



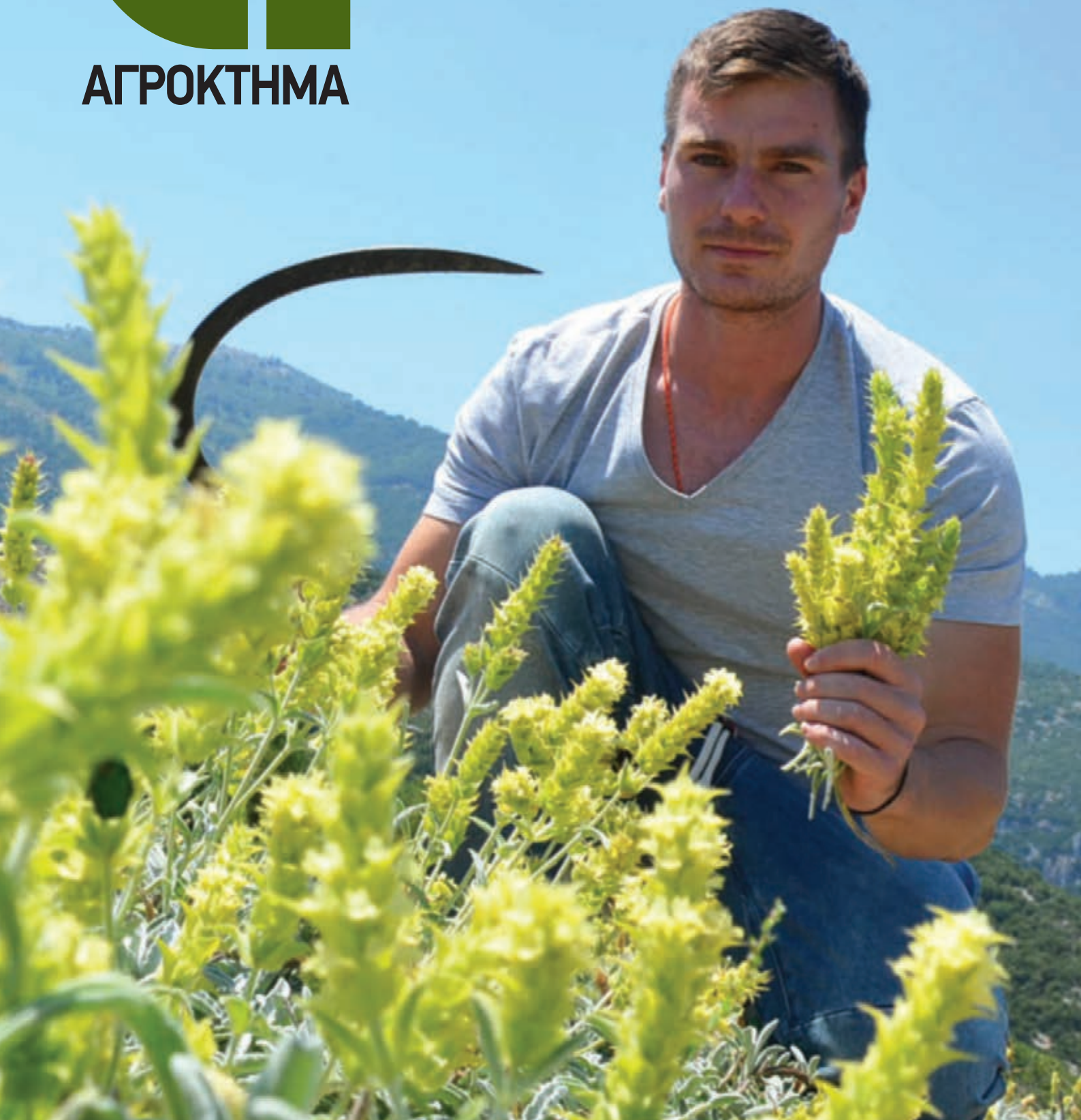
ΤΕΥΧΟΣ Νο 99 • Αύγουστος - Σεπτέμβριος - Οκτώβριος 2017
Δωρεάν με την Agrenda και αυτοτελώς με 4 ευρώ
www.agronews.gr



ΑΓΡΟΚΤΗΜΑ

ΣΙΔΕΡΙΤΗΣ

Η ΔΥΝΑΜΗ ΤΟΥ ΣΤΕΡΙΩΣΕ
ΝΟΙΚΟΚΥΡΙΑ ΣΤΗ ΒΡΥΝΑΙΝΑ



ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΜΕ ΟΛΑ ΤΑ ΚΑΛΑ

ΤΩΡΑ ΞΕΡΕΙΣ
ΤΙ ΕΠΙΛΕΓΕΙΣ



Το ελαιόλαδο είναι το βασικότερο συστατικό της ελληνικής κουζίνας. Βρίσκεται σε κάθε πιάτο, σε κάθε συνταγή, σε κάθε τραπέζι.

Όμως πόσο σίγουροι είστε, ότι το ελαιόλαδο που επιλέγετε είναι πραγματικά εξαιρετικό παρθένο;

Στα LIDL είστε 100% σίγουροι! Εκτός από τους ελέγχους ποιότητας που διενεργούν οι προμηθευτές μας, συνεργαζόμαστε με το Εργαστήριο Γευσιγνωσίας Ελαιολάδου

Καλαμάτας (ΕΓΕΚ) του ΤΕΙ Πελοποννήσου, που πιστοποιεί αποκλειστικά για τα LIDL, πως το ελληνικό ελαιόλαδο που προορίζεται για τα ράφια μας, **είναι εξαιρετικό παρθένο.**

Έτσι ξέρετε, πως κάθε φορά που επιλέγετε ελαιόλαδο στα LIDL με το ειδικό σήμα του ΕΓΕΚ, έχετε μπροστά σας ένα εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο. **Για να έχετε πάντα στο τραπέζι σας... όλα τα καλά!**



www.lidl-hellas.gr

32

**ΠΑΝΑΓΗΣ ΜΑΜΟΣ:
Η ΤΕΧΝΗ ΤΗΣ
ΖΥΘΟΠΟΙΗΣΗΣ
ΣΦΡΑΓΙΣΕ
ΤΗ ΖΩΗ ΤΟΥ**

Με βαριά ιστορία και νέα σχέδια για το μέλλον



28 ΣΤΟΝ ΘΕΡΥ ΓΙΑ ΣΙΔΕΡΙΘΗ



46 ΤΑΞΙΔΕΥΟΝΤΑΣ ΣΤΗ ΝΑΞΟ

- 22 **Η ΙΔΕΑ ΤΗΣ ΕΚΤΡΟΦΗΣ ΤΟΥ ΑΧΕΛΩΟΥ ΔΙΑΤΥΠΩΘΗΚΕ ΓΙΑ ΠΡΩΤΗ ΦΟΡΑ ΤΟ 1925**
«Ήμουνα νιος και γέρασα» λένε οι Θεσσαλοί και ιδιαίτερα οι αγρότες του κάμπου κάθε φορά που ακούνε για την εκτροφή του Αχελώου
- 36 **ΣΤΗΝ «ΠΡΑΣΙΝΗ ΚΑΡΔΙΑ» ΤΗΣ ΙΤΑΛΙΑΣ**
«Σήμερα, η αειφορία στην παραγωγή ελαιολάδου είναι μια μοντέρνα ιδέα, αλλά εκείνα τα χρόνια, που εμείς την εφαρμόζαμε ήταν πρωτοποριακή», τονίζει ο Φαζόλα Μπολόνια
- 38 **ΔΙΑΣΤΑΥΡΩΝΟΥΝ ΞΙΦΗ ΟΙ ΕΥΡΩΠΑΙΟΙ ΠΑΝΩ ΑΠΟ ΕΝΑ ΒΑΖΟ ΜΑΡΜΕΛΑΔΑΣ**
«Η ευρωπαϊκή μαρμελάδα μετά το Brexit» θα μπορούσε να είναι ο τίτλος ενός νέου σίριαλ
- 42 **ΟΙ ΚΑΠΙΤΑΛΙΣΤΕΣ ΤΗΣ ΚΑΝΝΑΒΗΣ**
Σύμφωνα με τους αναλυτές της Wall Street τα επόμενα 10 χρόνια στη βιομηχανία της κάνναβης θα υπάρχουν στις ΗΠΑ 2 ή 3 δισεκατομμυριούχοι



- 54 **HONDA HR-V: ΟΙ ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΞΙΕΣ ΕΝΟΣ SUV ΜΕ ΜΙΑ ΝΕΑ ΣΥΝΑΙΣΘΗΜΑΤΙΚΗ ΠΡΟΣΕΓΓΙΣΗ**
Όταν η κατασκευή των αυτοκινήτων εστιάζει στο να βελτιώνουν τη ζωή των κατόχων τους
- 53 **ΣΚΛΗΡΟ ΚΑΙ ΔΥΝΑΤΟ ΟΠΩΣ ΠΡΟΔΙΔΕΙ ΤΟ ΟΝΟΜΑ ΤΟΥ ΤΟ ΑΡΣΕΝΙΚΟ ΤΗΣ ΝΑΞΟΥ**
Για να το ξεχωρίζουν οι τουρκόμοιοι από το... θηλυκό τυρί, τη μυζήθρα, που φτιάχνεται επίσης από αιγοπρόβειο γάλα
- 59 **3ο ΦΕΣΤΙΒΑΛ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑΣ ΣΤΗΝ ΚΩ**
Με περισσότερη όρεξη από ποτέ για να επιβεβαιώσει ότι η ζωή στο πολύπαθο νησί επιστρέφει στους κανονικούς της ρυθμούς

ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ

Ιδιοκτησία Green Box Εκδοτική ΑΕ, Νίκης 24, Σύνταγμα, 105 57, τηλ. 210/3232905, fax 2103232967, e-mail: info@agronews.gr | Εκδότης/Διευθυντής Γιάννης Πανάγος | Επιμέλεια έκδοσης Ειρήνη Σκρέκη | Σύνταξη Λεωνίδα Λιάμης • Μαρία Γουρουκέλη • Μαρίνα Σκοπελίτου • Βασιλική Πασχάλη-Τσαντοπούλου • Φανή Γιαννακοπούλου • Γιώργος Κοντονής • Αλέξανδρος Μπίκας • Ελένη Δούσκα • Σοφία Σπύρου • Κατερίνα Μυλωνά | Δημιουργικό - Σελιδοποίηση Βασιλική Κονόμου • Αθηνά Βένι | Εμπορικός Διευθυντής Παναγιώτης Αραβαντινός | Διαφήμιση - Μάρκετινγκ Μωρίς Σιακκής • Νατάσσα Στσιοπού | Διανομή Ευρώπη Πρακτορείο Διανομής Τύπου ΑΕ | Εκτύπωση - Βιβλιοδεσία Sykaris graph | 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.



ΜΗΧΑΝΙΚΑ ΠΛΑΣΜΑΤΑ

MeCre

Εμπνευσμένη από τα γραπτά του Franz Kafka η Γερμανίδα Gaby Wormann δημιουργεί μηχανικά πλάσματα, υβριδικές μορφές ζωής, που συντηρούνται με μηχανικούς δεσμούς δίνοντας τη δική της απάντηση σε θέματα που άπτονται της ατομικής ηθικής.

ΘΕΛΩ ΝΑ ΓΙΝΩ ΠΡΙΓΚΙΠΙΣΣΑ

“Κι όμως γίνεται, αφού ειδική σχολή Pierrefeu στην Ελβετία, αναλαμβάνει έναντι αδράς αμοιβής τη σχετική εκπαίδευση...



ΤΟ ΜΑΘΑΜΕ...

info

7,5%

της καλλιεργούμενης γης στη Γερμανία ακολουθεί τις αρχές της βιολογικής γεωργίας, ποσοστό που συνιστά ρεκόρ

2050

τα ψάρια θα μειωθούν σε σχέση με τα πλαστικά στις θάλασσες σύμφωνα με παγκόσμια ανάλυση

11.500

δολάρια μπορεί να φθάσει να κοστίζει στον αγοραστή του ένα Yubari Melon, ένα υβριδίο πεπονιού, που παράγεται αποκλειστικά στο νησί Χοκάντο της Ιαπωνίας

EDITORIAL

ΤΟΥ ΓΙΑΝΝΗ ΠΑΝΑΓΟΥ



Λύσεις απασχόλησης και αγροτικό ιδεώδες

Διαβάζουμε στην εισαγωγή μιας πρόσφατης μελέτης με θέμα «όψεις και δυναμικές της κοινωνίας της υπαίθρου στην εποχή της κρίσης» ότι οι σημερινές δυσκολίες στον αγροτικό χώρο είναι το σύνθετο αποτέλεσμα και απότοκος τόσο του ασαθούς παραγωγιστικού γεωργικού μοντέλου και των πρόσφατων αναθεωρήσεων της ΚΑΠ, όσο και της αλλαγής των σχέσεων μεταξύ αγροτικού και αστικού χώρου. Σύμφωνα με τους μελετητές, οι σχέσεις αυτές επηρεάζουν διαρκώς, αφενός, τις μορφές και τις ευκαιρίες απασχόλησης και εισοδήματος (πολυαπασχόληση, εξωγεωργική απασχόληση, επανεγκατάσταση στον αγροτικό χώρο) και αφετέρου τις ταυτότητες και τους ρόλους των υποκειμένων. Με άλλα λόγια, οι διαδικασίες και τα φαινόμενα από-αγροτοποίησης και υποαπασχόλησης στον αγροτικό χώρο σε συνδυασμό με την κρίση της μισθωτής εργασίας και της αυτοαπασχόλησης στα αστικά κέντρα δημιουργεί σύνθετα αισθήματα εργασιακής ανασφάλειας και κοινωνικής αβεβαιότητας που οδηγούν στην αναζήτηση εποχικών ή περιοδικών εργασιών στον ένα ή στον άλλο χώρο. Ένα βασικό ερώτημα έγκειται στο κατά πόσο η σύνθετη αυτή δυναμική αφορά τη λεγόμενη μετάβαση από την αγροτική κοινωνία στην κοινωνία της υπαίθρου ή πρόκειται για μια λιγότερο φανερή αλλά πολύπλευρη κοινωνική έκπτωση ή/ και προλεταριοποίηση. Αν σε μια πρώτη φάση τα φαινόμενα αποαστικοποίησης είχαν ως έρεισμα την αναζήτηση καλύτερου πλαισίου ζωής και εργασίας (κυρίως στον τριτογενή τομέα) έχοντας έναν επιλεκτικό χαρακτήρα, πολύ πρόσφατα τα φαινόμενα αυτά φαίνεται να ενισχύονται υπό την πίεση της κρίσης, και μάλιστα με την προσδοκία βιοπορισμού από τη γεωργία σε πιο παραδοσιακές ή σε πιο επιχειρηματικές εκφάνσεις της. Ωστόσο, γι' αυτούς που παρέμειναν στη γεωργία, κατά κύριο ή δευτερεύον επάγγελμα αγρότες, αντιμετωπίζουν την κρίση του αποκαλούμενου παραγωγιστικού μοντέλου της γεωργίας.



ΕΞΩ ΑΠΟ ΤΙΣ ΓΡΑΜΜΕΣ ΔΕΝ ΥΠΑΡΧΕΙ ΠΑΙΧΝΙΔΙ

Γιατί μέσα στα όρια των γραμμών ζει η χαρά του παιχνιδιού.

Γι' αυτό και στα παιχνίδια του ΟΠΑΠ

- ΔΕΝ ΞΕΠΕΡΝΑΣ ΤΑ ΟΡΙΑ
- ΔΕΝ ΠΑΙΖΕΙΣ ΑΝ ΕΙΣΑΙ ΚΑΤΩ ΑΠΟ 18 ΕΤΩΝ

 ΓΡΑΜΜΗ ΣΤΗΡΙΞΗΣ: 1114

 ΠΑΙΞΕ ΥΠΕΥΘΥΝΑ

Τ Ο Π Α Ι Χ Ν Ι Δ Ι Ε Ι Ν Α Ι Ω Ρ Α Ι Ο Μ Ο Ν Ο Ο Τ Α Ν Ε Ι Ν Α Ι Υ Π Ε Υ Θ Υ Ν Ο



ΤΗΣ ΖΕΤΑΣ ΜΑΡΚΟΥ



Μια «αμαρτία» στην Εδέμ



ομορφιά ενός αφράτου σύκου, έτοιμου να πέσει από το κλαρί του δέντρου, είναι απόδειξη του προχωρημένου ελληνικού Αυγούστου. Για κάποιον βόρειο, τα σύκα είναι εξωτικό φρούτο, παράξενο και ακριβό, κάτι που το γεύεται σαν μια σπάνια λιχου-

διά. Για εμάς όμως, το σύκο είναι το φρούτο που μας συνοδεύει πάντα στις διακοπές.

Το σύκο είναι εδώ και τουλάχιστον 3.000 χρόνια βασικό συστατικό της ανθρώπινης διατροφής. Τα σύκα λένε ότι υπήρχαν στον κήπο της Εδέμ και με τα φύλλα τους σκέπαζαν το σώμα τους ο Αδάμ και η Εύα. Οι ανά τους αιώνες σεμνότυφοι κατέστρεφαν έργα τέχνης καλύπτοντας γυμνά κορμιά με «φύλλα συκής». Καλλιεργήθηκαν για πρώτη φορά στην Αίγυπτο από όπου μεταφέρθηκαν στην Κρήτη και την υπόλοιπη Ελλάδα, γύρω στον 9ο αιώνα π.Χ. και αποτέλεσαν βασικό τρόφιμο στην παραδοσιακή τους διατροφή. Για τους αρχαίους πολιτισμούς της Μεσογείου αλλά και της Ανατολής, το σύκο αποτελούσε είδος πρώτης ανάγκης. Θεωρείτο σε τέτοιο βαθμό αναπόσπαστο μέρος του τοπικού διαιτολογίου, ώστε ενίοτε αντικαθιστούσε ακόμη και το ψωμί. Στα τέλη του 19ου αιώνα, όταν οι Ισπανοί ιεραπόστολοι καθιέρωσαν την αποστολή στο Σαν Ντιέγκο της Καλιφόρνια, φύτεψαν, επίσης, και εκεί συκιές. Σήμερα, η Καλιφόρνια παραμένει μία από τις μεγαλύτερες παραγωγούς σύκων, όπως είναι επίσης η Τουρκία, η Ελλάδα, η Πορτογαλία και η Ισπανία.

Το απόλυτο καλοκαιρινό φρούτο έχει σχήμα σφαιρικό ή αχλαδόμορφο, ενώ ο φλοιός του έχει διάφορες αποχρώσεις (κίτρινο, πράσινο, σκούρο μωβ). Από τις πιο γνωστές ποικιλίες σύκων είναι τα λεγόμενα «βασιλικά». Γενικότερα, τα φρούτα χαρακτηρίζονται ώριμα όταν ο φλοιός τους αποκτήσει το χαρακτηριστικό χρώμα της ποικιλίας στην οποία ανήκουν. Εκτός από γευστικά όμως, είναι και άκρως ωφέλιμα για την υγεία.

Τα σύκα, έχουν υψηλές ποσότητες φυσικών σακκάρων, μετάλλων, ιχνοστοιχείων και διαλυτών φυτικών ινών, συμπεριλαμβανομένων των καλίου, ασβεστίου, ψευδάργυρου, μαγνησίου και σιδήρου. Παράλληλα, είναι μία πολύ καλή πηγή αντιοξειδωτικών βιταμινών, όπως οι Α, Ε και Κ οι οποίες συμβάλλουν σε γενικότερη καλή υγεία και ευεξία, προστατεύοντας τον οργανισμό. Ρίχνουν την αρτηριακή πίεση, βοηθάνε στην καλύτερη λειτουργία του εντέρου - θεωρούνται ιδανικά για την καταπολέμηση της κολίτιδας και της δυσκοιλιότητας και προστατεύουν από τον καρκίνο του παχέος εντέρου. Έχουν βοηθητικό ρόλο στον έλεγχο του βάρους, προλαμβάνουν τις καρδιακές παθήσεις, συμβάλλουν στη διατήρηση της πυκνότητας των οστών και βελτιώνουν τη σεξουαλική μας ζωή. Καταναλώνονται φρέσκα ή ξηρά, σκέτα, αλλά και σε διάφορες συνταγές, αποκομίζοντας όλα τα παραπάνω οφέλη που προσφέρει η κατανάλωσή τους.

Τα σύκα κάνουν θραύση και αποτελούν το σήμα κατατεθέν του καλοκαιριού!



80

100 γρ.
φρέσκα σύκα
περιέχουν
80 θερμίδες



250

100 γρ.
αποξηραμένα
περιέχουν 250
θερμίδες



1-2

Καλό είναι να
καταναλώνονται
μέσα σε 1-2
μέρες

THE ITALIAN SENSE OF BEAUTY

MOOD design S. Barsacchi



BATHROOMS - Idro design Castiglia Associati



LIVING - Foodshelf design Ora-Ito



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



ΠΟΛΥ ΒΑΡΕΤΗ ΑΛΛΑ ΠΟΛΥΤΙΜΗ ΓΙΑ ΝΑ ΣΩΘΕΙ Ο ΚΟΣΜΟΣ

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΜΑΡΙΝΑ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ

Τι χρειάζονται περισσότερο οι φτωχοί άνθρωποι; Φαγητό; Ιατροφαρμακευτική περίθαλψη; Εκπαίδευση; Η απάντηση είναι τόσο ασυνήθιστη όσο και απλή.

Ο Σόνου Λέμπρουν ψήνει κοτόπουλο σε μία μικρή σκάρα. Πράσινο πουκάμισο, ασπρένια αλυσίδα, τατουάζ στα χέρια. Είμαστε στο Caradeux, μια από τις μεγαλύτερες φτωχογειτονιές στο Port-au-Prince, της πρωτεύουσας της Αϊτής. Θέλει να μου μιλήσει για τα φιλανθρωπικά προγράμματα που έχουν εφαρμοστεί στη χώρα και τι έχει πάει στραβά όλα αυτά τα χρόνια που παραμένει φτωχός. Πώς μπορεί τελικά να αλλάξει τον κόσμο;

«Ζεις εδώ;», τον ρωτώ. «Ναι, εκεί πάνω» απαντά δείχνοντάς μου μία παράγκα φτιαγμένη από ελενίτ, διαφημιστικές πινακίδες και το παράθυρο ενός λεωφορείου. «Μένεις καιρό εδώ;». «Από το σεισμό». Ο σεισμός χτύπησε την Αϊτή πριν από πέντε χρόνια. Από τότε δισεκατομμύρια δόθηκαν ως βοήθεια. Ωστόσο, ο Σόνου -όπως και περισσότεροι από τους μισούς κατοίκους- ζουν κάτω από το όριο της φτώχειας.

«Εάν μπορούσες να ονομάσεις ένα πράγμα που πραγματικά θα άλλαζε τη ζωή σου, ποιο θα ήταν αυτό» τον ρωτώ, περιμένοντας να ακούσω ένα καλύτερο σπίτι, περισσότερο φαγητό, γιατρό ή εκπαίδευση. Αλλά ο Σόνου μου χαμογέλασε πλατιά, φανερώνοντας ότι ένα δόντι του λείπει, και είπε: «Τι θα με βοηθούσε περισσότερο; Ένα κτηματολόγιο». Υποθέτω ότι άκουσα λάθος κι εκείνος το επαναλαμβάνει.

Ένα κτηματολόγιο. Μια υπηρεσία όπου μπορείς επίσημα να δηλώνεις ότι η γη που χτίζεις το σπίτι σου ή φυτεύεις το φαγητό σου είναι δική σου. Ο Σόνου θα ήθελε να χτίσει ένα πέτρινο σπίτι και προσπαθεί να βρει χρήματα για τα υλικά. Αλλά τι θα συμβεί, αν κάποιος εμφανιστεί στην πόρτα του ισχυριζόμενος ότι κατέχει τη γη; Αυτό που χρειάζεται λοιπόν είναι ασφάλεια, για να οικοδομήσει το μέλλον του.

Για τους πολίτες των δυτικών χωρών γραφειοκρατία σημαίνει εκατοντάδες αιτήσεις, βαρετές αναφορές, ατελείωτες ουρές και πέρα δώθε από το ένα γκισέ στο άλλο. Είναι οι ίδιοι άνθρωποι που δεν μπορούν να φανταστούν πόσο περίπλοκος θα ήταν ο κόσμος χωρίς τις γραφειοκρατικές υπηρεσίες.

Οι γραφειοκρατικές δομές χαρακτηρίζονται από εξειδίκευση λειτουργιών, τήρηση σταθερών κανόνων και ιεραρχία εξουσίας. Η γραφειοκρατία είναι επίσης το σύστημα που οργανώνει τα πάντα σε διαδικασίες που είναι ίδιες για όλους. Είναι αυτό που συγκρατεί



INFO

Το ρεπορτάζ δημοσιεύτηκε στην πλατφόρμα ανεξάρτητης δημοσιογραφίας De Correspondent από την Maite Vermeulen



Γιατί η Αϊτή δεν έχει κτηματολόγιο;
Οι εικόνες με υποσιτισμένα παιδιά εξακολουθούν να φέρνουν τα περισσότερα χρήματα. Έτσι, η οικοδόμηση ικανοτήτων παραμένει μια παραμελημένη υπόθεση, εξηγεί η Maite Vermeulen.

τις κοινωνίες. Η γραφειοκρατία, εν συντομία, είναι όλα τα θεμελιώδη δομικά στοιχεία του πολιτισμού που έχουμε την πολυτέλεια να θεωρούμε δεδομένη.

Η αξία του περιζήτητου για τον Σόνου κτηματολογίου έχει αποδειχθεί από πλήθος ερευνών. Πριν από μερικούς μήνες, η Παγκόσμια Τράπεζα δημοσίευσε τα στοιχεία ενός πειράματος στο Μπενίν, δίπλα στη Νιγηρία. Η γη της μίας ομάδας αγροτών του πειράματος εγγράφηκε επισήμως στο κτηματολόγιο. Ενώ η δεύτερη όχι. Οι ερευνητές που εξέτασαν τον τρόπο με τον οποίο χρησιμοποίησαν οι αγρότες τη γη τους, ανακάλυψαν ότι όσοι κατείχαν τη γη τους στα χαρτιά επένδυσαν περισσότερα. Για παράδειγμα, πιο συχνά φύτευαν δέντρα για φοινικέλαιο, που θα συνέχιζαν να παράγουν εισόδημα σε όλη τους τη ζωή. Παρόμοια αποτελέσματα υπήρξαν στη Ρουάντα και στην Αιθιοπία.



**BEER
& BRUNCH**

Ο ΚΟΣΜΟΣ ΤΗΣ ΜΠΙΡΑΣ ΚΑΙ ΤΗΣ ΑΠΟΛΑΥΣΗΣ

*Το νέο τεύχος
έρχεται τον Οκτώβριο
με την Agenda*



ΜΗΝΑ ΠΟΥ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΡΩ ΒΑΖΕ ΣΤΟ ΚΡΑΣΙ ΝΕΡΟ

Το είπαμε και την άλλη φορά. Αυτό το καλοκαίρι δεν έχει τα απρόοπτα και τις αγωνίες των προηγούμενων, αντανακλάωστος τη συσσωρευμένη κόπωση μιας κοινωνίας που εδώ και χρόνια έχει χάσει την εμπιστοσύνη της στους ταγούς της. Μέσα σ' αυτό το κλίμα ξεχωρίζουν λίγοι

ΤΟΥ ΓΙΑΝΝΗ ΠΑΝΑΓΟΥ



ΕΥΑΓΓΕΛΟΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΟΥ ΜΕ ΤΕΣΣΕΡΙΣ ΟΜΑΔΕΣ ΣΕ ΕΥΡΩΠΑΪΚΑ ΠΡΟΤΥΠΑ ΚΙΝΕΙΤΑΙ Ο ΘΕΣΓΗ

Είναι κάποιες φορές που ο μαθητής ξεπερνάει τον δάσκαλο. Στην περίπτωση του ΘΕΣΓη έχουμε τέτοια δείγματα γραφής. Τα παιδιά του ΘΕΣΓη απογαλακτίζονται και ενδεχομένως σε λίγο καιρό να έχουν αφήσει πίσω σε ανάπτυξη την παρέα του ΘΕΣγάλα, που αποτέλεσε αυτά τα χρόνια τη μήτρα της συλλογικής δράσης στον κάμπο. Ο Βαγγέλης Παναγιώτου, αντιπρόεδρος του ΘΕΣΓη, είναι από τους ανθρώπους που δημιουργούν χιμεία για συνεργατισμό. Οι τέσσερις ομάδες που λειτουργούν αρμονικά υπό τη σκέπη του ΘΕΣΓη διαμορφώνουν μια καινούργια κατάσταση, η οποία κινείται σε ευρωπαϊκά πρότυπα.



ΒΑΣΙΛΗΣ ΚΟΛΛΙΑΣ ΕΝΑ ΜΠΟΣΤΑΝΙ ΕΞΕΛΙΞΗ ΣΤΗΝ ΑΓΡΟΤΙΚΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ

Από τότε που ήταν στέλεχος πρώτης γραμμής στην Πανελλήνια Ένωση Νέων Αγροτών, ο Βασίλης Κόλλιας ξεχώριζε ανάμεσα στα στελέχη της γενιάς του. Θα μπορούσε να πει κανείς ότι υπήρξε, τουλάχιστον για μια περίοδο, το μυαλό της οργάνωσης. Βέβαια, οι άνθρωποι που ξεχωρίζουν, ξεχωρίζουν πάντα και παντού. Έτσι, μπορεί να αποτραβήχτηκε από την ΠΕΝΑ, άλλωστε δεν τον έπαιρνε και το όριο ηλικίας, όμως το μποστάνι του στο Ακραιφνίο είναι απ' αυτά που σηματοδοτούν την εξέλιξη στην αγροτική παραγωγή.



ΘΑΝΟΣ ΚΑΠΡΕΛΗΣ ΤΟ ΚΑΖΑΝΙ ΚΙΝΔΥΝΕΥΕΙ ΤΩΡΑ ΠΙΑ ΝΑ ΕΚΡΑΓΕΙ

Τώρα τους φταίνε οι δασικοί χάρτες. Ωστόσο, οι δυσκολίες με τη διαχείριση του ΟΣΔΕ είναι πολλές. Έχουν να κάνουν με το «ασταθές» μηχανογραφικό υπόβαθρο, με την άρνηση της Πολιτείας να το «τρέξει», με τα «κατιράκια» των δικαιωμάτων από το παρελθόν, με τη «δουλίτσα» που ταιάζει ένα σωρό κόσμο από τον ιδρώτα των αγροτών, με τον δούρειο ίππο που επηρεάζει την αγροτική επιχειρηματικότητα κατά βούληση. Αυτό το παιχνίδι, ο Θάνος Καπρέλης το έχει μάθει καλά. Μόνο που το αδιέξοδο μεγαλώνει και το καζάνι κινδυνεύει να εκραγεί.



Αντιλαμβάνεται τις ανάγκες της παραδοσιακής ειδικά κτηνοτροφίας και διαβάζει τη σκέψη των τσελιγκάδων

ΓΙΑΝΝΗΣ ΚΟΚΟΥΡΑΣ

ΦΑΙΝΕΤΑΙ Η ΔΟΥΛΕΙΑ ΠΟΥ ΕΧΕΙ ΓΙΝΕΙ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΟΥΣ

.....

Λίγοι είναι οι τεχνικοί σύμβουλοι που γνωρίζουν τόσο καλά τα ζητήματα του κλάδου με τον οποίο εμπλέκονται και εν προκειμένω της αιγοπροβατοτροφίας. Ο Γιάννης Κόκουρας, παιδί κτηνοτροφικής οικογένειας της Θεσσαλίας, έχει ζήσει τις αγωνίες της διαχείρισης του κοπαδιού, αντιλαμβάνεται τις ανάγκες της παραδοσιακής ειδικά κτηνοτροφίας και διαβάζει την σκέψη των τσελιγκάδων. Την ίδια στιγμή, έχει τη θεωρητική κατάρτιση και τη γνώση που χρειάζεται για να καθοδηγήσει, με οικονομικούς κατά βάση όρους, τους κατόχους των αντίστοιχων εκμεταλλεύσεων. Στο πρόσωπο του Γιάννη Κόκουρα, οι κτηνοτρόφοι έχουν βρει τον άνθρωπο που θα μιλήσει γι' αυτούς σαν να είναι οι ίδιοι, ξέροντας όμως δυο γράμματα παραπάνω. Η δουλειά που έχει γίνει, αρχικά με την Ομοσπονδία Κτηνοτρόφων Θεσσαλίας και στη συνέχεια με την Πανελλήνια Ένωση Κτηνοτρόφων, φαίνεται. Το εγχείρημα για τη Διεπαγγελματική της Φέτας δεν θα είχε καμιά τύχη χωρίς τη σθεναρή παρουσία και ενεργό συμμετοχή σε αυτή την υπόθεση του Γιάννη Κόκουρα. Καλό θα ήταν να μην έχει βαφτεί κομματικά, όμως, στην περίπτωση του ακόμα και η θέση του αναπληρωτή γραμματέα αγροτικού της Νέας Δημοκρατίας την οποία κατέχει, τον βοηθάει να ζυμώνει θέσεις χωρίς να αλλοιώνει το πνεύμα τους.



ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ ΜΠΑΚΑΛΕΞΗΣ
ΚΑΠΕΤΑΝΙΟΣ ΣΕ ΕΝΑ ΚΑΡΑΒΙ
ΜΕ ΒΑΡΥ ΠΗΔΑΛΙΟ

.....

Η αλήθεια είναι ότι βρέθηκε ξαφνικά αντιμέτωπος με μεγάλες φουρτούνες. Το «καράβι» του ΕΦΚΑ, του οποίου ο Αθανάσιος Μπακαλέξης ορίστηκε πρώτος «καπετάνιος» πριν καλά – καλά ολοκληρωθεί η ναυπήγησή του, έχει βαρύ πηδάλιο και καλείται να φιλοξενήσει όλες τις... φυλές των ασφαλισμένων, μαζί βέβαια και τους αγρότες (πρώην ΟΓΑ). Μέχρι στιγμής το πάει καλά. Ο νεοσύστατος οργανισμός ανταποκρίνεται στις αυστηρές προδιαγραφές που έχουν βάλει οι... ναυπηγοί, δείχνει ωστόσο και την απαιτούμενη ευαισθησία για να μην έχουμε κοινωνικές τραγωδίες.

1

ΕΠΙΘΕΣΗ ΕΚ ΘΑΛΑΣΣΗΣ ΚΑΙ ΟΥΡΑΝΟΥ

Όλα ξεκίνησαν από τον Κορινθιακό Κόλπο, τα νερά του οποίου γέμισαν φέτος με μέδουσες. Αποτέλεσμα της κίνησης των θαλάσσιων ρευμάτων, αλλά και της υπεραλίευσης. Μετά ήρθε το φαινόμενο «Μέδουσα», που σάρωσε όλη την επικράτεια στα μέσα Ιουλίου και προκάλεσε ζημιές στην αγροτική παραγωγή και κυρίως τη βιομηχανική ντομάτα της Θεσσαλίας και της Ηλείας και τα ροδάκινα της Ημαθίας και του κάμπου της Θεσσαλίας.







✓ ΟΙ ΠΙΟ ΚΟΜΨΕΣ ΓΙΔΕΣ ΤΟΥ ΚΟΣΜΟΥ

Της περιποιήθηκε όπως κάνει με κάθε πελάτη του και το αποτέλεσμα τον δικαιώνει. Ο Αμερικανός φωτογράφος Kevin Moran συγκέντρωσε σε μία έκθεση στην Ιντιάνα των ΗΠΑ τις πιο κομψές γίδες του κόσμου, όπως ο ίδιος λέει.



✓ ΕΝΑ ΜΥΣΤΗΡΙΟ ΕΙΝΑΙ Η ΧΗΜΕΙΑ

«Φωτογραφίζω ανθρώπους για πολλά χρόνια και η χημεία είναι ακόμα και σήμερα για μένα ένα μυστήριο. Αλλά πώς αυτό εφαρμόζεται όταν φωτογραφίζεις μία κατσίκα; Μια κατσίκα που μόλις γνώρισες;» αναρωτιέται ο καλλιτέχνης.





ΦΕΤΟΣ Η ΠΑΝΑΓΙΑ ΣΟΥΜΕΛΑ ΘΑ ΠΑΡΑΜΕΙΝΕΙ ΣΙΩΠΗΛΗ

Τον Δεκαπενταύγουστο του 2010, μετά από 88 ολόκληρα χρόνια σιωπής, πραγματοποιήθηκε η πρώτη Θεία Λειτουργία στην Παναγία Σουμελά της Τραπεζούντας. Πλήθος πιστών συνέρρευσε με μεγάλη συγκίνηση στη λειτουργία στην ιστορική Ιερά Μονή, στην οποία χοροστάτησε ο Οικουμενικός Πατριάρχης Βαρθολομαίος. Φέτος αλλά και το επόμενο έτος η Ιερά Μονή δεν θα λειτουργήσει τον Δεκαπενταύγουστο, καθώς η τουρκική πλευρά μέσω ιστοσελίδας γνωστοποίησε ότι θα πραγματοποιηθούν εργασίες συντήρησης. Η Ιερά Μονή της Παναγίας Σουμελά βρίσκεται στο όρος Μελά του Πόντου, απ' όπου έλαβε το όνομά της (σου-Με-λά). Σύμφωνα με την παράδοση το 386 μ.Χ. οι Αθηναίοι μοναχοί Βαρνάβας και Σωφρόνιος μετά από αποκάλυψη της Παναγίας οδηγήθηκαν στις κορυφές Του όρους Μελά του Πόντου, για να ιδρύσουν μοναχικό κατάλυμα. Κατά την παράδοση είχε μεταφερθεί εκεί η εικόνα της Παναγίας της Αθηναίας, έργο του Ευαγγελιστή Λουκά, με θαυματουργικό τρόπο.

ΣΤΗ ΛΑΪΚΗ ΑΓΟΡΑ ΤΟΥ ΝΕΟΥ ΚΟΣΜΟΥ

ΚΑΘΕ ΠΑΓΚΟΣ ΕΧΕΙ ΤΟΝ ΔΙΚΟ ΤΟΥ ΚΟΣΜΟ

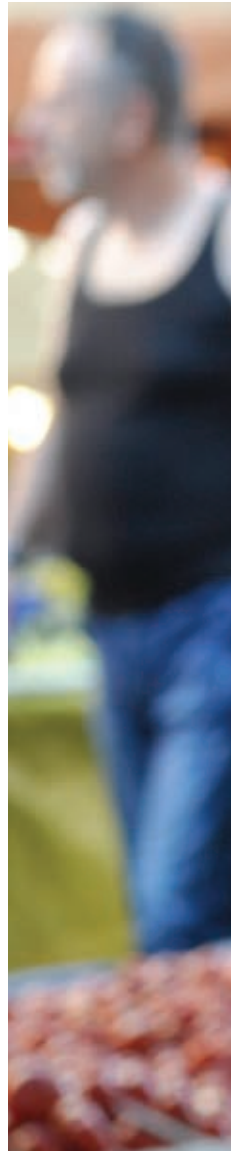
Το 2015, το 15% των παραγωγών αγροτικών προϊόντων πούλησαν τα προϊόντα τους στις λαϊκές αγορές, σύμφωνα με μελέτη που διεξήγαγε το Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο. Η ενίσχυση του ρόλου των τοπικών αγορών στην αλυσίδα τροφίμων είναι «αρκετά ή πολύ σημαντική» για 4 στους 5 Ευρωπαίους πολίτες, σύμφωνα με τα στοιχεία έρευνας του Ευρωβαρόμετρου το 2016

ΚΕΙΜΕΝΟ ΜΑΡΙΝΑ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ

Οι Ευρωπαίοι δείχνουν προτίμηση στις τοπικές αγορές των παραγωγών, καθώς σε αυτές μπορούν να βρουν ολόφρεσκα προϊόντα σε καλύτερες τιμές και με δικαιότερες αμοιβές για τον παραγωγό, ενώ παράλληλα μπορούν να αναπτύξουν σχέσεις εμπιστοσύνης με τους ανθρώπους που τους προμηθεύουν την πρώτη ύλη για το τραπέζι τους.

Στην Ελλάδα ο θεσμός της λαϊκής υπαίθριας αγοράς συμπληρώνει σε λίγους μήνες 90 χρόνια ζωής, έχοντας εδραιωθεί στη συνείδηση των καταναλωτών λόγω της ποιότητας των προϊόντων και των χαμηλών τιμών της. Το Αγρόκτημα περιηγήθηκε στη λαϊκή του Νέου Κόσμου, που γίνεται κάθε Σάββατο, για να εξακριβώσει αν αυτή η θετική τάση έχει περάσει και στους δικούς μας παραγωγούς.

«Θέλω τραγανό σταφύλι!». «Κλείσε τα μάτια και πάρε. Όλα είναι ίδια με 'κείνα που στο χωριό τα ρίχνουμε στα γίδα». «Όχι θέλω να μου βάλεις εσύ». Ο Γιώργος Πανόπουλος, παραγωγός σταφυλιού από την ορεινή Κορινθία, φαίνεται πως έχει αναπτύξει μία ιδιαί-





© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

Αριστερά πάνω

Ο παραγωγός Μπάμπης Χάλιος από τον Ελαιώνα Βοιωτίας. Συμμετέχει εδώ και 30 χρόνια στις λαϊκές αγορές. «Όταν πρωτοήρθαμε στη λαϊκή, βγάζαμε 5.000 δραχμές ενώ στο εργοστάσιο έπαιρνες 2.000. Έτσι κολλήσαμε στη λαϊκή» αναφέρει.

Αριστερά κάτω

Ο πτηνοτρόφος Βασίλης Μαργέτης από τα Μέγαρα.

Δεξιά

Ο Βασίλης Κόλλιας, παραγωγός κηπευτικών από το Ακράϊφνιο Βοιωτίας.

τερη σχέση και οικειότητα με τους πελάτες του και έχει αποκτήσει ένα δικό του πιστό κοινό. Κάθε μέρα στη λαϊκή ο κ. Πανόπουλος δίνει 200 τριαντάφυλλα. «Δίνω από το καρότσι και απάνω και μέχρι 80 χρονών. Έρχεται η μαμά με την κόρη και παίρνει μόνο η κόρη. Έχουμε και πρωτόκολλο τι το πέρασες. Εμείς οι Βλάχοι όχι όπως λάχει».

«Εμείς αφήνουμε τον κόσμο και να κοιτάξει, να διαλέξει και να ρωτήσει. Επίσης, τα δικά μας προϊόντα συλλέγονται την προηγούμενη ημέρα. Στο σούπερ μάρκετ δεν γίνονται αυτά» αναφέρει ο Βασίλης Μαργέτης, νεαρός πτηνοτρόφος από τα Μέγαρα, εκθέτοντας τους λόγους για τους οποίους η λαϊκή αγορά έχει κερδίσει τον κόσμο. Ο ρόλος δε του

παραγωγού δεν περιορίζεται στην πώληση... «Εμείς είμαστε και ψυχολόγοι. Θα δεις πόσες γυναίκες θα έρθουν και θα μας πουν πού θα πάνε διακοπές ή ότι πήγε το παιδί τους φαντάρος. Είναι προσωπική η επαφή με τον πελάτη πλέον», αναφέρει ο κ. Μαργέτης.

Όλοι έρχονται στη λαϊκή

«Στη Γλυφάδα που πάω έρχεται και ψωνίζει ο τραγουδιστής, ο Πασχάλης, και η Κουντουρά που τώρα είναι υπουργός Τουρισμού. Όλοι πάνε στις λαϊκές», αναφέρει στο Αγρόκτημα ο Βασίλης Κόλλιας, παραγωγός κηπευτικών από το Ακράϊφνιο Βοιωτίας.

«Η λαϊκή είναι για τον φτωχό κόσμο. Ούτε έμποροι είμαστε ούτε βγάζουμε τα

χίλια μύρια. Για να μεγαλώσουμε την Ελλάδα είναι η λαϊκή αλλά έτσι όπως το πάνε θα την κλείσουν και αυτή» τονίζει ο κ. Πανόπουλος.

Ωστόσο, το γεγονός ότι η λαϊκή καταφέρνει μέχρι και σήμερα να διατηρεί τη δύναμή της, δεν σημαίνει ότι δεν υπάρχουν προβλήματα.

Χιόνιζε και επιμέναμε να πουλήσουμε...

Το εμπόριο του δρόμου είναι μία σκληρή δουλειά. Ο κ. Κόλλιας θυμάται μία χαρακτηριστική περίπτωση: «Φέτος το χειμώνα χιόνισε στη Γλυφάδα και ήμασταν με τις φόρμες του σκι και προσπαθούσαμε να πουλήσουμε. Είχε πάει 12μισή η ώρα, δεν είχε βγει άνθρωπος και εμείς επιμέναμε. Σε αυτή τη λαϊκή του Νέου Κόσμου έχει τύχει άπειρες φορές να τελειώνουμε στις 5μιση. Τον Οκτώβρη ερχόμαστε 5μιση το πρωί και

ξεφορτώνουμε με το φως από την κολώνα της ΔΕΗ και φτάνει η ώρα να φύγουμε και έχει ανάψει πάλι. Είναι γελοίο».

Ο ίδιος υποστηρίζει ότι η λύση σε αυτό το πρόβλημα θα μπορούσε να βρεθεί στην αλλαγή του κανονισμού. «Εγώ είμαι υπέρ της αλλαγής του ωραρίου να κλείνουμε 5μιση με 6. Αλλά να ανοίγουμε 10. Οι λαϊκές έχουν κρατήσει ακόμη τη νοοτροπία του 1970. Το νοικοκυριό το κρατάει η γυναίκα που είναι στο σπίτι και δεν δουλεύει. Που θα βγει να ψωνίσει από τις 7μιση η ώρα για να φτιάξει φαγητό με φρέσκα υλικά. Ζούμε στο 2017 πάμε για 2018 δουλεύουν και οι δύο δεν προλαβαίνουν να πάνε στη λαϊκή, άρα θα πάνε στο σούπερ μάρκετ».

Όταν οι λαϊκές δουλεύουν στο κλείσιμο...

«Ζητούνται πελάτες με λεφτά!» ακού-

γεται από έναν πάγκο στο βάθος. «Θες να δεις τιμές;» με ρωτά ο κ. Κόλλιας. «Τα κολοκυθάκια έχουν 50 λεπτά, τα αγγουράκια το ίδιο. Το πρόβλημά μας είναι ότι ο καταναλωτής δεν έχει χρήματα και διάθεση να ψωνίσει. Έχει μειωθεί φοβερά η ζήτηση. Σου λέει θέλω δύο κολοκυθάκια. Οι λαϊκές δυστυχώς δουλεύουν πλέον προς το κλείσιμο. Την τελευταία μιάμιση ώρα, που οι τιμές πλέον πάνε στο πάτωμα». Θα είχε εξαιρετικό ενδιαφέρον για έναν κοινωνικό επιστήμονα να παρακολουθήσει την ανθρωπογεωγραφία των υπαίθριων αγορών και το πως οι κοινωνικές αλλαγές αποτυπώνονται σε αυτές. «Αυτοί που έρχονται το πρωί και αυτοί που έρχονται στο κλείσιμο είναι τελείως διαφορετικοί άνθρωποι. Με διαφορετικές οικονομικές δυνατότητες και νοοτροπία. Οι πρωϊνοί έρχονται να πάρουν ό,τι πιο φρέσκο, γιατί πραγματικά το πρωί



έχουμε ό,τι πιο φρέσκο. Το μεσημέρι θα έρθουν κυρίως αυτοί που είναι πολύ φτωχοί ή αλλοδαποί και με τρία ευρώ θα γεμίσουν το ψυγείο πράγματα» αναφέρει στο Αγρόκτημα ο παραγωγός από τη Βοιωτία και συνεχίζει: «Μέχρι τις εκλογές για τον Πρόεδρο της Δημοκρατίας πηγαίναμε καλά. Μετά από αυτή την αστάθεια πιάσαμε πάτο. Ο κόσμος ακούει κάθε πρωί αυτά που λένε οι δημοσιογράφοι ότι δεν θα κλείσει η συμφωνία ή ότι το ΔΝΤ λέει ότι δεν πάμε καλά και έρχονται μετά στη λαϊκή κατά τις 10 τρελαμένοι».

Η λαϊκή αγορά θεσπίστηκε από την κυβέρνηση Βενιζέλου που ήθελε να χτυπήσει τα κυκλώματα που εκμεταλλεύονται τους παραγωγούς και την ακρίβεια των τροφίμων. Η πρώτη λαϊκή έγινε στο Θησείο με παραγωγούς από την Κολοκυνθού, το Ρέντη, τον Ελαιώνα, το Μαρούσι και τα Μέγαρα. Από την πρώτη στιγμή αγκαλιάστηκε από τους καταναλωτές



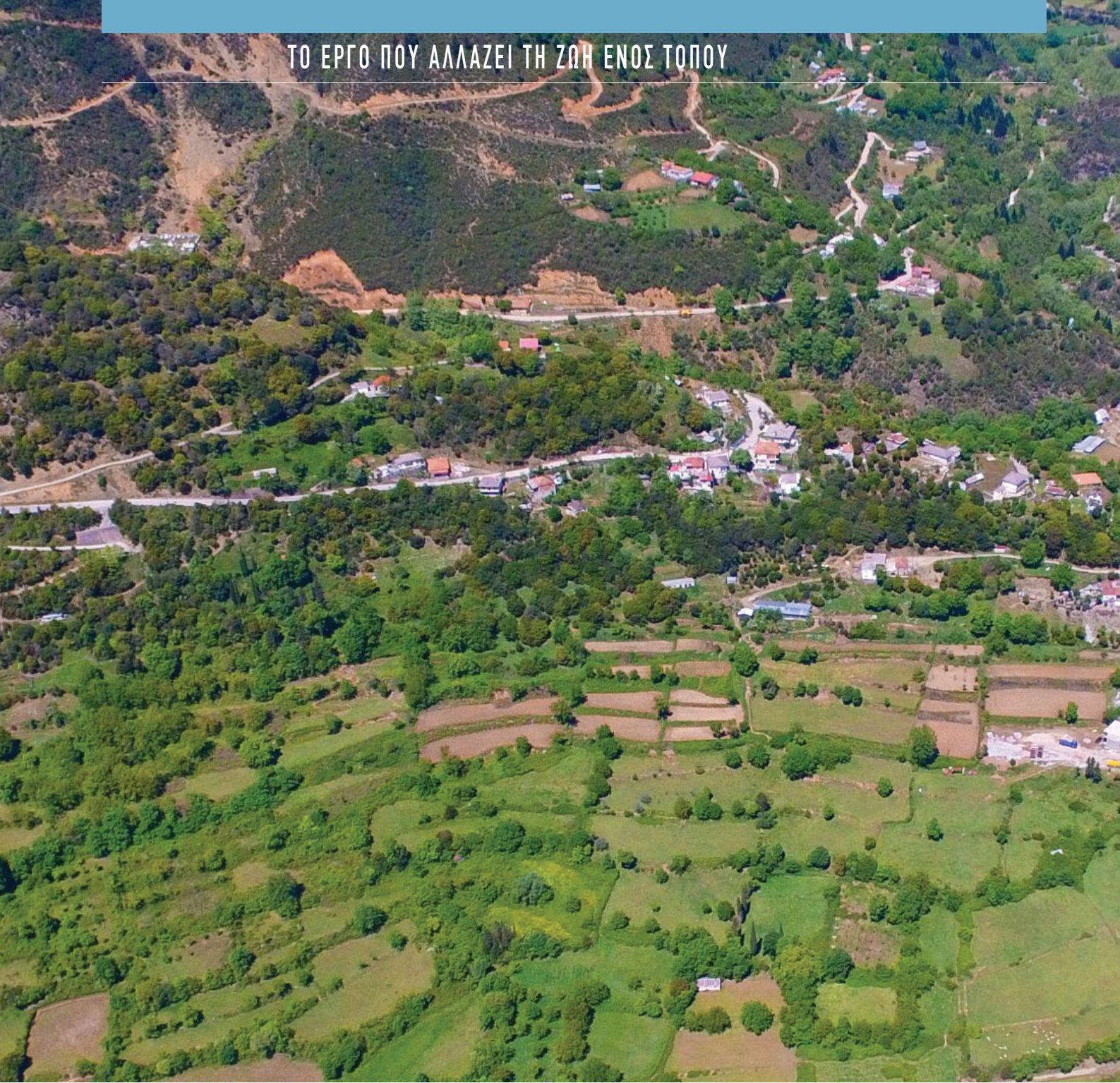
Αριστερά

Ο κ. Χάλιος παραδέχεται ότι μετά από 30 χρόνια στη λαϊκή έχει αναπτύξει σχέσεις οικειότητας με τους πελάτες του.

Δεξιά

Ο Γιώργος Πανόπουλος, παραγωγός από τον Φενεό της ορεινής Κορινθίας.

ΤΟ ΕΡΓΟ ΠΟΥ ΑΛΛΑΖΕΙ ΤΗ ΖΩΗ ΕΝΟΣ ΤΟΠΟΥ



ΕΚΤΡΟΠΗ ΑΧΕΛΩΟΥ

ΜΙΑ ΣΥΓΧΡΟΝΗ ΧΙΜΑΙΡΑ



ΤΟ ΕΡΓΟ ΠΟΥ ΑΛΛΑΖΕΙ ΤΗ ΖΩΗ ΕΝΟΣ ΤΟΠΟΥ



Η αρχική σκέψη είχε να κάνει με την ανάγκη ανανέωσης του υδροφόρου ορίζοντα του θεσσαλικού κάμπου και την άρδευση τεράστιων εκτάσεων με υδροβόρο βαμβάκι. Ακολούθησαν έντονες αντιδράσεις, έξι αποφάσεις του ΣτΕ κατά της εκτροπής, αλλά και πολιτικές δεσμεύσεις για συνέχιση των εργασιών. Σήμερα, 32 χρόνια μετά, όχι μόνο δεν έχει ολοκληρωθεί, αλλά το έργο κινδυνεύει και με εγκατάλειψη

ΚΕΙΜΕΝΟ ΕΛΕΝΗ ΔΟΥΣΚΑ





Ιδέα της εκτροπής του Αχελώου πρωτοδιατυπώθηκε από έναν καθηγητή το 1925 και μελετήθηκε στα τέλη της δεκαετίας του 1950,

επί πρωθυπουργίας Κωνσταντίνου Καραμανλή. Η πρώτη εξαγγελία του έργου έγινε το 1964 από τον Γεώργιο Παπανδρέου σε ομιλία του στην κεντρική πλατεία της Λάρισας. Με την εξαγγελία του έργου ασχολήθηκε και η δικτατορία, ενώ μεταπολιτευτικά η κυβέρνηση Γεώργιου Ράλλη ενέκρινε ποσό 200 εκατ. δραχμών για τη μελέτη του έργου και προκήρυξε διεθνή διαγωνισμό. Ο Ανδρέας Παπανδρέου εξήγγειλε κι αυτός αρκετές φορές το έργο -όπως στην επέτειο του Κιλελέρ το 1983- και τελικά το 1985 ξεκίνησαν οι εργασίες για την εκτροπή στο στενότερο και ένα από τα ομορφότερα μέρη στον άνω ρου του Αχελώου στην Πίνδο (στη θέση «Λογγά Ρομοσιού»). Όμως στις 30 Μαΐου 1990, οι κάτοικοι του χωριού Μεσοχώρα κατέλαβαν το εργοτάξιο του φράγματος της ΔΕΗ και συγκρούστηκαν με 400 αστυνομικούς! Και κάπως έτσι ξεκινά η ιστορία!

Ακόμα ανενεργό το φράγμα Μεσοχώρας

Ένας από τους λόγους για τους οποίους το φράγμα της Μεσοχώρας είναι ακόμη ανενεργό είναι το ότι αποτέλεσε μέρος της πολυθρύλητης εκτροπής του Αχελώου, με σκοπό τη μεταφορά νερού από τον Αχελώο ποταμό στη λεκάνη του Πηνειού για να καλύψει τις αρδευτικές ανάγκες του θεσσαλικού κάμπου. Η κατασκευή των επιμέρους έργων της εκτροπής ξεκίνησε το 1986, με προϋπολογισμό περί τα 1,5 δισ. ευρώ (σε σημερινές τιμές) και περιελάμβανε μεταξύ άλλων την κατασκευή τεσσάρων φραγμάτων και μιας γιγάντιας σήραγγας.

Στον αρχικό σχεδιασμό, το ύψους 150 μέτρων φράγμα της Μεσοχώρας και το υδροηλεκτρικό εργοστάσιο της Γλύστρας



Σε κάθε καταδικαστική απόφαση του ΣτΕ, οι εργασίες σταματούσαν, το έργο επανασχεδιαζόταν και νέες μελέτες υποβάλλονταν



Τα ημιτελή έργα του φράγματος της Συκιάς και της σήραγγας εκτροπής, έχουν «παγώσει» από το Συμβούλιο της Επικρατείας από το 2010.





αποτελούσαν «έργα κεφαλής». Το φράγμα θα δημιουργούσε έναν ταμιευτήρα μεγέθους 7,8 τ. κλμ., του οποίου το νερό θα διοχετευόταν πρώτα προς το εργοστάσιο της Γλύστρας για την παραγωγή καθαρής υδροηλεκτρικής ενέργειας και θα συνέχιζε προς το επόμενο φράγμα της Συκιάς. Εκεί θα σχηματιζόταν ένας δεύτερος, μεγαλύτερος ταμιευτήρας, από όπου μέρος των νερών θα διοχετευόταν μέσω άλλης σήραγγας 17,4 κλμ. στην άλλη πλευρά της Πίνδου, στον θεσσαλικό κάμπο. Το αρχικό σχέδιο προέβλεπε πως η λεκάνη του Αχελώου θα μετέφερε στον Πηνειό περίπου 1,2 δις κυβικά μέτρα νερού το χρόνο.

Ωστόσο, το έργο αντιμετώπισε γρήγορα προβλήματα. Οι ενστάσεις ήταν πολλές, τόσο για τη σκοπιμότητά του όσο και για τις περιβαλλοντικές επιπτώσεις του. Τα τελευταία τριάντα χρόνια οικολογικές οργανώσεις αλλά και πολίτες των χωριών που βρίσκονταν στις όχθες του Αχελώου προσέφυγαν έξι φορές στα δικαστήρια για να εμποδίσουν την κατασκευή του έργου. Ευθύνη φέρουν τόσο το κράτος όσο και η ΔΕΗ, που κατασκεύαζε τα επιμέρους έργα, για τα οποία δεν είχε εξασφαλιστεί πέραν πάσης αμφιβολίας ότι ο σχεδιασμός και οι μελέτες του θα ήταν επαρκείς για να μην απορριφθούν από το Συμβούλιο της Επικρατείας. Κάθε φορά που το ΣτΕ έβγαζε αποφάσεις κατά της εκτροπής, οι εργασίες σταματούσαν, το έργο επανασχεδιαζόταν, νέες μελέτες υποβάλλονταν και οι εργασίες ξανάρχιζαν, για να σταματήσουν ξανά με την επόμενη καταδικαστική απόφαση. Το ΣτΕ αποφάσισε κατά της εκτροπής έξι φορές,

Σήμερα ελάχιστοι πιστεύουν ότι το έργο κάποτε θα ολοκληρωθεί και πλέον ακόμα λιγότεροι θεωρούν ότι στην Ελλάδα του 2020 παρέχει χρησιμότητα. Το μόνο που έχει μείνει να το θυμίζει είναι μια σειρά από ημιτέλη έργα στην Πίνδο, όπως το μισοκτισμένο φράγμα της Συκιάς, η γιγάντια μισοτελειωμένη σήραγγα του Πευκόφυτου αλλά και το σχεδόν ολοκληρωμένο φράγμα της Μεσοχώρας.

«Ήμουν νιος και γέρασα» λένε οι Θεσσαλοί πολίτες και ιδιαίτερα οι αγρότες του κάμπου, όταν αναφέρονται στην εκτροπή του Αχελώου



Ο Αχελώος, σύμφωνα με τη μυθολογία λατρεύτηκε σαν θεός στην αρχαιότητα και τον τιθασεύσε μόνο ο Ηρακλής. Σημειώνεται ότι το κομμάτι όπου βρίσκεται το φράγμα, ο λεγόμενος Άνω Αχελώος, είναι ένα από τα τελευταία άγρια ποτάμια οικοσυστήματα της Ελλάδας.



ΣΤΟΙΧΕΙΩΜΕΝΟ ΤΟ ΦΡΑΓΜΑ ΤΗΣ ΜΕΣΟΧΩΡΑΣ



ήμερα το φράγμα της Μεσοχώρας στέκει εγκαταλειμμένο καταμεσής στην κοίτη του Αχε-

λώου, έρημο, με υλικά επένδυσης ξεχασμένα δίπλα του. Μια σπράγγα που ξεκινά από το φράγμα επρόκειτο να μεταφέρει το νερό του Αχελώου με μεγάλη ταχύτητα σχεδόν 8 χλμ. πιο μακριά, στο εργοστάσιο παραγωγής ηλεκτρικής ενέργειας στη Γλύστρα, το οποίο επίσης στέκει εγκαταλειμμένο, γεμάτο με τις γιγάντιες τουρμπίνες στο πέμπτο υπόγειο, τα κάποτε σύγχρονα μηχανήματα, τον πίνακα ελέγχου, ακριβό εξοπλισμό που αγοράστηκε πριν από πολλά χρόνια. Το φράγμα και το εργοστάσιο συνδέονται με ένα δρόμο 39 χλμ., τον οποίο κατασκεύασε η ΔΕΗ με κόστος 30 εκατ. ευρώ. Είναι ένας δρόμος μόνιμα άδειος από αυτοκίνητα. Η όλη περιοχή έχει την απόκοσμη αύρα των τοποθεσιών που έχουν εγκαταλειφθεί, που έχουν αφεθεί έρμια της φύσης για πολλά χρόνια.

Οι συνέπειες της εγκατάλειψης

Το φράγμα της Μεσοχώρας φτιάχτηκε για έναν αρχικό σκοπό τον οποίο ποτέ δεν πρόκειται να εκπληρώσει. Καταρχήν η ΔΕΗ υπολογίζει ότι έχει δαπανήσει σχεδόν 500 εκατ. ευρώ για την κατασκευή του φράγματος μέχρι σήμερα (σε σημερινά ποσά), ένα κόστος που όσο το έργο παραμένει κλειστό, δεν αποσβένεται. «Η καθυστέρηση της λειτουργίας του φράγματος



Η έκφραση «γεφύρι της Άρτας» είναι πολύ λίγη για να περιγράψει το τι συμβαίνει στο υδροηλεκτρικό φράγμα της Μεσοχώρας, στην καρδιά της Πίνδου, το οποίο είναι ολοκληρωμένο από το 2001, δεν έχει λειτουργήσει ούτε μία μέρα.



σημαίνει απώλεια παραγωγής και εσόδων της τάξης των 25-30 εκατ. ευρώ το χρόνο», επισημαίνει ο επικεφαλής της Διεύθυνσης υδροηλεκτρικής παραγωγής της ΔΕΗ Γιάννης Αργυράκης.

Εξάλλου, η λειτουργία του φράγματος θα δημιουργήσει νέες θέσεις εργασίας, ενώ η δημιουργία της λίμνης θα μπορούσε θεωρητικά να φέρει δυνατότητες τουριστικής ανάπτυξης στην περιοχή, όπως έχει συμβεί σε κάποιες άλλες τεχνητές λίμνες στην Ελλάδα (αλλά, βεβαίως, όχι σε όλες).

Ο δεύτερος λόγος έχει να κάνει με την ηλεκτρική ενέργεια που θα παράγει το φράγμα. Όσο το φράγμα

δεν λειτουργεί, έχουμε απώλεια εσόδων από πράσινη καθαρή ενέργεια, η υποκατάσταση της οποίας γίνεται από ορυκτά καύσιμα, τα οποία μάλιστα εκπέμπουν χιλιάδες τόνους διοξειδίου ετησίως, και για τα οποία η ΔΕΗ πληρώνει δικαιώματα εκπομπών», πρόσθεσε ο κ. Αργυράκης.

Σήμερα, φορείς της Θεσσαλίας καλούν την κυβέρνηση να προχωρήσει στην περιβαλλοντική αδειοδότηση του υδροηλεκτρικού έργου της Μεσοχώρας. Μάλιστα σε ανακοίνωσή τους αναφέρουν ότι «οικολογικές οργανώσεις, στελέχη του κυβερνώντος κόμματος και άλλοι εκ πεποιθήσεως πολέ-



Το φράγμα της Μεσοχώρας είναι σχεδιασμένο να παράγει 360GWh ετησίως, αρκετή ενέργεια για να τροφοδοτήσει μια πόλη με το μέγεθος του Περιστερίου

μιοι ξανατύπησαν στοχεύοντας, αφενός να μην εκδοθεί η ΑΕΠΟ του υδροηλεκτρικού έργου της Μεσοχώρας, αφετέρου να εγκαταλειφθούν τα έργα Άνω Αχελώου όπως πάντα επιδιώκουν».

Τέλος, τονίζουν ότι «πρόκειται για ένα σημαντικό πολιτικό επίδικο που δημιουργούν οι χειρισμοί των αρμοδίων κυβερνητικών παραγόντων, οι οποίοι είναι εντεταλμένοι να ενεργοποιήσουν και όχι να εγκαταλείψουν το δημοκρατικά επιλεγμένο και ολοκληρωμένο ΥΗΕ Μεσοχώρας, που κατασκευάστηκε με χρήματα του ελληνικού λαού για να του προσφέρει πολύτιμη «πράσινη» ενέργεια».

ΙΣΤΟΡΙΑ ΑΙΩΝΩΝ

Η ΟΜΟΡΦΙΑ ΕΝΟΣ ΤΟΠΟΥ



ΘΥΜΑ Η ΓΕΦΥΡΑ ΚΟΡΑΚΟΥ

Η θρυλική Γέφυρα Κοράκου ήταν το μεγαλύτερο μονότοξο γιοφύρι των Βαλκανίων. Έζησε για 435 χρόνια αντέχοντας σε σεισμούς και τις μανιασμένες κατεβασίες του Αχελώου μέχρι που έπεσε κι αυτή θύμα του Εμφυλίου. Είχε άνοιγμα 48 μέτρα και ύψος 26 μέτρα. Κτίστηκε το 1515 η περίφημη μονότοξη πέτρινη καμάρα « Η Γέφυρα του Κοράκου» ή «το Κορακογιοφύρι » ή ποιητικά «του Κόρακα το δίοφυρο» ή «του Άσπρου το γιοφύρι».



ΣΤΗΡΙΞΗ ΤΑΓΙΑΝΙ

Τη στήριξη του στην ανάπλαση και την ανακατασκευή της ιστορικής γέφυρας Κοράκου και τις αναπτυξιακές προοπτικές της Κοιλιάδας του Αχελώου εξέφρασε πρόσφατα ο πρόεδρος του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου Αντόνιο Ταγιάνι, με αφορμή τα 502 χρόνια από την κατασκευή και τα 68 από την ανατίναξή της.



ΟΡΙΟΘΕΤΕΙ ΘΕΣΣΑΛΙΑ ΜΕ ΗΠΕΙΡΟ

Ο ποταμός Αχελώος ηγάζει σε υψόμετρο 2.000 μ. από τις νότιες πλαγιές του όρους Λάκμος (Περιστερί) στην οροσειρά της Πίνδου στο Μέτσοβο. Οριοθετεί την Ήπειρο από τη Θεσσαλία και διασχίζοντας τους ορεινούς όγκους της νότιας Πίνδου και της δυτικής Ροώμελης εκβάλλει στα νότια των Εχινάδων νήσων στο Ιόνιο πέλαγος.



ΕΦΕΡΕ ΠΡΟΚΟΠΗ Ο ΣΙΔΕΡΙΤΗΣ ΤΗΣ ΒΡΥΝΑΙΝΑΣ

Εκεί όπου οι Τιτάνες μάχονταν τους Ολύμπιους θεούς ξεριζώνοντας βράχια και πετώντας τα εναντίον τους, για να πάρουν την οργισμένη απάντηση των κεραυνών του Δία, που χάραζαν βαθιά φαράγγια, εκεί, στο όρος Όθρυς, κρύβεται το μυστικό της καλλιέργειας του Σιδερίτη

ΚΕΙΜΕΝΟ - ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ:
ΒΑΣΙΛΙΚΗ ΠΑΣΧΑΛΗ-
ΤΣΑΝΤΟΠΟΥΛΟΥ

Ρ

ιζωμένη σε μύθους και χρόνια ποτισμένα από το άρωμά του, το 90% της παραγωγής του Σιδερίτη, του ελληνικού τσαγιού του βουνού, φυτρώνει στο όρος Όθρυς. Με τη Βρύναινα να είναι

το πρώτο χωριό που πριν 50 χρόνια άρχισε να καλλιεργεί εντατικά τον Σιδερίτη, ενώ σήμερα συνεχίζει να πρωτοστατεί στην παραγωγή, με μέση ετήσια τους 150 τόνους και τους 500 κατοίκους της να είναι όλοι καλλιεργητές.

Τρεις γενιές στο τσάι, ο 85χρονος παραγωγός Χρήστος Μυλωνάς, ο 53χρονος παραγωγός και δάσκαλος Γιώργος και ο 23χρονος παραγωγός και γεωπόνος Χρήστος, οι οποίοι δηλώνουν περήφανοι που το προϊόν τους επιλέχτηκε από την εταιρεία «ΟΛΥΜΠΙΟΣ» για την παρασκευή του κρύου αφεψήματος της.

«Όσο πιο ψηλά καλλιεργείται το τσάι τόσο πιο ποιοτικό γίνεται» τονίζει στο Αγρόκτημα ο Χρήστος Μυλωνάς ο νεώτερος, όταν το Σάββατο 22 Ιουλίου τον συναντήσαμε με τον πατέρα του Γιώργο και τον παππού να συλλέγουν το δεύτερο χέρι στις πλαγιές του μυθικού όρους Όθρυς. «Φέτος λόγω των πολλών βροχοπτώσεων, συλλέγουμε και δεύτερη φορά, πράγμα σπάνιο για όσους έχουν ξερικά κτήματα. Η φετινή μας παραγωγή τσαγιού ήταν πάνω από 7 τόνους, 150 κιλά το στρέμμα περίπου, καλή χρόνια, αν εξαιρέσουμε την ταλαιπωρία που τραβήξαμε με τις βροχές» αναφέρει χαρακτηριστικά.

Μας φρόντισε και στα δύσκολα χρόνια

«Στον Εμφύλιο του '47 όλο το χωριό μετανάστευσε στο Αλμυρό να σωθεί, γιατί ήταν άγρια χρόνια» θυμάται ο 85χρονος καλλιεργητής. «Το '50 όταν επαναπατρίστηκε, μία από τις κύριες ασχολίες ήταν η συλλογή του αυτοφυούς τσαγιού. Τότε η κοινότητα φρόντιζε μέσω των αγροφυλάκων να το προστατεύει από τα κοπάδια και τους λαθροσυλλέκτες. Όταν ερχόταν ο Ιούνιος για να μαζευτεί ή έβαζε σε δημοπρασία τις περιοχές ή τις έδινε για συλλογή σε όλους τους κατοίκους της. Εκείνη την εποχή το προϊόν το δίναμε σε όλη τη Θεσσαλία και τη Θεσσαλονίκη. Η αυξημένη ζήτηση, κυρίως από τους



Σε υψόμετρο 700 έως 1.200 μ. στις καταπράσινες πλαγιές της Καρύτσας, του Άι Νικόλα, του Ξεροσακκουλιού και του Τσαουτζιού με το αέρα να φέρνει αρώματα και θύμισες και μια ολόκληρη οικογένεια αφροσιωμένη στη καλλιέργεια του τσαγιού.



«Η μισή μας παραγωγή φεύγει στη Β. Ευρώπη και η άλλη μισή πηγαίνει στην ΟΛΥΜΠΟΣ. Είμαστε περήφανοι για τη συνεργασία που δημιουργήθηκε τα τελευταία τρία χρόνια. Όταν αποφάσισαν να το παράγουν, ήρθαν οι υπεύθυνοι των πρώτων υλών έλεγξαν τα κτήματα, τα ξηραντήρια και το τελικό μας προϊόν και συνάψαμε σύμβαση με όλη την ομάδα παραγωγών τσαγιού της περιοχής, ώστε να τους καλύπτουμε στην ποσότητα που χρειάζονται» σημειώνει ο Γιώργος Μυλωνάς.





ΤΣΑΪ ΑΠΟ ΤΟ ΒΟΤΑΝΟ ΤΩΝ ΘΕΩΝ ΤΟΥ ΟΛΥΜΠΟΥ

Αν και δεν έγινε ποτέ μόδα, το τσάι του βουνού δεν έφυγε ποτέ από τα ελληνικά σπίτια είτε ως ρόφημα απόλαυσης είτε ως φάρμακο λόγω των καταπραϊντικών του ιδιοτήτων. Για την ιστορία το «τσάι του βουνού» προέρχεται από το φυτό *Sideritis* ή αλλιώς Σιδερίτης του Διοσκουρίδη, το οποίο καθώς λέγεται πήρε το όνομά του από την ελληνική λέξη «σίδηρος» χάρη στην επολωτική δράση του έναντι πηγών που προκαλούνταν από σιδερένια όπλα.

Το αυθεντικό ελληνικό τσάι του βουνού του γένους σιδερίτης φτάνει τώρα σε κάθε σπίτι χάρη στην ΟΛΥΜΠΟΣ. Με την αυθεντική συνταγή και με πρώτη ύλη που συλλέγεται από υψόμετρο άνω των 500 μ. η εταιρεία παράγει ένα ιδιαίτερα γευστικό και ευεργετικό ρόφημα. Η εταιρεία πιστή στις αξίες της επιλέγει τον Σιδερίτη από τα βουνά του τόπου μας στηρίζοντας την ελληνική πρωτογενή παραγωγή. Τα φύλλα του τσαγιού συλλέγονται προσεκτικά με το χέρι, αποξηραίνονται φυσικά για 7 ημέρες και το σημαντικότερο βράζονται παραδοσιακά και ήπια, ελευθερώνοντας τα αρώματα και τα βιοδραστικά συστατικά του φυτού με φυσικό τρόπο. Το 100% φυσικό αφέψημα, το μόνο αυθεντικό, δεν περιέχει πρόσθετα και συντηρητικά και διατίθεται σε γεύση φυσική, αλλά και σε μοναδικούς συνδυασμούς με λεμόνι, αρώνια, μέντα και λουίζα.

Μικρασιάτες, των οποίων η κουλτούρα το απαιτούσε καθημερινά, έφερε την ανάγκη να καλλιεργηθεί εντατικά. Με την προτροπή και την βοήθεια του γεωπόνου της Αγροτικής Ανάπτυξης του Αλμυρού Δημήτρη Μητσογιάννη το εγχείρημα στέφθηκε αμέσως με επιτυχία. Τα επόμενα χρόνια ήρθε η άνθηση και οικογένειες ολόκληρες, μαζί και η δική μου, κάνουν προκοπή και σπούδασαν παιδιά από αυτό το τσάι έως και σήμερα».

Οι απαρχές της εντατικής καλλιέργειας

«Ήμουν μαθητής του Δημοτικού, όταν έγινε η πρώτη προσπάθεια εντατικής καλλιέργειας», αναφέρει στο Αγρόκτημα ο Γιώργος Μυλωνάς. «Αυτή η προσπάθεια έφερε καρπούς που κανείς τότε δεν φανταζόταν και έδωσε δουλειά σε όλες τις οικογένειες του χωριού. Σκληρή και επώδυνη δουλειά, αφού τα μοναδικά εργαλεία είναι η τσάπα και το δρεπάνι, αλλά δική μας δουλειά που όλα τα μέλη της οικογένειας μπορούν να προσφέρουν. Μάλιστα στα χρόνια της κρίσης, η καλλιέργεια στάθηκε ανάχωμα για το κύμα της ανεργίας.

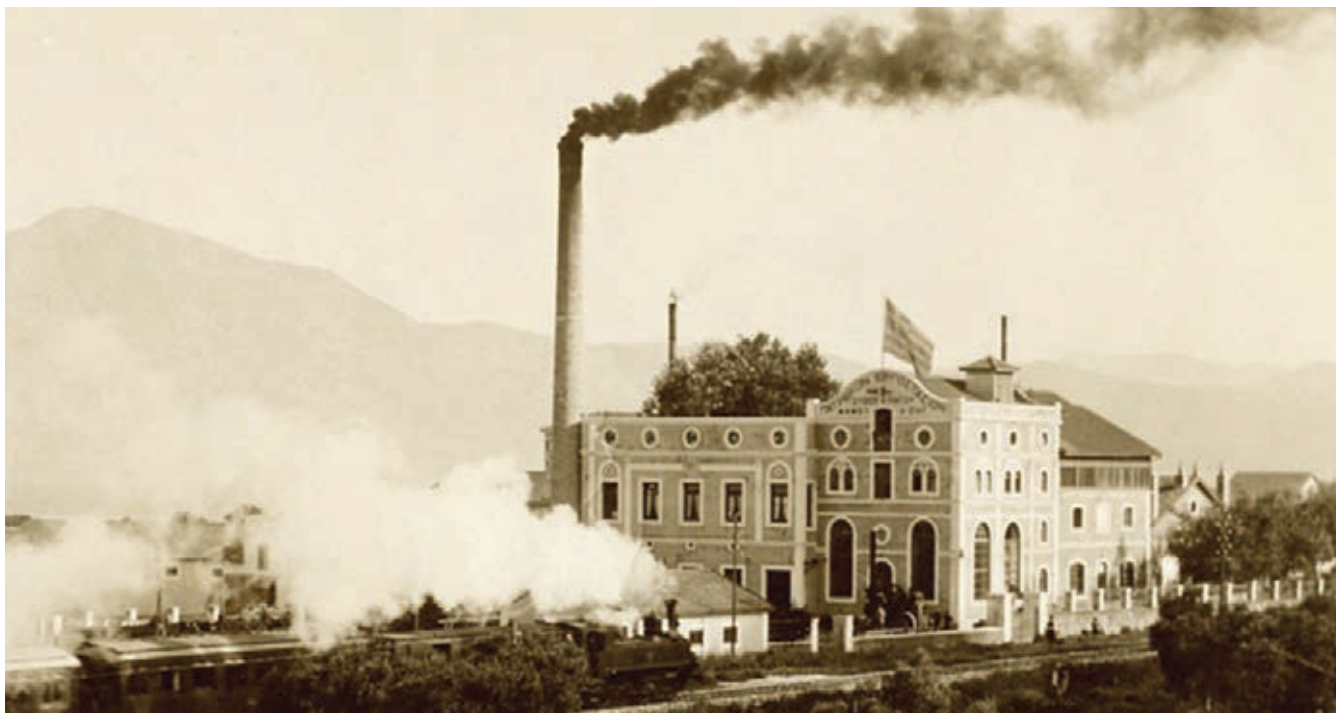
Στα πενήντα χρόνια καλλιέργειας του τσαγιού πετύχαμε να καταξιώσουμε, με σύμμαχο τη λαϊκή παράδοση, στη συνειδηση του Έλληνα καταναλωτή, την αξία του. Καταφέραμε να το αναδειξουμε, άλλοτε μόνοι μας και άλλοτε δια μεσαζόντων, στη διεθνή αγορά. Σήμερα έχουμε κάνει βήματα, πλέον το τσάι του βουνού είναι γνωστό διεθνώς και καταφέραμε έστω και άτυπα να ονομάζεται ελληνικό τσάι του βουνού», σημειώνει ο ίδιος.

«Το προϊόν σε σωστές συνθήκες χωρίς υγρασία δηλαδή και ήλιο, κρατά έως και τρία χρόνια. Εμείς δεν το κρατάμε δεύτερη χρονιά»

«Στις 6 το πρωί αρχίζει μια μέρα συλλογής και τελειώνει το βράδυ με δύο συνεργεία των πέντε ατόμων να δουλεύουν ασταμάτητα» διηγείται ο Χρήστος Μυλωνάς. «Το πρώτο συνεργείο κόβει το τσάι στα κτήματα και το μεταφέρει στα καλά αεριζόμενα ξηραντήρια. Το δεύτερο το δένει σε ματσάκια και το κρεμά στα καλάμια. Η πρώτη αποθήκευση γίνεται σε χαρτοκιβώτια των 8 κιλών ή σε σάκους των 15 κιλών. Εάν ζητηθεί από τον έμπορο πωλείται χύμα προς 5-6 ευρώ το κιλό ανάλογα την χρονιά και το νόμο της προσφοράς και της ζήτησης. Το προϊόν σε σωστές συνθήκες χωρίς υγρασία δηλαδή και ήλιο, κρατά έως και τρία χρόνια. Εμείς δεν το κρατάμε δεύτερη χρονιά γιατί απορροφάται αμέσως. Όταν έχουμε παραγγελίες φτιάχνουμε συσκευασμένο προϊόν των 50 και 100 γρ. με την ετικέτα μας «Μανώλια», προϊόν βιολογικής γεωργίας πιστοποιημένο από τη ΔΗΩ», συμπληρώνει.



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ



ΠΑΝΑΓΗΣ ΜΑΜΟΣ

ΣΤΑ ΧΝΑΡΙΑ ΤΟΥ ΠΑΠΠΟΥ ΠΕΤΡΟΥ Η ΜΠΥΡΑ ΖΥΜΩΝΕΙ ΥΠΕΡΑΞΙΕΣ

Η μυρωδιά της ζυθοποίησης σφράγισε τη ζωή του, τρέφοντας συνεχώς το πάθος του για την μπύρα. Σήμερα επιστρέφει δυναμικά στο χώρο με όραμα την επίτευξη μίας ειλικρινούς συνεργασίας όλων των ζυθοποιών κάτω από έναν κοινό κώδικα δεοντολογίας

ΤΗΣ ΜΑΡΙΝΑΣ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ



«Μεγάλωσα απολαμβάνοντας ωραίες μυρωδιές. Απέναντί μας το εργοστάσιο της Misko, που έφερνε τη μυρωδιά από το αλεύρι. Δίπλα μας ακριβώς ένα οινοποιείο και οινοπνευματοποιείο. Και η έντονη οσμή της βύνης από τα καζάνια της Μάμος. Μεγαλώσαμε μέσα στο εργοστάσιο. Οι περισσότερες φωτογραφίες δείχνουν εμένα και τα αδέρφια μου να παίζουμε στο προαύλιο του εργοστασίου. Θυμάμαι το ωραιότερο φαγητό που τρώγαμε ήταν από τα συρφετάσια που έφερναν οι εργαζόμενοι», διηγείται ο Παναγής Μάμος σε μία εκ βαθέων εξομολόγηση στο Αγρόκτημα, όπου μίλησε για τις εμπειρίες και τη βαριά ιστορία που τον άνδρωσαν αλλά και για τα νέα σχέδια, καθώς η περίφημη

μπύρα της οικογένειας εδώ και μερικούς μήνες έχει επιστρέψει στα ποτήρια μας. Οδηγός αυτής της επιστροφής η αρχή που ακολουθεί η οικογένεια από το 1876 μέχρι σήμερα. Ποια είναι αυτή; «Η μπύρα είναι ένα λαϊκό ποτό», τονίζει ο κ. Μάμος. «Μάθαμε λοιπόν να παράγουμε μία μπύρα υψηλών προδιαγραφών που μπορούν να απολαύσουν τόσο οι εύποροι, όσο και αυτοί που τα φέρνουν δύσκολα βόλτα».

Η αναβίωση της περίφημης μπύρας είναι για τον κ. Μάμο μία υποχρέωση: «Εγώ και τα αδέρφια μου είχαμε το χρέος να διασώσουμε την ιστορία των προγόνων μας, που πέρασαν πολύ δύσκολα. Μπορεί να λέμε ότι σήμερα περνάμε δύσκολα, αλλά σκεφτείτε ότι εκείνοι έζησαν τον πόλεμο».

Η ιστορία της οικογένειας Μάμου στη ζυθοποιία ξεκινά το 1876, όταν ο Λορέντζος Μάμος, αμαζοποιός στο επάγγελμα, ίδρυσε



Η φωτογράφιση έγινε στο εστιατόριο-μπυραρία Athens Beer στο Σύνταγμα.

Η Μάμος είναι η πρώτη ελληνική ζυθοποιία που βραβεύτηκε το 1998, στις Διεθνείς Εκθέσεις της Πράγας και της Τεργέστης

το πρώτο ζυθοποιείο της οικογένειας στην Πάτρα. Ακολούθησαν δύο ακόμη, το πρώτο στο Κολωνάκι το 1898 και το δεύτερο στα Ιλίσια, το 1901. Τα χνάρια του πατέρα του ακολούθησε ο Πέτρος Μάμος, παππούς του Παναγή. «Ο παππούς μου υπήρξε ο πρώτος Έλληνας διπλωματούχος ζυθοποιός, που σε ηλικία 28 ετών, ίδρυσε το 1908 το «Εργοστάσιον Ζυθοποιίας και Παγοποιίας Πέτρου Μάμου και Σία» μαζί με τον μεγάλο σταφιδεμπορικό – τραπεζικό οίκο Άμβουργκερ», αναφέρει ο κ. Μάμος.

Η ιστορία του Πέτρου Μάμου μπορεί να αναδείξει με τον καλύτερο τρόπο το πώς μία σύμπτωση μπορεί να αλλάξει την ιστορία ενός ανθρώπου, μίας οικογένειας και μίας ολόκληρης της κοινωνίας. Επιστρέφοντας από το εξωτερικό, όπου δούλευε, μετά τον γάμο του για να γνωρίσει στους γονείς του τη νέα του σύζυγο γνώρισε τον Αλβέρτο Άμβουργκερ. Ο κ. Μάμος αφηγείται στο Αγρόκτημα: «Από την Τεργέστη πήρε το καράβι για να φτάσει στην Πάτρα. Από σύμπτωση εκεί συνάντησε τον Αλβέρτο Άμβουργκερ. Ο τελευταίος εντυπωσιάστηκε από την προσωπικότητα του παππού μου και του πρότεινε να τον στηρίξει στη δημιουργία ενός ζυθοποιείου στην Πάτρα με εξαγωγικό χαρακτήρα. Η εταιρεία που δημιουργήθηκε έμελλε να εξελιχθεί σε πυλώνα βιομηχανικής ανάπτυξης, επ' ωφελεία τόσο της πόλεως, όσο και της εθνικής οικονομίας γενικότερα, δημιουργώντας θέσεις απασχόλησης και πλούτο».

Η μύρα Μάμος ήταν το ποιοτικό προϊόν που μπήκε σε κάθε σπίτι της Πάτρας αλλά και όλης της Ελλάδας. Ο κ. Μάμος αποδίδει την επιτυχία της εκτός των άλλων και: «στην καπατσούνη του παππού μου. Ήξερε τα ελληνικά φαγητά και έφτιαξε μία μύρα που δεν θα επισκιάζει τις γεύσεις που έχει ιδρώσει η Ελληνίδα νοικοκυρά για να φτιάξει. Επίσης, έφτιαξε μία μύρα που δεν φουσκώνει αλλά αναζωογονεί». Ο παππούς Μάμος πρωτοπόρησε επίσης στη συνεργασία που είχε αναπτύξει με τους εργαζομένους του. «Η επιχείρησή μας είχε οικογενειακό χαρακτήρα. Ο παππούς μου αντάμειβε τους καλούς εργαζόμενους παρέχοντας τους δωρεάν σπίτι, ρεύμα και νερό. Βέβαια ήξερε ότι θα επωφεληθεί και αυτός γιατί αν χαλούσε ένα μηχανήμα ο μηχανικός που έμενε απέναντι θα το έφτιαχνε αμέσως», αναφέρει ο κ. Μάμος.



Η μύρα Μάμος είναι άρρηκτα συνδεδεμένη με την ιστορία της Πάτρας. Σήμερα παράγεται πάλι στην πόλη της, στο υπερσύγχρονο εργοστάσιο της Αθηνναϊκής Ζυθοποιίας.

Δυστυχώς, η κυκλοφορία της μύρας μας ανεστάλη το 1976 λόγω του ανταγωνισμού σε επίπεδο τιμής και όχι ποιότητας. Σήμερα όμως «με τη βοήθεια του Θεού και τη συνεργασία με την Αθηνναϊκή Ζυθοποιία το όραμά μας για την αναβίωση της θρυλικής μύρας Μάμος έγινε πραγματικότητα», αναφέρει χαρακτηριστικά ο κ. Μάμος και συνεχίζει: «Εξετάσαμε με ιδι-



αίτερη σοβαρότητα και προσοχή τις διάφορες εναλλακτικές, ως προς τον τρόπο επιστροφής της Μάμος στην αγορά από τον τόπο με τον οποίο έχει ταυτιστεί, την Πάτρα. Είτε αυτόνομα, είτε σε συνεργασία με κάποιον τρίτο, που θα εξασφάλιζε κατά τον καλύτερο δυνατό τρόπο τη μακροπρόθεσμη βιωσιμότητα του εγχειρήματός μας. Έτσι καταλήξαμε στην Αθηναϊκή Ζυθοποιία. Είμαστε πεπεισμένοι ότι κάναμε την καλύτερη επιλογή γιατί η Αθηναϊκή είναι η μεγαλύτερη παραγωγός ζύθου στην χώρα μας εδώ και δεκαετίες, έχει το μεγαλύτερο εργοστάσιο ζυθοποιίας στη χώρα μας στην πόλη των Πατρών και διαθέτει τεράστια τεχνογνωσία. Αξιοποιούμε όλα τα προτερήματα που διαθέτει αδιαμφισβήτητα η συνεργάτης μας με κοινή επιδίωξη να επιτύχουμε μία αντίξια της ιστορικής της διαδρομής επιστροφή της μπίρας Μάμος στην αγορά».

Ο κ. Μάμος δηλώνει ότι νιώθει βαθιά συγκίνηση για το γεγονός ότι: «Οι Πατρινοί αγκάλιασαν την μπίρα



«Όπως και τότε, σήμερα η μπίρα Μάμος παράγεται από εκλεκτές πρώτες ύλες, με αναλλοίωτη την αυθεντική συνταγή του Πέτρου Μάμου. Έχει μεστή γεύση, πλούσιο αφρό και το ιδιαίτερο άρωμα λυκίσκου. Δοκιμάστε την και θα με δικαιώσετε» αναφέρει ο Παναγής Μάμος.

μας από την πρώτη μέρα της επανακυκλοφορίας της. Ήταν άλλωστε η μπίρα της πόλης τους. Το ίδιο συνέβη και στις άλλες πόλεις της Πελοποννήσου, στις οποίες έχει προωθηθεί ήδη η μπίρα Μάμος. Οι παλαιότεροι την απολαμβάνουν φέρνοντας στο σήμερα αυθεντικές στιγμές του παρελθόντος και οι νεότεροι σπεύδουν να γνωρίσουν την μπίρα που απολάμβαναν οι πρόγονοί τους κάνοντάς τη μέρος της δικής τους καθημερινότητας».

Ευχή του κ. Μάμου για τον χώρο της ζυθοποιίας που τόσο αγαπά είναι: «Να υπάρχει ομόνοια. Μόνο έτσι θα προχωρήσουμε μπροστά. Δεν γίνεται όπου πάνε οι Έλληνες να διαπρέπουν και στη χώρα τους να μην τα καταφέρνουν. Ο Σολωμός δίνει χαρακτηριστικά τον Έλληνα στον στίχο "Η δικήνοια που βαστάει ένα σκίπτρο η δολερή/ καθενός χαμογελάει πάρτο λέγοντας και σύ/Κείο το σκίπτρο που σας δείχνει έχει αλήθεια ωραία θωριά/ Μην το πιάστε γιατί ρίχνει εισέ δάκρυα θλιβερά...". Αυτό πρέπει να ξεπεράσουμε».

ΠΡΑΣΙΝΟ ΚΑΙ ΧΡΥΣΟ

Σ' ΕΝΑΝ ΙΤΑΛΙΚΟ ΕΛΑΙΩΝΑ

Τη σύγχρονη απαίτηση για παραγωγή ελαιολάδου με απόλυτα αειφορικό τρόπο εφαρμόζει εδώ και σχεδόν 20 χρόνια το αγρόκτημα Castello Monte Vibiano Vecchio στην Ούμπρια της Ιταλίας

ΤΗΣ ΦΑΝΗΣ ΓΙΑΝΝΑΚΟΠΟΥΛΟΥ



κτός από τα δύο χρυσά βραβεία στον Διεθνή Διαγωνισμό Ελαιολάδου της Ν. Υόρ-

κης (NYIOOC), που απέσπασε το 2017 το αγρόκτημα Castello Monte Vibiano Vecchio, ακόμη ένας λόγος που κερδίζει τις εντυπώσεις είναι ότι βάζει γενναία το λιθαράκι του στην «πράσινη» καρδιά της Ιταλίας όπως αποκαλείται το μοναδικό τοπίο με ελαιώνες στην Ούμπρια της Ιταλίας.

Σε απόσταση αναπνοής από την Περούτζια, το Castello Monte Vibiano, ιδιοκτησίας της οικογένειας



Το 1998 ανέλαβε διευθύνων σύμβουλος στην οικογενειακή επιχείρηση ο γιος του Ανδρέα, Λορένζο Φαζόλα Μπολόνια (στο κέντρο).

Φαζόλα Μπολόνια, βρίσκεται σ' ένα λόφο όπου «επιβλέπει» εκατοντάδες εκτάρια αγροτικής γης και φυσικού δάσους. Οι πιο παλιοί τοίχοι του κάστρου χτίστηκαν πριν από δύο αιώνες, ενώ το υπόλοιπο κτίσμα ανακατακτίστηκε τον 16ο αιώνα. Η οικογένεια Φαζόλα Μπολόνια ζει στο κάστρο από το 1892 και το πάθος της με τη γεωργία ξεκίνησε στις αρχές του 20ού αιώνα οπότε και ασχολήθηκε με την παραγωγή ελαιολάδου και κρασιού.

«360ο πράσινη επανάσταση»

Το 1960 στο αγρόκτημα έγινε ένα μεγάλο έργο εκσυγχρονισμού υπό την επίβλεψη του πατριάρχη της οι-



κογένειας, Ανδρέα Φαζόλα Μπολόνια. Το 1998 ανέλαβε διευθύνων σύμβουλος στην οικογενειακή επιχείρηση ο Λορένζο Φαζόλα Μπολόνια, ο οποίος προχώρησε σε αποφασιστικά βήματα που θα άνοιγαν το δρόμο για το ρηξικέλευθο project 360ο Πράσινη Επανάσταση. Στόχος ήταν η αντιμετώπιση των περιβαλλοντικών επιπτώσεων των καλλιέργειών και η παραγωγή αειφόρων προϊόντων, βελτιώνοντας την ποιότητα της ζωής των ανθρώπων μέσα και έξω από το αγρόκτημα.

«Πετύχαμε όλη η παραγωγή να βασίζεται στην αειφορία», αναφέρει στην ιστοσελίδα Olive Oil Times ο Λορένζο και τονίζει ότι τα τελευταία χρόνια 10.000 δέντρα διαφορετικού τύπου φυτεύτηκαν στο αγρόκτημα. «Οι άνθρωποι που ζούσαν εδώ κατά τη διάρκεια των αιώνων φρόντιζαν την περιοχή με αγάπη και σεβασμό. Αυτό κάνουμε και σήμερα και αυτός είναι ο τρόπος για να παίρνουμε ό,τι καλύτερο από τη γη», σημειώνει η Μαρία Καμίλα, αδερφή του Λορένζο. «Σήμερα, η αειφορία είναι μια μοντέρνα ιδέα, αλλά εκείνα τα χρόνια η φιλική προς το περιβάλλον συμπεριφορά μας ήταν πρωτοποριακή», τονίζει ο Φαζόλα Μπολόνια.

Οφέλη για την υγεία

Στο Castello Monte Vibiano Vecchio διεξάγουν ερευνητικές δραστηριότητες σχετικά με τις ιδιότητες των εξαιρετικών παρθένων ελαιολάδων και των υποπροϊόντων τους, όπως ένα συμπυκνωμένο υγρό εκχύλισμα με Hydroxytyrosol, που αναπτύχθηκε σε συνεργασία με ομάδα ερευνητών και γιατρών. Αυτό το προϊόν βοηθά στην πρόληψη της χοληστερίνης, της υψηλής αρτηριακής πίεσης, βελτιώνει τον έλεγχο του σακχάρου στο αίμα και προλαμβάνει πολλές άλλες ασθένειες.

ΜΕ ΜΙΑ ΜΑΤΙΑ

ΕΡΕΥΝΑ ΚΑΙ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ



ΣΤΑ ΒΗΜΑΤΑ ΤΩΝ ΕΤΡΟΥΣΚΩΝ

Μέρος του ελαιώνα του Castello Monte Vibiano Vecchio βρίσκεται στα μονοπάτια που κάποτε περπατούσαν οι Ετρούσκοι, οι οποίοι έδωσαν το όνομα Vubia στη ρωμαϊκή φυλή που αποίκισε την περιοχή Monte Vibiano. Ένας τοίχος από εκείνη την περίοδο εξακολουθεί να αποτελεί σύνορο ανάμεσα σε ελαιόδεντρα και αιμέλια. Επίσης, από αυτό εμπνεύστηκαν το όνομα του βραβευμένου έξτρα παρθένου ελαιολάδου τους, Vubia, το οποίο αποτελεί χαρμάνι των ποικιλιών της Ούμπρια: Moraiolo, Leccino, Frantoio και Dolce Agogia.



ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ ΜΕΣΩ ΤΟΥ DNA

Μεταξύ των πρώτων που χρησιμοποίησαν DNA για πιστοποίηση έξτρα παρθένο ελαιολάδου είναι το Castello Monte Vibiano, χάρη σε μελέτη του κέντρου ερευνών CNR της Περούτζια. Η οικογένεια πιστοποιεί όλα τα προϊόντα της, όπως και ένα νέο κατεψυγμένο εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο μιας δόσης. Η κατάψυξη του έξτρα παρθένο αμέσως μετά την εμφιάλωση το διατηρεί σε άριστη κατάσταση.



Η «ΠΡΑΣΙΝΗ» ΕΠΑΝΑΣΤΑΣΗ

Το 2008 η εταιρεία έλαβε πιστοποιητικό #00001 από την ανεξάρτητη αρχή DNV, σύμφωνα με το διεθνές πρότυπο ISO 14064, για τη μείωση των εκπομπών αερίων του θερμοκηπίου. Τώρα, καθώς επικεντρώνεται ακόμη περισσότερο στην αειφόρο παραγωγή, χρησιμοποιούν τρακτέρ που κινούνται με βιοντίζελ και ηλεκτρικά μηχανήματα. Η ενέργεια στο αγρόκτημα παράγεται από φωτοβολταϊκά πάνελ.

NEWS

ΕΠΙΚΑΙΡΟΤΗΤΑ / ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ

ΜΕ ΦΩΝΤΟ ΤΟ BREXIT

ΔΙΑΞΙΦΙΣΜΟΙ ΠΑΝΩ ΑΠΟ ΕΝΑ ΒΑΖΟ ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ

«Η ευρωπαϊκή μαρμελάδα μετά το Brexit» θα μπορούσε να είναι ο τίτλος του σιριαλ που ξεκίνησε με αφορμή την πρόταση του Γερμανού ευρωβουλευτή Jakob von Weizsäcker, μέλους της σοσιαλιστικής ομάδας, να ανακληθεί ο Ευρωπαϊκός Κανονισμός που επιβάλλει ότι όλες οι μαρμελάδες θα πρέπει να περιλαμβάνουν στη σύστασή τους εσπεριδοειδή σε ποσοστό 20%. Ο εν λόγω κανονισμός αποτέλεσε μία διπλωματική νίκη της Βρετανίας, που είχε αναγκάσει τους Γερμανούς και τους Αυστριακούς να χρησιμοποιούν τον όρο «konfitüre» για την παραδοσιακή τους μαρμελάδα από δαμάσκηνο ή μούρο. Ωστόσο, η απόπειρα του κ. von Weizsäcker να «γλυκάνει» την πικρή γεύση του Brexit δεν αποδείχθηκε τόσο επιτυχής. Δημοσίευμα της Daily Telegraph με τίτλο «Γερμανός Ευρωβουλευτής ζητά το Brexit να βάλει τέλος στον μιστό νόμο της μαρμελάδας», φούντωσε την οργή στους κύ-

Η Βρετανία έχει επιβάλλει όλες οι μαρμελάδες να περιλαμβάνουν στη σύστασή τους 20% εσπεριδοειδή

κλους των ευρωσκεπτικιστών. Ο Jacob Rees-Mogg, βουλευτής του Συντηρητικού Κόμματος στη Βρετανία, έσπευσε να δηλώσει: «Δεν πιστεύω ότι ο Paddington Bear θα εντυπωσιαζόταν». Για την ιστορία ο Paddington Bear είναι ένας χαρακτήρας παιδικών βιβλίων, ένα αρκουδάκι που αγαπά τη μαρμελάδα. Με σειρά επιστολών ο κ. von Weizsäcker προσπάθησε να δείξει ότι η πρότασή του παρερμηνεύτηκε και παρουσιάστηκε ως η ιστορία ενός θυμωμένου Γερμανού που ζητά τη μαρμελάδα του πίσω. Συμπλήρωσε δε ότι αγαπά τη βρετανική συνταγή της μαρμελάδας και ότι τελικώς θα λυπηθεί αν η Βρετανία εγκαταλείψει την ΕΕ το 2019. Σε επιστολή του μάλιστα προς την εφημερίδα Daily Telegraph, ο Γερμανός πολιτικός έγραψε: «Μετά από αυτή την εμπειρία, καλό θα είναι να ακυρώσουμε τις προσπάθειες εξαγωγής της αίσθησης του χιούμορ και να επιστρέψουμε στην εξαγωγή αυτοκινήτων».

ΣΤΗΡΙΞΕ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΑ 12.000 ΜΑΘΗΤΕΣ Η LIDL ΕΝΙΣΧΥΕΙ ΤΟ «ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΣΤΟ ΣΧΟΛΕΙΟ»

Τη δράση «Δεκατιανό στο Σχολείο» των υπουργείων Εργασίας και Παιδείας, που αναπτύχθηκε με σκοπό την παροχή και διανομή υγιεινών δεκατιανών γευμάτων σε μαθητές δημοτικών σχολείων και νηπιαγωγείων της Αττικής, στήριξε το σχολικό έτος, που ολοκληρώθηκε τον Ιούνιο του 2017, η Lidl Hellas. Συγκεκριμένα διένειμε 240.000 παστέλια και 226.000 συσκευ-



ασίες «Κριτσινάκια Χρυσός Μύλος» σε 72 σχολεία πρωτοβάθμιας εκπαίδευσης για τη σίτιση 12.000 μαθητών. Το συνολικό κόστος της ενέργειας ανήλθε σε περισσότερα από 367.000 ευρώ. Κριτήρια

επιλογής των σχολικών μονάδων αποτέλεσαν η έλλειψη κυλικείου και πρόσφατα στατιστικά στοιχεία των προγραμμάτων της Ανθρωπιστικής Κρίσης.



ZOINOS WINERY

ΝΕΟ ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΗΜΑ

Στο Σταυράκι Ιωαννίνων

Μετά τη λειτουργία του νέου υποκαταστήματος - κέντρου διανομής και εξυπηρέτησης πελατών, η Zoinos Winery ανακοίνωσε ότι η νέα διεύθυνση των γραφείων της διοίκησης και του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών είναι στο Σταυράκι Ιωαννίνων.



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

www.agronews.gr



ΟΙ ΕΛΛΗΝΕΣ ΤΑΞΙΔΕΥΟΥΝ ΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ ΣΤΟΝ ΚΟΣΜΟ

Με μία σειρά πρωτοβουλιών με κοινό στόχο την προβολή της Ελλάδας στο εξωτερικό και την ανάδειξη της τουριστικής της αξίας η Aegean και ο διεθνής καλαθοσφαιριστής Γιάννης Αντετοκούνμπο ενώνουν τις δυνάμεις τους.

Μάλιστα η συνεργασία εγκαινιάζεται με την παρουσίαση της ενέργειας «Greece by Greeks», που έχει στόχο να ταξιδέψει τις μυστικές ομορφιές και παραδόσεις της χώρας μας σε όλο τον κόσμο μέσα από την online πλατφόρμα greecebygreeksgs.gr. Μπαίνουντας στην εν

λόγω ηλεκτρονική διεύθυνση, όλοι μπορούν να μοιραστούν μικρά μυστικά της χώρας μας με τους εκατομμύρια ξένους ταξιδιώτες που την επισκέπτονται κάθε χρόνο, ενώ όλα τα μυστικά που θα συγκεντρωθούν θα «ταξιδέψουν» από τον Οκτώβριο του 2017, μέσω μιας εκτενούς καμπάνιας προβολής της χώρας, σε κάθε γωνιά του κόσμου.



«Ο Γιάννης αντιπροσωπεύει για εμάς το καλό παράδειγμα της Ελλάδας που επιμένει. Διένυσε χιλιάδες χιλιόμετρα για να φτάσει στον στόχο του. Και δεν επαναπαύεται.

Διαρκώς ανεβάζει τον πήχη. Το ίδιο κάνουμε κι εμείς στην Aegean: Προσπαθούμε να φέρνουμε τους επιβάτες που μας εμπιστεύονται πιο κοντά σε όσα ονειρεύονται να δουν, ταξιδεύοντάς τους χιλιάδες χιλιόμετρα μακριά. Και επιδιώκουμε να γινόμαστε ολοένα και καλύτεροι», δήλωσε ο Ευτύχιος Βασιλάκης, αντιπρόεδρος της εταιρείας.

ΣΤΟ ΒΟΛΟ ΤΟ 2ο ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΟ ΣΥΝΕΔΡΙΟ ΨΗΦΙΟΠΟΙΗΣΗΣ ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΗΣ ΚΛΗΡΟΝΟΜΙΑΣ

Ανοικτή πρόσκληση προς όλη την επιστημονική κοινότητα απευθύνει το Πανελλήνιο Συνέδριο (2nd Pan-Hellenic Conference Digital Cultural Heritage-EuroMed 2017), που θα πραγματοποιηθεί στο Βόλο από την Παρασκευή 1η έως και την Κυριακή 3 Δεκεμβρίου 2017 με την εμπλοκή του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας. Για το Συνέδριο συνεργάζονται πανεπιστημιακοί φορείς, πολιτεία και μεγάλες οργανώσεις της Κοινωνίας των Πολιτών, Ελλάδας και Κύπρου.



ΕΚΚΙΝΗΣΗ ΤΩΝ ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟ ΣΤΗΝ ΑΜΕΡΙΚΑΝΙΚΗ ΓΕΩΡΓΙΚΗ ΣΧΟΛΗ

ΕΤΟΙΜΗ Η ΣΧΟΛΗ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ



Την πρώτη τάξη σπουδαστών της θα καλοσωρίσει το φθινόπωρο του 2017 η Σχολή Μεταπτυχιακών Σπουδών του Κολλεγίου Perrotis, της οποίας ηγείται ο Δρ. Αθανάσιος Τσαυτάρης.

Η Σχολή θα απονείμει πτυχία MSc σε 5 διαφορετικές κατευθύνσεις που σχετίζονται με τη Γεωργική Επιστήμη και το Μάρκετινγκ Γεωργικών Προϊόντων βασιζόμενη στη φιλοσοφία της Αμερικανικής Γεωργικής Σχολής και στη μακρά ιστορία της ποιοτικής εκπαίδευσης με επίκεντρο την εφαρμοσμένη έρευνα, την πρακτική κατάρτιση και την επιχειρηματικότητα, συνοδευόμενη από τις αρχές της κοινωνικής ευθύνης.



**ΑΜΕΡΙΚΑΝΙΚΗ
ΓΕΩΡΓΙΚΗ ΣΧΟΛΗ
Θεσσαλονίκης**

Η Σχολή Μεταπτυχιακών Σπουδών θα συμπληρώσει το υπάρχον Πρόγραμμα Προπτυχιακών (BSc) Σπουδών του Κολλεγίου, παρέχοντας την επόμενη βαθμίδα εκπα-

δειτικών ευκαιριών σε φοιτητές του Κολλεγίου καθώς και σε άλλους ενδιαφερόμενους. «Εγγυόμαστε ότι η ποιότητα που χα-

ρακτηρίζει την εκπαίδευση της Αμερικανικής Γεωργικής Σχολής και του Perrotis College, θα σηματοδοτήσει και τη Σχολή Μεταπτυχιακών Σπουδών», τόνισε με έμφαση ο πρόεδρος της Αμερικανικής Γεωργικής Σχολής και του Perrotis College, Δρ. Πάνος Κανέλλης (φωτό), στο πλαίσιο της παρουσίασης του προγράμματος.

DELTA MINI MEALS

ΠΑΓΚΟΣΜΙΟ ΒΡΑΒΕΙΟ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΑΛΜΥΡΑ ΓΙΑΟΥΡΤΙΑ ΔΕΛΤΑ

Την πρώτη διάκριση καινοτομίας σε δύο κατηγορίες, ως το Καλύτερο Γιαούρτι και ως το Καλύτερο Γαλακτοκομικό Σνακ, κέρδισε η πρωτοποριακή σειρά γιαουρτιών DeLta Mini Meals της ΔΕΛΤΑ στις 7 Ιουνίου 2017, στο Δουβλίνο, όπου διεξήχθη η απονομή των World Dairy Innovation Awards. Μάλιστα αξίζει να σημειωθεί ότι η διάκριση έλαβε χώρα ανάμεσα σε συμμετοχές 20 χωρών σε 19 κατηγορίες, με κριτήριο πώς απαντούν στις σύγχρονες διατροφικές τάσεις και δίνουν μία νέα πνοή στην κατηγορία του γιαουρτιού. Τα DeLta Mini Meals είναι μία σειρά γιαουρτιών που στηρίζεται στον συνδυασμό του στραγγιστού γιαουρτιού με 2% λιπαρά και μιας σειράς ελληνικών γεύσεων, μαζί με ongercup που περιέχει κριτικά κριθάρνια παξιμαδάκια και κουταλάκι. Οι απολαυστικές και χαρακτηριστικές γεύσεις είναι: Αγγούρι με μυρωδικά, Πράσινες, κίτρινες και κόκκινες πιπεριές, Συστατικά της ελληνικής σαλάτας (ντομάτα, αγγούρι, ελιές, κρεμμύδι) και Πράσινη ελιά, βασιλικός και κάρπαρη. Τα DeLta Mini Meals παρουσιάστηκαν για πρώτη φορά στη SIAL 2016 και λανσαρίστηκαν στην Ιταλία στα μέσα Ιουνίου 2017 με πολλές χώρες, μεταξύ των οποίων και η Ελλάδα, να ακολουθούν άμεσα.



ΕΝΑ ΑΣΘΕΝΟΦΟΡΟ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΟΜΑΔΑ ΔΙΑΣΩΣΗΣ ΣΤΗΝ ΠΑΡΟ

Ένα πλήρως εξοπλισμένο όχημα υγειονομικής διακομιδής ασθενών-τραυματιών, για τις ανάγκες της κοινωνίας της Πάρου, χορήγησε

η Interamerican στο τοπικό παράρτημα της Ελληνικής Ομάδας Διάσωσης (ΕΟΔ). Η ΕΟΔ Κυκλάδων, με έδρα στη Νάουσα Πάρου, λειτουργεί από το 2003 ως εθελοντική οργάνωση - μέλος της Γενικής Γραμματείας Πολιτικής Προστασίας, με εθελοντές που είναι εκπαιδευμένοι και πιστοποιημένοι για παροχή Πρώτων Βοηθειών. Η Ομάδα παρέχει την επικουρική συνεργασία της στο Κέντρο Υγείας Πάρου και το ΕΚΑΒ. Οι σχετικές ανάγκες



του νησιού αυξάνονται κατά τους θερινούς μήνες και η δωρεά ήλθε σε κατάλληλη στιγμή για την ΕΟΔ, προς αντικατάσταση του παλαιού και μη λειτουργικού, πλέον, οχήματος. Το ασθενοφόρο παραδόθηκε στις 5 Ιουλίου, στο πλαίσιο σχετικής εκδήλωσης που οργανώθηκε στη Μάρπησσα. Επισημαίνεται ότι η συνεργασία της Interamerican με την ΕΟΔ κινείται στη βάση συμφώνου συνεργασίας το οποίο υπεγράφη το 2014.

SEMELI WINERY ΕΠΕΝΔΥΕΙ 1,5 ΕΚΑΤ. ΕΥΡΩ ΜΕ ΟΡΙΖΟΝΤΑ ΤΟ 2018

Επένδυση 1,5 εκατ. ευρώ, με χρονικό ορίζοντα υλοποίησης μέχρι το 2018, και διπλασιασμό του αμπελώνα, που αυτή τη στιγμή αγγίζει τα 1.000 στρέμματα, σε βάθος πενταετίας σχεδιάζει η Semeli, σύμφωνα με όσα παρουσιάστηκαν σε συνέντευξη Τύπου που παραχώρησε η εταιρεία τη Δευτέρα 3 Ιουλίου. Το προαναφερθέν ποσό έχει προϋπολογιστεί για την ανακαίνιση και τον εκσυγχρονισμό του οινοποιείου, τη δημιουργία χώρων εκδηλώσεων και οινοτουρισμού και τη σημαντική επέκταση του αμπελώνα, όπως ξεκαθάρισε στο πλαίσιο της ομιλίας του ο Διευθύνων Σύμβουλος της εταιρείας, Λεωνίδας Νασιάκος. Όπως ανέφερε η Μυρτώ Σάλλα, μέτοχος και μέλος του Δ.Σ. της Semeli, «η επένδυση αναβαθμίζει το χώρο παραγωγής με state of the art εξοπλισμό και σύγχρονα συστήματα οινοποίησης, αναδεικνύοντας το οινοποιείο σε σημείο αναφοράς για την Ελλάδα και το εξωτερικό».

Αξίζει, ωστόσο, να σημειωθεί ότι η επέκταση του αμπελώνα στις περιοχές της Μαντινείας και της Νεμέας αποσκοπεί στην απόκτηση ιδιόκτητων αμπελώνων και λιγότερο στη σύναψη συνεργασιών με αμπελουργούς της περιοχής. Επιπλέον, αιχμή του δόρατος για την εταιρεία Semeli αποτελεί ο αμπελώνας της Πελοποννήσου αλλά και οι γηγενείς ποικιλίες, όπως το Αγιωργίτικο, η Μαλαγουζιά και ο Ροδίτης, για τη παραγωγή οίνων single-vineyard από την καρδιά ενός μοναδικού terroir.



ΕΠΕΞΕΡΓΑΖΕΤΑΙ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΤΟ ΥΠ. ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ

ΜΕ ΕΣΠΑ Ο ΙΑΜΑΤΙΚΟΣ ΤΟΥΡΙΣΜΟΣ

Πρόγραμμα του ΕΣΠΑ επεξεργάζεται το υπουργείο Οικονομίας για την ανάπτυξη του ιαματικού τουρισμού.

Το υπουργείο σκοπεύει να αξιοποιήσει τους εθνικούς και κοινοτικούς πόρους για την αναβάθμιση των εγκαταστάσεων των επιχειρήσεων εκμετάλλευσης ιαματικών πηγών. Όπως μάλιστα αναφέρεται σε σχετική επιστολή που έστειλε στους δήμους, η Ελλάδα διαθέτει πλούσιο υδάτινο ιαματικό δυναμικό σε διαφορετικά περιβάλλοντα του ελληνικού γεωγραφικού χώρου, ώστε η αναβάθμιση και η προβολή του, να αποτελεί στρατηγική ανάγκη. Επίσης, η ορθή επένδυση θα συμβάλει στο

να αποτελέσουν οι δήμοι που διαθέτουν ιαματικές πηγές πόλο έλξης για επισκέπτες βρισκόμενους υπό θεραπεία ή που απλώς επιθυμούν να επωφεληθούν από τις ευεργετικές ιδιότητες των ιαματικών πηγών, προσφέροντας με αυτό τον τρόπο ένα πρόσθετο διαφοροποιημένο τουριστικό προϊόν για τη χώρα. Για τους παραπάνω λόγους, το υπουργείο απέστειλε στους δήμους όλης της χώρας ερωτηματολόγιο 39 σελίδων για τη χαρτογράφηση των υποδομών του ιαματικού τουρισμού, η συμπλήρωση του οποίου γίνεται με απλό και λειτουργικό τρόπο, μέσω ηλεκτρονικής πλατφόρμας μέχρι 29 Σεπτεμβρίου 2017.

ΦΑΡΜΑΚΕΥΤΙΚΗ

ΚΑΝΝΑΒΗ

Ποια ήταν η καλύτερη start-up επιχείρηση το 2015 σύμφωνα με το Forbes και το «Άγιο Δισκοπότηρο» για τους Αυστραλούς αγρότες; Μα, φυσικά, η ενασχόληση με την κάνναβη, εφόσον καλλυντικά, τρόφιμα, ποτά, φάρμακα και δώρα έχουν ως πρώτη ύλη αυτό το παρεξηγημένο φυτό, που βρίσκει το δρόμο του προς τη νομιμοποίηση

ΤΩΝ ΦΑΝΗΣ ΓΙΑΝΝΑΚΟΠΟΥΛΟΥ & ΓΙΩΡΓΟΥ ΚΟΝΤΟΝΗ





Η κάνναβη αποτελεί ένα φυτό που αυτόματα φέρνει στο μυαλό την εικόνα ενός περιθωριακού εφήβου που καπνίζει την απαγορευμένη ουσία με τις γνωστές σε όλους συνέπειες. Όμως, αυτό αλλάζει σιγά-σιγά κυρίως στην Αμερική, όπου έχει ξεκινήσει η νομιμοποίηση της φαρμακευτικής και ψυχοτροπικής κάνναβης σε κάποιες πολιτείες, με εκτιμήσεις να κάνουν λόγο για μία αγορά μεγαλύτερη ακόμα και από... τα smartphones. Μάλιστα, η αγορά φαρμακευτικής και ψυχοτροπικής κάνναβης θα φτάσει τα 50 δισ. δολάρια το 2026 και η ζήτηση γι' αυτά θα βαίνει συνεχώς αυξανόμενη, σύμφωνα με το περιοδικό Forbes.

Ένα μικρό βήμα για την Ελλάδα

Την ίδια ώρα -και μετά τη θεσμοθέτηση της καλλιέργειας της βιομηχανικής κάνναβης- σε τροχιά νομιμοποίησης της φαρμακευτικής μπίσκε και η χώρα μας με ΚΥΑ στις 30 Ιουνίου 2017. Τι σημαίνει αυτό; «Φαρμακευτική κάνναβη παράγεται και από τη Sativa (ποικιλίες με THC κάτω του 0,2 και υψηλή περιεκτικότητα σε CBD), που ήδη καλλιεργείται νόμιμα και στη

χώρα μας. Αυτό που περιμένουμε να γίνει το επόμενο διάστημα, είναι να επιτραπεί η καλλιέργεια και ποικιλιών με ποσοστά THC μεγαλύτερα του προαναφερθέντος ορίου», αναφέρει στο Αγρόκτημα ο Αργύρης Μουτζούρης, μέλος της ομάδας «Το Καννάβι».

Στύνουν χορό τα lobbies

Από την πλευρά του ο Κώστας Σκλιάμης, πολιτικός επιστήμονας προειδοποιεί ότι: «Η νομιμοποίηση αναφέρεται συγκεκριμένα σε σκευάσματα αλλά όχι σε αποξηραμένα άνθη κάνναβης. Επιπλέον, με την επιλογή των σκευασμάτων, προωθείται η εισαγωγή αυτών. Μεγάλη μάχη θα δώσουν τα lobbies για το ποιος θα προμηθεύει σκευάσματα κάνναβης την ελληνική αγορά».

Αχατογράφητα νερά

Όμως, όπως συμβαίνει σε όλες τις χώρες, παραγωγοί και επενδυτές λίγο έως πολύ βαδίζουν σε αχατογράφητα νερά, καθώς όπου απελευθερώνεται η κάνναβη μαθαίνουν τους κανόνες και τη νομοθεσία στην πορεία, όπως αναφέρει σε ειδική έκδοσή του για την κάνναβη το περιοδικό Time. Η Αμερική μπορεί να δείχνει το δρόμο αλλά ακόμη δεν έχει ξεκαθαρίσει σε ομοσπονδι-

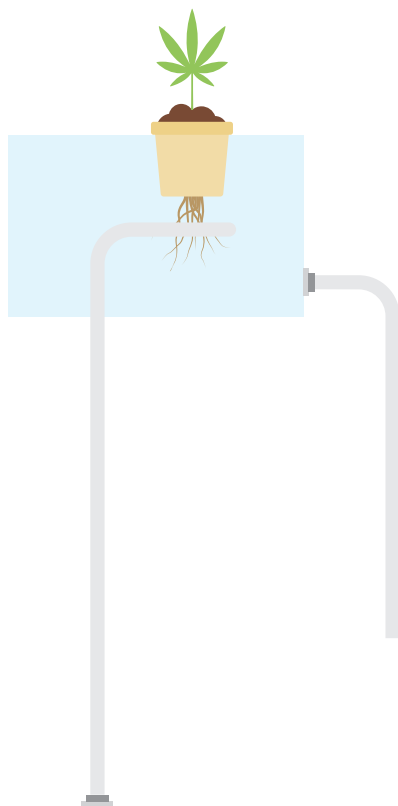
Στην Ελλάδα έχει συσταθεί Ομάδα Εργασίας του υπουργείου Υγείας, που θα διερευνήσει το πλαίσιο ιατρικής χρήσης της κάνναβης. Η πρότασή της θα πρέπει να παραδοθεί έως τις 30 Οκτωβρίου

ακό επίπεδο το νομοθετικό πλαίσιο. Ταυτόχρονα, σε ό,τι έχει να κάνει με την επιστημονική έρευνα βρίσκεται ακόμη σε αρχικό στάδιο μιας και μετρά μόλις δύο δεκαετίες. Έτσι, πολλοί πιστεύουν ότι δεν υπάρχει αρκετό υλικό σχετικά με τους κινδύνους ή τα οφέλη της φαρμακευτικής κάνναβης. Πέραν αυτών, δεν είναι όλα «ρόδινα», καθώς στο Κολοράντο έχουν διπλασιαστεί τα επεισόδια περιστατικά που έχουν σχέση με την κατανάλωση κάνναβης, ενώ τα καρτέλ λυμαίνονται την κατάσταση.

Εγκεκριμένες θεραπείες και φάρμακα

Η φαρμακευτική κάνναβη προέρχεται από το φυτό της ινδικής κάνναβης (*Cannabis Indica*) που ξεχωρίζει από τις ποικιλίες βιομηχανικής (*Cannabis Sativa L.*), καθώς περιέχει μεγάλα ποσοστά κανναβιδιόλης THC. Η THC αποτελεί τη μεθυστική ουσία στην οποία στηρίζεται η θεραπευτική της δράση, αλλά και ο λόγος για τον οποίο ελέγχεται ή απαγορεύεται διεθνώς. Αποτελέσματα από μελέτη της Αμερικανικής Ιατρικής Ένωσης (2015) δείχνουν ότι πρώτα και κυριότερα βοηθά στους χρόνιους πόνους και στους μυϊκούς σπασμούς. Η ίδια μελέτη αναφέρει ότι, αν και σε μικρότερο βαθμό, μπορεί να μειώσει τη ναυτία από τις χημειοθεραπείες, να βελτιώσει την όρεξη σε οροθετικούς ασθενείς και να βοηθήσει στη χρόνια αύπνια. Ήδη παρασκευάζονται φάρμακα με κάν-

Η κυριαρχία της Κίνας στις πατέντες δείχνει ότι οι φαρμακοβιομηχανίες της χώρας θα έχουν το εμπορικό πλεονέκτημα



ναβη για τη σκλήρυνση κατά πλάκας, τη νευρική ανορεξία, την κατάθλιψη, κ.α. Τα εγκεκριμένα κανναβινοειδή φάρμακα είναι διαθέσιμα σε μορφή χαπιού, υγρών εκχυλισμάτων και σε σπρέι.

Νόμιμη και στην Τουρκία

Ήδη η καλλιέργεια φαρμακευτικής κάνναβης είναι νόμιμη σε κάποιες πολιτείες των ΗΠΑ, στην Αυστραλία, στην Κίνα και ευρωπαϊκές χώρες κάτω από αυστηρές συνθήκες, όπως σε Γερμανία, Ολλανδία, Ισπανία, Πορτογαλία, Τσεχία, Φιλανδία και Ιταλία. Κυρίως, η καλλιέργεια γίνεται από τις ίδιες τις φαρμακοβιομηχανίες που έχουν την κατάλληλη άδεια. Πρόσφατα στην Τουρκία, η κυβέρνηση Ερντογάν αποπαινωκοποίησε την καλλιέργειά της σε 19 περιοχές για να αντιμετωπίσει το λαθρεμπόριο φαρμακευτικής κάνναβης, σύμφωνα με τον τοπικό Τύπο.

Οι Κινέζοι έχουν την αβάντα

Η Κίνα αναμένεται να αποτελέσει την πρώτη δύναμη παγκοσμίως στην αγορά φαρμακευτικής κάνναβης, καθώς όπως αναφέρει άρθρο του Independent, έχει καταθέσει τις μισές από τις 600 πατέντες για κανναβοειδή φάρμακα. Στην Αυστραλία, ο υπουργός Γεωργίας, Μπάρναμπι Τζόις, είχε επισημάνει τη φιλοδοξία του οι Αυστραλοί αγρότες να αποτελέσουν την αιχμή αυτής της βιομηχανίας, λόγω του κλίματος που ευνοεί όλες τις ποικιλίες.

ΠΩΣ ΤΟ ΚΑΤΑΦΕΡΑΝ ΣΤΟ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟ



Καναδάς

Ο CEO της μεγαλύτερης εταιρείας παραγωγής φαρμακευτικής κάνναβης στον Καναδά, Bruce Linton, ανέφερε ότι η συγκεκριμένη καλλιέργεια έχει εξελιχθεί σε δουλειά πολύ-εκατομμυρίων με τεράστιες προοπτικές.



Γαστρονομία

Νέα τάση αποτελεί η χρήση αλεύρων ή ελαίων από κάνναβη στο φαγητό ή σε αναψυκτικά και αλκοολούχα. Μεγάλα εστιατόρια φτιάχνουν μενού κάνναβης, φυσικά με τιμές που αντιστοιχούν σε τέτοιες γαστρονομικές περιπέτειες.



ΗΠΑ

Πάνω από 15 πολιτείες έχουν νομιμοποιήσει την ιατρική κάνναβη στις ΗΠΑ, και μερικές και τη ψυχοτροπική. Σύμφωνα με εκτιμήσει η αγορά φαρμακευτικής και ψυχοτροπικής θα αγγίξει τα 50 δις δολάρια το 2026, σύμφωνα με το Forbes.



Marley Natural

Η σύζυγος του εκλιπόντος Μπομπ Μάρλεϊ και τα παιδιά του συμφώνησαν να συνεργαστούν με την εταιρεία Privateer Holdings για να διαθέτει στην αγορά προϊόντα κάνναβης (εδώδιμα και μη) με brand «Marley Natural».

ΟΙ «ΚΑΠΙΤΑΛΙΣΤΕΣ» ΤΗΣ ΚΑΝΝΑΒΗΣ

Η πρώτη εταιρεία που επένδυσε στην κάνναβη ήταν η Privateer Holdings από το Σιάτλ. Όμως, ο βασιλιάς της κάνναβης είναι ο Τριπ Κέμπερ, που ξεκίνησε την επιχείρησή του «Dixie Elixirs & Edibles» το 2010 σ' ένα ξύλινο υπόστεγο και πλέον έχει αγοράσει τουλάχιστον 20 εταιρείες του κλάδου. Σύμφωνα με τους αναλυτές της Wall Street τα επόμενα 10 χρόνια στη βιομηχανία της κάνναβης θα υπάρχουν 2 ή 3 δισεκατομμυριοίχοι.

20.000
συνταγογραφημένοι ασθενείς στο Ισραήλ



Χρεώνονται

100

δολάρια ως φαρμακευτική ασφάλεια ανά μήνα



21,9

ΔΟΛΛΑΡΙΑ/ΓΡΑΜΜΑΡΙΟ είναι η υψηλότερη τιμή για τη φαρμακευτική κάνναβη στον κόσμο, την οποία πληρώνουν οι Νορβηγοί ασθενείς. Τη χαμηλότερη τιμή έχει η Ουρουγουάη.



5

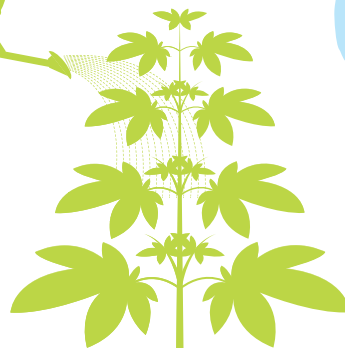
ΔΡΑΣΕΙΣ ΣΤΗΝ ΥΓΕΙΑ ΤΟΥ ΑΣΘΕΝΗ

90

εκατομμύρια τακτικοί χρήστες κάνναβης στην Ε.Ε.

10-15%

τη χρησιμοποιούν για ιατρικούς-θεραπευτικούς σκοπούς



16

ΧΩΡΕΣ έχουν νομιμοποιήσει μέχρι σήμερα τη χρήση αλλά όχι απαραίτητως την καλλιέργεια φαρμακευτικής κάνναβης στην Ευρώπη και 25 πολίτες της Αμερικής.

ΝΕΥΡΟΛΟΓΙΚΕΣ

- Μπορεί να μειώνει την ένταση και τη συχνότητα ημικρανιών
- Βοηθά στον έλεγχο επιληπτικών κρίσεων
- Μπορεί να επιβραδύνει την εκφύλιση του Alzheimer

ΟΦΘΑΛΜΙΚΕΣ

- Μειώνει τα συμπτώματα από το γλαύκωμα

ΨΥΧΟΛΟΓΙΚΕΣ

- Μπορεί να βοηθήσει στην αϋπνία
- Βοηθά στον έλεγχο των διπολικών διαταραχών
- Δρα κατά της κατάθλιψης
- Ενδέχεται να βοηθά στη θεραπεία διαταραχών προσοχής

ΚΟΙΛΙΑΚΕΣ

- Μπορεί να ανακουφίσει χρόνια συμπτώματα της νόσου του Κρον
- Ελαφρύνει τον πόνο περιόδου
- Αυξάνει την όρεξη

ΚΑΤΑΠΡΑΪΝΤΙΚΗ ΔΡΑΣΗ

- Ελαφρύνει τις ανεπιθύμητες από τη χημειοθεραπεία
- Μειώνει το χρόνιο πόνο
- Μπορεί να βελτιώσει την υγεία των οστών

ΠΗΓΗ: BENGREENFIELD-FITNESS.COM

ΠΡΟΟΡΙΣΜΟΣ

ΦΙΛΟΞΕΝΙΑ - ΑΞΙΟΘΕΑΤΑ - ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ - ΓΕΥΣΕΙΣ

ΝΑΞΟΣ

ΣΤΗ ΝΑΞΟ ΔΕΝ ΕΡΧΕΣΑΙ... ΣΤΗ ΝΑΞΟ ΜΕΝΕΙΣ

Η γοητεία της Νάξου δεν κρύβεται μόνο στις αχανείς αμμουδερές παραλίες, τα γραφικά χωριά, τα αρχαία μνημεία και τα γαστρονομικά προσκυνήματα που βρίσκονται διάσπαρτα σε κάθε γωνιά του νησιού. Κρύβεται κυρίως στη γη της και τους ανθρώπους που τη δουλεύουν από τα αρχαία χρόνια μέχρι σήμερα

’Ο

λοι οι Ναξιώτες είναι περήφανοι για τη γη τους, που τους κάνει να ξεχωρίζουν από όλες τις Κυκλάδες. «Η Νάξος είναι αυτόνομη. Αν αποκλειστούμε, μπορούμε να συντηρηθούμε. Έχουμε τα σιτηρά, το κρασί και τα ζώα μας. Κάθε σπίτι έχει το τίποτάς του...» λένε οι ίδιοι με καμάρι. Το τίποτάς τους είναι το κρέας, το τυρί, τα κηπευτικά, με εξέχουσα την ξακουστή τους πατάτα, και κυρίως το κρασάκι τους. Άλλωστε το πρώτο πράγμα που μπαίνει στο τραπέζι για το φαγητό είναι η κανάτα με το κρασί. Κρασί ποικιλιακό που φτιάχνεται από το μοναδικό χαρμάνι που δίνουν οι πολλές και διαφορετικές ποικιλίες σε κάθε ναξιώτικο αμπέλι και το μεράκι του οινοποιού θα πατήσει παραδοσιακά το σταφύλι. Ο τρύγος ξεκινά στο νησί τον Δεκαπενταύγουστο και ολοκληρώνεται στις αρχές Οκτωβρίου ανάλογα με το μικροκλίμα κάθε περιοχής.

Δύσκολα θα βρει κανείς στη Νάξο κέρσα γη. Οι άνθρωποι της έχουν αποφασίσει να μην σπριχθούν αποκλειστικά στον τουρισμό, αλλά να εξασφαλίζουν το εισόδημά τους και από τη γεωργία και την κτηνοτροφία. Έτσι, η απουσία μεγάλων επενδύσεων σε τουριστικές υποδομές διασώζει το αυθεντικό τοπίο.

Αρμυρίκια και άμμος

Αρμυρίκια και πολλή άμμος δημιουργούν το απόλυτο καλοκαι-





ρινό σκηνικό στις παραλίες της Νάξου. Εκτός από την πιο κοσμοπολίτικη Αγία Άννα, τον Άγιο Προκόπιο, τη Μικρή Βίγλα και την Πλάκα με τα κρυστάλλινα νερά, υπάρχουν επιλογές γι' αυτούς χαίρονται το μπάνιο τους μακριά από τα πολλά βλέμματα. Η Χαβάη, που είναι αυτό ακριβώς που δηλώνει το όνομα της, η Ψιλή Άμμος, που απλώνεται μπροστά από ένα μοναδικής ομορφιάς κεδροδάσος, και ο Αζαλάς 7 χιλιομέτρα μακριά από το χωριό Απείρανθος.

Αν παραλείψει κάποιος να πάει στην Απείρανθο ή «τ' Απεράθου», όπως την λένε οι ντόπιοι, είναι σαν να μην έχει επισκεφθεί τη Νάξο. Κτισμένη στους πρόποδες του βουνού Φανάρι, σε υψόμετρο 600 μ. ξεχωρίζει για τους ενετικούς της πύργους, τα διώροφα σπίτια, τα μαρμάρια καλντερίμα με καμάρες, τις γραφικές πλατείες με τα καφεενδάκια και την ποιητική διάθεση των Απεραθιτών. Η δραστηρία τοπική κοινότητα κατάφερε να κρατήσει αναλλοίωτο το χρώμα, άλλωστε οι κάτοικοί της, προερχόμενοι από την Κρήτη και τη Μ. Ασία, διατηρούν το γλωσσικό ιδίωμα, τα ήθη και τα έθιμά τους.

Παράδοση στο ποιοτικό κρέας

Σε κοντινή απόσταση από την Απείρανθο βρίσκεται το χωριουδάκι Κόρωνος, το ορεινότερο των Κυκλάδων με τη μεγαλύτερη κτηνοτροφική παραγωγή. Η Κωμιακή, όπως επίσης ονομάζεται, έχει μεγάλη παράδοση στο ποιοτικό κρέας, όπως και όλες οι ορεινές περιοχές. Κατοικείται δε ήδη από την προϊστορική εποχή, όπως αποδει-

Δύσκολα θα βρει κανείς στη Νάξο χέρσα γη. Οι άνθρωποί της έχουν αποφασίσει να μην στηριχθούν αποκλειστικά στον τουρισμό, αλλά να εξασφαλίζουν το εισόδημά τους και από τη γεωργία και την κτηνοτροφία

κνύει ο μεγάλος αριθμός τάφων της Πρωτοκυκλαδικής περιόδου από το 3500 π.Χ., οι οποίοι βρίσκονται γύρω από το χωριό.

Βέβαια, ο αρχαιολογικός πλούτος του νησιού του Απόλλωνα και της Αριάδνης δεν περιορίζεται στον Κόρωνο. Στο Αρχαιολογικό Μουσείο στην περιοχή του Κάστρου της Χώρας υπάρχει μια σειρά από ειδώλια με φαρδείς ώμους, καμπυλωτούς μηρούς, και τα χέρια σφιγμένα πάνω στο στομάχι και το κεφάλι σηκωμένο προς τον ουρανό. Από τις συλλογές του Μουσείου ξεχωρίζουν, επίσης, τα αγγεία της Μυκηναικής και της Γεωμετρικής περιόδου.

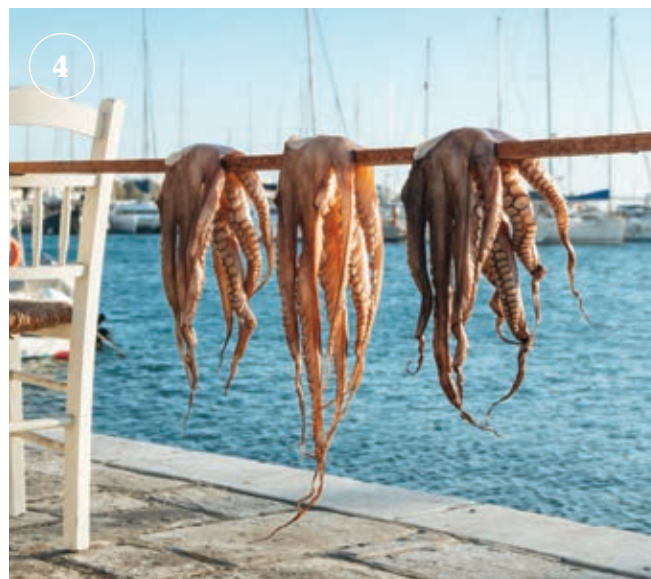
Ένα ακόμη σημαντικότο τοπόσημο της Νάξου είναι ο αρχαιολογικός χώρος Γύρουλα, κοντά στο χωριό Σαγκρί, με το ιερό στο οποίο λατρεύονταν θεότητες της ευφορίας, και κυρίως η θεά Δήμητρα. Και τέλος,

η ευρύτερη περιοχή του Φλεριού, όπου έχει εντοπιστεί ένας σημαντικότατος πυρήνας εξόρυξης ναξιακού μαρμάρου στην αρχαιότητα. Η περιοχή βρίθκει καταλοίπων λατόμευσης, με χαρακτηριστικότερα δύο ημίεργα ανδρικά γυμνά αγάλματα (κούροι) υπερφυσικών διαστάσεων, τα οποία χρονολογούνται από τον 6ο π.Χ. αιώνα.

Γαστρονομικά προσκυνήματα

Οι εξαιρετικές πρώτες ύλες που παράγονται στο νησί και το μεράκι των ντόπιων έχουν μετατρέψει τη Νάξο σε σπουδαίο γαστρονομικό προορισμό. Οι καλοφαγάδες θα ανακαλύψουν την τυροκομική παράδοση που παράγει διασημότητες, όπως τη Γραβιέρα Νάξου και το Αρσενικό τυρί. Θα γευτούν πατάτες εξαιρετικής ποιότητας και νοστιμιές λόγω του αμμοαργιλώδους εδάφους πλούσιου σε κάλιο και θα νιώσουν την σπιρτάδα του φημισμένου κίτρου, ένα απόσταγμα από φύλλα κιτριάς (*citrus medica*) σε διάφορα χρώματα.

Φεύγοντας από τη Νάξο, η Πορτάρα, η τεράστια μαρμάρινη πύλη ενός εκατόμπεδου ναού που ξεκίνησε να χτίζεται τον 6ο π.Χ. αιώνα, πιθανότατα προς τιμήν του θεού Απόλλωνα, ξεπροβοδίζει τους επισκέπτες. Περιμένοντας το βραδινό πλοίο να σαλπάρει θα απολαύσει το μοναδικό θέαμα που δημιουργεί ο ήλιος που βυθίζεται στην απεραντοσύνη του Αιγαίου και θα υποσχεθεί στον εαυτό του ότι θα υπάρξει και επόμενη φορά, γιατί στη Νάξο δεν έρχεσαι απλά... στη Νάξο μένεις...



1 Καλοεκτελεσμένες συνταγές με τα διάσημα προϊόντα της Νάξου ετοιμάζονται στα γραφικά ταβερνάκια του νησιού.

2 Από τα φημισμένα προϊόντα του νησιού το λικέρ κίτρου από το φρούτο και τα φύλλα του δέντρου «κίτρον».

3 Το εκκλησάκι της Αγίας Άννας δίπλα στη θυρλική παραλία της Νάξου.

4 Τα χταπόδια λιάζονται για να πέσουν το βράδυ στα κάρβουνα...

5 Τα αρμυρίκια δεσπόζουν σε κάθε ταξιδιωτικό οδηγό του νησιού.

6 Ο μεγάλος πρεσβευτής της αξιότιμης τυροκομίας είναι σίγουρα η γραβιέρα.



Νάξος
Το μεγαλύτερο νησί των Κυκλάδων. Το σχήμα της είναι ελλειψοειδές ενώ ένας ορεινός όγκος διασχίζει το νησί από Βορρά προς Νότο. Στην κορυφογραμμή δεσπόζουν τα βουνά Ζας, Κόρωνος και Φανάρι τα ψηλότερα των Κυκλάδων.



NAXIAN UTOPIA ΑΝΑΖΗΤΩΝΤΑΣ ΤΗΝ ΟΥΤΟΠΙΑ...

Κυκλαδίτικη παραδοσιακή αρχιτεκτονική με διακριτική πολυτέλεια

Το Naxian Utopia Exclusive Villas & Suites Resort μπορεί εύκολα να χαρακτηριστεί ως το απόλυτο ψυχαγωγικό των καλοκαιρινών διακοπών. Το βλέμμα του επισκέπτη χάνεται στη θάλασσα, ενώ το λευκό που κυριαρχεί στο χώρο αφήνει το μυαλό να ξεκουραστεί και να πάρει δυνάμεις για μια νέα δημιουργική χρονιά.

Χτισμένο πάνω σε έναν βραχώδη λόφο βρίσκεται λίγα μόλις μέτρα από τη διάσημη παραλία του Αγίου Προκόπιου. Εδώ η κυκλαδίτικη αρχιτεκτονική και η παραδοσιακή δεξιοτεχνία, συνταιριάζει αρμονικά

με τη διακριτική πολυτέλεια, το σύγχρονο design και τις προσωποποιημένες παροχές, μεταξύ των οποίων η ιδιωτική πισίνα, τα king size κρεβάτια Coco-mat, τα πολυτελή είδη περιποίησης και το μπάνιο με μπανιέρα και ντους ψιλής βροχής.

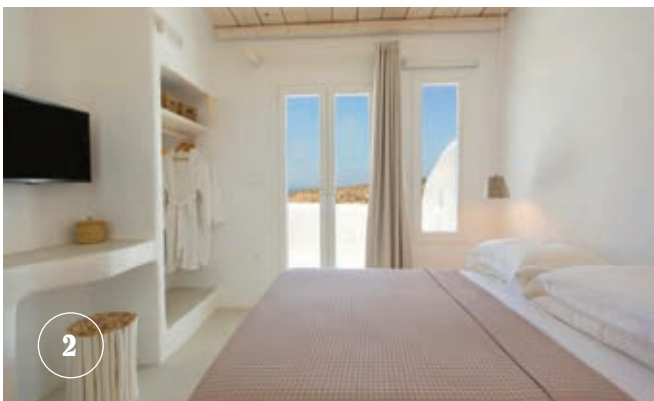
Το Naxian Utopia προσφέρει όλες τις ανέσεις ενός υπερπολυτελούς καταλύματος, ενώ το προσωπικό του είναι δίπλα στον κάθε επισκέπτη για να του παρέχει κατόπιν αιτήματος την αγαπημένη του εφημερίδα, τη διοργάνωση μίας ξεχωριστής κρουαζιέρας ή να πλημμυρίσει το δωμάτιο του με λουλούδια της

προτίμησής του. Οι πέντε πολυτελείς βίλες και οι τέσσερις σουίτες με ιδιωτικές πισίνες είναι ιδανικές για ζευγάρια και μεγάλες οικογένειες.

Την ξεχωριστή εμπειρία που προσφέρει το Naxian Utopia Exclusive Villas & Suites Resort συμπληρώνουν η δυνατότητα απόλαυσης ενός επαγγελματικού μασάζ πλάι στην πισίνα και η διοργάνωση από το προσωπικό του ξενοδοχείου μιας μαγευτικής βραδιάς για δύο στο νησί της Νάξου, ενώ τα παιδιά θα διασκεδάζουν με τους έμπειρους συνεργάτες του Resort.



1



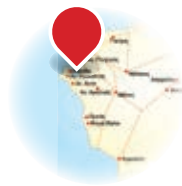
2



3



4

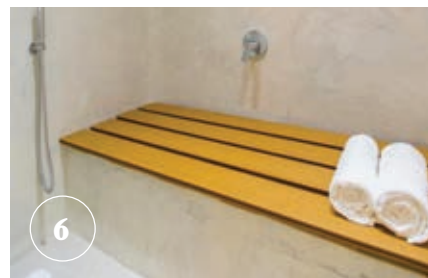


Το συγκρότημα βρίσκεται μόλις 500 μ. από τη διάσημη παραλία του Άγιου Προκόπιου και 5 χλμ. από τη Χώρα και το λιμάνι της Νάξου, σε κομβικό σημείο προσφέροντας εύκολη πρόσβαση τόσο στην πόλη της Νάξου όσο και στην ενδοχώρα.

Δίπλα στις ανάγκες κάθε επισκέπτη βρίσκεται το προσωπικό του Naxian Utopia



5



6

- 1** Το λευκό που κυριαρχεί στο χώρο αφήνει το μυαλό να ξεκουραστεί και να πάρει δυνάμεις για μια νέα δημιουργική χρονιά.
- 2** Το Naxian Utopia προσφέρει κομψές σουίτες και βίλες, όλες με ιδιωτική πισίνα και στυλ που ακολουθεί την κυκλαδίτικη αρχιτεκτονική.
- 3** Το συγκρότημα βρίσκεται πάνω σε έναν βραχώδη λόφο με απρόσκοπτη θέα στο Αιγαίο Πέλαγος.
- 4** Το εξαιρετικό ηρωινό που σερβίρεται φτιάχνεται από παραδοσιακά και φρέσκα υλικά.
- 5 & 6** Στις βίλες και τις σουίτες του ξενοδοχείου οι επισκέπτες θα βρουν πολυτελή είδη περιποίησης και μπάνιο με μπιανέρα και ντους ψιλής βροχής.

ΜΕ ΤΗ ΧΑΡΗ ΤΗΣ ΘΑΛΑΣΣΙΝΗΣ ΑΥΡΑΣ

Ανακαλύψτε την Νάξο διασχίζοντας με άλογο τις δαντελωτές παραλίες του νησιού, αλλά και τα σκιερά, καταπράσινα μονοπάτια της ενδοχώρας

ΤΗΣ ΜΑΡΙΝΑΣ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ



Απολαύστε το θαλάσσιο σκι στις οργανωμένες παραλίες.



Banana και cubes θα βρείτε επίσης σε πολλά σημεία.

Αν το άθλημα της ιππασίας είναι το αγαπημένο σας, ζητήστε μία μοναδική εμπειρία διασχίζοντας με άλογο τις αμμουδιές της Αγίας Άννας και της Πλάκας αλλά και το εσωτερικό του νησιού εκεί όπου τα μονοπάτια δημιουργούν διαδρομές απaráμιλλης ομορφιάς.

Επιπλέον, το δίκτυο από κομματόδρομους και μικρούς επαρχιακούς δρόμους χωρίς μεγάλη κίνηση, που καλύπτει όλο το νησί, προσφέρει στους φίλους της ποδηλασίας, μοναδικές διαδρομές. Η παρα-

λιακή ζώνη κατα μήκος της Ν.Δ. ακτής, από την Αγία Άννα μέχρι το Καστράκι, αποτελεί μία πολύ καλή επιλογή. Οι πιο τολμηροί μπορεί να ακολουθήσουν την διαδρομή από το Σαγκρί μέχρι τον όρμο της Αγιασσού. Η ορεινή Νάξος προσφέρει πανέμορφες διαδρομές για όσους θέλουν να δοκιμάσουν τα όριά τους. Μπορείτε ακόμα να συμμετάσχετε σε οργανωμένους ποδηλατικούς γύρους, όπου σας παρέχεται όλος ο εξοπλισμός.

Η Νάξος με τους δυνατούς ανέμους ειδικά την καλοκαιρινή περίοδο που τα μελέμια κάνουν αισθητή την παρουσία τους, προσφέρεται ιδιαίτερα για τους λάτρεις των θαλάσσιων σπορ.

Στις οργανωμένες παραλίες του Αγίου Γεωργίου, της Πλάκας και της Μικρής Βίγλας οι φανατικοί λάτρεις του windsurfing και του kitesurf επιδίδονται για ώρες στο αγαπημένο τους άθλημα παίζοντας με τα κύματα. Βέβαια υπάρχουν και άλλες παραλίες όπως η Αγία Άννα και ο Αμίτης όπου θα συναντήσει κανείς κόσμο να κάνει σερφ.

Για τον υπόλοιπο κόσμο που αγαπά το θαλάσσιο σκι και τα σπορ όπως banana και cubes οι οργανωμένες παραλίες διαθέτουν εξοπλισμό προς ενοίκιαση για να απολαύσετε τη βόλτα σας και να γεμίσετε αδρεναλίνη.

ΓΙΑ ΝΑ ΞΕΡΕΤΕ

Μία θέση στα Γκίνες

Δεκάδες εθελοντές, 650 κιλά ακαθάρτιστες πατάτες Νάξου, 550 λίτρα από το εξαιρετικής ποιότητας ελαιόλαδο και 22 καζάνια χρειάστηκαν για το νέο μεγάλο ρεκόρ. Η Νάξος το 'πε και το 'κανε. Κατά τη διάρκεια του 8ου Φεστιβάλ Πατάτας, στις 15 Ιουλίου, κατάφερε να καταρρίψει το ρεκόρ Γκίνες τηγανητής πατάτας, με τη μεγαλύτερη



ποσότητα στον πλανήτη. Χιλιάδες κόσμο συγκεντρώθηκαν κι φέτος στο Φεστιβάλ της Ένωσης Αγροτικών Συνεταιρισμών, για να δουν την ηλεκτρονική ζυγαριά που έπεφταν οι τηγανητές πατάτες, να ανεβαίνει και να δείχνει τα μαγικά 554 κιλά. Μέχρι σήμερα το ρεκόρ κατείχε η Twin Oaks Farms, στο Idaho στις ΗΠΑ με 454.95 κιλά.

ΑΡΣΕΝΙΚΟ

ΣΚΛΗΡΟ ΚΑΙ ΔΥΝΑΤΟ ΟΠΩΣ ΠΡΟΔΙΔΕΙ ΤΟ ΟΝΟΜΑ ΤΟΥ

ΑΝ Η ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΗ παράδοση στη Νάξο ξεκινά από τον Θεό Απόλλωνα, που άφησε στο νησί τον γιο του Αρισταίο, μεγάλο τυροκόμο, να μάθει στους κατοίκους την τέχνη, δεν πρέπει να εκπλήσσει κανέναν η μεγάλη παράδοση του νησιού στην παραγωγή προϊόντων εξαιρετικής γεύσης.

Πέρα από τον μεγάλο πρεσβευτή της αξιότιμης τυροκομίας, τη γραβιέρα, η Νάξος μπορεί να υπερφανευτεί και για το Αρσενικό της. Γνωστό τουλάχιστον από τον 19ο αιώνα, παράγεται από ένα συνδυασμό πρόβειου και κασικίσιου γάλακτος που θερμαίνεται και πίζει με πυτιά. Η μάζα αυτή στη συνέχεια στραγγίζει σε καλούπια από καλάθια, από τα οποία παίρνει και το τελικό της σχήμα. Αφού έχει στραγγίξει το τυρί και έχει αποκτήσει την απαραίτητη συνοχή, βυθίζεται πάλι σε τυρόγαλο, αλείφεται με αλάτι και αφήνεται να ωριμάσει για τουλάχιστον τρεις μήνες.



ΧΟΙΡΙΝΟ ΡΟΣΤΟ

ΘΕΛΕΙ ΧΡΟΝΟ ΓΙΑ ΝΑ ΨΗΘΕΙ ΑΡΓΑ ΚΑΙ ΝΑ ΔΩΣΕΙ ΟΛΑ ΑΡΩΜΑΤΑ ΤΟΥ

ΑΠΟ ΤΑ ΠΙΟ παραδοσιακά φαγητά της Νάξου. Συνηθιζόταν σε γάμους και πανηγύρια και πάντα σερβιριζόταν με μακαρόνια. Το όνομά του προέρχεται από το ιταλικό «arrostato» που σημαίνει κρέας κοκκινιστό.

Τα υλικά είναι για 8 άτομα:

- 1 ½ κιλό χοιρινό μπούτι
- 5-6 σκελίδες σκόρδο
- Αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- 2-3 ώριμες ντομάτες τριμμένες
- 2-3 κουταλιές πελτές (προαιρετικά)
- 2 φλιτζάνια κόκκινο κρασί
- 1 φλιτζάνι ελαιόλαδο
- 2-3 φύλλα δάφνης
- Μισό κουταλάκι ζάχαρη
- Μακαρόνια ~ κατά προτίμηση χοντρά

Εκτέλεση

Καθαρίζουμε το σκόρδο και το ανακατεύουμε με το αλατοπίπερο.

Τρυπάμε το κρέας με μαχαίρι και βάζουμε στις σχισμές μιά σκελίδα σκόρδο

μαζί με μπόλικο αλατοπίπερο.

Σε μεγάλη και πλατιά κασαρόλα ζεσταίνουμε το λάδι και ροδίζουμε το κρέας καλά από όλες τις πλευρές.

Το σβήνουμε με το κρασί και το αφήνουμε να βράσει για 5 λεπτά.

Προσθέτουμε τις ντομάτες – και τον πελτέ αν οι ντομάτες δεν είναι πολύ ώριμες – την ζάχαρη και τη δάφνη και αφήνουμε να σιγοβράσει για 3 ώρες περίπου. Αν χρειαστεί, προσθέτουμε λίγο ζεστό νερό που και που.

Βράζουμε χωριστά τα μακαρόνια και τα σουρώνουμε.

Βγάζουμε το κρέας σε πιατέλα, περιμένουμε να κρυώσει ελαφρά και το κόβουμε σε φέτες.

Η παραδοσιακή διαδικασία είναι να ριζούμε τα μακαρόνια στη σάλτσα και να τα ανακατέψουμε καλά για να απορροφήσουν όση περισσότερη σάλτσα γίνεται ~ αλλιώς, τα σερβίρουμε σε πιάτα και τα περιχύνουμε με τη σάλτσα, βάζοντας δίπλα τις φέτες του κρέατος.



Η ΖΩΗ ΕΙΝΑΙ ΩΡΑΙΑ ΟΤΑΝ ΕΙΣΑΙ ΜΑΖΙ ΤΟΥ

Την πρωτοποριακή προσέγγιση της Honda, η οποία εστιάζει στην κατασκευή αυτοκινήτων που βελτιώνουν τη ζωή των κατόχων τους, εκφράζει απόλυτα το HR-V

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΓΙΩΡΓΟΣ ΚΟΝΤΟΝΗΣ

Μια μοναδική πρόταση στην κατηγορία των crossover αποτελεί το HR-V, που προσφέρει γοητευτική εμφάνιση coupé με στιβαρότητα SUV, χώρους και πολυμορφικότητα ενός MPV, προηγμένη αλλά απολαυστική οδηγική εμπειρία και επιδόσεις με οικονομία.

Με την πρώτη ματιά, το HR-V προβάλλει μία εικόνα νεανικότητας με άποψη, όπου οι τολμηρές γραμμές ενός coupé «αγκαλιάζουν» ένα στιβαρό με υψηλή κορμιοστασία SUV, το οποίο παράλληλα προσφέρει και κορυφαία αεροδυναμική επίδοση. «Το μυστικό ήταν ένας συνδυασμός υπερυψωμένων καθισμάτων

και αντοχής που αποτελούν και τις βασικές αξίες ενός SUV με μία νέα συναισθηματική προσέγγιση» σχολιάζει ο Masaki Kobayashi, project leader για το στυλ του HR-V.

Στο εσωτερικό, προσφέρει στους επιβάτες κορυφαία ευρυχωρία και -χάρη στο καινοτόμο σύστημα Magic Seat, το οποίο συνδυάζεται με την τοποθέτηση του ρεζερβουάρ καυσίμου στο κέντρο – εξαιρετική ευελιξία, ενώ δημιουργεί έντονα μια αίσθηση του προσωπικού χώρου για κάθε επιβάτη.

Ο χώρος φόρτωσης είναι επίσης εντυπωσιακός με χωρητικότητα 470 (Elegance & Executive) λίτρα με τα πίσω καθίσματα σε όρθια θέ-



ΣΕΙΡΑ EARTH DREAMS ΜΕ ΚΙΝΗΤΗΡΕΣ DIESEL ΚΑΙ ΒΕΝΖΙΝΗΣ

ΤΟ HONDA HR-V διατίθεται από το ξεκίνημα των πωλήσεών του με έναν πολύ αποδοτικό 1,6 i-DTEC diesel (120 PS) και έναν βενζινοκινητήρα 1,5 i-VTEC (130 PS), και οι δύο της σειράς Earth Dreams Technology της Honda. Ο diesel συνδυάζεται με εξάρι μηχανικό κιβώτιο, ενώ ο βενζινοκινητήρας αντίστοιχα είτε με εξατάχυτο μηχανικό ή με CVT. Αξιοπίστη ισχύ ακινητοποίησης για το HR-V προσφέρει ένα νέο σύστημα δισκόφρενων, με αεριζόμενους εμπρός δίσκους 293 χλστ. και συμπαγείς πίσω δίσκους 282 χλστ.. Ηλεκτρονικά βοηθήματα που αυξάνουν την ισχύ πέδησης και βελτώνουν τη σταθερότητα του οχήματος είναι: ABS, EBD, Brake Assist, Vehicle Stability Assist και Hill Start Assist. Οι μεσαίες και ανώτερες εκδόσεις περιλαμβάνουν το Advanced Driver Assist System της Honda.



Με σταθερή ταχύτητα 100 χλμ./ώρα, οι επιβάτες απολαμβάνουν μία ήσυχη καμπύνα με θόρυβο μόλις 65 dB

ση, που μπορεί να φτάσει τα 1.026 λίτρα. Το φαρδύ άνοιγμα της πίσω πόρτας (1.180 χλστ.) και το χαμηλό ύψος φόρτωσης (650 χλστ.) προσφέρουν εύκολη πρόσβαση.

Η σχεδίαση του ταμπλό αποτυπώνει την εικόνα της στιβαρότητας με premium λεπτομέρειες, όπως ένα πάνελ σε ρίανο-black. Αξίζει επίσης να σημειωθεί η προηγμένη συνδεσιμότητα και ενημέρωση/ψυχαγωγία που προσφέρει στο νέο HR-V το σύστημα Honda Connect (Elegance & Executive), που είδαμε για πρώτη φορά στην Ευρώπη στο 2015 CR-V. Η πρόσβαση στο σύστημα γίνεται μέσω μιας οθόνης αφής 7 ιντσών στο κέντρο του ταμπλό.

Όπως όλα τα νέα οχήματα Honda που πωλούνται στην Ευρώπη, το HR-V εφοδιάζεται με μία ευρεία σειρά τεχνολογιών παθητικής και ενεργητικής ασφάλειας

Τα αυτοκίνητα Honda διαθέτει στην Ελλάδα η Αδελφοί Σαρακάκη ΑΕΒΜΕ.



HONDA

ΔΡΩΜΕΝΑ

Ο,ΤΙ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΓΝΩΡΙΖΕΤΕ...

ΘΕΑΤΡΟ

ΤΟ ΔΕΝΤΡΟ ΤΟΥ ΟΙΔΙΠΟΔΑ

ΤΗΣ ΖΕΤΑΣ ΜΑΡΚΟΥ

Η Ομάδα ΙΔΕΑ παρουσιάζει ένα μεθυστικό πανηγύρι πάνω στην ιστορία του Οιδίποδα. Μια μυσταγωγία που αναζητά τις βαθιές, κοϊκές, αιμάτινες ρίζες. Τις δικές μας ρίζες. Πρόκειται για μια σύνθεση που βασίζεται στον κεντρικό άξονα των τεσσάρων τραγωδιών, που αναφέρονται στην καταραμένη γενιά του Οιδίποδα, τους προγόνους και τους επιγόνους του. Ξεκινώντας από την εποχή του Κάδμου και την ίδρυση της Θήβας, γενιά τη γενιά ταξιδεύει σε όλο το μύθο της γενιάς των Λαβδακιδών σε μια μυσταγωγική ατμόσφαιρα, όπου οι ήρωες -επτά ηθοποιοί και ο σκηνοθέτης, ως μουσικός επί σκηνής- σκαρφαλώνουν στο δέντρο του Οιδίποδα και από κλαδί σε κλαδί εμβαθύνουν στο τραγικό φορτίο των ηρώων και την πορεία τους μέσα στο χρόνο. Οι ηθοποιοί για ένα μεγάλο μέρος της παράστασης αιωρούνται σε πανιά. Πίσω από αυτές τις εναέριες δράσεις κρύβεται μια απλή αρχή: Ο τραγικός ήρωας δεν είναι τίποτα άλλο παρά μια μαριονέτα στα χέρια των θεών. Μία φρέσκια πρόταση που ξεφεύγει από τις κλασικές θεατρικές νόρμες. Η εικαστική επιμέλεια ανήκει στην Βασιλική Σύρμα και επιβεβαιώνει και συνοδοιπορεί με τη σκηνοθετική προσέγγιση του Κώστα Γάγκη.

INFO

**> ΠΑΡΑΣΤΑΣΗ
ΣΕ ΠΕΡΙΟΔΕΙΑ**
2 Αυγούστου στα
Χανιά, 3 Αυγού-
στου στο Ηρά-
κλειο Κρήτης, 11
Σεπτεμβρίου στην
Ηλιούπολη και 12
Σεπτεμβρίου στο
Παπάγου.

Ο Κωνσταντίνος
Μπιμπής, για την ερ-
μηνεία του Οιδίποδα
και του φύλακα στην
παράσταση, τιμήθηκε
με το Βραβείο
Χόρν 2017.

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ
ΖΕΤΑ ΜΑΡΚΟΥ



ΘΕΑΤΡΟ

ΕΙΡΗΝΗ / ΑΡΙΣΤΟΦΑΝΗ

Ένα κωμικοτραγικό θεατρικό έργο, που εξελίσσεται στην Αθήνα της κρίσης

Η υπόθεση του έργου είναι γνωστή. Οι θεοί τιμωρούν τους Έλληνες για τον εμφύλιο σπαραγμό τους, εγκαταλείποντας τον Όλυμπο. Τη θεϊκή εξουσία σφετερίζεται ο Πόλεμος που κλειδώνει την Ειρήνη σε μια σπηλιά κι έτσι οι Έλληνες πολεμούν μεταξύ τους ασταμάτητα, η γη εγκαταλείπεται και οι σοδειές καταστρέφονται. Ένας αμπελουργός σε απόγνωση, ο Τρυγαίος, αποφασίζει να πάει στον Όλυμπο, πετώντας πάνω σ' ένα σκαθάρι, για να απελευθερώσει την Ειρήνη, που όχι μόνο θα συμφιλιώσει τους εκθρούς, αλλά θα αναγεννήσει και τη φύση.

Στο πλαίσιο του Φεστιβάλ Αθηνών και Επιδαύρου 2017

Το Εθνικό Θέατρο ανέθεσε στον συνθέτη Νίκο Κυπουργό (μουσική σύνθεση) και στον νέο συγγραφέα Δημοσθένη Παπαμάρκο (λιμπρέτο) τη δημιουρ-

γία μιας μουσικής παράστασης, βασισμένης στην «Ειρήνη» του Αριστοφάνη. Τη σκηνοθεσία έχει αναλάβει ο σκηνοθέτης Κωνσταντίνος Αρβανιτάκης, ενώ τον ρόλο του Τρυγαίου ερμηνεύει ο Τζιμνός Πανούσης.

Η Ειρήνη παρουσιάστηκε στα Μεγάλα Διονύσια το 421 π.Χ., αποσπώντας το δεύτερο βραβείο, λίγες μόλις ημέρες πριν από τη σύναψη της Νικεΐας Ειρήνης, που συνοδευόταν από ελπίδες για το τέλος του Πελοποννησιακού πολέμου. Αυτή ακριβώς η εύθραυστη, όπως αποδείχθηκε, ισορροπία μεταξύ του πολέμου και της ειρήνης, το ηρακλείτειο ρητό «Πόλεμος πάντων μεν πατήρ ἐστί» και το ακανθώδες ερώτημα κατά πόσο η ειρήνη είναι συνώνυμο της ευτυχίας και της αρετής εμπνέουν τους συντελεστές της ιδιαίτερης αυτής παράστασης.

Info Η παράσταση βρίσκεται σε περιοδεία σε όλη την Ελλάδα.

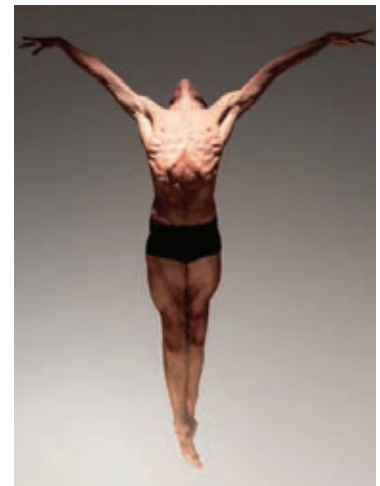
ΣΙΝΕΜΑ

ΞΑ ΜΟΥ
ΧΑΜΟΥ

ΞΑ ΜΟΥ ΣΗΜΑΙΝΕΙ ΕΞΟΥΣΙΑ ΜΟΥ

ΜΕ ΤΗ ΓΗ ΤΗΣ ΚΡΗΤΗΣ ν' αποτελεί όχι απλώς πεδίο δράσης αλλά οργανικό κομμάτι της ταινίας, το «ΞΑ ΜΟΥ» της Κλειώς Φανουράκη δεν είναι μια ταινία για την ελληνική κρίση. Είναι μια αισιόδοξη ταινία για όλες τις κρίσεις με πρωταγωνιστή τον Γιώργο Χωραφά.

17 & 18 ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΥ

ΣΤΟ ΗΡΩΔΕΙΟ Η ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ
ΠΕΡΙΟΔΕΙΑ ΜΟΡΙΣ ΜΠΕΖΑΡ

ΤΙΜΩΝΤΑΣ τα τριάντα χρόνια από την ίδρυσή τους αλλά και τα δέκα χρόνια από το θάνατο του δημιουργού τους, τα θρυλικά Μπαλέτα Βέζαρτ της Λωζάνης έχουν το Ηρώδειο ως κορυφαίο σταθμό της νέας παγκόσμιας περιοδείας τους, για δύο βραδιές, την Κυριακή 17 & τη Δευτέρα 18/9, με το πρόγραμμα «Béjart fête Maurice».

ΜΗΝ ΤΟ ΧΑΣΕΙΣ

ΒΙΒΛΙΟ • ΤΑΙΝΙΑ • ΜΟΥΣΙΚΗ

ΤΗΣ ΖΕΤΑΣ ΜΑΡΚΟΥ

 ΚΙΝΗΜΑΤΟΓΡΑΦΟΣ

 ΤΡΑΓΟΥΔΙ

 ΒΙΒΛΙΟ

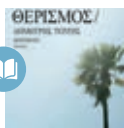


01 Πιο Φεστιβάλ Οίτης στα Λελέικα Υπάτης

Άλλο ένα καλοκαίρι στον Τόπο Τεχνών «Χώρα» γεμάτο πολιτιστικές εκδηλώσεις για μικρούς και μεγάλους έως τις 11 Σεπτεμβρίου.



02 Κώστας Ρεΐσης - «Από βουνά σ' ωκεανό» Μια ολοκληρωμένη δισκογραφική δουλειά, με τραγούδια που ηχογραφήθηκαν στην Κάλυμνο, απ' όπου κατάγεται ο συνθέτης.



03 Θερσιμός - Δημήτρης Τερζής Δέκα άνθρωποι αναζητούν το δρόμο να γλιτώσουν απ' την αβεβαιότητα μιας χώρας εν κρίσει. Το βιβλίο κυκλοφορεί από τις εκδόσεις Ιωλκός.



04 Αλέξης Ζορμπάς Τον θρυλικό «Ζορμπά» φέρνουν στη σκηνή οι Φασουλής, Ρέππας και Παπαθανασίου, με τον Βαλτινό πρωταγωνιστή κι έναν 20μελή θίασο επί σκηνής.



05 Οι χωριάτες του Ονορέ ντε Μπαλζάκ Σκοπός αυτού του βιβλίου είναι να δείξει ανάγλυφα τις κύριες μορφές ενός λαού ξεχασμένου από τόσες συγγραφικές πέννες.



06 Φεστιβάλ Τίνου Ένα ταξίδι σε γνώριμα και νέα πολιτιστικά μονοπάτια με φόντο τα χειροποίητα χωριά και το επιβλητικό τοπίο της Τίνου.



ΜΕ ΜΟΥΣΙΚΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΝΣΕΛΗΝΟ

ΤΗΣ ΜΑΡΙΝΑΣ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ

Με σειρά μουσικών εκδηλώσεων στο δίκτυο των μουσείων του το Πολιτιστικό Ίδρυμα Ομίλου Πειραιώς (ΠΙΟΠ) γιορτάζει την Πανσέληνο του Αυγούστου, η οποία έρχεται στις 7 του μηνός. Πιο συγκεκριμένα στις 4 Αυγούστου (21.00 μ.μ.) στο Μουσείο Πλινθοκεραμοποιίας στο Βόλο σε συνεργασία με τον Πολυχώρο Τσαλαπάτα, η Σαββέρια Μαργιολά θα ταξιδέψει το κοινό με όχημα μαγευτικές μελωδίες, ενώ την επόμενη ημέρα, στις 5 Αυγούστου (21.00 μ.μ.), την πολυτάλαντη καλλιτέχνηδα θα φιλοξενήσει το Μουσείο Μετάξης στο Σουφλί. Την ίδια μέρα και ώρα στο Μουσείο Ελιάς στην Σπάρτη ο Βασί-



λης Λέκκας ερμηνεύει γνωστά τραγούδια, χαραγμένα στην ψυχή, ενώ στις 6 Αυγούστου (20:30 μ.μ.) στο Μουσείο Μαστίχας ο Χιώτης συνθέτης Λευτέρης Βενιάδης παρουσιάζει για πρώτη φορά το νέο του έργο «Στο τραπέζι». Τέλος στις 7 Αυγούστου στο Μουσείο Στυμφαλίας το κοινό θα απολαύσει έντεχνη μουσική στο πλαίσιο των εκδηλώσεων «Σικυώνια 2017».

ΣΕ ΑΡΙΘΜΟΥΣ

3.100

είναι συνολικά τα νησιά της Ελλάδας αλλά από αυτά κατοικούνται μόλις τα 170. Το μεγαλύτερο νησί είναι η Κρήτη με 8.260 τετρ. χλμ.



Το 80% της Ελλάδας είναι ορεινό και λόγω αυτής της γεωμορφολογίας δεν έχει κανένα πλόιμο ποτάμι. Παρόλα αυτά κανένα μέρος της δεν απέχει από τη θάλασσα περισσότερα από 137 χλμ.



ΕΞΗΝΤΑ ΧΡΟΝΙΑ ΓΙΟΡΤΑΖΕΙ ΤΟ ΦΕΣΤΙΒΑΛ ΦΙΛΙΠΠΩΝ

ΤΟ ΔΕΥΤΕΡΟ ΜΕΓΑΛΥΤΕΡΟ φεστιβάλ της χώρας γιορτάζει φέτος τα 60 χρόνια του ως ένα κορυφαίο πολιτιστικό γεγονός, που διοργανώνεται κυρίως στο αρχαίο θέατρο Φιλίππων Καβάλας (καθώς και σε αυτό της Θάσου) και φέτος θα διαρκέσει έως τις 27 Αυγούστου, τιμώντας «όλους εκείνους τους πρωτεργάτες της θεσμοθέτησής του», όπως σημειώνει ο Καλλιτεχνικός Διευθυντής του Φεστιβάλ Θεόδωρος Γκόνης.

ΓΙΟΡΤΗ

Η ΚΩΣ ΕΠΕΝΔΥΕΙ ΣΤΗ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ

«Η Κως αλλιώς... ΓαστρονομικΩς» είναι το σύνθημα της Γιορτής Γαστρονομίας και Τοπικών Προϊόντων, που πραγματοποιείται για τρίτη συνεχόμενη χρονιά στο νησί του Ιπποκράτη. Επιπλέον στόχος για φέτος, να επιβεβαιώσει ότι το νησί επιστρέφει στους κανονικούς του ρυθμούς

ΤΗΣ ΜΑΡΙΝΑΣ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ



Στη Μαρίνα και την Καρδάμαινα

Η 3η Γιορτή Γαστρονομίας και Τοπικών Προϊόντων, που αποτελεί θεσμό για το νησί, θα πραγματοποιηθεί στη Μαρίνα της Κω το Σάββατο 29 Ιουλίου 2017 και στο λιμάνι (θεατράκι) της Καρδάμαινας το Σάββατο 19 Αυγούστου 2017.



Όλοι μαζί οι παραγωγικοί φορείς του νησιού

Συνδιοργανωτές της εκδήλωσης είναι ο Δήμος της Κω, ο Σύλλογος Τοπικής Γαστρονομίας «ΑΣΚΛΗΠΙΟΣ» και οι παραγωγικοί φορείς, υπό την αιγίδα της Περιφέρειας Νοτίου Αιγαίου.



Γνωριμία με την τοπική αγροτική παραγωγή

Κατά τη διάρκεια των εκδηλώσεων οι επισκέπτες θα έχουν την ευκαιρία να γευτούν ντόπιες νοστιμιές, να γνωρίσουν τους παραγωγούς και τα παραδοσιακά αγροτικά προϊόντα της Κω. Τις εκδηλώσεις στηρίζουν η Ένωση Ξενοδόχων και ο Σύλλογος Επιχειρήσεων ενώ η εκδήλωση προσελκύει χιλιάδες επισκέπτες κάθε χρόνο.



Ένα ταξίδι γεμάτο αναμνήσεις για τον επισκέπτη

Η Κως με αυτόν τον τρόπο επενδύει στον γαστρονομικό τουρισμό και εντάσσει τα τοπικά παραδοσιακά προϊόντα και την τοπική γαστρονομία στην τουριστική της ταυτότητα.



ΚΕΡΚΥΡΑ

Corfu Beer Festival

Το πενθήμερο φεστιβάλ χειροποίητης μπίρας και γαστρονομίας με ελεύθερη είσοδο, στο οποίο κάθε χρόνο φιλοξενείται μια ξένη χώρα, διοργανώνεται για τέταρτη χρονιά στον Αρίλλα. Φέτος θα διαρκέσει από 27 Σεπτεμβρίου έως 1η Οκτωβρίου με φιλοξενούμενη την Τσεχία, μια χώρα με τη μεγαλύτερη ιστορία στην μπίρα.



3rd

GASTRONOMYKOS
ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΩΣ FESTIVAL

ΕΡΧΕΤΑΙ ΤΟΝ ΟΚΤΩΒΡΙΟ

Ο ΚΙΝΗΜΑΤΟΓΡΑΦΟΣ ΣΥΝΑΝΤΑ ΤΗ ΖΩΓΡΑΦΙΚΗ

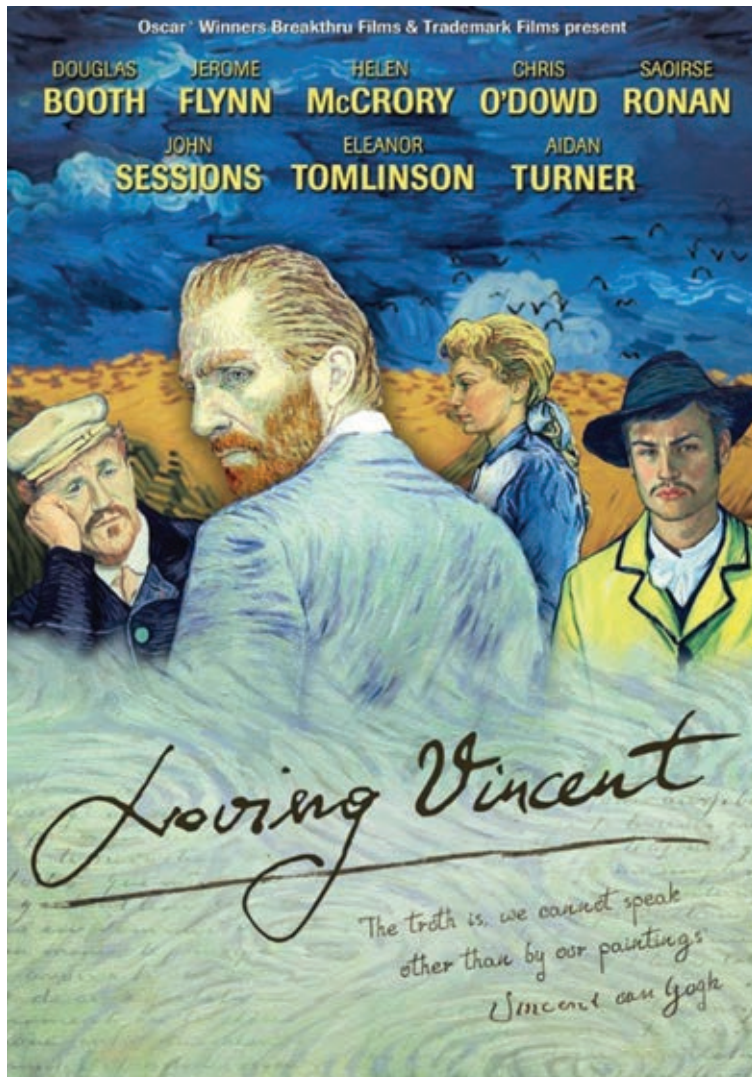
ΤΗΣ ΜΑΡΙΝΑΣ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ

Η πρώτη ταινία μεγάλου μήκους που είναι εξ ολοκλήρου ζωγραφισμένη στο χέρι είναι το *Loving Vincent*, αφού σύμφωνα με τους δημιουργούς της, την Πολωνή Ντορότα Κομπιέλα και τον Άγγλο Χιου Γουέλτσμαν, αυτός ήταν ο πιο σωστός κινηματογραφικά τρόπος για να ξεδιπλωθεί σε ένα εικαστικό περιβάλλον το μυστήριο του θανάτου του Βίνσεντ Βαν Γκογκ.

Έτσι, αφού πρώτα γυρίστηκε η ταινία με τους ηθοποιούς να ερμηνεύουν τους ρόλους τους σε υποτυπώδη σκηνικά, η συνέχεια ανήκε σε 125 επαγγελματίες ζωγράφους, μεταξύ των οποίων και πολλοί Έλληνες, που ανέλαβαν να ντύσουν την ταινία με την τέχνη τους και προσπαθώντας να πατήσουν στην τεχνοτροπία του Βαν Γκογκ, δημιουργώντας 65.000 καρέ.

Επίσης ένα πολύ σημαντικό στοιχείο για την έν λόγω ταινία, η οποία αναμένεται να βγει στις κινηματογραφικές αίθουσες τον Οκτώβριο, είναι ότι πρώτη πανελλαδική προβολή της έγινε στο Λεωνίδιο Κυνουρίας στο πλαίσιο του Φεστιβάλ Μελιτζάzz στις 7 Ιουλίου. Όπως μάλιστα ανέφερε ο δήμαρχος Ν. Κυνουρίας, Χαράλαμπος Λυσίκατος «σκοπός ήταν να μετατρέψουμε το Λεωνίδιο σε ένα μεγάλο ατελιέ»... Και το κατάφεραν αφού οι εκθέσεις ζωγραφικής, τα εικαστικά εργαστήρια και μια σειρά προβολών με ταινίες που είχαν σχετική θεματολογία έστρωσαν το χάλι για την πρεμιέρα της βιογραφικής ταινίας «*Loving Vincent*» που κέρδισε το βραβείο κοινού στο Αυσί.

Σε ό,τι αφορά την υπόθεση, το «*Loving Vincent*» έχει το σεναριακό σχήμα ενός αστυνομικού θρίλερ, το οποίο είναι βασισμένο σε 800 επιστολές που έστειλε ο Βαν Γκογκ ενώ το βασικό ερώτημα που διατρέχει ολόκληρη την ταινία είναι το εάν τελικά ο Βαν Γκογκ αυτοκτόνησε ή δολοφονήθηκε.



ΜΙΑ ΜΑΤΙΑ ΣΤΙΣ ΔΙΕΘΝΕΙΣ ΕΚΘΕΣΕΙΣ ΦΡΟΥΤΩΝ & ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ



Asia Fruit Logistica

Από 6 ως 8 Σεπτεμβρίου θα πραγματοποιηθεί η διεθνής έκθεση νωπών προϊόντων, που διοργανώνεται στο εκθεσιακό κέντρο Asia World-Expo Center του Χονγκ Κονγκ.



Για το Επιτραπέζιο Σταφύλι

Το διάστημα από 1η έως 7 Οκτωβρίου η Ιταλία θα φιλοξενήσει το 8ο Διεθνές Συνέδριο Επιτραπέζιου Σταφυλιού, που αποτελεί κορυφαίο επιστημονικό γεγονός για τον κλάδο.



Anuga 2017

Η διεθνής έκθεση τροφίμων και ποτών, που θα λάβει χώρα από 7 ως 11 Οκτωβρίου στην Κολωνία, αποτελεί μία από τις σημαντικότερες επιχειρηματικές πλατφόρμες για τον κλάδο.



Mac Fruit Attraction

Η διεθνής εμπορική έκθεση φρέσκων φρούτων και λαχανικών θα πραγματοποιηθεί από τις 18 έως τις 20 Οκτωβρίου στη Μαδρίτη και από 22 έως 24 Νοεμβρίου στη Σαγκάη.

ΑΡΓΟΛΙΔΑ

Η πρώτη έκθεση της Πελοποννήσου

Ραντεβού από 27 Σεπτεμβρίου έως 1η Οκτωβρίου στο Κτίριο Φραγκίστα, 4ο κλμ. Άργους - Ναυπλίου, δίνει η πρώτη έκθεση «Πελοπόννησος EXPO», που θα φιλοξενήσει από ημερίδες και συνέδρια για τις εξαγωγές, marketing και b2b επιχειρηματικές συναντήσεις μέχρι live cooking και happenings.

ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ
EXPO

ΥΠΟΨΗΦΙΟΤΗΤΕΣ 2017

29/09

Βραβεία αριστείας

Η Ελληνική Ακαδημία Μάρκετινγκ διοργανώνει των βραβείων Made in Greece, επιβραβεύει παραγωγικές επιχειρήσεις που δραστηριοποιούνται στην Ελλάδα και επιτυγχάνουν επιδόσεις στη δημιουργία και διάθεση προϊόντων. Τα βραβεία διεξάγονται υπό την αιγίδα του ΥΠΑΑΤ και καταληκτική ημερομηνία υποβολής υποψηφιοτήτων είναι η 29η Σεπτεμβρίου.



15 ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΥ

Η Ελλάδα μαζί με την Κίνα στο «Δρόμο του Μεταξιού»

Στο πλαίσιο της 82ης Διεθνούς Έκθεσης Θεσσαλονίκης, στην οποία τιμώμενη χώρα για το 2017 είναι η Κίνα, το Balkans & Black Sea Cooperation Forum (BBSF) σε συνεργασία με τη ΔΕΘ-Helexpo διοργανώνουν συνεδρία αφιερωμένη στον «Δρόμο του Μεταξιού» την Παρασκευή 15 Σεπτεμβρίου από 16.30 έως 21.00 μ.μ.



ΕΙΔΙΚΗ ΥΠΟΔΟΧΗ ΦΕΤΟΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΔΙΕΘΝΕΙΣ ΕΠΙΣΚΕΠΤΕΣ

ΣΑΡΑΝΤΑ ΕΤΩΝ ΓΙΝΕΤΑΙ Η SITEVI

Με έμφαση στην καινοτομία η διεθνής έκθεση αγροτικού εξοπλισμού και τεχνογνωσίας για την παραγωγή αμπέλου-οίνου, ελιάς και οπωροκηπευτικών, SITEVI, θα εορτάσει φέτος τα 40 χρόνια της από τις 28 ως τις 30 Νοεμβρίου 2017, στο Εκθεσιακό Πάρκο του Μονπελιέ της Γαλλίας. «Με περισσότερους από 100 νέους εκθέτες η SITEVI αναδεικνύεται ως ο κόρος συνάντησης του επιχειρείν και της καινοτομίας όλων των παραγωγών» τονίζει η Martine Dégremont, διευθύντρια της έκθεσης, ενώ συμπληρώνει: «Η SITEVI ανεβάζει τον πήχη φέτος καλύπτοντας το 97% της εμπορικής της επιφάνειας έναντι 87% το 2015 την ίδια περίοδο. Σε αυτό συνέβαλε η μεγάλη άνοδος του αριθμού των διεθνών επιχειρήσεων (+ 12 %), ενώ σημα-



ντική είναι και η αύξηση στους τομείς της οινοποίησης, της συσκευασίας και των υλικών δενδροκαλλιέργειας, των κηπευτικών και των χώρων πρασίνου, επιβεβαιώνοντας έτσι τη βούλησή της έκθεσης να ανταποκριθεί στις ανάγκες τριών παραγωγικών κλάδων».

Παράλληλα, όπως προαναφέρθηκε, με την ευκαιρία των σαράντα της χρόνων, η SITEVI δίνει ακόμα περισσότερο χώρο στην καινοτομία με το χωριό «Start-up» να φιλοδοξεί να γίνει το εφαλτήριο των καινοτόμων νέων επιχειρήσεων και το «Forum» να προσκαλεί στον ίδιο χώρο τους καλύτερους των επιμέρους κλάδων. Φυσικά θα υπάρχουν όπως κάθε χρόνο τα Βραβεία Καινοτομίας SITEVI ενώ έντονη κινητικότητα αναμένεται και στην εξωτερική ζώνη επιδείξεων «Spot Démo», αφιερωμένη στα μηχανήματα εν λειτουργία, και ειδικά στη ρομποτική.



EXHIBITION CENTRE MONTPELLIER - FRANCE

28.30 NOVEMBER 2017

ΛΑΡΙΣΑ



Το Διαχρονικό Μουσείο στις αρχαίες πόλεις της Θεσσαλίας

Τα σημαντικότερα από τα διατηρούμενα ιστορικά τεκμήρια της περιοχής της Θεσσαλίας αναδεικνύει το Διαχρονικό Μουσείο Λάρισας, που προσφέρεται ως πύλη γνωριμίας και δίνει το έναυσμα ώστε να περιηγηθεί κανείς στην πανέμορφη αυτή περιοχή. Αλλωστε σήμερα, που η περιοχή στηρίζεται όλο και περισσότερο στον τουρισμό, η ανάδειξη των μοναδικών στοιχείων του παρελθόντος θα αποδώσει προστιθέμενη αξία στα τοπικά προϊόντα αλλά και στον ίδιο τον τόπο, ο οποίος προσφέρεται για ενδιαφέρουσες διαδρομές από στεριά και θάλασσα. Σε αυτή την κατεύθυνση το Διαχρονικό Μουσείο, το οποίο βρίσκεται στο λόφο «Μεζούρλο» στις νότιες παρυφές της πόλης, πάνω στον περιφερειακό δρόμο της Λάρισας, οργανώνει περιηγήσεις γύρω από τις αρχαίες πόλεις των παραλίων για ομάδες 8 ατόμων και άνω.

ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ



Συνέδριο για τον Τουρισμό

Στις 19-21 Οκτωβρίου η Σαντορίνη φιλοξενεί το Διεθνές Συνέδριο «Τουρισμός: Τάσεις, Προοπτικές και Επιπτώσεις στις Επιχειρήσεις και τους Προορισμούς» που θα πραγματοποιηθεί στο Συνεδριακό Κέντρο Πέτρος Μ. Νομικός, στο Φηροστεφάνι. Πρόκειται για το 5ο Διεθνές Συνέδριο Τουρισμού του Μεταπτυχιακού Προγράμματος «Σχεδιασμός, Διοίκηση και Πολιτική του Τουρισμού» του Πανεπιστημίου Αιγαίου και το 13ο συνέδριο της γνωστής σειράς IMIC της Ηλιότοπος Συνέδρια, που ένωσαν τις δυνάμεις τους.



«EMOTIONS» ΣΤΟ ΜΟΥΣΕΙΟ ΤΗΣ ΑΚΡΟΠΟΛΗΣ

ΕΝΑΣ ΚΟΣΜΟΣ ΣΥΝΑΙΣΘΗΜΑΤΩΝ

ΤΗΣ ΜΑΡΙΝΑΣ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ

Τον αθέατο κόσμο των συναισθημάτων φωτίζουν 129 αριστουργήματα τέχνης από όλα τα μεγάλα μουσεία του κόσμου που φιλοξενεί το Μουσείο της Ακρόπολης στο πλαίσιο της έκθεσης «Emotions, Ένας κόσμος συναισθημάτων», η οποία ξεκίνησε το ταξίδι της από το Ωνάσειο Πολιτιστικό Κέντρο Νέας Υόρκης. «Η περιήγηση στην έκθεση, η οποία παρουσιάζεται στο Μουσείο της Ακρόπολης από τις 18 Ιουλίου ως τις 19 Νοεμβρίου, είναι «ένας θορυβώδης περίπατος στην ψυχή του ανθρώπου, τα πάθη της οποίας εκφράζονται μέσα από το φίλτρο της αρχαίας τέχνης. Πολλά από τα εκθέματα είναι μοναδικά καλλιτεχνήματα, τα οποία για πρώτη φορά παρουσιάζονται στη χώρα μας, αλλά πολλά είναι και εκείνα από ελληνικά μουσεία που για πρώτη φορά επικεντρώνεται επάνω τους το διε-

θνές ενδιαφέρον», δήλωσε ο πρόεδρος του Μουσείου, Δημήτρης Παντερμαλής, ο οποίος έχει αναλάβει τη γενική εποπτεία της νέας παρουσίασης της έκθεσης.

Από το Άγαλμα του Έρωτα, αντίγραφο έργου του Λύσιππου του 2ου αιώνα μ.Χ., ως τον Κρατήρα με το Μύθο της Μήδειας (310-300 π.Χ.) και τους κατάδεσμούς με τις κατάρτες, «καμιά προκατάληψη, κανένα ταμπού δεν περιόρισε αρτιορί την επιλογή των προς έκθεση αντικειμένων. Όλα τα συναισθήματα, από τα πιο υψηλά και θετικά έως τα πιο ταπεινά και αρνητικά, παρουσιάστηκαν με ειλικρίνεια, στο βαθμό που αυτό ήταν εφικτό να γίνει με το διαθέσιμο υλικό, τόσο στα ελληνικά όσο και στα ξένα μουσεία» σημείωσε χαρακτηριστικά ο Νίκος Καλτσάς, επίτιμος διευθυντής στο Εθνικό Αρχαιολογικό Μουσείο.

info

Η έκθεση θα διαρκέσει έως τις 18 Ιουλίου έως τις 19 Νοεμβρίου στην Αίθουσα Περιοδικών Εκθέσεων στο ισόγειο του Μουσείου Ακρόπολης.



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

www.agronews.gr

ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ... ΠΝΕΥΜΑΤΟΣ

ΓΡΑΦΕΙ Η ΖΕΤΑ ΜΑΡΚΟΥ

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



«Περμακουλούρα»

ΣΥΓΓΡΑΦΕΙΣ:

Hervé - Gruyer Charles,
Hervé - Gruyer Perrine

Η ΙΣΤΟΡΙΑ ενός ζευγαριού, που κατάφερε να καλλιεργεί όσο δυνατόν περισσότερη τροφή, με τον πιο οικολογικό τρόπο. Ένα διάσημο μοντέλο οικολογικής και πρωτοποριακής γεωργίας στην Ευρώπη, η φάρμα του Μπεκ Ελουέν στη Νορμανδία, αποτελεί έργο ζωής των συγγραφέων. Το βιβλίο περιέχει πολύτιμες συμβουλές για επαγγελματίες γεωργούς και ερασιτέχνες κηπουρούς, αλλά ακόμα κι αν ο αναγνώστης δεν έχει ασχοληθεί ποτέ με την καλλιέργεια, είναι βέβαιο ότι θα απολαύσει την ιστορία της Περρίν, του Σαρλ και της φάρμας τους.

Εκδόσεις Καπόν
Τιμή: 24,50 €



«Το δίκταμο της Κρήτης»

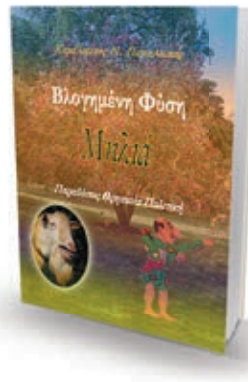
ΣΥΓΓΡΑΦΕΑΣ:

Μποζαμπαλίδης Αρτέμιος

ΕΝΑ ΒΙΒΛΙΟ γραμμένο με τέτοιο τρόπο ώστε να είναι κατανοητό ακόμη και από άτομα που δεν έχουν ειδικές γνώσεις πάνω στη βιολογία φυτών. Μελετάται το αιθέριο έλαιο του δικτάμου από τη βιολογική του σκοπιά, εξετάζονται οι ιστολογικές δομές του φύλλου όπου παράγεται το αιθέριο έλαιο, η ανατομία του κ.λπ.

Επίσης, γίνεται αναφορά στα ανατομικά και κυτταρολογικά χαρακτηριστικά των φύλλων του. Εκτός άλλων περιγράφεται και μια υπολογιστική μέθοδος, με την οποία βρίσκεται η απόδοση σε αιθέριο έλαιο των φύλλων, χωρίς τη χρήση απόσταξης.

Εκδόσεις University Studio Press
Τιμή: 13,00 €



«Βλογημένη φύση: Μηνιά»

ΣΥΓΓΡΑΦΕΑΣ:

Χαράλαμπος Παπαλουκάς

Η ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗ αυτή εργασία του συγγραφέα είναι ένα πολυσύνθετο νοηματικά αφηγηματικό ξέσπασμα ή αλλιώς η προσπάθεια του γράφοντος να συνδέσει τη βλογημένη φύση και συγκεκριμένα τη μηνιά με νοήματα κατανόησης της φαύλης και πολιτικής των εξουσιών του προτεκτοράτου, οι οποίες είναι φυσικό να επιβιώνουν, όχι ως εκ «θαύματος» αλλά εκ δομής και ληστεύοντας τον τίμιο πολίτη. Μια προσπάθεια διατήρησης της νόησης εν καιρώ, για όσους αντιλαμβάνονται πως η αμάθεια είναι η βασική αιτία της ακρισίας.

Εκδόσεις Book Station
Τιμή: 19,92€



«Οι καλλιτέχνες της κρητικής μουσικής»

ΣΥΓΓΡΑΦΕΑΣ:

Σπύρος Φωτάκης

ΕΝΑ ΒΙΒΛΙΟ-κατάθεση ψυχής για τους «ήρωες» της κρητικής μουσικής παράδοσης από έναν γνώστη του θέματος, γέννημα-θρέμμα του νησιού. Ένα απόσταγμα εμπειριών και αγάπης προς τη μουσική της Κρήτης, που αποτελεί έναν ακρογωνιαίο λίθο της δημοτικής μας μουσικής.

Ο αναγνώστης έχει την ευκαιρία να σχηματίσει ολοκληρωμένη εικόνα για το έργο των ανθρώπων που με τα ταλέντα τους και την τέχνη τους ανέβασαν πιο ψηλά την ποιότητα ζωής των ανθρώπων. Αξίζει να τους θυμόμαστε γι' αυτό που ήταν και γι' αυτό που μας έδωσαν τόσο απλόχερα.

Εκδόσεις Λιβάνη
Τιμή: 12,00€

ΩΣ ΔΩΡΟ ΤΟΥ ΣΕΛΙΝΙΩΤΗ ΕΥΤΥΧΗ ΠΡΩΤΟΠΑΠΑΔΑΚΗ

Το αγρίμι που γνώρισε τον πρόεδρο Τρούμαν

Από τις μαδάρες των Χανίων, ψηλά στα Λευκά Όρη, κατέβηκε ο περήφανος κρητικός αίγαγρος που του έμελλε να ταξιδέψει βασιλικά στην Αμερική ως δώρο στον πρόεδρο Τρούμαν αλλά και να δώσει στο είδος του το όνομα κρι-κρι...

ΤΗΣ ΜΑΡΙΝΑΣ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ

Είχαν περάσει μόλις λίγα χρόνια από το τέλος του Β' Παγκόσμιου Πολέμου όταν ο Σελινιώτης Ευτύχης Πρωτοπαπαδάκης, ο πρώτος Κρητικός που κατάφερε να εξημερώσει έναν αίγαγρο, πήρε, την άνοιξη του 1950, την απόφαση να κάνει δωρεά τον «καλό του φίλο» στον πρόεδρο Τρούμαν της Αμερικής ως ένδειξη ευγνωμοσύνης για το Σχέδιο Μάρσαλ.

Μάλιστα σύμφωνα με τις εφημερίδες της εποχής, ο ίδιος δήλωνε ότι έκανε αυτή την κίνηση «γιατί μετά τον πόλεμο η Αμερική μας βοήθησε και μας έδωσε στάρι».

Ταξίδεψε λοιπόν με τα πόδια από το Επανοχώρι στα Χανιά για να συναντήσει τον αντιπρόσωπο του αμερικανικού προξενείου των Αθηνών, ο οποίος με τη σειρά του ενημέρωσε τον πρόξενο, Πολ Πόρτερ, ο οποίος και ταξίδεψε στα Χανιά. Στην παραλαβή μάλιστα του αγριμιού ο Πρωτοπαπαδάκης έστησε τρικούβερτο γλέντι και όλοι μαζί ανέβηκαν στην Αθήνα. Βέβαια η διαδικασία μεταφοράς του κρι-κρι στην Αμερική δεν ήταν απλή. Έπρεπε να μπει για каранτίνα



Ο Ευτύχης Πρωτοπαπαδάκης είναι ο πρώτος άνθρωπος που εξημέρωσε έναν κρητικό αίγαγρο

λίγους μήνες. Όπερ και εγένετο και όταν έφθασε η ώρα για να ταξιδέψει για Αμερική, η μεταφορά του μέχρι το αεροδρόμιο θύμιζε «παρέλαση». Οι εφημερίδες της εποχής έγραψαν σχετικά: «*Ενα πρωτότυπο θέαμα θα απολαύσουν αύριο το πρωί οι Αθηναίοι. Θα παρελάσει, σε ανοικτό αυτοκίνητο, από τους κεντρικούς δρόμους της πρωτεύουσας το «Κρι-Κρι», το περίφημο αγριοκάτσικο της Κρή-*

της, που στέλνουν ως δώρο οι κάτοικοι του χωριού Επανοχώρι της Κρήτης, στην Αμερική, σε ένδειξη ευγνωμοσύνης για την παρεχόμενη στην Ελλάδα βοήθεια. Το πρόγραμμα της δημοσίας περιφορά του αγριμιού καθορίστηκε ως εξής: Το αυτοκίνητο θα αναχωρήσει από το Ψυχικό, 8 το πρωί, με κατεύθυνση το αεροδρόμιο του Ελληνικού. Η διαδρομή την οποία θα ακολουθήσει είναι η εξής: Λεωφόρος Κηφισιάς, Λεωφόρος Βασιλίσσης Σοφίας, Λεωφόρος Ελ.Βενιζέλου, πλατεία Συντάγματος. Από εκεί γραμμή για το αεροδρόμιο».

Υποδοχή βασιλιά στις ΗΠΑ

Με έναν αντίστοιχο τρόπο υποδέχθηκαν το αγρίμι και τη συνοδεία του στην Αμερική. Είναι χαρακτηριστικό μάλιστα αυτό που αναφέρεται σε αθηναϊκή εφημερίδα ότι «*αν δεν είχε αρχίσει στο μεταξύ ο πόλεμος της Κορέας θα μπορούσε κανείς να πεί πως η άφιξη του κρι-κρι με την συγκινητική έννοια που έχει η δωρεά του - θα αποτελούσε το γεγονός της ημέρας*».

Βέβαια ο κρητικός αίγαγρος δεν είχε τη μοίρα που περίμενε, ενώ και ο ιδιοκτήτης του Ευτύχης Πρωτοπαπαδάκης φαίνεται ότι δεν συνάντησε ποτέ τον πρόεδρο Τρούμαν. Το σύμβολο της ελευθερίας της Κρήτης, από τα βουνά του Ψηλορείτη βρέθηκε στο κλουβί ενός ζωολογικού κήπου της Ουάσιγκτον όπου έγινε έκθεμα ενώ μετά από λίγα χρόνια ψόφησε.

Αυτή η περιπέτεια θεωρείται ότι άλλαξε και το όνομά του, αφού από αγρίμι, το οποίο δεν μπορούσαν να προφέρουν οι Αμερικανοί, μετατράπηκε σε κρι-κρι, μια λέξη που προέρχεται από τον συνδυασμό των λέξεων «cre-tan crea-ture».



www.agronews.gr



ΜΗΝ ΞΕΧΑΣΩ

Οι πιο σημαντικές υπομνήσεις για τους μήνες Αύγουστο, Σεπτέμβριο & Οκτώβριο



30/08

Βιολογικά στην Ασία

Η «Natural & Organic Products Asia», η μοναδική στην Ασία έκθεση για τα Βιολογικά και Φυσιικά Προϊόντα, θα πραγματοποιηθεί στο Χονγκ Κονγκ από 30 Αυγούστου έως 1η Σεπτεμβρίου.

11/09

Για έλαια και λίπη

Η έκθεση oils+fats, που διοργανώνεται κάθε δύο χρόνια στο Εκθεσιακό Κέντρο Μονάχου, επικεντρώνεται σε έλαια, λίπη κι υγρά καύσιμα.

19/09

Εντομολογικό Συνέδριο

Η Εντομολογική Εταιρεία Ελλάδος διοργανώνει το 17ο Εντομολογικό Συνέδριο στο Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών από 19 ως 22 Σεπτεμβρίου.

28/09

Γεωργική Μηχανική

Το διάστημα 28-29 Σεπτεμβρίου θα πραγματοποιηθεί στην Αθήνα το 10ο Πανελλήνιο Συνέδριο Εταιρείας Γεωργικών Μηχανικών Ελλάδος.

29/09

SER-EXPO 2017

Η 3η Διεθνής Επιχειρηματική Έκθεση του Επιμελητηρίου Σερρών θα πραγματοποιηθεί από 29 Σεπτεμβρίου ως 1η Οκτωβρίου. Χορηγοί επικοινωνίας είναι το Agronews και η Agrenda.

11/10

Bursa Agriculture

Η 9η έκθεση κτηνοτροφίας και εξοπλισμού Bursa Agriculture θα πραγματοποιηθεί στην Προύσα της Τουρκίας από 11-15 Οκτωβρίου.

12/10

Agrilevante

Μια από τις σημαντικότερες εκθέσεις γεωργικού εξοπλισμού και τεχνολογίας θα διεξαχθεί στο Μπάρι της Ιταλίας από 12 έως 15 Οκτωβρίου.

ΠΡΙΝ ΚΛΕΙΣΩ...



ικρή ανάπαυλα για τον αγροτικό κόσμο τις επόμενες μέρες. Πρώτοι ξαναπιάνουν δουλειά οι αμπελουργοί οινοποιήσιμων σταφυλιών, που μπαίνουν στον τρύγο τέλη Αύγουστου. Η προσημονή του κλάδου ακόμη μεγαλύτερη δεδομένου ότι πριν λίγες ημέρες η Ισπανία έδωσε το εναρκτήριο λάκτισμα για τον ευρωπαϊκό αμπελώνα, 15 μέρες νωρίτερα σε σχέση με πέρσι. Τέλος Αυγούστου ξεκινά και η συλλογή του καλαμποκιού με τα ιστορικά χαμηλά στρέμματα γι' αυτή τη χρονιά ενώ μετά τις 15 Σεπτεμβρίου οι βαμβακοσυλλεκτικές ζεσταίνονται για να μπουν στα χωράφια...



ΑΓΡΟΤΙΚΕΣ ΑΣΦΑΛΙΣΕΙΣ INTERAMERICAN

Καλλιεργούμε τη **σιγουριά**

Στην INTERAMERICAN, καλλιεργούμε τη σιγουριά και την ασφάλεια.

Προστατεύουμε τις προσπάθειές σας και την επένδυσή σας. Είμαστε δίπλα σας, για να σας βοηθήσουμε να αντιμετωπίσετε τους κινδύνους και να κάνουμε τη ζωή σας ασφαλέστερη και καλύτερη.

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



Αγροτικά κτίρια



Θερμοκήπια



Γεωργικά μηχανήματα



Φυτική παραγωγή



Οχήματα



Αστική ευθύνη



Μεταφορές

Επικοινωνήστε σήμερα

με το συνεργάτη της INTERAMERICAN
στην περιοχή σας

Επισκεφτείτε το www.interamerican.gr/agro

Η Interamerican είναι μέλος της **achmea**



άδραξε **tea** μέρα



ΧΩΡΙΣ
ΠΡΟΣΘΗΚΗ
ΖΑΧΑΡΗΣ

ΧΩΡΙΣ ΣΥΝΤΗΡΗΤΙΚΑ,
ΧΡΩΣΤΙΚΕΣ ΚΑΙ ΚΑΦΕΤΗΝΗ

