



ΤΕΥΧΟΣ Νο 97 • Φεβρουάριος 2017
Δωρεάν με την Agrenda
και αυτοτελώς με 4 ευρώ
www.agronews.gr

ISSN 2629-1181

ΑΓΡΟΚΤΗΜΑ



ΛΟΥΚΙΑ ΕΥΘΥΜΙΑΔΗ

ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ
ΣΗΜΑΙΝΕΙ ΠΙΣΤΗ ΣΤΗ ΓΕΩΡΓΙΑ

ΦΙΝΤΕΛ ΚΑΣΤΡΟ

ΑΠΟ ΤΗΝ ΑΝΑΔΙΑΝΟΜΗ ΤΗΣ ΓΗΣ
ΜΕΧΡΙ ΤΗΝ ΑΠΟΜΟΝΩΣΗ



ΚΑΡΟΤΑ

ΠΩΣ ΕΝΑ ΚΗΠΕΥΤΙΚΟ
ΑΛΛΑΞΕ ΜΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΑ



Επισκεφθείτε μας στη Zootechnia, 2-5 / 2 / 2017

Περίπτερο 15, Stand 29 & 31

Τομέας καινοτομίας Α8, πρότυπη φάρμα

Αγκαλιάζοντας το όραμά σου!

Η Milkplan παρέχει ολοκληρωμένες και εξειδικευμένες λύσεις εξοπλισμού και λειτουργίας σύγχρονων κτηνοτροφικών μονάδων. Με προηγμένη βιομηχανική τεχνογνωσία και πλήρως πιστοποιημένες διαδικασίες παραγωγής, υποστηρίζει τον κτηνοτρόφο γαλακτοπαραγωγό και τον τυροκόμο σε κάθε προσπάθειά του, παρέχοντάς του τα απαραίτητα εφόδια για την ανάπτυξη μιας σύγχρονης, ανταγωνιστικής μονάδας. Η Milkplan επενδύει συνεχώς στην έρευνα και στηρίζει κάθε προσπάθεια, καλύπτοντας κάθε εξειδικευμένη ανάγκη.

3ο χλμ. Επαρχιακής οδού Λαγκαδά - Κολχικού,
Τ.Θ. 212, 572 00 Λαγκαδάς Θεσσαλονίκη,
Τ/Ε: 23940 20400

www.milkplan.com



- > Απολαύστε μια VR εμπειρία σε 3D αρμεκτήριο
- > Παιξτε και κερδίστε ένα Silent Herdsman, ένα δώρο αξίας 10.000 €
- > Παιξτε και κερδίστε μια δωρεάν μελέτη αναβάθμισης για το αρμεκτήριό σας


Milkplan[®]
FARMING TECHNOLOGIES

50

Η ΔΥΝΑΜΗ ΠΙΣΩ ΑΠΟ ΤΗ ΦΡΕΣΚΙΑ ΙΔΕΑ ΤΗΣ LUCIA'S FARM

«Είναι μεγάλη τιμή αλλά και μεγάλη ευθύνη να δίνεις το όνομά σου σε ένα προϊόν», εξομολογείται στον Γιάννη Πανάγο η Λουκία Ευθυμιάδη του ομώνυμου Ομίλου



46 ΟΛΗ Η ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ ΣΟΦΙΑ ΣΕ ΜΙΑ ΠΙΤΑ



76 ΕΥΕΛΙΚΤΟ ΤΟ ΠΡΩΤΟ SUV ΤΗΣ SEAT

36 Ο ΛΩΤΟΣ ΤΟΥ ΟΛΥΜΠΟΥ

«Στην αρχή κοιτούσαν με δυσπιστία το λωτό και τους χάριζα κιλά ολόκληρα μέχρι να τον αγαπήσουν» παραδέχεται ο Κ. Κυριάκος παραγωγός από τα Καλύβια Ελασσόνας

16 Η ΣΕΚΕ ΚΡΑΤΗΣΕ ΟΡΘΙΑ ΤΗΝ ΞΑΝΘΗ

Η πρωτοβουλία του Αλέξανδρου Μπαλτατζή στήριξε τις οικογένειες των παραγωγών που ζούσαν από την καλλιέργεια του καπνού.

28 Η ΘΗΒΑ ΔΕΘΗΚΕ ΜΕ ΤΟ ΚΑΡΟΤΟ

Η καλλιέργεια του ταπεινού κηπευτικού καθόρισε το παραγωγικό μοντέλο της περιοχής

22 Ο ΦΙΝΤΕΛ ΚΑΣΤΡΟ ΚΑΙ Η ΑΓΡΟΤΙΚΗ ΜΕΤΑΡΡΥΘΜΙΣΗ ΣΤΗΝ ΚΟΥΒΑ

Από τα λατιφούντια του 1959 μετάβαση στα σύγχρονα «organopónicos»



76 ΨΥΧΗ ΤΗΣ ΠΡΟΒΗΓΚΙΑΣ Η ΛΕΒΑΝΤΑ

Το χρώμα, η υφή και το άρωμα των χωραφιών της λεβάντας συμπυκνώνουν για πολλούς την ουσία της γαλλικής Προβηγκίας

56 ΤΑΞΙΔΙ ΣΤΑ ΠΟΜΑΚΟΧΩΡΙΑ ΤΗΣ ΞΑΝΘΗΣ

Ξενάγηση στα Πομακοχώρια και την Παλιά Πόλη της Ξάνθης, εκεί όπου το ανατολικό στοιχείο συναντιέται και συνυπάρχει με το δυτικό

72 ΤΙ ΕΙΝΑΙ ΤΕΛΙΚΑ Ο ΑΓΡΟΤΗΣ ΤΗΣ ΧΡΟΝΙΑΣ

Ο θεσμός που κατέστησε τον αγρότη σταθερό σύμβολο κοινωνικής και οικονομικής καταξίωσης

ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ

Ιδιοκτησία Green Box Εκδοτική ΑΕ, Νίκης 24, Σύνταγμα, 105 57, τηλ. 210/3232905, fax 2103232967, e-mail: info@agronews.gr | Εκδότης/Διευθυντής Γιάννης Πανάγος | Επιμέλεια έκδοσης Ειρήνη Σκρέκη | Σύνταξη Λεωνίδας Λιάμης • Μαρία Γιουρουκέλη • Μαρίνα Σκοπελίτου • Βασιλική Πασχάλη-Τσαντοπούλου • Φανή Γιαννακοπούλου • Γιώργος Κοντονής • Αλέξανδρος Μπίκας • Ελένη Δούσκα • Μαρία Κρόκου • Μάχη Τράτσα • Σοφία Σπύρου | Δημιουργικό - Σελιδοποίηση Βασιλική Κονόμου • Αθηνά Βέη | Εμπορικός Διευθυντής Παναγιώτης Αραβαντινός | Διαφήμιση - Μάρκετινγκ Μωρίς Σιακκής • Νατάσσα Στασινού | Διανομή Ευρώπη Πρακτορείο Διανομής Τύπου ΑΕ | Εκτύπωση - Βιβλιοδεσία Εκτυπώσεις Ίρις ΑΕΒΕ | Απαγορεύεται η αναδημοσίευση, η αναπαραγωγή, ολική, μερική ή περιληπτική, η κατά παράφραση ή διασκευή απόδοση του περιεχομένου της εφημερίδας με οποιοδήποτε τρόπο, μηχανικό, ηλεκτρονικό, φωτοτυπικό, ηχογράφησης ή άλλον, χωρίς προηγούμενη άδεια του εκδότη. Νόμος 2121/1993 και κανόνες Διεθνούς Δικαίου που ισχύουν στην Ελλάδα.



ΓΙΑ ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΥΣ

8,6 εκατ.

Η ημέρα των ερωτευμένων, η γιορτή του Αγ. Βαλεντίνου στις 14 Φεβρουαρίου έχει μια δυνατή εμπορική πλευρά. Μόνο στην Αμερική 220 εκατομμύρια τριαντάφυλλα παράγονται αποκλειστικά για εκείνη τη μέρα ενώ 8,6 εκατ. ξοδεύονται σε αφρώδεις οίνους. Ο Αγ. Βαλεντίνος έρχεται τρίτος σε «φυσαλίδες» μετά την Πρωτοχρονιά, τα Χριστούγεννα και το Thanksgiving.

Ο ΠΡΩΤΟΣ ΕΛΛΗΝΑΣ
ΣΤΟ ALL STAR ΤΟΥ NBA

● Στις 19 Φεβρουαρίου στη Νέα Ορλεάνη ο Γιάννης Αντετοκούνμπο θα είναι στην ίδια ομάδα με τον Λεμπρόν

ΤΟ ΜΑΘΑΜΕ...

info

150

Βαζάκια με λευκό χαβιάρι σαλιγκαριών, τα οποία θα τιμώνται 150 ευρώ ετοιμάζει η Αμερικανική Γεωργική Σχολή.

98,1%

Το 2016, η Κόστα Ρίκα κάλυψε το 98,1% των αναγκών της σε ηλεκτρική ενέργεια από ανανεώσιμες πηγές.

FM

Η Νορβηγία είναι η πρώτη χώρα παγκοσμίως που θα καταργήσει τη μετάδοση σήματος FM και οι ακροατές θα μπορούν να ακούσουν μόνο ψηφιακούς σταθμούς.

EDITORIAL

ΤΟΥ ΓΙΑΝΝΗ ΠΑΝΑΓΟΥ



Όλο και λιγότερα χέρια

Αποτελεί κοινή παραδοχή ότι η αγροτική ανάπτυξη από τη μια τροφοδοτεί κι από την άλλη συναρτάται άμεσα από την ευρύτερη διαμόρφωση συνθηκών ευημερίας στην ύπαιθρο. Υπ' αυτή την έννοια, συχνά διαφεύγει της προσοχής ότι η απαξίωση του αγροτικού επαγγέλματος από τα μέσα του προηγούμενου αιώνα, δηλαδή αμέσως μετά τον πόλεμο, συνδέεται άμεσα με το κύμα φυγής από τα χωριά και την αστυφιλία που επικράτησε. Η διάρρηξη του κοινωνικού ιστού στα χωριά, δηλαδή η ουσιαστική χαλάρωση των βαθύτερων δεσμών και των σχέσεων αλληλεγγύης που συνέδεαν τους κατοίκους, είναι ορατή και δια γυμνού οφθαλμού στην περιφέρεια. Ήρθε ως αποτέλεσμα, της μείωσης του πληθυσμού των κοινοτήτων, της αστικοποίησης ενός μέρους και της σταδιακής αλλοτρίωσης ενός άλλου, κυρίως εξαιτίας του ρόλου που έπαιξε η τηλεόραση, της διευκόλυνσης των μετακινήσεων και της εξέλιξης της επικοινωνίας.

Δεν είναι τυχαίο το γεγονός ότι σε πολλές περιοχές της χώρας, οι πρώτοι που εγκατέλειψαν τα χωριά, επιλέγοντας ως μόνιμο τόπο διαμονής κάποια από τις πιο κοντινές πόλεις, ήταν οι έχοντες την οικονομική άνεση να επιλέξουν. Παρατηρήθηκε έτσι το φαινόμενο, άνθρωποι με σημαντική ακίνητη περιουσία, κυρίως σε αγροκτήματα και συχνά με κύριο επάγγελμά τους το αγροτικό, να αναζητούν μόνιμη κατοικία στην πόλη, ακόμη κι αν αυτό δημιουργούσε δυσκολίες στην ανάπτυξη της αγροτικής τους εκμετάλλευσης.

Αρκεί μια προσεκτική καταγραφή συντελεστών της αγροτικής παραγωγής που διατηρούσαν τα νηπία των μεγάλων εκμεταλλεύσεων σε κάθε περιοχή ως αρχές της δεκαετίας του '60 και αυτών που καταγράφονται στην αντίστοιχη λίστα σήμερα, για να γίνει κατανοητή η εκ βάθρων αναδιάταξη. Ακόμα κι αν οι μεγάλες κοινοτικές ενισχύσεις της δεκαετίας του '80 και το κύμα μεταναστεύσεων της δεκαετίας του '90 καθυστέρησαν αυτή τη μετάβαση, το αποτέλεσμα της μεταβολής σήμερα είναι ξεκάθαρο. Από την άλλη πλευρά, η σταθερή συγκέντρωση της αγροτικής δραστηριότητας σε όλο και λιγότερα χέρια, ακόμα κι αν συντηρεί τα επίπεδα παραγωγής, βοηθούσε και της τεχνολογίας, δεν αφήνει περιθώρια αντιστροφής της τάσης εγκατάλειψης της υπαίθρου κι αυτό είναι μεγάλο πρόβλημα.

ΕΙΔΙΚΑ ΔΕΝΔΡΟΚΟΜΙΚΑ ΤΡΑΚΤΕΡ NEW HOLLAND



ΚΟΡΥΦΑΙΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ. ΥΨΗΛΕΣ ΑΠΟΔΟΣΕΙΣ.



T3F - Μικρό βάρος, συμπαγείς διαστάσεις για μεγαλύτερη ευελιξία

TD4F - Τα οικονομικά μοντέλα με την αποδεδειγμένη αξιοπιστία

BRAUD 9090X - Η κορυφαία επιλογή στη συλλογή ελιάς

T4F/N/V - Ο ηγέτης της κατηγορίας με τα μοναδικά χαρακτηριστικά παραγωγικότητας



ΠΑΥΛΟΣ Ι. ΚΟΝΤΕΛΛΗΣ Α.Ε.Β.Ε.

Αθήνα:
Ορφύως 113
Ρουφ, Τ.Κ. 118 55
Τηλ.: 210 3408800
Fax: 210 3470555

Θεσσαλονίκη:
3ο χλμ. Ε.Ο. Θεσσαλονίκης-Κατερίνης
Καλοχώρι Τ.Κ. 570 09
Τηλ.: 2310 779000
Fax: 2310 779099

Πάτρα:
6ο χλμ. Π.Ε.Ο. Πατρών-Πύργου
Μιντιλόγλι, Τ.Κ. 265 00
Τηλ.: 2610 520039
Fax: 2610 520646

Λάρισα:
TERRA A.E.
3ο χλμ. Π.Ε.Ο. Λάρισας-Θεσσαλονίκης, Τ.Κ. 411 10
Τηλ.: 2410 575012
Fax: 2410 237535

<http://www.condellisipaul.gr> e-mail: info@condellisipaul.gr

ΓΡΑΦΕΙ Η ΖΕΤΑ ΜΑΡΚΟΥ



«Το κάστανο θέλει κρασί και το καρύδι μέλι και το κορίτσι φίλημα πρωί και μεσημέρι»

M

ια οικεία εικόνα του ελληνικού χειμώνα, που ενέπνευσε ζωγράφους, λογοτέχνες και τραγουδοποιούς, είναι αυτή του καστανά, στις γωνιές των ελληνικών δρόμων να ψήνει κάστανά και να τα προσφέρει ζεστά και ξεροψημένα. Αλήθεια, ποιος μπορεί εύκολα να αντι-

σταθεί στη μυρωδιά τους που πλανιέται στον αέρα;

Η καστανιά λέγεται και «αρτόδενδρο». Είναι δέντρο τροπικό, κατάγεται από την Ωκεανία και οι «ρίζες» του είναι βαθιά στην αρχαιότητα. Πάνω στο δέντρο, τα κάστανά, έχουν ένα αγκαθωτό εξωτερικό περίβλημα και μέσα σε κάθε τέτοιο περίβλημα υπάρχουν δύο-τρία, αν και υπάρχουν ποικιλίες που έχουν μόνο ένα κάστανό. Αυτό το αγκαθωτό κέλυφος οι αρχαίοι το έλεγαν echino («εν echino ακανθώδει», λέει ο Θεόφραστος), δηλαδή όπως έλεγαν τον αχινό και τον σκαντζόχοιρο. Στην Αγιάσο της Λέσβου, που παράγει πολλά κάστανά, το λένε «αχινό» (δηλαδή αχινό), ενώ στο επίσης καστανοπαραγωγό Πήλιο το έλεγαν ή το λένε ακόμα κατσίδα.

Αποτελεί σημαντικό τρόφιμο για πολλές κουλτούρες και ιδιαίτερα γι' αυτές της Κίνας, της Κορέας, της Ιαπωνίας, της Βόρειας Αμερικής και της Μεσογείου. Παρόλο που κατατάσσεται στους ξηρούς καρπούς, το βρώσιμο τμήμα του, είναι μαλακό και χαρακτηρίζεται από υψηλή περιεκτικότητα σε άμυλο, ομοιάζοντας περισσότερο με δημητριακό. Είναι άριστη πηγή υδατανθράκων, πρωτεϊνών και αντιοξειωτικών όπως οι βιταμίνες C, B και E. Είναι επίσης εξαιρετική πηγή σιδή-

ρου, ασβεστίου, καλίου, μαγνησίου, φώσφορου και ψευδάργυρου. Έτσι, βοηθά στην καταπολέμηση της υπέρτασης, προλαμβάνει την αναιμία και βοηθά στην διατήρηση υγιούς σκελετού. Από την άλλη, πλούσιο σε φυτικές ίνες, βοηθά στη μείωση της χοληστερίνης στο αίμα. Συμβάλλει στην καλή λειτουργία του γαστρεντερικού συστήματος, ενώ παράλληλα έχει χαμηλό γλυκαιμικό δείκτη. Τα κάστανά περιέχουν πολυακόρεστα λιπαρά οξέα που μεταξύ άλλων συνδέονται με την προστασία της υγείας του καρδιαγγειακού συστήματος. Τέλος, ο φλοιός της καστανιάς είναι αντιπυρετικός και τα φύλλα της χρησιμοποιούνται για την καταπράνωση του κοκίτη κ.α.

Εκτός από τη διατροφική αξία και η φρασεολογία του κάστανου, είναι αρκετά πλούσια. Για κάποιον αυστηρό άνθρωπο, λέμε ότι δεν χαρίζει κάστανά. Όταν κάποιος αναλαμβάνει να εκτελέσει μια δύσκολη πράξη από την οποία θα ωφεληθούν άλλοι ή και άλλοι λέμε «έβγαλε τα κάστανά από τη φωτιά». Η ίδια φράση χρησιμοποιείται και στην αθλητικογραφία, όταν ένας παίκτης «πάρει πάνω του» την ομάδα και παίξει αποφασιστικό ρόλο για τη νίκη. Νεότερη, και κάπως αργκοτική, είναι η έκφραση «δεν τρέχει κάστανό», ένδειξη απόλυτης αδιαφορίας ή μη ανησυχίας, π.χ., για έναν κίνδυνο.

Καταλήγοντας, το πολύτιμο αυτό δώρο της φύσης, αποτελεί έναν υγιεινό και θρεπτικό καρπό, με υπέροχη γεύση που θα χορτάσει την πείνα σας και θα ζεστάνει την καρδιά σας! Απολαύστε το ποικιλοτρόπως.



100

γρ. περιέχουν το 72% της ημερήσιας συνιστώμενης ποσότητας βιταμίνης C



370

θερμίδες τα 100 γραμμάρια κάστανά



90%

στην Ελλάδα καταναλώνεται 90% νωπό τρεις μήνες πριν και μετά τα Χριστούγεννα

17^{ος} ΔΙΕΘΝΗΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ **ΟΙΝΟΥ** & 3^{ος} ΔΙΕΘΝΗΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ **ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΩΝ** ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

1-3 Μαρτίου 2017



ΤΕΛΕΥΤΑΙΑ ΠΡΟΘΕΣΜΙΑ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ ΔΕΙΓΜΑΤΩΝ,
ΔΕΛΤΙΩΝ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ ΚΑΙ ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΩΝ:
Παρασκευή, 17 Φεβρουαρίου 2017
ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ: www.tiwc.gr

Ένωση Οινοπαραγωγών του Αμπελώνα της Βορείου Ελλάδος • Γιαννιτσών 90, 546 27 Θεσσαλονίκη • τηλ.: 2310 281632, 2310 281617 • fax: 2310 281619 • e-mail: oinologos@wineroads.gr

ΔΙΟΡΓΑΝΩΣΗ:

ΕΝΩΣΗ
ΟΙΝΟΠΑΡΑΓΩΓΩΝ
ΤΟΥ ΑΜΠΕΛΩΝΑ ΤΗΣ
ΒΟΡΕΙΟΥ ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε.

ΧΟΡΗΓΟΙ:



ΧΟΡΗΓΟΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ:





σε κάθε μικρή καθημερινή επιλογή μας, κάποιος μας ρωτήσει «σε τι χρησιμεύει»: Σε τι χρησιμεύει άραγε να διαβάσεις την Οδύσσεια ή ένα ποίημα της Σαπφούς; Σε τι άραγε χρησιμεύει να μελετήσεις λατινικά και ελληνικά; Σε τι άραγε χρησιμεύει να ακούσεις Mozart; Σε τι άραγε χρησιμεύει να επισκεφθείς τον Παρθενώνα; Σε τι χρησιμεύει να δεις το ηλιοβασίλεμα από τον υπέροχο ναό του Ποσειδώνα στο Σούνιο; Σε τι χρησιμεύει να θαυμάσεις τον πίνακα του Cezanne «Οι καρτοπαίκτες»;

Σε αυτές τις παράλογες ερωτήσεις είχε είδη απαντήσει εξάιρετα ο Αριστοτέλης σε ένα απόσπασμα από το έργο του «Μετά τα φυσικά». Σε όποιον τον ρωτούσε «σε τι χρησιμεύει η φιλοσοφία» απαντούσε ότι η φιλοσοφία «δεν χρησιμεύει», διότι δεν «κάνει εκδούλευση», διότι δεν είναι στην υπηρεσία κανενός, διότι είναι μια επιστήμη αυθύπαρκτη που διδάσκει το δρόμο προς την ελευθερία: ακριβώς όπως ένας ελεύθερος άνθρωπος «υπάρχει για τον εαυτό του και όχι για κάποιον άλλον» (Αριστοτέλης, Μετά τα φυσικά, μτφρ. Β. Κάλφας, βιβλίο Α', εκδ. Πόλις, Αθήνα, 2009, σ.147).

Ομοίως την πιο έξυπνη απάντηση στην ανόητη ερώτηση όποιου ακόμη ζητά στις μέρες μας από τους μαθητές μας να του πούνε «σε τι χρησιμεύει η εκμάθηση των αρχαίων ελληνικών» μπορούμε να τη βρούμε στο μυθιστόρημα της Marguerite Yourcenar «Αδριανού Απομνημονεύματα». Σε έναν συγκινητικό στοχασμό αφιερωμένο στο μεγαλείο του ελληνικού πολιτισμού, ο Ρωμαίος αυτοκράτορας -εκλεπτυσμένος διανοούμενος και φιλότεχνος- έπλεξε το εγκώμιο της ελληνικής γλώσσας με αυτά τα λόγια:

Αγάπησα αυτή τη γλώσσα για την εύρωστη πλαστικότητα της, για το πλούσιο λεξιλόγιό της, που η κάθε λέξη του πιστοποιεί την άμεση και διαφορετική επαφή της με τις αλήθειες, και γιατί ό,τι έχει λεχθεί καλό από τον άνθρωπο έχει ως επί το πλείστον λεχθεί σε αυτή τη γλώσσα. Με τα λατινικά κυβέρνησα την αυτοκρατορία μου. Ο επιτάφιός μου θα χαραχτεί στα λατινικά στον τοίχο του μαυσωλείου μου στις όχθες του Τίβερη, αλλά ελληνικά έχω σκεφτεί κι έχω ζήσει (Marguerite Yourcenar Αδριανού Απομνημονεύματα, μτφρ. Ιωάννας Δ. Χατζηνικολή, Εκδ. Χατζηνικολή, 6η έκδ., 1984, σ. 47-48)

Ο Αδριανός είχε δίκιο: «ό,τι έχει λεχθεί καλό από τον άνθρωπο έχει ως επί το πλείστον λεχθεί στα ελληνικά». Δυστυχώς όμως σήμερα, στο σύμπαν του ωφελιμισμού, ένα σφυρί αξίζει περισσότερο από έναν πίνακα, ένα μαχαίρι περισσότερο από ένα ποίημα, ένα γαλλικό κλειδί περισσότερο από μια συμφωνία, διότι εύκολα αντιλαμβάνεσαι την αποτελεσματικότητα ενός εργαλείου, ενώ ολοένα και πιο δύσκολα τη χρησιμότητα της τέχνης, της λογοτεχνίας, της μουσικής.

INFO

Το κείμενο του βιβλίου είναι η ομιλία του καθηγητή Nuccio Ordine στο Megaron Plus

Η ΧΡΗΣΙΜΟΤΗΤΑ ΤΩΝ ΑΧΡΗΣΤΩΝ ΓΝΩΣΕΩΝ

ΓΡΑΦΕΙ Ο NUCCIO ORDINE

Ζούμε σε ένα πολιτικό, κοινωνικό και οικονομικό πλαίσιο που κυριαρχείται όλο και περισσότερο από τη δικτατορία της μεγιστοποίησης του κέρδους. As μην παρεξηγηθούν τα λόγια μου: Το κέρδος σε μια κοινωνία είναι θεμιτό, αρκεί να αποτελεί «μέσο» και όχι «αυτοσκοπό». Ακόμη και ο Adam Smith, τον οποίο παρανόησαν πολλές φορές οι ίδιοι οι υποστηρικτές του, είχε αντιληφθεί πλήρως τη διαφορά που υπάρχει ανάμεσα σε έναν όλο απληστία και χωρίς ηθικούς φραγμούς εγωισμό και σε ένα ενάρετο προσωπικό συμφέρον, εμπνευσμένο από τη φρόνηση. Πράγματι, το κέρδος για το κέρδος, αποδεσμευμένο από κάθε κοινωνικό και ηθικό φραγμό, εξαιτίας της ίδιας της αρπακτικής του φύσης, αντί να γίνει εργαλείο ανάπτυξης της ανθρωπότητας, μπορεί αντίθετα να μετατραπεί σε εργαλείο καταστροφής του πολιτισμού και αποσάθρωσης του πνεύματος.

Ούτε που δίνουμε πλέον σημασία, όταν μπροστά



Ο πρωτότυπος τίτλος είναι L'Utilità dei Saperi Inutili και κυκλοφορεί από τις εκδόσεις Άγρα



THE ITALIAN SENSE OF BEAUTY

MOOD design S. Barsacchi



BATHROOMS - Idro design Castiglia Associati



LIVING - Foodshelf design Ora-Ito

SCAVOLINI

ΕΛΛΑΔΑ ΑΘΗΝΑ: Thema A.E. Τηλ. 210-8016426 **ΟΔ** Τηλ. 210-6753696 **ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ:** Βέρρος Α.Ε. Τηλ. 2310-457344-5 **ΛΑΡΙΣΑ:** Thema A.E. Τηλ. 2410-550970 **ΗΡΑΚΛΕΙΟ:** Τζομπανάκης Γιώργος Τηλ. 2810-237222 **ΙΩΑΝΝΙΝΑ:** Λέκκας Μιχαήλ Τηλ. 26510-21281 **ΚΩΣ:** Moda Cucina Τηλ. 22420-23200 **ΝΑΞΟΣ:** Καπρής Ι. Μονοπρόσωπη Ε.Π.Ε. Τηλ. 22850-23450 **ΠΑΤΡΑ:** House Sistema Τηλ. 2610-437500 **ΡΟΔΟΣ:** Μαρκακίου Μιχαήλ Τηλ. 22410-67500 **ΧΑΝΙΑ:** Λυμπινάκη Ειρήνη Τηλ. 28210-33882 **ΣΠΑΡΤΗ:** Χίος Center A.E. Τηλ. 27310-72200 **ΚΥΠΡΟΣ:** Salt & Pepper **ΛΕΜΕΣΟΣ:** Τηλ. 2532-0450 - Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με νέες εμπορικές συνεργασίες με τη Scavolini παρακαλούμε επικοινωνήστε με τον αποκλειστικό αντιπρόσωπό μας **Α. ΕΞΑΡΧΟΣ:** Τηλ. 2410-550970 - 553612 Fax: 2410-554095 e-mail: aexarchos@thema.gr



ΟΙ ΚΑΛΕΣ ΠΡΟΣΠΑΘΕΙΕΣ ΔΕΙΧΝΟΥΝ ΣΤΟ ΧΡΟΝΟ

Αυτό το οποίο συχνά ονομάζουμε επιτυχία, κρύβει μέσα του μια επίμονη προσπάθεια και έναν διαρκή αγώνα που δεν υπολογίζει κατ' ανάγκη τον χρόνο. Δεν είναι λίγες οι φορές μάλιστα που το όφελος φθάνει αργά

ΤΟΥ ΓΙΑΝΝΗ ΠΑΝΑΓΟΥ



ΓΙΩΡΓΟΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΟΠΟΥΛΟΣ Ο ΓΕΩΠΟΝΟΣ ΠΟΥ ΚΑΝΕΙ ΧΡΥΣΑΦΙ ΤΟ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΟ

Βιβλική μορφή της Κορινθίας, δεν θα ήταν υπερβολή να πούμε ότι ο γεωπόνος Γιώργος Παναγιωτόπουλος ξέρει το επιτραπέζιο σταφύλι όσο κανείς άλλος. Έχει πιάσει το νήμα της καλλιέργειας από πολύ νωρίς, δούλεψε για χρόνια με τις παραδοσιακές ποικιλίες, αντιλαμβάνεται όμως πολύ καλά ότι οι εξελίξεις τρέχουν και η μάχη των διεθνών αγορών δεν μπορεί να κερδηθεί, όσο οι αγρότες παραμένουν προσκολλημένοι στην Κορινθιακή Σταφίδα. Μ' άλλα λόγια, όπως θάλεγε και ο Καβάφης: Η Ιθάκη σ' έδωσε τ' ωραίο ταξίδι. Χωρίς αυτήν δεν θάβγαίνες στο δρόμο. Άλλα δεν έχει να σε δώσει πια.



ΣΤΡΑΤΗΣ ΖΑΦΕΙΡΗΣ ΣΑΝ ΕΤΟΙΜΟΣ ΑΠΟ ΚΑΙΡΟ ΓΙΑ ΤΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΕΠΑΝΑΣΤΑΣΗ ΣΤΗ ΓΕΩΡΓΙΑ

Ο Στρατής Ζαφείρης δεν μοιάζει με πολλούς από τους προκατόχους του γενικούς γραμματείς στο υπουργείο Βιομηχανίας. Παρ' ότι χημικός μηχανικός, δεν κρύβει την αδυναμία του για τον τομέα των τροφίμων και έχει θέσει ως πρωταρχικό του στόχο τη σύνδεση της πρωτογενούς παραγωγής με τον κλάδο της μεταποίησης. Εδώ και μήνες ξεσκονίζει τις μελέτες για την αναβίωση της κλωστοϋφαντουργίας σε συνδυασμό με την ανάπτυξη του κλάδου του μεταξιού στην Ελλάδα. Προτεραιότητά του και η σύνδεση τοπικής γεωργίας και τουρισμού.



ΣΤΕΛΛΙΟΣ ΜΠΟΥΤΑΡΗΣ ΕΔΩ ΤΟ ΘΑΥΜΑ ΚΡΑΤΑΕΙ ΚΑΙ ΣΤΗΝ ΤΡΙΤΗ ΓΕΝΙΑ

Όσο ήταν στη «σκιά» του Γιάννη Μπουτάρη δεν είχε δείξει τις επιχειρηματικές του αρετές. Από τη στιγμή όμως που ο πατέρας του επέλεξε να γίνει δήμαρχος Θεσσαλονίκης, το πεδίο έμεινε ελεύθερο για τον πρωτότοκο γιο Στέλλιο Μπουτάρη που χρόνο με το χρόνο ξεδιπλώνει τις αρετές του και την αγάπη του για το ελληνικό, το μακεδονίτικο για την ακρίβεια, κρασί. Έτσι, μετά τη μεταμόρφωση της οικογενειακής επιχείρησης και τη συνεισφορά του στους «Δρόμους του Κρασιού» (Βοροινά κ.ο.κ.), τώρα παλεύει να θεμελιώσει το «Σπίτι του Κρασιού», φυσικά στη συμνητεύουσα.



Ήταν επιλογή του να στηρίξει με όλες του τις δυνάμεις τη συλλογική προσπάθεια για την επιτυχία του Συνεταιρισμού «Βοσκός».

ΓΙΩΡΓΟΣ ΜΑΓΙΩΝΑΣ

ΤΩΡΑ ΕΞΗΓΕΙΤΑΙ ΓΙΑΤΙ ΟΙ ΘΕΟΙ ΔΙΑΛΕΞΑΝ ΓΙΑ ΚΑΤΟΙΚΙΑ ΤΟΥΣ ΤΟΝ ΟΛΥΜΠΟ

Στην περίπτωση του Γιώργου Μαγιώνα, Κτηνοτρόφου της Χρονιάς για το 2017, μετρούν οι πράξεις. Ήταν επιλογή του να εγκατασταθεί μόνιμα στο Λιβάδι Ολύμπου, ήταν επιλογή του να συνδυάσει την πείρα της οικογενειακής του παράδοσης με μια σύγχρονη μονάδα προβάτων, ήταν επιλογή του να στηρίξει με όλες του τις δυνάμεις τη συλλογική προσπάθεια για την επιτυχία του Συνεταιρισμού «Βοσκός» που δίνει υπεραξία στην παραγωγή των μελών του. Σταθερός στις αποφάσεις του και μεθοδικός στη δουλειά του, έχει καταφέρει, όχι μόνο να δημιουργήσει μια αγροτική εκμετάλλευση πρότυπο για τα δεδομένα της περιοχής αλλά και να εμπνεύσει με τα δείγματα γραφής του πολλούς επαγγελματίες του χώρου. Ο φετινός χειμώνας δείχνει τα... δόντια του στον Όλυμπο, ωστόσο, για τον σκληροτράχηλο Γιώργο Μαγιώνα το πέρασμα του χιονιά δεν είναι παρά η τελευταία «στροφή» πριν φθάσει στα βουνά η άνοιξη. Η αισιόδοξη ματιά του και ανεξάντλητο κουράγιο του δικαιώνουν με τον καλύτερο τρόπο τη συντακτική ομάδα της Agrenda που τον επέλεξε «Κτηνοτρόφο της Χρονιάς».



ΒΑΓΓΕΛΗΣ ΜΠΟΥΤΑΣ ΓΝΗΣΙΟΣ, ΜΕΘΟΔΙΚΟΣ, ΑΚΟΥΡΑΣΤΟΣ, ΩΣΤΟΣΟ, ΚΑΝΕΙΣ ΑΛΑΝΘΑΣΤΟΣ

Αν μη τι άλλο ο Βαγγέλης Μπούτας έχει γράψει ιστορία. Έχουν περάσει 22 χρόνια από το πρώτο μπλόκο της Βιοκαρπέντ όπου πρωταγωνιστούσε, όπως και σήμερα στη Νίκαια. Μόνο που τότε, οι αρχηγοί ήταν πολλοί. Σήμερα έχει μείνει μόνος και αδιαμφισβήτητος. Πολλοί λένε ότι χωρίς τον Μπούτα ο «κύκλος» των μπλόκων θα είχε κλείσει προ πολλού. Από την άλλη το αδιέξοδο αυτής της πορείας είναι ολοφάνερο. Οι επόμενες μέρες θα δείξουν αν η φετινή κινητοποίηση, αυτής της μορφής θα είναι και η τελευταία!





1

ΑΛΠΙΚΟ ΤΟΠΙΟ ΘΥΜΙΖΕ Η ΚΟΙΛΑΔΑ ΤΟΥ ΑΧΕΛΩΟΥ ΝΤΥΜΕΝΗ ΣΤΑ ΛΕΥΚΑ ΜΕΤΑ ΤΙΣ ΠΡΟΣΦΑΤΕΣ ΧΙΟΝΟΠΤΩΣΕΙΣ

Τα αγέρωχα βουνά και παραπόταμοι του Αχελώου προκαλούν για περιπέτεια. Πετρόχιστα σπήτια και μοναστήρια με ιστορία. Τα βουνά και το υδάτινο στοιχείο εναλλάσσονται μεταξύ τους, δημιουργώντας απεριόριστους προορισμούς με κομβικό σημείο τον Αχελώο, μια ξεχωριστή πινελιά με εντυπωσιακή θέα για τον επισκέπτη. Η περιοχή ντυμένη στα χρώματα της φύσης με τις εναλλαγές παρέχει ένα απολαυστικό θέαμα, απολαμβάνοντας διαδρομές στη φύση, ζεστή φιλοξενία και επώνυμα και ποιοτικά γεωργικά και κτηνοτροφικά προϊόντα.

2

ΣΦΥΡΟΚΟΠΑ Ο ΤΡΑΜΠ ΤΟ ΜΟΜΕΝΤΟΥΜ ΓΙΑ ΤΟ ΔΙΑΤΛΑΝΤΙΚΟ ΕΜΠΟΡΙΟ

Ο Ντόναλντ Τραμπ την επομένη της ορκωμοσίας του «απασφάλισε» κατά της παγκοσμιοποίησης, δηλώνοντας ότι θα τερματίσει τις εταιρικές εμπορικές σχέσεις που είχαν συναφθεί με 12 χώρες του Ειρηνικού (TPP) με την Ασία τώρα να βρίσκεται προς αναζήτηση προσανατολισμού και την απειλή υψηλών δασμών. Στο ξήλωμα και η Συμφωνία Ελεύθερου Εμπορίου της Βόρειας Αμερικής (NAFTA), ενώ «νεκρή» πρέπει να θεωρείται και η Διατλαντική Συμφωνία Ελευθέρου Εμπορίου (TTIP) με την Ευρωπαϊκή Ένωση -με τις Βρυξέλλες να πορεύονται με αυτό το σενάριο. Ο νέος πρόεδρος δείχνει αποφασισμένος στο όραμα της «μεγάλης Αμερικής» να πορευτεί προς το μοντέλο των διακρατικών συμφωνιών και να δηλώνει αποφασισμένος να επαναδιαπραγματευτεί από μηδενική βάση τις διεθνείς εμπορικές συμφωνίες των ΗΠΑ. Τώρα, μία- μία από τις εν λόγω χώρες εξετάζουν το μέγεθος της ζημιάς που θα προκαλέσει η μη συμμετοχή στη συμφωνία ενός τόσο σημαντικού εταίρου, όπως οι Ηνωμένες Πολιτείες, αναζητώντας τρόπους ώστε να μην «σπάσει» το μομέντουμ για τις ανοικτές αγορές και το ελεύθερο εμπόριο, θέτοντας σε απειλή εκατομμύρια θέσεις εργασίας.





1947

Σ.Ε.Κ.Ε.ΑΕ

ΚΡΑΤΗΣΕ ΟΡΘΙΑ ΜΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΑ



Στην ελληνική ύπαιθρο και κυρίως στις ορεινές περιοχές της βορειοανατολικής χώρας, όπου οι εναλλακτικές είναι ελάχιστες, η καλλιέργεια του καπνού επί πολλές δεκαετίες, έθρεψε οικογένειες, έχτισε σπίτια, σπούδασε παιδιά, προίκισε νέους. Είχε, βέβαια, πολλή και χειρωνακτική, δουλειά, αλλά άφηνε ένα καλό μεροκάματο. Η κατάσταση, όμως, δεν ήταν πάντοτε έτσι. Υπήρξαν περίοδοι στις οποίες οι παραγωγοί ήταν έρμαιο των ορέξεων του εμπορίου και ζούσαν με την έγνοια αν θα μπορούσαν να ζήσουν την οικογένειά τους. Η εικόνα δεν θα άλλαζε προς το καλύτερο, αν δεν «γεννιόταν» η ΣΕΚΕ, λίγο μετά τη λήξη του Β' Παγκόσμιου Πολέμου, μετά από πρωτοβουλία του σύγχρονου αναμορφωτή του αγροτικού τομέα, Αλ. Μπαλατζή.

ΤΟΥ ΛΕΩΝΙΔΑ ΛΙΑΜΗ



ΠΡΙΝ

Α

ν και ανθούσε, ήδη από τον 18ο και 19ο αιώνα, κυρίως στην Αν. Μακεδονία και Θράκη η καλλιέργεια του κα-

πνού, η κοινωνική και οικονομική σημασία της στη σύγχρονη ελληνική ιστορία θεμελιώθηκε με τη Μικρασιατική καταστροφή και την έλευση των προσφύγων. Είναι ενδεικτικό ότι η παραγωγή καπνών από τους 28.000 τόνους το 1920-22 έφτασε στους 56.000 τόνους το 1923.

Ο διπλασιασμός, βέβαια, ουδόλως σήμαινε πως οι καλλιεργητές απολάμβαναν υψηλά εισοδήματα. Αντιθέτως. Οι ιδιώτες έμποροι, εκμεταλλεζόμενοι την ανάγκη των προσφύγων να ζήσουν την οικογένειά τους, έκαναν ό,τι ήθελαν. «Οι πρόσφυγες πήραν ένα σπίτι και από 6-7 στρέμματα. Με αυτή τη γη μπορούσες να κάνεις μόνο καπνό. Και επειδή η περιοχή βγάζει τα καλύτερα αρωματικά ανατολικού τύπου είχαν πέσει όλοι οι έμποροι στη Θράκη. Το εμπόριο όμως ήταν ληστρικό. Πήγαιναν στα χωριά, έπιαναν δυο τρεις νοικοκυραίους, τους πότιζαν, το βράδυ, με ούζα και τους έπαιρναν τα καπνά με χαμηλές τιμές. Έδιναν, για παράδειγμα, 100 δραχμές το κιλό. Την άλλη μέρα βούιζε το χωριό, κι το άνοιξε η τιμή στις 100 δραχμές και έτσι τα πουλούσαν όλοι. Το χειρότερο, όμως, ήταν ο εκβιασμός. Έπαιρναν καπνά, που δεν ήταν πολύ καλά ποιοτικά και για να τους τρομοκρατήσουν έλεγαν ότι δεν θα τα αγοράσουν. Και έτσι έπρατταν. Αυτό, όμως, σήμαινε ότι ο παραγωγός θα έπρεπε να πάρει την παραγωγή του, να την πάει στην πλατεία, να αγοράσει πετρέλαιο και να την κάψει. Ούτε καν το πετρέλαιο δεν τους έδιναν. Οι άνθρωποι έλεγαν μη με βάλουν στο σημάδι. Τα έζησαν οι χωριανοί μου όλα αυτά», τονίζει στο «Αγρόκτημα» ο Κοσμάς Μπαλτατζής, από το Καρυώφυτο, ένα χωριό κοντά στη Σταυρούπολη.



«Πήγαιναν στα χωριά, έπιαναν δυο τρεις νοικοκυραίους παραγωγούς, τους πότιζαν με ούζα και τους έπαιρναν τα καπνά με χαμηλές τιμές.»



Η παραγωγή καπνών από τους 28.000 τόνους το 1920-22 έφτασε στους 56.000 τόνους το 1923 λόγω της έλευσης των προσφύγων από τη Μικρά Ασία.





ΤΩΡΑ

Εκείνη την εποχή μεταξύ των προσφύγων ήταν και η οικογένεια του Αλέξανδρου Μπαλτατζή, συγγενή του συνομιλητή μας, η οποία είχε εγκατασταθεί στο Νεοχώρι. Οι αδικίες σε βάρος των παραγωγών δεν άφηναν σε πουχία τον Αλέξανδρο Μπαλτατζή, ο οποίος το 1947 προχωρά στην ίδρυση της ΣΕΚΕ, η οποία τελικά έμελλε να αποτελέσει τη θρυαλλίδα που άλλαξε τα πράγματα στην περιοχή της Αν. Μακεδονίας και Θράκης, αλλά και εν γένει τον ρου της ιστορίας του καπνού της χώρας.

Στη μετακατοχική και μετεμφυλιακή περίοδο, με τις δραματικές συνθήκες που επικρατούσαν στις καπνοπαραγωγικές περιοχές, η παρουσία της ΣΕΚΕ αποτέλεσε «ασπίδα» προστασίας των συμφερόντων των καπνοπαραγωγών.

«Η ΣΕΚΕ μπήκε απέναντι στους ιδιώτες καπνεμπόρους, οι οποίοι έως τότε θησαύριζαν στην πλάτη των καπνοπαραγωγών. Βγαίνοντας η χώρα από τον Β' Παγκόσμιο Πόλεμο, η αγορά καπνού άρχισε να λειτουργεί ξανά. Όμως οι τιμές είχαν κατρακυλήσει, διότι στην κατοχή οι πολυεθνικές δεν έβρισκαν τέτοια καπνά και άλλαξαν τα χαρμάνια τους. Από το 1947 και μετά, όμως, μπαίνει στο παιχνίδι και η ΣΕΚΕ, θωρακίζοντας τον παραγωγό -ακόμη και σήμερα πληρώνει πάντοτε στην ώρα της- ενώ σταδιακά ανοίγει και νέες αγορές στις πρώην ανατολικές χώρες, μέσω του clearing. Έπαιρνε, δηλαδή, μηχανήματα και εργαλεία από τις χώρες αυτές και τα παρείχε στους αγρότες για να εκσυγχρονίσουν την ελληνική γεωργία και αντί να τους πληρώνει, έκανε εξαγωγές καπνού. Τέτοιες συνεργασίες, μέσω ανταλλακτικού εμπορίου, έγιναν στην Αν. Γερμανία, την Τσεχοσλοβακία, την Ουγγαρία κ.α.», τονίζει στο «Αγρόκτημα» ο νυν γενικός διευθυντής της ΣΕΚΕ Αλέξανδρος Κοντός κι εξηγεί ότι όταν κατέρρευσαν οι συγκεκριμένες αγορές, η ΣΕΚΕ επέδειξε ευελιξία και προσαρμόστηκε στις απαιτήσεις των πολυεθνικών καπνοβιομηχανιών.



«Όταν έγινε η ΣΕΚΕ, τα πράγματα άλλαξαν για τους αγρότες, διότι οι έμποροι δεν τους απειλούσαν πια», λέει ο Κοσμάς Μπαλτατζής



Η υποστήριξη της ΣΕΚΕ στους παραγωγούς ήταν μέσω της στήριξης των τιμών, της ανάπτυξης τεχνολογίας και της παροχής συμβουλευτικών υπηρεσιών στους παραγωγούς.

[ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΝΙΚΟΣ ΓΙΑΚΟΥΜΙΔΗΣ]



ΕΤΑΙΡΙΚΗ ΕΥΘΥΝΗ, ΠΡΙΝ ΕΦΕΥΡΕΘΕΙ ΚΑΝ Ο ΟΡΟΣ ΑΥΤΟΣ

Ε

κτός από την αμιγώς οικονομική προσφορά της ΣΕΚΕ στην καπνοκαλλιέργεια της χώρας,

εξίσου -αν όχι περισσότερο- καθοριστικός ήταν και ο κοινωνικός της ρόλος. «Κορωνίδα» αποτέλεσε η ίδρυση του περίφημου οικοτροφείου της, στο οποίο συντηρούσε εκατοντάδες φοιτητές φτωχών οικογενειών με στέγαση και φροντίση. Διότι η στήριξη των εκπαιδευτικών δραστηριοτήτων είναι ίσως η πιο αποδοτική δράση έκφρασης της έννοιας αυτού που λέμε εταιρική κοινωνική ευθύνη -την οποία η ΣΕΚΕ εφάρμοσε πριν καλά καλά εφευρεθεί ο όρος- δεδομένου ότι το αποτέλεσμα της είναι πολλαπλασιαστικό. Και αυτό γιατί αυτού του τύπου πρωτοβουλίες καλύπτουν πραγματικές ανάγκες, ενώ τα αποτελέσματά τους είναι διαρκείας, με την απόκτηση γνώσεων και δεξιοτήτων για το υπόλοιπο του βίου.

Πού να βρεις λεφτά για σπουδές;

«Τα χωριά μας χωρίς αυτή τη βοήθεια δεν θα μπορούσαν να σπουδάσουν τα παιδιά τους. Πού να περισσέψουν λεφτά εκείνη την εποχή να στείλεις το παιδί σου στη Θεσσαλονίκη ή στην Αθήνα για σπουδές; Διότι τότε πλήρωναν εγγραφή, συγγράμματα, νοίκια, φαγητό κ.λπ.», επισημαίνει ο κ. Κοσμάς Μπαλατζής και προσθέτει: «Όλα τα χωριά των ορεινών περιοχών έβγαλαν επιστήμονες. Για να φανταστείτε άνθρωποι που είναι σήμερα στα 80 χρόνια τους βγήκαν πτυχιούχοι εκείνη την εποχή, όταν στον κάμπο ούτε στη

Αυτού του τύπου οι πρωτοβουλίες καλύπτουν πραγματικές ανάγκες, ενώ τα αποτελέσματά τους είναι διαρκείας, με την απόκτηση γνώσεων και δεξιοτήτων για το υπόλοιπο του βίου.



δεκαετία του 1960 δεν άρχισαν να στέλνουν τα παιδιά τους στο πανεπιστήμιο. Έτσι προχώρησε ο τόπος και άρχισε να ανασαίνει, με τη συμβολή της ΣΕΚΕ».

Τη συνεισφορά της επιχείρησης στον καπνοπαραγωγικό κλάδο κατά το παρελθόν ουδείς την αμφισβητεί, αλλά φαίνεται ότι για τον τωρινό της ρόλο υπάρχουν και κάποιες φωνές που βγάζουν μια πικρία. «Στα παλιά χρόνια μπήκε μπροστά στην αγορά, αναλάμβανε διάφορες κοινωνικές δράσεις. Δεν το αρνείται κανείς αυτό. Υποκλινόμαι στο ρόλο και την ιδέα που κλήθηκε να υπηρετήσει όταν συστάθηκε. Το ερώτημα είναι έκτοτε

οδήγησε την αγορά σε ένα διαφορετικό επίπεδο; Έβαλε στο τραπέζι της συζήτησης ότι ο καπνός είναι μια υπόθεση τριμερής και όχι μονομερής, υπό την έννοια ότι υπάρχει ο παραγωγός, η πρώτη μεταποιητική και η εταιρεία που αγοράζει και ότι όλοι όσοι συμμετέχουν σε αυτή την αλυσίδα πρέπει να ζήσουν; Γιατί δεν μπορεί ο ένας βγάζει ο ένας εκατομμύρια κέρδη κι ο άλλος να μην έχει να ζήσει. Σε όλη αυτή την κουβέντα η ΣΕΚΕ είναι απύσχα», τόνισε στο «Αγρόκτημα» έμπειρος παραγωγός, ο οποίος ζήτησε να μην γνωστοποιηθεί η ταυτότητά του.

Στην κριτική αυτή ο Αλέξανδρος Κοντός, ο οποίος ηγείται της ΣΕΚΕ



Με τη βοήθεια της ΣΕΚΕ σπούδασαν 73 παιδιά άπορων οικογενειών στο 1ο Οικοτροφείο Αθηνών και άλλα 277 στο 2ο Οικοτροφείο Θεσσαλονίκης.

απαντά ότι «αναμφίβολα δεν μπορούμε να διαφοροποιηθούμε ιδιαίτερα στις τιμές, διότι τα καπνά μας έχουν προορισμό τις ξένες αγορές. Δημιουργούμε όμως ανταγωνιστικές συνθήκες υπέρ των συνεργαζόμενων παραγωγών, υπό το πρίσμα ότι τους στηρίζουμε γεωπονικά, σε πολύ μεγάλο ποσοστό και καταβάλλουμε προσπάθειες για να μειωθεί το κόστος παραγωγής. Έχουμε τις δικές μας τιμές, δεν ακολουθούμε τον ανταγωνισμό, όμως δεν μπορείς να δώσεις υψηλότερες τιμές από αυτές που αξίζουν τα καπνά. Τα πληρώνουμε στην αξία τους με μια δίκαιη αξιολόγηση, που δεν είναι σε βάρος του καπνοπαραγωγού».

ΜΕ ΜΙΑ ΜΑΤΙΑ

ΣΕΚΕ: ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ



Η ΜΕΓΑΛΥΤΕΡΗ ΣΤΑ ΒΑΛΚΑΝΙΑ

Η ΣΕΚΕ έχει καταφέρει να είναι η μεγαλύτερη εταιρεία καπνού στην Ελλάδα και η δεύτερη μεγαλύτερη στα Βαλκάνια. Έχει δύο υπερσύγχρονα εργοστάσια στην Ξάνθη, συγκεντρώνει όλους τους τύπους καπνού -Μπασμά, Κατερίνη, Βιρτζίνια- περί τα 14 εκατομμύρια κιλά ετησίως, τα οποία εξάγει σε περισσότερες από 30 χώρες του κόσμου, ενώ πελάτες της είναι όλες οι μεγάλες πολυεθνικές καπνοβιομηχανίες του κόσμου (Philip Morris, J.T.I., KT & G, Tobacco Monopolies of North Africa (Eastern Co-Eg ypt, RNTA-Tunisia, SNTA-Algeria, European Tobacco Industries, ΣΕΚΑΠ κ.ά.).



ΠΡΩΤΗ ΣΤΑ ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΚΑΠΝΑ

Η ΣΕΚΕ διαθέτει δύο 100% εμπορικές θυγατρικές στην πΓΔΜ και στη Βουλγαρία, από όπου προμηθεύεται καπνά ανατολικού τύπου. Μάλιστα στην περίπτωση της πΓΔΜ, υπάρχουν σχέδια δημιουργίας μεταποιητικής μονάδας και για το σκοπό αυτό έχει αγοραστεί ήδη οικόπεδο επιφάνειας 40 στρεμμάτων στην περιοχή του Κρούσεβο. Επίσης είναι η πρώτη εταιρεία που κάνει παραγωγή πιστοποιημένων βιολογικών καπνών.



ΠΑΝΩ ΑΠΟ 430 ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΟΙ

Στη χρήση Ιούλιος 2015 – Ιούνιος 2016 η ΣΕΚΕ έκλεισε με κύκλο εργασιών στα 45.461.590,38 ευρώ, αυξημένο 4 εκατ. σε σχέση με την προηγούμενη περίοδο, ενώ τα μικτά κέρδη ανήλθαν σε 4.995.213,31, ευρώ και τα κέρδη προ φόρων στα 867.679,06 ευρώ. Σε επίπεδο απασχόλησης απασχολεί πάνω από 430 εργαζόμενους, εκ των οποίων οι 55 ως μόνιμοι υπάλληλοι και οι 375 εποχικοί.

Ο ΤΥΦΩΝΑΣ ΤΗΣ ΖΑΧΑΡΗΣ ΚΑΙ Η ΑΓΡΟΤΙΚΗ ΜΕΤΑΡΡΥΘΜΙΣΗ ΤΟΥ ΦΙΝΤΕΛ ΚΑΣΤΡΟ

Από τα λατιφούντια του 1959 μετάβαση
στα σύγχρονα «organoponicos»

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΓΙΟΥΡΟΥΚΕΛΗ

Κάτω από τα ψηλά ταβάνια του ξενοδοχείου Telegraph στο Μπαγιάμο, νοτιοανατολικά της Κούβας, ο μπάρμαν φτιάχνει το τέλειο μοχίτο: Ρούμι, χυμό ζαχαροκάλαμου, ασβέστη, ανθρακούχο νερό κι ένα κλαδάκι μέντας. Όμως το βασικό συστατικό δεν είναι κάποια παλιά μέντα. «Αυτή η μέντα», όπως οι Κουβανοί λένε, «είναι από το αϊθριο», δηλαδή από τον οργανικό λαχανόκηπο στον τελευταίο όροφο του ξενοδοχείου. «Η παραγωγή δεν είναι πολύ μεγάλη», λέει ο μπάρμαν, «μόνο δύο κουτιά», αλλά για το ξενοδοχείο η ποσότητα αυτή είναι κάτι σαν «νομισματοκοπείο» για τα μοχίτο του, σε μια Κούβα όπου το ρολόι της ανάπτυξης έχει σταματήσει στο 1959.

Ένας «τυφώνας στη ζάχαρη» ενδεχομένως να είναι αυτός που πυροδότησε την κουβανική επανάσταση του 1959 φέρνοντας τότε τον νεαρό Φιντέλ Κάστρο στην εξουσία με... όπλο την αγροτική μεταρρύθμιση που υποσχόταν να βάλει τέλος στα «λατιφούντια», δηλαδή στις μεγάλες εκτάσεις γης που εκμεταλλεύονταν μεγαλοτσιφλικάδες, παραδίδοντάς τις στους φτωχούς αγρότες και στο κράτος. Εξάλλου, η επιτυχία της αγροτικής μεταρρύθμισης Κάστρο αποτελούσε πυλώνα της επαναστατικής πολιτικής των πρώτων ετών.

Ο αμφιλεγόμενος κομαντάντε

Αμέτρητες λέξεις έχουν γραφεί για τον αμφιλεγόμενο «κομαντάντε» που έφυγε από τη ζωή την 25η Νοεμβρίου του 2016 σε ηλικία 90 ετών, όμως αρκετό ενδιαφέρον έχει ένα κείμενο του Γάλλου φιλοσόφου Ζαν Πολ Σαρτρ, που βρισκόταν κρυμ-

Πριν από την επανάσταση του Φιντέλ Κάστρο σχεδόν το ήμισυ της γεωργικής γης στην Κούβα ανήκε στο 1% του πληθυσμού, όπου τα 2/3 των εργαζομένων σε αγροτικές δουλειές ήταν ακτήμονες μεροκαματιάρηδες.



Το άρθρο του Σαρτρ μετά το ταξίδι του στην Κούβα στις αρχές του 1960 ήταν ένας πραγματικός ύμνος στον Κάστρο και την επανάστασή του μολονότι τα καθεστωτικά της στοιχεία είχαν ήδη αρχίσει να διαφαίνονται, κάτι που καταδίκασε στη συνέχεια ο Γάλλος διανοούμενος.



μένο στο ντουλάπι της ιστορίας για καιρό και αναδημοσιεύτηκε από τις εκδόσεις Les Temps Modernes, το οποίο αναλύει την επανάσταση των νεαρών «μπαρμπούντος».

Σύμφωνα με αυτό, στις αρχές του 1960, ο Carlos Franqui, διευθυντής του κουβανέζικου περιοδικού *Revolucion*, προσκάλεσε τον Γάλλο φιλόσοφο Ζαν Πολ Σαρτρ να ταξιδέψει στην Κούβα. Η επανάσταση ήταν μόλις 14 μηνών όταν ο Σαρτρ συνοδευόμενος από τη σύντροφό του, συγγραφέα Σιμόν ντε Μποβουάρ, αποβιβάστηκαν στην Αβάνα.

«Πρόκειται για μια χώρα-αποικία», έγραφε, η οποία μόλις απελευθερώθηκε από την Ισπανία, έπεσε στην κυριαρχία των ΗΠΑ, περιγράφοντας την Κούβα ως μια χώρα «στραγγαλισμένη από τη θεά Ζάχαρη», την καλλιέργεια που φτιάχνει περιουσίες για μια μειονότητα και αφήνει στη μιζέρια την πλειοψηφία των χωρικών, έρμαια στον αναλφαβητισμό και στην πορνεία.



Στις 14 Οκτωβρίου 1960 ο Κάστρο προώθησε στην επισήμοποίηση των εθνικοποιήσεων, ενώ στις 19 του ίδιου μήνα ο Λευκός Οίκος επέβαλε ολοκληρωτικό εμπάργκο εξαγωγών προς την Κούβα.

Από αυτό το ταξίδι που κράτησε ένα μήνα, γεννήθηκε ένα μεγάλο ρεπορτάζ που έφερε τον τίτλο «Τυφώνας στη ζάχαρη» (*Ouragan sur le sucre*), το οποίο ο Σαρτρ δημοσίευσε στην εφημερίδα *France-Soir*, σε δεκαέξι συνέχειες, προκειμένου το γαλλικό κοινό να γνωρίσει την κουβανέζικη επανάσταση.

Το άρθρο ήταν ένας πραγματικός ύμνος στον Κάστρο και την επανάστασή του μολονότι τα καθεστωτικά της στοιχεία είχαν ήδη αρχίσει να διαφαίνονται, κάτι που καταδίκασε στη συνέχεια ο Γάλλος διανοούμενος.

Η Reforma Agraria της Κούβας

Πριν από την επανάσταση του Φιντέλ Κάστρο σχεδόν το ήμισυ της γεωργικής γης στην Κούβα ανήκε στο 1% του πληθυσμού, όπου τα 2/3 των εργαζομένων σε αγροτικές δουλειές ήταν ακτήμονες μεροκαματιάρηδες.

Ήδη από το φθινόπωρο του 1958, λίγους μή-

νες πριν την οριστική πτώση της δικτατορίας του Μπατίστα, οι επαναστατικές δυνάμεις είχαν ξεκινήσει την εφαρμογή της αναδιανομής γης στις ήδη απελευθερωμένες περιοχές. Άλλωστε, η φτωχή αγροτιά της κουβανικής επαρχίας αποτέλεσε βασικό σύμμαχο των επαναστατικών δυνάμεων απέναντι στον κυβερνητικό στρατό κατά τη διάρκεια του αντάρτικου αγώνα (1956-59), ενώ από τους πλέον ένθερμους υποστηρικτές μιας πλατιάς αγροτικής μεταρρύθμισης ήταν ο Ερνέστο Τσε Γκεβάρα.

Ο ίδιος, προτού ακόμη αναλάβει επισήμως καθήκοντα στην επαναστατική κυβέρνηση, σε

ένα θερμό κάλεσμα του στο Ελ Πεδρέρο τόνιζε: «Σήμερα είμαστε αποφασισμένοι να φτάσουμε ως τα τσιφλίκια, να επιτεθούμε στη μεγάλη γαιοκτησία και να την καταργήσουμε [...]. Ο Αντάρτικος στρατός προτίθεται να οδηγήσει την αγροτική μεταρρύθμιση μέχρι εσχάτων. Αν κάποιος θελήσει να σας διώξει απ' τη γη σας, έχετε το δικαίωμα ως και όπλο να πάρετε προκειμένου εμποδίσετε να σας διώξουν». Προς αυτήν την κατεύθυνση ιδρύθηκε το 1959 το Εθνικό Ινστιτούτο Αγροτικής Μεταρρύθμισης (INRA) επικεφαλής του οποίου τέθηκε ο Τσε Γκεβάρα.

Αγροτικός Νόμος

Η κουβανική αγροτική μεταρρύθμιση (Reforma Agraria), μια σειρά νόμων από το 1959 έως το 1963, υπήρξε η πρώτη προτεραιότητα της επαναστατικής κυβέρνησης με κύριο σκοπό την αναδιανομή της γης προς όφελος των ακτημόνων και των φτωχών αγροτών.

Στις 17 Μαΐου 1959 τέθηκε σε

Στις 17 Μαΐου 1959

τέθηκε σε ισχύ ο νέος Αγροτικός Νόμος που περιόριζε το μέγεθος των αγροκτημάτων σε 13 τετραγωνικά χιλιόμετρα και των κατοικιών σε αυτά σε 4 τετραγωνικά χιλιόμετρα.

ισχύ ο νέος Αγροτικός Νόμος που περιόριζε το μέγεθος των αγροκτημάτων σε 13 τετραγωνικά χιλιόμετρα και των κατοικιών σε αυτά σε 4 τετραγωνικά χλμ. Κτήματα μεγαλύτερου μεγέθους απαλλοτριώνονταν και περνούσαν στα χέρια του κράτους με σκοπό την αναδιανομή τους σε ίσες ποσότητες σε αγρότες, ενώ περίπου 100.000 αγροτικές οικογένειες έλαβαν τίτλους ιδιοκτησίας γης. Ταυτόχρονα, ο νόμος απαγόρευε την ιδιοκτησία ζαχαρότευτλων από ξένους, ιδιώτες ή επιχειρήσεις. Συνολικά κατασχέθηκαν 1.942 τετραγωνικά χιλιόμετρα αγροτικής γης που ανήκαν σε εταιρείες αμερικανικών συμφερόντων και δημιουργήθηκαν αγροτικές κοινότητες στο μοντέλο των σοβιετικών «Κολχόζ».

Το 1963 έλαβε χώρα μια δεύτερη αγροτική μεταρρύθμιση από την κουβανική κυβέρνηση. Η μεταρρύθμιση αυτή έθεσε ως ανώτατο όριο ιδιοκτησίας τα 660 στρέμματα.

Αγροτικές εκτάσεις που υπε-

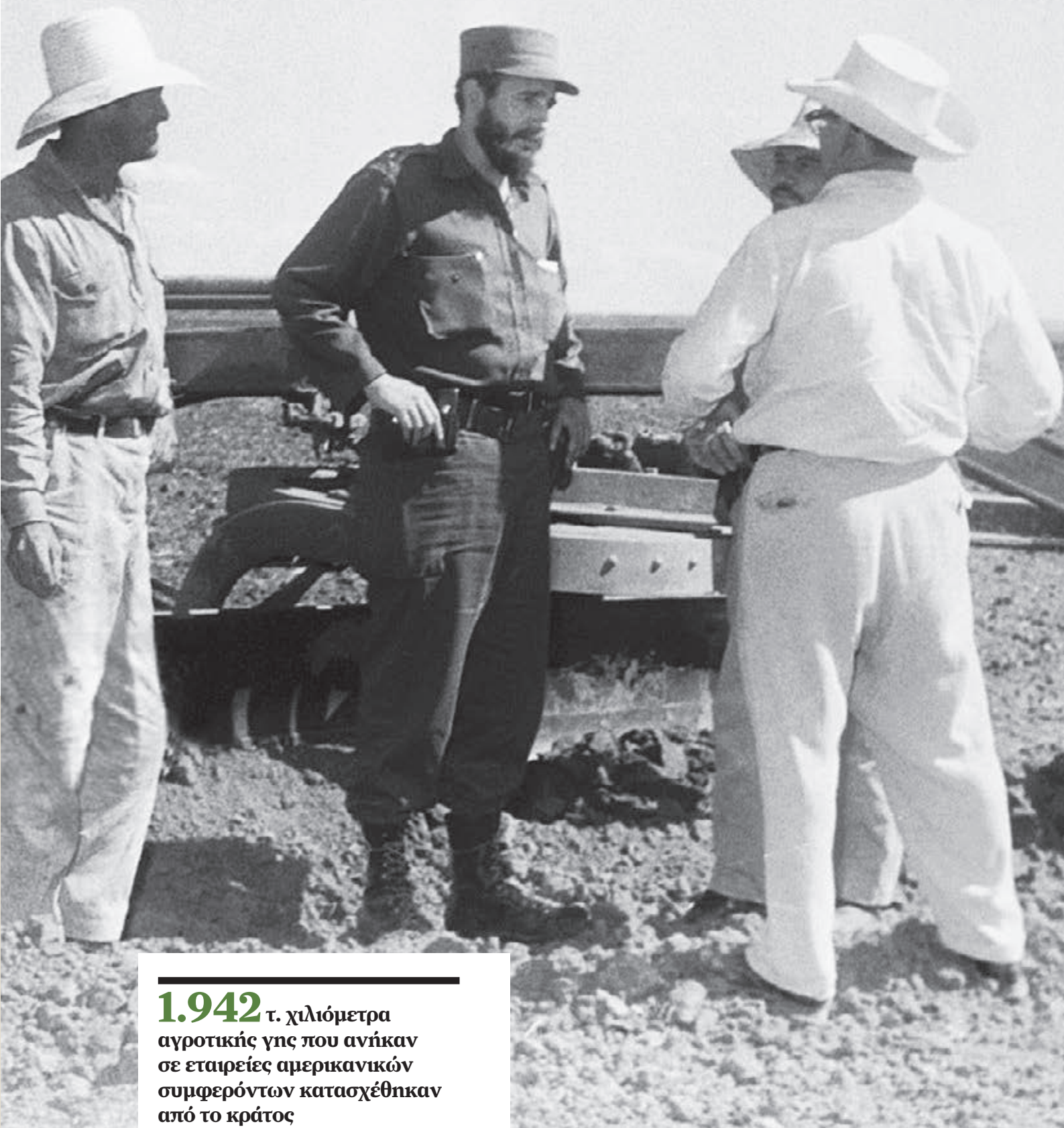
100.000

αγροτικές οικογένειες έλαβαν τίτλους ιδιοκτησίας γης μετά την απαλλοτρίωση των κτημάτων



«Ο ΦΤΩΧΟΣ ΧΩΡΙΚΟΣ ΥΠΕΡΑΣΠΙΖΕΤΑΙ ΤΙΜΙΑ ΤΗΝ ΕΠΑΝΑΣΤΑΤΙΚΗ ΕΞΟΥΣΙΑ»

ΕΙΝΑΙ ΕΜΦΑΝΕΣ ότι η αγροτική μεταρρύθμιση ξεκαθάρισε ταξικά την επανάσταση, εξάλλου, δεν ήταν τυχαία η άποψη του Τσε ότι: «Ο φτωχός χωρικός, αυτός που δέχεται τη γη, υποστηρίζει τίμια την επαναστατική εξουσία και την υπερασπίζεται εναντίον των εχθρών της ιμπεριαλιστών και επαναστατών». Υπενθυμίζεται ότι μετά την επιστροφή του Κάστρο στο τιμόνι της χώρας τον Ιούλιο του 1959 νέος πρόεδρος αναλαμβάνει ο Ντορτίκος και ο Τσε αναλαμβάνει την Εθνική Τράπεζα, και το υπουργείο Βιομηχανίας. Οι Τάιμς εύστοχα τον βαφτίζουν «τσάρο της κουβανέζικης οικονομίας».



1.942 τ. χιλιόμετρα
αγροτικής γης που ανήκαν
σε εταιρείες αμερικανικών
συμφερόντων κατασχέθηκαν
από το κράτος



ρέβαιναν το όριο αυτό κατασχέθηκαν, το μέτρο έπληττε 10.000 καπιταλιστές αγρότες που συνέχιζαν να έχουν το 20% της καλλιεργήσιμης γης.

Όμως το πρώτο πρόγραμμα αγροτικής μεταρρύθμισης που εξαγγέλθηκε στις 17/5/59 ήταν αρκετά δειλό, καθώς η αποζημίωση στους γαιοκτήμονες χορηγείται σύμφωνα με τα ποσοστά φορολογικής αξιολόγησης, που για χρόνια κρατούνταν σε εξαιρετικά χαμηλό ύψος. Ο αρχικός αυτός δειλός αναδασμός φέρνει σε αντιπαράθεση τη νέα κυβέρνηση με την αστική τάξη της Κούβας, προκαλώντας μια σοβαρή κυβερνητική κρίση που εκδηλώνεται σε διαμάχη ανάμεσα στον Κάστρο και τον πρόεδρο της δημοκρα-

τίας Ουρουτία που υποστηρίζει τους καπιταλιστές-γαιοκτήμονες.

Στις 17 Ιουλίου ο Κάστρο παραιτείται από πρωθυπουργός και την επόμενη μέρα η Κούβα νεκρώνει από μια γενική απεργία διαρκείας που απαιτεί να προχωρήσει η μεταρρύθμιση, να φύγει ο Ουρουτία και να επιστρέψει ο Κάστρο. Και έτσι, γίνεται. Ο Κάστρο επιστρέφει στο τιμόνι της χώρας με τη δέσμευση να προχωρήσει τη μεταρρύθμιση. Νέος πρόεδρος αναλαμβάνει ο Ντορτίκος, ο Τσε αναλαμβάνει την Εθνική Τράπεζα και το υπουργείο βιομηχανίας και οι Τάιμς εύστοχα τον βαφτίζουν «τσάρο της κουβανέζικης οικονομίας».

Μετά την αγροτική μεταρρύθμιση και οι «δημοκράτες» καπιταλιστές απο-

χωρούν από την Κούβα και βρίσκουν καταφύγιο στο Μαϊάμι, σχηματίζοντας μια «εξόριστη κουβανική κυβέρνηση» που θα καθοδηγεί την αντεπανάσταση από εκεί. Στην πορεία, όλα τα κομμάτια της κουβανέζικης αστικής τάξης, οι «δημοκράτες» και οι κουντικοί μαζί με τις ΗΠΑ επιδιώκουν την ανατροπή της κυβέρνησης των ανταρτών. Η Ουάσιγκτον έσπευσε να υπερασπιστεί τους καπιταλιστές-γαιοκτήμονες και για να πιέσει τον Κάστρο μειώνει την ποσότητα ζάχαρης που αγοράζει από την Κούβα. Η ζάχαρη είναι το μοναδικό εξαγωγικό προϊόν του νησιού και το χτύπημα στην οικονομία τεράστιο.

Μετά από άκαρπες διαπραγματεύσεις, ο Κάστρο απαντά στην οικονομι-



κή πίεση των ΗΠΑ απαλλοτριώνοντας χωρίς αποζημίωση άλλα 70.000 στρέμματα που κατέχουν αμερικανικές επιχειρήσεις ζάχαρης σε μία προσπάθεια να αποζημιωθεί η χαμηλωμένη ποσότητα που βλάπτει την οικονομία του έθνους. Η μισή από αυτή την έκταση ανήκει στο τεράστιο τραστί της United Fruit. Η συνέχεια γνωστή, η κουβανέζικη επανάσταση θα προχωρά σταδιακά σε εθνικοποιήσεις, σαν ένα αμυντικό μέτρο για να προστατέψει τον εαυτό της, παίρνοντας ουσιαστικά ένα δρόμο χωρίς επιστροφή...

Στα πιο φτωχά κράτη

Σήμερα, η μικρή Κούβα της μονοκαλλιέργειας της ζάχαρης, των πούρων

Αβάνας, του ρούμι, συγκαταλέγεται στα φτωχότερα κράτη του πλανήτη. Χρειάζεται τεράστια απόσταση για να φτάσει την ανάπτυξη των παραγωγικών δυνάμεων που έχουν πετύχει τα ανεπτυγμένα καπιταλιστικά κράτη, ακόμη μεγαλύτερη για να τα ξεπεράσει.

Το σημερινό κουβανέζικο κράτος είναι ένα κράτος εργατικό, ωστόσο παραμορφωμένο από τη... γέννησή του, που παλεύει να επιβιώσει από το εμπορικό εμπάργκο των ΗΠΑ. Οικονομική σανίδα σωτηρίας για την κάλυψη των αναγκών σε τρόφιμα, από το 1989 ένα αυτοσυντηρούμενο σύστημα τροφίμων σε όλη τη χώρα με βάση χιλιάδες «organoponicos», δηλαδή πολλούς μικρούς αστικούς κήπους.

1. Πριν από την επανάσταση του Φιντέλ Κάστρο σχεδόν το ήμισυ της γεωργικής γης στην Κούβα ανήκε στο 1% του πληθυσμού.

2. Η επανάσταση ήταν μόλις 14 μηνών όταν ο Ζαν Πολ Σαρτρ, συνοδευόμενος από τη σύντροφό του, συγγραφέα Σιμόν ντε Μπωβουάρ, αποβίβαστηκαν στην Αβάνα.

3. Μετά την επανάσταση του Κάστρο, μια άλλη πιο αθόρυβη ελάμβανε χώρα στην Κούβα, η ανάπτυξη της βιολογικής γεωργίας.

ΑΝΑΚΑΛΥΨΤΕ



Αμερικανικά συμφέροντα

Η αγροτική μεταρρύθμιση της 17ης Μαΐου του 1959 έθιξε καίρια τα συμφέροντα αμερικανικών εταιρειών που κατείχαν το 90% των μεγάλων κτημάτων της Κούβας, ειδικά στον τομέα της ζάχαρης. Στις 6 Ιουλίου 1960 η Ουάσιγκτον διέκοψε κάθε εισαγωγή κουβανικής ζάχαρης.



Σοβιετικό πετρέλαιο

Ταυτόχρονα τα διυλιστήρια της Texaco, της Standard Oil και της Shell στην Κούβα αρνήθηκαν να διυλίσουν σοβιετικό πετρέλαιο, που μόλις είχε αφιχθεί στο νησί. Ο Κάστρο αρνήθηκε να υποκύψει και εθνικοποίησε αμέσως διυλιστήρια και μεγάλες επιχειρήσεις.



Λιπάσματα & φυτοπροστασία

Όταν το 1989, το σοβιετικό σύστημα άρχισε να ξηλώνεται, οι εισαγωγές μειώθηκαν κατά 75% και το πετρέλαιο κατά 53%. Το 57% των αναγκών της Κούβας σε τρόφιμα καλύπτονταν από εισαγωγές, ενώ μείωση κατά 80% υπέστησαν οι εισαγωγές λιπασμάτων και σκευασμάτων.

ΕΠΟΧΗ

ΚΑΡΟΤΟ

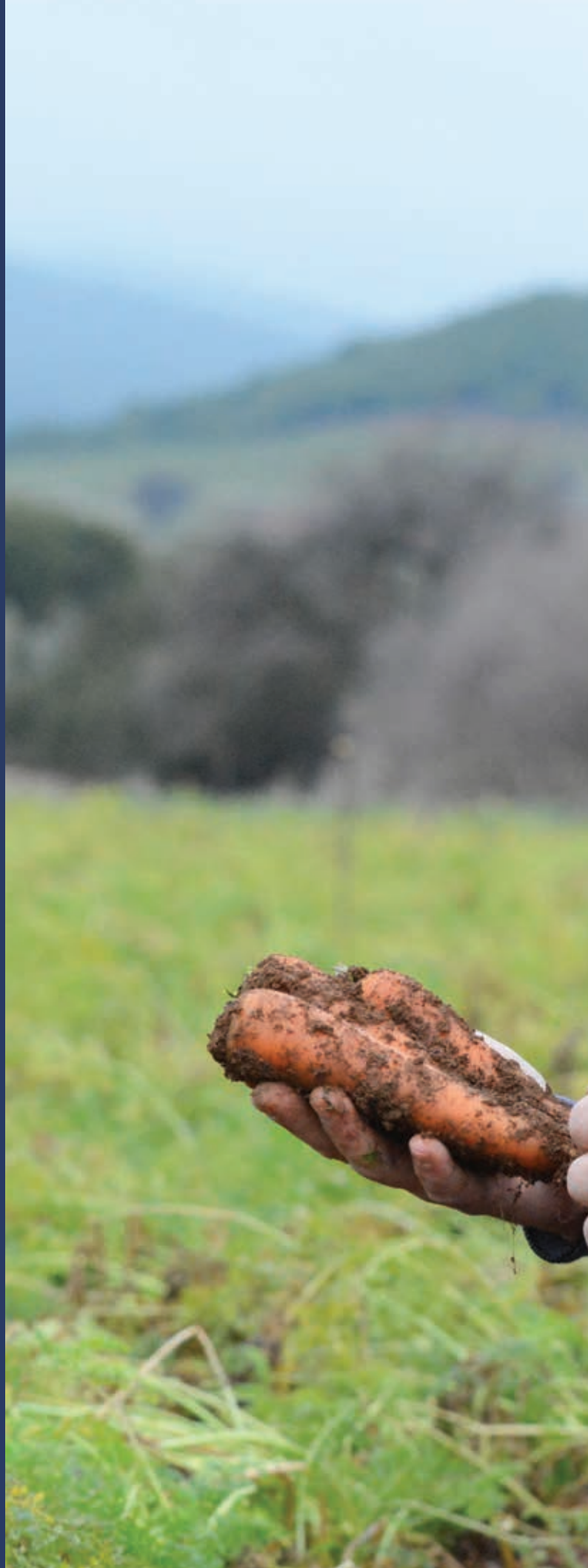
ΘΗΒΑ

ΑΥΤΗ Η ΓΗ ΑΓΑΠΗΣΕ ΒΑΘΙΑ ΤΟ ΚΑΡΟΤΟ

«Σε πολλά σημεία της Ελλάδας έχουν δοκιμάσει να καλλιεργήσουν καρότα, αλλά δεν πήραν το σωστό αποτέλεσμα και το εγκατέλειψαν. Είναι το κλίμα, είναι οι εδαφολογικές συνθήκες; Δεν ξέρω ακριβώς. Πάντως εδώ σε εμάς ευδοκιμεί με τον καλύτερο τρόπο και μπορώ να σου πω ότι το δικό μας μπορεί να συγκριθεί με το ευρωπαϊκό στην ποιότητα, τη γεύση και την εμφάνιση» σημειώνει ο Γιάννης Χρόνης, παραγωγός καρότου από τον Αγ. Θωμά Θήβας, τον οποίο το Αγρόκτημα επισκέφθηκε στην εκμετάλλευσή του

ΚΕΙΜΕΝΟ

ΜΑΡΙΝΑ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ





«Όσοι έβαζαν καρότο χωρίς να υποστηρίζουν συγκομιδή, τυποποίηση και διακίνηση εγκατέλειψαν. Συνεχίσαμε λίγοι»

Μετά το χιόνι ήρθε η βροχή. Το χώμα στα χωράφια έγινε λάσπη και κάθε βήμα απαιτεί τριπλάσια δύναμη. «Το βράδυ έβρεξε πάλι και δεν μπορούμε να βγάλουμε τα καρότα. Κολλάει συνέχεια η μηχανή στο χωράφι χωρίς να βγάζει ποσότητα. Έχουμε αγανακτίσει από το πρωί», περιγράφει στο «Αγρόκτημα» ο Γιάννης Χρόνης.

Ο 40χρονος παραγωγός από τον Άγιο Θωμά ήταν επτά ετών όταν οδήγησε για πρώτη φορά ένα μικρό τρακτέρ. Γεννημένος αγρότης ακολούθησε τα βήματα του παππού και του πατέρα του και αμέσως μετά το στρατιωτικό του ανέλαβε την οικογενειακή εκμετάλλευση.

Μετρώντας ήδη 20 χρόνια ως ενεργός αγρότης κατάφερε να αναπτύξει και να εξελίξει αυτό που κάνει, τολμώντας... Όπως παραδέχεται ο ίδιος: «Έχω πάρει πάρα πολλά και μεγάλα ρίσκα. Είναι μεγάλο ρίσκο από εκεί που έβαζες 50 στρέμματα καρότο να βάλεις 100, γιατί δεν ξέρεις αν θα μπορέσεις να τα καλλιεργήσεις μέχρι τέλους και μετά να διανομήσεις την παραγωγή σου στην αγορά. Ζορίστηκα αρκετές φορές, αλλά δεν με πούλησε ποτέ αυτή η δουλειά. Αν δεν πάρεις ρίσκα, δεν είσαι υπολογισμός». Η τόλμη, ο ζήλος, η επιμονή και η εμπιστοσύνη, που κατάφερε να χτίσει, είναι σύμφωνα με τον ίδιο τα στοιχεία που τον έκαναν να πετύχει.

Τα οικογενειακά κτήματα

Η ενασχόλησή του με τη γη ήταν μια ενσυνείδητη: «Επέλεξα να ασχοληθώ με τα χωράφια και την καλλιέργεια του καρότου. Δεν ήθελα να αφήσω τα κτήματα της οικογένειας στο έλεος. Μου άρεσε κιόλας αυτή η δουλειά. Μου αρέσει που είμαι κοντά στη φύση. Οι καλλιέργειες είναι σαν τα μωρά. Απλά ό,τι γεννιέται τε-

λειώνει γρήγορα για να έρθει το επόμενο. Όπως ένα μωρό δεν μπορεί να σου πει "θέλω νερό" και εσύ πρέπει να το καταλάβεις από το κλάμα του, έτσι είναι και το καρότο. Δεν σου μιλάει αλλά με τον τρόπο του σου δείχνει τι χρειάζεται. Αν είσαι κοντά τους και τα αγαπάς, θα καταλάβεις πότε θέλουν νερό ή πότε θέλουν να τα ταΐσεις με λίγο λίπασμα».

Το καρότο ήρθε στη Βοιωτία τη δεκαετία του 1970. Η υιοθέτηση αυτής της νέας καλλιέργειας είχε ως αποτέλεσμα μία μεγάλη παραγωγική αναδιάρθρωση, καθώς σηματοδότησε το πέρασμα από τις εκτατικές καλλιέργειες σε εντατικές παραγωγικά συστήματα. Η παραγωγική επιτυχία του καρότου άλλαξε τελείως το πρόσωπο και το κοινωνικό-οικονομικό προφίλ της περιοχής. Φυσικά, σήμερα εν μέσω κρίσης το καρότο ως καλλιέργεια έχει και αυτό τα δικά του προβλήματα.

Ισάξιο με το ευρωπαϊκό προϊόν

Ο κ. Χρόνης πιστεύει ότι: «Η γη αυτή αγάπησε το καρότο. Σε πολλά σημεία της Ελλάδας έχουν δοκιμάσει να καλλιεργήσουν καρότα, αλλά δεν πήραν το σωστό αποτέλεσμα και το εγκατέλειψαν. Είναι το κλίμα, είναι οι εδαφολογικές συνθήκες. Δεν ξέρω ακριβώς. Πάντως εδώ σε εμάς ευδοκιμεί με τον καλύτερο τρόπο και μπορώ να σου πω ότι το δικό μας μπορεί να συγκριθεί με το ευρωπαϊκό στην ποιότητα, τη γεύση και την εμφάνιση. Έτυχε να είμαστε στο κατάλληλο σημείο για το προϊόν».

«Το καρότο στη Βοιωτία το ξεκινάμε Μάρτη με Απρίλη. Οι σπορές γίνονται σταδιακά μέχρι το τέλος Αυγούστου. Μετά, η συγκομιδή ξεκινά από Ιούνιο μέχρι Μάρτιο. Στο κενό μπαίνει το καρότο της Χαλκίδας και μετά πάλι εμείς. Τώρα βέβαια με τις αλλαγές στις κλιματολογικές συνθήκες μπορεί να είμαστε στην παραγω-

«Η γη αυτή αγάπησε το καρότο. Σε πολλά σημεία της Ελλάδας έχουν δοκιμάσει να καλλιεργήσουν καρότα, αλλά δεν πήραν το σωστό αποτέλεσμα και το εγκατέλειψαν» αναφέρει χαρακτηριστικά ο κ. Χρόνης.

«Όπως ένα μωρό δεν μπορεί να σου πει “θέλω νερό” και εσύ πρέπει να το καταλάβεις από το κλάμα του, έτσι είναι και το καρότο»

γή και όλο το χρόνο. Εκτός από τον φετινό χειμώνα που ήταν πολύ κρύος, οι προηγούμενοι χειμώνες δεν ήταν τόσο άσχημοι, οπότε μπορούσαμε και καλλιεργούσαμε και μέσα στους κενούς μήνες».

Δύσκολος χειμώνας

Φέτος ο χειμώνας ήταν δύσκολος: «Δεν είναι το χιόνι που μας κάνει τη ζημιά, αλλά η παγωνιά. Το χιόνι που παγώνει κάνει ζημιά στο μέρος του καρπού που βγαίνει έξω από τη γη. Αυτή η βλάβη θα προχωρήσει και βαθύτερα μέσα στον καρπό. Σήμερα που μιλάμε το ποσοστό του καταστρεμμένου προϊόντος είναι μικρό, όμως μέρα με τη μέρα το ποσοστό αυτό θα αυξάνεται».

Ωστόσο, οι προκλήσεις δεν εξαντλούνται μόνο στις αντίξοες καιρικές συνθήκες: «Μεγάλο ζήτημα είναι οι σπόροι που μας έχουν κρεμάσει πολλές φορές. Εφόσον δεν μπορείς να τον τσεκάρεις, τον φυτεύεις και περιμένεις. Αν δεν είναι καλός, θα το καταλάβεις όταν θα είναι πλέον πολύ αργά. Παρ' όλα αυτά εσύ τον έχεις αγοράσει και τον έχεις πληρώσει ή τον χρωστάς».

Το κόστος της καλλιέργειας είναι επίσης πολύ μεγάλο: «Πρόκειται για μία πάρα πολύ ακριβή καλλιέργεια. Χρειάζονται πολλά και ακριβά μηχανήματα για να φυτέψεις τον σπόρο, να συγκομίσεις τον καρπό και να τον συσκευάσεις. Εγώ επέλεξα να επενδύσω σε όλα αυτά, όταν τα πράγματα ήταν ρόδινα. Τώρα δυστυχώς όλα πάνε προς το χειρότερο».

Παρά τη δυσχερή συνθήκη ο παραγωγός καρότου από τον Αγ. Θωμά δεν μετανιώνει αυτή του την κίνηση, καθώς, όπως παραδέχεται, αυτή την κράτησε στα πράγματα: «Όσοι έβαζαν καρότο χωρίς να υποστηρίζουν το κομμάτι της συγκομιδής, της τυποποίησης και της διακίνησης εγκατέλειψαν. Συνεχίσαμε πολύ λίγοι.

info

15

είναι σήμερα οι βασικοί παραγωγοί καρότου στην Ελλάδα σύμφωνα με τον Γιάννη Χρόνη.

30-35

«Το κόστος μας φτάνει στα 30 λεπτά το κιλό και πουλάμε αυτή τη στιγμή στα 35, ενώ έχει τύχει να πουλήσουμε και στα 30» αναφέρει ο κ. Χρόνης.



Μεγάλο ζήτημα για το καρότο είναι οι σπόροι που μας έχουν κρεμάσει πολλές φορές, λέει ο κ. Χρόνης.



Χρειάζονται πολλά και ακριβά μηχανήματα για να φυτέψεις τον σπόρο, να συγκομίσεις τον καρπό και να τον συσκευάσεις, σύμφωνα με τον έμπειρο παραγωγό καρότου από τη Θήβα.



Το κόστος μας φτάνει στα 30 λεπτά και πουλάμε αυτή τη στιγμή στα 35, ενώ έχει τύχει να πουλήσουμε και στα 30, σημειώνει ο παραγωγός.



Είμαστε μόλις 15 σε όλη την Ελλάδα. Τώρα όσοι έχουμε μείνει χρειαζόμαστε κίνητρα, αν δεν μας υποστηρίξουν θα χαθούμε και εμείς. Το κόστος μας φτάνει στα 30 λεπτά το κιλό και πουλάμε αυτή τη στιγμή στα 35, ενώ έχει τύχει να πουλήσουμε και στα 30. Γι' αυτό φωνάζουν οι αγρότες. Πριν από λίγες ημέρες αυξήθηκε το πετρέλαιο. Με τη ΔΕΗ είμαστε συνέταιροι. Οι σπόροι, που έρχονται από το εξωτερικό και τα λιπάσματα είναι πανάκριβα.

Δεν είναι θέμα προϊόντος είναι θέμα κοστολογίων. Φέτος μπήκαν λιγότερα στρέμματα, αλλά αντίστοιχα μειώθηκε και η κατανάλωση έτσι τα καρότα συνέχισαν να πωλούνται φθηνά. Αν βοηθήσει το κράτος, θα καλλιεργηθεί μεγαλύτερη ποσότητα σε καλύτερες τιμές για τον καταναλωτή».

Τροχοπέδη είναι επίσης για τον κ. Χρόνη ο τρόπος με τον οποίο κορηγούνται στους παραγωγούς οι επιδοτήσεις: «Είμαι

20 χρόνια παραγωγός και επιδοτούμαι για τα στρέμματα που δήλωσα το 2000. Σήμερα που καλλιεργώ πολλαπλάσια στρέμματα φορολογούμαι γι' αυτά και επιδοτούμαι μόνο για τα 40 πρώτα που δήλωσα πριν 17 χρόνια. Δεν είναι λογικό. Οι επιδοτήσεις πρέπει να πηγαίνουν σε αυτούς που καλλιεργούν».

Είναι αμαρτία να πετάμε το προϊόν

Αφήνουμε τα χωράφια για να πάμε στο συσκευαστήριο του κ. Χρόνη. Καθ' οδόν βλέπουμε μία αρκετά μεγάλη ποσότητα καρότων ριγμένη στο χώμα. Όπως μας εξηγεί ο κ. Χρόνης αυτά είναι μικρά,, σπασμένα ή όχι και τόσο όμορφα καρότα που δεν μπορούν να πωληθούν. «Είναι αμαρτία. Στο εξωτερικό δεν πετιέται τίποτα. Αυτά τα καρότα θα μπορούσαν να γίνουν χυμός, όμως δεν υπάρχει αντίστοιχο χυμοποιείο στην περιοχή» συμπληρώνει ο ίδιος. Στο συσκευαστήριο το κλίμα είναι δια-



Σήμερα που καλλιεργώ πολλαπλάσια στρέμματα φορολογούμαι γι' αυτά και επιδοτούμαι μόνο για τα 40 πρώτα που δήλωσα πριν 17 χρόνια.



Λιγότερα ήταν τα στρέμματα που μπήκαν φέτος αλλά αντίστοιχα μειώθηκε και η κατανάλωση έτσι τα καρότα συνέχισαν να πωλούνται φθηνά.



Οι συνεργάτες μου δουλεύουν ασταμάτητα για να διαλέξουν και να τοποθετήσουν σε συσκευασίες τα καρότα που θα τροφοδοτήσουν όλη την Ελλάδα.

φορετικό. Ο θόρυβος της μηχανής συσκευασίας κυριαρχεί. Η τελευταία δέχεται τα καρότα που μόλις βγήκαν από το χωράφι για να τα πλύνει και να τα συσκευάσει.

Κάπου εκεί είναι και ο πατέρας του κ. Χρόνη. Στα 71 του σήμερα εξακολουθεί να βοηθά στην παραγωγή. «Η χαρά του είναι να έρχεται εδώ να βοηθά» λέει ο κ. Χρόνης. Σε λίγο στο κάδρο μας θα μπει και η επόμενη γενιά, αφού ο παραγωγός από τον Άγ. Θωμά μας δείχνει στο κινητό του μία φωτογραφία του μεγάλου του γιου, 5 ετών, πάνω σε ένα τρακτέρ. Η ερώτηση που ακολουθεί σχεδόν φυσικά είναι αν θα ήθελε τα δύο μικρά αγοράκια του να ακολουθήσουν τον ίδιο δρόμο. «Θα ήθελα αν το επιθυμούν και εκείνα. Αλλά να το κάνουν σωστά και σε συνθήκες που να εξασφαλίζουν το μέλλον τους. Τώρα όλα είναι σε εκκρεμότητα. Δεν ξέρουμε αν πρέπει να συνεχίσουμε ή αν θα αντέξουμε να συνεχίσουμε».



Το κιόνι που παγώνει κάνει ζημιά στο μέρος του καρπού που βγαίνει έξω από τη γη. Αυτή η βλάβη θα προχωρήσει και βαθύτερα, λέει ο κ. Χρόνης.



Θα ήθελα τα παιδιά μου να μπουν στο επάγγελμα αν το επιθυμούν και εκείνα. Αλλά να το κάνουν σωστά και σε συνθήκες που να εξασφαλίζουν το μέλλον τους, αναφέρει ο κ. Χρόνης.



Αν υπήρχε χυμοποιείο στην περιοχή δεν θα πετιούνταν ούτε τα άσχημα καρότα, σύμφωνα με τον κ. Χρόνη.

ΚΑΤΑΛΥΤΗΣ ΣΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΗ ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΗΣ ΘΗΒΑΣ ΤΟ ΚΑΡΟΤΟ

Η ιστορία των οικογενειακών εκμεταλλεύσεων που πέρασαν από την επιβιωτική καλλιέργεια στις καπιταλιστικές επιχειρήσεις των νέων ανταγωνιστικών καλλιεργειών

ΝΕΑ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ

Το καρότο σηματοδότησε το πέρασμα από εκατοντάδες καλλιέργειες σε εντατικά παραγωγικά συστήματα

‘90

ΦΘΙΝΗ ΕΡΓΑΤΙΚΗ ΔΥΝΑΜΗ

Ένας νέος μετασχηματισμός ταυτότητας συντελείται όταν ο απλός αγρότης γίνεται επιχειρηματίας-έμπορος-εργοδότης

ΑΛΛΟΔΑΠΟΙ ΕΡΓΑΤΕΣ ΤΗΣ ΓΗΣ

Η φθινή εργατική δύναμη καθόρισε σε σημαντικό βαθμό τις επιλογές των παραγωγών που επεκτάθηκαν σε νέες ανταγωνιστικές καλλιέργειες

‘10

ΚΡΙΣΗ ΤΑΥΤΟΤΗΤΑΣ

Η δυσχέρεια ανταπόκρισης στο κοινωνικό φαίνεσθαι και τα πρότυπα επιχειρηματικής επιτυχίας βάλλει τους παραγωγούς

ΔΟΚΙΜΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΟΥ ΜΟΝΤΕΛΟΥ

Η πολλά υποσχόμενη «μεσαία κατηγορία» παραγωγών δυσκολεύεται να αντιμετωπίσει την οικονομική κρίση



Δύσκολα θα μπορούσαμε να φανταστούμε πως ένα ταπεινό κηπευτικό όπως το καρότο θα μπορούσε να σημάνει μεγάλες αλλαγές. Ωστόσο, υπάρχει ένας τόπος που η πορεία του σημαδεύτηκε από την καλλιέργεια αυτού του κηπευτικού. Ο τόπος αυτός δεν είναι άλλος από τη Θήβα. Έναυσμα για να αποτιμήσουμε την αξία του στάθηκε η έρευνα των Ανθοπούλου, Καμπέρη και Πέτρου για το ΕΚΚΕ με τίτλο: «Διερευνώντας όψεις και δυναμικές της κοινωνίας της υπαίθρου στην εποχή της κρίσης. Πρώτες αποτυπώσεις».

Στις αρχές της δεκαετίας του 1970 οι

«Οι πεινασμένοι πήγαμε παραέξω [...]. Όταν δεν πεινάς, δεν ρισκάρεις» παραδέχεται αγρότης της Θήβας στην έρευνα ΕΚΚΕ

καλλιεργητές της Θήβας δοκιμάζουν μία νέα καλλιέργεια, το καρότο. Αυτοί που μπήκαν στο καρότο δεν ήταν οι παραγωγοί με μεγάλες καλλιεργητικές εκτάσεις αλλά ως επί πλείστον εκείνοι με τις μικρότερες που κινούνταν στα όρια της επιβιωτικής γεωργίας. «Οι πεινασμένοι πήγαμε παραέξω και όχι ο μεγαλοαγρότης των 500 στρεμμάτων. Όταν δεν πεινάς, δεν ρισκάρεις» αναφέρει χαρακτηριστικά ένας εκ των συμμετεχόντων στην έρευνα του ΕΚΚΕ.

Τα ρίσκα που πήραν οι καινοτόμοι αυτοί παραγωγοί τους δικαίωσαν, καθώς το καρότο σημείωσε αξιοσημείωτη παραγωγική και εμπορική επιτυχία. Τα κέρδη που συσσωρεύονται επενδύθηκαν σε σύμβολα κοινωνικής και παρα-

ΕΠΙΤΥΧΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΗ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΚΗ

Οι μικροκαλλιεργητές συγκροτούν μία νέα ταυτότητα, αυτή του πετυχημένου παραγωγού και εργοδότη



Τα ρίσκα που πήραν οι παραγωγοί το 1970 τους δικαίωσαν, καθώς το καρότο σημείωσε παραγωγική και εμπορική επιτυχία.

γωγικής καταξίωσης, όπως σπίτια αστικού τύπου, αυτοκίνητα και σύγχρονο αγροτικό εξοπλισμό, που μέχρι τότε είχαν τη δυνατότητα να αποκτήσουν μόνο οι μεγαλοκτηματίες της περιοχής. Καθώς τα όρια μεταξύ μεγάλου και μικρού παραγωγού αναδιατάσσονται και γίνονται πιο ρευστά οι καινοτόμοι καλλιεργητές αρχίζουν να συγκροτούν μία νέα ταυτότητα που βασίζεται στον νέο τρόπο παραγωγής και ζωής που υιοθετούν.

Ο καλλιεργητής γίνεται επιχειρηματίας

Δεύτερος σταθμός στην αγροτική ιστορία της περιοχής ήταν η δεκαετία του 1990 όταν εισήλθαν στην αγορά εργασίας χιλιάδες αλλοδαποί αγρεργάτες που απασχολούνταν ως φθηνή και πα-

ντός καιρού εργατική δύναμη στις αγροτικές εκμεταλλεύσεις. Οι μεσαίες δυναμικές και πολλά υποσχόμενοι καλλιεργητές της Θήβας τότε δοκίμασαν να επεκταθούν και σε νέες ανταγωνιστικές καλλιέργειες που και πάλι απέδωσαν.

Οι οικογενειακές εκμεταλλεύσεις μετατράπηκαν τότε σε καπιταλιστικές επιχειρήσεις που αύξησαν σημαντικά τις καλλιεργήσιμες εκτάσεις και επεκτάθηκαν στο χονδρεμπόριο και σε νέες επιχειρηματικές δραστηριότητες, όπως οι υπερτοπικές επαγγελματικές συμφωνίες με σούπερ μάρκετ.

Οι αγρότες αυτών των καπιταλιστικών επιχειρήσεων είναι οι απόγονοι και συνεχιστές της προηγούμενης γενιάς καινοτόμων μικροκαλλιεργητών που εισή-

γαγε το καρότο στη Θήβα. Με το πέρασμα από τον απλό-αγρότη καλλιεργητή στον επιχειρηματία-έμπορο-εργοδότη συνοδεύτηκε από την υιοθέτηση ενός ακόμη πιο ακριβού τρόπου ζωής και την κατανάλωση προϊόντων ιδιαίτερης συμβολικής αξίας για το τοπικό πολιτισμικό γίγνεσθαι.

Σήμερα, προϊόντος της κρίσης, αρκετοί από τους αγρότες που υιοθέτησαν αυτό το μοντέλο παραγωγής δυσκολεύονται να ανταποκριθούν στις συνέπειες της. Η συγκεκριμένη κατηγορία δεν βάλλεται από την έλλειψη δουλειάς αλλά από τη χρηματοπιστωτική στενότητα και από την υποχρέωση να διατηρήσει το κοινωνικό φαίενσθαι που δημιουργήσε.



Λωτός ΣΤΟΝ ΟΛΥΜΠΟ ΓΙΑ ΤΗΝ ΤΡΟΦΗ ΤΩΝ ΘΕΩΝ

«Η εικόνα των χρυσαφένιων καρπών πάνω στα δέντρα μου στα ολύμπια υψόμετρα, μου χαρίζει ζωή μες σε ένα σκηνικό βγαλμένο από παραμύθι» είναι τα λόγια του παραγωγού λωτού Κωνσταντίνου Κυριακού από τα Καλύβια Ελασσόνας. Το «Αγρόκτημα» τον συνάντησε, ένα χειμωνιάτικο πρωινό, κάτω από την σκιά του Ολύμπου, για να μιλήσει για το φρούτο που στην αρχαιότητα χαρακτηρίστηκε ως η «τροφή των θεών»

ΚΕΙΜΕΝΟ - ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ:

ΒΑΣΙΛΙΚΗ ΠΑΣΧΑΛΗ - ΤΣΑΝΤΟΠΟΥΛΟΥ

Αν και κατάγομαι από ένα χωριό ως επί το πλείστον κτηνοτροφικό, εμείς είχαμε δεντροκαλλιέργειες, κυρίως μήλα και δαμάσκηνα. Η λαχτάρα μου, ως κάτοικος πλέον Κατερίνης, να μην χάσω την επαφή μου με τις ρίζες μου, το χωριό μου, και κυρίως να μην πουλήσω το πατρικό μου κληροδότημα, με έκανε να αγοράσω και τα διπλανά χωράφια του αδερφού και του θείου μου και να στραφώ το 1995 σε δενδροκαλλιέργεια. Ήθελα όμως

κάτι καινούργιο και το βρήκα μιλώντας με γεωπό-
νους που μου πρότειναν να φυτέψω λωτό ποικιλίας
Φούγιου (Fuyu), τον λωτό με τα 3-4 μακρόστενα κου-
κούτσια στην σάρκα του, το οποίο η γεύση του θυμί-
ζει μήλο και τρώγεται σκληρό, χωρίς να απαιτείται
η ωρίμανση του φρούτου», διηγείται ο κ. Κυριακού.
«Προμηθεύτηκα 800 δενδρύλλια από το φυτώριο
Δραγουμάνος που μόλις τα είχε φέρει από το Ισρα-
ήλ και άρχισα την προετοιμασία του χωραφιού. Ο
λωτός είναι καρποφόρο δένδρο μεγάλης προσαρ-
μοστικότητας, καλλιεργείται σε διάφορους τύπους
εδαφών και σε αργιλώδη, όμως τα καλύτερα αποτε-
λέσματα τα δίνει σε βαθιά, γόνιμα ή και μέσης σύ-
στασης εδάφη, ουδέτερου pH και καλά αποστραγγι-
ζόμενα, όπως ήταν τα δικά μου. Έτσι τον Γενάρη άρ-
χισα με όργωμα, πέρασα φρέζα και άνοιξα λακού-
βες 6μ. πλάτος και 5μ. δέντρο με δέντρο, πέρασα λά-
στιχα ποτίσματος, αναγκαία τους καλοκαιρινούς μή-
νες που διψά ιδιαίτερα το δέντρο», συνεχίζει ο ίδιος.

Ο Όλυμπος με κρατούσε σε εγρήγορση

«Τους επόμενους μήνες από τη φύτευση σκάλιζα
τα χόρτα, λιπαίνοντας ανά τρία χρόνια το χωράφι. Ο
Όλυμπος με τον χιονιά και τον δυνατό αέρα με κρα-
τούσαν πάντα σε εγρήγορση, αφού το δέντρο αντέ-
χει σε ελάχιστες θερμοκρασίες ακόμα και -18°C, άλ-
λωστε σχηματίζει τα φύλλα του σχετικά αργά, όταν η
θερμοκρασία του περιβάλλοντος το επιτρέπει. Όμως
ζημιογόνα είναι η εμφάνιση θερμοκρασιών μικρό-
τερων των -18°C κατά τη χειμερινή περίοδο ή στους
-3°C πριν από το άνοιγμα των οφθαλμών. Και ο άνε-
μος προκαλεί ζημιές στα δέντρα όταν είναι φορτω-
μένα καρπούς, σπάει τον κορμό και τα κλαδιά, σκίζει
τα φύλλα και προκαλεί ελαττώματα στους καρπούς»
σημειώνει χαρακτηριστικά ο παραγωγός.

Πάνω στα 4 χρόνια το δέντρο άρχισε να δίνει 20-30
κιλά λωτούς και σε μια καλή σεζόν και 80 κιλά, το
στρέμμα περίπου 1,5 τόνο, με τη συγκομιδή να αρ-
χίζει στις 15 Οκτωβρίου και να σταματά τέλη Δεκεμ-
βρίου λίγο πριν τις παγωνιές. «Η ιδιαιτερότητα της δι-
κής μου ποικιλίας, είναι ότι δεν συντηρείται στο ψυ-
γείο και έτσι ανεβαίνω κάθε εβδομάδα, συγκομίζω
και τα πουλώ στις λαϊκές αγορές με 0,80 λεπτά το κι-
λό ή τα δίνω στον έμπορο με 0,25- 0,30 λεπτά το κι-
λό» σημειώνει ο κ. Κυριακού σήμερα διαθέτει συνολι-
κά 3 στρμ. θερμοκήπια με εποχιακά λουλούδια και



Στη χώρα μας υπάρ-
χουν περίπου 700
στρ. συστηματικών
καλλιεργειών λωτού
και το προϊόν αυτό
μπορεί να δώσει ένα
ακαθάριστο εισόδημα
της τάξεως των
1.000-1.500 ευρώ/
στρέμμα.

Φρούτο της γλυκιάς λησμονιάς για τους αρχαίους Έλληνες, του Παραδείσου για τους Άραβες, σύμβολο των τεσσάρων στοιχείων της φύσης, καθώς και της μετενσάρκωσης για τους αρχαίους Αιγυπτίους.

κηπευτικά και 20 στρ. με λωτούς.

Στη χώρα μας υπάρχουν περίπου 700 στρ. συστημα-
τικών καλλιεργειών λωτού και το προϊόν αυτό μπο-
ρεί να δώσει ένα ακαθάριστο εισόδημα της τάξεως
των 1.000-1.500 ευρώ/στρέμμα.

Δημοφιλής σε όλο τον κόσμο

Στο Παλέρμο για πρώτη φορά εταιρεία παρουσίασε
μαρμελάδα από λωτό, με ευρεία αποδοχή από τους
καταναλωτές. Στην Ιαπωνία και στη Ρωσία κυκλοφο-
ρούν αλκοολούχα ποτά και χυμός από λωτό, στην Ια-
πωνία παράγεται ένα είδος ξιδιού με ιδιαίτερη γεύ-
ση και ένα λάδι που έχει διάφορες χρήσεις βιομη-
χανικές, φαρμακευτικές, με χρήσεις και στην παρα-
γωγή καλλυντικών. Στην Ιαπωνία από τα φύλλα του
παράγεται ένα αφέψημα που περιέχει μεγάλες πο-
σότητες Βιταμίνης C, ενώ το ξύλο του, ο πολύτιμος
έβενος, μαύρος και πολύ ανθεκτικός, χρησιμοποιεί-
ται στην επιπλοποιία αλλά και για παραγωγή μπα-
στουνιών γκολφ. «Προ κρίσης είχα σταθερούς πελά-
τες και έναν κύκλο όπου πουλούσα ένα ευρώ το κι-
λό και η κάθε οικογένεια έπαιρνε 8- 10 κιλά. Όμως
σήμερα θεωρείται είδος πολυτελείας και παίρνουν
ένα κιλό έτσι για τη γεύση. Γυρίσαμε στις δυσκολίες
του πρώτου χρόνου, τότε που κοιτούσαν με δυσπι-
στία τον λωτό και τους χάριζα κιλά ολόκληρα μέχρι
να το αγαπήσουν και να μάθουν να τον ζητάνε. Οι
δυσκολίες όμως δεν με πτοούν, λέει ο κ. Κυριακού.

Στυφές και γλυκές ποικιλίες

Σύμφωνα με τον Χρήστο Παναγούλη, γεωπόνου
και μέλος του Δ.Σ. του Γεωπονικού Συλλόγου Λάρι-
σας, ο λωτός απαιτεί για την καλλιέργειά του μέσης
σύστασης εδάφη με καλή στράγγιση και αερισμό.
Για την παραγωγή καρπών καλής ποιότητας προτι-
μά περιοχές με δροσερό καλοκαίρι, φθινόπωρο ζε-
στό την ημέρα και δροσερό την νύχτα και απαλλαγ-
μένο από παγετούς. Γενικά μπορούμε να διακρίνου-
με ότι οι στυφές ποικιλίες προτιμούν ψυχρά κλίμα-
τα, ενώ πιο θερμά οι γλυκές. Η στυφότητα προκα-
λείται από την πυκνότητα των φαινολών και τανί-
νων στον καρπό, οι οποίες δημιουργούν σύμπλεγ-
μα με πρωτεΐνες στην επιφάνεια της γλώσσας προ-
καλώντας ξήρανση, τη γνωστή αίσθηση της στυφό-
τητας. Οι πιο διαδεδομένες ποικιλίες είναι: Hachiya,
Fuyu, Jiro, Goshō, Eureka και Imoto.

**Από την Κίνα στην Ιαπωνία, την Ασία,
όπου μέχρι σήμερα θεωρείται εκλεκτό
φρούτο και από κει στη Δύση που τον
διέδωσαν οι Ισπανοί θαλασσοπόροι.
Στην Ευρώπη άρχισε να καλλιεργείται
στα τέλη του 18ου αιώνα.**



**«Στην αρχή κοιτούσαν με δυσπιστία
τον λωτό και τους χάριζα κιλά
ολόκληρα μέχρι να τον αγαπήσουν»**



Σύλβια Σαμολαδά

ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΑ ΔΕΝ ΣΗΜΑΙΝΕΙ ΝΑ ΕΧΕΙΣ ΤΗ ΔΥΝΑΜΗ ΝΑ ΣΠΡΩΞΕΙΣ ΜΙΑ ΑΓΕΛΑΔΑ

Η Σύλβια Σαμολαδά είναι μια ξεχωριστή γυναίκα που με την πορεία της ως κτηνοτρόφος, έχει δύο μονάδες με 550 ζώα λίγο έξω από το Κιλκίς, ανέτρεψε τα στερεότυπα που θέλουν τις γυναίκες να κάνουν όλη τη δουλειά στο στάβλο αλλά να μην φαίνονται

ΓΡΑΦΕΙ Η ΣΟΦΙΑ ΣΠΥΡΟΥ

Οπως λένε όσοι την ξέρουν καλά, η κυρία Σαμολαδά κατάφερε να πετύχει σε έναν καθαρά ανδροκρατούμενο χώρο όπως είναι η ζωική παραγωγή με τη μαχητικότητα και την ευστροφία της υποκαθιστώντας τη σωματική δύναμη με διοικητική επάρκεια και αστείρευτη ενεργητικότητα. Δίπλα στην επιχειρηματία υπάρχει και η σύζυγος και μάνα δύο παιδιών αποδεικνύοντας έτσι ότι μια γυναίκα κτηνοτρόφος μπορεί να έχει (και) κανονική ζωή.

Τη Σύλβια Σαμολαδά τη γνωρίσαμε στο Κιλκίς, την πόλη που μετακόμισε εδώ και πέντε χρόνια με την οικογένειά της αφήνοντας τη Θεσσαλονίκη για να βρίσκεται πιο κοντά στη δουλειά της, μια μονάδα με 147 γελάδια και 400 πρόβατα καθώς και ένα μύλο ζωοτροφών. Η επίσκεψη ξεκίνησε στο σπίτι της μητέρας της, Αλέκας Αναγνώστου, πρωτοπόρου επιχειρηματία, που δημιούργησε και λειτούργησε τον οικογενειακό μύλο ζωοτροφών όπου τον ανέλαβε η κόρη.

Η φωνή της Σύλβιας Σαμολαδά είναι βροντερή, ζεστή και ακατάπαυστη, καθώς μιλά για τη δουλειά, την οικογένεια, την κρίση που έχει μαζέψει βαριά σύννεφα πάνω από την κτηνοτροφία. Μιλά με πάθος αλλά οι κουβέντες της είναι ζυγισμένες από την πείρα δεκαετιών εξηγώντας τι την παρακινεί να κυνηγάει τα όνειρά της και πώς βιώνει την κτηνοτροφία ως γυναίκα: «Για να πετύχει μια γυναίκα ως κτηνοτρόφος πρέπει να είναι γνώστης του αντικειμένου, να αγαπάει τα ζώα, και να έχει χαρακτήρα σκληρό, δυναμικό. Εγώ μπορώ να πάρω μια γελάδα που έχει μεγάλο όγκο, 300-400 κιλά και να την σπρώξω να μπει στο αρμεκτήριο. Μπορούν να το κάνουν οι γυναίκες γενικότερα; Είναι θέμα χαρακτήρα, πρέπει να είσαι δυναμική και να μην κάνεις πίσω εύκολα. Χρειάζεται όμως και λίγο τρέλα, να είσαι ριψοκίνδυνος».

Πότε κατάλαβε ότι το είχε με τα ζώα; «Ένα περιστατικό με έκανε να καταλάβω ότι τα ζώα ήταν καλή επιλογή για μένα. Όταν έκανα τα πρόβατα, ο παππούς μου μου λέει: Ξέρεις να σφυρίζεις (σαν βοσκός); Τι πρόβατα να πάρεις; Άμα τα πρόβατα τα βγάλεις έξω στη βοσκή πώς θα τα μαζέψεις; Μια μέρα που έλειπε ο τσομπάνος, τα έβγαλα εγώ, τα ζώα όμως είδαν ότι εγώ ήμουν χαλαρή και φεύγουν σε κάτι χωράφια σπαρμένα. Άρχισα να φωνάζω, αλλά αυτά δεν καταλαβαίνουν από φωνές, μόνο από το σφύριγμα καταλαβαίνουν. Μπορεί να ακούγεται απλοϊκό αλλά για μένα λειτούργησε κάτι συμβολικά εκείνη τη μέρα», θα πει η Σύλβια Σαμολαδά.

Στο πρώτο πλάνο στις αφηγήσεις της Σύλβιας Σαμολαδά καθώς μιλά για τη δουλειά είναι οι συνεργάτες της: «Αν δεν είχα τους πέντε συνεργάτες που απαρτίζουν την ομάδα της μονάδας, μερικούς πάνω από 15 χρόνια, δεν θα ξεκινούσα να έκανα τις αγελάδες. Βέβαια έχω επενδύσει κόπο και πολύ χρόνο για να τους



Ειδικά σε ό,τι έχει να κάνει με τη λεπτομέρεια και τη νοικοκυροσύνη της διαχείρισης της κτηνοτροφικής μονάδας, οι άντρες μπορεί να μην είναι τόσο αποδοτικοί, ενώ οι γυναίκες είναι πιο υπεύθυνες, αναφέρει χαρακτηριστικά η κυρία Σαμολαδά.

φτάσω στο επίπεδο εκπαίδευσης που είναι τώρα για να μπορούν να ξεγεννήσουν, να μπουν στο αρμεκτήριο, να κάνουν μια απολύμανση. Ξέρω όμως ότι μόνο μαζί με τους συνεργάτες μου μπορώ να υποστηρίξω τη δουλειά μου», εξηγεί η ίδια.

Εξισωτική και επιδότηση

Παράλληλα όπως αναγνωρίζει ούτε ο δυναμισμός ούτε κι η διοικητική επάρκεια αρκούν για να ξεκινήσει μια γυναίκα τη δική της μονάδα που αποτελεί ακριβή επένδυση, αν δεν υπάρχουν αρχικά κεφάλαια όπως διέθετε κι η ίδια: «Στάθηκα τυχερή γιατί είχα μια υποδομή από την οικογένειά μου. Βρήκα έναν αρχικό τζίρο 200.000 ευρώ από το μύλο ζωοτροφών που διηύθυνε η μητέρα μου στο Γυναικόκαστρο του Κιλκίς», λέει η κυρία Σαμολαδά. Πέρα από την προσωπική της περιουσία έπαιξαν ρόλο και οι ευρωπαϊκές χρηματοδοτήσεις που αποτελούν πηγή ασφάλειας για όποιον επενδύει στην κτηνοτροφία. «Όντως η εξισωτική και η επιδότηση του ζωικού κεφαλαίου που λαμβάνω και ανέρχονται στα 8.000 ευρώ σήμερα, είναι μεγάλη υπόθεση και χωρίς αυτή τη στήριξη δεν θα έκανα το στάβλο. Επιπλέον έλαβα επιδότηση από το Πρόγραμμα Αγροτικής



Η **μονάδα** εκτείνεται σε 4 στρέμματα και αποτελείται από τρεις στάβλους που φιλοξενούν 147 αγελάδες, κυρίως Holstein, και πρόβατα κυρίως Lacaune. Οι εγκαταστάσεις περιλαμβάνουν ένα συμβατικό αρμεκτήριο, σκεπαζόμενο διάδρομο 60 μ. για το τάισμα των ζώων, και ενστροδιανομέα με τρακτέρ.



Η ημερήσια παραγωγή γάλακτος κυμαίνεται από 1 έως 1,5 τόνους. Ξεκινώντας από περιορισμένο αρχικό μέγεθος κοπαδιού που αριθμούσε 150 ζώα το 2000, η επέκτασή έγινε με μετρημένα βήματα καθώς χρηματοδοτήθηκε σε συντριπτικό ποσοστό από κεφάλαια της ίδιας της κυρίας Σαμολαδά ενώ ο τραπεζικός δανεισμός της επιχείρησης παρέμεινε μηδενικός σε όλη την πορεία εξέλιξης της μονάδας.





ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΟΣ, ΣΥΖΥΓΟΣ, ΜΗΤΕΡΑ

Όπως γνωρίζει καλά η κυρία Σαμολαδά για τις γυναίκες που επιλέγουν έντονη επαγγελματική δραστηριότητα ο μόνος τρόπος για να συνδυάζουν και μια κανονική οικογενειακή ζωή είναι να διαθέτουν αστείρευτη ενέργεια.

«Ζούσαμε στη Θεσσαλονίκη και για 17 χρόνια οδηγούσα καθημερινά 80 χιλιόμετρα από το σπίτι στο Κιλκίς. Γι' αυτό και το μεγάλο άνοιγμα στα γελάδια το έκανα, αφού τα παιδιά μου έκλεισαν τα δέκα». Μαζί με τον σύζυγό της κι επιχειρηματία Γιάννη Σαμολαδά και τα δύο παιδιά τους, τον Αλέξανδρο και τον Χρήστο 24 και 25 ετών αντίστοιχα, μοιράζονται ένα κοινό πάθος για την αγροτική ζωή. «Έτσι μεγάλωσα κι εγώ, από 12 χρονών ήμουν στο τρακτέρ με τον παππού, αρμέγαμε τα γελάδια με τη γιαγιά. Είχαμε καπνά που τα βελονιάζαμε. Και τα παιδιά μου τύχαιναν Σαββατοκύριακα που τα πήγαινα στα ζώα, τους άρεσε», θα μας πει.

Όπως όμως υποστηρίζει, αν υπήρχε κρατική μέριμνα για την εργαζόμενη μητέρα, θα είχε κάνει περισσότερα. «Αν είχα στη διάθεσή μου υποδομές για την ανατροφή και τη φροντίδα των παιδιών, θα είχα τολμήσει να επενδύσω νωρίτερα ως επιχειρηματίας. Πιστεύω όμως ότι τα παιδιά ωφελήθηκαν από το γεγονός ότι εργαζόμουν γιατί ανέπτυξαν γρήγορα υπευθυνότητα και αυτονομία», συμπληρώνει.

Ανάπτυξης στο οποίο εντάχθηκε για την κατασκευή της μονάδας για τα πρόβατα το 2004, κόστους 300.000 ευρώ», μας λέει. Ο τζίρος της δραστηριότητας της κυρίας Σαμολαδά συνυπολογίζοντας τον μύλο και τη μονάδα ξεπερνά τα 2 εκατ. ευρώ ενώ οι πάγιες επενδύσεις στους στάβλους προβάτων και των αγελάδων ανέρχεται στα 800.000 ευρώ. «Τον στάβλο για τα γελάδια που κόστισε 500.000 ευρώ τον χρηματοδότησα η ίδια», διευκρινίζει.

Η προσωπική εργασία διασφαλίζει την ποιότητα

Σύμφωνα με την κυρία Σαμολαδά είναι μύθος ότι στις γυναίκες ταιριάζει ο ρόλος του συνοδηγού στην κτηνοτροφική εκμετάλλευση. «Έχουμε συνηθίσει οι γυναίκες να κάνουν σκληρή δουλειά στην κτηνοτροφία αλλά να μην φαίνονται, να είναι οι αόρατοι συνεργάτες του συζύγου που έχει το τιμόνι. Στο βαθμό που σήμερα όμως οι βαριές δουλειές διευκολύνονται από την τεχνολογία, όπως το άρμεγμα, δίνεται η ευκαιρία σε περισσότερες γυναίκες να γίνουν αρχηγοί της δικής τους εκμετάλλευσης. Σίγουρα χρειάζεσαι τους άντρες, τη δύναμή τους. Θεωρώ όμως ότι δεν μπορεί να την κάνει καλύτερα από τη γυναίκα κανένας αυτή τη δουλειά, γιατί είναι πολλές οι εργασίες που δεν απαιτούν κυρίως δύναμη αλλά συστηματικότητα, οργάνωση και καθαρή σκέψη. Σήμερα, για παράδειγμα, ο κτηνοτρόφος πρέπει να γνωρίζει να χειρίζεται υπολογιστή γιατί πλέον τα στοιχεία κάθε ζώου, τα λεγόμενα διαβατήρια, διατηρούνται σε ηλεκτρονική μορφή. Κατά δεύτερο ο κτηνοτρόφος πρέπει να ξέ-

Είναι πολλές εργασίες μιας κτηνοτροφικής εκμετάλλευσης που δεν απαιτούν δύναμη αλλά οργάνωση και καθαρή σκέψη.

ρει βασικά θέματα κτηνιατρικής, να ξέρει να κάνει ένεση σε μεγάλο ζώο, να ξεγεννήσει, να κάνει μια απολύμανση. Τέλος πρέπει να ξέρει το κοστολόγιο, πόσο του στοιχίζει η τροφή, πόσο αποδίδει ένα ζώο», θα μας πει.

Η βιωσιμότητα εξασφαλίστηκε μες από την πολύχρονη συνεργασία με τη ΜΕΒΓΑΛ που παραλαμβάνει το γάλα από αγελάδες και πρόβατα. «Συνεργαζόμαστε με την κυρία Σαμολαδά 15 χρόνια, ο λόγος που έχει αντέξει στις πιέσεις βρίσκεται πιστεύω στο γεγονός ότι εμποτεύει η ίδια τις μονάδες. Η πείρα δείχνει ότι μόνο η προσωπική εργασία διασφαλίζει την ποιότητα που χρειάζεται για να είναι βιώσιμος ο γαλακτοπαραγωγός», θα πει ο κ.Τουλγερίδης Διευθυντής της Ζώνης Γάλακτος ΜΕΒΓΑΛ. «Πέντε μέρες διακοπές, είναι ανέφικτο για μένα. Ας πούμε όταν μου έφευγαν οι Αλβανοί για Χριστούγεννα εγώ πήγαινα και άρμεγα, είναι σκληρή δουλειά, πρέπει να είσαι παρούσα 365 μέρες το χρόνο», συμπληρώνει η Σύλβια Σαμολαδά.

ΜΟΝΑΔΙΚΗ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ

Υπεραυτόματο Σύστημα Ελέγχου Αρμεκτηρίου



ΣΑΣ ΠΕΡΙΜΕΝΟΥΜΕ

Zootechnia 2017

02-05 ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΥ | ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ

ΠΕΡΙΠΤΕΡΟ **15** ΣΤΑΝΤ **26**

ΚΟΝΤΑ ΣΤΟΝ **Έλληνα** ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΟ
φιλικά, σωστά και γρήγορα

Μηχανή Απογαλακτισμού **Urban**
με **Αναγνώριση & Αυτόνομη Διαχείριση**
Μοσχαριών & Αρνιών
και **Αυτόματο Σύστημα Πλύσης**



profigroup 012017

ΑΝΑΛΑΜΒΑΝΟΥΜΕ και την **ΑΝΑΒΑΘΜΙΣΗ**
των μηχανημάτων σας, σύμφωνα με τις τελευταίες Οδηγίες της Ε.Ε.

ΕΛΛΑΔΑ

1° χλμ Λαγυνά | Λαγκαδά
Τ.Θ 329 | Τ.Κ 57 200 Λαγκαδάς
Τηλ.: 23940 72909
Fax: 23940 72276

www.tanussi.gr | [email. info@tanussi.gr](mailto:info@tanussi.gr)

ΑΛΒΑΝΙΑ

5 Klm Vore | Fush Kruje
Tirane
Tel.: +35544504207
Fax: +3544504208

www.tanussi.com | [email. info@tanussi.com](mailto:info@tanussi.com)



Tanussi



ΖΥΜΑΡΙ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΣΟΦΙΑΣ ΚΑΙ ΥΨΗΛΗΣ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑΣ

Χωρίς φύλλο με λίγο αλεύρι και τυρί για να κολατσίζουν όσοι έφευγαν βιαστικά για τα χωράφια ή με φλουρί για το πρωτοχρονιάτικο τραπέζι με το κρέας από τους τράγους που περίσσευαν στα χωριά του Ολύμπου, όπως και να είναι καμωμένες, οι πάνω από 250 παραδοσιακές πίτες που κατέγραψε το Μεσογειακό Αγρονομικό Ινστιτούτο Χανίων αποτελούν ένα τεράστιο πολιτιστικό και τουριστικό κεφάλαιο της χώρας

ΤΟΥ ΓΙΩΡΓΟΥ ΚΟΝΤΟΝΗ



κάθε συνταγή πίτας αντανακλά και την ιστορία του τόπου της, από τις ποιμενικές πίτες στα ορεινά που αποτελούν κατεξοχήν έδεσμα των Βλάχων και Σαρακατσαναίων, μέχρι τη λιτή μαγειρική των νησιών του Αιγαίου πελάγους και την αστική μαγειρική των Ελλήνων της Μ. Ασίας. «Αξιίζει λοιπόν να ταξιδέψεις την Ελλάδα και να γνωρίσεις τόπους, ανθρώπους και παραδόσεις... για ένα κομμάτι πίτα», αναφέρει στα συμπεράσματά της, η έρευνα που πραγματοποίησε το Μεσογειακό Αγρονομικό Ινστιτούτο Χανίων (ΜΑΙΧ) που σκοπό είχε να αναδείξει

τις παραδοσιακές πίτες ως αντικείμενο γαστρονομικού τουρισμού. Στην έρευνα καταγράφησαν 250 διαφορετικές συνταγές που συνδυάζουν ιδανικά τη σοφία της μαγειρικής οικονομίας με την υψηλή γαστρονομία.

Οι ποιμενικές πίτες των ορεινών

Στην ορεινή μαγειρική της Ηπείρου, της Ρούμελης και της Θεσσαλίας, όπου εγκαταστάθηκαν με τον καιρό οι περισσότερες ποιμενικές φυλές, όλα τα υλικά που υπήρχαν κάποτε στο εύκολο μεταφερόμενο κελάρι, αποτελούν ακόμα και σήμερα τη ραχοκοκαλιά στις συνταγές για διάφορες παραδοσιακές πίτες. Αλεύρι για τα φύλλα, γάλα από τις κατσίκες και

τα πρόβατα που έμπαινε αυτούσιο (γαλατόπιτα) ή γινόταν τυρί (μπατζίνες-τυρόπιτες), χόρτα (σπανακόπιτες, χορτόπιτες).

Το χαρακτηριστικό των πιτών, που οι Βλάχες από το Ανατολικό Βέρμιο (Σέλι, Ξηρολίβαδο, Κουμαριά) έφτιαχναν, είναι η τεχνική του «ήλιου» που χαράζονται οι γραμμές της πίτας και με αυτή την τεχνική καθένα από τα δύο φύλλα «κρύβει» μέσα του τουλάχιστον 17 φυλλαράκια. Έκαναν συνήθως τυρόπιτα (στα βλάχικα κου κάσιου), πρασόπιτα, χορτόπιτα (κου βιαρτζ), που μπορεί να ήταν με τσουκνίδα και νηστήσιμη (μάρσινα), με λάπατα (ντι στέι) κ.ά., γαλατόπιτα (ντι λάπι), γλυκιά πίτα (πιτ ντουλτσ), ρυζόπιτα (με 15 ξεχωριστά φύλλα), κολοκυθόπιτα. Πίτα



Όλα τα υλικά που υπήρχαν στο μεταφερόμενο κελάρι των ποιμενικών φυλών αποτελούν και σήμερα τη ραχοκοκαλιά στις συνταγές για πίτες.

μπατζάρα, πίτα με κρεμμύδια νησίσσιμη κ.λπ. Η μέθοδος του «ήλιου» συναντάται και στις συνταγές από Δυτική Μακεδονία σε περιοχές Κοζάνης, Φλώρινας, Καστοριάς και Γρεβενών.

Σε φορπητούς φούρνους

Χαρακτηριστικό είναι, σύμφωνα με στοιχεία του Γιάννη Τσιαμήτρου, χοροδιδάσκαλου και γραμματέα του Πολιτιστικού Όμιλου Ξηρολίβαδου, οι πίτες αυτές ψήνονταν σε φορπητούς φούρνους, μόλις στήνονταν οι πρόχειροι καταυλισμοί τους και αποτελούσαν το κολατσό τους, την ώρα που φύλαγαν τα ζώα που βοσκούσαν. Σήμερα λοιπόν, οι πίτες τους αντανakλούν εκείνες τις νομαδικές δι-ασυνδέσεις και αναγκαιότητες. Άλλω-στε, πολλές φορές η παρασκευή της πί-τας ήταν μια μέθοδος οικιακής οικονο-μίας για τη αξιοποίηση υλικών που δεν μπορούσαν να συντηρηθούν ή θεωρού-νταν δευτερεύοντα.

Ιδιαίτερα στην Ήπειρο, αν και τόπος φτωχός, το έδεσμα μεγαλούργησε. Οι «νηπιρώτικες πίτες» τείνουν να γίνουν brand name, το οποίο το έχουν δανειστεί μεγάλες μεταποιητικές βιομηχανίες για τα προϊόντα τους, ενώ σε κάθε τουριστικό οδηγό, όταν γίνεται αναφορά σε Ζαγο-ροχώρια, Μέτσοβο και Ιωάννινα, οι πίτες γεμίζουν ένα ολόκληρο κεφάλαιο. Μάλι-

στα, σύμφωνα με στοιχεία του Παγκόσμι-ου Οργανισμού Τουρισμού, για το 44% των ταξιδιωτών ανά τον κόσμο το φαγη-τό αποτελεί ένα από τα τρία κριτήρια επι-λογής του τόπου που θα επισκεφθούν.

Επιπλέον, διαγωνισμοί, πολιτιστικές εκδηλώσεις και αμέτρητες γιορτές παρα-δοσιακής πίτας έχουν τη δική τους σημα-σία για το αντάμωμα των γύρω χωριών και απόδημων συγγενών.

Στα νησιά οι μισές συνταγές

Στα νησιά, συναντάται το 50% των παραδοσιακών συνταγών πίτας σύμ-φωνα με τα στοιχεία του Μεσογειακού Αγρονομικού Ινστιτούτου Χανίων, κα-θώς το κάθε νησί έχει μια διαφορετι-κή γευστική ταυτότητα, που οφείλεται στις ανόμοιες εδαφικές συνθήκες αλ-λά και στην ιστορία του. Οι πίτες γενι-κότερα χαρακτηρίζονται από μια σα-φήνεια και μια απλότητα, με τη γέμιση να είναι συνήθως λιτή λόγω των πε-ριορισμένων φυσικών πόρων, ακόμα και του νερού. Στην Κεφαλονιά κρεα-τόπιτα και μπακαλιαρόπιτα, στη Σκό-πελο η διάσημη στριφτή της, στη Σκύ-ρο οι μαρμαρίτες (κρεμμυδόπιτες που ψήνονται πάνω σε μάρμαρο), στην Κί-μωλο λαδένια (νησίσσιμη πίτσα), στην Κάρπαθο λαχανόπιτα, στη Λευκάδα μαριδόπιτα, στη Μύκονο κρεμμυδόπι-

250

Η ερευνητική ομάδα του Μεσογειακού Αγρονομικού Ινστιτούτου Χανίων έχει καταγράψει πάνω από 250 παραδοσιακές πίτες με πλήρη στοιχεία για τα υλικά και τον τρόπο παρασκευής τους. Σκοπός της μελέτης είναι η ανάδειξη της πίτας ως ξεχωριστού γαστρονομικού τομέα.

20%

των παραδοσιακών συνταγών πίτας καταγράφηκαν στο Αιγαίο, ενώ συνολικά τα νησιά της Ελλάδος παρασκευά-ζουν περίπου 120 διαφορετικές πίτες.

τα, στη Σίφνο η μελόπιτα, και άλλες πολλές συνταγές που αποτελούν μέρος της ιστορίας ολόκληρης της νησιωτικής Ελλάδας.

Αυτή η απλότητα κορυφώνεται στη μαγειρική της Κρήτης. Ιδιαίτερα η σφακιανή πίτα παρουσιάζει σύμφωνα με την έρευνα του ΜΑΙΧ, τις περισσότερες παραλλαγές και μπορεί να φαγωθεί αλμυρή αλλά και γλυκιά προσθέτοντας από πάνω μέλι, ενώ συναντάται ως νεράττη μυζηθρόπιτα στη νοτιο-ανατολική Κρήτη και ως αγνόπιτα στον Ψηλορείτη και στη Σητεία. Όπως αναφέρει ο Ν. Ψυλλάκης στο βιβλίο του «Κρητική Κουζίνα», όταν το 1919 ο καθηγητής Δέφνερ δοκίμασε τις σφακιανόπιτες σε περιήγησή του στην Κρήτη, αναφώνησε: «Θεέ μου τι ήταν αυτό! Κανένας βασιλιάς του κόσμου δεν έφαγε ποτέ καλύτερη πίτα».

Αξίζει να σημειωθεί εδώ, ότι το Νότιο Αιγαίο, διεκδικεί τον τίτλο της Γαστρονομικής Περιφέρειας της Ευρώπης 2019 και ως εργαλείο ανάδειξης περιλαμβάνονται και οι παραδοσιακές πίτες. Τα νησιά του Αιγαίου, σύμφωνα με την έρευνα του Μεσογειακού Ινστιτούτου, κατέχουν τα σκήπτρα στις διαφορετικές ποικιλίες πίτας.

Η πολύπλοκη κουζίνα της Μ. Ασίας

Διαμετρικά αντίθετη με την ελαφριά αιγαιοπελαγίτικη κουζίνα είναι η πολύπλοκη κουζίνα των Ελλήνων της Μ. Ασίας. Μέσα στις πιο γνωστές πίτες είναι οι παστουρμαδόπιτα αλλά και η μπουγάτσα, η οποία κυριάρχησε στον Ελλαδικό χώρο μετά τη Μικρασιατική καταστροφή. Ιδιαίτερα όμως πολιτογραφήθηκε ως Θεσσαλονικιά και Σερραϊά, καθώς στη Βόρεια Ελλάδα στεγάστηκε μεγάλος αριθμός προσφύγων από τη Μικρά Ασία. Το 1917 μάλιστα ιδρύθηκε η συντεχνία των μπουγατσοποιών Θεσσαλονίκης. Ειδικά οι παλαιότεροι στις προσφυγικές συνοικίες της Θεσσαλονίκης και του Πειραιά θα θυμούνται τους πλανόδιους με τα καροτσάκια τους με το κάρβουνο από κάτω να διαλαλούν την πραμάτεια τους, «πολίτικη μπογάτσα».

Διατροφική αξία και θερμίδες

Εκτός από πολιτιστική και οικονομική σημασία, οι πίτες διαθέτουν και μεγάλη διατροφική αξία, αναλόγως με τη γέμισή τους.

Χόρτα: Πλούσια σε φυτικές ίνες και αντιοξειδωτικά, καθώς επίσης σε βιταμίνες και ιχνοστοιχεία (κυρίως σιδήρου).

Παρθένο ελαιόλαδο: Περιέχει μονοακόρεστα λιπαρά και είναι πηγή αντιοξειδωτικών.

Αυγά: Πρωτεΐνες υψηλής βιολογικής αξίας, βιταμίνες και ιχνοστοιχεία.

Φέτα και μυζήθρα: Πηγές πρωτεϊνών, ασβεστίου και άλλων ιχνοστοιχείων, βιταμίνη Α και άλλες βιταμίνες.

Κρέας: Τα χοιρινά, πρόβεια ή κατσικίσια κρέατο και το κοτόπουλο αποτελούν πηγές πρωτεϊνών, βιταμινών της ομάδας Β, βιοδιαθέσιμου σιδήρου, ψευδαργύρου και μαγνησίου.

Κατάλληλη για δίαιτα η γαλατόπιτα

Στις θερμίδες ανά μερίδα, η πιο παχυντική πίτα που εντοπίστηκε από το ΜΑΙΧ, είναι η ταخينόπιτα με σταφίδες, ενώ ακολουθούν η γλυκιά μυζηθρόπιτα, η ζαμπονοτυρόπιτα και η μελόπιτα. Από την άλλη κατάλληλες για αυτούς

37%

Η πιο συχνή γέμιση στις πίτες είναι φυσικά το τυρί, που εντοπίστηκε στο 37% των συνταγών που κατέγραψε το Μεσογειακό Ινστιτούτο Χανίων, ενώ ακολουθούν τα χόρτα με 21% και τα λαχανικά με 10%.

+
400 kcal

Τις περισσότερες θερμίδες ανά μερίδα τις συναντώνται στην ταخينόπιτα με σταφίδες η οποία ξεπερνά τις 400 kcal.



που προσέχουν λίγο παραπάνω τη διατροφή τους είναι η σπανακόπιτα, η γαλατόπιτα και η κρεατόπιτα. Η πιο συχνή γέμιση στις πίτες είναι φυσικά το τυρί, που εντοπίστηκε στο 37% των συνταγών που κατέγραψε το ΜΑΙΧ, ενώ ακολουθούν τα χόρτα με 21% και τα λαχανικά με 10%. Τα λιγότερα χρησιμοποιούμενα υλικά είναι τα ζυμαρικά και τα φρούτα.



Λουκία Ευθυμιάδη ΤΙΜΗ ΜΟΥ ΚΑΙ ΕΥΘΥΝΗ ΜΟΥ



«Είναι μεγάλη τιμή αλλά και μεγάλη ευθύνη να δίνεις το όνομά σου σε ένα προϊόν», εξομολογείται στο Αγρόκτημα η Λουκία Ευθυμιάδη, η γυναικεία δύναμη του ομώνυμου Ομίλου, που «τρέχει» και την πιο φρέσκια ιδέα του, τη Lucia's Farm

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΣΤΟΝ ΓΙΑΝΝΗ ΠΑΝΑΓΟ

ΕΙΠΕ...



Μπορεί να είναι αλήθεια ότι κλάδος μας να ανδροκρατείται, αλλά στον Όμιλό μας αυτό δεν ισχύει, και σε κάποιες περιπτώσεις –όπως για παράδειγμα τα εργαστήρια της Agrolab και το θερμοκήπιο της Agritex– γυναικοκρατείται μάλιστα!



Στον Όμιλο Ευθυμιάδη πρώτο –και κύριο– μέλημά μας είναι να πηγαίνει καλά ο αγροτικός κλάδος, καθώς αν ο κλάδος αντέχει, τότε αντέχουμε και εμείς. Η στρατηγική μας εδώ και δεκαετίες είναι να δραστηριοποιούμαστε σε ολόκληρο το χώρο της γεωργίας.



Έτσι και αλλιώς η αγροδιατροφή και ο τουρισμός είναι τα μόνα «βαριά πυροβολικά» της χώρας μας και θα είμαι πολύ τυχερή αν κάποια στιγμή στο μέλλον βρίσκομαι κοντά και στους δύο υπέροχους αυτούς κλάδους.



Διανύουμε μια περίοδο μεγάλων εξελίξεων στον Όμιλο, μέσα από μια σειρά δυνατών συνεργασιών με οίκους του εξωτερικού, οι οποίες έχουν σαν στόχο την ενίσχυση της εξωστρέφειάς μας. Με τους επετειακούς μας εορτασμούς να έχουν ολοκληρωθεί, το βλέμμα μας είναι «μπροσ ολοταχώς».



Πώς είναι να βλέπετε το όνομά σας, αρχικά σε ένα από τα προϊόντα σας και στη συνέχεια σε μια ολόκληρη φάρμα;

Είναι μεγάλη τιμή αλλά και μεγάλη ευθύνη να δίνεις το όνομά σου σε ένα προϊόν. Γιατί όταν διαχειρίζεσαι ένα επώνυμο προϊόν, πρέπει να υποστηρίξεις ό,τι υποσχεσαι μέχρι και το τελευταίο γράμμα, γιατί αλλιώς οι συνέπειες είναι μεγάλες.

Να υποθέσουμε πως η έμπνευση για το όνομα πιστώνεται στον πρόεδρο του Ομίλου και εκφράζει κατά κάποιο τρόπο μια αδυναμία στη μοναχοκόρη του;

Η αλήθεια είναι ότι η πρόταση δεν ήρθε από τον πρόεδρο αλλά από την ομάδα με τους οποίους στήναμε το project. Αφού είχαμε πάρει την απόφαση να δημιουργήσουμε την πρώτη επώνυμη ελληνική τομάτα, ετοίμασα μια λίστα ονομασιών με ελληνικές ρίζες που να μπορούν να διαβαστούν και από ξένους. Αλλά στη συνάντηση που κάναμε, κάπου στη μέση της παρουσίασης, με διέκοψαν λέγοντας: «Η τομάτα μας πρέπει να έχει θηλυκό χαρακτήρα... Ένα είναι το όνομα, θα την πούμε Lucia». Προφανώς όμως και του προέδρου δεν του κακοφάνηκε, μάλλον χαμογελούσε κρυφά.

Έχει ενδιαφέρον ότι η πιο φρέσκια ιδέα, της παραγωγής νωπών κηπευτικών, ανατέθηκε στη γυναίκα της οικογένειας.

Η Lucia's Farm είναι το αποτέλεσμα μιας συλλογικής και συνολικής δου-

λειάς όλων των εταιρειών του Ομίλου. Από την επιλογή των καταλληλότερων ποικιλιών και υβριδίων στις σωστές φυτοπροστατευτικές φροντίδες και στον ποιοτικό έλεγχο του τελικού προϊόντος, συνεργαζόμαστε πολύ στενά με τα αδέρφια μου και τους συνεργάτες όλων των εταιρειών μας για να φέρουμε στο πιάτο του καταναλωτή ένα αγνό και ασφαλές προϊόν. Ο δικός μου ρόλος βρίσκεται κυρίως στο κομμάτι της ταυτότητας και της επικοινωνίας της Lucia's Farm και αυτό έχει ιδιαίτερο ενδιαφέρον, καθώς αυτό το τμήμα της δουλειάς είναι το μόνο που έχει άμεση σχέση με τον καταναλωτή, όπου και μας δίνεται η δυνατότητα να δημιουργούμε με πολλή φαντασία.

Τι έκανε τον Όμιλο Ευθυμιάδη, που έχει συνδέσει την ύπαρξή του με τη φυτοπροστασία να εμπλακεί στην πρωτογενή παραγωγή;

Ο τομέας αυτός ήταν σχεδόν μονόδρομος για μας. Η στρατηγική μας εδώ και δεκαετίες είναι να δραστηριοποιούμαστε σε ολόκληρο το χώρο της γεωργίας, ώστε να καλύπτουμε όλες τις ανάγκες του αγρότη και του καταναλωτή, με ένα ολοκληρωμένο σύνολο προϊόντων και υπηρεσιών. Το να κλείσουμε τον κύκλο παράγοντας και το τελικό προϊόν, ήταν η μεγαλύτερη απόδειξη του ότι μπορούμε να εφαρμόσουμε αυτό που γράφουμε πάνω σε όλες τις συσκευασίες μας, δηλαδή «Από το χωράφι, στο πιάτο σας».



[© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΝΙΚΟΣ ΓΙΑΚΟΥΜΙΔΗΣ]

Μαζί με την παραγωγή του θερμοκηπίου ήρθε και η ανάγκη για την καθιέρωση ενός προϊόντος με ταυτότητα όπως η Lucia;

Η ζήτηση επώνυμων προϊόντων υπάρχει σε άλλα καταναλωτικά είδη εδώ και δεκαετίες. Στα νωπά η τάση αυτή ξεκίνησε τα τελευταία χρόνια, κυρίως λόγω της αυξημένης ευαισθησίας του καταναλωτή για την ποιότητα, ασφάλεια και κυρίως ικνηλασιμότητα των τροφίμων που αγοράζει. Εμείς απλά είχαμε την τύχη -ή την προνοητικότητα- να προσφέρουμε πρώτοι στην Ελλάδα επώνυμα νωπά προϊόντα.

Στην πατάτα Μυρτώ πώς φθάσατε;

Πιστεύουμε ότι η συμβολαιοποιημένη παραγωγή, δηλαδή το να μην παράγει ο αγρότης ό,τι θέλει, αλλά στις προδιαγραφές που ζητάει η αγορά, είναι ο καλύτερος τρόπος για να εξασφαλιστεί ένα καλό και «τίμιο» οικονομικό αποτέλεσμα για τους εμπλεκόμενους. Συγκεκριμένα για την πατάτα, είδαμε ότι υπήρχαν ιδανικές συνθήκες για να εφαρμόσουμε σε μεγάλη κλίμακα ένα τέτοιο μοντέλο, καθώς είχαμε όλα τα εφόδια για τον παραγωγό και μέσω των δικτύων πώλησής μας τη δυνατότητα να δημιουργήσουμε μια δυνατή ομάδα έμπειρων πατατοκαλλιεργητών ολοκληρωμένης διαχείρισης.

Τώρα βλέπουμε να ξεδιπλώνεται μια φάρμα, η «Lucia's Farm», η οποία επιχειρεί να στεγάσει μια δέσμη αγροτικών προϊόντων

ταυτότητας, αξιοποιώντας παράλληλα και τη συμβολαιακή γεωργία. Πού μπορεί να φθάσει κατά τη γνώμη σας η Lucia's Farm;

Στην Lucia's Farm θα ενταχθούν μόνο προϊόντα υψηλής προστιθέμενης αξίας στα οποία θα μπορούμε να εγγυηθούμε το αποτέλεσμα και προϊόντα που μπορούν να έχουν ένα συγκριτικό πλεονέκτημα έναντι των «συμβατικών». Αυτή την στιγμή ήδη δοκιμάζουμε να παράξουμε για πρώτη φορά στην Ελλάδα τις πολύ μικρές πατάτες, γνωστές και ως «ραγού», καθώς επίσης έχουμε ξεκινήσει να οργανώνουμε μια νέα ομάδα παραγωγών για μικρό άσπερμο καρπούζι.

Ποιες είναι οι προδιαγραφές βάσει των οποίων οργανώνεται η παραγωγή και ταυτοποίηση των προϊόντων στη φάρμα;

Μια από τις βασικές αρχές των προϊόντων της Lucia's Farm είναι ότι παράγονται με σύστημα «Ολοκληρωμένης Διαχείρισης», όπου καταγράφεται, ελέγχεται και πιστοποιείται όλη η παραγωγική διαδικασία, διασφαλίζοντας πλήρως την ικνηλασιμότητα, ώστε ο τελικός καταναλωτής θα μπορεί να γνωρίζει το τι ακριβώς αγοράζει. Επίσης, κατά τη τυποποίηση και συσκευασία των προϊόντων μας ακολουθούνται τα αυστηρότερα πρότυπα ποιοτικού ελέγχου, ενώ έχουν επιλεγεί τα πιο κατάλληλα υλικά για τη διατήρηση των προϊόντων σε όσο καλύτερη κατάσταση γίνεται για το μεγαλύτερο δυνατό χρονικό διάστημα.

Το θερμοκήπιο ήταν μία από τις δύο πρώτες ανάλογες επενδύσεις στην Ελλάδα και χρειάστηκε χρόνος για να ξεπεράσει τις «παιδικές ασθένειες».

Τα τελευταία χρόνια ενισχύεται η ζήτηση των νωπών στις αλυσίδες λιανικής έναντι των καταστημάτων.

Μετά από τρία χρόνια προσπαθειών, μόλις πριν λίγες ημέρες μας κατακυρώθηκε ο διαγωνισμός για την εκμετάλλευση του γεωθερμικού πεδίου στη Νέα Κεσσάνη Ξάνθης.



ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ

Γεννήθηκε στη Θεσσαλονίκη και αποφοίτησε από το Κολλέγιο Ανατόλια. Είναι κάτοχος πτυχίου στη «Διοίκηση Ξενοδοχειακών & Τουριστικών Επιχειρήσεων» της σχολής της Λωζάννης και «MA in Marketing Communications» του University of Westminster του Λονδίνου. Ομιλεί Αγγλικά, Γαλλικά, Γερμανικά και Ισπανικά. Ξεκίνησε την επαγγελματική της καριέρα στον τουριστικό κλάδο. Από το 2001 είναι μέλος της διοίκησης του Ομίλου Redestos – Efthymiadis Agrotechnology Group, υπεύθυνη σε θέματα Επικοινωνίας. Τα τελευταία χρόνια ασχολείται επίσης με την ανάπτυξη του brand «Lucia Tomato» που από το 2016 -με την προσθήκη της πατάτας- μετεξελίχθηκε στην οικογένεια «Lucia's Farm». Είναι ιδρυτικό μέλος της ομάδας Θεσσαλονίκης του φιλανθρωπικού σωματείου «Η Καλλιπάτειρα».

Βλέπουμε παράλληλα να υπάρχει μια συστηματική επικοινωνία και με τον καταναλωτή. Οι συνταγές μαγειρικής π.χ. είναι μια γέφυρα;

Θέλουμε να είμαστε σε συνεχή επαφή με τον καταναλωτή, γι' αυτό και έχουμε ανοιχτές γραμμές σε πολλά επίπεδα. Μέσα από τις σελίδες μας στα κοινωνικά δίκτυα, λαμβάνουμε καθημερινά μηνύματα ενθάρρυνσης αλλά και αναγγελίες τυχόν προβλημάτων, κάτι που μας βοηθάει να γινόμαστε ολοένα και καλύτεροι.

Η μαγειρική τα τελευταία χρόνια έχει γίνει σημαντικό κομμάτι της καθημερινότητας. Εκτός από τα βιβλιάρια, ανεβάζουμε πολλές συνταγές στα κοινωνικά μας δίκτυα, και στα άμεσα σχέδια μας είναι να «οπτικοποιήσουμε» τις καλύτερες συνταγές μας μέσα από σύντομα βιντεάκια, έτσι ώστε ο αναγνώστης να τις αξιοποιήσει ευκολότερα.

Αν δεν είσατε γόνος της εν λόγω οικογένειας με τι θα θέλατε να είχατε ασχοληθεί στον επαγγελματικό σας βίο;

Κάτι που δεν ξέρουν πολλοί είναι ότι πριν αρχίζω να εργάζομαι στον Όμιλο, ασχολήθηκα αρκετά χρόνια με τον τουρισμό. Η ενασχόληση αυτή μου έδωσε την ευκαιρία να μαζέψω υπέροχες εμπειρίες, ζώντας για χρόνια στις ελβετικές Άλπεις και ταξιδεύοντας σε εξωτικούς προορισμούς στο κρουαζιερόπλοιο που εργαζόμουν. Ο τομέας αυτός συνεχίζει να με έλκει πολύ, και θέλω να πιστεύω ότι κάποια στιγμή θα υπάρξει η κατάλληλη επιχειρηματική ευκαιρία ώστε ο Όμιλος να μπει στον τομέα του τουρισμού, συνδυάζοντάς τον πιθανώς και με τον αγροδιατροφικό που γνωρίζει τόσο καλά!

Η συμμετοχή στην παραγωγή αγροτικών προϊόντων έρχεται σαν αντιστάθμισμα της εμπλοκής του Ομίλου στις εισροές ή δλώνει πίστη στο μέλλον που μπορεί να έχει η παραγωγή τροφίμων;

Η εμπλοκή μας αυτή είναι η δήλωση απόλυτης πίστης που έχουμε στον ελληνικό αγρο-διατροφικό τομέα και το



μέλλον του, εφόσον στραφεί σε προϊόντα υψηλής προστιθέμενης αξίας που θέλει ο καταναλωτής.

Σαν άνθρωπος που υπηρετείτε ευρύτερα τον αγροτικό χώρο, ποιες βλέπετε ότι είναι οι αδυναμίες της ελληνικής γεωργίας και πού πλεονεκτεί;

Η ελληνική παραγωγή υστερεί σε ανταγωνιστικότητα στη μεγάλη καλλιέργεια και τα «κοινά» προϊόντα λόγω του μικρού κλήρου και των εδαφο-κλιματικών της συνθηκών. Από την άλλη όμως, οι ίδιοι αυτοί παράγοντες δίνουν πλεονέκτημα σε «εντατικές» καλλιέργειες υψηλής προστιθέμενης αξίας, όπου η προσωπική εμπλοκή και φροντίδα του παραγωγού είναι πολύ σημαντική για την σωστή παραγωγή.

Η ίδια παραγωγή της Lucia's Farm δεν λειτουργεί λίγο ανταγωνιστικά έναντι των μικρών παραγωγών, βγάζοντας κάποιους εξ αυτών εκτός παιχνιδιού;

Όχι, αντιθέτως. Στην περίπτωση της πατάτας, η παραγωγή γίνεται εξ ολοκλήρου από ομάδες παραγωγών όπου συμμετέχουν επιλεγμένοι έμπειροι πατατοπαραγωγοί, ενώ στην περίπτωση της τομάτας, το θερμοκήπιό μας είναι απλά ένα πρώτο «όχημα» παραγωγής, το οποίο θα θέλαμε να λειτουργήσει ως παράδειγμα προς μίμηση και από άλλους επαγγελματίες παραγωγούς ή ομάδες παραγωγών. Στόχος μας είναι να ενθαρρυνθεί η δημιουργία «ομάδων παραγωγών τομάτας», ώστε παράγοντας με όλες τις προδιαγραφές ποιότητας και ασφάλειας που θα τους δώσουμε εμείς, να ενταχθούν και αυτοί στην ευρύτερη ομάδα μας και τα προϊόντα τους να έρθουν και αυτά στους καταναλωτές με το όνομα της Lucia's Farm.

Αντιμετωπίζατε κάποιο θέμα από τις ανακατατάξεις στον κλάδο των σούπερ μάρκετ; Κρίνετε επαρκή τη θεσμική θωράκιση της συγκεκριμένης αγοράς;

Με την κατάρρευση του δικτύου



καταστημάτων Μαρινόπουλος, δημιουργήθηκαν σοβαρές αρρυθμίες στο σύστημα. Το νομικό πλαίσιο απεδείχθη εξαιρετικά ανεπαρκές, γιατί ουσιαστικά «επέτρεψε» να δημιουργηθούν τέτοιες καταστάσεις, αντί να προστατεύει την εφοδιαστική αλυσίδα όπως σε άλλες ευρωπαϊκές χώρες όπου δια νόμου υπάρχει υποχρέωση εξόφλησης των προμηθευτών σε συγκεκριμένο χρονικό όριο. Σήμερα, και μετά το «κούρεμα» που έγινε, ουσιαστικά καλούμαστε πλέον εμείς οι προμηθευτές να στηρίζουμε το όλο σύστημα, «χαρίζοντας» αυτά τα χρήματα και μάλιστα έχοντας προ πολλού εξοφλήσει όλες τις υποχρεώσεις προς τους παραγωγούς μας.

Ποιος είναι ο επόμενος σταθμός, μετά τον λαμπρό εορτασμό των 80 χρόνων του Ομίλου Ευθυμιάδη;

Η περσινή χρονιά ήταν ιδιαίτερα γεμάτη και πολύ συναισθηματικά φορτισμένη. Με τους επετειακούς μας εορτασμούς να έχουν πλέον ολοκληρωθεί στο σύνολό τους, το βλέμμα μας είναι «μπρος ολοταχώς». Στον εορτασμό των 100 χρόνων είμαστε σίγουροι ότι θα έχουμε πολλά ωραία πράγματα να γιορτάσουμε.

Σε ό,τι αφορά τις πιστώσεις, παρατηρούμε αύξηση των ημερών που φτάνει και τους 4-5 μήνες, όταν οι αντίστοιχες στην Ευρώπη είναι 20-30 μέρες.

Για την ώρα οι ποσότητες που παράγουμε απορροφούνται από την ελληνική αγορά, ενώ δεν είναι κι αρκετά μεγάλες για να εγγυηθούμε τις ποσότητες που ζητούν οι ξένες αλυσίδες.

ΠΡΟΟΡΙΣΜΟΣ

ΦΙΛΟΞΕΝΙΑ-ΑΞΙΟΘΕΑΤΑ-ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ-ΓΕΥΣΕΙΣ

ΞΑΝΘΗ

ΤΟ ΠΟΛΥΧΡΩΜΟ ΜΩΣΑΪΚΟ ΤΗΣ ΘΡΑΚΙΩΤΙΣΣΑΣ

Τα αρχοντικά της Παλιάς Πόλης, τα στέκια του φοιτητόκοσμου, οι στολές του ξανθιώτικου καρναβαλιού, τα σοκάκια των ανατολίτικων μαχαλάδων, το σαββατιάτικο παζάρι στην Πλατεία Ζωαγοράς καθώς και τα Πομακοχώρια που απλώνονται σε όλον στον ορεινό όγκο της Ροδόπης αποτελούν μερικές μόνο από τις ψηφίδες του πολύχρωμου μωσαϊκού της Ξάνθης

Η

περιήγηση μας στην Ξάνθη ξεκινά από τα πομάκια χωριά στα βουνά της Ροδόπης, έναν από τους πιο ξεχωριστούς προορισμούς όλης της Ελλάδας. Έναν τόπο αδικημένο που μέχρι πρότινος χωριζόταν με σύνορα από την ίδια του την πατρίδα και που 21 χρόνια μετά την άρση της περιβόητης μπάρας πονά ακόμη με κάθε αναφορά σε αυτήν. Πολλοί διεκδικούν την καταγωγή των Πομάκων παρουσιάζοντας ο καθένας τις δικές του αμφισβητούμενες θεωρίες. Έτσι γίνεται φανερό ότι η αλήθεια της φυλής με το λευκό δέρμα, τα γαλάζια μάτια και τις λουλουδάτες μαντίλες στα κεφάλια των κοριτσιών κρύβεται αλλού. Κρύβεται στην περηφάνια των ανθρώπων που δουλεύουν ακάματα την άγονη γη του τόπου τους αλλά και στην εγκραδυσία, τη ζεστασιά τους και τον ειλικρινή τρόπο που επικοινωνούν με τους γύρω τους.

Τα χωριά τους θυμίζουν έντονα την ελληνική επαρχία της δεκαετίας του '50. Παλιά αγροτόσπιτα, χωμάτινοι δρόμοι γεμάτοι παιδιά που παίζουν, μινιαρέδες που υψώνονται στον ουρανό και καπνοχώραφα που κυκλώνουν τα χωριά και στα οποία παράγεται ο αρωματικός καπνός της ποικιλίας «μπασμά», το πιο εκλε-







κτό προϊόν της περιοχής.

Ακολουθώντας τον δρόμο Ξάνθης-Σταυρούπολης ο ταξιδιώτης περνά πρώτα από τη Σμίνθη και την Μύκη. Ακολουθεί ο Εχίνος το κεφαλοχώρι των 3.000 κατοίκων. Στα σοκάκια του χωριού, όπου την ώρα των προσευχών αντηχεί η φωνή του μουεζίνη, ο επισκέπτης θα συναντήσει τρία μεγάλα τζαμιά, το Ιεροσπουδαστήριο – μουσουλμανικό σχολείο – και τον ναό του Αϊ- Γιώργη, του αγίου που τιμάται και από τους μουσουλμάνους Πομάκους.

Προχωρώντας ακόμη πιο βόρεια προς τα βουλγαρικά σύνορα συναντά κανείς τις Θέρμες με τα ξακουστά ιαματικά τους λουτρά και το χωριό Κοτάνη, όπου ο Τζεμίλ Χαλίλογλου και η γυναίκα του δημιούργησαν ένα γαστρονομικό προσκύνημα στο οποίο οι καλοφαγάδες θα βρουν μαντί, κερμπάπ, καυτερή φασολάδα κι άλλα εδέσματα της πομάκικης κουζίνας φτιαγμένα με εξαιρετικές, τοπικές πρώτες ύλες.

Ο πειραγμένος πίνακας της Belle Epoque

Επιστρέφοντας στην πρωτεύουσα του νομού ο επισκέπτης θα περιπλανηθεί στα δαιδαλώδη λιθόστρωτα σοκάκια της Παλιάς Πόλης με τα δυτικότερα νεοκλασικά μέγαρα που θυμίζουν πίνακα της Belle Epoque και ανήκουν στους εμπόρους καπνού που προμήθευαν με «μπασμά» την Κωνσταντινούπολη και όλη την Ευρώπη. Αυτές ακριβώς οι ευρωπαϊκές επαφές είναι που ενέπνευσαν την αισθητική των μεγαλόπρεπων κτιρίων της Παλιάς Πόλης που

Παλιά αγροτόσπιτα, χωμάτινοι δρόμοι γεμάτοι παιδιά που παίζουν, μιναρέδες που υψώνονται στον ουρανό και καπνοχώραφα στήνουν το σκηνικό στα πομάκικα χωριά

σήμερα θυμίζουν την ευμάρεια των χρυσών εποχών που τερμάτισαν οι βαλκανικοί και παγκόσμιοι πόλεμοι.

Ταυτόχρονα, στην πόλη συνυπάρχουν λαϊκότροπες βαλκανικές κατοικίες, χάνια, τυπικές εκκλησίες της τελευταίας Οθωμανικής περιόδου αλλά και σύγχρονα κτίρια που ξεφύτρωσαν σαν μανιτάρια με την άναρχη δόμηση της δεκαετίας του 1970.

Αξίζει να επισκεφθεί κανείς το πρωτότυπο Μουσείο της Σκιάς, όπου θα ανακαλύψει την επίδραση του φωτός σε αφηρημένες και καλά μελετημένες κατασκευές από άχρηστα υλικά. Επίσης, το Λαογραφικό Μουσείο και την ανακαινισμένη οικία του Μάνου Χατζιδάκι, που μετατράπηκε σε έναν Πολυχώρο Τέχνης και Σκέψης αξιο του ονόματος του μεγάλου Ξανθιώτη συνθέτη, καθώς και το μεγάλο σαββατιάτικο

παζάρι στην Πλατεία Ζωαγοράς που αποτελεί έναν από τους σημαντικότερους χώρους ανάπτυξης της υπαίθριας εμπορικής δραστηριότητας στη Βόρεια Ελλάδα, προσελκύοντας χιλιάδες επισκέπτες.

Και επειδή ο καπνός είναι άρρηκτα συνδεδεμένος με την ιστορία αυτής της πόλης δεν θα πρέπει να παραλείψει κανείς να επισκεφθεί τη συνοικία των καπναποθηκών που οικοδομήθηκαν μέχρι το 1912 μαζικά και αποτελούν αξιόλογα δείγματα βιομηχανικής αρχιτεκτονικής με ορθογώνια και αυστηρά συμμετρική δομή. Στην οδό Καπνεργατών υπάρχει το περίφημο «Π», το μεγαλύτερο συγκρότημα καπναποθηκών στα Βαλκάνια εκείνη την εποχή, που έχτισε το Οθωμανικό Μονοπώλιο.

Η φύση βάζει τις τελευταίες πινελιές

Τη γοητεία του αστικού περιβάλλοντος έρχεται να συμπληρώσει η ομορφιά του φυσικού τοπίου. Πεζοπορώντας στο δάσος της Χαϊντούς θα απολαύσει κανείς την ομορφιά των υπεραιωνόβιων οξιών, ύψους άνω των 30 μέτρων, και του ενδυμικού κίτρινου κρίνου της Ροδόπης. Ο ποταμός Νέστος σχηματίζει στο μακρύ του ταξίδι τοπία μοναδικής ομορφιάς με σπάνιους υδροβιότοπους και εντυπωσιακούς γεωλογικούς σχηματισμούς, ενώ η λίμνη Βιστωνίδα αποτελεί καταφύγιο χιλιάδων σπάνιων πουλιών. Αξίζει να σημειωθεί ότι λόγω του φυσικού τους πλούτου ο Νέστος και η Βιστωνίδα εντάχθηκαν στις Περιοχές Ειδικής Προστασίας Ορνιθοπανίδας της ΕΕ.



1
Στα σοκάκια της Παλιάς Πόλης ανακαλύπτει κανείς τη συνύπαρξη του δυτικού με το ανατολίτικο στοιχείο.

2
Η αρωματική ποικιλία καπνού «μπασμά», το εκλεκτότερο προϊόν της περιοχής, παράγεται στα χωράφια των Πομάκων.

3
Ο Τζεμίλ Χαλίλογλου και η γυναίκα του έχουν στήσει ένα γαστρονομικό προσκύνημα στο χωριό Κοτάνη κοντά στα σύνορα με τη Βουλγαρία.

4
Τα χωριά των Πομάκων όπως και ο τρόπος ζωής τους θυμίζουν έντονα την ελληνική επαρχία της δεκαετίας του '50.

5 & 6
Μινιαρέδες υψώνονται στα πομάκικα χωριά, ενώ την ώρα της προσευχής αντηχεί η φωνή του μουεζίνου.



Νομός Ξάνθης,
Ο νομός Ξάνθης ανήκει γεωγραφικά στην Θράκη. Συνορεύει με την Βουλγαρία, τους νομούς Δράμας, Καβάλας, και Ροδόπης ενώ στα νότια βρέχεται από το Θρακικό πέλαγος.



1905 BOUTIQUE HOTEL

ΑΡΩΜΑ ΚΑΙ ΑΤΜΟΣΦΑΙΡΑ ΠΑΛΙΑΣ ΞΑΝΘΗΣ

Ο σεβασμός στην ιστορία και η διακριτική πολυτέλεια διαμορφώνουν τον χαρακτήρα του καταλύματος

ΤΗΣ ΜΑΡΙΝΑΣ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ

Ενα ξενοδοχείο έργο τέχνης άνοιξε τις πόρτες πριν από περίπου έναν χρόνο στην Παλιά Πόλη της Ξάνθης. Πρόκειται για το «1905 Boutique Hotel» που στεγάζεται στο διατηρητέο κτίριο που χτίστηκε το 1905 και φιλοξένησε τον τοποτηρητή Ξάνθης της Οθωμανικής Αυτοκρατορίας, Χιλμί Πασά.

Το μικρό ξενοδοχείο με το ξεχωριστό στυλ, προσεγγμένο μέχρι την τελευταία λεπτομέρεια, υπόσχεται να παρέχει στους επισκέπτες του μια ξεχωριστή εμπειρία και την αίσθηση ότι βρίσκονται «στο σπίτι τους» και όχι στο απρόσωπο δωμάτιο από τα πολλά ενός μακρύ διαδρόμου.

Άκρως πετυχημένη μπορεί να χαρακτηριστεί η αποκατάσταση και ανακαίνιση του κτιρίου, που διατήρησε και υπογράμ-

μισε τον ιδιαίτερο χαρακτήρα του, κομμάτι της πολιτιστικής κληρονομιάς της Ξάνθης. Όπως σημειώνουν οι υπεύθυνοι της εταιρίας Kontaridis art design που ανέλαβαν το έργο της ανακαίνισης σε συνεργασία με απόφοιτους της Ανωτάτης Σχολής Καλών Τεχνών ο πλούτος που συνάντησαν κατά τη διάρκεια των εργασιών αποκατάστασης ήταν εντυπωσιακός, ιδιαίτερης καλλιτεχνικής αξίας, ενώ είναι αντιπροσωπευτικός της τάσης του νεοκλασικισμού με επιρροές από την αρχιτεκτονική της Κωνσταντινούπολη.

Οι τοιχογραφίες και οροφोगραφίες που αποκαλύφθηκαν, σε κάποια σημεία αυτούσιες, έδωσαν ένα εκπληκτικό αποτέλεσμα. Αξίζει να σημειωθεί ότι ο ζωγράφος του κτιρίου δεν ταυτίζεται με όσους

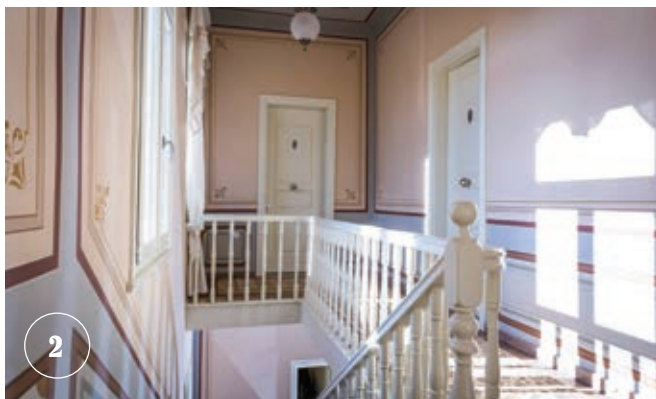
έχουν μελετηθεί μέχρι σήμερα ενώ χρησιμοποίησε την τεχνική του chiaro scuro που ανάγεται στην Αναγέννηση και προσθέτει την τρίτη διάσταση, την αναγλυφότητα, σε σχέση με την πηγή του φυσικού φωτισμού κάθε δωματίου.

Το Boutique Hotel διαθέτει έξι σουίτες δυο χώρων με μια ιδιαίτερα κλασική διακόσμηση και με έντονες αναφορές στη Bell Epoque της Ξάνθης του 19ου αιώνα. Το «1905 Boutique Hotel» απέχει 200 μέτρα από την πλατεία Αντίκα και 400 μέτρα από το Λαογραφικό Μουσείο. Το διεθνές αεροδρόμιο «Μέγας Αλέξανδρος» της Καβάλας είναι το πλησιέστερο, σε απόσταση 33 χλμ. από το κατάλυμα.

Για περισσότερες πληροφορίες επικοινωνήστε στο τηλέφωνο 25410/77362.



1



2



3



4

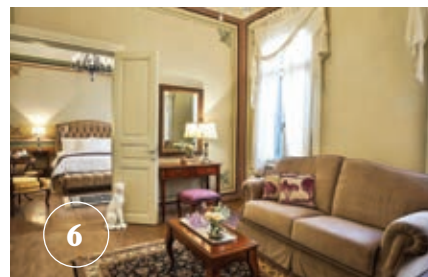


Παλιά Πόλη Ξάνθης.
Η Παλιά Πόλη της Ξάνθης βρίσκεται στο βόρειο τμήμα της αποτελώντας τον ιστορικό της πυρήνα.

Η αύρα του ξενοδοχείου θυμίζει την Ξάνθη των αρχών του 20ού αιώνα.



5



6

1
Τα ζωγραφισμένα φυτικά και γεωμετρικά μοτίβα στους τοίχους και τα ακόμη πιο περίπλοκα μοτίβα στις οροφές δημιουργούν ένα εντυπωσιακό αποτέλεσμα.

2
Όχι μόνο τα δωμάτια αλλά και όλοι οι κοινόχρηστοι χώροι αποπνέουν την ίδια αίσθηση αρχοντιάς και καλού γούστου.

3 & 4
Η διακριτική πολυτέλεια και η άνεση αποτέλεσαν τα δύο βασικά κριτήρια στις επιλογές διακόσμησης του εσωτερικού χώρου.

5
Τοποθετημένο στην αρχή της Παλιάς Πόλης, το «1905 Boutique Hotel» δεν είναι ένα ξενοδοχείο σαν όλα τα άλλα.

6
Οι φιλοξενούμενοι μπορούν να επιλέξουν μία από τις 6 διαθέσιμες ευρύχωρες σουίτες.

Η ΠΟΛΗ ΜΕ ΤΑ ΧΙΛΙΑ ΧΡΩΜΑΤΑ

Το καρναβάλι της Αποκριάς αποτελεί από μόνο του επαρκή λόγο για να επισκεφθεί κανείς την Ξάνθη

ΤΗΣ ΜΑΡΙΝΑΣ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ



Ετοιμάζονται ήδη τα οκτώ άρματα του φετινού καρναβαλιού.



Δεκάδες εκδηλώσεις στις Θρακικές Λαογραφικές Εορτές.

Οι Ξανθιώτες μετρούν ήδη αντίστροφα ενώ ετοιμάζουν τις στολές τους για τη μεγάλη γιορτή. Το ραντεβού ορίστηκε για τις 26 Φεβρουαρίου και το θέμα θα είναι οι «4 εποχές», όπως αποφάνθηκαν οι 30 αυτόνομοι σύλλογοι πολιτών που κάθε χρόνο διοργανώνουν αυτή τη μεγάλη γιορτή. Περισσότεροι από 100.000 είναι κάθε χρόνο οι επισκέπτες του καρναβαλιού από όλη την Ελλάδα και τα Βαλκάνια. Τα ξενοδοχεία της πόλης είναι πάντα γεμάτα ενώ για το τριήμερο της Καθαράς Δευτέρας το ΚΤΕΛ προγραμματίζει ει-

δικά δρομολόγια για να μη χάσει κανείς τη μεγάλη γιορτή. Ένα πολύχρωμο πλήθος καρναβαλιστών κατακλύζει απ' άκρη σ' άκρη την πόλη που βάζει τα γιορτινά της και το πάρτι αρχίζει. Από την έναρξη μέχρι το τριήμερο της Καθαράς Δευτέρας το καρναβάλι της Ξάνθης θα φιλοξενήσει δεκάδες λαογραφικές εκδηλώσεις γύρω από τη μουσική, το χορό και το θέατρο. Ακόμη εκθέσεις με εικαστικό ή άλλο περιεχόμενο, διαλέξεις, παρουσιάσεις βιβλίων και προβολές ταινιών στην Κεντρική πλατεία και στο Δημοτικό Αμφιθέατρο.

Η κορύφωση των εορτασμών έρχεται το τριήμερο της Καθαράς Δευτέρας με την μεγάλη συναυλία δημοφιλών καλλιτεχνών στην κεντρική πλατεία της πόλης. Ο θεσμός κλείνει με την μεγάλη καρναβαλική παρέλαση και το έθιμο της καύσης του ομοιώματος του Τζάρου, ένα έθιμο που έφεραν οι πρόσφυγες από το Σαμακόβ της Ανατολικής Θράκης.

ΑΞΙΟΘΕΑΤΑ

4 Εποχές

Οι 30 αυτόνομοι σύλλογοι που διοργανώνουν κάθε χρόνο το Καρναβάλι της Ξάνθης αποφάσισαν πως το θέμα θα είναι φέτος οι «4 εποχές». Θέμα που πλειοψήφησε έναντι του «Τρεις λαλούν και δυο χορεύουν».



Μισός αιώνας

Οι Θρακιώτικες Λαογραφικές Εορτές - Καρναβάλι της Ξάνθης μετρούν πάνω από μισό αιώνα ζωής με τη σημαντική τους μορφή. Μέχρι το 1950 οι αποκριάτικες εκδηλώσεις είχαν κυρίως λαογραφικό χαρακτήρα με αρκετά παραδοσιακά θρακιώτικα στοιχεία.

100.000

Επισκέπτες

Το Καρναβάλι της Ξάνθης δέχεται περισσότερους από 100.000 επισκέπτες κάθε χρόνο. Είναι το μεγαλύτερο καρναβάλι της Β. Ελλάδας και το δεύτερο μεγαλύτερο σε ολόκληρη τη χώρα.



ΠΕΤΙΜΕΖΙ

ΤΟ SUPERFOOD ΤΗΣ ΞΑΝΘΗΣ
ΠΑΡΑΓΕΤΑΙ ΣΤΗ ΓΕΝΙΣΕΑ

Το πετιμέζι είναι ένα μαγικό σιρόπι που παράγεται από το επεξεργασμένο ζαχαροκάλαμο. Η μοναδική του γεύση και η τεράστια διατροφική του αξία κερδίζει όλο και περισσότερους καταναλωτές που επιλέγουν να το εντάξουν στη διατροφή τους. Μπορεί να καταναλωθεί στο πρωινό, το επιδόρπιο, το μαγείρεμα κρεατικών όπως χοιρινό, κοτόπουλο ή γαλοπούλα ακόμη και στην παρασκευή σως για σαλάτες. Το πλούσιο σε φαινόλες και αντιοξειδωτικά πετιμέζι δεν είναι το μόνο προϊόν που παράγει ο Σύλλογος Γυναικών Γενισέας. Μπορείτε επίσης να δοκιμάσετε τον συνδυασμό Ταχίνι με πετιμέζι από ζαχαροκάλαμο και το παραδοσιακό ρεϊτσέλι κολοκύθι με ζαχαροκάλαμο. Όλα τα προϊόντα διατίθενται σε μοντέρνες και καλαίσθητες συσκευασίες και δεν περιέχουν συντηρητικά ή χρωστικές ουσίες. Για περισσότερες πληροφορίες μπορείτε να επισκεφθείτε την ιστοσελίδα του Συλλόγου Γυναικών Γενισέας.



ΓΥΝΑΙΚΕΣ ΓΕΝΙΣΕΑΣ

Ο ΣΠΟΡΟΣ ΤΟΥ ΠΑΡΕΛΘΟΝΤΟΣ
ΒΑΖΕΙ ΤΙΣ ΡΙΖΕΣ ΤΟΥ ΜΕΛΛΟΝΤΟΣ

ΤΗΣ ΜΑΡΙΝΑΣ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ

ΜΙΑ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΥΣΑ και πολύ ανθρώπινη ιστορία κρύβεται πίσω από την παραγωγή του πετιμεζιού, αυτού του πρωτότυπου προϊόντος του Συλλόγου Γυναικών Γενισέας. Την ιστορία αυτή μοιράστηκε με το «Αγρόκτημα» η αεικίνητη πρόεδρος του Συλλόγου, κ. Αμανατίδου. Η ιστορία ξεκινά το 2006 όταν ο Σύλλογος Γυναικών Γενισέας αποφάσισε να αναβιώσει την καλλιέργεια του ζαχαροκάλαμου από το οποίο θα παρασκευάζαν το παραδοσιακό πετιμέζι που παραγόταν στην περιοχή τη δεκαετία του '50 και του '60. Το προϊόν αυτό βγήκε από το διαιτολόγιο των ανθρώπων της περιοχής όταν η ζάχαρη άρχισε να καταναλώνεται μαζικά. Οι νεότεροι έμαθαν για αυτό το προϊόν από τους γηραιότερους που μνημόνευαν την εξαιρετική του γεύση.

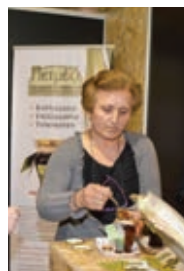
Τα πρώτα χρόνια της καλλιέργειας προέκυψε πρόβλημα με τον σπόρο καθώς ο αυθε-

ντικός που έφεραν οι Βούλγαροι στην περιοχή είχε χαθεί. Οι σπόροι που δοκίμασαν στην αρχή έδιναν ένα καλό αποτέλεσμα στην παρασκευή του πετιμεζιού το οποίο έμοιαζε αλλά δεν ήταν το ίδιο με εκείνο που αναπολούσαν οι παππούδες και οι γιαγιάδες της Γενισέας. Μετά από πολλές αναζητήσεις και έρευνα κατάφεραν να βρουν τον παραδοσιακό σπόρο στους ορεινούς όγκους του Πόντου, όπου ταξίδεψαν για να τον φέρουν.

Για τις γυναίκες της Γενισέας το πετιμέζι τους είναι ένα προϊόν που πίστεψαν και στο οποίο στηρίζουν τις ελπίδες του, καθώς πιστεύουν ότι η παραγωγή του θα δημιουργήσει τις θέσεις εργασίας που χρειάζονται τα παιδιά τους. «Μέχρι στιγμής δεν έχουμε αποκομίσει κάποιο οικονομικό όφελος, αλλά ξέρουμε ότι θέτουμε τις βάσεις για το μέλλον» αναφέρει χαρακτηριστικά η κ. Αμανατίδου.



Η γκουρμέ εκδοχή της μοναστηριακής κουζίνας



ΔΡΩΜΕΝΑ

Ο,ΤΙ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΓΝΩΡΙΖΕΤΕ...

ΘΕΑΤΡΟ

ΤΟ ΚΟΡΙΤΣΙ ΤΟΥ ΛΥΚΟΥ

Η ομάδα Terre de Semis συστήνει τη Λουσί, το κορίτσι, που ξεπηδά μέσα από τις σελίδες του μυθιστορήματος του Κριστιάν Μπομπέν, «La folle allure». Ένα μικρό κορίτσι στην αγκαλιά ενός λύκου. Έτσι ξεκινά η ιστορία, από τα δύο πρώτα χρόνια της ζωής της ηρωίδας, τότε που μεγάλωνε στο τσίρκο, και σε φανταστικό χρόνο συνεχίζεται μέχρι τα βαθιά γηρατειά. Η εφηβική πειθαρχία ενός οικοτροφείου, η συζυγική ανία και ο έρωτας αποτελούν, μεταξύ άλλων,

τους βασικούς σταθμούς στην ιστορία της Λούσι. Με τη νεανική ελαφρότητα, που θα διατηρήσει για πάντα και τις αλλεπάλληλες αποδράσεις της, αφήνεται να παρασυρθεί σε μια ασυνήθιστη πορεία προς τον έρωτα, τα όνειρα και την ίδια τη ζωή. Μια ωδή στην ελευθερία που η ίδια η ηρωίδα κυνηγά, προσπαθώντας να εφαρμόσει το αδι-αμφισβήτητο δικαίωμα του κάθε ανθρώπου: Να εξαφανίζεται, χωρίς να δίνει λογαριασμό για την εξαφάνισή του.

INFO

> ΚΑΘΕ ΔΕΥΤΕΡΑ ΚΑΙ ΤΡΙΤΗ
στις 9.15 μ.μ. στο
Θέατρο του
Νέου Κόσμου
Σκηνοθεσία:
Ειρήνη
Φαναριώτη

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ
ΖΕΤΑ ΜΑΡΚΟΥ



Η ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ ΕΙΝΑΙ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΑΡΑΣΤΑΣΗ ΤΣΕΧ OFF]]

ΘΕΑΤΡΟ

ΤΣΕΧΩΦ: ΤΡΕΙΣ ΑΔΕΛΦΕΣ

Οι βραβευμένες, Αλεξάνδρα Αϊδίνη, Ιωάννα Παππά και Λένα Παπαληγούρα, πρωταγωνιστούν σ' ένα έργο που αν και «μικραίνει» τις χιλιομετρικές αποστάσεις, τονίζει την απόσταση του ανθρώπου από τον εαυτό του, από το μέλλον και το παρελθόν, ενώ ταυτόχρονα αποκαλύπτει μια απρόβλεπτη... ελληνικότητα

Ένα έργο για την προσδοκία, πρόκληση για δημιουργούς και θεατές, καθώς μέσα από τη διαχρονικότητά του, θίγει ζητήματα επίκαιρα και ουσιαστικά. Ο ίδιος ο συγγραφέας χαρακτηρίζει το έργο του «κωμωδία» και τους χαρακτήρες του «μπουφόνους», καθώς φέρνει κάθε έναν από αυτούς, κάθε τους ελπίδα και αγωνία, αντιμέτωπους με την πραγματικότητα, όπως αυτή σμιλεύεται αμείλικτα από το χρόνο. Οι ήρωες, σαν μετανάστες στον ίδιο τους τον τόπο, αναπολούν τις ευτυχισμένες μέρες του παρελθόντος και την πόλη στην οποία γεννήθηκαν και μεγάλωσαν, έχοντας πάντα άβυσστη την ελπίδα και την προσμονή για επιστροφή. Ο στενός πυρήνας της οικογένειας και των στρατιωτικών φίλων τους λειτουργεί ως μια «νησίδα πολιτισμού» για τα αδέρφια και διατη-

ρεί ζωντανή την ελπίδα της επιστροφής στην ιδανική πόλη των παιδικών τους χρόνων, τη Μόσχα. Στη Μόσχα όλα όσα ονειρεύονται θα αποκτήσουν υπόσταση. Στη Μόσχα, οι ζωές τους θα εκπληρωθούν. Δελεάζονται από τις δυνάμεις του ονείρου της Μόσχας. Ωστόσο, η μικρή, ιδιότυπη κοινότητά τους φυλλορροεί μέσα στο χρόνο και την πραγματικότητα συμπαρασύροντας κάθε προσδοκία και στο τέλος οι τρεις αδελφές θα απομείνουν μόνες, με τα ανεκπλήρωτα όνειρά τους, προσπαθώντας να βρουν και να δώσουν νόημα στην εναπομείνουσα ζωή τους. Όπως σημειώνει ο σκηνοθέτης: «Οι χαρακτήρες βρίσκονται να ζουν τη δική τους δυστοπία αναζητώντας την ουτοπία μιας Ιθάκης».

Η παράσταση, σε σκηνοθεσία Δημήτρη Τάρλοου, ανεβαίνει κάθε Τρίτη στις 9.30 μ.μ. στο θέατρο Πορεία at Victoria.

ΘΕΑΤΡΟ

ΠΕΔΡΟ ΚΑΖΑΣ

του Φώτη Κόντογλου

ένος νέου ελληνικού μύθου μιας ευρωπαϊκής μετανάστευσης



Δραματουργική επίσημη: Ηωάννα Σπανού

παράγωγή: καλλιτεχνική εταιρεία ΝΗ

Ο ΣΥΓΧΡΟΝΟΣ ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΜΥΘΟΣ

ΤΟ ΕΡΓΟ ΠΕΔΡΟ ΚΑΖΑΣ, που δημιούργησε ο Φώτης Κόντογλου, ζωντανεύει κάθε Πέμπτη στις 21:00 μ.μ. στο Ίδρυμα Μ. Κακογιάννης. Πρόκειται για ένα έργο που μιλά για τη μύηση του ανθρώπου στην τραγωδία της ζωής, μ' έναν τρόπο που γίνεται προφητικός.

ΦΕΣΤΙΒΑΛ



ΣΤΗ ΛΕΣΒΟ, ΤΟΝ ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟ

ΕΝΑ ΝΕΟ, διεθνές πολιτιστικό φεστιβάλ, θα πραγματοποιηθεί στη Λέσβο, το Φεβρουάριο. Με αφορμή τη φιλοξενία των οστών του Αγ. Βαλεντίνου στον Καθολικό Ναό της Μεταστάσεως της Θεοτόκου στη Μυτιλήνη, καθώς και τον διεθνή εορτασμό του Αγίου, θα πραγματοποιηθούν διάφορες εκδηλώσεις. Το κεντρικό θέμα είναι «Τα Πουλιά» και φυσικά ο «Έρωτας» και η «Αγάπη».

ΜΗΝ ΤΟ ΧΑΣΕΙΣ

ΒΙΒΛΙΟ • ΤΑΙΝΙΑ • ΜΟΥΣΙΚΗ

THE ZETAS MARKOV

ΚΙΝΗΜΑΤΟΓΡΑΦΟΣ

ΤΡΑΓΟΥΔΙ

ΒΙΒΛΙΟ

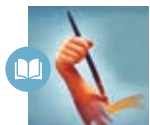


01 Ο Σωκράτης Μάλαμας στο Σταυρό του Νότου

Πιστός στο επίσημο ραντεβού του, ο Σωκράτης Μάλαμας υποδέχεται τους φίλους του, για να τραγουδήσει κομμάτια που έγραψε, κομμάτια που έγραψαν άλλοι και τα τραγούδησε ο ίδιος ή απλά «δανεικά» κομμάτια που αγαπά, δίνοντάς τους τη δική του σφραγίδα και υπογραφή.



02 Γιάννης Αγγελάκος % 100°C - «Ήσυχια Τραγούδια Για Ανέμελα Λιβάδια» Το άλμπουμ συνοδεύεται και από το ομότιτλο βιβλίο του τραγουδοποιού.



03 Μιχάλης & Παντελής Καλογεράκης - «Προσωπικό» Ένα βιβλίο-cd, δύο νέων Κρητικών μουσικών που μελοποιούν ποίηση, κυκλοφορεί από τη Μικρή Άρκτο.



04 Ζωά, πουλιά και συγγενείς-Durrell Gerald Το δεύτερο βιβλίο της σειράς Τριλογία της Κέρκυρας αφηγείται με χιούμορ τη ζωή του Ντάρρελ και των ζώων.



05 Ο Εμποράκος / The Salesman / Forushande Δράμα πολλώνων αναγνώσεων του Ασγκάρ Φαραντί. Μια ιστορία εκδίκησης, εμπνευσμένη από τον «Θάνατο του Εμποράκου» του Άρθουρ Μίλερ.



06 Για έναν άνδρα κίπο - Olivier Filippi Το βιβλίο παρουσιάζει ποικιλία πολυετών φυτών και θάμνων, που αποτελούν τη βάση για κήπους προσαρμοσμένους σε ξηρασία.



ΜΑΡΑΘΩΝΙΟΣ ΣΤΟ ΓΕΝΤΙΚΙ

ΤΗΣ ΜΑΡΙΝΑΣ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ

Στην αξιοποίηση της περιοχής Γεντίκι - Χασάμπαλη στοχεύει η διοργάνωση Μαραθωνίου αλλά και οι παράλληλες πολιτιστικές εκδηλώσεις στο Καλοχώρι Ν. Λάρισας που θα διεξαχθούν στις 19 Φεβρουαρίου 2017. Σκοπός της εκδήλωσης είναι να δοθεί το έναυσμα, μέσω του αγώνα, για την κινητοποίηση της τοπικής κοινωνίας, ώστε να αναδειχθούν οι διάφοροι υλικοί και κυρίως οι άυλοι πόροι της περιοχής, με κύρια εστίαση σε αυτήν τη φάση, στην εξαιρετική κληρονομιά του πράσινου Θεσσαλικού λίθου, που αποτελεί, αναμφισβήτητο το βασικότερο σημείο αναφοράς, λόγω της πλούσιας ιστορίας του χά-

ρη στην μοναδικότητά του και στο γεγονός ότι χρησιμοποιήθηκε σε πάρα πολλά μνημεία παγκόσμιας εμβέλειας (Αγ. Σοφία, Βατικανό και πολλά άλλα). Στο πλαίσιο αυτό εκτός των άλλων θα διοργανωθεί ομιλία στην οποία θα συμμετάσχει ο συγγραφέας του έργου «Ο πράσινος Θεσσαλικός λίθος και τα λατομεία της Χασάμπαλης», Βασίλης Μέλφος. Στη διοργάνωση εκτός από τον Σύλλογο Μαραθωνοδρόμων Ν. Λάρισας και τον Μορφωτικό - Πολιτιστικό Σύλλογο Καλοχωρίου, θα συμμετάσχουν και άλλοι φορείς και Σύλλογοι και θα υπάρξει σημαντική στήριξη εκ μέρους του Δ. Τεμπών μέσω του ΔΟΠΑΠΕΠ.

ΣΕ ΑΡΙΘΜΟΥΣ

10.000.000

επισκέπτες δέχεται κάθε χρόνο το Μουσείο του Λούβρου στο Παρίσι, το οποίο αποτελεί το πιο επισκέψιμο μουσείο στον κόσμο.



35.000 ΕΚΘΕΜΑΤΑ

Το Μουσείο της Ακρόπολης βρίσκεται στην 57η θέση στη λίστα με τα 100 πιο επισκέψιμα μουσεία στον κόσμο με 1.100.000 επισκέπτες τον χρόνο.



ΕΠΕΤΕΙΑΚΟ ΗΜΕΡΟΛΟΓΙΟ ΑΠΟ ΤΟ ΠΝΕΥΜΑΤΙΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΒΙΑΝΝΟΥ «ΠΕΡΙΚΛΗΣ ΒΛΑΧΑΚΗΣ»

ΤΟ ΣΥΛΛΕΚΤΙΚΟ αυτό ημερολόγιο αποτελεί ένα μικρό διαμάντι, καθώς περιέχει φωτογραφίες, λογοτεχνικά και επιστημονικά κείμενα που έχουν ως θέματα την παράδοση, τη λογοτεχνική παραγωγή, την αρχαιολογική σπουδαιότητα και γενικότερα την άυλη πολιτιστική κληρονομιά της ευρύτερης περιοχής της Βιάννου Ηρακλείου. Το ημερολόγιο διατίθεται σε συγκεκριμένα βιβλιοπωλεία του Ηρακλείου Κρήτης.

ΟΤΑΝ Η ΤΕΧΝΗ ΤΩΝ ΑΝΘΡΩΠΩΝ ΑΓΓΙΖΕΙ ΤΗΝ ΙΕΡΟΤΗΤΑ

Η έκθεση κειμηλίων
εκκλησιαστικής τέχνης
που λαμβάνει χώρα στο
Μουσείο Αργυροτεχνίας
των Ιωαννίνων θα διαρκέσει
μέχρι τις 31 Μαρτίου 2017



Κειμήλια της εκκλησιαστικής τέχνης

Μοναδικά κειμήλια της ηπειρώτικης εκκλησιαστικής τέχνης θα φιλοξενήσει το Μουσείο Αργυροτεχνίας στα Ιωάννινα το επόμενο διάστημα στο πλαίσιο της έκθεσης «Όταν η τέχνη γίνεται ιερή», που εγκαινιάστηκε την Τετάρτη 21 Δεκεμβρίου.



Από το «Εν αρχή ην ο Λόγος» έως το Φως ιλαρόν»

Τα έργα της έκθεσης, που χρονολογούνται από τον 17ο αιώνα έως σήμερα, προβάλλονται σε δύο επίπεδα, ευνοώντας τις πολλαπλές αναγνώσεις από το κοινό. Η οριζόντια ανάπτυξη των ιερών κειμηλίων σε ενότητες που ξεκινούν από το «Εν αρχή ην ο Λόγος» και καταλήγουν στο «» παραπέμπει υπαινικτικά στην πορεία από τη Γέννηση στην Ανάσταση και την αιώνια ζωή.



Επώνυμοι τεχνίτες και μεγάλοι δωρητές

Παράλληλα, στο εσωτερικό κάθε ενότητας, και σε άμεσο διάλογο με τη μόνιμη συλλογή, γίνεται ειδική αναφορά στην εξέλιξη της ηπειρώτικης αργυροτεχνίας, στους επώνυμους τεχνίτες και τους μεγάλους δωρητές. Η έκθεση ολοκληρώνεται με αναφορά στη νεότερη και σύγχρονη παραγωγή.



ΜΟΥΣΕΙΟ ΑΡΓΥΡΟΤΕΧΝΙΑΣ



ΑΡΓΥΡΟΤΕΧΝΙΑ

Μοναδικά

Στην έκθεση που συνδιοργανώνουν η Ιερά Μητρόπολη Ιωαννίνων, ο Δήμος Ιωαννινών και το Πολιτιστικό Ίδρυμα Ομίλου Πειραιώς (ΠΙΟΠ) θα φιλοξενηθούν μοναδικά εκθέματα.

Πρώτη φορά στην Ελλάδα

Το επικρυσωμένο Ευαγγέλιο του Χριστόδουλου Πανταζί, το Ιερό Ποτήριο με την υπογραφή του Αναστάσιου Σουγδουρή ή ο ενυπόγραφος Σταυρός του Αθανασίου Τζημούρη, παρουσιάζονται για πρώτη φορά στο ελληνικό κοινό.

Ως Μάρτιο

Η έκθεση ξεκινά στις 22 Δεκεμβρίου 2016 και θα είναι ανοιχτή στο κοινό μέχρι της 31 Μαρτίου 2017.

Ιωάννινα

Το Μουσείο Αργυροτεχνίας βρίσκεται στην Ακρόπολη Ις Καλέ του Κάστρου Ιωαννίνων.

Σκοπός

Σκοπός του είναι η διάσωση της γνώσης για την ηπειρώτικη αργυροτεχνία και η διάχυση της πληροφορίας γύρω από την τεχνολογία της στο ευρύ κοινό.



ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΟ
ΙΔΡΥΜΑ
ΟΜΙΛΟΥ
ΠΕΙΡΑΙΩΣ

ΤΑΙΝΙΟΘΗΚΗ

ΔΩΔΕΚΑ ΛΕΠΤΑ ΣΤΗΝ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΦΥΣΗ

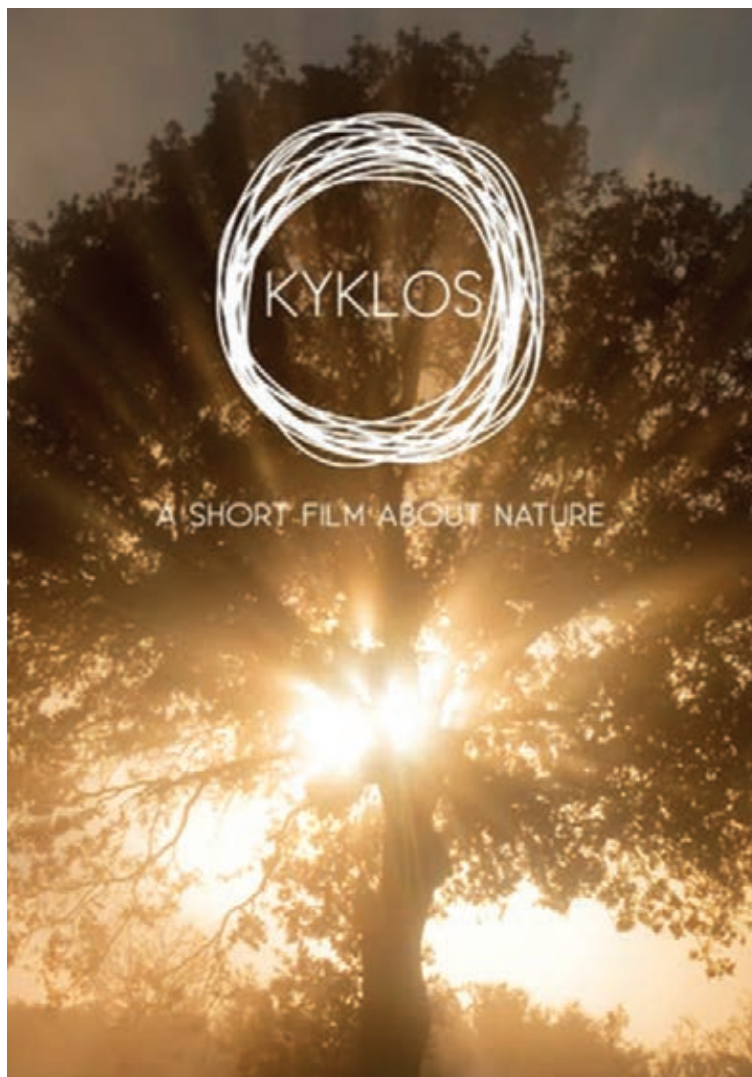
ΤΗΣ ΖΕΤΑΣ ΜΑΡΚΟΥ

Ο «ΚΥΚΛΟΣ» είναι μια ελληνική ταινία μικρού μήκους, όπου σ'ένα δωδεκάλεπτο ταξίδι μέσα από τις τέσσερις εποχές του χρόνου, αναδεικνύει τη μοναδική φυσική ομορφιά της Ανατολικής Μακεδονίας και της Θράκης. Από ποτάμια και δάση μέχρι θάλασσες και «ξεχασμένες» παραλίες, η ταινία ταξιδεύει τον θεατή και χαρίζει ορισμένες πανέμορφες και εντυπωσιακές εικόνες του φυσικού τοπίου της χώρας.

Παρθένα δάση, υγρότοποι που σφύζουν από ζωή, παραλίες απομονωμένες από οποιοδήποτε στοιχείο του πολιτισμού, ποτάμια με επιβλητικούς καταρράκτες και μαγευτικά βουνά. Ένας πραγματικός παράδεισος για όποιον αγαπά τη φύση. Μέσα από αυτήν την ταινία ο θεατής έχει τη δυνατότητα να δει πολλά μέρη της βορειοανατολικής Ελλάδας. Ενδεικτικά αναφέρονται μερικά, Σαμοθράκη, όρος Παγγαίο, όρος Φαλακρό, παρθένο δάσος Φρακτού, δάσος Δαδίας, Δέλτα ποταμού Εβρου, λιμνοθάλασσα Βιστωνίδας, ποταμός Νέστος κ.ά.

Το κομμάτι αυτό της χώρας, είναι ίσως και το λιγότερο προβεβλημένο τουριστικά από τον υπόλοιπο κορμό της.

Η κεντρική ιδέα όπως αναφέρουν οι δημιουργοί της, Γιάννης Γκόγκος και Θεόφιλος Γεροντόπουλος, είναι να υπενθυμίσει ότι ο άνθρωπος είναι αναπόσπαστο μέρος της φύσης, με μια διαφορετική προσέγγιση. Σύγχρονη, καλαίσθητη και παράλληλα ευαίσθητη. Δεν έχει σημασία πόσο μακριά μπορεί να είναι πλέον από τη φύση, εξακολουθεί να είναι μέρος του ΚΥΚΛΟΥ. Όταν η ανθρώπινη ψυχή αποδεχτεί αυτό ως γεγονός, τότε θα είναι σε θέση να αγκαλιάσει το δύσκολο και το εύκολο, το άσχημο και το όμορφο, το κακό και το καλό.



ΟΙ ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΤΑΞΙΔΕΥΟΥΝ



Γερμανία

Πράσινη Εβδομάδα

Η 82η Έκθεση Τροφίμων και Αγροτικών Παραδοσιακών Προϊόντων, γνωστή και ως Πράσινη Εβδομάδα, πραγματοποιείται στο Βερολίνο από 20-29 Ιανουαρίου.

BIOFACH 2017

Μία από τις μεγαλύτερες εκθέσεις για τα βιολογικά προϊόντα, η BIOFACH, θα διεξαχθεί από τις 15 έως 18 Φεβρουαρίου στο εκθεσιακό κέντρο της Νυρεμβέργης.



Γαλλία

SIMA 2017

Η Διεθνής Έκθεση SIMA στο Παρίσι, η οποία καλύπτει όλες τις μορφές εξοπλισμού για την αγροτική παραγωγή, πραγματοποιείται από 26 Φεβρουαρίου έως 2 Μαρτίου.

Salon Agricultural

Η SIA Salon International Agricultural, για τη γεωργία και την κτηνοτροφία, πραγματοποιείται από 25 Φεβρουαρίου έως 5 Μαρτίου στο Paris Expo Porte de Versailles.

ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ

Η μεγάλη στιγμή
της κτηνοτροφίας

Το «ραντεβού» του κτηνοτροφικού και πτηνοτροφικού κλάδου δίνεται στην 10η Διεθνή Έκθεση «Zootechnia», που διοργανώνεται από τις 2 έως τις 5 Φεβρουαρίου 2017 στο Διεθνές Εκθεσιακό Κέντρο Θεσσαλονίκης. Η Green Box αναμένει τους αναγνώστες της στο Περίπτερο ** Stand **.



ΟΡΕΙΝΗ ΚΟΡΙΝΘΙΑ

29/01

Παραδοσιακή αρχιτεκτονική

Το Μουσείο Περιβάλλοντος Στυμφαλίας και το Ιστορικό-Λαογραφικό Μουσείο Κορίνθου, στο πλαίσιο του προγράμματος «Γέφυρες-Η τέχνη της περιήγησης», διοργανώνουν, την Κυριακή 29 Ιανουαρίου (11:00 π.μ. - 16:00 μ.μ.) δράση με τίτλο «Η παραδοσιακή αρχιτεκτονική της ορεινής Κορινθίας».



ΑΘΗΝΑ

Με νέο όνομα και στόχους

«Peloponnese Wine Festival» είναι το νέο όνομα που θα συνοδεύει την ετήσια εκδήλωση-γευσιγνωσία των μελών της Ένωσης Οινοπαραγωγών Αμπελώνων Πελοποννήσου (ΕΝΟΑΠ) στην Αθήνα. Τα κρασιά της Πελοποννήσου έρχονται για 10η χρονιά να κατακτήσουν το αθηναϊκό κοινό, την Κυριακή 19 Φεβρουαρίου στο ξενοδοχείο Hilton. Ο μεγαλύτερος αμπελώνας της χώρας θα εκπροσωπηθεί από 45 οινοποιούς.



ΕΚΘΕΣΙΑΚΟ ΚΕΝΤΡΟ MESSE, ΒΕΡΟΛΙΝΟ

ΜΕ ΤΑ ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΣΤΟ ΕΠΙΚΕΝΤΡΟ

Με τιμώμενη χώρα τη Γερμανία θα πραγματοποιηθεί η 25η Διεθνής Εμπορική Έκθεση Φρούτων και Λαχανικών Fruit

Logistica από 8-10 Φεβρουαρίου 2017 στο Βερολίνο με βασικό χαρακτηριστικό τον διεθνή της χαρακτήρα, αλλά και το γεγονός ότι συγκεντρώνει όλους τους φορείς λήψης αποφάσεων του κλάδου.

Η Fruit Logistica έχει καταστεί σημαντικό σημείο συνάντησης των παραγόντων του κλάδου, όπου πραγματοποιούνται πολλές εκδηλώσεις, παρουσιάζονται καινοτομίες, αλλά και στοιχεία για την εξέλιξη της παραγωγής και των εξαγωγών. Επιπλέον, όπως και κάθε χρόνο, θα παρουσιαστεί το «Βραβείο Καινοτομίας» (Fruit Logistica Innovation Award-FLIA).

Φέτος, σύμφωνα με τους διοργανωτές, ιδιαίτερη μνεία θα γίνει για τον κλάδο των

βιολογικών φρούτων και λαχανικών ενώ περίοπτη θέση θα έχουν και τα τρόφιμα ευκολίας (convenience), όπως είναι τα φρεσκοκομμένα φρούτα και οι σαλάτες.

Για την επέτειο 25 χρόνων
η επιλογή της Γερμανίας

«Η Fruit Logistica ξεκίνησε το 1993 ως μέσο για την ενθάρρυνση του εμπορίου νωπών οπωροκηπευτικών και έκτοτε έχει γίνει κορυφαία εμπορική έκθεση. Στην επέτειό της, η Fruit Logistica συνδέεται με τις ιστορικές ρίζες της, δηλαδή με τη Γερμανία ως επίσημη χώρα-εταίρο. Με 70.000 εμπορικούς επισκέπτες να αναμένονται, δημιουργούμε μια εξαιρετική πλατφόρμα επικοινωνίας του κεντρικού μηνύματος της χώρας-εταίρου», εξήγησε ο Δρ. Γκέραλντ Λαμιούς, υπεύθυνος προϊόντων και νέων επιχειρήσεων στο εκθεσιακό κέντρο Messe Berlin.



Η ΖΩΗ ΣΤΟ ΑΙΓΑΙΟ



Έκθεση φωτογραφίας στο Μουσείο Κυκλαδικής Τέχνης

Στο πλαίσιο της έκθεσης «Κυκλαδική Κοινωνία 5.000 χρόνια πριν» το Μουσείο Κυκλαδικής Τέχνης παρουσιάζει μέχρι 19 Μαρτίου την έκθεση φωτογραφίας με τίτλο «Robert McCabe. Αναμνήσεις & μνημεία του Αιγαίου». Η έκθεση του γνωστού φωτογράφου, περιλαμβάνει δύο ενότητες με διαφορετικό θέμα αλλά με κοινό στοιχείο τις ελληνικές θάλασσες και τον ρόλο που διαδραμάτισαν στις κοινωνίες των ανθρώπων στο Αιγαίο ανά τους αιώνες. Η πρώτη ενότητα παρουσιάζει πτυχές της ζωής στο Αιγαίο τις δεκαετίες του 1950 και του 1960 και η δεύτερη ενότητα, με 33 φωτογραφίες, παρουσιάζει παραθαλάσσιους αρχαιολογικούς χώρους.

ΑΠΟ 1-3 ΜΑΡΤΙΟΥ



Ραντεβού στη Θεσσαλονίκη

Ο κόσμος του κρασιού και των αποσταγμάτων συναντάται από την 1-3 Μαρτίου στη Θεσσαλονίκη για να αναδείξει τα καλύτερα προϊόντα του κλάδου από όλον τον κόσμο στο πλαίσιο του 17ου Διεθνούς Διαγωνισμού Οίνου και του 3ου Διεθνούς Διαγωνισμού Αποσταγμάτων που διοργανώνει η Ένωση Οινοπαραγωγών του Αμπελώνα της Β. Ελλάδος με χορηγούς επικοινωνίας την Agrenda, το Agronews και το Wine Trails. Σημειώνεται ότι οι δηλώσεις συμμετοχής γίνονται δεκτές έως τις 17 Φεβρουαρίου.



2ο «DINE ATHENS»

ΤΟ ΚΟΡΥΦΑΙΟ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΟ ΓΕΓΟΝΟΣ ΤΗΣ ΑΘΗΝΑΣ

Για δεύτερη συνεχή χρονιά, πραγματοποιείται στην Αθήνα η γαστρονομική εβδομάδα «Dine Athens» από το Diners Club και την Alpha Bank.

Στο πλαίσιο της εν λόγω διοργάνωσης, από την 1η έως τις 12 Φεβρουαρίου 2017, το αθηναϊκό κοινό θα έχει την ευκαιρία να απολαύσει δημιουργίες υψηλής γαστρονομίας σε 120 επιλεγμένα εστιατόρια, σε ειδικές τιμές και με επιπλέον πρόνομια για τους κατόχους των καρ-

τών Diners Club. Συγκεκριμένα, θα προσφέρονται ειδικά διαμορφωμένα μενού, στις προκαθορισμένες τιμές των 15, 30 και 60 ευρώ για όλους, ενώ αποκλειστικώς για τα μέλη του Diners Club θα παρέχεται επιπλέον έκπτωση 10%.

On line κρατήσεις

Για την καλύτερη εξυπηρέτησή τους, οι ενδιαφερόμενοι μπορούν να πραγματοποιήσουν τις κρατήσεις τους στα εστιατόρια που επιθυμούν, μέσω της ιστοσελίδας www.dineathens.gr.

Η Alpha Bank είναι αποκλειστικός συνεργάτης του Diners Club International για την έκδοση και αποδοχή καρτών Diners Club στην ελληνική αγορά.



ALPHA BANK

info

Στη δεύτερη φετινή διοργάνωση συμμετέχουν 120 επιλεγμένα εστιατόρια.



Έγκυρη και ολοκληρωμένη ενημέρωση ανά πάσα στιγμή από το πληρέστερο αγροτικό και οικονομικό portal της Green Box

www.agronews.gr

ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ... ΠΝΕΥΜΑΤΟΣ

ΓΡΑΦΕΙ Η ΖΕΤΑ ΜΑΡΚΟΥ

«Αν έχεις έναν κήπο και μια βιβλιοθήκη, έχεις όλα όσα σου χρειάζονται», έλεγε ο Κικέρωνας



«Αμπελουργία για κρασιά ποιότητας»

ΣΥΓΓΡΑΦΕΑΣ:
Τσακίρης Αργύρης

ΕΝΑΣ ΛΕΠΤΟΜΕΡΗΣ οδηγός που εστιάζει στην αμπελουργία και την παραγωγή κρασιού ποιότητας, που κάποιος μπορεί να κάνει χωρίς εξωτερική βοήθεια. Στόχος του να αποτελέσει ένα απλό και εύχρηστο εργαλείο, με θέματα όπως η σύγχρονη, συμβατική, ποιοτική αμπελοκαλλιέργεια & οινοποίηση, η φυσική οινοποίηση που προϋποθέτει τη βιολογική καλλιέργεια- η βιολογική αλλά και η βιοδυναμική αμπελοκαλλιέργεια και οινοποίηση. Εκτός από τις αρχές της βιολογικής καλλιέργειας, λαμβάνεται υπόψη και η επίδραση των κοσμικών δυνάμεων στο αμπέλι και το κρασί. Αναλύονται καλλιεργητικές μέθοδοι φιλικές προς τα φυτά και τους μικροοργανισμούς που συμβιώνουν με το αμπέλι.

Εκδόσεις Ψύχαλος
Τιμή: 22,00 €



«Ταξίδι στην Ελλάδα και τις γεύσεις της»

Συλλογικό Έργο

ΕΝΑ ΠΕΡΙΗΓΗΤΙΚΟ ταξίδι στη χώρα του φωτός, της ελιάς και της αμπέλου. Ταξιδιωτικός και γαστρονομικός οδηγός μαζί, αυτό το βιβλίο έρχεται να σας συστήσει γνώριμα και λιγότερο γνωστά πιάτα της ελληνικής κουζίνας, αλλά και έθιμα και παραδόσεις των ιδιαίτερων τόπων που τα γέννησαν.

Ταξιδέψτε κι εσείς διαβάζοντας το, ανά την Ελλάδα-μεταξύ ανατολής και δύσης-γνωρίστε πτυχές της ιστορίας της και δοκιμάστε απολαυστικές τοπικές συνταγές. Μια αξέχαστη περιπέτεια για τον ταξιδιώτη, μια ανεπανάληπτη γευσισγνωστική απόλαυση. Κυκλοφορεί και σε αγγλική έκδοση.

Εκδόσεις Susaeta
τιμή: 22,00 €



Το γάλα των παιδιών και άλλα διηγήματα

ΣΥΓΓΡΑΦΕΑΣ:
Χρήστος Γεωργιάδης

ΕΝΤΕΚΑ ΔΙΗΓΗΜΑΤΑ, έντεκα διαφορετικά στιγμιότυπα της σχέσης μας με τη ζωή. Ιστορίες που συνθέτουν την εικόνα ενός κόσμου κρυμμένου και μας φέρνουν αντιμέτωπους με τις δραματικές πτυχές του. Οι πρωταγωνιστές τους, άλλοτε άνθρωποι άλλοτε ζώα, ξετυλίζουν τις ιστορίες τους και αποκαλύπτεται ότι τα προσωπικά τους δράματα συνυφαίνονται σε μια κοινή μοίρα. Μέσα από τα αισθήματα που ξεχειλίζουν, οι μύθοι καταρρέουν και αναδύεται η προθυμία και η ωριμότητα της ανθρωπότητας να κάνει το αυτονόητο: να πειστεί με το καλό και το δίκαιο, να κάνει το πολυπόθητο βήμα της αλλαγής.

Εκδόσεις Ειρηνική Διατροφή
Δωρεάν στο ecologotexnia.weebly.com



«Η Ελλάδα μέσα από 231 ιστορικά πιάτα (1863 - 1973)»

ΣΥΓΓΡΑΦΕΑΣ:
Κορρέ - Ζωγράφου
Κατερίνα

ΜΙΑ ΣΥΛΛΟΓΗ της Λόλας Νταιφά. Ιστορίες για πιάτα...και πιάτα με ιστορία, που στο πέρασμα των χρόνων αποτελούν ένα είδος καταγραφής γεγονότων και προσώπων. Περιλαμβάνει πιάτα που κατασκευάζονταν με μεράκι στη Σύρο, στον Πειραιά και στην Αθήνα. Πρόκειται για ένα προιόν υπομονετικής και συστηματικής αναζήτησης συγκεκριμένων κεραμικών κατά την διάρκεια πολλών ετών, που παραδίδεται στο κοινό με την απαραίτητη επιστημονική επεξεργασία, ώστε να ενημερώσει όχι μόνο για ιστορικές στιγμές, αλλά και για την καθημερινότητα ανθρώπων.

Εκδόσεις Μίλτος
Τιμή: 70,00 €



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ ΠΕΤΡΟΣ ΒΗΤΤΑΣ



ΜΙΑ ΒΡΑΒΕΥΣΗ ΠΟΥ ΓΙΝΕΤΑΙ ΣΥΜΒΟΛΟ

ΟΤΑΝ Ο ΑΓΡΟΤΗΣ ΓΙΝΕΤΑΙ ΠΕΡΗΦΑΝΟΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΟΥΛΕΙΑ ΤΟΥ

Έμαθε τον αγρότη να διαβάζει εφημερίδα, τον έμαθε να αναζητά ειδική ενημέρωση για τα θέματα που τον αφορούν, να έχει συνείδηση του ρόλου του. Ο λόγος για την εφημερίδα Agrenda, η οποία δημιούργησε εδώ και 8 χρόνια τον θεσμό του Αγρότη της Χρονιάς, έναν τρόπο για να επιτύχει τον βασικό στόχο της, που δεν είναι άλλος από το να καταστήσει τον αγρότη ένα σταθερό σύμβολο κοινωνικής και οικονομικής καταξίωσης

ΤΗΣ ΜΑΡΙΝΑΣ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ



Πρώτη μέριμνα της διοργάνωσης είναι ο αγρότης, είναι η γεφύρωση της σχέσης του με την αγορά, πάντα προς όφελός του



Τι είναι, λοιπόν ο Αγρότης της Χρονιάς; Επί του πρακτέου είναι μια διοργάνωση της εφημερίδας Agrenda, η οποία ξεκίνησε πριν από 8 χρόνια και η οποία πλέον συνιστά ένα θεσμό για την ελληνική αγροτική πραγματικότητα. «Είναι μια αφορμή να ανταμώνουμε και να ζυμωνόμαστε. Είναι ένας έπαινος γι' αυτούς που προσπαθούν περισσότερο. Είναι ένας τρόπος να προετοιμαστούμε καλύτερα για το αύριο», ανέφερε χαρακτηριστικά στο φετινό χαιρετισμό του κατά την έναρξη της εκδήλωσης στο Αλεξάνδρειο Συνεδριακό Κέντρο Λουτράκιου ο εκδότης και διευθυντής της Agrenda, Γιάννης Πανάγος. Είναι όλα αυτά μαζί, θα μπορούσε να συμπληρώνει κανείς, αλλά και πολλά περισσότερα. Όμως πάνω απ' όλα εντάσσεται στο συνολικό έργο της Agrenda, η οποία εδώ και 11 χρόνια αποτελεί μια σταθερά στην ενημέρωση των αγροτών και των συντελεστών της αγροτικής παραγωγής. Βασικός στόχος της εκδοτικής αυτής προσπάθειας, η οποία ξεκίνησε σε μια εποχή που η αγροτική θεμα-

τολογία ήταν σχεδόν άγνωστη για τον αστικό Τύπο, είναι η βελτίωση της θέσης του αγρότη και των όρων ζωής στην ελληνική ύπαιθρο μέσω της συστηματικής επαφής του με τους υπόλοιπους κρίκους της αλυσίδας παραγωγής. Και εδώ θα μπορούσαν να ειπωθούν πολλά αλλά τελικά όλα συγκλίνουν σε έναν και μοναδικό απώτερο στόχο, που είναι ο Έλληνας αγρότης να αισθανθεί υπερήφανος για τη δουλειά του και την προσφορά του στην κοινωνία.

Κάθε χρόνο σε άλλη περιοχή

Αυτό ακριβώς ήρθε να εξυπηρετήσει και η διοργάνωση του θεσμού της βράβευσης του Αγρότη της Χρονιάς, η βασική εκδήλωση της οποίας κάθε χρόνο διοργανώνεται σε μια διαφορετική περιοχή της Ελλάδας εστιάζοντας και στις καλλιέργειες που επικρατούν εκεί. Για τη φετινή, 8η βράβευση, όπως προαναφέρθηκε, η πυξίδα έδειξε Πελοπόννησο και το θεσμό φιλοξένησε το Αλεξάνδρειο Συνεδριακό Κέντρο Λουτράκιου στις 21 Ιανουαρίου. Όπως κάθε χρόνο, στο πλαίσιο της βράβευσης των τριών

διακριθέντων, δηλαδή του Αγρότη της Χρονιάς, της Κτηνοτροφικής Εκμετάλλευσης της Χρονιάς και της Συλλογικής Προσπάθειας της Χρονιάς, η Agrenda διοργάνωσε επίσης και μια μεγάλη ενημερωτική ημερίδα, με διακεκριμένες προσωπικότητες του αγροτικού τομέα, των επιχειρήσεων, των τραπεζών και της πολιτείας, ως εισηγητές, αναλύοντας διεξοδικά σε 4 ενότητες τα εξής θέματα: Τα προγράμματα στον αγροτικό χώρο, τα σύγχρονα χρηματοδοτικά εργαλεία για τους αγρότες, το καθεστώς φορολόγησης των παραγωγών, τις νέες τεχνολογίες, τις προοπτικές και τις προκλήσεις του επιτραπέζιου σταφυλιού και των κηπευτικών και, τέλος, θέματα ελιάς και ελαιολάδου.

Με την υποστήριξη της αγοράς

Σημειώνεται ότι μεγάλος χορηγός της φετινής εκδήλωσης ήταν η Yara με τον Νίκο Κυριακίδη να



Τη φετινή εκδήλωση φιλοξένησε στις 21 Ιανουαρίου το Αλεξάνδρειο Συνεδριακό Κέντρο Λουτρακίου και την παρακολούθησαν περισσότεροι από 400 σύνεδροι, μεταξύ των οποίων πολιτικοί αρχηγοί, εκπρόσωποι κομμάτων, παραγωγοί, εγνωσμένοι τεχνοκράτες και γεωπόνοι



έχει αγκαλιάσει από την πρώτη στιγμή αυτή την πρωτοβουλία. Οι υπόλοιποι χορηγοί ήταν η Εθνική Τράπεζα, η εταιρεία αγροχημικών BASF, η Αφοί Σαρακάκη και οι εταιρείες συμβούλων Proactive και Food Standard.

www.agrotistisxronias.gr

Αν θέλουμε μάλιστα να πάρουμε τα πράγματα από την αρχή, σε ό,τι αφορά τις υποψηφιότητες, η διαδικασία αρχίζει με την υποβολή τους, ανά κατηγορία βραβείων, από τους ενδιαφε-

Η ΖΩΝΤΑΝΗ ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΟΥ ΘΕΣΜΟΥ



ΘΑΝΑΣΗΣ
ΜΠΑΤΑΣ

2010



ΦΡΑΓΚΙΣΚΟΣ
ΜΠΡΙΛΑΚΗΣ

2011



ΓΙΑΝΝΗΣ
ΖΑΧΑΡΙΑΣ

2012



ΝΙΚΟΣ
ΣΠΑΝΙΔΗΣ

2013



ΑΧΙΛΛΕΑΣ
ΠΑΠΑΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

2014





ρόμενους αγρότες σε όλη την Ελλάδα. Η αξιολόγηση γίνεται από την Οργανωτική Επιτροπή του «Αγρότη της Χρονιάς», την οποία στελεχώνουν μέλη της εξειδικευμένης δημοσιογραφικής ομάδας της Agrenda, μιας

έμπειρης ομάδας που παρακολουθεί καθημερινά και από πολύ κοντά τις εξελίξεις στο χώρο της αγροτικής οικονομίας.

Σύμφωνα βέβαια με τα λόγια του επικεφαλής της όλης προσπάθειας, Γιάννη Πανάγου, στο Λουτράκι: «θα έλεγα ότι είμαστε ακόμα στην αρχή. Αυτό το πασχίζουμε δεν έχει ταβάνι. Πρώτον, γιατί ο αγροτικός τομέας στην Ελλάδα επί της ουσίας είναι αναξιοποίητος, δεύτερον γιατί μιλάμε στην ψυχή του Έλληνα αγρότη κι αυτό μας δίνει ενέργεια. Η ομάδα μας έχει μπει αισίως στη δεύτερη δεκαετία της προσπάθειάς μας, πράγμα που σημαίνει ότι γινόμαστε όλο και πολύ πιο αυστηροί με τον εαυτό μας, μ' αυτό που κάνουμε. Συνεχίζουμε με τον ίδιο σεβασμό στον αγρότη και με την ίδια προσήλωσή στην αρθογραφία που τον βάζει με καλύτερους όρους στο παιχνίδι της παραγωγής».



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΠΕΤΡΟΣ ΒΗΤΤΑΣ

ΟΜΑΔΑ ΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΣΥΜΒΟΛΟ

Για την «Καλύτερη Συλλογική Προσπάθεια της Χρονιάς», φέτος τιμήθηκε η Ομάδα Παραγωγών Φρούτων και Λαχανικών Σταφυλίου «Σύμβολο» από το Ελαιοχώρι Καβάλας. Το βραβείο το παρέδωσε ο Νίκος Κυριακίδης, Εμπορικός Διευθυντής της Yara Hellas, που ήταν ο μεγάλος χορηγός της εκδήλωσης. Ο Πρόεδρος του Διοικητικού Συμβουλίου της Ο.Π. «Σύμβολο», Νίκος Μαυρίδης, ευχαρίστησε τα μέλη της Ομάδας και αφιέρωσε το βραβείο στις γυναίκες που εργάζονται στο συσκευαστήριο και στους εργάτες γης, ενώ αποτέλεσε και ομιλητή στη θεματική ενότητα για το επιτραπέζιο σταφύλι.



ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΟΣ ΑΠΟ ΤΟΝ ΟΛΥΜΠΟ

Το βραβείο της «Κτηνοτροφικής Εκμετάλλευσης της Χρονιάς» απονεμήθηκε στο Γιώργο Μαγιώνα από το Σάββα Μπαλουκτσή, Πρόεδρο του ΣΕΑΜ. Ο Γιώργος Μαγιώνας το 2005 απόφασισε να επιστρέψει στο χωριό του και στην οικογενειακή παράδοση, το Λιβάδι Ελασσόνας, και να ασχοληθεί με την κτηνοτροφία ενώνοντας τη νεανική ορμή του με την ομάδα των κτηνοτρόφων που δημιούργησαν το 2007 το Συνεταιρισμό «Βοσκός» στον Όλυμπο. Ένας ευλογημένος τόπος με τεράστια πλεονεκτήματα λόγω της γεωγραφικής του θέσης, του υψόμετρου και της γονιμότητας του εδάφους.



ΚΡΗΤΙΚΟΣ Ο ΑΓΡΟΤΗΣ ΤΟΥ 2017

Υπερδραστήριος, ο Αγρότης της Χρονιάς, Δημήτρης Σχοινοπλοκάκης, από τις Λουσακίες Χανίων, παρέλαβε το βραβείο του από τον εκδότη και διευθυντή της Agrenda, Γιάννη Πανάγο και εμφανώς συγκινημένος ευχαρίστησε για την τιμή που του έγινε τον όμιλο της Greenbox αλλά και την οικογένειά του για τη στήριξη που του παρέχει. Εδώ και 20 χρόνια, ο Δημήτρης Σχοινοπλοκάκης επενδύει με σύνεση στον ελαιώνα και τον αμπελώνα του. Το πιο δυνατό όπλο στη φαρέτρα του, σύμφωνα με τον ίδιο, είναι η συνειδητή επιλογή του για 100% βιολογική καλλιέργεια.



ΜΑΡΚΟΣ
ΣΑΠΟΥΝΤΖΟΓΛΟΥ

2015



ΠΕΛΛΑ

Μπρόκολο | Κουνουπίδι



ΧΡΗΣΤΟΣ
ΚΟΥΤΡΑΣ

2016



ΞΑΝΘΗ

Αροτράια | Δενδρώδη



ΔΗΜΗΤΡΗΣ
ΣΧΟΙΝΟΠΛΟΚΑΚΗΣ

2017



ΧΑΝΙΑ

Σταφύλι | Ελιές



Ο ΤΕΛΕΙΟΣ ΣΥΝΤΡΟΦΟΣ

Συναρπαστικός χαρακτήρας
και κορυφαία ευελιξία για
το πρώτο SUV της Seat

ΤΟΥ ΓΙΩΡΓΟΥ ΚΟΝΤΟΝΗ

Σύμφωνα με την παράδοση της Seat, το Ateca πήρε το όνομά του από την ισπανική γεωγραφία. Το χωριό Ateca βρίσκεται στα δυτικά της Σαραγόσα, στην καρδιά της Ιβηρικής Χερσονήσου.

«Το Ateca είναι ένα αυτοκίνητο που θα μπορούσε να έχει σχεδιαστεί μόνο στη Βαρκελώνη και από μία μάρκα που συνδυάζει το πάθος και την ακρίβεια» αναφέρει χαρακτηριστικά ο Alejandro Mesonero-Romanos Head of Seat Design, με το νέο μοντέλο να φέρει σχεδιαστικά χαρακτηριστικά της μάρκας όπως η τραπεζοειδής μάσκα, το παράλληλο με το έδαφος πλευρι-

κό νεύρο και τα τριγωνικά φωτιστικά σώματα, ενώ παράλληλα να εξελίσσει κάθε λεπτομέρεια ένα βήμα παραπέρα.

Σε ό,τι αφορά τους κινητήρες, η γκάμα του νέου Ateca διαθέτει εξελιγμένους βενζινοκινητήρες και πετρελαιοκινητήρες με απόδοση από 115 PS έως 190 PS, με κίνηση στους εμπρός τροχούς ή τετρακίνηση 4Drive, και χειροκίνητο κιβώτιο ταχυτήτων ή DSG.

Η τετρακίνηση του Ateca συγκαταλέγεται μεταξύ των πιο μοντέρνων και αποδοτικών συστημάτων στον κόσμο. Η Seat χρησιμοποιεί το νέο πολύδισκο συμπλέκτη με υδραυλική ενεργοποίηση και



ΕΚΔΟΣΗ XCELLENCE ΧΕΡΙ-ΧΕΡΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΟΤΗΤΑ

ΤΟ SEAT ATECA είναι διαθέσιμο σε τρία επίπεδα εξοπλισμού. Τα δύο πρώτα είναι το **Reference** και το **Style** ενώ το highlight της γκάμας είναι η νέα έκδοση **XCELLENCE**, που προσφέρει μια ιδιαίτερα πολυτελή αίσθηση με τη δίκρωμη ταπετσαρία Alcantara, τα εκτεταμένα διακοσμητικά στοιχεία και τον φωτισμό multi-colour στα πλαϊνά των πορτών. Το εξωτερικό του λάμπει κυριολεκτικά με τις ράγες οροφής σε χρώμα αλουμινίου, τα φιμέ σκούρα τζάμια και τις ζάντες αλουμινίου 18 ιντσών. Το βασικό τεχνολογικό πακέτο περιλαμβάνει προβολείς full LED με Welcome Light, Seat Drive Profile, και Rear View camera. Επιπλέον στην κονσόλα του δεσπόζει το Media System Plus με οθόνη 8".



Traffic Jam Assist, Blind Spot Detection, Top View Camera αποτελούν μερικά από τα συστήματα υποβοήθησης οδήγησης



SEAT

ηλεκτρονικό έλεγχο -τον 5ns γενιάς Haldex. Αντιδρά πολύ γρήγορα σε όλες τις οδηγικές συνθήκες για να προσδώσει ξεκάθαρα πλεονεκτήματα στην ενεργητική ασφάλεια και σε κάθε χειρισμό.

Σε ό,τι αφορά τους διαθέσιμους χώρους, με μήκος 4,36 μέτρα, το Ateca προσφέρει τη καλύτερη χρήση χώρου στην κατηγορία του, με μέγιστο διαθέσιμο εσωτερικό μήκος και χώρο αποσκευών 510 λίτρα στη δικίνητη έκδοση ή 485 λίτρα στην έκδοση 4Drive. Το διπλό πάτωμα φόρτωσης βάζει τα πράγματα σε τάξη, ενώ τα αναδιπλούμενα πίσω καθίσματα προσφέρουν επιπλέον χώρο αποσκευών.

ΤΙΜΕΣ

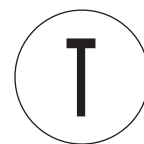
Οι τιμές έναρξης για την γκάμα των κινητήρων βενζίνης TSI ξεκινούν από 19.950 ευρώ, ενώ για τους κινητήρες diesel TDI από 23.850 ευρώ.

Τα αυτοκίνητα της Seat διαθέτει στην ελληνική αγορά η **ΤΕΧΝΟΚΑΡ Autohellas A.T.E.E.**

Η ΛΕΒΑΝΤΑ ΕΙΝΑΙ Η ΨΥΧΗ ΤΗΣ ΠΡΟΒΗΓΚΙΑΣ

Το χρώμα, η υφή και το άρωμα των χωραφιών της λεβάντας συμπυκνώνουν για πολλούς την ουσία της Προβηγκίας

ΤΗΣ ΦΑΝΗΣ ΓΙΑΝΝΑΚΟΠΟΥΛΟΥ



ο μοβ της λεβάντας, το μπλε του ουρανού και τα εκατοντάδες πετρόχτιστα χωριουδάκια, οι πύργοι

και οι μεσαιωνικές πόλεις συνθέτουν ένα ονειρικό σκηνικό, το οποίο ζωγράφοι όπως ο Βαν Γκογκ, ο Σεζάν και ο Πικάσο προσπάθησαν να αποτυπώσουν στους πίνακές τους για την Προβηγκία.

Η λεβάντα στην περιοχή ξεκίνησε να καλλιεργείται συστηματικά από το 1920 σε υψόμετρο 600 έως 700 μ., ωστόσο ήταν ήδη γνωστή από την εποχή του Μεσαίωνα.



Οι Γάλλοι ξεκίνησαν να φυτεύουν λεβάντα στην Προβηγκία για να αντιμετωπίσουν τη δυσοσμία από τα βυρσοδεψεία της περιοχής

Το φυτό περιέχει στα φύλλα του αιθέριο έλαιο, που αξιοποιείται στην αρωματοποιία, ενώ έχει αποδειχθεί ότι διαθέτει και θεραπευτικές ιδιότητες. Παράλληλα, είναι αντισηπτικό και χρησιμοποιείται στην επούλωση τραυμάτων. Οι Γάλλοι αγρότες αποσπούν το αιθέριο έλαιο με μικρούς κινητούς αποστακτήρες και για να πάρουν ένα κιλό φυτικού ελαίου χρειάζονται 100 κιλά από άνθη λεβάντας.

Η ιστορική περιοχή της νοτιο-ανατολικής Γαλλίας προσφέρεται για βόλτες στα ατελείωτα χωράφια λεβάντας με αυτοκίνητο, με ποδήλατο ακόμα και με τα πόδια.



Η Λουμπερόν, η οποία βρίσκεται στην καρδιά της Προβηγκίας και έχει μέγιστο υψόμετρο τα 1.256 μ. και καλύπτει μια έκταση 600 τ. χλμ., είναι ιδιαίτερα πλούσια σε βιοποικιλότητα. Πιο αναλυτικά, η Λουμπερόν αποτελεί το «σπίτι» για 1.500 είδη φυτών, αντιπροσωπεύει το 30% της χλωρίδας και της πανίδας στη Γαλλία. Ακόμα εκεί οι ταξιδιώτες μπορούν να εντοπίσουν 17.000 είδη εντόμων και 2.300 είδη λειπιδωπτερών ή σχεδόν το 40% των ειδών που ζουν στη Γαλλία, αλλά και 135 είδη πουλιών.

Φουλ ανθοφορία λεβάντας στις αρχές Ιουλίου

Εξέχουσα θέση στην περιοχή, φυσικά, κατέχει και η καλλιέργεια της λεβάντας, όπου στο Λουμπερόν ανθίζει την τελευταία εβδομάδα του Ιουνίου και συγκομίζεται στις αρχές Αυγούστου. Συνήθως η ανθοφορία των χωραφιών λεβάντας στο Λουμπερόν βρίσκεται στο απόγειό της αρχές Ιουλίου, αλλά αυτό εξαρτάται από τα επίπεδα των βροχοπτώσεων που σημειώνονται κάθε χρόνο. Όποιος ταξιδιώτης επιθυμεί να δει μαζί στα χωράφια ηλιάνθους και λεβάντες, τότε η καλύτερη περίοδος για να ταξιδέψει στην περιοχή είναι το διάστημα Ιουλίου-Αυγούστου.

Από τα μέσα του 1600

Οι Γάλλοι αγρότες ξεκινούν την ενασχόλησή τους με τη λεβάντα περίπου από τα μέσα του 1600, όπου άρχισαν να τη χρησιμοποιούν, για να καλύπτουν τότε τη δυσοσμία από τα βυρσοδεψεία που ανθούσαν στην περιοχή. Στη συνέχεια η λεβάντα χρησιμοποιήθηκε για την παρασκευή αρωμάτων και τη φυτοθεραπεία αλλά από τον 19ο αιώνα άρχισε να αναπτύσσεται η καλλιέργειά της και τον 20ό αιώνα γνώρισε ιδιαίτερη άνθηση χάρη στη δημιουργία της βιομηχανίας αρωματοποιίας στη γειτονική πόλη Γκρας. Τότε υπήρχαν διάσπαρτα στην περιοχή πολλά οικογενειακά αποστακτήρια, τα οποία όμως δεν άντεξαν στο βιομηχανικό ανταγωνισμό.

ΜΕ ΜΙΑ ΜΑΤΙΑ

Η ΤΕΧΝΗ ΤΗΣ ΛΕΒΑΝΤΑΣ



ΤΟ ΜΟΥΣΕΙΟ ΣΤΟ ΚΟΥΣΤΕΛΕ

Την ιστορία της καλλιέργειας της λεβάντας στην Προβηγκία από το Μεσαίωνα μπορούν να μάθουν όσοι επισκεφτούν το πανέμορφο Μουσείο στο Κουστελέ, δημιούργημα της οικογένειας καλλιεργητών Λανσέλ. Το 1890, οι Λανσέλ απέκτησαν έναν πύργο του 1820 στην Lagarde της Art. To Chateau du Bois, χτισμένο σε 1.100 μ. υψόμετρο, περιτριγυριζόταν από 800 στρμ. αγρών όπου άρχισαν να καλλιεργούν λεβάντα και δημιούργησαν και δικό τους αποστακτήριο. Ο Ζακ και η Σοφί Λανσέλ είναι η 5η γενιά που συνεχίζει την οικογενειακή παράδοση.



ΚΑΛΥΝΤΙΚΑ ΚΑΙ ΑΦΕΨΗΜΑΤΑ

Οι Λανσέλ δημιούργησαν μια σειρά προϊόντων βασισμένα στη λεβάντα. Ανάμεσα στα σαπούνια, τα αφρόλουτρα, τα αιθέρια έλαια, συνεχίζουν να παρασκευάζουν και το παραδοσιακό αφέψημα που βοηθάει στην αήννια. Ο πατέρας του Ζακ, ο Ζορς Λανσέλ, έστησε το 1991 ένα Μουσείο Λεβάντας στο Κουστελέ, το οποίο επισκέπτονται πλέον πάνω από 50.000 άτομα τον χρόνο.



Η ΒΑΣΙΛΙΣΣΑ ΤΗΣ ΑΡΩΜΑΤΟΠΟΙΙΑΣ

Πλέον, η Γκρας θεωρείται μία από τις βασικές «πρωτεύουσες» της ευρωπαϊκής αρωματοποιίας. Εκεί δεσπόζει το περίφημο Διεθνές Μουσείο Αρωματοποιίας το οποίο αποτελεί την πιο κατάλληλη εισαγωγή στο κεφάλαιο της ιδιαίτερης σχέσης της πόλης με τα αρώματα. Το μεγάλο «μυστικό» είναι ότι το κλίμα της περιοχής ευνοεί εντυπωσιακές συγκομιδές αρωματικών λουλουδιών.

ΒΛΑΧΟΙ ΚΑΙ ΣΑΡΑΚΑΤΣΑΝΟΙ

Το κοινό διάβα έστησε τα τσελιγκάτα

Η από κοινού αντιμετώπιση κοινών προβλημάτων ήταν η γενεσιουργός αιτία της εμφάνισης των ορεινών συνεταιρισμών κτηνοτρόφων, που έγιναν γνωστοί με την ονομασία τσελιγκάτα

ΤΗΣ ΜΑΡΙΝΑΣ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ*

Οι Βλάχοι και οι Σαρακατσαναίοι ήταν οι δύο φυλές που μεγαλούργησαν στο πλαίσιο του θεσμού των τσελιγκάτων για πολλούς αιώνες και μέχρι τα μέσα του 20ού αιώνα, οπότε και διαλύθηκαν από την επίδραση εξωτερικών παραγόντων και όχι για λόγους δικής τους ανεπάρκειας.

Μεταξύ των δύο πληθυσμιακών ομάδων θα μπορούσε κανείς να επισημάνει διαφορές, ωστόσο θα ήταν πιο χρήσιμο να εστιάσει κανείς στα κοινά επιτεύγματά τους, τα οποία θα μπορούσαν να λειτουργήσουν παραδειγματικά ακόμη και στις μέρες μας.

Είναι άγνωστο το πότε εμφανίστηκε η νομαδική κτηνοτροφία, πάντως η αύξηση προβάτων και ποιμνίων και η αναζήτηση διαβίωσής τους σε δροσερό κλίμα επέφερε τον νομαδικό τρόπο ζωής των κτηνοτρόφων. Με τη σειρά της η αύξηση της νομαδικής κτηνοτροφίας, καθώς και η ανάγκη των ποιμένων για κοινή χρήση μεγάλων εκτάσεων βοσκοτόπων, η ανασφάλεια που επικρατούσε στην ύπαιθρο, αλλά και η ανυ-



Το τσελιγκάτο υπερείχε του τσιφλικιού, παρόλο που και τα δύο ήταν μορφές σύμπραξης

παρξία πιστωτικών οργανισμών για την εξυπηρέτηση των μεμονωμένων κτηνοτρόφων οδήγησε τους τελευταίους στη μεταξύ τους συνένωση, δηλαδή στα τσελιγκάτα.

Το τσελιγκάτο ήταν μια άτυπη μονάδα-επιχείρηση με το ζωικό κεφάλαιο, το ανθρώπινο δυναμικό και τις πρόχειρες ή μόνιμες εγκαταστάσεις της. Υπερείχε των τσιφλικιών, καθώς παρόλο που και τα δύο ήταν μορφές σύμπραξης, τα πρώτα στη-

ρίζονταν στην εθελοντική συμμετοχή. Επιπλέον, όπως αναφέρει ο Καραβίδας στο βιβλίο του «Αγροτικά», πλεονέκτημα του τσελιγκάτου ήταν ότι στηριζόταν στην προσωπική δραστηριότητα των μελών του εξασφαλίζοντας έτσι απεριόριστη υπεργασία του κάθε συμμετόχου. Με άλλα λόγια, η μη εκμεταλλευτική σχέση δημιουργούσε προϋποθέσεις καλύτερης απόδοσης. Τα δημοκρατικά στοιχεία στη διαδικασία λήψης αποφάσεων, η συνεργασία και η υπεράσπιση με πνεύμα αλληλεγγύης και κοινού συμφέροντος επίσης εξασφάλιζαν την αφοσίωση των μελών.

Επιτυχής αυτοδιαχείριση

Στα προς μίμνηση στοιχεία των τσελιγκάτων θα πρέπει να προσθέσουμε την αποτελεσματική διαχείριση των κοινών πόρων μέσω της αυτοδιαχείρισης. Όπως αναφέρουν οι Αβρανιτίδης και Νασιώκα στην εργασία τους «Το τσελιγκάτο, ένας θεσμός επιτυχούς αυτοδιαχείρισης των κοινών» ένα κλασικό παράδειγμα κοινών πόρων που απειλούνται λόγω της υπερεκμετάλλευσης είναι οι βοσκοτόποι. Τα τσελιγκάτα οργανωμένα σε μια συλλογική βάση αυτοδιαχείρισης θέσπιζαν κατάλληλους και λειτουργικούς κανόνες χρήσης και κατάφερναν να διασφαλίσουν τη αιεφόρο διαχείριση και την προστασία του πόρου.

Συμπερασματικά, ο θεσμός του τσελιγκάτου, που εμφανίστηκε επί Τουρκοκρατίας και έσβησε περί τα τέλη του '60, μας κληροδότησε μια στέρεη βάση για συζήτηση και σχεδιασμό ανάλογων δομών αυτοδιαχείρισης των κοινών, που έχει ήδη αποδειχθεί ότι μπορούν να λειτουργήσουν.



Ο Σαρακατάνος Θ.
Σπανός τον Οκτώβριο
του 1940 στα βουνά
των Τρικάλων.



Οικογένεια Βλάχων.
Κάθε τσελιγκάτο συ-
γκέντρωνε από 20
έως 50 οικογένειες.



Οι γυναίκες έμαθαν
να ακολουθούν τη
νομαδική ζωή των
πατέρων και συζύ-
γων τους.



Επικεφαλής των ομά-
δων ήταν ο τσέλι-
γκας. Μαζί του έρχο-
νταν οι σμήκτες που
δεν έβρισκαν δικό
τους λιβάδι.



ΜΗΝ ΞΕΧΑΣΩ

Οι πιο σημαντικές υπομνήσεις για το μήνα Φεβρουάριο



31/01

Ελαιοκομικό μπτρώο

Προθεσμία μέχρι τις 31 Ιανουαρίου έχουν οι καλλιεργητές προκειμένου να υποβάλουν τις δηλώσεις τους για καταχώρηση νέων ελαιοτεμαχίων, μεταβολές στοιχείων ή μεταβιβάσεις στο Ελαιοκομικό Μπτρώο στις κατά τόπους ΔΑΟΚ.

03/02

Ζιζάνια στο βαμβάκι

Η βιώσιμη διαχείριση των ζιζανίων θα αποτελέσει το κεντρικό θέμα της ημερίδας που διοργανώνει η Ελληνική Ζιζανιολογική Εταιρεία στις 3 Φεβρουαρίου στη Θεσσαλονίκη. Χορηγοί επικοινωνίας η Agrenda και το Agronews.

17/02

Συμμετοχή στο Διαγωνισμό Οίνου

Ως τις 17 Φεβρουαρίου οι δηλώσεις συμμετοχής στον 17ο Διεθνή Διαγωνισμό Οίνου και τον 3ο Διεθνή Διαγωνισμό Αποσταγμάτων που διοργανώνει η ΕΝΟΑΒΕ με χορηγούς επικοινωνίας την Agrenda, το Agronews και το Wine Trails.

22/02

Στο πρόγραμμα των Βιολογικών

Τις αιτήσεις τους μέχρι και τις 22 Φεβρουαρίου καλούνται να υποβάλλουν οι ενδιαφερόμενοι για το Μέτρο 11 «Βιολογική Γεωργία», μετά την έκδοση της σχετικής προκήρυξης.

24/02

Κότινος II 2017

Καταληκτική ημερομηνία υποβολής των δειγμάτων για τον Διαγωνισμό Ποιότητας Τυποποιημένου Εξαιρετικού Παρθένου Ελαιολάδου «ΚΟΤΙΝΟΣ II 2017» που διοργανώνει ο Φιλιάος είναι η 24η Φεβρουαρίου.

ΠΡΙΝ ΚΛΕΙΣΩ...



Ιγες ηλιόλουστες μέρες ζητάνε οι Έλληνες παραγωγοί, για να μπορέσουν να ολοκληρώσουν το συντομότερο δυνατόν το κλάδεμα κυρίως στα οπωροφόρα. Περιττό είναι να αναφερθεί πόσο σημαντική είναι αυτή η πρακτική, καθώς, όπως είπαν και οι γεωπόνοι, οι μόνες ελιές που δεν έπαθαν μεγάλη ζημιά από τον παγετό, ήταν όσες κλαδεύτηκαν σωστά. Παράλληλα, το νου τους θα πρέπει να έχουν όσοι θέλουν να βάλουν την καλλιέργειά τους στα Βιολογικά, καθώς οι αιτήσεις λήγουν στις 22 Φεβρουαρίου. Καλό είναι και οι κτηνοτρόφοι, να μην ξεχάσουν το μεγάλο ραντεβού του κλάδου, την έκθεση Zootechnia, που ανοίγει τις πόρτες τις στις 2 Φεβρουαρίου στη Θεσσαλονίκη.

Η τέχνη του καπνού



ΣΕΚΕ

ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΗ ΕΝΩΣΗ ΚΑΠΝΟΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ, ΚΕΝΤΡΙΚΑ ΓΡΑΦΕΙΑ: 2ο χιλ./τρο Ξάνθης - Πτερινού, ΤΚ 67 100, Ξάνθη, Ελλάδα Τ 25410 69600 Ε sekesa@sekesa.gr
ΓΡΑΦΕΙΟ ΑΘΗΝΑΣ: Γενναδίου 8, ΤΚ 10678 Τ 2103819903
www.sekesa.com



Πίσω στη γεύση!



Ελληνικό Σήμα... με καταγωγή.

Ανακαλύψτε ξανά την αυθεντική γεύση του βούτυρου, με το φρέσκο βούτυρο ΟΛΥΜΠΟΣ, φτιαγμένο αποκλειστικά από το δικό μας φρέσκο γάλα.

Γιατί, τελικά όσο πιο καλό το γάλα, τόσο πιο καλό το βούτυρο...

