

ΤΕΥΧΟΣ Νο 109 • Ιούλιος 2019
Δωρεάν με την Agrenda και αυτοτελώς με 3 ευρώ
www.agronews.gr

ISSN: 2529-1181



ΑΓΡΟΚΤΗΜΑ



**ΟΙΝΟΤΟΥΡΙΣΜΟΣ
ΓΡΑΦΕΙ ΕΙΣΟΔΗΜΑ
ΑΠΟ ΠΟΛΛΕΣ ΠΗΓΕΣ**

**FOOD HUB ΣΤΗ ΛΑΡΙΣΑ
ΕΝΑΣ ΠΙΛΟΤΟΣ ΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΑ
ΜΕ ΠΑΡΑΔΟΣΗ ΚΑΙ ΥΠΕΡΑΞΙΑ**



Agrenda

ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ
ΘΥΜΕΛΗΣ
ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ
από το 1945



Με... γάλα
τα δημιουργήματά του!

Εκεί που η παράδοση συναντά την τεχνολογία και η υπευθυνότητα την εξαιρετική ποιότητα, συμβαίνουν δημιουργήματα με... γάλα. Συμβαίνουν τα νόστιμα γαλακτοκομικά, παραδοσιακά προϊόντα του τυροκομείου ΘΥΜΕΛΗΣ. Εκεί, στο χωριό Άντισσα της Λέσβου, από το 1945, με πίστη σε ουσιαστικές αξίες, με σεβασμό στους συνεργάτες και στους καταναλωτές, χωρίς ποτέ να διαπραγματεύεται την ποιότητα, η τυροκομική μονάδα ΘΥΜΕΛΗΣ δημιουργεί εξαιρετικά προϊόντα από 100% ελληνικό, ντόπιο αιγοπρόβειο γάλα, αποκλειστικά ημέρας, που διαχωρίζεται ανά τόπο προέλευσης, ώστε να διατηρείται η ταυτότητά του. Χάρη στην τιμότητα, εργατικότητα και πίστη στην παράδοση, η διαχρονική προσπάθεια της μικρής τυροκομικής μονάδας αναγνωρίστηκε. Σήμερα, η υπερασύγχρονη, κάθετη για, μονάδα

παραγωγής, συσκευασίας και διανομής, αποτελεί ζωογόνο δύναμη, που στηρίζει την τοπική κοινωνία και οικονομία, ενώ είναι ταυτόσημη της αξιοπιστίας.

Τα προϊόντα ΘΥΜΕΛΗΣ, που είναι πιστοποιημένα με την αναγνώριση «ΕΛΛΑ-ΔΙΚΑ ΜΑΣ», φτάνουν σε όλη την Ελλάδα. Για αυθεντική γεύση 100%, από κάποιον που είναι 100% αυθεντία στο είδος του, αναζητήστε τα! Αξίζει 100%!

Προϊόντα Τυροκομείου ΘΥΜΕΛΗΣ

Λαδοτύρι Π.Ο.Π. Μυτιλήνης, Φέτα Π.Ο.Π. Μυτιλήνης, Κασέρι Π.Ο.Π. Μυτιλήνης, Γραβιέρα Μυτιλήνης, Κεφαλοτύρι Μυτιλήνης, Βούτυρο Γάλακτος.



ΕΛΛΑ-ΔΙΚΑ
ΜΑΣ
ΕΛΛΗΝΙΚΗ
ΠΑΡΑΓΩΓΗ
ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ
ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

37

ΜΕ ΕΝΑ ΠΟΤΗΡΙ ΛΕΥΚΟ ΚΡΑΣΙ

Τα αρτοποιασμάτα της εταιρείας Ballis με έδρα τον Αρνάδο της Τίνου



49 ΟΝΕΙΡΟ ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΗΣ ΝΥΧΤΑΣ



58 ΤΑΞΙΔΙ ΣΤΗΝ ΚΟΙΛΑΔΑ ΤΟΥ ΝΕΣΤΟΥ

06 Η ΜΑΛΑ INSANA ΠΟΥ ΕΓΙΝΕ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ

Από τους Ευρωπαίους του Μεσαίωνα που θεωρούσαν ότι η πικρή της γεύση προκαλούσε επιθετικότητα έκανε πολύ δρόμο η μελιτζάνα

14 ΣΤΗ ΛΑΡΙΣΑ ΤΟ ΠΡΩΤΟ FOOD HUB ΛΟΓΩ ΤΗΣ ΠΛΟΥΣΙΑΣ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Με προφορικές μαρτυρίες η Κλαίρη Μπακούρα καταγράφει την κληρονομιά της γεύσης

20 ΓΙΑ 9η ΧΡΟΝΙΑ ΕΓΙΝΕ Η ΑΠΟΝΟΜΗ ΤΩΝ ΒΡΑΒΕΙΩΝ ΕΣΟΤΡΟΡΗΛΙΑ

Ελληνικές πρώτες ύλες εμπνέουν φοιτητές από 15 Πανεπιστημιακά Ιδρύματα της χώρας που ακονίζουν τα μυαλά τους και δημιουργούν

24 ΠΟΙΚΙΛΕΣ ΟΙ ΠΗΓΕΣ ΕΣΟΔΩΝ ΓΙΑ ΤΟΝ ΟΙΝΟΠΟΙΟ ΠΟΥ ΥΠΟΔΕΧΕΤΑΙ ΕΠΙΣΚΕΠΤΕΣ

Στα 17,5 δισ. ευρώ υπολογίζεται η παγκόσμια αγορά των επισκέψιμων αμπελώνων/οινοποιείων



51 ΣΥΜΒΟΛΟ ΚΑΙ ΜΟΔΑ ΤΑ ΨΑΘΙΝΑ ΚΑΠΕΛΑ

Την καλοκαιρινή εικόνα των αγροτών που θερίζουν τα σιτηρά τους σε χρυσοκίτρινα τοπία μεταγράφει η έκθεση «Θερισμός»

52 ΕΡΧΕΤΑΙ Η 1η ΕΚΘΕΣΗ ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΘΕΜΑΤΙΚΟ ΤΟΥΡΙΣΜΟ

Θα πραγματοποιηθεί στο Στάδιο Ειρήνης και Φιλίας από τις 27 έως τις 29 Σεπτεμβρίου

54 Η ΔΗΛΟΣ «ΑΠΟΙΚΙΖΕΤΑΙ» ΞΑΝΑ

Με τις ανθρωπόμορφες γλυπτικές εγκαταστάσεις του αναγνωρισμένου Βρετανού γλύπτη Antony Gormley

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 Λιάμη • Μαρία Γιουρुकέλη • Μαρίνα Σκοπελίτου • Πέτρος Γκόγκος • Γιώργος Κοντονής • Σοφία Σπύρου • Αλίκα Χουλιάρη • Δημήτρης Μακρής • Ελισσαίος-Ιωάννης Μανιάτης | Δημογραφικό - Σελιδοποίηση Βασιλική Κονόμου | Εμπορικός Διευθυντής Παναγιώτης Αραβαντινός | Διαφήμιση - Μάρκετινγκ Μωρίς Σιακκής • Νατάσα 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.



GUINNESS WORLD RECORD

ΗΤΑΝ 3.387

Το Guinness World Record των περισσότερων hamburgers που στήθηκαν ποτέ σε μία ώρα κατέρριψε ο Άκνς Πετρεντζίκης στη Θεσσαλονίκη στα πλαίσια του φετινού Akis Food Tour Festival. Για την ακρίβεια, δημιουργήθηκαν 3.387 hamburgers μέσα σε μόλις 60 λεπτά.

ΕΛΛΗΝΑΣ BARTENDER OF THE YEAR

Ο Νίκος Σουρμπιάτης, bartender του The Clumsies, επικράτησε στο World Class Greece Finals 2019



ΤΟ ΜΑΘΑΜΕ...

info

10

Δέκα νέα ελαιόδεντρα φτετεύονται ανά δευτερόλεπτο σε όλο τον κόσμο

66%

Στην Ελλάδα η δαπάνη για αγροτική έρευνα είναι ίση με 1,1 ευρώ ανά στρέμμα, 66% χαμηλότερη σε σχέση με εκείνη της ΕΕ

47

Την τρίτη θέση με 47 συμμετοχές κατέλαβε η Ελλάδα στη φετινή Fancy Food Show στη Νέα Υόρκη

EDITORIAL

ΤΟΥ ΓΙΑΝΝΗ ΠΑΝΑΓΟΥ



Πολιτική του πολιτισμού και ποιότητα ζωής

Η ποιότητα ζωής εκφράζεται με την ευημερία, με την υπαρξιακή της έννοια, όχι με την υλική. Όπως είναι φυσικό, η πολιτική δεν μπορεί να δημιουργήσει αυτό που βιώνουμε υπαρξιακά. Πρέπει να πάψουμε να πιστεύουμε ότι ο στόχος της πολιτικής είναι η ευτυχία. Η πολιτική πρέπει και μπορεί να εξαλείψει τις δημόσιες αιτίες της δυστυχίας αλλά δεν μπορεί να δημιουργήσει την ευτυχία!

Σήμερα τα προβλήματα της απασχόλησης, της ανεργίας, του αποκλεισμού αντιμετωπίζονται στη βάση μιας κλειστής οικονομικής λογικής, ενώ θα έπρεπε να εξετάζονται με βάση τις ανάγκες του πολιτισμού, χωρίς φυσικά να διαλύεται κάθε πολιτική στην πολιτική του πολιτισμού.

Πρέπει να σημειωθεί ότι μια πολιτική πολιτισμού δεν μπορεί παρά να αξιοποιήσει όλες τις δυνατότητες της επιστήμης και των νέων τεχνολογιών με σκοπό τον εξανθρωπισμό της καθημερινής ζωής που θα τη χαρακτηρίζουν: Η αλληλεγγύη εναντίον της εξατομίκευσης και του διαχωρισμού των ανθρώπων, η επιστροφή στις ρίζες εναντίον της ανωνυμίας, η συμβίωση εναντίον της υποβάθμισης της ποιότητας ζωής και οι ηθικές αρχές εναντίον της ανευθυνότητας και του εγωκεντρισμού. Η ανώνυμη αλληλεγγύη του κράτους πρόνοιας, με τις ασφάλειες κάθε είδους, είναι ανεπαρκής. Η βιωμένη αλληλεγγύη ατόμου προς άτομο, ομάδων προς άτομο, ατόμου προς ομάδες είναι αναγκαία. Το πρόβλημα είναι να απελευθερώσουμε την αξιοποιήσιμη δύναμη των καλών θελήσεων και να ευνοήσουμε τις πράξεις αλληλεγγύης και ευεργεσίας.

Η πολιτική πολιτισμού δεν μπορεί να δημιουργήσει την ποιότητα ζωής, αλλά πρέπει να δράσει στις κοινωνικές και πολιτισμικές πλευρές της. Η πολιτική πολιτισμού απαιτεί να συνειδητοποιηθούν πλήρως οι ποιητικές ανάγκες του ανθρωπίνου όντος. Η πραγματική ζωή απουσιάζει εκεί όπου υπάρχει μόνο πεζότητα. Πρέπει να σημειωθεί ότι οι πολιτικές, πολιτισμικές, καλλιτεχνικές δραστηριότητες, καθώς και οι δραστηριότητες αλληλεγγύης, έχουν όλες μια ποιοτική διάσταση. Στο νέο περιβάλλον, το περιβάλλον των νέων τεχνολογιών, δημιουργούνται λιγότερες θέσεις από αυτές που καταρροούνται. Η πολιτική πολιτισμού προτείνει τη μείωση των ωρών εργασίας και το μετασχηματισμό της εργασίας σε δραστηριότητα με κυρίαρχο στόχο την ανασύσταση της οικογενειακής και ιδιωτικής ζωής.

Με στοιχεία από άρθρο του καθηγητή Χρήστου Β. Μασσαλά, προέδρου ΔΕ Πανεπιστημίου Δυτικής Μακεδονίας

ΑΓΡΟΤΙΚΕΣ ΑΣΦΑΛΙΣΕΙΣ INTERAMERICAN

Καλλιεργούμε τη **σιγουριά**

50
ΧΡΟΝΙΑ

INTERAMERICAN

Στην INTERAMERICAN καλλιεργούμε
τη σιγουριά και την ασφάλεια.

Προστατεύουμε την επιχειρηματική
δραστηριότητα στον Αγροτικό Τομέα.

Είμαστε δίπλα σας, για να σας βοηθήσουμε
να αντιμετωπίσετε τους κινδύνους της εργασίας
σας και να διασφαλίσουμε το αγροτικό σας
εισόδημα.

Σας προσφέρουμε ασφαλιστική κάλυψη ειδικά
σχεδιασμένη για τον αγροτικό τομέα και
σύμφωνα με τις δικές σας ανάγκες.



Αγροτικό κτήμα



Οικονομικό



Γεωργικά μηχανήματα



Φυτική παραγωγή



Ζωικό κεφάλαιο



Οχήματα



Άσφαξη ζωής



Μεταφορές

Επικοινωνήστε σήμερα

με το συνεργάτη της INTERAMERICAN
στην περιοχή σας.

Εξυπηρέτηση πελατών

Τηλ.: 210 946 2223

e-mail: agro@interamerican.gr

www.interamerican.gr/agro

Η Interamerican είναι μέλος της **ochmeo**

ΤΗΣ ΑΛΙΚΗΣ ΧΟΥΛΙΑΡΑ



Όχι πια Mala Insana

Ενα από τα πιο «παράξενα» καλοκαιρινά λαχανικά είναι σίγουρα η μελιτζάνα, μιας και συνέχεια μπλέκεται σε «μυστήριες» ιστορίες. As ξεκινήσουμε από τα πιο απλά και ανώδυνα. Είναι ένα από τα φαγητά με τους περισσότερους και πιο ορκισμένους εκθρούς. «Μελιτζάνες δεν τρώω!», λένε πολλοί. Τα μυστήρια ξεκινούν όμως τώρα, αφού τις μελιτζάνες μπορεί να μην τις τρώνε, τον μουσακά τον καλοτρώνε. Διαφορετικά πώς θα ήταν το εθνικό μας φαγητό; «Greek mouzaka, you know». Δεύτερο μεγάλο κεφάλαιο, το ιμάμ μπαϊλντί. Το καλοκαιρινό λαδερό φαγητό με τις μελιτζάνες, το κρεμμυδάκι του, την ντοματούλα του τη φρέσκια, το σκόρδο και τον μαϊντανό. Με τούρκικες καταβολές, όπως είναι προφανές από το όνομά του, σέρνει μαζί του μια επίσης «παράξενη» ιστορία. Τη γνωστή... για τον ιμάμ που μπαϊλντισε. Η πρώτη εκδοχή της αναφέρει ότι άρεσε τόσο πολύ στον ιμάμ το ιμάμ που δεν μπορούσε να σταματήσει. Δεν θέλει και πολύ ο άνθρωπος, πάρ' τον κάτω. Τέτοια νοστιμιά! Και όσο να πεις ολόκληρος ιμάμς, θα έτρωγε γενικώς καλά. Ωστόσο, υπάρχει και δεύτερη εκδοχή, σύμφωνα με την οποία ο ιμάμς λιποθύμησε όταν έμαθε πόσο κόστισε το λάδι που απαιτούσε η συνταγή. Σύμφωνα με αυτή

την εκδοχή, ο ιμάμς ήταν λίγο... σφικτός.

Φυσικά, τα «θέματα» της μελιτζάνας δεν σταματούν εδώ, αφού ούτε με τους Ευρωπαίους του Μεσαίωνα τα πήγε πολύ καλά. Θεωρούσαν ότι η πικρή της γεύση προκαλούσε μελαγχολία και επιθετικότητα, με άλλα λόγια σου «έστριβε» λιγάκι. Γι' αυτό την περιέγραφαν ως «μεγάλο αχλάδι, αλλά με κακές ιδιότητες»! Την υπόληψή της ήρθαν αργότερα να αποκαταστήσουν οι βοτανολόγοι της Αναγέννησης, δίνοντας έμφαση στις αφροδισιακές της ιδιότητες. Έτσι, τον 16ο αιώνα εκτός από mala insana, δηλαδή «τρελό μήλο», αναφερόταν και ως roma amoris, δηλαδή μήλο της αγάπης. Τα χρόνια βέβαια πέρασαν, άλλαξαν κάπως τα πράγματα και τώρα δεν ξέρουμε τίποτα για τη mala insana. Ξέρουμε μόνο τη νοστιμότατη μελιτζάνα. Φυσικά, η μεγάλη σταρ στην Ελλάδα είναι η Τσακωνική, με διεθνή «καριέρα», μιας και από τον Μάρτιο του 1996 συγκαταλέγεται στα ευρωπαϊκά προϊόντα ΠΟΠ. Στην πρωτεύουσα της Τσακωνιάς, το Λεωνίδιο, υπερηφανεύονται ότι παράγουν την πιο γλυκιά ανάμεσα στις πικρές μελιτζάνες. Εδώ και 14 χρόνια μάλιστα κάθε καλοκαίρι γιορτάζουν για την τύχη να παράγουν ένα τόσο νόστιμο και ωφέλιμο λαχανικό διοργανώνοντας το μεγάλο Φεστιβάλ Μελιτζάzz, μία πολυεθνική συνεύρεση πολιτισμών.

kcal

Η μελιτζάνα περιέχει μόλις 25 θερμίδες ανά 100 γραμμάρια



Αμερικανική μελέτη απέδειξε ότι οι διάφορες ποικιλίες μελιτζάνας περιέχουν 13 φαινολικές ενώσεις



Από τον Μάρτιο του 1996 η Τσακωνική μελιτζάνα συγκαταλέγεται στα ευρωπαϊκά ΠΟΠ

ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΕΝΔΕΙΞΗ ΤΡΙΦΥΛΙΑ

IT TAKES TWO TO TANGO!

Η σπάνια ποικιλία
της Μεσσηνίας «Φιλέρι»
σε δύο εκδοχές!



NESTOR
www.nestorwines.gr



στα δωμάτια που μύριζαν νοσοκομείο. Τέχνη, πολιτική, σεξ... Τι πάθος έβαλα σε όλα αυτά, δίνοντάς τους πίστη με όλο μου το είναι. "Όλα ετούτα όμως, εν τέλει, ένα μόνο πράγμα ήτανε, και συνεχίζουν να είναι ως σήμερα, ο τρόπος μου να ξεγελάω την Πελόνα, να χλευάζω το Θάνατο, να τον κοροϊδεύω και να τον καλοπιάνω, να φιλιώνω μαζί του, γιατί είναι φορές τόσο πολύ να με πάρει φιλιώνω μαζί του, γιατί είναι φορές πού θα ήθελα τόσο πολύ να με πάρει στην αγκαλιά του και να μου χαρίσει λίγη ανάπαυλα, λίγη ανακούφιση από τον πόνο... Παντοτινή ανακούφιση.

Η ζωγραφική, τα ιδανικά, η πίστη στην επανάσταση που θα μοιάζει πάντα στα παιδιά που δεν απέκτησα: Χάθηκαν πριν να δουν το φως της μέρας. Και από τη μια αποβολή στην άλλη, η μορφίνη και το αλκοόλ με παρηγορούσαν τις νύχτες της αγρύπνιας και τις μέρες του μαρτυρίου:

INFO

Σε αυτόν το χειμαρρώδη μονόλογο ο συγγραφέας Pino Casucci δίνει το λόγο στη ζωγράφο Frida Kahlo

ου: η μορφίνη για τούς πόνους του κορμιού, το αλκοόλ για τους πόνους της ψυχής. Μορφίνη και αλκοόλ μαζί, μια εκκεχειρία ανάμεσα σε δυο χαμένες μάχες. Ποιος ξέρει, ίσως η παρά-

δοση να ήταν τελικά πιο αξιοπρεπής από μια ξεδιάντροπη αντίσταση.

Αλλά ποιος άραγε το αποφάσισε ότι πρέπει να πολεμάω όλες τις μέρες κι όλες τις νύχτες της φόνισσας τούτης ζωής; Και ποιο είναι το όριο πού χωρίζει τον αξιοπρεπή από τον ξεδιάντροπο πόνο; Ο θάνατος μπορεί να είναι σκληρός, άδικος, προδοτής... αλλά μόνο η ζωή μπορεί και γίνεται κυδαία, ποταπή, ταπεινωτική. [Σταματά για να ακούσει έναν θόρυβο, έναν μακρινό απόηχο. Κουνάει καταφατικά το κεφάλι, χαμογελώντας μελαγχολικά.] Ορίστε... βρέχει. Η εποχή των βροχών. Σε όλη μου τη ζωή, η μια εποχή της βροχής διδέχεται την άλλη. Στο Μεξικό, όταν έρχεται ή βροχή, όλα τα λουλούδια ανθίζουν, λουλούδια με άγρια και αγέρωχη ομορφιά, φουντώνει ή ζωή. Η βροχή είναι ζωή. Η βροχή ανασταίνει τούς νεκρούς και θαμμένους σπόρους. Γι' αυτό λοιπόν...! VIVA LA VIDA!

VIVA LA VIDA

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΑΛΙΚΗ ΧΟΥΛΙΑΡΑ

Μ έτρησα τα χρόνια μου με τα τεχνικά μέλη που άλλαζα, τους νάρθηκες από γύψο κι ατσάλι, που τους ζωγράφισα και τους στόλισα με χίλια χρώματα, σαν να ήταν πανοπλίες που με προστάτευαν σε μάχες του καρναβαλιού, πολύχρωμα κιβούρια σε φάρσα μακάβρια. Στις μέρες μου έδιναν ρυθμό οι χειρουργικές επεμβάσεις, χαμένες μάχες les ενός πολέμου πού δεν μου παραχωρούσε εκκεχειρία καμιά, με τις νοσοκόμες να διαδέχονται η μία την άλλη, με τις χλομές λάμπες



Απόσπασμα από το βιβλίο του Pino Casucci Εκδόσεις Άγρια



BEER & BRUNCH

Ο ΚΟΣΜΟΣ ΤΗΣ ΜΠΙΡΑΣ ΚΑΙ ΤΗΣ ΑΠΟΛΑΥΣΗΣ

*Το νέο τεύχος
έρχεται 13 Ιουλίου
με την Agenda*



ΤΟ ΚΑΛΟΚΑΙΡΙ ΕΧΕΙ ΔΟΥΛΕΙΑ

Αν υπάρχουν κάποιοι αστάθμητοι παράγοντες για τις επικείμενες εθνικές εκλογές είναι το καλοκαίρι, τα μπάνια του λαού και οι πολλές αγροτικές δουλειές. Χαρά στους δημάρχους που έκλεισαν το δικό τους κεφάλαιο από νωρίς.

ΤΟΥ ΓΙΑΝΝΗ ΠΑΝΑΓΟΥ



ΘΑΝΑΣΗΣ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ
ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ,
ΔΗΜΑΡΧΟΣ ΚΑΙ ΜΕΤΑ
ΠΑΕΙ ΓΙΑ ΥΠΟΥΡΓΟΣ

Η συνεισφορά του οικονομολόγου, δημάρχου και πολιτικού Θανάση Παπαδόπουλου στα Καλάβρυτα είναι αδιαμφισβήτητη. Από τη θέση του διευθυντή κράτησε τη σημαία του Συνεταιρισμού ψηλά, στη συνέχεια έγινε δήμαρχος και μετά βουλευτής. Πέρασε έναν ακόμα γύρο από το Συνεταιρισμό και τώρα ξαναγίνει δήμαρχος. Είναι θέμα χρόνου να κλείσει εκ νέου τον κύκλο από την κεντρική πολιτική σκηνή κι αυτήν τη φορά, θα είναι κρίμα αν δεν γίνει και υπουργός.

ΓΙΑΝΝΗΣ ΚΟΚΟΥΡΑΣ
ΣΤΟΝ ΤΥΡΝΑΒΟ
Ο ΑΓΩΝΑΣ ΕΙΝΑΙ
ΓΙΑ ΤΗ ΦΕΤΑ

Ο Γιάννης Κόκουρας είναι από τους λίγους «τεχνοκράτες» που υποστηρίζει με τόση θέρμη τα θέματα της κτηνοτροφίας. Είναι αλήθεια ότι αγρότες του Τυρνάβου τον αντάμειψαν και με το παραπάνω στις πρόσφατες εκλογές, εκλέγοντάς τον δήμαρχο της πόλης. Ο ίδιος ξεκαθαρίζει ότι θα παραμείνει τεχνικός σύμβουλος στην Ομοσπονδία Κτηνοτρόφων Θεσσαλίας και θα επιδιώξει να κλείσει συντομότερο το θέμα της Διεπαγγελματικής για τη Φέτα.

ΜΑΚΗΣ ΓΙΑΛΕΝΙΟΣ
ΑΥΤΟ ΠΟΥ ΜΕΤΡΑΕΙ
ΕΙΝΑΙ ΟΙ ΑΠΟΔΟΣΕΙΣ

Για πολλούς τα αγροεφόδια είναι εμπόριο. Για την Gialenios Agro, της οποίας ηγείται τα τελευταία χρόνια ο Μάκης Γιαλένιος, τα χρήματα που δίνει ο παραγωγός πρέπει να πίνουν τόπο. Η συμβολή του στην αναδιάρθρωση καλλιεργειών που έχει συντελεστεί στην περιοχή είναι μεγάλη. Αρχικά με τα ακτινίδια, στη συνέχεια με τα πυρηνόκαρπα και τα επιτραπέζια σταφύλια. Τελευταία έχει βάλει στόχο μέσω της εκμηχάνισης να ξαναβάλει στο παιχνίδι τον καπνό.



ΜΑΝΩΛΗΣ ΚΑΝΕΛΛΟΠΟΥΛΟΣ
ΟΙ ΑΓΡΟΤΕΣ ΤΩΝ ΞΕΡΟΥΝ ΣΑΝ ΤΟΝ ΔΙΚΟ ΤΟΥΣ ΑΝΘΡΩΠΟ

.....

Στα χρόνια που οι επιστήμονες δένονται με την καρέκλα, ο Μανώλης Κανελλόπουλος ανήκει στην κατηγορία των γεωπόνων που προσφέρουν όλη την ακμάδα της γνώσης τους στους ανθρώπους της παραγωγής. Το απέδειξε αυτό περίτρανα τόσο στα χρόνια που υπηρέτησε ως γεωπόνος στο Συνεταιρισμό Συκουρίου, όσο και αργότερα ως ελεύθερος επαγγελματίας με δικό του κατάστημα διάθεσης αγροτικών εφοδίων. Στα χρόνια που ο Κανελλόπουλος ήταν στην πρώτη γραμμή της επαγγελματικής δράσης, η αμυγδαλοκαλλιέργεια, όπως και πολλές από τις καλλιέργειες της περιοχής, κατέγραφαν θεαματική πρόοδο και μεγάλες αποδόσεις. Και σήμερα όμως, δεν υπάρχει περίπτωση να ζητήσει κάποιος τη γνώμη του Μανώλη και να μην έχει πλήρη και τεκμηριωμένη απάντηση στις καλλιεργητικές του αγωνίες. Μπορεί ο επαγγελματικός του κύκλος να έχει κλείσει, όμως η επιστημονική γνώση του έμπειρου γεωπόνου είναι κοινό κτήμα.



ΧΡΗΣΤΟΣ ΑΠΟΣΤΟΛΟΠΟΥΛΟΣ
ΒΡΗΚΕ ΤΟΙΧΟ ΣΤΗΝ ΙΔΡΥΣΗ
ΤΗΣ ΔΙΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ

.....

Ως πρόεδρος του ΣΕΒΓΑΠ ο Χρήστος Αποστολόπουλος είναι υποχρεωμένος να συμβιβάζει τα ασυμβίβαστα. Παρ' όλα αυτά, πέραν της αποδοχής που χαίρει από τους γαλακτοβιομήχανους, βρίσκει αναγνώριση και μεταξύ των κτηνοτρόφων. Το ότι δεν κατάφερε να κλείσει το θέμα της Διεπαγγελματικής για τη Φέτα, έχει να κάνει και με τον «εγκλωβισμό» της υπόθεσης σε έναν στενό κύκλο συριζαίων αγροτοσυνδικαλιστών που έσερνε για καιρό από τη μύτη και την πολιτική ηγεσία.

1

ΓΙΑ ΠΡΩΤΗ ΦΟΡΑ ΕΛΛΗΝΑΣ ΣΤΗΝ ΚΟΡΥΦΗ ΤΟΥ ΝΒΑ

Σε μια λαμπερή εκδήλωση στη Σάντα Μόνικα της Καλιφόρνια με παρουσιαστή τον Σακίλ Ο' Νιλ ο Γιάννης Αντετοκούνμπο τιμήθηκε ως MVP στο φετινό πρωτάθλημα του ΝΒΑ. Όπως σημειώνουν τα διεθνή μέσα, είναι η πρώτη φορά που ένας Έλληνας κερδίζει τον τίτλο του πολυτιμότερου παίκτη στο κορυφαίο πρωτάθλημα μπάσκετ στον κόσμο, ενώ ο Αντετοκούνμπο ήταν και υποψήφιος για το βραβείο του καλύτερου αμυντικού, αλλά ο τίτλος πήγε στον Ρούντι Γκομπέρ. Στα highlights της βραδιάς και η συγκινητική ομιλία του. «Ευχαριστώ τους Έλληνες και τους Νιγηριανούς που με στηρίζουν. Είναι 6 το ηρωί στην Ελλάδα, αλλά ξέρω ότι είναι δίπλα μου γιατί μου στέλνουν μηνύματα. Θέλω να πω ένα ευχαριστώ στον πατέρα μου, αν και δεν είναι εδώ. Πριν δύο χρόνια είχα ένα στόχο. Να γίνω ο κορυφαίος παίκτης στο πρωτάθλημα. Και το αφιερώνω σε αυτόν γιατί πάντα μου έλεγε να δουλεύω πιο σκληρά, ακόμη κι όταν πονούσα» ανέφερε μεταξύ άλλων προκαλώντας έντονα συναισθήματα στο ακροατήριό του.







Food Hub

ΓΙΑ ΠΡΩΤΗ ΦΟΡΑ ΣΤΗ ΛΑΡΙΣΑ

Η «Κληρονομιά της Γεύσης» γίνεται βάση για τη δημιουργία ενός ελληνικού «κόμβου φαγητού»

ΤΗΣ ΜΑΡΙΝΑΣ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ

Στο χωριό δεν δυστυχούσαμε. Είχαμε τον μύλο, είχαμε το ψωμί, είχαμε κοτούλες που βοσκούσαν ανεξάρτητες. Είχαμε ανοικτά τη σκεπή και οι κότες πήγαιναν και γεννούσαν απάνω. [...] Την κολοκύθα τη μεγάλη μας την έκανε η μάνα μου γιαχνί. Τσιγάριζε το κρεμμύδι, το κολοκύθι το έκοβε ψιλό και μας φαινόταν μόσχος».

Η ιστορία της 84χρονης Ελένης Ντόσα από το Ζάρκο Τρικάλων καταγράφηκε στο πλαίσιο του project «The Heritage of Taste» (Η Κληρονομιά της Γεύσης) για να μεταφερθεί ως ζωντανή μνήμη στις επόμενες γενιές.

Το project «The heritage of taste», το οποίο εμπνεύστηκε και υλοποίησε η Κλαίρη Μπακούρα, μελετά τις πολιτισμικές πρακτικές που σχετίζονται με τη διατροφή και την υγεία, μέσα από τη διεξαγωγή συνεντεύξεων με ηλικιωμένους, αναδεικνύοντας τη γαστρονομική και ιατρική ιστορία της Λάρισας. Πρόταση της



Την ομάδα του «The Heritage of Taste» απαρτίζουν, πέρα από την Κλαίρη Μπακούρα, ο ιστορικός Αλέξανδρος Τουλουμτζίδης και η κοινωνιολόγος Αλεξία Φαγγίτη. Συνεργάστηκε επίσης με την Ένωση Προφορικής Ιστορίας.

ίδιες αλλά και απότερος στόχος της είναι το εγχείρημα αυτό να αποτελέσει τη βάση για την καθιέρωση ενός ετήσιου φεστιβάλ στην πόλη της Λάρισας, αφιερωμένου στην τέχνη, τη γαστρονομία, την ιατρική και την προφορική μαρτυρία. Σε δεύτερο στάδιο, η ίδια προτείνει τη δημιουργία του πρώτου ελληνικού food hub στη Λάρισα. Άλλωστε προσεγγίζοντας τη γαστρονομία ως πολιτισμικό φαινόμενο, η κυρία Μπακούρα πιστεύει ότι οι διατροφικές συνήθειες είναι μέρος της κοινωνικής ιστορίας, που ενώνει κοινότητες ανθρώπων, ενώ παράλληλα μπορεί να λειτουργήσει ως στοιχείο εξωστρέφειας.

Το Αγρόκτημα μίλησε με την επιμελήτρια της πολιτισμικής πρωτοβουλίας, για να μάθουμε από πρώτο χέρι όλες τις λεπτομέρειες αυτής της τόσο ενδιαφέρουσας ιστορίας.

Η Κλαίρη Μπακούρα γεννήθηκε και μεγάλωσε στη Λάρισα. Το 2006 έφυγε για να σπουδάσει στο Τμήμα Θεατρικών Σπουδών της Σχολής Καλών

Τεχνών στο Ναύπλιο. Συνέχισε τις σπουδές της στο Λονδίνο με ένα μεταπτυχιακό στις Πολιτισμικές Σπουδές και ένα δεύτερο στην Επιμέλεια Εκθέσεων. «Ουσιαστικά εκεί ήρθα σε επαφή με τη Μουσειολογία και τότε ξεκίνησα να βλέπω τη γαστρονομία ως άυλη πολιτισμική κληρονομιά και ως στατικό στοιχείο της ταυτότητας ενός ανθρώπου και μίας κοινότητας», ανέφερε η ίδια. Έμεινε και εργάστηκε για μία επταετία στο Λονδίνο και κατόπιν αποφάσισε να επιστρέψει στην Ελλάδα, όπου και προέκυψε η ευκαιρία για το «The Heritage of Taste». Το project υποστηρίχθηκε από το χρηματοδοτικό και συμβουλευτικό πρόγραμμα «START Create Cultural Change».

«Οι προφορικές μαρτυρίες ηλικιωμένων, που συλλέξαμε δημιουργούν ουσιαστικά το πρώτο ελληνικό αρχείο, που αφορά τη σχέση άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς, γαστρονομίας και υγείας. Αυτές οι συνεντεύξεις μετατράπηκαν σε σύντομα βίντεο, τα

οποία λειτουργούν ως ψηφιακά μουσειακά εκθέματα. Θα καταλήξουν δε στο Εργαστήριο Προφορικής Ιστορίας του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας, στο Βόλο», επισημαίνει η κυρία Μπακούρα.

Προηγήθηκε τον περασμένο Μάιο η έκθεση αυτών των ψηφιακών εκθεμάτων στο Μουσείο Σιτηρών και Αλεύρων στη Λάρισα. Η ανταπόκριση του κόσμου στην έκθεση επαλήθευσε το γεγονός ότι η τοπική κοινωνία αγκάλιασε το συγκεκριμένο project. Η χρήση του ρήματος «επαλήθευσε» δεν είναι τυχαία μιας εξαρχής το εγχείρημα έλαβε πολλή υποστήριξη, όπως τονίζει η κυρία Μπακούρα. «Ήταν τρομερά πολύτιμη η βοήθεια του Δήμου Λαρισαίων. Του αντιδημάρχου Πολιτισμού και Επιστημών, Πάνου Σάπκα, όπως και του αντιδημάρχου Κοινωνικής Πολιτικής και Πρόνοιας, Δημήτρη Δεληγιάννη. Συνεργαστήκαμε, επίσης, με την υπεύθυνη των ΚΑΠΗ, την κυρία Βάσω Γιαννίκη, η οποία ουσιαστικά λειτούργησε ως μέλος της ομάδας. Ερχόταν μαζί μας και έβρισκε η ίδια ανθρώπους, που είχαν ιστορίες να μοιραστούν».

Εξίσου θερμή ήταν η ανταπόκριση των ανθρώπων που αποτέλεσαν το δείγμα της έρευνας. «Ήταν πολύ χαρούμενοι, γιατί ήθελαν να πουν την ιστορία τους. Είναι πολύ συγκινητικό να γίνεσαι τ' αυτιά για να ακούσεις την ιστορία κάποιου», αναφέρει η κυρία Μπακούρα και θυμάται ένα χαρακτηριστικό περιστατικό από το χωριό Φλά-



Η Ζαχαρούλα Ντάβα με τη μαρτυρία της έδειξε πώς η διατροφή συνδέθηκε με την ιατρική. «Είχαμε και γιατροσόφια. Είχαμε το τσίπουρο. Όταν το βράζαμε στο καζαναριό το πρώτο που θα έβγαινε το κρατούσαμε για οινόπνευμα».

μπορο. «Είχαμε κανονίσει μία συνέντευξη με τον κ. Μιχάλη. Αυτό μαθεύτηκε στο χωριό, οπότε ήρθε να δώσει συνέντευξη και η αδελφή του. Και όχι μόνο αυτό. Ο κ. Αλέκος πήρε τηλέφωνο τον εγγονό του κ. Μιχάλη να τον φέρει με το αγροτικό για να πει και αυτός την ιστορία του. Ήταν πολύ συγκινητικό».

Αρχικά, βέβαια υπήρξε ένας μικρός δισταγμός, γιατί «θεωρούσαν ότι δεν είχαν κάτι σημαντικό να πουν. Ωστόσο,

με τη συζήτηση και τη ζύμωση όλο αυτό πήρε μια άλλη διάσταση. Οι άνθρωποι άρχισαν να καταλαβαίνουν ότι αυτές οι πολιτισμικές πρακτικές είναι κομμάτι της ιστορίας τους και του πολιτισμού της καθημερινότητας (everyday culture)». Από τη μεριά της, η κυρία Μπακούρα υποστηρίζει ότι αυτό το κομμάτι του πολιτισμού έχει θέση στα μουσεία. «Τα μουσεία έχουν γίνει λίγο άβατο. Κατά τη γνώμη μου, όμως, ένα μουσείο μπορεί να στεγά-

ΑΦΘΟΝΙΑ Ο ΤΟΠΟΣ ΜΑΣ ΔΕΝ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΜΗΝ ΕΧΕΙ ΤΟ ΔΙΚΟ ΤΟΥ ΚΟΜΒΟ

Η ΕΠΙΘΥΜΗΤΗ ΕΞΕΛΙΞΗ του «The Heritage of Taste» για την Κλαίρη Μπακούρα είναι η καθιέρωση ενός ετήσιου φεστιβάλ στην πόλη της Λάρισας, αφιερωμένο στην τέχνη, τη γαστρονομία, την ιατρική και την προφορική μαρτυρία. «Σε αυτές τις πολιτισμικές πρωτοβουλίες γενικά υπάρχει ένα πολύ μεγάλο ζήτημα χρηματο-



δότησης, αλλά αν κρίνω από το ενδιαφέρον του κόσμου και το πάθος της δικής μας ομάδας νομίζω ότι είμαστε αποφασισμένοι να υπερβούμε πολλά εμπόδια», ανέφερε η ίδια. Μία τέτοια πρωτοβουλία εντάσσεται στην γενικότερη τάση που προσεγγίζει τη γαστρονομία ως πολιτισμικό φαινόμενο και θα μπορούσε να συνδυα-

ζει τη μνήμη, την κουλτούρα και την κληρονομιά που ζει».

Ζώντας στην αυτάρκεια

Ποια ήταν όμως τα πιο ενδιαφέροντα στοιχεία που προέκυψαν από την έρευνα;

Οι καταγεγραμμένες μαρτυρίες του «The Heritage of Taste» δείχνουν ότι οι άνθρωποι των παλαιότερων γενεών στην περιοχή της Λάρισας ζούσαν σε συνθήκες αυτάρκειας, αναπτύσσοντας μία εντελώς διαφορετική σε σχέση με την τρο-

φή και την ποιότητά της, από αυτή που ισχύει σήμερα.

«Εμείς εδώ ξέραμε τον κάμπο. Να πάμε στον κάμπο για τα λιγοστά σιτάρια τότε. Ο κάμπος είχε πολλά φασόλια. Ο Πυργετός έκανε και εξαγωγή. Καλαμπόκια και λίγα σιτάρια. Λίγα πράγματα, όχι πολλά. Δεν υπήρχε σπίτι να μην έχει περιβόλι, να μην έχει ντομάτες, μελιτζάνες, φασολάκια, μπάμιες, πιπεριές, κολοκύθια. Τα πάντα. Όλοι οι νοικοκυραί-

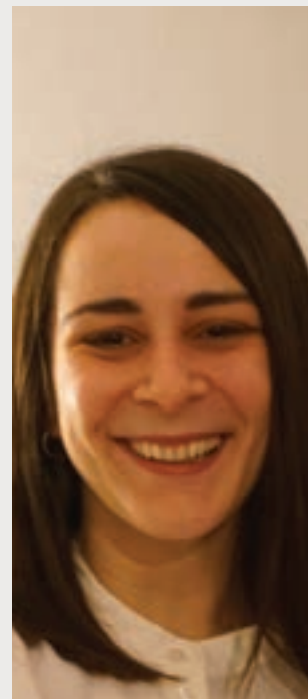


Τα food hubs ως χώροι μπορούν να επιτελέσουν μια διττή λειτουργία. Από τη μία να προσελκύσουν τους ανθρώπους που επισκέπτονται μία πόλη και από την άλλη να αποτελέσουν τον ίδιο τον προορισμό για ανθρώπους που ενδιαφέρονται να μάθουν πράγματα για τις διατροφικές συνήθειες ενός τόπου.

στεί με τη δημιουργία κόμβων φαγητού. «Η γαστρονομία μελετάτε ως πολιτισμικό φαινόμενο την τελευταία πενταετία. Και στην Ελλάδα έχουμε αρχίσει να καταλαβαίνουμε ότι η γεύση είναι κουλτούρα. Γίνονται πράγματα και χρειάζονται περισσότεροι κόμβοι φαγητού (food hub). Στο εξωτερικό συμβαίνει και προσωπικά

πιστεύω ότι η Λάρισα θα πρέπει να δημιουργήσει τον πρώτο κόμβο φαγητού στην Ελλάδα. Είναι στο κέντρο της χώρας και έχει μία αγροτική παραγωγή αξιοζήλευτη».

Τα food hubs είναι μόνιμοι χώροι που λειτουργούν ως σημεία πώλησης τροφίμων αλλά και ως χώροι ανταλλαγής απόψεων και ιδεών.



ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ ΕΝΩΝΕΙ ΤΟΥΣ ΑΝΘΡΩΠΟΥΣ ΚΑΙ ΦΤΙΑΧΝΕΙ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΥΣΣΕΣ ΙΣΤΟΡΙΕΣ

ΠΡΙΝ ΤΟ «THE HERITAGE OF TASTE» η Κλαίρη Μπακούρα είχε εκπαιθήσει, κατά τη διάρκεια της διαμονής της στο Λονδίνο, ένα άλλο εξίσου μεγάλο project. «Έλαβα χρηματοδότηση από τον βρετανικό οργανισμό «Heritage Lottery Fund» για τη διεξαγωγή μίας έρευνας σχετικά με την ελληνική και ελληνοκυπριακή κοινότητα του Λονδίνου, εξετάζοντας τους λόγους για τους οποίους οι άνθρωποι των συγκεκριμένων κοινοτήτων από το 1950 έως το 2017, άφησαν την πατρίδα τους και πήγαν στο Λονδίνο για να ανοίξουν εστιατόρια».



οι έπρεπε να έχουμε περιβόλι. Δεν υπήρχε μανάβης τότε στο χωριό, ούτε κρεπωλεία, ούτε τίποτα. Ό,τι είχαμε στο σπίτι μας θα τρώγαμε.

Η αυλή η χωριάτικη δεν υπήρχε χωρίς κοτόπουλα, γουρουνάκι και η κατσίκα απαραίτητη για το γάλα της οικογενείας. Αλλά τα περισσότερα σπίτια είχαν και αγελάδες. Τις είχαμε μέσα στο σπίτι. Τα ζώα ζούσαν μαζί με τους ανθρώπους. Και προπαντός είχαμε βοσκούς που μάζευαν τις κατσίκες από εδώ, απ' τη Ραψάνη και την



Η Ελένη Ντόσα με στην ιστορία της περιγράφει ένα άλλο γαστρονομικό σύμπαν. «Το κρέας Χριστούγεννα, Απόκριες, ανάμεσα σπάνια. Όμως δεν μας κακοφαινόταν. Δεν ήταν όπως τώρα, να φτιάξουμε την Τρίτη τον κιμά».

Κρανιά και πήγαιναν και τις βοσκούσαν την ημέρα έξω στο κλαδί. Το γάλα τότε ήταν απ' το κλαδί», ανέφερε κατά τη διάρκεια της συνέντευξής της η 98χρονη Ζαχαρούλα Ντάβα από τον Πυργετό. Η νοστιμιά είναι ένα ακόμα θέμα στο οποίο εστίασαν οι συνεντευξιαζόμενοι. «Ανέφεραν ότι τότε το φαγητό ήταν νόστιμο, ενώ τώρα πια δεν είναι. Θα πουν χαρακτηριστικά: “Μύριζε ντομάτα και την τρώγαμε σαν φαγητό και τώρα πια δεν μας χορταίνει”», ανέφερε η κυρία Μπα-

κούρα, επισημαίνοντας βέβαια ότι η γεύση είναι η πιο υποκειμενική αίσθηση.

Τα γιατροσόφια των Λαρισαίων

Το «The Heritage of Taste» προσεγγίζει τη Λάρισα ως τον τόπο όπου ο Ιπποκράτης έγραψε και άσκησε την ιατρική για ένα διάστημα 40 ετών, δίνοντας εξαιρετική έμφαση στη σχέση μεταξύ διατροφής και υγείας. Οι διατροφικές συνήθειες των παλιών Λαρισαίων συνδέθηκαν και με το κομμάτι της υγείας, όμως με έναν τρόπο πολύ διαφορετικό από αυτόν που βλέπουμε να υφίσταται



σήμερα. Στη σύγχρονη κοινωνία παρατηρείται μία έντονη στροφή συγκεκριμένων κοινωνικών ομάδων στην υγιεινή διατροφή, «στο φαγητό που μας κάνει καλό».

Ωστόσο, αυτή η προσέγγιση είναι μια πολυτέλεια που δεν υπήρχε εκείνα τα χρόνια. «Η γενιά του μεσοπολέμου ή του δευτέρου παγκοσμίου πολέμου δεν είχε την πολυτέλεια να φάει γκότζι μπέρι. Επίσης, δεν είχε τον φόβο ότι αυτό που τρώει είναι τοξικό. Έτρωγαν ό,τι είχαν», τόνισε η ίδια.

Χαρακτηριστική είναι η αφήγηση της κυρίας Ντάβα: «Στο χωράφι παίρναμε ό,τι είχαμε στο σπί-

τι. [...] Το απόγευμα θα κάναμε ξυδοπάρα. Είχαμε μια σουπιέρα ξύλινη και εκεί μέσα ρίχναμε ξύδι, αλάτι, λίγο σκόρδο κοπανισμένο, ρίχναμε και νερό και παίρναμε τα κουτάλι και “μη τον είδατε τον Παναή”. Ποιος να πρωτοφάει από εκεί μέσα; Αλλά ξυδοπάρα ήταν απαραίτητη το απόγευμα». Ο τρόπος που συνδέθηκε η διατροφή με την υγεία ήταν τα γιατροσόφια, όπως επισημαίνει η κυρία Μπακούρα. «Με χαμομήλι, με τραχανά, με ζεστά πίτουρα στο στέρνο, με κοτόσουπες. Αναφέρουν μάλιστα: “Τα κοτόπουλα τότε ήταν κίτρινα και μας γιάτρευαν”».

ΜΕ ΜΙΑ ΜΑΤΙΑ



Μαρτυρίες μίας άλλης γενιάς

«Συναντήσαμε ανθρώπους προηγούμενων γενεών και καταγράψαμε τι έτρωγαν στην παιδική και ενήλικη ζωή τους και πώς σε περιόδους αρρώστιας χρησιμοποίησαν την τροφή ως γιατροσόφι», ανέφερε η κυρία Μπακούρα.



START Create Cultural Change

Το πρόγραμμα υλοποιείται από το Ίδρυμα Robert Bosch σε συνεργασία με το Goethe-Institut, την Ομοσπονδιακή Ένωση Κοινωνικοπολιτιστικών Κέντρων, το Κοινωνιφελές Ίδρυμα Ιωάννη Σ. Λάτση και το Ίδρυμα Μποδοσάκη.



Η έκθεση του «The Heritage of Taste»

Οι συνεντεύξεις μετατράπηκαν σε σύντομα βίντεο, αποτυπώσεις προφορικών μαρτυριών ανθρώπων μεγαλύτερης ηλικίας που κατοικούν στη Λάρισα και παρουσιάστηκαν στο Μουσείο Σιτηρών και Αλεύρων στη Λάρισα.

Φοιτητές με όραμα

ΔΙΝΟΥΝ ΝΕΕΣ ΙΔΕΕΣ ΣΤΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ

*Ελληνικές πρώτες ύλες εμπνέουν φοιτητές από 15 Πανεπιστημιακά
Ιδρύματα της χώρας που ακονίζουν τα μυαλά τους όσο
ετοιμάζονται για τη βιομηχανία τροφίμων, μέσω της συμμετοχής
τους στο διαγωνισμό ECOTROPHELIA*

ΤΟΥ ΠΕΤΡΟΥ ΓΚΟΓΚΟΥ



υτικά ενεργειακά ροφήματα, έτοιμα προς μαγείρεμα γεύματα, πάστα ζυμωμένων φασολιών και καινοτόμα μπισκό-

τα, αποτελούν νεανικές εμπνεύσεις των φοιτητών Ανώτατων Εκπαιδευτικών Ιδρυμάτων της Χώρας που βραβεύτηκαν στο πλαίσιο του 9ου Εθνικού Διαγωνισμού Οικολογικών-Καινοτόμων Προϊόντων Διατροφής ECOTROPHELIA 2019. Άξιες αναφοράς είναι οι προσπάθειες των φοιτητριών και φοιτητών και των καθηγητών του Πανεπιστημίου Αιγαίου, το οποίο όλα αυτά τα χρόνια που οργανώνεται ο διαγωνισμός έχει προσφέρει 22 καινοτόμα προϊόντα.

Ο διαγωνισμός που διοργανώνεται εδώ και εννιά χρόνια, από τον Σύσδεσμο Ελληνικών Βιομηχανιών Τρο-

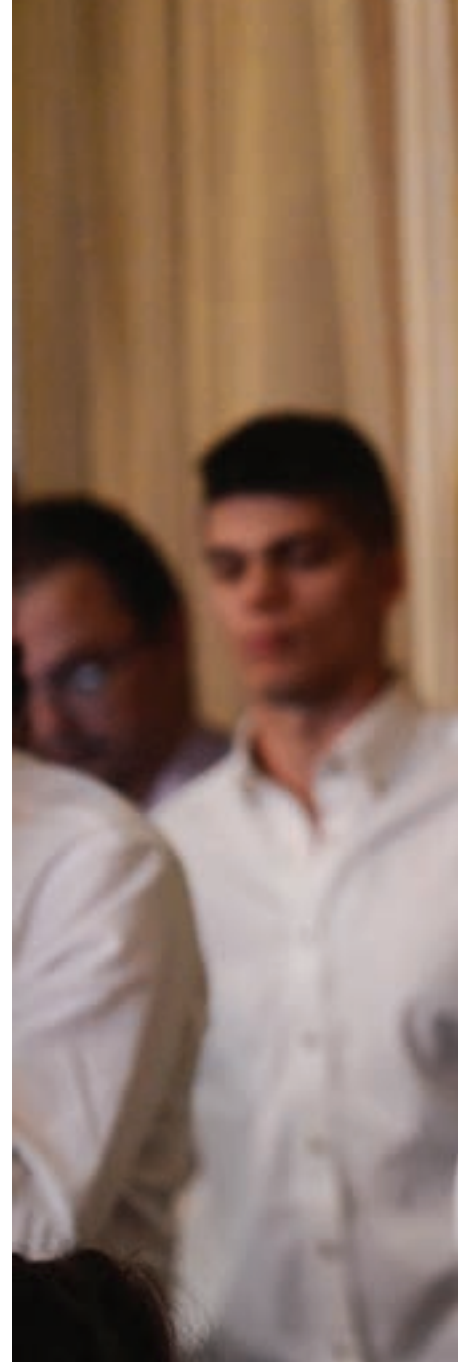
φίμων και Ποτών (ΣΕΒΤ), έληξε φέτος με την πρόταση του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών, «GReatings» να αποσπά το πρώτο βραβείο.

Με ελληνικές συνταγές

Πρόκειται για ένα προϊόν γευστικό και οικολογικό, βασισμένο σε παραδοσιακές ελληνικές συνταγές.

Αποξηραμένες φακές, τραχανάς με σάλτσα ντομάτας και καλβάς από σιμιγδάλι είναι οι συνταγές που χάρισαν δύο βραβεία στην ομάδα του τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου του ΓΠΑ, το πρώτο αλλά και την τιμητική διάκριση για το καλύτερο πλάνο μάρκετινγκ και εμπορίας.

Στη δεύτερη θέση βρέθηκε το Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο, με τους φοιτητές της Σχολής Χημικών Μη-



Από το 2011 μέχρι σήμερα, περισσότεροι από 400 φοιτητές, από 15 Πανεπιστημιακά Ιδρύματα της χώρας, έχουν συμμετάσχει στο Διαγωνισμό.





© ΦΩΤΟΓΡΑΦΕΣ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

χανικών να σχεδιάζουν τα καινοτόμα μπισκότα Coofie, πλούσια σε ίνες, χωρίς γλουτένη και λακτόζη. Το τρίτο βραβείο πήγε στην πάστα ζυμωμένων φασολιών με ελαιόλαδο της ομάδας φοιτητών του Χαροκόπειου Πανεπιστημίου.

Τιμητική διάκριση για την καλύτερη παρουσίαση, πήρε και το Robustus, ένα καινοτόμο ενεργειακό ποτό με χυμό ροδιού, χαρουυπέμελο, εκχυλίσματα φύλλων, ασπροθύμαρου, λεβάντας και αιθέριο έλαιο μέντας.

Πάνω από 400 φοιτητές στο κυνήγι της καινοτομίας

As σημειωθεί πως από το 2011 μέχρι σήμερα, περισσότεροι από 400 φοιτητές, από 15 Πανεπιστημιακά Ιδρύματα της χώρας, έχουν συμμετάσχει στο Διαγωνισμό, δημιουργώντας και προσφέροντας στη Βιομηχανία Τρο-

Στο παρελθόν ελληνικές ομάδες έχουν διακριθεί τρεις φορές στον αντίστοιχο ευρωπαϊκό διαγωνισμό

φίμων περισσότερα από 80 καινοτόμα προϊόντα διατροφής με στοιχεία οικολογικής καινοτομίας. Η διοργάνωση του Διαγωνισμού για εννέα χρόνια και το διαρκώς αυξανόμενο ενδιαφέρον των φοιτητών να συμμετάσχουν υποδηλώνουν την επιτυχία του θεσμού και την αναγνωρισιμότητά του από την Πανεπιστημιακή Κοινότητα. Επιπλέον, οι σημαντικές διακρίσεις σε ευρωπαϊκό επίπεδο αποδεικνύουν το υψηλό επίπεδο των φοιτητών και του έμφυτου δυναμικού των εκπαιδευτι-

κών ιδρυμάτων της χώρας μας, που ασχολούνται με την έρευνα και προάγουν την καινοτομία.

Ευρωπαϊκές διακρίσεις για τις ελληνικές ομάδες

Η νικήτρια ομάδα του Εθνικού Διαγωνισμού θα συμμετάσχει στη συνέχεια και στον Ευρωπαϊκό Διαγωνισμό ECOTROPHELIA 2019, ο οποίος φέτος θα πραγματοποιηθεί στο πλαίσιο της Διεθνούς Έκθεσης «ANUGA» στην Κολωνία της Γερμανίας, στις 6 και 7 Οκτωβρίου του 2019, όπου θα αντιμετωπίσει τις νικήτριες ομάδες των υπόλοιπων ευρωπαϊκών χωρών που θα έχουν αναδειχθεί σε εθνικό επίπεδο. As σημειωθεί πως στο παρελθόν ελληνικές ομάδες έχουν διακριθεί τρεις φορές στον αντίστοιχο ευρωπαϊκό διαγωνισμό, κατακτώντας δύο χρυσά και ένα αργυρό βραβείο.

ΤΑ ΤΡΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΟΥ ΔΙΑΚΡΙΘΗΚΑΝ



ΓΕΩΠΟΝΙΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ «GREATINGS» ΜΕ ΤΡΑΧΑΝΑ

Η ΟΜΑΔΑ των φοιτητών και φοιτητριών του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής Ανθρώπου του ΓΠΑ, συνέλαβε την ιδέα ενός προϊόντος για ένα έτοιμο προς μαγείρεμα γεύμα, με αναφορές στην παράδοση μέσω ελληνικών συνταγών, σε μια μικρή συσκευασία. Αυτά τα χαρακτηριστικά χάρισαν την νίκη.



ΜΕΤΣΟΒΕΙΟ ΠΟΛΥΤΕΧΝΕΙΟ ΚΑΙΝΟΤΟΜΑ ΜΠΙΣΚΟΤΑ

Η ΙΔΕΑ του Coofie ήταν να παραχθεί ένα υγιεινό σνακ με εξαιρετική γεύση από μοναδικές φυσικές πρώτες ύλες. Λαμπρά μυαλά από τη Σχολή Χημικών Μηχανικών του ΕΜΠ, αξιοποίησαν εναλλακτικά αλεύρα, όπως αλεύρο βρώμης, καλαμποκιού και ρεβιθιού, που ανταποκρίνεται στις σύγχρονες καταναλωτικές τάσεις.



ΧΑΡΟΚΟΠΕΙΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΠΑΣΤΑ ΦΑΣΟΛΙΩΝ

ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ «HOLI BEAN» που σχεδίασαν τρεις φοιτήτριες του Χαροκόπειου Πανεπιστημίου απέσπασε την τρίτη θέση. Είναι μια πάστα ζυμωμένων φασολιών με ελαιόλαδο που έχει αντιθρομβωτικές και αντιοξειδωτικές ιδιότητες. Πρόκειται για ένα προϊόν που απευθύνεται στο vegan κοινό.

Η ΛΗΜΝΟΣ ΠΟΥ ΚΑΙΝΟΤΟΜΕΙ ΚΑΙ ΔΗΜΙΟΥΡΓΕΙ

Υπόδειγμα εκπαιδευτικού ιδρύματος με κατεύθυνση την αγορά. Μια κοινότητα γνώσης, καινοτομίας και ευφυούς επιχειρηματικότητας συνιστά το Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Πανεπιστημίου Αιγαίου, το οποίο συμμετέχει στον διαγωνισμό ECOTROPHELIA από τα πρώτα του βήματα στην Ελλάδα, αποσπώντας βραβεύσεις κάθε χρονιά. Έτσι και φέτος, η λίστα με τα βραβευμένα στον Διαγωνισμό προϊόντα επεκτείνεται για το Τμήμα, αφού η ομάδα της Κατερίνας Καπόλου, της Ελένης Άννας Κοκκώνη και της Αλίκης Κολακλίδη, υπό την επίβλεψη του επίκουρου καθηγητή Διατροφής του Ανθρώπου Αντώνη Κουτελιδάκη, απέσπασε το βραβείο για την καλύτερη παρουσίαση με το προϊόν Robustus.

Πίσω από τις ακούραστες προσπάθειες του Τμήματος βρίσκεται ο αναπληρωτής καθηγητής Διοίκησης Καινοτομίας στις Επιχειρήσεις Τροφίμων, Δημήτρης Σκάλλκος. Οι προσπάθειες του ίδιου και του τμήματος, το οποίο



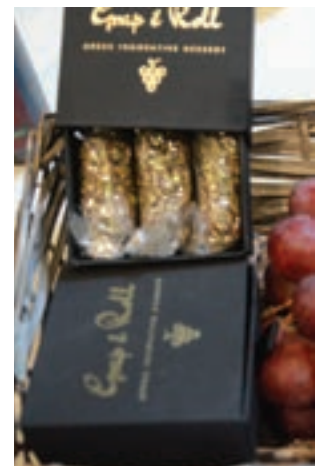
Το Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Πανεπιστημίου Αιγαίου, είναι ένα σχετικά νεοσύστατο τμήμα, που συγκροτήθηκε μόλις το 2009.



Πίσω από τις ακούραστες προσπάθειες του Τμήματος βρίσκεται ο αναπληρωτής καθηγητής Διοίκησης Καινοτομίας στις Επιχειρήσεις Τροφίμων, Δημήτρης Σκάλλκος (δεξιά).

φέτος κατάφερε να συμμετάσχει στον διαγωνισμό χωρίς την υποστήριξη εταιρειών για πρώτη φορά, είναι άξιος αναφοράς αν αναλογιστεί κανείς ότι πρόκειται για ένα νεοσύστατο τμήμα, που συγκροτήθηκε μόλις το 2009. «Οι διακρίσεις φοιτητών και φοιτητριών μας σε πληθώρα ανταγωνιστικών δραστηριοτήτων στην Ελλάδα και το εξωτερικό,

αλλά και τα πολύ ικανοποιητικά αποτελέσματα της έρευνας για την επαγγελματική αποκατάσταση των αποφοίτων μας ακόμη και σε περίοδο μέγιστης οικονομικής κρίσης, αποτελούν εναργή απόδειξη της επιβράβευσης του Πανεπιστημίου μας» υποστήριξε ο Καθηγητής Χαράλαμπος Σκιανής, Αντιπρύτανης του Πανεπιστημίου Αιγαίου.







ΠΟΙΚΙΛΕΣ ΟΙ ΠΗΓΕΣ ΕΣΟΔΩΝ ΓΙΑ ΤΟΝ ΟΙΝΟΠΟΙΟ

ΣΤΑ 17,5 ΔΙΣ. ΕΥΡΩ ΑΓΟΡΑ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ ΣΕ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ

Μεγάλη μπορεί να είναι η αύξηση που προσφέρει στα έσοδα ενός οργανωμένου αμπελώνα με οινοποιείο ο τουρισμός σύμφωνα με την Tatiana Bouzdine-Chameena, ομιλήτρια του 8ου Διεθνούς Συμποσίου Oenoviti

ΤΟΝ ΜΑΡΙΝΑΣ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ
& ΕΛΙΣΣΑΙΟΥ ΙΩΑΝΝΗ ΜΑΝΙΑΤΗ

Η ποικιλία στις πηγές των εσόδων που καταλήγουν στον οινοποιό αποτελεί ένα πολύ βασικό πλεονέκτημα του τουρισμού στον αμπελώνα. σύμφωνα με την Tatiana Bouzdine-Chameena από την Ακαδημία Κρασιού και Αλκοολούχων Ποτών του KEDGE Business School στην Talence της Γαλλίας. Απ' ευθείας πωλήσεις κρασιών, ξενώνες ή ξενοδοχειακές μονάδες μέσα σε αμπελώνες

και πώληση σουβενίρ αποτελούν μερικά από αυτά ενώ ιδιαίτερα σημαντικά είναι τα οφέλη από τη διαφήμιση που γίνεται στόμα με στόμα από τους επισκέπτες στους γνωστούς και φίλους τους, καθώς αυξάνει εκθετικά τον αριθμό των δεκτών του μηνύματος. Σε αυτό το σημείο, σύμφωνα με την κυρία Bouzdine-Chameena, έρχεται να συνεισφέρει ο επιτυχημένος σχεδιασμός εμπειρίας του επισκέπτη. Σύμφωνα με μελέτες που παρουσιάστηκαν, η και



νοτομία του αμπελώνα, η αίσθηση απόδρασης/χαλάρωσης και η σχέση που έχει ή πιστεύει ότι έχει ο καταναλωτής με τον αμπελώνα αποτελούν βασικά κίνητρα να επισκεφθεί τις εγκαταστάσεις.

Οι συνιστώσες της εμπειρίας

Υπάρχουν πέντε βασικά στάδια στα οποία πρέπει να πετύχει ο οικοδεσπότης: Εύκολη πληροφόρηση όσων αναζητούν μια επιλογή για εκδρομή, καλή πρόσβαση, καλή εμπειρία κατά την επίσκεψη, ωραία αίσθηση μετά την επίσκεψη με καλές κριτικές σε διαδικτυο και φίλους και τέλος επανάληψη της επίσκεψης, δημιουργία

δηλαδή σταθερού κοινού. Η εμπειρία του επισκέπτη έχει τέσσερις συνιστώσες: Την αίσθηση (όσφρηση, γεύση κ.λπ.), την ενημέρωση-εκπαίδευση, τη δραστηριότητα (περίπατοι, συμμετοχή σε εργασίες) και τη σχέση που αναπτύσσει με τους οικοδεσπότες και το χώρο.

Σημειώθηκε πως διαφορετικοί τουρίστες προτιμούν διαφορετικές συνιστώσες εμπειρίας. Οι Αυστραλοί, για παράδειγμα, όπως ανέφερε η καθηγήτρια, προτιμούν τις παρουσιάσεις και τις εκπαιδευτικές συζητήσεις, ενώ οι Γάλλοι είναι πιο πρακτικοί επιθυμώντας τη συμμετοχή σε δραστηριότητες.

Η ποιότητα των υπηρεσιών που μπο-

ΣΕ ΕΝΑ ΝΗΣΙ όπως η Σαντορίνη που διαθέτει όλο αυτό τον οινικό πλούτο και συγχρόνως γίνεται πόλος έλξης για εκατομμύρια τουρίστες από όλο τον κόσμο ο οινοτουρισμός αποκτά μία εξέχουσα σημασία.

ρεί να βελτιώσει σημαντικά την εμπειρία επισκέπτη είναι βασική για την επανάληψη της επίσκεψης και μπορεί να καταφέρει να δημιουργήσει ακόμη και εικόνα καλύτερης ποιότητας από την πραγματική για το κρασί που παράγει το οινοποιείο.

As σημειωθεί ότι η συγκεκριμένη παρουσίαση έγινε στο πλαίσιο του 8ου Διεθνούς Συμποσίου Οενονίτι, που έλαβε χώρα στις 13 Μαΐου 2019, στο Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών.

ΠΟΛΛΑ ΕΓΧΩΡΙΑ οινοποιεία μεταξύ των οποίων το Semeli Estate (φωτό κάτω αριστερά), το Κτήμα Γεροβασιλείου (φωτό κάτω δεξιά) και το Οινοποιείο Βενετσάνου (φωτό επάνω) έχουν δώσει ιδιαίτερη έμφαση στον τομέα του οινοτουρισμού προσφέροντας μοναδική εμπειρία φιλοξενίας σε ταξιδιώτες και φίλους του κρασιού από όλο τον κόσμο.





ΤΟ ΣΠΙΤΙ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ ΣΤΗ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ ΣΤΗΝΕΙ Η ΕΝΟΑΒΕ

Στις προθέσεις της Ένωσης του Αμπελώνα της Β.Ελλάδος είναι να στήσει το «Σπίτι του Κρασιού» στη Θεσσαλονίκη ενώ έχει βρεθεί ένα ακίνητο στο χώρο της Α΄ Προβλήτας μέσα στο λιμάνι της Θεσσαλονίκης. «Στόχος είναι να έρχεται ο επισκέπτης, να παίρνει ερεθίσματα στο Σπίτι του Κρασιού και κατόπιν να ζητά να επισκεφθεί κάποια από τα οινοποιεία της Β. Ελλάδας, όπου οι αποστάσεις είναι μικρές», ανέφερε ο πρόεδρος της ΕΝΟΑΒΕ, Στέλλιος Μπουτάρης, σε ημερίδα, που οργάνωσε στη Θεσσαλονίκη η Ένωση. Παράλληλα σημείωσε ότι από τους 57.000 επισκέπτες, που είχαν το 2015 τα μέλη της ΕΝΟΑΒΕ, πέρυσι ο αριθμός τους αυξήθηκε σε πάνω 85.000. «Βέβαια σε ποσοστό πάνω από 70% είναι Έλληνες, αλλά βλέπουμε να αυξάνει και ο αριθμός των ξένων, που έρχονται σε μικρές ομάδες των 3 ή 5 ατόμων», εξήγησε και προέτρεψε ιδίως τα μικρά οινοποιεία να μετατραπούν σε επισκέψιμα.

ΚΡΑΣΙ, ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ ΚΑΙ ΕΜΠΕΙΡΙΑ ΣΥΝΔΕΕΙ ΤΟ CLUSTER ΤΟΥ ΑΤΤΙΚΟΥ ΑΜΠΕΛΩΝΑ

ΚΟΜΜΑΤΙ ενός ολοκληρωμένου τουριστικού προϊόντος, άμεσα συνδεδεμένο με τη βαριά βιομηχανία της χώρας, γίνεται το κρασί στο πλαίσιο των δράσεων του συνεργατικού επαγγελματικού δικτύου «Attica Wine and Food Experience», το οποίο αποφάσισε να το εντάξει και να το προβάλει με βάση το τρίπτυχο: «Κρασί – Γαστρονομία – Εμπειρία».

Πρόκειται για μια αναπτυσσόμενη μορφή εναλλακτικού θεματικού τουρισμού προωθούμενη από ένα cluster επιχειρήσεων, μεταξύ των



οποίων πολλά οινοποιεία του Αττικού αμπελώνα, τουριστικά γραφεία, όπως το Signature Travel, αντιπροσωπευτικές μονάδες εστίασης, όπως τα εστιατόρια Βαρούλκο και Aleria, καταλύματα, tour operators με εξειδίκευση

στον οινοτουρισμό, χώροι πολιτιστικού ενδιαφέροντος, όπως το Μουσείο Βορρέ, ενώ στο εγχείρημα έχει ενταχθεί και η Chaîne des Rôtisseurs Ελλάδος.

Ο νέος διαδικτυακός κόμβος

Μάλιστα στις 5 Ιουνίου το «Attica Wine and Food Experience» παρουσίασε τον νέο διαδικτυακό κόμβο του με συνέντευξη Τύπου στο Yoleni's Greek Gastronomy Center. Στη νέα ιστοσελίδα, www.awafe.gr, οι ενδιαφερόμενοι επισκέπτες αλλά και επαγ-

γευματίες του τουρισμού μπορούν να βρουν προτάσεις για επισκέψεις στα οινοποιεία του Δικτύου αλλά και ολοκληρωμένα τουριστικά πακέτα, τα οποία συνδυάζουν την οινική γευστική γνώση με την τοπική γαστρονομία και τις δραστηριότητες πολιτιστικού ενδιαφέροντος. «Το βασικό προϊόν που προβάλλει η ιστοσελίδα είναι το Experience (εμπειρία). Αυτή η κατηγορία είναι και ο βασικός κορμός γύρω από τον οποίο δομείται το site. Σκοπός ήταν να υπάρχει μια αναλυτική περι-

γραφή όλου του Experience, η διαδρομή, η χρονική διάρκεια και μια φόρμα επικοινωνίας των ενδιαφερόμενων με τους διοργανωτές» ανέφερε κατά τη παρουσίαση του νέου site ο Θανάσης Χατζηθεοδωρίδης. Άλλωστε, όπως ανέφερε ο Γιώργος Βασιλείου (φωτό δεξιά), πρόεδρος του Δικτύου και οινοποιός του ομώνυμου Κτήματος: «Για να ολοκληρωθεί μια οινική εμπειρία, θα πρέπει η περιοχή να προσφέρει στον επισκέπτη επιπλέον δραστηριότητες πολιτιστικές, λαογραφικές, ψυχαγωγικές με βασικές υποδομές σίτισης και γαστρονομίας υψηλού επιπέδου». «Είμαστε εδώ για να σας δείξουμε πως ακόμη και μια απλή επίσκεψη σε ένα οινοποιείο μπορεί να εξελιχθεί σε μια μοναδική εμπειρία, συνδυάζοντας περιηγήσεις σε κοντινούς αρ-



Τα οινοποιεία που συμμετέχουν στο δίκτυο είναι η Οινοποιία Αλλαγιάννη, το Οινοποιείο Άωτον, το Κτήμα Εύσιος, το Οινοποιείο Γκίκα, ο Πύργος Κανιάρη, το Κτήμα Οινότρια Γη, το Οινοποιείο Νικολού, το Κελλάρι Παπαχρήστου, το Κτήμα Πύργος Βασιλίσσης, η Στροφιλιά, το Κτήμα Βασιλείου (φωτό Γιώργος Βασιλείου), η Οινοποιία Φράγκου και το Οινοποιείο Σταμάτι.

χειολογικούς χώρους στην Αττική, εστιατόρια υψηλού επιπέδου, διαλέξεις, καλλιτεχνικά δρώμενα και άλλα πολλά, καθώς πιστεύουμε ακράδαντα ότι το καλό κρασί ταιριάζει με κάθε είδους απόλαυση», τόνισε η Μαρία Αλιφραγκή, αντιπρόεδρος του Δικτύου και ιδιοκτήτρια του τουριστικού γραφείου Signature Travel. Από την πλευρά της η κυρία Ελένη Δημοπούλου, Εντεταλμένη Σύμβουλος Τουρισμού Περιφέρειας Αττικής σημείωσε: «Θεωρώ ότι η προσπάθεια αυτή έχει ένα μυστικό, ότι συνδέει τους πολλούς και διαφορετικούς θεματικούς άξονες που φτιάχνουν ένα ολοκληρωμένο τουριστικό προϊόν. Το τουριστικό προϊόν δεν μπορεί να είναι το “Ελάτε να δείτε τι ωραίο που είναι το κρασί μας!”. Χρειάζεται ένας συνδυασμός ιστών, δηλαδή ένα αφήγημα».

Μετά τον πρώτο χρόνο δράσης του Δικτύου, στα μελλοντικά του σχέδια και το διαδικτυακό marketing



ΑΥΞΗΣΗ 20% ΣΤΗΝ ΕΠΙΣΚΕΨΙΜΟΤΗΤΑ ΓΙΑ ΤΗΝ 15η ΕΚΔΗΛΩΣΗ «ΑΝΟΙΧΤΕΣ ΠΟΡΤΕΣ 2019»

ΜΙΑ ΜΟΝΑΔΙΚΗ εμπειρία είχαν την ευκαιρία να βιώσουν οι φίλοι του κρασιού σε όλη την Ελλάδα, συμμετέχοντας στην εκδήλωση «Ανοιχτές Πόρτες», η οποία διοργανώνεται συλλογικά από τις Ενώσεις Οινοπαραγωγών και τα επισκέψιμα οινοποιεία-μέλη τους. Αξίζει μάλιστα να σημειωθεί ότι αύξηση 20% σημείωσε ο αριθμός των οινόφιλων, που επισκέφτηκαν τα 22 επισκέψιμα οινοποιεία των «Δρόμων του Κρασιού της Β. Ελλάδος», καθώς 13.000 άνθρωποι πέρασαν τις πύλες τους σε μόλις δύο ημέρες, στην 15η εκδήλωση «Ανοιχτές Πόρτες». Στη Βορ. Ελλάδα όπως και στις υπόλοιπες περιοχές το κοινό απόλαυσε θεματικές γευστικές δοκιμές, wine cocktails, τοπικές γεύσεις, μαθήματα μαγειρικής, εικαστικές προτάσεις και μουσικές συναυλίες.



Μια νέα συνεργασία που θέτει τις βάσεις για τη δημιουργία μιας μόνιμης συμμαχίας ετοιμάζεται με στόχο την προώθηση του εγχώριου οινοτουρισμού.

ΕΘΝΙΚΗ ΣΤΡΑΤΗΓΙΚΗ ΟΙΝΟΤΟΥΡΙΣΜΟΥ & ΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΗΣΗ ΜΕΣΩ LEADER

ΟΙ ΚΥΡΙΟΙ ΑΞΟΝΕΣ γύρω από τους οποίους θα μπορούσε να δημιουργηθεί το πλέγμα δράσεων και ενεργειών για την ανάπτυξη και προώθηση του οινοτουρισμού στην Ελλάδα και η δυνατότητα χρηματοδότησης που παρέχεται μέσω των τοπικών προγραμμάτων LEADER/CLLD του υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων συζητήθηκαν στις αρχές Μαΐου στη συνάντηση της Εθνικής Επιτροπής Οινοτουρισμού



Οι εκπρόσωποι των Αναπτυξιακών που παραβρέθηκαν ήταν οι Κώστας Ζήφορος (Δωδεκάνησα), Βασίλης Παπαβασιλείου (Θεσσαλονίκη), Ζωή Γκερεχτέ (Κοζάνη), Γιώργος Κωστόυρος (Β. Πελοπόννησος), Ηρώ Τσιμηρή (Αχαΐα).

με εκπροσώπους των Ομάδων Τοπικής Δράσης των Αναπτυξιακών Εταιρειών που διαχειρίζονται το LEADER / CLLD. Αποφασίστηκε να διερευνηθεί η δυνατότητα για τη διαμόρφωση κοινών δράσεων μέσω διανοητικής συνεργασίας με τίτλο «Δρόμοι του Κρασιού της Ελλάδας», προχωρώντας στην προπαρασκευαστική φάση αξιολογώντας και όλες τις προηγούμενες σημαντικές ενέργειες που έχουν υλοποιηθεί στις

διάφορες περιοχές. Στην πραγματικότητα πρόκειται για μία νέα συνεργασία που βάζει βάσεις για μια μόνιμη συμμαχία. Παρόντες στη συνάντηση του Μαΐου από πλευράς της Εθνικής Επιτροπής ήταν οι Μαίρη Τριανταφυλλοπούλου (ΕΝΟΑΝΑ), Υλιάννα Στέγκου (ΕΝΟΑΒΕ), Σωσάννα Κατσικώστα (ΕΝΟΑΠ), Νίκος Μηλιαράκης (ΕΝΟΑΚ), Μαρία Τριανταφύλου (ΕΔΟΑΟ) και Κορνηλία Αλεξιάδου (ΣΕΟ).



Γευστικές εξερευνήσεις με ένα ποτήρι λευκό κρασί

Αν και το κρασί είναι φτιαγμένο για να συνοδεύει το φαγητό μας, είναι κάποιες φορές που απλά χρειαζόμαστε ένα συνοδευτικό για να απολαύσουμε το κρασί της αρεσκείας μας. Στην προκειμένη περίπτωση η επιλογή είναι λευκή, η περίσταση καλοκαιρινή και όχι πολύ επίσημη και ο χρόνος προετοιμασίας λίγος. Παρ' αυτά οι γεύσεις μπορεί να είναι πολλές, όπως αυτές αναδύονται από ελληνικά τυριά, χειροποίητα κριτσίνια και παξιμάδια αλλά και τα περίτεχνα chutneys, που φέρνουν στο τραπέζι φρούτα, λαχανικά, βότανα και μπαχάρια

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΠΕΤΡΟΣ ΓΚΟΓΚΟΣ



CHUTNEY, Η ΓΛΥΚΟΞΙΝΗ ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΠΟΥ ΑΝΑΔΕΙΚΝΥΕΙ ΚΑΙ ΤΗΝ ΠΙΟ ΑΠΛΗ ΓΕΥΣΗ

Φρούτα και λαχανικά που σιγομαγειρεύονται με ξίδι, ζάχαρη, βότανα και μπαχαρικά

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΠΕΤΡΟΣ ΓΚΟΓΚΟΣ

Η σειρά Jukeros Chutneys

Από τις πλέον δημοφιλείς, αποτελείται από ποικιλία φρούτων, λαχανικών και μπαχαρικών.

Έντονα αρώματα και γεύσεις

Συνδυασμοί με μοναδικές γεύσεις και έντονα αρώματα για να συνοδέψουν ιδανικά ή να ενισχύσουν τις σάλτσες.

Από φρέσκα φρούτα και λαχανικά

Φυσικά πρόκειται για προϊόντα χωρίς συντηρητικά και χρωστικές φτιαγμένα με φρέσκα φρούτα και λαχανικά.



Η λέξη chutney προέρχεται από το ινδικό chatni ή catni, που σημαίνει «έντονα καρυκευμένο». Πρόκειται για ανάμειξη φρούτων ή λαχανικών με μπαχαρικά, που μαγειρεύονται μαζί για να συνοδεύσουν κύρια γεύματα. Αξίζει να σημειωθεί ότι κάθε περιοχή της Ινδίας έχει τη δική της ποικιλία σε chutneys, τα οποία μπορεί να είναι είτε μαγειρεμένα είτε φτιαγμένα από νωπά υλικά, με το δεύτερο να είναι το πιο σύνηθες. Με αυτή λοιπόν την αφετηρία τα chutneys ενσωματώθηκαν στη βρετανική μαγειρική κι

από εκεί διαδόθηκαν στη διεθνή κουζίνα, με τη διαφορά ότι πλέον οι πρώτες ύλες κάθε περιοχής, γίνονται τα κύρια συστατικά με τα οποία μπορεί να γίνει ένα chutney. Πρόκειται στην ουσία για μια γλυκόξινη μαρμελάδα από φρούτα ή λαχανικά, που σιγομαγειρεύονται με τη συνοδεία ξιδιού και ζάχαρης.

Τα chutneys συνοδεύουν σχεδόν τα πάντα: Κρύο ή ζεστό κρέας, πουλερικά σε φέτες, αλαντικά, τυριά, αυγά ή λαχανικά. Ταιριάζουν με κράκερς ή φρέσκο κριτσανιστό ψωμί και νοστιμίζουν τα σάντουιτς ή τα τoστ.



Κριτσίνια

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΣΥΝΤΑΓΗ

ΣΤΙΣ ΠΑΤΡΟΠΑΡΑΔΟΤΕΣ συνταγές, τα αγνά υλικά και το μεράκι στην παραγωγή τους κρύβεται το μυστικό των προϊόντων της Κρητών Άρτος. Τα προϊόντα παράγονται κυρίως από άλευρα ολικής άλεσης, που ζυμώνονται με εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο. Ο χειροποίητος τρόπος παραγωγής και η σύγχρονη συσκευασία διασφαλίζουν ένα προϊόν, γευστικό και αναλλοίωτο.



Γραβιέρα Καλογεράκη

ΣΥΜΒΟΛΟ ΤΗΣ ΚΡΗΤΙΚΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

ΑΠΟ ΤΑ ΠΙΟ ΔΗΜΟΦΙΛΗ τυριά στην Ελλάδα, η γραβιέρα Κρήτης αποτελεί σύμβολο της παραδοσιακής Κρητικής Διατροφής με τεράστια ιστορία παρασκευής στο νησί. Η Γραβιέρα Καλογεράκη είναι γνωστή για την εξαιρετική της ποιότητα, τον παραδοσιακό τρόπο παρασκευής από αιγοπρόβειο

γάλα, την αγνότητα των συστατικών της και τη μοναδικά ευχάριστη γεύση της ενώ ωριμάζει τουλάχιστον για 3 μήνες. Στόχος της εταιρείας, η ιστορία της οποίας ξεκινά το 1949, είναι η μύηση στην Κρητική διατροφή, την οποία μεταφέρει απ' άκρη σ' άκρη της Ελλάδας αλλά και σε όλο τον κόσμο.



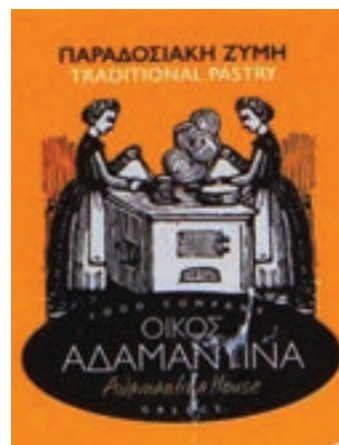
Από το Κιάτο

ΤΟ FILEMA ΤΙΣ LELAS

ΤΟ ΚΑΤΑΚΟΚΚΙΝΟ ρόδι και η δροσερή μέντα δημιουργούν μια από τις ιδιαίτερες γεύσεις των chutneys της εταιρείας το «Το Filema tis Lelas». Μια εταιρεία που ξεκίνησε το 2012 στο Κιάτο με στόχο την παραγωγή προϊόντων υψηλής θρεπτικής αξίας και ιδιαίτερης γεύσης.



Αγνές πρώτες ύλες
**ΠΑΡΑΓΟΝΤΑΙ
ΣΤΗ ΛΑΚΩΝΙΑ**



ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ κριτσίνια και παξιμάδια ανήκουν μεταξύ άλλων στην γκάμα προϊόντων του Οίκου Αδαμαντίνα, που ξεκίνησε τη δραστηριοποίησή του το 2007. Οι εγκαταστάσεις της εταιρείας βρίσκονται σε ένα υπερσύγχρονο εργοστάσιο στη Γλυκόβρυση Λακωνίας με σύγχρονες γραμμές παραγωγής ενώ σε όλα τα προϊόντα χρησιμοποιούνται αγνές πρώτες ύλες κυρίως της Λακωνικής γης.



Από την ΕΑΣ Νάξου

ΜΙΑ ΓΡΑΒΙΕΡΑ, ΠΟΛΛΟΙ ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΙ

ΣΚΛΗΡΟ τυρί, χρώματος χρυσοκίτρινου παράγεται από μείξη αγελαδινού και αιγοπρόβειου γάλακτος, σε ποσοστό 80% κατ' ελάχιστον και 20% κατά μέγιστον αντίστοιχα. Η καπνιστή γραβιέρα της ΕΑΣ Νάξου, η οποία σημειωτέον έχει κατακτήσει πολλά βραβεία γεύσης, έχει όμορφο άρωμα και καπνιστή γεύση και επίγευση, ενώ μπορεί να χρησιμοποιηθεί με πολλούς διαφορετικούς τρόπους.



Η Evlogia της Ναυπακτίας

ΤΟΝ ΤΟΝΟ ΔΙΝΟΥΝ ΤΑ ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ

ΑΠΟ ΤΟ ΑΓΡΟΚΤΗΜΑ ΠΙΝΑΚΑΔΕΣ, στο χωριό Τρίκορφο Ναυπακτίας δίπλα στον Ποταμό Εύηνο, οι άνθρωποι της Evlogia παρασκευάζουν χειροποίητες μαρμελάδες από ολόκληρα φρούτα κομμένα στο χέρι μόνο με φυσικά σάκχαρα, χωρίς προσθήκη ζάχαρης, άλλων γλυκαντικών ή συντηρητικών σε μία μονάδα εφοδιασμένη με τελευταίας τεχνολογίας γραμμή παραγωγής. Ξεχωρίζουν οι ετικέτες που χρησιμοποιούν αποστάγματα, που προσφέρουν μια ιδιαίτερη γεύση.



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

ΕΝΑ ΚΑΣΕΡΙ ΣΥΜΒΟΛΟ

Προϊοντικό σύμβολο της Τυροκομικά Θυμέλης από τη Μυτιλήνη αποτελεί το Κασέρι ΠΟΠ, το οποίο παράγεται αδιάκοπα από το 1945

ΤΟΥ ΠΕΤΡΟΥ ΓΚΟΓΚΟΥ

Λίγα πρόβια Μυτιλήνης και βελανιδιές συναντούσε κανείς από την Καλλονή μέχρι την Άντισσα όταν έφυγαν οι Γερμανοί από τη Λέσβο. Στο ρημαγμένο νησί, η συλλογική ανάγκη του χωριού έδειξε το δρόμο στον νεαρό τότε Ευριπίδη Θυμέλη, γέννημα θρέμμα της Άντισσας, και τον πατέρα του προς την τυροκομία. Το κασέρι ήταν η πρώτη παραγωγή του τυροκομείου, που έφτασε να προμηθεύει τα σούπερ μάρκετ Σκλαβενίτη, μία από τις μεγαλύτερες αλυσίδες σούπερ μάρκετ της χώρας. Σήμερα η παραγωγή του τυροκομείου φτάνει τους 400 τόνους Κασέρι ΠΟΠ, 60 τόνους γραβιέρα, 60 τόνους Λαδοτύρι ΠΟΠ, 150 τόνους Φέτα ΠΟΠ και βούτυρο. Σε ό,τι αφορά το Κασέρι ΠΟΠ, το οποίο όπως προαναφέρθηκε αποτελεί προϊοντικό σύμβολο της Τυροκομικά Θυμέλης και παράγεται από το 1945, είναι ένα ημίσκληρο τυρί με ελαφρά πικάντικη γεύση και συμπαγή μάζα χωρίς οπές στο σώμα του, ενώ ωριμάζει για τουλάχιστον τρεις μήνες. As σημειωθεί ότι η εταιρεία, σεβόμενη πάντα τις ρίζες της, εργάζεται ακατάπαυστα για τον εκσυγχρονισμό των εγκαταστάσεών της και συγκεκριμένα το 2009 η άριστη ποιότητα τους πιστοποιήθηκε με ISO22000.

Από την Κω

ΑΡΩΜΑ & ΓΕΥΣΗ

ΑΠΟ ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ γάλα -με το γίδινο να κυριαρχεί- το κρασοτύρι έχει λευκή, σχεδόν μαλακή, βουτυράτη σάρκα, με πολύ ενδιαφέροντα «ξυδάτα» αρώματα και γεύση. Ένα τυρί από το Τυροκομείο Γιάννου στην Κω, σχεδόν ήπιο, χωρίς δριμύτητα στο στόμα, με μέτρια αλμύρα και χαρακτηριστικά αρώματα και γλυκύτητα που παίρνει από την οξοποιημένη οινολάσπη, που προέρχεται από οινοποίηση ντόπιων ποικιλιών.



Terra Fyllida

ΜΕ ΤΗ ΔΥΝΑΜΗ ΤΟΥ ΜΑΝΙΤΑΡΙΟΥ

ΟΤΑΝ ΤΟ ΕΞΩΤΙΚΟ ταμπεραμέντο των chutneys συνδυάζεται με το μανιτάρι, η γλυκόξινη σάλτσα σιγοβρασμένη σε κόκκινο ξηρό κρασί με κόλιανδρο και μπαχάρι της Terra Fyllida από τη Νέα Ζίχνη Σερρών συνοδεύει άριστα ένα πλατό τυριών.



Γευστική εμπειρία

ΚΡΙΘΑΡΟΚΟΥΠΑ ΑΠΟ ΤΗΝ ΤΗΝΟ

ΠΡΩΤΟΤΥΠΟ σχήμα και εντυπωσιακό σερβίρισμα για την κριθαρόκουπα που ανήκει στα αρτοποιασκευάσματα της εταιρείας Ballis με έδρα τον Αρνάδο της Τήνου. Μαζί με κρασιά από γηγενείς ποικιλίες, η Ballis προσφέρει μια μοναδική γευστική εμπειρία στον ταξιδιώτη του νησιού του Αιγαίου.

ΔΡΟΣΕΡΑ & ΤΡΑΓΑΝΑ ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ

Λευκά ξηρά κρασιά που το καλοκαίρι έχουν την τιμητική τους για τη δροσερή και τραγανή γεύση τους επιλέγει το Αγρόκτημα μέσα από τη δεξαμενή των πολυάριθμων και εξαιρετικής ποιότητας ετικετών που προσφέρει ο ελληνικός αμπελώνας

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ
ΝΑΤΑΣΑ ΣΤΑΣΙΝΟΥ

Sauvignon Blanc

ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ

Μονοποικιλιακό Sauvignon Blanc -ΠΓΕ Φλώρινα. Κρυστάλλινο, λαμπερό, μύτη έντονη και πιλούσια, τυπική της ποικιλίας. Στο στόμα είναι ιδιαίτερα γεμάτο, ηδύ, λιπαρό, με εξαιρετική ισορροπία. Σερβίρεται στους 12-14° C.



Roga Roga

ΚΤΗΜΑ ΧΑΤΖΗΓΕΩΡΓΙΟΥ ΛΗΜΝΟΣ

Οίνος Π.Ο.Π. από Μοσχάτο Αθήξανδρείας. Ένα ασυνήθιστο λευκό κρασί με 11,5% αλκοόλη, λευκοκίτρινου χρώματος με πρασινωπές ανταύγειες. Χαρακτηρίζεται από όμορφη οξύτητα. Σερβίρεται στους 10-12°C.

Μαλαγουζιά

ΚΤΗΜΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ

Λευκό ΠΓΕ Επανομή, αλκοόλη 13,5%, με λαμπερό αχρύνιο χρώμα, πρασινωπές ανταύγειες και αρώματα ώριμων φρούτων, όπως αχλάδι, μάνγκο και κίτρο. Στο στόμα πιλούσιο και γεμάτο με αρώματα λεμονιού. Σερβίρεται στους 8-10 °C.

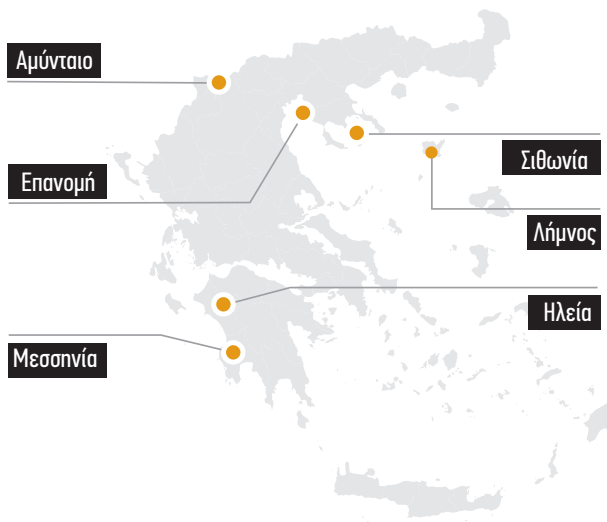




Limnio Blanc De Noir

PORTO CARRAS

Μια ερυθρή ποικιλία που οινοποιήθηκε ως blanc de noir (το μοναδικό λευκό Λημιό που κυκλοφορεί στην ελληνική αγορά) και ωρίμασε σε οινοθήκες για 14 μήνες σε γαλλικά δρύινα βαρέλια με 14% αλκοόλ. Μία μέθοδος που δίνει συνήθως κρασιά πιο ελαφριά και φινετσάτα από τα αντίστοιχα ερυθρά της ποικιλίας. Σερβίρεται στους 10-12° C.



Φολόν

ΚΤΗΜΑ ΜΕΡΚΟΥΡΗΣ

Από Ροδίτη επιλεγμένων αμπελώνων του όρους Φολόν. Ένα λευκό ΠΓΕ «Πισάτις» με αλκοόλ 13%, κρυστάλλινο κιτρινοπράσινο. Πλούσια οξύτητα, καλός όγκος, φινετσάτο τελείωμα. Σερβίρεται στους 10-12° C.

Pylos Chardonnay

NESTOR

Κλασική λευκή οινοποίηση και 12,8% αλκοόλ για ένα μονοποικιλιακό Chardonnay -ΠΓΕ Πελοπόννησος. Λαμπερό χρυσοκίτρινο χρώμα με αρώματα τροπικών και λευκόσαρκων φρούτων, ωριμάζει για έξι μήνες σε δρύινα βαρέλια. Σερβίρεται στους 12°C.



NEWS

ΕΤΑΙΡΙΚΑ ΝΕΑ



ΜΗΛΙΤΗΣ

ΜΕ 100% ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΧΥΜΟ ΜΗΛΟΥ

Από την εταιρεία Αφοί Χριστοδούλου Α.Ε. (Οικογένεια Χριστοδούλου), που διαχειρίζεται ελληνικά μήλα από Πελοπόννησο και Μακεδονία, γίνεται η προμήθεια του χυμού μήλου για την παραγωγή των brands μπλίτη Μηλοκλέφτης και Strongbow της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας. Ας σημειωθεί μάλιστα ότι η περιεκτικότητα σε χυμό μήλου είναι 50%, όπως ορίζει η ελληνική νομοθεσία, ενώ οι εισαγόμενοι μπλίτες έχουν περιεκτικότητα 20-30%. Όπως υπογράμμισε την Τετάρτη 12 Ιουνίου ο διευθύνων σύμβουλος της εταιρείας, Αλέξανδρος Δανιηλίδης κατά την ξενάγηση δημοσιογράφων στη

γραμμή παραγωγής μπλίτη του εργοστασίου της Πάτρας, η παραγωγή μπλίτη στην Ελλάδα ήταν μία από τις βασικές προτεραιότητες της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας τα τελευταία χρόνια. Μόλις ολοκληρώθηκε, πέρυσι τον Αύγουστο, η νομοθετική αναθεώρηση που επέτρεψε στα ζυθοποιεία της χώρας την παραγωγή μπλίτη, η εταιρεία προχώρησε άμεσα σε επένδυση 1,5 εκατ. ευρώ στο εργοστάσιο της Πάτρας ενώ ο στόχος για

το 2019 είναι η παραγωγή 3 εκατομμυρίων λίτρων μπλίτη. Επίσης όπως αναφέρθηκε η πρώτη χώρα στο εξωτερικό όπου θα ξεκινήσουν οι εξαγωγές είναι η Κύπρος όπου ήδη διεξάγονται συζητήσεις.



ΑΘΗΝΑΪΚΗ ΖΥΘΟΠΟΙΙΑ

Παράγουμε αξία

ΣΤΗΝ ΑΜΕΡΙΚΑΝΙΚΗ ΓΕΩΡΓΙΚΗ ΣΧΟΛΗ ΝΕΑ ΥΠΟΤΡΟΦΙΑ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΑΠΑΣΤΡΑΤΟΣ ΑΒΕΣ

Το Ι.ΙΕΚ της Αμερικανικής Γεωργικής Σχολής, στο πλαίσιο του μακροχρόνιου προγράμματος υποτροφιών του και σε συνεργασία με την Παπαστράτος ΑΒΕΣ, προκήρυξε μία πλήρη υποτροφία διετούς φοίτησης, με έναρξη την ακαδημαϊκή χρονιά 2019 – 2010 στην ειδικότη-



τα: «Διαχειριστής γεωργοκτηνοτροφικών εκμεταλλεύσεων». Η υποτροφία καλύπτει το 100% του συνολικού κόστους των διδάκτρων, διανομής και σίτισης για το διετές πρόγραμμα. Προθεσμία υποβολής αίτησης και δικαιολογητικών είναι η Δευτέρα 8 Ιουλίου 2019.



SUPERBRAND 2018-2019

Η Αττική Μελισσοκομική Εταιρεία
Μεταξύ των επτά κορυφαίων εταιρικών επωνυμιών στην Ελλάδα, στον κλάδο της διατροφής, για το 2018-2019 στα πλαίσια του παγκόσμιου θεσμού των Superbrands αναδείχθηκε η Αττική Μελισσοκομική εταιρεία Αλέξανδρος Πίττας.



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

www.agronews.gr



ΚΟΡΥΦΑΙΑ ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ ΤΟΥ 2019 Η ΑΧΑΪΚΗ CAVINO

Για δεύτερη συνεχόμενη φορά βραβεύτηκε η αχαϊκή Οινοποιία Cavino από τον θεσμό «Πρωταγωνιστές της ελληνικής οικονομίας 2019» ως η κορυφαία επιχείρηση στον κλάδο της Οινοποιίας. Στην κατάμεστη αίθουσα Banquet του Μεγάρου Μουσικής Αθηνών, παρουσία περισσότερων από 600 υψηλόβαθμων στελεχών και εκπροσώπων του ακαδημαϊκού κόσμου, επιβραβεύθηκαν επιχει-

ρήσεις που αποτελούν το λαμπρό παρόν και μέλλον του ελληνικού επιχειρείν και προετοιμάζουν την επόμενη ημέρα για την Ελλάδα. Τα βραβεία που απονεμήθηκαν, βασίζονται στα επίσημα οικονομικά στοιχεία των εταιρειών όπως αποτυπώνονται στις οικονομικές εκθέσεις που περιλαμβάνονται στην έκδοση «Οι Ισχυροί της Ελληνικής Οικονομίας» της Direction Business Network. Το βραβείο παρέλαβε για

την CAVINO ο διευθύνων σύμβουλος της εταιρείας, Γιάννης Αναστασίου, ο οποίος δήλωσε σχετικά: «Αισθανόμαστε χαρά, υπερηφάνεια και ευθύνη για την συνέχιση της προσπάθειάς μας να παράγουμε ποιοτικά ελληνικά κρασιά και αποστάγματα με τις αρχές που διέπουν την επιχειρηματική μας δραστηριότητα από την ίδρυση της. Η σημαντική διάκριση αυτή ανήκει στους 75 εργαζομένους της Cavino».

ΚΟΡΥΦΑΙΟΣ ΛΙΑΝΕΜΠΟΡΟΣ Η LIDL

Την κορυφαία ευρωπαϊκή διάκριση «Retailer of the Year Europe 2018 - 2019» απέσπασε η αλυσίδα Lidl για πρώτη φορά. Για την απονομή, η Lidl αξιολογήθηκε από 800.000 καταναλωτές σε εννιά ευρωπαϊκές χώρες και βασικά πεδία ήταν το επίπεδο των τιμών, η ποιότητα των προϊόντων και η εξυπηρέτηση πελατών. Η Lidl απέσπασε περισσότερες από 105.000 ψήφους.



ΣΤΗΝ ΕΓΓΕΙΡΑΖΕΤΑΙ ΜΕ 55 ΑΓΡΟΤΕΣ ΣΕ ΣΤΕΡΕΑ ΕΛΛΑΔΑ ΚΑΙ ΘΕΣΣΑΛΙΑ

Η AGRIFARM ΣΤΗΡΙΖΕΙ ΤΗ ΓΕΩΡΓΙΑ



Με αφορμή την Παγκόσμια Ημέρα Γεωργίας, που γιορτάστηκε στις 11 Ιουνίου, η ΕΕ επικοινωνήσε το παράδειγμα της Agrifarm. Πρόκειται για μία μικρή εταιρεία από την Ανθήλη Λαμίας, η οποία παράγει ρύζι και όσπρια και ιδρύθηκε το 2014 από το Δημήτρη Γκρεμυλογιάννη. Λόγω των δύσκολων οικονομικών συνθηκών και των περιορισμένων χρηματοδοτικών δυνατοτήτων στην Ελλάδα τα τελευταία χρόνια η Agrifarm απευθύνθηκε στην ΕΕ διερευνώντας ευκαιρίες χρηματοδότησης, από όπου και έλαβε στήριξη

από το COSME, το πρόγραμμα της ΕΕ για την ανταγωνιστικότητα των επιχειρήσεων και τις μικρομεσαίες επιχειρήσεις. Με αυτή μπόρεσε να υλοποιήσει τα σχέδια περαιτέρω ανάπτυξης της εταιρείας, δημιουργήσει πέντε νέες θέσεις εργασίας και επέκτεινε τη συνεργασία με νέους αγρότες σε Στερεά Ελλάδα και Θεσσαλία, αυξάνοντάς τις από 20 σε 55. Παράλληλα, η εταιρεία επέκτεινε την παραγωγική δυναμικότητά της, γεγονός που οδήγησε σε 15% αύξηση των πωλήσεων στις αγορές των ΗΠΑ, Καναδά, Ηνωμένου Βασιλείου και Ιταλίας.

ΙΩΑΝΝΗΣ ΚΑΛΛΙΑΣ

ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΗΣ HELLASCERT
Ο CEO ΤΗΣ TÜV AUSTRIA HELLAS

Καθίκοντα πρόεδρος της Hellascert ανέλαβε στις 6 Ιουνίου ο Διευθύνων Σύμβουλος της TÜV Austria Hellas, Ιωάννης Καλλιός. Ο κ. Καλλιός, συγκαταλέγεται στα πιο έμπειρα στελέχη του κλάδου, καθώς από το 2001 έχει θητεύσει με επιτυχία σε διαφορετικές θέσεις ευθύνης ενώ από το 2010 μέχρι σήμερα διατελεί CEO της εταιρείας. «Η HELLASCERT προσεγγίζει τη φάση της ενθουσιάζει της και της περαιτέρω ωρίμανσής της. Έχοντας ήδη προσφέρει σημαντικές υπηρεσίες στην εξέλιξη του νομοκανονιστικού πλαισίου της χώρας καθώς και στην καλλιέργεια της κουλτούρας που αφορά στον έλεγχο, στην ποιότητα, στην ασφάλεια και στην πιστοποίηση με στόχο τη συνεχή βελτίωση προϊόντων και υπηρεσιών που απολαμβάνουμε όλοι στην καθημερινότητά μας, θα εργαστούμε με ακόμη μεγαλύτερη ορμή και δύναμη για να πετύχουμε τους στόχους μας» δήλωσε ο ίδιος.



ΠΙΟ ΣΤΕΝΗ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ ΟΡΤΙΜΑ ΚΑΙ ΔΕΛΤΑ

Τη διεύρυνση της παραγωγικής τους συνεργασίας αναφορικά με το εργοστάσιο της ΔΕΛΤΑ στην Ελασσόνα ανακοίνωσαν οι εταιρείες ΔΕΛΤΑ & Ortima. Με τη νέα αυτή συμφωνία η Ortima αγοράζει κτιριακό και μηχανολογικό εξοπλισμό του εργοστασίου της ΔΕΛΤΑ στην Ελασσόνα παραγωγής κίτρινου τυριού.

Συγχρόνως, με τη νέα εμπορική συμφωνία η Ortima αναλαμβάνει την παραγωγή των κίτρινων τυριών (κασέρι και ημίσκληρο) για τη ΔΕΛΤΑ.

Διευκρινίζεται ότι η συμφωνία δεν αφορά στον εξοπλισμό και την παραγωγή

φέτας, ενώ το σήμα ΒΙΓΛΑ παραμένει στην ιδιοκτησία της ΔΕΛΤΑ. Σημειώνεται ότι αναμένεται να μην επηρεαστεί το καθεστώς για τους 40 περίπου εργαζόμενους της μονάδας και ότι τα κίτρινα τυριά αποτελούν περί το 40% της συνολικής παραγωγής που πραγματοποιείται στο εν λόγω εργοστάσιο.



ΝΕΑ ΓΕΩΡΓΙΑ ΓΙΑ ΤΗ ΝΕΑ ΓΕΝΙΑ ΣΤΗΡΙΖΕΙ ΤΟ ΚΑΙΝΟΤΟΜΟ ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΑΡΙΑΝΙ «ΠΑΓΓΑΙΟ»

Το κατσικίσιο αριάνι «Παγγαίο» είναι το πρώτο προϊόν που παράγεται μέσω του προγράμματος «Νέα γεωργία για τη νέα γενιά», που χρηματοδοτείται από από το Ίδρυμα «Σταύρος Νιάρχος» και τελεί υπό την επίβλεψη του πανεπιστημίου Rutgers του New Jersey, σε συνεργασία με το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών και την Αμερικάνικη Γεωργική Σχολή. Το Παγγαίο που κυκλοφορεί σε συσκευασίες των 250 γραμμαρίων και στις γεύσεις σύκο και φράουλα, τοποθετήθηκε ήδη στις αγορές της Καβάλας και της Θεσσαλονίκης ενώ αναμένεται να ξεκινήσει η διάθεσή του στη Δράμα και τις Σέρρες. Οι τέσσερις κτηνοτρόφοι, που το έκαναν πράξη, είναι οι Ιωάννης Καπούλιας, Γιώργος Σχετανίδης, Σταυρούλα Σκαρτούλη και Νίκος Μάρτος από την Ελευθερούπολη Καβάλας, οι οποίοι παράγουν ετησίως 200 τόνους κατσικίσιο γάλα και διαθέτουν 1.200 ζώα. Υπενθυμίζεται ότι το καινοτόμο προϊόν, το κατσικίσιο αριάνι «Παγγαίο», αποτελεί αποτέλεσμα εντατικών εργασιών και βελτιώσεων στην ήδη υψηλής ποιότητας πρώτη ύλη του ελληνικού γάλακτος και η «γέννησή» του έγινε σε συνεργασία με την Αμερικανική Γεωργική Σχολή.



ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ ΑΒ ΒΑΣΙΛΟΠΟΥΛΟΣ, WWF ΕΛΛΑΣ ΚΑΙ ΝΗΡΕΥΣ

ΦΑΡΜΕΣ ΜΕ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ

Οι πρώτες πιστοποιημένες φάρμες καλλιέργειας τσιπούρας και λαβρακίου στην Ευρώπη προέκυψαν ως κοινού πρωτοβουλία της ΑΒ Βασιλόπουλος, του WWF Ελλάς και της Νηρέυς. Πιο συγκεκριμένα η ΑΒ Βασιλόπουλος και το WWF Ελλάς, στο πλαίσιο της συνεργασίας τους για τη βελτίωση της υπευθυνότητας των προμηθειών αλιευμάτων της αλυσίδας, ξεκίνησαν το 2013 μαζί με τη Νηρέυς πρόγραμμα, με στόχο την περαιτέρω βελτίωση των

πρακτικών διαχείρισης δύο μονάδων ιχθυοκαλλιέργειας τσιπούρας και λαβρακίου της Νηρέυς στο Αλιβέρι και τη Φωκίδα. Η διαδικασία αξιολόγησης και πιστοποίησης γίνεται από ανεξάρτητο φορέα, βάσει του νέου προτύπου Aquaculture Stewardship Council (ASC) για τα δύο αυτά είδη ιχθυοκαλλιέργειας. Ας σημειωθεί ότι το ASC διαθέτει επίσης πρότυπα για εννέα διαφορετικά είδη, μεταξύ των οποίων ο σολομός, οι γαρίδες και η πέστροφα.



ΣΤΗΝ ΠΡΩΤΟΒΟΥΛΙΑ ΕΛΛΑ-ΔΙΚΑ ΜΑΣ Ο ΤΡΙΚΑΛΙΝΟΣ

ΤΟ ΝΕΟ ΜΕΛΟΣ ΤΗΣ καλωσόρισε η πρωτοβουλία ΕΛΛΑ-ΔΙΚΑ ΜΑΣ, την εταιρεία Τρικαλινός, η οποία από το 1856 με γνώμονα την καινοτόμο επεξεργασία αλλά και τις πιστοποιημένες παραγωγικές διαδικασίες στις σύγχρο-

νες εγκαταστάσεις της, έχει κατορθώσει να ξεχωρίσει αλλά και να διακριθεί εντός κι εκτός συνόρων για το Αυγοτάραχο, που διαθέτει αποδεδειγμένα μεγάλη διατροφική αξία, βελούδινη υφή και εξαιρετικά μακρά επίγευση.



ΓΙΟΡΤΑΣΕ ΓΙΑ 4η ΧΡΟΝΙΑ ΤΗΝ ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΗΜΕΡΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

ΣΥΛΛΕΓΟΝΤΑΣ 1.000 λίτρα φρέσκου, 100% ελληνικού γάλακτος για τα παιδιά της Κιβωτού του Κόσμου γιόρτασε την Παγκόσμια Ημέρα Γάλακτος, την 1η Ιουνίου, η Δωδώνη. Το γάλα αποτελεί την πρώτη ύλη για την παραγωγή των αγνών γαλακτοκομικών Δωδώνη και το βασικότερο συστατικό που τους χαρίζει τη Γεύση του Καλού. Σημειώνεται πως η Δωδώνη στηρίζει με γαλακτοκομικά την Κιβωτό στην Πωγω-



νανή Ιωαννίνων, όπως και αλλά ιδρύματα και κοινωνικούς φορείς καθ' όλη τη διάρκεια του έτους, τηρώντας τις αξίες και τις παραδόσεις της Ηπείρου. Παράλληλα συνεργάζεται με 5.500 μικρούς και μεγάλους παραγωγούς σε 514 χωριά, απασχολεί περισσότερους από 450 ανθρώπους σε Ιωάννινα, Αθήνα, Θήβα και Θεσσαλονίκη και υπερήφανα πρεσβεύει τη Γεύση του Καλού σε 50 χώρες παγκοσμίως.

ΤΟ ΚΑΛΑΜΑΚΙ ΦΕΥΓΕΙ... ΤΟ STARAMAKI ΕΡΧΕΤΑΙ

ΤΟ ΟΝΟΜΑ Staramaki προήλθε από το συνδυασμό των λέξεων «σιτάρι» και «καλαμάκι». Αποτελεί δημιούργημα του Συλλόγου Εθελοντών Κιλκίς Omnes, που έχει ασχοληθεί εντατικά και με την στέγαση προσφύγων και του Αγροτικού Συνεταιρισμού Κιλκίς. Η ομάδα δημιούργησε ένα καλαμάκι φτιαγμένο από το φυσικό στέλεχος σιταριού, το οποίο κάνει ό,τι και ένα πλαστικό καλαμάκι, αλλά δεν επιβαρύνει το περιβάλλον μιας και είναι βιοδιασπώμενο. Η ομάδα αντί να πουλήσει το Staramaki, το ανταλλάσσει με υπολείμματα καφέ, με στόχο την υλοποίηση ενός νέου εγχειρήματος. Σύμφωνα με αυτό, τα υπολείμματα καφέ μετατρέπονται σε πέλλετ και μπρικότες, το οποίο οι δημιουργοί ονόμασαν «κάψιμο» (λογοπαίγνιο με τον καφέ). Τα έσοδα του νέου εγχειρήματος θα υποστηρίξουν ένα νέο μοντέλο κοινωνικής κατοικίας για ευάλωτες κοινωνικές ομάδες.





Αγροτική
ενημέρωση
σε γλώσσα
ευρωπαϊκή

ΕΥΕΞΙΑ ΚΑΙ ΓΕΥΣΗ

ΠΑΓΩΜΕΝΟ ΤΣΑΪ

ΤΣΑΪ ΜΕ ΤΗ ΔΡΟΣΙΑ ΤΟΥ
ΒΟΥΝΟΥ ΚΑΙ ΥΠΟΓΡΑΦΗ
ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΦΥΣΗΣ

Στο δρόμο της ελληνικότητας και της φυσικότητας είναι και πάλι η ΟΛΥΜΠΟΣ με το παγωμένο τσάι

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΠΕΤΡΟΣ ΓΚΟΓΚΟΣ

Ένα γευστικό ταξίδι στα ελληνικά βουνά, σε υψόμετρο άνω των 500 μέτρων, εκεί που αυτοφύεται το τσάι του βουνού, ξεκινά με το νέο παγωμένο τσάι του βουνού ΟΛΥΜΠΟΣ, μόνο με φυσικά συστατικά. Η πρώτη ύλη συλλέγεται από τα χέρια και την εμπειρία των Ελλήνων παραγωγών και στη συνέχεια αποξηραίνεται φυσικά. Στο δρόμο της ελληνικότητας και της φυσικότητας είναι και πάλι η ΟΛΥΜΠΟΣ με το παγωμένο τσάι. Έτσι η ΟΛΥΜΠΟΣ καταφέρει να προσφέρει μια μοναδική γευστική εμπειρία δροσιάς, χωρίς τεχνητά πρόσθετα και χωρίς καφεΐνη, για ακόμη πιο φυσική απόλαυση. Αναμεμειγμένο με 100% ελληνικά φρούτα, το δροσιστικό τσάι συσκευάζεται στις εντυπωσιακές συσκευασίες Τσάι του Βουνού ΟΛΥΜΠΟΣ. Στο ποτήρι σας έρχεται η δροσιά ελληνικών λεμονιών, από το τσάι του βουνού με λεμόνι, όμως ένα παγωμένο



Τα ελληνικά βουνά είναι η φυσική επιλογή της ΟΛΥΜΠΟΣ για να δημιουργήσει το παγωμένο τσάι του βουνού.

τσάι με απολαυστικά ελληνικά ροδάκινα αποτελεί επίσης μια ελκυστική επιλογή. Η ΟΛΥΜΠΟΣ προσφέρει ακόμη δροσιστικό τσάι με μέντα, ενώ απολαυστικός συνδυασμός είναι και αυτός του σιδερίτη με το ελληνικό ρόδι. Κερδίζει τέλος τις εντυπώσεις και το τσάι του βουνού με φυσικό χυμό αρώνιας.

Οι μακριές μέρες με τα ατελείωτα μεσημεριανά καλοκαίρια έφτασαν και πλέον που ο καιρός σταμάτησε να επιμένει σε φθινοπωρινούς φωτισμούς, η θερμοκρασία τραβά την ανηφόρα. Σε αυτές τις ζεστές ώρες, γενικά ένα παγωμένο τσάι είναι ο καλύτερος σύμμαχος, όμως ένα παγωμένο φυσικό τσάι του βουνού, είναι μια απόδραση δροσιάς και μια πολύ ευεργετική συνθήκη για τον οργανισμό μας.

Το μοναδικό τσάι με μόνο φυσικά συστατικά ● εκκυλίζεται ήπια ● κω-





ΑΡΙΘΜΟΙ

17 είδη

Η Ελλάδα και η Ισπανία είναι οι χώρες με τη μεγαλύτερη κατανάλωση τσαγιού του βουνού. Στα βουνά της Ελλάδας εντοπίζονται περίπου 17 είδη.

80%

Στη Μαγνησία και πιο συγκεκριμένα στη Βρύναινα, στον Άγιο Ιωάννη και στα δημοτικά διαμερίσματα του δήμου Σούρπης παράγεται ετησίως σχεδόν το 80% του ελληνικού τσαγιού.

2018

Σε μια σειρά ερευνών το 2018, αποδείχθηκε η προληπτική ικανότητα του Σιδηρίτη του βουνού στη νόσο Αλτσχάιμερ.

5 ΚΑΔΙΚΟΙ

Η ΟΛΥΜΠΟΣ προσφέρει τη δροσιά του σιδηρίτη σε 5 απολαυστικές γεύσεις: Λεμόνι, Ροδάκινο, Μέντα, Αρώνια και Ρόδι

ΣΙΔΕΡΙΤΗΣ
ΕΝΑ ΒΟΤΑΝΟ ΜΕ ΙΣΤΟΡΙΑ

ΤΟ ΤΣΑΪ ΤΟΥ ΒΟΥΝΟΥ είναι ένα από τα πιο αγαπητά και διαδεδομένα βότανα της ελληνικής υπαίθρου, που καταναλώνεται εδώ και αιώνες. Ο Διοσκουρίδης αναφέρει το τσάι του βουνού με το όνομα «σιδηρίτης», καθώς οι σύγχρονοί του πίστευαν ότι το φυτό ήταν αποτελεσματικό κατά των πληγών που προκαλούνταν από σιδηρένια αντικείμενα, κατά τη διάρκεια των μαχών. Ο σιδηρίτης διαθέτει ισχυρές αντιφλεγμονώδεις ιδιότητες καθώς και αντιοξειδωτικές, αγχολυτικές ενώ δεν έχει διεγερτική δράση. Συγκαταλέγεται παράλληλα στη λίστα με τα κυριότερα είδη αρωματικών φυτών που είναι κατάλληλα για παγωμένα ροφήματα.

ρίς καφεΐνη ● χωρίς ρυθμιστές οξύτητας ● χωρίς συντηρητικά, όπως και τα ομοειδή προϊόντα της κατηγορίας αφεψημάτων και προσφέρει απολαυστικές γεύσεις μόνο από ελληνικά φρούτα και ελληνικά βότανα.



Η διαχρονική συνεργασία με Έλληνες παραγωγούς εξασφαλίζει την αγνότητα και την ποιότητα των πρώτων υλών.



ΔΡΩΜΕΝΑ

Ο,ΤΙ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΓΝΩΡΙΖΕΤΕ...



ΘΕΑΤΡΟ

ΝΕΦΕΛΕΣ

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΜΑΡΙΝΑ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ

Η αριστοτεχνική κωμωδία του Αριστοφάνη παρουσιάστηκε στα Μεγάλα Διονύσια το 423 π.Χ. και διακωμωδεί τη διδασκαλία του Σωκράτη και τις ιδέες των σοφιστών της εποχής. Στην παράσταση, που θα παιχτεί στις 2 και 2 Αυγούστου στο Αρχαίο Θέατρο της Επιδαύρου (21.00 μ.μ.), πρωταγωνιστούν μεταξύ άλλων οι Γιώργος Γάλλος, Νίκος Καραθάνος, Αινείας Τσαμάτης, Καρσοφυλλιά Καραμπέτη, Θεοδώρα Τζήμου, Χρήστος Λούλης, Γιάννης Κλίνης σε μετάφραση Γιάννη Αστερή και σκηνοθεσία Δημήτρη Καραντζά.



ΘΕΑΤΡΟ

ΟΝΕΙΡΟ ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΗΣ ΝΥΧΤΑΣ

Ένα από τα πιο ποιητικά έργα του William Shakespeare

Λίγο πριν το γάμο του δούκα της Αθήνας Θησέα με τη βασίλισσα των Αμαζόνων Ιππολύτη, τέσσερις νέοι καταφεύγουν στο δάσος της Αθήνας για να διεκδικήσουν το αντικείμενο του πόθου τους. Είναι η νύχτα του μεσοκαλοκαιριού - μια νύχτα που όλα μπορούν να συμβούν. Στο μυθικό δάσος της Αθήνας έρχονται σε επαφή με τον κόσμο των ξωτικών: Με τον βασιλιά Όμπερον που φιλονικεί με την Τιτάνια και τον Πουκ και ξεκινάει ένα παιχνίδι παρεξηγήσεων και μαγικών παρεμβάσεων. Τα πράγματα περιπλέκονται ακόμη περισσότερο όταν στο δάσος καταφθάνει μια ομάδα ερασιτεχνών θεατρίνων. Άνθρωποι και ξωτικά, πραγματικότητα και φαντασία γίνονται ένα κάτω από τον μαν-

δύα του παραμυθιού και του ονείρου. Μέσα στο δάσος -ένα χώρο μαγεμένο, επικίνδυνο- οι φόβοι διογκώνονται, τα πάθη εκφράζονται ανεξέλεγκτα και άνθρωποι και θεοί γίνονται έρμαια του ερωτικού τους πάθους. Στους κεντρικούς ρόλους ο Αιμίλιος Χειλάκης που αναλαμβάνει τον διπλό ρόλο του Θησέα και του βασιλιά των ξωτικών Όμπερον και ο Βλαδίμηρος Κυριακίδης που θα ερμηνεύσει τον Πάτο. Τον ρόλο της βασίλισσας των ξωτικών Τιτάνιας θα ερμηνεύσει η Αθηνά Μαξίμου και τον Πουκ ο Μιχάλης Σαράντης. Σκηνοθετούν ο Αιμίλιος Χειλάκης και ο Μανώλης Δούνιας, ενώ τη μουσική υπογράφει ο Κωνσταντίνος Βίτα.

Info Το έργο θα περιοδεύσει σε όλη την Ελλάδα από τις 15 Ιουλίου έως τις 30 Αυγούστου

ΚΑΛΑΜΑΤΑ



25ο ΔΙΕΘΝΕΣ ΦΕΣΤΙΒΑΛ ΧΟΡΟΥ

ΑΠΟ ΤΙΣ 19 έως τις 28 Ιουλίου κορυφαίοι Έλληνες και ξένοι καλλιτέχνες παρουσιάζουν τη δουλειά τους στο 25ο Διεθνές Φεστιβάλ Χορού Καλαμάτας, το οποίο συνοδεύεται από πολλές παράλληλες εκδηλώσεις και σεμινάρια χορού.

ΣΥΡΟΣ



7ο ΦΕΣΤΙΒΑΛ ΚΙΝΗΜΑΤΟΓΡΑΦΟΥ

ΣΤΙΣ 16 ΙΟΥΛΙΟΥ ανοίγει την αυλαία του το 7ο Φεστιβάλ Κινηματογράφου Σύρου στον θερινό κινηματογράφο Παλλάς με την ταινία «Nausicaa» (1970) της Ανιές Βαρντά, ως φόρος τιμής στη μεγάλη δημιουργό που έφυγε πρόσφατα από τη ζωή. Το Φεστιβάλ θα διαρκέσει μέχρι τις 21 Ιουλίου.

ΜΗΝ ΤΟ ΧΑΖΕΙΣ

ΒΙΒΛΙΟ • ΤΑΙΝΙΑ • ΜΟΥΣΙΚΗ


 ΚΙΝΗΜΑΤΟΓΡΑΦΟΣ

 ΤΡΑΓΟΥΔΙ

 ΒΙΒΛΙΟ


01 «Το Λάλλον Ύδωρ»


Το 2ο Φεστιβάλ Δελφών «Το Λάλλον Ύδωρ» υπό την καλλιτεχνική διεύθυνση του συνθέτη Δημήτρη Μαραμί θα διαρκέσει έως τις 17 Ιουλίου με εκδηλώσεις στις πόλεις Δελφοί, Χρισσό, Αμφισσα, Ιτέα και Γαλαξίδι του νομού Φωκίδας. Στοχεύει στην προβολή του σύγχρονου ελληνικού πολιτισμού σε σύνδεση με την ιστορία και το φυσικό κάλλος της περιοχής των Δελφών.




02 Το Φεστιβάλ «Γιορτές της Γης» επιστρέφει στη Βλάστη Κοζάνης, πιστό στο ραντεβού του, με ένα πλούσιο καλοκαιρινό πρόγραμμα από 10-14 Ιουλίου.




03 «Κοιτάζοντας τα αστέρια» Sara Gillingham Από τις Εκδόσεις Καπόν αυτό το βιβλίο αποτελεί έναν πολύτιμο «πλοηγό» για τον επίδοξο εξερευνητή του ουρανού.



04 Ο Μάριος Φραγκούλης στις 10 Ιουλίου μας προσκαλεί στο Βεάκειο Θέατρο του Πειραιά, για μια μουσική περιήγηση στη «Γαλάζια Λίμνη» του.



05 «Το Δώρο» Στέφανος Ξενάκης Από τις Εκδόσεις Key Books μια σειρά καθημερινών ιστοριών, μια σειρά θαυμάτων που συμβαίνουν σε όλους μας.



06 «Το 62ο Φεστιβάλ Φιλιππών είναι αφιερωμένο στην Οδύσσεια και ετοιμάζει για Ιούλιο και Αύγουστο ένα πλούσιο πρόγραμμα θεατρικών και μουσικών εκδηλώσεων.



ΓΙΑ ΤΗ ΧΑΜΕΝΗ ΑΤΛΑΝΤΙΔΑ

ΤΗΣ ΑΛΙΚΗΣ ΧΟΥΛΙΑΡΑ

■ εκίνησε τη λειτουργία του το Lost Atlantis Experience Museum, το πρώτο μουσείο στον κόσμο αφιερωμένο στο μύθο της Χαμένης Ατλαντίδας. Η Ατλαντίδα είναι η πιο διάσημη μυθολογική πόλη στον κόσμο. Εκατοντάδες βιβλία, ταινίες και θεωρίες βασίστηκαν σε αυτόν το μύθο και όλα ξεκίνησαν με την αναφορά του Πλάτωνα σε μια χαμένη ιδανική πόλη, μια πόλη με έναν μεγάλο και προηγμένο πολιτισμό. Πολλά μέρη του κόσμου διεκδικούν την τοπο-

θεσία της χαμένης πόλης, όμως η Σαντορίνη σε συνδυασμό με την μεγάλη έκρηξη που έγινε στην αρχαιότητα, είναι μια από τις επικρατέστερες εξηγήσεις του μύθου. Βασισμένο σε αυτήν τη θεωρία, ξεκίνησε την λειτουργία του το Lost Atlantis Experience Museum την 1η Μαΐου 2019, που είναι το πρώτο μουσείο στον κόσμο αφιερωμένο στη Χαμένη Ατλαντίδα, όπου ο επισκέπτης μυείται στο μύθο με τη χρήση σύγχρονων και καινοτόμων τεχνολογιών.

ΣΤΗ ΣΥΡΟ

ΥΛΗ ΛΟΓΟΣ ΗΧΟΣ

Με αφορμή την τριλογία εκθέσεων «Αρχέγονο Μέλλον» στην Ιταλία η Βένια Δημητρακοπούλου παρουσιάζει στην Πινακοθήκη Κυκλάδων μια σύνοψη



ΣΤΟ ΜΟΥΣΙΚΟ ΧΩΡΙΟ ΤΟΥ ΑΓ. ΛΑΥΡΕΝΤΙΟΥ

ΓΙΑ ΔΕΚΑΤΗ ΤΡΙΤΗ ΧΡΟΝΙΑ, το Μουσικό Χωριό μεταμορφώνει το μεσαιωνικό πηλιορείτικο χωριό του Αγ. Λαυρεντίου σε τόπο μουσικής πράξης και εκπαίδευσης. Το Μουσικό Χωριό διοργανώνεται από την αστική, μη κερδοσκοπική εταιρεία arTree και φέτος, τα εργαστήρια, οι παραστάσεις και οι συμβιωτικές δράσεις των δύο κεντρικών εβδομάδων έχουν σαν άξονα το παλλόμενο σώμα.



ELENI MARNERI GALERIE

ΣΥΜΒΟΛΟ ΚΑΙ ΜΟΔΑ ΤΑ ΨΑΘΙΝΑ ΚΑΠΕΛΑ

Την εικόνα ενός ζεστού καλοκαιριού, όπου αγρότες θερίζουν τα σιτηρά τους μέσα σε χρυσοκίτρινα τοπία ξεθωριασμένα από τον δυνατό ήλιο, ανάμεσα σε πέτρες που καίνε και στάχια που γέρνουν στον ανεπαίσθητο αέρα, μεταγράφει η έκθεση «Θερισμός»

Τα ψάθινα καπέλα

Η έκθεση που φιλοξενείται στην Eleni Marneri Galerie παρουσιάζει μια διαφορετική όψη του καλοκαιριού. Αντλώντας έμπνευση από το έργο «Το ψάθινο καπέλο» του Νικολάου Λύτρα, όπου τα πορτοκαλοκίτρινα θερμά χρώματα εναλλάσσονται με τις γκριζογάλανες αποχρώσεις, η έκθεση «Θερισμός» ξετυλίγει στιγμιότυπα ενός αλλιώτικου ηλιόλουστου τοπίου με κεντρικό σημείο αναφοράς τα καπέλα από ψάθα, που από μέσο προστασίας γίνονται σύμβολο μιας άλλης εκδοχής του ελληνικού καλοκαιριού.

Info Η έκθεση θα διαρκέσει έως τις 31 Αυγούστου στην Eleni Marneri Galerie στην Αθήνα, ενώ αξίζει να σημειωθεί ότι χορηγός των εγκαινίων ήταν το Semeli Estate

HARVEST ΘΕΡΙΣΜΟΣ

6.6.2019 - 31.8.2019

19:00 - 22:00



Αντέχοντας στον χρόνο, τα χειροποίητα ελληνικά καπέλα Savariile της Λίτσας Σαρηγιαννίδου, που διανύουν σήμερα την πάνω από μισό αιώνα ιστορία τους, γεμίζουν το χώρο της Eleni Marneri Galerie. Ο fashion editor Μιχάλης Πάντος δημιουργεί συνθέσεις που παίζουν με τις φόρμες, τα χρώματα και τις υφές καθιστώντας τα καπέλα αυτά μοναδικά αξεσουάρ μόδας του σήμερα. Παράλληλα, οι σχεδιάστριες Νίκη Ψυχογιού και Ειρήνη Λουίζα Ανδρικοπούλου δημιουργούν συλλογές ρούχων με λιτές, άνετες γραμμές που συνοδεύουν τα επιβλητικά καπέλα ολοκληρώνοντας έτσι την καλοκαιρινή ενδυμασία.



ΣΤΟ ΣΤΑΔΙΟ ΕΙΡΗΝΗΣ ΚΑΙ ΦΙΛΙΑΣ ΑΠΟ 27 ΕΩΣ 29 ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΥ

ΕΡΧΕΤΑΙ Η 1η ΕΚΘΕΣΗ ΘΕΜΑΤΙΚΟΥ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ

ΤΗΣ ΑΛΙΚΗΣ ΧΟΥΛΙΑΡΑ

Προβολή των τουριστικών υπηρεσιών του θεματικού τουρισμού αλλά και την ευκαιρία στους επαγγελματίες του κλάδου και στους παραγωγούς να προωθήσουν τα προϊόντα και τις υπηρεσίες τους στο ελληνικό αλλά και το ξένο κοινό θα δώσει η 1η Διεθνής Έκθεση Θεματικού Τουρισμού – Γαστρονομίας και Οίνου, που θα διεξαχθεί το διάστημα από 27 έως 29 Σεπτεμβρίου στο Στάδιο Ειρήνης και Φιλίας (ΣΕΦ). Στόχος των διοργανωτών, που είναι η εταιρεία Mact Media Group, σύμφωνα με το σχε-

τικό δελτίο Τύπου «είναι να έχουμε πάνω από 350 εκθέτες από ελληνικούς και ξένους προορισμούς και 20.000 εμπορικούς επισκέπτες και κοινό». Στους εκθέτες περιλαμβάνονται ελληνικοί και ξένοι τουριστικοί φορείς, τοπική αυτο-

διοίκηση, επιμελητήρια, μεγάλες εταιρείες που δραστηριοποιούνται στο χώρο του τουρισμού, μεγάλες ξενοδοχειακές επιχειρήσεις, τουριστικά και ταξιδιωτικά γραφεία, εταιρείες real estate, εταιρείες τροφίμων και ποτών, φορείς που σχετίζονται με τις ειδικές μορφές τουρισμού και τον εναλλακτικό τουρισμό.



ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΤΑΞΙΔΕΥΕΙ ΣΤΟΝ ΚΟΣΜΟ



Τα Μοσχάτα στη Γαλλία

Ο 19ος διαγωνισμός Muscats du Monde® θα λάβει χώρα στις 3-4 Ιουλίου στην κοινότητα Frontignan-la-Peyrade.



Παγκόσμιο Συνέδριο

Από τις 15 μέχρι τις 19 Ιουλίου η Ελβετία θα φιλοξενήσει το 42ο Παγκόσμιο Συνέδριο Αμπέλου και Οίνου.



Στην Αυστραλία

Η μεγαλύτερη έκθεση για τη βιομηχανία οίνου της Αυστραλίας γίνεται στην Αδελαΐδα από 22 έως 24 Ιουλίου.



Berliner Wine Trophy

Ο Διεθνής Διαγωνισμός Οίνου Berliner Wein Trophy φέτος θα διεξαχθεί από 25 έως 28 Ιουλίου στο Βερολίνο.

ΚΡΗΤΗ

Πανελλήνια πρόσκληση

Από τις 19 έως τις 24 Ιουλίου θα λάβει χώρα η Παγκρήτια Αγροκτηνοτροφική Έκθεση Αρκαλοχωρίου στο Εκθεσιακό Κέντρο Αρκαλοχωρίου στην Κρήτη. Στην έκθεση μπορούν να συμμετέχουν επιχειρήσεις από όλη την Ελλάδα και το εξωτερικό για να προβάλλουν τα προϊόντα και τις υπηρεσίες τους. Επίσης, πραγματοποιούνται παράλληλες εκδηλώσεις, εκπαιδευτικά σεμινάρια, εκδηλώσεις μαγειρικής & γευσινγωσίας καθώς και παρουσιάσεις προϊόντων εκθετών.



ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ

04/07

Διαχείριση ζιζανίων

Η Ευρωπαϊκή Ζιζανιολογική Εταιρεία σε συνεργασία με το Εργαστήριο Ζιζανιολογίας του Μπενάκειου Ινστιτούτου, διοργανώνουν στις 4-6 Ιουλίου επιστημονική

συνάντηση με θέμα: «Βιώσιμη Ολοκληρωμένη Διαχείριση Ζιζανίων και ποικιλίες ανθεκτικές στα ζιζανιοκτόνα», στην Αμερικανική Γεωργική Σχολή/Κολλέγιο Περρωτίς. Έμφαση θα δοθεί σε καλλιέργειες όπως το ρύζι, ο πλιάνθος και τα ζαχαρότευτλα.



ΛΕΩΝΙΔΙΟ

Για την Τσακώνικη μελιτζάνα

Το φεστιβάλ Μελιτζάζ Λεωνιδίου, το οποίο φέτος θα λάβει χώρα από 3 έως 7 Ιουλίου, είναι μια πολύχρωμη, πολυεθνική συνένωση πολιτισμών, στην πρωτεύουσα της Τσακωνιάς. Προσκεκλημένοι καλλιτέχνες και chef συνεισφέρουν στη γιορτή με μουσική, χορό, πολιτισμό και γεύσεις. Διάσπαρτες εκδηλώσεις απλώνονται στα σοκάκια, τις πλατείες και τα πυργόπαιτα του παραδοσιακού γραφικού οικισμού του Λεωνιδίου, συναυλιακές σκηνές δρόμου σπίνονται σε όλη την πόλη, οι δρόμοι μετατρέπονται σε open air bar και το street food αποκτά άλλη διάσταση.



ΜΕ ΑΥΤΟ ΤΟ ΣΥΝΘΗΜΑ Η ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΗΜΕΡΑ ΣΥΝΕΡΓΑΤΙΣΜΟΥ

ΓΙΑ ΑΞΙΟΠΡΕΠΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

Τα τελευταία χρόνια, ως μια ιδιαίτερη μορφή «πολιτικής μόδας» έχει δοθεί ιδιαίτερη έμφαση στην Κοινωνική & Αλληλέγγυα Οικονομία (Κ.Α.Ο.) και έχουν νομοθετηθεί πολλά καινούργια στοιχεία για τις Κοιν-ΣΕπ, τις ΚοιΣΠΕ και τους ΣυνΕρ, ίσως και λόγω της αύξησης της ανεργίας που ακολούθησε την παγκόσμια χρηματιστηριακή κρίση του 2008.

Το φετινό σύνθημα της Παγκόσμιας Ημέρας Συνεργατισμού, η οποία γιορτάζεται το πρώτο Σάββατο κάθε Ιουλίου, είναι «Συνεταιρισμοί για αξιοπρεπή εργασία», που έρχεται να συνδυάσει με τον καλύτερο δυνατό τρόπο την «μόδα» με ολόκληρη την Κοινωνική Οικονομία, επισημαίνοντας ταυτόχρονα την ανάγκη για αξιοπρεπή εργασία. Σύμφωνα μάλιστα με πρόσφατη εκτίμηση, οι συνεταιρισμοί παγκοσμίως

ως απασχολούν ή είναι η κύρια πηγή εισοδήματος για πάνω από 280 εκατ. ή σχεδόν το 10% του συνολικού ενεργού πληθυσμού της ανθρωπότητας.

Η φετινή Παγκόσμια Ημέρα Συνεργατισμού CoopsDay 2019, είναι μια ευκαιρία να προσκληθούν όλοι να γιορτάσουν ένα μέλλον στο οποίο η ανθρώπινη ανάπτυξη και την κοινωνική δικαιοσύνη θα αποτελούν προτεραιότητες. Μέσω της CoopsDay, τοπικές, εθνικές και παγκόσμιες οργανώσεις της κοινωνίας των πολιτών μπορούν να μάθουν πώς συνεταιρισμοί συμβάλλουν σε ένα αξιοπρεπές περιβάλλον εργασίας. Στις φετινές εκδηλώσεις εορτασμού συμμετέχει και ο Κτηνοτροφικός Σύλλογος Ατικής που θα τιμήσει τη μέρα την Παρασκευή, 5 Ιουλίου, στην έδρα του στις 21.00 μ.μ.



Κείμενο Δημήτρης Μιχαηλίδης



ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΟ
ΙΔΡΥΜΑ
ΟΜΙΛΟΥ
ΠΕΙΡΑΙΩΣ

ΒΟΛΟΣ

Παίζουμε με γη-νερό-φωτιά

Το ΠΙΟΠ, στο πλαίσιο της περιοδικής έκθεσης Terra in-cognita, αποτελείσμα συνεργασίας με την Ένωση Ελλήνων Κριτικών Τέχνης, υλοποιεί τρία αυτοτελή εργαστήρια δημιουργικής απασχόλησης με τίτλο «Παίζουμε με γη-νερό-φωτιά, Terra in-cognita», για παιδιά, 6 έως 12 ετών, στο Μουσείο Πλινθοκεραμοποιίας. Τα εργαστήρια θα γίνουν σε τρεις κύκλους: 24/6 - 28/6, 1/7 - 5/7 και 2/9 - 6/9.

ΧΙΟΣ



Οι αμέτρητες όψεις του Ωραίου

Έως τις 8 Σεπτεμβρίου θα διαρκέσει η περιοδική έκθεση «Οι αμέτρητες όψεις του Ωραίου» στο Μουσείο Μαστίχας της Χίου ολοκληρώνοντας τον κύκλο της που ξεκίνησε τον Μάιο του 2018 συγκεντρώνοντας το ενδιαφέρον περισσότερων από 46.000 επισκέπτες.

ΙΩΑΝΝΙΝΑ



Ας πούμε ένα παραμύθι

Την Κυριακή 30 Ιουνίου (ώρα: 19:00 μ.μ.), το ΠΙΟΠ διοργανώνει διαδραστική παράσταση κουκλοθέατρου για μικρούς και μεγάλους, με τίτλο «Ας πούμε όλοι μαζί παραμύθι απ' την αρχή», στο Μουσείο Αργυροτεχνίας στα Ιωάννινα.



ΜΕΧΡΙ ΤΟΝ ΟΚΤΩΒΡΙΟ ΣΤΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΤΗΣ ΕΚΘΕΣΗΣ SIGHT

Η ΔΗΛΟΣ ΑΠΟΙΚΙΖΕΤΑΙ ΞΑΝΑ

ΤΗΣ ΑΛΙΚΗΣ ΧΟΥΛΙΑΡΑ

Ο αρχαιολογικός χώρος της Δήλου φιλοξενεί φέτος τις ανθρωπόμορφες γλυπτικές εγκαταστάσεις του αναγνωρισμένου Βρετανού γλύπτη Antony Gormley, προϊόν σύμπραξης του Οργανισμού NEON με την Εφορεία Αρχαιοτήτων Κυκλάδων. Ο Antony Gormley και τα γλυπτά του «επαναποικίζουν» το νησί μετά από χιλιάδες χρόνια, στο πλαίσιο της έκθεσης SIGHT, που θα λάβει χώρα τον Μάιο - Οκτώβριο 2019. Οι 29 γλυπτές ανθρωπίνες μορφές του Gormley (ανάμεσα τους και 4 νέα έργα που του ανατέθηκαν ειδικά για την έκθεση) φιλοδοξούν να «αποκαταστήσουν» την ανθρωπίνη παρουσία και να δημιουργήσουν ένα φυσικό μονοπάτι που οδηγεί πίσω στη μυθολογία και την ανθρωπίνη δραστηριότητα του παρελθόντος της Δήλου. Τα έργα αναπαριστούν ανθρωπίνες φιγούρες σε φυσική κλίμακα σε όρθια, καθιστή ή ξαπλωτή θέση και τοποθετήθηκαν σε διαφορετικές θέσεις στον Αρχαιολογικό χώρο της Δήλου, από τη βραχώδη ακτή που πρωτοαντικρίζει ο επισκέπτης φτάνοντας στο νησί, μέχρι το εσωτερικό του Μουσείου. Σήμερα, με εξαίρεση τους αρχαιολόγους και αυτούς που διεξάγουν επιστημονικές έρευνες, η Δήλος ως γνωστόν είναι ακατοίκητη. Όπως όμως αναφέρει ο Gormley, η Δήλος είναι ένα μέρος «όπου ένας άνθρωπος κάποτε στάθηκε και οποιοσδήποτε θα μπορούσε να σταθεί όρθιος».

Ο Antony Gormley στη 40χρονη καριέρα του, έχει αμφισβητήσει τον τρόπο με τον οποίο προσλαμβάνουμε το χώρο και το ανθρώπινο σώμα.

info

Ο Antony Gormley στη 40χρονη καριέρα του, έχει αμφισβητήσει τον τρόπο με τον οποίο προσλαμβάνουμε το χώρο και το ανθρώπινο σώμα.



Όλη η πολιτιστική δραστηριότητα εντός και εκτός των τοιχών στις ειδικές σελίδες του portal της Green Box

www.agronews.gr

ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ... ΠΝΕΥΜΑΤΟΣ

ΓΡΑΦΕΙ Η ΑΛΙΚΗ ΧΟΥΛΙΑΡΑ

«Πάντα φανταζόμουν τον Παράδεισο σαν ένα είδος βιβλιοθήκης» Χόρχε Λουίς Μπόρχες



Η φαντασία στην εξουσία

ΣΥΓΓΡΑΦΕΑΣ:
Δημήτρης Λ. Τζιώτης

Η ΙΣΤΟΡΙΑ γράφεται από την αρχή. Ένας νέος τρόπος σκέψης γεννιέται. Μία νέα κοσμοθεωρία. Η ιδεολογία του 21ου αιώνα. Η ζωή στη Γη, όπως τη γνωρίζουμε, μπορεί σύντομα να μην υπάρχει. Και όμως, ακόμα και σήμερα, δεν το έχουμε αντιληφθεί. Η Γη δεν μας έχει ανάγκη, θα συνεχίσει, με τον έναν ή τον άλλον τρόπο, να υπάρχει. Η φύση, που προσφέρει στον άνθρωπο τη δυνατότητα να ζει, κινδυνεύει να καταστραφεί. Εμείς χρειαζόμαστε τη Γη. Η ανάγκη της αλλαγής δεν είναι καινούργια. Είναι μία μεγάλη ιστορία....

Εκδόσεις WRITE.GR
Τιμή: 14,00 €



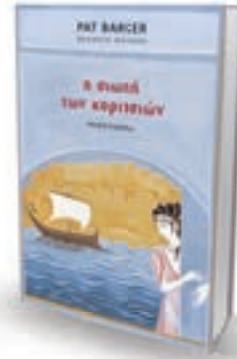
8 - 3 = 11

ΣΥΓΓΡΑΦΕΑΣ:
Χρόνης Μίσσιος

ΕΝΑΣ ΟΛΟΚΛΗΡΟΣ

κόσμος, ένας πλανήτης φωνάζει «βοήθεια». Άνθρωποι διαφορετικής καταγωγής, θρησκείας, κουλτούρας, τάξης και πολιτικής ένταξης αντιμετωπίζουν τον ίδιο κίνδυνο: να δουν τον τόπο τους να γίνεται εχθρικός, η γη τους άγονη κι ο βίος τους αβίωτος. Το έκτο και τελευταίο μυθιστόρημα του Χρόνη Μίσσιου, που το έγραφε πριν από το θάνατό του, έχει ως τίτλο μια παράδοξη αριθμητική πράξη, συμβατή μόνο με τη λογική της προσφοράς.

Εκδόσεις Πατάκι
Τιμή: 17,70 €



Η σιωπή των κοριτσιών

ΣΥΓΓΡΑΦΕΑΣ:
Pat Barker

Η ΣΥΓΓΡΑΦΕΑΣ αφηγείται το έπος της Ιλιάδας με τη φωνή της Βρισηίδας. Με την άμεση, ρεαλιστική και ωμή γραφή της αγκιστρώνει τον αναγνώστη, ενώ ταυτόχρονα πυροδοτεί τη φαντασία και χτίζει με μαεστρία τους χαρακτήρες. Οι ιστορίες που αφηγείται μπορεί να μας είναι γνωστές από τη μυθολογία, αλλά ιδωμένες από την οπτική της Barker πλημμυρίζουν από απάντεκες αποκαλύψεις. Δεν έχει τίποτα το ωραίο και το μεγαλειώδες ο πόλεμος, φέρνει μόνο όλεθρο και ανυπολόγιστο ανθρώπινο κόστος.

Εκδόσεις Αιώρα
Τιμή: 17,70 €



Οινεμπόριο

ΣΥΓΓΡΑΦΕΑΣ:
Αργύρης Τσακίρης

ΤΟ ΒΙΒΛΙΟ αυτό απευθύνεται κατ' αρχήν στους καταναλωτές, δίνοντάς τους τη δυνατότητα να προσεγγίσουν το κρασί από μια διαφορετική πλευρά της φύσης του, αυτής του εμπορικού προϊόντος, χωρίς βέβαια να αποκλείει και τους επαγγελματίες που ίσως θέλουν να βρουν κάποιες νέες ιδέες και ναβάλουν τις γνώσεις τους σε ένα πιο συγκροτημένο πλαίσιο. Απευθύνεται επίσης σε σπουδαστές σχετικών αντικειμένων με σκοπό να διευρύνει το επίπεδο των γνώσεων τους πάνω στο αντικείμενο των σπουδών τους.

Εκδόσεις Ψύχαλος
Τιμή: 34,00 €



INTERAMERICAN

ΜΕ ΕΥΘΥΝΗ ΓΙΑ ΤΗ ΖΩΗ ΚΑΙ ΤΗ ΦΥΣΗ

Με αφορμή την Παγκόσμια Ημέρα Περιβάλλοντος, η Interamerican φρόντισε με τους εργαζομένους της το Πάρκο «Αντώνης Τρίτσης» και τους σύστησε τη «δική» της Κιβωτό των Σπόρων

Εξωραϊστική δράση στο μεγαλύτερο μητροπολιτικό Πάρκο της Αττικής, «Αντώνης Τρίτσης», οργάνωσε και υποστήριξε οικονομικά η Interamerican με την πολύτιμη εθελοντική συμμετοχή των εργαζομένων της. Οι εργασίες επικεντρώθηκαν στη βαφή και αποκατάσταση επιφανειών σε κτιριακές εγκαταστάσεις του Πάρκου, ενώ οι εθελοντές της Interamerican, πέρα από την εργασία που προσέφεραν, είχαν την ευκαιρία να γνωρίσουν και το έργο «Η Κιβωτός των Σπόρων», που εκτίθεται σε ειδικό χώρο του Πάρκου, ο οποίος έχει διαμορφωθεί κατάλληλα με χορηγία της ίδιας της εταιρείας. Στην «Κιβω-

τό» ξενάγησε τους ανθρώπους της εταιρείας η Λούλα Μαργαρίτη, μέλος του Φορέα Διαχείρισης και υπεύθυνη για την Περιβαλλοντική Εκπαίδευση στο «Αντώνης Τρίτσης».

Σε μορφή πλοίου

Μια πρωτότυπη σε σύλληψη και εκτέλεση κατασκευή, με ισχυρό συμβολισμό που ανάγει στην ιδέα της Κιβωτού του Νώε, είναι η «Κιβωτός των Σπόρων». Το έργο, κατασκευασμένο από ξύλινες τάβλες σε μορφή πλοίου, είναι μήκους 12 και ύψους 3,30 μέτρων και εκτέθηκε για πρώτη φορά στο ελληνικό περίπτερο της 12ης Έκθεσης Αρχιτεκτονικής «La Biennale di Venezia», το 2010. Στο εσωτε-



Την «Κιβωτό των Σπόρων» επισκέπτονται καθημερινά μαθητές σχολείων μαζί με τους εκπαιδευτικούς τους



είναι ταυτόσημη με την πτώχευση της μνήμης και της τοπικής ιστορίας».

Υποδειγματικό εργαλείο

Τα ζητήματα των αγροτικών δραστηριοτήτων, του «πολέμου» για την εκμετάλλευση των σπόρων, τα μεταλλαγμένα, η τυποποίηση/επεξεργασία των τροφίμων, το ανθρωπογενές αστικό περιβάλλον και οι συνέπειες από την κλιματική αλλαγή, συνιστούν αιτίες ενός σύγχρονου κινδύνου επισιτιστικής κρίσης. Έναντι αυτής της πραγματικότητας, η «Κιβωτός» λειτουργεί ως ένας «πυκνωτής» - αρχείο, υποδειγματικό εργαλείο πληροφοριών και γνώσης για τα οφέλη και τις δυνατότητες της αγροκαλλιέργειας σε μητροπολιτικές περιοχές.

Η δραστηριοποίηση της Interamerican από το 2016 στις αγροτικές ασφαλίσεις και η μεγάλη παράδοση της μητρικής εταιρείας ACHMEA σε αυτόν τον ασφαλιστικό κλάδο αποτέλεσαν τον λόγο χορηγικής υποστήριξης της έργου από την εταιρεία.



ρικό της, η «Κιβωτός» φιλοξενεί σπόρους, φυτά και καρπούς από την πλούσια βιοποικιλότητα της ελληνικής γης σε θεματικές ενότητες, αναδεικνύοντας με συναισθητικό τρόπο τη σχέση μεταξύ του φυτογενετικού υλικού, των καλλιεργειών, του ζωτικού φυ-

σικού περιβάλλοντος και του τρόπου μεταβολισμού. Όπως επισημαίνεται και στο ενημερωτικό έντυπο, του οποίου χορηγός είναι η Interamerican, «ο μεταβολισμός δεν είναι βιολογικό αλλά πολιτισμικό φαινόμενο. Η πτώχευση της διατροφής

ΠΡΟΟΡΙΣΜΟΣ

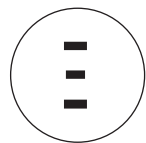
ΦΙΛΟΞΕΝΙΑ - ΑΞΙΟΘΕΑΤΑ - ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ - ΓΕΥΣΕΙΣ

ΘΡΑΚΙΚΑ ΤΕΜΠΗ

ΣΤΗΝ ΠΥΚΝΗ ΦΥΛΛΩΣΙΑ ΤΟΥ ΝΕΣΤΟΥ

Στο γνωστό καλοκαιρινό δίλημμα «βουνό ή θάλασσα», η απάντηση φέτος είναι ποτάμι! Αυτό το καλοκαίρι μπορείτε να αναζητήσετε τη δροσιά στις όχθες του Νέστου, στην «παχιά» σκιά που δημιουργεί η πυκνή φυλλωσιά του δάσους και στις βουτιές στα κρυστάλλινα νερά του μυθικού ποταμού

ΤΗΣ ΜΑΡΙΝΑΣ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ



Εκινώντας από τα όρη Ρίλα της Βουλγαρίας και αφού περάσει τα ελληνικά σύνορα, ο ποταμός Νέστος διαγράφει μία πορεία 130 χλμ., ως φυσικό σύνορο μεταξύ Καβάλας και Ξάνθης, μέχρι να εκβάλλει «μεγαλοπρεπώς» στο

Θρακικό Πέλαγος. Αναμφίβολα, το πιο μαγευτικό κομμάτι της πορείας του δεν είναι άλλο από τα Στενά, τα επονομαζόμενα και Θρακικά Τέμπη. Εκεί ο ποταμός δημιούργησε έναν βοτανικό κήπο χιλιάδων στρεμμάτων, που έχει χαρακτηριστεί ως περιοχή αισθητικού δάσους. Διασχίζοντας τα βουνά μεταξύ Ορβήλου και Ροδόπης, σχηματίζει υδάτινους μαιάνδρους, ενώ πλαισιώνεται από απόκρημνες πλαγιές.

Πρώτη στάση στην πορεία του κάθε ταξιδιώτη είναι το χωριό Τοξότες. Στα στενά του συναντιούνται και ενώνονται δύο διαφορετικοί πολιτισμοί, ο μουσουλμανικός και ο χριστιανικός. Φεύγοντας από τους Τοξότες, πριν τις γραμμές του τρένου, που οδηγούν στο χωριό Γαλάνη, στρίβοντας δεξιά και





προχωρώντας πιο ψηλά, μετά το εκκλησάκι του Πρ. Ηλίας, θα ανακαλύψετε την πιο ψηλή κορυφή, απ' όπου μπορείτε να απολαύσετε τη θέα.

Κατευθυνόμενοι προς τον βορρά θα συναντήσετε πολλά ακόμα γραφικά χωριά της Θράκης. Κάποια από αυτά μπορεί να έχουν σχεδόν ερημώσει, αλλά δεν παύουν να προσφέρουν εκπλήξεις στους επισκέπτες τους. Στο Κρωμνικό αξίζει να επισκεφθεί κανείς το ξωκλήσι του Άγ. Παντελεήμονα. Παρατηρώντας δε τις πλαγιές της περιοχής, πολύ πιθανόν να εντοπίσει τα άγρια άλογα που βόσκουν σε αυτές. Στα Λίβερα, επίσης, θα βρει το Σπήλαιο των Δρυάδων και στα Κομνηνά τον Μακεδονικό Τάφο.

Η διαδρομή των Στενών καταλήγει στη Σταυρούπολη. Το κέντρο καλλιέργειας καπνού μέχρι τη δεκαετία του '60, που διατηρεί έντονα τα σημάδια της οικονομικής ευημερίας του παρελθόντος, στην πολεοδόμηση και στα κτίσματά της.

Σε μικρή απόσταση, δυτικά της Σταυρούπολης, βρίσκεται το χωριό του Δαφνώνα. Κάθε χρόνο στις αρχές Αυγούστου το χωριό «βουλιάζει», λόγω του φεστιβάλ μουσικών και θε-

Ένας ξεχωριστός τρόπος για να θαυμάσει κανείς την κοιλάδα του ποταμού είναι η διάσχιση της με τρένο ακολουθώντας τη διαδρομή από τη Σταυρούπολη προς το χωριό Τοξότες

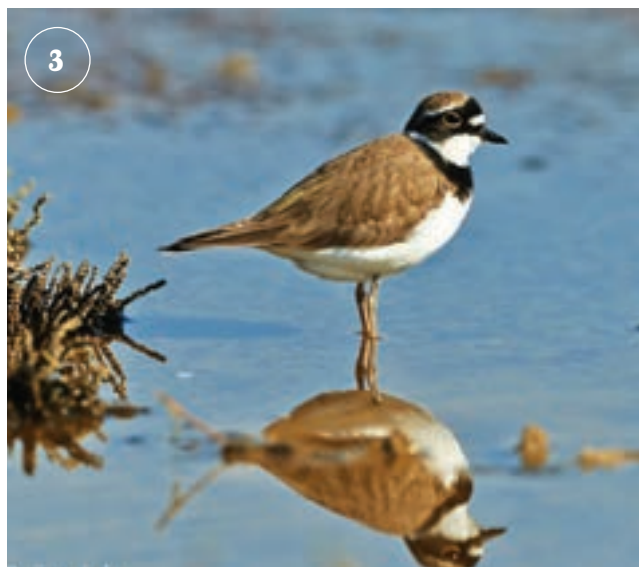
ατρικών εκδηλώσεων, «Δημήτρια». Προσεγγίζοντας περισσότερο τα σύνορα θα βρει κανείς το Δασικό Χωριό του Ερύμανθου, μια κατάφυτη έκταση 100 στρεμμάτων με λιθόστρωτα καλντερίμια και χώρους αναψυχής. Από το Δασικό Χωριό, ο επισκέπτης μπορεί να φτάσει στον επιβλητικό καταρράκτη του Λειβαδίτη, τον μεγαλύτερο των Βαλκανίων με ύψος 40 μ.

Το Δέλτα του Νέστου

Φυσικά, τελικός προορισμός κάθε ταξιδιώτη είναι το σημείο όπου ο Νέστος συναντά τη θάλασσα. Το Δέλτα του ποταμού αποτελεί έναν από τους σημαντικότερους ευρωπαϊκούς υγρότοπους, μιας και διαθέτει τέσσε-

ρα διαφορετικά οικοσυστήματα και πολλούς βιότοπους. Σε μία έκταση 550.000 στρεμμάτων, που εκτείνεται από τη Νέα Καρβάλη μέχρι τα Άβδηρα, το σκηνικό σπίνουν αμμοθίνες, καλαμιώνες, μικρές και μεγάλες λίμνες και τα υγρά λιβάδια.

Στις εκβολές του Νέστου, στο δυτικό τμήμα της Ξάνθης, θα συναντήσει κανείς και το Κοτζά Ορμάν («Μεγάλο Δάσος» στα ελληνικά), που κάποτε ξεπερνούσε τα 125.000 στρέμματα, ενώ σήμερα έχει περιοριστεί σε μόλις 4.600, καθώς ένα μεγάλο του μέρος εκκερσώθηκε τη δεκαετία του '50. Στο μεγάλο Δέλτα και η λίμνη Βιστωνίδα. Σε αυτή έρχονται παρατηρητές πουλιών από όλο τον κόσμο για να μελετήσουν τα μεταναστευτικά πουλιά που περνούν από τη λίμνη. Τα αβαθή νερά της προσφέρονται για παραλίμνιες ιχθυοτροφικές εγκαταστάσεις, δραστηριότητα με ιστορικές καταβολές, για τους κατοίκους της περιοχής. Τέλος, χτισμένο επάνω στη χερσόνησο που χωρίζει τη Βιστωνίδα από τη θάλασσα το ψαροχώρι Πόρτο Λάγος. Ένα ήσυχο χωριουδάκι, γνωστό για τα φρέσκα ψάρια στα ταβερνάκια του και ειδικά για τον τοπικό λυκούρινο.



1 Πρώτη στάση στην περιήγηση κάθε ταξιδιώτη στην κοιλάδα του Νέστου είναι το χωριό Τοξόται.

2 Σε μία έκταση 550.000 στρεμμάτων, από τη Νέα Καρβάλη μέχρι τα Άβδηρα η φύση φοράει τα γιορτινά της.

3 Παρατηρητές πουλιών από όλο τον κόσμο έρχονται στο Δέλτα του Νέστου.

4 Η αναρρίκηση είναι ένα δημοφιλές σπορ ανάμεσα στους επισκέπτες της περιοχής.

5 & 6 Στον Νέστο έχουν τη βάση τους δυναμικοί συνεταιρισμοί σπαρραγοπαραγωγών όπως ο ΑΣ Νέστος με δράση και στο ακτινίδιο και ο Nespa με έμφαση και στα βερίκοκα.



Νέστος
Ο Νέστος είναι ένα από τα πέντε μεγαλύτερα ποτάμια της Ελλάδας. Ο ρους του οριοθετεί τη Μακεδονία και τη Θράκη και τους νομούς Καβάλας και Ξάνθης, έχοντας διατρέξει το νομό Δράμας.



HOTEL NEMESIS ΤΑΞΙΔΙ ΣΤΗΝ ΕΠΟΧΗ ΤΩΝ ΙΠΠΟΤΩΝ

Ιδανικός προορισμός για οικογενειακές διακοπές στην κοιλάδα του Νέστου

Δεν υπάρχει καλύτερο ορμητήριο για τις εξορμήσεις στην Κοιλάδα του Νέστου, από το ξενοδοχείο Nemesis, κοντά στον οικισμό των Κομνηνών. Μπαίνοντας από τις επιβλητικές ξύλινες πόρτες της εισόδου με τις επάλξεις, λιθόστρωτα δρομάκια θα σας οδηγήσουν στους οκτώ πέτρινους πύργους του συγκροτήματος σε μία κατάφυτη περιοχή. Τα δωμάτια, διακοσμημένα με γήινα χρώματα και με υλικά όπως το ξύλο

και η πέτρα, δημιουργούν τις ιδανικές συνθήκες χαλάρωσης, ενώ την εμπειρία της διαμονής συμπληρώνει με τον καλύτερο τρόπο η «μουσική» υπόκρουση των ήχων της φύσης. Στους κήπους του ξενοδοχείου θα βρείτε μία εξωτερική πισίνα, ενώ ακριβώς απέναντι από το ξενοδοχείο υπάρχει για τους μικρούς, αλλά και τους μεγάλους, επισκέπτες το θεματικό πάρκο «Αποικία». Σε έναν χώρο που διαμόρφωσε ειδικά το Nemesis

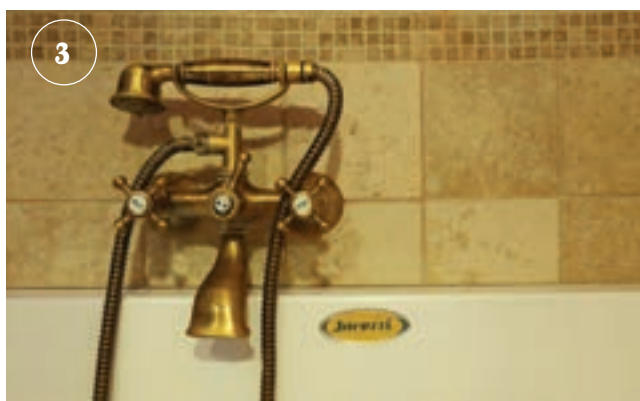
φιλοξενούνται ζώα από την περιοχή και άλλα μέρη του κόσμου. Έτσι, θα έχετε την ευκαιρία να δείτε από κοντά στρουθοκάμηλους, λάμα, παγώνια, ελάφια και ζαρκάδια. Στους χώρους του ξενοδοχείου υπάρχει, επίσης, κατάστημα πώλησης τοπικών προϊόντων, όπως μαρμελάδες, λικέρ και κρασιά από τα αμπέλια του ξενοδοχείου. Μέσα στον χώρο θα σας τραβήξει την προσοχή το πιστό αντίγραφο της στολής ενός ιππότη.



1



2



3



4

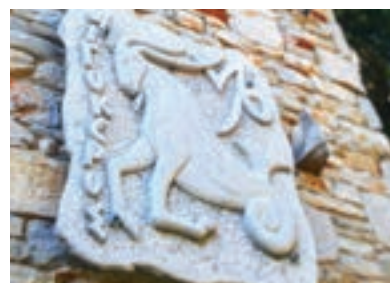


Το Hotel Nemesis βρίσκεται στην οροσειρά της Ροδόπης, χτισμένο σε ένα λόφο στη διαδρομή από Σταυρούπολη προς Κομνηνά.

Οι πέτρινοι πύργοι δημιουργούν παραμυθένιο σκηνικό, βγαλμένο από μία άλλη εποχή, καθώς φωλιάζουν στην καρδιά του δάσους



5



1

Με ταξίδι στην εποχή των ιπποτών προσομοιάζει η φιλοξενία στους πύργους του Hotel Nemesis.

2&3

Τα δωμάτια, διακοσμημένα με γήινα χρώματα και με υλικά όπως ξύλο και πέτρα, δημιουργούν τις ιδανικές συνθήκες χαλάρωσης.

4

Το θεματικό πάρκο «Αποικία» φιλοξενεί ζώα από διάφορες περιοχές του κόσμου.

5

Οι πέτρινοι πύργοι επικοινωνούν μεταξύ τους μέσω ενός συμπλέγματος μονοπατιών από λαξευμένους κυβόλιθους.

Ο ΡΟΥΣ ΔΕΙΧΝΕΙ ΤΟ ΔΡΟΜΟ

Για να νιώσει κανείς πραγματικά το ποτάμι πρέπει να το κατέβει. Πρέπει να αφήσει το ρεύμα του να τον οδηγήσει...

ΤΗΣ ΜΑΡΙΝΑΣ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ

Οι ομορφιές της Κοιλιάδας του Νέστου προσκαλούν τον επισκέπτη να τις γνωρίσει με κάθε τρόπο και στη συγκεκριμένη περίπτωση οι «δρόμοι» είναι πολλοί. Η κατάβαση του Νέστου με κανό είναι μία από τις επιλογές. Η διαδρομή ξεκινά από την Σταυρούπολη και καταλήγει στους Τοξότες. Η ταχύτητα του κανό θα σας επιτρέψει να παρατηρήσετε κάθε πτυχή του πανέμορφου τοπίου, ενώ υπάρχει η δυνατότητα στάσεων για μπάνιο και για birdwatching.

Αν το κανό σας φαίνεται υπερβολικά αργό, υπάρχει και η επιλογή του rafting, κοντά στα φράγματα του Νέστου. Οι ακόμα πιο τολμηροί μπορούν να δοκιμάσουν το εναέριο πέ-

ρασμα πάνω από τα νερά του ποταμού με το λεγόμενο zip line.

Τέλος, τα Στενά του Νέστου φημίζονται για τον μεγάλο αριθμό αναρριχητικών διαδρομών που προσφέρουν. Η πολύ καλή ποιότητα του βράχου, η εύκολη πρόσβαση και η ποικιλία των διαδρομών για όλα τα επίπεδα, κατατάσσουν τα πεδία του Νέστου στα σημαντικότερα και ομορφότερα πεδία σπορ αναρρίχησης στην Ελλάδα.

Στην περιοχή δραστηριοποιούνται η Riverland, η Vistonis και η Nativus, οι οποίες διαθέτουν τους κατάλληλους επαγγελματίες αλλά και τον απαραίτητο εξοπλισμό για τις εξορμήσεις σας.

ΓΙΑ ΝΑ ΞΕΡΕΤΕ

Πεζοπορικές διαδρομές

Η διάσχιση των Στενών του Νέστου από Τοξότες προς Σταυρούπολη, αλλά και αντίστροφα είναι μια από τις ωραιότερες πεζοπορικές διαδρομές της χώρας. Από το χωριό Γαλιάνη, δίπλα στους Τοξότες, ξεκινά ένα παρακλάδι του Ε6. Το καλά συντηρημένο μονοπάτι ακολουθεί την ανατολική όχθη. Η διαδρομή διαρκεί 7-8 ώρες και δεν παρουσιάζει δυσκολία. Την πορεία σας θα συντροφεύσουν σπάνια πουλιά αλλά και άγρια άλογα που βόσκουν ελεύθερα στις περιοχές Λιβερών και Κρωμνικού.



ΑΝΑΤΟΛΙΚΟΣ VINEYARDS Η ΑΝΑΒΙΩΣΗ ΤΟΥ ΑΡΧΑΙΟΥ ΑΜΠΕΛΩΝΑ ΤΩΝ ΑΒΔΗΡΩΝ

ΑΣΥΡΤΙΚΟ, Μαλαγουζιά, Μοσχάτο, Μαυρούδι, Cabernet Sauvignon και Merlot, καλλιεργούνται στον ιδιόκτητο αμπελώνα της Anatolikos Vineyards, στους άνυδρους λόφους των Αβδέρων. Στη γνωστή από την αρχαϊκή εποχή πόλη της Θράκης, άρχισε το 2000 η προσπάθεια για την αναβίωση του φημισμένου από την αρχαιότητα αμπελώνα. Συμμετέχοντας σε αυτή την πρωτοβουλία η Anatolikos Vineyards ξεκίνησε το 2005 την καλλιέργεια ελληνικών και διεθνών ποικιλιών, εφαρμόζοντας τις αρχές της βιολογικής γεωργίας. Από τις επικέτες του οινοποιείου, ιδανική επιλογή για να συνοδεύσει κανείς ένα γλυκό είναι ο ερυθρός φυσικώς γλυκός «Πόλλιος Οίνος», από Μαυρούδι Θράκης, Ασύρτικο και Μοσχάτο.



ΚΑΡΙΟΚΕΣ

ΤΟ ΜΥΣΤΙΚΟ ΣΤΟ ΥΠΟΒΡΥΧΙΟ ΒΑΝΙΛΙΑ

Ο ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΗΣ Γεώργιος Παπαπαρασκευάς δημιούργησε τη δεκαετία του '30 τη συνταγή για τις θρυλικές kariokes. Φυσικά, λίγοι γνωρίζουν ότι τ' όνομα τους προέκυψε από το εξωτικό χρώμα του σώματος των κατοίκων του Ρίο της Βραζιλίας.

Υλικά:

250 γρ. κουβερτούρα ψιλοκομμένη
250 γρ. βανίλια υποβρύχιο
1/2 φλ. σιρόπι από γλυκό κουταλιού πορτοκάλι ή νεράτζι
3 κ.σ. κονιάκ
5 φέτες κέικ μπαγιατίτικο τριμμένο σε ψίχουλα
350 γρ. καρυδόψιχα χοντροκομμένη λίγη κανέλα
100 γρ. φρούι γλασέ
600 γρ. κουβερτούρα για επικάλυψη

Εκτέλεση: Βάζουμε σε μπεν μαρί την κουβερτούρα και τη βανίλια υποβρύ-

χιο για να λιώσουν. Αποσύρουμε από τη φωτιά και προσθέτουμε το σιρόπι, το κονιάκ, το τριμμένο κέικ, την καρυδόψιχα, τα φρούι γλασέ, την κανέλα και ανακατεύουμε καλά. Το μείγμα για τις kariokes πρέπει να μοιάζει σαν πλαστελίνη. Απλώνουμε μεμβράνη στον πάγκο και κατά μήκος βάζουμε το μείγμα. Το τυλίγουμε σε ρολό όπως το μωσαϊκό. Ισιώνουμε τα πλαϊνά του τρίβοντας τις άκρες. Παγώνουμε μια νύχτα στο ψυγείο. Με κοφτερό μαχαίρι κόβουμε σε φέτες και τις βουτάμε σε λιωμένη κουβερτούρα. Τις αραδιάζουμε σε λαδόκολλα να παγώσει η κουβερτούρα. Τυλίγουμε τις kariokes σε αλουμινοχαρτο και τις φυλάμε στο ψυγείο. Αν αρχίσει να βγαίνει χοντρή η στρώση σοκολάτας, ζεσταίνουμε λίγο να γίνει πιο κλιάρη και να μην κρατάει πολλή επικάλυψη.

ΜΗΝ ΞΕΧΑΣΩ...

Οι πιο σημαντικές υπομνήσεις για το μήνα Ιούλιο



01/07

Μεταβιβάσεις δικαιωμάτων

Προθεσμία για την υποβολή αίτησης μεταβίβασης δικαιωμάτων βασικής ενίσχυσης με βάση την παράταση που ανακοινώθηκε.

01/07

Επένδυση σε οινοποιείο

Ξεκινούν οι ηλεκτρονικές αιτήσεις των οινοποιείων στα πλαίσια του προγράμματος «Επενδύσεις σε επιχειρήσεις οινοπαραγωγής».

02/07

Γαστρονομία στη Λέσβο

Το 3ο Φεστιβάλ Γαστρονομίας Λέσβου επιστρέφει ως 7 Ιουλίου στον Μόλυβο με τα αρώματα και τις γεύσεις του στο πλαίσιο δράσεων του δικτύου Lesvos The Other Aegean@.

12/07

Εξοικονόμηση κατ' οίκον

Ανοίγει η πλατφόρμα για αιτήσεις στο νέο κύκλο υποβολών στο πρόγραμμα «Εξοικονόμηση Κατ' Οίκον» με προϋπολογισμό 270 εκατ.

12/07

Η γεωργία στην Ινδία

Η μεγαλύτερη ετήσια αγροτική έκθεση της Ινδίας, Agri Intex, λαμβάνει χώρα από 12 έως 15 Ιουλίου στην πόλη Coimbatore

31/07

Για τον ΕΛΓΑ

Μέχρι 31 Ιουλίου είναι η προθεσμία για την καταβολή της ασφαλιστικής εισφοράς υπέρ ΕΛΓΑ για το 2018.

ΠΡΙΝ ΚΛΕΙΣΩ...



Για τα τελευταία χαρτιά των απαιτήσεων του ΟΣΔΕ πρέπει να τρέξουν μέχρι τις 15 Ιουλίου οι αγρότες, όπως είναι οι καρτέλες χρήσης πιστοποιημένου σπόρου σκληρού σίτου και βαμβακιού αλλά και για οριστικοποιήσεις με ποινή όσοι έχασαν την τελευταία προθεσμία της 18ης Ιουνίου. Κατά τα άλλα, για τα αναγκαία ποτίσματα μπαίνουν τον Ιούλιο στους οπωρώνες, ενώ έχουν πάρει μπρος και οι φυτεύσεις στα λαχανικά και συνεχίζεται σε κάποιες περιοχές ο αλωνισμός στα σιτηρά. Όσον αφορά τα Προγράμματα Αγροτικής Ανάπτυξης, μέσα στο μήνα είναι η τελευταία διορία για τις αιτήσεις στα Leader όπως έχουν ορίσει μία σειρά Αναπτυξιακών Εταιρειών.



Το Σάββατο με την Agrenda γίνεσαι καλύτερος



NEO


ΟΛΥΜΠΟΣ
Τσάι
του βουνού




Φύση... Βουνό!

Απολαύστε τη δροσιά της ελληνικής φύσης στο νέο παγωμένο τσάι του βουνού ΟΛΥΜΠΟΣ. Μόνο με φυσικά συστατικά σε 5 δροσιστικές γεύσεις. Τι πιο φυσικό να είναι ΟΛΥΜΠΟΣ!



ICE TEA



olympcs olymposgr