



ΤΕΥΧΟΣ Νο 98 • Μάιος – Ιούνιος – Ιούλιος 2017
Δωρεάν με την Agrenda και αυτοτελώς με 4 ευρώ
www.agronews.gr



ΑΓΡΟΚΤΗΜΑ

ΛΗΜΝΟΣ

ΑΠ' ΤΙΣ ΣΤΕΡΙΕΣ ΟΛΕΣ
Η ΠΙΟ ΑΓΑΠΗΜΕΝΗ

ΚΙΒΩΤΟΣ ΤΩΝ ΣΠΟΡΩΝ

ΣΤΗ ΝΟΡΒΗΓΙΑ ΦΟΡΤΩΜΕΝΗ
ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ ΕΝΑ ΓΙΑΠΙ

ΤΥΡΟΚΟΜΟΣ ΣΤΗ ΦΑΛΑΝΗ

ΜΕ ΦΙΛΟΥΣ ΚΑΡΔΙΑΚΟΥΣ
ΚΑΙ ΤΗΝ ΠΥΤΙΑ ΣΤΟ ΧΕΡΙ

ΙΣΤΟΡΙΕΣ

ΟΤΑΝ ΣΤΑ ΧΩΡΙΑ Ο ΓΙΔΑΡΗΣ
ΗΤΑΝ ΔΗΜΟΣΙΟΣ ΥΠΑΛΛΗΛΟΣ



Alpha Αγροτική Επιχειρηματικότητα

"Κάρτα του Αγρότη" και "Ευέλικτα Προγράμματα Συμβολαιακής Επιχειρηματικότητας"



Η Alpha Bank, σε συνεργασία με το Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, προχώρησε στη διάθεση της **"Κάρτας του Αγρότη"**, η οποία σε συνδυασμό με τα **"Ευέλικτα Προγράμματα Συμβολαιακής Επιχειρηματικότητας"**, ενισχύει τη ρευστότητα των αγροτών τη στιγμή που τη χρειάζονται, περιορίζοντας παράλληλα το κόστος της αγροτικής τους παραγωγής.

Με τα **"Ευέλικτα Προγράμματα Συμβολαιακής Επιχειρηματικότητας"**, η Τράπεζα στηρίζει τον πρωτογενή τομέα, καλύπτοντας όλη την αλυσίδα από την παραγωγή έως τη μεταποίηση και την εξαγωγή των αγροτικών προϊόντων, και προωθώντας την αμοιβαία επωφελή συνεργασία μεταξύ των παραγωγών και των επιχειρήσεων που συνδέονται με την αγροτική παραγωγή.

Η **"Κάρτα του Αγρότη"** ενισχύει τη ρευστότητα και μειώνει το κόστος παραγωγής των αγροτών, καθώς η χρήση της παρέχει τη δυνατότητα σημαντικών εκπτώσεων και άμεσης αξιοποίησης ευκαιριών που παρουσιάζονται στην αγορά. Η κάρτα έχει λειτουργικότητα χρεωστικής εταιρικής κάρτας (Visa), η οποία συνδέεται με πιστωτικό όριο στο λογαριασμό που δηλώνεται από τον αγρότη για την καταβολή της βασικής ενισχύσεως. Το πιστωτικό όριο (όριο χρηματοδοτήσεως από την Τράπεζα) κάθε αγρότη ανέρχεται σε ποσοστό 80% επί του ποσού της βασικής ενισχύσεως που δικαιούται.

Οι ανωτέρω τραπεζικές λύσεις, με τη χρήση της συνδεδεμένης κάρτας, παρέχουν στον αγρότη τη δυνατότητα για:

- **αγορά γεωργικών εφοδίων** (σπόροι, λιπάσματα, φυτοφάρμακα, κτηνιατρικά φάρμακα, ζωοτροφές, κ.λπ.)
- **αγορά καυσίμων**
- **πληρωμή λογαριασμών** τελών αρδεύσεως, αγροτικού ρεύματος, κ.λπ.
- **πληρωμή ασφαλιστικών εισφορών** (ΕΛΓΑ, ΟΓΑ και Δημοσίου)
- **πληρωμή εκδόσεως εργοσήμου** για εργάτες γης
- **εξόφληση οφειλών** σε πιστοποιημένους φορείς για την υποβολή δηλώσεως ενιαίας ενισχύσεως



- **ανάληψη μετρητών** (έως ορισμένου ποσού) από οποιοδήποτε ATM ή Κατάστημα της Τραπέζης.

Η **"Κάρτα του Αγρότη"** και η κάρτα των **"Ευέλικτων Προγραμμάτων Συμβολαιακής Επιχειρηματικότητας"** διατίθενται:

- με ιδιαίτερα χαμηλό επιτόκιο
- χωρίς ετήσια συνδρομή
- άνευ εξασφαλίσεων (π.χ. προσημείωση ακινήτου).

Η Alpha Bank, παρέχοντας ειδικά σχεδιασμένες χρηματοδοτικές λύσεις, αποδεικνύει εμπράκτως τη συνεχή στήριξή της στους Έλληνες αγρότες αλλά και στις επιχειρήσεις που η δραστηριότητά τους βασίζεται στον πρωτογενή τομέα.

Alpha Bank.

Σταθερά δίπλα σας όσο κι αν αλλάζουν οι καιροί.

Με την απόκτηση της Κάρτας του Αγρότη, κερδίζετε δωροεπιταγή 30 Ευρώ από τα Καταστήματα ΚΑΤΣΟΒΟΛΟΣ.
Ισχύει έως 15.5.2017.



ALPHA BANK



60

ΛΗΜΝΟΣ: ΑΠ' ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΣΤΕΡΙΕΣ ΕΙΝΑΙ Η ΠΙΟ ΑΓΑΠΗΜΕΝΗ

Το νησί όπου βρήκε καταφύγιο ο Ήραιστος μετά τον βίαιο διωγμό του από τον Όλυμπο σπίνει το ιδανικό σκηνικό διακοπών



44 ΚΡΑΣΙ ΧΩΡΙΣ ΑΝΘΡΩΠΟ ΔΕΝ ΓΙΝΕΤΑΙ



30 ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ ΣΤΗ ΦΑΛΛΗ ΛΑΡΙΣΑΣ

12 ΕΖΗΣΕ 100 ΧΡΟΝΙΑ Ο ΓΙΔΑΡΗΣ ΤΟΥ ΧΩΡΙΟΥ

Ο θεσμός του κοινοτικού κοπαδιού και του γιδάρη διήρκεσε περισσότερο από έναν αιώνα στα χωριά της Θεσσαλίας

26 ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΤΡΑΠΕΖΑ ΓΕΝΕΤΙΚΟΥ ΥΛΙΚΟΥ

Μία από τις πρώτες τράπεζες σπόρων που δημιουργήθηκαν στην Ευρώπη, με τη συγχρηματοδότηση του FAO, είναι η Ελληνική Τράπεζα Γενετικού Υλικού

22 ΞΕΝΟΙ ΕΡΓΑΤΕΣ ΚΑΙ ΕΡΓΟΣΗΜΟ

Η αγροτική μετασχηματίζεται εκ νέου με τα περιθώρια απασχόλησης ξένου εργατικού δυναμικού να στενεύουν.

40 ΜΥΘΟΣ Ο ΠΡΟΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΣ ΑΝΘΡΩΠΟΣ ΠΟΥ ΖΟΥΣΕ ΣΕ ΠΛΗΡΗ ΑΡΜΟΝΙΑ ΜΕ ΤΗ ΦΥΣΗ

Τι διδάσκει το «Μάθημα της Νήσου του Πάσχα» σύμφωνα με τους σύγχρονους ανθρωπολόγους



34 ΑΘΗΝΑ-ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ ΣΕ 4 ΩΡΕΣ & 15 ΛΕΠΤΑ

Δεν υπήρχαν ούτε υπολογιστές όταν ακούστηκε για πρώτη φορά από ελληνικά πολιτικά χείλη η φράση «παράκαμψη των Τεμπών»

58 Η ΠΙΟ ΑΚΡΙΒΗ ΑΓΡΟΙΚΙΑ ΣΤΟΝ ΚΟΣΜΟ

Βρίσκεται στην Ιρλανδία και την πώλησή της έχει αναλάβει ο Οίκος Sotheby's προς 4 εκατ. ευρώ

56 ΟΛΗ Η ΑΛΗΘΕΙΑ ΓΙΑ ΤΗ ΣΑΛΙΓΚΑΡΟΤΡΟΦΙΑ

Για κάθε στρέμμα εκμετάλλευσης, χρειάζεται κεφάλαιο από 15 έως 25 χιλιάδες ευρώ.

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 Γιουρούκελι • Μαρίνα Σκοπελίτου • Βασιλική Πασχάλη-Τσαντοπούλου • Φανή Γιαννακοπούλου • Γιώργος Κοντονής • Αλέξανδρος Μπίκας • Ελένη Δούσα • Μάχη Τράτσα • Σοφία Σπύρου • Κατερίνα Μυλωνά | Δημοσιογραφικό - Σελιδοποίηση Βασιλική Κονόμου • Αθηνά Βέη | Εμπορικός Διευθυντής Παναγιώτης Αραβανανός | Διαφήμιση - Μάρκετινγκ Μωρίς Σιακκής • Νατάσσα Στasiνού | 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 οποιονδήποτε τρόπο, μηχανικό, ηλεκτρονικό, φωτοτυπικό, ηχογράφησης ή άλλον, χωρίς προηγούμενη άδεια του εκδότη. Νόμος 2121/1993 και κανόνες Διεθνούς Δικαίου που ισχύουν στην Ελλάδα.

ΓΙΑ ΠΡΩΤΗ ΦΟΡΑ

Γυαλί 3D

Ερευνητές στη Γερμανία κατάφεραν για πρώτη φορά να εκτυπώσουν γυάλινα αντικείμενα σε τρισδιάστατο εκτυπωτή, με την προοπτική για ποικίλες εφαρμογές στην οπτική, στη μετάδοση δεδομένων, στη βιοτεχνολογία, στη ιατρική κ.ο.κ. Για το σκοπό αυτό ανέπτυξαν ένα νέο υγρό γυαλί από νανোসωματίδια που αιωρούνται σε υγρό πολυμερές.



ΑΠΟ ΤΗΝ ΑΠΑΓΟΡΕΥΣΗ ΕΩΣ ΤΗΝ ΑΠΟΘΕΩΣΗ

● Η ιστορία του τατουάζ ξεδιπλώνεται στο Tattooed New York, μια έκθεση που διερευνά την ανάπτυξη της τέχνης μέσα από το σώμα



ΤΟ ΜΑΘΑΜΕ...

info

1,5

Περίπου 1,5 εκατ. ευρώ κοστίζει το AeroMobil Flying Car, ένα υβριδίο αυτοκινήτου και αεροπλάνου. Δεκτές όλες οι παραγγελίες.

23,8%

Το 2027 η τουριστική δραστηριότητα συνολικά θα συνεισφέρει το 23,8% του ελληνικού ΑΕΠ, λέει η έκθεση του WTTC.

ΗΠΑ

Ο κυβερνήτης της Καλιφόρνια, Τζέρι Μπράουν, ανακοίνωσε το επίσημο τέλος της ξηρασίας που διήρκεσε περισσότερο από πέντε χρόνια και κατέστρεψε 12 εκατ. δέντρα ετησίως.

EDITORIAL

ΤΟΥ ΓΙΑΝΝΗ ΠΑΝΑΓΟΥ



Οικογένεια, χωριό και πόλη

Πολύ πριν από τον δικό μας προβληματισμό σε ό,τι αφορά στην επιλογή του ανθρώπου ανάμεσα στο χωριό και την πόλη, έχει προηγηθεί η φιλοσοφική προσέγγιση και διδασκαλία του Αριστοτέλη, σύμφωνα με την οποία υπάρχουν τρία είδη κοινωνικών οντοτήτων ή, διαφορετικά, ομάδων συνύπαρξης των ανθρώπων: Η οικογένεια («ο οίκος ή οικία»), το χωριό («η κώμη») και η πόλη-κράτος («η πόλις»). Οι κοινωνικές αυτές οντότητες δημιουργήθηκαν «φύσει», καθώς ο άνθρωπος είναι προορισμένος από τη φύση να μην μπορεί να υπάρξει μόνος του. Πέραν της συγκεκριμένης προσέγγισης, ωστόσο, ενδιαφέρον έχουν οι διαφοροποιήσεις, οι οποίες καταγράφονται επί του θέματος μεταξύ λογίων, όπως ο Πρωταγόρας, ο Αριστοτέλης και ο Ρουσσώ.

α. Πρωταγόρας: Σύμφωνα με την άποψη του Πρωταγόρα, η πολιτική κοινότητα δημιουργήθηκε «νόμω», από την ανάγκη δηλαδή των ανθρώπων να προστατευθούν από τα άγρια θηρία και να εξασφαλίσουν την επιβίωσή τους. Σκοπός της ήταν η ικανοποίηση των βιολογικών τους αναγκών και η διασφάλιση της ζωής τους.

β. Αριστοτέλης: Ο Αριστοτέλης διαφοροποιείται από τον Πρωταγόρα και θεωρεί ότι η πολιτική κοινότητα δημιουργήθηκε από φυσική αναγκαιότητα («φύσει»), ήταν έμφυτη δηλαδή στον άνθρωπο η ανάγκη να συμβιώνει με άλλους ανθρώπους σε κοινωνίες οργανωμένες με πολίτευμα, θεσμούς και νόμους (ο άνθρωπος είναι φύσει ον πολιτικών). Σκοπός της δημιουργίας της δεν ήταν απλώς η ικανοποίηση βιολογικών αναγκών και η επιβίωση, αλλά ένας ανώτερος στόχος, το «ευ ζην», δηλαδή η ηθική τελείωση, η ευδαιμονία των πολιτών, η οποία επιτυγχάνεται μέσω της αυτάρκειας.

γ. Ρουσσώ: Τέλος, ο Ρουσσώ στο έργο του «Κοινωνικό Συμβόλαιο» διατυπώνει την άποψη ότι η πολιτική κοινωνία δημιουργήθηκε έπειτα από συμφωνία μεταξύ αρχόντων και αρχομένων. Άρα, η πολιτική κοινωνία δεν δημιουργήθηκε «φύσει», αλλά «θέσει» ή «νόμω». Σκοπός της είναι, κατά τη γνώμη του, η ισότητα των πολιτών και η ελευθερία τους. Μάλιστα, επειδή η πολιτική κοινότητα εκφράζει τη βούληση του συνόλου των πολιτών, προηγείται απέναντι στη θέληση του κάθε πολίτη χωριστά.

HONDA
The Power of Dreams

HONDA

The Power of Dreams



ΤΟ ΝΟ.1 SUV ΣΕ ΠΩΛΗΣΕΙΣ ΠΑΓΚΟΣΜΙΩΣ
ΑΠΟ €29.950

www.honda.gr
facebook.com/honda.greece

5 χρόνια δωρεάν
service
οδική βοήθεια
εγγύηση



ΓΡΑΦΕΙ Η ΖΕΤΑ ΜΑΡΚΟΥ



Ο πραγματικός καρπός του παραδείσου

Α

ναμφισβήτητο, το ταπεινό αβοκάντο έχει γίνει αγαπημένη εμμονή τα τελευταία χρόνια και όχι τυχαία. Είναι από τις πιο «μοδάτες» τροφές και έχει λάβει πρωταγωνιστικό ρόλο στη διαδικασία που αποκαλούμε «αδυνατίσμα».

Γνωστό και με την ονομασία βουτυρόδεντρο, με επιστημονική ονομασία *Persea americana*, είναι αειθαλές δένδρο που κατάγεται από την Αμερική. Ευδοκιμεί, εκτός από τις τροπικές περιοχές και σε αυτές που ευδοκιμούν και τα εσπεριδοειδή. Προτιμά τα γόνιμα και βαθιά εδάφη και δεν αντέχει την υγρασία. Στην Ελλάδα άρχισε να καλλιεργείται τα τελευταία χρόνια σε περιοχές της Κρήτης.

Είναι ένα φρούτο σε σχήμα ωοειδές. Έχει μία φλούδα που μπορεί να είναι κοκκώδης, λαμπερή ή απαλή και δεν τρώγεται. Βγαίνει εύκολα όταν το αβοκάντο ωριμάσει. Το κρώμα του είναι σκούρο πράσινο και σε κάποιες περιπτώσεις μωβίζει ελαφρώς, ανάλογα με την ποικιλία. Η σάρκα του είναι κιτρινωπή με γεύση βουτύρου κατά την ωρίμανση. Καταναλώνεται νωπό, ενώ το λάδι του χρησιμοποιείται ευρέως στη φαρμακευτική.

Το ασυνήθιστο αυτό φρούτο αποτελεί θρεπτικό εργοστάσιο ενέργειας και παρέχει πολλά δυνητικά οφέλη στην υγεία. Έχει υψηλή περιεκτικότητα σε θερμίδες και είναι πλούσιο σε μονοακόρεστα λιπαρά. Δε φοβάται τη μονακτικότητα στο τραπέζι. Ακόμα και χωρίς συνοδεία άλλου τροφίμου, μπορεί να ικανοποιήσει την όρεξη. Εξάλλου τρώγεται θαυμάσια ως υποκατά-

στατο του κρέατος και των αυγών από τους χορτοφάγους λόγω της πληθώρας θρεπτικών συστατικών που διαθέτει. Αντίθετα με την πρωτεΐνη που βρίσκεται στο κρέας, αυτή του αβοκάντο απορροφάται εύκολα από το σώμα, γιατί περιέχει επίσης και φυτικές ίνες.

Το αβοκάντο τονώνει τον οργανισμό, αυξάνει την ικανότητα συγκέντρωσης και διώχνει μακριά την υπνηλία και την κούραση. Περιέχει συστατικά, που παρεμποδίζουν την ανάπτυξη καρκινικών κυττάρων του προστάτη, προσφέρει προστασία για την εκδήλωση καρκίνου του μαστού και συμβάλλει κατά της φθοράς του αμφιβληστροειδούς χιτώνα του ματιού. Η περιεκτικότητά του σε κάλιο, φολικό οξύ, προστατεύει κατά των καρδιαγγειακών παθήσεων και συμβάλλει στην καλύτερη ρύθμιση της αρτηριακής πίεσης.

Οι αντιοξειδωτικές ουσίες που περιέχει επιβραδύνουν τη διαδικασία του γήρατος ενώ έχει και βιταμίνες του συμπλέγματος Β, που συμβάλλουν στην καταπολέμηση του στρες. Ο μοναδικός συνδυασμός βιταμινών C και E, σεληνίου, ψευδάργυρου, και ωμέγα-3 λιπαρών οξέων που έχει, βοηθά στην προστασία κατά των φλεγμονών. Πουρές ή ο εσωτερικός φλοιός του (διατηρώντας κάποια πράσινη σάρκα) μπορεί επίσης να τρίβεται για την αντιμετώπιση της ψωρίασης.

Το αβοκάντο λοιπόν, αποτελεί σούπερ τροφή, που μπορεί να γίνει ο σύμμαχός μας στην υγεία και τη σωστή διατροφή στην καθημερινότητα, ενώ χαρίζει γεύση σε όποια συνταγή αναμειχθεί και ευεξία σε όποιον την καταναλώσει.



150

γρ. αβοκάντο
περιέχουν
περίπου 235
θερμίδες



7.000

τόνους αβοκάντο
το χρόνο κατανα-
λώνουν περίπου το
χρόνο οι Έλληνες



2

μέρες διατηρείται στο
ψυγείο το αβοκάντο
και στην κατάψυξη
μέχρι 2 μήνες

ΑΛΛΑΖΟΝΤΑΣ ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΟ ΤΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ.
ΕΝΑΣ ΑΙΩΝΑΣ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΩΝ.



Οι αλλαγές που έχουν γίνει στα γεωργικά μηχανήματα τα τελευταία 100 χρόνια είναι πολλές. Το πρώτο τρακτέρ που βγήκε σε μαζική παραγωγή, το Fordson F, αποτέλεσε θεμέλιο και έμπνευση για καινοτομίες και τεχνολογίες που εξελίσσονται μέχρι και σήμερα στα γεωργικά μηχανήματα. Αγρότες από όλο τον κόσμο συνεχίζουν να ωφελούνται από τα μοντέλα που περιλαμβάνονται στις παλιότερες σειρές 8N, 10 και 40 μέχρι τις πιο πρόσφατες TSA έως και τη σημερινή T7 Heavy Duty. Η New Holland εξακολουθεί να επενδύει στο βιώσιμο μέλλον της γεωργίας σχεδιάζοντας και κατασκευάζοντας μηχανήματα άριστης ποιότητας και για τον επόμενο αιώνα.



www.newholland.com

ΠΑΥΛΟΣ Ι. ΚΟΝΤΕΛΛΗΣ Α.Ε.Β.Ε.

Εμείς νοιαζόμαστε!

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

Θεσσαλονίκη: 3ο χλμ. 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 Α.Ε., 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  NewHollandGreece

ΜΑΗΣ ΚΑΙ ΕΧΕΙ Η ΓΗ ΦΟΡΕΣΕΙ ΤΑ ΚΑΛΑ ΤΗΣ ΓΙΑ ΝΑ ΑΡΕΣΕΙ

ΤΗΣ ΖΕΤΑΣ ΜΑΡΚΟΥ

Π

ριν καθιερωθεί ως ημέρα των εργατών και αργία, η Πρωτομαγιά ήταν για αιώνες ημέρα ιδιαίτερου εορτασμού της άνοιξης ως αναζωογόνηση της φύσης. Ο Μάιος, σύμφωνα με την παράδοση, πήρε το όνομά του από τη ρωμαϊκή θεότητα Μαία, που ονομάστηκε έτσι από την ελληνική λέξη Μαία που σημαίνει τροφός και μητέρα. Η Μαία είναι η μητέρα του Ερμή στον οποίο αφιερώθηκε ο μήνας Μάιος. Οι ρίζες του εορτασμού της Πρωτομαγιάς, είναι βαθιά στην αρχαιότητα. Οι εκδηλώσεις, ήταν αφιερωμένες στη θεά της γεωργίας Δήμητρα. Την ίδια περίοδο λαμβάναν χώρα και τα Ανθεστήρια η, η επίσημη γιορτή ανθών των Ελλήνων. Σύμφωνα με το μύθο, στα Ανθεστήρια «ανασταίνονταν» ο σκοτωμένος θεός Ευάνθης, επίθετο του Διόνυσου -από το χυμένο αίμα του οποίου φύτρωσε η άμπελος. Αμφότερες οι γιορτές αυτές είχαν σκοπό να γιορτάσει ο κόσμος τη γονιμότητα των αγρών, την καρποφορία της γής, την άνθιση της φύσης. Οι εορτασμοί λοιπόν, σηματοδοτούσαν από τότε την τελική νίκη του καλοκαιριού απέναντι στον χειμώνα, την κατίσχυση της ζωής επί του θανάτου, τη γονιμότητα των αγρών και κατ'επέκταση, των ζώων και των ανθρώπων.

Οι εορτασμοί, συνεχίστηκαν στο διάβα των αιώνων από την αρχαία Ελλάδα, στο Βυζάντιο και ύστερα σε όλη

Στην Ήπειρο, την παραμονή της Πρωτομαγιάς, τα παιδιά πηγαίνουν στους αγρούς χτυπώντας μαγειρικά σκεύη και λέγοντας «ξόρκια» για να διώξουν μακριά τα φίδια, τους εχθρούς και τα ζιζάνια.

την Ευρώπη, με επισιμότητα και με διάφορες μορφές.

Στην Ελλάδα, πολλά έθιμα τηρούνται σε διάφορες περιοχές, ακόμα και κάποια που έχουν να κάνουν με μεταφυσικές δοξασίες για την αναγέννηση της πλάσης, όπως η έξοδος των ανθρώπων σε εξοχές, το στεφάνι από λουλούδια που κατασκευάζουν και φέρνουν στο σπίτι, το Μαγιάξυλο κ.λπ. Η παράδοση θέλει τους αγρότες να φτιάχνουν τον Μάη τους με πρασινάδες, καρπούς, σκόρδο για τη βασκανία και αγκάθι για τον εχθρό.

Στην περιοχή της Σμύρνης, την παραμονή της Πρωτομαγιάς, οι αγρότες πήγαιναν στην εξοχή, για να κόψουν οτιδήποτε είχε καρπό: σιτάρι και κριθάρι, σκόρδα, κρεμμύδια, κλαδιά συκιάς με τα σύκα, κλαδιά αμυγδαλιάς με τα αμύγδαλα, κλαδιά ροδιάς με τα ρόδια.

Στη Σέριφο, από το βράδυ της παραμονής, κρεμούν στην πόρτα ένα στεφάνι από λουλούδια τσουκνίδες, κριθάρι και σκόρδο. Το μαγιάτικο στεφάνι στόλιζε τις πόρτες των σπιτιών ως του Αι Γιαννιού του Θεριστή και τότε το καίγανε στις φωτιές του αγίου. Καταλήγοντας, είτε πιστεύουμε είτε όχι στις συμβολικές διαστάσεις των εθίμων αυτών, δεν παύουν να αποτελούν ένα σημαντικό κομμάτι της λαογραφικής μας παράδοσης που αν μη τι άλλο μας επιτρέπει να ξεφύγουμε από την καθημερινότητα και να απολαύσουμε τη φύση που βρίσκεται στα καλύτερά της. Εσείς, θα «πιάσετε τον Μάη»;



Η τέχνη του καπνού



ΣΕΚΕ

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



INFO

Το μυθιστόρημα είναι η αφήγηση μιας ιστορίας που άκουσε ο Στάνιμπεκ στη Λα Παζ το 1940

το μαργαριτάρι του Κίνο -άνθρωποι με πράγματα για πούλημα και άνθρωποι που ήθελαν κάποια χάρη. Ο Κίνο είχε βρει το Μαργαριτάρι του Κόσμου. Η ουσία του μαργαριταριού ανακατευόταν με την ουσία των ανθρώπων κι έβγαине ένα αλλόκοτο σκούρο κατακάθι. Όλοι οι άνθρωποι συγγένεψαν ξαφνικά με το μαργαριτάρι του Κίνο, και το μαργαριτάρι του Κίνο μπήκε στα όνειρα, τους λογαριασμούς, τα σχέδια, τα προγράμματα, το μέλλον, τις ευχές, τις ανάγκες, τις λαχτάρες, τις πείνες του καθενός, και μόνο ένας άνθρωπος στεκόταν εμπόδιο κι αυτός ήταν ο Κίνο, έτσι που κατά περίεργο τρόπο έγινε εχθρός του καθενός.

Για τον Κίνο και τη Χουάνα αυτό ήταν

το πιο σπουδαίο πρωινό της ζωής τους,

που μπορούσε να συγκριθεί μόνο με τη μέρα που είχε γεννηθεί το μωρό. Αυτή θα ήταν η μέρα από την οποία θα λογάριζαν όλες τις άλλες μέρες. Έτσι θα έλεγαν, «Ήταν δυο χρόνια πριν πουλήσουμε το μαργαριτάρι» ή «Ήταν έξι βδομάδες αφού είχαμε πουλήσει το μαργαριτάρι».

«Έχεις ένα μαργαριτάρι» είπε ο έμπορος. «Καμιά φορά μου φέρνουν μια ντουζίνα. Λοιπόν, as το δούμε το μαργαριτάρι σου. Θα το εκτιμήσουμε και θα σου δώσουμε την καλύτερη τιμή». Και τα δάχτυλα του δούλευαν σαμανιασμένα με το νόμισμα. Ο Κίνο κράτησε την ανάσα του, και οι γείτονες κράτησαν την ανάσα τους, και το ψιθυρητό διέσχισε το πλήθος. «Το εξετάζει. Δεν έχει αναφερθεί ακόμα καμιά τιμή. Δε συμφώνησαν για την τιμή».

ΤΟ ΜΑΡΓΑΡΙΤΑΡΙ

ΓΡΑΦΕΙ Ο JOHN STEINBECK

0

Κίνο βρήκε το Μαργαριτάρι του Κόσμου. Στην πόλη, σε μικρά γραφεία, κάθονταν οι άντρες που αγόραζαν μαργαριτάρια από τους ψαράδες. Περίμεναν στις καρέκλες τους μέχρι που έρχονταν τα μαργαριτάρια και έπειτα κακάριζαν και τσακώνονταν και φώναζαν και φοβέριζαν μέχρι που έφταναν στην πιο χαμηλή τιμή που δεχόταν ο ψαράς. Υπήρχε όμως μια τιμή κάτω από την οποία δεν τολμούσαν να πέσουν, γιατί είχε τύχει ένας ψαράς σε απόγνωση να χαρίσει τα μαργαριτάρια του στην εκκλησία. Κι όταν τέλειωνε η αγορά, οι αγοραστές εκείνοι κάθονταν μόνοι και τα δάχτυλά τους έπαιζαν ανήσυχα με τα μαργαριτάρια, και εύχονταν να 'ταν δικά τους. Γιατί δεν υπήρχαν στ' αλήθεια πολλοί αγοραστές -υπήρχε μόνο ένας, και είχε τους πράκτορες αυτούς σε χωριστά γραφεία για να δίνει την εντύπωση του ανταγωνισμού.

Τα νέα έφτασαν στους άντρες αυτούς, και τα μάτια τους στένεψαν, και οι άκρες των δαχτύλων τους τους έκαψαν λίγο, κι ο καθένας σκέφτηκε ότι το αφεντικό δε θα ζούσε αιώνια και κάποιος θα έπρεπε να πάρει τη θέση του. Κι ο καθένας σκέφτηκε πως με λίγο κεφάλαιο θα μπορούσε να κάνει ένα καινούργιο ξεκίνημα. Κάθε λογίων άνθρωποι ενδιαφέρθηκαν για



Το 1947 έγραψε το «The Pearl» ο Steinbeck ξέροντας πως θα γυριστεί σε ταινία.



Τώρα το χέρι του αγοραστή είχε αποκτήσει προσω-

πικότητα. Το χέρι πέταξε το μεγάλο μαργαριτάρι πίσω στο δίσκο, ο δείκτης το σκούνησε και το πρόσβαλε, και στο πρόσωπο του έμπορα ήρθε ένα θλιμμένο και περιφρονητικό χαμόγελο. «Λυπάμαι, φίλε μου» είπε, και οι ώμοι του ανασπώθηκαν λίγο για να δείξει ότι η ατυχία δεν ήταν δικό του σφάλμα. «Είναι μαργαριτάρι μεγάλης αξίας» είπε ο Κίνο. Τα δάχτυλα του αγοραστή τσίγκλισαν το μαργαριτάρι έτσι που χοροπήδησε μαλακά πέρα δώθε κι έκανε γκελ στις πλευρές του δίσκου. «Έχεις ακούσει για το χρυσάφι του τρελού» είπε ο έμπορος. «Το μαργαριτάρι αυτό είναι σαν το χρυσάφι του τρελού. Παραείναι μεγάλο. Ποιος θα το αγοράζε; Δεν υπάρχει αγορά για τέτοια πράγματα. Είναι μόνο κάτι το αξιοπερίεργο. Λυπάμαι. Νόμιζες ότι ήταν ένα πράγμα αξίας κι είναι μόνο κάτι το αξιοπερίεργο». Τώρα το πρόσωπο του Κίνο έδειχνε απορία και στενοχώρια. «Είναι το Μαργαριτάρι τον Κόσμου» φώναξε. «Κανένας δεν έχει ξαναδεί τέτοιο μαργαριτάρι». «Αντίθετα» είπε ο έμπορος, «είναι μεγάλο κι άκομψο. Σαν αξιοπερίεργο αντικείμενο παρουσιάζει κάποιο ενδιαφέρον. Κάποιο μουσείο θα μπορούσε ίσως να το πάρει για να το βάλει σε μια συλλογή από όστρακα. Μπορώ να σου δώσω, as πούμε, χίλια πέσος». Το πρόσωπο του Κίνο έγινε σκοτεινό κι επικίνδυνο...

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 **Ο&Δ** 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:** Μαρκαίου Μιχαήλ Τηλ. 22410-67500 **ΧΑΝΙΑ:** Αυμπινάκη 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. ΕΞΑΡΧΟ:** Τηλ. 2410-550970 - 553612 Fax: 2410-554095 e-mail: aexarchos@thema.gr



Scavolini S.p.A. Italy +39 0721443333 - contact@scavolini.com - www.scavolini.com

ΔΕΚΑΕΤΙΑ ΤΟΥ '60 ΣΤΟ ΚΑΛΟΧΩΡΙ ΛΑΡΙΣΑΣ
ΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ ΤΟΥ ΓΙΔΑΡΗ ΤΟΥ ΧΩΡΙΟΥ

ΠΕΡΙΜΕΝΟΝΤΑΣ ΤΟΝ ΤΣΑΗ ΝΑ ΦΕΡΕΙ ΠΙΣΩ ΤΟ ΚΟΠΑΔΙ

Ο θεσμός του κοινοτικού κοπαδιού και του «γιδάρη», που ήταν κάτι σαν δημόσιος υπάλληλος της εποχής, διήρκεσε περισσότερο από αιώνα σε κάποια χωριά της Θεσσαλίας, προσεγγίζοντας ένα ιδιότυπο μοντέλο συνεργατισμού

ΓΡΑΦΕΙ Ο ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΝΑΓΟΣ



Π

αιδιά του Δημοτικού τότε, περιμέναμε, κάθε Κυριακή απόγευμα, ν' αρχίσει ο ποδοσφαιρικός αγώνας των ομάδων στο τοπικό πρωτάθλημα, όταν ένα σύννεφο σκόνης «φώναζε» από μακριά ότι έρχεται το κοπάδι με τα γίδια του χωριού.

Οδηγός τους πάντα, ο Τσάν, που τα συνόδευε υπομονετικά, μέχρι να φθάσουν όλα μαζί στις παρυφές του οικισμού και από κει, το καθένα να πάρει το δρόμο του.

Συνεταιρισμό δεν το λες, ήταν πάντως μιας μορφής συλλογική προσπάθεια. Ένας τρόπος και τα οικόσιτα ζώα να βρουν ανέξοδα την τροφή τους αλλά και να πάρουν τον αέρα τους, μακριά από το στενάχωρο και υγρό περιβάλλον της πρόχειρης στάνης που δέχεται κάθε σπίτι και οι νοικοκυραίοι να ξενοιάσουν στη διάρκεια της ημέρας από αυτή τη φροντίδα και ν' ασχοληθούν απερίσπαστοι με τις άλλες, αγροτικές κατά βάση, υποχρεώσεις τους.

Για μας, τα παιδιά του διπλανού χωριού, μιας και δεν είχαμε ανάλογη εμπειρία στον δικό μας οικισμό, τον Νέσσωνα, αυτό που είχαν καταφέρει οι Καλοχωρίτες, ήταν ένα μικρό θαύμα. Μας έκανε πραγματικά εντύπωση, πως, το κοπάδι έφθανε συντεταγμένα και με σταθερό βηματισμό μέχρι το μεσοχώρι κι από κει, μια – μια, δυο – δυο, καμιά φορά και τρεις, οι... κοπελίτσες ξέκοβαν, για να κατευθυνθούν, χωρίς κάποια άλλη καθοδήγηση, προς την εστία τους.

Αυτή η ιδιότυπη συνεργασία, προς όφελος όλων των κατοίκων της μικρής κοινότητας, άντεξε στην πίεση του... σύγχρονου πολιτισμού, σχεδόν μέχρι τα μέσα της δεκαετίας του '90. Θα μπορούσαμε να πούμε ότι έκλεισε συ-



Μας έκανε πραγματικά εντύπωση, πως, το κοπάδι έφθανε συντεταγμένα και με σταθερό βηματισμό μέχρι το μεσοχώρι κι από κει, μια – μια, δυο – δυο, καμιά φορά και τρεις, οι... κοπελίτσες ξέκοβαν, για να κατευθυνθούν, χωρίς κάποια άλλη καθοδήγηση, προς την εστία τους.

νάμα με τη δύση του περασμένου αιώνα και της χιλιετίας συνάμα. Έφθασε μέχρι (λίγο πριν) την καθιέρωση του ευρώ, αν αυτό βοηθάει σε κάτι. Σε κάθε περίπτωση, αποτέλεσε χαρακτηριστικό δείγμα οργάνωσης, αλληλεγγύης και μεθοδικότητας μιας κοινωνίας που, παρά τις στερήσεις της, ήξερε να αναζητά λύσεις.

Το πραγματικό νόημα της συνεργασίας

Θα μπορούσε να πει κανείς πως αποτελούσε κι αυτό απομεινάρι μιας εποχής! «Τότε που ήμασταν δεμένοι», όπως λέει τώρα η διαφήμιση της ΕΣΚΙΜΟ. Τότε που οι άνθρωποι αντιλαμβάνονταν το πραγματικό νόημα της συνεργασίας, όχι μόνο για τα μεγαλόπνοα επιχειρηματικά project αλλά για τα μικρά, τα καθημερινά, που καμιά φορά επιδρούν καταλυτικά στην ψυχική μας ισορροπία και ανοίγουν μονοπάτια στην προσέγγιση μιας καλύτερης ποιότητας ζωής.

Δεν είμαστε σε θέση να γνωρίζουμε ποιος ήταν ο μισθός του Τσάν, αν κολλούσε ένσημα ή αν αμείβονταν με εργόσημο. Ο θεσμός του κοινοτικού κοπαδιού και του «γιδάρη», κάτι σαν δημόσιος υπάλληλος της εποχής, που διήρκεσε περισσότερο από αιώνα σε αρκετά χωριά της Θεσσαλίας αλλά και σε άλλα μέρη της χώρας, έχει πολλά στοιχεία που χρήζουν βαθύτερης μελέτης.

Σε κάθε περίπτωση, η υπόθεση αυτή είναι συνυφασμένη με ένα διαφορετικό μοντέλο οικιακής οικονομίας και αυτάρκειας, το οποίο εξασφάλιζε, ακόμα και σε δύσκολες εποχές, βιωσιμότητα, κοινωνική συνοχή και αειφορία. Μια-δυο κατσίκες που διατηρούσε κάθε οικογένεια, ήταν το γάλα, κάθε πρωί, των παιδιών και η θρι-



ψάνα των μεγάλων, που θα τους έδινε ενέργεια για να ανταπεξέλθουν στη δύσκολη δουλειά της ημέρας. Ήταν το τυρί για όλο το χρόνο και τα ένα - δύο κατσικάκια για το Πάσχα και τις μεγάλες γιορτές.

Προφανώς αυτό το μοντέλο δεν έχει καμιά εφαρμογή στη σημερινή εποχή, αντίθετα, άρχισε να χάνει την αίγλη του με την εμφάνιση των πρώτων ΕΒΓΑ της γειτονιάς για να εκπνεύσει με τα πρώτα τετραπάκ που έφεραν το γάλα το γάλα στο ψυγείο. Πολύ περισσότερο, αυτό το μοντέλο, του... Τσάν, δεν θα μπορούσε σε καμιά περίπτωση να συμβαδίσει με τα ΑΤΜs του ΘΕΣγάλα ή με τον εποχούμενο φουρνάρη - γάλατα που περνάει κάθε μέρα από κάθε σπίτι σε όλα τα χωριά.

Τότε που τα χωριά ήταν γεμάτα κόσμο

Είναι πάντως εκεί για να μας θυμίζει τη συνεργατικότητα και την αλληλεγγύη, κάποιων άλλων εποχών, τότε που οι άνθρωποι μπορούσαν να ζουν με λιγότερα. Που αναζητούσαν την ευτυχία στην ζεστή καθημερινή επαφή με τον διπλανό τους. Τότε που τα χωριά ήταν γεμάτα κόσμο. Τότε, που, το ζωντανό Κυριακάτικο ποδοσφαιρικό παιχνίδι ανάμεσα στις ομάδες των χωριών ήταν μεγάλο γεγονός, όπως ήταν μια ξεχωριστή ψυχαγωγία και το άκουσμα της αναμετάδοσης από το ραδιόφωνο, για το άλλο, το μεγάλο πρωτάθλημα. Άλλωστε και η ώρα που ο Τσάνς έφερνε πίσω στο χωριό τα γίδια, κάθε Κυριακή απόγευμα, δεν ήταν τυχαία. Ήταν η ώρα που οι ομάδες θα έμπαιναν στο γήπεδο και οι κατοίκες, ανεξάρτητες πλέον, μια - μια, δυο - δυο, καμιά φορά και τρεις, θα έπαιρναν, χωρίς καθοδήγηση, το δρόμο της επιστροφής στις εστίες τους.

1990

Αυτή η ιδιότυπη συνεργασία, προς όφελος όλων των κατοίκων της μικρής κοινότητας, άντεξε στην πίεση του... σύγχρονου πολιτισμού, σχεδόν μέχρι τα μέσα της δεκαετίας του '90.

ΑΙΓΛΗ

Το μοντέλο δεν έχει καμιά εφαρμογή στη σημερινή εποχή, αντίθετα, άρχισε να χάνει την αίγλη του με την εμφάνιση των πρώτων ΕΒΓΑ της γειτονιάς.

ΠΕΡΝΑΝΤΑ ΓΙΔΙΑ ΤΟΥ ΤΖΟΒΑΝΗ

ΠΑΙΖΑΜΕ ΠΑΝΩ ΣΤ' ΑΛΩΝΙ ΤΑ ΠΑΙΔΙΑ, όταν η γη άρχισε να τρέμει... «Σεισμός! Σεισμός!» φωνάζαμε αλαλιασμένα. Ο μπαρμπα-Λάμπρος, που το σπίτι του ήταν εκεί δίπλα και μας είδε, είπε δυνατά, για ν' ακουστεί πάνω απ' την χλαοή: «Δεν είναι σεισμός. Περνάν τα γίδια του Τζοβάνη!»

Πράγματι, στον δρόμο τον Παλιό σηκώθηκε ένα σύννεφο σκόνης. Κι από μέσα πετάχτηκαν, σαν κερασφόρα στοιχειά δαιμονισμένα, τα σιδερόκορμα γίδια. Μπροστά-μπροστά πήγαινε ένας μεγάλος κατάμαυρος τράγος με τεράστια γυριστά κέρατα κι ένα μικρό γενάκι, σαν του Ιούδα, κάτω απ' το σαγόνι. Πιο πίσω ακολουθούσε το αμέτρητο κοπάδι. Περνούσε... περνούσε... περνούσε... και τελειωμό δεν είχε!

Ο αέρας μύριζε τραγίλα και κοπριά και σου πιανόνταν η ανάσα. Τρεχαλτά, βελάσματα, σφυρίγματα και φωνές των τσοπάνων. Μαυρολόγησε ο δρόμος απ' άκρη σ' άκρη, λες και διάβαινε στρατός μεγαλόσωμων μυρμηγκιών...

Κάποτε -μας φάνηκε πως πέρασε μια μέρα- τα χίλια γίδια του Τζοβάνη χάθηκαν από μπρος μας, κι ακούγαμε μόνον τα κουδουνάκια που απομακρύνονταν... Τριβοντας τα μάτια μας απ' την σκόνη, γυρίσαμε προς τον μπαρμπα-Λάμπρο: «Και πού πάνε τώρα τα γίδια;» ρωτήσαμε εκστασιασμένα. «Πάνε στο Βλυκό. Θα μπου-νε σε βάρκες και θα περάσουν στο Μεγανήσι. Εκεί θα ξεχειμωνιάσουν. Την άνοιξη θα ξαναδιαβούν απ' την Παλιοκατούνα -όπως τώρα, καλή ώρα- και θα πάνε πάλι στην Εγκλουβή». Θαυμάσαμε όλοι: «Με τις βάρκες, τόσα γίδια!»



Ο ΤΣΟΠΑΝΗΣ ΜΑΡΑΘΩΝΟΔΡΟΜΟΣ

Απόσπασμα από δημοσίευμα της εφημερίδας Free ΛΕΥΚΑΣ. Το κείμενο είναι του Δημήτρη Σολδάτου.

ΑΥΤΟ ΤΟ ΚΑΛΟΚΑΙΡΙ ΘΕΛΩ ΝΑ ΒΡΕΘΟΥΜΕ

Αν αφήσουμε... εκτός ύλης τα Ιουλιανά, το καλοκαίρι του 1974, όπως και το καλοκαίρι του 2015 ήταν τα δυσκολότερα στη σύγχρονη ιστορία. Μ' αυτή την έννοια, το καλοκαίρι που σιγά - σιγά έρχεται, μπορεί να μοιάζει και με «θερινό περπάτο»

ΤΟΥ ΓΙΑΝΝΗ ΠΑΝΑΓΟΥ



ΓΙΑΝΝΗΣ ΚΑΤΡΗΣ ΠΡΩΤΑ ΑΓΡΟΤΗΣ ΚΑΙ ΜΕΤΑ ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ

Ο Γιάννης Κάτρης είναι το δεξί χέρι του προέδρου της ΕΑΣ Αγρινίου, Θωμά Κουτσουπιά, και αυτός που έχει πάρει πάνω του την τεχνική υποστήριξη της οργάνωσης. Τον τελευταίο καιρό, χειρίστηκε πολλές από τις πτυχές που έχουν σχέση με την αναδιοργάνωση του ΟΣΔΕ, έφερε πολλά θέματα εις πέρας και, ως εκ τούτου, θα ήταν περίργο να μην έχει μπει στο μάτι της μηχανοπαρέας. Πριν απ' όλα αυτά, όμως, ο Γιάννης είναι αγροτόπαιδο. Εκτρέφει μαζί με τον αδελφό του κάπου 500 βοοειδή βιολογικής κατεύθυνσης και την ηγαίνει τη δουλειά ρολόι.



ΝΙΚΟΣ ΑΝΤΩΝΟΓΛΟΥ ΚΙΝΕΙΤΑΙ ΑΘΩΡΥΒΑ, ΔΕΝ ΞΕΧΝΑΕΙ ΕΥΚΟΛΑ ΚΑΙ ΤΟΥ ΤΟ ΑΝΑΓΝΩΡΙΖΟΥΝ

Ο Νίκος Αντώνηλου θεωρείται από τις πιο επιτυχημένες επιλογές πολιτικών στελεχών στο σημερινό κυβερνητικό σχήμα. Έχει καλή όσμωση του χώρου, αποφεύγει τις κακοτοπίες, ξέρει από management, γνωρίζει την ανθρωπογεωγραφία στα περίξ της πλατείας Βάθη και δεν ξεχνάει εύκολα τους συναγωνιστές του. Θα μου πείτε, τι αξία μπορεί να έχουν όλα αυτά για τους αγρότες; Η απάντηση είναι, μεγάλη! Αν σε κάτι έχει διακριθεί ως γενικός, είναι στη δεξιοτεχνία με την οποία κάνει τους υπηρεσιακούς να τάσσονται στην υπηρεσία των αγροτών.



ΝΙΚΟΣ ΚΟΥΤΛΙΑΜΠΑΣ ΠΑΙΡΝΕΙ ΑΠΟΣΤΑΣΕΙΣ ΑΠΟ ΤΑ ΧΡΟΝΙΑ ΤΗΣ ΑΘΛΗΤΗΤΑΣ

Πολλοί είναι αυτοί που αναρωτιούνται τι ήταν αυτό που έκανε τον πολύ προσεκτικό στις κινήσεις του, όλα αυτά τα χρόνια, συνεταριστή, να βγει από το καβούκι του. Ν' αφήσει δηλαδή τη σιγουριά που του παρείχε μέχρι σήμερα η ενασχόλησή του αποκλειστικά με τα διοικητικά του ΑΣΕΠΟΠ Βελβεντού και να εμπλακεί ενεργά με τα του κέντρου και μάλιστα σ' ένα αμφιλεγόμενο project όπως είναι αυτό του ΣΑΣΟΕΕ. Σημειωτέον ότι για χάρη του μηχανογράφου απομακρύνθηκε και από τους συνοδοιπόρους του Θανάση Βακάλη και Ανδρέα Δημητρίου.



Λίγοι αγρότες στην Ελλάδα έχουν στο αίμα τους την επιχειρηματικότητα, όπως ο Τάσος Θεοδωρίδης από την Επισκοπή της Νάουσας

ΤΑΣΟΣ ΘΕΟΔΩΡΙΔΗΣ

ΟΤΑΝ ΧΑΝΕΙΣ ΔΕΝ ΦΕΥΓΕΙΣ ΚΑΙ ΟΤΑΝ ΦΟΒΑΣΑΙ ΔΕΝ ΚΛΑΙΣ

Λίγοι αγρότες στην Ελλάδα έχουν στο αίμα τους την επιχειρηματικότητα όπως ο Τάσος Θεοδωρίδης από την Επισκοπή της Νάουσας. Θα μπορούσε να πει κανείς ότι οι επιλογές του βλέπουν 10 χρόνια μπροστά. Έτσι, όταν οι άλλοι βασανίζονται με τις εκτατικές καλλιέργειες, αυτός έχει περάσει στα κηπευτικά, ενώ όταν οι άλλοι φλερτάρουν με την αλλαγή πλεύσης, αυτός έχει ήδη τα δένδρα του σε παραγωγή. Στις δουλειές, βέβαια, δεν σου έρχονται όλα όπως τα περιμένεις. Κι όταν αυτό έχει να κάνει με τα καμώματα του καιρού, το καταλαβαίνεις γιατί το μαγαζί είναι ξεσκέπαστο (παρά τα συστήματα ενεργητικής προστασίας). Όταν πάλι η αγορά κάνει τα γυρίσματά της, λες έκανα λάθος μαντεψιά. Όταν όμως οι αναποδιές έρχονται από τους πειραματισμούς και τα καμώματα της Πολιτείας, τότε είναι να παίρνεις... τον σβολοκόφτη! Για όλα πάντως ο Τάσος έχει και το φάρμακο. Κάπου 2.000 στρέμματα δεν κουμαντάρονται όταν δεν διαθέτεις εναλλακτικές ακόμα και για τα πιο απίθανα. Κι όπως θα 'λεγε και ο Γκόρντον Γκέκο στην ταινία Wall Street «όταν χάνεις δεν φεύγεις και όταν πονάς δεν κλαις».



ΜΙΧΑΗΛΗΣ ΤΖΙΟΤΖΙΟΥ ΣΤΟ ΠΡΟΣΩΠΟ ΤΟΥ ΒΡΙΣΚΕΤΑΙ ΣΥΣΣΩΡΕΥΜΕΝΗ ΟΛΟΚΛΗΡΗ Η ΙΣΤΟΡΙΑ

Έχοντας περάσει όλη του τη ζωή στα γίδια δεν χρωστάει σε κανέναν, επομένως δεν έχει να φοβηθεί και τίποτα. Του αρέσει, είναι αλήθεια, να ασχολείται με τα κοινά, όχι όμως από κε-ροσκοπισμό αλλά από διάθεση προσφοράς. Την υπόθεση αναγνώρισης της φέτας την έχει πάρει για χρόνια στην πλάτη του και την πονάει πραγματικά. Δεν δίστασε να μείνει για χρόνια μακριά από το κόμμα, όταν ένιωσε ότι τον είχαν... κρεμάσει, όπως δεν δίστασε να τα βάλει και με τον Μανώλη Κεφαλογιάννη όταν εκείνος προτίμησε τη CETA.





1

ΑΓΕΡΩΧΑ ΑΛΟΓΑ ΚΑΙ ΠΕΡΗΦΑΝΟΙ ΑΝΑΒΑΤΕΣ ΠΡΟΣ ΤΙΜΗΝ ΤΟΥ ΑΓ. ΓΕΩΡΓΙΟΥ

Παρουσία πλήθους κόσμου και με σύμμαχο τον καιρό αναβίωσε για μια ακόμη χρονιά το πατροπαράδοτο έθιμο των ιπποδρομιών στο χωριό Καλλιόπη της Λήμνου, ανήμερα της γιορτής του πολιούχου Αγ. Γεωργίου. Το έθιμο, που συναντάται και σε πολλά άλλα μέρη της Ελλάδας, ξεκίνησε επί Τουρκοκρατίας. Εκείνη την εποχή συμμετείχαν στις ιπποδρομίες δύο αντίπαλες ομάδες, μια Μουσουλμάνων και μια Χριστιανών, γεγονός που δείχνει ότι και οι Τούρκοι σεβάστηκαν το έθιμο και τιμούσαν τον άγιο μαζί με τους Έλληνες. Οι κάτοικοι του χωριού θυμούνται ότι μόνο για δύο χρόνια, στον πόλεμο του '40, είχε σταματήσει, καθώς δεν υπήρχαν νέοι στο χωριό για να συμμετάσχουν. Σύμφωνα με την παράδοση, ο νικητής των αγώνων στεφανώνεται στο προαύλιο της εκκλησίας του Αγ. Γεωργίου και στη συνέχεια βραβεύεται με συμβολικό ποσό, ενώ ανοίγει το χορό στο πανηγύρι που γίνεται την ίδια μέρα στην πλατεία του χωριού.





2

Ο ΑΝΤΙΣΥΜΒΑΤΙΚΟΣ ΕΡΩΤΑΣ ΠΟΥ ΚΑΤΕΚΤΗΣΕ ΤΑ ΗΛΥΣΙΑ ΠΕΔΙΑ

Ο Εμμανουέλ Ζαν-Μισέλ Φρεντερίκ Μακρόν (Emmanuel Jean-Michel Frédéric Macron, 21 Δεκεμβρίου 1977) είναι Γάλλος πολιτικός, υποψήφιος στις γαλλικές προεδρικές εκλογές του Απριλίου του 2017 με το κόμμα En Marche! («Εμπρός!»). Ο 39χρονος πρώην υπουργός Οικονομίας -παρότι άπειρος πολιτικά- φαίνεται να κερδίζει άνετα τις προεδρικές εκλογές με τα φώτα της δημοσιότητας να έχει κλέψει η αντισυμβατική ιστορία αγάπης με την 64χρονη Μπριζίτ Τρονιέ, που ξεκίνησε σε μία σχολική αίθουσα χορού. Ο Μακρόν γεννήθηκε στην Αμιάν και σπούδασε φιλοσοφία στο Πανεπιστήμιο Παρισιού-Νατέρ. Στις αρχές της καριέρας του εργάστηκε ως δημόσιος υπάλληλος, προτού γίνει επενδυτής τραπεζών και τον Αύγουστο του 2014 διορίστηκε ως υπουργός Οικονομίας, Βιομηχανίας και Ψηφιακής Πολιτικής της Γαλλίας στη δεύτερη κυβέρνηση του Μανουέλ Βαλς.

3

ΣΤΗ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ ΤΟ ΜΕΓΑΛΟ ΡΑΝΤΕΒΟΥ ΤΩΝ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

Για τρίτη συνεχή χρονιά η Freskon, το διεθνές εμπορικό γεγονός φρέσκων φρούτων και λαχανικών, θα πραγματοποιηθεί φέτος από τις 27 έως τις 29 Απριλίου, στο Διεθνές Εκθεσιακό και Συνεδριακό Κέντρο Θεσσαλονίκης με χορηγούς επικοινωνίας το Fresher και το Agronews.

Ιδιαίτερη βαρύτητα θα δοθεί φέτος στο πρόγραμμα εμπορικών επισκεπτών, με σημαντικούς προσκεκλημένους από ΝΑ και Κεντρική Ευρώπη, Βαλκάνια, Σκανδιναβικές χώρες, Ηνωμένα Αραβικά Εμιράτα και Κίνα.

Στη φετινή διοργάνωση 2017 ξεχωρίζει το Διεθνές Συνέδριο Ακτινιδίου, που θα πραγματοποιηθεί στις 27 Απριλίου. Το ακτινίδιο επιλέχθηκε καθώς τα τελευταία χρόνια είχε ανοδική πορεία στη χώρα μας με προοπτικές και παρουσιάσεις του προϊόντος από τους ειδικούς του χώρου. Οι ομιλητές στο Συνέδριο θα είναι από τις κυριότερες παραγωγικές χώρες, όπως η Ιταλία και η Νέα Ζηλανδία και θα παρουσιάσουν διεθνείς εκτιμήσεις για την εξέλιξη των τιμών και της καλλιέργειας.

Η FreshCon Market, μία ειδική ενότητα, στο πλαίσιο της Freskon, αποτελεί ένα επιχειρηματικό γεγονός, που έχει ως βασικό στόχο να φέρει σε άμεση επαφή μεγάλες αλυσίδες σουπερμάρκετ που ελέγχουν ένα σημαντικό δίκτυο διανομής με τους επαγγελματίες του αγροτικού κλάδου, δημιουργώντας προϋποθέσεις άμεσων συμφωνιών.

Η Green Box περιμένει τους αναγνώστες στο Περίπτερο 13 Stand 12.







ΕΝΑ ΕΡΓΟΣΗΜΟ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΦΕΡΕΙ ΤΗΝ ΑΝΟΙΞΗ;

Στο δρόμο προς Μουρίκι, στην άκρη ενός αμπελιού, συναντήσαμε μία παρέα τεσσάρων ανδρών, προφανώς από την Ινδία όπως προδίδει το σαρίκι τους, που έχουν κάτσει καταγής για να γευματίσουν. Γεμάτοι ευγένεια... πλησιάζουμε και διακόπτουμε το γεύμα τους με τις ερωτήσεις μας

0

Μπίπεν είναι ο πιο χαμογελαστός και πρόθυμος να απαντήσει σε πολύ σπατά ελληνικά. «Μένουμε όλοι μαζί το Άρμα. Εγώ είμαι εδώ 15 χρόνια. Στην Ινδία είχα μαγαζί με ρούχα. Όταν ήρθα πρώτα δούλεψα στα γουρούνια. Είναι καλά. Παίρνουμε 30 ευρώ την ημέρα». Με το πέρασμα των χρόνων, η συμβίωση ντόπιων και μεταναστών φαίνεται να γίνεται πιο αρμονική, καθώς μάλιστα αναγνωρίζεται ευρέως η συνεισφορά των τελευταίων στην ελληνική αγροτική παραγωγή. Οι νέες δυνατότητες που ανοίγει το εργόσημο φαίνεται πως θα εξομαλύνουν ακόμη περισσότερο την υφιστάμενη κατάσταση. Ωστόσο, αυτή η εξέλιξη συμπίπτει χρονικά με την περίοδο που αγροτική οικονομία βιώνει εκ νέου έναν μετασχηματισμό που πολύ πιθανόν να εκτοπίσει πολλά από τα ξένα εργατικά χέρια της αγροτικής παραγωγής.

«Μια χώρα ιστορικά εθισμένη στην παραγωγή της ομοιότητας βρίσκεται ξαφνικά με ένα πλεόνασμα ετερότητας» ανέφερε για την Ελλάδα ο ανθρωπολόγος, Ευθύμιος Παπαταξιάρχης περιγράφοντας την κατάσταση που επικράτησε τη δεκαετία του 1990 με την εισροή των μεταναστών στη χώρα μας. Με την πολιτεία από τότε μέχρι σήμερα να εμφανίζεται συγκρατημένη στην προώθηση ρυθμίσεων που οδηγούν στην ουσιαστική συμμετοχή των μεταναστών στην κοινωνική, οικονομική και πολιτική ζωή, οι άνθρωποι της υπαίθρου μετανάστες και ντόπιοι κατάφεραν να έρθουν κοντά καθώς τα στερεότυπα έδωσαν χώρο στις βιωμένες εμπειρίες.

Τα ξένα χέρια αφράτψαν τα ελληνικά χώματα

«Στην αρχή φοβόμασταν. Θυμάμαι όταν είχαν προτοέλθει οι Αλβανοί, ξεκίνησα να πάω στο κτήμα που έχουμε κοντά στο ρέμα. Μόλις τους είδα ξαπλωμένους, είπα να γυρίσω πίσω. Έκανα πως δεν φοβόμουν και τους είπα: “Γεια σας ρε παιδιά. Η αστυνομία εσάς έψαχνε”. Ψέματα. Έκαναν γιάλα και βρεθήκαν στο βουνό, για να περάσω και πάω στο κτήμα» θυμάται η κυρία Κωνσταντίνα, ιδιοκτήτρια του μοναδικού καφενείου



Το 1/3 των απασχολούμενων στις εντατικές καλλιέργειες είναι μετανάστες. Η μισθωτή αγροτική εργασία έχει καταστεί αποκλειστικά υπόθεση των μεταναστών στη χώρα μας.



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

Οι μετανάστες συνέβαλαν στον εκσυγχρονισμό εκμεταλλεύσεων. Ενάντια στη γενικότερη άποψη ότι η παρουσία φθηνών εργατικών χεριών αποτελεί ανασταλτικό παράγοντα στον εκσυγχρονισμό των εκμεταλλεύσεων και στην αναδιάρθρωση των καλλιεργειών, διαπιστώθηκε ότι οι μετανάστες αποτέλεσαν προωθητική δύναμη.





ΜΕ ΤΟΝ ΙΔΙΟ ΤΡΟΠΟ ΚΑΙ ΕΙΣΦΟΡΑ 10% ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ ΤΟ ΕΡΓΟΣΗΜΟ

Δεν άλλαξε πολλά στην πράξη αναφορικά με τον τρόπο λειτουργίας του εργόσημου στην αγροτική παραγωγή. Παρά το γεγονός, ότι το νέο ασφαλιστικό (ν.4387/2016) προβλέπει ότι οι εργάτες γης που αμείβονταν με εργόσημο, από 1.1.2017, θα πρέπει να ασφαλιζονται μέσω ειδικού παραβόλου αγοράς ασφαλιστικών εισφορών αγροεργατών, στο οποίο περιλαμβάνεται το ποσό της εισφοράς υπέρ του Ε.Φ.Κ.Α, εντούτοις τράπεζα Πειραιώς και ΕΛΤΑ εξακολουθούν να εκδίδουν εργόσημα με τον ίδιο τρόπο. Παράλληλα, η εισφορά υπέρ ΟΓΑ παραμένει στο 10% επί της αμοιβής που δίδεται στον εργάτη γης. Αυτό που έχει αλλάξει και είναι κεφαλαιώδης, αφορά την υποχρέωση των αγροτών-εργοδοτών να ασφαλίζουν τους μετακλητούς εργάτες στο ΙΚΑ, ενώ νόμιμοι εργάτες και «παράτυποι» άνευ άδειας μπορούν να πληρώνονται με εργόσημο. Σημειωτέον ότι σε σχέση με το ειδικό παράβολο αγοράς ασφαλιστικών εισφορών αγροεργατών, στο οποίο περιλαμβάνεται το ποσό της εισφοράς υπέρ του Ε.Φ.Κ.Α., εκκρεμεί η έκδοση Κοινής Απόφασης των Υπουργών Οικονομικών, Αγροτικής Ανάπτυξης και Εργασίας, Κοινωνικής Ασφάλισης και Κοινωνικής Αλληλεγγύης, η οποία θα καθορίζει τις σχετικές διαδικασίες.

του χωριού Μουρίκι στη Θήβα που επισκέφθηκε το Αγρόκτημα. «Οι περισσότεροι είναι πολλά χρόνια εδώ και έχουν γίνει δικοί μας. Στο Νικωράκι, το Άρμα, τον Ελαιώνα και το Μουρίκι, σε όλες τις αγροτικές περιοχές, υπάρχουν πολλοί μετανάστες. Οι Έλληνες δουλεύουν πλέον μόνο στις δικές τους τις δουλειές και δεν πηγαίνουν στο μεροκάματο. Κακά τα ψέματα, αν δεν ήταν και αυτοί στο χωριό, εμείς θα το είχαμε κλείσει το καφενείο».

Πλήθος μελετών έχει τεκμηριώσει και επιστημονικά τον πολυδιάστατο ρόλο των μεταναστών στην αγροτική Ελλάδα, ιδιαιτέρως την πρώτη δεκαετία. Με τους μετανάστες αποσοβήθηκε, έστω προσωρινά, η κρίση στην ελληνική γεωργία. Η παρουσία πολλών εργατικών χεριών με χαμηλό κόστος επέτρεψε τον εκσυγχρονισμό των εύρωστων αγροτικών εκμεταλλεύσεων και την επιβίωση των μικρών. Ενώ, ο ηλικιωμένος αγροτικός πληθυσμός των χωριών που αργοπέθαιναν βρήκε με τους μετανάστες, που συνέβαλαν στη διατήρηση του κοινωνικού ιστού της υπαίθρου, τρόπους επιβίωσης.

«Πριν οι αγροτικές δουλειές γίνονταν από τις οικογένειες. Σήμερα δουλεύουν οι ξένοι. Δεν υπάρχει άλλος να δουλέψει στα χωράφια. Από αυτούς μόνο το 15-20% έχει χαρτιά, με τους υπόλοιπους δημιουργείται πρόβλημα με την πληρωμή τους. Είναι σημαντικό να μπορούμε να τους πληρώσουμε με το εργόσημο», αναφέρει στο Αγρόκτημα ο Παναγιώτης Αντωνάκης από τη Θήβα.

Πλήθος μελετών έχει τεκμηριώσει επιστημονικά την πολλαπλή συνεισφορά των μεταναστών στην ελληνική ύπαιθρο

Η αγροτική παραγωγή αλλάζει και πάλι

Εν μέσω κρίσης, η αγροτική μετασχηματίζεται εκ νέου με τα περιθώρια απασχόλησης ξένου εργατικού δυναμικού να στενεύουν. Έρευνα που πραγματοποιήθηκε από τον οργανισμό Usadis, χορηγία του Υπουργείου Εξωτερικών των ΗΠΑ και του Αλβανικού Υπουργείου Εξωτερικών, δείχνει ότι μετά το 2010 περίπου 200.000 Αλβανοί που ζούσαν στην Ελλάδα, επέστρεψαν στη χώρα τους. Οι «παλιοί» που παρέμειναν, απέκτησαν καλύτερη θέση στην τοπική κοινωνία και άρχισαν να αξιώνουν καλύτερες αμοιβές για την εργασία τους, με τις χαμηλές αμοιβές να γίνονται δεκτές μόνο από τους «νεότερους». Όμως οι αγροτικές εκμεταλλεύσεις πληττόμενες από την οικονομική κρίση δείχνουν να χωλαίνουν στη διατήρηση της απασχόλησης ακόμη και των τελευταίων.



ΕΓΓΥΗΣΗ ΤΗΣ ΖΩΗΣ ΣΤΗ ΓΗ Η ΚΙΒΩΤΟΣ ΤΩΝ ΣΠΟΡΩΝ

Την ώρα που ο αριθμός δειγμάτων που φυλάσσεται στις 1.750 Τράπεζες Γενετικού Υλικού σε όλο τον κόσμο έχει αυξηθεί κατά 20% σε σχέση με το 1996, με κορυφή την Svalbard της Νορβηγίας, στην Ελλάδα, στην πρώτη πανευρωπαϊκά τράπεζα σπόρων της Θεσσαλονίκης, τα δείγματα αρχαίου ελληνικού σιταριού καταστρέφονται **ΤΗΣ ΣΟΦΙΑΣ ΣΠΥΡΟΥ**



Svalbard
Global Seed Vault



Η συλλογή των 400.000 δειγμάτων που φιλοξενεί η Τράπεζα Σπόρων Svalbard στη Νορβηγία αποτελεί την ύστατη προστασία της βιοποικιλότητας του πλανήτη



Μία από τις πρώτες τράπεζες σπόρων που δημιουργήθηκαν στην Ευρώπη, με τη συγχρηματοδότηση του FAO, είναι η Ελληνική Τράπεζα Γενετικού Υλικού, που λειτουργεί με αντικείμενο τη συλλογή, απογραφή κι αξιοποίηση των παραδοσιακών ποικιλιών της ελληνικής γεωργίας και των συγγενών τους. Με έδρα τη Θέρμη, η Τράπεζα στο ξεκίνημά της, το 1981, σημείωσε θεαματικά βήματα συλλέγοντας απειλούμενα φυτά της γεωργίας που παραδοσιακά επικρατούσαν στην Ελλάδα

πριν εξαφανιστούν εντελώς μέσα την καλπάζουσα εξέλιξη της παραγωγής. Σήμερα που οι κρατικοί πόροι έχουν εξαϋλωθεί, η προίκα που δημιούργησε η Ελληνική Τράπεζα Γενετικού Υλικού με τη μορφή συλλογών σπόρων που εν δυνάμει μπορούν να δώσουν μια νέα γεωργία στη χώρα απειλείται με ολέθρια παρακμή. Όπως εξηγεί ο Νίκος Σταυρόπουλος, που διατέλεσε διευθυντής της Τράπεζας από το 1981-2005 «αν χαθούν οι σπόροι της χάνουμε τη δυνατότητα να αναπτύξουμε μια νέα βελτιωμένη γεωργία στο μέλλον».

Όπως σημειώνει ο κ. Σταυρόπουλος, όταν ξεκινήσαμε το 1981 είχε ήδη γίνει με-

γάλη διάβρωση στη χώρα και το πολύ να είχε μείνει ένα 10% του συνόλου των παραδοσιακών φυτών που υπήρχε το 1950. Αλλά γι' αυτόν ακριβώς το λόγο κι αυτό το υλικό που μαζέψαμε ήταν πάρα πολύ σπουδαίο. Βέβαια όταν στήσαμε την Τράπεζα, ξέραμε τι κάνουμε. Ο πρώτος πυρήνας τεσσάρων επιστημόνων που την επάνδρωσαν, για παράδειγμα, μετεκπαιδευτήκαμε με υποτροφία στον FAO στην Αγγλία στο αντικείμενο του γενετικού υλικού και από κει κι έπειτα εκπαιδεύσαμε μια ομάδα συνεργατών, 50 επιστήμονες μέσα σε μια πορεία 25 ετών. Στη συνέχεια πραγματοποιήσαμε μεγάλο αριθμό διεθνών συνε-



Το νέο υπερσύγχρονο κτίριο που προοριζόταν για την Ελληνική Τράπεζα στέκεται άδειο χωρίς να έχει παραληφθεί επίσημα

γασίων με άλλες τράπεζες γενετικού υλικού και μέσα από τις συνεργασίες αυτές ωφελήθηκε η Ελλάδα».

Το μεγάλο άλμα στο έργο της Τράπεζας, σύμφωνα με τον πρώην διευθυντή της, έγινε το 2002 όταν πήρε ένα μεγάλο πρόγραμμα προϋπολογισμού 9 εκατ. ευρώ με κοινοτική συγχρηματοδότηση και χάρη σε αυτή την υποστήριξη αυξήθηκε θεαματικά ο πλούτος της συλλογής από 5.000 σε 14.000 δείγματα τα σπόρων ως το 2008.

Διέσχισαν τη χώρα απ' άκρη σε άκρη

Με αποστολές τριών επιστημόνων κάθε φορά, σύμφωνα με όρους που προβλέπονται διεθνείς κανονισμοί για λόγους ασφάλειας, ώστε αν τραυματιστεί ο ένας να μπορούν οι άλλοι δύο να τον μεταφέρουν, διηγείται ο κ. Σταυρόπουλος, οι επιστήμονες της Τράπεζας διέσχισαν τη χώρα απ' άκρη σε άκρη, αναζητώντας και σε άγρια μέρη και ερημίες το πολύπαθο γενετικό υλικό παραδοσιακών φυτών αλλά κι άγριων συγγενών ειδών της γεωργίας όπως λέγονται, δηλαδή τους προγόνους των σημερινών καλλιεργήσιμων φυτών.

Όταν έφταναν οι σπόροι στην Τράπεζα γινόταν μια επεξεργασία με τα ακόλουθα στάδια: Αρχικά γινόταν ο διαχωρισμός των δειγμάτων και ακολουθούσε καθαρισμός από ξένες ύλες. Αφού καθαριζόταν ο σπόρος πήγαινε στο ξηραντήριο όπου γινόταν

η αφύγρανση η οποία αυξάνει τη μακροβιότητα, αφού για κάθε ένα βαθμό μείωσης της υγρασίας διπλασιάζεται το προσδόκιμο ζωής του σπόρου. Συνήθως η υγρασία μειώνεται τεχνητά στο 6% που εγγυάται μια επιβίωση τουλάχιστον για 20 χρόνια. Μετά συσκευαζόταν ερμητικά μέσα σε πλαστικοποιημένους φακέλους σε κενό αέρα και αποθηκευόταν σε καταψύκτες όπου σε θερμοκρασία -21 °C μπορεί να διατηρηθούν ζωντανοί έως και για 30 χρόνια.

Όμως περίπου από το 1990 άρχισε μια σταδιακή αλλά σταθερή παρακμή των εγκαταστάσεων που έφτασε να θέσει σε κίνδυνο τις συλλογές των σπόρων της Τράπεζας. Τα ψυγεία μακράς διατήρησης καθώς και τα απαραίτητα συστήματα αφύγρανσης άρχισαν να εμφανίζουν προβλήματα. Ο κ. Σταυρόπουλος επισημαίνει ότι έκανε επανειλημμένα διαμαρτυρίες στους ιθύνοντες του ΕΘΙΑΓΕ οι οποίες έμειναν στον αέρα. Οι επιστήμονες της Τράπεζας κατέληξαν να καταφεύγουν σε «πυροσβεστικές» λύσεις, το προσωπικό έμπαινε στους θαλάμους κι έσπαγε χειρωνακτικά τον πάγο που συσσωρεύετο εσωτερικά του ο χαλασμένος καταψύκτης.

Ο ρόλος του δημόσιου τομέα στη γεωργική έρευνα

Βέβαια, σύμφωνα με τον ίδιο, υπάρχουν πολλοί βασικοί λόγοι που η γενετική έρευνα για τη γεωργική βελτίωση γίνε-

2002

πήρε η Ελληνική Τράπεζα ένα μεγάλο πρόγραμμα προϋπολογισμού 9 εκατ. ευρώ με κοινοτική συγχρηματοδότηση, το οποίο βοήθησε στην αύξηση της συλλογής

14.000

έφθασαν να είναι τα δείγματα των σπόρων στην Ελληνική Τράπεζα Γενετικού Υλικού της Θέρμης το 2008 από τα 5.000 των αρχικών συλλογών.

ται σε δημόσιους φορείς ή από ερευνητικά ινστιτούτα όπως αυτά του FAO. Η έρευνα παίρνει πολλά χρόνια, για παράδειγμα για να βγει μια νέα ποικιλία μπορεί να πάρει και 12 χρόνια. Ο ιδιωτικός τομέας περιορίζεται εφόσον στο τέλος κάθε χρόνου πρέπει να βγαίνει ένα θετικό οικονομικό αποτέλεσμα. Βέβαια, σύμφωνα με τον κ. Σταυρόπουλο, το βασικό για να επιτελέσει το έργο της η Τράπεζα, είναι να καλύπτεται από σταθερή κρατική χρηματοδότηση, ενώ τα ευρωπαϊκά προγράμματα μπορούν να καλύπτουν τις οικονομικές ανάγκες αξιολόγησης και χαρακτηρισμού των γενετικών πόρων, δηλαδή το έργο της ανάδειξης νέων βελτιωμένων ποικιλιών. Εξίσου σημαντικό σύμφωνα με τον ίδιο και όπως ανέδειξε ένα πρόσφατο επιστημονικό άρθρο του καθηγητή Ξεπαπαδέα της ΑΣΟΕΕ, είναι ότι το οικονομικό όφελος από τη λειτουργία της υπερβαίνει κατά πολύ το κόστος διατήρησής της.

Φυσικά σημειώνει ο κ. Σταυρόπουλος, το πιο σημαντικό που δεν πρέπει να ξεχνά κανείς είναι ότι οι σπόροι παραδοσιακών ποικιλιών φυτών που εξελίχθηκαν για εκατοντάδες χρόνια και προσαρμόστηκαν απόλυτα στις ελληνικές συνθήκες, ανήκουν σε μια ιδιαίτερη κατηγορία αγαθών που θεωρούνται «δημόσια» αγαθά και δεν μπορούν να εξισωθούν με τα λεγόμενα ιδιωτικά.

Οι αρχαίοι σπόροι του άγριου σιταριού

Σε ό,τι αφορά την εξέλιξη στο χρόνο ο κ. Σταυρόπουλος σημειώνει: «Η συστηματική υποχρηματοδότηση έχει ως παρεπόμενο η Τράπεζα να έχει ξεπέσει σε κατάσταση παρακμής και να μην μπορεί να συνεχίσει να διατηρεί τους σπόρους με ασφάλεια. Όμως αυτοί οι σπόροι, και ειδικότερα αυτοί που συλλέχθηκαν περί το 1980, περίπου 5.000 πακέτα που βρίσκονται στην κατάψυξη περίπου στους 4 - 10 °C, περιέχουν και αρχαία δείγματα άγριου σιταριού που συνδέονται με τον γεωγραφικό χώρο της Ελλάδας εδώ και χιλιάδες χρόνια. Αν χάσουμε αυτούς τους σπόρους, η ανθρωπότητα θα έχανε ένα γενετικό απόθεμα, το οποίο έκανε εκατοντάδες ή ίσως και χιλιάδες χρόνια να παραχθεί».

Αναβίωση γερασμένου υλικού

Βέβαια υπάρχουν και πιο αισιόδοξες φωνές που λένε ότι υπάρχουν επιστημονικές μέθοδοι για την αναβίωση γερασμένου γενετικού υλικού. Συγκεκριμένα σύμφωνα με πειράματα που έγιναν από την Τράπεζα στάθηκε δυνατόν με εμβάπτιση των

σπόρων σε μείγμα ορμονών όπως κυτοκινίνης, αυξίνης και γιβεριλίνης να αναβιώσουν γερασμένοι σπόροι έως και 20-30 χρόνων. Αλλά η μέθοδος αυτή είναι ακριβή καθώς απαιτεί πολλά χέρια και μελέτη.

Το επόμενο βήμα της βελτίωσης

Η αδυναμία της Ελληνικής Πολιτείας να αξιοποιήσει αποδοτικά την πολύτιμη κιβωτό των σπόρων για να βελτιώσει την ελληνική γεωργία δεν σταματά στο ξεχαρβάλωμα της Τράπεζας Γενετικού Υλικού. Για να γίνει πράξη η βελτίωση της γεωργίας πρέπει να λειτουργούν τα Ιδρύματα Γενετικής Βελτίωσης που θα πάρουν το υλικό της Τράπεζας, τους σπόρους δηλαδή, και θα κάνουν τις σύγχρονες βελτιωμένες ελληνικές ποικιλίες. Όμως η παρακμή που κυριάρχησε εξίσου στα Ινστιτούτα Γενετικής Βελτίωσης έχει ως αποτέλεσμα η πολύτιμη προίκα των σπόρων που εφοδίασε η Τράπεζα τη χώρα να μένει στο «ράφι» χωρίς να το αξιοποιείται αποδοτικά στην Ελλάδα.

Στη μακριά σειρά ναυαγμένων σχεδίων

20%

έχει αυξηθεί ο συνολικός αριθμός δειγμάτων που φυλάσσεται σε σε Τράπεζες Γενετικού Υλικού όπως της Ελλάδας και ανέρχεται σε 7,4 εκατ. σήμερα σύμφωνα με τα στοιχεία του FAO.

+

25-30%

από τα δείγματα εκτιμάται ότι αποτελούν μοναδικά δείγματα ενώ οι υπόλοιπες περιπτώσεις αποτελούν αντίγραφα. Σήμερα υπάρχουν 1.750 Τράπεζες που φιλοξενούν 10.000 ποικιλίες.



για την αναβάθμιση της Τράπεζας προστίθεται και η περίπτωση νέου υπερσύγχρονου κτιρίου που κατασκευάστηκε με χρηματοδότηση που εγκρίθηκε το 2002, και στέκεται άδειο χωρίς να έχει παραληφθεί επίσημα ώστε να δοθεί στην Τράπεζα. Σύμφωνα με πληροφορίες η σημερινή διοίκηση του ΥΠΑ-ΑΤ έχει δείξει βούληση να παραδοθεί το νέο κτίριο στην Τράπεζα αλλά μέχρι στιγμής δεν έχει πραγματοποιηθεί σχετική κίνηση.

Ο συνταξιούχος σήμερα Νίκος Σταυρόπουλος διατέλεσε διευθυντής της Ελληνικής Τράπεζας Γενετικού Υλικού από το 1981 έως το 2005.

ΜΙΑ ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΣΤΗ ΦΑΛΑΝΗ ΛΑΡΙΣΑΣ

ΜΕ ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΟΥΣ ΦΙΛΟΥΣ ΚΑΡΔΙΑΚΟΥΣ ΚΑΙ ΤΗΝ ΠΥΤΙΑ ΣΤΟ ΧΕΡΙ

Ιστορία βαριά, γραμμένη σε ασπρόμαυρες φωτογραφίες βοσκών με τα κοπάδια τους και φόντο χιονισμένες κορυφές, αλλά και στα χαμόγελα συγκίνησης των νεότερων της οικογένειας Χώτου, που δεν ξεχνούν την παρακαταθήκη που τους δόθηκε

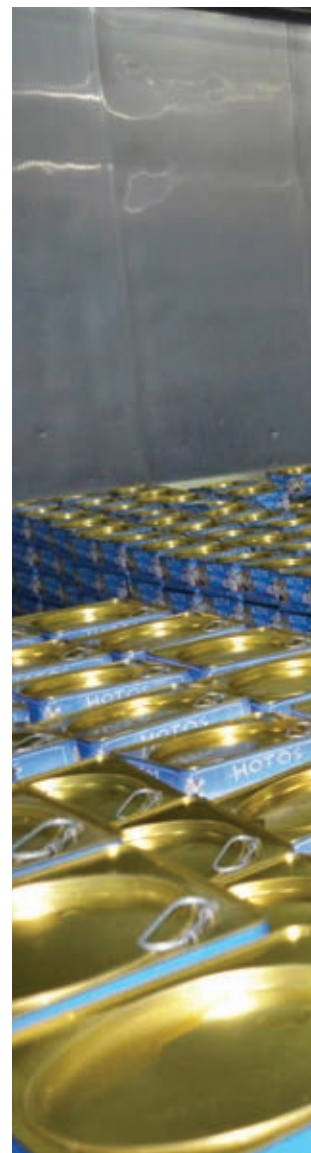
ΚΕΙΜΕΝΟ - ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΒΑΣΙΛΙΚΗ ΠΑΣΧΑΛΗ - ΤΣΑΝΤΟΠΟΥΛΟΥ

Αρμεγαν και τυροκομούσαν στο... δρόμο στις αρχές του 20ού αιώνα! Κι όμως η σκληροτράχηλη διαδρομή από την ορεινή Σαμαρίνα που έκαναν

οι προπαππούδες τους με τα πόδια ανεβοκατεβάζοντας τα κοπάδια στο Θεσσαλικό κάμπο, μοιάζει να απέχει έτη φωτός από το υπερσύγχρονο τυροκομείο της οικογένειας Χώτου στη Φαλάνη Λάρισας.

Η παράδοση την οποία ξεκίνησε επίσημα ο παππούς της οικογένειας, Γιώργος Χώτος, μεταλαμπαδεύτηκε με θέρμη στους δύο του γιους, τον Ιωάννη και τον Θανάση, που έστησαν με προσωπικό μόχθο το τυροκομείο στη Φαλάνη. Αυτοί με τη σειρά τους μύησαν στη χαρά της τυροκόμησης τα παιδιά τους, τον 34χρονο Γιώργο, τον 32χρονο Λεωνίδα, τον 30χρονο Κωνσταντίνο, τον 25χρονο Γιώργο και τον 19χρονο Ιωάννη-Ραφαήλ.

Με σεβασμό ως προς τον παραδοσιακό τρόπο παραγωγής και την ποιότητα τους η τρίτη γενιά Χώτου μπήκε δυναμικά στη δράση, τυροκομεί και ξεχωρίζει για τα προϊόντα της, τα οποία με την πλούσια μεστή γεύση που έχουν, αναδεικνύονται σε αγαπημένα τυριά των Ελλήνων και όχι μόνο.





Στη Φαλάνη

Το υπερσύγχρονο τυροκομείο της οικογένειας Χώτου βρίσκεται στη Φαλάνη Λάρισας σε έκταση 5.000 τ.μ.

Το ιδιόκτητο τυροκομείο της Χώτος ABEE βρίσκεται στο κέντρο παραγωγής της πρώτης ύλης, του γάλακτος, επιτυγχάνοντας έτσι σωστό έλεγχο σε όλα τα στάδια. Με αφετηρία την αγάπη των ανθρώπων της για νόστιμα και υγιεινά ελληνικά τυριά και με σεβασμό προς τον καταναλωτή, η εταιρεία διαθέτει τις πλέον σύγχρονες εγκαταστάσεις σε έκταση 5.000 τ.μ., καθώς επίσης και όλα τα απαραίτητα διεθνή πιστοποιητικά ποιότητας και ασφαλείας τροφίμων ISO 9001, ISO 22000 και BRC σε όλα τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας.

Πρώτος μπάκε στο μανούρι

Η Χώτος ABEE μπορεί να περηφανεύεται πως είναι η πρώτη τυροκομική εται-

ρεία που ξεκίνησε να παράγει το μανούρι το μαλακό ελληνικό τυρί, δεν επαναπαύεται όμως στις δάφνες της. Το προφίλ της τυροκομικής εταιρείας από τη Φαλάνη Λάρισας, αν και οικογενειακό, είναι έντονα εξαγωγικό, καθώς το 80% της παραγωγής της διακινείται στις χώρες – μέλη της Ευρωπαϊκής Ένωσης, αλλά και στις ΗΠΑ και την αγορά της Ρωσίας.

«Κύριο μέλημά μας είναι η ικανοποίηση των εθνικών και διεθνών νομοθετικών προδιαγραφών υγιεινής και ασφαλείας, αλλά και των απαιτήσεων των πελατών μας», αναφέρει στο Αγρόκτημα ο Πρόεδρος και Διευθύνων Σύμβουλος της Χώτος ABEE, Ιωάννης Χώτος, ο οποίος είναι υπεύθυνος για την εφαρμογή της παρούσας πολιτικής, που εξετάζεται ετησί-

ως ως προς την επάρκεια και καταλληλότητά της, αναφορικά με τις απαιτήσεις πελατών και νομοθεσίας.

«Εφαρμόζουμε ένα Σύστημα Διαχείρισης Ποιότητας, σύμφωνα με το πρότυπο EN ISO 9001:2008 και ένα σχέδιο για την ασφάλεια και υγιεινή των προϊόντων (EN ISO 22000:2005) με πεδίο εφαρμογής την παραγωγή Φέτας, Μανουριού, Κατσίκιου Τυριού, Μυζήθρας, Ανθότυρου και Πρόβειου Γιαουρτιού. Παράλληλα, προχωρήσαμε στην προσαρμογή των συστημάτων και των δραστηριοτήτων μας στις απαιτήσεις και του βρετανικού προτύπου BRC Global Standard For Food Safety, για την κάλυψη των απαιτήσεων της διεθνούς αγοράς. Μέσω της εφαρμογής του Συστήματος Διαχείρισης Ποιότητας επιδιώκουμε την επίτευξη συγκεκριμένων ποιοτικών και αναπτυξιακών σκοπών που αφορούν τα προϊόντα, την παραγωγή, τις πωλήσεις και την ικανοποίηση των πελατών» σημειώνει ο Ιωάννης Χώτος.

Το τυροκομείο της οικογένειας Χώτου είναι παγκοσμίως γνωστό -και αναγνωρισμένο με το London Golden World Quality Award- για τη φέτα και το μανούρι του και με δεκάδες άλλα ευρωπαϊκά βραβεία.

Η τυροκομική Χώτος πέρα από το στοίχημα της ποιότητας που αποδεδειγμένα έχει κερδίσει, κέρδισε πριν λίγα χρόνια και το στοίχημα της επισιτιστικής αναλαμβάνοντας ως ανάδοχος εταιρεία τη διανομή 888 τόνων φέτας, σε δικαιούχους της χώρας.

Η εξασφάλιση της πρώτης ύλης

Η πρώτη ύλη, το πρόβειο και το γίδινο γάλα που προμηθεύεται η εταιρεία, προέρχεται από τις γύρω, κατά παράδοση γαλακτοπαραγωγικές, περιοχές όπως ο Αμπελώνας, ο Τύρναβος, η Φαλάνη, η Ροδιά, το Δαμάσι, το Μακρυχώρι κ.α. Συνολικά σε ετήσια βάση συγκεντρώνει 12.000 τόνους γάλακτος από τους οποί-

ους θα προκύψουν 3.000 τόνοι φέτα και 900 τόνοι μανούρι, ποσότητες διόλου εγκαταφρόντες. Η παραγωγή κορυφώνεται από τα Χριστούγεννα μέχρι και τον Αύγουστο, καθώς όπως σε αρκετά προϊόντα, έτσι και στη φέτα και το μανούρι υπάρχει εποχικότητα.

«Η φέτα και το μανούρι μας είναι τα δύο προϊόντα στα οποία δίνουμε το μεγαλύτερο βάρος. Με το ίδιο μεράκι όμως παράγουμε και άλλα μαλακά τυριά, όπως είναι το κατσικίσιο τυρί, το ανθότυρο, τη μυζήθρα και το γιαούρτι», σημειώνει ο κ. Χώτος.

Σε ό,τι αφορά τα σχέδια για το μέλλον, η θεσσαλική εταιρεία έχει κάνει είσοδο στην αγορά γιαουρτιού από το 2013, ενώ ταυτόχρονα συνεχίζει να επενδύει νέα προϊόντα και στον διαρκή εκσυγχρονισμό των κτηριακών της εγκαταστάσεων.

Μια δυναμική εξαγωγική εταιρεία

Τη δυναμική της τυροκομικής επιχεί-



ρησης από τη Φαλάνη της Λάρισας μπορεί κανείς να τη διαπιστώσει από τον κύκλο εργασιών της (δεν είναι τυχαίο άλλωστε ότι το 2011 κατέγραψε τζίρο 13 εκατ. ευρώ και αναμένεται να φτάσει φέτος τα 20 εκατ. ευρώ), αλλά και από τον τρόπο που πυτιάζει το τυρί της, δηλαδή στο χέρι.

Σήμερα, η Χώτος ABEE παραμένει πιστή στην παράδοση και συνδυάζει την εμπειρία και την τεχνογνωσία σχεδόν ενός αιώνα με εγκαταστάσεις τυροκομίας τελευταίας τεχνολογίας, προκειμένου να εξασφαλίσει την ανώτερη ποιότητα των προϊόντων της.

Και παρά το μέγεθος της και το μεγάλο όγκο εργασιών της, διατηρεί την λαχτάρα για δημιουργία και τη δίψα για καινοτομίες, εξασφαλίζοντας παράλληλα τον οικογενειακό της χαρακτήρα και τους στενούς δεσμούς με τους ίδιους συνεργάτες- κτηνοτρόφους, φίλους καρδιακούς, δεκαετιών.

Η φέτα και το μανούρι είναι τα δύο προϊόντα στα οποία η εταιρεία Χώτος ABEE δίνει το μεγαλύτερο βάρος.



Το τυροκομείο της οικογένειας Χώτου είναι αναγνωρισμένο με το London Golden World Quality Award.



ΤΟ ΕΡΓΟ ΠΟΥ ΑΛΛΑΖΕΙ ΤΗ ΖΩΗ ΕΝΟΣ ΤΟΠΟΥ

1990

[© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΒΑΣΙΛΙΚΗ ΠΑΣΧΑΛΗ-ΤΣΑΝΤΟΠΟΥΛΟΥ]

ΣΗΡΑΓΓΑ ΤΕΜΠΩΝ

ΤΟ ΠΕΡΑΣΜΑ ΣΤΗ ΝΕΑ ΕΠΟΧΗ



2017



Το δρόμο που ενώνει τα δύο μεγάλα αστικά κέντρα της χώρας, την Αθήνα με τη Θεσσαλονίκη, αλλά και την Ελλάδα με την Ευρώπη ανοίγει ο νέος οδικός άξονας που διασχίζει την Κοιλάδα των Τεμπών. Ένα έργο μνημείο στο διάβα της σύγχρονης ιστορίας, που έρχεται να διευκολύνει τις οδικές μεταφορές, αλλά και να αξιοποιήσει επενδυτικά και τουριστικά πλέον τις περιοχές από τις οποίες περνά...

ΤΗΣ ΕΛΕΝΗΣ ΔΟΥΣΚΑ



ΠΡΙΝ

Χ

ρειάστηκαν σχεδόν 50 χρόνια, διαφορετικές κυβερνήσεις, τρία μνημόνια, αλλαγή προϋπολογισμού τόσες φορές όσες και οι εξαγγελίες για την

ολοκλήρωση του έργου και ισάριθμες αναβολές, αλλά τελικά η σήραγγα των Τεμπών δόθηκε στην κυκλοφορία. Πρόκειται για ένα «μνημείο» της σύγχρονης Ελλάδας, που ξεκίνησε στις αρχές της δεκαετίας του '70 και εγκαινιάστηκε τελικά στις 6 Απριλίου 2017, δίνοντας τη δυνατότητα στους οδηγούς να απολαμβάνουν ένα σύγχρονο και ασφαλές οδικό δίκτυο, μήκους περίπου 503 χλμ. Ένας οδικός άξονας που ακολουθεί τα ευρωπαϊκά πρότυπα και μειώνει το χρόνο από Αθήνα για Θεσσαλονίκη σε 4 ώρες και 15 λεπτά, ενώ παρακάμπτει τις επικίνδυνες στροφές του Πλαταμώνα και το πέρασμα των Τεμπών.

Μια κορυφαία στιγμή της οδοποιίας, που αφορά τον κεντρικό οδικό άξονα της χώρας, ο οποίος συνδέει όχι μόνο τα δύο μεγαλύτερα αστικά κέντρα της Ελλάδας, αλλά και την ίδια τη χώρα με την Ευρώπη (με το τμήμα Θεσσαλονίκη-Εύζωνοι). Όλα τα προϊόντα θα φτάνουν συντομότερα και ασφαλέστερα πλέον στον προορισμό τους, ενώ η επόμενη κίνηση έχει να κάνει με την τουριστική πλέον αξιοποίηση των περιοχών αυτών, το πολυσύχναστο πέρασμα της Κοιλιάδας των Τεμπών αλλά και του ιστορικού Πλαταμώνα, που μέχρι σήμερα αποτελούν σημείο-τρόμο για τους οδηγούς.

Από την αρχή ως... τα εγκαίνια

Και μπορεί την κορδέλα των εγκαινίων έκοψε ο πρωθυπουργός Αλέξης Τσίπρας, έχοντας στο πλευρό του τον υπουργό Μεταφορών και Υποδομών Χρήστο Σπίρτζη, ωστόσο η ιστορία του έργου ξεκινά τη δεκαετία του '70, και πέρνει δημοσιότητα στις 31 Αυγούστου 2008 όταν ο τότε υπουργός ΠΕΧΩΔΕ Γιώργος Σουφλιάς έκανε τα δικά του εγκαίνια για τη διάνοιξη της σήραγγας,



Δεν υπήρχαν ούτε καν υπολογιστές, όταν ακούστηκε για πρώτη φορά η φράση παράκαμψη Τεμπών από πολιτικά χείλη



Στα τέλη της δεκαετίας του '50, ξεκίνησαν εργασίες βελτίωσης της υπάρχουσας Εθνικής Οδού, οι οποίες ολοκληρώθηκαν το 1973, με την παράδοση του τμήματος Κατερίνη - Θεσσαλονίκη.



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΒΑΣΙΛΙΚΗ ΠΑΣΧΑΛΗ-ΤΣΑΝΤΟΠΟΥΛΟΥ



ΜΕΤΑ

πατώντας το κουμπί για την πρώτη έκρηξη.

Χρόνια νωρίτερα, στα τέλη της δεκαετίας του '50, ξεκίνησαν εργασίες βελτίωσης της υπάρχουσας Εθνικής Οδού 1, οι οποίες ολοκληρώθηκαν το 1973, με την παράδοση του τμήματος Κατερίνη - Θεσσαλονίκη. Στο μεγαλύτερο μέρος του είχε πλάτος 13-14 μέτρα και 2 λωρίδες κυκλοφορίας (1 λωρίδα + 1 βοηθητική λωρίδα ανά κατεύθυνση), χωρίς διαχωριστική νησίδα. Η μετατροπή σε κλειστό αυτοκινητόδρομο ξεκίνησε στα τέλη της δεκαετίας του '70, με την κατασκευή του τμήματος Κλειδί - Θεσσαλονίκη και ολοκληρώθηκε στις 6 Απριλίου του 2017, με την παράδοση των τελευταίων τμημάτων Ευαγγελισμός-Πυργετός (15 χλμ) και Αιγάνη-Λεπτοκαρυά (15 χλμ).

Τα προβλήματα, όμως, που μεσολάβησαν ήταν πολλά: Εμπλοκή της χρηματοδότησης το 2010 και στη συνέχεια προβλήματα σύμπτωσης με τη γραμμή του ΟΣΕ, με τις απαλλοτριώσεις και τα ευρήματα της αρχαιολογικής σκαπάνης στον Πλαταμώνα, στα σημεία σύνδεσης με τις σήραγγες. Την ίδια ώρα οι εργολάβοι υπερβαίνουν τους χρόνους παράδοσης, υπογράφονται νέες συμβάσεις, αυξάνονται τα κονδύλια και όλα ξεκινούν κάθε φορά από την αρχή.

Ένα μεγάλο χρονικό διάστημα, από την αρχή της οικονομικής κρίσης, το 2010, το έργο έμεινε «παγωμένο», καθώς έπρεπε να βρεθεί τρόπος και κυρίως χρήματα. Δόθηκε, τελικά, αποζημίωση 41,9 εκατ. ευρώ και αρκετές αναθέσεις μελετών έργων στην «Αυτοκινητόδρομος Αιγαίου», προκειμένου η κοινοπραξία να συναινέσει στην ολοκλήρωση των σιράγγων Τεμπών και Πλαταμώνα μέχρι το τέλος Μαρτίου. Με την αποζημίωση αυτή το κόστος του έργου για το Δημόσιο και την ΕΕ ξεπέρασε το 1 δισ. ευρώ. Άλλωστε, το βασικό έργο με τις σήραγγες έπρεπε να παραδοθεί έως το τέλος Μαρτίου για να μην επιστραφούν κονδύλια του ΕΣΠΑ στις Βρυξέλλες. Ο Χρήστος Σπίρτζης στο τέλος υποχώρησε και πήγε σε συμφωνία για να γίνει το έργο.



Έργο όχι μόνο του παρόντος αλλά και των επόμενων γενεών, πράκλειος άθλος που επιτεύχθηκε με συμβολή ευρωπαϊκής χρηματοδότησης



«Είμαστε εδώ σήμερα για να αποδείξουμε ότι όταν θέλουμε, μπορούμε. Το είπε όχι μόνο ο Μπάρακ Ομπάμα, αλλά το έχει πει ο Νίκος Καζαντζάκης» σημείωσε ο πρωθυπουργός Αλέξης Τσίπρας, κατά τα εγκαίνια στις 6 Απριλίου.



Η ΜΕΓΑΛΥΤΕΡΗ ΣΗΡΑΓΓΑ ΤΩΝ ΒΑΛΚΑΝΙΩΝ

ΤΗΣ ΕΛΕΝΗΣ ΔΟΥΣΚΑ

Η

σήραγγα των Τεμπών συνολικά, είναι ένα τμήμα 25 χιλιομέτρων που περιλαμβάνει 11 χλμ. σήραγγες δι-

πλού κλάδου και 14 χλμ. αυτοκινητόδρομου στα ανοιχτά τμήματα. Από τα 11 χιλιόμετρα σήραγγων τα οκτώ βρίσκονται στην παράκαμψη της κοιλάδας των Τεμπών. Εκεί κατασκευάστηκαν οι σήραγγες T1 και T2, με τη δεύτερη να είναι η μεγαλύτερη στα Βαλκάνια και μία από τις μεγαλύτερες στην Ευρώπη, μήκους 6 χιλιομέτρων. Η τρίτη (T3), μήκους 2,7 χλμ., βρίσκεται στον Πλαταμώνα παρακάμπτοντας τους οδηγούς.

Η Μεγάλη Σήραγγα των Τεμπών (T2) διαθέτει δύο κλάδους, με τον καθένα να έχει διάμετρο 14,8 μέτρα, δύο λωρίδες κυκλοφορίας και μία ΛΕΑ, με συνολικό πλάτος οδοστρώματος 10,5 μέτρα. Επίσης, διαθέτει δύο κατακόρυφα φρεάτια και μια οριζόντια σήραγγα αερισμού/εκκαπνισμού.

Οι δίδυμες σήραγγες αφορούν σε σήραγγες δύο κλάδων, δηλαδή η κάθε σήραγγα θα διαθέτει ξεχωριστό κλάδο ανά κατεύθυνση. Σε κάθε σήραγγα, ο κάθε κλάδος ενώνεται με τον διπλανό του με συνδετήριες σήραγγες, οι οποίες λειτουργούν ως έξοδο έκτακτης ανάγκης. Οι συνδετήριες αυτές σήραγγες βρίσκονται σε όλο το μήκος των σήραγγων. Κάθε κλάδος διαθέτει ανά 300 μέτρα έξοδο διαφυγής/διασυνδετήρια σήραγγα με τον διπλανό κλάδο, ενώ κάθε 900 μέτρα η διασυνδετήρια σήραγγα είναι κα-



Αθήνα-Θεσσαλονίκη

σε 4 ώρες και 15 λεπτά, με τη Μεγάλη Σήραγγα Τεμπών μήκους 6 χλμ. και τις δύο άλλες (μία στα Τέμπη και μία στον Πλαταμώνα), που αντικαθιστούν το σημερινό επικίνδυνο πέρασμα της Κοιλάδας των Τεμπών αλλά και των στρωφών του Πλαταμώνα.



τάλληλη για τη διέλευση οχημάτων των υπηρεσιών έκτακτης ανάγκης.

● Για την κατασκευή της Μεγάλης Σήραγγας εργάστηκαν περίπου 400 άτομα, διαφόρων ειδικοτήτων, όπως χειριστές μηχανημάτων, σιδεράδες, καλουπατζήδες, εργάτες, εργοδηγοί και μηχανικοί.

● Η εκσκαφή της σήραγγας έγινε στο μεγαλύτερο μήκος της με ελεγχόμενες εκρήξεις και σε μικρότερο με μηχανικά μέσα.

● Οι εργασίες εκσκαφής που ολοκληρώθηκαν εντός του προβλεπόμενου χρονοδιαγράμματος έχουν συνολικό όγκο πάνω από 1.620.000 κυβικά.

● Για την προσωρινή υποστήρι-

ξη χρησιμοποιήθηκαν πάνω από 80.000 κυβικά σκυροδέματος.

● Για την τελική επένδυση χρησιμοποιήθηκαν πάνω από 350.000 κυβικά σκυροδέματος (όσο δηλαδή περίπου απαιτείται για την κατασκευή 1.600 μονοκατοικιών).

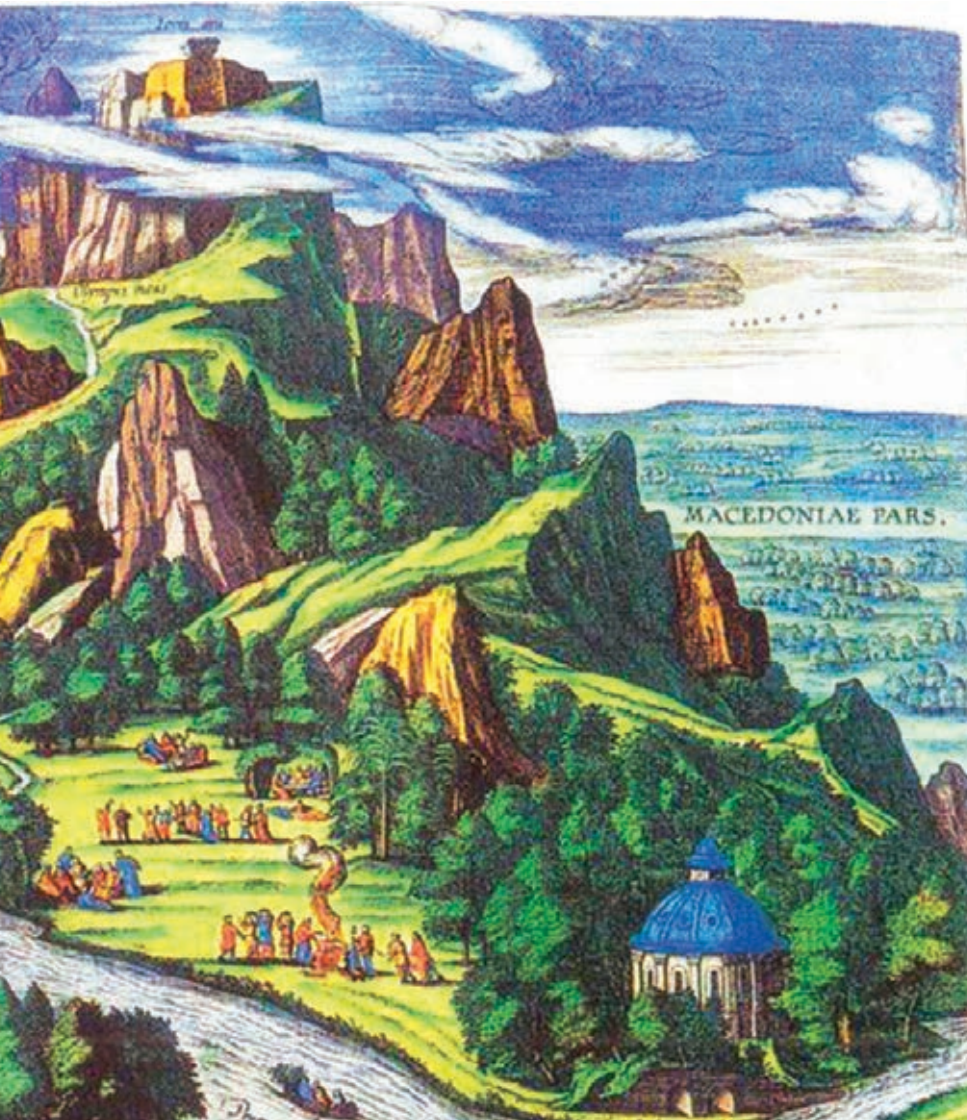
Τα Η/Μ της σήραγγας -τελευταίας τεχνολογίας- περιλαμβάνουν:

● Κάμερες διαχείρισης κυκλοφορίας

● Σύστημα ανίχνευσης συμβάντος εντός 15 δευτερολέπτων

● Σύστημα ανίχνευσης ύψους, καυσαερίων και ορατότητας

● Σύστημα εξαερισμού και φωτισμού



Η παράκαμψη των Τερπών και του Πλαταμώνα περιλαμβάνει τη μεγαλύτερη οδική σήραγγα στη Νοτιοανατολική Ευρώπη, μήκους 6 χιλιομέτρων

- Σύστημα πυρανίχνευσης/πυρόσβεσης

- Σύστημα ακουστικής ενημέρωσης και ραδιοεπικοινωνίας

- Σύστημα ηλεκτρονικής διαχείρισης εγκαταστάσεων (SCADA)

- Τηλέφωνα εκτάκτου ανάγκης

- Φωτεινή σηματοδότηση και πίνακες πληροφόρησης μεταβλητών μηνυμάτων.

Τα 503 χιλιόμετρα που χωρίζουν την Αθήνα από τη Θεσσαλονίκη θα καλύπτονται σε περίπου 4 ώρες και 15 λεπτά.

Αναφορικά με το κόστος των διοδίων αυτό θα φτάνει τα 29 ευρώ με συνολικά 10 σταθμούς από τις Αφίδες μέχρι τα Μάλγαρα.

TIMELINE

ΑΠΟ ΤΟ 1919 ΩΣ ΣΗΜΕΡΑ



ΒΡΟΝΤΑΕΙ Ο ΟΛΥΜΠΟΣ ΣΤΟ ΟΝΟΜΑ ΒΡΑΤΣΑΝΟΣ

Μαρίνος Αντύπας, Ρήγας Φεραίος και Αντώνης Βρατσάνος είναι τα ονόματα που επελέγησαν για τις σήραγγες. Δεν χρειάζονται λόγια για τους δύο πρώτους, όμως, ο Αντώνης Βρατσάνος, που γεννήθηκε το 1919, ήταν μία ξεχωριστή περίπτωση. Θρυλικός δυναμιτιστής που αναδείχθηκε κορυφαίος σαμποτέρ της Εθνικής Αντίστασης και παρασημοφορήθηκε το 2007 από τον Πρόεδρο της Δημοκρατίας για την αντιστασιακή του δράση.



ΤΟ ΚΟΥΜΠΙ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΕΚΡΗΞΗ ΠΑΤΗΣΕ Ο ΣΟΥΦΛΙΑΣ ΤΟ 2008

Επίσημα, την παράκαμψη των Τερπών εξήγγειλε το 2008 ο τότε υπουργός Δημοσίων Έργων της κυβέρνησης Κώστα Καραμανλή, Γιώργος Σουφλιάς. Μάλιστα, πατώντας το κουμπί για την πρώτη έκρηξη, ο τόνισε ότι το έργο θα κόστιζε 1,3 δισ. ευρώ και η κατασκευή του θα διαρκούσε 4,5 χρόνια!



ΧΩΡΙΣ ΔΙΟΔΙΑ ΓΙΑ ΤΡΙΑ ΧΡΟΝΙΑ ΟΙ ΚΑΤΟΙΚΟΙ ΤΟΥ ΔΗΜΟΥ ΤΕΡΠΩΝ

Το κόστος των διοδίων από Αθήνα προς Θεσσαλονίκη θα είναι αυξημένο κατά 40 λεπτά. «Στους σταθμούς στο Μακρυχώρι και τη Λεπτοκαρυά, οι τιμές αυξάνονται από 1,40 ευρώ στα 2,50 ευρώ στον πρώτο και από 1,90 ευρώ στα 3,20 ευρώ στον δεύτερο. Ωστόσο, για τρία χρόνια οι κάτοικοι του δήμου Τερπών δεν θα πληρώνουν διόδια στην παλαιά Εθνική Οδό.

Τα αρχαία εμβληματικά
αγάλματα Μοάι του
Ράπα Νούι, στο Νησί
του Πάσχα, στον
Ειρηνικό Ωκεανό.



Φύση

ΚΑΤΑΡΡΙΠΤΟΝΤΑΣ ΤΟΝ ΜΥΘΟ ΤΗΣ ΠΡΩΤΟΓΟΝΗΣ ΟΙΚΟΛΟΓΙΚΗΣ ΣΟΦΙΑΣ

Πιο σύγχρονο από ποτέ το «Μάθημα από τη Νήσο του Πάσχα» σύμφωνα με τους ανθρωπολόγους

ΤΗΣ ΜΑΡΙΝΑΣ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ

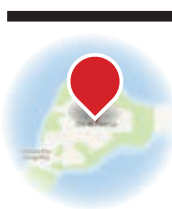
Αραγε κρύβουμε μέσα μας αυτό που ονομάζεται «πρωτόγονη οικολογική σοφία»; Υπάρχει μέσα μας μια φυσική ενδιάθετη τάση να ζούμε σε ισορροπία με τη φύση και τη περιβάλλον; Οι σύγχρονοι ανθρωπολόγοι απαντούν «όχι». Ο άνθρωπος των προβιομηχανικών κοινωνιών που ζούσε σε πλήρη αρμονία με τη φύση είναι ένας μύθος, που βάσει επιστημονικών αποδείξεων κατέπεσε. Ένας μύθος που δημιουργήθηκε και συντηρήθηκε γιατί δίνει την παρηγοριά μίας έτοιμης λύσης στα περιβαλλοντικά προβλήματα, αρκεί το παραστρατημένο ανθρώπινο γένος να επιστρέψει στις φυσικές του ρίζες.

Η αρχαιολογική μελέτη έχει φέρει στο φως πλείστα παραδείγματα προβιομηχανικών κοινωνιών, που αποδείχθηκαν ανήμπορες να επινοήσουν ένα σύστημα διαβίωσης σε ισορροπία και αρμονία με τη φύση και τελικώς οδηγήθηκαν στην κοινωνική κατάρρευση και την καταστροφή του οικοσυστήματος που τις συντηρούσε.

Οικολογικά σφάλματα της αρχαιότητας

Οι κάτοικοι της Νήσου του Πάσχα, ενός οικολογικά ισορροπημένου παραδείσου που πρωτοκατοικήθηκε το 700 μ.Χ., οδηγήθηκαν στην ολοκληρωτική καταστροφή, αφού κατέληξαν να αποψιλώσουν όλες τις δασικές εκτάσεις του νησιού για να μεταφέρουν πάνω στους κυλιόμενους κορμούς τους τεράστιους πέτρινους όγκους με τους οποίους κατασκεύαζαν τα Μοάι, τα μνημειώδη πέτρινα αγάλματα που βρίσκονται διάσπαρτα σε όλο το νησί.

Ο Clive Ponting στο έργο του «Το μάθημα από τη Νήσο του Πάσχα» υποστηρίζει πως ο αξιόλογος πολιτισμός των πρώτων κατοίκων του μικροσκοπικού νησιού της Πολυνησίας οδηγήθηκε στην καταστροφή όταν οι κάτοικοί του, διαιρεμένοι σε ανταγω-



Οι πρώτοι κάτοικοι στο Νησί του Πάσχα, περίπου στο 300 μ.Χ. βρήκαν ένα παρθένο και οικολογικά ισορροπημένο υποτροπικό δάσος. Αραγε τι συνέβη στους αιώνες που μεσολάβησαν;

νιστικά «κλαν» (σ.σ. κάστες), κατέληξαν να αποψιλώσουν ολόκληρο το νησί καθώς χρειάζονταν κορμούς για να μετακινήσουν τους τεράστιους πέτρινους όγκους από το μοναδικό λατομείο στο κέντρο του νησιού με τους οποίους κατασκεύαζαν τα μνημειώδη αγάλματα Μοάι.

Σε ένα άλλο σημείο του πλανήτη και για τους Ανασάζι του Τσάκο Κάνυον στο Μεξικό ο όλεθρος επήλθε όταν η εξάντληση των φυσικών πόρων συνδυάστηκε με τη σημαντική αύξηση του πληθυσμού και την ξηρασία μεταξύ του 1080 και του 1090 μ.Χ. Μία ακόμη ξηρασία 30 χρόνια αργότερα σήμανε το τέλος του συγκεκριμένου πολιτισμού και του οικοσυστήματος μέσα στο οποίο ζούσε.

Εκμετάλλευση χωρίς όρια των φυσικών πόρων

Το σημερινό εθνικό πάρκο του Μεξικού, το Τσάκο Κάνυον, ήταν η καρδιά αυτού του πολιτισμού. Αν και σήμερα είναι μία έρημη και άγονη περιοχή, οι αρχαιολογικές μελέτες έχουν δείξει ότι κάποτε ήταν μία έκταση καλυμμένη από πεύκα και κέδρους, των οποίων τα ίχνη χάθηκαν ολοσχερώς μετά το 1200 μ.Χ. Οι πρώτες επιστημονικές έρευνες υπέθεταν ότι ο λαμπρός πολιτισμός των Ασανάζι κατέρρευσε εξαιτίας της κλιματικής αλλαγής, ωστόσο οι νεότερες υποστηρίζουν ότι στην καταστροφή συνέβαλε και ο άνθρωπος παράγοντας.

Χωρισμένοι σε τάξεις, τους καλλιεργητές της γης και την ελίτ, δημιούργησαν ένα σύστημα που βασίστηκε στη γεωργική εκμετάλλευση όλων των εκτάσεων αλλά και την εξάντληση κάθε φυσικού πόρου. Είναι χαρακτηριστικό ότι για την κατασκευή και την υποστήλωση των θαυμαστών και σήμερα *rueblos* προχώρησαν στην αποψίλωση τεράστιων δασικών εκτάσεων.

Ο όλεθρος επήλθε όταν η εξάντληση των φυσικών πόρων, συνδυάστηκε με την αύξηση του πλη-

θυσμού και την ξηρασία που σημειώθηκε μεταξύ του 1080 και του 1090 μ.Χ. Σήμερα, 800 χρόνια αργότερα, το Τσάκο Κάνυον παραμένει ένας έρημος τόπος.

Ο όρος «περιβαλλοντική απειλή»

Είναι απορίας άξιον τι σκεφτόταν ο άνθρωπος που έκοψε τον τελευταίο φοίνικα της Νήσου του Πάσχα. Πάντως είναι ξεκάθαρο ότι στο γνωστικό του πεδίο δεν υπήρχε ο όρος «περιβαλλοντική απειλή». Οι περιβαλλοντικοί κίνδυνοι ανέβηκαν ψηλά στην ατζέντα της κοινής γνώμης από τα τέλη της δεκαετίας του '60 και στις αρχές της δεκαετίας του 1970 εξαιτίας των πολλών περιβαλλοντικών καταστροφών και των κινδύνων που διαγράφονταν λόγω της ασύδοτης

εκμετάλλευσης των πλουτοπαραγωγικών πόρων.

Είναι γεγονός ότι το μέγεθος του πληθυσμού του πλανήτη μας, η ολοένα και μεγαλύτερη εκμετάλλευση των φυσικών πόρων αλλά και τα τεχνολογικά μέσα που έχει στη διάθεσή του ο άνθρωπος μπορούν δυνητικά να οδηγήσουν σε πολύ πιο καταστροφικά αποτελέσματα. Ωστόσο, αυτή είναι μόνο μία από τις αιτίες που δικαιολογούν τα αυξημένα ενδιαφέρον των τελευταίων δεκαετιών, με την επιστημονική έρευνα να επιβεβαιώνει ότι η περιβαλλοντική συνείδηση δεν οφείλεται στην επιδείνωση των αντικειμενικών συνθηκών.

Οικολογική συνείδηση: Γιατί τώρα;

Οι κοινωνικοί επιστήμονες έχουν επιβεβαιώσει ότι η εγρήγορση γύρω από τα περιβαλλοντικά θέματα λειτουργεί ταυτόχρονα ως σύμβολο δυσαρέσκειας ενάντια στη νεοτερικότητα και τον εκσυγχρονισμό, αντιπροσωπεύοντας κυρίως προβληματισμούς

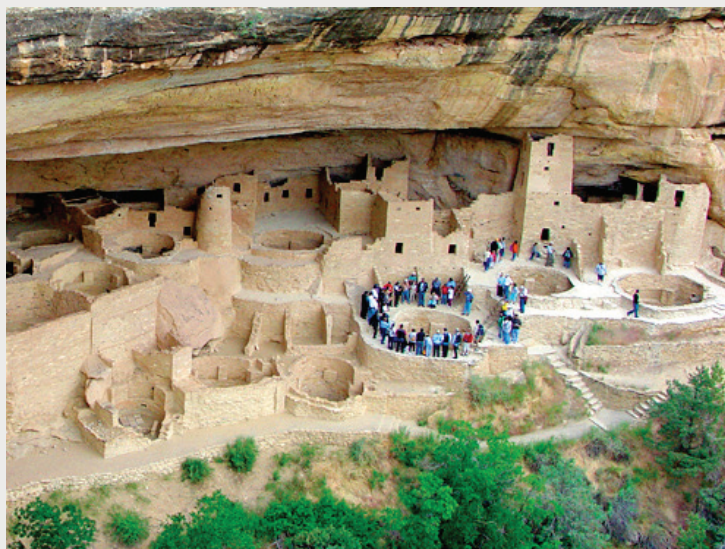


Χωρισμένοι σε τάξεις, τους καλλιεργητές της γης και την ελίτ, οι Ανασάζι δημιούργησαν ένα σύστημα που βασίστηκε στη γεωργική εκμετάλλευση όλων των εκτάσεων αλλά και την εξάντληση κάθε φυσικού πόρου.

των μεσαίων τάξεων. Από την άλλη πλευρά, πληθυσμιακές ομάδες, που προσπαθούν να εξασφαλίσουν τα προς το ζην υπό συνθήκες κρίσης και εντεινόμενης ανεργίας, έχουν ένα πολύ συγκεκριμένο ενδιαφέρον για τη διατήρηση και τη δημιουργία θέσεων εργασίας, αδιαφορώντας για την ποιότητά τους και για τις ανθρώπινες και οικολογικές επιδράσεις, καθώς και για μεγαλύτερους μισθούς, γεγονός που μπλοκάρει την οικολογική τους ευαισθητοποίηση.

Επιπλέον, όπως τονίζει ο κοινωνικός επιστήμονας, Νίκος Δεμερτζής, το ότι οι περιβαλλοντικές καταστροφές εισπράττονται από τα υποκείμενα ως απειλές οφείλεται στο γεγονός ότι η φύση έχει καταστεί ηθικό μέγεθος. «Στις σύγχρονες πολυθεϊκές κοινωνίες, στις οποίες έχουν κλονιστεί τα θεμέλια της ορθοπραξίας και της αλήθειας για πολλούς ανθρώπους, η φύση προσφέρεται ως μέτρο και κανόνας του ηθικού πράττειν. Έτσι μία περιβαλλοντική κρίση εκλαμβάνεται ταυτόχρονα και ως φυσικό αλλά και κοινωνικό φαινόμενο».

Η επιστημονική έρευνα επιβεβαιώνει ότι η περιβαλλοντική συνείδηση δεν οφείλεται στην επιδείνωση των αντικειμενικών συνθηκών



ΜΑΓΕΜΕΝΟΙ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΞΟΥΣΙΑ

Η ΑΔΥΝΑΜΙΑ ΤΟΥΣ να διαχειριστούν τη δύναμη και τον πλούτο που δημιούργησαν οδήγησε τους Ινδιάνους Ασανάζι στην αυτοκαταστροφή, σύμφωνα με όσα υποστηρίζουν οι ανθρωπολόγοι David Stuart και Susan Moczygemba-McKinsey. Οι άνθρωποι που κατοίκησαν μεταξύ του 700 και 1300 μ.Χ. στην περιοχή όπου σήμερα εκτείνεται το Νέο Μεξικό και η Αριζόνα, ανέπτυξαν ένα θαυμαστό πολιτικό και κοινωνικό σύστημα και άφησαν πλήθος αρχιτεκτονικών θαυμάτων που περιελάμβανε ένα περίπλοκο δίκτυο δρόμων, αρδευτικά κανάλια καθώς και τα περίφημα pueblos, τις πόλεις που έχτισαν πάνω στους βράχους ως κατοικίες των ελίτ. Το σημερινό εθνικό πάρκο του Μεξικού, το Τσάκο Κάνυον, ήταν η καρδιά αυτού του πολιτισμού.



Η αποψίλωση τεράστιων εκτάσεων ζούγκλας για την επέκταση των καλλιεργειών με σκοπό την παροχή τροφής συνέβαλε στην παρακμή του λαμπρού πολιτισμού και των Μάγια

ΤΙ ΣΚΕΦΤΟΤΑΝ Ο ΑΝΘΡΩΠΟΣ ΠΟΥ ΕΚΟΨΕ ΤΟ ΤΕΛΕΥΤΑΙΟ ΔΕΝΤΡΟ;

ΟΤΑΝ ΤΟ 1722 οι Ευρωπαίοι εξερευνητές έφτασαν στη Νήσο του Πάσχα αντίκρισαν μία έρημο στη μέση του πουθενά. Το νησί κάλυπταν τεράστιες χορτολιβαδικές εκτάσεις και ελάχιστα δέντρα ή θάμνοι που δεν ξεπερνούσαν τα 3 μέτρα. Έντομα, νυχτερίδες, μικρά πουλιά και σαύρες ήταν τα μόνα ζώα που συνάντησαν εκεί. Ωστόσο, οι πρώτοι κάτοικοί του, το 300 μ.Χ., βρήκαν ένα παρθένο και οικολογικά ισορροπημένο υποτροπικό δάσος. Άραγε τι συνέβη στους αιώνες που μεσολάβησαν; Το ερώτημα αυτό απασχόλησε για μεγάλο χρονικό διάστημα την επιστημονική κοινότητα, που τελικώς ανακάλυψε ότι οι «μάρ-

Στον παράδεισο που συνάντησαν οι πρώτοι έποικοι της Νήσου του Πάσχα η επιβίωση δεν απαιτούσε ούτε πολύ χρόνο ούτε μεγάλη προσπάθεια. Η αλιεία και η καλλιέργεια της γης εξασφάλιζε όλα τα απαραίτητα και άπλετο ελεύθερο χρόνο

τυρες» της οικολογικής καταστροφής που στέκουν ακόμη αγέρωχοι πάνω στο νησί έκρυβαν και τη λύση του μυστηρίου. Αναφερόμαστε φυσικά στα εμβληματικά αγάλματα Μοάι του Ράπα Νούι, όπως ονομάζουν οι ντόπιοι το νησί τους.

Στον παράδεισο που συνάντησαν οι πρώτοι έποικοι η επιβίωση δεν απαιτούσε ούτε πολύ χρόνο ούτε μεγάλη προσπάθεια. Η αλιεία και η καλλιέργεια της γης τους εξασφάλιζε όλα τα απαραίτητα και άπλετο ελεύθερο χρόνο. Η αύξηση του πληθυσμού και η στρωματοποίησή του άλλαξε τις προτεραιότητες των κατοίκων, οι οποίοι αφιέρωσαν μεγάλο μέρος των πόρων στις θρησκευτικές τους ασχολίες.

Η αποψίλωση των δασών δεν είχε μόνο σημαντικότητες και καταστροφικές επιπτώσεις στην υπόλοιπη χλωρίδα και πανίδα του νησιού, αλλά επίσης οδήγησε σε οξύτατες συγκρούσεις ανάμεσα στα κλαν. Το δράμα στο Ράπα Νούι κορυφώθηκε με την αύξηση του πληθυσμού σε περισσότερους από 20.000 κατοίκους τον 17ο αιώνα. Η εξάντληση των φυσικών πόρων κατέστησε τη γη ανίκανη να θρέψει τους ανθρώπους. Η πώση τους σφραγίστηκε με την άφιξη των Ολλανδών κατακτητών το 1722 και ολοκληρώθηκε με την υποδούλωση του ελάχιστου εναπομείναντος γηγενούς πληθυσμού που στάλθηκε στα ορucheία της Χιλής.





Michael Brajkovich

ΧΩΡΙΣ ΤΟΝ ΑΝΘΡΩΠΟ ΔΕΝ ΓΙΝΕΤΑΙ ΚΡΑΣΙ

«Δεν μπορεί να παραχθεί κρασί χωρίς την ανθρώπινη παρέμβαση. Κι αυτή δεν θα πρέπει απλά να είναι η ελάχιστη δυνατή. Ο ρόλος μας είναι να ωθήσουμε το κρασί στη φυσική κατεύθυνση της έκφρασης του φρούτου του και να μην το κατευθύνουμε σε προαποφασισμένα μονοπάτια συμπιέζοντάς το». Με αυτά τα λόγια ο Michael, εγγονός του Mick Brajkovich, που μετανάστευσε το 1907 από τη Δαλματία στη Νέα Ζηλανδία, παρουσιάζει την εξαιρετικά επιτυχημένη υπόθεση του οινοποιείου Kumeu

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΣΤΟΝ ΛΑΖΑΡΟ ΓΑΤΣΕΛΟ

Ηταν το έτος 1907, όταν η οικογένεια Brajkovich από τη Δαλματία ξεκινούσε να γράφει την ιστορία της στη Νέα Ζηλανδία, όπου έμελλε να δημιουργήσει ένα από τα πιο διάσημα Chardonnay του κόσμου... Βέβαια όλα αυτά δεν έγιναν με τον εύκολο τρόπο, καθώς όλες οι επιλογές του οινοποιείου στο πέρασμα του χρόνου βασίστηκαν στη φιλοσοφία «όσο μεγαλύτερος ο κάματος στο αμπέλι, τόσο υψηλότερη η τελική ποιότητα του κρασιού» με ό,τι αυτό μπορεί να σημαίνει για την καλλιεργητική αλλά και την οινοποιητική διαδικασία.

Ας ξεκινήσουμε από τον μοναδικό αμπελώνα που δίνει τα κρασιά Kumeu River;

Το 75% των αμπελώνων από τους οποίους προέρχονται τα οινοποίσιμα σταφύλια είναι ιδιόκτητοι και στο υπόλοιπο 25% έχουμε τον πρώτιστο ρόλο διαχείρισης. Οι ιδιόκτητοι αμπελώνες διαθέτουν αποκλειστικά διαμόρφωση λύρας, η οποία

είναι ιδιαίτερα ακριβή κατά την αρχική εγκατάσταση αλλά στις δικές μας συνθήκες προσφέρει ιδανική φυλλική επιφάνεια για ισορροπημένη απορρόφηση ηλιακής ακτινοβολίας καθώς και για την ωρίμανση των σταφυλιών. Οι αμπελώνες των συνεργατών μας διαθέτουν VSP διαμόρφωση σε στενές σειρές. Το κλάδεμα και η ετήσια διαμόρφωση και φροντίδα γίνονται αποκλειστικά χειρωνακτικά.

Κι όταν έρχεται ο τρύγος...

Με τα χέρια γίνεται και ο τρύγος καθώς εφαρμόζουμε πολλαπλά περάσματα σε κάθε αμπέλι κατά τη συγκομιδή. Με αυτό τον τρόπο εξασφαλίζουμε την απαιτούμενη ποιότητα σταφυλιών.

Στη συνέχεια πιέζουμε αποκλειστικά ολόκληρα τσαμπιά σε πνευματικά πιεστήρια, δημιουργώντας τις συνθήκες για την ευγενέστερη εκχύλιση ποιοτικού χυμού για την παραγωγή λευκών κρασιών. Ακολουθούμε στατική απολάσπωση αποκλειστικά υπό ψύξη για περίπου σε 12 ώρες κι έπειτα μεταφορά στα δοχεία ζύμωσης. Στο Pinot

ΚΥΡΙΑΡΧΗ ΣΚΕΨΗ

«Η οικογένεια μας διαθέτει ακαδημαϊκή επιστημονική κατάρτιση δεκαετιών στην αμπελουργία, την οινολογία, τη μηχανολογία, τα οικονομικά, τη διδασκαλία, το μάρκετινγκ και βέβαια στο κρασί. Έτσι χρησιμοποιούμε όλα αυτά τα εργαλεία για να παράγουμε διαρκώς νοστιμότερα και αριότερα κρασιά».

Noir, γίνεται αποβοστρύχωση, ελαφρά έκθλιψη και μεταφορά στα δοχεία ζύμωσης με τους φλοιούς.

Μηλογαλακτική, βαρέλια και οινολάσπες...

Σε κάθε περίπτωση θειώνουμε το γλεύκος τόσο ώστε να προστατέψουμε απλά το γλεύκος από οξειδώσεις και πιθανούς ανεπιθύμητους μικροοργανισμούς. Εδώ και περισσότερα από 30 χρόνια εμπιστευόμαστε, με απόλυτη επιτυχία, αποκλειστικά τους μικροοργανισμούς που έρχονται στο οινοποιείο με τα σταφύλια. Για την ισορροπία και την αρμονία των Chardonnay πάντα, ως τώρα, πραγματοποιούμε μηλογαλακτική μετατροπή. Για μας η ισορροπία, ολικά κι επιμέρους, είναι πρώτιστος παράγοντας ποιότητας. Έτσι χρησιμοποιούμε από τη ζύμωση ως και την ωρίμανση ποσοστιαία, νέα γαλλικά Burgundy Pieces 228 λίτρων, δίνοντας κι επιπλέον διαστάσεις υψής και πολυπλοκότητας στα κρασιά μας.

.



ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ

Η ενασχόληση με την τέχνη της οινοποίησης συνοδεύει όλη τη ζωή του 49χρονου οινοποιού του κτήματος Kumeu River, Michael Brajkovich. Από την Κροατία ο πατέρας του μετανάστευσε στη Νέα Ζηλανδία το 1938 για να ξεκινήσει να καλλιεργεί οινοστάφυλα στο Kumeu ήδη από το 1940. Για τον γεννημένο μέσα στην οικική παραγωγή Brajkovich, η απόκτηση πτυχίου Οινολογίας από το κολλέγιο του Roseworthy στην Νότια Αυστραλία το 1983 ήταν μονόδρομος. Τα χρόνια που ακολούθησαν περιηγήθηκε στις οινικές περιοχές των ΗΠΑ, της Ιταλίας και της Γαλλίας. Το 1989 ο Brajkovich έγινε ο πρώτος Νεοζηλανδός που κέρδισε τον τίτλο «Master of Wine».

Επιπλέον, πάντα δουλεύουμε με τις οινολάσπες τόσο για προστασία όσο και για πολυπλοκότητα. Μεγάλο ποσοστό των μεταφορών στα γλεύκη γίνεται με τη χρήση της βαρύτητας. Ωστόσο η χρήση αντλιών θετικής μετατόπισης είναι, στην περίπτωση μας, αναπόφευκτη για τη μεταφορά κρασιών. Σίγουρα, προσπαθούμε να πραγματοποιούμε όσο το δυνατό λιγότερες μεταφορές. Θεωρούμε τη μηλογαλκτική, τα βαρέλια και τη δουλειά με την οινολάσπη σημαντικά εργαλεία απόκτησης ισορροπημένης γευστικής πολυπλοκότητας και αρμονίας.

Ποια θεωρείτε ως πρώτιστα και μοναδικά αμπελουργικά χαρακτηριστικά της περιοχής σας;

Θα τη χαρακτηρίζω ήπια. Σίγουρα έχουμε ψυχρό κλίμα και βαριά αργιλώδη εδάφη με σχετικά υψηλή υδατοκατακράτηση. Γενικά αυτό μας επιτρέπει να αποφεύγουμε το πότισμα.

Κοιτάζοντας την υδρόγειο, μπορείτε να βρείτε ένα ταυτόσημο ή παρόμοιο αμπελουργικό μέρος;

Η περιοχή μας είναι μοναδική. Αν και πολλοί ισχυρίζονται πως το θερμοκρασιακό μας εύρος είναι παρόμοιο με τη βόρεια ηπειρωτική Γαλλία, στην πραγματικότητα δεχόμαστε τεράστιες ωκεάνιες επιρροές από ανατολικά και δυτικά. Αυτό έχει ως αποτέλεσμα την έντονη νέφωση, καθ' όλο το έτος, που οδηγεί σε σημαντική μέση μείωση της θερμοκρασίας για τον παράλληλό μας. Υπό αυτές τις συνθήκες παράγονται σταφύλια με ιδιαίτερα έντονα αρωματικά και γευστικά χαρακτηριστικά αλλά συνάμα λεπτोϋφασμένα χαρακτηριστικά.

Συμμετέχει τελικά το ανθρώπινο στοιχείο στην έκφραση ενός οινοπεδίου (terroir) στο κρασί;

Δεν μπορεί να παραχθεί κρασί δίχως ανθρώπινη παρέμβαση. Αυτή δεν θα πρέπει απλά να είναι η ελάχιστη δυνατή. Θα πρέπει να γίνεται με τρόπο που να προωθεί την έκφραση των



φυσικών χαρακτηριστικών του φρούτου. Η χρήση ενδογενών ζυμών είναι ένα τέτοιο παράδειγμα.

Αξιολογώντας αμπελουργικά μια περιοχή ποια είναι τα αδιάψευστα κριτήρια για την έγκρισή σας;

Τα κριτήρια είναι πολλά κι έτσι θα αναφερθώ μόνο στα βασικά. Πρώτιστο θεωρούμε το κλίμα και το μεσόκλιμα μιας περιοχής. Η ηλιοφάνεια, οι ιδιότητες των ανέμων, οι καμπύλες θερμοκρασίας και η βροχόπτωση μας οδηγούν στην επιλογή των ποικιλιών. Στο έδαφος θεωρούμε πρώτιστη την ικανότητα αποστράγγισης σε συνδυασμό με τη διαρκή ικανότητα σταθερής και ισορροπημένης θρέψης και παραγωγής των αμπελιών. Η ζωηρότητα είναι δεύτερης σημασίας για εμάς. Με τα παραπάνω κριτήρια επιλέξαμε τον νέο αμπελώνα Chardonnay 28 εκταρίων στο Hawkes Bay.

Αν έπρεπε να εγκαταστήσετε ένα νέο αμπελώνα και οινοποιείο εκτός Ν. Ζηλανδίας ποια περιοχή θα επιλέγατε και γιατί;

Θα επέλεγα τις Δαλματικές ακτές, τον τόπο καταγωγής της οικογένειάς μου. Το χωριό του πατέρα μου το Strnj κοντά στη Zivogosce ήταν κάποτε πασίγνωστο στην κεντρική κυρίως Ευρώπη για τα κόκκινα κρασιά του. Η έντονη μετανάστευση και οι οικονομικές αλλαγές στην Κροατία οδήγησαν στη διακοπή της παραγωγής κρασιού στην περιοχή. Ωστόσο διατηρεί ακέραια τα χαρακτηριστικά για την παραγωγή ξεχωριστών ερυθρών κρασιών υψηλής ποιότητας από ενδογενείς ποικιλίες. Τα τελευταία χρόνια η περιοχή επανακαλύπτεται. Η ποσότητα και η ποιότητα των κρασιών από τις Δαλματικές ακτές αυξάνεται διαρκώς με επίκεντρο το νησί Korcula and Hvar.



Ακολουθώ, αν είχατε την υποχρέωση να καλλιεργήσετε και να διαχειριστείτε οποιαδήποτε άλλη ποικιλία, εκτός των καλλιεργουμένων στο Kumeu River;

Θα επέλεγα τα Plavac Mali και Posip στη Δαλματία για τους λόγους που ανέφερα προηγουμένως. Στην Αυστραλία θα επέλεγα Cabernet Sauvignon στην Coonawarra και στη Νέα Ζηλανδία οπουδήποτε εκτός Kumeu το Riesling.

Θεωρείτε τα δρύινα βαρέλια ως εργαλείο για την ανάδειξη και την ενίσχυση της μοναδικότητας ενός κρασιού από τη μία και της έκφρασης του φρούτου από την άλλη;

Τα δρύινα βαρέλια και γενικότερα η δρυς δημιουργούν εξαιρετικά δοχεία ζύμωσης. Ενισχύουν την πληθυσμιακή ανάπτυξη και βιωσιμότητα των ζυμών ενώ ταυτόχρονα συμβάλλουν στη δημιουργία και την εξέλιξη του χαρακτήρα και της υφής ενός κρασιού δίχως απαραίτητα να συνδέονται με το άμεσο αρωματικό προφίλ. Η ισορροπία στη χρήση συμβάλλει δομικά στο χαρακτήρα του κρασιού. Χρειάζεται πραγματικά λεπτοδουλειά για να μην το παρα-

1. Ο Michael Brajkovich ταξιδεύει σε όλο τον κόσμο για τις προώθηση των κρασιών του οινοποιείου.

2 Με τη μητέρα του Melba.

Το «Kumeu Cremant» μόλις έχει κάνει την εμφάνισή του. Πρόκειται για ένα αφρώδες κρασί παραδοσιακής μεθόδου από Chardonnay και Pinot Noir

Ασταμάτητα και διαρκής είναι η βελτίωση των κρασιών μας από Chardonnay σοδειά με τη σοδειά, μέσω της διαρκούς έντασης στην εφαρμογή τεχνικών λεπτομερειών στη διαδικασία παραγωγής

ΕΙΠΕ...



Προσπαθούμε να πραγματοποιούμε όσο το δυνατό λιγότερες

μεταφορές. Θεωρούμε τη μηλογαλακτική, τα βαρέλια και τη δουλειά με την οινολάσπες σημαντικά εργαλεία απόκτησης ισορροπημένης γευστικής πολυπλοκότητας και αρμονίας.



Η έντονη μετανάστευση και οι οικονομικές αλλαγές στην

Κροατία οδήγησαν στη διακοπή της παραγωγής κρασιού στην περιοχή. Όμως τα τελευταία χρόνια η περιοχή επανακαλύπτεται. Η ποσότητα και η ποιότητα των κρασιών από τις Δαλματικές ακτές αυξάνεται διαρκώς με επίκεντρο το νησί Korcula and Hvar.



Η υπάρχουσα νομοθεσία είναι ιδιαίτερα αυστηρή και τα

επιμέρους υλικά επεξεργασίας «κοσκινίζονται» και παρακολουθούνται νομοθετικά, γι' αυτό η αναγραφή τους στις ετικέτες δεν θα βοηθούσε.



Θέλω να αποκτήσω περισσότερες εμπειρίες και σφαιρικότερη άποψη

για τις ελληνικές ποικιλίες με πιθανή εξαίρεση το Assyrtiko, με το οποίο ασχολείται ο καλός μου φίλος Peter Barry στην Αυστραλία. Δεν έχω πεισθεί ακόμα ωστόσο πως το Kumeu είναι αρκετά θερμό για το το Ασύρτικο.

κάνει κάποιος με τη χρήση της δρυός. Για εμάς είναι ακρογωνιαίος να μην καλύπτει το χαρακτήρα της έκφρασης της ποικιλίας η του αμπελώνα και πραγματικά εργαζόμαστε με ιδιαίτερη επιμέλεια σε αυτό.

Θεωρείτε πως η αναλυτική αναγραφή στις ετικέτες των επιμέρους συστατικών και υλικών επεξεργασίας θα βοηθούσε την οινική βιομηχανία;

Όχι, πραγματικά όχι. Η υπάρχουσα νομοθεσία είναι ιδιαίτερα αυστηρή και τα επιμέρους υλικά επεξεργασίας «κοσκινίζονται» και παρακολουθούνται νομοθετικά. Εκτός από το αλκοόλ και τα θειώδη, θα πρέπει να δηλώνονται ουσίες καταχωρημένες ως αλλεργιογόνα που έχουν χρησιμοποιηθεί ως βοηθητικά (π.χ. αλβουμίνη αυγού ή καζεΐνη γάλακτος). Κανείς δεν θα κερδίσει από επιπλέον αναγραφές στις ετικέτες, ούτε οι παραγωγοί, ούτε οι οινόφιλοι.

Τα τελευταία 5 χρόνια πραγματοποιείται στην Αυστραλία ένας παρατεταμένος υψηλής έντασης επαναπροσδιορισμός της σχέσης μεταξύ Chardonnay και δρυός. Πηγάει αυτό από τη λεγόμενη παγκόσμια γεύση; Συμβαίνει κάτι παρόμοιο στη Ν. Ζηλανδία;

Για 25 χρόνια ήμουν κριτής σε διαγωνισμούς κρασιών στην Αυστραλία και οι σταδιακές αλλαγές στα Chardonnay είναι πραγματικά εντυπωσιακές την τελευταία 20ετία. Από μια υπερβαρελμένη και πλαδαρή αλκοολική εκδοχή πέρασαν σταδιακά σε πιο εκλεπτυσμένες δομές, που οδηγούν στην ισορροπία. Το ίδιο ισχύει και για τα Chardonnay της Νέας Ζηλανδίας.

Δεν πιστεύω ότι έχει να κάνει με όποιες μεταβολές στην παγκόσμια γεύση. Είναι ξεκάθαρα δουλειά των οινολόγων, οι οποίοι προσπάθησαν και προσπαθούν να δημιουργήσουν καλύτερα προϊόντα τα οποία και ακολούθως βρίσκουν ανταπόκριση στους οινόφιλους. Αν οι οινολόγοι δημιουργούσαν απλά ό,τι ήθελαν οι καταναλωτές και οι περισσότεροι οινόφιλοι, ακόμα η πλειοψηφία των συγκεκριμένων κρασιών θα ήταν βαριά, ανισόρροπη, αλ-

κοολική και υπερβαρελωμένη. Η ζήτηση των συγκεκριμένων κρασιών είναι ακόμα ιδιαίτερα υψηλή. Το κλειδί βρίσκονταν στο πώς θα δείξεις το πόσο πιο εύγεστο και νόστιμο είναι ένα λεπτοδομημένο συγκριτικά Chardonnay.

Είναι οι ζύμες και τα βακτήρια δομικά στοιχεία αυτού που πολλοί άνθρωποι ονομάζουν «αίσθηση και αποτύπωση ενός τόπου»; Εξηγήστε μας.

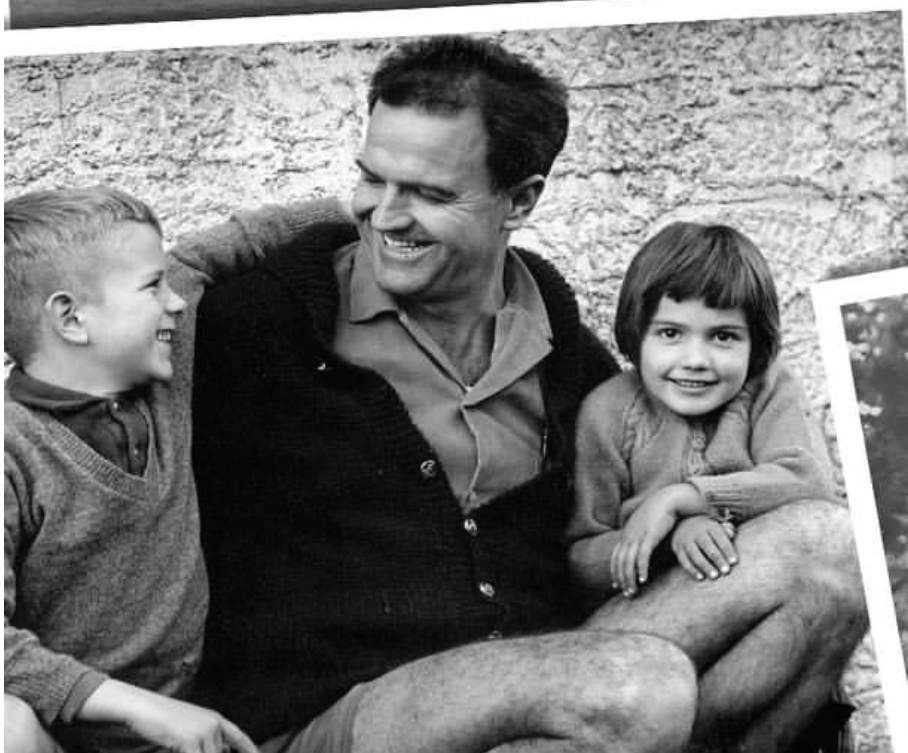
Ναι, σίγουρα ναι, και ιδιαίτερα με τις ζύμες που έχει αποδειχτεί πως αποτελούν τμήμα της βιοποικιλότητας ενός αμπελώνα ιδιαίτερα στις παραμονές της συγκομιδής. Με τα βακτήρια δεν έχουμε τις ίδιες αποδείξεις ακόμα. Έτσι, χρησιμοποιούμε τόσο ενδογενή όσο και εμπορικά βακτήρια. Γενικά είναι πολύ πιο απαιτητικά ως οργανισμοί με ότι συνεπάγεται αυτό.

Πώς αυτό μεταφράζεται στο τελικό κρασί; Ακολουθώντας, πώς αυτό μπορεί να επικοινωνηθεί με τους οινόφιλους;

Από τις ζύμες π.χ. πρέπει να σημειωθεί πως οι ενδογενείς δίνουν ποιοτικότερη υφή στο τελικό κρασί σε σχέση με τους εμβολιασμούς. Πράγματι, δεν υπάρχει ακόμα η επιστημονική τεκμηρίωση του πώς συμβαίνει, όμως ούτε μυστικό είναι, ούτε κάτι που δεν αντιλαμβάνεται ο μέσος ουρανίσκος. Αν δεν προϋπάρχει κάτι για να μετασχηματιστεί, εξελιχθεί κ.ο.κ από τις ζύμες δεν μπορούν να υπάρξουν οι αντίστοιχες διαφοροποιήσεις. Υπό αυτή την κατεύθυνση, πάλι στο αμπέλι καταλήγουμε.

Τι θα πρέπει να περιμένουμε από το Kumeu River στο άμεσο μέλλον;

Ασταμάτητη και διαρκή βελτίωση των κρασιών μας από Chardonnay σοδειά με τη σοδειά, μέσω της διαρκούς έντασης στην εφαρμογή τεχνικών λεπτομερειών στη διαδικασία παραγωγής. Θα διευρύνουμε κι άλλο την επιλογή στη διαφορετικότητα της έκφρασης των Chardonnay που προσφέρουμε καθώς ξεκινήσαμε να επεξεργαζόμαστε περισσότερα σταφύλια από το Hawkes Bay.



Ήταν το έτος 1907, όταν η οικογένεια Brajkovich με πρώτο τον Mick, από την Κροατία ξεκινούσε να γράφει την ιστορία της στη Νέα Ζηλανδία, όπου έμελλε να δημιουργήσει ένα από τα πιο διάσημα Chardonnay του κόσμου. Στη φωτογραφία επάνω εικονίζεται ο Michael και η αδελφή του Marijana με τον πατέρα τους Maté Brajkovich, γιο του γενάρχη Mick, ενώ και οι υπόλοιπες φωτογραφίες προέρχονται από το αρχείο της οικογένειας.

ΠΟΛΥΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΑ

ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΕΙΣΟΔΗΜΑ ΣΤΟΝ ΑΓΡΟ

Ελάχιστες προϋποθέσεις θέτει το νέο εφαρμοστικό πλαίσιο για τα Πολυλειτουργικά Αγροκτήματα, δίνοντας την ευκαιρία στις οικογενειακές εκμεταλλεύσεις, τους ετεροεπαγγελματίες αλλά και όποιον κατέχει μία έστω και μικρή αγροτική έκταση να δοκιμάσει την τύχη του στη συγκεκριμένη επιχειρηματική δραστηριότητα. Αφού όμως πρώτα καταρτίσει ένα επιχειρηματικό σχέδιο οικονομικής βιωσιμότητας που θα κατατέθει μαζί με τα δικαιολογητικά της αίτησής του. Σημαντική παράμετρο αποτελεί η πρόβλεψη καινοτόμων δράσεων, όπως οι εκπαιδευτικές δραστηριότητες γνωριμίας με τον πολιτισμό των τοπικών κοινωνιών και οι δραστηριότητες προώθησης της υγείας, που θεωρητικά προσελκύουν επισκέπτες από τα ανώτερα εισοδηματικά κλιμάκια. Ωστόσο, ακόμη δεν έχει οριστεί το είδος του εισοδήματος που θα προκύπτει από

τη λειτουργία τους, δηλαδή αν θα θεωρείται εισόδημα από αγροτική δραστηριότητα ή από επαγγελματική.

Ουσιαστικά, πολυλειτουργικό αγρόκτημα, είναι εκείνο που συνδυάζει την παραγωγή αγροτικών προϊόντων με ακόμα μία δραστηριότητα εμπορικού ή πολιτιστικού χαρακτήρα σε ένα ενιαίο κτήμα. Οι παράλληλες δραστηριότητες μπορεί να είναι η δημιουργία ενός χώρου εστίασης, η μικρο-μεταποίηση (οικοτεχνία), η ανάπτυξη εκπαιδευτικών δραστηριοτήτων σε πεδία όπως η γεωσιγνώση, οι αθλητικές δραστηριότητες και φυσικά ο τουρισμός σε κατάλληλα διαμορφωμένα καταλύματα. Για τη διάκριση του Πολυλειτουργικού Αγροκτήματος από άλλες επιχειρήσεις, ο ενδιαφερόμενος κάνει σχετική αίτηση και εφόσον εγκριθεί θα λάβει ένα Σήμα το οποίο διαρκεί για 3 χρόνια. Το Σήμα αυτό μπορεί να το χρησιμοποιεί και στα προϊόντα που παράγει.

**Το Πολυλειτουργικό
Αγρόκτημα συνδυάζει
την αγροτική παραγωγή
με τον αθλητισμό, την
εστίαση, την εκπαίδευση
και τον τουρισμό**

ΣΤΗΝ ΑΜΕΡΙΚΑΝΙΚΗ ΓΕΩΡΓΙΚΗ ΣΧΟΛΗ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ ΣΤΙΣ 7 ΜΑΙΟΥ Η ΓΙΟΡΤΗ ΤΗΣ ΑΝΟΙΞΗΣ

Η Αμερικανική Γεωργική Σχολή διοργανώνει και φέτος τη «Μέρα Μαγιού», μια Γιορτή της Άνοιξης την Κυριακή 7 Μαΐου στις καταπράσινες εγκαταστάσεις της. Σύμφωνα με το σχετικό δελτίο Τύπου είναι ευκαιρία για κάθε ενδιαφερόμενο να γνωρίσει τη Σχολή, να ενημερωθεί για τα εκπαιδευτικά προγράμματα και να παρακολουθήσει δεκάδες ψυχαγωγικά και πολιτι-



στικά δρώμενα: Συναυλίες με μικρά και μεγάλα μουσικά σχήματα, χορούς, περιβαλλοντικά και παραδοσιακά παιχνίδια, αυλή ζώων, εκθέσεις και πολλά άλλα. Σημειώνεται ότι γενική είσοδος είναι 3 ευρώ ενώ

για κάθε εισιτήριο η αλυσίδα σούπερ μάρκετ My market θα προσφέρει ένα πακέτο τρόφιμα ή είδη προσωπικής φροντίδας για τους σκοπούς του «Όλοι Μαζί Μπορούμε».



33ο ΑΝΤΑΜΩΜΑ

Οι Βλάχοι στη Λάρισα

Στην έδρα της Πανελληνίας Ομοσπονδίας Πολιτιστικών Συλλόγων Βλάχων, τη Λάρισα, θα πραγματοποιηθεί το φετινό 33ο Αντάμωμα των Βλάχων, το οποίο έχει προγραμματιστεί για τις 16, 17 και 18 Ιουνίου 2017.



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

www.agronews.gr



«ΑΚΑΔΗΜΙΑ ΜΕΤΑΞΑ» ΓΙΑ ΤΟ ΜΟΣΧΑΤΟ ΤΗΣ ΣΑΜΟΥ

Ένα καινοτόμο concept, το οποίο ο Οίκος Μεταξά ξεκίνησε και υλοποιεί με επιτυχία στο νησί της Σάμου από το 2011, αποτελεί η Ακαδημία Μεταξά. Πρόκειται για πρόγραμμα εκπαίδευσης και φιλοξενίας στην Ελλάδα, το οποίο απευθύνεται σε δημοσιογράφους από όλον τον κόσμο αλλά και στο εξειδικευμένο κοινό ομάδων marketing, οινολόγων και οινολόγων και οινολόγων και οινολόγων. Στόχος του είναι να αναδείξει τη μοναδική τέχνη της δημιουργίας του METAXA, στην οποία συμμετέχει σημαντικά το αρωματικό Μοσχάτο της Σάμου. Άλλωστε είναι γνω-

στό ότι η συνεργασία του Οίκου με τον ΕΟΣ Σαμου μετρά δεκαετίες ενώ σημειώνεται ότι πρόσφατα ο Οίκος βραβεύτηκε για την Ακαδημία στα Tourism Awards 2017 στην κατηγορία των καινοτόμων concept. Σε ό,τι αφορά το πρόγραμμα της Ακαδημίας, οι συμμετέχοντες έχουν την ευκαιρία να ανηφορίσουν στους ορεινούς αμπελώνες του νησιού, να συνομιλή-

METAXA®
THE ORIGINAL GREEK SPIRIT

σουν με ντόπιους αμπελοκαλλιεργητές, να περιηγηθούν στο Μουσείο Σαμιακού Οίνου, αλλά και να γνωρίσουν την τοπική γαστρονομία. Το 48ωρο πρόγραμμα συνεχίζεται στην Αθήνα και στα κελάρια του Οίκου, όπου οι καλεσμένοι μαθαίνουν τα μυστικά της δημιουργίας του αυθεντικού ελληνικού ποτού, από τον Metaxa Master Κωνσταντίνο Ράπτη. «Στα πλαίσια της Ακαδημίας, έχουμε φιλοξενήσει πάνω από 150 δημοσιογράφους και bloggers από Ευρώπη και Β. Αμερική, σχολιάζει η Χουίτη Κωνσταντινίδου, Διευθύντρια Επικοινωνίας του Οίκου Μεταξά.

ΕΠΙΤΙΜΟΣ ΔΗΜΟΤΗΣ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ Η ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΟΥ ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΟΥ ΙΔΡΥΜΑΤΟΣ ΟΜΙΛΟΥ ΠΕΙΡΑΙΩΣ

Για την πολύτιμη συνεισφορά της στην προβολή των Ιωαννίνων και την ανάδειξη της πολιτιστικής τους κληρονομιάς, κυρίως μέσω της ίδρυσης του Μουσείου Αργυροτεχνίας, τιμήθηκε η Σοφία Στάικου, Πρόεδρος του Πολιτιστικού Ιδρύματος Ομίλου Πειραιώς, η οποία ανακηρύχθηκε επίτιμος Δημότης του Δήμου Ιωαννινών σε ειδική τελετή που διοργάνωσε την Τρίτη 28 Μαρτίου ο Δήμος Ιωαννινών.



ΑΠΟΝΕΜΗΘΗΚΑΝ ΤΑ ΒΡΑΒΕΙΑ ΤΟΥ ΜΑΘΗΤΙΚΟΥ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

ΕΝΑ ΜΗΛΟ ΤΗΝ ΗΜΕΡΑ...



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

Η επαφή της νέας γενιάς με την αξία της υγιεινής διατροφής τέθηκε ως κύριος στόχος του Πανελλήνιου Μαθητικού Διαγωνισμού «Ένα μήλο την ημέρα... το μήλο συμβάλλει στην υγιεινή διατροφή!» που διοργάνωσε ο Αγροτικός Συνεταιρισμός Ζαγοράς Πηλίου, στο πλαίσιο του συνολικού επισημονικού σχεδιασμού για τα 100 χρόνια αδιάλειπτης λειτουργίας της Οργάνωσης. Η δράση ολοκληρώθηκε με τη βράβευση των μαθητών δημοτικού σχολείου που διακρίθηκαν σε εκδήλωση που πραγματοποιήθηκε την Παρασκευή 4 Απριλίου στο υπουργείο Παιδείας. Αναλυτικότερα, παρελήφθησαν 4.586 έργα,



αποτέλεσμα ατομικής ή ομαδικής προσπάθειας μαθητών Δημοτικού με τον αριθμό των συμμετεχόντων να ξεπερνά τους 10.000. Το διαγωνιστικό πεδίο περιλάμβανε δύο θεματικές ενότητες, εικαστικά και ψηφιακά έργα.

Τα περισσότερα έργα ανήκαν στην κατηγορία των εικαστικών, ωστόσο τα ψηφιακά έργα, κυρίως ομαδικά «βίντεο», παρότι λιγότερα, κατέπληξαν τους αξιολογητές για την αρτιότητα

της παραγωγής τους. Στα εικαστικά έργα υπήρξαν χιλιάδες ζωγραφιές και εκατοντάδες εικαστικές κατασκευές με υλικά, όπως: πηλό, ξύλο, πέτρα, πλαστικό, πλαστελίνη, χαρτί, γύψος και άλλα.

ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ ΧΡΥΣΑ ΚΑΙ ΤΑ ΤΡΙΑ ΤΣΙΠΟΥΡΑ ΤΟΥ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΥ ΤΥΡΝΑΒΟΥ

Μονοπώλησαν φέτος τα Χρυσά Μετάλλια του Διεθνούς Διαγωνισμού Αποσταγμάτων Θεσσαλονίκης τα τσίπουρα του Αγροτικού Οίνοποιτικού Συνεταιρισμού (ΑΟΣ) Τυρνάβου. Από τα 8 μετάλλια που δόθηκαν στα αποστάγματα που συμμετείχαν -3 χρυσά και 5 ασημένια- όλα τα χρυσά απονεμήθηκαν θριαμβευτικά στα τσίπουρα του Τυρνάβου ανακηρύσσοντας τον ΑΟΣ μεγάλο νικητή. Συγκεκριμένα τα χρυσά μετάλλια κέρδισαν: Παλαιωμένο Τσίπουρο Τυρνάβου «OLD SPIRIT», Τσίπουρο Τυρνάβου με Γλυκάνισο «Το Συνεταιριστικό» και Τσίπουρο Τυρνάβου χωρίς Γλυκάνισο «Το Συνεταιριστικό». Ο ΑΟΣ Τυρνάβου ιδρύθηκε το 1961 και είναι ο πρώτος συνεταιρισμός που παρήγαγε εμφιαλωμένο τσίπουρο (με και χωρίς γλυκάνισο) και μάλιστα με Γεωγραφική Ένδειξη Τυρνάβου, είναι ο πρώτος που παλαιώσε τσίπουρο σε δρύινα βαρέλια (Old Spirit το σημερινό του όνομα) αλλά και τσίπουρο με κρόκο (Στίγμα) αναβαθμίζοντας και διευρύνοντας τα είδη των αποσταγμάτων που παράγονται στη χώρα μας. Επίσης είναι ο μόνος που παράγει ούζο από αλκοόλη που προέρχεται από σταφύλια και μάλιστα της περιοχής του.

ΒΑΣΙΛΙΚΗ ΠΑΣΧΑΛΗ - ΤΣΑΝΤΟΠΟΥΛΟΥ



ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΤΙΚΟ ΔΙΚΤΥΟ ΣΤΗΝ ΚΡΗΤΗ ΣΤΗΝΕΙ Ο ΟΜΙΛΟΣ TUI

Την αγροτική οικονομία της Κρήτης με τον τουρισμό ενώνει το νέο πιλοτικό αγροτουριστικό πρόγραμμα του Ομίλου TUI, του μεγαλύτερου tour operator της Ευρώπης, που ξεκινά εντός των επόμενων μηνών. Αποδεχόμενο την πρόταση του υπουργείου Τουρισμού το TUI Care Foundation οργάνωσε ένα εκτεταμένο αγροτουριστικό δίκτυο στο οποίο θα συμμετέχουν 25 ελαιοπαραγωγοί, 47 αμπελοκαλλιεργητές και 2 οινοποιεία, μεταξύ αυτών και το Κτήμα Λυραράκη.

Οι συμμετέχοντες στο πρόγραμμα θα έχουν την ευκαιρία να έρθουν σε επαφή με έναν



ξεχασμένο από τους ανθρώπους των αστικών κέντρων τρόπο ζωής και να νιώσουν τη χαρά της δημιουργίας μέσω της συμμετοχής σε αγροτικές εργασίες. Κατά αυτό τον τρόπο οι επισκέπτες γνωρίζουν μια πλευρά της Κρήτης που οι περισσότεροι δεν ήξεραν» εξηγεί ο Αλεξάντερ Πάντζουκ, συνεργάτης του ιδρύματος TUI Care Foundation, που έχει αναλάβει την υλοποίηση του προτζεκτ.

ΚΥΡΙΑΚΗ 21 ΜΑΙΟΥ Ο ΠΡΩΤΟΣ ΑΓΩΝΑΣ DRAMA WINE TRAIL

Στο πλαίσιο της φετινής 4ης Δραμοινογνωσίας, διοργανώνεται για πρώτη φορά ο αγώνας δρόμου Drama Wine Trial. Πρόκειται για μια διαδρομή συνολικού μήκους 12 χιλιομέτρων, που σχεδιάστηκε να διέρχεται μέσα από οινοποιεία και αμπελώνες, σε μια πρώτη προσπάθεια να αναδειχθεί στους επισκέπτες της η Ηδωνίδα Γη της Δράμας. Όσοι δρομείς δηλώσουν συμμετοχή θα έχουν την ευκαιρία να απολαύσουν την ανοιξιάτικη φύση της αμπελοπαραγωγού γης της Δράμας και να περάσουν κυριολεκτικά μέσα από τα οινοπαραγωγικά κτήματα και οινοποιεία της περιοχής σε έναν αγώνα ήπιων χαρακτηριστικών που απευθύνεται σε όλους τους ενδιαφερόμενους, ανεξάρτητα από την ηλικία και το επίπεδο άθλησής τους.

Η εκκίνηση θα δοθεί στις 10:30 π.μ. της Κυριακής 21 Μαΐου στην Αδριανή της Δράμας και η διαδρομή θα έχει κυκλική πορεία.

Όπως αναφέρεται από τους οργανωτές, οι κλίσεις είναι ήπιες και η συνολική υψομετρική ανάβαση ανέρχεται σε περίπου 140 μέτρα. Για όσους ενδιαφέρονται να λάβουν μέρος στον αγώνα, όπως ανακοινώθηκε, οι εγγραφές θα πραγματοποιηθούν την ίδια ημέρα στο χώρο της γραμματείας που θα λειτουργεί στο χώρο εκκίνησης στην Αδριανή από τις 8:30 έως τις 10:00 π.μ. . Μάλιστα ο κάθε δρομέας θα πρέπει να καταβάλει το ποσό των 5 ευρώ, που θα διατεθεί, για φιλανθρωπικούς σκοπούς στους Συλλόγους «Αλκυόνη» και «Λάμψη».



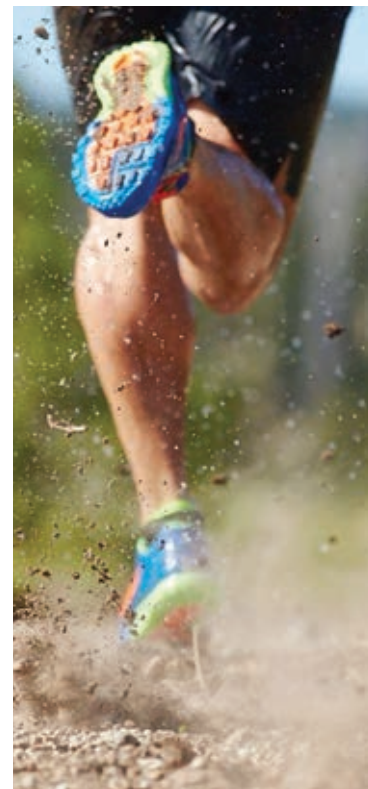
(© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ)

ΟΛΟΚΛΗΡΩΘΗΚΕ Ο ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΑΘΗΝΑ 2017 ΣΤΟΥΣ ΔΕΛΦΟΥΣ ΤΟ 2018

Γευσιγνωσία των 175 βραβευμένων έξτρα παρθένων ελαιολάδου του διαγωνισμού Athena 2017 πραγματοποιήθηκε το Σάββατο 22 Απριλίου στο ξενοδοχείο King George II ενώ απονεμήθηκαν τα μετάλλια και τα ειδικά βραβεία στους νικητές. Μεταξύ αυτών και το συγκλονιστικό TreFort του Ιταλού Πάολο Μπονομέλλι, το οποίο για 2η συνεχόμενη χρονιά αναδείχθηκε από τους κριτές ως το καλύτερο ελαιόλαδο του διαγωνισμού και το οποίο διατίθεται μόνο στο κτήμα του παραγωγού προς 40 ευρώ τα 250 ml. Ο διαγωνισμός Athena International Olive Oil Competition οργανώθηκε για

2η φορά, φέτος στο Costa Navarino της Μεσσηνίας, με την ευγενική χορηγία του Ιδρύματος Καπετάν Βασίλη και Κάρμεν Κωνσταντακοπούλου. Με 295 δείγματα, το 47% των οποίων από το εξωτερικό, και με μία κριτική επιτροπή αποτελούμενη κατά τα 2/3 από αναγνωρισμένους ξένους κριτές, ο Athena εδραιώνεται ως ο μοναδικός διεθνούς εμβέλειας διαγωνισμός της Ελλάδας, με απώτερο στόχο την ενίσχυση της παρουσίας του ελληνικού ελαιολάδου στις διεθνείς αγορές.

Του χρόνου ο διαγωνισμός έχει προγραμματιστεί να γίνει στις 19 με 21 Μαρτίου στους Δελφούς.



ΑΙΓΟΤΡΟΦΙΑ

ΕΠΕΝΔΥΤΙΚΟ ΠΕΔΙΟ

ΟΛΟΙ ΡΩΤΑΝΕ ΓΙΑ
ΤΟ ΠΟΣΙΜΟ ΓΙΔΙΝΟ

Σημαντικά διατροφικά οφέλη και ιδιαίτερη δυναμική στην αγορά, με έντονα εξαγωγικό προσανατολισμό χαρακτηρίζουν αυτή τη σχετικά νέα επιχειρηματική δραστηριότητα

ΤΟΥ ΓΙΩΡΓΟΥ ΚΟΝΤΟΝΗ

Ιδιαίτερης προσοχής από ερευνητές, βιομηχανίες τροφίμων και τη φαρμακοβιομηχανία τυγχάνει τα τελευταία χρόνια το γίδινο γάλα, με την Όλυμπος να διαθέτει μερίδιο αγοράς που ξεπερνά το 70% στον κλάδο αποτελώντας τη μεγαλύτερη εταιρεία εμφιάλωσης του προϊόντος.

Η ποιότητα του γάλακτος μικροβιολογικά που πηγαίνει για εμφιάλωση είναι διαφορετική από εκείνο που προορίζεται για τυροκομία, ώστε να φτάσει στα ράφια και τους καταναλωτές ως μία υγιεινή εναλλακτική του αγελαδινού. Αξίζει να σημειωθεί εδώ, ότι η Όλυμπος που δραστηριοποιείται στον τομέα του πόσιμου γίδινου γάλακτος από το 2010, έχει δώσει την απαραίτητη τεχνογνωσία στους κτηνοτρόφους, ώστε να στήσουν τις μονάδες τους με τρόπο που βοηθά την παραγωγή ενός ποιοτικού προϊόντος ανώτερης γεύσης.

Το κατσικίσιο γάλα διακρίνεται για την υψηλή διατροφική αξία του και είναι γνωστό για τις ευεργετικές του ιδιότητες. Είναι ευρέως γνωστό ότι έχει χρησιμοποιηθεί από πολύ παλιά σαν υποκατάστατο του αγελαδινού και σε κάποιες περιπτώσεις του μητρικού στη διατροφή των μικρών παιδιών. Σύμφωνα με τον Δρ. Θεόφιλο Μασούρα, επίκουρο καθηγητή Γαλακτοκομίας στο τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, του Γε-



Το κατσικίσιο γάλα Όλυμπος παράγεται από 100% ελληνικό φρέσκο γάλα. Κυκλοφορεί σε συσκευασία του ενός λίτρου.

ωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών, το κατσικίσιο θεωρείται ότι διαθέτει μοναδικές βιοενεργές και λειτουργικές ιδιότητες, όπως πεπτικότητα, αλκαλικότητα, μεγάλη ρυθμιστική ικανότητα κ.λπ. που συμβάλλουν σημαντικά στη διατροφή και την υγεία του ανθρώπου. Τελευταίες μελέτες έδειξαν αντιυπερτασική δράση των πεπτιδίων που προέρχονται από καζεύινες γαλακτοκομικών προϊόντων, καθώς και αντιοξειδωτικές, αντιθρομβωτικές και αντιμικροβιακές ιδιότητες.

Σήμερα, περισσότερες από 250.000 οικογένειες απασχολούνται, μερικώς ή πλήρως, με την αιγοπροβατοτροφία, το αιγοπρόβειο γάλα αντιπροσωπεύει το 60% περίπου της συνολικής γαλακτοπαραγωγής της. Εξασφαλίζει εισόδημα





Το κατσικίσιο γιαούρτι ΟΛΥΜΠΟΣ έχει υψηλή διατροφική αξία και παράγεται από φρέσκο ελληνικό κατσικίσιο γάλα.

και εργασία σε χιλιάδες αγροτικές οικογένειες των ορεινών κυρίως και μειονεκτικών περιοχών της χώρας, αξιοποιώντας βοσκοτόπους ακατάλληλους για άλλη χρήση. Ταυτόχρονα, αποτελεί διαχρονική διαπίστωση ότι υπάρχουν πολλά περιθώρια για ποσοτική και ποιοτική αύξηση της παραγωγής αιγοπρόβειου γάλακτος και κρέατος. Με βελτίωση δε, και εκσυγχρονισμό του συστήματος διαχείρισης κι εκτροφής των εκτρεφόμενων ζώων μπορεί να αποτελέσει διέξοδο για επαγγελματική αποκατάσταση ανέργων, ιδίως, σήμερα, στην Ελλάδα της οικονομικής κρίσης, σύμφωνα με τον καθηγητή του τμήματος Κτηνιατρικής του ΑΠΘ, Γεώργιο Αρσένο.

ΣΤΟΙΧΕΙΑ

70%

Η Όλυμπος να διαθέτει μερίδιο αγοράς που ξεπερνά το 70% στον κλάδο αποτελώντας τη μεγαλύτερη εταιρεία εμφιάλωσης του προϊόντος.

8,7

Το κατσικίσιο γάλα αποτελεί μια καλή πηγή χαμηλού κόστους αλλά υψηλής ποιότητας πρωτεΐνη, παρέχοντας 8,7g πρωτεΐνης / κούπα 250 ml που καλύπτει το 17,4% της συνιστώμενης ημερήσιας πρόσληψης (RDI) σε πρωτεΐνη.

250

Σήμερα, περισσότερες από 250.000 οικογένειες απασχολούνται, μερικώς ή πλήρως, με την αιγοπροβατοτροφία. Το αιγοπρόβειο γάλα αντιπροσωπεύει το 60% περίπου της συνολικής γαλακτοπαραγωγής.

100%

Το 100% ελληνικό κατσικίσιο γάλα ΟΛΥΜΠΟΣ προέρχεται από εκτροφές που διαβιούν στη φύση. Συλλέγεται καθημερινά και εμφιαλώνεται αναδεικνύοντας την υψηλή θρεπτική του αξία.

ΧΑΜΗΛΟΤΕΡΟ ΚΟΣΤΟΣ ΕΠΕΝΔΥΣΗΣ ΣΕ ΣΧΕΣΗ ΜΕ ΑΛΛΟΥΣ ΤΟΜΕΙΣ

ΤΟ ΚΟΣΤΟΣ επένδυσης που απαιτείται για την ίδρυση μιας αιγοπροβατοτροφικής εκμετάλλευσης είναι σχετικά χαμηλότερο από ό,τι σε άλλους κτηνοτροφικούς τομείς, ενώ τα προϊόντα της έχουν ιδιαίτερη δυναμική στην αγορά, με έντονα εξαγωγικό προσανατολισμό. Παράλληλα δεν είναι τυχαίο ότι η αιγοπροβατοτροφία αποτελεί τομέα προτεραιότητας για σχεδόν όλα τα επενδυτικά Μέτρα του Προγράμματος Αγροτικής Ανάπτυξης 2014-2020 καθώς διαθέτει αναξιοποίητη δυναμική που μπορεί να αναδειχθεί υπό προϋποθέσεις.



Ο ΜΟΝΟΣ ΚΛΑΔΟΣ ΜΕ ΤΑΣΕΙΣ ΑΝΟΔΟΥ Η ΓΙΔΟΤΡΟΦΙΑ

Η ΕΛΛΑΔΑ είναι η πρώτη χώρα πανευρωπαϊκά σε αριθμό εκτρεφόμενων γιδιών που φτάνουν τα 4.807.588, και παράγουν 141.717 τόνους γάλα. Σύμφωνα με την περιγραφή των Στρατηγικών Δράσεων ΕΤΑΚ στην Ζωική παραγωγή για τα έτη 2016-2017 η ιδιαίτερη οικονομική σημασία της αιγοπροβατοτροφίας υποδεικνύεται από την παραγωγή υψηλών ποσοτήτων γαλακτοκομικών προϊόντων, με υψηλό βαθμό εξαγωγικής δραστηριότητας παγκοσμίως (φέτα, γιαούρτι). Η σημασία της ζωικής παραγωγής στην ανάπτυξη της χώρας υποδεικνύεται και από το γεγονός ότι συνεισφέρει το 29,7% της αξίας της αγροτικής παραγωγής.

Σαλιγκάρια

ΕΝΑΣ ΚΑΛΟΣ ΤΡΟΠΟΣ ΓΙΑ ΝΑ ΧΑΝΕΙΣ ΛΕΦΤΑ

Η εκτροφή σαλιγκαριών είναι μία επένδυση που με μια πρώτη ματιά φαντάζει κερδοφόρα για περιοχές, όπως η Κρήτη. Η ιστορία, όμως, έχει δείξει ότι το κεφάλαιο που απαιτείται για να ξεκινήσει κανείς το παραπάνω επιχειρηματικό βήμα είναι πολύ σημαντικό, τη στιγμή που η επιτυχία του εγχειρήματος είναι αβέβαιη

ΚΕΙΜΕΝΟ:
ΚΑΤΕΡΙΝΑ ΜΥΛΩΝΑ

Κατά 99%, μία απόπειρα επένδυσης στη σαλιγκαροτροφία θα αποτύχει», αναφέρει στο Αγρόκτημα ο διευθυντής του Μουσείου Φυσικής Ιστορίας Κρήτης (Μ.Φ.Ι.Κ.), Μωυσής Μυλωνάς. «Τα προηγούμενα χρόνια, επιτήδευοι είχαν προσπαθήσει να πείσουν τους Κρητικούς ότι τα σαλιγκάρια είναι μια σίγουρη επιχειρηματική κίνηση. Τα χαρακτηρίζαν, μάλιστα, «χρυσό» ή «πετρέλαιο». Το αποτέλεσμα; Αρκετός κόσμος έχασε τα χρήματα και χωράφια που είχε υποθηκεύσει στην Αγροτική Τράπεζα», συμπληρώνει ο ίδιος.

Το Μ.Φ.Ι.Κ. έχει εκπονήσει μία μελέτη, που παραμένει αναξιόποινη στα χέρια της περιφέρειας Κρήτης- για το πώς θα μπορούσε να γίνει η εκτροφή των σαλιγκαριών στην Κρήτη. Πολλοί επίδοξοι επενδυτές που απευθύνθηκαν στο Μ.Φ.Ι.Κ., αποθαρρύνθηκαν όταν έμαθαν πως για κάθε στρέμμα εκμετάλλευσης, χρειάζονται από 15 έως 25 χιλιάδες ευρώ.

Πέρα από τη διόλου ευκαταφρό-

νητη επένδυση χρημάτων τα σαλιγκάρια χρειάζονται σύμφωνα με τον κ. Μυλωνά συνεχή επιτήρηση: «Δεν μεγαλώνουν μόνα τους, θέλει δουλειά κάθε μέρα, έναν άνθρωπο να τα προσέχει, να απομακρύνει τα μικρά και να τα αραιώνει», αναφέρει.

Το φωτεινό παράδειγμα Κρήτης
Επιτυχημένο παραδειγμα μονάδας εκτροφής σαλιγκαριών στην Κρήτη είναι σύμφωνα με τον κ. Μυλωνά είναι η Escargot de Crete του Δρ. Χαράλαμπου Κιαγιά, στο Λατζιμά Ρεθύμνου. Αιτία της επιτυχίας; Σύμφωνα με τον κ. Μυλωνά η καθετοποίηση της παραγωγής.

Ζητήσαμε λοιπόν τα φώτα του κ. Κιαγιά σε μία καλλιέργεια που όπως φαίνεται ξέρει καλά. Ξεκινώντας από το κόστος της μονάδας, ο κ. Κιαγιάς επισήμανε ότι το κόστος μίας μονάδας εκτροφής μπορεί να ποικίλει, τονίζοντας ότι με κανένα τρόπο δεν πρέπει να ξεπεράσει τον στόχο των 15 χιλιάδων ευρώ χωρίς να υπολογίζονται τα κόστη λειτουργίας για τον πρώτο χρόνο παραγωγής. Όσον αφορά το περιθώριο κέρδους

Ιδιαίτερη και μακραίωνη η παράδοση της Κρήτης με το σαλιγκάρι. Ιδιαίτερα στο γαστρονομικό κομμάτι του σαλιγκαριού ίσως οι Κρητικοί είναι ίσως ο μόνος λαός με τόσο πλούσια λαϊκή βιβλιογραφία



Χαράλαμπος Κιαγιάς,
Στο τιμόνι της επιτυχημένης εταιρείας Escargot de Crete



Πολλοί επίδοξοι επενδυτές κάνουν πίσω όταν μαθαίνουν πως για κάθε στρέμμα χρειάζεται κεφάλαιο μεγαλύτερο των 15.000 ευρώ

ο κ. Καγιάς σημείωσε ότι δεν μπορούν να γίνουν ασφαλείς εκτιμήσεις, καθώς οποιαδήποτε πρόβλεψη έχει να κάνει με τις ιδιαίτερες συνθήκες της περιοχής (πάγιο κόστος επίστασης εκτροφής) καθώς και τον τρόπο διάθεσης. «Σε κάθε περίπτωση τα σαλιγκάρια που παράγονται πρέπει να διατίθενται καθώς αν έχουμε παραγωγή και δεν μπορούμε να την διαθέσουμε τότε μιλάμε για καταστροφή», τονίζει. «Επιπλέον, μπορούμε να πούμε ότι το κόστος εκτροφής για κάθε κιλό σαλιγκάρια δεν πρέπει να ξεπερνά τα 2 ευρώ».

Δρόμος γεμάτος εμπόδια

Αξίζει να σημειωθεί ότι η επιτυχία της συγκεκριμένης προσπάθειας έγκεται στην επιμονή των ανθρώπων της καθώς τα εμπόδια ήταν πολλά: «Στην πρώτη σοβαρή προσπάθεια ενώ είχαμε δημιουργήσει γόνιο για παραγωγή 10 τόνων σαλιγκαριών τελικά παράχθηκαν όλα και όλα 70 κιλά. Όμως την επόμενη χρονιά τα 70 κιλά έδωσαν μία παραγωγή 500 κιλών και το πρώτο σοβαρό δείγμα ότι στην περιοχή που εδρεύουμε η εκτροφή σαλιγκαριών ήταν εφικτή», εξηγεί ο κ. Καγιάς.

Από εκείνο το σημείο και μετά υπήρξε πιο μεθοδική δουλειά και παρατήρηση. «Έτσι χτίσαμε την τεχνολογία με βασική μας αρχή ότι το σαλιγκάρι είναι ένα άγριο ζώο και έτσι πρέπει να το αντιμετωπίζουμε πάντα με σεβασμό στο φυσικό περιβάλλον. Για το τέλος, ο κ. Καγιάς κράτησε το κρισιμότερο κατ' αυτόν πρόβλημα κάθε προσπάθειας, δηλαδή το ότι ζούμε σε μία χώρα που δεν διαθέτει κανένα εργαλείο βοήθειας στο εμπορικό κομμάτι των εξαγωγών.

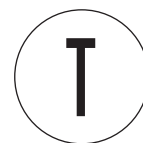


Η εταιρεία
παραγει προϊόντα
διατροφής και καλ-
λυντικά βασισμένα
στους χοχλιούς
της Κρήτης.

ΜΙΑ ΜΥΘΙΚΗ ΦΑΡΜΑ ΒΡΙΣΚΕΤΑΙ ΣΤΗΝ ΙΡΛΑΝΔΙΑ ΚΑΙ ΠΩΛΕΙΤΑΙ ΕΝΑΝΤΙ 4 ΕΚΑΤ.

Ο διάσημος οίκος δημοπρασιών Sotheby's έχει αναλάβει την πώληση του αγροκτήματος με την πολυτελή αγροικία που χρονολογείται από τα τέλη του 19ου αιώνα

ΤΗΣ ΦΑΝΗΣ ΓΙΑΝΝΑΚΟΠΟΥΛΟΥ



ο Aghade Lodge, στα περίξ του ιρλανδικού Tullow, προβάλλεται στα διεθνή μέσα ως μια από τις πιο

κομψές ιδιοκτησίες που βρίσκονται αυτήν τη στιγμή προς πώληση. Ο λόγος για ένα αγρόκτημα έκτασης 808 στρεμμάτων που μπορεί να αγοραστεί εξ ολοκλήρου ή τμηματικά. Η ιδιοκτησία περιλαμβάνει ένα μεγαλοπρεπές σπίτι, τέσσερα αγροτόσπιτα, αγροτική γη με αροτραίες καλλιέργειες και σε λιγότερο από 2,25 χλμ. την ειδυλλιακή ένωση των ποταμών Dereen και Slaney.



Ένα εκλεκτό περιουσιακό στοιχείο είναι το Aghade Lodge, σύμφωνα με τον διάσημο οίκο Sotheby's, που έχει αναλάβει την πώλησή του

Η τιμή εκκίνησης ανέρχεται στα 3,7 εκατ. ευρώ, ενώ για το μεγάλο σπίτι των 160 στρεμμάτων οι ενδιαφερόμενοι καλούνται να πληρώσουν 1,4 εκατ. ευρώ. Την πώληση έχει αναλάβει ο David Ashmore του διάσημου οίκου δημοπρασιών Sotheby's ενώ πρέπει να σημειωθεί ότι μαζί με το σπίτι πωλείται και ένα μικρό νησί μες στο ποταμό Slaney.

Με ιστορία άνω των 100 ετών

Η οικία χρονολογείται από τα τέλη του 19ου αιώνα και εκτείνεται σε 5.000 τ.μ. Ήταν το σπίτι της οικογένειας O'Grady Roche και πιο πρόσφατα πέρασε στα χέρια της οικο-

γένειας Richardson.

Το αγρόκτημα αποτελείται από μια σειρά σύγχρονων και παλαιότερων κτιρίων, πολλά από τα οποία είναι σε καλή κατάσταση, συμπεριλαμβανομένων αρκετών υπόστεγων στρογγυλής στέγης με σπιτάκια, ενός ανοικτού υπόστεγου πέντε κώνων και εκτεταμένων χώρων αποθήκευσης ζώων και μηχανημάτων. Ένα μονοπάτι οδηγεί στην επάνω αυλή ανοίγει και σε μια σειρά από πέτρινα κτίρια που θα μπορούσαν να είναι κατάλληλα τόσο για χρήση ως στάβλοι ή ως γκαράζ ή ως εργαστήρια.

Αροτραίες καλλιέργειες και βοσκότοποι

Εκτός από την κύρια οικία, τα αγροτόσπιτα και τον κήπο αξία λόγου είναι και η καλλιεργήσιμη γη. Πρόκειται για μια έκταση 808 στρεμμάτων και περιλαμβάνει τόσο αροτραίες καλλιέργειες όσο και βοσκήμενες γαίες. Η γη κοντά στο ποτάμι προορίζεται κυρίως για βόσκηψη, είναι λιγότερο γόνιμη και πλαισιώνεται από πέτρινους τοίχους και μικρά χωράφια. Η καλλιεργήσιμη γη είναι η πιο ποιοτική στο Carlow της Ιρλανδίας και έχει δρόμους που καθιστούν εύκολη την πρόσβαση σε όλα τα γόνιμα χωράφια.

Επένδυση στον αγροτουρισμό

Αν και το ιδανικό θα ήταν να πουληθεί ακέραιο, υπάρχει ωστόσο η δυνατότητα για τμηματικές αγορές. Για παράδειγμα μπορεί να αγοραστεί ως φάρμα με ένα πολύ καλό σπίτι και τη δυνατότητα να χρησιμοποιηθούν τα άλλα σπίτια για αγροτουρισμό δίνοντας έξτρα έσοδα στους ιδιοκτήτες.

Ωστόσο, πολλοί θα έμπαιναν στη διαδικασία να αγοράσουν μεμονωμένα τα σπίτια σαν ιδιωτικές οικίες για ξεκούραση και τουρισμό.

Πρέπει βέβαια να σημειωθεί ότι, σύμφωνα τον David Ashmore, πρόκειται για ένα ιδιαίτερα εκλεκτό περυσιακό στοιχείο για όποιον το αποκτήσει και θα ήταν καλό να περάσει στα χέρια ενός ιδιοκτήτη για να μην χάσει την ιδιαίτερη ταυτότητα των τόσων χρόνων.

ΜΕ ΜΙΑ ΜΑΤΙΑ

ΣΤΗ ΓΟΝΙΜΗ ΓΗ ΤΗΣ ΙΡΛΑΝΔΙΑΣ



ΑΓΡΟΤΕΣ ΟΙ ΣΗΜΕΡΙΝΟΙ ΙΔΙΟΚΤΗΤΕΣ

Mark, David and Peter Richardson, τα άρρενα μέλη της οικογένειας στην οποία ανήκει τα τελευταία χρόνια το Aghade Lodge, στα περίξ του Tullow, στο Carlow της Ιρλανδίας. Οι ίδιοι σημειώνουν ότι η καλλιεργήσιμη γη είναι η πιο ποιοτική στο Carlow και έχει δρόμους που καθιστούν εύκολη την πρόσβαση σε όλα τα γόνιμα χωράφια. Η γη κοντά στο ποτάμι προορίζεται κυρίως για βόσκηψη και είναι λιγότερο γόνιμη.



Ο ΕΙΔΥΛΛΙΑΚΟΣ ΠΟΤΑΜΟΣ SLANEY

Σε λιγότερο από 2,25 χλμ. από την πολυτελή αγροικία ο επισκέπτης συναντά την ειδυλλιακή ένωση των δύο ποταμών Dereen και Slaney. Μάλιστα το οίκημα βρίσκεται σε θέση με εξαιρετική θέα προς τον ποταμό Slaney που διατρέχει το κτήμα και αποτελεί ως εκ τούτου το κορυφαίο φυσικό χαρακτηριστικό γνώρισμά του.



ΜΕ ΤΗΝ ΕΜΠΕΙΡΙΑ ΤΟΥ DAVID ASHMORE

Σύμφωνα με τον David Ashmore του διάσημου οίκου δημοπρασιών Sotheby's το σπίτι των 5.000 τ.μ. βρίσκεται σε πολύ καλή κατάσταση παρά το γεγονός ότι έχει κατασκευαστεί στα τέλη του 19ου αιώνα. Πρέπει να σημειωθεί ότι μαζί με το σπίτι πωλείται και ένα μικρό νησί μες στο ποταμό Slaney.



ΠΡΟΟΡΙΣΜΟΣ

ΦΙΛΟΞΕΝΙΑ-ΑΞΙΟΘΕΑΤΑ-ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ-ΓΕΥΣΕΙΣ

ΛΗΜΝΟΣ

ΑΠ' ΤΙΣ ΣΤΕΡΙΕΣ ΟΛΕΣ Η ΠΙΟ ΑΓΑΠΗΜΕΝΗ

«Γαιάων απασέων φιλτάτη» τη χαρακτήρισε ο Όμηρος. Τη γλυκιά Λήμνο. Τον τόπο που καλεί τον ταξιδιώτη να γίνει αυτό που πάντα ονειρευόταν: Ιστορικός, γεωλόγος, οινολόγος, γευσιγνώστης, εξερευνητής. Μπορεί να μην είναι ο πιο βολικός προορισμός λόγω απόστασης, ωστόσο όποιος πάρει την απόφαση να την επισκεφθεί, θα ανταμειφθεί



ο νησί όπου βρήκε καταφύγιο ο Ήφαιστος μετά τον βίαιο διωγμό του από τον Όλυμπο και περιέθαλψε τον Φιλοκτήτη, όταν τον εγκατέλειψαν οι Αχαιοί κατευθυνόμενοι προς την Τροία, στήνει το ιδανικό σκηνικό διακοπών. Τα μοναδικά τοπία με ηφαιστειακά πετρώματα, οι εκτεταμένες παραλίες, οι τεράστιες αμμοθίνες και οι υγροβιότοποι εναλλάσσονται με τις εύφορες πεδινές εκτάσεις και τα παραδοσιακά χωριά των πέτρινων σπιτιών. Την εντελώς ξεχωριστή ατμόσφαιρα ολοκληρώνουν η εντυπωσιακή αρχιτεκτονική και τα μνημεία του αρχαίου πολιτισμού, που συνδυάζονται με επιρροές των προσφύγων και τον σφυγμό της σύγχρονης πόλης.

Το ταξίδι ξεκινά από τη Μύρινα και τη μαγευτική θέα που απλώνεται μπροστά από το Ενετικό της Κάστρο. Την περιήγηση στην περιοχή διακόπτουν συχνά τα δεκάδες ελεύθερα ελάφια του είδους Dama dama που τριγυρνούν εκεί. Εξίσου εντυπωσιακό το Βυζαντινό της Κάστρο που χρονολογείται από τον 13ο αιώνα, καλύπτει έκταση 144 στρεμμάτων και σε όλες τις εποχές αποτελούσε το ισχυρότερο φρούριο της Λήμνου. Ολόκληρη η πόλη έχει ένα αυθεντικό και παραδοσιακό στυλ με τα γραφικά δρομάκια, τα αρχοντικά στον Ρωμαϊκό Γαλό, την αγορά, το λιμανάκι και πολύ πράσινο. Νότια της Μύρινας στην ήρεμη αμμουδερή παραλία του Θάνους ο επι-





σκέπτης θα συναντήσει μετά από αρκετή ώρα πεζοπορίας το χτισμένο σε βράχο εκκλησιά της Παναγίας της Κακαβιώτισσας.

Τα Κρεμαστά Νερά, ένα παράδοξο της φύσης

Κατευθυνόμενος πιο βόρεια, κοντά στην παραλία του Αγ. Ιωάννη θα συναντήσει κανείς ένα από τα πολλά «παράδοξα» της φύσης της Λήμνου, τα «Κρεμαστά Νερά», τους καταρράκτες Κάσπακα. Σ' αυτό το γενικά άνυδρο νησί, ο χείμαρρος του Κάσπακα δημιουργεί ένα εντυπωσιακό τοπίο με ορμητικά νερά να πέφτουν από ύψος 15 περίπου μέτρων. Η πτώση του νερού έχει διαμορφώσει στην περιοχή διάφορα πλατώματα, με μικρές λιμνούλες όπου βρίσκουν καταφύγιο βατράχια, καβούρια, χελώνες και χέλια. Καλύτερη εποχή για επίσκεψη είναι η άνοιξη, όπου τα νερά είναι ακόμη άφθονα.

Στα ανατολικά, προσεγγίζοντας το ακρωτήριο της Χλόης, ο επισκέπτης συναντά τη μυστήρια ομορφιά του Καβειρίου. Δύο πλατώματα στην πλαγιά ενός χαμηλού λόφου, που κατεβαίνει απότομα στη θάλασσα, φιλοξενούν ένα από τα ομορφότερα σημεία του νησιού, εκείνο το οποίο είχαν επιλέξει οι αρχαίοι Λημνιοί για να λατρεύουν του Καβείρου, θεότητες της καρποφορίας και της γονιμότητας και κατά πολλούς αρχαίους συγγραφείς γιους του Ηφαίστου. Την ομορφιά του χώρου των Καβείρων, συμπληρώνει η σπηλιά του Φιλοκτίτη, όπου σύμφωνα με τη μυθολογία οι Αχαιοί, στο

Η Λήμνος δεν είναι νησί του Σαββατοκύριακου. Ο επισκέπτης της θα πρέπει να της αφιερώσει τουλάχιστον μια εβδομάδα, για να εκμεταλλευτεί τις ομορφιές της στο έπακρο. Επιπλέον, απαραίτητο είναι το αυτοκίνητο

δρόμο για την Τροία, εγκατέλειψαν τον Θεσσαλό Βασιλιά, βαριά άρρωστο από δάγκωμα φιδιού. Ο Φιλοκτίτης σύμφωνα με τον μύθο γιατρεύτηκε, με τη βοήθεια της Λημνίας γης, ένα υλικό με ποικίλες φαρμακευτικές ιδιότητες, που εξορυσσόταν με τελετουργικό τρόπο από το σημείο που είχε πέσει ο Ήφαιστος στη Λήμνο.

Από τη Νεολιθική εποχή

Βήματα στα απομεινάρια της Νεολιθικής περιόδου θα κάνει όποιος επισκεφθεί τον αρχαίο οικισμό της Πολιόχνης λίγο πιο νότια. Χτισμένος στην αυγή της Νεολιθικής περιόδου, την 4η ή 5η χιλιετία π.Χ., ακριβώς απέναντι από την αρχαία Τροία, εξελίχθηκε σε έναν αστικό οικισμό 1.500 κατοίκων με ορθογώνιες πέτρινες κατοικίες, προστατευτικό τείχος, πηγάδια, δη-

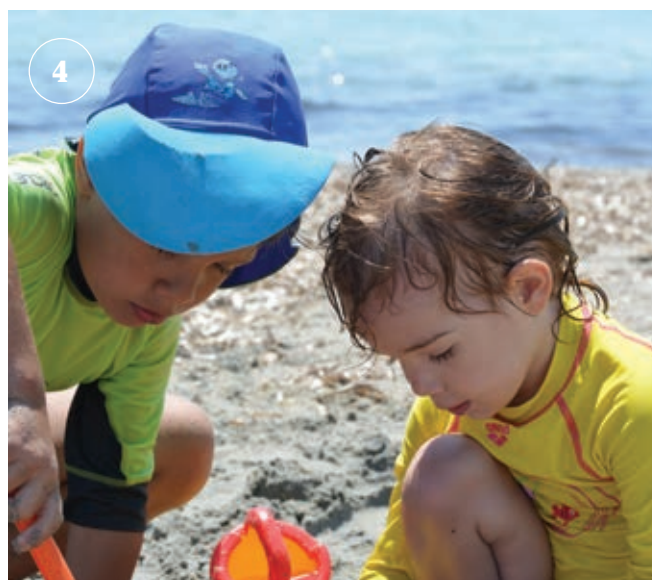
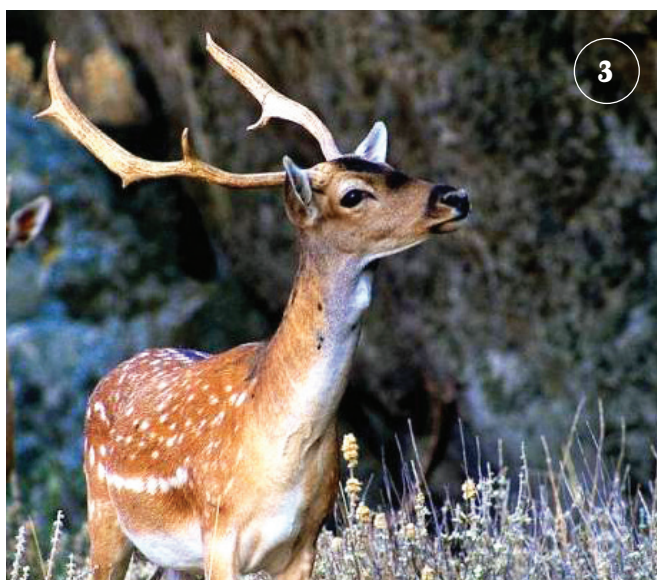
μόσια κτίρια και Βουλευτήριο.

Η εξερεύνηση συνεχίζεται στο απολιθωμένο δάσος του Μούδρου, την ύπαρξη του οποίου γνωρίζουν ελάχιστοι. Η δημιουργία του προκλήθηκε πιθανότατα από την ηφαιστειακή δράση της ευρύτερης περιοχής του Αιγαίου. Σε κάποια περίοδο του Μειόκαινου, η λάβα που εκτοξεύτηκε καλύπτοντας την πλούσια υποτροπική βλάστηση της περιοχής, ενώ οι γεωλογικές διεργασίες που ακολούθησαν συνετέλεσαν στο σχηματισμό των απολιθωμάτων. Στο Μούδρο θα βρει κανείς και την εκκλησία της Ευαγγελίστριας, η οποία χτίστηκε το 1904 και φιλοξενεί έγγραφα που χρονολογούνται από τον Α' Παγκόσμιο Πόλεμο.

Μια Σαχάρα στην άκρη του Αιγαίου

Ολοκληρώνοντας τον κύκλο του νησιού, στην καρδιά του κρύβεται μία τεράστια έκκληση, μία Σαχάρα στην άκρη του Αιγαίου. Κοντά στο χωριό Κατάλακκο και κοντά στην παραλία Γομάτι, σ' ένα μέρος που δεν φαίνεται να δικαιολογεί την ύπαρξή τους, απλώνονται αμμοθίνες σε έκταση 70 στρεμμάτων. Οι ντόπιοι υποστηρίζουν πως πρόκειται για τη μοναδική έρημο της Ευρώπης.

Βουτιές σε όλες τις αποχρώσεις του γαλάζιου προσφέρουν οι δεκάδες παραλίες της Λήμνου. Ανάμεσα στις παραλίες που πρέπει οπωσδήποτε να επισκεφθεί κανείς, η παραλία Κέρος στην ανατολική πλευρά, την παραλία Άγιος Ιωάννης – Κάσπακας στην πλευρά που κοιτά στη Χαλκιδική, και ο Εβγάτης με την ολόλευκη λεπτή άμμο.



1
Οι ανεμόμυλοι στον Κοντιά χτίστηκαν από τους Φράγκους τον 13ο αιώνα. Σήμερα δεν χρησιμοποιούνται αλλά παραμένουν μνημεία μιας άλλης εποχής.

2
Στο εργαστήριο «Λημνία Γη» της Κων. Δεσποτέρη ο επισκέπτης θα ενημερωθεί για την τέχνη της κεραμικής και θα γίνει για λίγο αγγειοπλάστης.

3
Ελάφια του είδους *Dama dama* τριγυρνούν στο ενετικό κάστρο της Μύρινας.

4
Οι αμμουδερές παραλίες της Λήμνου με τα ρηχά νερά ενδείκνυνται για οικογένειες με μικρά παιδιά.

6
Το γραφικό ξωκλήσι της Παναγιάς της Κακαβιώτισσας είναι το μοναδικό στον κόσμο χωρίς σκεπή, χτισμένο μέσα σε μια σπηλιά.



Λήμνος,
Είναι το 8ο μεγαλύτερο νησί της Ελλάδας με έκταση 476 τετραγωνικά χιλιόμετρα. Βρίσκεται στο Βόρειο Αιγαίο, στο Θρακικό πέλαγος, ανάμεσα σε Άγιον Όρος, Σαμοθράκη, Ίμβρο και Λέσβο.



ΓΙΑ PREMIUM ΑΠΟΔΡΑΣΕΙΣ

Περιπετειώδες lifestyle σε καθαρά σπορ περιτύλιγμα προσφέρει η Volvo με το V60 στην Cross Country εκδοχή του

ΤΟΥ ΓΙΩΡΓΟΥ ΚΟΝΤΟΝΗ

Το V60 Cross Country αποτελεί έκδοση του δημοφιλούς sports wagon της Σουηδικής μάρκας, με κύριο χαρακτηριστικό τη δυνατότητα κίνησης σε κάθε δρόμο και το στιβαρό design. Τα μοντέλα αυτά, απευθύνονται σε όσους έχουν ένα δραστήριο lifestyle, που όταν καλούνται να επιλέξουν, προτιμούν τον χωματόδρομο από την ασφάλτο, πάντα με την ίδια άνεση. Αυτή την αίσθηση αποπνέει και το V60 Cross Country με συγκεκριμένα σχεδιαστικά χαρακτηριστικά, τα οποία αναδεικνύουν την περιπετειώδη φύση του αυτοκινήτου. Με αυξημένο ύψος από το έδαφος, ποδιές εμπρός και πίσω,

πλαϊνά προστατευτικά και προεκτάσεις των φτερών, το νέο sports wagon της Volvo εκπέμπει μια επιβλητική, στιβαρή παρουσία που υποδηλώνει την «παντός δρόμου» φύση του, ενώ οι ενσωματωμένες απολήξεις εξάτμισης αντανακλούν τη σπορ πλευρά του.

Η έκδοση Cross Country έχει αυξημένο κατά 65 χλστ. ύψος από το έδαφος, σε σύγκριση με το V60 από το οποίο όμως έχουν περάσει αυτούσια όλα τα σπορ χαρακτηριστικά οδήγησης. Σε συνδυασμό με την τεχνολογία ανακατανομής της ροπής (Torque Vectoring) και τον έλεγχο της πρόσφυσης στις στροφές (Corner Traction Control), η



ΣΚΑΝΔΙΝΑΒΙΚΗ ΚΛΗΡΟΝΟΜΙΑ ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ ΚΙΝΗΣΗΣ ΜΑΖΙ ΜΕ ΠΑΘΟΣ ΓΙΑ ΕΞΕΡΕΥΝΗΣΗ

Η έκδοση Cross Country διαθέτει μια μακρά και διακεκριμένη κληρονομιά. Η Volvo Cars ήταν η πρώτη premium μάρκα αυτοκινήτων που προσέφερε αυξημένη ικανότητα παντός δρόμου στα μοντέλα της με wagon αμάξωμα, με το ανάλογο απαραίτητο μοναδικό στυλ, ήδη από το 1997, όταν παρουσίασε για πρώτη φορά το V70 Cross Country, δημιουργώντας έναν νέο τύπο αυτοκινήτου. Αντανακλώντας τη σκανδιναβική κληρονομιά της Volvo, με την αγάπη για τη φύση και την περιπέτεια που την χαρακτηρίζει, το V60 Cross Country συνδυάζει ότι καλύτερο από δύο διαφορετικούς κόσμους: μία σπορ, συναρπαστική αλλά άνετη οδήγηση, παράλληλα με την ελευθερία κίνησης και το πάθος της εξερεύνησης.



Το Cross Country διαθέτει νέους 4-κύλινδρους κινητήρες Drive-E, βενζίνης και diesel της Volvo Cars



σιβαρή κατασκευή του V60 Cross Country προσφέρει απaráμιλλο έλεγχο εντός και εκτός της πεπατημένης διαδρομής, σύμφωνα με τη Volvo. Οι νέοι 4-κύλινδροι κινητήρες Drive-E, βενζίνης και diesel, της Volvo Cars, με τους οποίους διατίθεται το V60 Cross Country αποτελούν τη βάση για την έκδοση με κίνηση εμπρός, ενώ η έκδοση με τετρακίνηση διατίθεται με τον καταξιωμένο 5-κύλινδρο κινητήρα diesel D4.

Το V60 Cross Country προσφέρεται με νέες, σχεδιασμένες ειδικά για το μοντέλο ζάντες 18" και 19", καθώς επίσης ελαστικά υψηλού προφίλ, για μεγαλύτερη άνεση και καλύτερη αίσθηση εκτός δρόμου.

ΤΡΟΧΟΙ

Τα ελαστικά υψηλού προφίλ περιορίζουν τον θόρυβο κύλισης και παρέχουν μεγαλύτερη προστασία στις ζάντες, τόσο στην αναρρίχηση όσο και στην οδήγηση πάνω σε πέτρες.

Τα αυτοκίνητα της Volvo διαθέτουν στην ελληνική αγορά η Volvo Car Hellas ΑΕ.



VAROS VILLAGE ΜΙΑ ΓΕΙΤΟΝΙΑ ΠΟΛΥΤΕΛΕΙΑΣ

Με τη σπιτική φιλοξενία των ιδιοκτητών και του προσωπικού να απλώνεται απλόχερα παντού

Εσγκρότημα κτισμένο στην καρδιά του νησιού σε ιδανική για εξορμήσεις θέση, είναι το ξενοδοχείο Varos Village. Και όταν το αποκαλούμε γειτονιά δεν μιλάμε μεταφορικά, καθώς το ξενοδοχείο προέκυψε από την αναβίωση του ξεχασμένου, παραδοσιακού οικισμού του Βάρους. Τα αρχοντικά του χωριού με περισσότερο από δύο αιώνες ζωή, αναπαλαιώθηκαν με περισσή φροντίδα για να υποδεχθούν τους επισκέπτες τους.

«Δεν αρκεστήκαμε στη νοσταλγική αναπόληση του κόσμου, που κάποτε ζούσε και εργαζόταν σε αυτά τα κτίρια, αλλά με σεβασμό και προσήλωση στην πολιτιστική παράδοση του τόπου, την προστασία του φυσικού περιβάλλοντος και την πλή-

ρη εναρμόνιση με αυτό, πιάσαμε το νήμα της συνέχειας από το παρελθόν στο παρόν και εργαστήκαμε δημιουργικά και δυναμικά, με αποτέλεσμα να κατορθώσουμε μια ελκυστική, ξεχωριστή πραγματικότητα», αναφέρουν οι άνθρωποι του ξενοδοχείου. Στόχος τους είναι δε να κάνουν τους επισκέπτες αισθανθούν σαν στο σπίτι τους με τη σπιτική φιλοξενία των ιδιοκτητών και του προσωπικού να διαχέεται απλόχερα παντού.

Αναπόσπαστο κομμάτι της φιλόξενης ατμόσφαιρας οι παραδοσιακές συνταγές της οικοδέσποινας. Στο Varos Village η μέρα ξεκινά ιδανικά με το βραβευμένο Ελληνικό πρωινό με ομελέτες από χωριάτικα αυγά, λημνιό θυμαρίσιο μέλι, σπι-

τικές πίτες, ελληνικό καφέ στην κόβολη και πολλά ακόμη εδέσματα που απλώνονται πλουσιοπάροχα στα μοναστηριακά τραπέζια του ξενοδοχείου. Το βραδάκι, το καλό φαγητό συνεχίζεται στο ελληνικό εστιατόριο Veranda, κάτω από τα αστέρια, με δημιουργικές, σπιτικές γεύσεις από τον Chef και την ομάδα του που παρασκευάζονται με φρέσκα προϊόντα από τα μποστάνια του ξενοδοχείου, ντόπια κρέατα, κυνήγι και φρέσκα ψάρια. Η πισίνα και η ιδιωτική παραλία συμπληρώνουν μοναδικά τις επιλογές αναψυχής που προσφέρει το ξενοδοχείο.

Τα δωμάτια διαθέτουν αυλή, βεράντα ή ιδιωτική σέρα και απενίζουν το γαλάζιο Αιγαίο ή τους όμορφους κήπους του χωριού.



1



2



3



4



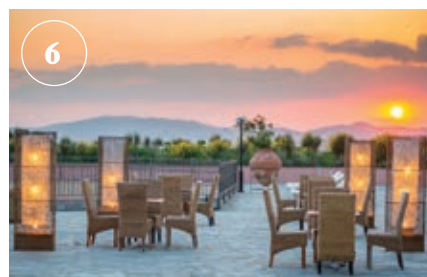
Βάρος

Το Ξενοδοχείο Varos Village βρίσκεται σε κεντρική τοποθεσία στο γραφικό χωριό Βάρος της Λήμνου σε ιδανική για εξορμήσεις θέση.

Η παράδοση συνδυάζεται με την αίσθηση πολυτέλειας σε ένα ελληνικό παραδοσιακό χωριό ζει ξανά



5



6

1
Τα ζεστά γήινα χρώματα της παραδοσιακής αρχιτεκτονικής, κεραμίδια από χώρα της Λημνίας Γης και η ίδια ηφαιστειακή πέτρα του τόπου, χρησιμοποιήθηκαν με μεράκι ως υλικά.

2
Τα δωμάτια διαθέτουν αυλή, βεράντα ή ιδιωτική σέρα και στενίζουν το γαλάζιο Αιγαίο ή τους όμορφους κήπους του χωριού.

3
Φρέσκο ζυμωτό ψωμί από ντόπια άλευρα, σπιτικές πίτες, ομελέτες με χωριάτικα αυγά, λημνιακά τυριά, μοναδικό θυμιαρισμό μέλι, χειροποίητες μαρμελάδες όλα απλωμένα στα μοναστηριακά τραπέζια στον χώρο του πρωινού.

4
Επιβλητική η πισίνα του Ξενοδοχείου, με την θέα στο χωριό και τη θάλασσα.

5 & 6
Το Varos Village συνδυάζει τη χαλάρωση με την αυθεντική φιλοξενία σε ένα αληθινό, παραδοσιακό χωριό.

ΣΤΑ ΚΥΜΑΤΑ ΤΗΣ ΛΗΜΝΟΥ

Μπορεί να έχει χαρακτηριστεί ιδανικός προορισμός για όσους αναζητούν απομονωμένες και ήσυχες αποδράσεις, ωστόσο αυτό δεν σημαίνει ότι δεν μπορεί να προσφέρει επιλογές σε όσους ζητούν να... δαμάσουν τα κύματα και να ζήσουν έντονες συγκινήσεις

ΤΗΣ ΜΑΡΙΝΑΣ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ

ΚΕΡΟΣ

Σχολή Surf Club Keros

Το 2007 μία ομάδα μία παρέα τριών νέων Ελλήνων ταξιδιωτών ίδρυσε το Surf Club Keros, μία από τις ελάχιστες σχολές που επενδύει στο θέμα της προσβασιμότητας με την φιλοσοφία ότι στην αναπηρία τα πάντα βασίζονται στον πειρατισμό και στην προσαρμογή στο ό,τι αφορά τις δραστηριότητες.



kite surfing και wind surfing. Τα ρηχά νερά, η αμώδης παραλία και ο βυθός και τα υπέροχα χρώματα κάνουν την παραλία στο Κέρος μια από τις πιο φιλικές, ασφαλείς και όμορφες τοποθεσίες.

Ατελείωτες είναι επίσης οι επιλογές εξερεύνησης του υποθαλάσσιου πλούτου του νησιού. Υποβρύχια φωτογραφία, υποβρύχιο ψάρεμα, γνωριμία με τη χλωρίδα και την πανίδα στο βυθό της θάλασσας. Η γεωλογία της Λήμνου φρόντισε να δημιουργήσει ιδανικές συνθήκες για αυτούς που θέλουν να πάνε βαθιά στην αγκαλιά της θάλασσας. Ανεξάντλητη πηγή περιπέτειας και ανακάλυψης, οι θάλασσες της Λήμνου προσελκύουν όλο και περισσότερους δύτες. Η σχολή καταδύσεων στο Μούδρο εκπαιδεύει τους αρχάριους και αποτελεί σημείο συνάντησης των έμπειρων δυτών.

Ο ισχυροί βόρειοι άνεμοι που πνέουν στο νησί, ασ μην ξεχνάμε ότι Λήμνος ονομάζεται και Ανεμόεσσα, δημιουργούν τις ιδανικές συνθήκες για θαλάσσια σπόρ όπως το kite surfing και το wind surfing. Πόλος έλξης η παραλία στο Κέρος, όπου τα τελευταία χρόνια προσφέρονται μαθήματα για αρχάριους, και θαυμάσιες ευκαιρίες για τους έμπειρους αθλητές. Το Surf Club Keros στην παραλία είναι η πρώτη φιλική προς το περιβάλλον σχολή



Ιδανικές συνθήκες για τους έμπειρους αθλητές



Μαθήματα για όλες τις κατηγορίες επίδοξων surfer

ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ ΠΙΚΑΝΤΙΚΗ ΚΑΙ ΓΕΜΑΤΗ ΝΕΥΡΟ ΓΕΥΣΗ ΓΙΑ ΚΑΛΟΦΑΓΑΔΕΣ

ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ, ίσως το πιο ξακουστό προϊόν της. Το ΠΟΠ λευκό τυρί με την ημίσκληρη υφή οφείλει το σχήμα του στο γεγονός ότι στραγγίζει και στεγνώνει σε καλαθάκια από λυγαριά, που αφήνουν το αποτύπωμα τους στην επιφάνειά του.

Εσωτερικά είναι διάσπαρτο από μικρές τρύπες, στις οποίες συγκεντρώνεται το υγρό του λίπος. Παράγεται από το ανοιξιάτικο αιγοπρόβειο γάλα, που προέρχεται αποκλειστικά από τη Λήμνο. Αφού παραμένει για λίγο σε ξηρό αλάτι το τυρί πλένεται και μπαίνει στην άλμη για την ωρίμανσή του.

Αυτή η διαδικασία το διαφοροποιεί από τη φέτα, το κάνει πικάντικο και αισθητά λιγότερο όξινο από αυτήν. Το καλαθάκι καταναλώνεται ως επιτραπέζιο τυρί, αλλά βρίσκει και πολλές χρήσεις στη μαγειρική, αφού η ιδιαίτερη γεύση του, γίνεται αισθητή σε πίτες ή φαγητά όπου παντρεύεται με κρέας.



ΑΥΘΕΝΤΙΚΗ ΓΕΥΣΗ ΧΩΡΙΣ ΠΟΛΛΑ ΠΟΛΛΑ

ΚΟΚΟΡΑΣ ΣΤΗ ΓΑΣΤΡΑ ΜΕ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΦΛΩΜΑΡΙΑ

ΤΑ ΦΛΩΜΑΡΙΑ, τα παραδοσιακά ζυμαρικά της Λήμνου, ταιριάζουν απόλυτα με τον κόκορα. Η παραδοσιακή συνταγή είναι απλή δίχως πολλά μυρωδικά που αναδεικνύει την αυθεντική γεύση των συστατικών του. Ένα μαμαδίστικο και πολύ νόστιμο φαγάκι.

Θα χρειαστείτε:

1 κόκορα

4 με 6 κουταλιές της σούπας λάδι

2 κρεμμύδια ολόκληρα

1 φλιτζάνι του τσαγιού συμπυκνωμένο χυμό ντομάτας

1,5 βαθύ πιάτο φλωμάρια (ή άλλου είδους κυλοπίτες) αλάτι, πιπέρι

Εκτέλεση:

1. Βάλτε το κοτόπουλο πλυμένο και καθαρισμένο σε γάστρα.

2. Αλατίστε και πιπερώστε το κοτόπουλο ανάλογα με τα γούστα σας.

3. Ανακατέψτε το λάδι με τον τοματοχυμό, προσθέστε λίγο ακόμα αλατοπίπερο και ρίξτε το στη γάστρα.

4. Προσθέστε τα κρεμμύδια καθαρισμένα και ολόκληρα.

5. Ψήστε σε φούρνο προθερμασμένο. Εγώ χρησιμοποιώ πήλινη γάστρα μεσαίου μεγέθους και έτσι χρειάζομαι 2,5 με 3 ώρες στους 200ο C.

6. Αφού ψηθεί το κοτόπουλο αφαιρέστε τα κρεμμύδια και προσθέστε 5

φλιτζάνια ζεστό νερό και τα φλωμάρια.

7. Συνεχίστε το ψήσιμο για 15 με 20 λεπτά, μέχρι οι κυλοπίτες να μελώσουν και να απορροφήσουν το ζουμάκι χωρίς όμως να στεγνώσουν.

8. Φυσικά εάν χρησιμοποιήσετε άλλου είδους γάστρα, θα ρυθμίσετε το χρόνο ψησίματος ανάλογα με τη γάστρα σας.



ΔΡΩΜΕΝΑ

Ο,ΤΙ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΓΝΩΡΙΖΕΤΕ...

ΘΕΑΤΡΟ

«ΘΕΡΙΣΜΟΣ» ΣΤΟ ΕΘΝΙΚΟ ΘΕΑΤΡΟ

Μία παρέα εύπορων αστών παραθεριστών, χαλαρώνουν και ατενίζουν τη θέα από τον κόλπο του Ακαπούλκο. Χαρούμενα πρόσωπα, ηλιοκαμένα, καλλίγραμμα σώματα γύρω από μια πισίνα σ' ένα ακριβό ξενοδοχείο. Κάθε τόσο όμως το κουδούνισμα του κινητού ηχεί σαν παραφωνία στον επίγειο παράδεισο κι ενίοτε τον μετατρέπει σε κόλαση. Ηδονιστική ατμόσφαιρα. Τόσο ακραία ηδονιστική που μόνο το αντίθετό της μπορεί να κρύβει. Τόσο ακραία

ειδυλλιακή που ένας συγγραφέας σαν τον Δ. Δημητριάδη δεν θα μπορούσε παρά να επιφυλάσσει στους ήρωές της τη χειρότερη μοίρα. Η τολμηρή και πάντα αιρετική δραματοουργία του κινείται στο χώρο της σκληρής κριτικής των γελοίων συμπεριφορών και των υπερτιμημένων αξιών, υιοθετώντας εδώ ένα υποδόριο, διαβρωτικό και εν τέλει τραγικό χιούμορ. Το κείμενο παρουσιάζεται για πρώτη φορά, υπό τη σκηνοθεσία του επιτυχημένου Δ. Τάρλουου.

INFO

> ΣΚΗΝΗ Ν. ΚΟΥΡΚΟΥΛΟΣ

κάθε Τετάρτη και Σάββατο στις 19.00 μ.μ., Κυριακή στις 19.30 μ.μ. και Πέμπτη & Παρασκευή στις 21.00 μ.μ.

Η Αλεξία Καλτσιόκη (φωτογραφία) και η Άννα Μάσχα βρίσκουν, για πρώτη φορά, η μία την άλλη στη σκηνή του «Θερισμού».

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ
ΖΕΤΑ ΜΑΡΚΟΥ





ΘΕΑΤΡΟ

ΧΑΡΤΟΠΟΛΕΜΟΣ

Ένα κωμικοτραγικό θεατρικό έργο, που εξελίσσεται στην Αθήνα της κρίσης

Ενα σύγχρονο θρίλερ που πραγματεύεται τα αδιέξοδα και τις «δολοφονικές» συγκρούσεις της αποδομημένης νεοελληνικής οικογένειας, με φόντο το εξίσου διαλυμένο νεοελληνικό κράτος. Ένας... Χαρτοπόλεμος που σκορπίζει τις στάχτες της κοινωνίας στον αέρα. Σε ένα υποθηκευμένο σπίτι, ένα σύγχρονο «Βυσσινόκηπο», πέντε ήρωες, τρία αδέλφια, μία κοπέλα και ένας πωλητής, όλοι εκπρόσωποι της αντιρωϊκής γενιάς των τριαντάρηδων στην Αθήνα της κρίσης, κρίνονται, συγκρούονται, αλληλοαγαπιούνται και αλληλοκατασπαράζονται.

Σε μια μόνο μέρα παιδικά και ενήλικα τραύματα χρόνων βγαίνουν στην επιφάνεια. Η προσπάθεια για επιβίωση -οικονομική αλλά και συναισθηματική- οδηγεί στα άκρα με αναπάντεχη κατάληξη. Μια σειρά από κωμικές και τραγικές ανατροπές οδηγεί μια οικογένεια στα όρια της εξόντωσης.

Μια ιστορία που θα μπορούσε να έχει εξελιχθεί στη διπλανή μας πόρτα.

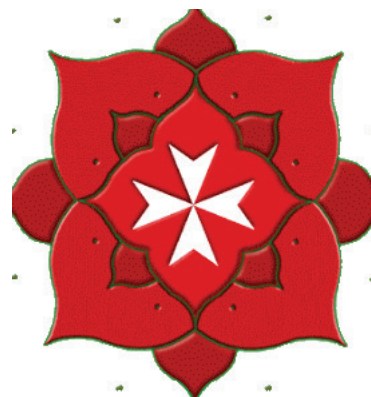
Το έργο του Βαγγέλη Ρωμνιού ανεβαίνει στο Θέατρο «Ιλίσια Βολανάκης», για 8 μόνον παραστάσεις, σε σκηνοθεσία του Γιώργου Παλούμα.

Τη δραματουργική επεξεργασία, την επιμέλεια του κειμένου όπως και την μουσική και το βίντεο αρτ επιμελήθηκε ο Γιώργος Τσουρής, τα σκηνικά η Κωνσταντίνα Μαρδίκη και τα κοστούμια είναι της Βασιλικής Σύρμα. Πρωταγωνιστούν οι ηθοποιοί Γιώργος Τσουρής, Βάλια Παπακωνσταντίνου, Βαγγέλης Ρωμνιός, Παύλος Πιέρρος και Φοίβος Ριμένας.

Η πρεμιέρα της παράστασης έλαβε χώρα την Τρίτη 25 Απριλίου και οι επόμενες 7 παραστάσεις θα είναι την Τρίτη 2 Μαΐου στις 9.30 μμ. και κάθε Δευτέρα και Τρίτη από τις 8 έως τις 23 Μαΐου και ώρα 9.30 μμ.

Η διάρκεια του έργου είναι 80 λεπτά χωρίς διάλειμμα.

26-28 ΜΑΙΟΥ



ΜΕΣΑΙΩΝΙΚΟ ΦΕΣΤΙΒΑΛ ΡΟΔΟΥ

Το διάστημα 26-28 Μαΐου θα λάβει χώρα φέτος το 11ο Μεσαιωνικό Φεστιβάλ Ρόδου, στα πλαίσια του οποίου αναπαράγονται παραδόσεις, θρύλοι και η ιστορία της εποχής, μέσα από δρώμενα, εργαστήρια και παιχνίδια.

18 ΜΑΙΟΥ



ΤΑ ΜΟΥΣΕΙΑ ΜΙΛΟΥΝ ΓΙΑ ΕΚΕΙΝΑ ΠΟΥ ΔΕΝ ΛΕΓΟΝΤΑΙ

ΜΕ ΜΙΑ ΣΕΙΡΑ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ σε μουσεία και πολιτιστικούς χώρους σε όλη την Ελλάδα, τιμάται η Διεθνής Ημέρα Μουσείων (ICOM) που φέτος έχει θέμα «Μουσεία και αμφιλεγόμενες ιστορίες: Τα μουσεία μιλούν για εκείνα που δεν λέγονται». Την ημέρα αυτή η είσοδος σε όλα τα μουσεία είναι δωρεάν.

ΜΗΝ ΤΟ ΧΑΣΕΙΣ

ΒΙΒΛΙΟ • ΤΑΙΝΙΑ • ΜΟΥΣΙΚΗ

THE ZETAS MARKOV



ΚΙΝΗΜΑΤΟΓΡΑΦΟΣ



ΤΡΑΓΟΥΔΙ



ΒΙΒΛΙΟ

**01 «Afterimage», το κύκνειο άσμα του Αντρέι Βάιντα**

Μια ωδή στην καλλιτεχνική ελευθερία μέσα από την ιστορία του επαναστάτη ζωγράφου Βλαντισλάβ Στρεμίνσκι. Ο μεγάλος Πολωνός σκηνοθέτης Αντρέι Βάιντα έφυγε από τη ζωή πριν λίγους μήνες σε ηλικία 90 χρόνων, αφήνοντας πίσω του 56 ταινίες.

**02 Μπάμπης Τσέρτος «Της καρδιάς τα πάθη»**

Νέο cd, με τραγούδια με ιστορίες πάθους και έρωτα, για τον Γορτύνιο Μπάμπη Τσέρτο σε μουσική Ανδρέα Κατσιγιάννη.



03 Γλυκό φασόλι Μια γαστρονομική γιαπωνέζικη ιστορία δευτέρων ευκαιριών, αισιοδοξίας και πίστης στην ίδια τη ζωή, προσφέρει ένα μόνιμο χαμόγελο στα χείλη.



04 Το κουφάρι του τζιτζικα Η νέα ποιητική συλλογή του Κρητικού τραγουδοποιού και ποιητή Γ. Σταυρακάκη, κυκλοφορεί από τις εκδόσεις Ροεμα.



05 Η Μ. Παπαγεωργίου στο Σταυρό του Νότου CLUB. Πειραματίζεται με ελληνική παράδοση και τα ξένα τραγούδια κάθε Δευτέρα έως 8 Μαΐου.



06 Στα δάση της Σιβηρίας Βασίζεται στην ιστορία του ταξιδευτή και συγγραφέα Σιλβέν Τεσσόν, ενώ το σάουντρακ κέρδισε το Σεζάρ μουσικής.



ΠΡΩΤΟΜΑΓΙΑΤΙΚΟ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙ

ΤΗΣ ΜΑΡΙΝΑΣ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ

Το Πολιτιστικό Ίδρυμα Ομίλου Πειραιώς (ΠΙΟΠ) οργανώνει δημιουργικό πρωτομαγιάτικο εργαστήρι, για ενήλικες, στο Μουσείο Αργυροτεχνίας Ιωαννίνων. Στο εργαστήρι, που είναι εμπνευσμένο από μια βασική τεχνική της αργυροτεχνίας, τη συρματερή, το ασπρένιο σύρμα γίνεται χρωματιστό χαρτί και οι συμμετέχοντες δημιουργούν μοναδικά πρωτομαγιάτικα στεφάνια. Το εργαστήρι θα ολοκληρωθεί σε τρεις συναντήσεις, στις ακόλουθες ημερομηνίες και ώρες: Τετάρτη 26/04 (16:30-18:00 μ.μ.), Κυριακή 30/04 (12:00-13:30 μ.μ.) & Τετάρτη 03/05 (16:30-18:00 μ.μ.).



**ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΟ
ΙΔΡΥΜΑ
ΟΜΙΛΟΥ
ΠΕΙΡΑΙΩΣ**

Η συμμετοχή στο εργαστήρι είναι ελεύθερη και τα υλικά διατίθενται δωρεάν. Απαραίτητη η δήλωση συμμετοχής.

Για πληροφορίες και δηλώσεις συμμετοχής οι ενδιαφερόμενοι μπορούν να να επικοινωνήσουν με το Μουσείο Αργυροτεχνίας, στο τηλ. 26510/64065 (καθημερινά, εκτός Τρίτης, 10:00 π.μ.-18:00 μ.μ.).

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.



ΛΑΚΩΝΙΚΟ ΗΜΕΡΟΛΟΓΙΟ 2017 ΟΧΙ ΕΝΑ ΑΚΟΜΗ ΗΜΕΡΟΛΟΓΙΟ...

ΟΙ ΕΚΔΟΣΕΙΣ Ιδιομορφή δημιουργούν τον θεματικό τόμο του 2017, που είναι αφιερωμένος στη χερσόνησο του Μαλέα, από τον Ζάρακα και τη Μονεμβασία έως τα Βάτικα και την Ελαφόνησο. Παρουσιάζει ταξιδιωτικό οδηγό, μνημεία, μουσεία, παραδόσεις, ήθη και έθιμα, κτίρια και οικισμούς, δρώμενα και πανηγύρια, ιστορικές αναφορές, ακόμη και οδηγίες και προτάσεις για ορειβάτες και φυσιολάτρες.

ΕΚΛΕΚΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΓΙΑ ΕΚΛΕΚΤΙΚΟΥΣ ΟΥΡΑΝΙΣΚΟΥΣ

Η Gourmet Olive & Delicacies Exhibition διοργανώνεται για δεύτερη χρονιά στις 5, 6 και 7 Μαΐου στον επιβλητικό χώρο των παλαιών σφαγείων στη Θεσσαλονίκη LAB'ATTOIR

Ένας νέος θεσμός στα τρόφιμα
Ο ενθουσιασμός των εκθετών και το έντονο ενδιαφέρον εμπόρων και κοινού αποτέλεσε την αφετηρία για δημιουργία του θεσμού που ακούει στο όνομα Gourmet Olive & Delicacies Exhibition. Πρόκειται για την έκθεση-ορόσημο για τα εκλεκτά τρόφιμα, της οποίας και φέτος χορηγοί επικοινωνίας είναι η Agrenda, το EL και το Agronews.

Οικοδέσποινα η Θεσσαλονίκη
Παράλληλα η Θεσσαλονίκη εδραιώνεται ως η οικοδέσποινα του σημαντικότερου γεγονότος προώθησης εκλεκτών προϊόντων ελαιολάδου, ελιάς, μελιού, προϊόντων delicatessen, αρωματικών φυτών και βοτάνων, αρτυμάτων και φυσιικών προϊόντων προσωπικής περιποίησης. Κορυφαίοι χονδρέμποροι και αγοραστές από την Ευρώπη και την Ελλάδα έρχονται στην έκθεση τροφίμων να ανακαλύψουν νέα εκλεκτά προϊόντα από διαλεγμένους παραγωγούς.

Περισσότεροι από 75 φέτος οι εκθέτες
Φέτος ο αριθμός των εκθετών αυξάνονται σε 75 και τετραπλασιάστηκε το επενδυτικό κεφάλαιο στην προσέλκυση χονδρεμπόρων από την Ελλάδα και το εξωτερικό. Το κοινό της πόλης και οι επισκέπτες της έχουν την ευκαιρία να γευθούν εκλεκτά προϊόντα, να γίνουν επαγγελματίες γευσιγνώστες για μια ημέρα, να γνωρίσουν τους παραγωγούς και να απολαύσουν ποικίλες παράλληλες εκδηλώσεις. Για περισσότερες πληροφορίες επισκεφθείτε την ιστοσελίδα της έκθεσης: <http://www.gourmetoliveexhibition.com/el/>

Πολλές παράλληλες εκδηλώσεις
Η κεντρική ημερίδα της Gourmet πραγματοποιείται το Σάββατο 5 Μαΐου στις 11:30 π.μ. με θέμα «Γη Χρυσάφι: Γαστρονομία και Τουρισμός». Παράλληλα θα επαναληφθεί και φέτος το σύγχρονο μπαρ γευσιγνωσίας ελαιολάδου και ελιών. Επίσης κατά τη διάρκεια της έκθεσης θα πραγματοποιηθεί την Κυριακή 7 Μαΐου στις 11.00 π.μ. σεμινάριο για τα φυτικά προϊόντα προσωπικής περιποίησης από βρώσιμα υλικά και θα αναλυθούν τα οφέλη της χρήσης τους.

2ND GOURMET
OLIVE
EXHIBITION
& delicacies

5 - 7 ΜΑΪΟΥ
2017

LAB'ATTOIR
ΠΑΛΙΑ ΣΦΑΓΕΙΑ | Θεσσαλονίκη
26^η Οκτωβρίου 35

ΤΑΙΝΙΟΘΗΚΗ

LA BELLE VERTE, 1996

ΤΗΣ ΖΕΤΑΣ ΜΑΡΚΟΥ

Οταν οι άνθρωποι ελπίζουν, κινούνται προς τη σωστή κατεύθυνση... Όταν απελπίζονται, πνίγονται.» Το «La Belle Verte» είναι μια ιδιότυπη κωμωδία, ελπιδοφόρα, τρυφερή. Ασκεί με χιούμορ, σκληρή κριτική στο «γήινο πολιτισμό». Μια ιδέα, αρκετά πρωτότυπη χωρίς αμφιβολία. Μια ταινία με ένα σημαντικό μήνυμα που όλοι είναι καλό να δουν.

Η Mila δείχνει σαν μια συνηθισμένη γυναίκα, όμως είναι 150 ετών, εξωγήινη. Προέρχεται από έναν πλανήτη, πνευματικό και δίκαιο όπου οι κάτοικοι ζουν μόνο για τη χαρά του να είσαι ζωντανός.

Αποφασίζει να έρθει στη Γη. Όταν προσγειώνεται, παθαίνει σοκ με την έλλειψη ειλικρίνειας, με την απάνθρωπη διαβίωση στις πόλεις, την εκτεταμένη μόλυνση του περιβάλλοντος και την απουσία πράσινου. Κωδικοποιημένα στον εγκέφαλό της υπάρχουν δύο τηλεπαθητικά προγράμματα που έχουν σχεδιαστεί για την αναδιάρθρωση της σκέψης των καταστροφικών ανθρώπων.

Mas παρουσιάζει τη σημασία τού να είσαι συνδεδεμένος με τη φύση και μεταμορφώνει τις καταστάσεις γύρω της. Βλέπει με καινούρια, «αθώα» μάτια όλα αυτά τα οποία εμείς παίρνουμε ως δεδομένα, στο πολιτικό, οικονομικό αλλά και ψυχολογικό μας σύστημα συγκρίνοντας τα με τα ανάλογα δεδομένα του δικού της πολιτισμού - οποιός δεν διέφερε κάποτε από το δικό μας. Μαθαίνουμε πως εκείνοι μπόρεσαν να κάνουν τη μετάβαση σ' έναν τέτοιο πολιτισμό και πέρνουμε μια γεύση από την απλότητα και την ουσία αυτού.

Ένα φιλμ που έχει την έμπνευση να μας υπενθυμίσει ποιοι σ' αλήθεια είμαστε και προς τα που πηγαίνουμε. Απαγορευμένο στη Γαλλία του 1996, βρίσκει το δρόμο της μέσα από το internet.



Η ΔΙΕΘΝΗΣ ΜΕΡΑ ΤΩΝ ΜΟΥΣΕΙΩΝ ΣΤΟ ΔΙΚΤΥΟ ΠΙΟΠ



Δημητσάνα

«Με τη δύναμη του νερού» Γυναίκες της Δημητσάνας ξετυλίγουν για πρώτη φορά δημόσια πτυχές της καθημερινότητας του παρελθόντος. Στις 13-14/05, 10:00-14:30 μ.μ.



Τήνος

Οι Χρίστος Ρίγγας και Αλέκος Φλωράκης φωτίζουν την καθημερινή ζωή στα λατομεία της Τήνου (19ος-20ός αιώνας) παρουσία παλαιών λατόμων. Στις 14/05, 11 π.μ.



Σουφλί

«Το μετάξι: Των φτωχών είν' η σοδειά και των πλούσιων η αρχοντιά». Πρώην μεταξεργάτριες ξετυλίγουν το κουκούλι της αφήγησης ιστοριών από τη ζωή τους. Στις 18/05, 17:00 μ.μ.



Χίος

«Οι άνθρωποι της μαστίχας». Πρόσωπα και ιστορίες που απεικονίζονται στο αρχαιολογικό φωτογραφικό υλικό της μόνης έκθεσης. Στις 20/05, 12:00-14:00 μ.μ.

ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

Μεσογειακός αμπελώνας
και κλιματική αλλαγή

Το Διεθνές Συμπόσιο Άμπελος 2017 με θέμα «Μεσογειακός Αμπελώνας και Κλιματική Αλλαγή» θα πραγματοποιηθεί στη Σαντορίνη, στις 12-14 Μαΐου, στο Συνεδριακό Κέντρο Πέτρος Μ. Νομικό, με χορηγούς επικοινωνίας την Agrenda και το Agropnews. Αποτελεί δε την 4η εκδήλωση της σειράς Άμπελος.



ΛΙΜΝΗ ΣΤΥΜΦΑΛΙΑ

28/05

2ος Ημιμαραθώνιος

Το ΝΠΔΔ Παιδείας, Πολιτισμού, Αθλητισμού Σικωνίων «Η ΜΗΚΩΝΗ» του Δ. Σικωνίων και το ΠΙΟΠ σε συνεργασία με τον αθλητικό σύλλογο Λαϊκάς «Η Στυμφαλίς», προκηρύσσουν τον 2ο Ημιμαραθώνιο Αγώνα Δρόμου με την ονομασία «Stymphalia Lake Run 2017», ο οποίος θα πραγματοποιηθεί την Κυριακή 28 Μαΐου στη Λίμνη Στυμφαλία.



ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΟ
ΙΔΡΥΜΑ
ΟΜΙΛΟΥ
ΠΕΙΡΑΙΩΣ

10-12 ΜΑΙΟΥ

Στο Ρίμινι της Ιταλίας
η διεθνής Macfrut

Το συμβολικό φρούτο της άνοιξης, η φράουλα, θα τεθεί στο επίκεντρο της Macfrut 2017 με την εκδήλωση «Strawberry Days» σε συνεργασία με Ιταλούς παραγωγούς φράουλας. Η διεθνής έκθεση για τα φρούτα και τα λαχανικά θα πραγματοποιηθεί στο Εκθεσιακό Κέντρο Rimini της Ιταλίας από τις 10 έως 12 Μαΐου.

MACFRUT 2017



ΣΥΝΕΔΡΙΟ & B2B ΣΥΝΑΝΤΗΣΕΙΣ

4ο ΕΛΛΗΝΟΓΕΡΜΑΝΙΚΟ ΦΟΡΟΥΜ

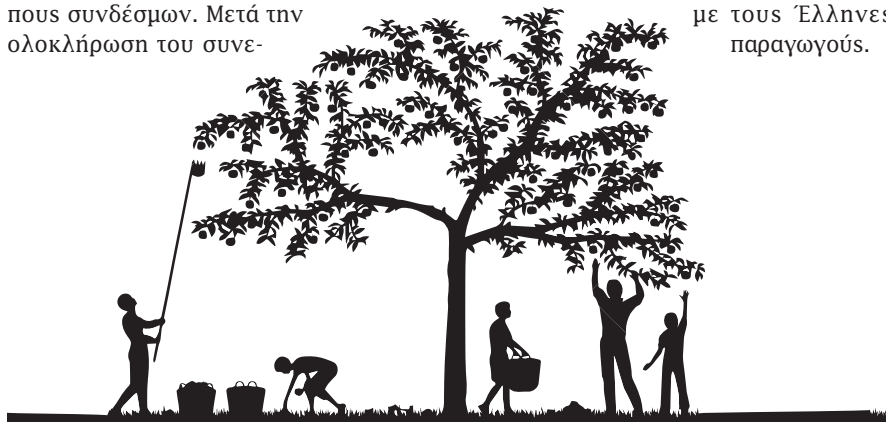
Στην Καβάλα, το διήμερο 22-23 Μαΐου, θα πραγματοποιηθεί φέτος το 4ο Ελληνογερμανικό Φόρουμ Τροφίμων που διοργανώνει το Ελληνογερμανικό Εμπορικό και Βιομηχανικό Επιμελητήριο σε συνεργασία με την εταιρεία-μέλος του BASF Ελλάς ABEE.

Στα πλαίσια του Φόρουμ, εκτός από το συνεδριακό μέρος, θα υπάρξουν και B2B συναντήσεις των γερμανικών εταιρειών με τους Έλληνες παραγωγούς.

Πιο αναλυτικά και σύμφωνα με το πρόγραμμα, την πρώτη μέρα θα πραγματοποιηθούν ομιλίες από εκπροσώπους του αγροτικού, πολιτικού και διπλωματικού τομέα, καθώς και από εκπροσώπους συνδέσμων. Μετά την ολοκλήρωση του συνε-

δριακού μέρους θα ακολουθήσει δείπνο για τους καλεσμένους. Τη δεύτερη μέρα θα λάβουν χώρα σύντομες παρουσιάσεις των ελληνικών και γερμανικών εταιριών και θα διεξαχθούν συναντήσεις B2B μεταξύ των Ελλήνων παραγωγών/αγροτικών συνεταιρισμών και των γερμανικών εταιρειών, που επιθυμούν να εισάγουν ελληνικά παραδοσιακά προϊόντα. Θα υπάρχουν παράλληλα και μικρά stands, όπου οι ελληνικές εταιρίες θα εκθέτουν τα προϊόντα ή τις υπηρεσίες τους.

Σκοπός των διοργανώσεων είναι το εγχείρημα αυτό να έχει θετικό αντίκτυπο και συνέχεια στη μελλοντική συνεργασία των γερμανικών εταιριών με τους Έλληνες παραγωγούς.



ΣΤΟ ΣΟΥΦΛΙ



Πεταλούδα σημαίνει ψυχή

Με αφορμή τον ερχομό της άνοιξης το Πολιτιστικό Ίδρυμα Ομίλου Πειραιώς φιλοξενεί την έκθεση-εικαστική εγκατάσταση του Απόστολου Χαντζαρά, με τίτλο «Ψυχές» στο Μουσείο Μετάξης, στο Σουφλί. Πεταλούδα είναι μια από τις σημασίες της αρχαίας λέξης «ψυχή». Σε πεταλούδες μεταμορφώνονται οι μεταξοσκώληκες, αφού κλείσουν στο κουκούλι τους, μεταμόρφωση που συμβολίζει την ψυχή ως πνεύμα. Όσοι βρεθούν στο Μουσείο μέχρι τις 10 Ιουνίου, θα συναντήσουν δεκάδες μεγάλες και μικρές πεταλούδες, αιωρούμενες από την οροφή, να προσκαλούν τους επισκέπτες σε μια εμπειρία «αναμέτρησης» με χρώματα και μύθους. Ώρες λειτουργίας: Καθημερινά, εκτός Τρίτης, 10:00 π.μ.-18:00 μ.μ.

ΑΠΟ 5-7 ΜΑΪΟΥ



Στην Τεχνόπολη στο Γκάζι

Το περιοδικό «Αθηνόραμα» συγκεντρώνει τους καλύτερους μικρούς Έλληνες παραγωγούς και δίνει τη δυνατότητα στους επισκέπτες να γνωρίσουν, να δοκιμάσουν τα εκλεκτά προϊόντα τους αλλά και να τα αγοράσουν. Το Φεστιβάλ «Ελλάδα Γιορτή Γεύσεις», που πραγματοποιείται από 5 έως 7 Μαΐου στην Τεχνόπολη στο Γκάζι, έχει το χαρακτήρα μιας ευρύτερης γιορτής στη διάρκεια της οποίας η ποιτική ελληνική γευστική πραγματικότητα συναντάται με τον πνευματικό πολιτισμό μέσα από μια σειρά από δρώμενα.



ΣΤΟ ΜΟΥΣΕΙΟ ΗΡΑΚΛΕΙΔΩΝ

ΠΛΕΥΣΙΣ ΕΛΛΗΝΩΝ, Η ΙΣΤΟΡΙΑ

ΤΗΣ ΜΑΡΙΝΑΣ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ

Η ιστορία της ελληνικής ναυπηγικής και ναυσιπλοΐας μέσα από ένα νοητό ταξίδι στο χρόνο παρουσιάζεται στο Μουσείο Ηρακλειδών στο Θησείο. Μια ιστορία ναυτικών ταξιδιών, ναυπηγικών επιτευγμάτων, διακίνησης ιδεών και τεχνολογικών εξελίξεων, μέσα από περίπου σαράντα χειροποίητα ξύλινα ομοιώματα ελληνικών πλοίων (0,60 μ. έως 1,50 μ.), κατασκευασμένα βάσει σχεδίων με παραδοσιακό τρόπο και με γνήσια υλικά, τα οποία χρονολογούνται από την προϊστορική αρχαιότητα έως τις αρχές του 20ού αιώνα.

Δημιουργός των εκθεμάτων είναι ο Μηχανολόγος-Μηχανικός Μ. Sc., Μικροναυπηγός Δημήτρης Μάρας, ο οποίος έχει εντυφύσει στη μελέτη της ναυπηγικής ιστορίας του ελλαδικού χώρου, αλλά και στην κατασκευή μικρογραφιών

κών ομοιωμάτων πλοίων.

Στην έκθεση επίσης συμμετέχει και η ζωγράφος-χαράκτρια Μαίρη Σχοινά με επιλεγμένα έργα της από τις ενότητες «Ωδές Αιγαίου» και «Αρχαίες Ελληνικές Γραφές», εμπνευσμένα από το Αιγαίο. Η αέρινη κίνηση της θάλασσας σε διάλογο με τις αρχαίες ελληνικές γραφές και τους πανάρχαιους θησαυρούς των Αντικυθήρων συνεχίζουν τη γεμάτη δέος περιπέτεια της καλλιτέχνιδας με τη μυστηριακή Αιγαίδα Θάλασσα, που άρχισε το 2001. Επιπλέον, στην έκθεση παρουσιάζονται όργανα ναυσιπλοΐας, αλλά και ένα ομοίωμα σε φυσικό μέγεθος του Μηχανισμού των Αντικυθήρων. Επίσης πλαισιώνεται από πλούσιο εποπτικό υλικό, χάρτες, βιντεοπροβολές, σχεδιαστικές επεξηγηματικές αναπαραστάσεις του αρχαιολόγου Γιάννη Νάκα, καθώς και κατάλογο των εκθεμάτων.

info

Η έκθεση θα διαρκέσει έως τις 28 Μαΐου 2017 και λαμβάνει χώρα στο Μουσείο Ηρακλειδών στο Θησείο.



Όλη η πολιτιστική δραστηριότητα εντός και εκτός των τειχών στις ειδικές σελίδες του 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



Η κουζίνα των βοτάνων

ΣΥΓΓΡΑΦΕΑΣ:
Μαίρη Σπυριδογιαννάκη

ΣΤΟ ΒΙΒΛΙΟ υπάρχουν συνταγές από τη μεσογειακή κουζίνα κυρίως, που περιέχουν ένα ή περισσότερα βασικά βότανα, γνωστά σε όλους. Βότανα φρέσκα από τη γλάστρα, τους κήπους και τα χωράφια, αλλά και ξερά. Παρουσιάζονται πρωτότυπα ορεκτικά και μεζεδάκια, μυρωδάτα κρέατα και ψάρια, απολαυστικές μακαρονάδες, πιλάφια και πίτες, γλυκά που μένουν αξέχαστα και ποτά για καλή χώνεψη. Η συγγραφέας προτρέπει να αφήσουμε ελεύθερη τη φαντασία και το ένστικτό μας, για να δημιουργήσουμε τις δικές μας συνταγές με βότανα, προσθέτοντας στη διατροφή μας μια παραπάνω δόση υγείας και νοστιμιάς.

Εκδόσεις Κυριακίδη
Τιμή: 28,90 €



Bird Watching

ΣΥΓΓΡΑΦΕΙΣ:
Τσούνης Γρηγόρης -
Λάμπρος Τσούνης

BIRDPWATCHING σημαίνει παρατηρώ τα άγρια πουλιά μέσα στο φυσικό τους περιβάλλον, μια ενασχόληση που μας δίνει την ευκαιρία να γνωρίσουμε την άγρια φύση, μας προσφέρει πολλές συγκινήσεις, ενώ παράλληλα έχει μεγάλη σημασία για την επιστήμη και για την προστασία των φυσικών οικοσυστημάτων. Οι ρίζες της παρατήρησης των πουλιών, είναι παλιές όσο και ο άνθρωπος, καθώς τα πουλιά τράβηξαν την προσοχή του από τη στιγμή που εμφανίστηκε στη Γη. Οι birdwatchers είναι απλώς σεμνοί παρατηρητές που καταγράφουν τη ζωή των πουλιών και τη συμπεριφορά τους.

Εκδόσεις Βασδέκης
Τιμή: 24,00 €



Αυτοφυή φυτά και βότανα του Βερμίου

ΣΥΓΓΡΑΦΕΑΣ:
Νίκος Μπάμπος

ΕΝΑ ΛΕΥΚΩΜΑ αλλά ταυτόχρονα οδηγός εύρεσης φυτών-βοτάνων, ένας ευχάριστος φωτογραφικός περίπατος εκεί που υπάρχει αυτοφυής ελληνική βλάστηση. Ο κύριος Μπάμπος με μία φωτογραφική στο χέρι και περπατώντας σε όλο το Βέρμιο βρήκε όλα αυτά τα μοναδικά φυτά, τα οποία συνήθως δεν προσέχουμε και ποδοπατάμε στο διάβα μας και τα απαθανάτισε. Έπειτα, μελέτησε τις ιδιότητες και την προϊστορία τους μέσα από αναφορές στους κώδικες του έργου του Διοσκουρίδη «Περί Ύλης Ιατρικής» και κάπως έτσι έφτασε στην έκδοση του βιβλίου. Παρουσιάζονται με μοναδικό τρόπο τα «θαύματα» της ελληνικής φύσης.

Εκδόσεις ΟΞύ
Τιμή: 10,00 €



Φορολογικός και Λογιστικός Σύμβουλος για τον Αγρότη

ΣΥΓΓΡΑΦΕΙΣ:
Γιώργος Παπαδημητρίου -
Κώστας Νιφορόπουλος

ΣΥΝΤΟΜΑ θα κυκλοφορήσει το βιβλίο των συνεργατών της Green Box, Γιώργου Παπαδημητρίου και Κώστα Νιφορόπουλου, με θεματολογία του καλύπτει σχεδόν όλα τα αντικείμενα μιας «Αγροτικής Εκμετάλλευσης» και έχει τον τίτλο: «Φορολογικός και Λογιστικός Σύμβουλος του Αγρότη». Θα πραγματευτεί πρωτίστως θέματα φορολογίας και λογιστικής των αγροτών, αλλά και θέματα υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης, ΟΠΕΚΕΠΕ, ΕΛΓΑ, το ασφαλιστικό των αγροτών και των εργατών Γης, θέματα συνεταιρισμών, επιδοτήσεων κ.λπ.

Εκδόσεις ΡΙΟΛΟΣ

ΑΓΡΟΤΙΚΟΙ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΙ

Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΞΕΚΙΝΑ ΤΟ 1901 ΣΤΟΝ ΑΛΜΥΡΟ

Τα πρώτα βήματα του συνεταιριστικού κινήματος στην Ελλάδα γίνονται στον Αλμυρό Βόλου, μετά από πολλές προσπάθειες -συχνά επιτυχημένες- συνεργατισμού στον ελληνικό χώρο ήδη από τα χρόνια της οθωμανικής κατοχής, όπως η αντίστοιχη στα Αμπελάκια εν έτει 1780, που διεκδικεί παγκόσμια πρωτιά

ΤΗΣ ΜΑΧΗΣ ΤΡΑΤΣΑ



Δύο άνθρωποι, ένα όραμα και οι κατάλληλες κοινωνικο-οικονομικές συνθήκες δημιούργησαν εύφορο έδαφος πάνω στο οποίο ευδοκίμησε ο πρώτος αγροτικός συνεταιρισμός στην Ελλάδα. Ήταν το 1900 όταν ο δάσκαλος Νικόλαος Μιχόπουλος και ο γεωπόνος Δημήτριος Γρηγοριάδης πρωτοστάτησαν στην ίδρυση του «Μετοχικού Γεωργικού Ταμείου Αλληλοβοήθειας» Αλμυρού.

Προερχόμενος από αγροτική οικογένεια και διορισμένος σε μια γεωργική περιοχή, στον Αλμυρό Μαγνησίας, ο Μιχόπουλος είχε βιώσει τις δυσκολίες του πληθυσμού της υπαίθρου. Γι' αυτό, αφιέρωνε τις ώρες που δεν δίδασκε στην ενημέρωση των γεωργών, με στόχο τη βελτίωση των συνθηκών εργασίας και παραγωγής. Τους συγκέντρωνε στο σχολείο, όταν δεν λειτουργούσε. Αλλά όταν δεν υπήρχε προσέλευση δεν δίστα-

Από αριστερά ο γεωπόνος Δημήτριος Γρηγοριάδης, ο επιθεωρητής Γεωργίας Σωκράτης Ιασεμίδης και ο δάσκαλος Νικόλαος Μιχόπουλος.



ζε να πάει ο ίδιος στα χωράφια για να τους μιλήσει.

Καθώς ο Μιχόπουλος δεν είχε τις ειδικές γνώσεις, συμβουλευόταν τους ειδήμονες της Γεωργικής Σχολής στον Αλμυρό. Αναζητώντας χρήσιμες πληροφορίες για τη γεωργική πρακτική μια μέρα... έπεσε πάνω στον Σμυρνιό Δημήτρη Γρηγοριάδη, ο οποίος είχε μνηθεί στο συνεργατισμό στη Γεωπονική Σχολή του Μον Πελιέ και γύρω στα 1900 είχε διοριστεί ως γεωπόνος στην Κασσαβέτεια Σχολή Αλμυρού. Σε αυτόν ο Μιχόπουλος βρήκε μια πολύτιμη πηγή γνώσης, ενώ ο Γρηγοριάδης αναγνώρισε στο πρόσωπο του Μιχόπουλου τον άνθρωπο που είναι ικανός να δημιουργήσει τον πρώτο γεωργικό συνεταιρισμό στην Ελλάδα. Οι δυο τους έβαλαν τα θεμέλια για το πρωτοποριακό για την εποχή επίτευγμα, το Μάιο του 1900.

Ας πάρουμε όμως την ιστορία από την αρχή, προκειμένου να γίνει κατανοητό πώς το 1900 είχαν ωριμάσει οι καταστάσεις που έστρωσαν το χαλί για τη δημιουργία του πρώτου συνεταιρισμού στη χώρα.

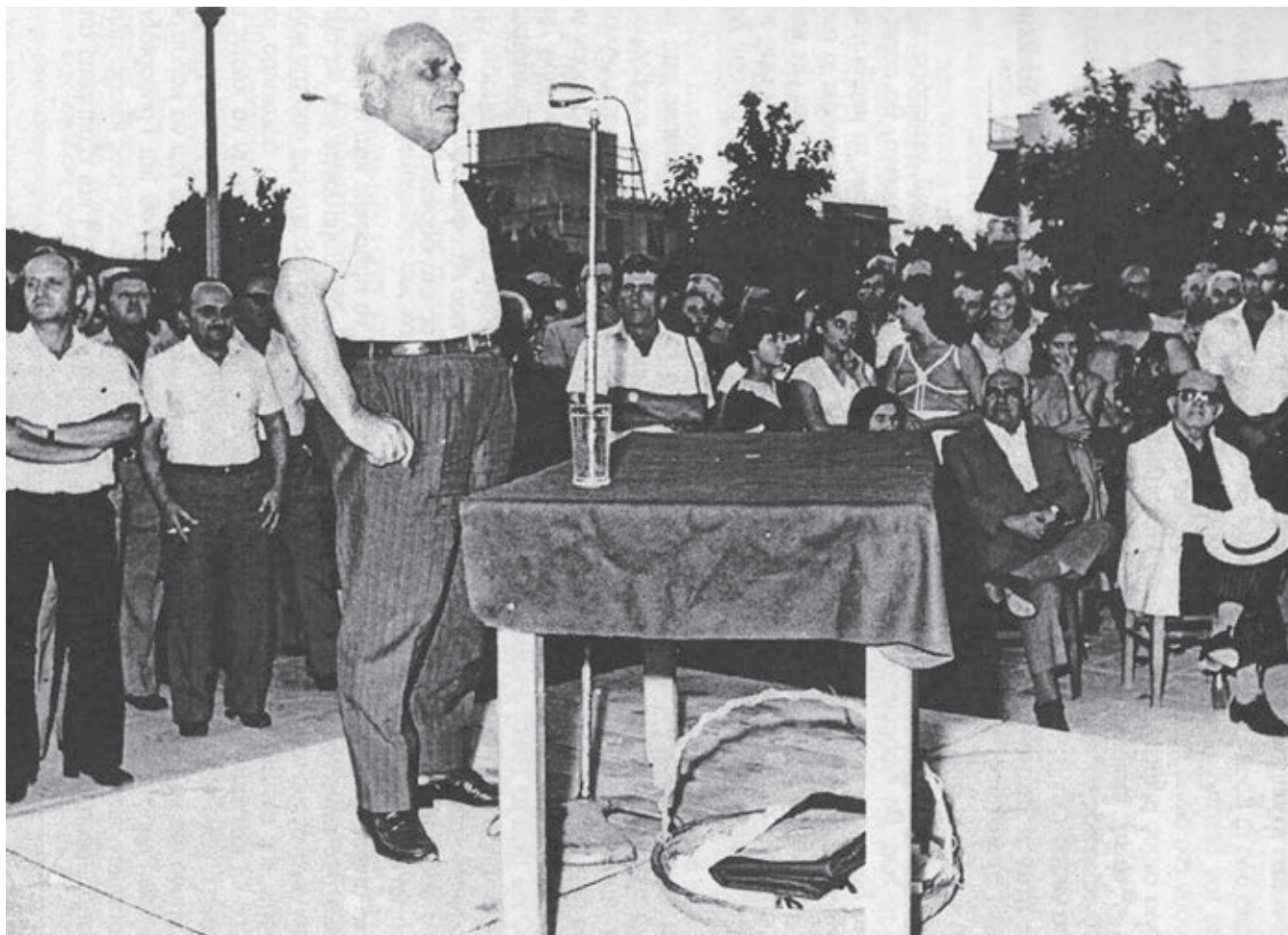
Ήδη από τα Αμπελάκια

Το πνεύμα του συνεργατισμού υπήρχε ανέκαθεν στον ελληνικό λαό, γεγονός που μαρτυρούν δραστήριες ομάδες από την εποχή της Τουρκοκρατίας, με γνωστότερη εκείνη των Αμπελακίων στις τελευταίες δεκαετίες του 18ου αιώνα (1780). Ακολούθησαν και άλλες προσπάθειες όπως οι συνεταιρισμοί της Τσαριτσάνης, ο Γεωργικός Προμηθευτικός Σύλλογος Βυτίνης κ.ά. Σε αυτά τα πρωτόλεια συνεταιριστικά σχήματα, ο αγρότης είχε όλα τα πλεονεκτήματα της ομαδικής δουλειάς χωρίς να χάνει την ελευθερία των ατομικών κινήσεων.

ΕΝ ΑΡΧΗ ΗΝ

Με το «Μετοχικό Γεωργικό Ταμείο Αλληλοβοήθειας» Αλμυρού, που ιδρύθηκε το 1901, ξεκινά η ιστορία των αγροτικών συνεταιρισμών στην Ελλάδα.

Μετά την εθνική ανεξαρτησία όμως, και έως το 1900, ο συνεργατισμός ουσιαστικά εξαφανίστηκε και υποτιμήθηκε η οικονομική και κοινωνική του σημασία. Άλλωστε, η πλειονότητα των Ελλήνων αγροτών ήταν ακτήμονες καθώς, μετά το 1821 οι αγροτικές εκτάσεις των Τούρκων είχαν περιέλθει στην Επαναστατική Κυβέρνηση ως «Εθνικαί Γαίαι». Μεγάλες εκτάσεις τότε βρέθηκαν και στην ιδιοκτησία της Εκκλησίας. Η διανομή γης που θα έδινε μια ανάσα στους αγρότες δεν έγινε παρά πολλά χρόνια αργότερα, περί το 1871, οπότε η τότε κυβέρνηση παραχώρησε περίπου 3,5 εκατομμύρια στρέμματα σε ακτήμονες. Ωστόσο, στα χρόνια που μεσολάβησαν εκατομμύρια στρέμματα είχαν ήδη καταπατηθεί. Και πάλι όμως, παρά τη διανομή γης, τα προβλήματα του αγροτι-



κού πληθυσμού παρέμεναν και διογκώνονταν. Χωρίς συνεταιρισμούς η τοκογλυφία και η εμπορική εκμετάλλευση των αγροτών οδηγούσε σε εξαφάνιση της περιουσίας τους.

Μια «παρηγορητική ακτίς φωτός»

Παρόλα αυτά, όπως γράφει το 1935 ο Θεόδωρος Τζωρτζάκης (είχε ιδρύσει το 1925 το περιοδικό «Ο Συνεταιριστής») σε άρθρο του στον «Οικονομικό Ταχυδρόμο», «αργεί η ηρωική απόφαση του λυτρωμού. Ο σκεπτικισμός και η παρεξηγημένη έννοια του ατομισμού και των πλεονεκτημάτων του, μαζί με την έλλειψη βαθύτερων και πραγματικών ανησυχιών, που δείγμα της είχε η βολική αδράνεια, άφιναν την κατάσταση να ακολουθή ανεμπόδιστα το δρόμο της».

Μόλις κάποια «παρηγορητική ακτίς φωτός», όπως ανέφερε ο Τζωρτζάκης στο άρθρο του για την πρώτη εικοσαετία του συνεταιριστικού κινήματος στην Ελλάδα, «έρχεται από την Θεσσαλίαν» με την ίδρυση του Μετοχικού Γεωργικού Συλλόγου Αλμυρού.

Ο δρόμος ωστόσο για τον πρώτο συνεταιρισμό της χώρας δεν ήταν στρωμένος με ροδοπέταλα. Αντίθετα, στην αρχή ήταν κακοτράχαλος και δύσκολος, καθώς ακόμη και όσοι αγρότες συμμετείχαν σε αυτόν δεν ήταν εξαρχής συνεργάσιμοι. Είναι αξιοσημείωτο ότι όταν το 1901, ήρθε η ώρα να ... καταθέσουν τις σοδειές τους στην αποθήκη που είχε ενοικιάσει ο συνεταιρισμός, μόνο τέσσερα με πέντε μέλη από τα 48, μετέφεραν τα σιτηρά τους. Έτσι ξεκίνησε μια εκστρατεία πόρτα – πόρτα προκειμένου

ΔΥΣΠΙΣΤΟΙ ΑΓΡΟΤΕΣ

Όταν το 1901, ήρθε η ώρα οι αγρότες να καταθέσουν τις σοδειές τους στην αποθήκη που είχε ενοικιάσει ο συνεταιρισμός, μόνο τέσσερα με πέντε μέλη από τα 48, μετέφεραν τα σιτηρά τους.

να πείσουν τους δύσπιστους γεωργούς ότι πρέπει να μαζευτούν όλες οι σοδειές στην αποθήκη. Τελικά 35 αγρότες παρέδωσαν το βιός τους, η αξία του οποίου αποτέλεσε και το πρώτο μετοχικό κεφάλαιο του συνεταιρισμού.

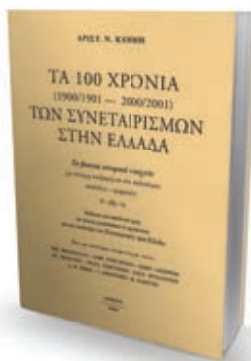
Οι επόμενες χρονιές κύλησαν ήρεμα έως το 1906 οπότε τα πρώτα μαύρα σύννεφα εμφανίστηκαν απειλώντας να «πνίξουν» την προσπάθεια. Ήδη από τον προηγούμενο χρόνο ο Γρηγοριάδης είχε αποχωρήσει και ο Μιχόπουλος πάλευε μόνος του να κρατήσει όρθιο τον συνεταιρισμό.

Από μηχανής Θεός

Τότε έκανε την εμφάνισή του ως «από μηχανής Θεός» ο επιθεωρητής Γεωργίας Σωκράτης Ιασεμίδης, ο οποίος πήρε υπό την προστασία του το εγχείρημα του

31 ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΥ 1914

Το νομοσχέδιο κατατέθηκε στη Βουλή στις 30 Σεπτεμβρίου 1914 από τον τότε Υπουργό Εθνικής Οικονομίας Ανδρέα Μιχαλακόπουλο), ενώ ψηφίστηκε στις 31 Δεκεμβρίου 1914, γι' αυτό αναφέρεται και σαν νόμος 602/1914. Δημοσιεύτηκε όμως στην εφημερίδα της Κυβέρνησης το 1915, γι' αυτό και άλλου αναφέρεται και ως νόμος 602/1915.



Αλμυρού. Ήταν άλλωστε ειδικός στα συνεταιριστικά ζητήματα. Όπως ανέφερε και ο Τζωρτζάκης στο άρθρο του, το 1935 στον «Οικονομικό Ταχυδρόμο», ο συνεταιρισμός του Αλμυρού «κυρίως χρησιμεύσεν εις τον Σωκράτην Ιασεμίδην, τον πραγματικόν συνεταιριστικόν ήρωα της χώρας μας, ως πρακτική απόδειξις του ισχυρισμού του ότι ο συνεταιρισμός δεν ήτο μόνον αναγκαίος διά τόν λαόν μας, αλλά και εφαρμόσιμος».

Οι συνεταιρισμοί τα πρώτα χρόνια του 20ου αιώνα

Ο συνεταιρισμός του Αλμυρού, όπως και άλλοι, οι οποίοι ιδρύθηκαν από συνεργάτες του Ιασεμίδη και άλλους φωτισμένους διανοούμενους της εποχής κατά το διάστημα 1900 – 1914, αποτελούν

Χρονιά – σταθμός για τον συνεταιρισμό του Αλμυρού ήταν το 1911, καθώς ο Μιχόπουλος έφερε στον Αλμυρό την πρώτη συνεταιριστική αλωνιστική μηχανή σιτηρών και καλαμποκιού.

την κύρια συνεταιριστική δράση στην Ελλάδα έως τις παραμονές του πρώτου νόμου για τους συνεταιρισμούς το 1915.

Συντάκτες του νόμου 602/ 1915 ήταν ο Σωκράτης Ιασεμίδης και ο Αλέξανδρος Μυλωνάς, υπό τον τότε υπουργό Εθνικής Οικονομίας Ανδρέα Μιχαλακόπουλο, καθώς δεν υπήρχε τότε υπουργείο Γεωργίας.

N. 602/1915



Σαν βάση ο νόμος 602/1915 είχε τον πρώτο γερμανικό συνεταιριστικό νόμο του 1889 και τον αυστριακό νόμο με τις απαραίτητες προσαρμογές που απαιτούσε η ελληνική πραγματικότητα. Περιείχε 95 άρθρα και θεωρείται προοδευτικός νόμος.



Έως το 1915 που δημοσιεύτηκε ο νόμος «περί συνεταιρισμών», υπήρχαν στην ελληνική επικράτεια περισσότεροι από 150 αγροτικοί συνεταιρισμοί, με δράση κυρίως πιστωτική.



Αλλά και μετά την ισχύ του νόμου 602/1915, όπως αναφέρει ο Τζωρτζάκης, «μεταξύ των πολλών ειδών συνεταιρισμών εκρίθη καταλλήλοτερος προς άμεσον εφαρμογήν και επροπαγανδίσθη ο πιστωτικός, ως μάλλον προσαρμοζόμενος εις τας ανάγκας του Έλληνος αγρότου. Η τοκογλυφία εμαίνετο εις την ύπαιθρον» Τον ρόλο του χρηματοδότη των συνεταιρισμών είχε αναλάβει η Εθνική Τράπεζα.



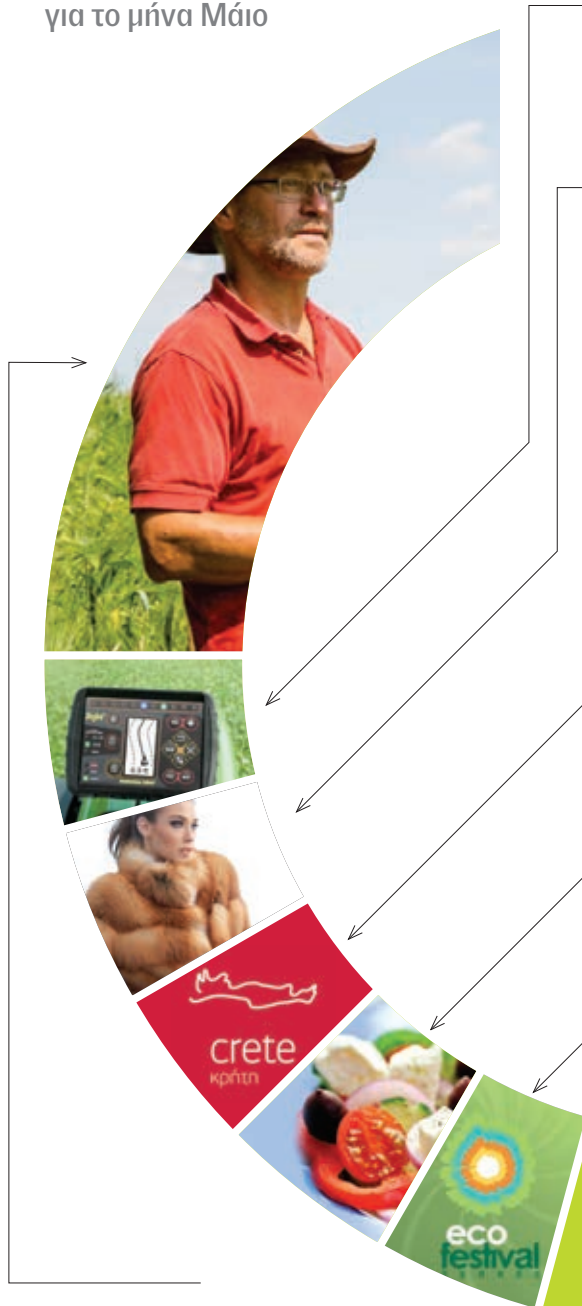
Έτσι μέσα στην πρώτη πενταετία από την ψήφιση του νόμου οι πιστωτικοί συνεταιρισμοί ξεπέρασαν τους 1.000 για να φτάσουν τελικά τους 3.000 στο τέλος του 1924. Ήταν τότε που οργανώθηκε και το πρώτο συνεταιριστικό συνέδριο, το οποίο ακολούθησε άλλο ένα, δύο χρόνια αργότερα, το 1926.



Η αύξηση των συνεταιρισμών δεν ενδιέφερε πλέον. Στο επίκεντρο των συζητήσεων και των ζυμώσεων βρισκόταν πια η ποιτική βελτίωση και η απόκτηση από τους συνεταιρισμούς της επιρροής που θα οδηγούσε στη ρύθμιση των οικονομικών τους ζητημάτων.

ΜΗΝ ΞΕΧΑΣΩ

Οι πιο σημαντικές υπομνήσεις
για το μήνα Μάιο



03/05

Στη Νάουσα

Ενημερωτική ημερίδα για τη γεωργία ακριβείας θα πραγματοποιηθεί την Τετάρτη 3 Μαΐου και ώρες 18:00 – 20:00 μ.μ., στο Τμήμα Φυλλοβόλων Οπωροφόρων Δένδρων Νάουσας.

04/05

Διεθνής Έκθεση Γούνας

Με τη συμμετοχή 112 εκθετών, θα ανοίξει τις πύλες της η 42η Διεθνής Έκθεση Γούνας Καστοριάς που οργανώνει ο Σύνδεσμος Γουνοποιών Καστοριάς από τις 4 -7 Μαΐου.

06/05

Κρήτη: Η Μεγάλη Συνάντηση

Η Κρήτη και τα προϊόντα της συναντώνται για 7η χρονιά με το αθηναϊκό κοινό στην έκθεση «Κρήτη: Η Μεγάλη Συνάντηση» που θα πραγματοποιηθεί από τις 6 Μαΐου έως τις 14 Μαΐου στο Στάδιο Ειρήνης & Φιλίας.

18/05

Ελλάδος Γεύση

Από τις 18 έως τις 21 Μαΐου στο Εκθεσιακό Κέντρο Περιστερίου η έκθεση «Ελλάδος Γεύση» δίνει τη δυνατότητα σε όσους την επισκεφθούν να γνωρίσουν καλύτερα τη γαστρονομία και τον τουρισμό της χώρας μας.

22/05

Ecofestival στις Σέρρες

Πολιτιστικές και εκπαιδευτικές εκδηλώσεις διοργανώνει ο Δήμος Σερρών στις 22-25 Μαΐου στο χώρο του πρώην στρατοπέδου Παπαλουκά.

25/05

Χωρική Ανάλυση στη γεωργία

Το 2ο Συνέδριο Γεωγραφικών Πληροφορικών Συστημάτων και Χωρικής Ανάλυσης στη Γεωργία και στο Περιβάλλον θα πραγματοποιηθεί 25-26 Μαΐου στο Συνεδριακό Αμφιθέατρο του Γεωπονικού Αθηνών.

ΠΡΙΝ ΚΛΕΙΣΩ...

Σ

το φουλ είναι οι μηχανές αυτό τον καιρό για την κοπή και το δέσιμο της μηδικής, ωστόσο μέσα σε όλα οι παραγωγοί δεν πρέπει να ξεχάσουν να βγάλουν τις θεριζοαλωνιστικές από την αποθήκη για ένα περιποποιημένο γενικό σέρβις ώστε να πιάσουν δουλειά στα πιο πρώιμα σιτάρια, πριν ξεκινήσει και επίσημα η σεζόν τον Ιούνιο. Για μεταβιβάσεις και ΟΣΔΕ πάντως οι διορίες λήγουν στις 15 Μαΐου και υπενθυμίζεται ότι οι ενδιαφερόμενοι για πυρηνόκαρπα οφείλουν να συμπληρώσουν το σχετικό πεδίο, αν θέλουν να συμμετάσχουν στο Μέτρο Κομπούζιο. Ίδια διορία έχουν και οι κτηνοτρόφοι για την προσκόμιση αίτησης άδειας σταβλισμού, ώστε να πληρωθούν τα «παλιά» Βιολογικά.



ΑΓΡΟΤΙΚΑ
ΠΡΟΪΟΝΤΑ



Ολοκληρωμένες
Τραπεζικές Λύσεις
για Αγρότες



**Σε αυτή τη δουλειά πάντα ψάχνετε μία λύση.
Εμείς σας προσφέρουμε πολλές.**

**Ολοκληρωμένες και εξειδικευμένες τραπεζικές λύσεις
που ανταποκρίνονται στις ανάγκες σας.**

Ταμειυτήριο αγροτών για όλες τις τραπεζικές σας συναλλαγές και την πίστωση των αγροτικών σας επιδοτήσεων.

Κάρτα Συμβολαιακής Γεωργίας & Κτηνοτροφίας για να διασφαλίζετε την παραγωγή και το εισόδημά σας,

Κάρτα του Αγρότη, αλλά και δάνεια κάλυψης των καλλιεργητικών εξόδων σας.

Δάνεια για αγορά γης & εξοπλισμού και για κάθε άλλη επενδυτική σας ανάγκη.

Εξειδικευμένα ασφαλιστικά προγράμματα προσαρμοσμένα στις ιδιαιτερότητες της αγροτικής δραστηριότητας.

Η Κάρτα του Αγρότη παρέχεται υπό τους όρους και προϋποθέσεις που έχουν συμφωνηθεί με το Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων.

Τα προσφερόμενα προϊόντα και υπηρεσίες παρέχονται υπό τις ισχύουσες περιοριστικές διατάξεις στην κίνηση κεφαλαίων.

Τ. 18 2 18, www.piraeusbank.gr

ΤΡΑΠΕΖΑ ΠΕΙΡΑΙΩΣ



Η πρώτη τράπεζα στην Ελλάδα



Οι δικές μας... δημόσιες σχέσεις

Αυτό είναι που μας κάνει ξεχωριστούς! Ο σεβασμός σε όσα αξίζουν πραγματικά. Στο μόχθο των ανθρώπων και των ζώων μας. Στην απλότητα, την αγνότητα και την παράδοση. Σε όλες αυτές τις αξίες, που αρνούμαστε να θυσιάσουμε στο βωμό ενός φανταχτερού κόσμου στελεχών. Και αυτό είναι που μας έχει δώσει μια θέση στην καρδιά όλων των Ελλήνων.

