RE.CA μέχρι και τη βιομηχανία. Αξίζει να σημειωθεί ότι η βιολογική σειρά προϊόντων, καλύπτει πλέον το 30% του όγκου των πωλήσεων, δίνοντας στον ΑΕΣ Στυλίδας τεράστιο πλεονέκτημα στις αναπτυγμένες αγορές του εξωτερικού.

Όπως προαναφέρθηκε, η οργάνωση στέκεται πάντα δίπλα στον παραγωγό δίνοντας τη μεγαλύτερη τιμή αγοράς για το προϊόν του αλλά και στηρίζοντας ποικιλοτρόπως την προσπάθειά του. Τελευταία κίνηση είναι η προσπάθεια να σταθεί δίπλα στον παραγωγό στις καλλιεργητικές φροντίδες αλλά και κατά τη διάρκεια της συγκομιδής με δικά του ιδιόκτητα μηχανήματα τα οποία θα ελαφρύνουν τον όγκο και το κόστος καλλιέργειας. Ένα πολύ δύσκολο, απαιτητικό αλλά και πρωτοποριακό σχέδιο για τα ελληνικά δεδομένα, που έχει σαν στόχο να κρατήσει τον κόσμο στην καλλιέργεια ώστε αυτή να μην οδηγηθεί σε εγκατάλειψη. Στόχος φυσικά των ανθρώπων που Συνεταιρισμού να δημιουργήσουν ένα πρότυπο νέο μοντέλο για το μέλλον των συνεταιρισμών στην Ελλάδα.



Συνεχείς επενδύσεις & ενεργειακή αυτονομία

Κάθε χρόνο πραγματοποιώντας επενδύσεις στον μηχανολογικό και κτιριακό εξοπλισμό του εργοστασίου αλλά και σε Ανανεώσιμες Πηγές Ενέργειας, ο ΑΕΣ Στυλίδας καθίσταται ένα από τα πιο σύγχρονα εργοστάσια με όλες τις απαραίτητες πιστοποιήσεις αλλά και ενεργειακά αυτόνομο σε αυτή την δύσκολη διεθνή συγκυρία.





Η εταιρεία διαχειρίζεται πάνω από 7 εκατομμύρια κιλά ελιάς ετησίως και παραμένει κατά 95% εξαγωγική. Στην ελληνική αγορά διαδέτει μέρος της παραγωγής της μέσω συνεργασίας με την αλυσίδα Σκλαβενίτης



Εξαγωγική δύναμη στην επιτραπέζια ελιά

Η οικογενειακή εταιρεία ΑΜΑΛΘΕΙΑ ΑΕ με έδρα το Μεσολόγγι

Στην καρδιά μιας από τις σημαντικότερες ελαιοπαραγωγικές περιοχές της χώρας, στην επαρχία του Δήμου της Ιερής Πόλης του Μεσολογγίου, η ΑΜΑΛΘΕΙΑ Α.Ε., μια από τις πιο δυναμικές παρουσίες στο χώρο της επιτραπέζιας ελιάς, εξάγοντας προϊόντα σε περισσότερες από 25 χώρες, διατηρεί από το 1965 τη βάση μιας δραστηριότητας με διεθνή εμβέλεια. Η εταιρεία επεξεργάζεται και τυποποιεί όλες τις ποικιλίες των ελληνικών επιτραπέζιων ελιών με ιδιαίτερη έμφαση στην ελιά ποικιλίας Καλαμών, την Πράσινη ελιά Χαλκιδικής και Μαύρες Αμφίσσης. Παράλληλα, βασίζεται στο μοντέλο της οικογενειακής επιχείρησης, με τη δεύτερη γενιά στο τιμόνι και πλέον την τρίτη γενιά να αναλαμβάνει ενεργό ρόλο στη διοίκηση και στον στρατηγικό σχεδιασμό.

Συνεχής εκσυγχρονισμός και καθετοποίηση

Βασικό χαρακτηριστικό της εταιρικής λειτουργίας αποτελεί η καθετοποιημένη οργάνωση της παραγωγής και η στενή σχέση με τον πρωτογενή τομέα. Οι επενδύσεις σε νέες τεχνολογίες, ο συνεχής εκσυγχρονισμός των γραμμών παραγωγής και η υιοθέτηση πρακτικών που ενισχύουν την περιβαλλοντική ευαισθητοποίηση και την ενεργειακή αυτάρκεια αποτελούν σταθερούς πυλώνες της αναπτυξιακής πορείας της ΑΜΑΛΘΕΙΑ Α.Ε.

Όπως σημειώνει η Βάνα Ζούκα, αντιπρόεδρος της ΑΜΑΛΘΕΙΑ Α.Ε., «στόχος της επιχείρησης είναι να δημιουργεί προϊόντα έτοιμα να φτάσουν απευθείας στο ράφι, επενδύοντας ιδιαίτερα στις συσκευασίες καταναλωτή που αυξάνουν την εγχώρια προστιθέμενη αξία και ενισχύουν τη διεθνή αναγνωρισιμότητα τόσο σε εταιρικό όσο και σε εθνικό επίπεδο. Στόχος



είναι οι ελιές μας να φτάνουν πιστοποιημένες, ασφαλείς και ανταγωνιστικές στις ξένες αγορές».

Εξωστρέφεια και νέες αγορές

Με την παγκόσμια αγορά να στρέφει το ενδιαφέρον της στη Μεσογειακή διατροφή, η ΑΜΑΛΘΕΙΑ Α.Ε. επικεντρώνει τις εξαγωγές της σε χώρες όπως οι ΗΠΑ, ο Καναδάς, η Β. Ευρώπη και η Αυστραλία. Ταυτόχρονα, εξετάζει νέες αναπτυσσόμενες αγορές, όπως αυτές της Άπω Ανατολής, όπου η ελληνική ελιά έχει έως σήμερα περιορισμένη παρουσία αλλά σημαντικά περιθώρια ανάπτυξης. Ωστόσο, αυτή η στρατηγική εξωστρέφειας επηρεάζεται σημαντικά από τη νέα δασμολογική πολιτική των ΗΠΑ υπό τον πρόεδρο Τραμπ. Συγκεκριμένα, όπως υπογραμμίζει ο Κώστας Ζούκας, πρόεδρος της ΠΕΜΕΤΕ και Διευθύνων Σύμβουλος της ΑΜΑΛΘΕΙΑ Α.Ε., «η επιβολή των δασμών χαρακτηρίζεται ως «πρωτόγνωρη» κατάσταση για τον κλάδο, το πρόσθετο κόστος από τους δασμούς πιθανότατα θα «μοιραστεί», καθώς ένα σημαντικό μέρος μπορεί να πέσει στους παραγωγούς, ενώ τονίζει ότι η ανταγωνιστικότητα της Ελλάδας υπονομεύεται, ειδικά σε σχέση με χώρες όπως η Τουρκία ή η Αίγυπτος, που μπορεί να έχουν χαμηλότερους δασμούς ή άλλα πλεονεκτήματα. Επίσης, εκφράζει τον φόβο ότι πολλοί Αμερι-

κανοί πελάτες μπορεί να μειώσουν ή και να ακυρώσουν παραγγελίες λόγω των δασμών, ενώ η πλήρης επίπτωση των δασμών θα γίνει πιο ξεκάθαρη μέσα στους πρώτους μήνες του 2026, καθώς λήγουν «κλειστά» συμβόλαια που έχουν ήδη συμφωνηθεί κάτω από προηγούμενους όρους. Έτσι ο κλάδος των επιτραπέζιων ελιών στρέφεται ολοένα και περισσότερο στην αναζήτηση εναλλακτικών αγορών.

Αποτύπωμα στην τοπική κοινωνία

Είναι δεδομένο ότι η παρουσία μιας τέτοιας εταιρείας έχει σίγουρα θετικό αντίκτυπο στην τοπική οικονομία ανοίγοντας και διατηρώντας δεκάδες θέσεις εργασίας και προσφέροντας επαγγελματικό αντικείμενο σε δεκάδες συνεργαζόμενες δραστηριότητες. Ο κ. Ζούκας αναφέρει ακόμη ότι «η οικονομική μας υγεία μάς επιτρέπει να επενδύουμε συνεχώς σε πάγιες υποδομές, σε μηχανολογικό εξοπλισμό και σε νέες τεχνολογίες. Παράλληλα, δίνουμε ιδιαίτερη έμφαση στη συνεργασία με πανεπιστημιακά ιδρύματα για την έρευνα και την ανάπτυξη νέων προϊόντων».

Προοπτική με σταθερά βήματα

Σημαντικό κεφάλαιο στην ιστορία της εταιρείας ανοίγει τώρα με μια νέα επένδυση, την κατασκευή μιας δεύτερης, σύγχρονης μονάδας παραγωγής, αποκλειστικά για το retail, που είναι ήδη έτοιμη να λειτουργήσει. Η κίνηση αυτή δεν αυξάνει μόνο την παραγωγική δυναμικότητα, αλλά φέρνει και νέες δυνατότητες για καινοτόμες συσκευασίες, ταχύτερη διανομή και περαιτέρω ενίσχυση της θέσης της ΑΜΑΛΘΕΙΑ Α.Ε. στις διεθνείς αγορές, ένα ξεκάθαρο μήνυμα ότι η ελληνική επιτραπέζια ελιά συνεχίζει να εξελίσσεται δυναμικά και με σταθερά βήματα προς το μέλλον.

Ελαιοτουρισμός, η πιο ανερχόμενη μορφή του Γαστροτουρισμού

Τα τελευταία χρόνια, ο ελαιοτουρισμός εξελίσσεται ραγδαία και αποτελεί το πιο ανερχόμενο κομμάτι του γαστροτουρισμού. Οι ταξιδιώτες πλέον δεν αρκούνται στο να «δειπνήσουν καλά». Σε κάθε προορισμό που επισκέπτονται, αναζητούν αυθεντικές εμπειρίες που συνδέουν τη γεύση με την κουλτούρα του τόπου, γνώση που θα τους εξασφαλίσει καλύτερη υγεία και ευεξία, πόσο μάλλον σε μια χώρα όπως η Ελλάδα, από την οποία ξεκίνησε η Μεσογειακή Διατροφή και η οποία ήδη διαθέτει έναν παγκοσμίως αναγνωρισμένο «Blue Zone» προορισμό, την Ικαρία. Την ίδια στιγμή η Κρητική διατροφή, που αποτελεί τη βάση της Μεσογειακής Διατροφής, είναι ήδη γνωστή σε όλο τον κόσμο. Το ελαιόλαδο αποτελεί την κορωνίδα της Μεσογειακής Διατροφής, γεγονός που οι ξένοι επισκέπτες γνωρίζουν καλά.

Ωστόσο, στο διαδίκτυο και στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης επικρατεί μεγάλη παραπληροφόρηση, είτε από το λόμπι των σπορελαίων που διαδίδει ψευδείς πληροφορίες (π.χ. ότι γίνεται τοξικό με το τηγάνισμα), είτε από διάφορους ερασιτέχνες που μοιράζονται ανακρίβειες χωρίς γνώση. Είναι, λοιπόν, χρέος μας ως Έλληνες να προσφέρουμε στους ξένους επισκέπτες μια αυθεντική, ουσιαστική εμπειρία που θα τους μείνει αξέχαστη και θα αλλάξει τη ζωή τους, μεταμορφώνοντας μια καθημερινή τους συνήθεια: Την ποιότητα του ελαιολάδου που καταναλώνουν. Και αυτό μπορεί να συμβεί μόνο με βαθιά γνώση του ελαιολάδου.

Τα τελευταία χρόνια διαπιστώνω στην Ελλάδα μια εντυπωσιακή άνοδο και μια αυξανόμενη διάθεση παραγωγών και επιχειρηματιών να εντάξουν τον ελαιοτουρισμό στις δραστηριότητές τους. Παρόλα αυτά, αν θέλουμε να κάνουμε ένα ουσιαστικό βήμα μπροστά, ο ελαιοτουρισμός πρέπει να στηριχθεί σε επιχειρηματικό σχέδιο, σοβαρή οργάνωση, εκπαίδευση, υψηλή αισθητική και άσφαιρα δομημένη ψηφιακή παρουσία, σωστή χρήση της αγγλικής γλώσσας και μια αποστολή: Την ανάδειξη και προώθηση του ελληνικού ελαιολάδου με τρόπο αντάξιο της αξίας του.

ANNITA ZAXOU

ΓΕΩΠΟΝΟΣ Olive Oil Tasting Expert, Πανεπιστήμιο Jaen, Σύμβουλος παραγωγής-διασφάλισης ποιότητας ελαιολάδου και ελαιοτουρισμού - Ιδρύτρια Myconos Olive Oil Tasting



Ο ελαιοτουρισμός είναι μια μοναδική ευκαιρία αρκεί να τον αντιμετωπίσουμε με βαθιά γνώση, επαγγελματισμό, υψηλή αισθητική και συνέπεια

Η πρωτοβουλία του υπουργείου Τουρισμού να θεσπίσει το σήμα «Επισκέψιμο Ελαιοτριβείο» είναι ένα καλοδεχούμενο βήμα, όμως δεν αρκεί από μόνη της. Για να υπάρξει πραγματική εξέλιξη, χρειάζονται άνθρωποι με βαθιά γνώση της γευσιγνωσίας ελαιολάδου και κυρίως με εμπειρία στην εκπαίδευση και στην επικοινωνία. Χρειάζονται επαγγελματίες που μπορούν να εμπνεύσουν, να μεταδώσουν γνώση με τρόπο κατανοητό και συναρπαστικό, και να σχεδιάσουν μοναδικές, βιωματικές εμπειρίες που θα αφήνουν μόνιμο αποτύπωμα στον επισκέπτη. Δυστυχώς, έχω δει πολλές πρόχειρες προσπάθειες: Παραγωγούς χωρίς γνώση να μην μπορούν να εξηγήσουν τα βασικά για το ελαιόλαδο και άλλους να αγοράζουν ελαιόλαδο από το σούπερ μάρκετ και να ζητούν από επισκέπτες να «βουτήξουν ψωμάκι», αποκαλώντας το αυτό «γευσιγνωσία»

και χρεώνοντάς το υπέρογκα ποσά. Αυτές οι «αρπαχτές» - πρακτικές δεν προβάλλουν ούτε το ελαιόλαδο ούτε τη χώρα μας· αντιθέτως, δημιουργούν μια ψευδαίσθηση εμπειρίας που τελικά υποβαθμίζει το προϊόν και την Ελλάδα.

Ο επισκέπτης μπορεί προσωρινά να πιστέψει ότι συμμετείχε σε μια αυθεντική δοκιμή, αλλά θα καταλάβει τη διαφορά όταν βρεθεί στην Ιταλία ή την Ισπανία και αποκτήσει πραγματικό μέτρο σύγκρισης. Μέσα από τη δική μου ελαιοτουριστική δραστηριότητα στη Μύκονο τα τελευταία επτά χρόνια, διαπίστωσα ότι οι ξένοι επισκέπτες δεν γνωρίζουν ποιες είναι οι ελαιοπαραγωγικές περιοχές· αναζητούν, όμως, να δοκιμάσουν ελαιόλαδο σε κάθε προορισμό όπου κι αν βρεθούν π.χ. στη Μύκονο, Σύρο, Σαντορίνη, Αμοργό, Σίφνο κ.ά. Επομένως, αν κάποιος σκεφτεί «έξω από το κουτί» (ελαιογνωσίες ακόμη και σε περιοχές χωρίς παραγωγή ελαιολάδου), μπορεί να δημιουργήσει μια εξαιρετική εμπειρία που πέρα από την τόνωση της τοπικής επιχειρηματικότητας, θα εκπαιδεύσει τους επισκέπτες και θα προωθήσει το ελληνικό ελαιόλαδο αποτελεσματικά: Μέσα από τη γευσιγνωσία και την ανθρώπινη επαφή. Είναι σημαντικό να θυμόμαστε ότι όταν έχουμε απέναντί μας ξένους επισκέπτες, εκείνη τη στιγμή εμείς είμαστε οι πρεσβευτές της χώρας μας. Το πώς θα νιώσουν κοντά μας και τι θα πάρουν ως εμπειρία αποτελεί μέρος της εικόνας που θα διαμορφώσουν για την Ελλάδα.

Μόνο έτσι η Ελλάδα μπορεί να σταθεί με αξιώσεις δίπλα στην Ιταλία και την Ισπανία όχι απλώς ως παραγωγός ελαιολάδου, αλλά ως top προορισμός ελαιοτουριστικής εμπειρίας.

Elisti

HIGH QUALITY GREEK OLIVES



Συνδυάζοντας την ποιότητα,
τη γνώση και την παράδοση

ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΕΛΑΙΟΥΡΓΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΣΤΥΛΙΔΑΣ

Βι.Πε. Λαμίας, 35100 Τηλέφωνα & Φαξ : 22310 42486, 42440, 42460

Email : info@stylidacoop.gr

www.stylidacoop.eu



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

Μια ιστορία 70 ετών στον κλάδο επεξεργασίας ελιάς.

Χιλιάδες μικρά κεφάλαια ποιότητας και συνέπειας,
γραμμένα από όλους τους αγρότες και συνεταιρισμούς
που συνεργαζόμαστε στενά.

Σχέσεις εμπιστοσύνης, που μας βοηθούν να μεγαλώνουμε,
ταξιδεύοντας τη γεύση αυτού του ευλογημένου καρπού
σε όλον τον κόσμο.

Για όλα όσα μας προσφέρουν,
ένα μεγάλο "ευχαριστώ" από καρδιάς, και από ελιάς!

