



ΑΓΡΟΚΤΗΜΑ

ΚΑΣΤΑΝΙΕΣ
«...ΗΤΑΝ Ο ΛΟΓΟΣ
ΠΟΥ ΤΡΑΝΕΨΑΜΕ»

ΒΑΡΔΙΑ ΦΟΥΡΝΕΛΟ
ΣΤΑ ΛΑΤΟΜΕΙΑ ΤΟΥ ΤΣΑΛΜΑ
ΟΙ ΦΩΝΕΣ ΑΚΟΥΓΟΝΤΑΙ ΑΚΟΜΑ

ΣΩΚΡΑΤΗΣ ΜΑΛΚΟΤΣΗΣ
Ο ΕΛΛΗΝΑΣ JOHN DEERE
ΚΑΙ ΤΟ ΣΧΕΔΙΟ ΜΑΡΣΑΛ



L200

www.mitsubishi-motors.gr



Drive@earth

L200 DOUBLE CAB 2.4 AT 4WD Intense - Κατανάλωση καυσίμου ανά 100 χιλιόμετρα (l/100km): 6,4. Εκπομπές CO₂ (g/km): 169.

GREY

ΙΚΑΝΟ ΓΙΑ ΟΛΑ! [ΤΩΡΑ ΜΕ ΟΦΕΛΟΣ* ΕΩΣ €3.500]

Το L200, το αυθεντικό pick-up, ο ηγέτης της 4κίνησης από το 1978, με 4.300.000 πωλήσεις παγκοσμίως είναι εδώ.

Με 180hp, βελτιωμένη κατανάλωση καυσίμου - με πετρελαιοκινητήρα αλουμινίου με "MIVEC" - σύστημα τετρακίνησης Super Select, κεντρικό διαφορικό και εξαιρετικά άνετη καμπίνα είναι ικανό να σας τα προσφέρει όλα!

Ζήστε την οδηγική εμπειρία ενός οχήματος που ξεφεύγει από τα όρια της επαγγελματικής χρήσης!

*Το όφελος αφορά την έκδοση L200 DOUBLE CAB DI 2.4 4WD INTENSE PLUS MY16.5





56

Η ΠΥΞΙΔΑ ΔΕΙΧΝΕΙ ΚΑΛΑΒΡΥΤΑ

Εκεί όπου τα ορεινά μονοπάτια
λάτρεψαν το υγρό στοιχείο



38 ΜΟΥΣΕΙΟ ΠΛΙΝΘΟΚΕΡΑΜΟΠΟΙΙΑΣ



30 ΡΟΜΠΟΤ ΚΑΛΛΙΕΡΓΟΥΝ ΚΡΙΘΑΡΙ

14 ΜΝΗΜΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΛΑΤΟΜΕΙΑ ΤΟΥ ΠΡΑΣΙΝΟΥ ΘΕΣΣΑΛΙΚΟΥ ΛΙΘΟΥ ΤΗΣ ΧΑΣΑΜΠΑΛΗΣ

Γεννήθηκε στο βυθό της θάλασσας της
Τηθύος και από τον 1ο μ.Χ. αι. καθιερώθηκε
ως ένα από τα πιο πολύτιμα δομικά υλικά

20 ΤΟ ΚΑΣΤΑΝΟ ΜΑΣ ΕΘΡΕΨΕ, ΤΟ ΚΑΣΤΑΝΟ ΜΑΣ ΤΡΑΝΕΨΕ, ΕΙΝΑΙ Ο ΘΗΣΑΥΡΟΣ ΜΑΣ

Αναμνήσεις γλυκόπικρες από τα κασταναριά
της Καρίτσας διηγούνται στο Αγρόκτημα οι
παλιοί καστανοπαραγωγοί της περιοχής

26 ΟΙ ΜΑΛΚΟΤΣΗ ΚΕΛΗΔΟΥΝ ΑΚΟΜΗ

Ντιζελομηχανές που θα μπορούσαν να είχαν
αλλάξει τον ρου της εγχώριας βιομηχανίας
έφτιαχνε ο Σωκράτης Μαλκότης

44 ΤΟ ΑΜΥΓΔΑΛΟ ΣΤΟ ΠΟΤΗΡΙ ΘΕΛΕΙ Ο ΠΑΓΚΟΣΜΙΟΣ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ

Η παγκόσμια αγορά ροφημάτων αμυγδάλου
θα αγγίξει τα 4,75 δισ. δολάρια ως το 2022



40 ΣΤΟ ΑΓΡΟΤΙΚΟ ΘΑΥΜΑ ΤΟΥ ΜΠΑΓΚΛΑΝΤΕΣ ΥΠΟΚΛΙΝΕΤΑΙ ΑΚΟΜΗ ΚΑΙ Ο FAO

Η κεντρική κυβέρνηση δεν διατάζει να
κόψει την παροχή στην πρωτεύουσα Ντάκα
για να έχουν ρεύμα οι γεωργικές αντλίες

46 Ο ΛΑΧΑΝΟΚΗΠΟΣ ΤΟΥ ΒΑΣΙΛΙΑ

Ήταν το καμάρι του Λουδοβίκου 14ου στις
Βερσαλλίες, σήμερα επιβιώνει ανέπαφος

52 Η ΑΛΗΘΙΝΗ ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΗΣ ΚΥΡΑΣ ΤΗΣ ΡΩ

Στο θέατρο Σφενδόνη η ιστορία μιας
γυναίκας που ελπίζει ότι μπορεί να κάνει τον
κόσμο καλύτερο. Με τον δικό της τρόπο

ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ

Ιδιοκτησία Green Box Εκδοτική ΑΕ, Νίκης 24, Σύνταγμα, 105 57, τηλ. 210/3232905, fax 2103232967, e-mail: info@agronews.gr | Εκδότης/Διευθυντής Γιάννης Πανάγος | Επιμέλεια έκδοσης Ειρήνη Σκρέκη | Σύνταξη Λεωνίδας Λιάμης • Μαρία Γιουρουκέλη • Μαρίνα Σκοπελίτου • Βασιλική Πασχάλη-Τσαντοπούλου • Γιώργος Κοντονής • Μαρία Χατζηιδιωνυσίου • Αλέξανδρος Μπίκας • Ελένη Δούσκα • Σοφία Σπύρου | Δημοσιογραφικό - Σελιδοποίηση Αθηνά Βέη • Βασιλική Κονόμου | Εμπορικός Διευθυντής Παναγιώτης Αραβαντινός | Διαφήμιση - Μάρκετινγκ Μωρίς Σιακκής • Νατάσσα Στασινού | Διανομή ΑΡΓΟΣ ΑΕ | Εκτύπωση - Βιβλιοδεσία Καθημερινές Εκδόσεις Α.Ε.

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

ΤΙ ΚΑΝΕΙ ΕΝΑΝ ΚΑΦΕ ΤΟΣΟ ΑΚΡΙΒΟ

49 ΕΥΡΩ

το φλιτζάνι θα διαθέτει από τις 18 Νοεμβρίου τον καφέ στο κατάστημά του ο Μάικ Πέρι από την Καλιφόρνια. Πρόκειται για την ποικιλία Esmeralda Geisha 601, που καλλιεργείται σε ένα μικρό αγρόκτημα στον Παναμά και διατίθεται μόνο μέσω δημοπρασίας...



ΜΑΡΙΑ ΚΑΛΛΑΣ, Ο ΜΥΘΟΣ ΖΕΙ

“Δεν είμαι άγγελος ούτε υποκρίνομαι ότι είμαι. Δεν είμαι όμως ούτε διάβολος. Είμαι μια γυναίκα



ΤΟ ΜΑΘΑΜΕ...

info

8-0

Η Λίβερπουλ είναι η ομάδα με τη μεγαλύτερη νίκη στην ιστορία του Τσάμπιονς Λιγκ, επί της Μπασέκτας στις 17/10/2007

13%

αυξήθηκε ο αριθμός των δισεκατομμυριούχων της Γης, στους 2.043 το 2017 από 1.810 που ήταν το 2016, λέει το Forbes

372 ΧΛΜ./ΩΡΑ

είναι το ρεκόρ υψηλότερης ταχύτητας που έχει καταγραφεί σε αγώνα F1. Υπεύθυνος ο Juan Pablo Montoya με McLaren-Mercedes το 2005 στη Μόντσα

EDITORIAL

ΤΟΥ ΓΙΑΝΝΗ ΠΑΝΑΓΟΥ



Γιατί ζείτε στην Ελλάδα;

Σκεφτείτε το λίγο. Γιατί ζείτε στην Ελλάδα; Είναι μια ερώτηση που πολλοί άνθρωποι δεν κάνουν στον εαυτό τους εύκολα. Γιατί ζω εδώ; Γιατί δεν ζω κάπου αλλού; Οι περισσότεροι γεννιόμαστε, μεγαλώνουμε, δουλεύουμε, φτιάχνουμε οικογένειες και βγάζουμε ρίζες στο ίδιο μέρος. Είναι ιδιον και της χώρας μας, αυτό. Η Ελλάδα είναι μικρή, έχει λίγες μεγάλες πόλεις και έντονους οικογενειακούς δεσμούς. Είναι λίγο πολύ λογικό και αναμενόμενο οι άνθρωποι να περνούν το μεγαλύτερο μέρος της ζωής τους στο μέρος όπου γεννήθηκαν ή κάπου κοντά σε αυτό. Αλλά γιατί; Ποιοι είναι οι πραγματικοί λόγοι; Το θέμα είναι επίκαιρο. Ίσως να μην ήταν ιδιαίτερα επίκαιρο πριν από δέκα χρόνια, όταν η ζωή στην Ελλάδα ήταν σαφώς λιγότερο «γκρίζα». Μετά από σχεδόν 10 χρόνια βαριά ύφεσης, η Ελλάδα, μπορεί να υποστηρίξει κάποιος, δεν είναι η καλύτερη γωνιά του κόσμου για να ζει κανείς. Βεβαίως, είναι ακόμα σχετικά πλούσια χώρα, μια από τις 36 πλουσιότερες στον κόσμο. Κι έχει αυτό το καταπληκτικό κλίμα, και τις όμορφες παραλίες. Αυτά δεν φεύγουν. Αλλά η οικονομία της είναι τόσο στρεβλή και σε τόσο άσχημη κατάσταση που δεν προσφέρει αρκετές ευκαιρίες ευημερίας στους ανθρώπους που ζουν σήμερα εδώ. Κυρίως δεν προσφέρει προοπτική ελπίδας στους ανθρώπους που μεγαλώνουν και ενηλικιώνονται αυτή την εποχή. Οπότε γιατί να ζει και να προσπαθεί σίμερα κάποιος στην Ελλάδα; Καθώς ο κόσμος γίνεται μικρότερος, οι ευκαιρίες για μια καριέρα ή για μια κάποια ζωή σε κάποια άλλη χώρα γίνονται περισσότερες και ίσως ευκολότερες. Την ίδια ώρα βέβαια, το γεγονός ότι παραμένουν πιστοί σ' αυτόν τον τόπο, πολλοί εξ όσων, θεωρητικά τουλάχιστον, δύνανται να έχουν και άλλη επιλογή, κάτι σημαίνει.

Το κείμενο αυτό γράφτηκε από τον Θοδωρή Γεωργακόπουλο. Μπορείς να το διαβάσεις ολόκληρο εδώ: www.georgakopoulos.org
Για τη μεταφορά: Γιάννης Πανάγος



Alpha Αγροτική Επιχειρηματικότητα

Η Alpha Bank, στηρίζει δυναμικά την ανάπτυξη του πρωτογενούς τομέα με το νέο Πρόγραμμα **"Alpha Αγροτική Επιχειρηματικότητα"**, μία σειρά εξειδικευμένων προϊόντων και ευέλικτων χρηματοδοτικών εργαλείων για την κάλυψη των καλλιεργητικών και παραγωγικών αναγκών του αγρότη, αλλά και των μεταποιητικών και εξαγωγικών επιχειρήσεων, αποφέροντας έτσι πολλαπλασιαστικά οφέλη σε όλα τα εμπλεκόμενα μέρη.

Ευέλικτα Προγράμματα Συμβολαιακής Επιχειρηματικότητας

Τα **"Ευέλικτα Προγράμματα Συμβολαιακής Επιχειρηματικότητας"** αποτελούν την πλέον ολοκληρωμένη λύση, αφού παρέχουν χρηματοδότηση και ενισχύουν τη ρευστότητα σε όλο το φάσμα του αγροδιατροφικού τομέα, συμβάλλοντας έτσι στον εκσυγχρονισμό του αγροτικού συναλλακτικού κυκλώματος.

Μέσω του Προγράμματος, ο **αγρότης/παραγωγός** καλύπτει το υψηλό κόστος παραγωγής, όταν πραγματικά το χρειάζεται, και μπορεί να διαπραγματευθεί καλύτερες τιμές αγοράς Αγροεφοδίων, εφόσον εξοφλεί άμεσα και βελτιώνει την ποιότητα και την ποσότητα της παραγωγής του, εξασφαλίζοντας τη διάθεσή της σε προσυμφωνημένη τιμή.

Από την πλευρά του, ο **αγοραστής** αποκτά τη ρευστότητα που χρειάζεται για την αγορά της απαιτούμενης αγροτικής παραγωγής και την έγκαιρη εξόφληση των αγροτών, κτιζοντας έτσι υγιείς σχέσεις συνεργασίας με τους παραγωγούς. Παράλληλα, δύναται να επεκταθεί σε νέες αγορές, μέσω της προσελκύσεως νέων παραγωγών στο εν λόγω σχήμα.



Κάρτα του Αγρότη

Ένα άλλο χρηματοδοτικό μέσο που ενισχύει τη ρευστότητα και μειώνει το κόστος παραγωγής των αγροτών είναι η Κάρτα του Αγρότη, η χρήση της οποίας παρέχει στον αγρότη τη δυνατότητα να αξιοποιεί άμεσα τις ευκαιρίες που παρουσιάζονται στην αγορά. Η κάρτα έχει λειτουργικότητα χρεωστικής εταιρικής κάρτας (Visa), η οποία συνδέεται με πιστωτικό όριο το οποίο ανέρχεται στο 80% επί του ποσού της Βασικής Ενισχύσεως που δικαιούται.

Οι ανωτέρω τραπεζικές λύσεις, παρέχουν στον αγρότη τη δυνατότητα για:

- **Αγορά γεωργικών εφοδίων** (σπόροι, φυτοφάρμακα, ζωοτροφές κ.λπ.) και καυσίμων
- **Πληρωμή λογαριασμών** τελών αρδεύσεως, αγροτικού ρεύματος κ.λπ.
- **Πληρωμή ασφαλιστικών εισφορών** (ΕΛΓΑ, ΟΓΑ/ΕΦΚΑ και Δημοσίου) και εκδόσεως εργοσήμου για τους εργάτες γης
- **Εξόφληση οφειλών** σε πιστοποιημένους φορείς για την υποβολή της Ενιαίας Αιτήσεως Ενισχύσεως
- **Ανάληψη μετρητών** (έως ορισμένου ποσού).

Ολοκληρωμένες Τραπεζικές Λύσεις

Στο πλαίσιο της αγροτικής επιχειρηματικότητας, η Alpha Bank επιπρόσθετα προσφέρει:

- **Εξειδικευμένες χρηματοδοτικές λύσεις για την ανανέωση και εκσυγχρονισμό του αγροτικού εξοπλισμού** (γεωργικά μηχανήματα, τρακτέρ κ.ά.) σε συνεργασία με επιχειρήσεις ηγέτες στον κλάδο των γεωργικών μηχανημάτων
- **Λογαριασμό καταθέσεων με ιδιαίτερα προνομιακό επιτόκιο** για τους αγρότες που θα δηλώσουν το λογαριασμό αυτό για την πίστωση των αγροτικών τους ενισχύσεων
- **Υπηρεσία "My Alpha POS"** στις συνεργαζόμενες επιχειρήσεις **εμπορίας αγροεφοδίων**, με προνομιακή τιμολόγηση απόκτησής του, με χαμηλές προμήθειες εκκαθαρίσεως συναλλαγών και δυνατότητα χρηματοδοτήσεως με κεφάλαιο κινήσεως ανάλογα με το ύψος των συναλλαγών που διενεργούνται από το τερματικό.

Η Alpha Bank, απευθύνεται με συνέπεια και εξειδίκευση στον αγροτικό κόσμο, προσφέροντας σύγχρονες και ευέλικτες λύσεις που διευκολύνουν και ενισχύουν το αγροτικό "επιχειρείν".

Alpha Bank.

Σταθερά δίπλα σας όσο κι αν αλλάζουν οι καιροί.



ALPHA BANK

www.alpha.gr
210 326 0000

ΤΗΣ ΖΕΤΑΣ ΜΑΡΚΟΥ



«Η Τροφή των Θεών και της Λήθης»

Π

ατρίδα του λωτού θεωρείται η Κίνα, όπου μάλιστα ονομαζόταν «μήλο της Ανατολής». Στα δάση της έχει παρατηρηθεί η παρουσία άγριων ειδών του είδους. Από την Κίνα διεδόθηκε στην Ιαπωνία και την Κορέα. Στις χώρες αυτές, έχει μακρόχρονη παράδοση και καταναλώνεται σαν φρέσκος καρπός, σαν αποξηραμένος, αλλά και σαν μεταποιημένος.

Στη Δύση τον διέδωσαν οι Ισπανοί θαλασσοπόροι. Σε ό,τι αφορά την Ελλάδα, ήταν γνωστός από τα αρχαία χρόνια, με την ονομασία Διόσπυρος. Ο Όμηρος αναφέρει ότι ο Οδυσσεύς και οι σύντροφοί του έφαγαν λωτούς και ξέχασαν την χώρα τους επειδή θεωρούνταν ως ο καρπός της λησμονιάς. Είναι δένδρο φυλλοβόλο και ανήκει στην οικογένεια των Εβενιδών (Ebenaceae).

Το γένος Διόσπυρος (Diospyros) περιλαμβάνει γύρω στα 200 είδη των τροπικών κυρίως περιοχών και ελάχιστα των εύκρατων. Ευδοκίμει σε όλα τα εδάφη, προτιμά όμως τα ηλιόλουστα και ζεστά μέρη. Καλλιεργείται είτε σαν καλλωπιστικό είδος λόγω της εμφάνισής του είτε για τον καρπό του.

Ωριμάζει, αυτή την εποχή, από τον Νοέμβριο μέχρι τον Δεκέμβριο, οπότε και διατίθεται στην αγορά σε πλαστικά, ξύλινα ή χάρτινα τελάρα ή πλαστικά κλουβάκια, για την καλύτερη διατήρησή του, ένεκα του ότι είναι ευπαθές φρούτο. Μοιάζει με μεγάλη χρυσοκόκκινη ντομάτα, αλλά έχει έναν ανοιχτό

κάλυκα καφέ χρώματος και διάφανη φλούδα που δεν τρώγεται. Η γεύση του, αμέσως μετά τη συγκομιδή, είναι στυφή. Γι' αυτό και δεν πρέπει να καταναλωθεί αμέσως και απαιτείται να ωριμάσει περισσότερο. Τότε γίνεται γλυκός και ζουμερός, με το δέρμα του να τείνει να σπάσει πολύ εύκολα.

Ο λωτός κρύβει μέσα του πολλές θεραπευτικές ιδιότητες για τον οργανισμό μας, μας χαρίζει ενέργεια και διαθέτει αρκετή ποσότητα φυτικών ινών. Είναι μια εξαιρετική πηγή β-καροτίνης, βιταμινών C, B, Καλίου, Μαγνησίου και Χαλκού. Πράσινος είναι πλούσιος σε τανίνες, όταν ωριμάσει ο καρπός περιέχει μεγάλη ποσότητα σακχάρων σε γλυκόζη και πρωτεΐνη. Έχει διουρητικές και καθαρικές ιδιότητες. Αντίθετα, λόγω της υψηλής περιεκτικότητάς του σε σάκχαρα - απαγορεύεται σε εκείνους που πάσχουν από διαβήτη ή που υποφέρουν από παχυσαρκία. Η πρόσληψή του φαίνεται να έχει και σημαντική αντικαρκινική δράση ενώ έρευνες δείχνουν πως η κατανάλωσή του μπορεί να ελαττώσει τον κίνδυνο καρδιαγγειακών ασθενειών. Υπάρχουν και διάφορα γατροσόφια που χρησιμοποιούν το χυμό ή τον πολτό του λωτού σε συνδυασμό με άλλα υλικά για την καταπολέμηση της αναιμίας, του βήχα ακόμα και της ακμής.

Αν ακόμα δεν έχετε τολμήσει να γευτείτε το ξεχωριστό αυτό φρούτο, τώρα είναι η ευκαιρία, όχι μόνο για τα παραπάνω οφέλη στην υγεία αλλά και για να διαπιστώσετε αν όντως επιβεβαιώνει τη «φήμη» του ως ο καρπός της λήθης.



70

Τα 100 γρ.
φρέσκου λωτού
παρέχουν 70
θερμίδες



2-3

Διατηρού-
νται για 2-3
μέρες εντός
ψυγείου



10μ.

Το δέντρο
μπορεί να
αποκτήσει
ως 10 μ. ύψος

— FULLBACK —

ΦΤΙΑΓΜΕΝΟ ΓΙΑ ΤΗ ΔΟΥΛΕΙΑ. ΚΑΙ ΤΗ ΖΩΗ ΣΟΥ.

ΑΠΟ
23.620€*

8 ΧΡΟΝΙΑ
ΕΓΓΥΗΣΗ
MAXIMUM CARE**



ΤΟ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟ PICK-UP

FULL ΔΥΝΑΜΗ: ΕΩΣ 180HP
FULL ΠΡΟΣΦΥΣΗ: ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΣ ΕΠΙΛΟΓΕΑΣ 4X4
FULL ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΕΣ: ΙΚΑΝΟΤΗΤΑ ΦΟΡΤΩΣΗΣ ΕΩΣ 1.000 ΚΙΛΑ
FULL ΑΝΤΟΧΗ: ΕΩΣ 3.100 ΚΙΛΑ ΙΚΑΝΟΤΗΤΑ ΡΥΜΟΥΛΚΗΣΗΣ
ΔΙΑΘΕΣΙΜΟ ΣΕ ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΜΙΑΜΙΣΗΣ ΚΑΙ ΔΙΠΛΗΣ ΚΑΜΠΙΝΑΣ

ΓΙΑ ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΕΝΟ ΑΡΙΘΜΟ ΑΥΤΟΚΙΝΗΤΩΝ



PROFESSIONAL

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΑΣ ΟΠΩΣ ΚΙ ΕΣΥ

* Η τιμή αφορά τη βασική έκδοση Fullback Extended Cab 2.4 150hp 4x4, περιλαμβάνει ΦΠΑ και προωθητική ενέργεια. Ισχύει για περιορισμένο αριθμό αυτοκινήτων.
**Περιλαμβάνει 3 χρόνια εργοστασιακή εγγύηση (ή 100.000km) + 5 χρόνια επέκταση εγγύησης (ή έως και 150.000km) μέσω του προγράμματος Maximum Care της Morar. Το πρόγραμμα προστασίας είναι φτιαγμένο για να καλύπτει όλα τα μηχανικά και ηλεκτρικά εξαρτήματα. Για να εξακολουθήσει να ισχύει η εγγύηση θα πρέπει να συντηρείτε το αυτοκίνητό σας σύμφωνα με το πλάνο προγραμματισμένης συντήρησης του κατασκευαστή. Συμπεριλαμβάνεται οδική και ταξιδιωτική βοήθεια καθ' όλη τη διάρκεια.

FCA BANK
Hellas



INFO

Με φόντο τη Σικελία των αρχών του 20ού αιώνα ο συγγραφέας βυθίζεται στο χάος των ψυχών

ΤΟ ΚΟΡΑΚΙ ΤΟΥ ΜΙΤΣΑΡΟ

ΤΟΥ ΛΟΥΙΤΖΙ ΠΙΡΑΝΤΕΛΛΟ

Βοσκοί χασομέρηδες, σκαρφαλώνοντας μια μέρα στις απόκρημνες πλαγιές του Μίτσαρο, έπιασαν στη φωλιά του ένα μεγάλο κοράκι, που καθόταν ήσυχα και κλώσαγε τ' αυγά του. «Ω, χαζοπούλι, τι κάνεις; Είναι δουλειά της γυναίκας σου, χαζοπούλι!». Δεν θα 'πρεπε να πιστέψει κανείς πως το κοράκι δεν πρόβαλε τις δικαιολογίες του. Τις πρόβαλε -αλλά στα κορακίστικα. Οι βοσκοί διασκέδασαν βασανίζοντάς το όλη μέρα. Έπειτα ένας από αυτούς του έδωσε για ενθύμιο ένα μπρούτζινο κουδουνάκι στο λαιμό και το άφησε ελεύθερο.

«Ντιν ντιντίν...». Οι χωριάτες ακούγοντας το κουδούνισμα, ανασπώνονταν και κοίταζαν εδώ κι εκεί: «Πού σημαίνουν»; Όλα θα μπορούσαν να τα φανταστούν,

εκτός από ότι ένα κοράκι κουδούνιζε στον αέρα.

«Πνεύματα!» συλλογίστηκε ο Τσικέ, που δούλευε μόνος του σ' ένα αγρόκτημα. Κι έκανε τα σταυρό του. Κατόπιν, πηγαίνοντας για το κολατσιό του, μισό καρβέλι κι ένα κρεμμύδι μέσα στο σάκο του, είδε ότι το κρεμμύδι ήταν εκεί, αλλά το μισό καρβέλι έλειπε. Δεν είπε τίποτα σε κανέναν. Κάποτε, όμως, διαδόθηκε το νέο για τον κλέφτη που πετούσε στον ουρανό χτυπώντας το κουδουνάκι του.

Ο Τσικέ έκανε το λάθος να μην γελάσει όπως όλοι οι άλλοι. Ορκίζομαι, είπε, πως θα μου το πληρώσει. Και τι έκανε; Έβαλε στο σάκο του, μαζί με το κρεμμύδι και το μισό καρβέλι, 4 ξερά κουκιά τα οποία τρύπησε και τους πέρασε σπάγκο τον οποίο έδεσε στο σαμάρι του γαϊδάρου.

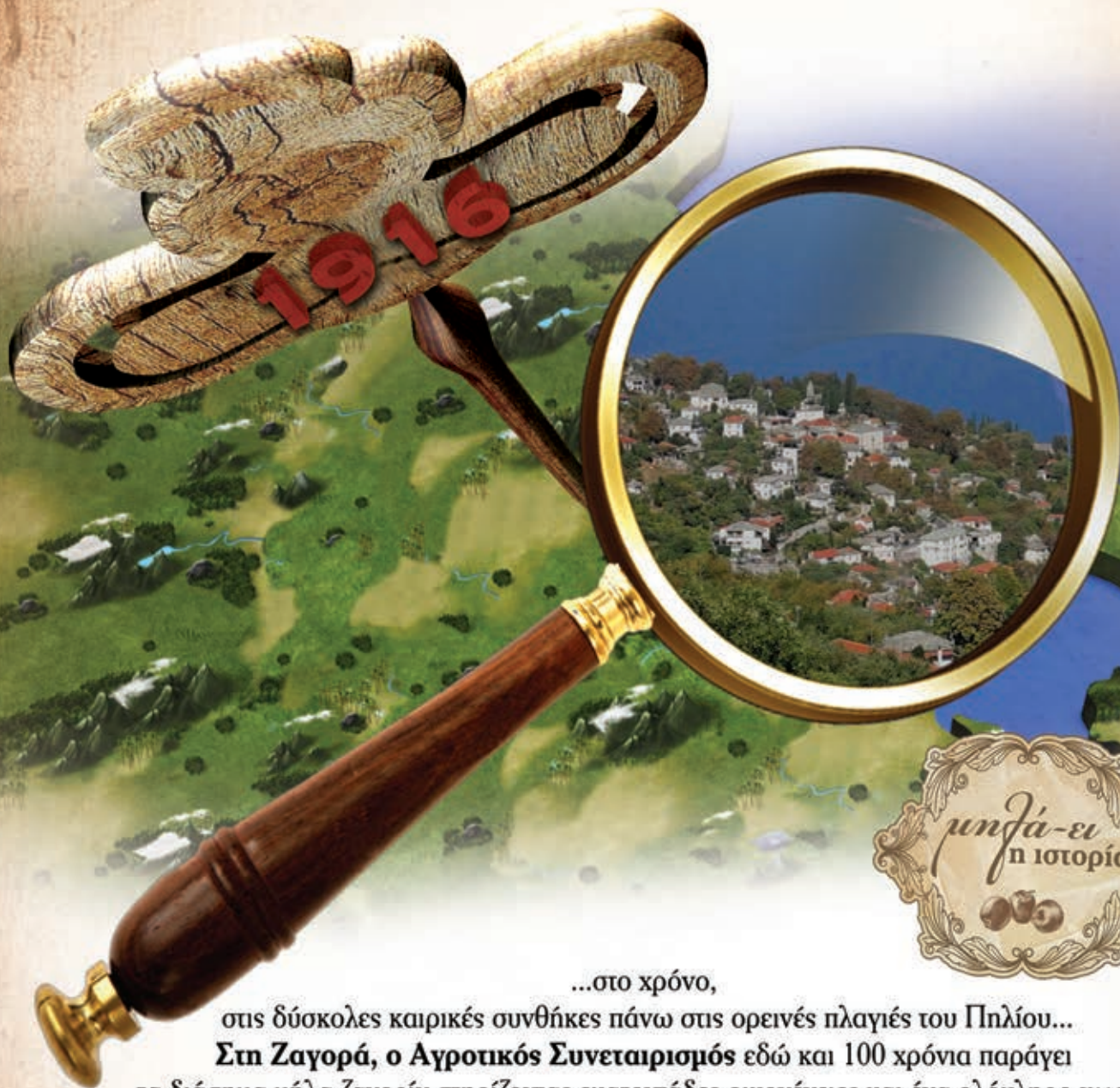
Αφού ετοίμασε την παγίδα, είχε αρχίσει να δουλεύει όταν άκουσε τον ήχο του κουδουνιού και ένα απεγνωσμένο κρώξιμο, καθώς και θόρυβο από φτερά που χτυπούσαν μανιασμένα. Το κοράκι ήταν εκεί, παγιδευμένο. «Α, κατέβηκες;», του φώναξε αρπάζοντάς το απ' τις φτερούγες. «Είναι καλά τα κουκιά; Και τώρα μαζί μου, βρωμοπούλι! Θα σου δώσω να καταλάβεις». Γι' αρχή, κατάφερε δύο γροθιές στο κεφάλι του κορακιού. «Αυτή για το φόβο που πήρα και αυτή γιατί έμεινα νηστικός». Όταν έπεσε το βράδυ, έβαλε το σαμάρι στη ράχη του γαϊδάρου, κατέβασε το κοράκι, το κρέμασε από τα πόδια στο λουρί του σαμαριού, καβάλησε και έφυγε. Καθώς πήγαινε ο Τσικέ συλλογιζόταν πως από εκείνη τη μέρα κανείς πια δεν θ' άκουγε στα χωράφια το κοράκι του Μίτσαρο. «Τι κάνεις;», το ρώτησε δίνοντας του μια με το χαλινάρι. Με το χτύπημα, το κοράκι έκανε «Κρα!» Σ' εκείνη την αναπάντεχη κραυγή, ο γαϊδαρος σταμάτησε ξαφνικά, με τ' αυτιά τεντωμένα. Ο Τσικέ έσκασε στα γέλια: «Ντε, Τσίτσο! Τι φοβάσαι;» Έπειτα από λίγο ρώτησε πάλι το κοράκι: «Αποκοιμήθηκες;». Και το ξαναχτύπησε, πιο δυνατά. Τότε, πιο δυνατά και το κοράκι «Κρα!». Αλλά αυτή τη φορά ο γαϊδαρος έδωσε ένα απότομο σάλτο και το 'βαλε στα πόδια. Μάταια προσπαθούσε να τον συγκρατήσει ο Τσικέ. Για λίγο ακουγόταν ο σαματάς της απεγνωσμένης φυγής. Έπειτα ένας μεγάλος γδούπος και τίποτα. Την άλλη μέρα το κοράκι του Μίτσαρο, μαύρο μες στα γαλάζια χρώματα του πρωινού, χτυπούσε ξανά στους ουρανούς το κουδουνάκι του, ελεύθερο κι ευτυχισμένο.



Ο **Λουίτζι Πιραντέλλο** (1867-1936) ήταν Ιταλός δραματουργός, μυθιστοριογράφος και δοκιμιογράφος, στον οποίο απονεμήθηκε το βραβείο Νόμπελ Λογοτεχνίας το 1934.

100
ΧΡΟΝΙΑ

Υπάρχει ένα χωριό που εδώ και **100 χρόνια**
αντιστέκεται...



...στο χρόνο,
στις δύσκολες καιρικές συνθήκες πάνω στις ορεινές πλαγιές του Πηλίου...
Στη Ζαγορά, ο Αγροτικός Συνεταιρισμός εδώ και 100 χρόνια παράγει
τα διάσημα μήλα ζαγορίν στηρίζοντας εκατοντάδες οικογένειες και ένα ολόκληρο χωριό.



www.zagorin.gr



ΔΙΑΦΗΜΙΣΤΙΚΗ ΕΚΣΤΡΑΤΕΙΑ ΠΟΥ ΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΕΙΤΑΙ ΜΕ ΤΗ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΤΗΣ Ε.Ε.

ΑΚΟΜΑ ΚΑΙ Η ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ ΧΑΝΕΙ ΤΗΝ ΠΕΛΑΤΕΙΑ ΤΗΣ

Την ώρα που η συλλογικότητα αποτελεί ζητούμενο για τον αγροτικό χώρο, ένας πρώην υπουργός Γεωργίας κρούει τον κώδωνα του κινδύνου για τη δημοκρατία

ΤΟΥ ΓΙΑΝΝΗ ΠΑΝΑΓΟΥ



ΣΑΜΟΥΕΛ ΑΛΛΕΝ ΚΑΤΙ ΤΡΕΧΕΙ ΜΕ ΤΗΝ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΓΕΩΡΓΙΑ

.....

Η επίσκεψη στη χώρα μας του ανθρώπου που βρίσκεται εδώ και χρόνια στην κορυφή της διοικητικής πυραμίδας της John Deere, εκτός από τιμή για τους εδώ αντιπροσώπους της φίρμας, αποτελεί και μια μικρή ένδειξη ότι τα τεκταινόμενα στην ελληνική γεωργία δεν περνούν απαρατήρητα από τους μεγάλους οίκους της αγροτικής μηχανικής. Έτσι, ο Σάμουελ Ρ. Άλλεν, ξεκινώντας από τα μικρά τρακτέρ, μπορεί να φθάσει και στα μεγάλα.



ΣΤΕΡΓΙΟΣ ΚΥΡΤΣΙΟΥ ΞΑΝΑΒΑΖΕΙ ΣΤΟ ΠΑΙΧΝΙΔΙ ΤΟΥΣ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΥΣ

.....

Μπορεί οι αρχαιρεσίες για τον νέο πρόεδρο της Πανελληνίας Ένωσης Κτηνοτρόφων να πέρασε από χίλια κύματα, ωστόσο, στο πρόσωπο του Στέργιου Κύρτιου δείχνει να ξαναβρίσκει τη συνοχή της. Βλάχος στην καταγωγή και με αδιαμφισβήτητη παρουσία στην παραδοσιακή αιοπροβατοτροφία, ο Βεροιώτης πρόεδρος της ΠΕΚ δείχνει να αντιλαμβάνεται τα τερτίπια της πολιτικής θέσης την οποία κατέχει και χαίρει αναγνώρισης απ' όλους.



ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΣΤΑΘΗΣ ΑΝΑΖΗΤΩΝΤΑΣ ΣΗΜΕΡΙΝΟ ΠΡΟΤΥΠΟ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

.....

Αφορμή για το βιβλίο του «Αναζητώντας πρότυπο δημοκρατίας για το σήμερα», αποτέλεσαν οι απορίες που εξέφραζαν ένα καλοκαίρι στην Κω οι ξένοι τουρίστες για το τι πήγε στραβά με την Ελλάδα. Ψάχνοντάς το λίγο, ο πρώην υπουργός Θόδωρος Στάθης, διαπίστωσε ότι στις μέρες μας το ρεύμα των αδιάφορων για τη δημοκρατία όλο και μεγαλώνει. Όπως γράφει «δυστυχώς το χιτλερικό καθεστώς, προϊόν της Δημοκρατίας της Βαϊμάρης, θυμίζει όλο και σε λιγότερους πόσα δεινά προμηνούνται...».



Λάθη κάνουμε όλοι, αυτό που ξεχωρίζει τον Γιώργο Καραϊσκό είναι ότι βλέπει νωρίς τις κακοτοπιές και τις αποφεύγει



ΠΑΥΛΟΣ ΚΟΝΤΕΛΛΗΣ
ΕΖΗΣΕ ΓΙΑ ΝΑ ΔΕΙ
ΤΗΝ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΥΠΑΙΘΡΟ
ΝΑ ΠΡΟΟΔΕΥΕΙ

Οι 65 λέξεις είναι πολύ λίγες για να περιγράψουν την παρακαταθήκη που άφησε στην ελληνική γεωργία ο Παύλος Κοντέλλης. Μεγάλωσε με τα αγροτικά μηχανήματα, διδάχθηκε το αγροτικό management στην Αγγλία αλλά και στο μετερίζι της ζωής, ζούσε για να δει την ελληνική ύπαιθρο να προοδεύει, όπως και στις άλλες αναπτυγμένες χώρες τις οποίες συχνά επισκέπτονταν. Άνοιξε την αγορά, προσέφερε ευκαιρίες επιλογών, μας άνοιξε τα μάτια!

ΓΙΩΡΓΟΣ ΚΑΡΑΪΣΚΟΣ

ΜΕ ΤΕΤΟΙΟ ΣΤΟΛΟ Ο ΦΑΛΑΝΙΩΤΗΣ ΑΓΡΟΤΗΣ ΘΑ ΜΠΟΡΟΥΣΕ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΚΑΙ ΚΑΠΕΤΑΝΙΟΣ

Κάποιες φορές είναι ν' απορείς πού βρίσκει ένας άνθρωπος, πολλών δε μάλλον ένας αγρότης, τόση ενέργεια ώστε να κάνει τόσα και τόσο καλά. Ο Γιώργος Καραϊσκος, ένας αγρότης με τα όλα του, από τη Φαλάνη της Λάρισας, είναι τέτοια περίπτωση. Όχι μόνο καλλιεργεί περισσότερα από χίλια στρέμματα, όχι μόνο έχει δημιουργήσει έναν απίθανο στόλο μηχανημάτων και βρίσκεται συνεχώς στην τελευταία λέξη της τεχνολογίας, είναι που βρίσκει πάντοτε το χρόνο να ασχοληθεί και με τα κοινά, να συμβάλει στη συλλογική έκφραση των αγροτών και να δυναμώσει τη φωνή των γνήσιων συντελεστών του κλάδου. Λάθη κάνουμε όλοι, αυτό που ξεχωρίζει τον Γιώργο Καραϊσκό είναι ότι έχει κάνει τα λιγότερα, ότι βλέπει νωρίς τις κακοτοπιές και τις αποφεύγει, ενώ δεν αρνείται να στηρίξει τις πρωτοβουλίες που ξεκινούν από υγιή βάση. Όπως γίνεται αυτό τον καιρό με τον Συνεταιρισμό Λαρισαίων Αγροτών, όπως επίσης και με τη Διεπαγγελματική του Βάμβακος.



Ο ΦΟΥΡΟΓΑΤΟΣ ΕΠΙΣΤΡΕΦΕΙ

Ένα άγριο ζώο της Κρήτης, το οποίο θεωρείται ότι είχε εξαφανιστεί εδώ και χρόνια, πιάστηκε πρόσφατα στον Ομαλό Χανίων σε παγίδα βοσκού. Ο λόγος για τον κρητικό αγριόγατο ή φουρόγατο, ένα υποείδος της αγριόγatas, η οποία ζει στην Κρήτη. Ο φουρόγατος καταγράφεται ως είδος για πρώτη φορά το 1953. Το ζώο αυτό θεωρούνταν για πολλά χρόνια εξαφανισμένο είδος, μέχρι το 1996, όταν δύο φοιτήτριες από το Πανεπιστήμιο της Περούτζια αιχμαλώτισαν ένα. Σε ό,τι αφορά το πρόσφατο περιστατικό που έλαβε χώρα στον Ομαλό, στην ανακοίνωση που εξέδωσαν ο Φορέας Διαχείρισης Εθνικού Δρυμού Σαμαριάς και το Μουσείο Φυσικής Ιστορίας Κρήτης – Πανεπιστήμιο Κρήτης, επισημαίνεται ότι η «εμφάνιση και η συμπεριφορά του ζώου αποτελούν σοβαρές ενδείξεις ότι όντως πρόκειται για τον κρητικό αγριόγατο (*Felis silvestris cretensis*), κάτι που αναμένεται να επιβεβαιωθεί και από τις εργαστηριακές αναλύσεις των δειγμάτων».



ΦΥΣΗΣ ΕΡΓΟ

Ο ΠΡΑΣΙΝΟΣ ΘΕΣΣΑΛΙΚΟΣ ΛΙΘΟΣ ΤΗΣ ΧΑΣΑΜΠΑΛΗΣ

Γεννήθηκε στην πανάρχαια θάλασσα της Τηθύος και από τον 1ο αιώνα μ.Χ. η μοναδικότητά του τον κατέστησε ένα από τα πιο περιζήτητα δομικά υλικά για οικοδομήματα που έμελλε να γίνουν τα μνημεία της παγκόσμιας πολιτιστικής κληρονομιάς. Γέννημα της φύσης, πόνημα του ανθρώπου. Ο πράσινος θεσσαλικός λίθος σημάδεψε τις ζωές εκατοντάδων ανθρώπων που από την αρχαιότητα μέχρι και τη σύγχρονη εποχή εργάστηκαν στην εξόρυξή του. Μέσα στον έρημο χώρο των λατομείων Χασαμπάλης θα ακούσει κανείς σήμερα τις φωνές των λατόμων, τους χτύπους των εργαλείων πάνω στο μάρμαρο και ύμνους από την Αγ. Σοφία της Κωνσταντινούπολης και τη Βασιλική του Αγ. Πέτρου στο Βατικανό.





Ο Ιωάννης Τσιμπούκης πέ-
ρασε τη μισή του ζωή στα
λατομεία. Ένα από αυτά
ήταν και το λατομείο της
Χασάμπαλνς, όπου εργάστηκε
μέχρι το 1995. Ο μπαρμπα-Γιάν-
νης, όπως τον φώναζαν όλοι
όλοι, πρόλαβε να αφηγηθεί στον
Βασίλη Μέλφο, επίκουρο καθη-
γητή του ΑΠΘ, το
πώς περνούσαν οι
μέρες στη Χασάμπα-
λνς. «Η δουλειά μας
ήταν πολύ σκληρή
και επικίνδυνη. Τα
πρώτα χρόνια δου-
λεύαμε από το πρωί
μέχρι το βράδυ, 15
ώρες. Το 1956 που
το ορυχείο άλλαξε
ιδιοκτήτη, το ωράριο
έγινε 7:30 π.μ. με 4
μ.μ. Έπρεπε να προ-
σέχεις πολύ. Ο θάνατος παραμό-
νευε παντού! Είχαμε πολλά ατυ-
χήματα κάθε λίγο και λιγάκι. Κι
αν σου τύχαινε ή θα σε σακάτευε
ή θα σε σκότωνε! Να, το 1969
έπεσε πάνω στον αδελφό μου,
τον Δημήτρη, ένας ογκόλιθος, θα
ήταν μισός τόνος. Τον σακάτεψε
βέβαια αλλά έζησε. Του έσπασε
μόνο τα πλευρά και το πόδι. Από
τότε έμεινε ανάπηρος. Μετά θυ-
μάμαι το 1975, τον Δημήτρη Σα-
ϊτάνη και τον Στέλιο Μπαλαμώτη
που έκοβαν σε πιστόλα ένα βρά-
χο. Ξαφνικά ο βράχος ανοίγει και
τους παίρνει από κάτω. Ο Σαϊτά-
νης σκοτώθηκε και ο Μπαλαμώ-
της έμεινε ανάπηρος».

Η περίοδος στην οποία ανα-
φέρεται ο Ιωάννης Τσιμπούκης
είναι εκείνη κατά την οποία ση-
μειώθηκε η η αποκατάσταση της
ταυτότητας του ελληνικού πε-
τρώματος, που μέχρι τότε θεω-

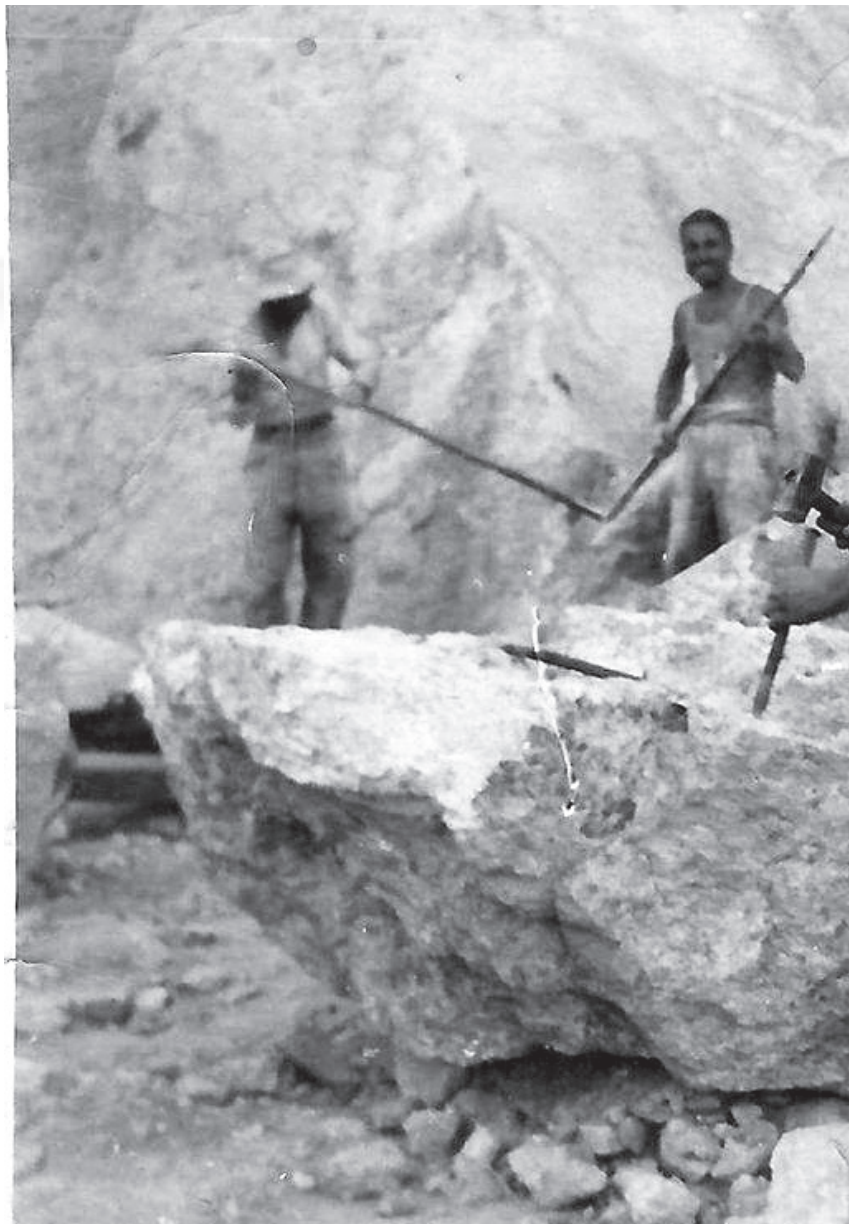
info

Τα στοιχεία προέρ-
χονται από το βιβλίο
του επ. καθηγητή
ΑΠΘ Βασίλη Μέλφου



ρούνταν ιταλικό. Είναι η περίο-
δος της πιο πρόσφατης χρήσης
από το 1896 έως το 1985, όταν
τα λατομεία της Χασάμπαλνς λει-
τούργησαν ξανά με τη χρηματο-
δότηση αγγλικών, ιταλικών και
ελληνικών εταιρειών. Βέβαια,
όπως σημειώνει ο Β. Μέλφος στο
βιβλίο του «Ο Πράσινος Θεσσα-
λικός Λίθος και τα Λατομεία της

Χασαμπάλνς», η διάνοιξη των νέ-
ων λατομείων είχε σαν αποτέλε-
σμα να καταστραφεί σημαντικό
τμήμα των παλαιών εξορύξεων.
Αλλά ας πάρουμε την ιστορία
από την αρχή... Ο οφιτοασβεστί-
της, που εξορυσσόταν από την
περιοχή της Χασάμπαλνς, 12 χι-
λιόμετρα νοτιοανατολικά της Λά-
ρισας στο Δήμο Νέσσωνας, ως



«Η δουλειά μας ήταν
πολύ σκληρή και επι-
κίνδυνη» αναφέρει
χαρακτηριστικά στη
διήγησή του ο Ιωάν-
νης Τσιμπούκης, που
δεν βρίσκεται
πλέον στη ζωή..

πέτρωμα σχηματίστηκε πριν 150-200 εκατομμύρια χρόνια, στο βυθό της θάλασσας της Τηθύος. Η πρώτη του χρήση ιστορικά τοποθετείται στον 1ο μ.Χ. αιώνα ενώ καθιερώνεται ως δομικός λίθος τη Ρωμαϊκή περίοδο και γίνεται πιο περιζήτητος στα χρόνια του Βυζαντίου, όπου χρησιμοποιείται στις πιο πολυτελείς κατασκευές

Μέσα στον έρημο χώρο των λατομείων θα ακούσει κανείς σήμερα τις φωνές των λατόμων, τους χτύπους των εργαλείων



της αυτοκρατορίας.

Αν και καθαρά ελληνικό πέτρωμα, εντούτοις η εκμετάλλευση του Πράσινου Θεσσαλικού Λίθου από Ιταλούς εμπόρους ουσιαστικά άλλαξε και την ταυτότητά του, καθώς στα πρώτα χρόνια της Αναγέννησης ονομάστηκε «Verde Antico» που σημαίνει «αρχαίο πράσινο» και διακινήθηκε ως ιταλικό μάρμαρο.

Αξίζει να σημειωθεί ότι σύμφωνα με το διάταγμα «περί τιμών» του αυτοκράτορα Διοκλητιανού, το 301 μ.Χ. ο χασαμπαλιώτικος λίθος καταλάμβανε την 5η θέση ανάμεσα στα ακριβότερα διακοσμητικά πετρώματα από διάφορες περιοχές της αυτοκρατορίας. Για τον λόγο αυτό απευθυνόταν κυρίως σε άτομα της ανώτερης κοινωνικής τάξης.

Στα μνημεία όλου του κόσμου

Είναι συναρπαστικό το γεγονός ότι η συγκεκριμένη πρώτη ύλη εντοπίζεται στη διακόσμηση μερικών από τα μεγαλύτερα αρχιτεκτονικά αριστουργήματα του κόσμου. Η Αγ. Σοφία της Κωνσταντινούπολης, ο Άγ. Μάρκος της Βενετίας, ο Άγ. Δημήτριος της Θεσσαλονίκης, η Cappella Sistina της Ρώμης, η Βασιλική του Αγ. Πέτρου στο Βατικανό αποτελούν μερικά μόνο από τα οικοδομήματα που έντυσε ως Verde Antico.

Η ιδιαίτερα σκληρή υφή του πετρώματος και οι καλές φυσικομηχανικές ιδιότητές του, αλλά και η εντυπωσιακή μορφή του, το έκαναν κατάλληλο για την κατασκευή μονολιθικών κιόνων και εσωτερικών επενδύσεων σε ναούς, λουτρά, ανάκτορα κ.ά. Ήταν όμως τόσο ακριβός, ώστε να χρησιμοποιείται κυρίως για την οικο-



Η εκμετάλλευση του Πράσινου Θεσσαλικού Λίθου από Ιταλούς εμπόρους άλλαξε και την ταυτότητά του, καθώς ονομάστηκε «Verde Antico» που σημαίνει «αρχαίο πράσινο»

δόμηση πολυτελών κτιρίων αυτοκρατόρων, αρχόντων, ευγενών και γενικά εύπορων πολιτών.

Νέα εποχή, νέα ταυτότητα

Τα ονομαστά λατομεία ανακαλύφθηκαν εκ νέου το 1889 από τον γεωλόγο και αρχαιολόγο William Brindley, ο οποίος κατά την επίσκεψή του στην Κωνσταντινούπολη το 1886 ανακάλυψε ότι το 75% των πετρωμάτων που διακοσμούσαν τα πρωτοχριστιανικά, βυζαντινά και οθωμανικά μνημεία ήταν από πράσινο οφίτοασβεστίτη. Όταν κατάλαβε ότι επρόκειτο για τον περίφημο «Πράσινο Θεσσαλικό Λίθο» τον αναζήτησε στον τόπο προέλευσής του και το 1892 ολοκλήρωσε τις διαπραγματεύσεις με το Ελληνικό κράτος, ώστε να περιέλθουν τα λατομεία στην κατοχή του. Το 1896 ίδρυσε την εταιρεία βρετανικών συμφερόντων «Verde Antico Marble Company Ltd» με κεφάλαιο 20.000 στερλίνες Αγγλίας και έδρα το Λονδίνο. Την εταιρεία αυτή αντικατέστησαν το 1912 άλλες ιταλικών και βρετανικών συμφερόντων ενώ το 1969 η «Grecian Marbles Ltd» αγόρασε τα λατομεία το 1969 και μέχρι σήμερα

της ανήκουν. Σε αυτό το διάστημα μέσα στον 19ο και 20ο αιώνα ο οφίτοασβεστίτης χρησιμοποιήθηκε στη διακόσμηση πολυτελών κτιρίων στη Ρωσία, στις ΗΠΑ, στον Καναδά, στη Μ. Βρετανία και αλλού.

Ο Ιωάννης Τσιμπούκης βίωσε μεγάλο μέρος αυτής της περιόδου. Τα βιώματά του τα μοιράστηκε με τον κ. Μέλφο και αφορούσαν κυρίως τις μεθόδους εξόρυξης και τον τρόπο δουλειάς στα λατομεία της Χασάμπαλης: «Διαλέγαμε πρώτα των ογκόλιθο που θα κόβαμε ανάλογα με τα νερά του. Μετά παίρναμε το ατσαλόσυρμα, χοντρό περίπου 2 εκ., και κόβαμε στο πίσω μέρος των όγκων για να τους ξεκόβουμε από το κύριο πέτρωμα. Στη συνέχεια ψάχναμε να βρούμε αν υπήρχαν σπασίματα ή ρωγμές και λαξέυαμε την πέτρα με το καλέμι, για να την κόψουμε από τη βάση. Έτσι φτιάχναμε εσοχές στο πέτρωμα, περίπου 10-30 εκ. μήκος. Μέσα σε αυτές μπήγαμε σιδερένιες σφήνες που τις στερεώναμε καλά με κομμάτια από σίδερο. Μετά, 3-4 εργάτες μαζί, πέρναμε τις βαριές, που ζύγιζαν περίπου 25 κιλά και κοπανάγαμε μέχρι να κοπεί ο λίθος από το μητρικό πέτρωμα. Δου-



Ο οφίτοασβεστίτης, εξορυσσόταν στην περιοχή της Χασάμπαλης, 12 χιλιόμετρα νοτιοανατολικά της Λάρισας στο Δήμο Νέσσωνος.



Χρησιμοποιήθηκε ο Πράσινος Θεσσαλικός Λίθος σε μνημεία της παγκόσμιας πολιτιστικής κληρονομιάς όπως ο San Gregorio Magno al Celio (αριστερά) και η βασιλική του Αγ. Μάρκου στη Βενετία (επάνω).



Η ιδιαίτερα σκληρή υφή του πετρώματος και οι καλές φυσικο-μηχανικές ιδιότητές του το έκαναν κατάλληλο για την κατασκευή μονολιθικών κιόνων και εσωτερικών επενδύσεων σε ναούς, λουτρά, ανάκτορα κ.ά. Εδώ κίονας από την Αγ. Σοφία Κωνσταντινούπολης.

λεύαμε τη σμύριδα Νάξου με νερό, για να κόβεται πιο εύκολα το πέτρωμα. Με τον τρόπο αυτό για να κόψουμε ένα μεγάλο κομμάτι, ασ πού-με 50x10x20 κυβικά μέτρα, μας έπαιρνε ένα μήνα.

Το 1970 αρχίσαμε να δουλεύουμε με μπαρούτι και φουρνέλα και αυτό τα άλλαξε όλα. Πάνε οι βαριές, οι σφήνες και το ατσάλοσυρμα! Ο τρόπος μεταφοράς των

όγκων ήταν ίδιος με εκείνον των αρχαίων Ελλήνων. Δηλαδή τοποθετούσαν τον λίθο πάνω στα κατρακύλια και με τη βοήθεια σχοινιών των κυλούσαν μέχρι το σημείο φόρτωσης, δηλαδή τη ράμπα. Το 1975 χρησιμοποιήθηκαν για πρώτη φορά γερανοί και οι εργάτες δεν ήταν πια εκτεθειμένοι σε τόσους κινδύνους», σύμφωνα με όσα αφηγήθηκε ο Ι. Τσιμπούκης.

Ακόμη και με ξεναγήσεις στην τοποθεσία των λατομείων ο καθηγητής Βασίλης Μέλφος, έχει αγωνιστεί εδώ και χρόνια για να αναδείξει την σπουδαιότητα των αρχαίων λατομείων της Χασάμπαλης.







ΕΠΟΧΗ

ΚΑΣΤΑΝΟ

Κάστανο

ΗΤΑΝ Ο ΛΟΓΟΣ ΠΟΥ ΤΡΑΝΕΨΑΜΕ

«Ήμουν 2 χρονών όταν πέθανε ο πατέρας μας και μείναμε ορφανά τρία κορίτσια, ένα αγόρι και η μάνα μας 35 χρονών. Το κάστανο υπήρξε ο λόγος που τρανέψαμε, καθώς σε όλη μας τη ζωή θυμάμαι να μας στηρίζει, αν και τότε δεν είχε την αξία που έχει σήμερα. Πήρε τα πάνω του όταν αρχίσαμε να φτιάχνουμε τις άγριες καστανιές ήμερες», διηγείται με συγκίνηση η 82χρονη σήμερα Χριστίνα Αλεξανδρίδου, την οποία το Αγρόκτημα συνάντησε στη Γιορτή Κάστανου της Καρίτσας στις 22 Οκτωβρίου

ΚΕΙΜΕΝΟ - ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ:

ΒΑΣΙΛΙΚΗ ΠΑΣΧΑΛΗ - ΤΣΑΝΤΟΠΟΥΛΟΥ

Το '41 με την πείνα φυτεύαμε καλαμπόκι και βρίζα και το αλεύρι τους το ανακατεύαμε με κάστανο για να μας χορτάσει. Κόβαμε τα κάστανα κομματάκια και τα ψήναμε στους χειροποίητους φούρνους μας έξω στην αυλή μέχρι να στεγνώσουν. Κατόπιν τα πηγαίναμε στους τρεις νερόμυλους της περιοχής, στου Κώστα Πάνου, στις

Η συγκομιδή άρχιζε στις πρώιμες χρονιές στις 18 Σεπτέμβρη, στις όψιμες στις 27 και διαρκούσε μέχρι μέσα του Οκτώβρη. Εκείνες τις μέρες άκουγες τραγούδια, χαρούμενες φωνές και πειράγματα και κοντά στα κάστανα μαζεύαμε και κανένα μανιτάρι από τις ρίζες, θυμούνται οι παλιοί παραγωγοί



Δέσποινας Καμάκα ή στον κοινοτικό του Ιωάννη Γάλλου και τα αλέθαμε χωριστά από τα σιτηρά. Με σπάτουλα τα ανακατεύαμε όλα μαζί, τα κοσκινίζαμε στην πικνάδα, το μείγμα αυτό το βάζαμε με προζύμι και αλάτι στην σκάφη και το «πνίγαμε» με νερό. Το ζυμώναμε με τα χέρια, το σκεπάζαμε για μία ώρα με υφαντά σεντόνια να φουσκώσει, λαδώναμε τον ταβά, την караβάνα ή το ταψί και με τις χούφτες απλώναμε τη ζύμη. Τα βάζαμε στον φούρνο που καίγαμε κλαδιά από κουμαριά, κουτσουπιά ή αριά για μιáμιση ώρα, ώστε το βαρύ μείγμα να στραγγίσει. Όταν έβγαινε, χοροπηδούσαμε γύρω του ποιος θα αρπάξει το μεγαλύτερο κομμάτι κι ας και-

γόμασταν», θυμάται η κυρία Αλεξανδρίδου και συνεχίζει: «Αυτό το καστανόψωμο το τυλίγαμε σε υφαντά, βαμβακερά τραπεζομάντηλα και κρατούσε 10 μέρες, ανάλογα βέβαια με τα άτομα στην οικογένεια και την πείνα που μας θέριζε» ενώ η κόρη της, Βάσω, συμπληρώνει: «Το '48 στρατός και αντάρτες εκτόπισαν όλους τους κατοίκους της Καρίτσας και του Στομίου στο Ομόλιο. Όταν μετά από καιρό ξαναγύρισαν οι συγχωριανοί μου, βρήκαν ερείπια και στάχτες. Η Ούνρα, οργανισμός που συντόνιζε την αμερικανική βοήθεια στην Ευρώπη, τους έστειλε μουλάρια και ξύλα και ξαναέστησαν το χωριό, το οποίο πήγαινε, καλλιεργούσε και χόρταινε στα καστανά-

ριά. Το φθινόπωρο εκείνο, στα τελευταία του Εμφυλίου, ο 22χρονος τότε αντάρτης πατέρας μου, Παύλος, μαζί με τον 16χρονο Κώστα Παπαρίζο, που κρύβονταν στην παραθαλάσσια σπηλιά του Ψαρόλακκα, μείναν ζωντανοί τρώγοντας για τρεις μήνες κάστανα με ότι άλλο καρπό έβρισκαν».

Μια δεκάρα η ώρα στοίχιζε στους νεροκράτες

«Όλο το καλοκαίρι ποτίζαμε τα κασταναριά με τα αυλάκια των φυσικών πηγών του Κισσάβου έως αρχές Σεπτέμβρη. Την δεκαετία του '50 η κοινότητα όριζε τους νεροκράτες σε κάθε πηγή, αυτοί ήταν υποχρεωμένοι να φέρουν το νερό με αυλάκι στο κεφαλά-



Η συγκομιδή γίνονταν σε τρίκινα, τρίριγα τσουβάλια των 65-70 κιλών και μεταφέρονταν με μουλάρια στις αυλές των σπιτιών



Από κει περνούσε ο έμπορος και παζάρευε την τιμή ανάλογα την ποιότητα κάθε παραγωγού. Μόλις κλείνονταν, όριζε ημερομηνία να τα ανεβάσουν στην αποθήκη του

ρι του κάθε κτήματος και ενημέρωναν τον καστανοπαραγωγό πόσες ώρες δικαιούνταν να το κρατήσει. Οι νεροκράτες πληρώνονταν από τους καστανοπαραγωγούς σε δραχμές και η ώρα κόστιζε μία δεκάρα» θυμάται ο 57χρονος αγρότης, πρόεδρος του Συλλόγου «Καλυψώ» και μέλος του Δ.Σ. ΑΣ Καρίτσας, Ιωάννης Γ. Βούντας με κασταναριά στον Άγιο Παντελεήμονα, το Νέραντζι, την Γρόσια και το Τρανό Ίσωμα.

Και συμπληρώνει: «Μετά τον Δεκαπενταύγουστο ξεκινούσε με κλαδευτήρια το πάστρεμα (καθαρισμός εδάφους) από φτέρες και χόρτα. Συμμετείχε όλη η οικογένεια, μέχρι και τα παιδιά στα οποία δίναν μικρά κλαδευτήρια. Κατόπιν πριν τη συλλογή μαζεύ-



Η α' ποιότητα έφευγε στην πρωτεύουσα, η β' και η γ' στη συμπρωτεύουσα και όπου υπήρχε ζήτηση. Από κει και πέρα άρχιζε η αναμονή πληρωμής



Η αγρότισσα Χριστίνα Αλεξανδρίδου από την Καρίτσα θυμάται όλη της τη ζωή να σπηρίζεται στην καλλιέργεια κάστανου.



Στιγμιότυπο από την Γιορτή Κάστανου Καρίτσας. Αριστερά διακρίνεται ο πρόεδρος του ΑΣ Καρίτσας-Στομίου «Καρποί Κισσάβου» Ευθύμιος Τριανταφύλλου.



ΑΝΑΜΝΗΣΕΙΣ ΓΛΥΚΟΠΙΚΡΕΣ από τα καστανариά διηγείται στο Αγρόκτημα η Χρυσούλα Ι. Γάλλου.

αμε με τσουγκράνες φύλλα και τζιούνες (αγκαθωτό περίβλημα) της περασμένης χρονιάς σε σωρούς και τα καίγαμε. Τότε γέμιζαν κάπνα οι πλαγιές του Κισσάβου... Η συγκομιδή γίνονταν σε τρίχινα, τρίριγα τσουβάλια των 65-70 κιλών και μεταφέρονταν με μουλάρια στις αυλές των σπιτιών. Εκείνες τις μέρες άκουγες τραγούδια, χαρούμενες φωνές και πειράγματα και κοντά στα κάστανα μαζεύαμε και κανένα μανιτάρι από τις ρίζες. Την εποχή εκείνη διαμόρφωναν τις αυλές σε φυσικά ψυγεία και πλέκοντας ξύλα με φτέρες έκαναν φράχτες όπου έβαζαν μέσα την παραγωγή σε αβραγιές, δηλαδή άπλωναν στην σειρά τα κάστανα σε πάχος 20 πόντων και τα έβρεχαν κάθε μέρα να διατηρούνται δροσερά μέχρι να πουληθούν. Από κει περνούσε ο έμπορος και παζάρευε την τιμή ανάλογα την ποιότητα κάθε παραγωγού. Μόλις κλείνονταν, τους όριζε ημερομηνία να τα ανεβάσουν στην αποθήκη του που βρισκόταν στον κεντρικό δρόμο. Τα σάκιαζαν οι παραγωγοί με γκαζοτενεκές ξανά στα τρίχινα τσουβάλια και τα άδειαζαν στου έμπορα. Η α' ποιότητα έφευγε στην πρωτεύ-

ουσα, η β' και η γ' στη συμπρωτεύουσα και όπου υπήρχε ζήτηση. Από κει και πέρα άρχιζε η αναμονή πληρωμής, συνήθως μέχρι τα Χριστούγεννα δίνονταν τα περισσότερα λεφτά, όμως η τελευταία δόση μπορεί να έφτανε και ως το Πάσχα.



Διαμέσου

των αιώνων η καστανιά ριζώσε και έθρεψε τους κατοίκους των περιοχών Σπυλίας, Ανατολής, Μεγαλόβρυσου, Καρίτσας, Μελιβοίας, Αγιάς, Σκλήθρου, Σωτηρίτσας και Αμπελακίων.

Ένα θαύμα της εποχής, ο πρώτος διαλογέας

«Με λαμαρίνες και ξύλα κατασκευάσαμε το 1967 με τον πατέρα μου Ιωάννη την πρώτη μηχανή διαλογής κάστανου. Δουλεύαμε 40 μερόνυχτα συνεχεία με δύο ώρες ύπνο μόνο, για να μην χάσει τα σχέδια, τα οποία ο πατέρας μου είχε πάντα στο μυαλό» διηγείται ο 80χρονος σήμερα Δημήτρης Ι. Γάλλος. Όταν τελείωσε τη μεταφέραμε 200 μέτρα στα χέρια με τη βοήθεια συγγενών και φίλων και την τοποθετήσαμε στην αποθήκη του εμπόρου Αστερίου Αλβανού. Σαν τη βάλαμε μπρος και ρίξαμε τα κάστανα στην κοπάνα, ρίγη χαράς συνεπήραν και μας και τους δεκάδες συγχωριανούς που σπρώχνονταν για να δουν το θαύμα της εποχής. Άρχισε να βγάζει τρία μεγέθη κάστανου καθώς γυρνούσαν τα κόσκινα, με το τελευταίο να κινείται παλινδρομικά. Στο πίσω μέρος είχε τις υποδοχές από όπου έπεφταν οι ποιότητες, η α' πίσω και οι β' και γ' δίπλα από τις πάντσες. Την ώρα ξεχώριζε 600 κιλά κάστανου, ιλιγγιώδες νούμερο! Βέβαια σταμάτησαν οι γυναίκες που κάναν την διαλογή και μείναν λίγες για να βγάζουν τα σκάρτα.

Στην Αθήνα δώσαμε σε γραφείο να κάνει πρόταση τους Έλληνες βιομηχάνους και σε οποιοδήποτε ενδιαφερόμενο να αγοράσουν την ευρεσιτεχνία



Η ευρεσιτεχνία του Ιωάννη Γάλλου και του γιου του Δημήτρη κατοχυρώθηκε με αριθμό ΔΕ. Νο 42002/2-2-71 από το υπουργείο Εμπορίου

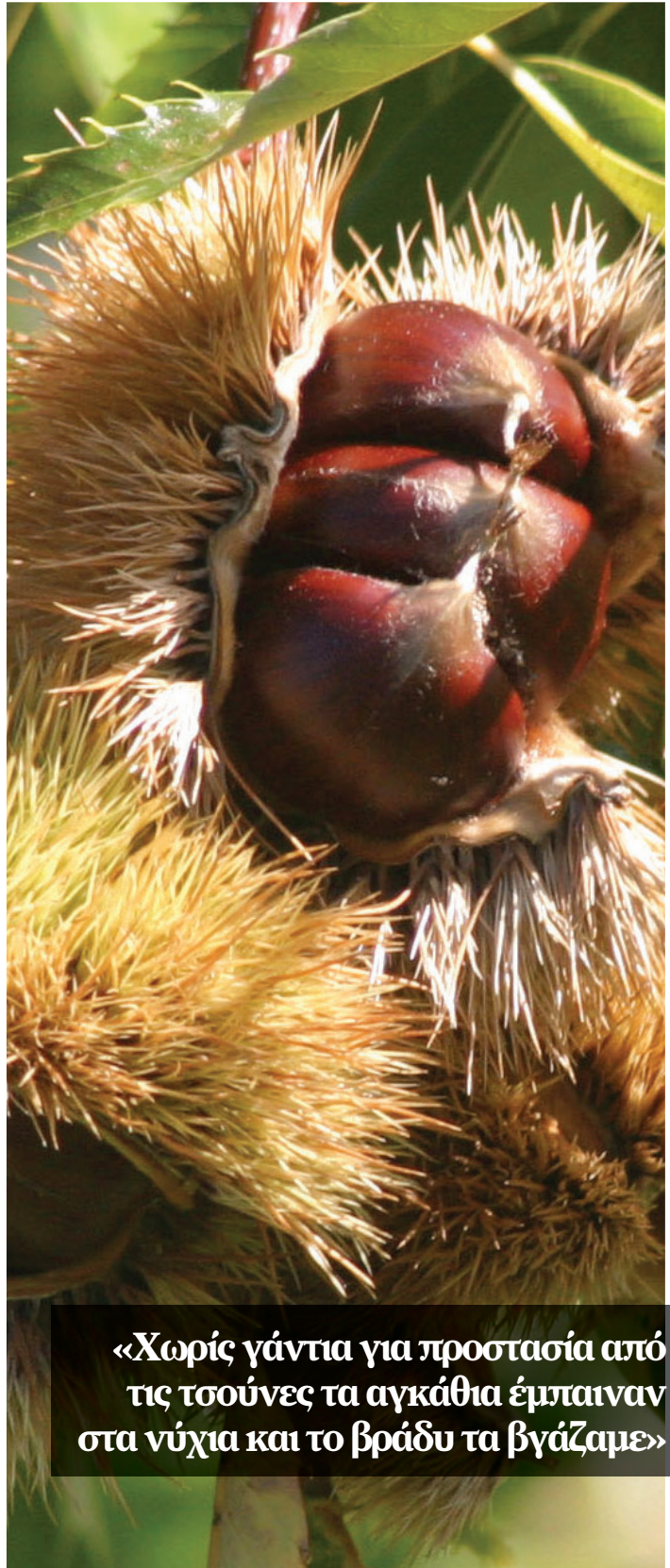
Έρωτες φούντωναν με μια ματιά, φιλίες πλέκονταν, τα νιάτα μας πετούσαν με τα πουλιά στα κλαδιά, βλέπαμε καρπό και ρουφούσαμε δύναμη και η ζωή άνθιζε στις καστανιές, αυτό ήταν για μας τα μεροκάματα στα κασταναριά

και να την βγάλουν μαζικά στο εμπόριο. Δεν ενδιαφέρθηκε κανείς και το σκεπτικό τους ήταν ότι δεν θα πουλούσαν όπως πίστευαν πολλά μηχανήματα. Έτσι φτιάξαμε άλλους δύο διαλογείς, που τους νοικιάζαμε με τον τόνο, τον πρώτο στους τοπικούς εμπόρους Χαδούλη και Αντώνη Βαρδάτσιο, τον δεύτερο στον Αστέριο Αλβανό και τον τρίτο στον Σαλονικιό Κώστα Φιλιππίδη» καταλήγει ο ίδιος και συμπληρώνει με συγκίνηση: «Φωτογραφίες κιτρινισμένες και ένας διαλογέας που σαπίζει στην αποθήκη μου μαρτυρούν τα περασμένα μεγαλεία μας, μα η ζωή συνεχίζεται και κάθε χρόνο με την οικογένειά μου ξανασμίγουμε εκεί ψηλά στα κασταναριά»...

Τα μεροκάματα στα κασταναριά ήταν ο θησαυρός μας

«Κάθε χρόνο έκανα 130 μεροκάματα στη συγκομιδή, την διαλογή και τις αποθήκες, από τα οποία τα πρώτα έμπαιναν στον οικογενειακό προϋπολογισμό και τα υπόλοιπα για τα προσωπικά μου έξοδα. Εκείνα τα λεφτά ήταν ο θησαυρός μας, φτιαχνόμασταν, ντυνόμασταν και ταξιδεύαμε σε συγγενείς» αναφέρει η Χρυσούλα Ι. Γάλλου, αδελφή του 80χρονου Δημήτρη και κόρη του εφευρέτη Ιωάννη Γάλλου.

«Αναμνήσεις γλυκόπικρες, χαραγμένες στο μυαλό όλων μας, που σκαλίζουμε κάθε χρόνο όταν βρισκόμαστε με τις ξενιτεμένες φίλες μου, την Χάιδω από την Αυστραλία, την Βέτα και την Χαρίκλεια από την Αμερική, την Αγγελική από τον Καναδά, την Κούλα από την Μελιβοία και την Χριστίνα από απέναντι» συμπληρώνει η ίδια.



«Χωρίς γάντια για προστασία από τις τσούνες τα αγκάθια έμπαιναν στα νύχια και το βράδυ τα βγάζαμε»

ΟΙ ΝΤΙΖΕΛΟΜΗΧΑΝΕΣ ΤΟΥ ΣΧΕΔΙΟΥ ΜΑΡΣΑΛ

ΕΛΣΑ ΜΑΛΚΟΤΣΗ, ΟΠΩΣ ΛΕΜΕ MERCEDES

Ένας δαιμόνιος μηχανικός από τον Πειραιά
θα μπορούσε να αλλάξει το ρου της ιστορίας

ΤΟΥ ΓΙΩΡΓΟΥ ΚΟΝΤΟΝΗ

0

Emil Jellinek ήταν
ο έμπορος αυτοκι-
νών που το 1901
έδωσε το όνομα της
κόρης του στους
κινητήρες των

Daimler-Benz, δηλαδή Mercedes, με τη συνέχεια γνωστή στο παγκόσμιο στερέωμα της αυτοκινητοβιομηχανίας. Αν σήμερα χρησιμοποιούσε ο Έλληνας αγρότης ή αλιέας ένα τρακτέρ ή καϊκι με κινητήρα Έλσα, αυτό θα οφειλόταν αντίστοιχα στον Σωκράτη Μαλκότση έναν-όχι έμπορο αλλά-μηχανικό, που το 1949 δημιούργησε τους «αθάνατους» και με χαρακτηριστικό ήχο κινητήρες EM ή αλλιώς Έλσα Μαλκότση, όπως έλεγαν την κόρη του. Ωστόσο, η ροή των πραγμάτων μαζί με μία μεγάλη δουλειά για λογαριασμό της ΕΛΒΟ, οδήγησε τα έμβολα αυτά να σιγήσουν πρόωρα, όμως όχι για τους λίγους εναπομείναντες πιστούς που βάζουν μπρος και ποτίζουν ακόμα με μηχανές Μαλκό-





Στα μικρά και μεγάλα αρδευτικά κανάλια του κάμπου της Θεσσαλίας συναντούσε κανείς, τη μία μετά την άλλη, τις κατάμαυρες από τα καμένα λάδια ποτιστικές ντιζελομηχανές Μαλκότση, τις οποίες ακόμη και σήμερα οι μάλιστα χαρακτηρίζουν αθάνατες παρά τον μισό αιώνα που έχει περάσει από τα έμβολά τους.



Μηχανές Μαλκότση πωλούνται ακόμη και σήμερα ανακατασκευασμένες σε αγγελίες στο διαδίκτυο, κυρίως αυτές που χρησιμοποιούνται για αντλίες...

την παρά το μισό αιώνα που έχει περάσει από την κατασκευή τους. Ιδρυτής της εταιρείας ήταν ο μηχανολόγος Σωκράτης Μαλκότσης με καταγωγή από τη Μικρά Ασία.

Το 1949 η εταιρεία του Μαλκότση ενισχύθηκε από το σχέδιο Μάρσαλ και παρήγαγε τους πρώτους πετρελαιοκινητήρες, οι οποίοι ήταν τετράχρονοι, δικύλινδροι, αερόψυκτοι, με οριζόντια διάταξη των κυλίνδρων. Τότε απασχολούνταν στην επιχείρηση 150 τεχνικοί. Το 1951 η βιομηχανία συνεργάστηκε με βρετανικό οίκο και ξεκίνησε την παραγωγή μονοκύλινδρου, κατακόρυφου, υδρόψυκτου πετρελαιοκινητήρα, ισχύος 10-12 ίππων, με κωδικό ΕΜ-1 – Ελσα Μαλκότση, που ήταν το όνομα της κόρης του Σωκράτη Μαλκότση. Το σχέδιο για την κατασκευή του πρώτου τρακτέρ ήταν το μεγάλο όραμα του ιδρυτή της επιχείρησης, αλλά δεν ευοδώθηκε. Η αντίστροφη μέτρηση ξεκίνησε όταν η βιομηχανία Μαλκότση εκτέθηκε σε υψηλό δανεισμό για να ανταποκριθεί σε μια μεγάλη παραγγελία 1.000 μηχανών για στρατιωτικά οχήματα προς την ΕΛΒΟ. Όμως, η κρατική εταιρεία δεν ήταν συνεπής στις πληρωμές της απέναντι στην ελληνική βιομηχανία και σε συνδυασμό με το διεθνή ανταγωνισμό έβαλε αναπόφευκτα λουκέτο.



ΜΙΑ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ Ποτιστικά, τρακτέρ και καΐκια κινούσε σε όλη την Ελλάδα η εταιρεία Μαλκότση, που άνοιξε το 1934 και έκλεισε στις αρχές της δεκαετίας του '60.

ΣΤΑ ΚΑΝΑΛΙΑ ΤΟΥ ΚΑΜΠΟΥ ΟΙ ΜΑΛΚΟΤΣΗ ΔΕΝ ΕΠΑΨΑΝ ΠΟΤΕ ΝΑ ΚΕΛΗΔΟΥΝ

ΤΩΡΑ που τα χρόνια έχουν περάσει, ο διαπεραστικός ήχος της «Μαλκότση» που κάποτε ξεσήκωνε τον κάμπο, «τρυπώντας» μάλιστα κάποιες φορές τα τύμπανα των περαστικών, μοιάζει με απλό κελάνδημα. Τις συναντούσες, μία μετά την άλλη, στα αναχώματα, όπως λέγονται στον κάμπο τα μικρά και μεγάλα αρδευτικά κανάλια. Ειδικά στο μεγάλο ανάχωμα, μια κοίτη που ξεκινάει από τον Πηνειό (στο ύψος της Γυρτώνης) και φθάνει μέχρι τη λίμνη Κάρλα (αξιοποιείται μάλιστα για τον εμπλουτισμό της με νερό, ειδικά κατά τους χειμερινούς μήνες). Κάθε 100 μέτρα, στην όχθη του καναλιού, υπήρχε και μια ράμπα στην οποία είχαν μόνιμα θέση οι κατάρμαυρες από τα καμένα λάδια ντιζελομηχανές «Μαλκότση» μ' άλλες εξ αυτών να βρίσκονται επί το έργον και άλλες να στέκουν αμίλητες στην όχθη του καναλιού, ακούγοντας τους βατράχους να καλούν σε ερωτικό κάλεσμα τα θηλυκά της παρέας.

Πόσες φορές δεν κάναμε αυτό το δρόμο, άκρη άκρη το ανάχωμα μέ-



χρι τα «εννιάρια». Πρώτη και καλύτερη, μόλις κατέβαινες από το λεωφορείο στον μεγάλο ασφάλτινο επαρχιακό δρόμο (Συκουρίου-Λάρισας), η «Μαλκότση» του Ντούλα, κοντά στο μικρό χοιροστάσιο που διατηρούσε ο θεός Ντούλας εκείνα τα χρόνια.

Λίγο πιο κάτω του Βαγγελάρα, με ένα δίκτυο αρδευτικών σωλήνων που έφθανε μακριά μέχρι την τρίτη πλάκα (διάταξη αγροκτημάτων μετά τον μεγάλο αναδασμό στις αρχές της δεκαετίας του '60). Τρίτη στη σειρά η «Μαλκότση» του Τσιώμου, περιποιημένη πιο πολύ απ' όλες, με λιγότερα καμένα λάδια γύρω της, πρώτον γιατί την πρόσεχε πολύ (έμενε συχνά ξάγρυπνος να κοιτάζει πώς δουλεύει) και δεύτερον γιατί θεωρούνταν αρκετά «σπάγκος», σιγά μην άφηνε ο Τσιώμος τα λάδια της μηχανής του να «τρέχουν».

Ήταν κι άλλες και σε μικρότερη «αυλάκια», τουλάχιστον σ' αυτά που ήταν αρδευτικά και κρατούσαν νερό, εμένα όμως η συμπάθειά



μου ήταν η «Μαλκότση» του Κρικέλη, του παππού Κρικέλη, που ήταν και η πιο... υπάκουη. Το λέω αυτό, γιατί, η δυσκολία με τις ντιζελομηχανές του Μαλκότση, ήταν να τις βάλεις μπροστά.

Όλη τη δουλειά την έκανε η μανιβέλα. Ένα εργαλείο που απαιτούσε δύναμη και επιδεξιότητα για να μπει η μηχανή σε λειτουργία, μια διαδικασία που συχνά δεν ήταν αποτελεσματική και έπρεπε να προσπαθήσεις, μέχρι να της «φύγουν οι διαβόλοι». Πόσα ατυχήματα δεν είχαν γίνει στη διαδικασία αυτή, πόσοι δεν είχαν σπάσει τα δάχτυλά τους και τα χέρια τους, τη στιγμή που η «Μαλκότση» έπαιρνε μπροστά και ο χρήστης δεν προλάβαινε να αφαιρέσει τη μανιβέλα.

Αφού μετά από πολύ κόπο έπαιρνε μπροστά η μηχανή της «Μαλκότση», άρχιζε η άλλη αγωνία. Έπρεπε να δεις επίσης, αν, η αντλία που ήταν τοποθετημένη δίπλα στην ντιζελομηχανή, στο ίδιο σασί, αν λοιπόν, «έπιασε το νερό». Ήταν η απα-

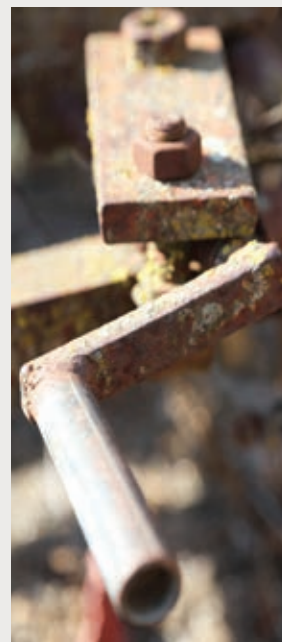
ραίτητη προϋπόθεση για να δουλέψει το υποτυπώδες αρδευτικό σύστημα και να «σηκωθούν», όπως λέγαμε τότε, ένα μετά το άλλο τα μπεκ που έκαναν πότισμα. Χτυπούσες, λοιπόν, μια δύο φορές στον σωλήνα εξόδου της αντλίας, για να καταλάβεις αν η αντλία «έπιασε» το νερό. Αν άρχισε δηλαδή να τραβάει από το αυλάκι νερό και να το στέλνει στους αρδευτήρες, δηλαδή στα μπεκ. Αν όχι, η υπόθεση είχε ακόμα δρόμο. Σύστημα διαχωρισμού ντιζελομηχανής και αντλίας δεν υπήρχε, τουλάχιστον στις πρώτες «Μαλκότση», και όταν δεν έπαιρναν μπρος έπρεπε να τη σβήσεις, να ρίξεις νερό στο «ποτήρι» να γεμίσει καλά το σπινάλ που ένωνε το «ποτήρι» με την αντλία και άντε από την αρχή με τη μανιβέλα, να βάλεις μπρος την ντιζελομηχανή.

Λίγο λαδάκι (μηχανής) πάνω από το στόμιο του λαδιού ήταν απαραίτητο, αν και δεν καταλάβαινα ακριβώς γιατί, για να βελτιωθεί η διαδικασία ανάφλεξης και να πάρει μπροστά η «Μαλκότση».

Πόσα ατυχήματα δεν είχαν γίνει στη διαδικασία αυτή, πόσοι δεν είχαν σπάσει τα δάχτυλά τους και τα χέρια τους, τη στιγμή που η «Μαλκότση» έπαιρνε μπροστά και ο χρήστης δεν προλάβαινε να αφαιρέσει τη μανιβέλα...



Ζέστη, καυτός ιδρώτας, μυρωδιά καμένου λαδιού, χωματίλα από τα αναχώματα, μπερδεύονταν όλα μαζί με τις «βρισιές» που εισέπρατε η «Μαλκότση» και διαμορφωνόταν μια εκρηκτική ατμόσφαιρα, από την οποία, σαν παιδί, τότε, καλό ήταν να απέχεις.



Η ΜΑΣΤΟΠΙΑ ΕΙΝΑΙ ΣΤΗ ΜΑΝΙΒΕΛΑ

ΠΟΣΑ δεν άκουγε η καμμένη η «Μαλκότση» αν ήταν ανυπάκουη και δεν ανταποκρινόταν ούτε με την πρώτη, ούτε με τη δεύτερη φορά στις εντολές του αγρότη – αφεντικού της και έκανε τις δικές τις τσιριμιόνιες.

Σας έλεγα για τη «Μαλκότση» του Κρικέλη, ότι μου ήταν η πιο συμπαθής, γιατί ήταν η μόνη που... μου είχε κάτσει, δηλαδή είχα καταφέρει, παιδί του δημοτικού τότε, να την βάλω, μια δύο φορές, μπροστά με τη μανιβέλα. Απορούσε σ' αλήθεια ο παππούς Κρικέλης, πώς ένα παιδί, είχε τόσο πείσμα, κι ήταν ένας ακόμη λόγος να αναθεματίζει την ντιζελομηχανή όταν δεν του έκανε το κατήρι.

ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΝΑΓΟΣ



Μπύρα

Η ΤΕΛΕΥΤΑΙΑ ΕΙΝΑΙ ΚΕΡΑΣΜΕΝΗ ΑΠΟ ΤΑ ΡΟΜΠΟΤ

Για πρώτη φορά παγκοσμίως καλλιεργήθηκε κριθάρι βυνοποίησης χωρίς χέρια, μόνο με αυτόνομα μηχανήματα

ΤΟΥ ΓΙΩΡΓΟΥ ΚΟΝΤΟΝΗ

Αν κάτι χαρακτηρίζει τη γεωργική δραστηριότητα, είναι ότι για να κάνει κάποιος σωστά τη δουλειά του, πρέπει να βάλει -όπως λένε- την μπότα στη λάσπη. Αν και αυτό δεν αναμένεται να αλλάξει σύντομα, οι τίτλοι στην παγκόσμια ειδησεογραφία γέμισαν τον περασμένο μήνα με το επίτευγμα του ονομαστού στην αγροτική έρευνα βρετανικού πανεπιστημίου Harper Adams. Ερευνητές και φοιτητές λοιπόν σε συνεργασία με την εταιρεία Precision Decisions, κατάφεραν και ολοκλήρωσαν ένα παγκόσμια μοναδικό πρότζεκτ, πραγματοποιώντας όλες τις εργασίες από την σπορά ως το αλώνι σε 10 στρέμματα βυνοποιήσιμου κριθαριού, χρησιμοποιώντας αποκλειστικά αυτοματοποιημένο εξοπλισμό. Το πρότζεκτ ονομάστηκε Hands Free Hectare, ένα όνομα που αναδεικνύει το γεγονός ότι 10 στρέμματα (ένα εκτάριο δηλαδή) δουλεύτηκαν χωρίς χέρια και μόνο με ρομπότ. Τώρα αυτό που θέλουν οι υπεύθυνοι της έρευνας είναι να φτιάξουν και μπύρα από τη συγκομιδή των 4,5 τόνων κριθαριού.

Παλιός εξοπλισμός με νέο μυαλό

Αν κάποιος νομίζει ότι χρειάστηκαν φουτουριστικά μηχανήματα ο λέκτορας Αγροτικής Μηχανικής του Harper Adams, Kit Franklin, δίνει την απάντηση: «Στο χωράφι χρησιμοποιήθηκαν γνώριμα μηχανήματα, όπως ένα Iseki TLE 3400 των 34 ίππων με μικρά παρελκόμενα, και όχι εξεζητημένα ρομπότ. Ένας από τους σκοπούς μας ήταν η χρήση μηχανημάτων που είναι προσιτά και έτοιμα προς χρήση».



Harper Adams Το μοναδικό σε παγκόσμιο επίπεδο project Hands Free Hectare αποτελεί επίτευγμα των ερευνητών του ονομαστού στην αγροτική έρευνα Πανεπιστημίου Harper Adams.

Όλα τα μηχανήματα βέβαια είχαν τροποποιηθεί κατάλληλα από τους ερευνητές. Το τρακτέρ τροποποιήθηκε με τη βοήθεια του κατασκευαστή ηλεκτρονικών συστημάτων Linak και οι λειτουργίες ενεργοποιούνται σε σύνδεση με το σύστημα αυτόματης διεύθυνσης (Auto Steer) του τρακτέρ, το οποίο είναι προγραμματισμένο να ακολουθεί κουκίδες πορείας που παράγονται από τη χαρτογράφηση του χωραφιού με τη χρήση του λειτουργικού για drone, Mission Planer. Τα εμπόδια εντοπίζονταν με τη χρήση λέιζερ, τα οποία έκοβαν την ροή στον κινητήρα αν το τρακτέρ έφτανε πολύ κοντά στο φράχτη της περιοχής δοκιμής, σε ένα άτομο ή σε κάποιο άλλο κομμάτι εξοπλισμού.

Μετά τη ζιζανιοκτονία το φθινόπωρο του 2016, έγινε σπορά εαρινού κριθαριού με τη χρήση σπαρτικής Sim-Tech Aitchison 1,5 μέτρων, που έκανε και λιπασματοδιανομή.

Για τη διαχείριση των εργασιών χρησιμοποιήθηκε ελεύθερο λογισμικό (open source). Επιπλέον, η ομάδα του προτζεκτ αγόρασε μία 2 μέτρων πλάτους θεριζοαλωνιστική στην οποία θα έγιναν τροποποιήσεις ώστε να αυτοματοποιηθεί.

Το τρακτέρ Iseki, ήταν μικρότερο και ελαφρύτερο από τα περισσότερα τρακτέρ που χρησιμοποιούνται σήμερα. Η λογική της ομάδας ήταν ότι όσο μικρότερο τόσο το καλύτερο, κάτι που αποτυπώθηκε και στη συγκομιδή, με τη θεριζοαλωνιστική που σχεδιάστηκε ειδικά για τα πειραματικά χωράφια του Πανεπιστημίου. Η ομάδα πιστεύει ότι η χρή-



ση μικρότερων αγροτικών μηχανημάτων, θα μπορούσε να βελτιώσει το έδαφος και την υγεία των φυτών.

Ο Jonathan Gill, ερευνητής του Harper Adams, είπε: «Υπήρξε μία στόχευση τα τελευταία χρόνια ώστε η γεωργία να γίνει πιο ακριβής, ωστόσο τα μεγαλύτερα μηχανήματα που χρησιμοποιούμε δεν είναι συμβατά με αυτή τη μέθοδο. Είναι επίσης τόσο βαριά που κάνουν ζημιά στα εδάφη του αγρότη», είπε ο ερευνητής αναφέροντας πως αν οι θεριζοαλω-

νιστικές στο μέλλον είχαν παρόμοιο μέγεθος με εκείνη που χρησιμοποιήσαμε στο πρότζεκτ, η οποία ήταν μία μικρή Sampro με κεφαλή μόλις 2 μέτρων, θα επέτρεπε τη δημιουργία ακριβέστερων χαρτών παραγωγής. Θα ήταν επίσης ελαφρύτερη. Επίσης οι καιρικές συνθήκες συχνά δεν διευκολύνουν τους αγρότες, παρέχοντας ένα πολύ μικρό παράθυρο για την ολοκλήρωση των εργασιών, κάτι που το είδαν και οι ερευνητές στο πρότζεκτ. Όπως και οπουδήποτε αλλού στη Με-



Στην Ευρώπη παρότι η «έξυπνη γεωργία» διατέλει υψηλό δυναμικό, εντούτοις δεν διαδραματίζει το ρόλο που θα μπορούσε, δεδομένου ότι σήμερα μόλις το 25% των αγροτών της ΕΕ αξιοποιεί τις δυνατότητες που προσφέρει.

γάλη Βρετανία έπρεπε να ρυθμίσουν τους χρόνους ψεκασμού και αλωνισμού, λόγω της βροχής. Το γεγονός αυτό αποτελεί και έναν από τους λόγους που τα μηχανήματα γίνονται όλο και πιο μεγάλα ανά τα χρόνια, καθώς πρέπει να δουλεύουν γρήγορα. «Πιστεύουμε ότι η καλύτερη λύση για το μέλλον, είναι οι αγρότες να διαχειρίζονται ένα στόλο μικρότερων, αυτόνομων μηχανημάτων. Αυτά θα μπορούν να πηγαίνουν μόνα τους για εργασία, επιτρέποντας στους αγρότες να

8 ΠΡΑΓΜΑΤΑ ΠΟΥ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΞΕΡΕΤΕ ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΩΡΓΙΑ ΑΚΡΙΒΕΙΑΣ

200.00

ευρώ το κόστος

Το πρότζεκτ του Harper Adams κόστισε συνολικά 200.000 ευρώ

2,3

δισ ευρώ η αξία

της παγκόσμιας αγοράς εξοπλισμού γεωργίας ακριβείας για το 2014

48

ευρώ ανά στρέμμα

το καθαρό κέρδος άρδευσης ακριβείας στο βαμβάκι σύμφωνα με μελέτες

80%

η μείωση της περιοχής

ψεκασμού σε οπωρώνες και αμπελώνες με φυτοπροστασία ακριβείας

Από αριστερά προς τα δεξιά ο λέκτορας Αγροτικής Μηχανικής του Harper Adams, Kit Franklin, ο Martin Abell, ερευνητής Μηχατρονικής της εταιρείας Precision Decisions, και ο Jonathan Gill, ερευνητής του Harper Adams.



διαχειρίζονται το χρόνο τους πιο αποδοτικά και οικονομικά, αντί να οδηγούν πάνω-κάτω στα χωράφια», ανέφερε ο κ. Gill.

Δεν είναι θέμα τεχνολογίας

Ο Martin Abell, ερευνητής Μηχατρονικής της εταιρείας Precision Decisions, υποστήριξε ότι στόχος επίσης αυτού του πρότζεκτ ήταν να αποδείξει πως δεν υπάρχει κάποια τεχνολογική εμπλοκή στο να καλλιεργηθεί ένα χωράφι χωρίς ανθρώπους να δουλεύουν απευθείας σε αυτό.

«Ξεκινήσαμε για να δούμε τις ευκαιρίες στη γεωργία και να αποδείξουμε ότι είναι πιθανό να καλλιεργήσουμε αυτόνομα τη γη, και αυτό αποτέλεσε τη μεγαλύτερη επιτυχία του πρότζεκτ. Το καταφέραμε αυτό με εντυπωσιακά χαμηλό μπάτζετ σε σχέση με άλλα πρότζεκτ που ψάχνουν να δημιουργήσουν αυτόνομα αγροτικά μηχανήματα. Δηλαδή, το όλο πρότζεκτ κόστισε λιγότερο από 200.000 λίρες και χρηματοδοτήθηκε από την Precision Decisions και το ταμείο Innovate UK.

«Ξεκινήσαμε για να δούμε τις ευκαιρίες στη γεωργία και να αποδείξουμε ότι είναι πιθανό να καλλιεργήσουμε αυτόνομα τη γη, και αυτό αποτέλεσε τη μεγαλύτερη επιτυχία του πρότζεκτ»



37%

η εξοικονόμηση

σε άζωτο από τη χρήση λιπασματοδιανομέων μεταβλητής δόσης (VR)

10%

η αύξηση παραγωγής

στο σιτάρι από τη χρήση εξοπλισμού μεταβλητής δόσης εισροών (VR)

12%

η ετήσια αύξηση

της αξίας του εξοπλισμού ακριβείας έως το 2020 παγκοσμίως

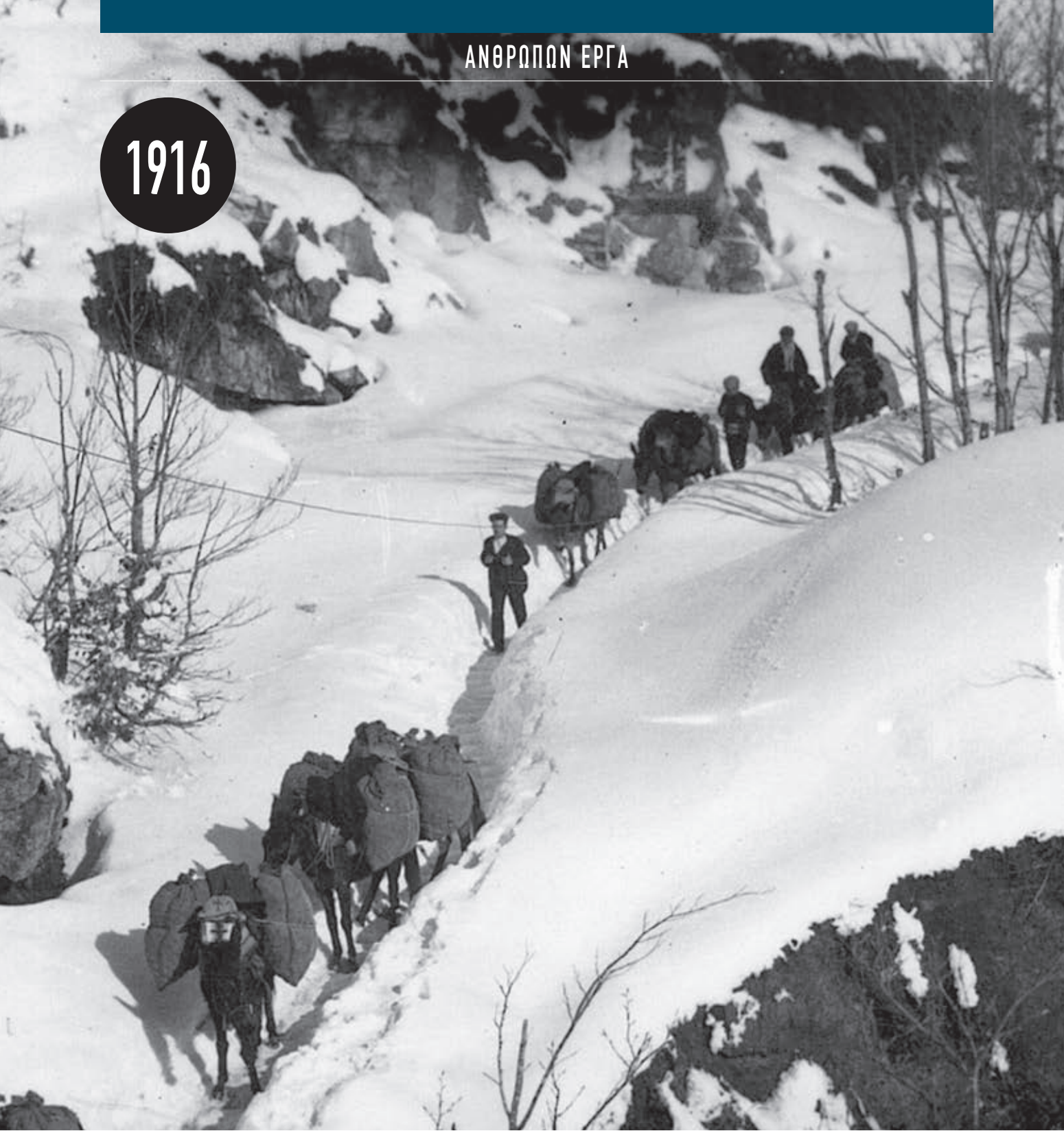
4,5

τόνοι η παραγωγή

στο κριθάρι βυνοποίησης από τη χρήση των ρομποτικών συστημάτων

ΑΝΘΡΩΠΩΝ ΕΡΓΑ

1916



ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΖΑΓΟΡΑΣ

Η ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ, ΤΡΟΠΟΣ ΖΩΗΣ



2016



Αν η Ανατολική πλευρά του Πηλίου, όπου φώλιασε πριν από εκατοντάδες χρόνια η Ζαγορά, δεν ήταν τόσο απόμερη, ίσως οι άνθρωποι να μην είχαν τόσο ανάγκη τον συνεταιρισμό. Κι αν πάλι δεν ήταν ο Διονύσης Βαλασσάς να τους κρατάει μαζί, μπορεί και να 'χαν σκορπίσει.

ΠΡΙΝ

Η

Ζαγορά των ξακουστών μήλων, των νέων ανθρώπων, του συνεργατισμού και της αλληλεγγύης.

Για πόσα μπορεί να περηφανεύεται αυτό το ορεινό χωριό του Πηλίου, όπου η συνεταιριστική πίστη, που περνά από γενιά σε γενιά, αλλά και η ανάδειξη αξιών ανθρώπων στα νηία έχουν κάνει θαύματα; Πέρσι ο Συνεταιρισμός γιόρτασε τα 100 χρόνια λειτουργίας του, ενώ όλοι εμείς περιμένουμε με περιέργεια να δούμε τι ετοιμάζουν οι Ζαγοριανοί για τα επόμενα 100 χρόνια.

«Η Ζαγορά ανήκει στην πρώτη φουρνιά συνεταιρισμών, που συστήθηκαν το 1915. Στην περιοχή υπήρχε παράδοση συνεργατισμού ήδη από την περίοδο της Τουρκοκρατίας με την παραγωγή μεταξιού. Κομβικό ρόλο βέβαια στην μετέπειτα πορεία έπαιξε το γεγονός ότι το χρήμα του 1980 δεν σπαταλήθηκε, αλλά αξιοποιήθηκε με τον καλύτερο δυνατό τρόπο» ανέφερε σε συνέντευξή του ο διευθυντής του Συνεταιρισμού, Διονύσης Βαλασσάς, που εδώ και 22 χρόνια έχει ταυτίσει τη διαδρομή του με το Ζαγορίν.

Είναι κοινή παραδοχή των μελών του συνεταιρισμού ότι το «μπαμ» του 1980 κράτησε προσηλωμένο τον κόσμο της Ζαγοράς και κυρίως τους νέους ανθρώπους.

Νέο αίμα κόντρα στην αστευφιλία

«Κάθε καλοκαίρι, όταν τέλειωνε το σχολείο πηγαίναμε στα χωράφια.



Όλη η οικογένεια βοηθούσε στις αγροτικές δουλειές και ιδίως στο μάζεμα που απαιτούσε πολλά χέρια



Διαβιβαστικό έγγραφο του 1916 ώστε να αποσταλεί προς έγκριση στο Υπουργείο Εθνικής Οικονομίας το Καταστατικό του νεοσύστατου Συνεταιρισμού της Ζαγοράς.





ΜΕΤΑ

Τα μεσημέρια κοιμόμασταν σε κλούβες από κούνιες». Όλα τα καλοκαίρια της παιδικής της ηλικίας η Σπυριδούλα Αργυρίου τα πέρασε στα χωράφια της Ζαγοράς μαζί με τους γονείς και τις αδελφές της.

Η 32χρονη σήμερα αγρότισσα καλλιεργεί στην περιοχή μήλα, καρύδια και κάστανα, αν και πριν από μερικά χρόνια είχε μετακομίσει στο Βόλο, όπου εργαζόταν σε μεγάλη πολυεθνική εταιρεία. «Μου έλειπε ο τόπος μου και πάντα ήξερα πως θα επιστρέψω. Τώρα είμαστε πολλοί νέοι άνθρωποι στο χωριό, παρά το γεγονός ότι η δουλειά είναι δύσκολη. Τα χωράφια μας είναι μικρά και σε δύσβατες περιοχές, ενώ όλη η δουλειά γίνεται με το χέρι και τα τσαπιά. Φυσικά, αν δεν υπήρχε ο συνεταιρισμός μας τα πράγματα θα ήταν διαφορετικά».

«Οι νέοι άνθρωποι της γενιάς μου έφευγαν από το χωριό. Το δικό μου παιδί είναι 30 χρονών και έχει αποφασίσει να μείνει», τονίζει ο 62χρονος πρόεδρος του συνεταιρισμού, Αντώνης Λάσκος και συνεχίζει: «Μετά τον κατασκευαστικό οργασμό του 1980 αλλά την εμπορική επιτυχία, ο κόσμος συνειδητοποίησε ότι άξιζε να κάτσει στον τόπο του. Είχαμε καταφέρει να μιλά όλη η Ελλάδα για εμάς. Μέχρι και το 1995 οι περισσότεροι είχαν μπει στον συνεταιρισμό. Οι παραγωγοί μας προχώρησαν σε νέες φυτεύσεις χαμηλού σχήματος και της πυκνής φύτευσης. Παράλληλα, την ίδια περίοδο χτίστηκαν καινούργια σπίτια, το άλογο έγι-
νε αυτοκίνητο ή καμιά φορά και 2».

Η συνεταιριστική πίστη, που περνά από γενιά σε γενιά, αλλά και η ανάδειξη αξιών ανθρώπων στα νηία κάνουν θαύματα στη Ζαγορά



Τη δεκαετία 1990-2000 το βάρος δόθηκε στη διαφήμιση και το marketing, με τον συνεταιρισμό να πραγματοποιεί άλματα στον τομέα.



ΠΛΙΝΘΟΚΕΡΑΜΟΠΟΙΑ, Η ΖΩΝΤΑΝΗ ΤΕΧΝΗ ΤΟΥ ΒΟΛΟΥ

Ένα σπάνιο δείγμα σωζόμενου βιομηχανικού συγκροτήματος στον ελληνικό χώρο

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΧΑΤΖΗΔΙΟΝΥΣΙΟΥ



ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΚΟ ΣΥΝΕΔΡΙΟ Το Μουσείο Πλινθοκεραμοποιίας επέλεξε για τις συναντήσεις του με Θεσσαλούς επιχειρηματίες και ο πρωθυπουργός.



Το Μουσείο Πλινθοκεραμοποιίας προσεγγίζεται από τη Νότια Πύλη του Βόλου και από 16 Οκτωβρίου έως 28 Φεβρουαρίου λειτουργεί καθημερινά (εκτός από την Τρίτη) από 10 π.μ. ως 5 μ.μ.

Ενα «μουσείο του εαυτού του», που παρουσιάζει την καθημερινή ζωή στο εργοστάσιο, καθώς και όλα τα στάδια της παραγωγής διαφορετικών τύπων τούβλων και κεραμιδιών, αποτελεί το Μουσείο Πλινθοκεραμοποιίας, του Δικτύου Μουσείων του Πολιτιστικού Ιδρύματος Ομίλου Πειραιώς, που στεγάζεται στους χώρους του παλιού εργοστασίου Ν. & Σ. Τσαλαπάτα στο Βόλο. Στόχος του είναι να αναδείξει την ιστορική ταυτότητα

της πόλης και να συμβάλει στη διάσωση της βιομηχανικής κληρονομιάς της.

Το εργοστάσιο, που ιδρύθηκε το 1926 από τους αδελφούς Νικόλαο και Σπυρίδωνα Τσαλαπάτα, είχε έκταση 22.000 τ.μ., από τα οποία τα 7.500 τ.μ. είναι στεγασμένοι χώροι. Στην ακμή του απασχολούσε 250 εργαζόμενους, η ισχύς σε μηχανήματα άγγιζε τους 300 ίππους και η ετήσια παραγωγή έφτανε έως και τα εννέα εκατομμύρια τεμάχια. Μέχρι το 1978, οπότε σταμάτησε η λειτουργία



Το εργοστάσιο Τσαλαπάτα «λειτουργεί» ξανά από το 2017 για τις ανάγκες της περιήγησης του επισκέπτη



ΠΟΛΥΧΩΡΟΣ ΤΣΑΛΑΠΑΤΑ Εκτός από το Μουσείο Πλινθοκεραμοποιίας στο συγκρότημα Τσαλαπάτα, που βρίσκεται στη δυτική πλευρά της πόλης του Βόλου, προσφέρονται πολλές επιλογές σε επισκέπτες όλων των ηλικιών για φαγητό και ψυχαγωγία αλλά και πλούσια πολιτιστική δραστηριότητα.

γία του, υπήρξε παραγωγική μονάδα πανελλαδικής εμβέλειας. Το εργοστάσιο διέθετε τεχνολογία αιχμής, ανάλογη με εκείνη που χρησιμοποιούνταν ήδη στην Ευρώπη, σε μια εποχή όπου στην Ελλάδα το περιβάλλον παρέμενε προβιομηχανικό.

Από το 2007 λειτουργεί ξανά

Από το 2004 το Πολιτιστικό Ίδρυμα Ομίλου Πειραιώς, ανέλαβε το συντονισμό ενός εκτενούς ερευνητικού προγράμματος

σχετικού με τη βιομηχανική πλινθοκεραμοποιία και στη συνέχεια την πλήρη αναμόρφωση του βιομηχανικού χώρου. Κύριος άξονας της μουσειολογικής και μουσειογραφικής προσέγγισης ήταν η ανάδειξη της αλυσίδας παραγωγής και του μηχανολογικού εξοπλισμού. Έτσι, από το 2007 το εργοστάσιο Τσαλαπάτα «λειτουργεί» ξανά. Τα τριβεία, οι πρέσες, οι κοφτήρες, οι δεξαμενές αργίλου, τα βαγονέτα και η κάμινος Hoffmann ανασυνθέτουν την

παραγωγική διαδικασία. Αυτή τη φορά, όμως, για τις ανάγκες της περιήγησης του επισκέπτη και της γνωριμίας του με το παραδοσιακό επάγγελμα του πλινθοκεραμοποιού αλλά και με τις τεχνικές επεξεργασίας των πρώτων υλικών.

Με περιοδικές εκθέσεις, διαλέξεις, σεμινάρια και άλλες εκδηλώσεις που διοργανώνονται ή φιλοξενούνται στην Αίθουσα Πολλαπλών Χρήσεων, το Μουσείο αποτελεί ζωντανό πολιτιστικό κύτταρο της τοπικής κοινωνίας.



ΣΤΟ ΜΠΑΓΚΛΑΝΤΕΣ ΚΟΒΟΥΝ ΤΟ ΝΕΡΟ... ΓΙΑ ΝΑ ΠΟΤΙΣΟΥΝ

Να κόψει την παροχή νερού της πρωτεύουσας Ντάκα προκειμένου να εξασφαλίσει ρεύμα για τις γεωργικές αντλίες επέλεξε όταν χρειάστηκε η κυβέρνηση του Μπαγκλαντές σύμφωνα με τον Έλληνα υποδιευθυντή της Διεύθυνσης Οικονομικής και Κοινωνικής Ανάπτυξης του FAO, Κώστα Σταμούλη, ο οποίος δηλώνει ότι υποκλίνεται στο αγροτικό θαύμα της ασιατικής χώρας **ΤΗΣ ΣΟΦΙΑΣ ΣΠΥΡΟΥ**



ργάστηκα για σειρά ετών σε πρόγραμμα με αντικείμενο την επισιτιστική ασφάλεια του Μπαγκλαντές και κατά τη γνώμη μου η γεωργική πρόοδος που έχει κάνει η χώρα, δεδομένου πως είχε εκδηλωθεί λιμός στα μέσα της δεκαετίας του 1970, είναι εντυπωσιακή», επισημαίνει στο Αγρόκτημα ο Κώστας Σταμούλης. Και συνεχίζει: «Καταρχάς ανέπτυξαν μηχανισμούς για την αποτροπή του λιμού αλλά πάνω από όλα

έδωσαν σημασία στη γεωργική βελτίωση. Τεράστιο ρόλο έπαιξε ένα μεγάλο δίκτυο ΜΚΟ που αναπτύχθηκε στην ύπαιθρο με σκοπό την εκπαίδευση των γυναικών και των μικρών καλλιεργητών με κύριο μέλημα τη βελτίωση της διατροφής και της σίτισης των παιδιών. Άκρως σημαντικό ήταν κι ερευνητικό δίκτυο που βοήθησε να υιοθετηθούν πιο παραγωγικοί τρόποι καλλιέργειας ρυζιού. Μόλις η χώρα απέκτησε επάρκεια στο ρύζι και δημιούργησε μάλιστα ένα μικρό πλεόνασμα

εμπορικού ισοζυγίου, άρχισαν να επικεντρώνονται στη βελτίωση της διατροφής. Κάθε εκμετάλλευση απέκτησε μια μικρή λιμνούλα εκτροφής ψαριών, ενώ άρχισαν να καλλιεργούν και περισσότερες πατάτες». Βέβαια όλα αυτά, σύμφωνα με τον τεχνokrάτη του FAO, για να επιτευχθούν «κεντρικής σημασίας ήταν η δέσμευση κάθε κυβέρνησης στη γεωργική βελτίωση. Η πιο πρόσφατη κυβέρνηση, μάλιστα, για να εξασφαλίσει ηλεκτρικό ρεύμα για τις γεωργικές αντλίες προ-



Η ζήτηση για γεωργικά προϊόντα στο μέλλον θα βασιστεί στην κατανάλωση περισσότερων πρωτεϊνών και επεξεργασμένων τροφών

τίμησε να κόψει την παροχή της πρωτεΐνης της Ντάκα. Σίγουρα το Μπαγκλαντές δεν αποτελεί ιδανική δημοκρατία αλλά έχουν επιτύχει θεόρατη πρόοδο στη γεωργία» καταλήγει.

Μόνο η βούληση του ανθρώπου μπορεί να καθορίσει το μέλλον

«Θεαματική επιτυχία στην αύξηση της παγκόσμιας αγροτικής παραγωγής, που τριπλασιάστηκε ανάμεσα στο 1960-2015, μας κάνει αισιόδοξους για το μέλλον», δηλώνει με έμφαση στο Αγρόκτημα ο Κώστας Σταμούλης. «Μέχρι το 2050 εκτιμούμε ότι η αγροτική παραγωγή πρέπει να διπλασιαστεί για να καλύψει τις ανάγκες του πληθυσμού που θα έχει φτάσει τα 9,7 - 10 δις. Δηλαδή ο ρυθμός ανάπτυξης που ζητείται είναι μικρότερος από αυτόν του παρελθόντος. Μάλιστα οι εκτιμήσεις του FAO είναι ότι μεγάλο μέρος αυτής της αύξησης που ανέρχεται στο 80% μπορεί να επιτευχθεί χωρίς επέκταση γης. Αν συνηγορήσουμε και τη δυνατότητα να

παίρνουμε δύο ή τρεις σοδειές ανά σεζόν, η αύξηση της παραγωγής μπορεί να γίνει φθάσει το 90%», σημειώνει ο έμπειρος τεχνοκράτης.

Σύμφωνα όμως με τον Έλληνα υποδιευθυντή της Διεύθυνσης Οικονομικής και Κοινωνικής Ανάπτυξης του FAO «το να πετύχουμε τους στόχους της ποσότητας της τροφής που χρειάζεται ως το 2050 δεν σημαίνει ότι θα αντιμετωπιστεί το πρόβλημα της πείνας. Ούτε ότι η παραγωγή θα είναι βιώσιμη με περιβαλλοντικούς όρους. Το θέμα είναι αν η ανθρωπότητα ενδιαφερθεί να λύσει το πρόβλημα της πείνας. Ενώ για να γίνει η αύξηση της παραγωγής με όρους βιωσιμότητας ο ισχυρότερος παράγοντας θα είναι πάλι η βούληση της ανθρωπότητας να αντιμετωπίσει τις περιβαλλοντικές επιπτώσεις της γεωργίας. Με αυτή την έννοια δεν υπάρχει μόνο ένα σενάριο αλλά περισσότερα που το καθένα οδηγεί σε διαφορετικές προβλέψεις».

Αναφερόμενος στις τεχνολογίες του μέλλοντος, ο κ. Σταμούλης πρε-

90%

αύξηση σε σχέση με την σημερινή ποσότητα μπορεί να επιτύχει η παγκόσμια αγροτική παραγωγή ως το έτος 2050, σύμφωνα με τις εκτιμήσεις του FAO

2030

αποτελεί τον πρώτο σταθμό για την κλιματική αλλαγή. Ως τότε προβλέπεται εξορρόπηση ανάμεσα στις θετικές κι αρνητικές συνέπειες της κλιματικής μεταβολής.

σβεύει ότι η κρίσιμη αλλαγή που θα ανοίξει το δρόμο προς στην εξέλιξη για τους πολλούς θα προέλθει από ήδη γνωστές τεχνολογίες. Όπως ο ίδιος σημειώνει «για τα 570 εκατ. αγροτών που καλλιεργούν κατά μέσο όρο γύρω στα 20 στρέμματα και αποτελούν οικογενειακές εκμεταλλεύσεις το κλειδί για την ανάπτυξη βρίσκεται σε τεχνολογίες που είναι ήδη εφαρμοσμένες στον ανεπτυγμένο κόσμο».

Η γνώση από τον ιδιωτικό τομέα των αναπτυγμένων χωρών

Βέβαια, όπως επισημαίνει ο ίδιος, «δυστυχώς η γεωργική έρευνα παραμένει το χαρτί των ισχυρών χωρών. Έτσι παρατηρείται το φαινόμενο ότι πολλά σημαντικά είδη που είναι βασικά συστατικά της διατροφής αναπτυσσόμενων χωρών όπως η κάσβα ή το σόργο να μένουν ορφανά, δηλαδή να μην αποτελούν είδη έρευνας. Η λύση στο πρόβλημα δεν είναι εύκολη, γιατί η νέα γνώση που παράγεται σήμερα στη γεωργική τεχνολογία προέρχεται κυρίως από τον ιδιωτικό τομέα των αναπτυγμένων χωρών, για τον οποίο οι ποικιλίες αυτές δεν προσελκύουν επενδυτές».

Κύριοι σταθμοί το 2030 και 2050 για την κλιματική αλλαγή

Όπως αναφέρει ο κ. Σταμούλης, σύμφωνα με τις εκτιμήσεις του FAO αλλά και τα σενάρια που αναπτύσσει η Διακυβερνητική Επιτροπή για την Κλιματική Αλλαγή IPCC ως το 2030 προβλέπεται εξισορρόπηση ανάμεσα στις θετικές κι αρνητικές συνέπειες της κλιματικής μεταβολής. Αρνητικές μεταβολές στη γεωργική παραγωγή των τροπικών χωρών θα αντισταθμίζονται από θετικές μεταβολές σε εύκρατα και βόρεια κλίματα ενώ θα δούμε ακατάλληλες περιοχές του βόρειου ημισφαιρίου να μπαίνουν στην παραγωγή.

Μετά το 2030 οι αλλαγές που θα

εκδηλωθούν αν δεν παρθούν μέτρα για την κλιματική αλλαγή θα αποβούν καταστροφικές για περιοχές που μαστίζονται ήδη από επισιτιστική ανασφάλεια όπως η Αφρική. Επιπλέον η αύξηση της στάθμης της θάλασσας θα είναι ολέθρια για περιοχές που απειλούνται ήδη όπως το Μπαγκλαντές. Στο Μπαγκλαντές για παράδειγμα οι μουσώνες ήδη εκδηλώνονται αργότερα αναγκάζοντας τους αγρότες να προσαρμοστούν. Έτσι τώρα η σορά του ρυζιού γίνεται δύο εβδομάδες αργότερα σε περιοχές που πληττονται από πλημμύρες. Αυτό συνιστά μια αλλαγή της γεωργικής τεχνολογίας πέρα από το κομμάτι των εισροών δηλαδή σπόρων, λιπασμάτων ή αγροχημικών.



Τέλος μετά το 2050 η κλιματική αλλαγή θα προκαλέσει σοβαρούς κλυδωνισμούς στην παγκόσμια αγροτική παραγωγή μειώνοντας την παραγόμενη ποσότητα τροφής κι οδηγώντας σε αύξηση των τιμών. Οι χώρες που θα δοκιμαστούν περισσότερο είναι του αναπτυσσόμενου κόσμου.

570

εκατομμύρια είναι οι αγρότες που καλλιεργούν κατά μέσο όρο γύρω στα 20 στρέμματα και αποτελούν καθαρά οικογενειακές εκμεταλλεύσεις

2050

είναι το ορόσημο μετά από το οποίο, αν δεν παρθούν μέτρα, η κλιματική αλλαγή θα προκαλέσει τεράστιους κλυδωνισμούς στην αγροτική παραγωγή

Στο FAO ο Κώστας Σταμούλης βρέθηκε το 1989 με εκπαιδευτική άδεια από το Πανεπιστήμιο του Ιλλινόις άνευ αποδοχών ενός χρόνου και κατέληξε να μείνει για 28 χρόνια. Σήμερα είναι Υποδιευθυντής της Διεύθυνσης Οικονομικής και Κοινωνικής Ανάπτυξης του Οργανισμού.

ΦΥΤΙΚΑ ΡΟΦΗΜΑΤΑ

ΕΠΕΝΔΥΤΙΚΟ ΠΕΔΙΟ

ΣΤΟ ΠΟΤΗΡΙ ΘΕΛΕΙ
ΤΟ ΑΜΥΓΔΑΛΟ
Η ΔΙΕΘΝΗΣ ΑΓΟΡΑ

Με μια ισχυρή δυναμική ανάπτυξη της τάξης του 46% για το 2016, που άγγιξε 60% για το πρώτο οκτάμηνο του 2017, το ρόφημα αμυγδάλου μετά τις ΗΠΑ προκαλεί φρενίτιδα και στην Ευρώπη

ΤΟΥ ΓΙΩΡΓΟΥ ΚΟΝΤΟΝΗ

Κ

ερδίζει συνεχώς έδαφος και στη Γηραιά Ήπειρο το ρόφημα αμυγδάλου, που λειτουργεί ως μια εναλλακτική πηγή πρόσληψης θρεπτικών

στοιχείων για όσους δεν επιλέγουν τα προϊόντα ζωικής προέλευσης ή έχουν δυσανεξία στη λακτόζη.

Η αρχή βέβαια έγινε στις Ηνωμένες Πολιτείες Αμερικής, όπου το υποκατάστατο γάλακτος από αμύγδαλο παρέμεινε έως τις αρχές του 2000 μια σημαντική τροφή υγιεινής διατροφής, όταν άρχισε να αυξάνει η δημοτικότητά του με γοργούς ρυθμούς. Μόνο για το 2011, οι πωλήσεις αυξήθηκαν κατά 79% ενώ το 2013 ξεπέρασε το γάλα σόγιας ως το πιο δημοφιλές φυτικό υποκατάστατο γάλακτος. Από το 2014 κάλυπτε το 60% των πωλήσεων του τομέα των υποκατάστατων από φυτική πρώτη ύλη.

Σε ό,τι αφορά την εγχώρια αγορά, όπου ως σήμερα προσφέρονται προϊόντα ευρωπαϊκής προέλευσης, το πρώτο και μοναδικό ρόφημα που παράγεται από ελληνικά αμύγδαλα κυκλοφό-



Το ρόφημα αμυγδάλου της ΟΛΥΜΠΟΣ παράγεται αποκλειστικά από ελληνικά αμύγδαλα.

ρησε πρόσφατα από την ΟΛΥΜΠΟΣ με έδρα τη Λάρισα.

Αποκλειστικά με θεσσαλικά αμύγδαλα

Το προϊόν της ΟΛΥΜΠΟΣ παρασκευάζεται αποκλειστικά από πρώτη ύλη παραγωγών της περιοχής της Θεσσαλίας, και συγκεκριμένα από χωριά του νομού Λάρισας, τα οποία εγγυώνται την υψηλή ποιότητα και διατροφική αξία του ροφήματος.

Ρέει άφθονο σε όλο τον κόσμο

Αναζητώντας τα μεγέθη της διεθνούς αγοράς, σύμφωνα με πρόσφατη έρευνα που δημοσιεύθηκε στις ΗΠΑ, η παγκόσμια αγορά ροφημάτων αμυγδάλου θα αγγίξει τα 4,75 δισεκατομμύρια δολάρια μέχρι το έτος 2022.

Τη μερίδα του λέοντος αναμένεται να έχει η περιοχή της Ασίας και του Ειρηνι-





Με άρωμα ψημένου αμύγδαλου το νέο ρόφημα, διατίθεται σε τρεις γεύσεις, Φυσική, Χωρίς Ζάχαρη και Με Κακάο.

κού με 2,16 δισ. και μερίδιο 45%. Οι ερευνητές μάλιστα αποφαίνονται ότι το αυξανόμενο ενδιαφέρον των καταναλωτών για έναν υγιεινό τρόπο ζωής, η μόδα για διατροφή χαμηλής θερμιδικής αξίας και η ανησυχία για την ευζωία των ζώων και την προστασία του περιβάλλοντος θα συνεχίσουν να ενισχύουν την κατανάλωση του ροφήματος από αμύγδαλο. Για την ιστορία πρέπει να αναφερθεί ότι στον Μεσαίωνα, το ονομαζόμενο «γάλα» αμυγδαλού ήταν γνωστό τόσο στον ισλαμικό κόσμο όσο και στον χριστιανικό ως κατάλληλο για κατανάλωση κατά τη διάρκεια της Σαρακοστής, ενώ αποτέλεσε τη βάση της μεσαιωνικής κουζίνας, επειδή το αγελαδινό δεν μπορούσε να διατηρηθεί για μεγάλο χρονικό διάστημα χωρίς να αλλοιωθεί. Ως εκ τούτου καταναλωνόταν σε μια περιοχή που εκτεινόταν από την Ιβηρική Χερσόνησο έως την Ανατολική Ασία.

ΠΑΡΑΓΩΓΗ

7%

είναι η αύξηση στη διεθνή παραγωγή αμυγδαλού για το 2017/2018 στους 1.251.053 τόνους έναντι των 1.170.013 τόνων που ήταν πέρσι, σύμφωνα με τον Διεθνή Οργανισμό Ξηρών Καρπών και Αποξηραμένων Φρούτων (INC).

150

χιλάδες στρέμματα με αμυγδαλιές θα προσθέσει η Αυστραλία το 2018 και ως το 2025 έχει ως στόχο να αυξήσει 60% την παραγωγή της στους 135.000 τόνους, σύμφωνα με στοιχεία του Συμβουλίου Αμυγδαλού.

2,8%

αύξησε στους 997.903 τόνους έναντι των 970.688 τόνων πέρσι αναμένεται στην παραγωγή αμυγδαλών της Καλιφόρνιας, σύμφωνα το USDA.

1,5

Ο μεγαλύτερος παραγωγός αμυγδαλών στον κόσμο είναι οι ΗΠΑ με ένα ποσοστό 40% και ακολουθεί η Ισπανία με 12% ενώ η παγκόσμια παραγωγή

ΙΣΧΥΡΗ ΑΝΤΙΟΞΕΙΔΩΤΙΚΗ ΔΡΑΣΗ ΚΑΙ ΧΑΜΗΛΗ ΛΙΠΙΔΑΙΜΙΚΗ ΑΞΙΑ

ΤΑ ΑΜΥΓΔΑΛΑ είναι καρποί πλούσιοι σε πρωτεΐνες, σε φυτικές ίνες, σε ανόργανα άλατα και βιταμίνες. Τα νέα ροφήματα της ΟΛΥΜΠΟΣ, σύμφωνα με την εταιρεία, έχουν χαμηλή περιεκτικότητα σε λίπη, είναι πλούσια σε πρωτεΐνες, φυτικές ίνες, ασβέστιο και βιταμίνες (B & E). Ιδιαίτερα η βιταμίνη E είναι λιποδιαλυτή με αντιοξειδωτική δράση. Το ρόφημα συνδυάζεται ιδανικά με τα δημητριακά, το τσάι, τον καφέ, τα shakes και τα smoothies ή πίνεται απλά σκέτο ενώ είναι κατάλληλο για χορτοφάγους και για όσους δεν καταναλώνουν γαλακτοκομικά προϊόντα.



ΟΤΑΝ ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΟΥ ΤΟΠΟΥ ΜΑΣ ΓΙΝΟΝΤΑΙ ΣΤΑΘΕΡΗ ΕΠΕΝΔΥΤΙΚΗ ΑΞΙΑ

ΜΕ ΠΙΣΤΗ στην αξία των προϊόντων του τόπου της η ΟΛΥΜΠΟΣ επενδύει σταθερά στη σχέση της με τους Έλληνες παραγωγούς και στη συνολική ανάπτυξη της εγχώριας γεωργίας περιλαμβάνοντας στην γκάμα της και ανοίγοντας αγορές για προϊόντα όπως το αυθεντικό ελληνικό τσάι του βουνού, η σειρά των φυσικών χυμών από ελληνικά φρούτα αλλά και τα προϊόντα από κατσικίσιο γάλα.

ΒΕΡΣΑΛΛΙΕΣ

Ο ΛΑΧΑΝΟΚΗΠΟΣ ΤΟΥ ΒΑΣΙΛΙΑ

Κάποτε ήταν το καμάρι του υπερφίαλου Λουδοβίκου 14ου, σήμερα έγινε τόπος πειραματισμού της ακαδημαϊκής κοινότητας

ΤΗΣ ΜΑΡΙΝΑΣ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ

Τ

ρεις φορές την εβδομάδα οι επισκέπτες των Βερσαλλιών μπορούν να αγοράσουν φρούτα και

λαχανικά από την «Μπουτίκ Potager». Potager ονομάζουν οι Γάλλοι το λαχανόκηπο 22 στρεμμάτων που δημιουργήθηκε τον 17ο αιώνα από τον Λουδοβίκο 14ο και όπου μέχρι και σήμερα καλλιεργούνται 400 διαφορετικές ποικιλίες φρούτων και άλλες τόσες



Ο κήπος των 9 στρεμμάτων των Βερσαλλιών είναι ένας τόπος που συνδέει το παρελθόν με το παρόν και το μέλλον και μας φωνάζει «Κάν' το όπως οι Γάλλοι».

λαχανικών, πολλές εξ αυτών σπά-
νιες, παράγοντας τόνους φρέσκων
προϊόντων, που πωλούνται.

Στα τέλη του 17ου αιώνα, πιο
συγκεκριμένα ήταν το 1683,
όταν ο Λουδοβίκος ο 14ος έδω-
σε εντολή στον Jean-Baptiste de
la Quintinie, έναν μπουρζουά δι-
κηγόρο με πάθος για την κηπου-
ρική, να δημιουργήσει έναν λαχα-
νόκηπο που θα τρέφει τους εκατο-
ντάδες κατοίκους των Βερσαλλιών
και θα καταπλήξει όλο τον κόσμο.

Το έργο του Γάλλου δικηγόρου

ήταν δύσκολο, καθώς έπρεπε να
μετατρέψει σε υπέρλαμπρο κήπο
ένα έλος. Χιλιάδες εργάτες δού-
λεψαν στον καθαρισμό, την απο-
ξήρανση και την κάλυψη του εδά-
φους με τόνους άμμου, φρέσκο
χώμα και κοπριά από τους βασιλι-
κούς στάβλους. Μαζί του ο αρχιτέ-
κτονας των Βερσαλλιών, Francois
Mansart, που σχεδίασε τους δαι-
δαλώδεις διαδρόμους του κήπου
γύρω από το κεντρικό σιντριβάνι.

Ωστόσο, αυτός που ξεχώρισε
ήταν χωρίς αμφιβολία ο δικηγό-
ρος. Πενήντα χρόνια πριν εφευ-
ρεθεί το πρώτο θερμοκήπιο στην
Ολλανδία, ο La Quintinie ανέπτυ-
ξε ιδιοφυείς μεθόδους για την πα-
ραγωγή φρούτων και λαχανικών
εκτός εποχής. Στις σημειώσεις του
έγραφε: «Κατάφερα να φέρω κά-
ποια φρούτα σε ωρίμανση 5 ή 6
εβδομάδες νωρίτερα... για παρά-
δειγμα φράουλες τον Μάρτιο και
σπαράγγια το Δεκέμβριο».

Επιβιώνει σχεδόν ανέπαφος

Ο La Quintinie, που εν τω μετα-
ξύ είχε αποκτήσει τον τίτλο του ευ-
γενή, πέθανε το 1688, με τον Λου-
δοβίκο να εξομολογείται στη χή-
ρα του: «Κυρία μου, έχουμε υπο-
στεί και η δύο μία ανεπανόρθωτη
απώλεια». Μετά το θάνατό του η
φροντίδα του κήπου πέρασε στους
Le Normand. Επί των ημερών τους
παράχθηκαν οι πρώτοι ανανάδες
το 1730 ενώ σημείωσαν επιτυχία
στην παραγωγή καφέ.

Σήμερα, τρεις αιώνες μετά την
κατασκευή του ο λαχανήκηπος
επιβιώνει σχεδόν ανέπαφος. Και
να σημειωθεί ότι δεν έμεινε πο-
τέ αναξιοποίητος, σήμερα είναι
η έδρα της Εθνικής Σχολής Αρχι-
τεκτονικής Τοπίου του γαλλικού
υπουργείου Γεωργίας.

ΜΕ ΜΙΑ ΜΑΤΙΑ

ΣΥΓΧΡΟΝΟΣ ΑΛΛΑ ΚΑΙ ΙΣΤΟΡΙΚΟΣ



ΣΤΟ ΠΝΕΥΜΑ ΤΟΥ LA QUINTINIE

«Αυτό που είναι ενδιαφέρον σε αυτό τον κήπο είναι η
ένταση ανάμεσα στο να είσαι σύγχρονος και ιστορικός»,
λέει ο Antoine Jacobsohn. Είναι ο άνθρωπος που είναι επι-
φορτισμένος με την εξισορρόπηση της ανάγκης διατήρησης
των ιστορικών τεχνικών κλάδεσης, την εκπαίδευση του
κοινού σχετικά με τις ποικιλίες φρούτων και λαχανικών και
τη συνέχιση της καινοτομίας στο πνεύμα του La Quintinie.



ΤΕΡΑΣΤΙΑ ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΟΠΩΡΟΦΟΡΩΝ

Ο κήπος φιλοξενεί 200 σπουδαστές αρχιτεκτονικής τοπίου
και 350 φοιτητές μεταπτυχιακής εκπαίδευσης, αλλά και
400 ποικιλίες οπωροφόρων δέντρων που καλλιεργούνται
σε 68 διαφορετικά σχήματα (απαιτώντας 1.000 ώρες
κλαδέματος εμπειρογνομόνων το χειμώνα), 450 ποικιλίες
φρούτων και λαχανικών και μόνο εννέα κηπουρούς.



ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ Η ΣΥΝΕΙΣΦΟΡΑ ΤΩΝ ΦΟΙΤΗΤΩΝ

«Είμαι περήφανος για την πειραματική φύση του Potager,
που οφείλεται και στην παρουσία των φοιτητών που συνι-
θίζουν να δουλεύουν δίπλα σε «ιστορικά μνημεία». Αυτή
την περίοδο η κύρια μάχη του Antoine Jacobsohn είναι να
αποτρέψει την κατάρρευση ιστορικών σειρών αχλαδιών.



ΔΡΩΜΕΝΑ

Ο,ΤΙ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΓΝΩΡΙΖΕΤΕ...

ΘΕΑΤΡΟ

ΑΦΕΝΤΗΣ ΚΑΙ ΔΟΥΛΟΣ

ΤΟΥ ΛΕΟΝΤΟΣ ΤΟΛΣΤΟΪ

Μια έκφραση των αντιφατικών συνθηκών που επικρατούσαν στη Ρωσία το τελευταίο τρίτο του 19ου αιώνα. Μια αλληγορία που αναφέρεται στη κοινωνική αδικία, στην ηθική ποταπότητα των προνομιούχων τάξεων, μια τολμηρή δήλωση απέναντι στον αγώνα επιβίωσης. Ένας πλούσιος, εκμεταλλευτής, ξεκινά καταμεσής ενός χιονιά από το χωριό του προς ένα γειτονικό, για να προλάβει ν' αγοράσει σ' εξευτελιστική τιμή, γν. Ξεσηκώνει τον πιο υποτελή μουζικό του, να γί-

νει ο ίδιος υποζύγιό του. Συναντούν χιονοθέλλα. Ο αφέντης χοντρά ενδεδυμένος κι ο δούλος ρακένδυτος να σέρνει το βάρος. Γρήγορα χάνονται και δεν μένει άλλο από το να διανυκτερεύσουν στη θανατερή παγωνιά της ρωσικής στέπας. Κάποια στιγμή ο αφέντης παρατάει το δούλο και πάει να σώσει το τομάρι του. Περιπλανώμενος μέσα στο χιόνι, ξαναγυρίζει απ' όπου ξεκίνησε, βρίσκει το συνοδοιπόρο του μισοπαγωμένο. Τότε ακριβώς γίνεται η μεταστροφή του. Σκεπάζει το δούλο με τη γούνα του και φέρτει πάνω στο παγωμένο του σώμα, για να τον σώσει. Το πρωί, βρίσκουν άψυχο το σώμα του αφέντη και με ελαφρά κρυοπαγήματα, τον δούλο.

INFO

> ΘΕΑΤΡΟ
ΚΑΤΕΡΙΝΑ
ΒΑΣΙΛΑΚΟΥ

στον Κεραμεικό.
Η παράσταση παίζεται από Πέμπτη έως Σάββατο στις 9.00 μ.μ. και Κυριακή στις 8.00 μ.μ. Ο Γιώργος Νανούρης διασκευάζει και σκηνοθετεί το διήγημα του Λέοντος Τολστόϊ «Αφέντης και Δούλος» με τον Δημήτρη Λιγνάδη στο ρόλο του αφέντη και τον ίδιο στο ρόλο του δούλου.

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΖΕΤΑ ΜΑΡΚΟΥ



ΘΕΑΤΡΟ

Ο ΚΗΠΟΣ ΤΟΥ ΡΑΠΑΤΣΙΝΙ

Η Όλια Λαζαρίδου συναντά τον εικαστικό Άγγελο Παπαδημητρίου στο θέατρο Πορεία

Ενα δραματικό ποίημα, η ιστορία του οποίου λαμβάνει χώρα στην Πάδοβα της Ιταλίας, σ' ένα μακρινό και ακαθόριστο παρελθόν. Ο Τζιοβάνι, νεαρός φοιτητής, ερωτεύεται τη Βεατρίκη, την όμορφη κόρη του δρ. Ραπατσίνι, ενός επιστήμονα ο οποίος εργάζεται απομονωμένος στο εργαστήριό του. Η Βεατρίκη είναι περιορισμένη σ' έναν τεχνητό κήπο γεμάτο από δηλητηριασμένα φυτά, που είναι και αυτά όπως και εκείνη, δημιουργήματα του πατέρα της. Ο Τζιοβάνι παρατηρεί την περίεργη σχέση της κοπέλας με τα φυτά και μπαίνει συχνά στον κήπο για να τη συναντήσει, αγνοώντας τις συμβουλές του καθηγητή του, που τον προειδοποιεί για το έργο και την υπόσταση του δρ. Ραπατσίνι. Ο νε-

αρός φοιτητής αρχίζει να υποφέρει από τις συνέπειες των επαφών του με τα δηλητηριασμένα φυτά και την αγαπημένη του. Για να μπορέσουν να είναι μαζί και να την ελευθερώσει από τον δηλητηριασμένο κήπο, της δίνει ένα ισχυρό αντίδοτο. Το αντίδοτο όμως σκοτώνει αντί να θεραπεύσει την άτυχη Βεατρίκη. Η παράσταση, η οποία θα παίζεται μέχρι τις 11 Νοεμβρίου στο θέατρο Πορεία, είναι το αποτέλεσμα της συνάντησης της Όλιας Λαζαρίδου και του εικαστικού Άγγελου Παπαδημητρίου πάνω στο διήγημα «Η κόρη του Ραπατσίνι» του Nathaniel Hawthorne. Επίσης παίζουν ο Ερρίκος Μηλιάρης και η Δανάη Ρούσσου.

Info Η παράσταση παίζεται Τετάρτη έως Σάββατο στις 21.00 μ.μ. και κάθε Κυριακή στις 19.00 μ.μ.

ΣΙΝΕΜΑ



ΠΙΣΩ ΑΠΟ ΤΟ BLADE RUNNER

ΣΤΟ ΒΙΒΛΙΟ του Φίλιπ Κ. Ντικ που ενέπνευσε το Blade Runner, ένα από τα αριστουργήματα της επιστημονικής φαντασίας, παρουσιάζεται η πάλη ανάμεσα στον άνθρωπο και στη μηχανή.

ΘΕΑΤΡΟ



ΕΓΩ, Ο ΜΑΡΚΟΣ ΒΑΜΒΑΚΑΡΗΣ

ΑΥΤΟΣ είναι ο τίτλος του μονόλογου που σκηνοθετεί και ερμηνεύει ο Θανάσης Παπαγεωργίου στο θέατρο ΣΤΟΑ. Το μονόλογο έγραψε η Νάνση Τουμπακάρη. Η παράσταση παίζεται Παρασκευή και Σάββατο 21.00 μ.μ. και Κυριακή στις 19.00 μ.μ.

ΜΗΝ ΤΟ ΧΑΣΕΙΣ

ΒΙΒΛΙΟ • ΤΑΙΝΙΑ • ΜΟΥΣΙΚΗ

THE ZETAS MARKOU

 ΚΙΝΗΜΑΤΟΓΡΑΦΟΣ

 ΤΡΑΓΟΥΔΙ

 ΒΙΒΛΙΟ



01 Το ελληνικό μέλι έχει τη δική του μεγάλη γιορτή

Το 9ο Φεστιβάλ Ελληνικού Μελιού και Προϊόντων Μέλισσας διοργανώνεται από την 1 έως τις 3 Δεκεμβρίου στο Στάδιο Ειρήνης και Φιλίας.



02 Σταμάτης Χατζηνεσταθίου - «Έλληνες - Φιλέλληνες» Τραγούδια για την Ελλάδα, όπως την είδαν ποιητές, λογοτέχνες, ιστορικοί, συγγραφείς και περιηγητές.



03 Άγρια Χόρτα - Βάλια Τσάιτα Τσιλιμένη Η πρώτη ποιητική συλλογή της Βάλιας Τσάιτα Τσιλιμένη κυκλοφορεί από τις εκδόσεις Κίχλη.



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



05 Αλλάζει ποταμίζο το φάι του Κώστα Ακριβού Ένας συγγραφέας προσπαθεί να βρει απάντηση σε κάτι που τον βασανίζει: Αν είναι τυχερός ή όχι που γεννήθηκε Έλληνας.



06 Ανδρέατος και Λάλεζας στα 9 Όγδοα Αυθεντική διασκέδαση, κάθε Σάββατο και Κυριακή μεσημέρι, με ένα πρόγραμμα από το λαϊκό, ρεμπέτικο ως το δημοτικό.



ΣΤΟ ΣΥΜΠΑΝ ΤΟΥ ΒΑΝ ΓΚΟΓΚ

ΤΗΣ ΜΑΡΙΝΑΣ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ

Έναν νέο τρόπο προσέγγισης της εικαστικής δημιουργίας προσφέρει η έκθεση Van Gogh Alive, η οποία έρχεται στην Ελλάδα και συγκεκριμένα στο Μέγαρο Μουσικής από τις 9 Νοεμβρίου έως τις 30 Δεκεμβρίου. Η έκθεση, την οποία διοργάνωσε η Grande Exhibitions με τη Λάβρυσ, παρουσιάζει το έργο του μεγάλου ζωγράφου, το οποίο αφηγείται τη δική του ιστορία, διεισδύει στα συναισθήματα και τις σκέψεις του και περιγράφει το περιβάλλον μέσα στο οποίο μεγαλούργησε. Μέ-

σω του SENSORY4™, ενός μοναδικού συστήματος που ενσωματώνει 40 προβολείς υψηλής ευκρίνειας, γραφικά πολλαπλών καναλιών και ήχο surround, δομώντας έτσι ένα από τα συναρπαστικότερα περιβάλλοντα πολλαπλών προβολών στον κόσμο, τα αριστουργήματα του Βίνσεντ Βαν Γκογκ ζωντανεύουν γεμίζοντας τον χώρο σε γιγαντιαίες οθόνες.

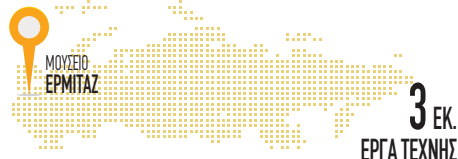
Van Gogh Alive
the experience

ΣΕ ΑΡΙΘΜΟΥΣ

300

εκατ. δολάρια είναι το τίμημα για την πώληση του ακριβότερου πίνακα στον κόσμο. Πρόκειται για το «When Will You Marry» του Paul Gauguin (1892)

ΜΟΥΣΕΙΟ ΕΡΜΙΤΑΖ



3 ΕΚ. ΕΡΓΑ ΤΕΧΝΗΣ

Η μεγαλύτερη συλλογή πινάκων ζωγραφικής στον κόσμο βρίσκεται στο Μουσείο Ερμιτάζ στην Αγ. Πετρούπολη της Ρωσίας με 3 εκατομμύρια συνολικά έργα τέχνης.



ΣΤΗΝ ΤΕΧΝΟΠΟΛΗ ΤΟΥ Δ. ΑΘΗΝΑΙΩΝ Η ΠΡΩΤΗ ΕΧΡΟ ΦΟΡΕΩΝ Κ.Α.Λ.Ο

ΑΠΟ ΤΗΝ 1η ΕΩΣ ΤΙΣ 3 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ θα πραγματοποιηθεί στους χώρους της Τεχνόπολης του Δήμου Αθηναίων η 1η Εχρο Φορέων Κοινωνικής Αλληλέγγυας Οικονομίας (Κ.Α.Λ.Ο). Δικαίωμα συμμετοχής έχει κάθε φορέας εγγεγραμμένος στο Μητρώο Φορέων Κοινωνικής και Αλληλέγγυας Οικονομίας αρκεί να έχει δηλώσει συμμετοχή.

ΣΤΗ ΓΑΛΛΙΑ

ΓΙΝΕΤΑΙ 40 ΕΤΩΝ ΚΑΙ ΤΟ ΓΙΟΡΤΑΖΕΙ

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 28 ως 30 Νοεμβρίου 2017, στο Εκθεσιακό Πάρκο του Μονπελιέ της Γαλλίας

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΧΑΤΖΗΔΙΟΝΥΣΙΟΥ



Στην καρδιά της παραγωγής



Περισσότεροι από 100 νέοι εκθέτες

«Με περισσότερους από 100 νέους εκθέτες η SITEVI αναδεικνύεται ως ο χώρος συνάντησης του επιχειρείν και της καινοτομίας όλων των παραγωγών» τονίζει η

Martine Dégremont, διευθύντρια της έκθεσης.



Αύξηση κατά 12% των διεθνών συμμετοχών

Η SITEVI ανεβάζει τον πήχη φέτος καλύπτοντας το 97% της εμπορικής της επιφάνειας έναντι 87% το 2015 την ίδια περίοδο. Σε αυτό συμβάλλει η μεγάλη άνοδος του αριθμού των διεθνών επιχειρήσεων (+ 12 %).



Εφαλτήριο για το επιχειρείν το χωριό «Start-Up»

Παράλληλα 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 κλάδων αμπέλου-οίνου, ελιάς, οπωροκηπευτικών.



Βραβεία καινοτομίας και πολλή... ρομποτική

Φυσικά το ενδιαφέρον των επισκεπτών θα ελκύσουν 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.

ΥΠΟΔΟΧΗ

Για τους διεθνείς επισκέπτες

Με 54 000 συμμετοχές από 52 χώρες στην τελευταία έκθεση, η SITEVI δίνει έμφαση στον κατάλογο των υπηρεσιών προς τους ξένους επισκέπτες. Στο διεθνές επιχειρηματικό κέντρο και στο πρόγραμμα «επισκέψεις στο αγρόκτημα» προστίθενται η ζώνη για τους ξένους παραγωγούς και οι γευστιγνώσεις των προϊόντων του κόσμου κ.λπ.



SITEVI

ΕΝΑΣ ΥΜΝΟΣ ΣΤΗ ΔΥΝΑΜΗ ΤΟΥ ΑΝΘΡΩΠΟΥ

Η ΑΛΗΘΙΝΗ ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΗΣ ΚΥΡΑΣ ΤΗΣ ΡΩ

ΤΗΣ ΜΑΡΙΝΑΣ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ

Με βάση το βιβλίο του Γιάννη Σκαραγκά «Κυρά της Ρω» και υπό τις σκηνοθετικές οδηγίες της Κατερίνας Μπερδέκα, η Φωτεινή Μπαξεβάνη ξεδιπλώνει στη σκηνή του θεάτρου Σφενδόνη την αληθινή ιστορία της Κυράς της Ρω. Της γυναίκας που στην ακριτική νησίδα κοντά στο Καστελόριζο ύψωσε πρώτη φορά την ελληνική σημαία το 1929 και στην περίοδο της Κατοχής συνέχιζε να την υψώνει κάθε πρωί και να την κατεβάζει με τη δύση του ήλιου, μέχρι και τα βαθιά της γεράματα. Η Δέσποινα Αχλαδιώτη γεννήθηκε το 1890 στο Καστελόριζο και στα 37 της χρόνια αποφάσισε να μετακομίσει με τον άνδρα της μόνιμα στην Ρω, όπου έζησαν οι δυο τους μόνοι πολλά χρόνια. Εκεί η Δέσποινα Αχλαδιώτη παρέμεινε και μετά το θάνατό του. Απεβίωσε σε ηλικία 92 ετών.

Μέσα από ένα τρυφερό και ποιητικό κείμενο, ο Γιάννης Σκαραγκάς εξυφαίνει το πορτρέτο μιας ελεύθερης γυναίκας με φόντο την πολύπαθη ιστορία του Καστελόριζου, το βαρύ σκηνικό των διαδοχικών πολέμων, τις αγωνίες και τις μύχιες σκέψεις της, τη μοναξιά απέναντι στα στοιχεία της φύσης αλλά και την ελπίδα ότι μπορεί να κάνει τον κόσμο, καλύτερο. Με τον δικό της τρόπο..

Info Η παράσταση παίζεται κάθε Τετάρτη 21.30 μ.μ.,
Πέμπτη, Παρασκευή, Σάββατο 21.00 μ.μ.,
και Κυριακή 18.00 μ.μ.



ΜΕ ΤΟΝ ΟΙΝΟ ΣΤΟ ΕΠΙΚΕΝΤΡΟ ΤΟΥ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΟΣ



ΟιΝοτικά 2017

Για δεύτερη φορά οι οινοποιοί της Κρήτης οργανώνουν τα ΟιΝοτικά στις 5 Νοεμβρίου, στη «Μεγάλη Βρεταννία».



Μεγάλα Κόκκινα Κρασιά

Τα κορυφαία οινοποιεία με μεγάλα κόκκινα κρασιά έρχονται στις 19 Νοεμβρίου στη «Μεγάλη Βρεταννία».



Τα κρασιά των βουνών

Κρασιά από τα 21 οινοποιεία της Κεντρικής Ελλάδας παρουσιάζονται την Κυριακή 26 Νοεμβρίου στη Μ. Βρεταννία.



Χάρτης των Γεύσεων

Στις 2 και 3 Δεκεμβρίου η Wine Plus διοργανώνει τον «Χάρτη των Γεύσεων», στο Συνεδριακό Κέντρο Ι. Βελλίδης.

ΛΑΡΙΣΑ

**Premium Φεστιβάλ
Οίνου και Γαστρονομίας**

Το πρώτο premium φεστιβάλ οίνου και γαστρονομίας, το οποίο προβάλλει τον ελληνικό οίνο και τους σημαντικούς Έλληνες οινοπαραγωγούς ταυτόχρονα με τα ιδιαίτερα προϊόντα της ελληνικής γαστρονομίας, διοργανώνεται από την TU Events στο Divani Palace της Λάρισας στις 18 Νοεμβρίου.



ΑΠΟΝΟΜΗ 2017

11/12

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 η απονομή θα λάβει χώρα στο Μεγάρο Μουσικής στις 11 Δεκεμβρίου.



MESSE BERLIN

**Κορυφώνονται οι ετοιμασίες
για τη Fruit Logistica 2018**

Η διεθνής έκθεση φρούτων και λαχανικών, Fruit Logistica 2018, θα πραγματοποιηθεί από 7-9 Φεβρουαρίου 2018 στο Messe Berlin στη Γερμανία. Περισσότερες πληροφορίες στο Ελληνογερμανικό Εμπορικό και Βιομηχανικό Επιμελητήριο, επίσημο αντιπρόσωπο της έκθεσης στην Ελλάδα και την Κύπρο.



ΔΙΟΡΓΑΝΩΝΕΙ Η TÜV HELLAS

GLOBALG.A.P FORUM ΣΤΗΝ ΑΘΗΝΑ

Με στόχο την ανάδειξη των ζητημάτων της Ασφάλειας των Τροφίμων και της Ορθής Γεωργικής Πρακτικής ο Φορέας Επιθεώρησης, Πιστοποίησης και Εκπαίδευσης TÜV Hellas (TÜV Nord) μαζί με τον διεθνή οργανισμό GlobalG.A.P., διοργανώνει, στις 31 Οκτωβρίου στην Αθήνα, το GlobalG.A.P. Forum. Στο Forum θα παραβρεθεί ο πρόεδρος του GlobalG.A.P., Guy Callebaut, για να παρουσιάσει τις παγκόσμιες προκλήσεις, τις λύσεις αλλά και τη διεθνή εμπειρία στον τομέα της Ορθής Γεωργικής Πρακτικής. Ο Dr. Friedrich Luedeke, Senior Expert/Training, θα αναπτύξει τα νέα πρότυπα (CFP, CoC & GRASP) και τις θέσεις του Οργανισμού για την αειφορία, σε συνδυασμό με ένα αναλυτικό στρατη-

γικό πλάνο ανάπτυξης.

Ο Θωμάς Αραπογιάννης, Διευθυντής του Αγρο-Διατροφικού Τομέα Ν. Ελλάδας της TÜV Hellas (TÜV Nord) θα μοιραστεί με το ακροατήριο τα συμπεράσματα για την ελληνική πραγματικότητα ενώ ο Γιώργος Κράββας, Scheme Manager και Πρόεδρος της Τεχνικής Επιτροπής της GlobalG.A.P. στην Ελλάδα & Agrisystems Manager της TÜV Hellas (TÜV Nord), θα αναφερθεί στα πεπραγμένα της Επιτροπής και τους ελληνικούς στόχους.

Το Forum, χορηγοί επικοινωνίας του οποίου είναι η Agrenda και το AgroNews, θα διοργανωθεί στο Wyndham Hotel στις 31 Οκτωβρίου με ώρα έναρξης στις 9:00 π.μ. Για περισσότερες πληροφορίες οι ενδιαφερόμενοι μπορούν να επισκεφθούν την ηλεκτρονική διεύθυνση www.tuvhellas.gr.





ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΟ
ΙΔΡΥΜΑ
ΟΜΙΛΟΥ
ΠΕΙΡΑΙΩΣ

ΧΙΟΣ

Έως τις 13 Νοεμβρίου η έκθεση Inspiration Chios



Παρατείνεται έως τη Δευτέρα 13 Νοεμβρίου η έκθεση ζωγραφικών έργων του Γιώργου Ζυμαράκη, με τίτλο «Inspiration Chios»

- Με έμπνευση τη Χίο, που διοργάνωσε το Πολιτιστικό Ίδρυμα Ομίλου Πειραιώς (ΠΙΟΠ), στο Μουσείο Μαστίχας Χίου. Μέχρι σήμερα περισσότεροι από 25.000 επισκέπτες είχαν την ευκαιρία να δουν από κοντά την έκθεση του Χιώτη ζωγράφου.

ΔΗΜΗΤΣΑΝΑ



Ξανά μαθήματα χορωδίας



Το Πολιτιστικό Ίδρυμα Ομίλου Πειραιώς (ΠΙΟΠ) συνεχίζει, για τρίτη χρονιά, τα εβδομαδιαία μαθήματα χορωδίας, στο Υπαίθριο Μουσείο Υδροκίνησης, στη Δημητσάνα. Κάθε Δευτέρα (ώρες 16:00-17:30 μ.μ.), παιδιά, έφηβοι και ενήλικες δίνουν το ραντεβού τους στην πλήρως εξοπλισμένη αίθουσα του Μουσείου προκειμένου να έρθουν σε επαφή με τη χορωδιακή μουσική έκφραση, την τέχνη της πολυφωνίας και την αρμονία.

ΙΩΑΝΝΙΝΑ

Έκθεση για εβραϊκά κειμήλια



Εγκαινιάστηκε η περιοδική έκθεση «Όταν η τέχνη γίνεται ιερή. Εβραϊκά κειμήλια από τα Ιωάννινα», που συνδιοργανώνουν το ΠΙΟΠ, το Εβραϊκό Μουσείο Ελλάδος και η Ισραηλτική Κοινότητα Ιωαννίνων, στο Μουσείο Αργυροτεχνίας, στα Ιωάννινα. Θα διαρκέσει μέχρι τις 11 Ιανουαρίου 2018.



ΣΤΟ ΜΟΥΣΕΙΟ ΜΠΕΝΑΚΗ

ΤΑ ΚΕΡΑΜΕΙΚΑ ΤΗΣ ΡΟΔΟΥ

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΧΑΤΖΗΔΙΟΝΥΣΙΟΥ

Για πρώτη φορά παρουσιάζεται στο ελληνικό κοινό η μοναδική στο είδος της συλλογή κεραμικών του Γιάννου Θ. Ιωαννίδη μαζί με την έρευνά του για το εργοστάσιο κεραμικών της Ρόδου ICARO – ΙΚΑΡΟΣ, η οποία είναι άρρηκτα συνδεδεμένη με το νησί. Η εταιρεία ICARO ιδρύθηκε από τους Ιταλούς την 19η Δεκεμβρίου 1928 με σκοπό την κατασκευή καλλιτεχνικών κεραμικών, και πιο συγκεκριμένα αντιγράφων των περιζήτητων Ιζνίκ, τα οποία υπήρχαν στα αρχοντικά της Λίνδου, σε βαθμό που μέχρι τις αρχές του 20ού αιώνα θεωρούνταν προϊόντα της ροδιακής τέχνης.

Η παραγωγή της ICARO ακμάζει τη δεκαετία 1930-40 και επιβί-

ώνει του Β' Παγκόσμιου Πολέμου. Με την ενσωμάτωση της Δωδεκανήσου στην Ελλάδα και την αποχώρηση των Ιταλών, η εταιρεία πωλείται στον Ρόδιο επιχειρηματία Κωνσταντίνο Δ. Χατζηκωνσταντή, ο οποίος υπό την επωνυμία ΙΚΑΡΟΣ δημιουργεί το δεύτερο μεγαλύτερο εργοστάσιο κεραμικών στην Ελλάδα μετά τον ΚΕΡΑΜΕΙΚΟ στην Αθήνα. Στα 40 χρόνια της ελληνικής περιόδου που λειτουργήσε το εργοστάσιο (1948-88) ο ΙΚΑΡΟΣ γίνεται σημείο αναφοράς στη συνείδηση των κατοίκων της Δωδεκανήσου, ενώ το εργοστάσιο θα λειτουργήσει μέχρι το τέλος της ζωής του Χατζηκωνσταντή σε άτυχο 1987, οπότε και η εταιρεία διακόπτει οριστικά (1988).

info

Η έκθεση «ICARO – ΙΚΑΡΟΣ Το εργοστάσιο κεραμικών της Ρόδου 1928-1988» θα διαρκέσει μέχρι τις 19 Νοεμβρίου.



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

www.agronews.gr

ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ... ΠΝΕΥΜΑΤΟΣ

ΓΡΑΦΕΙ Η ΖΕΤΑ ΜΑΡΚΟΥ

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



«Εγκώμιο των πουλιών»

ΣΥΓΓΡΑΦΕΑΣ:
Giacomo Leopardi

Ο ΛΕΟΠΑΡΝΤΙ θεωρείται ο σημαντικότερος Ιταλός ποιητής μετά τον Πετράρχη. Το εγκώμιο είναι μια πρόζα. Ο ήρωας του βιβλίου, ένας μοναχικός φιλόσοφος, στοχάζεται, παρατηρεί τα πουλιά και θέλει να μεταμορφωθεί και ο ίδιος σ' ένα. Ενώ οι άνθρωποι όσο περισσότερο ζουν τόσο πιο δυστυχισμένοι είναι, τα πουλιά όσο περισσότερα ζουν τόσο απολαμβάνουν μια ευτυχία σχεδόν εκστατική. Κάθε φορά που τα βλέπεις και τα ακούς σε ευφραίνουν.

Εκδόσεις ΑΓΡΑ
Τιμή: 7,90€



«Αναζητώντας πρότυπο δημοκρατίας για το σήμερα»

ΣΥΓΓΡΑΦΕΑΣ:
Θεόδωρος Στάθης

ΤΟ ΝΕΟ ΒΙΒΛΙΟ του πρώην βουλευτή και υπουργού Θεόδωρου Στάθης έχει τίτλο «Αναζητώντας πρότυπο δημοκρατίας για το σήμερα» και κυκλοφορεί από τις εκδόσεις Κάκτος. Στο βιβλίο γίνεται λόγος για τη χρεοκοπία της Ελλάδας και ο συγγραφέας ερευνά την άμεση δημοκρατία, αλλά και τις σημαντικές δημοκρατίες, διαπιστώνοντας ότι σε όλες τις κοινωνίες του σήμερα το ρεύμα των αδιάφορων πολιτών μεγαλώνει.

Εκδόσεις Κάκτος
Τιμή: 11,13 €



«Ζακυθινά φαγιά, ψωμιά & γλυκίσματα»

ΣΥΓΓΡΑΦΕΑΣ:
Διονύσης Βίτσος

ΣΚΟΠΟΣ του βιβλίου είναι η καταγραφή των αυθεντικών ζακυθινών συνταγών, έτσι όπως αναφέρονται στις ζακυθινές εφημερίδες και περιοδικά του 19ου αιώνα, ώστε να διασωθούν στο χρόνο και να αξιοποιηθούν στο σήμερα. Μερικές συνταγές έχουν ιταλικά ονόματα, άλλες πάλι είναι αδιαφιλονίκητα ελληνικές. Πάνω απ' όλα, όμως, είναι συνταγές καλού φαγητού, που έκαναν τους ανθρώπους γενιές και γενιές ικανοποιημένους.

Εκδόσεις Περίπλους
Τιμή: 18 €



«Το άνθος του κάκτου»

ΣΥΓΓΡΑΦΕΑΣ:
Γιάννης Σιγάλας

ΕΝΑ ΠΑΝΤΡΕΜΑ των δύο μεγάλων αδυναμιών του συγγραφέα, της φωτογραφίας και της κηπουρικής. Ο φακός του γοητεύεται από την ποικιλομορφία των λουλουδιών των σπάνιων κάκτων και άλλων παχύφυτων. Γοητεύεται από την παράξενη κι ελκυστική μορφή, από την απειρία των παραλλαγών της συμμετρίας, αλλά κυρίως από την αντιθετική συνύπαρξη ενός στιβαρού και ακανθώδους κορμού με την αναπάντεχη έκρηξη του χρώματος, με τη ντελικάτη απόληξη και την εκλεπτυσμένη αρχιτεκτονική του άνθους.

Εκδόσεις Πικραμένος
Τιμή: 16 €

ΠΡΟΟΡΙΣΜΟΣ

ΦΙΛΟΞΕΝΙΑ-ΑΞΙΟΘΕΑΤΑ-ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ-ΓΕΥΣΕΙΣ

ΚΑΛΑΒΡΥΤΑ

ΣΤΙΣ ΚΑΛΕΣ ΒΡΥΣΕΣ ΤΡΕΧΕΙ ΝΕΡΟ ΑΘΑΝΑΤΟ

Τα νερά της Στυγός, η διαδρομή του Οδοντωτού, ο ορμητικός Βουραϊκός, το δάσος με τα πλατάνια στο Πλανιτέρο, το διάσημο Χιονοδρομικό Κέντρο, τα αμέτρητα ιστορικά μνημεία, οι παραδοσιακοί ξενώνες και το καλό φαγητό συνθέτουν τον απόλυτο φθινοπωρινό προορισμό...

ΤΗΣ ΜΑΡΙΝΑΣ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ

A

ν ψάχνετε το νερό της αθανασίας. Αν θα απολαμβάνετε το σκι σε χιονισμένες πλαγιές αλλά και τις διαδρομές σε ορεινά μονοπάτια με τα πόδια ή το τρένο. Αν τέλος θέλετε να γνωρίζετε τόπους όπου οι άνθρωποι προκόβουν μέσα

απ' τη συνεργασία και την αλληλεγγύη, τα Καλάβρυτα είναι ο ιδανικός για εσάς προορισμός. Το όνομά τους, που απέκτησαν επί Φραγκοκρατίας, σημαίνει «καλές βρύσες» και μπορεί να δικαιολογηθεί απόλυτα μίας και η περιοχή χρωστάει μεγάλο μέρος της ομορφιάς της στο υγρό στοιχείο.

Ένα από τα διασημότερα αξιοθέατα της περιοχής είναι τα Υδάτα της Στυγός στις πηγές του ποταμού Κράθη. Το νερό της πηγής σύμφωνα με το μύθο έκανε τον Αχιλλέα αθάνατο, ενώ σύμφωνα με τους σύγχρονους επιστήμονες σκότωσε τον Μέγα Αλέξανδρο. Αν και η φήμη ότι τα ύδατα της Στυγός είναι δηλητηριώδη, είναι καταγεγραμμένη ακόμη και στα κείμενα του Πausανία και του Ησιόδου, λίγοι είναι εκείνοι που βρέθηκαν στο σημείο και δίστασαν να πουν.





Γύρω από τις πηγές ενός άλλου ποταμού, του Αροάνιου, απλώνεται το μαγευτικό πλατανόδασος του Πλανητέρου. Σε υψόμετρο 700 μέτρων, το σκηνικό στήνουν τρεχούμενα νερά και υπεραιώνобιοι πλάτανοι, οι κορμοί των οποίων μπορεί να ξεπερνούν και τα 4 μ. Οι ταβέρνες, που βρίσκονται στις πηγές φημίζονται για την πέστροφα και το σολομό που εκτρέφονται στην περιοχή.

Επιστρέφοντας στις διασημότητες των Καλαβρύτων, θα βρούμε τον περίφημο και ιστορικό Οδοντωτό, την απόδειξη ότι μία διαδρομή με τρένο μπορεί από μόνη της να αποτελέσει ταξιδιωτικό προορισμό. Η πλέον θεαματική σιδηροδρομική διαδρομή των Βαλκανίων διανύει τα 22 χλμ. που χωρίζουν τα ορεινά Καλάβρυτα από το παραθαλάσσιο Διακοφτό εδώ και 121 χρόνια. Μάλιστα, αν σκύψει κανείς θα μπορέσει να διακρίνει στις περισσότερες ράγες τη χρονολογία 1896, οπότε κατασκευάστηκε η γραμμή από την κυβέρνηση Τρικούπη. Η διαδρομή του ξεκινάει ομαλά, όμως καθώς η κλίση αυξάνει ο Οδοντωτός βγάζει τα «δόντια» του για να σκαρφαλώσει.

Κόκορα κοκκινιστό με μακαρόνια και καλό κόκκινο κρασί σερβίζουν τα ταβερνάκια των Καλαβρύτων. Φυσικά βασιλιάς των τυριών είναι η φέτα του Συνεταιρισμού, ενώ ο επισκέπτης δεν πρέπει να παραλείψει να δοκιμάσει τους παραδοσιακούς λουκουμάδες αλλά και το ντόπιο τσιπουρόμελο

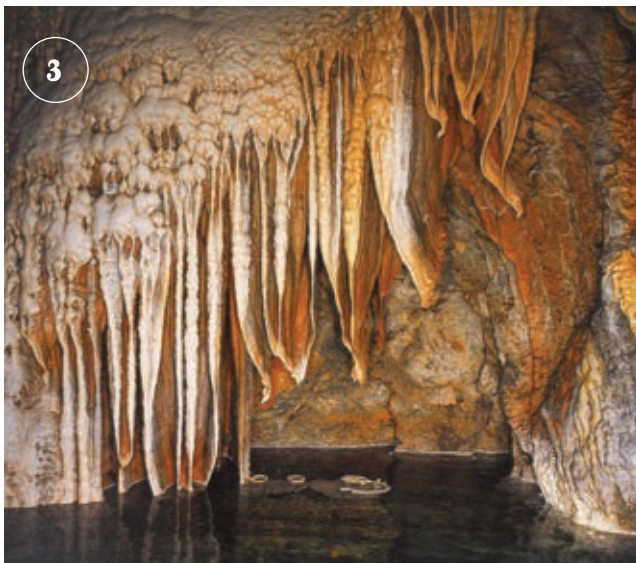
Οι συρμοί του Οδοντωτού κινούνται παράλληλα με τον ορμητικό Βουραϊκό. Οι κάθετες πλαγίες, οι καταρράκτες, τα σπήλαια, η πυκνή βλάστηση και η πλούσια πανίδα καθιστούν την εξερεύνηση του φαραγγιού μία αξέχαστη εμπειρία. Στις φυσικές ομορφιές των Καλαβρύτων θα πρέπει κανείς να συμπεριλάβει το μυστηριώδες Σπήλαιο των Λιμνών. Οι στοές του σπάνιου δημιουργήματος της φύσης είναι διακοσμημένες με παράξενους σταλακτικούς και σταλαγμιτικούς σχηματι-

σμούς, ενώ στα τρία επίπεδα του σπηλαίου σχηματίζονται 13 φυσικές κλιμακωτές λίμνες απίστευτης ομορφιάς.

Ακόμη μία σημαντική στάση στην περιήγησή σας είναι το «Μέγα Σπήλαιον» στον οικισμό της Κάτω Ζαχλωρούς. Η Μονή του Μεγάλου Σπηλαίου θεωρείται η αρχαιότερη στην Ελλάδα, κτισμένη το 362 μ.Χ. Οι προσκυνητές την επισκέπτονται κυρίως για την ανάγλυφη εικόνα της Παναγίας Βρεφοκρατούσας ή Σπηλαιώτισσας, που φτιάχτηκε από κερί και μαστίχα.

Μια ιστορικά φορτισμένη πόλη

Βαδίζοντας στο κέντρο του οικισμού των Καλαβρύτων ο επισκέπτης θα βρει μαγαζάκια με παραδοσιακά προϊόντα και ταβέρνες. Θα βρει επίσης τα μνημεία που υπενθυμίζουν την ιστορική διάσταση του τόπου αυτού. Στην αρχή του κεντρικού πεζόδρομου του οικισμού στέκει το Μουσείο Καλαβρυτινού Ολοκαυτώματος, στεγασμένο στο κτίριο του Δημοτικού Σχολείου. Εξίσου μεγάλης ιστορικής σημασίας είναι η Μονή της Αγίας Λαύρας, όπου μεταξύ άλλων φιλοξενείται το Λάβαρο της ορκωμοσίας του 1821.



- 1 Ένα από τα σπουδαιότερα προσκυνήματα της Ορθοδόξιας, το Μέγα Σπήλαιο κτισμένο στο άνοιγμα ενός φυσικού σπηλαίου.
- 2 Σε ένα λόφο βόρεια της Μονής της Αγίας Λαύρας υψώνεται το Ηρώο των Αγωνιστών της Επανάστασης του 1821.
- 3 Σπάνιο δημιούργημα της φύσης το Σπήλαιο των Λιμνών με τις μυστηριώδεις στοές του.
- 4 Περιοχή με μεγάλη κτηνοτροφική παράδοση
- 5 Λιμνές και ποτάμια χαρίζουν μοναδικές ομορφιές στα Καλάβρυτα.
- 6 Διάσημο για τη γεύση και την ποιότητά του σε όλη την Ελλάδα το μέλι του Χελμού.



Καλάβρυτα

Τα Καλάβρυτα είναι ορεινή κομμόπολη του Νομού Αχαΐας. Είναι χτισμένα στις πλαγιές του Χελμού σε υψόμετρο 735 μέτρων. Αποτελούν έδρα του ομώνυμου Δήμου και ο πληθυσμός τους φτάνει τους 1.674 κατοίκους.



FILOXENIA HOTEL & SPA Ο,ΤΙ ΛΕΕΙ ΤΟ ΟΝΟΜΑ ΤΟΥ...

Ώαση χαλάρωσης και ευεξίας που αναζωογονεί το σώμα και το πνεύμα

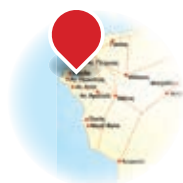
Η πέτρα, το ξύλο και τα ζεστά χρώματα διακοσμούν στον φιλόξενο χώρο του Filoxenia Hotel & Spa στο κέντρο των ιστορικών Καλαβρυτών. Το πλήρως ανακαινισμένο ξενοδοχείο προσφέρει στους επισκέπτες του μία μοναδική εμπειρία ξεκούρασης και ηρεμίας. Η οικογενειακή, ζεστή ατμόσφαιρα των ιδιοκτητών και του προσωπικού σε συνδυασμό με την σύγχρονη αντίληψη παροχής υπηρεσιών, δημιουρ-

γούν τις τέλειες συνθήκες για μια αξέχαστη απόδραση όλες τις εποχές του χρόνου. Το ιδανικό σκηνικό συμπληρώνει η θέα στον ορεινό όγκο του Χελμού και την πανέμορφη πόλη των Καλαβρυτών. Όλοι οι επισκέπτες του ξενοδοχείου μπορούν να απολαύσουν καθημερινά μια δωρεάν συνεδρία στο Spa του ξενοδοχείου, το οποίο διαθέτει σάουνα, χαμάμ και υδρομασάζ. Η σάουνα θα σας ξεκουράσει μετά από μια έντονη ημέρα και θα απο-

βάλλει όλες τις τοξίνες από τον οργανισμό. Τα ατμόλουτρα με αποστάγματα αιθέριων ελαίων θα σας χαρίσουν ζωτικότητα και ευφορία, αποτοξινώνοντας την επιδερμίδα και καθαρίζοντας την αναπνευστική οδό. Τέλος, στο υδρομασάζ θα νιώσετε την ευεργετική και θεραπευτική επίδραση του νερού στους πονεμένους μύες, τις δύσκαμπτες κλειδώσεις και το κυκλοφοριακό, ενώ στα αυτιά σας θα ακούγεται μόνο ο παφλασμός του νερού.



1



Το Filoxenia Hotel & Spa βρίσκεται στο κέντρο των ιστορικών Καλαβρύτων, στους καταπράσινους πρόποδες του όρους Χελμού σε υψόμετρο 756μ.

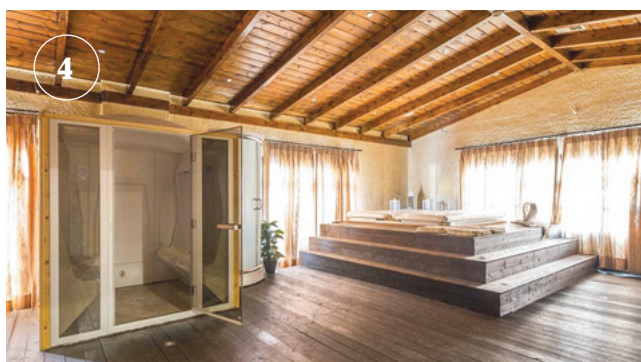


2

Το ιδανικό σκηνικό συμπληρώνει η θέα στον ορεινό όγκο του Χελμού και την πανέμορφη πόλη των Καλαβρύτων



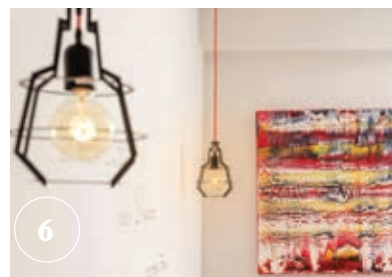
3



4



5



6

1

Το πλήρως ανακαινισμένο ξενοδοχείο, βρίσκεται στο κέντρο των ιστορικών Καλαβρύτων, στους καταπράσινους πρόποδες του Χελμού.

2

Η διακόσμηση των 26 δωματίων του καταλύματος έγινε με γνώμονα τη δημιουργία ενός φιλικού και άνετου περιβάλλοντος.

3

Σοκολατοθεραπεία, αρωματοθεραπεία, μασάζ χαλαρωτικό, κατά της κυτταρίτιδας και με ζεστές πέτρες είναι μόνο μερικές από τις περιποιήσεις σώματος που παρέχονται στο Spa.

4

Η πλήρης χαλάρωση συμπληρώνεται με τις καθημερινές συνεδρίες στο υδρομασάζ και τη σάουνα.

5 & 6

Τα ζεστά χρώματα και η μοντέρνα διακόσμηση κυριαρχούν στο φιλόξενο χώρο του Filoxenia Hotel & Spa.

ΚΑΤΑΒΑΣΕΙΣ ΜΕ ΘΕΑ ΣΤΗ ΘΑΛΑΣΣΑ

Το Χιονοδρομικό Κέντρο του Χελμού, ένα από τα καλύτερα της Ελλάδας, διαθέτει 12 πίστες, 7 αναβατήρες και το μοναδικό πάρκο snow tubes



Απογείωση από το Χιονοδρομικό Κέντρο με αλεξίπτωτο πλάγιάς.

Αν η ορεινή ποδηλασία είναι το πάθος σας, τα Καλάβρυτα θα σας χαρίσουν ξεχωριστές συγκινήσεις ανεβάζοντας την αδρεναλίνη στα ύψη. Στο στενό φαράγγι του Βουραϊκού, η πεζοπορική διαδρομή Καλάβρυτα – Διακοφτό μπορεί να γίνει και με ποδήλατο.

Οι εραστές του αεραθλητισμού επίσης μπορούν να βρουν αυτό που ζητούν στην περιοχή. Το αλεξίπτω-

το πλάγιάς έχει κατακτήσει τους ουρανούς της Αχαΐας, με τις απογειώσεις να γίνονται από το Χιονοδρομικό Κέντρο με προορισμό προσγείωσης την Κοιλιάδα των Λουσών ή τα Καλάβρυτα και το Ηρώο Εθνικής Παλιγγενεσίας.

Το βουνό του Χελμού προσφέρεται για πεζοπορία, ορειβασία, διαδρομές με 4x4 και moto cross.

Τέλος, το Χιονοδρομικό Κέντρο του Χελμού μόλις 14 χιλιόμετρα από τα Καλάβρυτα. Θεωρείται ένα από τα καλύτερα της Ελλάδας, αφού διαθέτει 12 πίστες, 7 αναβατήρες, πάρκο για snowboard, ειδική moguls πίστα, το μοναδικό πάρκο snow tubes, ενώ συνέχεια διοργανώνονται εκεί parties και events.

ΓΙΑ ΝΑ ΞΕΡΕΤΕ

Ο Αρίσταρχος του Χελμού

Το μεγαλύτερο τηλεσκόπιο των Βαλκανίων και το δεύτερο μεγαλύτερο της Ηπειρωτικής Ευρώπης βρίσκεται στην κορυφή «Νεραϊδόραχη» του Χελμού, σε υψόμετρο 2.340 μέτρων. Είναι ο Αρίσταρχος του Εθνικού Αστεροσκοπείου Αθηνών, που πήρε το όνομά του από τον Σάμιο αστρονόμο της Αρχαίας Ελλάδας. Η τοποθεσία επιλέχθηκε



γιατί είναι από τα σημεία της Ευρώπης με τη χαμηλότερη φωτορύπανση, ενώ το τηλεσκόπιο είναι συνήθως πάνω από τα σύννεφα.



ΡΟΔΟΖΑΧΑΡΗ

Η ΜΥΡΩΔΙΑ ΤΗΣ ΑΝΟΙΞΗΣ ΚΛΕΙΣΜΕΝΗ ΣΕ ΒΑΖΑΚΙΑ

ΑΠΟ ΤΑ ΔΙΑΣΗΜΟΤΕΡΑ παραδοσιακά γλυκά των Καλαβρύτων, η περίφημη ροδοζάχαρη. Μάστορας της ο Ηλίας Ερμείδης, ο οποίος συνεχίζει στα Καλάβρυτα μία παράδοση σχεδόν 100 χρόνων. Οι εκατοντάφυλλες τριανταφυλλίες της περιοχής αλλά και η καλά φυλαγμένη συνταγή της οικογένειας Ερμεΐδη από την Κερασούντα κλείνουν σε ένα βαζάκι όλο το άρωμα της άνοιξης. Η ροδοζάχαρη είναι γλυκό του κουταλιού που μπορείτε να το απολαύσετε με πολλούς τρόπους. Είναι ευεργετικό εάν το χρησιμοποιήσετε πρωινή ώρα με άδειο στομάχι, ενώ μπορείτε να το απολαύσετε ως μαρμελάδα στο ψωμί, σε τάρτες, να το προσθέσετε σε κρέμες και παγωτά ή όπου αλλού προστάξει η φαντασία σας.



ΧΟΡΤΟΠΙΤΑ

ΜΠΟΛΙΚΑ ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ ΚΑΙ ΦΕΤΑ ΚΑΛΑΒΡΥΤΩΝ

Η ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ χορτόπιτα φτιάχνεται με μπόλικά αρωματικά

Για τη ζύμη

- 1/2 κιλό αλεύρι
- 3 κουταλιές σούπας λάδι
- 1 αυγό
- 1 φλιτζάνι νερό
- 1 κοφτή κουταλιά μπέικιν πάουντερ

Υλικά για τη γέμιση

- 1 1/2 κιλό διάφορα χορταρικά (ραδίκια, μυρώνια, , ζοχιές κ.λπ.)
- 1 μάτσο μαϊντανός ψιλοκομμένος
- 1 κλαδάκι μάραθος ψιλοκομμένος
- 1 κουταλιά της σούπας δυόσμος
- 1/2 κιλό κρεμμύδια ψιλοκομμένα
- 2 πράσα κομμένα σε φετούλες
- 1 φλιτζάνι λάδι
- 1/2 κιλό φέτα λιωμένη
- Πιπέρι
- 5 αυγά

Εκτέλεση

Χτυπάμε το αυγό με το λάδι, προσθέτουμε το νερό, το μπέικιν πάουντερ και λίγο λίγο το αλεύρι. Δουλεύουμε τη ζύμη περίπου 10 λεπτά και την αφήνουμε να ξεκουραστεί. Πλένουμε τα χορταρικά και τα κόβουμε σε χοντρά κομμάτια. Τα βράζουμε 10 λεπτά και τα σουρώνουμε. Προσθέτουμε όλα τα υπόλοιπα υλικά και ανακατεύουμε. Σε ένα ταψί λαδωμένο στρώνουμε τη μισή ζύμη που έχουμε ανοίξει σε ένα αρκετά παχύ φύλλο, σπκώνοντάς το γύρω από το ταψί για να μη χυθεί απέξω το υλικό. Προσθέτουμε τη γέμιση, και σκεπάζουμε την πίτα με το φύλλο που έχουμε ανοίξει με την υπόλοιπη ζύμη. Ψήνουμε την πίτα στους 150 βαθμούς 50 λεπτά περίπου και όταν ροδίσει τη βγάζουμε.

ΣΤΑ ΒΑΡΕΛΙΑ ΤΟΥ ΦΤΙΑΧΝΕΤΑΙ Η ΚΑΛΥΤΕΡΗ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΦΕΤΑ

Ο Αγροτικός Γαλακτοκομικός Συνεταιρισμός Καλαβρύτων παράγει ετησίως περί τους 3.100 τόνους τυριών με το γάλα 1.500 παραγωγών

ΤΗΣ ΜΑΡΙΝΑΣ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ



Καλάβρυτα,
Ο Αγροτικός
Γαλακτοκομικός
Συνεταιρισμός Καλα-
βρύτων λειτουργεί για
τους κτηνοτρόφους της
ευρύτερης περιοχής των
Καλαβρύτων.

Καμάρι όλης της Πελοποννήσου, ο Αγροτικός Γαλακτοκομικός Συνεταιρισμός Καλαβρύτων, και επιτεύγμα μιας ομάδας ανθρώπων που έχουν μάθει να δουλεύουν μεθοδικά, συλλογικά, και χωρίς φανφάρες. Ο Συνεταιρισμός Καλαβρύτων παράγει ετησίως περί τους 3.100 τόνους τυριών (2.400 τόνους φέτα, 600 τόνους γιδοτύρι και τυριά τυρογάλακτος γύρω στους 100 τόνους), απορροφά γάλα από 1.500 κτηνοτρόφους, απα-

σχολεί 60-70 άτομα στο τυροκομείο και αποτελεί καθοριστικό παράγοντα για την τόνωση της τοπικής απασχόλησης και φυσικά για την ανάπτυξη της ντόπιας οικονομίας.

Ο ιστορικός συνεταιρισμός αποτελεί μετεξέλιξη της ΕΑΣ Καλαβρύτων με έτος ίδρυσης τον Δεκέμβριο του 1963, η οποία το 1972 ίδρυσε το εργοστάσιο επεξεργασίας γάλακτος για παραγωγή τυροκομικών προϊόντων. Στο συγκεκριμένο εργοστάσιο παράγεται από το 1974 η παραδοσιακή βα-



ρελίσια φέτα, γνωστή ως «Φέτα Καλαβρύτων», ππου ξεχωρίζει για τη γεύση και την αδιαπραγμάτευτη ποιότητά της. Παράγεται από παστεριωμένο αιγοπρόβειο γάλα, ωριμάζει για περίπου 3 μήνες και διατηρείται σε ξύλινα βαρέλια με άλμη για να αποκτήσει γεύση πλούσια, πικάντικη, ελαφρώς αλμυρή, με ποικίλα αρώματα. Στα προϊόντα του συνεταιρισμού μπορεί επίσης κάποιος να βρει το παραδοσιακό γίδινο τυρί, την ξηρή μυζήθρα, το ανθότυρο και την γκίτζα.

ΠΑΝΤΑ ΔΙΠΛΑΣΤΟΝ ΠΑΡΑΓΩΓΟ



Ο ΠΑΥΛΟΣ

Σατολιάς έχει βάλει τη σφραγίδα του στον συνεταιρισμό, όντας για περισσότερα από 10 χρόνια πρόεδρός του.



ΤΟ 1972

ιδρύθηκε το εργοστάσιο επεξεργασίας γάλακτος του συνεταιρισμού.

ΩΣ ΕΝΑ ΑΠΟ ΤΑ ΠΙΟ ΙΣΤΟΡΙΚΑ και συνάμα υγιή συλλογικά σχήματα της χώρας μας ο Συνεταιρισμός Καλαβρύτων βρίσκεται πάντα στο πλάι του κτηνοτρόφου. Ιδίως τα τελευταία χρόνια, που οι παραγωγοί βλέπουν τις τιμές πρώτης ύλης γάλακτος προς τους κτηνοτρόφους να υποχωρούν σε όλη την Ελλάδα, ο Συνεταιρισμός Καλαβρύτων στηρίζει και ενίοτε αυξάνει την τιμή του παραγωγού διατηρώντας και ενισχύοντας έτσι την κτηνοτροφική του δραστηριότητα. Παράλληλα με τις αποτελεσματικές παρεμβάσεις του στην αγορά πρώτων υλών διασφαλίζει για τους παραγωγούς τα απαραίτητα εφόδια (ζωοτροφές, λιπάσματα, κτηνιατρικά φάρμακα, σπόρους κλπ.), ώστε να μπορούν να ανταπεξέρχονται στο πολύ αυξημένο κόστος της παραγωγής γάλακτος.

ΜΗΝ ΞΕΧΑΣΩ...

Οι πιο σημαντικές υπομνήσεις
για τους μήνες Νοέμβριο
και Δεκέμβριο



31/10

Global G.A.P. Tour

Ο Φορέας Πιστοποίησης TÜV Hellas (TÜV Nord) μαζί με τον οργανισμό GlobalG.A.P., διοργανώνει, στις 31 Οκτωβρίου στην Αθήνα, το GlobalG.A.P. Forum.

12/11

Agritechnica 2017

Η διετής έκθεση αγροτικής τεχνολογίας Agritechnica 2017, θα πραγματοποιηθεί φέτος από τις 12-18 Νοεμβρίου στο Ανόβερο

13/11

Γιορτή Οινοτουρισμού

Η Ευρωπαϊκή Ημέρα Οινοτουρισμού γιορτάζεται φέτος στις 13 Νοεμβρίου. Συμμετέχουν τα οινοποιεία του Ευρωπαϊκού Δικτύου Πόλεων Κρασιού και των οινοτουριστικών δικτύων

15/11

Για βιολογικά προϊόντα

Η Natural Products Scandinavia & Nordic Organic Food, η μοναδική έκθεση για φυσικά και βιολογικά προϊόντα για όλη την Σκανδιναβία, θα πραγματοποιηθεί στις 15-16 Νοεμβρίου

22/11

Mac Fruit Attraction China

Από 22-24 Νοεμβρίου, στη Σαγκάη, θα πραγματοποιηθεί η διεθνής έκθεση Mac Fruit Attraction China 2017

05/12

WOP 2017 στο Ντουμπάι

Η κορυφαία κλαδική έκθεση φρούτων και λαχανικών για την αγορά της Μ. Ανατολής, WOP 2017, θα διεξαχθεί από 5 έως 7 Δεκεμβρίου στο Ντουμπάι

ΠΡΙΝ ΚΛΕΙΣΩ...

A

αγροτικά αυτοκίνητα γεμάτα με γιούπινους σάκκους και ελαιοραβδιστικά ξεκύνονται στους επαρχιακούς δρόμους μέσα στο Νοέμβριο, καθώς η συγκομιδή του ελαιόκαρπου στα βασικά παραγωγικά κέντρα της χώρας μπαίνει στο φουλ παράλληλα βέβαια με την σπορά σκληρού σίτου που βρίσκεται στο απόγειό της. Και σίγουρα, αν δεν ήταν και η ανυδρία, τα χαμόγελα θα ήταν περισσότερα στα λιοστάσια. Όσοι πάντως κάνουν βιολογικό λάδι έχουν να περιμένουν και την προκαταβολή του πριμ βιολογικής, ενώ όλοι αναμένουν τα Σχέδια Βελτίωσης που όπως λένε έρχονται τον άλλο μήνα.

THE ITALIAN SENSE OF BEAUTY



MOOD design S. Barsacchi



BATHROOMS - Idro design Castiglia Associati



LIVING - Foodshelf design Ora-Ito

SCAVOLINI™

ΕΛΛΑΔΑ ΑΘΗΝΑ: Thema A.E. Τηλ. 210-8016426 **Ο&D** Τηλ. 210-6753696 **ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ:** Βέρος 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:** Μαρκάκιου Μιχαήλ Τηλ. 22410-67500 **ΧΑΝΙΑ:** Λυμπινακη 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. ΕΞΑΡΧΟΣ:** Τηλ. 2410-550970 - 553612 Fax: 2410-554095 e-mail: aexarchos@thema.gr





Επειδή η ελληνική φύση
προσφέρει τα πάντα...
**τώρα και ελληνικό Ρόφημα
Αμυγδάλου ΟΛΥΜΠΟΣ!**



Νέα σειρά φυτικών ροφημάτων
από ελληνικούς ξηρούς καρπούς...
φυσικά από την ΟΛΥΜΠΟΣ!
Τώρα όλη η υψηλή θρεπτική αξία των
ελληνικών καρπών σε ένα ρόφημα με
χαμηλά λιπαρά και λίγες θερμίδες!

Το μόνο από ελληνικά αμύγδαλα!