

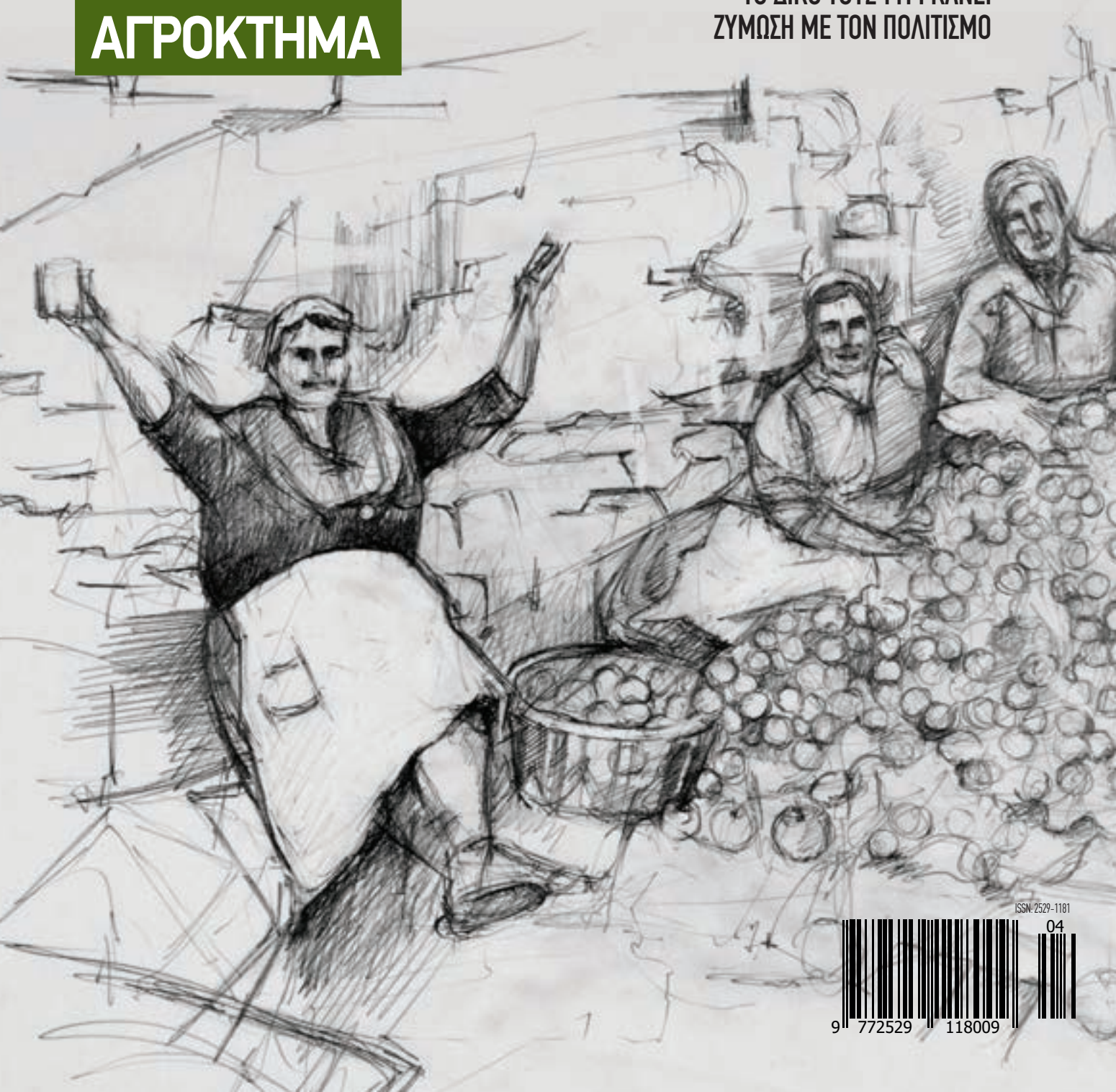


ΑΓΡΟΚΤΗΜΑ

**ΒΑΣΕΙ ΜΕΛΕΤΗΣ
ΠΡΟΤΥΠΟ ΑΓΡΟΤΙΣΣΑΣ
Η ΓΥΝΑΙΚΑ ΤΗΣ ΖΑΓΟΡΑΣ**

**JOHN HENRY HOUSE
ΟΙ ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΕΣ
ΦΡΟΝΤΙΣΤΕΣ ΤΗΣ ΓΗΣ**

**ΜΕΤΑΚΙΝΟΥΜΕΝΟΙ
ΤΟ ΔΙΚΟ ΤΟΥΣ ΤΥΡΙ ΚΑΝΕΙ
ΖΥΜΩΣΗ ΜΕ ΤΟΝ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟ**



ISSN: 2529-1181



9 772529 118009



04

“ ΜΟΝΟ ΟΜΑΔΕΣ ΧΟΡΗΓΕΙ Ο ΟΠΑΠ; ”

mathetonopap.gr **GO**

ΕΧΕΙΣ ΑΠΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΟΠΑΠ
ΚΑΙ ΤΑ ΠΑΙΧΝΙΔΙΑ ΤΟΥ;

Μπες στο **www.mathetonopap.gr**,
κάνε την ερώτησή σου και
βρες τις απαντήσεις που θα λύσουν
κάθε σου απορία σχετικά με τον ΟΠΑΠ.



27

ΜΕΤΑΚΙΝΟΥΜΕΝΗ ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΑ

Ένας θησαυρός
αγαθών και πολιτισμού
πλουτίζει την Ελλάδα



53 ΤΑ ΠΑΝΤΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ ΕΛΙΑ



56 Η ΠΥΞΙΔΑ ΔΕΙΧΝΕΙ ΝΥΜΦΑΙΟ

14 ΑΠΟ ΤΟΝ ΚΑΠΟΔΙΣΤΡΙΑ ΚΑΙ ΤΟΝ ΚΑΛΛΙΚΡΑΤΗ ΤΩΡΑ ΣΤΟΝ ΚΛΕΙΣΘΕΝΗ

Έθεσε τις βάσεις για τη δημοκρατική
μεταρρύθμιση στην αρχαία Αθήνα και τώρα
σχεδιάζει τη νέα αρχιτεκτονική των δήμων

16 ΤΟ ΠΝΕΥΜΑ ΤΟΥ ΙΔΡΥΤΗ ΤΗΣ ΖΕΙ ΜΕΣΑ ΑΠ' ΤΗΝ ΑΜΕΡΙΚΑΝΙΚΗ ΓΕΩΡΓΙΚΗ ΣΧΟΛΗ

Στο νου, στα χέρια και την ψυχή απευθύνεται
η εκπαίδευση, μια φιλοσοφία που έγινε
στάση ζωής για τον Dr. John Henry House

22 ΤΟΝ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟ ΤΩΝ ΒΟΥΝΩΝ ΦΕΡΝΕΙ ΣΤΟ ΡΑΦΙ ΤΟ ΤΥΡΙ ΤΩΝ ΜΕΤΑΚΙΝΟΥΜΕΝΩΝ

Μέσω σύμπραξης επιχειρήσεων υπό την
επιστημονική καθοδήγηση του ΕΛΓΟ

28 ΒΟΥΝΟ ΓΙΝΟΝΤΑΙ ΤΑ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΛΑΔΟ ΤΗΣ ΑΙΓΟΠΡΟΒΑΤΟΤΡΟΦΙΑΣ

Με αφετηρία το ζήτημα της Φέτας, προ
αδιεξόδου βρίσκονται οι εκμεταλλεύσεις



42 ΕΡΕΥΝΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΛΛΗΝΙΔΑ ΑΓΡΟΤΙΣΣΑ

Με κεντρικό στοιχείο του εικαστικού της
το σκίτσο του Ζαγοριανού καλλιτέχνη Κώστα
Κομνηνού η παρουσίαση που έγινε στη Ζαγορά

46 ΣΠΙΤΙΑ ΜΕ ΕΝΑ ΕΥΡΩ ΣΕ ΙΣΤΟΡΙΚΕΣ ΞΕΧΑΣΜΕΝΕΣ ΠΟΛΕΙΣ ΤΟΥ ΚΟΣΜΟΥ

Όταν οι άνθρωποι αγαπούν τον τόπο τους
θα βρουν τρόπο να τον αναστήσουν

54 ΣΤΗ ΛΑΡΙΣΑ ΤΟ 4ο ΣΥΝΕΔΡΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑΣ ΑΠΟ ECONOMIST

Με θέμα: «Sowing the seeds of prosperity»,
τη Συνεδρία θα πραγματοποιηθεί στις
3 Μαΐου στο Divani Palace Larissa

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 Λεωνίδα Λιάμης • Μαρία Γιουρκελή • Μαρίνα Σκοπελίτου • Βασιλική Πασχάλη-Τσαντοπούλου • Γιώργος Κοντονής • Ελένη
Δούσκα • Σοφία Σπύρου | Δημοσιογραφικό - Σελιδοποίηση Βασιλική Κονόμου | Εμπορικός Διευθυντής Παναγιώτης Αραβαντινός | Διαφήμιση - Μάρκετινγκ Μωρίς Σιακκίς • Νατάσσα
Στασινού | Διανομή ΑΡΓΟΣ ΑΕ | Εκτύπωση - Βιβλιοδεσία Καθημερινές Εκδόσεις Α.Ε.

| Απαγορεύεται η αναδημοσίευση, η αναπαραγωγή, ολική, μερική ή περιληπτική, η κατά παράφραση ή διασκευή απόδοση του περιεχομένου της εφημερίδας με οποιοδήποτε τρόπο,
μηχανικό, ηλεκτρονικό, φωτοτυπικό, ηχογράφησης ή άλλον, χωρίς προηγούμενη άδεια του εκδότη. Νόμος 2121/1993 και κανόνες Διεθνούς Δικαίου που ισχύουν στην Ελλάδα.



ΓΚΟΘΙΚ ΚΟΤΕΣ ΑΠΟ ΤΗΝ ΙΝΔΟΝΗΣΙΑ

1.400 δολ.

μπορεί να φθάσει η τιμή πώλησης μιας κότας Ayam Cemani, που σημαίνει «μαύρη κότα» στην Ινδονησία. Μάλιστα το μαύρο χρώμα των πτηνών δεν περιορίζεται στο φτέρωμα και το δέρμα αλλά επεκτείνεται στο ράμφος, το εσωτερικό του στόματος και το κρέας τους.

**ΚΟΥΚΛΑ BARBIE Η FRIDA KAHLO**

Μέλος μιας σειράς από κούκλες Barbie εμπνευσμένες από σημαντικές γυναικείς προσωπικότητες έγινε η Frida Kahlo. Το Μεξικό όμως έχει άλλη άποψη και η διαμάχη μαίνεται στα δικαστήρια

ΤΟ ΜΑΘΑΜΕ...

info

1518

ήταν το έτος που εκδηλώθηκε στο Στρασβούργο η Επιδημία του Χορού, όπου 400 άνθρωποι χόρευαν χωρίς λόγο για έναν μήνα

42

των διαφημιστών σε όλο τον κόσμο δηλώνουν ότι το Facebook είναι το πιο σημαντικό εργαλείο τους

50.000

αρώματα μπορεί να θυμάται το κέντρο του εγκεφάλου που ρυθμίζει την όσφρηση, σύμφωνα με πρόσφατη μελέτη ιαπωνικού πανεπιστημίου

EDITORIAL

ΤΟΥ ΓΙΑΝΝΗ ΠΑΝΑΓΟΥ

**Άνθρωποι με πρόσωπο**

«Η συμφωνία του βουνού και του λόγγου, ο ήχος της πέτρας και το θρόισμα των ελατιών, αποτυπώνονται στην ίδια την ψυχή του πολιτισμού. Σε μικροπολιτείες χαμένες μέσα στα βουνά, σε χωριά μαντρωμένα από απάτητους βράχους και δαρμένα από θυμούς καταιγίδων, άνθισε το μελωδικό τραγούδι του λαϊκού πολιτισμού. Πάνω στα βουνά αναπτύχθηκε ο ποιμενικός βίος, το τσελιγκάτο, που στους κόλπους του βλάστησαν το λαϊκό δίκαιο, η τιμή, η παλικάριά, το τραγούδι, η μουσική, η χειροτεχνία, η υφαντική, η ξυλογλυπτική. Έγιναν βίωμα και απαντοχή όλες οι πολύχυμες αξίες του λαϊκού πολιτισμού, της ελληνικής παράδοσης: «Το βλέπεις κείνο το βουνό το παραψηλωμένο/στον πάτο βόσκουν πρόβατα και στην κορφή τα γίδια». Ο τσοπάνος με τη λυγμόλαλη φλογέρα του έγινε ραψωδός των πόθων και των πόνων των συνανθρώπων του, μελωδός των εθνικών κατακαημών, αφηγητής των ηρωικών αθλημάτων του λαού, τραγουδιστής και νυχτοπερπατάρης πάνω στα ευρυτανικά κορφοβούνια. Οι τσοπάνηδες, οι αγωγιάτες, οι δραγάτες, όλοι αυτοί οι άνθρωποι του βουνού είχαν τον πέτρινο χαρακτήρα της ορεινής Ελλάδας, το όρθιο φρόνημα που έφτανε ως τις ανεμόδαρτες κορφές των Αγράφων. Και πάνω απ' όλα είχαν τη μουσική διάθεση του απηδονιού. Μέσα στον κόσμο αυτό οι άνθρωποι δεν φορούσαν προσωπίο, αλλά είχαν πρόσωπο. Εδώ οι άνθρωποι δεν ήταν αδιάφοροι ο ένας για τον άλλο, δεν έπασχαν από ψυχική ερημία. Η ανθρώπινη κοινωνικότητα δεν ήταν «κατά συμβεβηκό», δεν κλεινόταν η ψυχή και δεν φραζόταν ο νους. Εδώ η συντροφικότητα και η αδερφοσύνη δεν ήταν αξίες χωρίς περιεχόμενο, λέξεις χωρίς νόημα, καρδιά χωρίς αίσθημα, νους χωρίς σκέψη. Εδώ οι άνθρωποι ήταν αληθινοί, ζούσαν ο ένας με τον άλλο, το άτομο με την ολότητα. Οι ανθρώπινες σχέσεις ήταν ανάβρυσμα ψυχισμού, η κοινωνικότητα οργανικό ανθρώπινο βίωμα, η ψυχή ήταν ένας ολάνοικτος κόσμος στον διπλανό.»

Από διάλεξη του ιστορικού
Μάρκου Γκιόλια στο 1ο Παγκόσμιο
Συνέδριο Ευρυτάνων.

Χρόνος προετοιμασίας 10' | 4 μερίδες

Υλικά

- 4 φιλέτα σολομού
- 2 δαμάσκητρα τυροσφόρα λιπατά απαράγγια
- 2 κουτ. σούπας παρθένο ελαιόλαδο
- αλάτι Μεσαγγείου
- φρεσκοτριμμένο λευκό πιπέρι

Για τη σως

- 330 ml Κρέμα Γάλακτος ΦΑΓΕ Light με 15% λιπαρά
- 1 μικρό κρεμμύδι τριμμένο
- 100 ml φρεσκοστριμμένο χυμό λεμονιού
- 330 ml λευκό κρασί
- 2 κιλιάκια φρέσκο θυμάρι
- 2 κουτ. σούπας αλατισμένο φρέσκο βούτυρο

Εκτέλεση

Αφαιρούμε λίγιο από τις κάτω όψεις των απαράγγιων και τα απλώνουμε μαζί με τα φιλέτα σολομού σε μία λαμαρίνα φούρνου, επάνω σε χαρτί ψησίματος. Περαινούμε με το ελαιόλαδο και αλατοπιπερώνουμε. Ψήνουμε για περίπου 15', στους 200°C.

Συνεχίζουμε φτάνοντας τη σως, όπου σε μια καθαρόθα βάζουμε το κρεμμύδι με το χυμό λεμονιού, το κρασί και το θυμάρι. Βράζουμε σε μέτρια φωτιά, μέχρι να ελθατωθούν τα υγρά (τουλάχιστον στο μισό). Προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος και χαμηλώνουμε τη φωτιά. Σιγαβράζουμε για λίγη ώρα, μέχρι να δέσει ελαφρώς η σάλτσα μας. Κατεβάζουμε από τη φωτιά, προσθέτουμε το βούτυρο και ανακατεύουμε.

Περαινούμε τη σως στο σερβιρισμένο σολομό και τα απαράγγια και πασπαλίζουμε με επιπλέον φρέσκο θυμάρι ή ψηλοκομμένο μαϊντανό.

Φιλέτο Σολομού με Σως Κρέμας Γάλακτος



Πάει, πάει...και πού δεν πάει!

Με την Κρέμα Γάλακτος ΦΑΓΕ Light 15% Λιπαρά, η επιτυχία κάθε συνταγής είναι εγγυημένη. Η βελούδινη υφή και η πλούσια γεύση της αναδεικνύουν γευστικά ακόμα και τα πιο απλά πιάτα, δεν περιέχει συντηρητικά και δεν «κάνει» στο μαγείρεμα. Θα τη βρείτε σε δύο συσκευασίες των 200ml και 330ml, με βιδωτό καπάκι, για ακόμη μεγαλύτερη ευκολία!

Ανακαλύψτε ακόμα περισσότερες συνταγές στο greece.fage

ΤΗΣ ΖΕΤΑΣ ΜΑΡΚΟΥ



Η σοκολάτα των φτωχών

Το χαρούπι, ένας «θησαυρός» με άριστες διατροφικές ιδιότητες υποτιμήθηκε, ξεχάστηκε, όμως διακριτικά επανέρχεται στο προσκήνιο δριμύτερος. Το δέντρο της χαρουπιάς (*Ceratonia siliqua*) είναι αειθαλές, μακρόβιο και επιβλητικό. Φυτρώνει σε πολλές παράκτιες περιοχές της Μεσογείου. Στην Ελλάδα βρίσκεται αυτοφυές σε πολλές νησιώτικες περιοχές και κυρίως στην Κρήτη αλλά καλλιεργείται και σε φυτώρια. Το ξύλο της, ενώ είναι σκληρό και συμπαγές, επιδέχεται στίλβωση, έτσι χρησιμοποιήθηκε στην επιλοποιία και την ξυλογλυπτική. Ο φλοιός της ήταν χρήσιμος μέχρι πρότινος στη βαφική και τη βυρσοδεψία ενώ ο καρπός, το χαρούπι αποτέλεσε κυρίως ζωοτροφή, αλλά έθρεψε και πολλούς λαούς σε περιόδους πολέμων και λιμών. Στην Ελλάδα των νεότερων χρόνων αποτέλεσε μια από τις βασικότερες πηγές διατροφής κατά την Κατοχή. Οι παλαιότεροι, ίσως, θυμούνται ότι τότε πολύς κόσμος γλίτωσε χάρη στο χαρούπι, φτιαχνόταν ακόμα και καφές από τους σπόρους του. Οι σπόροι του χαρουπιού μπορούν να περηφανεύονται για το παρελθόν τους. Για χιλιάδες χρόνια τους μεταχειρίζονταν για να ζυγίζουν το χρυσό και τους πολύτιμους λίθους. Κι αυτό γιατί από όποια ποικιλία ή περιοχή και αν προέρχονται, το βάρος τους είναι πάντοτε το ίδιο, σχεδόν ίσο με 0,2 gr. Η μονάδα μέτρησης των διαμαντιών, το καράτι -το οποίο αντιστοιχεί στο παραπάνω ακριβώς βάρος- ετυμολογείται από το «κεράτιον», το όνομα που έδωσαν οι αρχαίοι Έλληνες στον κερατόμορφο καρπό της χαρουπιάς.

Τα πιο γνωστά προϊόντα του χαρουπιού είναι το χαρουπάλευρο και το χαρουπόμελο. Η διακριτική εμφάνιση προϊόντων χαρουπιού στα καταστήματα ειδών υγιεινής διατροφής είναι γεγονός των τελευταίων ετών, η ευρύτερη διάδοση παράγωγων χαρουπιού είναι ζήτημα χρόνου. Γνωστό για τις αντιοξειδωτικές του ιδιότητες καθώς και την περιεκτικότητα σε βιταμίνες Α, Β, D και ιχνοστοιχεία, καθίσταται ιδανικό θεραπευτικό για τις παθήσεις των οστών. Η δε μακροπρόθεσμη κατανάλωση προϊόντων με χαρούπι σύμφωνα με μελέτες μειώνει αποτελεσματικά τα επίπεδα χοληστερόλης στον οργανισμό, σε συνδυασμό πάντα μ' ένα ισορροπημένο διαιτολόγιο. Ο καρπός περιέχει επίσης υψηλό ποσοστό φυτικών πρωτεϊνών, υδατανθράκων, σιδήρου, ασβεστίου, φωσφόρου και καλίου. Αν και είναι πολύ γλυκός, είναι πολύ χαμηλότερης θερμιδικής αξίας από τη σοκολάτα και γι' αυτό θεωρείται το τέλειο υποκατάστατό της. Το παράξενο όμως είναι πως το χαρούπι βοηθά και στην πέψη, γιατί περιέχει πηκτίνη και λιγνάνες. Για όλους αυτούς τους λόγους γίνεται κατανοητό γιατί οι αναζητητές διατροφικών «θησαυρών» συγκαταλέγουν στα «λάφυρά» τους παράγωγα του ανεκτίμητου αυτού καρπού.



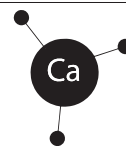
0,2

Το βάρος των σπόρων σε όλες τις ποικιλίες είναι πάντα 0,2 γρ.



60

Το χαρούπι έχει 60% λιγότερες θερμίδες από τη σοκολάτα



350

Το 100 γρ. χαρουπιού περιέχουν 350 mg ασβεστίου

Χρόνος προετοιμασίας 30' | 8 μερίδες

Υλικά

Για τη Μαρέγκα

- 4 μεσαία αυγά
- 240 γρ. κρυσταλλική ζάχαρη
- 1 κουτ. σούπας χυμό λεμονιού
- 1 κουτ. σούπας κορν φλάουρ
- 1 βανίλια

Για τη Σαντιγύ

- 660 ml Κρέμα Γάλακτος ΦΑΓΕ με 35% λιπαρά
- 80 γρ. ζάχαρη άκνη
- 1/2 κουτ. γλυκού φρεσκοτριμμένο τζιντζερ

Για το γαρνίρισμα

- 100 γρ. ζαχαρωμένα τζιντζερ, κομμένα σε μικρά κυβάκια
- 3 μικρά σκαφάκια (375 γρ.) ποικιλία φρούτων

Εκτέλεση

Ξεκινάμε για να φτιάξουμε τη μαρέγκα, ανακατεύοντας με αυγοδάρτη μέσα σε ένα μεταλλικό μπολ τα ασπράδια με τη ζάχαρη και το χυμό λεμονιού. Τοποθετούμε το μπολ επάνω σε μια κασαρόλα με καυτό νερό (μην μαρι) και συνεχίζουμε το ανακάτεμα, μέχρι να ζεσταθεί ελαφρώς το μίγμα μας.

Στη συνέχεια, κτυπάμε στο μίξερ μέχρι να σφίξει καλά η μαρέγκα. Δύο λεπτά πριν ολοκληρωθεί το κτύπημα, συμπεριλαμβάνουμε το κορν φλάουρ και τη βανίλια. Απλώνουμε επάνω σε χαρτί ψησίματος, σε σχήμα στρογγυλής τούρτας και φθινουμε για 1 ώρα στους 130°C.

Παράλληλα, φράνουμε τη σαντιγύ, κτυπώντας σε ένα μπολ όλα τα υλικά μαζί (η κρέμα γάλακτος να χρησιμοποιείται απευθείας από το ψυγείο), μέχρι να δέσει η κρέμα σε σαντιγύ.

Αλείφουμε με μια σπάτουλα τη φρέσκια σαντιγύ επάνω στη ψημένη μαρέγκα και γαρνίρουμε με τα φρούτα και τα ζαχαρωμένα τζιντζερ. Σερβίρουμε απευθείας!

Πάβλοβα με Φρούτα του Δάσους



Πάει, πάει...και πού δεν πάει!

Αναδύστε τις πιο... γλυκές σας δημιουργίες με Κρέμα Γάλακτος ΦΑΓΕ 35% λιπαρά. Χωρίς συντηρητικά, με βελούδινη υφή και πλούσια γεύση θα γίνει ο απαραίτητος σύμμαχός σας και στη ζαχαροπλαστική. Θα τη βρείτε σε δύο συσκευασίες των 200ml και 330ml, με βιολωτό καπάκι, για ακόμη μεγαλύτερη ευκολία!

Ανακαλύψτε ακόμα περισσότερες συνταγές στο greece.fage



είναι η βασισμένη στα υλικά αγαθά ζωή του σύγχρονου ανθρώπου. «Βρέθηκα πρώτη φορά σε αυτές τις αγροτικές περιοχές το χειμώνα του 2011 λόγω δουλειάς» αφηγείται ο ίδιος στο National Geographic.

«Υπάρχουν πολλοί ηλικιωμένοι που μεγάλωσαν σε αυτές τις εκμεταλλεύσεις και τις είδαν να φεύγουν από τα χέρια τους. Τώρα πέρασαν πάλι σε αυτούς, αλλά τις περισσότερες φορές πρόκειται για πολύ μικρά κομμάτια γης που δεν μπορούν να συντηρήσουν τις οικογένειές τους. Έτσι πολλοί αποφασίζουν να μετακομίσουν στις κοντινές πόλεις» αναφέρει ο ίδιος και συνεχίζει: «Υπάρχουν ωστόσο και αυτοί που παραμένουν, είτε γιατί δεν μπορούν να ανταποκριθούν στην αγορά ενός σπιτιού, είτε γιατί δεν θέλουν να εγκαταλείψουν την ελευθερία και τη ζωή κοντά στη φύση.

INFO

Το κείμενο προέρχεται από συνέντευξη του Akos Stiller στο National Geographic

Κάποιος θα μπορούσε να δει αυτή την ιστορία ως το τέλος μιας εποχής, εγώ προτιμώ να το δω ως μία αλλαγή, καθώς υπάρχουν νέοι παραγωγοί που επιλέγουν να αφήσουν το θόρυβο της πόλης και να εγκατασταθούν εκεί ανακαινίζοντας παλιά αγροκτήματα. Τον

ίδιο δρόμο ακολουθούν και βιοκαλλιεργητές φέρνοντας έναν νέο αέρα σε αυτές τις κοινότητες».

Ο Akos Stiller βλέπει το φωτογραφικό του έργο ως την αποτύπωση ενός τρόπου ζωής με βαθιές ρίζες. «Οι άνθρωποι αυτοί έχουν συνηθίσει να τα βγάζουν πέρα μόνοι τους και κατέχουν μία τεράστια αρχαία γνώση, όπως της παραδοσιακής κτηνοτροφίας και χειροτεχνίας, που περνά από γενιά σε γενιά» αναφέρει. Σε πολλές από τις εικόνες του φωτογράφου οι άνθρωποι φαίνεται να ζουν χωρίς βασικά πράγματα όπως ο ηλεκτρισμός, το ψυγείο ή το μπάνιο. Αυτό όμως δεν φαίνεται να τους κάνει δυστυχισμένους. «Αντιμετωπίζουν δυσκολίες, αλλά βρίσκουν τρόπους να τις ξεπερνούν. Ο 80χρονος Jan είναι διαβητικός, δεν έχει ηλεκτρικό ρεύμα ούτε ψυγείο, γι' αυτό αποθηκεύει την ινσουλίνη του στο πηγάδι». Η ανεξαρτησία τους από την ύλη ήταν το στοιχείο που τον εντυπωσίασε περισσότερο, όπως εξομολογείται. Αυτό και το ενδιαφέρον που δείχνει η μία οικογένεια για την άλλη. «Παρά το γεγονός ότι το ένα αγρόκτημα είναι μακριά από το άλλο τα νέα διαχέονται γρηγορότερα και από τα email».

ΒΡΙΣΚΟΥΝ ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ ΣΤΗΝ ΑΝΕΞΑΡΤΗΣΙΑ ΑΠΟ ΤΗΝ ΥΛΗ

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΜΑΡΙΝΑ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ

Στις αρχές του 20ού αιώνα, η γεωργία άκμαζε στα χωριά της Ουγγαρίας. Στα τέλη της δεκαετίας του '40 πάνω από ένα εκατομμύριο άνθρωποι ζούσαν από τη γη και τα κατάφερναν καλά. Κατά τη διάρκεια του Κομμουνιστικού καθεστώτος, οι ιδιωτικές εκμεταλλεύσεις απορροφήθηκαν από συλλογικότητες. Έτσι, μέχρι τις αρχές της δεκαετίας του '90, ο αριθμός των αγροτών είχε συρρικνωθεί φτάνοντας μόλις τους 200.000. Αυτήν τη ξεχασμένη κοινότητα αποθανάτισε με το φακό του ο Ούγγρος φωτογράφος, Akos Stiller, ο οποίος νιώθει τυχερός που γνώρισε από κοντά μια κοινωνία που με τη σταθερότητά της τονίζει το πόσο εύθραυστη



Ο Akos Stiller γεννήθηκε στη Βουδαπέστη το 1982. Το 2007 ξεκίνησε να εργάζεται ως φωτορεπόρτερ, ενώ σήμερα συνεργάζεται με το National Geographic, το Spiegel, το Bloomberg, κα.

NISSAN NAVARA

ΑΠΟΚΤΗΣΕ ΤΟ ΤΩΡΑ,
ΜΕ SUPER ΑΠΟΣΥΡΣΗ
3.000€!



Innovation
that excites



Απόκτησε το **Nissan NAVARA**, με το πρόγραμμα **Super Απόσυρση**, για να έχεις το μεγαλύτερο όφελος απόσυρσης που δώσαμε ποτέ!

Δυνατό όπως πάντα, με ανάρτηση **Multi-Link**, **Around View Monitor** για περιμετρική θέαση 360°, τεχνολογίες ασφαλείας **Nissan Safety Shield**, ωφέλιμο φορτίο άνω του ενός τόνου, απίστευτες δυνατότητες 4x4 και πανίσχυρο κινητήρα 2.3 dCi, αλλά και με όφελος απόσυρσης 3000€, ένα καινούργιο **Nissan NAVARA** είναι πιο προσιτό από ποτέ!

Μάθε περισσότερα στο Nissan.gr ή σε μία έκθεση Nissan.

Nissan NAVARA. Δυνατό όπως πάντα, εξυπνότερο από ποτέ.

*Ισχύει για περιορισμένο αριθμό συγκεκριμένων αυτοκινήτων και μέχρι εξαντλήσεως των αποθεμάτων

ΝΙΚ. Ι. ΓΕΟΧΑΡΑΚΗΣ Α.Ε.
www.nissan.gr



ΣΤΑ ΚΑΛΥΤΕΡΑ ΜΕΡΗ ΑΠ' ΤΟΝ ΔΥΣΚΟΛΟ ΔΡΟΜΟ

Κρατούν το τιμόνι στραμμένο πάντα προς την ανάπτυξη και βρίσκονται μπροστά από την εποχή τους. Ας ταξιδέψουμε μαζί τους στην terra del sole της ελληνικής γεωργίας

ΤΟΥ ΓΙΑΝΝΗ ΠΑΝΑΓΟΥ



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

ΚΛΕΑΡΧΟΣ ΣΑΡΑΝΤΙΔΗΣ Ο ΑΝΘΡΩΠΟΣ ΠΙΣΩ ΑΠΟ ΤΗΝ ΚΟΥΡΤΙΝΑ

.....

Η ΕΑΣ Καβάλας είναι από τις λίγες Ενώσεις που κατάφεραν να περάσουν αλώβητες από τις Συμπληγάδες της οικονομικής κρίσης που σάρωσε το αγροτικό συνεταιριστικό κίνημα της χώρας. Ο Κλέαρχος Σαραντίδης, διευθυντής της οργάνωσης εδώ και χρόνια, θα μπορούσε να πει κανείς ότι είναι ο άνθρωπος «πίσω από την κουρτίνα». Μαζί με τον πρόεδρο Κώστα Λεπίδα, έχουν κάνει ένα αξεπέραστο δίδυμο που ξέρει να κρατά σταθερό το τιμόνι της Ένωσης προς την ανάπτυξη.



ΝΙΚΟΣ ΠΡΟΚΟΒΑΚΗΣ ΠΟΛΥ ΠΕΡΗΦΑΝΟΣ ΓΙΑ ΝΑ ΣΚΥΨΕΙ ΤΟ ΚΕΦΑΛΙ

.....

Μια ακόμα οργάνωση που έχει καταφέρει να μείνει όρθια στο «τσουνάμι» των τελευταίων ετών, είναι και η ΕΑΣ Λακωνίας. Εδώ, ο Νίκος Προκοβάκης, αποδείχθηκε πολύ σκληρός για να υποκύψει στις δυσκολίες και πολύ περήφανος για να σκύψει το κεφάλι στους... βαρώνους του ΟΣΔΕ. Γνήσιος Λάκωνας, ο Προκοβάκης, διάλεξε τον δύσκολο δρόμο δικαιώνοντας για μια ακόμη φορά τους συμπατριώτες του που του έχουν εμπιστευτεί τη διοίκηση της οργάνωσης.



ΑΛΕΚΟΣ ΚΑΧΡΙΜΑΝΗΣ ΣΤΗ ΜΑΧΗ ΔΙΠΛΑ ΣΤΟΥΣ ΑΙΓΟΠΡΟΒΑΤΟΤΡΟΦΟΥΣ

.....

Θα μπορούσε να πει κανείς ότι στον δεύτερο βαθμό της Τοπικής Αυτοδιοίκησης, οι αιρετοί εκπρόσωποι στη συντριπτική τους πλειοψηφία έχουν δικαιώσει τις τοπικές κοινωνίες. Στην Ήπειρο μάλιστα, ο Αλέκος Καχριμάνης, έχει αναγάγει την ενίσχυση της πρωτογενούς παραγωγής σε πυλώνα της στρατηγικής του για την Περιφέρεια. Η μάχη που δίνει τελευταία είναι δίπλα στους αιγοπροβατοτρόφους και από την έκβασή της ενδέχεται να κριθούν σε μεγάλο βαθμό οι επόμενες κάλπες.



Στόχος του Γιάννη Μπαζάκη είναι να αναδειχθεί το κρέας του καλαρρύτικου προβάτου ως ξεχωριστό ελληνικό brand

ΓΙΑΝΝΗΣ ΜΠΑΖΑΚΗΣ

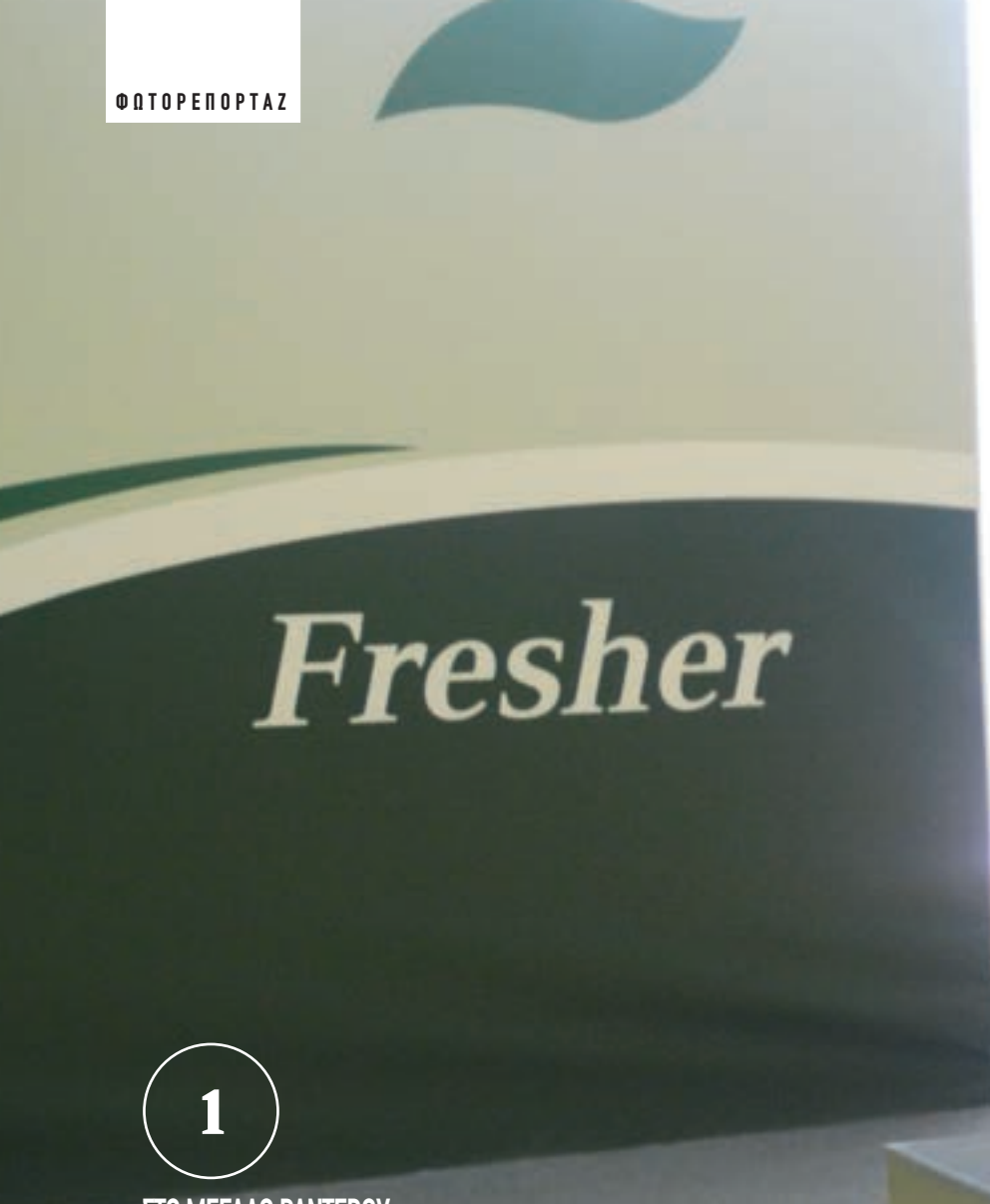
ΤΙΠΟΤΕ ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΑΚΑΤΟΡΘΩΤΟ ΣΕ ΕΝΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ ΠΟΥ ΓΙΝΕΤΑΙ ΜΕ ΜΕΡΑΚΙ

Πολλά είναι τα άξια παιδιά της νέας γενιάς κτηνοτρόφων που παρά τις αντιξοότητες της αγοράς πετυχαίνουν μικρά οικονομικά θαύματα. Ο Γιάννης Μπαζάκης στην Αμφιθέα της Λάρισας ξεχωρίζει. Όχι μόνο γιατί επέλεξε συνειδητά την κτηνοτροφική παραγωγή, ενώ μπορούσε να κάνει καριέρα στα χρηματοοικονομικά, αλλά και γιατί έβαλε στόχο όχι απλά να διασώσει την Καλαρρύτικη φυλή προβάτων αλλά να την αναδείξει σε κυρίαρχη για την ποιότητα του κρέατος σε ευρωπαϊκό επίπεδο. «Αισθανόμουν ηθική υποχρέωση στους προγόνους μου να συνεχίσω τη διάσωση της φυλής. Έτσι, ολοκληρώνοντας τις σπουδές μου στις χρηματοοικονομικές εφαρμογές το 2008, γύρισα στο κτήμα με όρεξη να ασχοληθώ με τον πρωτογενή τομέα. Το ποίμνιο μας τότε αριθμούσε 250 πρόβατα και σήμερα ξεπερνούν τα 1.000» αναφέρει ο ίδιος, έχοντας μάλιστα καθιερώσει ένα ηθικό μοντέλο εκτροφής, με σεβασμό αρχικά στα ζώα του και στη συνέχεια στους καταναλωτές. Ο Γιάννης Μπαζάκης, πρoός, ενημερωμένος και φύσει αισιόδοξος, δεν θεωρεί ότι υπάρχουν αξεπέραστες δυσκολίες σε ένα επάγγελμα που κάνεις με μεράκι.



ΓΙΑΝΝΗΣ ΑΛΕΞΟΥΛΗΣ ΞΕΧΩΡΙΖΕΙ ΓΙΑ ΤΟ ΑΝΗΣΥΧΟ ΠΝΕΥΜΑ ΚΑΙ ΤΗΝ ΤΟΛΜΗ ΤΟΥ

Στον θεσσαλικό κάμπο, όποι οι ιδέες για αναδιάρθρωση των καλλιεργειών αντιμετωπίζονται με δισταγμό, οι λίγοι παραγωγοί που επιλέγουν το διαφορετικό ξεχωρίζουν για το ανήσυχο πνεύμα τους και την τόλμη τους. Ο Γιάννης Αλεξούλης είναι ένας εξ αυτών. Συνδυάζοντας άριστα την ακαδημαϊκή καριέρα (στα ΤΕΙ Λάρισας) με την άμεση εμπλοκή στην αγροτική παραγωγή, καταφέρνει να είναι πάντα μπροστά από την εποχή του. Έτσι, μετά την επιτυχία που είχε το project της πυκνής ελιάς πολλοί περιμένουν το επόμενο εγχείρημά του.



Fresher



1

ΣΤΟ ΜΕΓΑΛΟ ΡΑΝΤΕΒΟΥ ΤΩΝ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ ΣΤΗ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ

Με το βλέμμα της στραμμένο στη διακίνηση φρούτων και λαχανικών στην περιοχή των Βαλκανίων και της Νοτιοανατολικής Μεσογείου, η έκθεση Freskon 2018, που βρίσκεται σε εξέλιξη στο Διεθνές Εκθεσιακό Κέντρο Θεσσαλονίκης, καθίσταται ένα διεθνές σημείο συνάντησης εταιρειών, παραγωγών και εμπόρων μέσα από το οποίο επιτυγχάνεται η ανάδειξη εξαιρετικών προϊόντων και η διεύρυνση συνεργασιών μέσα από πρόγραμμα B2B συναντήσεων, διεθνή συνέδρια, παράλληλες εκδηλώσεις, παρουσιάσεις καινοτόμων προϊόντων, ομιλίες κ.λπ. Φυσικά, πιστή στο ραντεβού της με τις μεγάλες διοργανώσεις του αγροτικού χώρου η Green Box με το Fresher θα περιμένουν τους αναγνώστες τους στο Περίπτερο 13, Stand 52.



Agrenda

AgroNews





[© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΒΑΣΙΛΙΚΗ ΠΑΣΧΑΛΗ-ΤΣΑΝΤΟΠΟΥΛΟΥ]



2

ΑΠΟ ΤΟΝ ΚΑΠΟΔΙΣΤΡΙΑ ΣΤΟΝ ΚΑΛΛΙΚΡΑΤΗ ΚΑΙ ΤΩΡΑ ΕΡΧΕΤΑΙ Ο... ΚΛΕΙΣΘΕΝΗΣ

Ο ένας ήταν εκ των δύο αρχιτεκτόνων του Παρθενώνα. Ο άλλος έθεσε τις βάσεις για τη δημοκρατική μεταρρύθμιση στην αρχαία Αθήνα. Φυσικά, ο λόγος για τον Καλλικράτη, το όνομα του οποίου χρησιμοποιήθηκε στη νέα αρχιτεκτονική της αυτοδιοίκησης και για τον Κλεισθένη (Κλεισθένης Ι για την ακρίβεια) που το όνομά του δανείζεται τώρα η πολιτεία για να μεταρρυθμίσει τους Δήμους. Πολλές λεπτομέρειες για το σχέδιο δεν έχουν γίνει γνωστές, καθώς ως «φρέσκο» νομοσχέδιο που θα δοθεί σε διαβούλευση, η μετάφρασή του και η εφαρμογή του θα πάρουν χρόνο. Μια ενδιαφέρουσα αλλαγή που μπορεί να φέρει είναι τα τοπικά δημοψηφίσματα. Δηλαδή, αν πρέπει να περάσουν γραμμές του τρένου και κόβουν το παρκάκι, ποιος το αποφασίζει; Φυσικά ο λαός. Όπως ίσως να έλεγε και ο Κλεισθένης.



◀ ΜΕΙΝΑΜΕ ΛΙΓΟΙ, ΛΕΝΕ ΣΤΟ ΚΙΛΕΛΕΡ

Ο πρώην δήμαρχος Κιλελέρ, Ρίζος Κομήτσας (αριστερά επάνω), και ο πρώτος δήμαρχος Πλατυκάμπου, Φάνης Μπανές (αριστερά κάτω), εμβαθύνουν στις αρετές και τις αδυναμίες του υπάρχοντος συστήματος, όπως αυτές εκφράστηκαν στην περιοχή του Κιλελέρ και το ρεπορτάζ τρέχει. Περισσότερα εν ευθέτω χρόνω...





Η προτομή
του ιδρυτή της
Αμερικανικής
Γεωργικής Σχολής,
ιεραπόστολου John
Henry House.

ΟΤΑΝ Ο ΙΔΕΑΛΙΣΜΟΣ ΧΤΙΖΕΤΑΙ ΜΕ ΤΑ ΧΕΡΙΑ ΣΤΟ ΑΓΡΟΚΤΗΜΑ

«Στο νου, στα χέρια και την ψυχή απευθύνεται η εκπαίδευση», μια φιλοσοφία, που έγινε στάση ζωής για τον ιδρυτή της Αμερικανικής Γεωργικής Σχολής, δρ. John Henry House, στο μακρινό 1905, και την οποία ακολουθεί ακόμη και σήμερα η Σχολή. Αυτό άλλωστε γίνεται άμεσα αντιληπτό στον επισκέπτη, όχι μόνο όταν περνάει μπροστά από το James Hall και βλέπει τις προτομές των πρώτων διευθυντών που καθόρισαν το μέλλον του ιδρύματος αλλά σε κάθε γωνιά του συγκροτήματος, που στεγάζει τις εκπαιδευτικές δραστηριότητες.

ΤΗΣ ΜΑΡΙΝΑΣ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ





ΑΜΕΡΙΚΑΝΙΚΗ ΓΕΩΡΓΙΚΗ ΣΧΟΛΗ Θεσσαλονίκης



Ο ιεραπόστολος Dr. John Henry House αγοράζει μια έκταση 200 στρεμμάτων 10 χλμ. ΝΑ της Θεσσαλονίκης και ιδρύει την Αμερικανική Γεωργική Σχολή

1904



1911

Πρώτη αποφοίτηση μαθητών

Ίδρυση της Σχολής Θηλέων

1946

Ο Bruce McKay Lansdale γίνεται ο τρίτος πρόεδρος της Σχολής μέχρι το 1989



1955



1996

Ίδρυση του Dimitris Perrotis College of Agricultural Studies

2001



Η Ακαδημία Αθηνών βραβεύει τη Σχολή «για την εκπαίδευση που παρέχει στους νέους αγροτικών περιοχών και για τη συνεισφορά της στην αγροτική ανάπτυξη της Ελλάδας από το 1904»

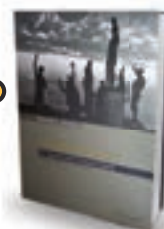
2006

Δημιουργούνται και λειτουργούν στο Πρόγραμμα Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης νέα προγράμματα Επαγγελματικού Λυκείου, Γενικού Λυκείου και Επαγγελματικής Σχολής



Ίδρυση της Σχολής Μεταπτυχιακών Σπουδών του Perrotis College και έναρξη λειτουργίας του Εκπαιδευτικού Κέντρου «Αλίκη Περρωτή»

2017



Τη μοναδική ιστορία προσφοράς στην ελληνική αγροτική εκπαίδευση που έχει να επιδείξει η Σχολή παρουσιάζει το βιβλίο της Brenda L. Marder.



ΑΠΟ ΤΟΝ ΠΑΙΔΙΚΟ ΣΤΑΘΜΟ μέχρι τις μεταπτυχιακές σπουδές, ο μόνος κρίκος της εκπαιδευτικής αλυσίδας που έλειπε στη Σχολή ήταν το Γυμνάσιο, που ξεκινά τον Σεπτέμβριο του 2019.





Η ΜΕΓΑΛΗ ΕΥΕΡΓΕΤΙΔΑ της Αμερικανικής Γεωργικής Σχολής, Αλίκη Περωτή, μαζί με τον σημερινό όγδοο πρόεδρό της, Πάνο Κανέλλη.



ιστεύω ότι οι καλλιεργητές είναι οι φροντιστές της γης και θα θεωρηθούν υπεύθυνοι για την πιστή εκτέλεση του καθήκοντός τους»

ήταν το κέντρο της φιλοσοφίας του ιδρυτή της Αμερικανικής Γεωργικής Σχολής, ιεραπόστολου John Henry House, ο οποίος στα τέλη του 19ου αιώνα βρέθηκε στην Ελλάδα με στόχο να πείσει Μουσουλμάνους της καταρρέουσας Οθωμανικής Αυτοκρατορίας να γίνουν Χριστιανοί. Στα 1904 ιδρύει τη Σχολή, η οποία στεγάζει αρχικά τα ορφανά αγόρια που άφηνε η δίνη στα Βαλκάνια.

Κι αν πολλοί έχουν περιγράψει το πρώτο μισό του 20ού αιώνα ως μια περίοδο φθοράς των αξιών μέσα στη φρίκη των πολέμων, όπως παρατηρεί ο Peter Bien, προλογίζοντας το βιβλίο της Brenda L. Marder για τη Σχολή με τίτλο «Οι Φροντιστές της Γης», εκεί σε αυτό το μικρό κομμάτι της μακεδονικής γης το ανθρώπινο πνεύμα συνέχιζε να λειτουργεί όπως θα έπρεπε, δηλαδή δημιουργικά.

Κι αν πάλι ο ιδεαλισμός των ανθρώπων που ηγήθηκαν διαχρονικά αυτής της προσπάθειας ήταν το όπλο που νίκησε τις αναρίθμητες δυσκολίες, αυτός ο ιδεαλισμός όπως παρατηρεί ο κ. Bien ήταν απτός και ρεαλιστικός, αφού στη διαμόρφωσή του συνέβαλαν οι κοπιαστικές εργασίες στον ορνιθώνα, στο βουστάσιο και στο χοιροστάσιο. Όπως ακριβώς συμβαίνει σήμερα, με το Εκπαιδευτικό Αγρόκτημα, εκεί όπου παράγονται τα εκλεκτά προϊόντα της, να αποτελεί την καρδιά και το διαμάντι της Σχολής και τις γεωργικές εργασίες βασική δραστηριότητα των μαθητών όλων των βαθμίδων εκπαίδευσης.

Αξίζει να σημειωθεί ότι στην προσφατή συνέντευξή του στο «Αγρόκτημα», ο σημερινός πρόεδρος της Σχολής Π. Κανέλλης προανήγγειλε την ίδρυση, από το Σεπτέμβριο του 2019, Γυμνασίου, το οποίο θα έρθει να κλείσει την εκπαιδευτική αλυσίδα που ξεκινά από τον παιδικό σταθμό και φθάνει μέχρι τη νεότευκτη Σχολή Μεταπτυχιακών του Perrotis College, η οποία ξεκίνησε τη λειτουργία της μαζί με το υπερσύγχρονο Εκπαιδευτικό Κέντρο που φέρει το όνομα της μεγάλης ευεργέτιδας «Αλίκη Περωτή».



Η ΣΧΟΛΗ ΔΕΝ ΕΧΕΙ

ΣΤΑΜΑΤΗΣΕΙ να με στηρίζει όλα αυτά τα χρόνια σημειώνει ο Γιώργος Κωστής, που βλέπει για τον εαυτό του πιο ώριμο και πιο φιλόδοξο από ποτέ.

ΗΘΕΛΑ ΝΑ ΓΥΡΙΣΩ ΣΤΟΝ ΤΟΠΟ ΜΟΥ ΚΑΙ Η ΣΧΟΛΗ ΜΕ ΕΠΕΙΣΕ ΟΤΙ ΜΠΟΡΩ

ΡΕΠΟΡΤΑΖ - ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ ΒΑΣΙΛΙΚΗ ΠΑΣΧΑΛΗ - ΤΣΑΝΤΟΠΟΥΛΟΥ



«**Σ**ημαντικός αγωγός διαμόρφωσης της σκέψης μου, όσον αφορά το επαγγελματικό μου προφίλ και τα σχέδιά μου, αποτέλεσε η Αμερικανική Γεωργική Σχολή και πιο συγκεκριμένα οι καθηγητές μου» αναφέρει μεταξύ άλλων ο 23χρονος Γιώργος Κωστής, απόφοιτος της Σχολής και σήμερα πολλά υποσχόμενος οινοποιός στους Γόννους της Λάρισας, τον τόπο της καταγωγής του.

«Το αντικείμενο των σπουδών μου σχετίστηκε με τις εφαρμόσιμες γνώσεις και δεξιότητες πάνω στο διεθνές marketing. Μέσα απ' αυτό κατάφερα να μάθω τρόπους, ώστε να διαχειρίζομαι το προϊόν μου και να το τοποθετώ όσο καλύτερα γίνεται στην αγορά. Με τη φοίτησή μου στο Perrotis College είχα την ευκαιρία να γνω-

ρίσω έγκριτους επαγγελματίες από το χώρο του marketing, οι οποίοι με καθοδήγησαν με αξίες και ιδανικά, ώστε το έργο μου να εμπνέεται πάντα από ηθική δεοντολογία. Σήμερα εργάζομαι στη δική μου επιχείρηση πάνω στο κομμάτι της παραγωγής, της εμφιάλωσης και κυρίως της προώθησης, έχοντας ετήσια παραγωγή 50 τόννους λευκό, ροζέ και ερυθρό. Συγκεκριμένα, μπορώ να κάνω τη δουλειά που χρειάζεται στο αμπέλι, μέχρι και να προμηθεύσω μια κάβα με τα κρασιά μας. Αυτή η δουλειά είναι που μου αρέσει και με ευχαριστεί. Δεν γύρισα πίσω επειδή δεν είχα άλλες επαγγελματικές εναλλακτικές, κάθε άλλο. Γύρισα γιατί ήθελα να κάνω αυτό που αγαπώ, αυτό που έμαθα από μικρός και η Σχολή ήταν αυτή που με έπεισε πως μπορώ να το κάνω...», σημειώνει ο ίδιος.



Το γάλα μας...

όπως το έχετε φαντασθεί !



100%

Φ ρ έ σ κ ο
Ε λ λ η ν ι κ ό
θ ε σ σ α λ ι κ ό
Σ υ ν ε τ α ι ρ ι σ τ ι κ ό

Ιδρύθηκε το 1960 από την ΑΤΕ (Αγροτική Τράπεζα της Ελλάδας) και στη συνέχεια (1992) πέρασε στις Ενώσεις Αγροτικών Συνεταιρισμών Τρικάλων & Καρδίτσας.

Σήμερα, το πλειοψηφικό πακέτο μετοχών 87% κατέχει η Ένωση - Αγροτικός Συνεταιρισμός (ΑΓΡΗ), το 12% η «Ένωση» Καρδίτσας και το υπόλοιπο 1% λοιποί Μέτοχοι.

Απορροφά καθημερινά 60 περίπου τόνους αγελαδινού γάλακτος προερχόμενο κυρίως, από συνεταιριζόμενους παραγωγούς καθώς και 10.000 περίπου τόνους αιγοπρόβειου σε ετήσια βάση.

Παράγει, «Όλα τα καλά του γάλακτος» ! Ήτοι: Φρέσκο γάλα, πλήρες & ελαφρύ, Φρέσκο γάλα με κακάο, Γιαούρτα όλων των τύπων, Προϊόντα Π.Ο.Π. (Προστατευμένης Ονομασίας Προέλευσης) όπως Φέτα, κασέρι, γαλοτύρι κ.λπ. έως και τυριά gourmet και επιδόρπια.

Η «ΤΡΙΚΚΗ» εδρεύει στα Τρίκαλα και ο ρόλος της στην τοπική οικονομία, εκτός από πρωταγωνιστικός, είναι και ρόλος Εθνικής σημασίας αφού, συμβάλλει καθοριστικά στην διατήρηση και ανάπτυξη της Ελληνικής κτηνοτροφίας με ό'τι αυτό σημαίνει.





ΣΤΟ ΡΑΦΙ ΤΟ ΤΥΡΙ ΤΩΝ ΜΕΤΑΚΙΝΟΥΜΕΝΩΝ

Το μοναδικό σε οργανοληπτικά χαρακτηριστικά
γάλα που παράγεται από τα κοπάδια
των Ελλήνων μετακινούμενων κτηνοτρόφων
ετοιμάζεται να αναδείξει μια σύμπραξη
επιχειρήσεων υπό την επιστημονική
καθοδήγηση του Ινστιτούτου Κτηνιατρικών
Ερευνών του ΕΛΓΟ Δήμητρα

«Έχουμε χρέος στον τόπο μας και την ανθρωπότητα να διατηρήσουμε με κάθε τρόπο τον θησαυρό αγαθών και πολιτισμού της μετακινούμενης κτηνοτροφίας» σημειώνει ο καθηγητής Αθ. Τσαυτάρης.



ΚΕΙΜΕΝΟ ΛΕΩΝΙΔΑΣ ΛΙΑΜΗΣ



τα χωριά των Κουπατσαραίων, των Βλάχων και των Σαρακατσαναίων της Θεσσαλίας και της Δυτικής Μακεδονίας, που έχουν παράδοση στην εκτατική κτηνοτροφία, την άνοιξη η καθημερινότητα αποκτά μια μορφή αρχέγονης ιεροτελεστίας. Είναι η περίοδος που τα χιόνια «σηκώνονται» από τα βουνά και ξεκινούν οι προετοιμασίες για την αναχώρηση των κοπαδιών για τα βοσκοτόπια της Πίνδου, όπου θα ξεκαλοκαιριάσουν.

Σε αυτή τη δημιουργική αναμονή, όπως μας την περιγράφει ο μετακινούμενος κτηνοτρόφος Λευτέρης Ντίκος, Βλάχος με καταγωγή από την Αετομηνίτσα, παρέες των 8-10 ατόμων, τα γνωστά «ψαλίδια», με το άγχος του χρόνου να πιέζει, καθώς όλα πρέπει να είναι έτοιμα στα μέσα Μαΐου, δίνουν απαντά «ραντεβού» μέχρι να κουρευτούν όλα τα αιγοπρόβατα. Μια κοπιώδης εργασία, που διανθίζεται με αλληλο-πειράγματα, χωρατά, μουσική και φαγοπότι.

Είναι η διαδικασία «σήμα κατατεθέν», που συνήθως διαρκεί ένα μήνα -ανάλογα το πόσα κοπάδια έχει το κάθε χωριό- και μόλις ολοκληρωθεί δίνει το σύνθημα ότι, πλέον, όλα είναι έτοιμα για την έναρξη του μικρού ή μεγάλου ταξιδιού κάθε μετακινούμενης εκτροφής, προς τα αλπικά βοσκοτόπια

της «Βάλια Κάλντα» όπου τα ζώα θα παραμείνουν έως τα μέσα του φθινοπώρου και θα τρέφονται με την σπάνια -ως προς την ποικιλία και την ποιότητα των συστατικών της- αυτοφυή χλωρίδα του τόπου.

Αυτή, ακριβώς, την ιδιαιτερότητα της εγχώριας μετακινούμενης κτηνοτροφίας, που μπορεί και παράγει ένα μοναδικό γάλα, πλούσιο σε οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, επιχειρεί να αναδείξει και να αξιοποιήσει μια σύμπραξη επιχειρήσεων με επικεφαλής την τυροκομική επιχείρηση «Κουρέλλας» από τα Γρεβενά και την επιστημονική συνεργασία και καθοδήγηση του Ινστιτούτου Κτηνιατρικών Ερευνών του ΕΛΓΟ-Δήμητρα.

Επιστημονικά τεκμηριωμένη υπεροχή

Η ιδέα είναι να αξιοποιηθεί η, επιστημονικά τεκμηριωμένη, ποιοτική υπεροχή του γαλακτος των μετακινούμενων αιγοπροβατοτροφικών εκτροφών, ώστε να παραχθεί, πιλοτικά στην αρχή, ένα τυρί αποκλειστικά με χρήση πρώτης ύλης από τη θερμική παραγωγή τέτοιων κοπαδιών, το οποίο στη συνέχεια θα πιστοποιηθεί και θα διοχετευτεί στην αγορά ως ένα προϊόν εντελώς διάφορο ποιοτικά από οτιδήποτε άλλο κυκλοφορεί. «Όχημα» για να λάβει «σάρκα κι



Όλο και πιο έντονη είναι η ηλικιακή ανανέωση των αρχηγών των μετακινούμενων εκτροφών, δείχνοντας πως οι νέοι βλέπουν τις ευκαιρίες του συστήματος

οστά» η πρωτοβουλία, αποτέλεσε το πρόγραμμα «Ερευνώ - Δημιουργώ - Καινοτομώ», της γ.γ. Έρευνας και Τεχνολογίας, στον πρώτο κύκλο του οποίου υποβλήθηκε από τη σύμπραξη φάκελος με τίτλο «Παραδοσιακά τυριά από θερινό γάλα μετακινούμενων κοπαδιών αιγοπροβάτων. Ανάδειξη των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών και της ποιότητάς τους» και απέσπασε έγκριση για να υλοποιηθεί, υπό το διακριτικό όνομα «TrueCheese».

Το πρόγραμμα TrueCheese

Κατά την εφαρμογή του μάλιστα θα αξιοποιήσει και τα ερευνητικά δεδομένα σχετικά με την ποιότητα του γάλακτος και τη βλάβιση ορεινών βοσκότοπων από την περίοδο 2012-2014, που αποδεικνύουν και επιστημονικά τον ισχυρισμό περί υπεροχής αυτής της α' ύλης, έναντι του γάλακτος από σταβλισμένα ζώα.

Οι στόχοι του προγράμματος TrueCheese, όπως αποτυπώνονται

στην πρόταση, περιλαμβάνουν:

- Στοχευμένη αξιοποίηση της υψηλής ποιότητας του θερινού γάλακτος και σύνδεση της ποιότητας της βοσκήσιμης ύλης με την παρουσία ιδιαίτερων οργανοληπτικών χαρακτηριστικών
- Προστασία της παραδοσιακής τεχνογνωσίας στην τυροκόμηση και ενσωμάτωσή της σε σύγχρονα πρότυπα παραγωγής και προώθησης ασφαλών και ποιοτικών προϊόντων
- Ολοκληρωμένη ανάδειξη της ποιότητας των τυροκομικών προϊόντων της μετακινούμενης κτηνοτροφίας.
- Αξιοποίηση των πολλαπλών πολιτιστικών και περιβαλλοντικών εκτροφών της μετακινούμενης αιγοπροβατοτροφίας ως εργαλείων για βελτίωση των διεξόδων των τυροκομικών προϊόντων της στις διεθνείς ανταγωνιστικές αγορές.

Στο τυροκομείο του Σ. Κουρέλλα

«Θα ξεκινήσουμε από το Μάιο, όταν τα κοπάδια θα έχουν ανέβει στην Πίν-

1.200

Το project θα ξεκινήσει το Μάιο με δύο μετακινούμενες εκτροφές των 600 αιγοπροβάτων η κάθε μία και αν όλα εξελιχθούν ομαλά αυτός ο αριθμός θα αυξηθεί.

3.000

Το νομαδικό τρόπο εκτροφής ακολουθούν περί τις 3.000 εκτροφές με πάνω από 1 εκατομμύριο αιγοπρόβατα ή σχεδόν 7,5% του εθνικού αιγοπρόβειου κεφαλαίου.

δο. Σε πρώτη φάση θα συνεργαστούμε με δύο μετακινούμενες εκτροφές, των 600 αιγοπροβάτων η κάθε μία, με σκοπό να πάμε στην πιλοτική παραγωγή του τυριού. Στο στάδιο αυτό θα γίνουν οι απαραίτητες χημικές και μικροβιολογικές αναλύσεις και άλλες παρατηρήσεις και εφόσον όλα εξελιχθούν όπως τα υπολογίζουμε, στην επόμενη φάση θα μπουν και άλλοι μετακινούμενοι με σκοπό να λάβει πιο μαζική μορφή», επισήμανε στο «Αγρόκτημα», ο Σωκράτης Κουρέλλας, του ομώνυμου τυροκομείου από τα Γρεβενά, που έχει διακριθεί για την παραγωγή κι άλλων βιολογικών καινοτόμων τυροκομικών προϊόντων.

Σύμφωνα με τον έμπειρο συνομιλητή μας απώτερος στόχος του εγχειρήματος, που μπορεί να έχει τελική έκφραση ένα τυρί τύπου φέτα ή ένα σκληρό τυρί, χωρίς να αποκλείεται και το γιαούρτι, είναι «να δημιουργήσουμε ένα νέο brand, που θα βασίζει την ποιτική ανωτερότητά του στην πολυποίκιλη μικροχλωρίδα της Πίνδου, η οποία θα το καθιστά διαφορετικό από κάθε άλλο συναφές προϊόν της αγοράς. Θεωρώ πως θα αποτελέσει ένα νέο ικνηλάτη για την υφιστάμενη γκάμα των προϊόντων μας» συμπληρώνει ο ίδιος. Για το νέο προϊόν, εξάλλου, στο σκεπτικό της πρότασης τονίζεται πως υπάρχουν ενδείξεις ότι θα έχει θετική ανταπόκριση, καθώς η κατανάλωση εν γένει τυριών μικρής κυκλοφορίας και υψηλής προστιθέμενης αξίας, παρουσιάζει αύξηση πωλήσεων. Σημειώνεται ότι το εν λόγω έργο γίνεται με συνεργασία του Ινστιτούτου Κτηνιατρικών Ερευνών του ΕΛΓΟ που θα έχει και την επιστημονική υποστήριξη, με υπεύθυνο τον ερευνητή Γεώργιο Σαμούρη.

Τα οφέλη, ωστόσο, αναμένεται να είναι ευρύτερα, σε περίπτωση που το εγχείρημα στεφθεί με επιτυχία. Για παράδειγμα, σύμφωνα με τους ερευ-

νητές, στο βαθμό που το προϊόν επιτύχει υψηλότερες τιμές στις διεθνείς ανταγωνιστικές αγορές, ωφελημένες θα είναι και οι μετακινούμενες εκμεταλλεύσεις της περιοχής. Επίσης, μεσοπρόθεσμα οφέλη αναμένεται να προκύψουν για τους κτηνοτρόφους ως προς τη βελτίωση της διαχείρισης των κοπαδιών τους, τα οποία θα συνοδεύονται από βελτιωμένη ποιότητα πρωτογενούς προϊόντος που θα μπορεί να υποστηρίξει την παραγωγή ιδιότυπου προϊόντος.

Αναμένεται ακόμη ουσιαστική αναγνώριση της λειτουργίας του μετακινούμενου συστήματος εκτροφής. Αυτό αφορά τόσο στους πολλαπλούς κοινωνικούς και περιβαλλοντικούς ρόλους του, αλλά ταυτόχρονα και στις

50%

Στη Θεσσαλία και στη Στερεά Ελλάδα διαχειρίζεται το 50% των μετακινούμενων εκτροφών και άνω του 50% των μετακινούμενων ζώων.

+

1/2

Η βόσκηψη των ζώων σε ορεινούς βοσκοτόπους μειώνει τις δαπάνες διατροφής από 47% έως και 58% σε σχέση με ένα εντατικό σύστημα.



οικονομικές του προοπτικές και στη δυναμική του πρόσβαση στην καινοτομία και την έξυπνη επιχειρηματικότητα. Οι ωφέλειες εν προκειμένω θα αφορούν στη βελτίωση της ανταγωνιστικής θέσης των εκμεταλλεύσεων, συμβάλλοντας στην περαιτέρω ενσω-

Στόχος σύμφωνα με το τυροκομείο Κουρέλλας είναι να δημιουργηθεί ένα καινούργιο brand, διαφορετικό από κάθε άλλο συναφές προϊόν της αγοράς.

μάτωση στην αγορά και διασφάλιση της βιωσιμότητάς τους. Τέλος, η σύνδεση του προϊόντος με το σύστημα και την περιοχή θα συμβάλλει στην ανάπτυξη μιας ολοκληρωμένης και βιώσιμης αλυσίδας αξίας που θα συνδέει τον τόπο, τους παραγωγούς και την επιχειρηματικότητα με τελικό αποδέκτη τον καταναλωτή.

Πολυλειτουργικό σύστημα

Σχετική εργασία που εκπονήθηκε από επιστημονική ομάδα υπό την καθοδήγηση Βασιλική Λάγκα και τον ερευνητή Αθανάσιο Ράγκο, στο πλαίσιο του προγράμματος «ΘΑΛΗΣ - Αλε-

ξάνδρειο ΤΕΙ Θεσσαλονίκης» και με τον τίτλο: «Η δυναμική του συστήματος μετακινούμενης αιγοπροβατοτροφίας στην Ελλάδα. Επιδράσεις στη βιοποικιλότητα», επισημαίνει ότι με δεδομένο ότι το σύστημα της μετακινούμενης αιγοπροβατοτροφίας είναι εκτατικό και έχει ως χαρακτηριστικά την αξιοποίηση της οικογενειακής εργασίας, τη χαμηλή εξάρτηση σε επενδύσεις σε κτίρια και εξοπλισμό, αλλά και το ότι η βόσκηση των ζώων σε ορεινούς βοσκοτόπους μειώνει τις δαπάνες διατροφής από 47% έως και 58% σε σχέση με ένα εντατικό σύστημα, διακρίνεται από τα στοιχεία της οικονομικότητας και της ανταγωνιστικότητας. Με κατάλληλες διαρθρωτικές προσαρμογές, μάλιστα, όπως επισημαίνεται στη μελέτη των Λάγκα - Ράγκο (σ. σ. οι συγγραφείς αναγνωρίζουν την ουσιαστική συμβολή του επιστήμονα Ζαφείρη Άρπα,



Χαρακτηριστικά παραδείγματα ορεινών κοινοτήτων, που ερημώνουν το χειμώνα και ζωντανεύουν το καλοκαίρι, είναι η Αετομπίτσα Ιωαννίνων, τα Θεοδώριανα Άρτας, το Χαλίκι Ασπροπόταμου, ο ορεινός όγκος Αργιθέας Καρδίτσας, το Τροβάτο Ευρυτανίας.

που χάθηκε στις 28/12/2013 σε τροχαίο δυστύχημα) μπορεί να βελτιώσει περισσότερο τη θέση του στην αγορά και να αποτελέσει πηγή εισοδήματος και απασχόλησης σε ορεινές και μειονεκτικές περιοχές, λειτουργώντας και σαν ασπίδα συγκράτησης του πληθυσμού, ενώ πολύ σημαντική είναι και η περιβαλλοντική διάσταση, αφού τα κοπάδια αξιοποιούν ορεινούς βοσκοτόπους, συμβάλλοντας στην προστασία της βιοποικιλότητας και στη φυσική ανανέωση της βλάστησης. Τέλος η επικράτηση της μετακινούμενης αιγοπροβατοτροφίας έχει διαμορφώσει ένα σύνολο πολιτιστικών στοιχείων, που χαρακτηρίζουν τις περιοχές στις οποίες εντοπίζεται μέχρι και σήμερα, συνθέτοντας την ταυτότητά τους και τη γεωργική -πολιτιστική κληρονομιά τους. Πρόκειται για πολιτιστικά στοιχεία όπως η μουσική και τα έθιμα.

Το σύστημα της μετακινούμενης κτηνοτροφίας έχει ήδη αναγνωριστεί ως Άυλη Πολιτιστική Κληρονομιά



Η ΣΗΜΑΣΙΑ ΤΗΣ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ ΤΩΝ ΑΥΤΟΧΘΟΝΩΝ ΦΥΛΩΝ

ΜΙΑ ΙΔΙΑΙΤΕΡΗ ΠΤΥΧΗ της περιβαλλοντικής διάστασης της μετακινούμενης αιγοπροβατοτροφίας αποτελεί και η διατήρηση αυτόχθονων φυλών. Ιδιαίτερα παραδείγματα αποτελούν η Καλαρρύτικη φυλή στην Ήπειρο, η φυλή Ανωγείων στην Κρήτη, η φυλή Καρύστου στην Εύβοια και η βλάχικη φυλή στη Δυτική Μακεδονία, οι οποίες απαντώνται σε εκτατικά ποίμνια. Πρόκειται για φυλές άριστα προσαρμοσμένες στις τοπικές συνθήκες και στο μικροκλίμα, οι οποίες μάλιστα διαθέτουν επιπλέον το πλεονέκτημα της υψηλής ανθεκτικότητας.



«Θα ήθελα να συγχαρώ την Agrenda για την επιλογή της να βραβεύσει τον μετακινούμενο Χρήστο Τζιάλα»

την κατεύθυνση αυτή, χάραξη πολιτικών και μέτρων και βούληση, υποστήριξη και το μεράκι των κτηνοτρόφων.

Μια σειρά πολιτικών μέτρων στη διάρκεια της θητείας μου στο ΥΠΑΑΤ είχαν ως στόχο την υποστήριξη του συγκεκριμένου κλάδου. Η καθιέρωση των λεγόμενων βοσκήσιμων εκτάσεων που αύξησε σημαντικά τις αξιοποιούμενες εκτάσεις της ορεινής οικονομίας, το πρόγραμμα απασχόλησης των βοσκότοπων, το διακριτό πρόγραμμα για την Ορεινή Ελλάδα (όπως και για τη νησιώτικη και φυσικά την πεδινή), οι εξισωτικές αποζημιώσεις για τη μείωση του κόστους χειμερινών ζωοτροφών, βοήθησαν τον τομέα αυτό. Όπως έμμεσα τον βοήθησαν και η αλλαγή πολιτικής στο νερό: Από τα υπόγεια νερά με άντληση στα επιφανειακά νερά, τα φράγματα και τις λιμνοδεξαμενές των ορεινών όγκων που βοηθούν επίσης στην επιτόπια διαθεσιμότητα νερού ποτίσματος κοπαδιών. Και μια σειρά άλλων μικρότερης εμβέλειας αλλά σημαντικών επεμβάσεων (μηχανική μεταφορά κοπαδιών, χρονιά σφαγής κ.ά.).

Τελειώνοντας θα ήθελα να τονίσω τη χαρά και υπερηφάνεια που ένιωσα όταν στην πρόσφατη εκδήλωση «Αγρότης της Χρονιάς 2018» στη Λάρισα προσκλήθηκα να παραδώσω το τιμητικό βραβείο στον 84χρονο Χρήστο Τζιάλα, τον παλαιότερο μετακινούμενο κτηνοτρόφο της ομάδας. Και φυσικά να συγχαρώ την Agrenda για την επιλογή της τόσο στο να συμπεριλάβει στη βράβευση τον τομέα αυτό, όσο και για την επιλογή του κ. Τζιάλα, ο οποίος ως μετακινούμενος ανεβοκατεβαίνει τα βουνά με το κοπάδι του και την οικογένειά του από το 1940 μέχρι σήμερα.

ΜΕΤΑΚΙΝΟΥΜΕΝΗ ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΑ: ΘΗΣΑΥΡΟΣ ΑΓΑΘΩΝ & ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ

Το ποικίλο περιβάλλον κι η ποικιλομορφία των αγροτικών συστημάτων της Ελλάδας, με ξηροθερμικά νησιά, τις ενδιάμεσες Θεσσαλικές πεδιάδες, τα κρύα και βροχερά περιβάλλοντα του ελληνικού Βορρά, επιτρέπει στην Ελλάδα να καλλιεργεί και να εκτρέφει σχεδόν τα πάντα. Η ποικιλία αυτή των παραγωγικών μας συστημάτων κάνει τα συστήματά μας πιο βιώσιμα, φιλικά προς το περιβάλλον και τον καταναλωτή.

Είναι σίγουρο ότι τεχνολογικές, οικονομικές, περιβαλλοντικές, κλιματολογικές, καταναλωτικές, κοινωνικές, δημογραφικές, κ.ά. εξελίξεις θα επηρεάζουν συνεχώς και θα επιφέρουν μεταβολές. Τα ποικίλα όμως παραγωγικά μας συστήματα, είναι βιωσιμότερα συγκριτικά με τα εστιασμένα σε 1-2 βαθιά εξειδικευμένα, εντατικά, με γιγάντιες συγκριτικά εισροές και υψηλό κόστος «αειφορίας» άλλων χωρών. Στο βαθμό λοιπόν που δεν θα περιοριστούμε στις στιγμιαίες «φωτογραφίες» των συστημάτων αλλά στη μακρόχρονη

βιωσιμότητά τους μπροστά στις σίγουρες αλλαγές, τότε θα διαφανούν και τα πλεονεκτήματα των ποικιλόμορφων.

Αναφερόμενος ειδικότερα στην κτηνοτροφία μας, η χώρα έχει όλα σχεδόν τα κτηνοτροφικά είδη και για ορισμένα, όπως η αιγοπροβατοτροφία, έχει τόσο εντατική εστιασμένη όσο και εκτατική αιγοπροβατοτροφία. Σημαντικό τμήμα της μάλιστα αποτελεί η εποχιακά μετακινούμενη κτηνοτροφία των ορεινών όγκων της Δ. Μακεδονίας. Μια πραγματικά παραδοσιακή κτηνοτροφία που αξιοποιεί φυσικούς βοσκότοπους. Ένα παραγωγικό σύστημα συνυφασμένο με τον τόπο, τα προϊόντα του, την κοινωνική οργάνωση, τις παραδόσεις και τον πολιτισμό.

info

Ο δρ Αθανάσιος Τσαυτάρης είναι Ομότιμος Καθηγητής ΑΠΘ, Κοσμήτωρ στη Μεταπτυχιακή Σχολή του Κολλεγίου Περρωτίς της Αμερικανικής Γεωργικής Σχολής και πρώην υπουργός Αγροτικής Ανάπτυξης

Είναι χρέος για τον τόπο μας
Έχουμε κάθε χρέος λοιπόν να διατηρήσουμε με κάθε τρόπο αυτό τον θησαυρό αγαθών και πολιτισμού. Είναι «χρέος» για τον τόπο μας και την ανθρωπότητα. Χρειάζεται ιεράρχηση προτεραιοτήτων και συλλογικές προσπάθειες προς

ΔΕΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ Ο ΚΑΝΟΝΑΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ - ΖΗΤΗΣΗΣ

ΜΕ ΤΡΥΠΕΣ Η ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΑΞΙΑ ΤΗΣ ΦΕΤΑΣ

Μια από τις πιο δύσκολες φάσεις στη σύγχρονη ιστορία του δείχνει να διέρχεται ο κλάδος της αιγοπροβατοτροφίας στη χώρα μας, χωρίς μέχρι στιγμής να έχουν διευκρινιστεί πλήρως τα ακριβή αίτια της οικονομικής πίεσης την οποία υφίστανται οι παραγωγικές μονάδες και οι κτηνοτρόφοι που τις υπηρετούν

ΤΟΥ ΓΙΑΝΝΗ ΠΑΝΑΓΟΥ



Λογικά, σε ένα προϊόν όπως η φέτα, το οποίο, βάσει των προδιαγραφών του, είναι στο σύνολό του Προϊόν Ονομασίας Προέλευσης, δηλαδή ΠΟΠ, επομένως παρασκευάζεται μόνο από εγχωρίως παραγόμενο, δηλαδή ντόπιο γάλα, δεν θα 'πρεπε να υπάρχει κανένα πρόβλημα. Αντίθετα, από τη στιγμή που η εγχωρίως παραγόμενη πρώτη ύλη, δηλαδή το ντόπιο γάλα, πρόβειο και γίδινο, μάλλον δείχνει να μειώνεται, ενώ η κατανάλωση φέτας παραμένει σταθερή ή μειώνεται πολύ λιγότερο (κατ' αντιστοιχία), με βάση τους κανόνες της οικονομίας θα 'πρεπε να υπάρχει και μια περαιτέρω άνοδος των τιμών στο αιγοπρόβειο γάλα.

Σημειωτέον ότι λίγα χρόνια πριν όλοι μιλούσαν για τις τεράστιες αναπτυξιακές δυνατότητες που θα μπορούσε να έχει ο κλάδος, κυρίως ως αποτέλε-

σμα της μοναδικότητας της φέτας που αποτελεί και το μεγάλο ατού. Αντ' αυτού, τον τελευταίο καιρό παρατηρείται μια επίμονη πίεση στις τιμές της πρώτης ύλης (πρόβειο και γίδινο), ενώ σε κάποιες περιπτώσεις καταγράφεται σχετική υποχώρηση της τιμής με την οποία η φέτα (το τελικό προϊόν) διατίθεται στη λιανική, τουλάχιστον με βάση την εικόνα της εγχώριας αγοράς. Από την πλευρά της γαλακτοβιομηχανίας, η υποχώρηση αυτή των τιμών αποδίδεται σε μείωση της κατανάλωσης φέτας, παρ' ότι επίσημα δεν υπάρχουν στοιχεία που να βεβαιώνουν μια τόσο αξιόλογη μείωση της καταναλωτικής ζήτησης, τέτοια που να δικαιολογεί την παραπάνω εξέλιξη. Ακόμα πιο δύσκολη, βέβαια, είναι η αξιολόγηση της εικόνας που παρουσιάζει η διεθνώς η αγορά του προϊόντος, μιας και, ως γνωστόν, η φέτα είναι ένα προϊόν με κατ' εξοχήν εξαγωγικό προφίλ.



Αρχίζουν να γίνονται βουνό τα προβλήματα στον κλάδο της αιγοπροβατοτροφίας. Με αφετηρία το ζήτημα της φέτας, υπάρχει πίεση στις τιμές παραλαβής του γάλακτος από τους παραγωγούς, η οποία φέρνει ήδη προ αδιεξόδου πολλές εκμεταλλεύσεις

Σημασία έχει ότι στην περίπτωση της φέτας υπήρξαν κάποιες αφορμές και πίσω απ' αυτές δείχνει να γίνεται «παιχνίδι». Η πρώτη αφορμή ήταν η μεγάλη συζήτηση για τις εμπορικές συμφωνίες της Ευρωπαϊκής Ένωσης που φαίνεται να ανοίγουν το δρόμο για την παραγωγή προϊόντος με το όνομα «Φέτα» και σε Τρίτες χώρες, όπως σε πρώτη φάση ο Καναδάς και η Νότια Αφρική. Η αλήθεια είναι ότι στο θέμα αυτό υπήρξε κατά καιρούς ολιγωρία από τις αρμόδιες εγχώριες αρχές, δεν είναι όμως τέτοιο που να δικαιολογεί μείωση της τιμής της φέτας σ' αυτή τη φάση. Αρνητικό κλίμα για τις τιμές της φέτας, ειδικά στην εγχώρια αγορά, δημιουργείται και από τις συνθήκες κρίσης στις οποίες συνεχίζει να βρίσκεται η ελληνική οικονομία, ωστόσο, το οικονομικό περιβάλλον δεν είναι τέτοιο που να δικαιολογεί μια τόσο μεγάλη πίεση, ειδικά τώρα που επίκειται η έξοδος από τα μνημόνια.

info

Από τα 80 ευρώ που πουλιόταν παλιότερα το δοχείο (16κιλό) φέτας, σήμερα η τιμή δείχνει να έχει κατακυλίσει, όπως λένε, στα 60 ευρώ. Αυτή η τιμή για τη φέτα δεν μπορεί να δώσει μια βιώσιμη τιμή παραγωγού για το πρόβειο γάλα

© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΣΟΦΙΑ ΙΝΤΖΕΒΙΛΩΝ

Αδυναμία συντονισμού

Αν πρέπει να αναζητηθούν βαθύτερες αιτίες, για το «γκρίζο τοπίο» που παρουσιάζει σήμερα ο κλάδος της φέτας, αυτές έχουν να κάνουν με τη δυσκολία των συντελεστών του κλάδου και των αρμόδιων αρχών, να συντονιστούν σε μια κοινή γραμμή που να κατοχυρώνει στην πράξη την ποιότητα και τις προδιαγραφές της φέτας, έτσι ώστε τη νομική κατοχύρωση η οποία κατέστη δυνατή στις αρχές του 2000, να ακολουθή-

σει μια παγκόσμια φήμη για το προϊόν, τέτοια που να μην αφήνει περιθώρια σε κανέναν άλλον, πλην των Ελλήνων παραγωγών, να κινούνται εμπορικά.

Προστασία στη συνθήκη Λισαβόνας και Διεπαγγελματική Φέτας

Ουκ ολίγες φορές, σε σχετικές ημερίδες, συσκέψεις των εμπλεκόμενων του κλάδου αναφέρθηκαν οι κίνδυνοι που διατρέχει η «Φέτα» από τις εμπορικές συμφωνίες της ΕΕ με τον Καναδά και τη Ν. Αφρική, που ενώ κατοχυρώνουν απόλυτα όλα τα αντίστοιχα ΠΟΠ τυριά όπως η παρμεζάνα και το ροκφόρ, αφήνουν απροστάτευτο το εθνικός μας προϊόν, χωρίς ωστόσο να παραβλεφθεί και ο εσωτερικός...εχθρός, ήτοι αθρόες εισαγωγές και προσμίξεις. Μάλιστα, ο Περιφερειάρχης Ηπείρου Αλέξανδρος Καχριμάνης, έχει πολλές αναφερθεί στις εισαγωγές γάλακτος, ως κύρια αιτία για τις μειώσεις στις εγχώριες τιμές παραγωγού. Επι-

Εμπλεξαν οι γραμμές με τις δύο Διεπαγγελματικές Φέτας και το ποιος θα τρέξει τα προγράμματα προβολής και προώθησης και κάπου εκεί στην αναμπουμπούλα βρέθηκε η «λύση» ανάληψης του ΕΛΓΟ Δήμητρα, ως συντονιστή. Το παρασκήνιο πλούσιο, όπως και οι καταγγελίες των εργαζομένων στον Οργανισμό, για απευθείας αναθέσεις στο διαγωνισμό για τη Φέτα

σήμανε πως καμία από τις επιχειρήσεις στην Ήπειρο δεν κάνουν εισαγωγές γάλα, είναι όμως κάποιοι στην υπόλοιπη Ελλάδα που κερδοσκοπούν, και αυτό θα έχει σαν αποτέλεσμα, οι τιμές να αρχίσουν να πέφτουν ως «ντόμινο». Η εμπορική αξία της φέτας, είναι τεράστια, μόνο που δεν είναι αποκλειστικά η Ελλάδα, που την εκμεταλλεύεται, όσο και όπως λέει και ο καθηγητής Εμμανουήλ Ανυφαντάκης, ένας άνθρωπος που έχει αφιερώσει τη ζωή του στο προϊόν, πρόεδρος του Ομίλου Φίλων Φέτας πρέπει πάση θυσία οι δύο προαναφερθείσες συμφωνίες να μην επικυρωθούν από τη Βουλή. Εξάλλου κάτι τέτοιο μπορεί να γίνει με βάση τη συνθήκη της Λισαβόνας (άρθρο 4), που δίνει το δικαίωμα στα εθνικά κοινοβούλια να εγκρίνουν ή όχι τις δι-εθνείς συμφωνίες της ΕΕ.

Πάντως, από λίγο-λίγο αρχίζουν να γίνονται βουνό τα προβλήματα στον κλάδο της αιγοπροβατοτροφίας. Με

ΟΛΑ ΓΙΝΟΝΤΑΙ ΑΡΚΕΙ ΝΑ ΕΧΕΙΣ ΑΠΟΦΑΣΙΣΕΙ ΝΑ ΠΡΟΧΩΡΗΣΕΙΣ

[© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΒΑΣΙΛΙΚΗ ΠΑΣΧΑΛΗ-ΤΣΑΝΤΟΠΟΥΛΟΥ]



ΝΙΚΟΣ ΠΑΛΑΣΚΑΣ

Πρόεδρος Ομοσπονδίας Θεσσαλών Κτηνοτρόφων

Η ανυπαρξία ελέγχων από τον ΕΛΟΓΑΚ έχει φτάσει την κατάσταση στο απροχώρητο και αφού δεν μπορεί η κυβέρνηση και ο ΕΛΟΓΑΚ να κάνουν ελέγχους ας αφήσουν εμάς μέσω Διεπαγγελματικής.



ΛΑΜΠΡΟΣ ΧΑΤΖΙΖΗΣΗΣ

Τυροκόμος, Καθηγητής Ηπείρου

Ας έχουμε υπόψη ότι για να κάνεις 1 κιλό φέτα θέλεις περίπου 4 κιλά πρόβειο γάλα. Για να κάνεις 1 κιλό σκληρά τυριά θέλεις 6 κιλά. Από εδώ και πέρα κάθε έλεγχος είναι εύκολος και μπορεί να γίνει.



ΜΑΞ. ΧΑΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ

Βουλευτής Νέας Δημοκρατίας

Υπάρχει φήμη και καταγγελίες από την Ομοσπονδία Κτηνοτρόφων Θεσσαλίας ότι με εισαγόμενο γάλα παράγεται λευκό τυρί το οποίο εξάγεται και, κάπου στην πορεία «βαφτίζεται» φέτα.



ΠΑΝΑΓΙΩΤΑ ΒΡΑΝΤΖΑ

Βουλευτής ΣΥΡΙΖΑ

Προτείνω την ίδρυση στο ΥΠΑΑΤ, τμήματος αποκλειστικά για τη φέτα, όπου ειδικοί σε συνεργασία με τους παραγωγούς και τις οργανώσεις τους θα καθορίζουν τις διαδικασίες της παραγωγής.

αφετηρία το ζήτημα της φέτας και τη χαλάρωση της προστασίας που της παρείχαν μέχρι σήμερα οι ευρωπαϊκοί κανονισμοί, υπάρχει πίεση στις τιμές παραλαβής του γάλακτος από τους παραγωγούς, η οποία φέρνει ήδη προ αδιεξόδου πολλές εκμεταλλεύσεις.

Χωρίς να είναι βέβαιο ότι η ζήτηση για τη φέτα διεθνώς ή και στην εσωτερική αγορά έχει μειωθεί, αυτό που θεωρείται βέβαιο από πολλές πλευρές, είναι ότι έχουν αυξηθεί οι εισαγωγές αιγοπρόβειου γάλακτος, το οποίο σε πολλές περιπτώσεις προορίζεται και για φέτα (ΠΟΠ). Η χαλάρωση στα ισοζύγια γάλακτος που υποχρεούται να τηρεί ο ΕΛΟΓΑΚ σε συνδυασμό με τις δυνατότητες εισαγωγής φθηνής πρώτης ύλης από τις γαλακτοβιομηχανίες, μεταφέρουν για μια ακόμη φορά μεγάλο βάρος στους παραγωγούς.

Το τελευταίο διάστημα οι παραγωγοί γίνονται αποδέκτες «γκρίνιας» και από τους τυροκόμους, αρχίζουν δε να ανησυχούν, ότι αν η πορεία αυτή συνεχισθεί, σύντομα θα βρεθούν εκτός παραγωγικής διαδικασίας. Σημειώτέον ότι από τα 80 ευρώ που πουλιόταν παλιότερα το δοχείο (16κιλο) φέτας, σήμερα η τιμή δείχνει να έχει κατρακυλίσει, όπως λένε, στα 60 ευρώ. Αυτή η τιμή για τη φέτα δεν μπορεί να δώσει μια βιώσιμη τιμή παραγωγού για το πρόβειο γάλα, πράγμα που σημαίνει ότι οι μονάδες θα βρεθούν αντιμέτωπες με το φάσμα της χρεοκοπίας. Η αλήθεια είναι ότι τα προβλήματα του κλάδου υποχρεώνουν τους εκπροσώπους όλων των πλευρών να είναι πιο υπεύθυνοι, αφήνοντας για λίγο στην άκρη τις προσωπικές στρατηγικές και τα ιδιαίτερα συμφέροντα και να «τρέξει», η κοινή προσπάθεια για Διεπαγγελματική. Κάτι τέτοιο εκτιμάται ότι θα ικανοποιούσε και την πολιτική ηγεσία της Βάθης, καθώς ο υπουργός Αποστόλου επιμένει σε μια Διεπαγγελματική.



Οι κτηνοτρόφοι, στη συνάντησή τους 21 Απριλίου στον Τύρναβο συμφώνησαν στην πραγματοποίηση συλλαλητηρίου την Πέμπτη 3 Μαΐου στη Λάρισα στο συνέδριο του Economist όπου θα παρευρίσκεται και ο υπουργός.

ΙΣΟΖΥΓΙΟ ΣΕ ΜΗ ΠΟΠ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ ΕΔΕΙΞΕ ΤΟ ΑΝΤΑΜΩΜΑ ΤΥΡΝΑΒΟΥ

ΟΣΑ ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΑ και γαλακτοβιομηχανίες εισάγουν αιγοπρόβειο γάλα, να μην παράγουν ΠΟΠ προϊόντα ανέδειξε η πανθεσσαλική συνάντηση στον Τύρναβο. Μάλιστα, οι κτηνοτρόφοι, στο αντάμωμα τους 21 Απριλίου συμφώνησαν στην πραγματοποίηση συλλαλητηρίου την Πέμπτη 3 Μαΐου στη Λάρισα στο συνέδριο του Economist όπου θα παρευρίσκεται και ο υπουργός Αγροτικής Ανάπτυξης, και σε δεύτερο χρόνο συνάντηση με τον πρωθυπουργό της χώρας Αλέξη Τσίπρα καθώς όπως υποστηρίζουν με τον υπουργό είχαν πολλές συναντήσεις χωρίς κανένα αποτέλεσμα, την ώρα

που συντελείται καταστροφή του κλάδου της αιγοπροβατοτροφίας με τις μειώσεις στο γάλα. Οι κτηνοτρόφοι ζητούν:

- Ανεξάρτητο ΕΛΟΓΑΚ με συμμετοχή κτηνοτρόφων και τυροκόμων στο διοικητικό συμβούλιο.
- Αύξηση των προστίμων με ποσοστό επί του τζιρού σε όσους κάνουν παραβάσεις σε ΠΟΠ προϊόντα και σε περίπτωση δεύτερης παράβασης να κλείνει το τυροκομείο ή η γαλακτοβιομηχανία.
- Άμεσα έγκριση από το υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης της Διεπαγγελματικής Φέτας.
- Ενισχύσεις de minimis για τη μείωση τιμής στο αιγοπρόβειο γάλα.

ΠΡΟΤΑΣΗ ΚΑΧΡΙΜΑΝΗ

ΚΩΔΙΚΟΣ ΠΟΠ ΜΟΝΟ ΣΕ ΜΗ ΕΙΣΑΓΩΓΕΙΣ

Μια ρηξικέλευθη πρόταση που ακουμπά στην ουσία του προβλήματος της πτώσης των τιμών στο αιγοπρόβριο γάλα και στην προστασίας της ΠΟΠ Φέτας και των κίτρινων τυριών έχει καταθέσει ο περιφερειάρχης Ηπείρου Αλέξανδρος Καχριμάνης, και φαίνεται να αγκαλιάζουν κτηνοτρόφοι και γαλακτοβιομήχανοι, σύμφωνα με την οποία όποιος εισάγει πρόβριο γάλα από το εξωτερικό, να μην έχει δικαίωμα κατοχής κωδικού για παραγωγή αντίστοιχων προϊόντων ΠΟΠ. Με αυτό τον τρόπο μπορεί να αποκλειστεί κάθε δυνατότητα και «παράθυρο» ώστε



Οι ξένοι ανταγωνιστές κάνοντας χρήση των δικαιωμάτων που θα απορρέουν από τη CETA με την τελευταία λέξη της τεχνολογίας και πολύ χαμηλό κόστος λόγω θα εξαφανίσουν από την αγορά την ελληνική φέτα.

να μη χρησιμοποιείται εισαγόμενο γάλα για παραγωγή φέτας, ή να παρασκευάζεται «φέτα» από συμπυκνωμένο ή υπερδιηθημένο γάλα». Κατά τον ίδιο, ο εσωτερικός κίνδυνος είναι μεγαλύτερος από τις διεθνείς εμπορικές συμφωνίες, καθώς η φέτα είναι το μοναδικό ελληνικό ΠΟΠ προϊόν με μηδενική υπεραξία στην αγορά. Προτείνεται:

- Να γίνει υποχρεωτική η τήρηση ισοζυγίων από την παραγωγή

μέχρι τα καταστήματα λιανικής.

- Να εφαρμοστεί ισοζύγιο και στα μη ΠΟΠ τυροκοκομικά προϊόντα, για να μη μπορούν να τιμολογηθούν εκ των υστέρων και να συσκευαστούν ως ΠΟΠ.

- Να αποκλειστούν από την παραγωγή ΠΟΠ προϊόντων τυροκομεία με εξοπλισμό που μπορεί να χρησιμοποιηθεί για παραγωγή φέτας με άλλη τεχνολογία.

- Να τεθεί όριο στην παραγωγή φέτας από το παραγόμενο γάλα.

ΣΗΜΕΡΙΝΗ ΕΙΚΟΝΑ

ΣΗΜΕΙΟ «ΝΕΚΡΟ»

Συνεχίζεται η κατάρρευση στην κατανάλωση γαλακτοκομικών προϊόντων. Στελέχη της αγοράς κάνουν λόγο για υποχώρηση 8% της κατανάλωσης τυροκομικών το α' τρίμηνο του έτους σε σχέση με το αντίστοιχο διάστημα ένα χρόνο πριν. Διψήφιο το ποσοστό, της μείωσης στην κατανάλωση γάλακτος, που αγγίζει το 10%. Παρά τις πιέσεις ή εξαιτίας αυτών, αρκετές γαλακτοβιομηχα-

νίες έχουν προχωρήσει στην τοποθέτηση νέων προϊόντων, όπως η συνεταιριστική ΕΒΟΛ με το νέο γάλα διάρκειας 18 ημερών με το οποίο επιχειρεί να «ανοιχτεί» στα νησιά.

ΤΙΜΕΣ ΒΑΛΚΑΝΙΚΗΣ

Οι κτηνοτρόφοι βλέπουν τις τιμές γάλακτος να καταρρέουν πολύ κάτω από το 1 ευρώ το λίτρο που ήταν ο μέσος όρος. Σε ορισμένες περιο-

χές προσεγγίζουν τις τιμές των όμορων βαλκανικών χωρών που κινούνται στα 50-61 λεπτά.

ΣΩΡΕΙΑ ΛΑΘΩΝ

Στη σημερινή πραγματικότητα μας οδήγησαν λάθη, όπως οι ελληνοποιήσεις αιγοπρόβριου γάλακτος, ο βιασμός στην τεχνολογία παραγωγής της και η χρήση καθαρά βιομηχανικών μεθόδων, πέραν της φιλοσοφίας των ΠΟΠ.



ΝΑΙ ΣΕ «ΣΥΜΦΩΝΙΑ ΚΥΡΙΩΝ»

ΤΑ ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΑ ΝΑ ΠΕΡΙΦΡΟΥΡΗΣΟΥΝ ΤΗΝ ΠΡΟΤΑΣΗ ΚΑΧΡΙΜΑΝΗ ΓΙΑ ΤΟ ΓΑΛΑ

Νέο ενδιαφέρον αποκτά η υπόθεση της Φέτας, μετά την απόφαση των αδελφών Σαράντη (Ελληνικά Γαλακτοκομεία-Όλυμπος, ΤΥΡΑΣ, Ροδόπη) να υιοθετήσουν την πρόταση του περιφερειάρχη Ηπείρου Αλ. Καχριμάνη, για ασυμβίβαστο εισαγωγών αιγοπρόβειου γάλακτος και παρασκευής φέτας ΠΟΠ. «Οχι μόνο συμφωνούμε αλλά θα αναλάβουμε και την περιφρούρηση της σχετικής διαδικασίας», δηλώνει αποκλειστικά στο Αγρόκτημα ο Μιχάλης Σαράντης. Με 67.000 τόνους αγορά αιγοπρόβειου από τους ντόπιους παραγωγούς και μόλις 900 τόνους εισαγωγή, κι αυτό σε προηγούμενα χρόνια, δεν έχουμε κανένα λόγο να αρνούμαστε μια τέτοια «συμφωνία κυρίων», δηλώνει



Σύμφωνα με εκτιμήσεις κτηνοτρόφων και παραγόντων της αγοράς σήμερα η φέτα θα έπρεπε να πωλείται από τα τυροκομεία στα 6,5 ευρώ και πάνω, που θα εξασφάλιζε τιμή παραγωγού 1,15 ευρώ το λίτρο. Δυστυχώς, οι τιμές είναι διαφορετικές.

ο διευθύνων της Ελληνικά Γαλακτοκομεία, που το 2016 είχε τζίρο 278 εκατ. ευρώ. Και συνεχίζει, «το πρόβλημα έχει να κάνει με τη μείωση της κατανάλωσης Φέτας, που έφερε σταδιακή πίεση στις τιμές και μας υποχρεώνει να μειώνουμε αναλογικά και την τιμή παραλαβής του αιγοπρόβειου. Η εταιρεία δεσμεύεται να μην εισάγει ούτε κιλό αιγοπρόβειο γάλα, προσκαλώντας όλα τα τυροκομεία να κάνουν το ίδιο».

Περιττές κατά τον ΕΛΓΟ οι εισαγωγές γάλακτος για ΠΟΠ

Την ίδια ώρα, γκάφα χωρίς προηγούμενο συνιστούσε η τελευταία παράγραφος σχετικής ανακοίνωσης του ΕΛΓΟ ότι «οι πα-

ραγόμενες ποσότητες πρόβειου και γίδινου γάλακτος στη χώρα μας ανταποκρίνονται ως προς την επάρκειά τους στην παραγωγή προϊόντων ΠΟΠ της αντίστοιχης περιόδου και δεν προκύπτει η ανάγκη χρήσης εισαγόμενου γάλακτος για παραγωγή ΠΟΠ». Αναμφίβολα, εικόνα «αραιώσης» καταγράφεται στα ισοζύγια ΕΛΓΟ για το αιγοπρόβειο, ενώ μετά φόβου είναι η αναφορά σε δύο εταιρείες που έκαναν εισαγωγές γάλακτος (για φέτα) από την Ιταλία με τον πολιτικό προϊστάμενο της Βάθη, να παραδέχεται στο θέμα της πίεσης των τιμών αιγοπρόβειου ότι «δεν δικαιολογείται ούτε από τη δυναμική του προϊόντος, ούτε από τα ισοζύγια γάλακτος».

NEWS

ΕΠΙΚΑΙΡΟΤΗΤΑ / ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ

ΑΥΞΗΣΗ ΚΕΡΔΟΦΟΡΙΑΣ

ΣΕ 44 ΑΓΟΡΕΣ ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΗΣ FAGE INTERNATIONAL

Με σημαντική ενίσχυση της κερδοφορίας της, περί το 40%, έκλεισε την περσινή χρήση η γαλακτοβιομηχανία Fage International, παρά την υποχώρηση των εσόδων σε βασικές αγορές. Σημειώ-
τέον ότι η εταιρεία πέτυχε διεύρυν-
ση της εξωστρέφειάς της που μετρά
πλέον συνολικά 44 αγορές. Αναλυ-
τικότερα, σύμφωνα με τα στοιχεία
της οικονομικής έκθεσης, το 2017
έκλεισε εμφανίζοντας σημαντική
αύξηση στα προ φόρων κέρδη κα-
τά 110% στα 97,5 εκατ. δολ. ενώ τα καθαρά αποτελέ-
σματα ενισχύθηκαν κατά 40% στα 86,4 εκατ. δολ. ένα-
ντι 61,5 εκατ. δολ. το 2016. Όσον αφορά την πορεία

των εσόδων στο εξεταζόμενο διάστημα καταγράφηκε
υποχώρηση της τάξεως του 5,2% στα 619,6 εκατ. δολ.
έναντι 653,3 εκατ. δολ. το 2016. Στις βασικές αγορές,
η μείωση της αξίας των πωλήσεων
διαμορφώθηκε ως εξής: -5,7% στις
ΗΠΑ και στη Βρετανία, κατά -1,5%
στην Ιταλία και κατά -5,2% στην Ελ-
λάδα. Σημαντική παράμετρος στην
υποχώρηση των εσόδων αποτελεί η
μείωση του όγκου των πωλήσεων
συνολικά κατά 8,1%, με την ελληνι-
κή αγορά να καταγράφει τη μεγαλύ-
τερη απώλεια σε όγκο κατά 19,3%, ενώ θετικό πρό-
σημο κατέγραψε η ιταλική αγορά, όπου και σημειώ-
θηκε αύξηση όγκου κατά 1,3%.

**Ενίσχυση κερδοφορίας
σε ένα ποσοστό της
τάξης του 40% πέτυχε
η γαλακτοβιομηχανία
Fage International**

ΜΙΑ ΝΕΑ ΕΠΟΧΗ ΞΕΚΙΝΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΤΑΙΡΕΙΑ ELBISCO ΕΓΚΑΙΝΙΑ ΤΗΣ ΜΟΝΑΔΑΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΦΡΥΓΑΝΙΑΣ ΣΤΗ ΧΑΛΚΙΔΑ

Ξεκίνησε η λειτουργία της νέας υπερσύγχρονης μονάδας παραγωγής φρυγανιάς της εταιρείας ELBISCO στη Χαλκίδα, μετά την ολοκλήρωση σχετικής επένδυσης ύψους 20 εκατ. ευρώ. Μάλιστα, όπως ειπώθηκε κατά τα εγκαίνια της νέας μονάδας στις 15



Απριλίου, «εργαζόμενοι και διοίκηση της Elbisco εγκαινίασαν τη νέα εποχή της εταιρείας, η οποία σπματοδοτείται από την υιοθέτηση ενός νέου οράματος και εταιρικής ταυτότητας, αλλά και από μια σειρά σημαντικών επιχειρηματικών κινήσεων».



ΚΕΡΔΟΦΟΡΙΑ

Αύξηση 13% για το 2017

Βελτίωση επιδόσεων σημείωσε το 2017 η εισηγμένη στην Εναλλακτική Αγορά του ΧΑ Κρητών Άρτος. Μεταξύ άλλων οι πωλήσεις αυξήθηκαν κατά 13,3% (από τα 5,24 στα 5,94 εκατ. ευρώ) και το καθαρό αποτέλεσμα ήταν +325 χιλ. ευρώ έναντι ζημιών 916 χιλ. το 2016.



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

www.agronews.gr



«ΕΝΑ ΠΟΤΗΡΙ ΓΑΛΑ ΓΕΜΑΤΟ ΑΓΑΠΗ» ΑΠΟ ΤΗ ΔΕΛΤΑ

Με κυρίαρχο στοιχείο του εικαστικού μια καρδιά και κεντρικό μήνυμα «ένα ποτήρι γεμάτο αγάπη» η νέα επικοινωνία του Φρέσκου Γάλακτος ΔΕΛΤΑ αναδεικνύει τον κρυφό πρωταγωνιστή της προσπάθειας κάθε παιδιού, τη μητέρα του. Αυτή την αλήθεια αφηγούνται με συγκινητικό τρόπο δύο πραγματικές ιστορίες, με πρωταγωνίστριες τη Σοφία Πετρούνια, μητέρα του χρυσού Ολυμπιονίκη Λευτέρη Πετρούνια, και

τη Μαρία Καρυανού, μητέρα τετράδμων κοριτσιών που πέρασαν όλες μαζί σε σχολές της Αθήνας. Παράλληλα βέβαια συνθέτει τον κόσμο του Φρέσκου Γάλακτος ΔΕΛΤΑ από την ελληνική φύση και τους 700 επιλεγμένους παραγωγούς.

Ας σημειωθεί ότι η νέα εμφάνιση του Φρέσκου Γάλακτος ΔΕΛΤΑ συνδυάζεται και με τη χρήση της νέας συσκευασίας ΔΕΛΤΑ Eco-Fresh Pack, με ανανεωμένο σχήμα και λευκότερη εμφάνιση.

Η νέα συσκευασία παράγεται από χαρτί με πιστοποίηση κατά FSC, που προέρχεται από δέντρα που καλλιεργούνται για το σκοπό αυτό και μπορεί να αναδιπλωθεί πλήρως. Τέλος, στη νέα συσκευασία υπάρχει ένας νέος τρόπος αλληλεπίδρασης του προϊόντος με τον καταναλωτή: Μέσα από την εφαρμογή Shazam, με την τεχνολογία της επαυξημένης πραγματικότητας (Augmented Reality), η καρδιά του Γάλακτος ΔΕΛΤΑ ζωντανεύει μπροστά του.

ΑΠΟ ΕΝΑΝ ΤΟΠΟ ΜΕ ΒΑΘΙΑ ΠΑΡΑΔΟΣΗ ΣΤΗΝ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ

Με « σημαία » τη Φέτα, η Τρίκκη, η Συνεταιριστική Γαλακτοβιομηχανία Τρικάλων, εδώ και πολλές δεκαετίες παράγει πολλούς διαφορετικούς τύπους τυριών, όπως το παραδοσιακό αλειφώδες γαλοτύρι με τη χαρακτηριστική υπόξινη γεύση. Σε ό,τι αφορά την πρώτη ύλη, πρόκειται για το ντόπιο αγελαδινό, πρόβειο και γίδινο γάλα από τους συνεργαζόμενους κτηνοτρόφους που βόσκουν τα κοπάδια τους στα υψίπεδα της Πίνδου και των Χασίων μέχρι και τον κάμπο της Δυτικής Θεσσαλίας.



ΜΙΑ ΕΠΕΝΔΥΣΗ 1 ΕΚΑΤ. ΕΥΡΩ ΑΠΟ ΤΗΝ ΘΕΣΣΑΛΙΚΗ ΕΒΟΛ

ΑΠΟ 1η ΜΑΪΟΥ ΓΑΛΑ 18 ΗΜΕΡΩΝ



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

Στις αρχές Μαΐου θα κυκλοφορήσει σε πολλά σημεία πώλησης το νέο γάλα υψηλής παστερίωσης 18 ημερών της ΕΒΟΛ, για την παραγωγή του οποίου η τοπική γαλακτοβιομηχανία ολοκλήρωσε επένδυση 1 εκατ. ευρώ, όπως ανακοίνωσε σε συνέντευξη Τύπου ο πρόεδρος του ΑΣ Βόλου Νικήτας Πρίντζος. Αναλυτικότερα και σύμφωνα με τον κ. Πρίντζο «το νέο γάλα, που θα κυκλοφορήσει πλήρες και με χαμηλά λιπαρά, σε πλαστική φιάλη του ενός λίτρου, αναμένεται να καλύψει ποσοστό περίπου το 80% κατοίκων και τουριστών στα νη-



σιά που προτιμούν το γάλα υψηλής παστερίωσης, αλλά και περίπου το 20% των αναγκών για το ανάλογο προϊόν στην ηπειρωτική χώρα. Την περίοδο αυτή γίνονται οι τελικές δοκιμές και το νέο προϊόν θα βρίσκεται στα

ράφια των σημείων πώλησης την Πρωτομαγιά», συμπλήρωσε ο ίδιος. Επιπλέον, ανέφερε ότι το 2017 ήταν μια καλή χρονιά με 17 εκατ. τζίρο και 1,5 εκατ. ευρώ κέρδη και ότι ο Συνεταιρισμός του Βόλου για πρώτη φορά στην ιστορία του θα διανέμει μέρισμα 1.000 ευρώ στα 285 μέλη του.

ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΙΝΔΟΣ

ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΟΡΕΙΝΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

Αλλαντικά από 100% φρέσκο ορεινό κοτόπουλο, χωρίς γλουτένη, προσφέρει από τον Μάρτιο του 2018 στο καταναλωτικό κοινό ο Αγροτικός Πτηνοτροφικός Συνεταιρισμός Ιωαννίνων «Η ΠΙΝΔΟΣ». Σύμφωνα με το σχετικό δελτίο Τύπου της εταιρείας, η ποιότητα, η νοστιμιά και η ασφάλεια προέλευσης καθιστούν τα αλλαντικά από κοτόπουλο ΠΙΝΔΟΣ απαραίτητο συστατικό για ένα θρεπτικό και εύκολο γεύμα για όλη την οικογένεια όλες τις ώρες της ημέρας. Χωρίς προσμείξεις με άλλα κρέατα, τα αλλαντικά από κοτόπουλο ΠΙΝΔΟΣ είναι εξαιρετικά θρεπτικά, δεν στερούν την απόλαυση, είναι χωρίς γλουτένη και διατίθενται σε πολλές και λαχταριστές γεύσεις. Φιλέτο καπνιστό, παριζάκι, λουκάνικα Φρανκφούρτης, κουκάνικα κοκτέιλ, hot dog, σαλάμι πικάντικο κοτόπουλου καθώς και το μοναδικό χωριάτικο λουκάνικο ΠΙΝΔΟΣ -βραβευμένο σε διεθνή διαγωνισμό στις Βρυξέλλες- αποτελούν τα βασικά συστατικά κάθε γεύματος και σνακ από το πρωί μέχρι το βράδυ. Οι συνδυασμοί στους οποίους μπορούν να χρησιμοποιηθούν τα αλλαντικά από φρέσκο ορεινό κοτόπουλο ΠΙΝΔΟΣ αμέτρητοι και οι γευστικές εμπειρίες που μπορούν να δημιουργηθούν αξεπέραστες.



ΑΝΟΙΞΙΑΤΙΚΗ ΚΑΜΠΑΝΙΑ STIHL ΜΕ ΔΥΟ ΔΥΝΑΤΑ ΧΟΡΤΟΚΟΠΤΙΚΑ

Το ελαφρύ και ευέλικτο χορτοκοπτικό FS 94 C-E και το ισχυρό FS 120 προσφέρει μέσω της ανοιξιάτικης καμπάνιας της η εταιρεία Stihl. Και τα δύο υπόσχονται άνετη κοπή και ξεκούραστη περιποίηση εκτάσεων πρασίνου

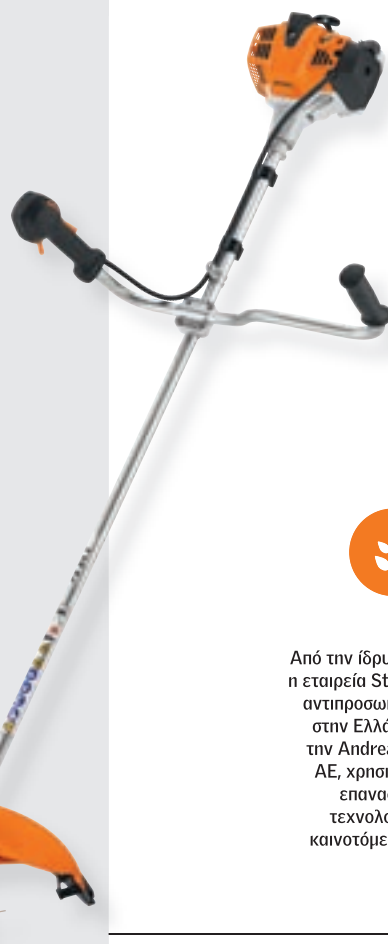


ύο χορτοκοπτικά ιδανικά για τις ανοιξιάτικες εργασίες στον κήπο και όχι μόνο, περιλαμβάνει η ανοιξιάτικη καμπάνια της Stihl. Πρόκειται για τα FS 94 C-E και FS 120. Συγκεκριμένα, το FS 94 C-E είναι το πιο ελαφρύ χορτοκοπτικό στην κατηγορία του (24,1cm³, 1,2 HP, 4,9 κιλά). Είναι εξοπλισμένο με αντιδονητικό σύστημα ενός σημείου της Stihl, σύστημα εύκολης εκκίνησης Stihl ErgoStart, λαβή ποδηλάτου και λαβή χειρισμού με λειτουργία μερικού φορτίου Ecospeed. Ο κινητήρας του είναι ένας 2-MIX και παράλληλα στα χαρακτηριστικά του περιλαμβάνονται ο ίσιος σωλήνας και ο διπλός αορτήρας ώμου. Από την άλλη το FS 120 είναι ένα ισχυρό χορτοκοπτικό (30,8 cm³, 1,8 Hp, 6,3 κιλά). Σύμφωνα με την εταιρεία Stihl, είναι επίσης ιδανικό και για χρήση κοπτικών εξαρτημάτων από μέταλλο. Όπως και το μικρότερο μοντέλο, FS 94 C-E διαθέτει κινητήρα 2-MIX, λαβή ποδηλάτου, αντιδονητικό σύστημα και γωνιακή κεφαλή. Σημειώνεται εδώ, πως είναι λατάλληλο για κοπή χόρτου και ξεκούραστη περιποίηση εκτάσεων πρασίνου με σκληρά ζιζάνια.

ύο χορτοκοπτικά ιδανικά για τις ανοιξιάτικες εργασίες στον κήπο και όχι μόνο, περιλαμβάνει η ανοιξιάτικη καμπάνια της Stihl. Πρόκειται για τα FS 94 C-E και FS 120. Συγκεκριμένα, το FS 94 C-E είναι το πιο ελαφρύ χορτοκοπτικό στην κατηγορία του (24,1cm³, 1,2 HP, 4,9 κιλά). Είναι εξοπλισμένο με αντιδονητικό σύστημα ενός σημείου της Stihl, σύστημα εύκολης εκκίνησης Stihl ErgoStart, λαβή ποδηλάτου και λαβή χειρισμού με λειτουργία μερικού φορτίου Ecospeed. Ο κινητήρας του είναι ένας 2-MIX και παράλληλα στα χαρακτηριστικά του περιλαμβάνονται ο ίσιος σωλήνας και ο διπλός αορτήρας ώμου. Από την άλλη το FS 120 είναι ένα ισχυρό χορτοκοπτικό (30,8 cm³, 1,8 Hp, 6,3 κιλά). Σύμφωνα με την εταιρεία Stihl, είναι επίσης ιδανικό και για χρήση κοπτικών εξαρτημάτων από μέταλλο. Όπως και το μικρότερο μοντέλο, FS 94 C-E διαθέτει κινητήρα 2-MIX, λαβή ποδηλάτου, αντιδονητικό σύστημα και γωνιακή κεφαλή. Σημειώνεται εδώ, πως είναι λατάλληλο για κοπή χόρτου και ξεκούραστη περιποίηση εκτάσεων πρασίνου με σκληρά ζιζάνια.

FS 94 C-E

Η λειτουργία μερικού φορτίου ECOSPEED με την οποία είναι εξοπλισμένο το FS 94 επιτρέπει στο χορτοκοπτικό μηχάνημα να λειτουργεί με οικονομικότερο τρόπο.

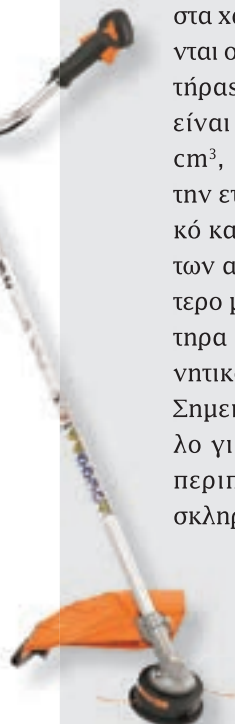


Info

Από την ίδρυσή της, η εταιρεία Stihl, που αντιπροσωπεύεται στην Ελλάδα από την Andreas Stihl AE, χρησιμοποιεί επαναστατική τεχνολογία και καινοτόμες ιδέες.

FS 120

Το ισχυρό χορτοκοπτικό FS 120 με κινητήρα 1,8 ίππων είναι ιδανικό και για χρήση κοπτικών εξαρτημάτων από μέταλλο, επισημαίνει η Stihl.





Μέσα στο επόμενο δεκαήμερο αναμένεται η σχετική ΚΥΑ για τους όρους και τις προϋποθέσεις δημιουργίας μίας μεταποιητικής μονάδας στην Ελλάδα. Μετά από αυτό θα εκκρεμεί μία υπουργική απόφαση το υπουργείο Υγείας και τον ΕΟΦ.



ΦΑΡΜΑΚΕΥΤΙΚΗ KANNABH

ΦΤΙΑΧΝΕΙ ΒΙΟΜΗΧΑΝΟΥΣ ΑΚΟΜΑ ΚΑΙ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

Ενώ οι εκτιμήσεις για τον τζίρο της παγκόσμιας αγοράς φαρμακευτικής κάνναβης αγγίζουν τα 56 δις δολάρια για το 2025, η Ελλάδα επιβάλλεται να κατοχυρώσει τη θέση που της αναλογεί, λόγω των πλεονεκτημάτων της

ΤΗΣ ΜΑΡΙΝΑΣ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ

Μετά την υπερψήφιση του νομοσχεδίου για τη χρήση της φαρμακευτικής κάνναβης στη χώρας μας την 1η Μαρτίου 2018 άνοιξε μία τεράστια συζήτηση για τα ζητήματα που θέτει αυτή η νέα τάξη πραγμάτων. Ποιες είναι οι ευκαιρίες που ανοίγονται για τη χώρα μας; Υπάρχει θέση για τον Έλληνα αγρότη σε αυτή τη νέα παραγωγική αλυσίδα ή μιλάμε

για μία υπόθεση που αφορά μόνο μεγάλους επενδυτές; Σε αυτά και πολλά άλλα ερωτήματα απαντήσεις έδωσε ο Γιάννης Μπακάλης, γεωπόνος και μέλος της ομάδας της Γενικής Γραμματείας Βιομηχανίας που επεξεργάζεται το αντίστοιχο θεσμικό πλαίσιο υπό την εποπτεία του γ.γ. Στρατή Ζαφείρη. «Πρόκειται για μία βιομηχανία με τεράστιους τζίρους την επόμενη δεκαετία. Το 2015 υπολογίζεται ότι η πα-

γκόσμια αγορά κάνναβης έφτασε τα 11,5 δις δολάρια. Για την επόμενη δεκαετία αναμένουμε ετήσιο ρυθμό ανάπτυξης της τάξεως του 17,1%, για να φτάσουμε το 2025 στα 56 δις ευρώ», αναφέρει ο κ. Μπακάλης, ο οποίος τονίζει ότι οι παραπάνω προβλέψεις είναι συντηρητικές ειδικά αν αναλογιστούμε το εύρο των ασθενειών που μπορεί να καλύψει το προϊόν. «Η Ελλάδα σε αυτό τον παγκόσμιο τζίρο θα πρέπει να διεκδικήσει το κομμάτι και τις επενδύσεις που τις αναλογούν και να αποκτήσει πρωταγωνιστικό ρόλο μίας και μέχρι στιγμής οι χώρες που εμπλέκονται είναι μόνο τρεις, το Ισραήλ, ο Καναδάς και η Γερμανία».



Η επιστημονική κοινότητα έχει επιβεβαιώσει ότι η φαρμακευτική κάνναβη μπορεί να έχει εφαρμογή σε ασθένειες όπως η σκλήρυνση κατά πλάκας, ο καρκίνος, η επιληψία ακόμα και για το AIDS.

Ξη με κάποιο επενδυτή σε μία μικτή εταιρεία με ένα ΑΦΜ. Φυσικά σε αυτό το μοντέλο θα μπορούσε ενταχθεί και μία ομάδα παραγωγών. Τέλος, είναι σαφές ότι θα υπάρχουν και περιπτώσεις όπου οι εταιρείες θα επιλέξουν να αγοράσουν τις δικές τους εκτάσεις και να δουλέψουν με δικό τους προσωπικό γεωπόνων και εργατών γης».

Τα στρατηγικά μας πλεονεκτήματα

Η Ελλάδα έχει τεράστιο προβάδισμα, σύμφωνα με τον γεωπόνο του υπουργείου Βιομηχανίας. «Πρώτον,

Η θέση του Έλληνα αγρότη

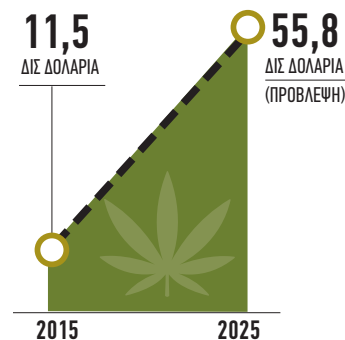
Ο κ. Μπακάλης ξεκαθάρισε ότι δεν πρόκειται για έναν τομέα που θα εμπλέξει σημαντικό αριθμό παραγωγών. «Οι παραγωγοί θα πρέπει να καταλάβουν ότι πρόκειται για μία δραστηριότητα του δευτερογενούς τομέα πρωτίστως. Ωστόσο, όσοι διαθέτουν το απαιτούμενο κεφάλαιο αλλά και την τεχνογνωσία θα μπορούσαν να βρουν τρόπους συνεργασίας και συνύπαρξης με επενδυτικές εταιρείες» ανέφερε ο ίδιος στο Αγρόκτημα. Συνεχίζοντας ο κ. Μπακάλης διευκρίνισε ότι: «Το κόστος της επένδυσης είναι αρκετά υψηλό φτάνοντας περίπου το 1 εκ. ευρώ ανά στρέμμα». Γεγονός που τη διαφοροποιεί πλήρως από την ανοικτή καλλιέργεια βιομηχανικής κάνναβης, η οποία ανοίγει σαφώς περισσότερες ευκαιρίες για τον αγροτικό κόσμο.

Για την είσοδο του στον τομέα ο παραγωγός θα πρέπει να διαθέτει την απαραίτητη έκταση, να κατασκευάσει μία θερμοκηπιακή εγκατάσταση και να αποκτήσει την ανάλογη τεχνογνωσία. Εφόσον λοιπόν έχει αυτά τα πράγματα μπορεί να προχωρήσει σε μία σύμπρα-

ΠΡΟΤΕΡΑΙΟΤΗΤΑ ΟΛΟΚΛΗΡΩΣΗ ΤΩΝ ΠΡΩΤΩΝ ΕΠΕΝΔΥΣΕΩΝ ΑΠΟ ΤΟ 2020

«ΕΙΝΑΙ ΑΠΟΦΑΣΙΣΜΕΝΟ να προχωρήσουν γρήγορα τα πράγματα» ανέφερε ο κ. Μπακάλης διευκρινίζοντας ότι μέσα στο επόμενο δεκαήμερο θα βγει η σχετική ΚΥΑ για τους όρους και τις προϋποθέσεις δημιουργίας μίας μεταποιητικής μονάδας. Μετά από αυτό θα εκκρεμεί μία υπουργική απόφαση το υπουργείο Υγείας και τον ΕΟΦ η οποία θα εξειδικεύει το πλαίσιο των τελικών προϊόντων. «Πιστεύω ότι με όλα αυτά τα θέματα σε βάθος δύο μηνών θα έχουμε τελειώσει».

ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΑΓΟΡΑ ΦΑΡΜΑΚΕΥΤΙΚΗΣ ΚΑΝΝΑΒΗΣ



Μετά την ολοκλήρωση του θεσμικού πλαισίου, η πρώτη μονάδα θα χρειάζονταν 18-20 μήνες για να αδειοποιηθεί και να μπει σε λειτουργία. «Άρα μιλάμε για μία υπόθεση που θα δούμε τα πρώτα της βήματα από το 2020 και μετά» τόνισε ο κ. Μπακάλης και συνέχισε: «Από άποψη έκτασης απαιτούνται πάνω από 4 στρμ. Γνωρίζουμε ότι όλες οι επενδύσεις ξεκινούν με 5-10 στρέμματα με πρόθεση επέκτασης. Οι συνολικές παραγόμενες ποσότητες είναι κάποιες εκατοντάδες κιλά της

είμαστε χώρα της Ευρωπαϊκής Ένωσης, και αυτό ανοίγει δρόμους στην ευρωπαϊκή αγορά για τους επενδυτές. Εκτός αυτού η χώρα μας υπερτερεί σε επίπεδο εξοικονόμησης ενέργειας λόγω φωτοπεριοδικότητας αλλά και της μέσης θερμοκρασίας που καταγράφεται σε αυτή».

Αν και δεν μπορούν να γίνουν με ασφάλεια εκτιμήσεις για το ύψος των επενδύσεων τα επόμενα χρόνια, έχει εκδηλωθεί ήδη τεράστιο ενδιαφέρον για επενδύσεις στη χώρα μας, κυρίως από το Ισραήλ,

τη Γερμανία και τον Καναδά. Μάλιστα, εταιρείες από τις συγκεκριμένες χώρες «ψάχνουν χώρους στη Βόρεια και την Κεντρική Ελλάδα, αλλά και στην Πελοπόννησο, που προτιμάται λόγω των καιρικών συνθηκών. Πάντως όσον αφορά τους ξένους επενδυτές θα πρέπει να ξεκαθαρίσουμε ότι αποκλείεται το ενδεχόμενο της συμβολαιακής σχέσης με παραγωγούς καθώς αυτοί που θα αδειοδοτηθούν θα λάβουν άδεια φαρμακευτικής εταιρείας» κατέληξε ο κ. Μπακάλης.



ΠΡΩΤΟΠΟΡΟΙ ΣΤΗΝ ΙΑΤΡΙΚΗ ΚΑΝΝΑΒΗ ΟΙ ΙΣΡΑΗΛΙΝΟΙ

«ΕΙΝΑΙ Η ΠΡΩΤΗ ΧΩΡΑ με τμήμα Research & Development στον κόσμο και αυτό τα λέει όλα» δήλωσε στο Αγρόκτημα ο Γιάννης Μπακάλης, ο οποίος συμμετείχε στην αποστολή με επικεφαλής τον γ.γ. Βιομηχανίας Στρατή Ζαφείρη στο Ισραήλ. Αυτό που κράτησε ο κ. Μπακάλης από τους πρωτοπόρους Ισραηλινούς είναι ότι «Οι μονάδες ήταν πλήρως καθετοποιημένες, ενώ η χώρα έχει συντάξει τα δικά του πρότυπα στη μεταποίηση και την καλλιέργεια, τα οποία πρόκειται μάλιστα να διεθνοποιήσει. Αυτή τη στιγμή διεξάγουν 101 επιστημονικές μελέτες και 51 κλινικές μελέτες».

ΠΡΩΤΗ ΕΠΕΝΔΥΣΗ



Το μεγαλύτερο θερμοκήπιο φαρμακευτικής κάνναβης αυτή τη στιγμή στον κόσμο είναι στα 38 στρέμματα. Το κόστος ανά στρέμμα επένδυσης υπολογίζεται περίπου στο 1 εκατ. ευρώ.

πρώτης ύλης, τα οποία μετά την επεξεργασία παράγουν κάποια γραμμάριο προϊόντος. Επιπλέον, οι ενδιαφερόμενοι θα πρέπει συμμορφωθούν σε ένα υψηλό επίπεδο αυστηροποίησης με ειδικά μέτρα ασφαλείας. Τέλος, η ιατρική κάνναβη είναι ένα πολύ δύσκολο προϊόν με πάνω από 1.000 ποικιλίες, με διαφορετική περιεκτικότητα σε CBD (κανναβιδιόλη) και THC (τετραϋδροκανναβινόλη), η οποία επηρεάζει και τη εφαρμογή του προϊόντος σε συγκεκριμένες ασθένει-

ες. Οι εταιρείες παίζουν με τις περιεκτικότητες αυτές προχωρώντας σε διασταυρώσεις ποικιλιών και καλλιέργεια ιστών. Σήμερα υπάρχουν εταιρείες που έχουν κατοχυρώσει ποικιλίες. Στο Ισραήλ οι εταιρείες κάνουν ήδη καλλιέργεια ιστών και υψηλού επιπέδου πειραματισμούς. Και εισέρχεται αυτό που λέμε standardization, δηλαδή η συνέπεια μίας νέας ποικιλίας. Οι Ισραηλινοί αυτήν τη στιγμή έχουν ένα standardization στις ποικιλίες που ξεπερνά το 97%».

ΜΕΓΑΛΗ ΕΡΕΥΝΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΛΛΗΝΙΔΑ ΓΥΝΑΙΚΑ ΤΗΣ ΥΠΑΙΘΡΟΥ

ΝΙΩΘΕΙ ΑΓΡΟΤΙΣΣΑ ΚΑΙ ΘΥΜΩΝΕΙ ΟΤΑΝ ΤΗΝ ΑΜΦΙΣΒΗΤΟΥΝ

Έχει εσωτερικεύσει τη «φυσικότητα» της διπλής της ενασχόλησης στο σπίτι και το χωράφι, βάζοντας σε δεύτερη μοίρα τις δικές της ανάγκες σύμφωνα με μελέτη της Γενικής Γραμματείας Ισότητας

ΚΕΙΜΕΝΟ - ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΒΑΣΙΛΙΚΗ ΠΑΣΧΑΛΗ-ΤΣΑΝΤΟΠΟΥΛΟΥ



άθε χρόνο στα ΚΕΠ κάνουμε δηλώσεις ΟΣΔΕ. Συνήθως πάω εγώ. Οι χωριανοί λένε: «Δηλώνει η Βασίλαινα τα χωράφια του ανδρός της». Οι γυναίκες είμαστε οι γραφιάδες των συζύγων γεωργών, όχι γεωργοί». Η «Βασίλαινα» από την Κ. Μακεδονία είναι μία από τις πολλές σκληρά εργαζόμενες και χωρίς ωράριο Ελληνίδες αγρότισσες, που αν και πασχίζουν να ανταποκριθούν στους ρόλους της μάνας, της συζύγου, της νοικοκυράς και της εργαζόμενης έρχονται καθημερινά αντιμέτωπες με στερεότυπα και προκαταλήψεις. Στο πατριарχικά δομημένο περιβάλλον μέσα στο οποίο δρουν, νιώθουν να αμφισβητείται διαρκώς η προσφορά τους. Αυτό είναι το συμπέρασμα κλειδί στο οποίο κατέληξε η μεγάλη πανελλαδική έρευνα για την Ελληνίδα Αγρότισσα που εκπονήθηκε

Ο Διονύσης Βαλασσάς, γενικός διευθυντής του ΑΣ Ζαγοράς, η Δέσποινα Βαρούτα, αντιπρόεδρος, και η υφυπουργός Οικονομικών Κατερίνα Παπαναΐσιου





Παρουσίαση στη Ζαγορά

Η μελέτη με θέμα «Ελληνίδα αγρότισσα: Αποτύπωση της συμμετοχής, προβλήματα, προκλήσεις και προτάσεις πολιτικής για την ενθάρρυνση της συμμετοχής των γυναικών στον αγροτικό τομέα και την ελληνική ύπαιθρο» παρουσιάστηκε στη Ζαγορά.

από τη Γενική Γραμματεία Ισότητας των Φύλων και παρουσιάστηκε στις 13 Απριλίου σε εκδήλωση του Αγροτικού Συνεταιρισμού Ζαγοράς Πηλίου.

Αυτή η αμφισβήτηση τις θυμώνει, αφού εκτιμούν ότι διεκπεραιώνουν με επιτυχία τα καθήκοντά τους, συχνά καλύτερα από τους άνδρες, ενώ παράλληλα αυτοπροσδιορίζονται όλο και περισσότερο ως «αγρότισσες», ιδιότητα που εξελίσσεται σε ισχυρό συστατικό της ταυτότητάς τους.

Οι έμφυλες ανισότητες καλά κρατούν

Επιπλέον, αυτή η προσφορά τους δεν

φαίνεται ικανή να αμβλύνει τις σημαντικές έμφυλες ανισότητες, όπως η υποεκπροσώπηση των γυναικών στις αγροτικές οργανώσεις, τα εμπόδια στη συμμετοχή τους στην αγροτική εκπαίδευση και το έλλειμμα στη συμφιλίωση της οικογενειακής και της επαγγελματικής τους ζωής, όπως δείχνει η έρευνα.

«Καλόπιανα τους άνδρες του σπιτιού, σύζυγο, πεθερό, πατέρα να βοηθούν λίγο, αλλά προτιμούσαν να δουλέψουν παραπάνω στα χωράφια παρά να μείνουν μια ώρα με τα παιδιά», ανέφερε αγρότισσα από την Κ. Μακεδονία δείχνοντας την απροθυμία των ανδρών να αναλάβουν

τις ευθύνες που τους αναλογούν. Από την άλλη, ιδιαίτερο ενδιαφέρον προξενεί η ιεράρχηση των προβλήματων τους από τις ίδιες τις αγρότισσες. Στην πρώτη τριάδα τοποθετούν την καθημερινή κοπιώδη και απαιτητική χειρονακτική εργασία, την υψηλή φορολογία που απομειώνει περαιτέρω το ήδη χαμηλό εισόδημά τους και η πολύωρη απασχόληση. Ως λιγότερο σημαντικά προβλήματα αξιολογούν την έλλειψη υποστηρικτικών δομών για την οικογένεια, το έλλειμμα συμμετοχής του συζύγου στις ενδοοικογενειακές υποχρεώσεις, την αδυναμία συμφιλίωσης οικογενειακής-επαγγελματικής ζωής, το κατώτερο εισόδημα σε σχέση με αυτό των ανδρών της οικογένειας. Επιβεβαιώνεται έτσι ο πατριαρχικός

τρόπος κοινωνικοποίησής τους και η αποδοχή της αντίληψης πως είναι κατά κάποιον τρόπο «φυσιολογικό» το γεγονός της διπλής τους απασχόλησης αλλά και η υποχώρηση των αναγκών τους μπροστά στις ανάγκες της οικογένειας, ιδιαίτερα των παιδιών.

Ιδιοκτήτριες ναι, αρχηγοί όχι

Σε αντίθεση με τις υπόλοιπες χώρες της ΕΕ και σύμφωνα με τα στοιχεία του 2017, το υψηλότερο ποσοστό ιδιοκτητριών γης βρίσκεται στην Ελλάδα, όπου οι γυναίκες φαίνεται να κατέχουν πάνω από το 60%. Αυτό αποδίδεται στο γεγονός ότι στην Ελλάδα, η γη συχνά κατανέμεται εξίσου μεταξύ όλων των παιδιών.

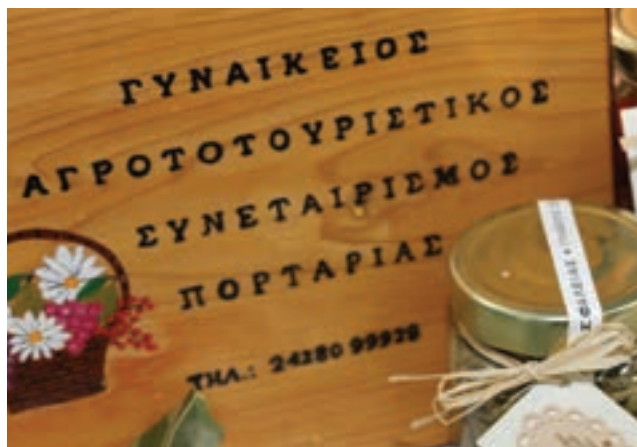
Είναι χαρακτηριστικό ωστόσο, ότι πα-

ρόλο που τα τελευταία χρόνια αρκετές γυναίκες θεωρούνται «αρχηγοί» της οικογενειακής εκμετάλλευσης, οι άντρες είναι αυτοί που τελικά συμμετέχουν στα κοινά, ωφελούνται περισσότερο από προγράμματα γεωργικής κατάρτισης και συμμετέχουν ενεργότερα στη διαδικασία λήψης αγροτικών αποφάσεων. Έτσι, σε πολλές περιπτώσεις οι γυναίκες καταλήγουν να έχουν απλά τον «τίτλο» της αρχηγού, συνήθως για φορολογικούς/ασφαλιστικούς λόγους.

Το προφίλ της ελληνίδας αγρότισσας συμπληρώνουν η πρωτοφανής άνοδος του μορφωτικού επιπέδου, η αύξηση της ανασφάλιστης εργασίας, η ενασχόληση με τις νέες τεχνολογίες, και η πτώση του εισοδήματος με



Η αναπληρώτρια καθηγήτρια Μαρία Γκασούκα, επιστημονικά υπεύθυνη της έρευνας.



το 46,91 % των αγροτισσών να μην ξεπερνά τα 500 ευρώ μηνιαίως.

Βλέπουν μέλλον στη γη

Σε πείσμα όλων των ανωτέρω οι αγρότισσες βλέπουν με αισιοδοξία το μέλλον τους στη γη και ζητούν μεγαλύτερη στήριξη από την Πολιτεία, ιδιαίτερα στο χώρο του συνεταιρίζεσθαι. Χρειάζονται οικονομική ενίσχυση, κίνητρα, που θα μπορούσαν να προσελκύσουν και μορφωμένες γυναίκες να ασχοληθούν με τον αγροτουρισμό και τα βιολογικά προϊόντα. Για κάποιες από αυτές αποτελεί επιτακτική ανάγκη το να «ξεφύγουν από τα κουλουράκια και τα παραδοσιακά γλυκά» και να αναζητήσουν νέα επικερδή προϊόντα.

Το 2013 μόλις το 4,5% των αγροτισσών είναι κάτω των 29 ετών γεγονός ιδιαίτερα ανησυχητικό για το μέλλον του πρωτογενή τομέα



«Σκοπός αυτής της πρωτόγνωρης συνεργασίας, είναι να συμβολίσουμε ότι μόνο μέσω του συνεργατισμού θα κάνουμε ένα σίγουρο βήμα εμπρός σαν κοινωνία», ανέφερε ο Πρόεδρος του ΑΣ Ζαγοράς, Αντ. Λάσκος.



ΞΕΧΑΣΜΕΝΕΣ ΠΟΛΕΙΣ ΖΩΝΤΑΝΕΥΟΥΝ ΜΕ ΕΝΑ ΕΥΡΩ

Τι παίρνεις πια με ένα ευρώ; Η αλήθεια είναι, όχι πολλά.
Ένα λίτρο γάλα, ένα κιλό μήλα ή ένα σπίτι στη Νότια Ιταλία,
την Αυστρία, τη Γαλλία και αλλού

ΚΕΙΜΕΝΟ ΜΑΡΙΝΑ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ

Οταν οι άνθρωποι αγαπούν τον τόπο τους θα βρουν τρόπο να τον αναστήσουν. Αυτήν τη φορά ξεκινήσαμε από το ηθικό δίδαγμα της ιστορίας που θα μας ταξιδέψει σε ξεχασμένες πόλεις και χωριά που παίρνουν ξανά ζωή χάρη στην πρωτοβουλία «Σπίτια με 1 ευρώ». Μπορεί η Ιταλία να έχει τραβήξει το μεγαλύτερο μέρος της προσοχής των διεθνών μέσων στο πλαίσιο αυτής της πρωτοβουλίας, ωστόσο παρόμοιες προσπάθειες καταγράφονται και στην Αυ-



Οι αιτήσεις για το Ollolai έκλεισαν στις 7 Φεβρουαρίου, οι ενδιαφερόμενοι ωστόσο μπορούν να βρουν σπίτια σε άλλα χωριά στο <https://casealeuro.it/>.

στρία, τη Γαλλία, την Αγγλία ακόμη και στην -από άλλο πολιτισμικό σύμπαν- Ιαπωνία. Και το ερώτημα που τίθεται είναι: «Θα μπορούσαμε να ακολουθήσουμε κι εμείς το ίδιο παράδειγμα»;

Η ιστορία του Ollolai

Ένα από τα πιο επιτυχημένα παραδείγματα αυτού του προγράμματος είναι σίγουρα το γραφικό Ollolai της Σαρδηνίας. Σκαρφαλωμένο στα κατάφυτα βουνά της περιοχής Barbagia κατάφερε να προσελκύσει πλήθος υποψήφιων νέων κατοίκων με την ομορ-

φιά και την πλούσια ιστορία του. Πρόκειται άλλωστε για μία από τις λίγες περιοχές της Σαρδηνίας όπου οι άνθρωποι εξακολουθούν να ασκούν μία αρχαία μορφή πάλης, την S'Istrumpa, ενώ παράλληλα δεν ξεχνούν την παραδοσιακή τέχνη της ύφανσης καλαθιών.

Ο δήμαρχος του Ollolai, Efisio Arbau, είχε δηλώσει στο CNN: «Είμαστε πολύ δυνατοί και δεν θα επιτρέψουμε στην πόλη μας να πέσει στη λήθη». Ο κ. Arbau ήταν αυτός που παρέδωσε το κλειδί στον πρώτο νέο κάτοικο του χωριού, τον συνταξιούχο οικοδόμο Vito Casula. Ο τελευταίος ανακαίνισε το σπίτι χρησιμοποιώντας φιλικά προς το περιβάλλον υλικά, αλλά κρατώντας την αυθεντική διακόσμηση

Την επιλογή του κ. Casula φαίνεται πως επιδοκιμάζουν και κάτοικοι της περιοχής, οι οποίοι τα τελευταία 50 χρόνια έπεσαν από τους 2.250 στους 1.300. «Οι κάτοικοι είναι τόσο προσπιτοί και φιλικοί. Δεν με αφήνουν να πληρώσω ποτέ στο μπαρ, ενώ έχω πάντα μία πρόσκληση για φαγητό», δήλωνε ο κ. Casula. Σχετικό δημοσίευμα του Independent ανέφερε ότι οι ντόπιοι περιμένουν με ανυπομονησία τα γυρίσματα ενός νέου reality show που θα καταγράψει τη διαδικασία εγκατάστασης μίας ομάδας οικογενειών από την Ολλανδία.

Υπάρχουν και όροι

Φυσικά, η παραχώρηση των κατοικιών δεν γίνεται άνευ όρων. Ένας από αυτούς είναι η ανακαίνιση των κτιρίων. Οι νέοι ιδιοκτήτες καλούνται να ξεκινήσουν την ανακαίνιση μέσα σε ένα χρόνο και να την ολοκληρώσουν σε τρία. Το κόστος της ανακαίνισης μπορεί να κυμανθεί μεταξύ 20.000 και 30.000 ευρώ.

ΜΑΤΙΕΣ ΣΤΟΝ ΚΟΣΜΟ

ΣΤΑ ΒΗΜΑΤΑ ΤΗΣ ΙΤΑΛΙΑΣ



ΑΥΞΑΝΕΣΘΕ ΕΠΙΛΕΓΟΥΝ ΣΤΗΝ ΑΥΣΤΡΙΑ

Το 2009, οι αρχές του αυστριακού χωριού Rappottenstein κοντά στα σύνορα με την Τσεχία προσέφεραν με ένα ευρώ ένα κομμάτι γης 800-900 τ.μ. Οι αγοραστές ωστόσο έπρεπε να συμμορφωθούν με έναν ιδιαίτερο όρο που δεν ήταν άλλος από το να αποκτήσουν ένα παιδί μέσα στα επόμενα 10 χρόνια από την εγκατάστασή τους. Παράλληλα, μέσα σε τρία χρόνια έπρεπε να κατασκευάσουν εντός της έκτασης ένα σπίτι. Αν τελικά δεν τα κατάφερναν το πρόστιμο μπορούσε να φτάσει και τα 12.000 ευρώ.



ΚΑΙ ΟΙ ΓΑΛΛΟΙ ΘΕΛΟΥΝ ΠΑΙΔΙΑ

Στη γαλλική πόλη Shan-du-Boule οικόπεδα πωλούνται προς ένα ευρώ το τετραγωνικό μέτρο με σκοπό την αύξηση του μόνιμου πληθυσμού ο οποίος το 2010 δεν ξεπερνούσε τους 400 κατοίκους. Βασικό κριτήριο επιλεξιμότητας των υποψήφιων οικογενειών αποτελεί η ύπαρξη παιδιών.



ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΙΣΜΕΝΟΙ ΟΙ ΙΑΠΩΝΕΣ

Αν και η Ιαπωνία είναι μία χώρα με αναλογικά μεγάλο πληθυσμό, η συγκέντρωση ιδιαίτερα των νέων ανθρώπων στις μεγαλουπόλεις έχει αφήσει σχεδόν ακατοίκητες τις απομακρυσμένες περιοχές. Οι τοπικές αρχές αναγκάστηκαν να λάβουν μέτρα, ένα εκ των οποίων είναι η παραχώρηση εκτάσεων γης χωρίς αντίτιμο στις δυτικές ακτές του Hokkaido. Ο μόνος όρος είναι η κατασκευή μίας κατοικίας μέσα στην έκταση εντός τριών ετών.



ΔΡΩΜΕΝΑ

Ο,ΤΙ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΓΝΩΡΙΖΕΤΕ...

INFO

> ΘΕΑΤΡΟ ΠΟΡΕΙΑ

Την παράσταση σκηνοθετεί ο Δημήτρης Τάρλοου στο θέατρο Πορεία At Victoria, όπου θα παίζεται μέχρι τις 31 Μαΐου κάθε Τρίτη στις 20.30 μ.μ. και κάθε Πέμπτη-Σάββατο & Κυριακή στις 18:00. Πρωταγωνιστούν οι Σμαράγδα Σμυρναίου, Χρίστος Μαλάκης, Ειρήνη Δράκου, Καίτη Μανωλιδάκη και η Σίσσυ Τουμάση που παίζει τη Μαρίνα Καραγάτση.

ΘΕΑΤΡΟ

ΤΟ ΕΥΧΑΡΙΣΤΗΜΕΝΟ

Μέσα από την ιστορία της οικογένειας Καραγάτση, όπως την παρουσιάζει στο ομώνυμο μυθιστόρημά της η Μαρίνα Καραγάτση, κόρη του συγγραφέα και μητέρα του σκηνοθέτη της παράστασης, Δημήτρη Τάρλοου, ζωντανεύει ξανά μια ολόκληρη εποχή. Η διασκευή, που υπογράφει η Κοζανίτισσα θεατρολόγος Έρι

Κύργια, μετατρέπει τους μονολόγους του βιβλίου «Το ευχαριστημένο» ή «Οι δικοί μου άνθρωποι» σε πλήρη θεατρική πράξη, όπου σε τρεις ημέρες αγρύπνιας του λογοτέχνη και μέσα από το βλέμμα της μικρής Μαρίνας, αποκαλύπτονται όλα όσα στοίχειωσαν και πλήγωσαν μία από τις πιο γνωστές οικογένειες της Ελλάδας –ή απλώς μία οικογένεια...

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΖΕΤΑ ΜΑΡΚΟΥ

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΖΕΤΑ ΜΑΡΚΟΥ



ΘΕΑΤΡΟ

ΤΟ ΑΗΔΟΝΙ ΚΑΙ ΤΟ ΤΡΙΑΝΤΑΦΥΛΛΟ

Το συμβολικό παραμύθι του αντισυμβατικού Όσκαρ Ουάιλντ

Το σχεδόν μεταφυσικού χαρακτήρα, διδακτικό παραμύθι του Όσκαρ Ουάιλντ, ανεβαίνει στο Θέατρο Φούρνος στην Αθήνα σε σκηνοθεσία Δημήτρη Κίτσου. Το έργο με αλληγορικό τρόπο, μιλάει για το αληθινό νόημα της αγάπης και την έννοια του έρωτα, που είναι συνυφασμένος με τη ζωή και το θάνατο. Μιλά, για τον καημό του νεαρού ερωτευμένου φοιτητή που δεν έβρισκε πουθενά, όσο κι αν έψαχνε, ένα κόκκινο τριαντάφυλλο για να το προσφέρει στην αγαπημένη του, μιας και εκείνη του είχε υποσχεθεί πως στο χορό του πρίγκιπα θα χόρευε μαζί του μέχρι την αυγή εάν ο νέος της πήγαινε το περιπόθητο άλικο τριαντάφυλλο -το δυσεύρετο. Ετσι ο φοιτητής μελαγχολεί και τρομάζει στη

σκέψη πως θα χάσει την κυρά των λογισμών του. Αλλά το αηδόνι που τον άκουσε μέσα από τη φωλιά του τον συμπόνεσε, βλέπετε σ όλη του τη ζωή τραγουδιστής της αγάπης ήταν το μικρό ευγενικό πουλί. Ο μόνος τρόπος όμως, να του βρει το τριαντάφυλλο που λαχταρά, είναι να τραγουδήσει όλη νύχτα στην τριανταφυλλιά, όσο το αγκάθι της τρυπάει την καρδιά του. Στάλα στάλα δίνει το αίμα του, μέχρι που πέφτει στο χορτάρι με ένα αγκάθι στο μέρος της καρδιάς. Όμως, ήξερε σε ποιον και γιατί δόθηκε το πουλί, γνώριζε πως άξιζε να θυσιαστεί για την αγάπη. Παίζουν: Θεοδώρα Τζήμου, Βαλέρια Δημητριάδου, Χρύσα Κοτταράκου.

Info

Η παράσταση παίζεται κάθε Δευτέρα και Τρίτη στις 21.00 μ.μ. μέχρι τις 15 Μαΐου

ΧΟΡΟΣ



24ο ΦΕΣΤΙΒΑΛ ΧΟΡΟΥ ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ

ΑΠΟ ΤΙΣ 13 ΩΣ ΤΙΣ 22 ΙΟΥΛΙΟΥ κορυφαίοι Έλληνες και ξένοι καλλιτέχνες παρουσιάζουν τη δουλειά τους στο 24ο Διεθνές Φεστιβάλ Χορού Καλαμάτας, το οποίο αποτελεί κορυφαία δραστηριότητα του Διεθνούς Κέντρου Χορού της πόλης.

ΦΕΣΤΙΒΑΛ



ΣΥΡΟΣ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΣ 2018

ΕΝΑ ΠΛΟΥΣΙΟ πολιτιστικό πρόγραμμα έχει σχεδιάσει το Τμήμα Πολιτισμού του Δήμου Σύρου – Ερμούπολης, το οποίο θα λάβει χώρα από τον Μάιο έως τον Οκτώβριο. Συναυλίες, θέατρο, εικαστικές εκθέσεις, εκδηλώσεις για παιδιά θα ταξιδέψουν τους επισκέπτες στον κόσμο της τέχνης, του πολιτισμού και των γραμμάτων.

ΜΗΝ ΤΟ ΧΑΣΕΙΣ

ΒΙΒΛΙΟ • ΤΑΙΝΙΑ • ΜΟΥΣΙΚΗ

THE ZETAS MARKOU

ΚΙΝΗΜΑΤΟΓΡΑΦΟΣ

ΤΡΑΓΟΥΔΙ

ΒΙΒΛΙΟ



01 Παίξε Τσιτσάνη μου, 4 Ιουλίου στο Καλλιμάρμαρο Στάδιο

Με τη συμμετοχή μεγάλων Ελλήνων μια συναυλία από το Όλοι Μαζί Μπορούμε υπό τη σκηνοθετική επιμέλεια του Σταμάτη Φασουλή



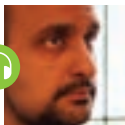
02 Το Ανώτατο Σημείο της Ανθρωπότητας Η ταινία απευθύνεται στην αγάπη, το δέος και την αρχέγονη ανάγκη των ανθρώπων να κατανοήσουν το Σύμπαν.



03 Οι χωριάτες - Ονορέ Ντε Μπαλζάκ Το βιβλίο δείχνει ανάγλυφα τις κύριες μορφές ενός λαού ξεκασμένου από τους συγγραφείς που κυνηγάνε τα νέα θέματα.



04 1968 Εμπνευσμένη από τον αγώνα ΑΕΚ - Σλάβια Πράγας το 1968 η νέα ταινία του Τάσου Μπουλιμέτι. Ένα πλούσιο καστ αποκαλύπτει το παρασκηνίο πίσω από το όνειρο.



05 Balkan Caprice Ο βασικός μουσικός της Εσθονοδαντικής Ιωνίας Βόλου, Δήμιος Βουγιούκας, «ξεναυσσώνεται» με νέο δίσκο και κάτι εντελώς διαφορετικό.



06 Το αρχοντικό του μεταξίου Το παραμύθι του ΠΙΟΠ μεταφέρει τα παιδιά στο Σουφλί, στο αρχοντικό του Μπρίκα, ένα από τα πιο χαρακτηριστικά κουκούλίσπια.



ΛΟΥΛΟΥΔΟΜΠΕΡΔΕΜΑΤΑ

ΤΗΣ ΜΑΡΙΝΑΣ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ

Καλωσορίζοντας την άνοιξη, και με αφορμή την Πρωτομαγιά, το Πολιτιστικό Ίδρυμα Ομίλου Πειραιώς (ΠΙΟΠ) οργανώνει ειδικές εκδηλώσεις στα μουσεία του δικτύου του, οι οποίες απευθύνονται κυρίως σε μαθητές. Πιο συγκεκριμένα τη Δευτέρα 30 Απριλίου (ώρες 10:00 και 11:30 π.μ.), θα λειτουργήσει εργαστήριο ανθοκομίας για μαθητές Πρωτοβάθμιας Εκπαίδευσης, στο Μουσείο Μετάξης, στο Σουφλί. Το εργαστήριο, έχει ως κύριο στόχο, μέσω της φροντίδας

των φυτών, την αφύπνιση της οικολογικής συνείδησης των παιδιών. Επίσης την ίδια μέρα στις 10.00 π.μ. στο Μουσείο Βιομηχανικής Ελαιουργίας Λέσβου οργανώνεται εργαστήριο κατασκευής μαγιάτικων στεφανιών για σχολικές ομάδες με τίτλο «Καλωσορίζουμε την άνοιξη και φτιάχνουμε μαγιάτικα στεφάνια».

ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ
ΟΜΙΛΟΥ ΠΕΙΡΑΙΩΣ

ΟΙ ΕΠΙΠΕΔΙΣΤΕΣ

34%



των νέων ηλικίας 18 έως 24 ετών στις ΗΠΑ έχει αμφιβολίες ότι η Γη είναι στρογγυλή. Ένδιαφέρον έχει ένα 4% από τα 8.215 άτομα του δείγματος, που απάντησε ότι πάντα πίστευε ότι η Γη είναι επίπεδη.



6,5 ΕΚΑΤ.

ΚΑΤΟΙΚΟΙ ΤΩΝ ΗΠΑ

Ο αντίστοιχος μέσος όρος σε όλες τις ηλικίες είναι 2% και με γνώμονα πως ο πληθυσμός των ΗΠΑ αγγίζει τα 326 εκατομμύρια, τότε το 2% αντιστοιχεί σε σχεδόν 6,5 εκατομμύρια. Συνεπώς, 6,5 εκατ. άνθρωποι έχουν αμφιβολίες ότι η γη είναι σφαιρική.

ΚΥΝΗΓΙ ΤΡΟΥΦΑΣ ΜΕ ΟΔΗΓΟ
ΤΟ ΜΟΥΣΕΙΟ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ ΜΕΤΕΩΡΩΝ

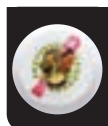
ΤΗ ΜΟΝΑΔΙΚΗ εμπειρία του κυνηγιού τρούφας προτείνει για δεύτερη συνεχή χρονιά το Μουσείο Φυσικής Ιστορίας Μετεώρων και Μουσείο Μανιταριών σε συνεργασία και με τουριστικά γραφεία, στα πλαίσια της δράσης του για δημιουργία εναλλακτικών τουριστικών δραστηριοτήτων. Πληροφορίες στο <http://meteoramuseum.gr>

ΣΤΟ SANI GOURMET ΣΤΗ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗ

ΟΙΝΟΣ & ΥΨΗΛΗ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ

Το καθιερωμένο γαστρονομικό και οινικό ραντεβού του Μαΐου με τα αστέρια Michelin θα πραγματοποιηθεί και φέτος από τις 11 ως και τις 15 Μαΐου στο ξενοδοχείο Sani Resort. Οκτώ βραβευμένοι chef θα ξεδιπλώσουν τα ταλέντα τους στο πλαίσιο του Sani Gourmet, προσφέροντας στο κοινό καινούργιες γαστρονομικές εμπειρίες

ΤΗΣ ΜΑΡΙΝΑΣ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ



Από τις 11 έως τις 15 Μαΐου

Στη 13η χρονιά του φέτος, ο καταξιωμένος θεσμός, που κάθε άνοιξη φέρνει την υψηλή γαστρονομία στο προσκήνιο.



Rising Stars Part 3, το φετινό θέμα

Το Sani Gourmet συνεχίζει για τρίτη συνεχή χρονιά την παρουσίαση καταξιωμένων chef αλλά και νέων ταλέντων του διεθνούς γαστρονομικού στερεώματος που εκφράζουν με τα μενού τους τις διεθνείς τάσεις στη γαστρονομία.



Στα εστιατόρια του Sani Resort

Για πέντε ημέρες οι συμμετέχοντες chef θα μαγειρέψουν στις κουζίνες των εστιατορίων Water, Fresco, Katsu και Byblos του Sani Resort.



Οκτώ βραβευμένοι με Michelin chefs

Ενδεικτικά, θα λάβουν μέρος ο βραβευμένος με ένα αστέρι Michelin Ιταλός Saverio Sbaragli, ο Αμερικανοκορεάτης Akira Back με ένα αστέρι, ο βραβευμένος με ένα αστέρι, μινιμαλιστής Ολλανδός Remco Kuijpers και ο Γερμανός Bjorn Swanson που κατάφερε να βραβευθεί με αστέρι Michelin έξι μόλις μήνες μετά τα εγκαίνια του εστιατορίου του Golvet.



11 -15 MAY 2018

Η ΕΚΘΕΣΗ ΞΕΚΙΝΗΣΕ ΣΤΙΣ 27 ΜΑΡΤΙΟΥ ΚΑΙ ΘΑ ΣΥΝΕΧΙΣΤΕΙ ΜΕΧΡΙ ΤΙΣ 15 ΙΟΥΝΙΟΥ

ΤΕΧΝΗ ΚΑΙ ΓΗ ΣΥΝΑΝΤΩΝΤΑΙ ΣΤΙΣ ΓΕΩΜΕΤΡΙΕΣ

ΤΗΣ ΖΕΤΑΣ ΜΑΡΚΟΥ

Η σύγχρονη τέχνη αποκτά λόγο ύπαρξης στους ατελείωτους κήπους του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών. Η γη, η τροφή, οι σπόροι, το οικοσύστημα και οι έννοιες που προκύπτουν από τα πρωταρχικά υλικά της γης θα αναμετρηθούν με το βλέμμα και τη σκέψη της τέχνης μέσα από τις «Γεωμετρίες» της Στέγης του Ιδρύματος Ωνάση σε επιμέλεια της Iocus athenis. Οι Γεωμετρίες, απαρτίζονται από μια εικαστική έκθεση, με πρόσφατα, παλαιότερα και ιστορικά έργα, από ένα πρόγραμμα επτά



θεματικών Κυριακών, από ένα μεγάλο περίπατο αφιερωμένο στο νερό, από έναν αγώνα κωπηλασίας και από ένα υπαίθριο φεστιβάλ ταινιών για το περιβάλλον και την κλιματική αλ-

λαγή. Το δημόσιο πρόγραμμα χωρίζεται σε 7 ενότητες -αλάτι, φωτιά, κήποι, σπόροι, νερό, γη και αέρας-, στο πλαίσιο των οποίων θα πραγματοποιηθεί πλήθος δράσεων: Γεύματα, εργαστήρια, περφόρμανς, περιπλανήσεις. Η έκθεση συνεχίζεται ως τις 15 Ιουνίου. Ώρες επισκέψεων Πεμ.-Παρ. 17:00-21:00 και Σαβ.-Κυρ. 12:00-21:00 μ.μ.



ΜΕ ΤΟΝ ΟΙΝΟ ΣΤΟ ΕΠΙΚΕΝΤΡΟ ΤΟΥ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΟΣ



Συμπόσιο για τη ρετσίνα

Το πρώτο επιστημονικό Συμπόσιο για τη ρετσίνα στις 19 Μαΐου στο Οινοποιείο Κεχρής στο Καλοχώρι Θεσσαλονίκης.



Wine & Spirits Olymp Awards

Από τις 25 έως τις 27 Μαΐου θα διεξαχθεί για δεύτερη χρονιά ο διαγωνισμός Wine & Spirits Olymp Awards.



Ανοιχτές Πόρτες 2018

Το καθιερωμένο ανοιξιάτικο ραντεβού των οινόφιλων το διήμερο 26 και 27 Μαΐου, από 11.00 π.μ. ως 19.00 μ.μ.



Drink Pink 2018

Την Κυριακή 10 Ιουνίου θα πραγματοποιηθεί από την εταιρεία Vinetum στο Hilton η εκδήλωση Drink Pink.

ΣΤΗΝ 43^η ΔΙΟΡΓΑΝΩΣΗΜε 120 εκθέτες από 13 χώρες
η μεγάλη έκθεση της γούνας

Το ραντεβού τους με τον εμπορικό κόσμο των μεγαλύτερων αγορών γούνας ανανεώνουν οι σημαντικότερες και πλέον καταξιωμένες επιχειρήσεις της Ελλάδας και του εξωτερικού, συμμετέχοντας στην 43η Διεθνή Έκθεση Γούνας Καστοριάς από τις 3 έως τις 6 Μαΐου στο Κέντρο Γούνας Δυτικής Μακεδονίας.



ΣΤΗΝ ΤΕΧΝΟΠΟΛΗ

01/06

Balkannabis Expo

Η μεγαλύτερη διεθνής εμπορική έκθεση κάνναβης των Βαλκανίων πραγματοποιείται στην Τεχνόπολη της Αθήνας. Πρόκειται για ένα τριήμερο πολυθέαμα από την 1η

έως τις 3 Ιουνίου, με εκθέτες τις μεγαλύτερες εταιρίες του κλάδου, δύο συνέδρια με 30 ομιλητές διεθνούς κύρους, επαγγελματικά σεμινάρια και εργαστήρια και πολλές παράλληλες εκδηλώσεις.



ΣΥΝΕΔΡΙΟ

Άμπελος, Οίνος,
διατροφή & υγεία

Το διεθνές συνέδριο με θέμα «Άμπελος, Οίνος, διατροφή και υγεία» διοργανώνει στο Ηράκλειο η έδρα της UNESCO «Κουλτούρα και παραδόσεις του Οίνου» του Πανεπιστημίου της Βουργουνδίας, σε συνεργασία με τον Δ. Ηρακλείου, τον Οργανισμό «Δήμητρα», την ΕΔΟΑΟ και την Ένωση Μεσογειακής Διατροφής και Υγείας. Το συνέδριο θα πραγματοποιηθεί από 23 έως 26 Μαΐου.

ΣΤΟ 1^ο ΔΙΕΘΝΕΣ ΣΥΝΕΔΡΙΟ ΕΠΙ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΕΔΑΦΟΥΣ

ΤΑ ΠΑΝΤΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ ΕΛΙΑ

Σημαντικά θέματα που αφορούν τον κλάδο της επιτραπέζιας ελιάς και απασχολούν τόσο την επιστημονική κοινότητα και τους παραγωγούς, όσο και τους μεταποιητές και την αγορά, θα βρεθούν στο επίκεντρο του πρώτου Διεθνούς Συνεδρίου Ελιάς, το οποίο θα πραγματοποιηθεί 24-26 Μαΐου στο Κέντρο Ελιάς Krinos του Perrotis College εντός των εγκαταστάσεων της Αμερικανικής Γεωργικής Σχολής με χορηγούς επικοινωνίας την Agrenda, το Agronews και το Ελαίος Καρπός. Στο Συνέδριο ειδικοί ομιλητές από πολλές χώρες θα αναλύσουν όλα τα θέματα της επιτραπέζιας ελιάς, ενώ ανάμεσά τους ξεχωρίζουν οι τοποθετήσεις του ομότιμου καθηγητή του ΑΠΘ, πρώην υπουρ-

γού Αγροτικής Ανάπτυξης και Academic Dean του Perrotis College, δρ. Αθανάσιου Τσαυτάρη, του γεωπόνου – ερευνητή του Ινστιτούτου Ελιάς ΕΛ.Γ.Ο. «ΔΗΜΗΤΡΑ» δρ. Γεωργίου Κουμπούρη, του ομότιμου καθηγητή του τμήματος Βιολογικών Εφαρμογών και Τεχνολογίας του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων Γιώργου Πηλίδη και της καθηγήτριας Βιοχημείας Τροφίμων στο ΓΠΑ Έφης Τσακαλίδου. Με μήνυμά του το μέλος της Οργανωτικής Επιτροπής του Συνεδρίου και πρόεδρος της KRINOS Foods, Canada, Αλ. Γεωργιάδης, καλεί αγρότες, επιστήμονες και επιχειρηματίες, να συμμετάσχουν έχοντας τη μοναδική ευκαιρία να συζητήσουν, να ανταλλάξουν απόψεις και να μάθουν από τους ειδήμονες.



**Perrotis College
Krinos Olive Center**
AMERICAN FARM SCHOOL • THESSALONIKI • GREECE



ΣΠΑΡΤΗ

Γιορτάζει τα 15 του χρόνια
το Μουσείο Ελιάς και Λαδιού

Το Μουσείο Ελιάς και Ελληνικού Λαδιού, στη Σπάρτη, συμπληρώνει δεκαπέντε χρόνια λειτουργίας και πολυσήμαντης προσφοράς. Με αυτή την αφορμή, το Πολιτιστικό Ίδρυμα Ομίλου Πειραιώς (ΠΙΟΠ), οργανώνει στο Μουσείο επετειακές εκδηλώσεις για μικρούς και μεγάλους, το αναλυτικό πρόγραμμα των οποίων είναι διαθέσιμο στο www.pio.org.gr

ΙΩΑΝΝΙΝΑ



Στο Μουσείο Αργυροτεχνίας

Τη συνεχή προσπάθεια του ανθρώπου, στο πέρασμα των αιώνων, να αναζητήσει το Ωραίο και να το εντάξει στην καθημερινότητά του καταγράφει η περιοδεύουσα έκθεση «Οι αμέτρητες όψεις του Ωραίου» που ολοκληρώθηκε στις 15 Απριλίου στο Μουσείο Ελιάς και Ελληνικού Λαδιού και μεταφέρθηκε στο Μουσείο Αργυροτεχνίας (Ιωάννινα). Στη συνέχεια θα ταξιδέψει στο Μουσείο Μαρμαροτεχνίας (Τήνος) του Δικτύου Μουσείων ΠΙΟΠ.

ΣΤΥΜΦΑΛΙΑ

Ημιμαραθώνιος για καλό σκοπό



Το ΝΠΔΔ Σικυνίων «Η ΜΗΚΩΝΗ», το ΠΙΟΠ και ο αθλητικός σύλλογος Λαύκας «Η Στυμφαλός», σε συνεργασία με την Ένωση Αθλητικών Σωματείων ΣΕΓΑΣ Πελοποννήσου, προκηρύσσουν τον 3ο Ημιμαραθώνιο Αγώνα Δρόμου με την ονομασία «Stymphalia Lake Run 2018», ο οποίος θα γίνει την Κυριακή 27 Μαΐου (ώρα έναρξης 09:00 π.μ.) στη Λίμνη Στυμφαλία.

4^ο ΣΥΝΕΔΡΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑΣ

ΟΙ ΣΠΟΡΟΙ ΤΗΣ ΕΥΗΜΕΡΙΑΣ

ΤΗΣ ΜΑΡΙΝΑΣ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ

Το 4ο Συνέδριο Αγροτικής Επιχειρηματικότητας, που διοργανώνει ο Economist με θέμα: «Sowing the seeds of prosperity», θα πραγματοποιηθεί στις 3 Μαΐου στο Divani Palace Larissa στην πόλη της Λάρισας με χορηγούς επικοινωνίας την Agrenda και το Agronews. Το Συνέδριο θέτει στο επίκεντρο του ενδιαφέροντος τις τρέχουσες εξελίξεις στον αγροτικό τομέα και την ανάπτυξη της αναγκαίας στρατηγικής, ώστε να επιταχυνθούν η ανάπτυξη και η ανταγωνιστικότητα όχι μόνο για την Ελλάδα αλλά και για την Ευρώπη. Άλλωστε, όπως αναφέρεται στον ιστότοπο του Συνεδρίου, σε μια κρίσιμη περίοδο για όλη την Ευρώπη, η ανάγκη για σταθερότητα, αισιοδοξία, συλλογική προσπάθεια και αποφασιστικότητα είναι επιτακτική. Η ΚΑΠ πρέπει να καταστεί αποτελεσματικότερη

The Economist

για έναν πιο ανταγωνιστικό και βιώσιμο αγροτικό τομέα. Διακεκριμένοι ομιλητές εκπροσωπώντας το χώρο της πολιτικής, των επιχειρήσεων, της τεχνολογίας και των επιστημών θα καταθέσουν τη γνώση, την εμπειρία και τις προβλέψεις τους στο πλαίσιο ενός γόνιμου και εποικοδομητικού διαλόγου με το κοινό του Συνεδρίου υπό τον συντονισμό του υψηλόβαθμου αναλυτή του Economist, John Andrews. Σημειώνεται ότι με βάση το υπάρχον πρόγραμμα η εναρκτήρια ομιλία με τίτλο «Οι παγκόσμιες προκλήσεις και το μέλλον του ευρωπαϊκού αγροτικού τομέα» θα γίνει από τον υπουργό Αγροτικής Ανάπτυξης, Βαγγέλη Αποστόλου.

info

Την Πέμπτη 3 Μαΐου στο ξενοδοχείο Divani Palace Larissa στην πόλη της Λάρισας



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

Παγκόσμια Πρωτεύουσα Βιβλίου είναι η Αθήνα από τις 23 Απριλίου και για ένα έτος



«Βότανα και αρώματα»

ΣΥΓΓΡΑΦΕΑΣ:
Λένα Ταμουρίδου

ΕΝΑ ΒΙΒΛΙΟ με θέμα ευχάριστο, βατό και πολυδιάστατο. Με πλούσια θεματολογία, φωτογραφικό υλικό και προτάσεις που μπορεί κάποιος να ακολουθήσει κατά κανόνα αλλά και να εμπνευστεί από αυτές. Σκοπός του είναι η ανακάλυψη της αξίας των βοτάνων και φυτών του τόπου, μέσα από το πέρασμα των χρόνων. Ένα εγχειρίδιο για τον/την παιδαγωγό αλλά και για τον γονιό που έχει μεράκι να ασχοληθεί με κάτι δημιουργικό και ταυτόχρονα εποικοδομητικό.

Εκδόσεις Μολύβι
Τιμή: 20,00 €

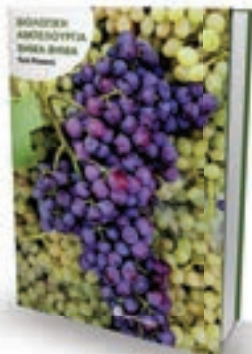


«Το τσάι του βουνού Σιδερίτης και οι ευεργετικές του ιδιότητες»

ΣΥΓΓΡΑΦΕΑΣ:
Σπύρος Τσιάπρος

ΤΟ ΤΣΑΪ του βουνού είναι ευρύτατα διαδεδομένο στην Ελλάδα και προέρχεται από φυτά τα οποία ανήκουν στο γένος Σιδερίτης (*Sideritis spp.*). Η ονομασία Σιδερίτης λέγεται ότι προέρχεται από την ελληνική λέξη «σίδηρος», λόγω της επουλωτικής δράσης του φυτού στις πληγές που προκαλούνταν στις μάχες κατά την αρχαιότητα από σιδερένια όπλα. Σύμφωνα με άλλη εκδοχή, ονομάστηκε έτσι διότι αποτελεί φυσική πηγή σιδήρου.

Εκδόσεις Βασδέκης
Τιμή: 24,00 €



«Βιολογική αμπελουργία βήμα-βήμα»

ΣΥΓΓΡΑΦΕΑΣ:
Tom Powers

Ο ΕΙΔΙΚΟΣ Tom Powers σας καθοδηγεί καθ' όλη τη διαδικασία, βήμα-βήμα, μήνα-μήνα. Εξηγεί όλα όσα χρειάζεται να γνωρίζετε, από την επιλογή των ποικιλιών των σταφυλιών για την κάθε περιοχή μέχρι τη φύτευση και τη συντήρηση του αμπελώνα – χρησιμοποιώντας βιολογικές τεχνικές– τη συγκομιδή των σταφυλιών, την κατάλληλη χρονική στιγμή που είναι πιο εύγευστα και, εν τέλει, την αποθήκευση των σταφυλιών για οινοποίηση.

Εκδόσεις Μάλλιαρης
Τιμή: 9,54 €



«Γεύσεις από Ρουμελιώτικη κουζίνα»

ΣΥΓΓΡΑΦΕΑΣ:
Μαίρη Σφακιανούδη - Λιοδήμου

ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΕΠΙΤΥΧΙΑ του βιβλίου της «Από την Πόλη έρχομαι και συνταγές σας φέρνω», με γεύσεις από τον τόπο καταγωγής της, η συγγραφέας μας ξεναγεί στη ρουμελιώτικη κουζίνα. Με σεβασμό συγκέντρωσε και επεξεργάστηκε συνταγές για κάθε γούστο και περίπτωση, δίνοντας πολύτιμες πληροφορίες για διάφορα ιδιοσκευάσματα, με την ελπίδα ότι δεν θα χαθεί μια σπάνια μαγειρική παράδοση.

Εκδόσεις Κέδρος
Τιμή: 12,17 €

ΝΥΜΦΑΙΟ

ΣΤΗ ΣΚΗΝΗ ΤΟΥ ΝΙΩΘΟΥΝ ΟΛΟΙ ΠΡΩΤΑΓΩΝΙΣΤΕΣ

«Βλέπω το Νυμφαίο σαν ένα τεράστιο θέατρο. Σε αυτό το πολύ όμορφο σκηνικό ο καθένας θα πρέπει να παίξει τον ρόλο του. Η παράδοση είναι σαν ένα βιβλίο που διαβάσαμε και μπορούμε να ανατρέχουμε, αλλά σήμερα πρέπει να γράψουμε τη δική μας», ανέφερε σε παλαιότερη συνέντευξή του ο Νυμφαιώτης οίνοποιός Γιάννης Μπουτάρης

ΤΗΣ ΜΑΡΙΝΑΣ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ

Με σκηνή θεάτρου παρομοιάζει ο Γ. Μπουτάρης, ένας από τους πρωτεργάτες του θαύματος του Νυμφαίου, τον αναγεννημένο τόπο του. Ως φαίνεται οι σκηνογράφοι που εδώ και αιώνες έβαλαν την πινελιά τους, ο ένας πάνω στον άλλο, ήταν τόσο ταλαντούχοι ώστε να αναρωτιέται κανείς: «Βρίσκομαι στην Ελλάδα»; Αρχοντόσπιτα από πελεκημένη πέτρα με τσιγκίνες σκεπές, όπου ο ήλιος σπίνει τα παιχνίδια του. Αψεγάδιαστα καλντερίμια. Αρχιτεκτονική με ανάκατα στοιχεία, μακεδονίτικα, βαλκανικά, ευρωπαϊκά. Τόσα, όσες και επιρροές των κοσμογυρισμένων εμπόρων που κατοικούσαν κάποτε εδώ. Κι όλα αυτά ανάμεσα σε δάση οξιάς και βουνίσιους λειμώνες. Ήταν 1385 όταν έφτασαν σε αυτό το κομμάτι γης, πεισμένοι από τους Οθωμανούς, οι Βλάχοι Οδίτες. Στο καταφύγιο που έχτισαν σε υψόμετρο 1.346 μ. στο ανατολικό Βίτσι, έδωσαν το όνομα Νιβεάστα. Ονομασία με τρεις ερμηνείες. Νύφη, λόγω





της ομορφιάς του τοπίου, αθέατη από τη φράση «ni vista» και Χιονάτη, λόγω των χιονοπτώσεων.

Στα μέσα του 17ου αιώνα ήρθαν στο χωριό οι περίφημοι αργυροχρυσοκόοι από τη Νικολίτσα του Γράμμου. Η Νιβεάστα που έγινε Νέβεσκα, λόγω παραφθοράς, έμελλε να γίνει κέντρο αργυροχρυσοκοΐας για τους επόμενους τρεις αιώνες. Το χωριό υπήρξε επίσης πατρίδα δαιμόνων εμπόρων καπνού και βάμβακος, που γαλούχησε το άγος της γης. Από τα επαγγελματικά τους ταξίδια στην Κωνσταντινούπολη, τα παράλια του Δούναβη ή την Αίγυπτο, οι άντρες έφεραν πλούτο, πολιτισμό και ένα πρότυπο ζωής αστικού τύπου. Το τέλος αυτής της ευμάρειας θα ερχόταν με την Κατοχή και τον Εμφύλιο.

Ο καινούργιος κύκλος

Τα πάντα στη ζωή ξεκινούν, ακμάζουν και φθίνουν. Πολλές φορές θα σβήσουν χωρίς να τα διαδεχθεί κάτι. Υπάρχουν όμως κι εκείνες οι σπουδαίες στιγμές που πάνω στο παλιό θα γεννηθεί το νέο. Ευτυχώς το Νυμφαίο, όπως μετονομάστηκε το χωριό μετά το 1928, ανήκει στη δεύτερη κατηγορία. Οι σύγχρονοι Νυμφαϊώτες δουλέψαν.

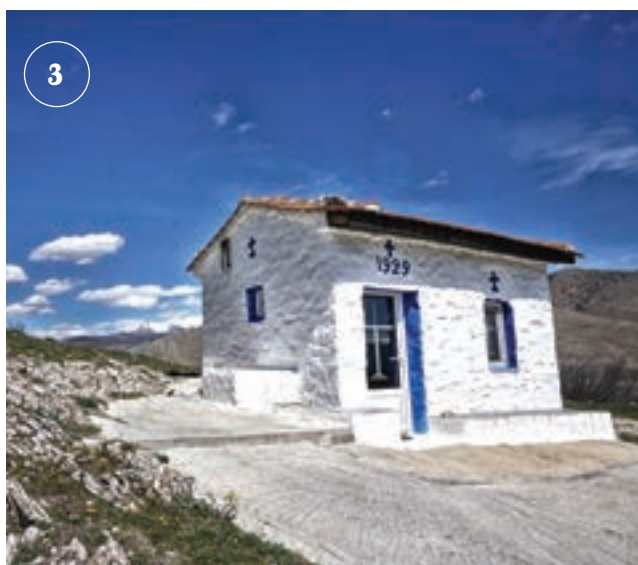
Πριν φύγετε απ' το Νυμφαίο μην παραλείψετε να πάρετε μαζί σας τη γεύση του. Θα τη βρείτε στα σακουλάκια με τραχανά και χυλοπίτες, ή σε βαζάκια μαρμελάδας και γλυκού του κουταλιού στο κατάστημα του Αστικού Συνεταιρισμού Γυναικών Νυμφαίου «Η Νύμφη»

Ξεκινώντας τη δεκαετία του '90, δημιουργήσαν πάνω στο παραμυθένιο σκηνικό έναν τουριστικό προορισμό που δεν έχει να ζηλέψει τίποτα από αυτούς της Ευρώπης. Γραφικοί ξενώνες με φιλόξενους ιδιοκτήτες, μπιστρό στη θέση των παλιών καφενείων, εστιατόρια δημιουργικής κουζίνας, καταφύγια άγριων ζώων, αθλητικές δραστηριότητες, είναι μόνο μερικά από τα πράγματα που προσφέρει το Νυμφαίο. Μία από τις πρώτες στάσεις είναι σίγουρα η Νίκειος Σχολή, το αρχιτεκτο-

νικό σήμα κατατεθέν του χωριού που λειτουργούσε ως σχολείο. Εκεί φυλάσσονται συγκλονιστικά ντοκουμέντα από τις οικογένειες του χωριού. Αξίζει επίσης να επισκεφθεί κανείς το αρχοντικό του Μιχαήλ Τσίρλη, του πλουσιότερου Νεβεσκιώτη, που υπήρξε αρχηγείο του Παύλου Μελά, όπως και το Σπίτι των Χρυσικών της Νέβεσκας, ένα ανακαινισμένο αρχοντικό που λειτουργεί ως Μουσείο Αργυροχρυσοκοΐας, Λαογραφίας και Ιστορίας.

Η άνοιξη πάει στο Νυμφαίο

Τι κι αν πολλοί το θεωρούν έναν χειμερινό προορισμό, το Νυμφαίο είναι στα καλύτερά του την άνοιξη. Ο επισκέπτης θα περπατήσει στις όχθες των λιμνών Ζάζαρη και Χειμαδίτιδα, όπου ζουν 141 είδη πουλιών και ευδοκιμούν 150 είδη φυτών, και θα χαθεί μέσα στα δάση της οξιάς όπου ο αναζωογονητικός αέρας κάνει τις ανάσες βαθύτερες. Φυσικά, μετά το περπάτημα στον καθαρό αέρα, που ανοίγει την όρεξη, έρχεται η ώρα του φαγητού. Κορυφαία επιλογή η βραβευμένη ταβέρνα «Θωμάς» στο χωριό Σκληρό με τα διάσημα σνίτσελ και τις 520 ετικέτες ελληνικών κρασιών στο κελάρι της.



1
Σε δημοψήφισμα του περιοδικού Voyager το Νυμφαίο αναδείχθηκε ένα από τα ομορφότερα χωριά της Ελλάδας.

2
Το Καταφύγιο του Αρκτούρου για την καφέ αρκούδα αποτελεί από μόνο του λόγο για να επισκεφθεί κανείς το χωριό.

3
Ο ορεινός οικισμός του Νυμφαίου κατοικήθηκε το 1385 από Βλάχους Οδίτες, λατινόφωνους Μακεδόνες, φύλακες της Εγνατίας Οδού για πάνω από 1.000 χρόνια.

4
Ο γραφικός οικισμός περιβάλλεται από δάση οξιάς και βουνίσσιους λειμώνες.

5
Η βόλτα είναι απολαυστική στα λιθόστρωτα καλντερίμια του χωριού.



Νυμφαίο

Το Νυμφαίο είναι ορεινός οικισμός που χαρακτηρίστηκε από το 1978 ως διατηρητέος παραδοσιακός οικισμός. Υπάγεται στο Δήμο Αμυνταίου Φλώρινας. Βρίσκεται στο νότιο άκρο του νομού, στις ανατολικές κλιτίες του όρους Βίτσι.



ΞΕΝΩΝΑΣ LA MOARA ΘΕΑ ΜΕΧΡΙ ΕΚΕΙ ΠΟΥ ΦΤΑΝΕΙ ΤΟ ΜΑΤΙ

Στην κορυφή ενός πίνακα που φιλοτέχνησε η Γεωγραφία και γέμισε η Ιστορία

Πιστός στο στυλ των παλιών μακεδονίτικων αρχοντικών, ο παραδοσιακός Ξενώνας La Moara, που στα βλάχικα σημαίνει νερό-μυλος, είναι λες και χτίστηκε στην κορυφή ενός απέραντου ζωγραφικού πίνακα. Μετά τα δάση και τα λιβάδια του ορεινού χωριού, ξεδιπλώνονται χαμηλότερα κοιλάδες, κατάσπαρτοι κάμποι, χωριά, λίμνες και οι επιβλητικοί ατμοηλεκτρικοί σταθμοί της Πτολεμαΐδας.

Ο εμβληματικός αυτός Ξενώνας του Νυμφαίου, ο πρώτος που λειτούργησε όταν ξεκίνησε η αναγέννηση του, διαθέτει 8 μόλις δωμάτια, παραδοσιακά διακοσμημένα και εξοπλισμένα με όλες τις σύγχρονες ανέσεις.

Στο εστιατόριο, τα σαλόνια, τον Καλόν Οντά με κεντητές βελέντζες και τα τζάκια ο φιλοξενούμενος μπορεί να ξεκουραστεί και να χαλαρώσει. Από τον χώρο δεν λείπει η αίθουσα ψυχαγωγί-

ας με μπιλιάρδο, επιτραπέζια παιχνίδια και βιβλιοθήκη. Και τι θα μπορούσε να συνοδεύσει καλύτερα αυτές τις στιγμές; Φυσικά, ένα κρασί από το ξακουστό κελάρι του Ξενώνα με κρασιά των μακεδονικών αμπελώνων.

Ο Ξενώνας La Moara αποτελεί επίσης την αγαπημένη επιλογή για τη τέλεση γάμων, βαφτίσεων, επαγγελματικών και άλλων εκδηλώσεων στους κήπους που τον περιβάλλουν.



1



Ο Ξενώνας La Moara βρίσκεται στην περιοχή του Νυμφαίου και περιβάλλεται από ένα μεγάλο αλπικό λειμώνα, κήπους και έλατα.



2

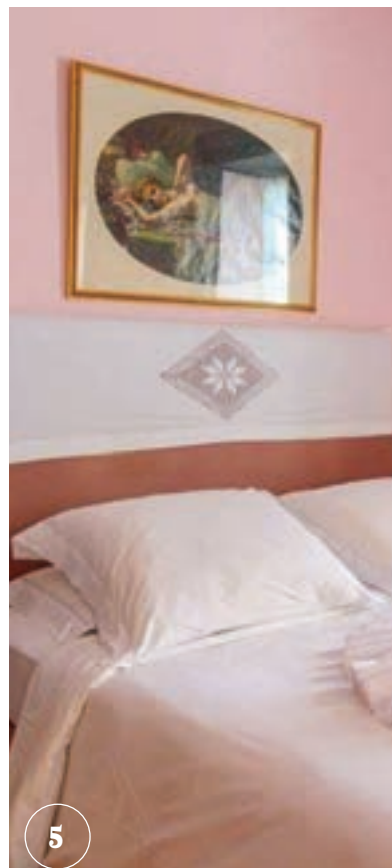
Ο Ξενώνας La Moara είναι ο πρώτος που λειτουργήσε μετά την αναγέννηση του χωριού



3



4



5



6

1
Το κατάλυμα διαθέτει 8 άνετα δωμάτια, εστιατόριο, 2 σαλόνια, 1 Καλόν Οντά και αίθουσα ψυχαγωγίας με μπιλιάρδο, παιχνίδια και βιβλιοθήκη.

2
Οι οικοδεσπότες του La Moara κάνουν τους επισκέπτες να αισθάνονται σαν στο σπίτι τους.

3
Κάθε πρωί οι φιλοξενούμενοι μπορούν να απολαύσουν ένα χορταστικό και υγιεινό πρωινό, φτιαγμένο με μεράκι και τοπικά προϊόντα.

4
Ο Ξενώνας αναπαριστάνει αυθεντικά τα περίφημα παλαιά αρχοντικά και στο εσωτερικό του.

5
Τα δωμάτια προσφέρουν απεριόριστη θέα στο μαγευτικό τοπίο της περιβάλλουσας περιοχής.

6
Το La Moara στα βλάχικα σημαίνει νερόμυλος. Στην περιοχή υπήρχε παλαιότερα ένας, ο οποίος έδωσε όνομα στον Ξενώνα.

ΕΝΑ ΚΑΤΑΦΥΓΙΟ ΓΙΑ ΧΟΡΕΥΤΡΙΕΣ

Στα μέσα Μαρτίου οι αρκούδες του Αρκτούρου ξύπνησαν φέρνοντας και φέτος την άνοιξη. Στην παρέα τους προστέθηκε πρόσφατα ο μικρός Λουίτζι



Ευχή των ανθρώπων του Αρκτούρου είναι μία μέρα να μην υφίσταται η ανάγκη λειτουργίας του.

Πόσοι φαντάζονται ότι επιβιώνει ακόμη το φαινόμενο της αρκούδας-χορεύτριας; Πόσοι γνωρίζουν ότι η αρκούδα χρειάζεται να μεγαλώσει για 2 έτη δίπλα στη μητέρα της, ώστε να λάβει την κατάλληλη εκπαίδευση που θα της επιτρέψει να επιβιώσει μόνη της; Ίσως λίγοι, και ανάμεσα σ' αυτούς όλοι όσοι έχουν επισκεφθεί το καταφύγιο του Αρκτούρου, το οποίο ιδρύθηκε το 1992 στο Νυμφαίο με στόχο την προστασία της καφέ αρκούδας. Σε μία έκταση 50 στρμ. και σε υψόμετρο 1350

μ. φιλοξενούνται τα συμπαθή ζώα, 10 στον αριθμό, που ταλαιπωρημένα από τον άνθρωπο αδυνατούν πλέον να βασιστούν στις δικές τους δυνάμεις. Πρόσφατα, προστέθηκε στην παρέα τους ένα ορφανό αρκουδάκι που βρέθηκε να περιπλανιέται μόνο του. Οι φροντιστές της οργάνωσης το ονόμασαν «Λουίτζι» από τον Ιταλό τερματοφύλακα Μπουφόν, καθώς συνεχώς παίζει και να κρατά κάποια μπάλα. Στο πλαίσιο του Αρκτούρου λειτουργεί και το «Κέντρο Προστασίας του Λύκου» στο χωριό Αγραπιδιά.

ΓΙΑ ΝΑ ΞΕΡΕΤΕ

Δράση στη φύση

Λίγα χιλιόμετρα μακριά από το Νυμφαίο απλώνονται οι λίμνες Ζάζαρη και Χειμαδίτιδα, από ομορφότερους υδροβιότοπους της Β. Ελλάδας και του δικτύου Natura 2000. Στην περιοχή έχουν καταγραφεί 141 είδη πουλιών και 150 είδη φυτών. Μάλιστα, η Χειμαδίτιδα αποτελεί έναν από τους σημαντικότερους τόπους αναπαραγωγής της βαλτόπαπιας, ένα είδος που απειλείται υπό εξαφάνιση. Στη Ζάζαρη οι πιο δραστήριοι μπορούν να δοκιμάσουν τις αντοχές τους κάνοντας ποδηλατάδα ή περπάτο με άλογα στην περιοχή της λίμνης, ξενάγηση με τζιπ, τοξοβολία, ποδηλασία βουνού αλλά και κανό.



ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ

ΑΠΟ ΑΜΠΕΛΙ 95 ΕΤΩΝ ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ

ΟΣΟ ΜΟΝΑΔΙΚΟΣ είναι ένας σχεδόν αιωνόβιος αμπελώνας, αλλά τόσο μοναδικό είναι και το Ξινόμαυρο Reserve Vieilles Vignes του Κτήματος Άλφα από το Αμύνταιο της Φλώρινας. Πρόκειται για μία μονοποικιλιακή ετικέτα από ξερικό αμπέλι 90 και πλέον ετών σε υψόμετρο 660 μέτρων. Κερδίζει αμέσως κάθε οινόφιλο με το λαμπερό ρουμπινί του χρώμα με έντονα ερυθρές ανταύγειες. Στη μύτη σύνθετο μπουκέτο με χαρακτηριστικά αρώματα, μπαχαρικών, αποξηραμένου δαμάσκηνου και ντομάτας. Στόμα γεμάτο με ισορροπημένη οξύτητα και μακρά επίγευση. Συνδυάζεται με πλούσια κρέατα ψητά ή μαγειρεμένα σε πλούσια σάλτσα ντομάτας. Ψητά λουκάνικα, κρεατόπιτες και ώριμα τυριά λιπαρά, ελαφρώς πικάντικα.



ΕΚΛΕΚΤΟΣ ΜΕΖΕΣ

ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΦΛΩΡΙΝΗΣ ΓΕΜΙΣΤΕΣ ΜΕ ΡΥΖΙ ΚΑΙ ΚΙΜΑ ΑΠΟ ΧΟΙΡΙΝΟ

Οι πιπεριές Φλωρίνης είναι σίγουρα το πιο φημισμένο λαχανικό της περιοχής. Οι ντόπιοι τις τιμούν ιδιαίτερα όταν είναι γεμιστές.

Υλικά για 20 πιπεριές:

20 μεγάλες πιπεριές Φλωρίνης
500 γρ. χοιρινό, κατά προτίμηση λαιμός, σε πολύ μικρά κυβάκια
100 γρ. ρύζι Καρολίνα
1 μέτριο κρεμμύδι σε ψιλά καρέ
1 κουτ. γλυκού πελτές, αραιωμένος σε 2 κουτ. σούπας νερό
1 κουτ. γλυκού ρίγανη ξερή
1 κουτ. γλυκού θυμάρι ξερό,
1 κουτ. γλυκιά πάπρικα
1 κουτ. γλυκού μπουκόβο
60 ml ελαιόλαδο
αλάτι

Διαδικασία:

Προθερμαίνουμε το φούρνο. Ψή-

νουμε τις πιπεριές σε ταψί για περίπου 30 λεπτά, μέχρι να μαλακώσουν. Ξεφουρνίζουμε. Κόβουμε από το κοτσάνι και βγάζουμε τα σπόρια. Σε μια κατσαρόλα σοτάρουμε το χοιρινό για 5 λεπτά. Ρίχνουμε το κρεμμύδι και συνεχίζουμε το σοτάρισμα. Προσθέτουμε τον πελτέ, τη ρίγανη, το θυμάρι, τη γλυκιά πάπρικα, το μπουκόβο και το αλάτι και ανακατεύουμε. Ρίχνουμε 200 ml νερό και βράζουμε για 2 λεπτά. Ρίχνουμε το ρύζι. Μαγειρεύουμε για περίπου 15 - 20 λεπτά, μέχρι να μαλακώσει το ρύζι και να φουσκώσει. Αν χρειαστεί προσθέτουμε λίγο νερό μέχρι. Αποσύρουμε και αφήνουμε να κρυώσει ελαφρώς. Με ένα κουτάλι γεμίζουμε προσεκτικά τις πιπεριές, τις απλώνουμε σε πιατέλα και σερβίρουμε.



LA VITA E BELLA

Ανθεκτικότητα, ευελιξία και άριστη για την κατηγορία άνεση χαρακτηρίζουν το νέο Fullback Cross, την κορυφαία έκδοση στην γκάμα του pick up της Fiat, μαζί με κάποια πιο έντονα εξωτερικά χαρακτηριστικά γνωρίσματα

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΓΙΩΡΓΟΣ ΚΟΝΤΟΝΗΣ

Πρόκειται για ένα εξαιρετικά λειτουργικό pick up όχημα, το οποίο παράλληλα διαθέτει ένα εντυπωσιακό lifestyle προφίλ χάρη στις αποκλειστικές λεπτομέρειες μαύρου ματ χρώματος. Εξοπλίζεται με έναν ισχυρό υπερτροφοδοτούμενο κινητήρα πετρελαίου 2,4 λίτρων, Euro 6 με απόδοση 180 ίππων και μέγιστη ροπή 430 Nm στις 2.500 στροφές, που διακρίνεται για τη μεγάλη ισχύ αλλά και τα χαμηλά επίπεδα κατανάλωσης. Ο υποψήφιος αγοραστής έχει τη δυνατότητα επιλογής ανάμεσα σε δύο κιβώτια τα-

χυτήπων, ένα χειροκίνητο 6 σχέσεων ή ένα αυτόματο 5 σχέσεων. Το Fullback Cross βασίζεται στην εκδοχή double cab, μήκους 5,28 μ., πλάτους 1,81 μ. και ύψους 1,78 μ. Το μεταξόνιο είναι 3 μ. Παρά τις διαστάσεις, το Fiat ελίσσεται με ευκολία σε διάφορες συνθήκες, καθώς διαθέτει την καλύτερη διάμετρο κύκλου στροφής στην κατηγορία, μόλις 11,8 μ. Έχει ικανότητα φόρτωσης 1.000 κιλών και ελκτική ικανότητα 3.100 κιλών.

Το σύστημα μετάδοσης ξεχωρίζει ανάμεσα στους ανταγωνιστές, διαθέτοντας έως και πέντε,



ΠΛΟΥΣΙΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΧΕΡΙ-ΧΕΡΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΟΤΗΤΑ

ΤΟ ΑΜΕΣΑ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΙΜΟ

Fullback Cross συνοδεύεται από πλούσιο εξοπλισμό, που περιλαμβάνει μεταξύ άλλων προβολείς Bi-Xenon (προαιρετικά), φώτα ημέρας LED, αυτόματο διζωνικό κλιματισμό, cruise control, δερμάτινα καθίσματα και τιμόνι. Τα εμπρός καθίσματα είναι θερμαινόμενα, ενώ του οδηγού ρυθμίζεται ηλεκτρικά. Για την ασφάλεια των επιβατών φροντίζουν μεταξύ άλλων οι επτά αερόσακοι, το ηλεκτρονικό πρόγραμμα ευστάθειας (ESC), το σύστημα ευστάθειας ρυμουλκούμενου TSA και το σύστημα προειδοποίησης αλλαγής λωρίδας (LDW).



ΤΙΜΕΣ

Οι τιμές ξεκινούν από 33.890 ευρώ για την έκδοση με το χειροκίνητο κιβώτιο και 36.590 για την έκδοση με το αυτόματο ενώ επιπλέον προσφέρεται προωθητική ενέργεια 3.500€ και δώρο το προστατευτικό κάλυμμα καρότσας (bed-liner).

Τα αυτοκίνητα της Fiat- διαθέτει στην ελληνική αγορά η Fiat Professional Greece.

Το Fiat Fullback Cross συνοδεύεται με εγγύηση 8 ετών από την αντιπροσωπεία



εύκολες στη χρήση, ρυθμίσεις. Έτσι, ο οδηγός έχει στη διάθεσή του ένα ιδιαίτερο εργαλείο που μπορεί να αντιμετωπίσει με ευκολία κάθε έδαφος.

Με το πάτημα ενός κουμπιού, μπορεί να επιλέξει τη μετάδοση κίνησης στους δύο τροχούς για μεγαλύτερη οικονομία ή την τετρακίνητη μετάδοση. Για πιο απαιτητικά οδοστρώματα, μπορεί να ασφαλίσει το κεντρικό διαφορικό Torsen. Όταν δυσκολεύουν τα πράγματα, μπορεί να συμπλέξει τις χαμηλές σχέσεις μετάδοσης και την προαιρετική ασφάλιση του πίσω διαφορικού.

ΜΗΝ ΞΕΧΑΣΩ...

Οι πιο σημαντικές υπομνήσεις
για τους μήνες Μάιο και Ιούνιο



02/05

Sial Canada

Η Sial Canada, η μεγαλύτερη έκθεση Τροφίμων και Ποτών στη Β. Αμερική, θα πραγματοποιηθεί στις 2-4 Μαΐου στο Μοντρέαλ.

10/05

Ελλάδος Γεύση

Από τις 10 έως τις 13 Μαΐου, στο Εκθεσιακό Κέντρο Περιστερίου θα πραγματοποιηθεί η 3η Έκθεση «Ελλάδος Γεύση» για την Ελληνική Γαστρονομία, τον Τουρισμό και τον Πολιτισμό.

11/05

Κτηνιατρικό Συνέδριο

Η Ελληνική Κτηνιατρική Εταιρεία διοργανώνει το 14ο Πανελλήνιο Συνέδριο στο ξενοδοχείο Porto Palace Θεσσαλονίκης από 11-13 Μαΐου.

14/05

China Fruit Logistica

Η 1η Έκθεση για την προώθηση φρούτων και λαχανικών για επαγγελματίες στην Κίνα θα πραγματοποιηθεί από 14 έως 16 Μαΐου.

03/06

Παγκόσμιο Συνέδριο Σπόρων

Η Διεθνής Ομοσπονδία Σπόρων (ISF) διοργανώνει το Παγκόσμιο Συνέδριο στο Queensland της Αυστραλίας από 3 έως 6 Ιουνίου.

14/06

Συμπόσιο των MW

Το παγκόσμιο οινικό γεγονός του καλοκαιριού είναι το 9ο Συμπόσιο του Institute of Masters of Wine από τις 14 ως και τις 17 Ιουνίου στην πόλη Logrono της επαρχίας La Rioja στην Ισπανία.

ΠΡΙΝ ΚΛΕΙΣΩ...

0

ι ανοιξιάτικοι ψεκασμοί βρίσκονται στο φουλ στα δενδρώδη, ενώ οι πρώτες επεμβάσεις δακοκτονίας πρέπει να γίνουν εντός πρώτου δεκαημέρου Ιουνίου λόγω προωμότητας. Ωστόσο μέχρι τέλος Μαΐου θα πρέπει να έχουν προσληφθεί γεωπόνοι και προσωπικό γι' αυτό οι ενδιαφερόμενοι να έχουν το νου τους για προκηρύξεις. Με όλα αυτά, κάποιοι βρίσκουν το χρόνο για Σχέδιο Βελτίωσης που πήραν και παράταση έως 6 Ιουνίου, ενώ άλλοι αναμένουν να ανοίξουν Κομπούζιο και ψευδοσπορά ορυζώνων. Τώρα, οι βιοκαλλιεργητές καλό θα ήταν να μην περιμένουν άλλο πρόγραμμα, γιατί λεφτά δεν υπάρχουν και για τα Leader... καλό καλοκαίρι.

FIAT TIPO

FULL
ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

5 ΧΡΟΝΙΑ
ΕΓΓΥΗΣΗ

2,9%
ΕΠΙΤΟΚΙΟ

ΟΦΕΛΟΣ ΕΩΣ 3.200€



**Ο ΠΙΟ FULL ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΣΤΗΝ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΤΟΥ.
TIPO HATCHBACK 1.4 95HP ΜΕ 15.500€**

ΣΥΣΤΗΜΑ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗΣ ΣΥΓΚΡΟΥΣΗΣ & ΑΥΤΟΝΟΜΟΥ ΦΡΕΝΑΡΙΣΜΑΤΟΣ, U-CONECT NAVIGATION ΜΕ ΟΘΟΝΗ ΑΦΗΣ 7", ΚΑΜΕΡΑ ΟΠΙΣΘΟΠΟΡΕΙΑΣ, ΑΙΣΘΗΤΗΡΕΣ ΠΑΡΚΑΡΙΣΜΑΤΟΣ, ΑΥΤΟΜΑΤΟΣ ΚΛΙΜΑΤΙΣΜΟΣ, ΑΙΣΘΗΤΗΡΕΣ ΒΡΟΧΗΣ ΚΑΙ ΦΩΤΩΝ, ΖΑΝΤΕΣ ΑΛΟΥΜΙΝΙΟΥ 17".

FCA BANK
Financing



www.fiat.gr



Πίσω στη γεύση!



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

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

