



ΑΓΡΟΚΤΗΜΑ

ΙΣΤΟΡΙΕΣ

5 ΔΙΕΥΘΥΝΤΕΣ ΠΟΥ ΚΡΑΤΗΣΑΝ
ΨΗΛΑ ΤΟΥΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΥΣ

Agrenda





Μοναδικό όπως η φύση του



ΦΡΕΣΚΟ ΓΑΛΑ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΥ ΚΑΛΑΒΡΥΤΩΝ

Ο Αγροτικός Γαλακτοκομικός Συνεταιρισμός Καλαβρύτων με την μεγάλη παράδοση στην παραγωγή και διάθεση στο καταναλωτικό κοινό, ποιοτικών τυροκομικών προϊόντων, σας προσφέρει με την συνεργασία των αγελαδοτρόφων της περιοχής το **φρέσκο γάλα Καλαβρύτων**.

Το γάλα συλλέγεται αποκλειστικά από φόρμες της ευρύτερης περιοχής των **ΚΑΛΑΒΡΥΤΩΝ**.

Για τα Καλάβρυτα η κτηνοτροφία αποτέλεσε ήδη από την αρχαιότητα σημαντικό οικονομικό κεφάλαιο για την βάση της κοινωνίας όπου ήταν κατά κανόνα ποιμενική. Στις αρχαίες πηγές καταγράφονται τα κοπάδια ως ιερά βοσκήματα - «**ιερά κοπάδια του Ήλιου**».

Στα ίδια ορεινά και πλούσια εδάφη που τα διασχίζουν ο Ερασίνοος και ο Βουραϊκός ποταμός, εκτρέφονται και σήμερα με σεβασμό στην φύση και στις παραδόσεις οι αγελάδες που μας δίνουν αυτό το αγνό και πλούσιο σε θρεπτική αξία γάλα.



58

ΤΟ ΔΑΚΡΥ ΤΗΣ ΜΑΣΤΙΧΑΣ

Ο ευλογημένος καρπός
που συνδέθηκε άρρηκτα
με την ιστορία της Χίου



36 ΤΟ BRAND ΠΟΥ ΓΕΝΝΗΣΕ Η ΑΝΑΓΚΗ



34 ΓΙΩΡΓΟΣ ΧΑΤΖΗΛΑΟΥ, Ο ΟΡΑΜΑΤΙΣΤΗΣ

08 ΟΙ ΚΙΝΕΖΟΙ ΘΕΛΟΥΝ ΝΑ ΓΛΙΤΩΣΟΥΝ ΑΠΟ ΤΗΝ «ΠΑΓΙΔΑ ΤΟΥ ΘΟΥΚΥΔΙΔΗ»

Τη μετάβαση από μια υπερδύναμη στην
επόμενη μέσω ένοπλης σύρραξης καταγράφει
το Thucydides Trap Project του Harvard

14 ΣΧΕΔΙΑΣΜΕΝΗ ΓΙΑ ΝΑ ΣΩΣΕΙ ΖΩΕΣ ΚΑΙ ΠΕΡΙΟΥΣΙΕΣ Η ΔΡΑΣΗ RESCUE

Το νέο ευρωπαϊκό πρόγραμμα παρουσίασε
ο Επίτροπος Χρήστος Στυλιανίδης κατά την
περιοδεία του στην Κοιλιάδα του Αχελώου

18 ΔΙΕΥΘΥΝΤΕΣ ΒΡΙΣΚΟΝΤΑΙ ΠΙΣΩ ΑΠΟ ΤΟΥΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΥΣ ΠΟΥ ΠΡΟΚΟΨΑΝ

Ποιο ήταν τελικά το μεγάλο μυστικό τους

28 ΤΟ ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ ΑΓΡΟΚΗΤΗΜΑ ΓΚΟΛΕΜΗ ΕΧΕΙ ΣΑΝ ΣΚΕΠΑΣΤΡΟ ΤΟΝ ΤΑΪΓΕΤΟ

«Αυτό που θέλουμε να διδάξουμε στους
επισκέπτες είναι η αγάπη για έναν πιο φυσικό
τρόπο ζωής», λέει ο Τάσος Γκολέμης



56 ΤΟ ΝΕΟ FORD FOCUS ΕΙΝΑΙ ΕΛΘ

Όλα ξεκίνησαν από λευκό χαρτί και το πιο
ολοκληρωμένο Focus όλων των εποχών
έφτασε επιτέλους και στη χώρα μας

51 ΙΣΤΟΡΙΕΣ ΑΠΟ ΜΕΤΑΞΙ ΣΤΟ ΣΟΥΦΛΙ

Τις ιστορίες τόσο της γυναίκας που το
φόρεσε, όσο και της εποχής της, διηγείται
το νυφικό φόρεμα στο πέρασμα των αιώνων

53 ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΟΙ ΑΠΟ 7.000 ΕΚΘΕΤΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ SIAL 2018

Πάνω από 2.500 καινοτομίες στα τρόφιμα
θα παρουσιαστούν για πρώτη φορά στο
Παρίσι ως μέρος της SIAL Innovation

ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ

Ιδιοκτησία Green Box Εκδοτική ΑΕ, Νίκης 24, Σύνταγμα, 105 57, τηλ. 210/3232905, fax 2103232967, e-mail: info@agronews.gr | Εκδότης/Διευθυντής Γιάννης Πανάγος
| Επιμέλεια έκδοσης Ειρήνη Σκρέκη | Σύνταξη Λεωνίδας Λιάμης • Μαρία Γιουρουκέλη • Μαρίνα Σκοπελίτου • Βασιλική Πασχάλη-Τσαντοπούλου • Γιώργος Κοντονής • Ελένη
Δούσκα • Σοφία Σπύρου • Πέτρος Γκόγκος | 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 άλλων, χωρίς προηγούμενη άδεια του εκδότη. Νόμος 2121/1993 και κανόνες Διεθνούς Δικαίου που ισχύουν στην Ελλάδα.



ΤΟ «Ζ» ΤΗΣ ΘΑΛΑΣΣΑΣ

ΜΥΘΟΣ

Εμπνευσμένη από τους μεσαιωνικούς χάρτες που συχνά φιλοξενούσαν μυθικά πλάσματα της θάλασσας, η εικονογράφος Stella Björg από το Ρέικιαβικ δημιουργήσε από το μηδέν ένα αλφάβητο όπου κάθε γράμμα απεικονίζεται τέρας της θάλασσας. Ο τίτλος της: «Be There Monster».

FREDDIE MERCURY

“Μπορείτε να κάνετε ό,τι θέλετε με τη μουσική μου αλλά μη με κάνετε να φαίνομαι βαρετός



ΤΟ ΜΑΘΑΜΕ...

info

2018

Σύμφωνα με στοιχεία της NASA, αναμένεται το 2018 να είναι ένα από τα πέντε θερμότερα έτη στην ιστορία της Γης

10%

Φέτος αναμένονται 32 εκατομμύρια τουρίστες στην Ελλάδα 10% περισσότεροι σε σύγκριση με πέρσι

4.000

Αρχαιολόγοι βρήκαν μικρά ίχνη ψωμιού από τροφосуλλέκτες που δείχνουν ότι η γεωργία ξεκίνησε πριν από περίπου 4.000 χρόνια

Με αφορμή την πολυαναμενόμενη ταινία «Bohemian Rhapsody»

EDITORIAL

ΤΟΥ ΓΙΑΝΝΗ ΠΑΝΑΓΟΥ



El campo el mundo

Ο βραβευμένος με Νόμπελ βιολόγος, Ζακ Μονό, στην εισαγωγή του βιβλίου του «Ο άνθρωπος, προϊόν τύχης και ανάγκης», στις αρχές της δεκαετίας του '70, έγραφε περίπου τα εξής:

«Η Βιολογία δεν εξελίχθηκε ανάλογα με τις άλλες θετικές επιστήμες. Προβλέπεται όμως στο άμεσο μέλλον να εξελιχθεί ταχύτατα και, από περιφερειακή που θεωρείται μεταξύ των επιστημών σήμερα, να καταλάβει θέση πρωταγωνιστική και κυρίαρχη». Στα χρόνια που ακολούθησαν ο Γάλλος επιστήμονας επαληθεύτηκε απόλυτα κι αυτό φαίνεται από τα καταπληκτικά επιτεύγματα επιμέρους κλάδων της Βιολογίας, όπως της Ιατρικής, της Γενετικής, της Βιοτεχνολογίας, της Μοριακής Βιολογίας, της Τεχνολογίας Τροφίμων και της Διατροφής Ανθρώπου και Ζώων. Μα εμένα δε με νοιάζουν τα επιτεύγματα, με νοιάζει η βιολογία του σπόρου που φυτρώνει και το κλαδάκι που ανθίζει, η μυρωδιά του πεύκου και του τρυγονιού το φτερούγισμα. Δε μ' αρέσουν τα ρεκόρ και οι κολυμβήτριες με τις ψεύτικες ωμοπλάτες και τους πέτρινους μηρούς, μ' αρέσει η λειτουργία της έκκρισης της αδρεναλίνης και της τεστοστερόνης και των κοριτσιών η συγκίνηση και τα δάκρυα. Δεν μ' ενδιαφέρει η πλαστογράφηση του DNA και η γενετική παρέμβαση, με ενδιαφέρει το άσπρο κρινάκι στις αμμοθίνες και η αρμυρήθρα της αλυκής, η προσαρμογή και η συνέχεια.

Η μεταμόρφωση των εντόμων, τα εξάγωνα των μελισσών, η ζύμωση του μούστου και η γέυση του κρασιού, τα εκατομμύρια μικρά και μεγάλα θαύματα που συνθέτουν τον κόσμο των έμβιων όντων, που ζούμε μ' αυτά και που χάρη σ' αυτά και την κατανόησή τους μπορούμε να προσδιορίσουμε τη θέση μας, να εξελιχθούμε, να ανέβουμε. Η γνώση και το ψάξιμο των γνωστών και άγνωστων νόμων της ζωντανής φύσης. Αυτή είναι η Βιολογία.

Μικρό απόσπασμα από το βιβλίο του Τάκη Ν. Λαϊνά, «Ο κόσμος ο κάμπος». Εκδόσεις ΠΑΡΑΤΗΡΗΤΗΣ της Θράκης Για τη μεταφορά Γ.Π.



«Αυθεντικά Τυροκομικά Προϊόντα
Με σεβασμό στον Έλληνα Κτηνοτρόφο»



ΑΜΦΙΓΑΛ ΑΕ
ΜΟΝΑΔΑ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ
ΚΕΧΡΙΝΙΑ ΑΜΦΙΛΟΧΙΑΣ | ΤΗΛ: 2642071502 | ΦΑΞ: 2642071510 | EMAIL: info@amfigal.com.gr

ΤΗΣ ΖΕΤΑΣ ΜΑΡΚΟΥ



Το βατόμουρο της νεότητας

Το μύρτιλο ή blueberry ή αλλιώς αμερικανικό βατόμουρο ή σταφύλι του δάσους, είναι ένας μικρός άγριος, πολυετής ανθοφόρος θάμνος που παράγει μπλε μούρα και συγκαταλέγεται στην οικογένεια Ericaceae (Ερεικοειδών). Συναντάται σε όλη την Ευρώπη, ενώ στην Ελλάδα το βρίσκουμε κυρίως στη Μακεδονία και τη Θεσσαλία. Το 85% της παγκόσμιας παραγωγής του μύρτιλλου παράγεται στη Β. Αμερική από τις ΗΠΑ και τον Καναδά ενώ η Ευρώπη είναι ελλειμματική, αν και η κατανάλωσή του διαρκώς αυξάνεται. Γενικά αντέχει στο ψύχος και αναπτύσσεται σε ελαφρώς όξινα εδάφη. Τα φύλλα του είναι ωοειδή, ελαφρώς οδοντωτά, τα άνθη του είναι άσπρα-ροζ με καμπανοειδές σχήμα. Η εποχή καρποφορίας του είναι το δίμηνο Αυγούστου-Σεπτεμβρίου. Τα χρησιμοποιούμενα μέρη του φυτού είναι οι καρποί και τα φύλλα του. Χρησιμοποιούνται στις φαρμακοβιομηχανίες, βιομηχανίες καλλυντικών και στις βιομηχανίες τροφίμων. Γίνονται μαρμελάδες, χυμοί, λικέρ και γενικά χρησιμοποιούνται στη ζαχαροπλαστική. Με τα φύλλα αρωματίζονται φαγητά, ξερά σύκα και χρησιμοποιούνται για την παρασκευή αφεψήματος. Στην αρωματοποιία και την παρασκευή καλλυντικών χρησιμοποιείται το αιθέριο έλαιο. Το ανθεκτικό ξύλο χρησιμοποιείται στη λεπτοξυλουργική και τα κλαδιά στην καλαθοπλεκτική.

Το τελευταίο καιρό όμως έχει εκδηλωθεί πολύ μεγάλο ενδιαφέρον για το μύρτιλο, καθώς περιέχει αρκετά διαφορετικά θρεπτικά συστατικά τα οποία θωρακίζουν τον οργανισμό. Αποτελεί εξαιρετική πηγή αντιοξειδωτικών, φυτικών ινών, βιταμινών Α, C, E και Β-καροτίνης, σακχάρων, καλίου, μαγνησίου, φωσφόρου, ανόργανων οξέων και μεταλλικών αλάτων.

Ύστερα από μελέτες που έγιναν έχει αποδειχθεί ότι το εκχύλισμα του περιέχει φλαβονοειδή που θα μπορούσαν να δράσουν προστατευτικά έναντι κάποιων μορφών καρκίνου. Ο χυμός του ενδέχεται να μπορεί να βοηθήσει στην πρόληψη των νευροεκφυλιστικών ασθενειών, στη μείωση της προόδου της νόσου του Alzheimer και του Πάρκινσον. Επίσης, μπορεί να βελτιώσει τις διεργασίες που σχετίζονται με τη μνήμη, η κατανάλωσή του ενισχύει τη νυχτερινή όραση και έχει επίδραση έναντι των λοιμώξεων του ουροποιητικού. Κλινικές και επιδημιολογικές μελέτες επίσης, έχουν δείξει ότι η κατανάλωση φλαβονοειδών σε τρόφιμα και ποτά μπορεί να μειώσει τον κίνδυνο της αθηροσκλήρωσης. Όπως και άλλα φρούτα, τα μύρτιλα παρέχουν περισσότερα οφέλη όταν καταναλώνονται ωμά καθώς το μαγείρεμα μειώνει την περιεκτικότητά τους σε πολυφαινόλες. Υπάρχουν ωστόσο ενδείξεις ότι η αντιοξειδωτική ικανότητα του μύρτιλλου αυξάνει όταν το φρούτο γίνεται πιο ώριμο.



84

Τα 150 γρ. καρπών μύρτιλλου περιέχουν 84 θερμίδες



60

Πολυετές θαμνοειδές, ύψους 60–90 εκ., φυλλοβόλο, με πυκνές διακλαδώσεις



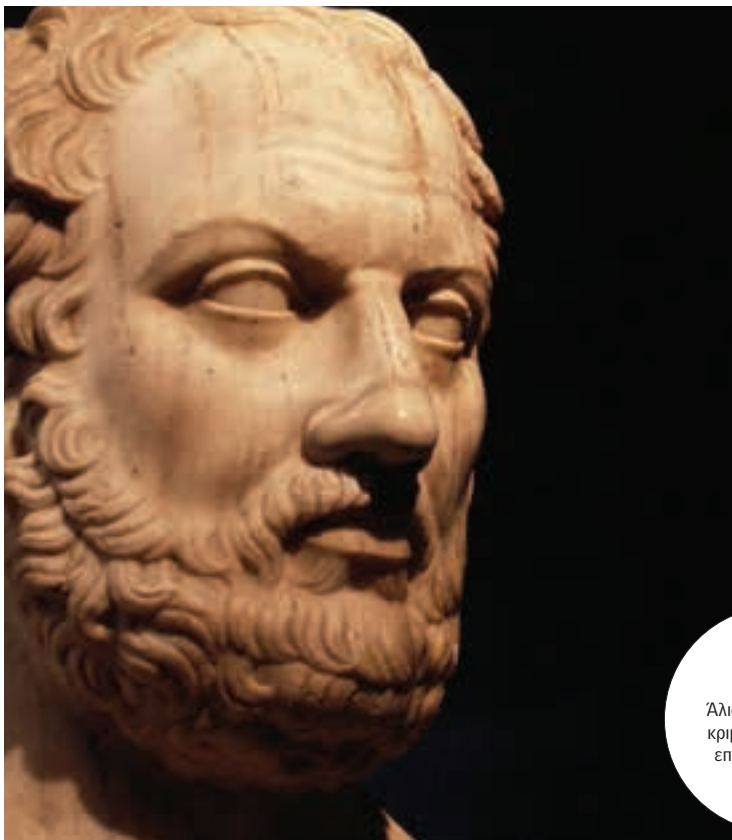
5

Κάθε δέντρο δίνει σε πλήρη καρποφορία πέντε κιλά μύρτιλλου έπειτα από τρία χρόνια

ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΒΟΛΟΥ

γάλα
το δικό μας
συνεταιριστικό





αναπόφευκτος ο πόλεμος μεταξύ τους; Τη βασιμότητα του εφιαλτικού αυτού σεναρίου εξετάζει στο νέο του βιβλίο, με τον εξίσου δυσοίωνα τίτλο «Destined for War», ο Γκρέιχαμ Άλισον, καθηγητής στην έδρα Douglas Dillon και πρώην πρότανης της Σχολής John F. Kennedy του Harvard, ένας από τους πιο διακεκριμένους πολιτικούς επιστήμονες των ΗΠΑ. Σύμφωνα με σχετική έρευνα που έχει διεξαγάγει ο Άλισον στο πλαίσιο του Thucydides Trap Project στο Harvard, τα τελευταία 500 χρόνια η μετάβαση από μια υπερδύναμη στην επόμενη έχει γίνει μέσω ένοπλης σύρραξης σε 12 από 16 περιπτώσεις.

Πώς έχει χειριστεί όμως έως τώρα τις σινοαμερικανικές σχέσεις ο Τραμπ; Θα έπρεπε να μας ανησυχεί ότι ο Κινέζος ομόλογός του έχει τα ίδια οράματα αποκατάστασης του εθνικού μεγαλείου της χώρας του όπως ο Αμερικανός πρόεδρος; «Η δυναμική είναι τέτοια που και οι δύο πλευρές είναι ευάλωτες σε κινήσεις τρίτων, τις οποίες δεν υποκίνησαν και δεν ελέγχουν. Οι Αμερικανοί, γράφει

INFO

Ο Γκρέιχαμ Άλισον είναι διακεκριμένος πολιτικός επιστήμονας των ΗΠΑ

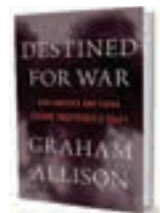
ο κ. Άλισον, έχουμε συνηθίσει να είμαστε πρώτοι στον κόσμο και δεν θυμόμαστε και πολλά για την πρότερη κατάσταση. Θεωρούμε λοιπόν οτιδήποτε αμφισβητεί την πρωτοκαθεδρία μας ως κάτι παράτυπο ή παράνομο. Ο Τραμπ σίγουρα βλέπει έτσι τα πράγματα. Από την κινεζική οπτική, αντίστοιχα, η χώρα τους ήταν το κέντρο του σύμπαντος για 4.000 χρόνια και ακολούθησε η ταπεινωτική παρένθεση των τελευταίων διακοσίων ετών. Άρα κι αυτοί μιλούν για αποκατάσταση. Κι αυτό δημιουργεί μια αντίδραση στις ΗΠΑ, η οποία οδηγεί στην εκλογή κάποιου σαν τον Τραμπ».

Πώς βλέπει η κινεζική ηγεσία την «παγίδα του Θουκυδίδη»; «Τους συναρπάζει η ιδέα -συμπεριλαμβανομένου και του Σι Τζινπίνγκ. Αρχικά, έλεγαν ότι δεν υπάρχει τέτοιο πράγμα. Τώρα ο Σι λέει ότι το θέμα είναι πώς θα γλιτώσουμε από την “παγίδα του Θουκυδίδη”. Οι Κινέζοι είναι πολύ προσεκτικοί και μελετημένοι, και έτοιμοι να δείξουν ευελιξία για να αποφύγουν το ενδεχόμενο μιας σύρραξης. Ο μεγαλύτερος κίνδυνος σήμερα είναι η υποτίμηση του κινδύνου ενός πολέμου από την αμερικανική πλευρά. Ο Τραμπ δεν έχει μελετήσει την Ιστορία».

ΚΙΝΕΖΟΙ, ΑΜΕΡΙΚΑΝΟΙ ΚΑΙ Η ΠΑΓΙΔΑ ΤΟΥ ΘΟΥΚΥΔΙΔΗ

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΜΑΡΙΝΑ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ

Ο αρχαίος Έλληνας ιστορικός είχε αναλύσει τη ροπή που αναπτύσσεται προς πολεμική αναμέτρηση μεταξύ της κορυφαίας και της ανερχόμενης γεωπολιτικής δύναμης κάθε εποχής, αυτό που το Χάρβαντ αναγνωρίζει ως η «παγίδα του Θουκυδίδη». Γράφοντας συγκεκριμένα για τον Πελοποννησιακό Πόλεμο, ο ιστορικός έλεγε ότι τον προκάλεσε η άνοδος της Αθήνας και ο φόβος που αυτή δημιούργησε στη Σπάρτη. Ερχόμενοι στη σημερινή εποχή θα μπορούσε η υπόθεση του Θουκυδίδη να προβλέψει την πορεία των σχέσεων ΗΠΑ-Κίνας; Με άλλα λόγια μήπως είναι



Στο νέο του βιβλίο **Destined For War** ο Γκρέιχαμ Άλισον εξετάζει την Παγίδα του Θουκυδίδη στο πλαίσιο των σχέσεων ΗΠΑ - Κίνας.

Το γάλα μας...

όπως το έχετε φαντασθεί !



ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΗ ΓΑΛΑΚΤΟΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΤΡΙΚΑΛΩΝ

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

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

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

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

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



100%

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



Η ΠΡΟΣΗΛΩΣΗ ΣΤΟ ΣΤΟΧΟ ΓΡΑΦΕΙ ΤΟ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ

Λέγεται ότι ο στόχος είναι ο ελάχιστος κοινός παρονομαστής της προσπάθειας του ανθρώπου σε έναν τομέα. Την ίδια ώρα πάντως, αυτό δεν οδηγεί και την τυπική λύση στην εξίσωση της γεωργίας

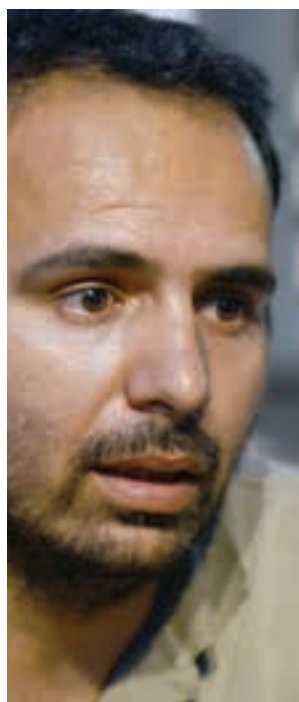
ΤΟΥ ΓΙΑΝΝΗ ΠΑΝΑΓΟΥ

© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ



ΚΩΣΤΑΣ ΑΓΟΡΑΣΤΟΣ ΠΑΝΩ ΑΠ' ΟΛΑ ΤΟ ΚΑΘΗΚΟΝ

Ο Κώστας Αγοραστός έχει σταθεί τυχερός με την εμπλοκή του στα δημόσια πράγματα. Όμως, για να είσαι δύο τετραετίες βουλευτής και μάλιστα κυβερνητικός και άλλες τόσες Περιφερειάρχης, δεν φτάνει μόνο η τύχη. Αποδεικνύεται εύστροφος και αποτελεσματικός. Παρ' ότι με τη Νέα Δημοκρατία, απέφυγε επιδέξια τη «μετωπική» με τον ΣΥΡΙΖΑ όσο αυτός ήταν στις δόξες του, ενώ, τώρα τελευταία, επανέρχεται δριμύτερος και με αξιώσεις στον φυσικό του χώρο.



ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΤΣΙΟΥΚΑΣ ΧΤΙΖΕΙ ΠΕΤΡΑ – ΠΕΤΡΑ ΤΟ ΧΩΡΙΟ ΤΗΣ ΚΑΡΛΑΣ

Όταν κατάλαβε ότι τα πράγματα δυσκολεύουν, την είδε κτηνοτρόφος – βιομήχανος. Μαζί με τα δύο αδέρφια του, έβαλαν στόχο την «κάθετη» αξιοποίηση της παραγωγής. Έτσι, το γάλα από 500 γίδες και 250 πρόβατα που διατηρούσε η οικογένεια στην Κάρλα, φθάνει σήμερα φρέσκο και βιολογικό, είτε σαν γάλα είτε σαν γιαούρτι, στα delicatessen της Αθήνας. Η ποιότητά τους ξεχωριστή, το όνομα «έπιασε», αυτό που χρειάζεται είναι προσήλωση στον στόχο.



ΓΙΩΡΓΟΣ ΣΤΡΑΤΑΚΟΣ ΟΤΑΝ Η ΕΠΙΣΤΗΜΗ ΒΓΑΙΝΕΙ ΣΤΟ ΧΩΡΑΦΙ

Ο ελαιώνας της Λακωνίας έχει ιστορία πίσω του, το ίδιο και η Ένωση. Αν κάτι έχει να προσθέσει σε αυτά ο Γιώργος Στρατάκος, είναι η ματιά του επιστήμονα. Του ανθρώπου που έχει την κατάρτιση να ξεχωρίζει τα προϊόντα θρέψης και φυτοπροστασίας που χρειάζεται ο λακωνικός ελαιώνας, ώστε να φέρει την ελαιοπαραγωγή του τόπου του σε κορυφαία επίπεδα. Αθόρυβα, με πραγματική φροντίδα για τη βελτίωση της θέσης των καλλιεργητών της περιοχής.



Έτοιμος πάντα να ενσωματώσει στην παραγωγική του προσπάθεια κάθε τι νέο, αρκεί να προέρχεται, από ανθρώπους που εμπιστεύεται

ΠΑΥΛΟΣ ΠΑΥΛΙΔΗΣ

ΑΝ ΤΟ ΕΨΑΧΝΑΝ ΟΛΟΙ ΤΟΣΟ, ΙΣΩΣ Η ΓΕΩΡΓΙΑ ΝΑ ΗΤΑΝ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΗ

Ανήκει στην κατηγορία εκείνων των λίγων αγροτών που ξέρουν ότι η δουλειά τους προχωράει βήμα - βήμα με τις εξελίξεις στην τεχνολογία και ειδικότερα στον τομέα των αγροτικών εφοδίων. Αυτό σημαίνει ότι ο Παύλος Παυλίδης από τη Νέα Έφεσο Πιερίας είναι ανά πάσα στιγμή έτοιμος να ενσωματώσει στην παραγωγική του προσπάθεια κάθε τι καινούργιο, αρκεί να προέρχεται, ως πρόταση, από ανθρώπους που εμπιστεύεται. Κάπως έτσι, πριν από τρία χρόνια, μπήκε σε πρόγραμμα εφαρμογών με προϊόντα Stoller και σήμερα βλέπει το κτήμα του με τα ακτινίδια να αναγεννιάται, πετυχαίνοντας μάλιστα αποδόσεις, τις οποίες ποτέ άλλοτε δεν είχε καταφέρει. Φέτος δεν δίστασε να μεταφέρει το «πείραμα» Stoller και στη βαμβακοκαλλιέργεια και η μέχρι στιγμής εικόνα της φυτείας δείχνει δικαιώνει την επιλογή του άλλη μια φορά.



ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΤΣΙΑΝΟΣ ΠΡΩΤΑ ΑΓΡΟΤΗΣ ΜΕΤΑ ΣΤΕΛΕΧΟΣ ΤΗΣ ΚΟΥΜΟΥΝΔΟΥΡΟΥ

Μπορεί η κομματική θέση που κατέχει, ως Συντονιστής του Τμήματος Αγροτικής Πολιτικής του ΣΥΡΙΖΑ να μην του επιτρέπει να είναι πάντα στις δημόσιες τοποθετήσεις ο εαυτός του, ωστόσο ο Δημήτρης Τσιάνος, νέος αγρότης - κτηνοτρόφος με ρίζες στην αγροτική παραγωγή, έχει έναν τρόπο να βάζει τις θέσεις των αγροτών και δη των νέων αγροτών πάνω από τα κομματικά του καθήκοντα. Το αν αυτό του εξασφαλίσει μια θέση υποψηφίου για την επόμενη Βουλή θα εξαρτηθεί κι από την τόλμη της ηγεσίας.



Ο ΚΑΘΕΝΑΣ ΑΣ ΣΚΕΦΘΕΙ ΚΙ ΑΣ ΠΡΑΞΕΙ

Ειπώθηκαν και γράφθηκαν πολλά γι' αυτήν τη νύχτα της αγωνίας και της οργής που σημάδεψε τη χώρα. «Κάηκε η Ελλάδα, κάηκε η ηθική μας, απανθρακώθηκε η ψυχή μας» γράφει πολύ εύστοχα η Άλκηστις Πρωτοψάλτη σε ανάρτησή της στα social media και συμπληρώνει μεταξύ άλλων: «Τι σημασία έχουν οι παραιτήσεις (αν γίνουν). Τι σημασία έχουν οι ίδιες εικόνες που βλέπουμε κάθε χρόνο (θα τις ξεχάσουμε). Τι κι αν φωνάζουν κάθε χρόνο οι πυροσβέστες για έλλειψη μέτρων, εφοδίων, υλικών και ανθρώπων εκπαιδευμένων. Τι κι αν φωνάζουν όλα SOS, παραμένουν ανύπαρκτα. Σημασία έχει να αλλάξουμε. Χώρα μου αγαπημένη, συνάνθρωποί μου συλλυπητήρια. Ο καθένας ας σκεφτεί κι ας πράξει».



2

ΕΧΕΙ ΣΧΕΔΙΑΣΤΕΙ ΓΙΑ ΝΑ ΣΩΣΕΙ ΖΩΕΣ ΚΑΙ ΠΕΡΙΟΥΣΙΕΣ ΤΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ RescEU

Στο πλαίσιο της περιοδείας του στην Κοιλιάδα του Αχελώου, ο Ευρωπαίος Επίτροπος, αρμόδιος για Ανθρωπιστική Βοήθεια και Διαχείριση Κρίσεων, Χρήστος Στυλιανίδης, παρουσίασε το νέο ευρωπαϊκό σύστημα για την αντιμετώπιση των φυσικών καταστροφών RescEU σε ημερίδα με θέμα «Η Ευρώπη σε σταυροδρόμι: Προκλήσεις και προοπτικές για το μέλλον». Η ημερίδα πραγματοποιήθηκε στις 22 Ιουνίου στο Περδικάκι Αιτωλοακαρνανίας. Το RescEU, όπως τόνισε ο κ. Στυλιανίδης, δεν θα υποκαταστήσει τα εθνικά μέσα, αλλά θα λειτουργεί ως δίκτυο προστασίας, ως πολλαπλασιαστής των δυνατοτήτων κάθε κράτους. Οι καταστροφές που έχουν πλήξει περιοχές της Ευρώπης όπως σήμερα και την Ελλάδα επιβεβαιώνουν με τον πιο ηχηρό τρόπο πως χρειάζεται η υποστήριξη της Ευρώπης.



< «ΗΡΘΑΜΕ ΣΕ ΑΥΤΟΝ ΤΟ ΘΑΥΜΑΣΙΟ ΤΟΠΟ ΓΙΑ ΝΑ ΜΕΤΑΦΕΡΟΥΜΕ ΜΙΑ ΕΛΠΙΔΑ»

«Σήμερα ήρθαμε σε αυτόν το θαυμάσιο τόπο για να μεταφέρουμε το στίγμα της Ευρώπης. Παρόλο που το ευρωπαϊκό οικοδόμημα έχει προσφέρει πολλά στους λαούς που το έχτισαν, οι πολίτες -ειδικά της περιφέρειας- νιώθουν ότι απομακρύνεται από τον τόπο τους, την καθημερινότητά τους και τις ανάγκες τους. Για να επιβιώσει η Ευρώπη, αυτό πρέπει να αλλάξει» ανέφερε μεταξύ άλλων ο ευρωβουλευτής Γιώργος Γραμματικάκης, που συμμετείχε στην περιοδεία μαζί με τον ευρωβουλευτή Στέλιο Κούλογλου και τον βουλευτή Σπύρο Δανέλλη. Σημειώνεται ότι η επίσκεψη αυτή πραγματοποιήθηκε με πρωτοβουλία του Αντώνη Κοσσουβάκη, στελέχους του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου με καταγωγή από την περιοχή. Εντάσσεται στο πλαίσιο δράσεων που έχουν ξεκινήσει εδώ και αρκετά χρόνια με σκοπό την ανάπτυξη της περιοχής και έχουν προσελκύσει σημαντικές προσωπικότητες από την Ελλάδα και τον διεθνή χώρο.



3

ΑΛΗΣΜΟΝΗΤΕΣ ΠΑΤΡΙΔΕΣ ΚΑΙ ΜΠΑΚΑΛΙΚΗ ΠΙΠΕΡΙΑ

Με ισχυρή αντιοξειδωτική δράση, τιμή χονδρικής έως και 3,50 ευρώ το κιλό και καταγωγή μικρασιάτικη, η Μπακάλικη Πιπεριά Σερρών ήρθε και ρίζωσε με τα караβάνια των Ελλήνων προσφύγων στην περιοχή του Αγ. Ιωάννη που θύμιζε τον τόπο από όπου ξεριζώθηκαν, το Σουσουρλούκι της Προύσας. Ο σπόρος ελληνικός, σερραϊκός, πια πέρασε από πάππου προς παππού και για δεκαετίες ήταν τοπικός εκλεκτός μεζές. Το όνομά της μαλιστα το πήρε από τον μπακάλη που αναλάμβανε να την κάνει τουρσί. Στην 5η Γιορτή της Μπακάλικης Πιπεριάς που διοργάνωσε ο Πολιτιστικός Σύλλογος Μικρασιτών και Κατοίκων Αγ. Ιωάννη «Αλησμόνητες Πατρίδες», στην πλατεία του χωριού την Τετάρτη 18 Ιουλίου, πλήθος κόσμου την τίμησε, καταναλώνοντας πάνω από 200 κιλά.

[© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΒΑΣΙΛΙΚΗ ΠΑΣΧΑΛΗ-ΤΣΑΝΤΟΠΟΥΛΟΥ]



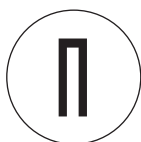


Μια Πίνδος, η Ζαγορά & τα Καλάβρυτα

ΟΙ ΔΙΕΥΘΥΝΤΕΣ ΠΙΣΩ ΑΠΟ ΤΟΥΣ ΜΕΓΑΛΟΥΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΥΣ

*Εάν αποσυνθέσεις την Ελλάδα, στο τέλος θα δεις να σου
απομένουν μια ελιά, ένα αμπέλι κι ένα καράβι. Που σημαίνει:
Με άλλα τόσα την ξαναφτιάχνεις. Οδυσσέας Ελύτης*

ΤΟΥ ΓΙΑΝΝΗ ΠΑΝΑΓΟΥ



αφαρράζοντας, δημοσιογραφική αδεία, τον στίχο του Ελύτη, φθάνουμε να πούμε... εάν αποσυνθέσεις τους συνε-

ταιρισμούς, στο τέλος θα δεις να σου μένουν μια Πίνδος, η Ζαγορά και τα Καλάβρυτα! Το θέμα είναι ότι με τους συνεταιρισμούς, ό,τι εύκολα χάθηκε τις καλές εποχές, άλλο τόσο δύσκολα, πολύ δύσκολα, θα ήταν σε θέση η κοινωνία μας να το ξαναφτιάξει.

«Το μεγάλο κεφάλαιο, κάθε συνεταιρισμού είναι η εμπιστοσύνη», λέει σε μια από τις πρόσφατες συναντήσεις μας ένας έμπειρος και συνεπής υπηρέτης της συνεταιριστικής ιδέας, «κι αυτή σπαταλήθηκε αλόγιστα μια εποχή, ενώ τώρα, πολύ δύσκο-

λα ανακτάται». Αποτέλεσμα; Όσο κι αν η αναγκαιότητα επιβάλλει τις συνεργασίες, το κεφάλαιο που λέγεται «εμπιστοσύνη» δεν είναι αρκετό για να στηρίξει τις νέες πρωτοβουλίες.

Πώς όμως κάποιοι τα κατάφεραν; Ποιο ήταν το μυστικό εκείνων που μπόρεσαν να αντέξουν στο χρόνο; Τι διαφορετικό είχαν η Πίνδος, η Ζαγορά και τα Καλάβρυτα; Κι ακόμα, η ΕΑΣ Καβάλας και η Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου;

Αν δεν θέλουμε να μπούμε σε λεπτομέρειες, τουλάχιστον για τις οργανώσεις που προαναφέρθηκαν, η απάντηση είναι απλή. Είχαν καλό διευθυντή. Όχι πρόεδρο, διευθυντή. Οι πρόεδροι, έρχονται και παρέρχονται. Οι διευθυντές παραμένουν.



[illegible]

Η Πίνδος είχε και έχει τον Λάζαρο Τσακανίκα, ο Συνεταιρισμός Ζαγοράς τον Διονύση Βαλασσά, τα Καλάβρυτα τον Θανάση Παπαδόπουλο, η ΕΑΣ Καβάλας τον Κλέαρχο Σαραντίδη και η Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου τον Γιάννη Μανδάλα.

Αν θέλουμε να είμαστε δίκαιοι, θα μπορούσαμε να μιλήσουμε και για προεδροκεντρικούς συνεταιρισμούς. Κι αυτό παρά το γεγονός ότι αρκετοί εξ αυτών κατέρρευσαν παρά τις «δόξες» των προέδρων, με πιο χαρακτηριστική της περίπτωση της ΕΑΣ Λάρισας η οποία βούλιαξε επί των ημερών του προβεβλη-

μένου συνεταιριστή και συνδικαλιστή, Θανάση Κοκκινούλη.

Υπάρχουν λοιπόν και κάποιοι, λίγοι ωστόσο, συνεταιρισμοί, οι οποίοι παραμένουν στην πρώτη γραμμή, χάριν της εμβέλειας και διορατικότητας των προέδρων τους, με πιο αντιπροσωπευτικούς την ΕΑΣ Βόλου με τον Νικήτα Πρίντζο, την Παναιγιάλειο Ένωση με τον Θανάση Σωτηρόπουλο, την ΕΑΣ Λακωνίας με τον Νίκο Προκοβάκη, τον ΑΣΕΠΟΠ Βελβεντού με τον Νίκο Κουτλιάμπα, την ΕΑΣ Αγρινίου με τον Θωμά Κουτσουπιά και την πολύπαθη ΕΑΣ Τρικάλων, η οποία, έχοντας στο τιμόνι τον

Αχιλλέα Λιούτα, βρίσκει τις περισσότερες φορές τον τρόπο να «ξεγλιστράει» από τα προβλήματα.

Σήμερα πάντως, το θέμα μας είναι οι ισχυρές οργανώσεις που επιβίωσαν χάριν των διευθυντών τους ή διαφορετικά οι χαλκέντεροι διευθυντές – managers, οι οποίοι, παρά το ασαφές και συχνά δύσβατο θεσμικό πλαίσιο, μέσα στο οποίο ήταν υποχρεωμένοι να λειτουργήσουν, κατάφεραν να διοικήσουν με επιτυχία τα «μαγαζιά» τους, επιστρέφοντας μάλιστα σημαντικές υπεραξίες στους αγρότες – μέλη που έμειναν πιστοί στη συνεταιριστική αντίληψη και ιδέα.



ΘΑΝΑΣΗΣ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ

ΕΣΤΗΣΕ BRAND ΜΕ ΛΑΒΑΡΟ ΤΗ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΗ ΙΔΕΑ

ΕΙΝΑΙ ΚΑΠΟΙΕΣ ΦΟΡΕΣ που ένας άνθρωπος και μια σύμπτωση, είναι αρκετά για να αλλάξουν τον ρου της ιστορίας ενός τόπου. Έτσι στα Καλάβρυτα, όπου κυματίζει περήφανα ένα από τα τελευταία λάβαρα της συνεταιριστικής ιδέας, η παρουσία του Θανάση Παπαδόπουλου, στη θέση του γενικού διευθυντή του Συνεταιρισμού από το 1983, όχι μόνο έβαλε τα θεμέλια αλλά έκανε και τη διαφορά. Η ευνοϊκή συγκυρία ή σύμπτωση αν θέλετε, ήταν η στιγμή που γνωρίστηκε με τον Σπύρο Σκλαβενίτη, μια εμβληματική μορφή στον κλάδο της λιανικής και των σουπερ μάρκετ. Έκτοτε, μεγάλωνε ο Σκλαβενίτης, μεγάλωναν μαζί και τα Καλάβρυτα. Σήμερα ο τζίρος του Συνεταιρισμού προσεγγίζει τα 30

εκατ. ευρώ, από κάποιες εκατοντάδες βαρέλια στις αρχές της δεκαετίας του '80 και η φήμη της φέτας των Καλαβρύτων φθάνει μέχρι την καρδιά της Νέας Υόρκης.

Για να πετύχει ο Συνεταιρισμός χρειάστηκε μια «θυσία». Ο απόφοιτος της ΑΣΟΕ Θανάσης Παπαδόπουλος και στέλεχος εκείνο τον καιρό της Kosmocar (Audi, VW), να αφήσει την Αθήνα και να εγκατασταθεί μόνιμα στα Καλάβρυτα. Από κει και πέρα τα πράγματα ήταν απλά. Ειδικά από τη στιγμή που υπάρχει πίστη στο όραμα και συνέπεια στις συνεταιριστικές αρχές. Οι άνθρωποι ακολουθούν, αρκεί το κεφάλαιο της εμπιστοσύνης να τοκίζεται και η υπεραξία της προσπάθειας όλων να μοιράζεται δίκαια.

ΛΑΖΑΡΟΣ ΤΣΑΚΑΝΙΚΑΣ

ΣΑΡΑΝΤΑ ΧΡΟΝΙΑ ΤΙΜΟΝΙΕΡΗΣ ΤΟΥ ΜΕΓΑΛΥΤΕΡΟΥ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΥ ΤΗΣ ΧΩΡΑΣ

ΑΝ Ο ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ Πτηνοτροφικός Συνεταιρισμός Ιωαννίνων Πίνδος είναι αυτή τη στιγμή ο μεγαλύτερος, από πολλές απόψεις, συνεταιρισμός, ο Λάζαρος Τσακανίκας είναι ο άνθρωπος που πιστώνεται την καθοδήγηση αυτής της προσπάθειας. Σημειωτέον ότι η εν λόγω οργάνωση, με σταθερή αύξηση τζίρου από το 2005 και μετά, προσεγγίζει έναν κύκλο εργασιών κοντά στα 220 εκατ. και βρίσκεται ανάμεσα στις μεγαλύτερες βιομηχανίες τροφίμων της χώρας. Ο Συνεταιρισμός, που γιορτάζει φέτος τα 60 χρόνια, δημιουργήθηκε το 1958 από μια ομάδα επτά ατόμων, με την παρότρυνση, απ' ό,τι λέγεται, τότε, του Παγκόσμιου Συμβουλίου Εκκλησιών. Το πρώτο έτος απασχολούσε δύο άτομα και παρήγαγε 500 κοτόπουλα την εβδομάδα. Σήμερα έχει 500 μέλη – παραγωγούς, 1.200 εργαζόμενους και σχεδόν 30 εκατομμύρια κοτόπουλα το χρόνο (800.000

πουλερικά σε εβδομαδιαία βάση). Ο Λάζαρος Τσακανίκας προσελήφθη, ως νέος οικονομολόγος στο συνεταιρισμό Πίνδος το 1981 και διατηρεί τη θέση του γενικού διευθυντή αδιάλλειπτα από το 1987. Δεν είναι τυχαίο το γεγονός ότι ο πρώτος κύκλος διεύθυνσης της παραγωγής βάσης -με την εγγραφή νέων μελών- και ο πρώτος κύκλος βελτίωσης των υποδομών ξεκινάει τη δεκαετία του '80, ενώ η πρώτες μεγάλες βιομηχανικές επενδύσεις (πτηνοσφαγεία κ.α.), όπως και η διαδικασία απευθείας διάθεσης προϊόντων σε όλη τη χώρα (Κέντρα Διανομής) εκτυλίσσεται τη δεκαετία του '90. Τελευταίο βήμα η είσοδος στα αλλαντικά πουλερικών, ενώ οι επενδύσεις για την επόμενη διετία ανέρχονται σε 20 εκατ.. Εγγύηση για όλα αυτά, ο διευθυ-

ντής Λάζαρος Τσακανίκας, για τον οποίο, όπως λένε συχνά, οι συμπατριώτες του οι Ηπειρώτες... δεν κάνει εύκολα λάθος!



ΓΙΑΝΝΗΣ ΜΑΝΔΑΛΛΑΣ

ΑΝΟΙΓΕΙ ΔΡΟΜΟΥΣ ΣΤΗ ΜΑΣΤΙΧΑ

Η ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ του Γιάννη Μανδάλα, ενός στελέχους με προσφορά στην πετυχημένη ανασυγκρότηση της Ένωσης Μαστιχοπαραγωγών Χίου, είναι διαφορετική από τους άλλους «κλασικούς» διευθυντές. Μετά από σπουδές στη διοίκηση επιχειρήσεων, ασχολήθηκε με τη μαστίχα το 2001, οπότε και του ανατέθηκε, από τη διοίκηση της οργάνωσης, η αναδιοργάνωση. Σήμερα είναι διευθύνων σύμβουλος της Mediterra, η οποία διαχειρίζεται τα Mastihashop και χάριν της οποίας τα προϊόντα μαστίχας έχουν γίνει γνωστά σε όλες τις αγορές του κόσμου. Κανείς δεν τα κάνει όλα τέλεια, αναζητώντας ωστόσο το στίγμα της κάθε προσπάθειας, στην περίπτωση της ΕΜΧ, η πορεία είναι δημιουργική και σ' αυτή, ο Γιάννης Μανδάλας, έχει μεγάλη συνεισφορά.





ΚΛΕΑΡΧΟΣ ΣΑΡΑΝΤΙΔΗΣ

ΒΡΙΣΚΕΤΑΙ ΠΑΝΤΑ ΕΚΕΙ ΓΙΑ ΝΑ ΔΩΣΕΙ ΤΗ ΛΥΣΗ

ΣΤΗΝ ΚΑΒΑΛΑ γίνεται καλή δουλειά. Κάποιες φορές είναι δύσκολο να ξεχωρίσεις αν είναι ο Κλέαρχος Σαραντίδης, διευθυντής του συνεταιρισμού από το 1998, ή ο Κώστας Λεπίδας πρόεδρος της οργάνωσης πολλά χρόνια, που διακρίνει την καλή πορεία της Ένωσης Αγροτικών Συνεταιρισμών, με έτος ίδρυσης το 1927. Ενδεχομένως να είναι και η μεταξύ τους χημεία, δεν έχει σημασία. Άλλωστε και τα προϊόντα της Ένωσης είναι ένας συνδυασμός. Ελιές, ελαιόλαδο, ακτινίδια, σπαράγια, όσπρια, δημητριακά, διακινούνται με επιτυχία κάτω από το brand



«Kavala Coop», προς δόξα των ακούραστων παραγωγών και ενός τόπου που έχει την «ευλογία» της φύσης.

Οι δυσκολίες δεν τελειώνουν, ειδικά από τη στιγμή που η αναπτυξιακή διαδικασία παρεμποδίζεται από την έλλειψη ρευστότητας, ενώ την ίδια στιγμή ο ΕΝΦΙΑ

και οι φόροι παγίου κεφαλαίου γίνονται βάρος για μια οργάνωση με αξιόλογα, ανενεργά ωστόσο, περιουσιακά στοιχεία. Ο Κλέαρχος Σαραντίδης είναι πάντως εκεί για να την βρει την άκρη, όπως κάνει χρόνια τώρα, δίνοντας σε όλους τους αγρότες – μέλη την αίσθηση ασφάλειας που έχουν ανάγκη οι άνθρωποι, ειδικά σε εποχές αβεβαιότητας.



ΔΙΟΝΥΣΗΣ ΒΑΛΑΣΣΑΣ

ΕΚΑΝΕ ΤΟΝ ΑΝΘΡΩΠΟ ΝΑ ΔΟΥΛΕΥΕΙ ΓΙΑ ΤΟ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟ ΚΑΙ ΤΟ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟ ΓΙΑ ΤΟΝ ΑΝΘΡΩΠΟ

Ο ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ Συνεταιρισμός Ζαγοράς Πηλίου έχει πίσω του μεγάλη ιστορία -ιδρύθηκε το 1916 και γιορτάζει ακόμα τα εκατοστά γενέθλια- για να τη μοιράζεται με τον Διονύση Βαλασσά τον Β', που βρίσκεται στη θέση του γενικού διευθυντή από το 1984. Κι όμως, χωρίς αυτόν μπορεί να μην υπήρχε τίποτα! Όχι μόνο γιατί αφιέρωσε τη ζωή

του ολόκληρη στην υπόθεση του Συνεταιρισμού αλλά και γιατί, είχε πάντα την ωριμότητα και την υπομονή να διαχειρίζεται τα ζητήματα που ανέκυπταν, να βλέπει πού πάει ο κόσμος και να φέρνει τις καινοτομίες στη Ζαγορά, να στέκεται με παρηγορία μπροστά τους ταγούς της εξουσίας και να τους κάνει να υποκλίνονται στη Ζαγορά. Θα μπορούσε



να πει κάποιος ότι βοηθήθηκε από το ξεχωριστό προίόν του μήλου ή από την κουλτούρα συνεργασίας που διέθεταν οι συντοπίτες του. Όλα έχουν τη σημα-

σία τους, μόνο που Διονύσης τα έβαλε σε σειρά, κάνοντας τους ανθρώπους να δουλεύουν για τον Συνεταιρισμό και τον Συνεταιρισμό για τους ανθρώπους.

ΤΟ ΚΑΝΥΤΕΡΟ SUV
ΠΟΥ ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΑΜΕ ΠΟΤΕ!



ECLIPSE CROSS 1.5 TC MT 2WD MIVEC/163hp/154km/h (0-100s) 11.8s

ONLY



World
Record
Dakar
Winner



ECLIPSE CROSS

από 21.650€*

Το νέο Eclipse Cross SUV ήρθε για να σας οδηγήσει στις νέες, «απώτατες» διαδρομές της τεχνολογικής εξέλιξης! Η κορυφαία 4κίνηση/S-AWC, ο νέος κινητήρας βενζίνης MIVEC/1.5lt, 163hp, η τεχνολογία αιχμής και τα σύγχρονα συστήματα ασφαλείας αναδεικνύουν την πιο απαιτητική διαδρομή στην πιο ασφαλή οδηγική εμπειρία!

*ειδική τιμή για περιορισμένο αριθμό αυτοκινήτων



Ανακάλυψέ το τώρα
www.mitsubishi-motors.gr



Τα 600 εκατ. κ.μ.
νερού του χρόνου
που θα περνούσαν
στη Θεσσαλία από την
εκτροπή του Αχελώου
θα έσωζαν τη Θεσσαλία
χωρίς να ζημιώνεται
η Αιτωλοακαρνανία,
σύμφωνα με τον Γιώργο
Χατζηλάκο.



ΤΟ ΟΡΑΜΑ ΤΟΥ ΓΙΩΡΓΟΥ ΧΑΤΖΗΛΑΚΟΥ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΓΡΟΤΙΚΗ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΤΗΣ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ

ΧΩΡΑ ΙΕΡΗ, ΟΜΟΡΦΗ, ΕΥΦΟΡΗ, ΕΙΝΑΙ Η ΧΩΡΑ ΤΟΥ ΠΗΝΕΙΟΥ

Με την αλήθεια του να κρύβεται στην άχλη του μύθου του Πέλωρου, το όραμα για τον τόπο όπου έζησε και υπηρέτησε ο Γιώργος Χατζηλάκος μιλάει για τη δύναμη που έχει ο άνθρωπος όταν λογίζει τους νόμους της φύσης

ΤΗΣ ΒΑΣΙΛΙΚΗΣ ΠΑΣΧΑΛΗ ΤΣΑΝΤΟΠΟΥΛΟΥ

Με αυτά τα λόγια, ως «χώρα ιερή, όμορφη, εύφορη» περιγράφει τη Θεσσαλία, «τη χώρα του Πηνειού» στο έργο του ο τραγικός ποιητής Ευρυπίδης. Έτσι την είδαν οι αρχαίοι συγγραφείς και ποιητές, έτσι την είδαν και οι μεταγενέστεροι επισκέπτες μελετητές, άνθρωποι της επιστήμης, των γραμμάτων, της τέχνης. Ανάμεσα σε αυτούς και ο Γεώρ-

γιος Χατζηλάκος, ένας ακούραστος εργάτης του γεωτεχνικού κόσμου που με επιμονή και επιστημονική επάρκεια, δούλεψε για την εκμηχάνιση της γεωργίας, την κατασκευή των αντιπλημμυρικών και εξυγιαντικών έργων της Θεσσαλίας, ενώ πρωτοστάτησε στην επιστημονική τεκμηρίωση του έργου της εκτροπής του Αχελώου καθώς και όλων των θεσσαλικών εγγειοβελτιωτικών, η ιστορία των οποίων αναδει-

κνύεται στα άρθρα και τα βιβλία του. Ο Γιώργος Χατζηλάκος γεννήθηκε στη Λάρισα το 1922 και έφυγε στη γενέτειρά του το 2003. Το όραμά του για τον τόπο που έζησε και υπηρέτησε έχει την αφετηρία του στα χρόνια που ακόμη η Θεσσαλία ανήκε στην Οθωμανική Αυτοκρατορία, πριν από την προσάρτησή της το έτος 1881. Την εποχή εκείνη σε όλη την ελεύθερη Ελλάδα και σε εμπνευσμένους πολιτικούς, κυριαρχούσε η ελπίδα να δούνε τη Θεσσαλία και τον κάμπο της τμήμα της ελληνικής επικράτειας και παράλληλα στήριγμα της χώρας στον γεωργοκτηνοτροφικό τομέα. Με όλα αυτά ο Γιώργος Χατζηλάκος μπολιάζει τις γνώσεις του, τα βιώματά του, τις σπουδές του και αργότερα τους κοινωνικούς του αγώνες.



Ημερίδα στη μνήμη του Γ. Χατζηλάκου πραγματοποιήσε το Τμήμα Μηχανικής Βιοσυστημάτων του ΤΕΙ Θεσσαλίας με υπεύθυνο τον πρόεδρό του Δημήτρη Καλφούντζο την Παρασκευή 25 Μαΐου με χορηγούς επικοινωνίας την Agrenda και το Agronews ενώ δόθηκε το όνομά του στα εργαστήρια Υδραυλικών Μηχανισμών και ΜΕΚ.

στο ερώτημα, αν θέλουν άραγε οι Ευρωπαίοι, που έχουν βουνό βούτυρο και δεν έχουν τι να το κάνουν, μια Θεσσαλία που θα περιορίσει τις μεταποιητικές και εμπορικές δραστηριότητές τους, η απάντηση είναι ότι δεν τη θέλουν. Αλλά το θέμα είναι τι κάνουμε εμείς, οι Θεσσαλοί, οι Έλληνες. Χωρίς νερό, μην περιμένετε να μείνουν οι αγρότες στα χωριά τους. Θα βγουν μια-δυο φορές με τα τρακτέρ στους δρόμους και μετά θα καταλάβουν ότι δεν είναι λύση και θα φύγουν από τα χωριά τους. Κι όταν κάποιος φεύγει δεν ξαναγυρνάει». Και συμπληρώνει ο ίδιος:

Έσοδα για την εθνική οικονομία από κτηνοτροφία και βαμβάκι

Σύμφωνα με μία από τις πολλές καταγεγραμμένες τοποθετήσεις του Γιώργου Χατζηλάκου, «όταν οι διψασμένοι ζητούν νερό έχουν κάποια συγκεκριμένη ανάγκη και όχι έμμονη ιδέα. Οι Θεσσαλοί αγρότες θέλουν νερό. Και τι το θέλουν; Για να περιορίσουν το σιτάρι και να εισαγάγουν στον κύκλο των καλλιεργούμενων φυτών την αμειψισπορά, που λένε οι γεωτεχνικοί και σημαίνει εναλλαγή είδους καλλιέργειας στο ίδιο χωράφι, π.χ. με το τριφύλλι, τα χορτοδοτικά, που απαιτούν νερό στο ξηροθερμικό κλίμα της Θεσσαλίας. Έτσι χώρια από την εναλλαγή που σημαίνει περιορισμό φυτοφαρμάκων, λιπασμάτων, μεγαλύτερες αποδόσεις και άλλα πλεονεκτήματα, ανοίγει ο δρόμος προς την κτηνοτροφία. Ποια κτηνοτροφία; Αυτή που βλέπουμε στη Γαλλία, την Αγγλία, το Βέλγιο, την Ολλανδία και όλη την Κεντρική και Βόρεια Ευρώπη και την χαιρόμαστε. Αυτή που μας στοιχίζει εκατομμύρια με την εισαγωγή στη χώρα μας κρεάτος, γάλακτος και των γαλακτοκομικών. Και βέβαια

ΜΑΧΗ ΓΙΑ ΝΕΡΟ ΜΕΤΑ ΤΗ ΜΑΧΗ ΜΕ ΤΟ ΝΕΡΟ

«**Η ΖΗΤΗΣΗ ΝΕΡΟΥ** για άρδευση στη Θεσσαλία άρχισε να είναι μεγάλη με την ολοκλήρωση των αντιπλημμυρικών - αποστραγγιστικών έργων, δηλαδή στη δεκαετία του '60. Τότε που τελείωνε η «μάχη με το νερό», άρχιζε η «μάχη για το νερό», αναφέρει ο Γ. Χατζηλάκος σε συνέδριο του ΓΕΩΤΕΕ τον Νοέμβριο 1989 στην Καρδίτσα με τίτλο «Η Θεσσαλία του χθες, του σήμερα, του αύριο, ως παραγωγικός χώρος». Στην πρώτη γραμμή αυτής της μάχης οι γεωτεχνικοί και η νέα γενιά των αγροτών,



που δεν γνώρισε τη Θεσσαλία με τις πλημμύρες, την ελονοσία, τη σιτοδεία. Μια γενιά αγροτών γερή, χορτάτη, με γράμματα και κοινωνική αγωγή, με τα τρακτέρ, τα συστήματα άρδευσης, τις βαμβακοσυλλεκτικές, τα αγροτικά αυτοκίνητα. Κοντολογίς μια γενιά που είναι ικανή να κάνει τη Θεσσαλία Γη της Επαγγελίας, αρκεί να της δώσουμε το νερό. Στη δεκαετία του '70 το αρδευτικό πρόβλημα οξύνεται, η άρδευση της Θεσσαλίας είναι ελλειμματική και έγινε τη δεκαετία του '80 προβλημα-

«Εκτός από την κτηνοτροφία, που είναι ένας από τους δύο κλάδους εσόδων από τη γεωργική ανάπτυξη της Θεσσαλίας μετά την εκτροπή του Αχελώου ο άλλος είναι το βαμβάκι, που προοδευτικά δεν πρέπει να εξαγεται ως βαμβάκι αλλά να γίνεται νήμα (σε ελληνικά νηματουργεία), το οποίο να γίνεται ύφασμα (σε ελληνικά υφαντουργεία) και να γίνεται έτοιμο ένδυμα (σε ελληνικά βιοτεχνικά καταστήματα και βιομηχανίες) και ως ένδυμα να εξαγεται το Θεσσαλικό βαμβάκι». Μάλιστα για τη σχέση του Γ. Χατζηλάκου με τη βαμβακο-

καλλιέργεια, ο καθηγητής Θεοφάνης Γέμτος αναφέρει ότι όταν το υπουργείο αποφάσισε να στηρίξει την καλλιέργεια μέσω της εισαγωγής συλλεκτικών μηχανημάτων, έκανε εκτεταμένα πειράματα στο Ινστιτούτο Βάμβακος στη Σίνδο με μηχανήματα από τη Βόρεια Αμερική και τη Σοβιετική Ένωση. Την εκτέλεση των δοκιμών ανέλαβε ο τότε υπάλληλος της Υπηρεσίας Εγγείων Βελτιώσεων Γιώργος Χατζηλάκος και στις εκθέσεις του στηρίχθηκε η εισαγωγή των μηχανών και το ξεκίνημα της εκμχάνισης της ελληνικής γεωργίας.



Ένα στιγμιότυπο από τον Ιούλιο του 1997, όταν η ΠΑΣΕ (Πανεπιστημιακή Συντονιστική Επιτροπή για την εκτροπή του Αχελώου) επισκέπτεται τα έργα στην Πίνδο. Ο Γιώργος Χατζηλάκος διακρίνεται δεξιά.

τική. Όσοι ζούμε κοντά στον αγρότη γνωρίζουμε την εφιαλτική του αγωνία, ιδιαίτερα τον Ιούνιο, Ιούλιο και Αύγουστο. Την ίδια ώρα ο Πηνειός, αργυροδύνης από τον Όμηρο μέχρι τα μέσα του 20ού αιώνα, είναι στη δεκαετία του '80 κατά τη θερινή περίοδο ένας ανοιχτός οχετός. Μηνύματα έχουμε και από τον υπόγειο υδροφόρο, που με τον υποβιβασμό της στάθμης άντλησης, εύγλωττα μας ειδοποιεί για την αδυναμία του να δώσει τα 350 εκατ. κ.μ. το χρόνο. Ο Πηνειός αδυνατεί να καλύψει το

αντλούμενο και δημιουργείται τεράστιο υδατικό έλλειμμα».

Πολιτική επιλογή η ανάπτυξη

Χαρακτηριστικό είναι ένα απόσπασμα από το βιβλίο του «Προϋποθέσεις Γεωργικής Ανάπτυξης της Θεσσαλίας» όπου αναφέρει: «Τεχνολογία, οικονομία και πολιτική είναι απόλυτα εξαρτημένες μεταξύ τους. Άλλωστε η ανάπτυξη ενός χώρου, του Θεσσαλικού εδώ, δεν είναι θέμα τεχνολογίας αποκλειστικά ή οικονομίας ή πολιτικής. Είναι θέμα πολιτικής επιλογής».



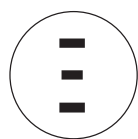
ΑΠΟΓΟΝΟΣ ΜΑΝΙΑΤΗ ΠΟΥ ΠΟΛΕΜΗΣΕ ΓΙΑ ΤΗ ΘΕΣΣΑΛΙΑ

ΟΙ ΠΡΟΓΟΝΟΙ ΤΟΥ ήρθαν στη Θεσσαλία εθελοντικά να μετάρσχουν στην επανάσταση του 1854 και εντάχθηκαν στο στράτευμα του στρατηγού Χριστόδουλου Χατζηπέτρου λαμβάνοντας μέρος στις μάχες της Καλαμπάκας. Στη συνέχεια εγκαταστάθηκαν στα Λάρισα και στα Τρίκαλα. Ο Γιώργος Χατζηλάκος, με τη σειρά του, πολέμησε από το δικό του μετερίζι καθώς από τις θέσεις όπου εργάστηκε του δόθηκε η δυνατότητα να αξιοποιήσει τις γνώσεις και τις ικανότητές του για τη βελτίωση της ζωής των αγροτών και την ανάπτυξη της τοπικής και της εθνικής οικονομίας.



ΤΟ ΑΓΡΟΚΤΗΜΑ ΠΟΥ ΕΧΕΙ ΓΙΑ ΣΚΕΠΗ ΤΟΝ ΤΑΪΓΕΤΟ

ΤΟΥ ΧΡΗΣΤΟΥ ΔΙΑΜΑΝΤΟΠΟΥΛΟΥ



Εκίνησαν την καλλιέργεια βιολογικών προϊόντων το 1997, όταν οι άλλοι αγρότες τους θεωρούσαν «τρελούς». Είχαν όμως πίστη γι' αυτό που επέλεξαν να κάνουν και είχαν και ένα σημαντικό σύμμαχο, τον Ταΰγετο! «Ο Ταΰγετος για εμάς είναι το σκέπαστρο των καλλιεργειών μας, ακόμα και χιόνι να κατεβάσει μέχρι τους πρόποδες του είμαστε προστατευμένοι», αναφέρει στο Αγρόκτημα ο Τάσος Γκολέμης, ένας εκ των ιδιοκτητών του ομώνυμου Κτήματος, το οποίο μπορεί να επι-

σκεφθεί κανείς στο χωριό Παλαιοπαναγιά, 11 χλμ. έξω από την πόλη της Σπάρτης. Αν ρωτήσεις στην Σπάρτη για το Κτήμα Γκολέμη, όλοι γνωρίζουν τη δουλειά που γίνεται. Όλοι ξέρουν την οικογένεια και σίγουρα κάτι καλό θα έχουν να σου πουν για τον Τάσο, τον Χρήστο και τον Νίκο που έχουν αφιερώσει τη ζωή τους στην παραγωγή βιολογικών προϊόντων αλλά και για την προσπάθεια που κάνουν ώστε να ενημερωθούν οι καταναλωτές, και κυρίως η νέα γενιά, για την αξία των βιολογικών προϊόντων αλλά και την ενασχόλη-



Λίγο έξω από την πόλη της Σπάρτης
Το Κτήμα Γκολέμη βρίσκεται στην Παλαιοπαναγιά Σπάρτης και καταλαμβάνει μια έκταση 300 στρεμμάτων, από τα οποία τα 150 είναι ενιαίο κομμάτι.

ση του ανθρώπου με τη φύση. Το Αγρόκτημα επισκεφθηκε το Κτήμα Γκολέμη και είχε την τύχη να μιλήσει με τους φιλόξενους ιδιοκτήτες τους, να περιηγηθεί ανάμεσα στους οπωρώνες, τους ελαιώνες και τις καλλιέργειες κάθε λογής κηπευτικών.

«Αυτό που θέλουμε να διδάξουμε στους επισκέπτες είναι η αγάπη για έναν πιο φυσικό τρόπο ζωής και αυτό που παίρνουμε είναι η ικανοποίησή τους. Δεν αποζητούμε την υλική αμοιβή. Βέβαια μέσα από τις επισκέψεις που γίνονται κάθε μέρα, τα προϊόντα μας γίνονται πιο γνωστά και όσοι θέλουν μπορούν να τα προ-



Το «Κτήμα Γκολέμη» είναι επισκέψιμο και πάντα στους χώρους του βρίσκεται κάποιος έτοιμος να ξεναγήσει τον επισκέπτη. Ιδιαίτερα οι πιο μικροί φίλοι μαγεύονται από την παρέα των ζώων που φιλοξενούνται.



ΝΤΟΠΙΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

«Στα εσπεριδοειδή έχουμε κεντρώσει τις παλιές ποικιλίες που βρήκαμε από τους παπούδες μας, ώστε να έχουν 12 μήνες πορτοκάλη», τονίζει ο Νίκος Γκολέμης. «Επίσης παράγουμε 120 τόνους πορτοκαλιών, μανταρινιών, λεμονιών και γκρέιπ φρουτ, ποσότητες οι οποίες σε μια δεκαετία εκτιμούμε ότι θα διπλασιαστούν».



μηθευτούν από τα σημεία πώλησης με τα οποία συνεργαζόμαστε», τονίζει ο Τάσος Γκολέμης. «Ότι έρχονται εδώ 60 – 70 παιδιά από κάποιο σχολείο και απλώνουν να φάνε στη φύση αυτό είναι για εμάς η μεγαλύτερη ικανοποίηση και δεν πληρώνεται με όλα τα λεφτά του κόσμου», συμπληρώνει ο Χρήστος Γκολέμης.

Εκτός όμως από τη φιλοσοφία για ένα διαφορετικό τρόπο ζωής σπ-

μαντική είναι και η δουλειά των ανθρώπων του Κτήματος στην παραγωγή και μεταποίηση βιολογικών προϊόντων. «Το Κτήμα

έχει πολυποικιλιακή διάθρωση. Σε αυτό κυριαρχούν τα εσπεριδοειδή, οι ελιές (βρώσιμες και ελαιοποιήσιμες) και τα κηπευτικά»,

μας κάνει γνωστό ο νεότερος της οικογένειας, ο Νίκος, που επέλεξε να ακολουθήσει το παράδειγμα των γονιών του και να μείνει στον τόπο του.

**Ελάφια, κατσίκια του
Θιβέτ, άλογα, σκυλιά,
παγόνια, πάπιες και
χήνες ζουν στο Κτήμα,
άγρυπνοι φρουροί
των χώρων του**



ΚΗΠΕΥΤΙΚΑ & ΦΡΟΥΤΑ

«Επιπλέον καλλιεργούμε και παράγουμε μια μεγάλη γκάμα οπωροκηπευτικών όπως φράουλα, καρπούζι, πεπόνι, λάχανα, κουνουπίδια, μπρόκολα, πατάτες, κολοκύθες, μαρούλια, αγγούρια κ.ά. αναφέρει ο Νίκος Γκολέμης ο νεότερος της οικογένειας που επέλεξε να μείνει στον τόπο του και τη γη.



ΣΤΟ 2% Η ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗ

Μόνο το 2% της παραγωγής τους μεταποιείται «και τα υπόλοιπα τα πουλάμε ωπά. Στο ελαιόλαδο μεταποιούμε 30% και το υπόλοιπο σε χονδρική», εξηγεί ο Χρήστος Γκολέμης. Και προσθέτει: «Τους χυμούς τους δίνουμε φασόν στην Κόρινθο με δική μας ετικέτα. Σε λίγο θα βγάλουμε τσίπουρο από φραγκόσυκο».

ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΑ ΑΕ

ΦΥΤΙΚΑ ΡΟΦΗΜΑΤΑ

ΕΧΟΥΝ ΤΗ ΓΕΥΣΗ
ΚΑΙ ΤΗ ΔΥΝΑΜΗ
ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΓΗΣ

Με... τριψήφιες ταχύτητες τρέχει τα τελευταία 15 χρόνια, τόσο στην Ευρωπαϊκή Ένωση, όσο και στις ΗΠΑ, η αύξηση της κατανάλωσης φυτικών ροφημάτων

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΠΕΤΡΟΣ ΓΚΟΓΚΟΣ

Ω

σ τόσο η Ευρώπη παραμένει ακόμα πίσω σε ζητήματα που αφορούν την κατανάλωση αλλά και την καινοτομία στα προ-

ϊόντα αυτής της κατηγορίας, γι' αυτό και οι διεθνείς αναλυτές βλέπουν σημαντικά περιθώρια ανάπτυξης.

Σύμφωνα με έκθεση της CoBank, η παγκόσμια αγορά φυτικών ροφημάτων αναμένεται να φτάσει τα 35,06 δις δολάρια μέχρι το 2024, ενώ προβλέπεται αύξηση των πωλήσεων από 15 ως 25% μέχρι το 2022. Τα τελευταία πέντε χρόνια άλλωστε η συγκεκριμένη αγορά έτρεχε με ταχύτητες ανάπτυξης που ξεπερνούσαν το 62%.

Ένα χειροπιαστό παράδειγμα στην καθημερινή ζωή είναι το γεγονός ότι στα σουπερ μάρκετ, στα ψυγεία όπου κάποτε κυριαρχούσαν τα γαλακτοκομικά προϊόντα, ο χώρος για τα φυτικά ροφήματα μεγαλώνει συνεχώς. Τα τελευταία χρόνια άλλωστε οι καταναλωτές δίνουν μεγαλύτερη έμφαση σε ζητήματα υγείας, βιωσιμότητας και ηθικής, μια άποψη ζωής που λειτουργεί



ως μοχλός ανάπτυξης της παγκόσμιας αγοράς. Θα μπορούσε να υποστηρίξει κανείς πως πρόκειται για μια τάση που χαρακτηρίζει τη δεύτερη δεκαετία του 21ου αιώνα και διαμορφώνει ουσιαστικά την αγορά τροφίμων.

Το πρώτο ελληνικό ρόφημα

Στην Ελλάδα μέχρι πολύ πρόσφατα στα ράφια των σουπερ μάρκετ έβρισκε κανείς αντίστοιχα προϊόντα, τα οποία όμως ήταν αποκλειστικά εισαγωγής. Γύρω στο δεύτερο εξάμηνο του 2017 η Όλυμπος κυκλοφόρησε το πρώτο ελληνικό ρόφημα από ελληνικά αμύγδαλα. Σήμερα, η ίδια εταιρεία καινοτομεί με μια μοναδική για την Ελλάδα σειρά νέων ροφημάτων μόνο από ελληνικούς ξηρούς καρπούς νέας εσοδείας με γεύσεις Φιστίκι, Αμύγδαλο κακάο, Καρύδι χωρίς προσθήκη ζάχαρης και Καρύδι κακάο. Τα ροφήματα Όλυμπος Καρπός έχουν χαμηλά λιπαρά και θερμίδες ενώ την ίδια

Το νέο ρόφημα Φιστίκι έχει χαμηλή περιεκτικότητα σε λίπη, είναι πλούσιο σε φυτικές ίνες, ασβέστιο & βιταμίνες (B & E).





Με πίστη στην αξία των προϊόντων του τόπου της η Όλυμπος επενδύει σταθερά στη σχέση της με τους Έλληνες παραγωγούς και στη συνολική ανάπτυξη της εγχώριας γεωργίας

στιγμή είναι πλούσια σε φυτικές ίνες, ασβέστιο και βιταμίνες Β και Ε. Ταυτόχρονα είναι ιδανικά για χορτοφάγους και για όσους δεν καταναλώνουν γαλακτοκομικά προϊόντα, αφού δεν περιέχουν γλουτένη και λακτόζη.

Από Έλληνες παραγωγούς

Τα προϊόντα «Όλυμπος Καρπός» παρασκευάζονται αποκλειστικά από πρώτη ύλη της εγχώριας παραγωγής, με γνώμονα την ενίσχυση του ελληνικού πρωτογενούς τομέα, αλλά και τη διασφάλιση της υψηλής ποιότητας και της διατροφικής αξίας των ροφημάτων. «Είμαστε πιστά προσανατολισμένοι στην παραγωγή προϊόντων με ελληνικές πρώτες ύλες διαφυλάσσοντας την ελληνική πρωτογενή παραγωγή και ενισχύοντας τους Έλληνες παραγωγούς αφού χρησιμοποιούμε μόνο ελληνικές α' ύλες για την παραγωγή των προϊόντων μας» αναφέρουν οι άνθρωποι της εταιρείας.

ΑΡΙΘΜΟΙ

63,2

Η αγορά των φυτικών ροφημάτων εμφανίζει αύξηση 63,2% στο εξάμηνο φέτος σε σύγκριση με πέρυσι.

3 εκατ.

Στα 3.020.889lt υπολογίζεται η ποσότητα στην κατηγορία των φυτικών ροφημάτων που καταναλώθηκαν για το πρώτο εξάμηνο του 2018.

2018

Στο δεύτερο εξάμηνο του 2017 η Όλυμπος κυκλοφόρησε το πρώτο ελληνικό ρόφημα από ελληνικά φιστίκια.

6

ΚΩΔΙΚΟΙ

Οι κωδικοί της Όλυμπος είναι 6: Καρπός Αμύγδαλο χωρίς ζάχαρη, Καρπός Αμύγδαλο φυσική γεύση, Καρπός Αμύγδαλο με κακάο, Καρπός Φιστίκι, Καρπός Καρύδι χωρίς προσθήκη ζάχαρης και Καρπός Καρύδι με κακάο

ΠΛΟΥΣΙΑ ΣΕ Ω3 ΛΙΠΑΡΑ, ΦΥΤΙΚΕΣ ΙΝΕΣ ΚΑΙ ΒΙΤΑΜΙΝΕΣ Β & Ε ΤΑ ΚΑΡΥΔΙΑ

ΤΟ ΝΕΟ ΡΟΦΗΜΑ ΚΑΡΥΔΙ είναι πλούσιο σε φυτικές ίνες, ασβέστιο, βιταμίνες (Β & Ε). Είναι φυσική πηγή Ω-λιπαρών οξέων και κατάλληλο για χορτοφάγους και για όσους δεν καταναλώνουν γαλακτοκομικά προϊόντα. Ένα ρόφημα με χαμηλά λιπαρά και θερμίδες αλλά με την υψηλή θρεπτική αξία των ελληνικών καρπών καθώς τα καρύδια είναι φυσική πηγή Ω3 λιπαρών οξέων, πλούσιων σε πολυακόρεστα.



ΦΡΟΥΤΟ ΤΟ ΦΙΣΤΙΚΙ ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΗ ΠΗΓΗ ΘΡΕΠΤΙΚΩΝ ΣΥΣΤΑΤΙΚΩΝ

ΑΝ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΑ θεωρούνται φρούτα, οι καρποί της φιστικιάς αποτελούν μια καλή πηγή πρωτεΐνης, φυτικών ινών και αντιοξειδωτικών, ανόργανων αλάτων και βιταμινών, ενώ παράλληλα περιλαμβάνουν θρεπτικά στοιχεία με οφέλη για το καρδιαγγειακό και το εντερικό σύστημα. Το νέο ρόφημα Φιστίκι έχει χαμηλή περιεκτικότητα σε λίπη, είναι πλούσιο σε φυτικές ίνες, ασβέστιο & βιταμίνες (Β & Ε). Ιδιαίτερα η βιταμίνη Ε είναι λιποδιαλυτή με αντιοξειδωτική δράση. Το ρόφημα συνδυάζεται ιδανικά με δημητριακά, τσάι, καφέ και smoothies ή πίνεται σκέτο.



ΣΤΡΑΓΓΙΣΤΟ ΜΕΒΓΑΛ

ΕΜΠΕΙΡΙΑ ΠΕΝΤΕ ΓΕΝΕΩΝ ΣΤΟ ΝΕΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ

Με μια επένδυση της τάξης των 5,3 εκατ. ευρώ που αφορά το τμήμα παραγωγής γιαούρτης και ένα νέο προϊόν, το Στραγγιστό Γιαούρτι, η ΜΕΒΓΑΛ επιχειρεί την αύξηση των πωλήσεών της τόσο εντός όσο και εκτός συνόρων. Στη συνέντευξη Τύπου, που πραγματοποιήθηκε την Τετάρτη 23 Μαΐου, η εταιρεία παρουσίασε τις αναβαθμισμένες εγκαταστάσεις της, τα νέα προϊόντα ενώ ενημέρωσε για νέες εμπορικές συμφωνίες σε Ισραήλ, Ολλανδία και Αγγλία, παρουσιάζοντας ταυτόχρονα τα οικονομικά της μεγέθη, τα οποία είναι αυξημένα κατά 10,8% σε σχέση με πέρυσι. Σε ό,τι

αφορά τη νέα επένδυση, περιλαμβάνει την εγκατάσταση νέας γραμμής παραγωγής με separator γιαούρτης, την αγορά μηχανής συσκευασίας ultra clean (υψηλής υγιεινής) και νέο χώρο συσκευασίας, με προδιαγραφές clean area ISO 8 (κλιματισμός και φίλτρανση του αέρα). Στις σύγχρονες αυτές εγκαταστάσεις, ήδη από τις 14 Μαΐου, παράγεται το Νέο Στραγγιστό Γιαούρτι ΜΕΒΓΑΛ από 100% ολόφρεσκο ελληνικό γάλα, ένα υψηλής διατροφικής αξίας προϊόν, από μια εταιρεία με εμπειρία πέντε γενεών στο γάλα. «Σήμερα προσπαθούμε να ξανακερδίσουμε και τον Έλληνα καταναλωτή», δήλωσε η επικεφαλής της ΜΕΒΓΑΛ, Μαίρη Χατζάκου.

**Διεύρυνση της
προϊοντικής γκάμας
της εταιρείας, που
σήμερα περιλαμβάνει
περισσότερους από
170 κωδικούς**

ΑΠΟ ΤΗ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΤΡΙΚΑΛΩΝ ΓΑΛΑ ΗΜΕΡΑΣ ΜΕ ΟΛΑ ΤΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΗΣ ΕΝΝΟΙΑΣ «ΦΡΕΣΚΟ»

Συνεπής στην ιστορία της η Τρίκκη δεν εγκαταλείπει τη σχέση ποιότητας που τη συνδέει, πάνω από 50 χρόνια, με τους καταναλωτές. Γι' αυτό και «σχεδίασε» με τη δέουσα



επιστημονική προσέγγιση το «Γάλα Ημέρας», προσδίδοντας σε αυτό όλα τα ποιοτικά χαρακτηριστικά που συμπεριλαμβάνει ο όρος «φρέσκο». Το «Γάλα ημέρας» συλ-

λέγεται καθημερινά από τις πλέον σύγχρονες μονάδες της Θεσσαλίας, πιστοποιημένες για τη μη χρήση μεταλλαγμένων ζωοτροφών. Λίγο μετά το άρμεγμα θα μεταφερθεί

στο εργοστάσιο της ΤΡΙΚΚΗ και μέσα από τη διαδικασία ποιοτικού ελέγχου θα παστεριωθεί, ομογενοποιηθεί, ώστε να πάρει το δρόμο προς τα σημεία διανομής.



ΛΑΝΣΑΡΕΙ Ο ΘΕΣΓΑΛΑ

Και χειροποίητο παγωτό

Πέντε γεύσεις χειροποίητου παγωτού αυθεντικής ιταλικής συνταγής συμπληρώνουν προδευτικά την ανάπτυξη του προϊόντικού portfolio του ΘΕΣΓΑΛΑ, που λάνσαρε τη νέα σειρά προϊόντων «θες nicecream».



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

www.agronews.gr



ΤΟ ΔΙΚΟ ΜΑΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΟ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΒΟΛ

Κυκλοφόρησε στις αρχές Μαΐου, σε πολλά σημεία πώλησης, το νέο γάλα 18 ημερών της ΕΒΟΛ, πλήρες και με χαμηλά λιπαρά, μια επένδυση που στοχεύει στο να καλύψει το 80% κατοίκων και τουριστών στα νησιά που προτιμούν το γάλα υψηλής παστερίωσης, αλλά και το 20% των αναγκών για ανάλογο προϊόν στην ηπειρωτική χώρα.

Σύμφωνα με τον πρόεδρο του Συνε-

ταιρισμού, Νικήτα Πρίντζο, ο οποίος παρουσίασε το προϊόν σε σχετική συνέντευξη Τύπου, η γαλακτοβιομηχανία ολοκλήρωσε επένδυση 1 εκατ. ευρώ για την παραγωγή του. Η κίνηση αυτή πραγματοποιείται σε μία αγορά που κινείται σταθερά πτωτικά, η ΕΒΟΛ, ωστόσο, προσπαθεί να συμβάλλει στην ενίσχυση του αγροτικού εισοδήματος, καθώς, όπως αναφέρει ο κ. Πρίντζος, «σήμερα ο αγρο-

τικός τομέας, που μπορεί να βοηθήσει τη χώρα να βγει από την κρίση, καταρρέει». Ο κ. Πρίντζος συμπλήρωσε ότι από 10 τόνους ημερήσια παραγωγή που είχε η γαλακτοβιομηχανία, όταν είχε αναλάβει πρόεδρος, σήμερα έφτασε στους 50 τόνους, ενώ στόχος της δεν είναι να γίνει μια από τις μεγάλες γαλακτοβιομηχανίες της χώρας, αλλά να παραμείνει μια υγιής συνεταιριστική οργάνωση.

Ο STAR ΤΟΥ NBA ΓΙΑΝΝΗΣ ΑΝΤΕΤΟΚΟΥΜΠΟ ΚΕΝΤΡΙΚΟ ΠΡΟΣΩΠΟ ΤΗΣ ΚΑΜΠΑΝΙΑΣ ΓΙΑ ΤΗ ΦΕΤΑ

Τη σύναψη συμφωνίας με τον Έλληνα star του NBA Γιάννη Αντετοκούνμπο, ώστε να αποτελέσει το κεντρικό πρόσωπο της καμπάνιας για τη φέτα, ανακοίνωσε η Novacert ΕΠΕ ως εκτελεστικός οργανισμός των δύο έργων προώθησης της φέτας ΠΟΠ, στις αγορές της Γερμανίας, της Μεγάλης Βρετανίας, της Γαλλίας, των ΗΠΑ και του Καναδά.



ΜΕ ΗΠΙΑ ΠΑΣΤΕΡΙΩΣΗ ΔΙΑΤΗΡΕΙΤΑΙ ΓΙΑ ΕΠΤΑ ΗΜΕΡΕΣ

ΦΡΕΣΚΟ ΓΑΛΑ... ΕΙΣ ΤΗΝ ΕΒΔΟΜΗ



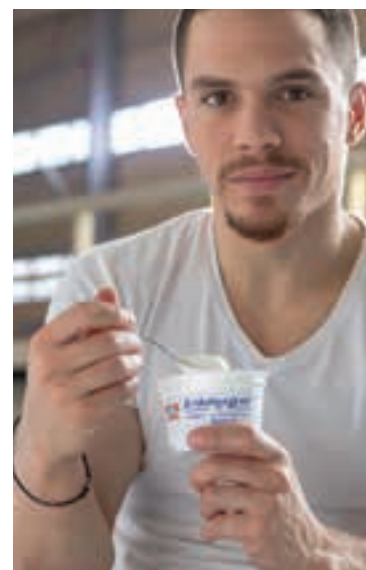
Μία στρατηγική κίνηση, η οποία ικανοποιεί το αίτημα των καταναλωτών της για φρέσκο γάλα που διατηρείται περισσότερες μέρες στο ψυγείο και ταυτόχρονα συμβαδίζει και εναρμονίζεται με τις σύγχρονες απαιτήσεις και τα ποιοτικά στάνταρ της αγοράς, αποτελεί η διάθεση στην αγορά της Αθήνας, της Θεσσαλονίκης και της Χαλκιδικής του φρέσκου γάλακτος διάρκειας επτά ημερών της Αμερικανικής Γεωργικής Σχολής. Το φρέσκο γάλα υπόκειται σε ήπια παστερίωση, η



οποία σε συνδυασμό με την εξαιρετική ποιότητα της πρώτης ύλης, του επιτρέπει να διατηρείται για επτά ημέρες αναλλοίωτο, αγνό και ποιοτικό, ενώ τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του παραμένουν ίδια. Άλλωστε, αρμέγεται από τις αγελάδες της Σχολής, παστεριώνεται και συσκευάζεται σε διάστημα λίγων ωρών. Να σημειωθεί ότι το κοπάδι των αγελάδων της Σχολής κατατάσσεται στο κορυφαίο 12% σε παγκόσμια κλίμακα σε ό,τι αφορά τα παραγωγικά χαρακτηριστικά του.

ΝΕΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΔΕΛΤΑ ΜΕ ΤΗΝ ΤΕΧΝΗ ΤΗΣ ΔΙΠΛΟΣΤΡΑΓΓΙΣΗΣ

Ένα νέο γιαούρτι, στραγγισμένο όχι μία, αλλά τουλάχιστον δύο φορές, είναι το νέο Δέλτα Διπλοστραγγιστό. Από 100% ελληνικό επιλεγμένο φρέσκο γάλα και με μοναδική συνταγή, το νέο προϊόν εγγυάται πλούσια υφή και υπέροχη γεύση και υπόσχεται μία γευστική εμπειρία με διπλή απόλαυση. Διατίθεται σε συσκευασίες 3x200 γραμμαρίων με 10% και 2% λιπαρά και σε συσκευασία 1 κιλού με 2% λιπαρά. Με χρήση έντονων συμβολισμών και με πρωταγωνιστή τον Χρυσό Ολυμπιονίκη Λευτέρη Πετρούνια, η τηλεοπτική επικοινωνία του νέου γιαουρτιού δίνει έμφαση στη διπλή προσπάθεια, το διπλό πάθος και το διπλό κόπο, επιχειρώντας να μεταφέρει το θεατή στον κόσμο του διπλοστραγγιστού και να τον κάνει να αισθανθεί τη διπλή προσπάθεια της Δέλτα να του προσφέρει ένα προϊόν διπλά απολαυστικό.



ΣΕ ΚΑΘΕ ΤΡΑΠΕΖΙ Η ΦΕΤΑ ΚΑΙ Η ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΤΗΣ

Η ΑΜΦΙΓΑΛ, βασισμένη στις αρχές και τις αξίες του συνεργατισμού, με σεβασμό στην ελληνική παράδοση και κληρονομιά, δημιούργησε προϊόντα τα οποία επιθυμούν να φέρουν το καταναλωτή πιο κοντά στην καθημερινή φροντίδα, αφοσίωση, επιμονή και υπομονή του Έλληνα κτηνοτρόφου. Στόχος της είναι τα προϊόντα να δημιουργήσουν μία νέα κουλτούρα τυροκομικών προϊόντων στην Ελλάδα, να αναδείξουν με την αξία τους τα βασικά στοιχεία της παράδοσης της Αιτωλοακαρνανίας, να αποκτήσουν μονα-

δικότητα, να εδραιώσουν τη δική τους ταυτότητα, και να μιλήσουν στην καρδιά του καταναλωτή μέσω αυθεντικών και μοναδικών ιστοριών. Η φέτα και η γραβιέρα της ΑΜΦΙΓΑΛ μπορούν να συντροφεύσουν αυθεντικά κάθε τραπέζι και να δώσουν στον καταναλωτή τη δυνατότητα να γνωρίσει από που προέρχεται και πως παρασκευάζετε το προϊόν που καταναλώνει.



ΣΤΟΝ ΕΛΕΓΧΟ ΤΗΣ ΓΙΩΤΗΣ ΠΕΡΑΣΕ Η ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΣΤΑΜΟΥ

Να διατηρηθεί η επωνυμία και το σήμα Στάμου καθώς και το σύνολο των εργαζόμενων της βιομηχανίας, φαίνεται ότι προβλέπει η συμφωνία εξαγοράς της από τη Γιώτης, η οποία κλείδωσε μέσα στον Μάιο, ενώ τα νέα λανσαρίσματα που θα φέρουν την τεχνογνωσία του R&D της Γιώτης τοποθετούνται, σύμφωνα με τις μέχρι τώρα πληροφορίες, από τη νέα χρονιά.

Η βιομηχανία Γιώτης, που λειτουργεί από το 1930, ετησίως καταγράφει πωλήσεις πάνω από 70 εκατ. ευρώ έχει ηγετική παρουσία σε κατηγορίες όπως άνηθος αραβοσίτου, κρέμα καραμελέ, φρουτί ζελέ, σε προϊόντα μαγειρικής, βρεφικές κρέμες και βρεφικό γάλα. Με την κίνηση εξαγοράς μπαίνει σε μία νέα αγορά αυτή των γαλακτοκομικών προϊόντων. Από την άλλη η εταιρεία Στάμου δραστηριοποιείται στην παραγωγή και εμπορία γαλακτοκομικών προϊόντων από το 1964. Έχει μια μεγάλη γκάμα προϊόντων και κωδικούς, που εκτείνονται σε όλο το εύρος της κατηγορίας, από γάλα, γιαούρτι, παγωτά, τυροκομικά, βούτυρο, έως επιδόρπια με γάλα ή χωρίς και γλυκά.

Με βάση τα στοιχεία από το τελευταίο δημοσιευμένο ισολογισμό, τα μεγέθη της Στάμου το 2014 εμφάνισαν τζίρο περί τα 8,3 εκατ. ευρώ και κέρδη 773 χιλ. ευρώ.



ΕΡΕΥΝΑ ΓΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΝΕΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΑΠΟ ΤΑ ΠΑΙΔΙΑ ΤΗΣ ΚΑΡΛΑΣ

Μια οικογενειακή κτηνοτροφική επιχείρηση είναι «Το Χωριό της Κάρλας», η οποία βρίσκεται πολύ κοντά στα Κανάλια Μαγνησίας. Δίνοντας ιδιαίτερη σημασία στην ευζωία των 550 κατσικιών και 250 προβάτων, τα οποία βόσκουν ελεύθερα στα βοσκοτόπια που εκτείνονται πέρα από τα όρια της λίμνης Κάρλας, τα αδέρφια Τσιούκα παράγουν εκλεκτά βιολογικά γαλακτοκομικά προϊόντα από το 2012 ενώ το 2014 ήταν

οι πρώτοι που έβγαλαν στην αγορά βιολογικό κεφίρ, όταν μέχρι τότε υπήρχε μόνο μια γερμανική ετικέτα. Κατσικίσιο τυρί σε άλμη, πρόβειο και κατσικίσιο γιαούρτι και στραγγιστό κατσικίσιο γιαούρτι είναι μερικά από τα προϊόντα που ξεχωρίζουν. Μάλιστα τελευταία, όπως αποκάλυψε στο Αγρόκτημα ο Δημήτρης Τσιούκας, βρίσκονται σε επικοινωνία με το ΤΕΙ Καρδίτσας, για να ενταχθεί στην παραγωγή η έρευνα, με σκοπό την κυκλοφορία νέων γαλακτοκομικών προϊόντων.





[© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ]

ΓΙΔΙΝΟ ΤΥΡΙ ΤΟΥ Α.Σ. ΚΑΛΑΒΡΥΤΩΝ

Η ανάγκη γέννησε ένα ισχυρό brand

Το προϊόν που γεννήθηκε από την ανάγκη της Ένωσης να αξιοποιήσει το πλεονάζον γίδινο γάλα που παράγεται τους «νεκρούς» για τη φέτα μήνες, μπορεί να μην είναι ακόμη τόσο γνωστό όσο η βαρελίσια φέτα του, αλλά εξελίσσεται σε ένα ισχυρό brand name, που ανεβαίνει συνεχώς στις προτιμήσεις των καταναλωτών. Μάλιστα μέσα σε μια διετία η παραγωγή του εκτοξεύτηκε στα 55.000 δοχεία. Αυτή τη στιγμή το γίδινο τυρί πωλείται σε 500 σημεία σε όλη τη χώρα μέσα από την αποκλειστική συνεργασία της Ένωσης με την αλυσίδα Σκλαβενίτης. Όπως εξηγεί στο Αγρόκτημα, ο Γενικός Διευθυντής του Συνεταιρισμού, Θανάσης Παπαδόπουλος, «η παραγωγή

του γίδινου τυριού μας ξεκίνησε πριν από περίπου 10 χρόνια. Ο τόπος μας είχε μια παράδοση σε αυτό. Το γίδινο τυρί έχει ξεχωριστή γεύση, έντονη μυρωδιά κατσικίσιου γάλακτος και όπως λένε και οι διατροφολόγοι είναι πιο υγιεινό ακόμα και από τη φέτα».

Ειδικότερα έρευνες διατροφολόγων αναφέρουν ότι το κατσικίσιο γάλα και τα γαλακτοκομικά προϊόντα του αποτελούν σημαντικό μέσο πρόσληψης πολλών θρεπτικών συστατικών, που συμβάλλουν σε μια υγιεινή και ισορροπημένη διατροφή, σε όλα τα στάδια της ζωής επειδή περιέχουν ένα ευρύ φάσμα θρεπτικών στοιχείων, όπως πρωτεΐνες υψηλής βιολογικής αξίας, ασβέστιο, άλλα θρεπτικά στοιχεία, βιταμίνες, λιπαρά οξέα κ.ά.

ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΗ ΣΧΟΛΗ ΕΛΑΣΣΟΝΑΣ

Μπαίνει σε πλήρη εκπαιδευτική λειτουργία από τον Οκτώβριο



Ένα δημόσιο «φυτώριο» τυροκόμων που θα εκπαιδεύονται με βάση ένα εξειδικευμένο πρόγραμμα θεωρητικής και εργασιακής κατάρτισης με σύγχρονες τεχνικές και μηχανήματα θα είναι η Γαλακτοκομική Σχολή Ελασσόνας, σύμφωνα με όσα αναφέρθηκαν στη κοινή συνέντευξη Τύπου των Βασίλη Κόκκαλη και Γιάννη Τσιρώνη υφυπουργού και αναπληρωτή υπουργού Αγροτικής Ανάπτυξης αντίστοιχα, Δημήτρη Μπαξεβανάκη, υφυπουργού Παιδείας και Νίκου Ευαγγέλου, δημάρχου Ελασσόνας.

Στη Σχολή, η οποία μπαίνει σε πλήρη λειτουργία από τον Οκτώβριο και ήδη δέχεται εγγραφές για το διετές πρόγραμμα φοίτησης, οι σπουδαστές θα ασκούνται σε πραγματικές συνθήκες. Μάλιστα όπως συμπλήρωσε ο υφυπουργός Παιδείας τον πρώτο χρόνο θα λειτουργήσει ως ειδικότητα του 2ου ΙΕΚ Λάρισας, ενώ το επόμενο έτος η σχολή θα εγκαταστα-

θεί σε κτίριο ενός παλαιού καπνεργοστασίου Ελασσόνας, το οποίο θα διαμορφωθεί κατάλληλα με κονδύλια του ΕΣΠΑ. Θα περιλαμβάνει αίθουσες διδασκαλίας, εργαστήρια και πρότυπο τυροκομείο.

Βασικό χαρακτηριστικό της διαδικασίας, είναι η εκμάθηση της παρασκευής τοπικών τυριών και τυριών ΠΟΠ με την εφαρμογή της παραδοσιακής τεχνολογίας. Επιπλέον, οι ίδιοι θα αναλαμβάνουν την παραγωγή προϊόντων των ιδιαίτερων τόπων καταγωγής τους, μετατρέποντας τη Σχολή από απλό χώρο εκμάθησης, σε χώρο ανταλλαγής γνώσεων και πολιτισμού.

Σε ό,τι αφορά τους απόφοιτους, παρέχεται η δυνατότητα: να απασχοληθούν στον ιδιωτικό ή δημόσιο τομέα σε αντίστοιχες προς την ειδικότητά τους θέσεις και να σταδιοδρομήσουν ως ελεύθεροι επαγγελματίες.



ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΩΡΟΣ Η ΠΕΡΙΟΧΗ ΜΑΣ

«Ήταν ένα όραμα για τους ανθρώπους της Ελάσσονας» τόνισε στο Αγρόκτημα ο δήμαρχος Νίκος Ευαγγέλου. «Από τότε που ο Ελασσονίτης στην καταγωγή υφυπουργός Αγροτικής Ανάπτυξης Φώτης Χατζημικάλης την έβαλε στο τραπέζι των συζητήσεων. Από τότε, πέρασαν χρόνια και ενώ το ενδιαφέρον υπήρχε, τίποτα δεν προχωρούσε. Αναλαμβάνοντας τη διακυβέρνηση του Δήμου Ελασσόνας, σχεδιάσαμε μια σύγχρονη πρόταση για το πώς θα μπορούσε η Σχολή να γίνει πραγματικότητα. Επισκέφτηκα προσωπικά πριν τρία χρόνια με τον καθηγητή Βιοχημείας-Βιοτεχνολογίας του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας Δημήτρη Κουρέτα, την αντίστοιχη σχολή Γαλακτοκομίας στα Γιάννενα για να δω από κοντά τις συνθήκες λειτουργίας της και να μιλήσω με τους υπευθύνους. Παράλληλα ξεκινήσαμε τις επαφές με τους υπουργούς. Τελικά είχαμε την τύχη στην ηγεσία του υπουργείου να βρίσκεται ο Βασίλης Κόκκαλης. Από την πρώτη στιγμή αγκάλιασε το σχέδιό μας και μας βοήθησε στην υλοποίησή του».



ΚΕΙΜΕΝΟ & ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ:
ΒΑΣΙΛΙΚΗ ΠΑΣΧΑΛΗ
ΤΣΑΝΤΟΠΟΥΛΟΥ



[ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ]

ΤΑ ΕΞΗΝΤΑ ΧΡΟΝΙΑ ΤΗΣ ΓΙΟΡΤΑΣΕ Η ΠΙΝΔΟΣ

«ΔΙΑΦΕΡΟΥΜΕ ΓΙΑΤΙ ΕΙΜΑΣΤΕ 500 ΚΑΙ ΠΑΛΕΥΟΥΜΕ ΜΑΖΙ»

Ηχηρή απόδειξη ότι το συνεταιριστικό μοντέλο μπορεί να αποτελέσει ένα ισχυρό όχημα ανάπτυξης για ολόκληρη τη χώρα αποτελεί η εντυπωσιακή πορεία που διαγράφει ο ΑΠΣΙ Πίνδος, σύμφωνα με τον πρόεδρό του Ανδρέα Δημητρίου

ΤΟΥ ΠΕΤΡΟΥ ΓΚΟΓΚΟΥ

Νέο επενδυτικό πρόγραμμα 20 εκατ.

Την κατασκευή νέων γραμμών πτηνοσφαγείου, έτοιμων ψημένων προϊόντων και παραγωγής ζωοτροφών περιλαμβάνει το νέο επενδυτικό πρόγραμμα του ΑΠΣΙ Πίνδος, που αναμένεται να ολοκληρωθεί έως το 2022.



«**Α**υτό που μας κάνει να ξεχωρίζουμε είναι η συνεταιριστική μας ταυτότητα.

Το γεγονός ότι 500 και πλέον πτηνοτρόφοι ενώνουμε καθημερινά τις δυνάμεις μας σε μια κοινή προσπάθεια, μας διατηρεί σταθερά στην κορυφή της ελληνικής πτηνοτροφίας». Με αυτά τα λόγια ο πρόεδρος του Αγροτικού Πτηνοτροφικού Συνεταιρισμού Ιωαννίνων – Πίνδος, Ανδρέας Δημητρίου, χαιρέτησε τον εορτασμό των 60 ετών από την ίδρυσή του στον καταπράσινο κήπο του Μουσείου Γουλανδρή στην Κηφισιά. «Πιστεύουμε στη δυναμική που κρύβεται στην Ελλάδα, στις προοπτικές της Περιφέρειας, στις δυνατότητες του λαού μας. Αυτό που χρειάζεται είναι όραμα, σχέδιο και κυρίως αγάπη γι' αυτό που κάνεις... Δεσμευόμαστε

και για τα επόμενα 60 χρόνια να συνεχίσουμε με τις ίδιες αρχές και αξίες, με το ίδιο πάθος. Το χρωστάμε στον τόπο μας, στους ανθρώπους μας, στην κοινωνία» συμπλήρωσε με σημασία ο κ. Δημητρίου παρουσία εκατοντάδων φίλων και συνεργατών του, εκπροσώπων του επιχειρηματικού και πολιτικού κόσμου, των συνεταιριστικών φορέων και των χρηματοπιστωτικών ιδρυμάτων, ενώ στην εκδήλωση απηύθυναν χαιρετισμό ο υπουργός Αγροτικής Ανάπτυξης, Β. Αποστόλου, η Τομεάρχης Οικονομίας και Ανάπτυξης της ΝΔ, Ντ. Μπακογιάννη, και ο βουλευτής της Δημοκρατικής Συμπαράταξης, Μιχάλης Τζελέπης.

Στις 10 μεγαλύτερες βιομηχανίες τροφίμων

Ο ΑΠΣΙ ΠΙΝΔΟΣ ιδρύθηκε το



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

Σήμερα η Πίνδος είναι ο μεγαλύτερος πρωτοβάθμιος αγροτικός συνεταιρισμός στη χώρα και κατέχει ηγετική θέση στον κλάδο της πτηνοτροφίας, με μερίδιο αγοράς που ξεπερνά το 30%



Με έδρα της το Ροδοτόπι Ιωαννίνων, η Πίνδος διαθέτει υπερσύγχρονες υποδομές και πλήρως καθετοποιημένη παραγωγή.



Ανάμεσα στους περισσότερους από 300 προσκεκλημένους της Πίνδος ήταν η Τομεάρχης Οικονομίας και Ανάπτυξης της ΝΔ, Ντόρα Μπακογιάννη.

PHOTOS BY GEORGE LOUVARIS

1958, στο Ροδοτόπι Ιωαννίνων, από επτά αγρότες που αποφάσισαν να ασχοληθούν με την πτηνοτροφία, για να εξασφαλίσουν ένα επιπλέον εισόδημα για τις οικογένειές τους. Εξήντα χρόνια μετά, τα ορεινά κοτόπουλα «ΠΙΝΔΟΣ» βρίσκονται σταθερά στην πρώτη θέ-

ση των προτιμήσεων των καταναλωτών, με μερίδιο αγοράς που ξεπερνά το 30%. Μέσα από διαρκείς επενδύσεις στην αναβάθμιση των εγκαταστάσεών του και τον εκσυγχρονισμό του εξοπλισμού του, ο Συνεταιρισμός έχει καταφέρει να συγκαταλέγεται ανάμεσα στις 10

μεγαλύτερες βιομηχανίες τροφίμων της χώρας. Το 2017 η παραγωγή του Συνεταιρισμού ξεπέρασε τα 35.000.000 κοτόπουλα και ο κύκλος εργασιών τα 240.000.000 ευρώ. Το θετικό του αποτύπωμα, όμως, δεν περιορίζεται στην Περιφέρεια. Κάθε χρόνο ο ΑΠΣΙ Πίνδος συνεισφέρει περισσότερα από 13.050.000 ευρώ στα ταμεία του δημοσίου, μέσω φόρων και εισφορών, ενώ υλοποιεί σταθερά ένα πρόγραμμα εταιρικής κοινωνικής ευθύνης. Παράλληλα δίνοντας έμφαση στην έρευνα, ο Συνεταιρισμός υλοποιεί προγράμματα που αγγίζουν τα 4.000.000 ευρώ, σε συνεργασία με πανεπιστήμια και φορείς.

Ζωντανή ιστορία

Ο ΤΕΧΝΟΚΡΑΤΗΣ ΠΟΥ ΤΡΑΝΕΨΕ ΤΑ ΚΑΛΑΒΡΥΤΑ

«Το 1983 στα Καλάβρυτα, περπατούσαμε 3 άτομα στο δρόμο. Εγώ και άλλοι δύο. Οι κτηνοτρόφοι στέκονταν στην ουρά για να γεμίσουν τα σακιά καλαμπόκι και έρχονταν εδώ κάτασπροι για ν' αφήσουν το γάλα. Στο Συνεταιρισμό βρήκα μία αποθήκη που έμπαζε νερά και ένα εργοστάσιο που μπορούσε να επεξεργαστεί έως 10 τόνους γάλα την ημέρα. Δεν ήξερα και πολλά αλλά είπα θα δουλέψω».

ΜΕ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΠΟ ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΣΤΟΝ ΓΙΑΝΝΗ ΠΑΝΑΓΟ



Γυρνώντας στα Καλάβρυτα από την Αθήνα, όπου δούλευε ως στέλεχος των Audi & Volkswagen, Ιουλιανού και Πατισίων γωνία, ο Θανάσης Παπαδόπουλος δεν ήξερε πολλά από συνεταιρισμούς, ενώ αν τον ρώταγες πώς φτιάχνεται το τυρί, δεν ήξερε να σου απαντήσει. Δεν μπορούσε όμως να κλείσει τ' αυ-

τιά του στους συγχωριανούς του. «Τι φύγατε για την Αθήνα; Γυρίστε πίσω να βοηθήσετε!». Με τη φόρα που έδωσε το «να συνεταιριστείτε» του «Ανδρέα», παιδί του ΠΑΣΟΚ βλέπετε, γύρισε στα πατριά και σήκωσε τα μανίκια...

Στα Καλάβρυτα δεν είχαν δρόμους, δεν είχαν πεδιάδες, δεν είχαν αρδευτικά ή μεγάλα συγκροτήματα για την παραγωγή ζωοτροφών. Υπήρχε λοιπόν





[© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ]

ΕΙΝΑΙ ΚΑΠΟΙΕΣ ΦΟΡΕΣ που μια σύμπτωση ή μία ευνοϊκή συγκυρία είναι αρκετά για να αλλάξουν την ιστορία ενός τόπου. Για τα Καλάβρυτα μια τέτοια στιγμή ήταν η γνωριμία του Θανάση Παπαδόπουλου με τον Σπύρο Σκλαβενίτη.

ανάγκη. Ανάγκη να γίνουν πολλοί, και έγιναν, αλλά καμιά φορά αυτό δεν αρκεί... Καμιά φορά χρειάζεται ο ένας που θα λειτουργήσει ως συνδετικός κρίκος και οδηγός μαζί. Έναν τέτοιο ρόλο ανέλαβε για τον Συνεταιρισμό Καλαβρύτων ο γενικός διευθυντής του, Θανάσης Παπαδόπουλος, που ξεκίνησε από τεχνοκράτης για να καταλήξει ένθερμος συνεταιριστής που βλέπει σε κάθε παραγωγό έναν ισότιμο συνεργάτη, που παι-

νεύεται ότι μπορεί να πουλήσει και στους πωλητές και σήμερα έχει να δι-
αχειριστεί έναν τζίρο που προσεγγίζει τα 30 εκατ. Αλλά ας ξεκινήσουμε απ' την αρχή...

Όλα τα είχαμε, γάλα δεν είχαμε

Μπορεί ο Συνεταιρισμός των Καλαβρύτων να είχε ιδρυθεί ήδη από το 1962 με την επιθεώρηση της Αγροτικής Τράπεζας και από το 1974 να είχε ολοκληρωθεί και το

πρώτο εργοστάσιό του με την υπογραφή του Γιώργου Γεννηματά, μηχανικού τότε της Αγροτικής Τράπεζας. Όλα τακτοποιημένα, θα έλεγε κανείς, αλλά γάλα πουθενά. «Ενώ όλοι είχαν υπογράψει ότι θα πήγαιναν το γάλα τους στο Συνεταιρισμό, το μάζευαν στα καφενεία και εκεί το έπαιρναν οι έμποροι με μία-δύο δεκάρες παραπάνω. Όταν ήρθα, το εργοστάσιο συγκέντρωνε maximum 800 τόνους το χρόνο. Δεν ήταν βιώ-



[© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ]

Ο ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ιδρύθηκε το 1962 με την επιθεώρηση της Αγροτικής Τράπεζας και το 1974 είχε ολοκληρωθεί και το πρώτο εργοστάσιό του με την υπογραφή του Γιώργου Γεννηματά, μηχανικού τότε της Τράπεζας.

σιμο και η τράπεζα άρχισε να μιλά για μη χρηματοδότηση για τυροκομικές εργασίες».

Η Ελληνίδα μάνα και ο πρωτομάστορας

«Τριάντα χρονών αναλαμβάνω τη γενική διεύθυνση. Η μάνα μου, που φοβόταν για μένα, πήγε και βρήκε τον μπάρμπα-Γιάννη. Ήταν στην ηλικία της, τυροκόμος-μάστορας. «Γιάννη, έλα να είσαι κοντά στο παιδί να μην πέσει έξω». Έτσι, ο μπάρμπα-Γιάννης, 96 χρονών σήμερα, άφησε ένα μικρό τυροκομείο που είχε και πήγε να δουλέψει υπάλληλος στον Συνεταιρισμό. «Από εκεί πήγαμε πολύ καλά» αναφέρει ο κ. Παπαδόπουλος και εξηγεί: «Ο μπάρμπα-Γιάννης τη χάιδευε τη φέτα και έλεγε ότι γι' αυτό έπαιρνε τό-

σο καλή γεύση. Τότε τα καλούπια τα γυρνούσαν με το χέρι. «Θανάση, το τυρί είναι τύραννος. Θέλει να το προσέχεις και να το καϊδεύεις» μου έλεγε και όταν παραπονιόμουν ότι έβαζε πολύ αλάτι, μου απαντούσε: «Σταμάτα εσύ. Άμα το τυρί δεν έχει αλάτι, θα το πετάξεις στο ποτάμι»».

Βρέθηκε λοιπόν διευθυντής, βρέθηκε καλός τυροκόμος, υπήρχε εξαι-

Ο μπάρμπα Γιάννης τη χάιδευε τη φέτα και έλεγε ότι γι' αυτό παίρνει γεύση. «Το τυρί είναι τύραννος. Θέλει να το καϊδεύεις» έλεγε

ρετικός γεωπόνος, ο κρητικός Ανδρέας Μανουσάκης, αλλά ακόμη έλειπε το γάλα. «Τι να κάνω; Γύριζα τα χωριά για να πείσω τους κτηνοτρόφους να αφήσουν τους εμπόρους. Χάλασα όσα λεφτά είχα βγάλει στην Αθήνα στα κεράσματα», αφηγείται ο κ. Παπαδόπουλος.

Να έρχονται με μαύρο κουστούμι...

«Έβλεπα τους κτηνοτρόφους που έρχονταν για το γάλα να είναι κάτασπροι. Σκέφτηκα ότι δεν μπορώ να το αφήσω έτσι αυτό. Ρώτησα τι γίνεται και μου είπαν ότι πρέπει να φτιάξουμε σιλό. Τρέχω στην Αθήνα και βρίσκομαι στα γραφεία της ΚΕΔΕ. Μαθαίνω τι πρέπει να γίνει και λέω: «Θα φτιάξω το σιλό, για να έρχονται εδώ οι παραγωγοί με μαύρο κουστούμι».



ΤΟ ΠΡΩΤΟ ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ του Συνεταιρισμού χτίστηκε σε ένα οικόπεδο 6,5 στρεμμάτων που παραχώρησε η Αδαμαντία Αγγρίου, μία φωτισμένη γυναίκα αρχοντικής οικογένειας από το Σκεπαστό.

Ήταν έτοιμο το 1985. Η τροφή έμπαινε σε ένα σακί, ένα μικρό μηχανήμα το συσκεύαζε, το κατέβαζε κάτω για να μην το κουβαλούν, το έπαιρνε μία μεταφορική εταιρεία το πήγαινε στο φορτηγό. Έγινε επανάσταση!».

Ο κυρ Σπύρος, ο Σκλαβενίτης

Είναι κάποιες φορές που μια σύμπτωση ή μία ευνοϊκή συγκυρία είναι αρκετά για να αλλάξουν την ιστορία ενός τόπου. Για τα Καλάβρυτα μια τέτοια στιγμή ήταν η γνωριμία του Θανάση Παπαδόπουλου με τον Σπύρο Σκλαβενίτη. «Πρώτη παραγωγή 3.000 βαρέλια. Ανεβαίνω να τα πουλήσω στην Αθήνα και βρίσκομαι στον Σκλαβενίτη. “Κύριε Σπύρο, έχουμε εδώ τον νέο διευθυντή. Καλό παιδί, Καλαβρυτινόπουλο, αλλά

πασοκατζής”. Ο κύριος Σπύρος όμως ήταν περίφημος άνθρωπος και έξυπνος επιχειρηματίας. Εγώ 10 χρόνια στην Volkswagen ήξερα πώς να μιλήσω. Είδε ότι μπορεί να μου έχει εμπιστοσύνη. Την πρώτη χρονιά τα πήρε όλα. Και αντί να μας δώσει 150 δραχμές το κιλό, που έκανε η φέτα, μας έδωσε 200. Εγώ χοροπηδούσα! Άρχισαν όλοι να λένε ότι ο Συνεταιρισμός πάει καλά και ότι ο Παπαδόπουλος έκανε δουλειά. Πάντα παίρναμε παραπάνω. Ο Σκλαβενίτης πήρε το προϊόν μας και το έκανε κράτη των super markets. Εμείς πήραμε λεφτά, δεν χρειαζόταν να πάρουμε δάνεια από την τράπεζα και εξοφλήσαμε ό,τι χρωστούσαμε. Δεν υπάρχει κανένα χρέος από εμάς στην Αγροτική Τράπεζα, από άλλους έπεσε έξω».



1962

Ιδρύεται ο Συνεταιρισμός Καλαβρύτων με την επιθεώρηση της Αγροτικής Τράπεζας

1974

Ολοκληρώνεται η κατασκευή του πρώτου εργοστασίου του Συνεταιρισμού

Ξεκινά η συνεργασία με την Σκλαβενίτης

1983

1985

Κατασκευάζεται σιλό για την αποθήκευση και συσκευασία των ζωοτροφών

Ο Συνεταιρισμός ξεκινά την παρασκευή τυριού από 100% γίδινο γάλα

2006

2014

Υλοποιείται μεγάλο πρόγραμμα εξαγωγής της «Φέτας ΠΟΠ Καλαβρύτων» στις ΗΠΑ, ύψους 3 εκατ. ευρώ.

Με την εξαγορά της εταιρείας «Μαρινόπουλος» από τον Σκλαβενίτη τα προϊόντα του συνεταιρισμού ξεκινούν να διατίθενται σε 500 σημεία σε όλη την χώρα.

2017

Ο Συνεταιρισμός ξεκινά πιλοτικά σε ορισμένα καταστήματα Σκλαβενίτη τη διάθεση αγελαδινού γάλακτος

Δεν πέρασε καιρός και ο διορατικός επιχειρηματίας, με 3-4 μαγαζιά εκείνη την εποχή, του ζήτησε να διαθέτει από τα καταστήματά του το σύνολο της παραγωγής φέτας. Από τότε, les κι άλλαξε η τύχη των Καλαβρυτινών. Μεγάλωνε ο Σκλαβενίτης, μεγάλωναν μαζί και τα Καλάβρυτα. «Με την αγορά των καταστημάτων Μαρινόπουλου και την επέκταση του δικτύου Σκλαβενίτη. Αυξήσαμε και εμείς την παραγωγή μας. Τα 110 καταστήματα στην Αττική έγιναν 500 σε όλη την Ελλάδα. Έτσι, σήμερα ο Συνεταιρισμός πουλάει, μέσω της αποκλειστικής συνεργασίας με τον Σκλαβενίτη, σε 500 σημεία σε όλη τη χώρα. Από τη Λάρισα και κάτω ο Σκλαβενίτης πουλάει τη βαρελίσια φέτα. Ωστόσο, από τη Λάρισα και επάνω, οι Μακεδόνες δεν τρώνε βαρέλι, τρώνε φέτα από δοχείο, τον τελεμέ που λένε. Έτσι κι εμείς φτιάχνουμε και 30.000 δοχεία».

Ο παραγωγός είναι συνεταίρος

Οι παραγωγοί βίωσαν την ευημερία που φέρνει η συνένωση, το μαζί, μέσα από ένα σχήμα που λειτουργούσε και συνεχίζει να λειτουργεί δημοκρατικά και στο οποίο αισθάνονται ισότιμα μέλη. «Ο κτηνοτρόφος είναι συνεργάτης. Δεν θα του δώσεις εξευτελιστικές τιμές, δεν θα του βάλεις τόκους για να τον εκμεταλλευτείς. Φέτος, πληρώσαμε 1,04 ευρώ το πρόβειο και 63 λεπτά το γίδινο, όταν η αγορά πληρώνει 80 και 50 λεπτά αντίστοιχα».

Παράλληλα, ο κ. Παπαδόπουλος ξεκαθαρίζει πως από μία θέση σαν τη δική του η προσέγγιση κάποιες φορές πρέπει να είναι οιονεί πατρική: «Ήταν κάποτε ένας καλός επιχειρηματίας. Όταν έφτασε ο καιρός να δώσει τα νηία στον γιο τού έδωσε μία συμβουλή: «Προσπάθησε να δώσεις στον καθένα τα λεφτά που αξίζει. Αν δώσεις παραπάνω υπάρχει κίνδυνος να καταστρέψεις και την επιχείρηση και τον ίδιο. Από τη μία θα χρεώσεις την επιχείρηση παραπάνω απ' όσο έπρεπε και από την άλλη ο άνθρωπος που θα φύγει μία μέρα από εδώ δεν θα βρίσκει δουλειά γιατί θα έχει μάθει σε λεφτά που δεν άξιζε».

Ως παλιός τεχνοκράτης, ο ίδιος εξισώνει τη



Ο ΓΕΝΙΚΟΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ των Καλαβρύτων, Θανάσης Παπαδόπουλος, μίλησε για την ιστορία του Συνεταιρισμού αποκλειστικά στον εκδότη διευθυντή του Αγροκτήματος, Γιάννη Πάναγο.

[© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ]





Η ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΤΥΡΙΟΥ του Συνεταιρισμού Καλαβρύτων έφθασε για το 2017 τους 4.300 τόνους.

[© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ]





[© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ]

συνεταιριστική ιδεολογία με το οικονομικό όφελος, ενώ επισημαίνει ότι από κοντά έρχεται και η εμπιστοσύνη. «Αυτό σημαίνει ότι δουλεύω εδώ, έχω γνωρίσει τον Θανάση και τον Παύλο, ξέρω ότι συναντούν καλούς ανθρώπους, διαπραγματεύονται καλά την τιμή. Αν έρθεις στη Γενική Συνέλευση θα δεις ότι και θα ψηφίσουν (θετικά) και οι 450, οι οποίοι εν τω μεταξύ μπορεί να σκοτώνονται. Αυτή η εμπιστοσύνη αποκτιέται με πολλή δουλειά και θέλει πολλά χρόνια».

Από κλητήρα ο δήμαρχος

Η εμπιστοσύνη αυτή των Καλαβρυτινών φάνηκε με τον καλύτερο τρόπο όταν πήρε την απόφαση να διεκδικήσει τη δημαρχία του νέου καποδιστριακού δήμου, ύστερα από την πίεση του Ανδρέα Φούρα. Οι κτηνοτρόφοι του το έθεσαν ορθά κοφτά: «Θα σε βγάλουμε, αρκεί να παραμείνεις στη θέση του διευθυντή». Έτσι και έγινε

από το 1998 και για 12 χρόνια.

Ο ίδιος από την εποχή της δημαρχίας του μνημονεύει ένα περιστατικό: «Η πρώτη εκδήλωση, που διοργάνωσα ως δήμαρχος ήταν σε συνεργασία με τον δήμο Μόρφου από τα Κατεχόμενα της Κύπρου. Είναι αδελφοποιημένος με τα Καλάβρυτα. Τότε δήμαρχος Μόρφου ήταν η Αντιγόνη Παπαδοπούλου, σήμερα ευρωβουλευτής. Της συστήνω τον πατέρα μου και εκείνη του λέει: “Κύριε Παπαδόπουλε, συγχαρητήρια για τον γιο σας. Και εσείς δήμαρχος ήσασταν”; Ο πατέρας μου ήταν κλητήρας, αλλά έτσι είχαμε συνηθίσει. Για να γίνεις δήμαρχος, έπρεπε να είναι ο πατέρας σου ή ο θεός σου».

Κάποτε μου είπαν «πωλητής είσαι»

«Ήρθε κάποια στιγμή στον Συνεταιρισμό ο Δρόσος, ήταν ο άνθρωπος που πουλούσε το τυρί της Δωδώνης στην Αμερική και την Ευρώπη. “Έχω ακού-

ΣΤΟ ΠΡΑΤΗΡΙΟ ΤΟΥ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΥ

διατίθενται όλα τα προϊόντα του, όπως αφίρι, μυζήθρα ξηρή, ανθότυρο, βούτυρο αλλά και το φρέσκο αγελαδινό γάλα, στο οποίο διατίθεται και σε επιλεγμένα καταστήματα Σκλαβενίτης.

σει για σένα και ήρθα να δω τι κάνετε εδώ” μου είχε πει. Ήμασταν μαζί όλη ημέρα, του έδειξα πώς δουλεύουμε αλλά όταν επιστρέψαμε στο γραφείο γυρίζει και με ρωτά: «Εσύ τι δουλειά κάνεις»; «Με συγχωρείτε, κ. Δρόσο, δεν σας είπα ότι είμαι ο Γενικός Διευθυντής;», του απαντώ κι εγώ. «Κάτι θυμάμαι, αλλά ξέρεις κάτι, πωλητής είσαι. Έχω πουλήσει τη Δωδώνη στην Αμερική και την Ευρώπη και εσύ κοντεύεις να πουλήσεις σε εμένα».

Με αυτό το ταλέντο πήρε τη γραβιέρα Αμφιλοχίας, που παράγει η Αμφιγάλ με την οποία έχουν συνεργαστεί τα Καλάβρυτα και την πούλησε στον Σκλαβενίτη και με το ίδιο ταλέντο πήρε το γίδινο τυρί του Συνεταιρισμού

-ένα προϊόν που προέκυψε από ένα λάθος- και το μετέτρεψε στο νέο ισχυρό χαρτί της Ένωσης. Ποιο ήταν όμως αυτό το λάθος; «Όταν ο καθηγητής Μανώλης Ανυφαντάκης πήγε στην Ευρώπη και είπε η φέτα είναι ελληνική, του ζήτησαν τον τρόπο παρασκευής. Έγραψε λοιπόν ότι γίνεται με 70% κατ' ελάχιστο πρόβειο γάλα και 30% το ανώτερο γίδινο γάλα» ανέφερε στο Αγρόκτημα ο κ. Παπαδόπουλος, ο οποίος εξηγεί ότι αυτές οι αναλογίες δεν μπορούν να υποστηριχθούν και τους επτά μήνες της τυροκομίας με βάση την καμπύλη παραγωγής γάλακτος. «Το πρόβειο γάλα ξεκινάει από τον Οκτώβριο, με τα πρώιμα ζώα που έχουμε τώρα, και ανεβαίνει σιγά-σιγά. Το πρώτο διάστημα φτιάχνεις τυρί μόνο με πρόβειο γάλα. Αυτό δεν απαγορεύεται γιατί όπως είπαμε είναι 70% κατ' ελάχιστο. Το γίδινο μπαίνει τον Φεβρουάριο, άντε Γενάρη, και αρχίζει και ανεβαίνει ενώ παράλληλα πέφτει το πρόβειο. Τον Μάιο το γίδινο φουντώνει, έτσι μέχρι τον Ιούλιο το γίδινο γάλα είναι περισσότερο από το πρόβειο. Έπρεπε λοιπόν να βρούμε έναν τρόπο να αξιοποιήσουμε το παραπάνω αυτό γάλα και σκεφτήκαμε να φτιάξουμε το δικό μας τυρί από 100% γίδινο γάλα. Είναι ένα προϊόν που φτιάχνουμε τα τελευταία 12 χρόνια, έχει δική του ξεχωριστή γεύση και άρωμα θεωρείται υγιεινότερο από τη φέτα που φτιάχνεται μόνο από πρόβειο γάλα».

Επόμενο βήμα οι εξαγωγές

Εδώ και πολλά χρόνια ο Συνεταιρισμός κλείνει ισολογισμούς με κέρδη. Βάσει των οικονομικών στοιχείων του 2017 το σύνολο του πλεονάσματος ανήλθε στα 2.285.480 ευρώ (τελικό πλην φόρων στο 1.962.554 ευρώ. Η συγκέντρωση αιγοπρόβειου γάλακτος έφτασε τους 20.000 τόνους, η παρα-

Επενδυτικά σχέδια που αφορούν το τυροκομείο (5 εκατ.) και την ίδρυση μονάδας ζωοτροφών (1,8 εκατ.) ενέκρινε η ΓΣ στις 26 Ιουνίου, υπό τον πρόεδρο Παύλο Σατολιά

γωγή τυριών τους 4.300 τόνους και ο κύκλος εργασιών τα 26.257.360 ευρώ.

Επόμενοι στόχοι του η εδραίωσή του στην αγορά φρέσκου αγελαδινού γάλακτος αλλά και οι εξαγωγές της βαρελίσιας φέτας, στις οποίες δεν προκύπτει κόλλημα λόγω της αποκλειστικής συνεργασίας με τον Σκλαβενίτη. «Το πρώτο βήμα έγινε στην Αμερική με τριετές πρόγραμμα του υπουργείου ύψους 3 εκ. ευρώ, το οποίο επιδοτείται σε ποσοστό 70%, όπως αναφέρει ο κ. Παπαδόπουλος. «Πουλήσαμε μία ποσότητα γύρω στους 200 τόνους δικό μας τυρί. Αλλά αυτό δεν είναι τίποτα. Η Αμερική είναι μία τεράστια αγορά αρκεί να οργανωθείς σωστά εκεί».



ΤΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ των προϊόντων του Συνεταιρισμού Καλαβρύτων για το 2017 αναφέρουν μεταξύ άλλων: 50.000 βαρέλια φέτα των 60 κιλών, 55.000 δοχεία γίδινο τυρί των 15 κιλών και 35.000 δοχεία φέτα των 15 κιλών.

ΔΡΩΜΕΝΑ

Ο,ΤΙ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΓΝΩΡΙΖΕΤΕ...

INFO

> ΣΤΟ ΗΡΩΔΕΙΟ

Η παράσταση θα ανέβει στο Ηρώδειο την Παρασκευή 7 Οκτωβρίου σε σκηνοθεσία του Ηλία Μαλανδρή. Στο υποκριτικό δυναμικό ανήκουν οι Ν. Τσακίρογλου, Δ. Μπεμπεδέλη και Γρ. Βαλτινός ενώ ερμηνεύουν ο Ψαραντώνης και ο Θ. Βουτσικάκης.

ΘΕΑΤΡΟ

Η ΘΥΣΙΑ ΤΟΥ ΑΒΡΑΑΜ

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΖΕΤΑ ΜΑΡΚΟΥ

Ενα έργο της Κρητικής Αναγέννησης (17ος αι.), ένα ποιητικό κείμενο, με ομοιοκατάληκτο δεκαπεντασύλλαβο στίχο και γλωσσικές ιδιορρυθμίες λόγω της κρητικής διαλέκτου. Αποτελεί υπόδειγμα της λαϊκής τέχνης του Βιτοσέντζου Κορνάρου, που απηχεί ένα βαθειά ανθρώπινο δράμα, συγκινητικό και άμεσο. Στην ουσία δραματοποιείται το γνωστό επεισόδιο της Παλαιάς Διαθήκης [Γένεσις ΚΒ'], όπου ο Αβραάμ δέχεται την εντολή από τον Θεό να θυσιάσει τον γιο του Ισαάκ, θυσία που αναιρείται με θεϊκή παρέμβαση. Ο ποιητής βέβαια δεν επιδιώκει ιστορική αναπαράσταση, αντιθέτως μεταφέρει στο χρόνο του και την κοινωνία του μια παλιά ιστορία.



ΘΕΑΤΡΟ

ΟΙ ΒΑΤΡΑΧΟΙ ΤΑΞΙΔΕΥΟΥΝ

Η ευρηματική κωμωδία του Αριστοφάνη από το ΔΗΠΕΘΕ Βόλου

Στάση στο αρχαίο θέατρο της Επιδαύρου στις 10 και 11 Αυγούστου 2018 κάνουν οι Βάτραχοι του Αριστοφάνη, σε σκηνοθεσία Κώστα Φιλίππου. Στους «Βατράχους», κωμωδία που διδάχτηκε στα Λύκεια το 405 π.Χ., ο Διόνυσος, απογοητευμένος από την πενία των δραμάτων που παρουσιάζονται στην Αθήνα, καθώς οι μεγάλοι τραγικοί έχουν πεθάνει, κατεβαίνει στον Κάτω Κόσμο προκειμένου να φέρει πίσω ένα μεγάλο ποιητή, ικανό να σώσει την πόλη από την παρακμή. Για τον σκοπό αυτό, διοργανώνει έναν ποιητικό αγώνα ανάμεσα στον Αισχύλο και τον Ευριπίδη, ορίζοντας διαιτητή τον ίδιο τον Πλούτωνα, ώστε να τον καταστρέψει. Και καλύτερος για τον Αριστοφάνη, που σατιρίζει ανελέητα τα

νεωτερικά ήθη, άρα και τον τότε εκπρόσωπό τους Ευριπίδη, αναδεικνύεται ο Αισχύλος. Το ταξίδι αυτό, αν και γίνεται μέσα στον επιβλητικό ζόφο του κόσμου των ψυχών, διαθέτει την ευθυμία μιας ψυχαγωγικής περιήγησης, η οποία αγιγίζει τα όρια του μεσαιωνικού καρναβαλιού, όπως σημειώνει ο σκηνοθέτης. Παίζουν με σειρά εμφάνισης οι Λάκης Λαζόπουλος, Σοφία Φιλιππίδου, Δημήτρης Πιατάς και ο Αντώνης Καφετζόπουλος και μαζί τους πολλοί ακόμη ηθοποιοί ενώ στο χορό συμμετέχει όλος ο θίασος. Σημειώνεται ότι η παράσταση, εκτός από την Επίδαυρο θα ταξιδέψει επίσης στην Κρήτη, την Άνδρο, τη Χαλκίδα και τη Χίο.

Info

Η περιοδεία, που ξεκίνησε την 1η Ιουλίου, θα ολοκληρωθεί στις 10 Σεπτεμβρίου

ΧΟΡΟΣ



ΖΟΡΜΠΑΣ ΣΤΟ ΚΑΛΛΙΜΑΡΜΑΡΟ

ΥΣΤΕΡΑ ΑΠΟ ΠΕΡΙΟΔΕΙΑ σε 35 χώρες επιστρέφει στις 15 Σεπτεμβρίου το αριστουργηματικό μπαλέτο με τη μουσική του Μίκη Θεοδωράκη και τις χορογραφίες του Lorca Massine. Το έργο είναι ένας ύμνος στον Έλληνα και στην ελευθερία.

ΘΕΑΤΡΟ ΣΚΙΩΝ

Ο ΚΑΡΑΓΚΙΟΖΗΣ
ΣΤΗ ΧΩΡΑ ΤΩΝ ΠΟΥΛΙΩΝ

Ο ΒΡΑΒΕΥΜΕΝΟΣ σκηνοθέτης Ηλίας Καρελλάς, δημιουργεί ένα πολύχρωμο λυρικό παραμύθι εμπνευσμένο από τους ήρωες του Θεάτρου Σκιών και την αρχαία κωμωδία του Αριστοφάνη. Η παράσταση θα παιχθεί 2 Σεπτεμβρίου στη Θεσσαλονίκη και στις 7 στην Κρήτη.

ΜΗΝ ΤΟ ΧΑΣΕΙΣ

ΒΙΒΛΙΟ • ΤΑΙΝΙΑ • ΜΟΥΣΙΚΗ

ΤΗΣ ΣΕΤΑΣ ΜΑΡΚΟΥ

ΚΙΝΗΜΑΤΟΓΡΑΦΟΣ

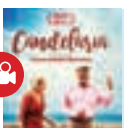
ΤΡΑΓΟΥΔΙ

ΒΙΒΛΙΟ



01 «Ήπειρος, παρελθόν, παρόν και μέλλον» στο Ηρώδειο

Στις 3 Οκτωβρίου, οι μελωδίες του κλαρίνου του Πετρολούκα Χαλκιά και το ταλέντο πολλών ηθοποιών ενώνονται σε μια μοναδική παράσταση.



02 Candelaria - Johnny Hendrix Μια ταινία - ύμνος στην αγάπη που βρίσκει τρόπο να ζει και να ξαναζεί σε κάθε ηλικία. Τον Σεπτέμβριο έρχεται στις αίθουσες.



03 «Το αρχοντικό του μεταξιού» Το παραμύθι του Π.Ι.Ο.Π μεταφέρει τα παιδιά στο Σουφλί, στο αρχοντικό του Μπρίκα, ένα από τα πιο χαρακτηριστικά κουκουλόσπιτα.



04 Mamma Mia! Δέκα χρόνια μετά την παγκόσμια εισπρακτική επιτυχία του Mamma Mia!, οι πρωταγωνιστές επιστρέφουν στο νησί, με νέες περιπέτειες.



03 Γιάννης Ξανθούλης «Η εποχή των καφέδων» Το πλέον αυτοβιογραφικό μυθιστόρημα, όπως το χαρακτηρίζει ο συγγραφέας του, που πρωτοκυκλοφόρησε το 1992.



06 Θανάσης Βασιλόπουλος «Dynes of Myconos». Νέο άλμπουμ, μόνο με παραδοσιακά πνευστά όργανα για τον Αγρινιώτη βιρτουόζο των πνευστών.



«ΤΑ ΣΙΛΟ» ΤΟΥ ΒΑΣΙΛΗ ΒΑΣΙΛΙΚΟΥ

ΤΗΣ ΜΑΡΙΝΑΣ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ

Πρόκειται για το πρώτο μυθιστόρημα του πολυβραβευμένου Έλληνα συγγραφέα Βασίλη Βασιλικού, το οποίο έγραψε σε ηλικία 15 ετών το 1949 στη γενέτειρά του Καβάλα όπου και παρουσιάστηκε στις 23 Απριλίου. Το έργο «Τα σιλό» φέρει αυτοβιογραφικά στοιχεία, καθώς αναφέρεται στην εποχή της

Βουλγαρικής Κατοχής όταν οι κατακτητές σχεδιάζαν να ανατινάξουν τον αλευρόμυλο της Καβάλας, για να υποχρεώσουν τους Έλληνες να εισαγάγουν σιτηρά. Μια οικογένεια είναι στο επίκεντρο, με κυρίαρχο έναν παππού, τον μπαρμπα-Λια, που εργάζεται στο Μύλο. Το έργο που κοσμεύει το εξώφυλλο είναι του Καβαλιώτη καλλιτέχνη Θέμη Κελέκν.



ΒΙΒΛΙΟΦΑΓΟΙ...

164 ΕΚΑΤ.

Η μεγαλύτερη βιβλιοθήκη του κόσμου είναι αυτή του Κογκρέσου των ΗΠΑ και βρίσκεται στο Λόφο του Καπιτωλίου στην Ουάσινγκτον. Τα 164 εκατ. εκθέματα της βιβλιοθήκης, που χτίστηκε το 1800, αντιπροσωπεύουν 450 γλώσσες από όλο τον κόσμο.



είναι ο χρόνος που κατά μέσο όρο διαθέτουν την εβδομάδα οι κάτοικοι της Ινδίας στο διάβασμα. Μία επίδοση που κατατάσσει τη χώρα στην πρώτη θέση της σχετικής λίστας, με δεύτερη την Ταϊλάνδη και 9 ώρες και 24 λεπτά.



ΑΝΟΙΓΕΙ ΠΑΝΙΑ ΓΙΑ ΤΕΤΑΡΤΗ ΧΡΟΝΙΑ ΤΟ ΔΙΕΘΝΕΣ ΦΕΣΤΙΒΑΛ ΤΕΧΝΗΣ ΤΗΣ ΑΝΔΡΟΥ

ΑΠΟ 26 ΙΟΥΛΙΟΥ έως 22 Αυγούστου, υπό την καλλιτεχνική διεύθυνση του Παντελή Βούγαρη, θα διεξαχθεί το 4ο Φεστιβάλ. Στο υπερσύγχρονο ανοιχτό θέατρο της Χώρας θα παρουσιαστούν και φέτος σημαντικές θεατρικές, μουσικές και χορευτικές παραστάσεις γνωστών σπουδαίων καλλιτεχνών, αλλά και νέων και Ανδριωτών δημιουργών.

ΜΟΥΣΕΙΟ ΠΙΟΠ

ΖΩΕΣ ΑΝΘΡΩΠΩΝ ΥΦΑΙΝΕΙ ΤΟ ΜΕΤΑΞΙ

Τις ιστορίες τόσο της γυναίκας που το φόρεσε, όσο και της εποχής της, διηγείται το νυφικό φόρεμα στο πέρασμα των αιώνων

ΤΗΣ ΜΑΡΙΝΑΣ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ

Έως τις 25 Σεπτεμβρίου στο Σουφλί

Το Πολιτιστικό Ίδρυμα Ομίλου Πειραιώς (ΠΙΟΠ) σε συνεργασία με το Πελοποννησιακό Λαογραφικό Ίδρυμα «Β. Παπαντωνίου» φιλοξενεί ως τις 25 Σεπτεμβρίου την περιοδική έκθεση «Νύφες. Ιστορίες από μετάξι» στο Μουσείο Μετάξης.

Τριάντα νυφικά της πόλης και της υπαίθρου

Στην έκθεση παρουσιάζονται με χρονολογική σειρά 30 περίτεχνα νυφικά, μερικά από τα οποία εκτίθενται για πρώτη φορά, καθώς και αξεσουάρ γάμου, καλύπτοντας ένα ευρύ κοινωνικό φάσμα, από τα νυφικά της αστικής κοινωνίας έως εκείνα των αγροτικών περιοχών της Ελλάδας.

Προαναγγέλλουν τις τάσεις της μόδας

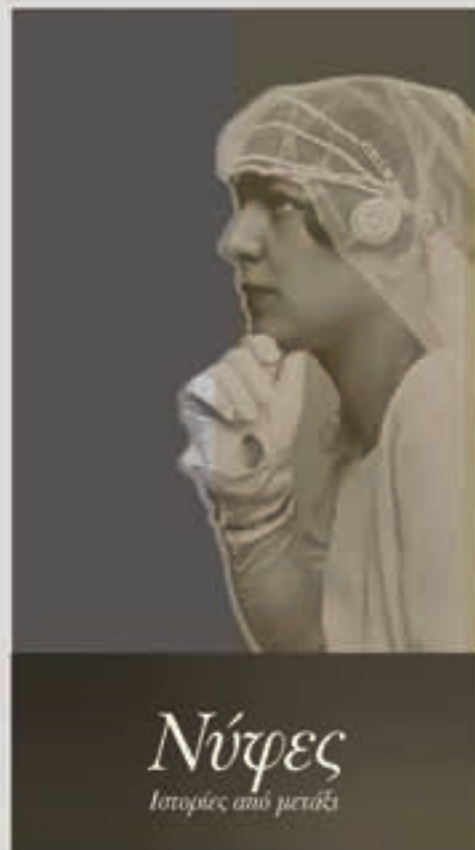
Ο επισκέπτης μπορεί να ζήσει την εξέλιξη της μόδας, καθώς το νυφικό ένδυμα συμβαδίζει με τις τάσεις της με έναν ιδιαίτερο τρόπο, αντλώντας έμπνευση από σχήματα του παρελθόντος ή προαναγγέλλοντας τη μόδα του αύριο.

Χρήση σύγχρονης τεχνολογίας

Με τη χρήση νέων τεχνολογιών αλλά και με τις πλούσιες δράσεις, η έκθεση τοποθετεί στο επίκεντρο τον άνθρωπο και επιχειρεί να αναπτύξει διάλογο με το παρελθόν, το παρόν και το μέλλον.

Info

Η έκθεση λειτουργεί καθημερινά εκτός Τρίτης και οι ώρες λειτουργίας είναι 10.00 π.μ. με 18.00 μ.μ.



Νύφες
Ιστορίες από μετάξι

ΜΟΥΣΕΙΟ ΜΕΤΑΞΗΣ
SILK MUSEUM



ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΟ
ΙΔΡΥΜΑ
ΟΜΙΛΟΥ
ΠΕΙΡΑΙΩΣ



ΤΟ ΠΛΟΥΣΙΟ ΕΙΚΟΝΟΓΡΑΦΙΚΟ ΕΡΓΟ ΤΟΥ ΝΙΚΟΥ ΧΑΤΖΗΚΥΡΙΑΚΟΥ ΓΚΙΚΑ

ΑΠΟ ΤΟ ΜΟΥΣΕΙΟ ΜΠΕΝΑΚΗ ΣΤΟ COSTA NAVARINO

ΤΗΣ ΖΕΤΑΣ ΜΑΡΚΟΥ

Για τρίτη συνεχή χρονιά, το Μουσείο Μπενάκη, η Costa Navarino και ο Διεθνής Αερολιμένας Αθηνών, ενώνουν τις δυνάμεις τους για την προβολή του ελληνικού πολιτισμού οργανώνοντας μια έκθεση καθώς και παράλληλες δράσεις, σε διάλογο με τις συλλογές του Μουσείου Μπενάκη. Με τίτλο «Ζωγραφιές ανάμεσα στις σελίδες», η έκθεση παρουσιάζει το εικονογραφικό έργο του Νίκου Χατζηκυριάκου-Γκίκα, ενός εκ των πιο σημαντικών Ελλήνων καλλιτεχνών του 20ού αιώνα. Επισκέπτες από όλο τον κόσμο θα έρθουν σε επαφή με το πλούσιο έργο του σε ειδικά διαμορφωμένους χώρους στην Costa Navarino από τις 26 Μαΐου έως το τέλος Νοεμβρίου και στο Διεθνή Αερολιμένα Αθηνών από



τις 11 Ιουνίου έως τις 31 Δεκεμβρίου. Αφορμή για τη θεματική της φετινής έκθεσης αποτελεί η εκθεσιακή δραστηριότητα του Μουσείου Μπενάκη στο πλαίσιο της διοργάνωσης «Αθήνα 2018, Παγκόσμια Πρωτεύουσα Βιβλίου». Επιμελητές της έκθεσης η Ιωάννα Μωραΐτη (Επιμελήτρια του Αρχείου της Πινακοθήκης Γκίκα) και ο Κωνσταντίνος Παπαχρίστου (Επιμελητής της Πινακοθήκης Γκίκα).



Εικόνες
ΧΑΤΖΗΚΥΡΙΑΚΟΥ ΓΚΙΚΑ

ΤΑ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΝΗΣΙΑ ΓΙΟΡΤΑΖΟΥΝ ΤΟ ΚΑΛΟΚΑΙΡΙ



Στην Κρεμαστή της Ρόδου

Η Πανελλήνια Έκθεση Αγροτικής Οικονομίας Κρεμαστής της Ρόδου θα πραγματοποιηθεί από 10-23 Αυγούστου.



Κρητική Γιορτή Βοσκού

Για 10η συνεχόμενη χρονιά διοργανώνεται στα Ζωνιανά, την Τετάρτη 15 Αυγούστου η Γιορτή Βοσκού και Τυριού.



Γαστρονομία στην Κω

Η 4η Γιορτή Γαστρονομίας, ένας θεσμός για την Κω θα λάβει χώρα στις 26 Αυγούστου στο λιμάνι της Καδάμαινας.



Beer Festival Κέρκυρας

Το φεστιβάλ χειροποίητης μπύρας και γαστρονομίας στον Αρίλλα θα διαρκέσει από 26 ως 30 Σεπτεμβρίου.

ΕΩΣ 15 ΑΥΓΟΥΣΤΟΥ

Καλύτερος Νέος Αγρότης 2018

Η ΠΕΝΑ διοργανώνει διαγωνισμό για την ανάδειξη του Έλληνα «Καλύτερου Νέου Αγρότη 2018» όπου μπορούν να συμμετέχουν αγρότες κάτω των 35 ετών που είναι μόνιμοι κάτοικοι Ελλάδας. Οι υποψήφιοι μπορούν να στείλουν email στο greek.young.farmers@gmail.com ή στο facebook μήνυμα στη σελίδα της ΠΕΝΑ μέχρι τις 15 Αυγούστου.



ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΑ ΔΙΟΡΓΑΝΩΣΗ

14/09

Φέτα 2018 στην Ελασσόνα

Με το ειδικό βάρος ενός συνεδρίου που προσελκύει προσωπικότητες από την Ελλάδα και την Ευρώπη, με μια έκθεση επαγγελματιών του κλάδου της παραγωγής, διάθεσης και εμπορίας της φέτας, αλλά και πληθώρα παράλληλων εκδηλώσεων, ο Δήμος Ελασσόνας επαναφέρει την Πανελλήνια Διοργάνωση «ΦΕΤΑ 2018» από 14 έως 16 Σεπτεμβρίου.



ΛΙΒΑΔΕΙΑ

Γεωργία και κτηνοτροφία στο Agrofest Στ. Ελλάδας

Το 1ο Πανελλήνιο Φεστιβάλ Γεωργίας και Κτηνοτροφίας, AGROfest Στερεάς Ελλάδας, που διοργανώνεται από τα Επιμελητήρια Στ. Ελλάδας, θα λάβει χώρα από 19 ως 23 Σεπτεμβρίου στις εγκαταστάσεις του Επιχειρηματικού Πάρκου Λιβαδειάς (πρώην Unicot), σε μια στεγασμένη έκταση 8.000 τ.μ., με παράλληλες υπαίθριες εκδηλώσεις. Μέσα στο χώρο του Φεστιβάλ θα πραγματοποιηθεί το 25ο Πανελλήνιο Συνέδριο Νέων Αγροτών.



ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΟΙ ΑΠΟ 7.000 ΕΚΘΕΤΕΣ ΣΤΗ SIAL 2018

ΣΤΟ ΠΑΡΙΣΙ ΤΑΞΙΔΕΥΟΥΝ ΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

Μια παγκόσμια έκθεση που φέρνει σε επαφή παραγωγούς και αγοραστές από όλο τον κόσμο, αποκαλύπτει τις τάσεις και τις καινοτομίες που διαμορφώνουν τη βιομηχανία τροφίμων του αύριο ενεργώντας ως ένα διεθνές επιχειρηματικό κέντρο, αποτελεί η Sial, που διοργανώνεται από 21 έως 25 Οκτωβρίου 2018 στο εκθεσιακό πάρκο Paris Nord Villepinte στο Παρίσι/Γαλλία. Η Sial, που αποτελεί μια από τις σπουδαιότερες διεθνείς εκθέσεις τροφίμων - ποτών στον κόσμο και διοργανώνεται κάθε δύο χρόνια, περιλαμβάνει 20 εκθεσιακούς τομείς όπου προβάλλεται το σύνολο των προϊόντικών κατηγοριών της βιομηχανίας τροφίμων και ποτών καθώς και τεχνολογικά προ-

ϊόντα για τον κλάδο του λιανικού εμπορίου, όπως και προϊόντα συναφή με τις υπηρεσίες εστίασης.

Στις παράλληλες εκδηλώσεις της φετινής διοργάνωσης αναφέρονται τα La Cuisine, Sial Innovation, Wine & Food Lab, ένας χώρος αφιερωμένος στον συνδυασμό οίνου με φαγητό, και In-Food Centre με ομιλίες για ημι-επεξεργασμένα τρόφιμα, συστατικά, επεξεργασμένα τρόφιμα και εξοπλισμό.

Σε ό,τι αφορά την προηγούμενη διοργάνωση του 2016, συμμετείχαν 7.000 εκθέτες από 109 χώρες, με το 85% εξ αυτών διεθνείς συμμετοχές, ενώ οι εμπορικοί επισκέπτες ξεπέρασαν τους 155.000, από τους οποίους το 70 % ήταν διεθνείς από 194 χώρες.





ΣΠΑΡΤΗ

Διδάσκοντας την ελαιοκομία

Έως τις 10 Σεπτεμβρίου το Μουσείο Ελιάς και Ελαιολάδου του Δικτύου του ΠΙΟΠ θα φιλοξενήσει την περιοδική έκθεση «Διδάσκοντας την ελαιοκομία». Στην έκθεση αξιοποιήθηκε αρχαιολογικό υλικό και αντικείμενα, που κατά κύριο λόγο αποτελούν τμήμα της συλλογής του Γεωργικού Μουσείου του ΓΠΑ.

ΛΕΣΒΟΣ



Στο Μουσείο Βιομηχανικής Ελαιοουργίας έως 15 Οκτωβρίου

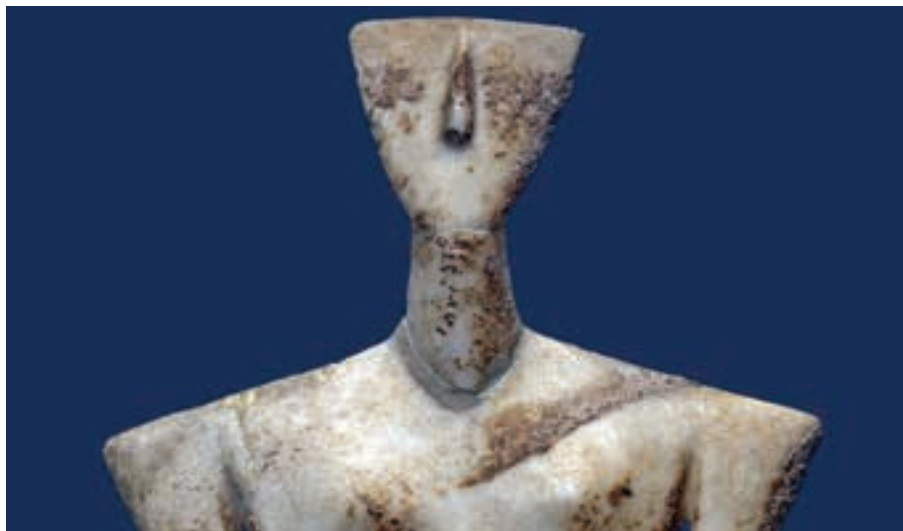
Πτυχές της πολύχρονης διαδρομής της οικογένειας αγγειοπλαστών Κουρτζή από το 1820 μέχρι τις μέρες μας φωτίζει η περιοδική έκθεση «Διά χειρός Κουρτζή», στο Μουσείο Βιομηχανικής Ελαιοουργίας Λέσβου στην Αγ. Παρασκευή.

ΒΟΛΟΣ

Πλοία Άτοποι Τόποι

Έως τις 30 Σεπτεμβρίου θα φιλοξενηθεί στο Μουσείο Πλινθοκεραμοποιίας στο Βόλο η έκθεση ζωγραφικής του Βασίλη Καποδίστρια «Πλοία Άτοποι Τόποι». Την έκθεση διοργανώνουν το Πολιτιστικό Ίδρυμα Ομίλου Πειραιώς και η Μαγνήτων Κιβωτός για τη διάσωση του πολιτιστικού αποθέματος.

● Λόγω των γεγονότων που έπληξαν τη χώρα το ΠΙΟΠ αναβάλλει όλες τις προγραμματισμένες εκδηλώσεις του Ιουλίου στο Δίκτυο Μουσείων και στο Ιστορικό Αρχείο.



ΣΤΟ ΜΟΥΣΕΙΟ ΜΑΡΜΑΡΟΤΕΧΝΙΑΣ ΣΤΗΝ ΤΗΝΟ

ΟΙ ΑΜΕΤΡΗΤΕΣ ΟΨΕΙΣ ΤΟΥ ΩΡΑΙΟΥ

ΤΗΣ ΜΑΡΙΝΑΣ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ

Τρίτος σταθμός της περιοδεύουσας έκθεσης «Οι αμέτρητες όψεις του Ωραίου» είναι το Μουσείο Μαρμαροτεχνίας στην Τήνο. Η έκθεση, που συνιστά αποτέλεσμα σύμπραξης του ΠΙΟΠ με το Εθνικό Αρχαιολογικό Μουσείο, ξεκίνησε από τη Σπάρτη και το Μουσείο Ελιάς και μεταφέρθηκε στο Μουσείο Αργυροτεχνίας, στα Ιωάννινα.

Η έκθεση καταγράφει τη διαχρονική προσπάθεια του ανθρώπου να αναζητήσει το Ωραίο και να το εντάξει στην καθημερινότητά του, αποτυπώνοντάς το σε έργα τέχνης, αντικείμενα καλλωπισμού και σκεύη καθημερινής χρήσης. Σαράντα αρχαιότητες από τις συλλογές του κορυφαίου Μουσείου της χώρας, από τους

προϊστορικούς έως και τους ρωμαϊκούς χρόνους, συνιστούν σύντομα σχόλια-αναφορές σε κάποιες από τις όψεις του Ωραίου.

Το κριτήριο επιλογής τους βασίστηκε στις θεματικές των μουσείων του ΠΙΟΠ όπου παρουσιάζονται. Έτσι, στο Μουσείο Ελιάς και Ελληνικού Λαδιού αναδείχθηκε ο καλλωπισμός του σώματος με έλαια και αρώματα, στο Μουσείο Αργυροτεχνίας πρωταγωνίστησαν περίτεχνα έργα κοσμηματοποιίας, ενώ στο Μουσείο Μαρμαροτεχνίας προβάλλονται μαρμάρινα έργα, αντιπροσωπευτικά του Κυκλαδικού πολιτισμού.

Η έκθεση θα διαρκέσει έως τις 28 Αυγούστου και είναι επισκέψιμη καθημερινά εκτός Τρίτης 10.00 π.μ. έως 18.00 μ.μ.

info

Ξεχωριστή θέση στην έκθεση της Τήνου καταλαμβάνει η ενότητα με τα κυκλαδικά ειδώλια, που αποτέλεσαν πηγή έμπνευσης για σπουδαίους σύγχρονους καλλιτέχνες.



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

www.agronews.gr

ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ... ΠΝΕΥΜΑΤΟΣ

ΓΡΑΦΕΙ Η ΖΕΤΑ ΜΑΡΚΟΥ

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

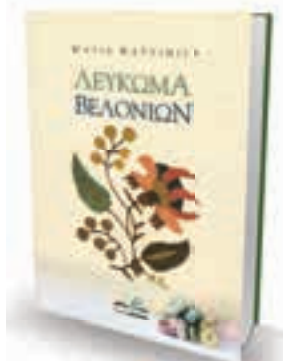


Μετανάστες εργάτες στην Ελλάδα

ΣΥΓΓΡΑΦΕΑΣ:
Απόστολος Καψάλης

ΟΙ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ από τις κυρίαρχες ιδέες για τους μετανάστες εργάτες στην Ελλάδα χρήζουν αναθεώρησης στο περιβάλλον της οικονομικής κρίσης. Ο συγγραφέας επικεντρώνει στο ρόλο που διαδραματίζει η πολιτική για τη μετανάστευση και την εργασία των μεταναστών στην εξέλιξη της εργατικής νομοθεσίας, μέσω μιας συμπυκνωμένης απεικόνισης των πολλαπλών εκδοχών εγκλωβισμού των μεταναστών, σε ένα περιβάλλον κατάτμησης του εργατικού δικαίου και εκτεταμένης παραβατικότητας.

Εκδόσεις Τόπος
Τιμή: 19,00 €



Λεύκωμα βελονιών

ΣΥΓΓΡΑΦΕΑΣ:
Μαρία Κατσιμίγα

ΤΟ ΤΑΞΙΔΙ της συγγραφέα ξεκινά από τα παιδικά της χρόνια και έχει σαν οδηγό βελόνα και κλωστή, ψαλιδάκια και υφάσματα, αλλά πάνω απ' όλα μεράκι υπομονή και επιμονή. Σκοπός της δεν είναι να διδάξει κέντημα, αλλά να ανάψει μέσα μας τη φλόγα και την επιθυμία να φτιάξουμε μοναδικά εργόχειρα και να συνεχίσουμε την παράδοση. Το λεύκωμα αυτό δεν είναι μια απλή καταγραφή των παραδοσιακών βελονιών ή μοτίβων, είναι το καταστάλαγμα εμπειρίας πολλών χρόνων.

Εκδόσεις Δεδεμάδης
Τιμή: 30,00 €



Μάνη: Λαογραφία και Τόπος

ΣΥΓΓΡΑΦΕΑΣ:
Συλλογικό έργο

ΤΟ ΔΥΝΑΤΟ στοιχείο της φυσιολογίας -φυσιογνωμίας της Μάνης με άμεση επιρροή στους ανθρώπινους τύπους της, μάγεψε τον Καζάζη που προσπάθησε να απομονώσει τα συνθετικά της επίδρασης της φύσης πάνω στον άνθρωπο. Η χρονική διαδρομή των φωτογραφιών αριθμεί πέντε δεκαετίες που όμως δεν στάθηκαν ικανές να αλλάξουν τη σκληρή και γυμνή Μάνη. Η βασανισμένη γη αποδίδεται αισθησιακά από την ασπρόμαυρη ματιά του Φώτη Καζάζη.

Εκδόσεις Δεσμός
Τιμή: 21,12 €



Η λαϊκή παράδοση και το δημοτικό τραγούδι

ΣΥΓΓΡΑΦΕΑΣ:
Ιάσων Ευαγγέλου

ΕΝΑ ΑΚΟΜΑ βιβλίο για τη Λαϊκή Παράδοση που μοιάζει με αγλαόκαρπο δέντρο και ταυτόχρονα με δάσος, μοιάζει με απέραντη πεδιάδα, πολύανθη και πολύχρωμη. Ένα αντικαθρέφτισμα της τέχνης και των τεχνών, της γλώσσας και του λόγου, της φιλοσοφίας ζωής, της ποίησης και της αφήγησης, των μύθων και των παραμυθιών, των νηών και των εθίμων, των γιορτών με τα τραγούδια του καλού κ.λπ.

Εκδόσεις: Λεξίτυπον
Τιμή: 17,00 €



NEO FORD FOCUS: ΟΛΑ ΑΠΟ ΤΗΝ ΑΡΧΗ

Το πιο ολοκληρωμένο Focus όλων των εποχών έφτασε και στη χώρα μας, με πλήθος εκδόσεων και τεχνολογιών, ασφάλεια 5 αστέρων και σχεδίαση που δε θυμίζει τίποτα άλλο, μιας και όλα ξεκίνησαν από μια λευκή κόλλα χαρτί

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΒΑΣΙΛΗΣ ΣΟΦΟΣ

Το νέο Focus είναι το πρώτο όχημα σε όλο τον κόσμο που βασίζεται στη νέα αρχιτεκτονική C2 της εταιρείας, η οποία έχει σχεδιαστεί για βελτιωμένη προστασία στις συγκρούσεις. Παράλληλα, προσφέρει μεγαλύτερους χώρους, χωρίς αυτό να επηρεάζει τις εξωτερικές του διαστάσεις, ενώ η βελτιωμένη αεροδυναμική σε συνδυασμό με τους σύγχρονους κινητήρες EcoBoost πετυχαίνει μειωμένη κατανάλωση. Η γκάμα των προσφερόμενων κινητήρων περιλαμβάνει μία βελτιστοποιημένη έκδοση του

πολυβραβευμένου 1.000άρη EcoBoost της Ford και έναν νέο βενζινοκινητήρα 1,5 λίτρων EcoBoost. Και τα δύο μηχανικά σύνολα αναβαθμίζονται με την πρώτη εφαρμογή απενεργοποίησης κυλίνδρου της Ford σε τρικύλινδρους κινητήρες. Οι νέοι πετρελαιοκινητήρες 1,5L EcoBlue και 2,0L EcoBlue προσφέρουν βέλτιστη οικονομία καυσίμου, ενώ ένα νέο οχτατάχυτο αυτόματο κιβώτιο προσαρμόζει τις αλλαγές σχέσεων στο οδηγικό στυλ και ελέγχεται μέσω επιλογέα Rotary Gear Shift Dial.



ΒΡΑΒΕΥΜΕΝΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΜΕ 5 ΑΣΤΕΡΙΑ ΣΤΟ EURONCAP ΚΑΙ ΥΨΗΛΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ

ΠΟΛΥ ΚΑΛΑ είναι τα νέα για την κατασκευαστική ομάδα της Ford, καθώς το νέο Focus αξιολογήθηκε με 5 αστέρια για την ασφάλειά του από τον Ανεξάρτητο Οργανισμό Δοκιμών (crash tests) Euro NCAP, όντας ένα από τα πρώτα οχήματα με τόσο υψηλό σκορ στο πλαίσιο των νέων, αυστηρότερων πρωτόκολλων δοκιμών του Euro NCAP. Απέσπασε μέγιστη βαθμολογία στις δοκιμές πλευρικής σύγκρουσης με μία προηγμένη δομή αμαξώματος και πολύ ανθεκτικά υλικά, όλα χάρη στην εκ βάθρων νέα προηγμένη τεχνολογία.



**Η Ford προσφέρει
«τεχνολογία με σκοπό»
και κατέστησε σαφές
ότι αυτή πρέπει να
χαρίζεται σε όλους**



Η ανθρωποκεντρική σχεδιαστική φιλοσοφία επεκτείνεται και στο εσωτερικό, που προσφέρει ένα πιο ελκυστικό περιβάλλον με μεγαλύτερη αντιληπτή ποιότητα. Στο τομέα της ασφάλειας, το καινοτόμο σύστημα ανίχνευσης λακκουβών εξομαλύνει τις ανωμαλίες του οδοστρώματος για τους οδηγούς του νέου Ford Focus, μειώνοντας έτσι τις δυσάρεστες επιπτώσεις από τις ανωμαλίες του δρόμου, χάρη στο σύστημα Continuously Controlled Damping, που παρακολουθεί δεδομένα με στόχο τη βέλτιστη ποιότητα κύλισης.

Αμαξώματα
Στους τύπους αμαξώματος του νέου Focus, πέρα από τη hatchback και station έκδοση, θα δούμε και μια ειδικά διαμορφωμένη crossover, αντίστοιχη με αυτή του νέου Fiesta.

Τα αυτοκίνητα της Ford διαθέτει στην ελληνική αγορά η Ford Motor Hellas.

ΧΙΟΣ

ΕΔΩ ΤΟ ΔΑΚΡΥ ΓΙΝΕΤΑΙ ΕΥΩΔΙΑ ΚΑΙ ΕΥΛΟΓΙΑ

Το ευλογημένο αυτό δάκρυ δέθηκε άρρηκτα με την ιστορία του τόπου. Από τα κάστρα και τους πύργους που υψώθηκαν για να το προστατεύσουν, μέχρι τα προνόμια που τους εξασφάλισε επί Τουρκοκρατίας, καθώς οι γυναίκες στα χαρέμια των πασάδων λάτρευαν τη μαστίχα

ΤΗΣ ΜΑΡΙΝΑΣ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ

Το μεθυστικό άρωμά της είχε συνδεθεί με τον γυναικείο ερωτισμό, όπως αποκαλύπτει στα κείμενά του ο περιηγητής του 18ου αιώνα Julien Galland. «Αφού τη ζυμώσουν στο στόμα με τη γλώσσα, τη φουσκώνουν μεταβάλλοντάς την σε μπαλίτσες με ένα φύσημα. Θεωρούν μάλιστα ερωτοτροπία να πλησιάσουν το στόμα τους στο πρόσωπο κάποιου, να τον ξαφνιάσουν με τον κρότο και την ευωδιαστή ανάσα». Όσοι γνωρίζουν λοιπόν έρχονται στο νησί προς το τέλος Αυγούστου για να παρακολουθήσουν τη διαδικασία παραγωγής του διάσημου αυτού προϊόντος, να δουν τους Χιώτες να «κεντούν» τον μαστιχοφόρο σκίνο για να «δακρύσει» και να προσφέρει την πολύτιμη ρητίνη του.

«Η Χίος είναι σαν μία νέα κοπέλα, λεπτοφυής και ευαίσθητη, ήρεμη κι ανήσυχη, απορροφημένη από ακαταστάλαχτα όνειρα και θολές αναμνήσεις» έγραψε ο Χιώτης λογοτέχνης, Γιώρ-





γος Θεοτοκάς. Θα μπορούσε να συμπληρώσει κανείς ότι η Χίος είναι μια κοπέλα με μεθυστικό άρωμα που από τη στιγμή που θα το μυρίσεις δεν θα το ξεχάσεις ποτέ. Οι επιστήμονες λένε ότι η όσφρηση είναι η αίσθηση με τη μεγαλύτερη μνήμη. Μαστίχι, μανταρίνι, θάλασσα. Με τόσα αρώματα, η Χίος, το πιο μυρωδάτο απ' όλα τα νησιά, υπόσχεται στον ταξιδιώτη μία μοναδική εμπειρία. Πολλοί την έχουν χαρακτηρίσει «ανεξερεύνητη».

Αλήθεια ή υπερβολή; Το σίγουρο είναι ότι πρόκειται για έναν τόπο αληθινό και αυθεντικό. Οι κάτοικοί της θα σου μιλήσουν με καμάρι γι' αυτά που παράγουν με τα χέρια τους, θα σε φιλέψουν τα περίφημα γλυκά του κουταλιού που φτιάχνουν και θα σου προσφέρουν μαστιχόνερο για να ξεδιψάσεις. Θα αφηγηθούν ιστορίες για πειρατές και Χιώτες καπεταναίους, για τη Δασκαλόπετρα όπου καθόταν και δίδασκε ο Όμηρος, αλλά για τις μέρες που πέρασε στο νησί ο Χριστόφορος Κολόμβος.

Στα μεσαιωνικά Μαστιχοχώρια

Ίσως μία από τις πρώτες στάσεις του ταξιδιού σας πρέπει να είναι τα Μαστι-

Οι ανεμόμυλοι στην περιοχή Ταμπάκικα στο βόρειο τμήμα της πόλης της Χίου είναι σίγουρα το πιο πολυφωτογραφισμένο αξιοθέατο του νησιού. Στο παρελθόν οι ανεμόμυλοι αυτοί εξυπηρετούσαν τις ανάγκες των γειτονικών βυρσοδευείων

χοχώρια, οι μεσαιωνικές καστροπολιτείες, περί τις 20 στον αριθμό, που καλούν τον επισκέπτη να ταξιδέψει στον χρόνο. Θαυμάστε στο Πυργί, με τα περίφημα «ξυστά», τα γεωμετρικά και ασπρόμαυρα μοτίβα που διακοσμούν τις προσόψεις των κτιρίων, προσκυνήστε στη μικρή βυζαντινή εκκλησία του Παλαιού Ταξιάρχη στα Μεστά και ανακαλύψτε το σπήλαιο των Ολύμπων.

Αφήνουμε τη μέθη της μαστίχας για τη δροσιά των εσπεριδοειδών. «Μπορεί κάνεις να πλανιέται ώρα πολλή στον

Κάμπο, ανάμεσα σε τοίχους, χωρίς να βλέπει τίποτα από το δάσος, αναπνέοντας μονάχα την ατμόσφαιρά του. Κάποτε ανοίγει μία βαριά πόρτα. Το δάσος επιτέλους αποφασίζει να φανερωθεί πλούσιο, ζωντανό, σπαρταριστό από δροσιά και τρυφερά μουρμουρητά και φλιφλίσματα. [...] Μα όποιος ανέβει στις ταράτσες των παλλαϊκών σπιτιών βλέπει από ψηλά το μεγάλο λεμονοδάσος που κυματίζει ζωνρά, στο φύσημα του ανέμου, σαν μια μικρή πράσινη θάλασσα. Και πιο πέρα η άλλη θάλασσα, η γαλάζια προς το άπειρο. Κι όλα αυτά μας καλούν σε ταξίδια», έγραφε ο Θεοτοκάς για τον Κάμπο της Χίου.

Η εύφορη και κατάφυτη πεδιάδα

Περιτριγυρισμένη από κόκκινους μαντρότοιχους η εύφορη και κατάφυτη πεδιάδα της Χίου, έχει χαρακτηριστεί ιστορικός τόπος από το υπουργείο Πολιτισμού, ως μοναδικό παράδειγμα αρμονικής συνύπαρξης κατοικίας και γεωργίας. Σήμερα ο Κάμπος εξακολουθεί να σφύζει από ζωή με τους φιλόξενους ξενώνες του αλλά και την παραγωγή εσπεριδοειδών, τα αρώματα των οποίων έρχονται στα ποτήρια μας με τους χυμούς «Κάμπος Χίου».



1



2



3



4



5

1 & 2

Όσοι γνωρίζουν έρχονται στο νησί προς το τέλος Αυγούστου για παρακολουθήσουν τη διαδικασία παραγωγής της μαστίχας.

3

Το «3ο Φεστιβάλ Χορών στο νησί της Μαστίχας» με χορευτικά συγκροτήματα από όλη την Ελλάδα θα πραγματοποιηθεί στη χώρα της Χίου στις 29 & 30 Αυγούστου.

4

Ο χτισμένος επάνω στο βράχο μεσαιωνικός οικισμός του Ανάβατου χαρακτηρίζεται ως ο «Μυστράς του Αιγαίου».

5

Η πιο διάσημη παραλία του νησιού, τα Μαύρα Βόλια, με τα μαύρα πλατιά βότσαλα, που προήλθαν από έκρηξη ηφαιστείου.



Νήσος Χίος

Η Χίος είναι νησί του Ανατολικού Αιγαίου και το πέμπτο μεγαλύτερο της Ελλάδας με έκταση 842 τ. χλμ. Διοικητικά αποτελεί την Περιφερειακή Ενότητα Χίου που ανήκει στην Περιφέρεια Β. Αιγαίου μαζί με τα νησιά Ψαρά, Αντίψαρα και Οινούσσες.



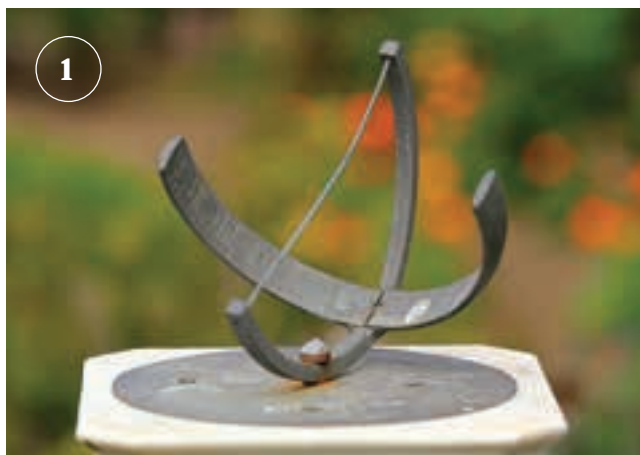
ARGENTIKON LUXURY SUITES ΤΟ ΚΡΥΜΜΕΝΟ ΚΟΣΜΗΜΑ ΤΟΥ ΚΑΜΠΟΥ

Αξέχαστη διαμονή με πολυτέλεια και στυλ σε ένα από τα αξιοθέατα του νησιού

Στον τόπο που διάλεξαν οι αριστοκράτες Γενοβέζοι και Χιώτες τον 14ο αιώνα για να χτίσουν τα αρχοντικά τους, ανάμεσα σε περίτεχνες στέρνες, πληθωρικούς κήπους και συστάδες δένδρων εσπεριδοειδών που μοσχοβολούν, είναι κτισμένο το εξαιρετικής αισθητικής πολυβραβευμένο ξενοδοχείο Argentikon Luxury Suites. Πρόκειται για το μόνο 5άστερο ξενοδοχείο του νησιού και ένα από

τα δέκα καλύτερα στο είδος του παγκοσμίως. Το Argentikon εκτός από ένα σημαντικό αξιοθέατο, χαρακτηρίζεται και ως πολύτιμο καταφύγιο για τους επισκέπτες του. Ένας χώρος που αντανακλά το μεγαλείο μίας εποχής που πέρασε για πάντα. Αυθεντικά χειροποίητα έπιπλα αντίκες, διακοσμητικά κομψοτεχνήματα, ζωγραφιστά ταβάνια, περίτεχνους πολυελαίους και πέτρινα τζάκια.

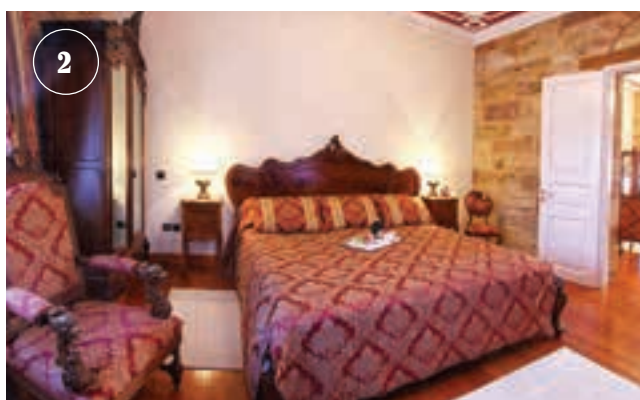
Πέρα από τη ιστορική και αισθητική του αξία το Argentikon με τις υψηλών προδιαγραφών υποδομές του μπορεί να ικανοποιήσει και τον πιο απαιτητικό πελάτη. Ξεκινήστε τη μέρα σας με τις γεύσεις του ελληνικού πρωινού, απολαύστε στιγμές χαλάρωσης στην πισίνα, αναζητήστε την ισορροπία σώματος και πνεύματος με μία επίσκεψη στο γυμναστήριο, την αυθεντική φιλανδρική σάουνα, το Jacuzzi και το Spa.



1

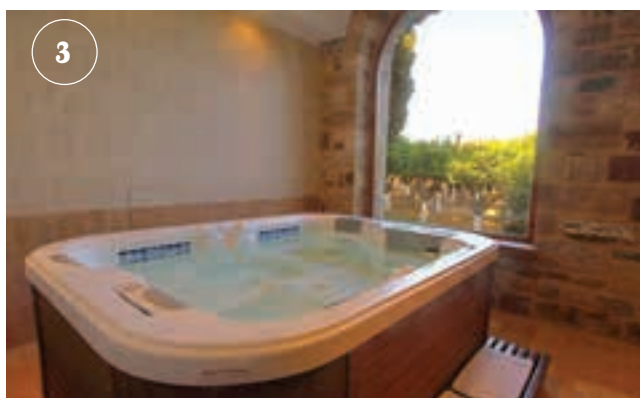


Από τις πιο εντυπωσιακές περιοχές της Χίου, ο Κάμπος συνδυάζει αρμονικά το μοναδικό φυσικό τοπίο με τα τοπικά αρχιτεκτονικά χαρακτηριστικά. Απέχει μόλις 6 χλμ. από την πόλη της Χίου.



2

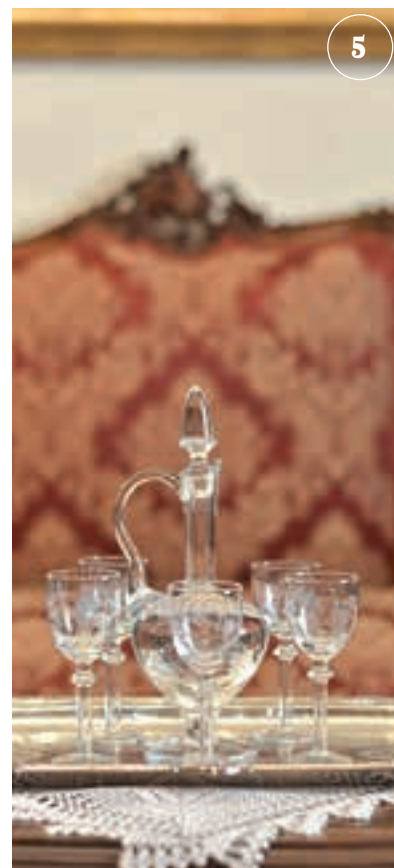
Ενισχύστε την ισορροπία σώματος και πνεύματος με μια επίσκεψη στη σάουνα, το Jacuzzi και το Spa



3



4



5



1

Ένας χώρος που αντανακλά το μεγαλείο μίας εποχής που πέρασε για πάντα.

2

Είναι το μόνο 5άστερο ξενοδοχείο του νησιού και ένα από τα δέκα καλύτερα στο είδος του.

3

Ισορροπία σώματος και πνεύματος με μία επίσκεψη στο γυμναστήριο, το Jacuzzi και το Spa.

4

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

5

Το Argentikon είναι σημαντικό αξιοθέατο και πολύτιμο καταφύγιο για τους επισκέπτες του.

ΣΤΟ ΜΟΥΣΕΙΟ ΤΗΣ ΜΑΣΤΙΧΑΣ

Λίγοι τόποι έχουν ταυτιστεί τόσο με ένα προϊόν. Συνειρμικά, όταν ακούμε Χίος σκεφτόμαστε μαστίχα, και το αντίστροφο. Πώς θα μπορούσε να λείπει το αντίστοιχο μουσείο απ' το νησί;



Οι παραδοσιακοί τρόποι επεξεργασίας της μαστίχας



Οι πολύτιμοι κρύσταλλοι των Μαστιχοχωρίων

Το Μουσείο Μαστίχας Χίου, που ανήκει στο δίκτυο μουσείων του Πολιτιστικού Ιδρύματος Τράπεζας Πειραιώς, χτίστηκε στο Πυργί, σε ένα από τα μεγαλύτερα Μαστιχοχώρια. Αυτή είναι άλλωστε και η μόνη περιοχή όπου καλλιεργείται και ευδοκιμεί ο σκίνος της ποικιλίας *Pistacia lentiscus* var. *Chia*, από τον οποίο παράγεται η μαστίχα. Στόχος του μουσείου είναι να αναδείξει την παραγωγική ιστορία της καλλιέργειας και την επεξεργασία της μαστίχας, στο πλαίσιο της εγγραφής της παραδοσιακής μαστιχοκαλλιέργειας στον αντιπροσωπευτικό κατάλογο της Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς της Ανθρωπότητας της

UNESCO το 2014. Τι θα δείτε και θα μάθετε στην έκθεση του Μουσείου; Στην εισαγωγή, μαθαίνουμε για το σκίνο, τη μαστίχα και τη ρητίνη που το 2015 αναγνωρίστηκε ως φυσικό φάρμακο. Στην πρώτη ενότητα ανακαλύπτουμε την παραδοσιακή τεχνογνωσία της μαστιχοκαλλιέργειας. Στη δεύτερη παρατηρούμε πώς η διαχείριση της μαστίχας διαμόρφωσε το αγροτικό και οικισμένο τοπίο της νότιας Χίου. Στην τρίτη ενημερωνόμαστε για τη συνεταιριστική εκμετάλλευση της μαστίχας στους νεότερους χρόνους. Στο τελευταίο τμήμα, την υπαίθρια έκθεση, το κοινό έρχεται σε επαφή με το φυτό και το φυσικό περιβάλλον στο οποίο ευδοκιμεί.

ΑΞΙΟΘΕΑΤΑ

Τα 80 χρόνια της Ένωσης

Η περιοδική έκθεση με τίτλο «80 χρόνια ΕΜΧ: Ιστορίες με άρωμα μαστίχας» παρουσιάζεται στο Μουσείο Μαστίχας Χίου με αφορμή τη συμπλήρωση 80 χρόνων από την ίδρυση της Ένωσης Μαστιχοπαραγωγών Χίου. Στην έκθεση παρουσιάζονται τεκμήρια για την ίδρυση και τη λειτουργία της Ένωσης,



την παραγωγή και το εμπόριο της μαστίχας. Πρωταγωνιστής είναι το αρχαιακό υλικό της Ένωσης που επεξεργάστηκε το ΠΙΟΠ. Η έκθεση θα διαρκέσει από τις 29 Ιουλίου έως τις 20 Ιανουαρίου.

ΚΑΜΠΟΣ ΧΙΟΥ

ΟΛΑ ΤΑ ΑΡΩΜΑΤΑ ΣΤΟ ΠΟΤΗΡΙ

ΕΙΝΑΙ ΓΝΩΣΤΟ ότι οι Χιώτες μετρούν αιώνες στην καλλιέργεια και τη μεταποίηση των εκλεκτών εσπεριδοειδών. Το 2010 έπεσε η ιδέα να δημιουργηθεί μία νέα μονάδα που θα συνεχίσει αυτή την παράδοση. Η εταιρεία Χυμοί Χίου Α.Ε. έκλεισε όλα τα αρώματα του Κάμπου σε καλαίσθητες συσκευασίες για να έλθουν στο ποτήρι μας. Αξίζει να σημειωθεί ότι η υπερσύγχρονη μονάδα λειτουργεί στο ανακαινισμένο εργοστάσιο, που από το 1963 ανήκε στην πλοιοκτήτρια εταιρεία Χανδρής για τα προϊόντα εσπεριδοειδών που προορίζονταν για τα περίφημα υπερωκεάνιά της. Αργότερα, αυτό δωρίστηκε από την οικογένεια στον Συνεταιρισμό Εσπεριδοπαραγωγών Χίου.



Η ΚΟΥζίΝΑ ΤΟΥ ΑΙΓΑΙΟΥ

ΖΕΣΤΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΨΗΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΚΑΙ ΜΑΣΤΕΛΟ

Η Χίος δεν είναι γνωστή μόνο για τη μαστίχα της, αλλά και για το περίφημο τυρί της, το Μαστέλο. Η παραγωγή του είναι περιορισμένη. Είναι φρέσκο, μαστικωτό και ολόλευκο.

Υλικά

- 1 γλυκοπατάτα
- 1 φινόκιο
- ½ σελινόριζα
- αλάτι και ελαιόλαδο
- 2 καρότα, σε λεπτές λωρίδες
- 1 πιπεριά Φλωρίνης
- ½ κιλό φρέσκα μανιτάρια σε φέτες
- φρέσκο θυμάρι
- 1 Μαστέλο Χίου κατσικίσιο
- 2 φρέσκα κρεμμυδάκια

Εκτέλεση

Καθαρίζουμε τη γλυκοπατάτα, το φινόκιο και τη σελινόριζα.

Τα κόβουμε σε φέτες και τα βάζουμε σε ένα ταψί. Βάζουμε αλάτι και λίγο ελαιόλαδο και ψήνουμε στο φούρνο να μαλακώσουν. Βάζουμε σε ένα άλλο ταψάκι τα καρότα και την πιπεριά και τα ψήνουμε και αυτά στον φούρνο με λάδι και αλάτι ώσπου να μαλακώσουν. Ζεσταίνουμε ένα τηγάνι και μόλις κάψει σοτάρουμε τα μανιτάρια με λίγο ελαιόλαδο. Βάζουμε όλα τα λαχανικά σε λαδόκολλα ή σε ένα πυρέξ, πασπαλίζουμε με το θυμάρι και απλώνουμε επάνω τις φέτες από το Μαστέλο. Κλείνουμε τη λαδόκολλα και ψήνουμε. Αν βάλουμε τα υλικά σε πυρέξ, ψήνουμε για 10-

15 λεπτά στο γκριλ σε δυνατό φούρνο. Βγάζουμε από τον φούρνο, πασπαλίζουμε με το φρέσκο κρεμμυδάκι και σερβίρουμε τη σαλάτα ζεστή.



ΜΗΝ ΞΕΧΑΣΩ...

Οι πιο σημαντικές υπομνήσεις για τους μήνες Σεπτέμβριο και Οκτώβριο



05/09

Asia Fruit Logistica

Η Asia Fruit Logistica θα διεξαχθεί από τις 5 έως τις 7 Σεπτεμβρίου στο Hong Kong.

15/09

IBA στο Μόναχο

Κάθε τρία χρόνια διοργανώνεται στο Μόναχο η Διεθνής Έκθεση Μηχανημάτων Αρτοποιίας και Ζαχαροπλαστικής IBA. Το 2018 θα λάβει χώρα από τις 15 έως τις 20 Σεπτεμβρίου.

18/09

Για την ασφάλεια τροφίμων

Το συνέδριο της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων (EFSA), με θέμα Επιστήμη, «Τρόφιμα, Κοινωνία» θα διεξαχθεί στην Πάρμα της Ιταλίας, από 18 έως 21 Σεπτεμβρίου.

03/10

Ετήσιο Συνέδριο ΕΖΕ

Η Ελληνική Ζωοτεχνική Εταιρεία (Ε.Ζ.Ε.) οργανώνει το 33ο Ετήσιο Επιστημονικό της Συνέδριο στην Πρέβεζα, στις 3 - 5 Οκτωβρίου.

12/10

Syskevasia & Plastica

Ύστερα από 2 και 4 χρόνια αντίστοιχα θα πραγματοποιηθούν φέτος μαζί η 16η Syskevasia και η 10η Plastica στο Athens Metropolitan Expo από 12 ως 15 Οκτωβρίου.

23/10

Fruit Attraction

Την επέτειο των 10 χρόνων της γιορτάζει η Fruit Attraction, που θα πραγματοποιηθεί 23-25 Οκτωβρίου στη Μαδρίτη της Ισπανίας.

ΠΡΙΝ ΚΛΕΙΣΩ...

Κ

αλή η θερινή ανάπαυλα, αλλά οι αγρότες θα πρέπει να έχουν το νου τους στις φυτοπροστατευτικές φροντίδες, που με τις βροχοπτώσεις και τις ζέστες ανάβουν κόκκινο αυτή την εποχή ειδικά στις δενδροκαλλιέργειες. Φυσικά, σιγά-σιγά θα πρέπει να ξεσκονίσουν και να ελέγξουν και τον αροτραίο τους εξοπλισμό ενόψει των φθινοπωρινών σπορών, καθώς ειδικά στην κατεργασία εδάφους τα πάντα είναι θέμα timing. Πέρα από αυτό πολλή δουλειά έχει πέσει και στα μελετητικά γραφεία με τα Σχέδια Βελτίωσης

καθώς οι αιτήσεις λήγουν στις 26 Αυγούστου, ωστόσο με τόσα δικαιολογητικά μία ακόμα παράταση δεν αποκλείεται.



ΤΑ ΝΟΣΤΙΜΑ ΟΡΕΙΝΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΑ

ΝΕΑ ΣΕΙΡΑ
αλλαντικών
Πίνδος

Από φρέσκα
ορεινά κοτόπουλα,
ελεύθερης βοσκής

Η νόστιμη & υγιεινή επιλογή
στα αλλαντικά!

Με τη γεύση και τον αέρα του χωριάτικου, η ΠΙΝΔΟΣ φέρνει κοντά μας μια νέα σειρά αλλαντικών! Από φρέσκα ορεινά κοτόπουλα, ελεύθερης βοσκής, τα νέα αλλαντικά ΠΙΝΔΟΣ είναι η πιο νόστιμη και υγιεινή επιλογή για όλη την οικογένεια, για όλες τις ώρες της ημέρας, χωρίς γλυτένη και με την υπογραφή ποιότητας του Αγροτικού Πτηνοτροφικού Συνεταιρισμού Ιωαννίνων «Η ΠΙΝΔΟΣ».





ΚΑΡΠΟΣ

Καρπός της ελληνικής φύσης!



Το μόνο από ελληνικά αμύγδαλα!