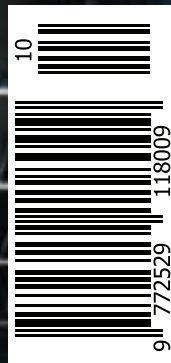




**ΑΓΡΟΚΤΗΜΑ**



**Agrenda**

# ΣΤΕΠΙΚΗ

ΠΡΟΣΘΕΤΕΙ ΑΣΤΕΡΙΑ ΣΤΑ TOP ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ



#KaneisAllos

# Ο,ΤΙ ΠΙΟ ΕΚΛΕΚΤΟ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΥΦΟΡΗ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΓΗ.

ΚΑΝΕΙΣ  
ΑΛΛΟΣ  
ΔΕΝ  
ΜΠΟΡΕΙ  
ΝΑ ΓΙΝΕΙ  
LIDL







14

## Η ΑΡΧΕΓΟΝΗ ΓΕΥΣΗ ΤΗΣ ΝΤΟΠΙΑΣ ΦΥΛΗΣ

Τορ εστιατόρια επιλέγουν κρέας των ελληνικών φυλών για τα gourmet πιάτα τους



24 ΤΑ ΧΡΥΣΑ ΜΗΛΑ ΤΗΣ ΜΑΓΝΗΣΙΑΣ



28 ΣΑΡΩΣΕ ΤΟ ΜΕΛΙ ΣΤΑ GREAT TASTE 2018

## 20 ΣΤΗΝ ΣΤΟΑ ΑΡΣΑΚΕΙΟΥ ΤΗΣ ΑΘΗΝΑΣ ΤΟ ΠΡΩΤΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ FOOD HALL

Το σχήμα του Άρη Κεφαλογιάννη και του Πίτερ Οικονομίδη έχει καταρτίσει ένα επενδυτικό σχέδιο 10 εκατομμυρίων ευρώ

## 30 ΤΟ ΔΡΟΜΟ ΑΠΟ ΤΟ AGRITECH ΣΤΟ FOODTECH ΕΔΕΙΞΕ Η ΕΘΝΙΚΗ ΤΡΑΠΕΖΑ

Νέες επιχειρηματικές ευκαιρίες σε παγκόσμιο επίπεδο ανοίγει ο επαναπροσδιορισμός της λεγόμενης αλυσίδας της αγροδιατροφής

## 34 ΠΟΙΟΣ ΞΕΡΕΙ ΤΗ ΦΕΤΑ ΚΑΛΥΤΕΡΑ ΑΠΟ ΤΟΝ ΔΗΜΑΡΧΟ ΕΛΑΣΣΟΝΑΣ, ΝΙΚΟ ΕΥΑΓΓΕΛΟΥ;

Ο άνθρωπος που πάλεψε από πολλά μετερίζια για να βάλει το εκλεκτό προϊόν σε όλα τα ράφια

## 36 ΜΕ 15 ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΕΣ ΤΟ Ι.Ι.ΕΚ ΤΗΣ ΑΜΕΡΙΚΑΝΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ

Τη νέα γενιά παραγωγών εκπαιδεύει η νέα επαγγελματική δομή της Θεσσαλονίκης



## 50 Η ΑΠΑΝΤΗΣΗ ΤΗΣ SEAT ΣΤΑ CROSOVERS

Με τα πλεονεκτήματα των πολύ κόμπακτ διαστάσεων για την πόλη και της ποιότητας ενός SUV, δε βρίσκει άξιο αντίπαλο το Arona

## 56 ΜΟΥΣΕΙΟ ΣΙΤΗΡΩΝ ΣΤΟΝ ΜΥΛΟ ΤΟΥ ΠΑΠΠΑ

Σύμβολο ζωής και ανάπτυξης είναι από την αρχαιότητα για τη Θεσσαλία το σιτάρι, που βρήκε τον δικό του χώρο στη Λάρισα

## 58 ΙΣΤΟΡΙΕΣ ΜΕ ΑΡΩΜΑ ΜΑΣΤΙΧΑΣ ΣΤΗ ΧΙΟ

Η Ένωση Μαστιχοπαραγωγών γιορτάζει τα 80 χρόνια της με περιοδική έκθεση στο Μουσείο Μαστίχας του ΠΙΟΠ

## ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ

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

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

## EDITORIAL

ΤΟΥ ΓΙΑΝΝΗ ΠΑΝΑΓΟΥ



## Στην πρωταρχική έννοια του πολιτισμού

Η λέξη και η έννοια του πολιτισμού (civilisation) είναι πρόσφατη, προέρχεται από τη Γαλλία του 18ου αι. Αρχικώς νοείται ως το αντίθετο της βαρβαρότητας, τα εξευγενισμένα ήθη, οι καλοί τρόποι και η αγωγή, διάκριση πολιτισμένων και αγρίων. Από τα γαλλικά διαδίδεται στις άλλες ευρωπαϊκές γλώσσες. Η ελληνική λέξη «πολιτισμός» είναι αρχαία και σήμαινε τα πολιτικά πράγματα, η χρήση της δε ήταν σπάνια. Με τη σύγχρονη έννοια αποτελεί σύλληψη του Αδ. Κοραή το 1804 ως μετάφραση της γαλλικής civilisation. Civilisation και culture, πολιτισμός και κουλτούρα: Έννοιες άλλοτε συνώνυμες και άλλοτε συμπληρωματικές. Υπό μίαν άποψη κουλτούρα συνιστά τις πνευματικές και ηθικές αξίες (ευγενής, ανώτερη) ενώ πολιτισμός τα υλικά, τεχνικά επιτεύγματα (ταπεινός, κατώτερος). Η αντίστοιχη διάκριση στον Μαρξ είναι μεταξύ υποδομών (ύλη) και εποικοδομήματος (πνεύμα). Στην αγγλόφωνη ανθρωπολογία cultures είναι οι πιο πρωτόγονοι πολιτισμοί ενώ civilisations οι προηγμένοι κι ανεπτυγμένοι. Στα ελληνικά υπάρχουν τα επίθετα «πολιτισμικός», που αφορά τις έννοιες με μεγάλο βάρος για τον υψηλό πολιτισμό, και «πολιτιστικός», το οποίο αφορά απλούστερες εκφράσεις. Το 1819 η λέξη civilisation αποκτά πληθυντικό αριθμό. Εδώ σημαίνει το σύνολο των χαρακτηριστικών που παρουσιάζει η συλλογική ζωή μίας ομάδας ή μίας εποχής. Ο όρος του πολιτισμού ως μίας, πανανθρώπινης έννοιας υποβαθμίζεται από την έμφαση στους διαφορετικούς πολιτισμούς. Αντικαθίσταται από έννοιες όπως ανθρωπότητα και ανθρωπισμός. Σήμερα, πολιτισμός (ενικός) ονομάζεται το σύνολο των κοινών κτημάτων της ανθρωπότητας, «όλα όσα δεν μπορεί να λησμονήσει ο άνθρωπος». Με τη δυτική παγκόσμια κυριαρχία και την παγκοσμιοποίηση διαδίδονται παντού κοινές αξίες και πρότυπα. Γίνεται λόγος για την πορεία ενός, παγκόσμιου πολιτισμού.

Απόσπασμα από άρθρο του Μ. Νοβακόπουλου με σημειώσεις από το βιβλίο του Γάλλου ιστορικού Fernand Braudel (1902-1985) «Η Γραμματική των Πολιτισμών» του 1963. Το βιβλίο εκδόθηκε στα ελληνικά το 2001 από το Μορφωτικό Ίδρυμα Εθνικής Τραπέζης

ΤΗΝ ΚΥΡΙΑΚΗ ΑΛΛΑΖΕΙ

## Η ΩΡΑ



Μια ώρα μπροστά θα πάνε οι δείκτες των ρολογιών την Κυριακή 28η Οκτωβρίου, εν μέσω μεγάλης σύγχυσης μετά την πρόταση της Κομισιόν για αναστολή της εναλλαγής. Τα κράτη της Ευρώπης θα πρέπει να αποφασίσουν μέχρι τον Απρίλιο του 2019 ποιο δρόμο θα ακολουθήσουν.

LELA LOMBARDI

Η τελευταία γυναίκα που εκκίνησε σε αγώνα της F1 εν έτει 1976



Με αφορμή τη θέσπιση από το 2019 του W Series, ενός νέου πρωταθλήματος αγώνων αυτοκινήτου μόνο για γυναίκες

ΤΟ ΜΑΘΑΜΕ...

info

558

χιλιάδες δολάρια πωλήθηκε ένα μπουκάλι Romanee Conti του 1945 σε δημοπρασία του οίκου Sotheby's

21%

είναι η μείωση στην αξία των αγορών τροφίμων μεταξύ 2010-2017 που κατέγραψε ο ΙΕΛΚΑ

3.500

μέτρα από την επιφάνεια της θάλασσας στο Θιβέτ τοποθετείται ο υψηλότερος αμπελώνας του κόσμου



ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΒΟΛΟΥ

γάλα  
το δικό μας  
συνεταιριστικό



ΤΗΣ ΖΕΤΑΣ ΜΑΡΚΟΥ



## Φροντίζει για την υγεία μας

**Τ**ο κυνόροδο είναι ο καρπός της άγριας τριανταφυλλιάς. Είναι σύμβολο της αγνότητας, της καλοσύνης, αλλά και της σιωπής και χρησιμοποιήθηκε σαν έμβλημα μαζί με τον Σταυρό από τη Ροδοσταυρική Αδελφότητα τροφοδοτώντας μέχρι τις μέρες μας ένα πανάρχαιο μυστικιστικό ρεύμα. Η άγρια τριανταφυλλιά είναι ένας πολυετής, πολύκλαδος και αγκαθωτός θάμνος και ανήκει στην οικογένεια των Ροδανθών – Rosaceae. Η λατινική ονομασία του βοτάνου είναι *Rosa canina* – Ροδή η κυνοροδή. Στη χώρα μας συναντούμε το φυτό με τις ονομασίες ροδαριά, κυνοροδή, αγριοτριανταφυλλιά. Τα αυτοφυή είδη στην Ελλάδα υπολογίζονται σε 25, τη *Rosa canina* τη συναντάμε σε πλαγιές σε ξέφωτα δασών, σε ηλιόλουστες περιοχές, σε χαράδρες, σε ρυάκια, σε ποτάμια, σε πλαγιές ή ως φυσικό φράχτη ανάμεσα σε χωράφια. Το κυνόροδο, ωριμάζει το Σεπτέμβριο - Νοέμβριο. Μπορούμε να το συλλέξουμε ακόμα και Δεκέμβριο γιατί διατηρείται σε καλή κατάσταση πάνω στην αγριοτριανταφυλλιά.

Έχει ωοειδές σχήμα και χρώμα πορτοκαλί και κόκκινο. Την άνοιξη συλλέγουμε τα πανέμορφα άνθη. Η εποχή του φθινοπώρου ως αναφέρθη είναι ιδανική για συλλογή των καρπών αλλά και αποξηράνση και αποθήκευση σε γυάλινα δοχεία -για την απόλαυση των οφελών τους καθ' όλη τη χρονιά. Μιλώντας για οφέλη, ο

καρπός είναι μία από τις πλουσιότερες πηγές βιταμίνης C. Περιέχει επίσης και άλλες βιταμίνες: A, B1, B2, E, K και P, ασβέστιο, σίδηρο, φώσφορο, καροτένια, πηκτίνη, νιασίνη, ρητίνη, ζάχαρα, ταννίνη, μηλικό οξύ, κιτρικό οξύ, κιτρικά άλατα και οργανικά οξέα.

Παραδοσιακά χρησιμοποιούνταν για την καταπολέμηση της κόπωσης, των γαστρεντερικών προβλημάτων, ως μαλακτικό, ως στυπτικό, ως διουρητικό, ως γαργάρα, για την υγεία των οφθαλμών, για θεραπεία από κρυολογήματα, γρίπη και ως αντισκορβουτικό, ιδιότητες που οφείλει στις ιδιότητες των βιταμινών και αντιοξειδωτικών φλαβονοειδών που περιέχει.

Πρόσφατα, το φυτό αποδείχθηκε μετά από επιστημονικές μελέτες ότι ανακουφίζει τον πόνο και τη δυσκαμψία που σχετίζονται με την οστεοαρθρίτιδα, χωρίς να παρουσιάζει τις παρενέργειες των συμβατικών φαρμάκων. Το έλαιο του κυνόροδου έχει αντιγηραντική δράση. Όσον αφορά τις χρήσεις του μπορεί να γίνει σιρόπι, γλυκό του κουταλιού ή μαρμελάδα, τα οποία αποτελούν άριστα διατροφικά συμπληρώματα ή να αποξηρανθεί και να γίνει τσάι. Πιο σπάνια τρώγεται ωμό. Ο καρπός δεν είναι τοξικός αλλά έχει στο εσωτερικό του σκληρές τρίχες που προκαλούν ερεθισμό στο αναπνευστικό και πεπτικό σύστημα. Συνοψίζοντας καταλήγουμε πως μπορεί ένα τριαντάφυλλο εκφράζει τα συναισθήματά μας αλλά το κυνόροδο φροντίζει για την υγεία μας.



Στη Βουλγαρία, οι καρποί χρησιμοποιούνται για την παραγωγή γλυκού κρασιού.



**1-5**

Είναι φυλλοβόλος θάμνος ύψους 1-5 μέτρων.



**3.000**

Εκατό γραμμάρια κυνόροδα περιέχουν 3.000 mg βιταμίνης C.



# Το γάλα μας...

# όπως το έχετε φαντασθεί !



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

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

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

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

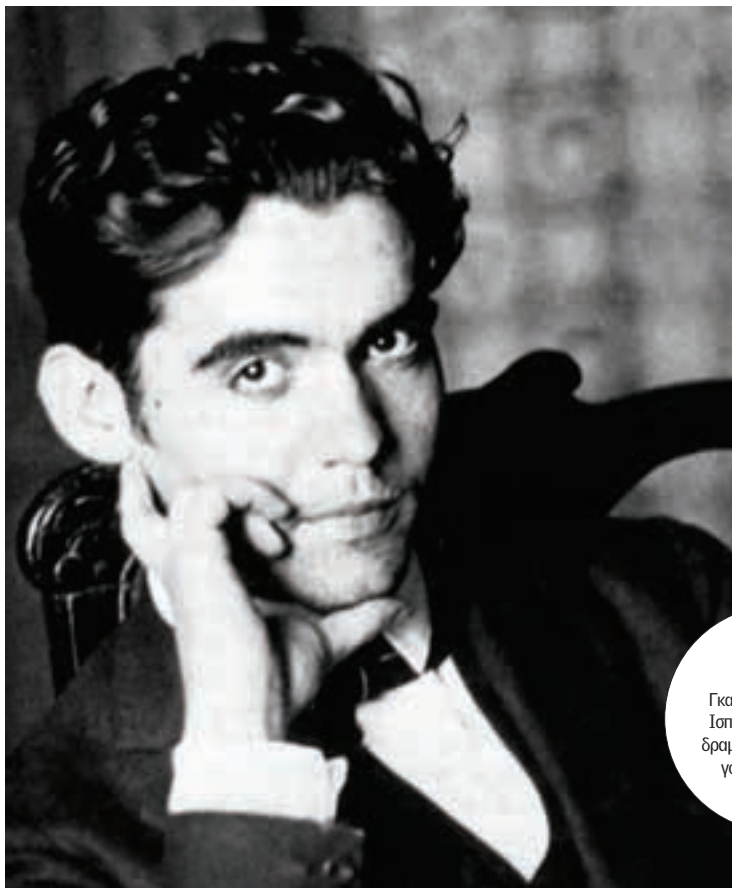
Η «ΤΡΙΚΚΗ» εδρεύει στα Τρίκαλα και ο ρόλος της στην τοπική οικονομία, εκτός από πρωταγωνιστικός, είναι και ρόλος Εθνικής σημασίας αφού, συμβάλλει καθοριστικά στην διατήρηση και ανάπτυξη της Ελληνικής κτηνοτροφίας με ο' τι αυτό σημαίνει.



# 100%

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





ζωή, καλοσύνη, γαλήνη και πάθος.

Αυτός είναι ο λόγος που ποτέ δεν έχω βιβλία. Μόλις διαβάσω αυτό που αγόρασα, τρέχω να το προσφέρω. Έχω δώσει αμέτρητα βιβλία.

Οι άνθρωποι δεν ζουν μόνο με ψωμί. Εγώ, αν πεινούσα και βρισκόμουν πάμφτωχος στο δρόμο, δεν θα ζητούσα ένα ψωμί, αλλά μισό ψωμί κι ένα βιβλίο. Και από εδώ που βρισκόμαστε, καταγγέλλω με δριμύτητα όσους μιλούν μόνο για οικονομικές διεκδικήσεις, και ποτέ για πολιτιστικά αιτήματα: Κι όμως, αυτά χρειάζονται και απαιτούν βροντοφωνάζοντας οι λαοί. Είναι σπουδαίο να έχουν φαγητό όλοι οι άνθρωποι. Πρέπει, όμως, επίσης, όλοι οι άνθρωποι να έχουν πρόσβαση στη γνώση, να απολαμβάνουν όλους τους καρπούς του ανθρώπινου πνεύματος, διότι το αντίθε-

το θα σήμαινε τη μετατροπή τους σε μηχανές στην υπηρεσία του κράτους, τη μεταμόρφωσή τους σε σκλάβους μιας φοβερής οργάνωσης της κοινωνίας.

#### INFO

Ο Φεντερίκο Γκαρθία Λόρκα ήταν Ισπανός ποιητής και δραματουργός της λεγόμενης «γενιάς του '27»

#### «Να μην πεθάνει η ψυχή μου»

Βιβλία! Βιβλία! Να μια μαγική λέξη που είναι σα να κραυγάζει κανείς: «Αγάπη, αγάπη!». Αυτό θα έπρεπε να απαιτούν οι λαοί, με την ίδια ένταση που διεκδικούν το ψωμί ή που προσεύχονται να βρέξει αρκετά για τη σπορά τους. Όταν ο διάσημος Ρώσος συγγραφέας Φιοντόρ Ντοστογιέφσκι ήταν φυλακισμένος σε κάτεργο στη Σιβηρία, αποκομμένος από τον κόσμο, κλεισμένος μέσα σε τέσσερις τοίχους, περικυκλωμένος από ανεμοδαρμένες και μονίμως χιονισμένες πεδιάδες, ζητούσε βοήθεια από την οικογένειά του, γράφοντάς τους: «Στείλτε μου βιβλία, βιβλία, πολλά βιβλία για να μην πεθάνει η ψυχή μου!». Κρύωνε, αλλά δεν ζητούσε ζέστη, διψούσε πολύ, αλλά δεν ζητούσε νερό, ζητούσε βιβλία, δηλαδή ορίζοντες, δηλαδή σκαλοπάτια για ν' ανέβει στις κορυφές του πνεύματος και της καρδιάς. Γιατί η φυσική, η βιολογική οδύνη ενός σώματος, εξαιτίας της πείνας, της δίψας ή του ψύχους, διαρκεί λίγο, πολύ λίγο, ενώ η οδύνη της ανικανοποίητης ψυχής διαρκεί ολόκληρη ζωή.

# ΑΝ ΠΕΙΝΟΥΣΑ, ΘΑ ΖΗΤΑΓΑ ΜΙΣΟ ΨΩΜΙ ΚΑΙ ΕΝΑ ΒΙΒΛΙΟ

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΜΑΡΙΝΑ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ

**Ο**ταν κάποιος πηγαίνει στο θέατρο ή σ' ένα κονσέρτο, εφόσον του αρέσει το θέαμα, αναπολεί τους δικούς του που απουσιάζουν και θλίβεται επειδή σκέφτεται: «Πόσο θ' άρεσε αυτό στην αδερφή μου, στον πατέρα μου!». Θα χαρεί το θέαμα, αλλά με μια ελαφρά μελαγχολία. Τέτοια μελαγχολία αισθάνομαι κι εγώ, όχι για τα μέλη της οικογένειάς μου –αυτό θα ήταν ποταπό– αλλά για όλους τους ανθρώπους που λόγω έλλειψης χρημάτων και εξαιτίας της κακοτυχίας τους δεν απολαμβάνουν το ύψιστο αγαθό της ομορφιάς, που είναι



Απόσπασμα της ομιλίας του Φεντερίκο Γκαρθία Λόρκα στα εγκαίνια της Δημοτικής Βιβλιοθήκης του Φουέντε Βακέρος, το 1931



ΤΟ ΚΑΝΥΤΕΡΟ SUV  
ΠΟΥ ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΑΜΕ ΠΟΤΕΙ!



ECLIPSE SD 1.5 TC MT 2WD INFO: 4494 HP 18 A55G, Συνδυασμένη κατανάλωση (liters/100km): 6,6. Ενεργειακή CO<sub>2</sub> (g/km): 151

only



**ECLIPSE CROSS**

**από 21.650€\***

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

\*ειδική τιμή για περιορισμένο αριθμό αυτοκινήτων

Ανακάλυψέ το τώρα

[www.mitsubishi-motors.gr](http://www.mitsubishi-motors.gr)



# ΥΠΑΡΧΕΙ ΜΟΝΟ «ΓΙΝΕΤΑΙ»

Ξεχώρισαν γιατί είναι αυτοί που συνεχίζουν όταν οι άλλοι σηκώνουν τα χέρια ψηλά. Πρόσωπα της ελληνικής γεωργίας που κοιτούν μόνο μπροστά

ΤΟΥ ΓΙΑΝΝΗ ΠΑΝΑΓΟΥ



**ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ ΒΛΗΤΑΣ**  
ΜΕ ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟ  
ΠΝΕΥΜΑ ΚΑΙ ΣΚΛΗΡΗ  
ΔΟΥΛΕΙΑ Η ΕΠΙΤΥΧΙΑ

Μπορεί 25 στρέμματα αγροτικής γης να μην είναι πολλά, ιδιαίτερα όταν αυτά βρίσκονται στην ορεινή Βαρβίτσα του Πάρωνα και σε υψόμετρο 1.300 μ. Ο Αλέξανδρος Βλήτας βρήκε πάντως τον τρόπο να τους δώσει ζωή, εγκαθιστώντας σ' αυτή την έκταση περί τα 4.000 φυτά που αποδίδουν τις λεγόμενες υπερτροφές (superfoods), αποδεικνύοντας ότι με επιχειρηματικό πνεύμα και σκληρή δουλειά όλα γίνονται.

**ΝΙΚΟΣ ΒΑΡΔΟΥΛΗΣ**  
ΑΦΘΑΣΤΟΣ ΣΕ Ο,ΤΙ  
ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙ, ΑΥΤΟ  
ΠΟΥ ΛΕΜΕ ΜΕΝΤΟΡΑΣ

Όταν ξεκινάς την καριέρα σου με τρία γουρουνόπουλα και φτάνεις να καλλιεργείς περισσότερα από χίλια στρέμματα και μάλιστα με τρόπο επιστημονικό, συνεργαζόμενος στενά με την αφρόκρεμα των εισροών, ποιος μπορεί να συγκριθεί σου; Ο Νίκος Βαρδούλης, σε ό,τι καλλιεργεί είναι άφθαστος, γι' αυτό τον εμπιστεύονται οι πολυεθνικές, γι' αυτό δουλεύουν μαζί του ακόμα και τα πανεπιστήμια. Είναι, αυτό που λέμε μέντορας.

**ΖΑΦΕΙΡΗΣ ΤΡΙΚΑΛΙΝΟΣ**  
ΟΤΑΝ ΤΟ ΒΓΟΤΑΡΧΟ  
ΕΓΙΝΕ BOTTARGA

Το αυγοτάραχο έχει ιστορία στο Αιτωλικό, όμως μόνο ο Ζαφείρης Τρικαλινός κατάφερε να το κάνει παγκόσμια μπράντα. Μόνο εκείνος είχε το θάρρος να μετατρέψει την ντόπια εκδοχή της λέξης βγοτάρχο σε Bottarga, να κλείσει το προϊόν του σε χρυσόμαυρη συσκευασία και να το ταξιδέψει σε 30 χώρες. Και πάλι, σήμερα, μόνο αυτός μιλάει τόσο καλά την ντοπιολαλιά του Αιτωλικού και βγάζει τόση αγάπη για τον τόπο του.





## ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΔΗΜΟΥ Ο ΑΝΘΡΩΠΟΣ ΠΟΥ «ΖΗΛΕΨΕ» ΤΟΝ ΝΩΕ

.....

Πίστεψε από πολύ νωρίς στη δύναμη των ντόπιων φυλών και αφιερώθηκε εδώ και χρόνια στη διάσωσή τους, στην αναγνώρισή τους, στην ανάδειξή τους και στην καθιέρωσή τους. Θα μπορούσε να πει κανείς ότι σήμερα δικαιώνεται. Ο Δημήτρης Δήμου είναι ο άνθρωπος που κάνει στις μέρες μας κάτι από τη δουλειά που έκανε πριν από χιλιάδες χρόνια ο Νώε, όπως παρατήρησε εύστοχα πριν από λίγες μέρες σε μια ενδιαφέρουσα εκδήλωση στην Αθήνα ο καθηγητής Ανδρέας Γεωργαδής. Κι αν δεν έσωσε ολόκληρο το ζωϊκό βασίλειο, όπως ο Νώε, κατάφερε να διασώσει, αρχικά τον μαύρο χοίρο και στη συνέχεια την Ελληνική Στεπική Φυλή Τύπος Κατερίνης. Και όχι μόνο να τη διασώσει αλλά και να τα επιβάλει ως ξεχωριστά εδέσματα υψηλής υπεραξίας σε κορυφαία εστιατόρια, όπως είναι το BaseGrill και το Cookoonaya.



## ΑΓΓΕΛΟΣ ΜΟΧΛΟΥΛΗΣ ΚΑΠΟΙΟΙ ΠΡΟΧΩΡΟΥΝ, ΟΤΑΝ ΟΙ ΑΛΛΟΙ ΤΑ ΒΡΙΣΚΟΥΝ ΔΥΣΚΟΛΑ

.....

Οι καλοί μάνατζερ δείχνουν τις ικανότητές τους στα δύσκολα. Ο Άγγελος Μοχλούλης, ο άνθρωπος της Peralisi αλλά και του ίδιου του Peralisi στην Ελλάδα και σε ολόκληρη της Νοτιοανατολική Μέσόγειο, έδειξε, μέσα στα δύσκολα χρόνια της ελληνικής κρίσης, όχι μόνο πώς πουλάς σε εποχές αποεπένδυσης αλλά και πώς μαζεύεις τα λεφτά που έχεις πιστώσει, όταν οι άλλοι... σηκώνουν τα χέρια.



## ΑΝΤΟΝΟΤΕΡΗ ΑΠΟ ΚΑΘΕ ΑΛΛΗ ΧΡΟΝΙΑ Η ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑ ΣΤΗ SIAL 2018

Με περισσότερες από 270 επιχειρήσεις, η ελληνική συμμετοχή στη Διεθνή Έκθεση Sial Paris, που ολοκληρώθηκε στις 25 Οκτωβρίου στο εκθεσιακό κέντρο Paris Nord Villepinte, ήταν μεγαλύτερη από κάθε προηγούμενη χρονιά, κερδίζοντας τις εντυπώσεις. Η ελληνική παρουσία, μάλιστα, δεν ήταν ενισχυμένη μόνο από άποψη αριθμών, αλλά και ποιοτικά, αφού απ' ό,τι φαίνεται τα ελληνικά προϊόντα κέρδισαν και το στοίχημα του μάρκετινγκ, όπως υποστήριξε και η Ελληνίδα πρέσβης στο Παρίσι, Αγλαΐα Μπαλτά. Με σκοπό τη βέλτιστη προβολή της ελληνικής παρουσίας στην έκθεση, είχε οργανωθεί μια σειρά προωθητικών ενεργειών. Μάλιστα καθ' όλη τη διάρκεια της έκθεσης πραγματοποιούνταν *tasting & live cooking sessions* από τον διεθνώς διακεκριμένο *executive chef*, Κωνσταντίνο Βασάλο.





## ◀ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΟΥ ΑΠΕΥΘΥΝΟΝΤΑΙ ΣΤΙΣ ΝΕΕΣ ΓΕΝΙΕΣ ΕΙΝΑΙ ΤΟ ΕΠΟΜΕΝΟ ΒΗΜΑ

Τα προϊόντα που παρουσιάζουν το μεγαλύτερο εξαγωγικό ενδιαφέρον είναι «τα κλασικά, το ελαιόλαδο, οι ελιές» σύμφωνα με την Αглаία Μπαλτά, η οποία προσέθεσε «εμείς προσπαθούμε να αυξήσουμε αυτή την γκάμα προϊόντων. Επιδιώξή μας είναι να έχουμε πλέον και μεταποιημένα προϊόντα όπως και αυτά που απευθύνονται στις νέες γενιές. Απευθυνόμαστε σε ανθρώπους που θέλουν την καλή διατροφή, που γυμνάζονται προσέχουν τον εαυτό τους. Σε αυτή την ομάδα ανθρώπων στοχεύουμε πλέον» παρατήρησε η Ελληνίδα πρέσβης.





# Top chef επιλογή

## Η ΑΡΧΕΓΟΝΗ ΓΕΥΣΗ ΤΩΝ ΝΤΟΠΙΩΝ ΦΥΛΩΝ

Μια εξαιρετικά δυναμική επιχειρηματική τάση στο χώρο της εγχώριας υψηλής γαστρονομίας διαμορφώνει η ποιοτική ανωτερότητα των αυτόχθονων φυλών. Με τη ζήτηση να αυξάνεται και τις διαφορές στη φυσικο-χημική σύνθεση του κρέατος να αποδεικνύονται επιστημονικά, προτεραιότητα αποτελεί η διαφύλαξη και η βελτίωση του πολύτιμου DNA

ΤΟΥ ΠΕΤΡΟΥ ΓΚΟΓΚΟΥ • ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

«**Τ**α ζώα αυτά δεν είναι εγκλιματισμένα στο περιβάλλον, αλλά είναι ένα με το περιβάλλον, είναι το περιβάλλον. Με τη βόσκησή τους έχουν διαμορφώσει το περιβάλλον αυξάνοντας τη βιοποικιλότητα της χλωρίδας και τα ενδημικά φυτά της Ελλάδας, που ανταγωνίζονται σε αριθμό τα ενδημικά του Αμαζονίου. Και πλέον οι ειδικοί επι-

στήμονες μπορούν να βεβαιώσουν ότι κουβαλάνε το γενετικό απόθεμα που είχαν εδώ και χιλιάδες χρόνια, το οποίο φέρνει την αρχέγονη ποιότητά του στο πιάτο του καταναλωτή». Με αυτά τα λόγια ο Δημήτρης Δήμου, που εκτρέφει 200 αγελάδες της Στεπικής Φυλής τύπου Κατερίνης στο αγρόκτημά του «Η Κιβωτός του Δήμου», τοποθετήθηκε στο πλαίσιο της εκδή-







**ΤΑ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ** BaseGrill και Cookoonaya προσφέρουν σήμερα στο μενού τους την αγελάδα της Ελληνικής Στέπικης Φυλής Τύπος Κατερίνης μετά από ωρίμανση σε θαλάμους-ψυγεία τελευταίας τεχνολογίας. Το στιγμιότυπο είναι από το BaseGrill.

λωσps «Η αυτόχθονη φυλή των σερπικών βοοειδών» που διοργάνωσαν την Πέμπτη 10 Οκτωβρίου τα εστιατόρια Basegrill και Cookoonaya, «Η Κιβωτός του Δήμου» και η Πανελλήνια Ένωση Εκτροφών Αυτόχθονων Φυλών Αγροτικών Ζώων στην Αθήνα.

#### **Εκμεταλλεύτηκαν τέλεια τον φτωχό βοσκότοπό τους**

«Πριν από 35 χρόνια έμαθα ότι στη χώρα μας υπάρχουν ζώα εγκλιματι-

σμένα στο περιβάλλον και προσαρμοσμένα σ' αυτό εδώ και χιλιάδες χρόνια. Τότε χωρίς δεύτερη σκέψη αγόρασα 71 αγελάδες της Ελληνικής Στέπικης Φυλής τύπος Κατερίνης και εγκατέλειψα την εισαγωγή και εμπορία ζωντανών ζώων» σημείωσε μεταξύ άλλων ο κ. Δήμου και συνέχισε: «Πέρυσι κατά την παρατεταμένη ξηρασία από το Μάιο μέχρι τέλος Σεπτεμβρίου τα ζώα αυτά εκμεταλλεύτηκαν και αξιοποίησαν κατά τον κα-

λύτερο δυνατό τρόπο τον φτωχό και ξηρό βοσκότοπο που απέμεινε και ανταπεξήλθαν στις δύσκολες καιρικές συνθήκες. Σε συνέχεια ανέκαμψαν πλήρως αξιοποιώντας την υπερτροφή των άγριων αχλαδιών (αγριόγκορτσα), των βελανιδιών και μετά τους παγετούς τη λαδανιά (το οποίο είναι φαρμακευτικό φυτό) και πολλά άλλα. Θέλω να τονίσω ότι ανέκαμψαν χωρίς πρόσθετες εισαγόμενες και πολυδάπανες εισροές σό-



για, καλαμποκιού και φαρμάκων» σημείωσε ο ίδιος χαρακτηριστικά. Και συμπλήρωσε: «Πρώτοι οι εστιάτορες του BaseGrill, αδερφοί Λιάκου, διέκριναν την ανωτερότητα της ποιότητας των προϊόντων από τα αρχέγονα ζώα και τα χρησιμοποίησαν προσφέροντας στο εστιατόριό τους τον ελληνικό μαύρο χοίρο πριν από 11 χρόνια. Σήμερα πάλι πρωτοπορούν και τα εστιατόρια BaseGrill και Cookoonaya προσφέρουν την αγελάδα της Ελληνικής Στέπικης Φυλής Τύπος Κατερίνης μετά από ωρίμανση σε θαλάμους-ψυγεία τελευταίας τεχνολογίας».

## Δεν είναι μουσειακό είδος

Ενδιαφεροσα ήταν η παρέμβαση του καθηγητή Ανδρέα Γεωργούδη



στην εκδήλωση, ο οποίος μεταξύ άλλων τόνισε: «Ο φίλος και συνεργάτης Δημήτρης μου ζήτησε να πω δυο λόγια και το κάνω με μεγάλη μου χαρά διότι η παρουσία μας εδώ σηματοδοτεί τρία σημεία-σταθμούς: Mas προσφέρει ένα εξαιρετικό έδε-

**ΕΚΛΕΚΤΑ ΕΔΕΣΜΑΤΑ** προσέφεραν οι σεφ των εστιατορίων BaseGrill και Cookoonaya στους πολυάριθμους προσκεκλημένους της εκδήλωσης.

σμα από την Ελληνική Στεπική φυλή της Κατερίνης που τη συνοδεύει μια μακραίωνη ιστορία, έχουμε στο τραπέζι και στο πιάτο μας ένα απόλυτα τοπικό εξαιρετικής διατροφικής και γευστικής αξίας προϊόν και κάνουμε πράξη τη διατήρηση μιας αγροτικής φυλής όχι ως μουσειακό προστατευόμενο είδος αλλά ως χρήσιμο στον άνθρωπο, τρωγοντάς την. Και πιστέψτε με, αυτός είναι ο καλύτερος και ο λιγότερο δαπανηρός τρόπος διάσωσης του πολύτιμου ζωικού γενετικού υλικού που διαθέτουμε».

**ΤΗΝ ΕΚΔΗΛΩΣΗ** «Η αυτόχθονη φυλή των στεπικών βοοειδών» διοργάνωσαν την Πέμπτη 10 Οκτωβρίου τα εστιατόρια BaseGrill και Cookoonaya, «Η Κιβωτός του Δήμου» και η Πανελλήνια Ένωση Εκτροφών Αυτόχθονων Φυλών Αγροτικών Ζώων στην Αθήνα και πραγματοποιήθηκε στον πολυχώρο «Μεταλλουργείο» στην Αθήνα.





## ΔΙΑΦΕΡΕΙ Η ΦΥΣΙΚΗ ΚΑΙ ΧΗΜΙΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ ΤΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ

**ΣΤΟΙΧΕΙΑ** από τη διδακτορική της διατριβή πάνω στο κρέας της Στεπικής φυλής Κατερίνης παρουσίασε στην εκδήλωση η δρ. Δέσποινα Καρατοσίδη (φωτό κάτω αριστερά), η οποία κατέληξε στην έρευνά της στο συμπέρασμα ότι «η επιλογή της Κατερίνης είναι ιδανική, διότι οι αναλύσεις παρουσιάζουν την άριστη ποιότητα του κρέατός της, που κάνει αυτό το γονότυπο των ζώων αντικείμενο που αξίζει να διαφυλαχτεί και να βελτιωθεί». Όπως εξήγησε η δρ. Καρατοσίδη, «οι διαφορές στη φυσικο-χημική σύνθεση του κρέατος μπορούν να αποδοθούν στη γενετική προέλευση του ζώου όπως και στη διατροφή του και ιδιαίτερα στη χλωριδική σύνθεση των βοσκότοπων και την ποσότητά τους, αφού η σύσταση των λιβαδιών επηρεάζει τον ρυθμό ανάπτυξης του ζώου».

## ΒΙΑΙΑ ΑΠΟΣΥΡΘΗΚΑΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΥΠΑΙΘΡΟ 1 ΕΚΑΤ. ΒΟΟΕΙΔΗ

**ΤΙΣ ΤΕΛΕΥΤΑΙΕΣ** δεκαετίες αποσύρθηκαν βίαια από την ύπαιθρο 1.100.000 βοοειδή, 1.000.000 ιπποειδή και 500.000 χοίροι με ολέθριες συνέπειες, όπως η διάσπαση του κοινωνικού ιστού, η καταστροφή του περιβάλλοντος της υπαίθρου και η πράσινη ερημοποίηση, με τα αγριογούρουνα να φθάνουν στα βόρεια προάστια και τις πυρκαγιές να καίνε όλη την Ελλάδα. Τα ξερά χόρτα που οι Δήμοι αδυνατούν να καθαρίσουν, εύκολα καθαρίζο-

νται με τα ζώα αυτά και με υποπολλαπλάσιο κόστος» τόνισε ο κ. Δήμου.

«Καταστρέψαμε την αγροτική οικονομία και δη την ζώσα γεωργία, όπως αποκαλούσε ο Αριστοτέλης την κτηνοτροφία, ενώ κανονικά θα έπρεπε από εδώ να ξεκινήσουν οι επενδύσεις διότι απαιτούνται ελάχιστα κεφάλαια. Και βέβαια όλα αυτά δεν θα είχαν καμία σημασία αν δεν έφταναν στο πιάτο του καταναλωτή...» σημείωσε ο ίδιος.



Ο Δημήτρης Δήμου, εκ των διοργανωτών της εκδήλωσης, εκτρέφει 200 αγέλες Στεπικής Φυλής τύπου Κατερίνης στο αγρόκτημά του «Η Κιβωτός του Δήμου».

# ΓΟΥΡΜΕΤ ΓΙΝΕΤΑΙ Ο ΜΑΥΡΟΣ ΧΟΙΡΟΣ ΣΤΑ ΧΕΡΙΑ ΤΟΥ ΝΤΟΥΜΑ

«Παλιά ελληνική ράτσα, για να τη βρω, πήγα ως την Κάρλα, όπου ένας παππούς κρατούσε δέκα χοιρομητέρες. Θα μαγειρεύεις και θα μοσχοβολάει η γειτονιά, μου είπε» σημειώνει ο Θωμάς Ντούμας

ΚΕΙΜΕΝΟ - ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΒΑΣΙΛΙΚΗ ΠΑΣΧΑΛΗ - ΤΣΑΝΤΟΠΟΥΛΟΥ

«Αρχικά, έφερα τον ελληνικό παραδοσιακό μαύρο χοίρο στην κορυφή του βουνού Κούτρα, στο Μεγάλο Ελευθεροχώρι του Δήμου Ελασσόνας, αναφέρει στο Αγρόκτημα ο κτηνοτρόφος Θωμάς Ντούμας, ο άνθρωπος που στην κορύφωση της επαγγελματικής του πορείας έκανε στροφή 180° μοιρών και έστησε σε σχεδόν 8.000 στρέμματα δύσβατης περιοχής τη φάρμα του εκτρέφοντας αρχικά αγελάδες και ιδρύοντας παράλληλα την εταιρεία «Αγρόκτημα Ντούμα». «Ήθελα να φέρω τη γεύση στο τραπέζι του Έλληνα. Τρία πράγματα είναι η συνταγή της επιτυχίας: Η ράτσα, η προσαρμογή στα βοσκοτόπια και η διατροφή, δηλαδή ρίζες, βελανίδια, βότανα» σημειώνει.

Με δεδομένα την αυτόχθονη φυλή αλλά και τον τρόπο που τρέφονται, ζουν και αναπαράγονται, το κρέας τους -σε σχέση με το κρέας των συμβατικών χοιρινών- είναι πιο εύγευστο και υγιεινό, με περισσότερη πρωτεΐνη και λιγότερα λιπαρά, δίνοντας ένα άριστο γευστικό αποτέλεσμα και μια πλήρη υγιεινή τροφή.

Φυσικά, το ίδιο ισχύει και για το κρέας του μοναδικού πληθυσμού βισώνων που εκτρέφει η Douma Vital Farm, που ζει και αναπαράγεται με απόλυτα φυσικό τρόπο, ώστε πλέον πια να μιλάμε για ελληνική φυλή βίσωνα, αφού είναι ήδη 4ης γενιάς.

**«Στη γη μας φύονται περίπου 350 είδη χλωρίδας, εκ των οποίων τα περισσότερα είναι βότανα, τα οποία προσδίδουν στο κρέας υψηλή ποιότητα»**







## Μοναδικό όπως η φύση του



### ΦΡΕΣΚΟ ΓΑΛΑ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΥ ΚΑΛΑΒΡΥΤΩΝ

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

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

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

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



Η Legendary Food έχει  
καταρτίσει συγκεκριμένο  
επενδυτικό σχέδιο,  
10 εκατ. ευρώ που  
συμπεριλαμβάνει την  
πλήρη ανακαίνιση του  
χώρου ενώ σύμφωνα  
με την πρόβλεψη του  
σχεδίου, το έργο θα  
χρειαστεί 18 μήνες για να  
ολοκληρωθεί.





ΕΛΛΗΝΙΚΑ PREMIUM ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΣΕ ΕΝΑΝ ΙΣΤΟΡΙΚΟ ΧΩΡΟ ΤΗΣ ΑΘΗΝΑΣ

# ΣΤΗΝ ΣΤΟΑ ΑΡΣΑΚΕΙΟΥ ΤΟ ΠΡΩΤΟ ΕΓΧΩΡΙΟ FOOD HALL

Θα ήταν δύσκολο να μπεις στο μυαλό του Άρη Κεφαλογιάννη και του Πίτερ Οικονομίδη, ώστε να καταλάβεις πώς ακριβώς οραματίζονται την πρώτη μεγάλη **Legendary Food** (Θρυλικά Τρόφιμα) στη Στοά του Αρσακείου

ΤΟΥ ΓΙΑΝΝΗ ΠΑΝΑΓΟΥ

**Η** Ελλάδα έχει κάνει πολλά βήματα τα τελευταία χρόνια στην υπόθεση του branding, που έχει στο επίκεντρό του μοναδικά αγροτικά προϊόντα με σφραγίδα παράδοσης και ποιότητας. Μια ολόκληρη γενιά ανθρώπων δουλεύει πάνω σ' αυτήν τη βάση, επομένως ένας μόνιμος χώρος υψηλής αισθητικής, όπου αυτά τα προϊόντα θα μπορούσαν να βρουν τη στέγη τους, είναι κάτι παραπάνω από απαραίτητος.

Άλλωστε, πριν το σκεφθούν οι παραπάνω επιχειρηματίες, σε αρκετές μητροπόλεις της οικουμένης όπως η Μαδρίτη (Μερκάδο ντε Σαν Μικέλ), η Λισαβόνα (TimeOut Market Lisbon) και το Τορίνο (Eataly) λειτουργούν εδώ και πολλά χρόνια ξακουστές αγορές μ' αυτό το περιεχόμενο. Είναι χώροι που θα μπορούσες να τους πεις μνημεία σύγχρονου πολιτισμού της διατροφής, όπου οι άνθρωποι έχουν την ευκαιρία να γνωρίσουν από πολύ κοντά προσπάθειες των πα-

ραγωγών, εικόνες και γεύσεις προϊόντων με αναφορά στην αυθεντικότητα, να περιπλανηθούν, να γευθούν και να ψωνίσουν. Είναι κάτι που λείπει από τη χώρα μας και το χρειάζεται η νέα γενιά παραγωγών που έχει πιστέψει στην αξία της πρωτογενούς παραγωγής.

### Ο διαγωνισμός

Το πρώτο βήμα λοιπόν θα ήταν το εταιρικό σχήμα της Legendary Foods να κερδίσει το διαγωνισμό για τη Στοά του Αρσακείου, ο οποίος, καθώς εκόντων των πραγμάτων, θα βγάλει «άσπρο καπνό» μέχρι τις αρχές Νοεμβρίου. Σημειωτέον ότι

προσφορά για τον ίδιο χώρο και με παρόμοιες σκέψεις έχει καταθέσει και ο γνωστός από τη δραστηριότητα στον κλάδο της ενδυμασίας όμιλος Φάις.

Το δεύτερο είναι ο τρόπος υλοποίησης του οράματος για μια μεγάλη αγορά τροφίμων με ταυτότητα αυθεντικότητας και ποιότητας στο συγκεκριμένο χώρο. Υπάρχει βέβαια κι ένα τρίτο. Να ανταποκριθούν σ' αυτό το κάλεσμα οι παραγωγοί και να τιμήσουν με την εμπιστοσύνη τους αυτή την πρωτοβουλία οι καταναλωτές. Μέχρι τότε βέβαια, υπάρχει ακόμα πολύς δρόμος.

### Επιχειρηματικό σχέδιο

Η Legendary Food έχει καταρτίσει συγκεκριμένο επενδυτικό σχέδιο 10 εκατ. ευρώ που συμπεριλαμβάνει την πλήρη ανακαίνιση του χώρου αλλά και τη δημιουργία περισσότερων από 300 νέων θέσεων εργασίας. Το έργο θα ξεκινήσει με τη δη-



Ο Άρης Κεφαλογιάννης ιδρυτής και διευθύνων σύμβουλος της «Gaea», εργαζόταν στο Λονδίνο όταν μία γκουρού στο χώρο των τροφίμων τον ρώτησε γιατί τα ελληνικά προϊόντα, δεν υπήρχαν στα ράφια των διεθνών σουπερμάρκετ. Η απορία ήταν η σπίθα που άναψε τη φωτιά.

μιουργία ενός πολυκαταστήματος, όπου θα διατίθενται προϊόντα μικρών παραγωγών από όλη τη χώρα. Η διάταξη του καταστήματος αλλά κι η τοποθέτηση των προϊόντων θα είναι τέτοια ώστε να προσφέρει στον επισκέπτη ένα νοητό ταξίδι από τη μία άκρη της Ελλάδας στην άλλη. Επιπλέον, εμβληματικά σήματα της ελληνικής βιομηχανίας θα μπορούν να λειτουργήσουν τα δικά τους καταστήματα μέσα στο χώρο, ενώ το εγχείρημα θα συμπληρώνουν χώροι εμπειριών αλλά και εστιατόρια.

Και καθώς «ο κόσμος διψά για ελληνικά προϊόντα», σύμφωνα με τον Π. Οικονομίδη, τον άνθρωπο που βρίσκεται στο πλευρό του Άρη Κεφαλογιάννη σε αυτό το εγχείρημα, στα επόμενα βήματα της εταιρείας είναι η δημιουργία αλυσίδας καταστημάτων σε άλλες ευρωπαϊκές πρωτεύουσες, τη Β. Αμερική και την Ασία, αλλά και το λανσάρισμα μίας ηλεκτρονικής πλατφόρμας.

**Ο ιθύνων νους της Gaea και ο «γκουρού του branding» σχεδιάζουν το πρώτο Food Hall της Αθήνας στην Στοά Αρσακείου**



### ΠΡΟΤΥΠΟ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΕΠΕΝΔΥΣΗ ΤΟ TIME OUT MARKET ΤΗΣ ΛΙΣΑΒΟΝΑΣ

**ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΟ** παράδειγμα ευρωπαϊκού Food Hall, που αποτελεί πλέον από μόνο του προορισμό, είναι το Time Out Market της Λισαβόνας, το οποίο είναι πολύ πιθανό να λειτουργήσει ως πρότυπο για την ελληνική επένδυση. Πρωτολειτούργησε το 2014 σε ένα από τα πιο ιστορικά κτίρια της πόλης, το Mercado da Ribeira, όπου φιλοξενούνταν από το 1892 η κύρια αγορά τροφίμων της Λισαβόνας. Σύμφωνα με τα επίσημα στοιχεία το Time Out Market δέχτηκε το 2017 3,6 εκατ. επισκέπτες έναντι 3,1 εκατ. το 2016. Επιπλέον, το πρώτο εξάμηνο του 2018 τα έσοδά του αυξήθηκαν κατά 50% σε σχέση με την ίδια περίοδο πέρσι.





Ένα πάρκο αγροδιατροφής στην Μπολόνια αποτελεί το τελευταίο επιχειρηματικό σχέδιο του Ομίλου Eataly, το οποίο χαρακτηρίζεται ως ο παράδεισος των food lovers.

## ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΤΑΣΗ ΟΙ ΑΓΟΡΕΣ ΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΣΕ 10 ΧΡΟΝΙΑ 400.000 Τ.Μ. ΒΛΕΠΕΙ Ο INDEPENDENT

**ΓΙΑ ΜΙΑ ΝΕΑ** εξαιρετικά δυναμική τάση, που ανταποκρίνεται στις νέες διατροφικές προτιμήσεις των καταναλωτών, όπου η ποιότητα αλλά και η δυνατότητα επιλογής από μία ευρεία γκάμα προϊόντων αποτελούν στοιχεία κλειδιά, κάνει λόγο σε πρόσφατο άρθρο του ο Independent. Μάλιστα όπως αναφέρεται σχετικά, στην τελευταία της μελέτη η Cushman & Wakefield υπολογίζει ότι την επόμενη δεκαετία θα έχουν κα-



**Ο Πίτερ Οικονομίδης**, ευρύτερα γνωστός ως ο «Έλληνας του Steve του Jobs», πιστεύει ότι οι Έλληνες παραγωγοί θα πρέπει να δημιουργήσουν μια μοναδική «αφίγηση» για το προϊόν τους, που να ξεφεύγει από τα κλισέ του τουρισμού.

τασκευαστεί τουλάχιστον 200 τέτοιοι χώροι, συνολικής επιφάνειας 400.000 τ.μ. Χαρακτηριστικό παράδειγμα αποτελεί η λειτουργία του Ομίλου Eataly, η οποία ως σημειωθεί ότι ξεκίνησε από την περιοχή όπου έχει τις ρίζες της η φιλοσοφία του Slow Food, το Lingotto του Τορίνο, μέσα στις τροποποιημένες εγκαταστάσεις ενός παλιού εργοστασίου. Αυτή ήταν και η πρώτη της αγορά ενώ στα τελευταία εγχειρήματα

του Ομίλου είναι ένα πάρκο αγροδιατροφής στην Μπολόνια, το οποίο αποτελεί την επιτομή των δύο κυρίαρχων τάσεων του γαστρονομικού κόσμου, δηλαδή των food halls και του κινήματος «από το χωράφι στο πιάτο». Με 47 εστιατόρια και μπαρ, 40 περιοχές παραγωγής, 22 κήπους, ένα κοπάδι εκτρεφόμενων ζώων, το συγκεκριμένο πάρκο στην Μπολόνια αποτελεί τον παράδεισο των food lovers.



## ΤΑ «ΧΡΥΣΑ ΜΗΛΑ» ΑΠΟ ΤΑ ΛΕΧΩΝΙΑ

Τα μυρωδάτα παιδικά χρόνια αλλά και η αξία της κυδωνιάς, του δέντρου που ευδοκιμεί 200 χρόνια στον τόπο του, κράτησαν τον Νίκο Χαλαστάρα στα πατρία εδάφη. Σήμερα το μόνο που εύχεται είναι η σύμπραξη των νέων....

ΡΕΠΟΡΤΑΖ - ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΒΑΣΙΛΙΚΗ ΠΑΣΧΑΛΗ-ΤΣΑΝΤΟΠΟΥΛΟΥ

**Ο**ι παιδικές αναμνήσεις του Νίκου Χαλαστάρα από τα Λεχώνια Μαγνησίας είναι πολύχρωμες, γεμάτες βερίκοκα, δαμάσκηνα, αχλάδια, κυδώνια και τόσα άλλα φρούτα που παρήγαγε το κτήμα της

οικογένειάς του. Μεγαλώνοντας αποφάσισε να μείνει στον τόπο του και να επικεντρωθεί στην υπόθεση κυδώνι. «Θα με ρωτήσετε γιατί επέλεξα την κυδωνιά ανάμεσα σε τόσα άλλα είδη;», αναφέρει ο ίδιος. «Το ατού της καλλι-

έργειας είναι ότι το μεσοδιάστημα από τη φύτευση μέχρι την παραγωγή είναι μικρό. Ήδη από τον 3ο χρόνο αποδίδει ως 15 κιλά το δέντρο και στη δεκαετία με συστηματική καλλιέργεια φτάνει έως και τους 10 τόνους το στρέμμα, ενώ





Στα **Λεχώνια** το κυδώνι καλλιεργείται σχεδόν 200 χρόνια. Σήμερα στην περιοχή καλλιεργείται το ένα τέταρτο της πανελληνίας παραγωγής. Υπάρχουν 50 και πλέον παραγωγοί στην ευρύτερη περιοχή, σε μία έκταση 600 περίπου στρεμμάτων.



οι καλλιεργητικές της απαιτήσεις είναι επίσης μικρότερες». Ο κ. Χαλασάρας μπόρεσε επίσης να βασιστεί στην αξία της τοπικής ποικιλίας του αφροκύνου, πο όπως τονίζει, είναι η καλύτερη όσον αφορά στη μεταποίηση.

#### **«Καθώς η παραγωγή μας αυξάνεται, ζητούμενο παραμένει η οργάνωση»**

Φέτος, η παραγωγή του κτήματος των 20 στρεμμάτων του παραγωγού έφτασε τους 30 τόνους, ενώ ο ίδιος προβλέπει ότι την επόμενη πενταετία θα υπερδιπλασιαστεί, καθώς το 70% των δέ-

ντρων είναι ακόμα σε μη παραγωγική ηλικία. Η διάθεση των προϊόντων γίνεται αυτή τη στιγμή αποκλειστικά στη βιομηχανία γλυκών των αδελφών Γεωργούλα στην Πορταριά για την παραγωγή γλυκών κουταλιού και μαρμελάδων υψηλής διατροφικής αξίας. «Η γενιά που ακολουθεί έχει ποτιστεί με το ίδιο μεράκι, όπως βλέπω και από τον γιο μου Απόστολο, που αν και φοιτεί στην Πολυτεχνική Σχολή Βόλου, ασχολείται εντατικά με τη γη. Στόχος μας είναι η καθετοποίηση της παραγωγής, η οργάνωση ομάδας παραγωγών για τη

διάθεση και εξαγωγή των προϊόντων στο εξωτερικό ως φρούτο αλλά και σε άλλες χρήσεις του, όπως η παρασκευή καλλυντικών και φαρμάκων. Δεν υπάρχει όμως συλλογική οργάνωση των παραγωγών αν και παρήγορο είναι ότι όλο και περισσότεροι νέοι ασχολούνται με την καλλιέργεια και βλέπουν ότι είναι επιτακτική η ανάγκη ομαδοποίησης στην παραγωγή αλλά κυρίως στην τελική διάθεση. Ευελπιστώ ότι ο αέρας της δημιουργίας τους σε συνδυασμό με την πείρα των μεγαλύτερων θα φέρουν και τα επιθυμητά αποτελέσματα».

# ΣΤΑ ΟΣΚΑΡ ΤΗΣ ΓΕΥΣΗΣ



ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

## ΤΡΙΑ ΑΣΤΕΡΙΑ ΣΤΟ ΛΟΝΔΙΝΟ

Για ακόμη μια χρονιά ο διεθνούς φήμης διαγωνισμός γευσισγνωσίας Great Taste Awards, που υλοποιείται από τη βρετανική εταιρεία «Guild of Fine Food», ανέβασε πλήθος ελληνικών προϊόντων στο πάνθεον της γεύσης



### Ρετσέλι Σύκου

Αποξηραμένα σύκα με καρύδι, βουτηγμένα σε συκόμελο με τη συνοδεία φύλλων δάφνης δίνουν ένα ιδιαίτερο επιδόρπιο, που όμως συνδυάζεται εξαιρετικά και με κρέας, ψάρι ή ποικιλίες τυριών και σαλάτες. Το Ρετσέλι Σύκου της Kumilio από την περιοχή της Κύμης βασίζεται σε μια συνταγή με μικρασιάτικη ρίζα.



### Καπνιστό αλάτι

Παρασκευάζεται καπνίζοντας με φυσικό τρόπο, ακατέργαστο θαλασσινό αλάτι Μεσολογγίου σε ξύλα οξιάς για 140 ώρες. Το αποτέλεσμα είναι ένα πλούσιο, έντονο και ισχυρά καπνιστό αλάτι. Από τη Θεσσαλονικιά Salt Odyssey.





## Με 273 προϊόντα η ελληνική ομάδα

Διακόσια εβδομήντα τρία ελληνικά προϊόντα, που κατανέμονται και στις τρεις κατηγορίες (1, 2 κι 3 αστεριών) ξεχώρισαν στον διεθνούς φήμης διαγωνισμό γευσιγνωσίας «Great Taste Awards 2018» του Λονδίνου, που αποτελεί σημείο αναφοράς για το ποιοτικό τρόφιμο.

Πρόκειται για διακρίσεις που ήρθαν μεταξύ 12.634 προϊόντων και μέσω 500 κριτών-δοκιμαστών, που τα αξιολόγησαν με «τυφλή» γευσιγνωσία από το Μάρτιο έως τον Ιούλιο φέρνοντας 15 ελληνικές συμμετοχές στην premium κατηγορία των 3 αστεριών (εκ των οποίων 7 μέλια), κάποιες από τις οποίες παρουσιάζονται εδώ. Σημειώνεται ότι το σήμα του βραβείου είναι συνώνυμο της ποιότητας για εκατομμύρια καταναλωτές στις 5 ηπείρους.



### Captain's Recipe

Από το κτήμα με αρωματικά φυτά της οικογενειακής επιχείρησης Tzekos Organic Herbs στη Χαλκιδική, σε μια ηλιόλουστη πλαγιά του όρους Κατσίκια, έρχεται το Captain's Recipe. Πρόκειται για ένα μαγειρικό μείγμα από γλυκάνισο, φασκόμηλο και λουίζα (για συνταγές ψαριών και θαλασσινών).



### Από βερίκοκο

Μαρμελάδα από φρέσκα βερίκοκα Κρήτης, επιλεγμένα από τις καλύτερες ποικιλίες και την εταιρεία Arodama του Νίκου Μαμιδάκη. Ένα 100% φυσικό προϊόν που συνδυάζεται με χυμό λεμονιού. Όσο για το όνομα της εταιρείας, την έμπνευση δίνει ο αροδαμός, ο πρώτος βλαστός της άνοιξης.



### Άγρια κάπαρη

Καρπός και φύλλα άγριας κάπαρης μαζεμένα στο νησί της Τήνου δίνουν γεύση στη χωριάτικη σαλάτα, σε μπουσκέτες με καπνιστό σολομό, σε παξιμάδι με φάβα αλλά και σε σάλτσες. Από την εταιρεία Valsamo.



### Κελυφωτό φιστίκι

Ψημένος καρπός με ακατέργαστο άνθος αλατιού και κιτρικό οξύ, μια πραγματική υπερτροφή της Μεγαρικής γης χάρη στην εξαιρετικά υψηλή συγκέντρωση θρεπτικών ουσιών σε ιδιαίτερα μικρή ποσότητα.

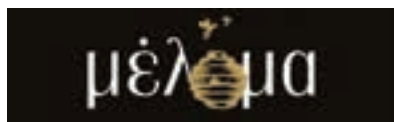
ΣΑΡΩΣΕ ΤΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ

# Μέλι



Με θυμάρι και μαλοτήρα  
**ΜΕΛΩΣΕ ΤΟ ΛΟΝΔΙΝΟ ΑΠΟ  
 ΤΟΝ ΕΘΝΙΚΟ ΔΡΥΜΟ ΣΑΜΑΡΙΑΣ**

Ανήκει στα ανθόμελα και ξεχωρίζει λόγω των έντονων αρωματικών και γευστικών χαρακτηριστικών του. Έχει τονωτικές και αντισηπτικές ιδιότητες και η όψη του είναι ιδιαίτερα ελκυστική. Το Θυμαρίσιο Μέλι «Μέλομα» συλλέγεται από την περιοχή του Εθνικού Δρυμού Σαμαριάς και εκτός από θυμάρι περιέχει μαλοτήρα καθώς και αλλά σπάνια και εκλεκτά βότανα της κρητικής χλωρίδας. Σφραγίζοντας μια μελισσοκομική παράδοση πέντε δεκαετιών η Μελισσοκομική Επιχείρηση Λάκκων Ομαλού Κρήτης (ΜΕΛΟΜΑ) δραστηριοποιείται στο χώρο της παραγωγής και τυποποίησης μελιού από τις ορεινές περιοχές των Χανίων. Το τυποποιητήριο ιδρύθηκε το 2017 και λειτουργεί σε ένα σύγχρονο και άρτια εξοπλισμένο περιβάλλον.



Βανίλιας και θυμαρίσιο  
**ΤΗΣ ELAWON**

Με δύο Χρυσά Αστέρια βραβεύτηκε το me-Li Βανίλιας και με ένα το Θυμαρίσιο της Elawon, το οποίο συλλέγεται από τους θυμαρότοπους των Μυκηνών, του Ταΰγετου και της Μάνης. «Κεχριμπαρένιο, διαυγές χρώμα, με αρώματα εσπεριδοειδών και εξαιρετικά αρωματική και βουτυράτη γεύση» ήταν μεταξύ άλλων τα λόγια των δοκιμαστών, με τον CEO της εταιρείας, Γιάννη Καμπούρη, να μετράει πια περισσότερες από 45 βραβεύσεις για τα εκλεκτά προϊόντα της.

Ομάδα Μελισσοουργών  
**ΜΕΛΙΤΤΕΑΣ**

Δώδεκα ανεξάρτητοι μελισσοουργοί με κοινό όραμα δημιούργησαν τον Μελισσοκομικό Συνεταιρισμό Λαμίας «Μελιττέας» με στόχο την παραγωγή μελισσοκομικών προϊόντων υψηλής ποιότητας. Σε αυτά και το Βιολογικό Ελληνικό Μέλι Καστανιάς, που βραβεύθηκε με «3 αστέρια» στα Great Taste Awards 2018» για το οποίο οι άνθρωποι του Συνεταιρισμού αναφέρουν χαρακτηριστικά: «Με 96% γυρεόκοκκους, συλλέγεται κατά τους καλοκαιρινούς μήνες από τα μελισσοσμήνη μας που βρίσκονται τοποθετημένα στα πυκνόφυτα δάση άγριας καστανιάς του Τυμφρηστού». Αρωγός τους το Εργαστήριο Μελισσοκομίας του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου.







Από την πολυβραβευμένη Stayia Farm της Εύβοιας

## ΤΡΙΑ ΑΣΤΕΡΙΑ ΓΙΑ ΤΟ ΜΕΛΙ ΔΑΣΟΥΣ ΜΕ ΚΡΟΚΟ ΚΟΖΑΝΗΣ

Με βάση την οικογενειακή βιολογική φάρμα στη Χαλκίδα της Εύβοιας, το μέλι που παράγεται στην Stayia Farm και κυκλοφορεί στη σειρά Vasilissa παράγεται με τον τρόπο της νομαδικής μελισσοκομίας,

ανάλογα δηλαδή με την εποχική ανθοφορία. «Ασκούμε βιολογική μελισσοκομία, πιστοποιημένη από την Bio-Hellas. Αυτό ήταν άλλωστε το αρχικό μας μέλημα, για να κάνουμε τη λεγόμενη διαφορά στο ράφι,» αναφέρουν

οι άνθρωποι που κινούν από το 2012 την Stayia Farm, Γιάννης Καρυπίδης και Στέβη Θεοδώρου. Αξίζει να σημειωθεί ότι η Stayia Farm απέσπασε 13 βραβεία στα «Great Taste Awards 2018» και συνολικά 19 αστέρια.

# ΑΠΟ ΤΟ AGROTECH ΣΤΟ FOODTECH

Νέες επιχειρηματικές ευκαιρίες σε παγκόσμιο επίπεδο  
με έμφαση την καινοτομία και τη σύμπραξη start up

ΤΟΥ ΠΕΤΡΟΥ ΓΚΟΓΚΟΥ



(© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ)

**Την αδήρτη ανάγκη** επαναπροσδιορισμού της σχέσης ανάμεσα στους κρίκους της λεγόμενης «αλυσίδας της αγροδιατροφής», ανέδειξε η ημερίδα της Εθνικής Τράπεζας υπό τον τίτλο «Growth in agri-food», που έλαβε χώρα την περασμένη Δευτέρα στο ιστορικό κτίριο του παλαιού Χρηματιστηρίου, στην οδό Σοφοκλέους 10, στην Αθήνα.



**Τ**ο δρόμο για τις αναζητήσεις από τις οποίες καλείται να περάσει και ο εγχώριος αγροδιατροφικός τομέας δείχνει το παράδειγμα του Ισραήλ και η ερευνητική μετάβαση από την αγροτεχνολογία (agrotech) στην τεχνολογία των τροφίμων (foodtech), όπως παρουσιάστηκε στην ημερίδα «Growth in agri-food» της Εθνικής Τράπεζας τη Δευτέρα 15 Οκτωβρίου στο Παλαιό Χρηματιστήριο.

Η Michal Neeman, CEO της Lym eega, εταιρεία που δημιουργεί επι-

χειρηματικές ευκαιρίες σε παγκόσμιο επίπεδο με έμφαση στην καινοτομία που προσφέρουν επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών του Ισραήλ, κατέστησε σαφές, μέσα από παραδείγματα, πως η συνεργασία με start up, γύρω απ' αυτά τα ζητήματα, δρομολογεί πολύτιμες νέες λύσεις. Αναφέρθηκε για παράδειγμα σε ένα μικρό μηχανήμα, σαν κι αυτό που χρησιμοποιείται για τις μηχανές του espresso, το οποίο δέχεται ελιές εν είδει κάψουλας (καφέ) και προσφέρει φρέσκο ελαιόλαδο για την κουζίνα κάθε νοικοκυράς.



**Σχεδόν όλοι οι ομιλητές της ημερίδας συμφώνησαν στο ότι οι περίπου 30 εκατ. τουρίστες που επισκέπτονται την Ελλάδα κάθε χρόνο λειτουργούν ως πρέσβεις της κουζίνας και των αγροτικών προϊόντων**

«Το θέμα μας από δω και μπρος είναι», τόνισε η κυρία Neeman, «πώς θα εξασφαλίζουμε τις διατροφικές ανάγκες της παγκόσμιας κοινωνίας, χωρίς να καταστρέφουμε τον πλανήτη και χωρίς να σκοτώνουμε τα ζώα». Το τελευταίο μάλιστα, γέννησε νέα ερωτηματικά, οδηγώντας τη σκέψη των παρισταμένων στην καμπάνια που έχει δει πρόσφατα το φως της δημοσιότητας και στην Ελλάδα, με τις αφίσες που αποτρέπουν την κρεοφαγία. Οι Ισραηλινοί ψάχνουν συνεχώς για λύσεις, τόνισε η ομιλήτρια, για να συμπληρώσει ότι «οι αγορές στις οποίες απευθύνεσθε δεν είναι οι μόνες που υπάρχουν. Αναζητήστε τις. Έχετε το καλύτερο γιαούρτι, την καλύτερη φέτα, ενθαρρύνετε τις start up να δουλέψουν για σας, κάποιος ψάχνει να λύσει το πρόβλημα».

#### **Την θέση των ελληνικών τροφίμων στις ξένες αγορές αποφασίζουν οι παραγωγοί τους**

Εννιά στις δέκα φορές, όταν ένας παραγωγός απευθύνεται σε έναν αγοραστή για την εξαγωγή του προϊόντος του, ουσιαστικά του ζητά να το αντικαταστήσει αυτό με κάποιο άλλο. Αυτό είναι ένα από τα μεγαλύτερα στοιχεία των εξαγωγών, και γι' αυτόν το λόγο, το πρώτο ερώτημα που καλούνται να απαντήσουν οι παραγωγοί όταν αποφασίζουν να δώσουν έναν εξαγωγικό προσανατολισμό στην παραγωγή τους, είναι το



**ΤΟ «TERROIR»** της χώρας προσφέρει προϊόντα με προσωπικότητα και ιστορία, αρκεί οι παραγωγοί τους να αποφασίσουν πού ακριβώς θέλουν να τα δουν στο εξωτερικό πριν καν κάνουν οποιαδήποτε άλλη κίνηση.

πού θέλουν να δουν τα τελικά προϊόντα, σε μια μεγάλη αλυσίδα σούπερ μάρκετ, σε μικρά ντελικάτεσεν καταστήματα ή σε εστιατόρια;

Σε κάθε περίπτωση, όλοι οι συμμετέχοντες στη ημερίδα, συμφώνησαν πως το στοίχημα των εξαγωγών είναι δύσκολο, πως οι μεγάλες αγορές του εξωτερικού είναι απαιτητικές, αλλά εξέφρασαν την αισιοδοξία τους πως τα ελληνικά αγροτικά προϊόντα έχουν όλα τα φόντα για τις κατακτήσουν.

Μεταξύ άλλων την εμπειρία τους από τις διεθνείς αγορές αλλά και από την εγχώρια, μοιράστηκαν με το κοινό ο Βασίλης Σακάς από το Ελληνογερμανικό Επιμελητήριο, ο Ζαφείρης Τρικαλινός, ο Αντώνης Γραβάνης από την Enterprise Greece, ο Αλέξανδρος Κουρής της Μικροζυθοποιίας Κυκλάδων, ο οποίος υποστήριξε πως ο πλούτος της Ελλάδας, είναι οι εταιρείες που έχουν ως έδρα αυτήν.

ΣΤΗ ΦΑΡΜΑ ΤΟΥ MICHAEL MANDL

# ΚΑΠΟΥ ΚΟΝΤΑ ΣΤΗ ΒΙΕΝΝΗ Η ΦΥΣΗ ΖΥΜΩΝΕΙ ΕΚΛΕΚΤΑ ΤΥΡΙΑ

ΤΗΣ ΣΟΦΙΑΣ ΣΠΥΡΟΥ

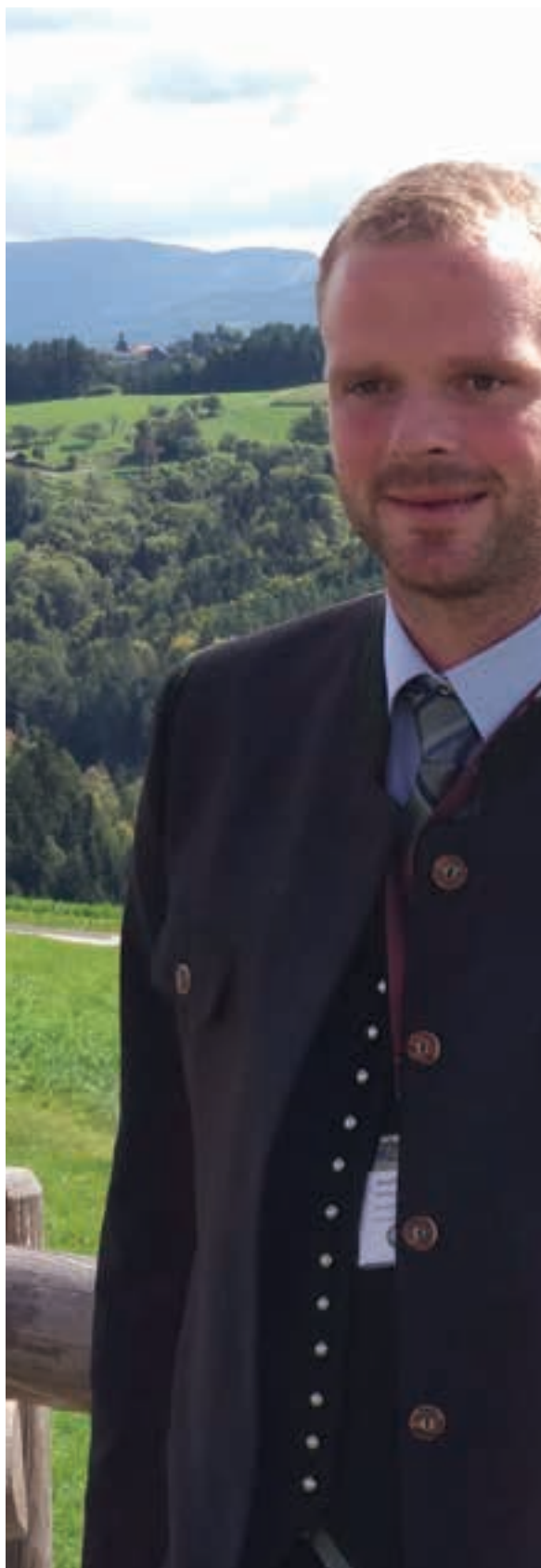
**Ο** Michael Mandl είναι δεύτερης γενιάς κτηνοτρόφος που παρέλαβε μονάδα αγελάδων και στη θέση της ίδρυσε το 2002 μια νέα με κασίσκια για βιολογικό γάλα, που αξιοποιείται για την παραγωγή τυριού από το ιδιόκτητο τυροκομείο. Στα 16 χρόνια λειτουργίας η Φάρμα Mandl, την οποία επισκέφθηκαν οι υπουργοί Γεωργίας της ΕΕ στο πλαίσιο του Άτυπου της Αυστρίας

ας στο τέλος Σεπτεμβρίου, έχει επιτύχει εξαιρετικά βήματα. Σήμερα ο αριθμός των γαλακτοφόρων ζώων ανέρχεται σε 280, τα οποία αρμέγονται δύο φορές τη μέρα σε αλμειόριο 24 θέσεων δίνοντας έως 650 λίτρα γάλα, το οποίο διοχετεύεται με σύστημα σωληνώσεων απευθείας σε δύο δεξαμενές στο τυροκομείο όπου παστεριώνεται άμεσα. Το τυροκομείο λειτουργεί σε επταήμερη βάση και η

λειτουργία του, που υποστηρίζεται εξ ολοκλήρου από τη μονάδα παραγωγής καθαρής ενέργειας με καύση θρυμμάτων ξύλου από την ίδια τη φάρμα και φωτοβολταϊκά πάνελ, είναι εξαιρετικά φιλοπεριβαλλοντική, γεγονός για το οποίο βραβεύθηκε το 2015. As σημειωθεί ότι η ρύθμιση συνθηκών περιβάλλοντος γίνεται ηλεκτρονικά από υπερσύγχρονο κεντρικό υπολογιστή.







## ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΑ ΑΛΛΑ ΙΤΑΛΙΚΑ



Η ομάδα των εννιά Ελλήνων αγελαδοτρόφων ταξίδεψε στην Ιταλία για εκαπιδευτικούς λόγους το τετραήμερο 24 έως 28 Σεπτεμβρίου.

Την καλύτερη, ίσως, αγελαδοτροφική μονάδα της Ευρώπης, των αδελφών Bernardis στο Portenone της Β. Ιταλίας, που αριθμεί 500 αρμεγόμενα ζώα και άλλα 500 παράγωγα, επισκέφθηκε ομάδα εννιά δυναμικών Ελλήνων αγελαδοτρόφων από τη Θεσσαλονίκη, μεταξύ των οποίων ο Γιώργος Κεφαλάς, οι οποίοι προσπαθούν να βρίσκονται στην αιχμή της πρωτοπορίας για τις εκτροφές τους που αριθμούν κατά μέσο όρο 200 αρμεγόμενα ζώα. Μέσο στίσιμο 42,5 κιλά γάλα την ημέρα στη γαλακτική περίοδο, ενώ ο μέσος όρος παραγωγικής ζωής ανά αγελάδα είναι στις 3,8 περιόδους, αποδόσεις που σύμφωνα με τον κ. Κεφαλά «είναι σχεδόν 35% υψηλότερες από τις καλύτερες ελληνικές φάρμες σε σχέση με το γάλα, ενώ ως προς την παραγωγική ζωή η διαφορά είναι 25%». Βέβαια τα αδέλφια Bernardis ξεκίνησαν πριν δέκα χρόνια με 100 ζώα ακολουθώντας με προσήλωση το τρίπτυχο βελτιωμένο γενετικό υλικό, συνθήκες ευζωίας και σωστή διατροφή. Που σημαίνει πως είναι εφικτό να φτάσει κανείς σε αυτές τις αποδόσεις», σημείωσε ο έμπειρος αγελαδοτρόφος και διοργανωτής του ταξιδιού, που περιλάμβανε επισκέψεις και σε πρότυπες εκτροφές στην Cremona και την Brescia και έλαβε χώρα από 24 έως 28 Σεπτεμβρίου. **Λ. ΛΙΑΜΗΣ**



# «FETA IS THE BEST» ΜΠΛΟΥΖΑΚΙΑ

## ΕΠΡΕΠΕ ΝΑ ΦΟΡΑΝΕ ΟΛΟΙ ΣΤΟ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Αν κάποιος ξέρει καλά την υπόθεση «φέτα», αν κάποιος έχει παλέψει από πολλά μετερίζια για να βάλει αυτό το προϊόν στα ράφια όλου του κόσμου, αυτός δεν είναι άλλος από το δήμαρχο Ελασσόνας, Νίκο Ευαγγέλου

ΡΕΠΟΡΤΑΖ - ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΒΑΣΙΛΙΚΗ ΠΑΣΧΑΛΗ-ΤΣΑΝΤΟΠΟΥΛΟΥ

«**Η** Ελασσόνα, όπως όλοι γνωρίζετε, αποτελεί την πρώτη περιοχή της χώρας, σε παραγωγή γάλακτος. Η φέτα μας ταξιδεύει στον κόσμο, αποδεικνύοντας εμπράκτως πως η Ελλάδα είναι μια χώρα που έχει τη δυνατότητα να παράγει προϊόντα υψηλής διατροφικής αξίας» αναφέρει ο Νίκος Ευαγγέλου, τον οποίο το Αγροκτήμα συνάντησε στην 1η Πανελλήνια Γιορ-

τή Φέτας στην Ελασσόνα. Ο ίδιος περιγράφοντας την αντιμετώπιση που θα έπρεπε να έχει στον τόπο του αυτό το εξοχο προϊόν, διηγείται:

**«Επισκέφθηκα πριν τρία χρόνια με τον καθηγητή Βιοχημείας - Βιοτεχνολογίας, Δημήτρη Κουρέτα, έναν επιστήμονα που κατέχει το θέμα της φέτας όσο ελάχιστοι Έλληνες, τη Γαλακτοκομική Σχολή Ιωαννί-**

νων. Εκεί μας έλεγε πως αν ήμουν υπουργός Γεωργίας σε μια χώρα που έχει τη φέτα, θα κυκλοφορούσα κάθε μέρα με ρούχα που θα έγραφαν, ποιο είναι το καλύτερο τυρί στον κόσμο που έχει δύο φορές περισσότερη Β12 από το cheddar, τέσσερις φορές περισσότερη βιταμίνη D από την παρμεζάνα, δύο φορές περισσότερο σίδηρο από το blue cheese και τρεις φορές περισσότερο ασβέστιο από το





### ΓΙΑ ΠΡΩΤΗ ΦΟΡΑ ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΑ ΓΙΟΡΤΗ ΦΕΤΑΣ

Το τριήμερο 14-16 Σεπτεμβρίου πλήθος κόσμου επισκέφτηκε τον εκθεσιακό χώρο στην κεντρική πλατεία του Δήμου Ελασσόνας, όπου φιλοξενήθηκε η 1η Πανελλήνια Γιορτή Φέτας. Στις παράλληλες εκδηλώσεις της διοργάνωσης ανήκε και το Συνέδριο με θέμα «Προκλήσεις και προοπτικές για τη φέτα» παρουσία του υφυπουργού Αγροτικής Ανάπτυξης Βασίλη Κόκκαλη, ξένων προσκεκλημένων, εκπροσώπων της αυτοδιοίκησης και φορέων από την περιοχή της Θεσσαλίας και όχι μόνο.

brie; Η φέτα. Και θα υποχρέωνα και τους υπαλλήλους του υπουργείου να φοράνε τέτοια μπλουζάκια» σημειώνει ο κ. Ευαγγέλου και συνεχίζει «ζήτησα από τον καθηγητή περαιτέρω στοιχεία και τα παραθέτω:

**Σύμφωνα με στοιχεία της Eurostat** ο αριθμός των επιχειρήσεων που δραστηριοποιούνται στην παραγωγή τυροκομικών είναι 600, από τις οποίες οι περισσότερες είναι μικρού μεγέθους, δηλαδή με ετήσια παραγωγή κάτω των 100 τόνων. Ο νομός Λάρισας συγκεντρώνει τα περισσότερα τυροκομεία και γαλακτοκομεία (62) σε σχέση με τους άλλους. Ενημερωτικά ο νομός μας παράγει 70 χιλ. τόνους πρόβειο γάλα το χρόνο, η Αιτωλοακαρνανία 50 χιλ., η Λέσβος 40 χιλ., η Αχαΐα 30, η Ηλεία 27».

**«Η ίδρυση της Γαλακτοκομικής**

**Σχολής στην Ελασσόνα** ήταν ένα όραμα των ανθρώπων της εδώ και δεκαετίες. Από τότε που ο Ελασσονίτης στην καταγωγή υφυπουργός Αγροτικής Ανάπτυξης Φώτης Χατζημιχάλης, επί κυβερνήσεων ΠΑΣΟΚ, την έβαλε στο τραπέζι των συζητήσεων. Στόχος ήταν να συνδεθεί η Ελασσόνα, ως η πρώτη σε παραγωγή γάλακτος περιοχή στην Ελλάδα, με την τεχνογνωσία και την επιστήμη του γάλακτος. Όπερ και εγένετο» σημειώνει ο κ. Ευαγγέλου και συνεχίζει:

**«Σχεδιάζουμε μια σειρά ενεργειών** που θα μπορέσουν να στηρίξουν την κτηνοτροφία, σε δύσκολες εποχές, και να αναδείξουν το συγκριτικό πλεονέκτημα της περιοχής μας, η οποία, as μην ξεχνάμε, βρίσκεται στην σκιά του μυθικού Ολύμπου, σε μια περιοχή δηλαδή πασίγνωστη στα πέρατα του κόσμου...».



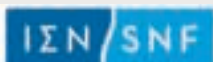
### ΜΕ 39 ΣΠΟΥΔΑΣΤΕΣ ΕΝΑΡΞΗ ΓΙΑ ΤΗ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΗ ΣΧΟΛΗ ΤΗΣ ΕΛΑΣΣΟΝΑΣ

**ΧΤΥΠΗΣΕ** το πρώτο κουδούνι για τους σπουδαστές της Γαλακτοκομικής Σχολής Ελασσόνας, η οποία για τον πρώτο χρόνο θα φιλοξενηθεί στις εγκαταστάσεις του ΕΠΑΛ Ελασσόνας, ενώ δρομολογείται η δημιουργία μόνιμης στέγης στο παλιό Καπνεργοστάσιο της Ελασσόνας (3.000 τ.μ.). Πρόκειται για το δεύτερο (μετά τα Ιωάννινα) τμήμα της ειδικότητας τεχνικού γαλακτοκομίας-τυροκόμου, διαιτούς φοίτησης, από το 2ο Δημόσιο Ινστιτούτο Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΙΕΚ) Λάρισας.



## ΣΤΟΧΟ ΤΟΥΣ 2.500 ΝΕΟΥΣ ΕΧΕΙ ΘΕΣΕΙ Η «ΝΕΑ ΓΕΩΡΓΙΑ»

**ΣΤΟΝ ΔΕΥΤΕΡΟ** κύκλο του εισήλθε το πρόγραμμα «Νέα Γεωργία για τη Νέα Γενιά», που βρίσκεται υπό την καθοδήγηση του Πανεπιστημίου Rutgers σε συνεργασία με την Αμερικανική Γεωργική Σχολή και το ΓΠΑ και υλοποιείται με τη δωρεά του Ιδρύματος Σταύρος Νιάρχος. Πρόκειται για προγράμματα κατάρτισης ανθρώπινου δυναμικού που έχουν στόχο να παρέχουν στους νέους τα εργαλεία για να βρουν απασχόληση στον αγροδιατροφικό τομέα ή να δημιουργήσουν δική τους επιχείρηση. Επικεντρώνονται σε θέματα φυτικής, ζωϊκής παραγωγής κι εναλλακτικού τουρισμού.



# ΤΗ ΝΕΑ ΓΕΝΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΕΚΠΑΙΔΕΥΕΙ ΤΟ Ι.ΙΕΚ ΤΗΣ ΑΜΕΡΙΚΑΝΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ

ΤΟΥ ΛΕΩΝΙΔΑ ΛΙΑΜΗ

**Α**ρχη με τέσσερις ειδικότητες που έχουν σχέση με τον πρωτογενή τομέα, τα ζώα και τα φυτά, με την οικολογική γεωργία, την τυποποίηση και το marketing των προϊόντων κάνει τη φετινή ακαδημαϊκή χρονιά το νέο Ιδιωτικό Ινστιτούτο Εκπαιδευτικής Κατάρτισης (Ι-ΙΕΚ) της Αμερικανικής Γεωργικής Σχολής. Σύμφωνα με τον Dean της Σχολής Επαγγελματικής Εκπαίδευσης δρ. Ευάγγελο Βέργο (δεξιά), ο οποίος μίλησε για τη νέα δομή στα επίσημα εγκαίνια που πραγματοποιήθηκαν στις 10 Οκτωβρίου στο αμφιθέατρο «Seth Frank» της Σπουδαστικής Εστίας «Αλίκη Περρωτή», το Ι-ΙΕΚ έχει δρομολογήσει 15 ειδικότητες αιχμής, ενώ σε πλήρη ανάπτυξη θα μπορεί να «ξεδιπλώσει» έως 26, εκ των οποίων 17 στην αγροδιατροφή. Όπως ο ίδιος σημείωσε το 2019 θα προστεθεί η ειδικότητα της γεωργί-







Χαιρετισμούς στα εγκαίνια της Σχολής απεύθυναν ο πρόεδρος της, Πάνος Κανέλλης (αριστερά) και ο Α' αντιπρόεδρος της Βουλής και βουλευτής Α' Θεσσαλονίκης Τάσος Κουράκης.



**I.I.E.K.  
Αμερικανικής  
Γεωργικής  
Σχολής**

**15  
ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΕΣ**

ΔΙΑΘΕΤΗΣ  
ΓΕΩΡΓΟΚΗΜΟΤΡΟΦΙΚΩΝ  
ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΕΩΝ

ΣΤΕΛΕΧΟΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ  
ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗΣ, ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗΣ  
ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΑΣ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

ΤΕΧΝΙΚΟΣ  
ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ-ΟΙΚΟΛΟΓΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

ΤΕΧΝΙΚΟΣ  
ΔΕΜΠΡΟΚΟΜΙΑΣ ΚΑΙ ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΩΝ  
ΔΕΜΠΡΩΣΕΩΝ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΩΝ

ΤΕΧΝΙΚΟΣ  
ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ - ΤΥΡΟΚΟΜΙΑΣ

ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΜΕΛΕΣΟΒΟΡΕΙΑΣ

ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΑΜΠΕΛΟΠΟΙΙΑΣ &  
ΟΙΝΟΛΟΓΙΑΣ

ΣΤΕΛΕΧΟΣ ΤΕΡΜΑΝΩΣΙΑΣ ΚΑΙ ΕΛΕΓΧΟΥ  
ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΤΗΣ ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ ΕΚΠΟΡΕΥΣΗΣ  
ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΣΙΤΩΝ

ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΕΠΙΘΕΣΗΣ  
ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ

ΣΤΕΛΕΧΟΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ  
ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ ΣΤΟ ΜΕΤΩΡΟ  
ΤΗΣ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ

ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΘΕΡΜΟΚΗΠΙΩΝ ΚΑΙ  
ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΩΝ ΥΠΟ ΚΑΛΥΨΗ

ΣΤΕΛΕΧΟΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΚΑΙ  
ΔΙΑΤΟΜΩΝ

ΣΤΕΛΕΧΟΣ ΕΜΠΟΡΙΑΣ, ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ ΚΑΙ  
ΠΡΩΘΗΣΗΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ (MARKETING)

ΣΤΕΛΕΧΟΣ ΨΗΦΙΑΚΩΝ ΕΦΕΔΙΑΣΤΙΚΩΝ  
ΑΝΥΣΤΑΣΕΩΝ (LOGISTICS)

ας ακριβείας και σε συνεργασία με ιδιωτικό φορέα θα δίδεται και ένα πτυχίο καθοδήγησης drone, ενώ θα υπάρξει επέκταση και σε άλλες ειδικότητες που έχει ανάγκη η χώρα στην κατεύθυνση της ελαιουργίας και του μικροζυθοποιού, που είναι σε άνθηση.

## ΔΙΕΤΗΣ Η ΦΟΙΤΗΣΗ

Οι σπουδές στο I.I.E.K. διαρκούν δύο έτη και παρέχουν πιστοποιημένο τίτλο σπουδών Επιπέδου 5 κατόπιν εξετάσεων από το υπουργείο Παιδείας (ΕΟΠΠΕΠ) σύμφωνα με το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων. Το I.I.E.K. απευθύνεται σε αποφοίτους Επαγγελ-

ματικών και Γενικών Λυκείων, ΤΕΕ (Β' κύκλου) Επαγγελματικών Σχολών και ΤΕΛ όλων των ειδικοτήτων. Ο ισχύων κανονισμός περί λειτουργίας των ΙΕΚ, παρέχει τη δυνατότητα σε αποφοίτους των παραπάνω εκπαιδευτικών επιπέδων να καταταχθούν στο Γ' εξάμηνο σπουδών συναφών ειδικοτήτων. Να σημειωθεί ότι οι απόφοιτοι μπορούν να συνεχίσουν στο προπτυχιακό πρόγραμμα του Perrotis College στο 2ο έτος σε 3 ειδικότητες: Διαχείριση Αγρο-Περιβαλλοντικών Συστημάτων, Διεθνή Επιχειρηματικότητα, Επιστήμη & Τεχνολογία Τροφίμων.

# ΣΤΙΣ 6 ΚΑΛΥΤΕΡΕΣ ΤΟΥ ΚΟΣΜΟΥ

## Η ΟΙΝΟΠΟΙΑ ΜΠΟΥΤΑΡΗ

Απέσπασε τη διάκριση «Οινοποιείο της Χρονιάς» για 18η φορά από το αμερικάνικο περιοδικό «Wine & Spirits» και στέκεται δίπλα σε παγκόσμιους οινικούς κολοσσούς όπως οι Penfolds, Antinori και Ridge



«Αυτή είναι η 18η φορά που η Μπουτάρη κατατάσσεται μεταξύ των 100 κορυφαίων οινοποιείων της χρονιάς, ένα εξαιρετικό κατόρθωμα για ένα οινοποιείο οπουδήποτε, πόσο μάλλον σε μια χώρα με σύγχρονη οινοποιία και τόσο νέα όσο αυτή της Ελλάδας. Αυτή η ομάδα συνεχίζει να αναδεικνύει το δυναμικό των ελληνικών αμπελώνων, τόσο με κλασικά κρασιά, όσο και με νέες συναρπαστικές εξερευνήσεις των γηγενών ποικιλιών» αναφέρει χαρακτηριστικά η οινολογίστρια Tara Q. Thomas, παρουσιάζοντας την εταιρεία Μπουτάρη

στο τεύχος Οκτωβρίου του αμερικανικού Wine & Spirits, όπου του απονεμήθηκε η διάκριση. Παράλληλα, στο ίδιο τεύχος, το περιοδικό παρουσιάζει τα Top 100 κρασιά του 2018 και ανάμεσα σε αυτά βρίσκονται τα: Grande Reserve Νάουσσα Μπουτάρη 2011 με 95 βαθμούς, το Σαντορίνη Μπουτάρη 2017 με 90 βαθμούς και το Οροπέδιο 2017 με 90 βαθμούς. Η επιλογή γίνεται μέσα από σειρά τυφλών γευστικών δοκιμών που πραγματοποιούν οι δημοσιογράφοι οίνου και κριτικοί του περιοδικού και αναφέρεται ότι φέτος δοκιμάστηκαν πάνω από 15.000 ετικέτες.





## ΜΕ ΤΗΝ ΑΙΟΛΟΣ ΑΕ ΑΠΟ ΤΗ ΡΙΟJA ΣΤΗΝ ΞΑΝΘΗ ΚΑΙ ΑΠΟ ΤΟ BAROLO ΣΤΟ ΜΕΤΣΟΒΟ

**ΤΗΝ ΚΑΘΙΕΡΩΜΕΝΗ** ετήσια παρουσίαση του wine portfolio 2018-2019 διοργάνωσε την Κυριακή 7 Οκτωβρίου στο Intercontinental η Αίολος ΑΕ. Για 18η συνεχή χρονιά, το οινόφιλο κοινό και οι επαγγελματίες του χώρου είχαν την ευκαιρία να δοκιμάσουν τα κρασιά των Ελλήνων και ξένων συνεργατών της και να καλοσωρίσουν τους νέους της συνεργάτες, το Κτήμα Αργυρού από τη Σαντορίνη και τον Anatolikos Vineyards από την Ξάνθη.

© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ



## ΟΓΔΟΝΤΑ ΧΡΟΝΙΑ CELLIER LIFESTYLE ΟΙΝΟΙ ΜΕΓΑΛΩΝ ΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΣΤΑ ΠΟΤΗΡΙΑ



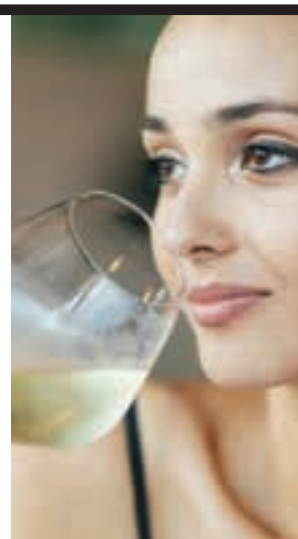
### Vegan, η επόμενη τάση

Όσοι βρέθηκαν στο Cellier Wine Fair είχαν την ευκαιρία να δοκιμάσουν τις ακόλουθες vegan επιλογές: Miguel Torres – Estelado Rose Brut, Hugel & Fils – Riesling Classic 2015, E. Guigal – Cotes Du Rhone Blanc 2016, Gerard Bertrand – Prima Nature Syrah 2017, Marques De Caceres – Rioja Reserva 2012 & Chateau Musar 2010.

**Η ΑΠΟΨΗ** πως σε περιόδους οικονομικής κρίσης, ο καταναλωτής στρέφεται σε προϊόντα ποιότητας φαίνεται πως ευσταθεί, δεδομένης της επιτυχίας του 13ου Cellier Wine Fair στις 14 Οκτωβρίου στο Χίλτον. Νέοι κυρίως σε ηλικία οινόφιλοι συνέρευσαν για να δοκιμάσουν αγαπημένες επιλογές από 13 ξένους και 21 Έλληνες οινοποιούς. Εξαιρετικό ενδιαφέρον στο πλαίσιο της διοργάνωσης παρουσίαζε το workshop για τους vegan οίνους με εισηγήτρια τη Νίκη Χάγια.

## SOFITEL WINE DAYS ΜΙΑ ΞΕΧΩΡΙΣΤΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΕΠΙΣΚΕΠΤΕΣ ΤΗΣ ΑΛΥΣΙΔΑΣ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΩΝ

**ΤΟ SOFITEL ATHENS AIRPORT**, μέλος του διεθνούς ομίλου AccorHotels, γιόρτασε και φέτος το κρασί και το γαλλικό «art de vivre» μέσα από μια σειρά δράσεων που έλαβαν χώρα από τις 21 Σεπτεμβρίου έως τις 31 Οκτωβρίου στο χώρο του ξενοδοχείου προς τιμήν της λειτουργίας του τρύγου.



# WEEKENDS AT WINTER GARDEN

Στη Μ. Βρεταννία

## Η ΕΜΠΕΙΡΙΑ ΤΟΥ BRUNCH



Μια αυθεντική εμπειρία brunch υπόσχεται το ιστορικό ξενοδοχείο Μεγάλη Βρετανία στο Winter Garden City Lounge του. Εκεί κάθε Σάββατο και Κυριακή από τις 11.00 π.μ. μέχρι τις 14.00 μ.μ., ο Executive Chef Αστέριος Κουστουδής και η ταλαντούχα ομάδα του, επιμελούνται ένα μενού αλμυρών και γλυκών εδεσμάτων και -υπό τους ήχους απαλής μουσικής- δημιουργούν την πιο ειδυλλιακή ατμόσφαιρα για μια εμπειρία διαφορετική από τις συνηθισμένες: την εμπειρία «Weekends at Winter Garden».

## Εξαντλήθηκε πριν ακόμη κυκλοφορήσει ΤΟ ΝΕΟ ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΤΗΣ ΖΟΙΝΟΣ

Πριν ακόμη κυκλοφορήσει η πρώτη εμφιάλωση του νέου τσίπουρου που ετοίμασε η Ζοίνος ΑΕ είναι ήδη προ-πωλημένες οι 600 φιάλες της παραγωγής και υπάρχει λίστα αναμονής για άλλες τόσες. Σύμφωνα με τον Δημήτρη Μηλιώτη, από την εμπορική διεύθυνση της εταιρείας, «πρόκειται για το παλαιωμένο μας τσίπουρο, το οποίο έμεινε σε βαρέλι μια εξαετία».





WineTrails



THE  
Top 50

ΚΟΡΥΦΑΙΕΣ ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ  
ΟΙΝΙΚΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ

---

ΕΡΧΕΤΑΙ ΤΟΝ ΔΕΚΕΜΒΡΙΟ



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

## Προσκεκλημένοι της ΕΖΑ PRESS TRIP ΣΤΗΝ ΑΤΑΛΑΝΤΗ

Η πρόσκληση έκανε λόγο για ένα «απολαυστικό Press Trip», που θα αποκάλυπτε στους ταξιδιώτες τα μυστικά της μπίρας της Ελληνικής Ζυθοποιίας Αταλάντης. Το ημερολόγιο έγραφε Δευτέρα 8 Οκτωβρίου και τα λόγια του προέδρου και διευθύνοντος συμβούλου της ΕΖΑ, Αθανάσιου Συριανού, που υποδέχθηκε τους προσκεκλημένους, ήταν γεμάτα συναίσθημα: «Έχουμε πάθος για την μπίρα. Στην ΕΖΑ είμαστε ευτυχισμένοι γιατί η μαγιά μας είναι ευτυχισμένη. Δεν βάζουμε πρόσθετα, βάζουμε νερό από τον Παρνασσό. Δεν θολώνουμε τα νερά, αλλά ξεθολώνουμε την μπίρα. Δεν παίρνουμε τις συνταγές της μαμάς, αλλά φτιάχνουμε τις δικές μας» τόνισε με σημασία. Μετά τον κ. Συριανό, τα νηία της ξενάγησης ανέλαβε ο Γιώργος Παπαδόπουλος, Διευθυντής Ποιοτικής Διασφάλισης, ο οποίος συνόδεψε τους δημοσιογράφους στη μονάδα, ενώ η εκδήλωση ολοκληρώθηκε με food pairing τριών ετικετών κάτω από την μπαγκέτα του Γιάννη Κοροβέση.

## Η DE'KA5 του Γιώργου Ντάνου ΣΤΙΣ 10 ΚΑΛΥΤΕΡΕΣ ΜΠΥΡΕΣ ΤΟΥ ΚΟΣΜΟΥ

Στην 9η θέση της παγκόσμιας κατάταξης βρίσκεται η De'KA5 – Tropical Stout του home brewer Γεώργιου Ντάνου, η οποία απέσπασε δύο αστέρια στα Great Taste Awards 2018, ενώ η επίσης δική του συνταγή «ΑΜΜΟΥΣΑ» κατηγορίας English IPA πήρε ένα αστέρι. Όπως ο ίδιος λέει: «Με την οικιακή ζυθοποίηση ασχολήθηκα μόλις πριν τρία χρόνια, όταν τυχαία δοκίμασα φρέσκια μπίρα από μικροζυθοποιείο. Έπειτα αποφάσισα να συμμετέχω στον 2ο Πανελλήνιο Διαγωνισμό Ερασιτεχνικής Ζυθοποίησης του ΣΕΖΕ που αφορούσε σε δύο κατηγορίες μπίρας, την Tropical Stout και την English I.P.A. Στην Tropical Stout πήρα την 1η θέση και στην English I.P.A. την 2η θέση. Δεν με ενδιαφέρει να βγάλω ακόμα άλλο ένα εμπορικό προϊόν. Θέλω να είναι ένα προϊόν που ο κόσμος όταν το βλέπει να λαχταράει να το δοκιμάσει...» σημειώνει χαρακτηριστικά.





## 5η Ζυθογνωσία στο Ζάππειο ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ ΑΠΟ 150 ΕΤΙΚΕΤΕΣ

Με πολλές ζυθοποιίες, κάποιες από τις οποίες εμφανίστηκαν για πρώτη φορά στη χώρα μας, όπως η δανέζικη Dry & Bitter και η γαλλική Brasserie Saint Germain, η 5η Ζυθογνωσία, η μοναδική έκθεση που αφιερώνει όλες τις δυνάμεις της στην μπύρα υψηλής ποιότητας, ολοκληρώθηκε στις 13 & 14 Οκτωβρίου στο Ζάππειο. Πιστή στην παράδοση που η ίδια η έκθεση θεμελίωσε προς την ενίσχυση της εξωστρέφειας του εγχώριου ζύθου, έφερε και φέτος στην Ελλάδα δύο κορυφαίους δημοσιογράφους μπύρας, τους Roger Protz και Boris Georgiev.



(© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ)



«Τέτοιες εκδηλώσεις έχουν θετικό αντίκτυπο στην κουλτούρα της μπύρας και τη μικροζυθοποιία. Από εκεί και πέρα, υπάρχουν πολλά άλλα πράγματα που έχουμε να αντιμετωπίσουμε και μας απασχολούν. Αυτή τη στιγμή είναι κυρίως το κομμάτι της γραφειοκρατίας και των αγκυλώσεων σε νομοθετικό επίπεδο» ανέφερε μεταξύ άλλων ο πρόεδρος της Ένωσης Ζυθοποιών, Σοφοκλής Παναγιώτου.





ΑΠΟ ΤΗΝ ΖΑΛΦΑ

## ΟΣΠΡΙΑ ΜΕ ΟΝΟΜΑ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥ

[© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ]

**Τ**η σχέση της με τους Έλληνες παραγωγούς οσπρίων επιχειρεί να δυναμώσει η Ζαλφα – Αφοί Κ. Καραγεωργίου ΑΕΒΕ, μια εταιρεία που έχει συνδέσει το όνομά της με τα όσπρια, διατηρώντας υπό τον έλεγχό της για πολλά χρόνια μεγάλα μερίδια αγοράς.

Η Ζαλφα που πριν από λίγο καιρό γιόρτασε τα 50 χρόνια παρουσίας στον κλάδο, δείχνοντας να αντιλαμβάνεται τα μηνύματα των καιρών, έχει ήδη φέρει στο ράφι μια σειρά προϊόντων στις συσκευασίες των οποίων υπάρχει το όνομα του παραγωγού, ενώ, όπως δήλωσε αποκλειστικά στο Αγρόκτημα ο πρόεδρος και διευθύνων σύμβουλος

της εταιρείας, Άγης Καραγεωργίου, σύντομα η νέα αυτή σειρά premium προϊόντων θα φθάσει στους καταναλωτές και σε ολοκαίνουργια συσκευασία. Κατά τη διάρκεια συνάντησης με τους δημοσιογράφους το μεσημέρι της Τετάρτης 17 Οκτωβρίου οι εκπρόσωποι της εταιρείας αναφέρθηκαν στη μέχρι σήμερα πορεία, τονίζοντας ότι ο κύκλος εργασιών τα τελευταία χρόνια δείχνει να σταθεροποιείται περί τα 26 εκατ., με τα κέρδη (827 χιλιάδες το 2017) να εμφανίζονται μειωμένα τον τελευταίο χρόνο, κυρίως εξαιτίας της ζημιάς από τις εξελίξεις στον Όμιλο Μαρινόπουλου. Οι εξαγωγές ανέρχονται στο 1/3 του συνολικού τζίρου και παρουσιάζουν αυξητική τάση 33%.

**Επενδυτικό πρόγραμμα προϋπολογισμού δαπάνης 2 εκατ. υλοποιεί η 3 αλφα για την ενίσχυση της παραγωγικής της δυναμικότητας**



## ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ ΕΡΓΟ ΜΕ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ ΑΠΟ 50 ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΤΑ 20 ΧΡΟΝΙΑ ΤΗΣ ΕΠΙΤΥΧΗΜΕΝΗΣ ΠΟΡΕΙΑΣ ΤΗΣ ΓΙΟΡΤΑΣΕ Η EUROCERT

Με μια επετειακή εκδήλωση αφιερωμένη στην επιτυχημένη εγχώρια και διεθνή πορεία της στον κλάδο των Ελέγχων, Πιστοποιήσεων και Επιθεωρήσεων και τη δραστηριότητά της σε περισσότερες από 25 χώρες παγκοσμίως η Eurocert γιόρτασε τα 20 χρόνια της. Η εορταστική εκδήλωση ξε-



κίνησε με τον ευχαριστήριο λόγο του Προέδρου και Διευθύνοντος Σύμβουλου, Γιώργου Μπρισκόλα και την προβολή του επετειακού βίντεο και κορυφώθηκε με τις βραβεύσεις επιχειρήσεων και συνεργατών της εταιρείας, που διατηρούν πο-λυετή και εποικοδομητική συνεργασία.



### ΕΝΑΘ ΘΕΣΗ ΣΤΗ ΛΙΣΤΑ

#### Εταιρείες που αλλάζουν τον κόσμο

Στις εταιρείες «Change The World» με ισχυρό και οικονομικό αποτύπωμα που χτίζουν ελπίδα για ένα καλύτερο και πιο δίκαιο αύριο, αναδείχθηκε η Lidl Ελλάς, από το περιοδικό Fortune Greece.



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

[www.agronews.gr](http://www.agronews.gr)



## ΠΡΩΤΟ ΡΟΛΟ ΣΤΗΝ ΑΓΟΡΑ ΔΙΕΚΔΙΚΕΙ Η ΜΕΛΙΣΣΑ

**Μ**ε τα ισχυρά παραγωγικά, εμπορικά, οργανωτικά και χρηματοοικονομικά της εφόδια θα προσπαθήσει κατά το 2018 να ενισχύσει περαιτέρω τα οικονομικά της μεγέθη η «Μέλισσα Κίκιζας» ενώ, όπως αποτυπώνεται και στους στόχους των οικονομικών της καταστάσεων του 2017, βασική επιδίωξη είναι η ενίσχυση των μεριδίων της στην ελληνική αγορά και στις υπό-

λοιπες όπου δραστηριοποιείται και ο εμπλουτισμός της γκάμας των προϊόντων και εμπορευμάτων που διαθέτει, μέσα από την αξιοποίηση και του επενδυτικού προγράμματος στο εργοστάσιο της Λάρισας.

Σημειωτέον στα τέλη του 2017 υπέγραψε συμφωνία με την KraftHeinz, με την οποία διεύρυνε το αντικείμενο της συνεργασίας τους, αναλαμβάνοντας την αντιπροσώπευση και δι-

ανομή του σήματος «Kraft» στην ελληνική αγορά, η οποία και θεωρείται στρατηγικής σημασίας.

Σύμφωνα με τις οικονομικές καταστάσεις της, ο κύκλος εργασιών του ομίλου πέρυσι ανήλθε στα 65,3 εκατομμύρια ευρώ από 61,1 εκατομμύρια ευρώ το 2016 και της εταιρείας στα 61,4 εκατομμύρια ευρώ από 56,7 εκατομμύρια ευρώ, παρουσιάζοντας αύξηση 8,6% και 8,1% αντίστοιχα.

## ΜΕ ΑΙΧΜΗ ΤΗ ΦΕΤΑ Η ΔΥΝΑΜΙΚΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑ ΤΗΣ «ΔΩΔΩΝΗ» ΣΤΗΝ ΑΓΟΡΑ ΤΗΣ ΙΝΔΙΑΣ

Με καινοτόμα προϊόντα στο περίπτερό της όπως η φέτα σε κύβους, συμμετείχε η Δωδώνη στην έκθεση Food India που διοργάνωσε η Sial, για πρώτη φορά, στην Ινδία, από τις 16 έως τις 18 Σεπτεμβρίου. Μέσω ενός διευρυμένου δικτύου συνεργατών, τα προϊόντα Δωδώνη διατίθενται στις μεγαλύτερες πόλεις της Ινδίας τα τελευταία 10 χρόνια.



ΜΕ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ, ΣΙΤΑΡΙ, ΚΡΙΘΑΡΙ, ΣΙΚΑΛΗ ΚΑΙ ΟΛΥΡΑ

## BARILLA «5 ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ»



Όταν η γλυκύτητα του καλαμποκιού συνδυάζεται με τα χαρακτηριστικά του σκληρού σιταριού και το κριθάρι, η όλυρα και η σίκαλη προσθέτουν τις γεύσεις τους και τα πλεονεκτήματα των φυτικών ινών, τα Barilla 5 Δημητριακά αποκτούν μια μοναδική γεύση. Πηγή φυτικών ινών και ο ιδανικός σύμμαχος για καθημερινή ευεξία είναι το συγκεκριμένο προϊόν που προστίθεται στην γκάμα της εταιρείας, η οποία προβάλλει τη μεσογειακή διατροφή τοποθετώντας τα ζυμα-



ρικά στον ακρογωνιαίο λίθο αυτού του τρόπου ζωής. Άλλωστε, όπως η ίδια η Barilla τονίζει, τα ζυμαρικά δεν είναι μόνο μια προσιτή και υγιεινή οικογενειακή επιλογή γεύματος, αλλά και μια εξαιρετική γαστρονομική βάση στην οποία προστίθενται περισσότερα λαχανικά, όσπρια και άλλα υγιεινά τρόφιμα στα πλαίσια της διατροφής. Υπενθυμίζεται ότι ο ιταλικός κολοσσός της Barilla εξακολουθεί να ανήκει στην οικογένεια που τον ίδρυσε το 1877.

## ΗΜΕΡΑ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΗ ΓΙΟΡΤΑΣΕ Η ΖΑΓΟΡΑ ΓΙΑ ΑΛΛΗ ΜΙΑ ΧΡΟΝΙΑ

Για τρίτη συνεχή χρονιά οργανώθηκε φέτος η «Ημέρα Μνήμης και Τιμής στον Συνεταιριστή» όπως καθιερώθηκε να γιορτάζεται η επέτειος ίδρυσης του Αγροτικού Συνεταιρισμού Ζαγοράς Πηλίου, της παλιότερης οργάνωσης στην Ελλάδα, που έχει γίνει πασίγνωστη από το εμπορικό σήμα ΖΑΓΟΡΙΝ. Αν και η ακριβής επέτειος είναι η 27η Οκτωβρίου, και φέτος η γιορτή έλαβε χώρα στις 21 Οκτωβρίου και όπως κάθε χρόνο στον εξωτερικό χώρο του συσκευαστηρίου συγκεντρώθηκαν οι συνεταιριστές, οι εργαζόμενοι, όπως και επισκέπτες της περιοχής και γιόρτασαν όλοι μαζί την ίδρυση του Συνεταιρισμού αλλά και τη λήξη της συγκομιδής των μήλων. Στη διάρκεια της εκδήλωσης ανακοινώθηκαν σημαντικά ζητήματα για την εξέλιξη της Οργάνωσης από τα μέλη της Διοίκησης ενώ η μέρα ολοκληρώθηκε με παραδοσιακό γλέντι.





## ΝΕΕΣ ΕΠΕΝΔΥΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΑΡΑΛΗΣ

Την κατασκευή νέας παραγωγικής και αποθηκευτικής πτέρυγας συνολικού ύψους 1,1 εκατ. ευρώ αφορούν οι επενδύσεις που υλοποιεί η ηπειρωτική τυροκομική βιομηχανία Καράλης, η οποία αποτελεί τη μεγαλύτερη εταιρεία παραγωγής και εξαγωγής κεφαλογραβιέρας ΠΟΠ.

Για την υλοποίηση των επενδύσεων της έχει αιτηθεί την υπαγωγή του σχετικού επενδυτικού προγράμματος στις διατάξεις του νέου Αναπτυξιακού νόμου και τον σχηματισμό αφορολόγων αποθεματικών.



Σημειωτέον ότι για το 2017, σύμφωνα με τα οικονομικά της αποτελέσματα, η ηπειρωτική γαλακτοβιομηχανία παρουσίασε υψηλή διψήφια ποσοστιαία αύξηση πωλήσεων, παρά τη μείωση της εμπορίας γάλακτος σε πρωτογενή μορφή, αυξάνοντας συγχρόνως την κερδοφορία της. Ειδικότερα τα καθαρά της κέρδη σημείωσαν αύξηση 13,2% και ανήλθαν στα 2,9 εκατ. ευρώ.

## ΞΕΧΩΡΙΖΕΙ ΤΟ ΚΟΤΟΠΑΡΙΖΑΚΙ ΣΤΗ ΝΕΑ ΣΕΙΡΑ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ ΑΠΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΕΛΕΥΘΕΡΗΣ ΒΟΣΚΗΣ

Από φρέσκο ορεινό κοτόπουλο ελεύθερης βοσκής, χωρίς προσμείξεις με άλλα κρέατα, χωρίς γλουτένη και με χαμηλά λιπαρά το Κοτοπαριζάκι Πίνδος είναι το νεότερο μέλος της οικογένειας των αλλαντικών από φρέσκο ορεινό κοτόπουλο ελεύθερης βοσκής Πίνδος, τα οποία συνοδεύουν κάθε γεύμα και σνακ από το πρωί μέχρι το βράδυ και είναι μια νόστιμη επιλογή για όλες τις ώρες της ημέρας και για όλη την οικογένεια.

Μάλιστα αξίζει να σημειωθεί ότι το Κοτοπαριζάκι πρόσφατα βραβεύθηκε με το βραβείο Ανώτερης Γεύσης, από το Διεθνές Ινστιτούτο Γεύσης & Ποιότητας - iTQi, όπως άλλωστε και το Χωριάτικο Λουκάνικο και το Ρολό Κοτόπουλο Καπνιστό.

Υπενθυμίζεται ότι Αγροτικός Πτηνοτροφικός Συνεταιρισμός Ιωαννίνων «Πίνδος», που φέτος γιορτάζει τα 60 χρόνια, ιδρύθηκε το 1958 στο Ροδοτόπι Ιωαννίνων, από επτά αγρότες που αποφάσισαν να ασχοληθούν με την πτηνοτροφία, για να εξασφαλίσουν ένα επιπλέον εισόδημα για τις οικογένειές τους. «Εξήντα χρόνια μετά, τα ορεινά κοτόπουλα Πίνδος βρίσκονται σταθερά στην πρώτη θέση των προτιμήσεων των καταναλωτών, με μερίδιο αγοράς που ξεπερνά το 30%» σημειώνει η επιχείρηση, η οποία προγραμματίζει επενδύσεις ύψους 20 εκατ. ευρώ την προσεχή πενταετία 2018-2022.



ΜΕ ΣΥΝΕΠΕΙΑ ΣΤΗ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΗ ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ ΤΗΣ FRIESLAND

## ΜΙΑ ΙΣΧΥΡΗ ΑΛΥΣΙΔΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

**Μ**ε υψηλά στάνταρντ που ξεκινούν από την πρώτη ύλη που διαθέτουν οι Έλληνες κτηνοτρόφοι και φθάνουν στην παραγωγή, τα προϊόντα, την έρευνα και τις επενδύσεις, λειτουργεί η FrieslandCampina Hellas - NOYNOY, η οποία με συνέπεια στη συνεταιριστική της ταυτότητα και με παρακαταθήκη την παγκόσμια εμπειρία επενδύει σταθερά, εδώ και 14 χρόνια, στη Βιώσιμη Συμβολαι-

ακή Γεωργία.

Στην πρόσφατη Πανελλήνια Συνάντηση Παραγωγών Γάλακτος στο Πρότυπο Εργοστάσιο Γάλακτος NOYNOY στην Πάτρα, πραγματοποιήθηκε ξενάγηση σε όλους τους χώρους του, παρουσίαση και συζήτηση για τα 90 χρόνια του brand NOYNOY στην Ελλάδα και μία ιδιαίτερα διαδραστική ενότητα, στην οποία παρουσιάστηκε η φιλοσοφία της αλυσίδας γάλακτος της FrieslandCampina Hellas.



ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

## ΜΕ ΠΑΘΟΣ

ΣΤΟ ΚΥΝΗΓΙ  
ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ  
ΠΡΩΤΗΣ ΥΛΗΣ

Προσεγμένα αγνά συστατικά και μεράκι για τη διάθεση στην αγορά άριστων ποιοτικά προϊόντων αποτελούν τα βασικά συστατικά της συνταγής των προϊόντων της ΟΛΥΜΠΟΣ

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΠΕΤΡΟΣ ΓΚΟΓΚΟΣ

Η

επιλογή, σύμφωνα με τους ανθρώπους της ΟΛΥΜΠΟΣ, είναι μία:

Αναμονή για τον εντοπισμό της καλύτερης ελληνικής α' ύλης. Στην περίπτωση για παράδειγμα των εγχώριων υπερφρούτων όπως η αρώνια και το παντζάρι, όταν η καλλιέργειά τους είναι έτοιμη, τότε η ΟΛΥΜΠΟΣ την αξιοποιεί με τον καλύτερο τρόπο. Έτσι μπορεί και προσφέρει στους καταναλωτές τα αγαθά που απλόχερα δίνει η ελληνική φύση.

**Φρέσκο επιλεγμένο γάλα ΟΛΥΜΠΟΣ**

Ένα γάλα το οποίο συλλέγεται καθημερινά από ελληνικές επιλεγμένες φάρμες για να προσφέρει στον καταναλωτή φρέσκο προϊόν με την αγαπημένη πλούσια και πυκνή γεύση από τα παλιά. Ένα γάλα το οποίο πρώτη η ΟΛΥΜΠΟΣ έδειξε στον καταναλωτή μέσα από το διάφανο μπουκάλι της.

Σύμφωνα με τους ανθρώπους της εταιρείας: «Στηρίζουμε τους Έλληνες παραγωγούς. Διατηρούμε μακροχρόνιες σχέσεις συνεργασίας με



Το 100% ελληνικό φρέσκο επιλεγμένο γάλα συλλέγεται καθημερινά από επιλεγμένες μονάδες που βρίσκονται σε μικρές αποστάσεις από τις εγκαταστάσεις της ΟΛΥΜΠΟΣ.



παραγωγούς, κτηνοτρόφους με τους οποίους μοιραζόμαστε τις ίδιες αξίες και τα ίδια «πιστεύω». Άνθρωποι που μοχθούν καθημερινά για το καλύτερο, αγαπάνε την φύση, τα ζώα και νοιάζονται για τον τόπο τους. Στηρίζουμε την ελληνική κτηνοτροφία είτε με προγράμματα συμβολαιακής κτηνοτροφίας, είτε αναπτύσσοντας νέες κατηγορίες προϊόντων όπως αποτελούν τα βιολογικά και κατσίκισια προϊόντα στηρίζοντας άμεσα την κτηνοτροφία του βιολογικού και κατσίκισιου γάλακτος».

**Με επίκεντρο της φιλοσοφίας τη βιολογική γεωργία**

Η ΟΛΥΜΠΟΣ, πιστή στις αξίες της και σεβόμενη την ελληνική φύση, επενδύει στην παραγωγή βιολογικών προϊόντων, η οποία αποτελεί και το επίκεντρο της όλης δραστη-





## ΣΤΟΙΧΕΙΑ



Η εικόνα του ελληνικού χωριού, του παραγωγού που μοχθεί καθημερινά και του αυθεντικά ελληνικού προϊόντος έδωσαν στην ΟΛΥΜΠΟΣ το Ελληνικό Σήμα.

# 100%

Ο πρώτος φυσικός χυμός φρούτων αποκλειστικά και μόνο από φρούτα της ελληνικής γης έρχεται από την ΟΛΥΜΠΟΣ το 2005.

# 2010

Η επιλογή ελληνικών πρώτων υλών για την παραγωγή αγνών γαλακτοκομικών προϊόντων συνεχίζεται με την κυκλοφορία γάλακτος και τυριού από κατσικίσιο γάλα.

# 2017

Τα πρώτα και μοναδικά ελληνικά ροφήματα αμυγδάλου, φιστικιού και καρυδιού.

## ΦΥΤΙΚΑ ΡΟΦΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΦΥΣΙΚΟΥΣ ΧΥΜΟΥΣ ΕΠΙΛΕΓΕΙ Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ

**ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΑ** οι διατροφικές ανάγκες των καταναλωτών αλλάζουν, αναζητώντας εναλλακτικά προϊόντα κατανάλωσης όπως είναι τα ροφήματα αμυγδάλου, φιστικιού, καρυδιού και γενικότερα ροφήματα ξηρών καρπών στα οποία επένδυσε η ΟΛΥΜΠΟΣ, απόλυτα σεβόμενη τις ανάγκες του καταναλωτή και πιστή στη φιλοσοφία της για την αξία των προϊόντων της ελληνικής γης. Αντίστοιχα και στους φυσικούς χυμούς προσφέρει προϊόν από 100% φρέσκα φρούτα νέας εσοδείας. Πορτοκάλι, μήλο, καρότο, ροδάκινο, παντζάρι, κάποιες από τις γεύσεις.



## ΤΣΑΙ ΤΟΥ ΒΟΥΝΟΥ ΜΕ ΑΥΘΕΝΤΙΚΗ ΣΥΝΤΑΓΗ ΧΩΡΙΣ ΣΥΝΤΗΡΗΤΙΚΑ

**ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ** του προϊόντος τσάι του βουνού η ΟΛΥΜΠΟΣ δεν θα μπορούσε παρά να επιλέξει και εδώ τον αυθεντικό παραδοσιακό τρόπο παραγωγής του αποκλειστικά με τσάι που συλλέγεται από τα ελληνικά βουνά. Χρησιμοποιεί την αυθεντική συνταγή διατηρώντας τα φυσικά αρώματα του φυτού, χωρίς καμία περαιτέρω επεξεργασία και καμία προσθήκη χρωστικών και συντηρητικών.



**Μια ολόκληρη** οικογένεια προϊόντων από κατσικίσιο γάλα (γάλα, γιαούρτι, τυρί, βιολογικό γάλα, παιδικό κατσικίσιο, βούτυρο), για να μπορούν οι καταναλωτές να απολαμβάνουν όλα τα οφέλη του.

ριότητας και φιλοσοφίας της. Άλλωστε για τους ανθρώπους της ΟΛΥΜΠΟΣ, υψηλό βιοτικό επίπεδο σημαίνει να μπορεί ο άνθρωπος να καλύπτει τις διατροφικές του ανάγκες με τρόπο υγιεινό και παράλληλα να ζει σε αρμονία με τη φύση, εκμεταλλευόμενος τα καλά της αλλά και προστατεύοντάς την.

### Επένδυση στο κατσικίσιο γάλα

Για να μπορούν οι καταναλωτές να απολαμβάνουν όλα τα οφέλη του κατσικίσιου γάλακτος, προσφέρει η ΟΛΥΜΠΟΣ μια ολόκληρη οικογένεια προϊόντων (γάλα, γιαούρτι, τυρί, βιολογικό γάλα, παιδικό κατσικίσιο γάλα κ.λπ.). Ταυτόχρονα στηρίζει και προάγει την ελληνική αιγοτροφία δίνοντας ώθηση στην ανάπτυξη της πρωτογενούς παραγωγής.



# SEAT ARONA 2018

## ΛΕΕΙ ΝΑΙ ΣΕ ΟΛΑ ΧΩΡΙΣ ΔΥΣΚΟΛΙΑ

Με γερμανική κατασκευή και συνδυάζοντας τα πλεονεκτήματα των μικρών διαστάσεων για την πόλη με την ποιότητα ενός SUV για εκτός πόλης, δυσκολεύεται να βρει άξιο αντίπαλο

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΒΑΣΙΛΗΣ ΣΟΦΟΣ

**Η** απάντηση της Seat στην ολοένα αυξανόμενη τάση στην αγορά για μικρά οχήματα πολλών χρήσεων (crossovers) ήρθε με το Arona. Το μικρό SUV της εταιρείας κατασκευάζεται αποκλειστικά στο εργοστάσιο της Seat στο Martorell, όντας το δεύτερο μοντέλο μετά το Ibiza που κατασκευάζεται με τη χρήση της νέας πλατφόρμας MQB A0, η οποία αποτελεί «μάθημα» πολυχρησιμότητας και προσαρμοστικότητας. Το αποτέλεσμα που βγαίνει από το καταλανικό εργοστά-

σιο είναι ένα συμπαγές αμάξωμα με μοντέρνα σχεδίαση, πραγματική αίσθηση οδηγικής ασφάλειας και ελέγχου με γερμανική ποιότητα κατασκευής. Τα πλεονεκτήματα του crossover χαρακτήρα που διαθέτει είναι εμφανή μέσα-έξω, με την υπερυψωμένη θέση οδήγησης και το αυξημένο κατά 2 χλστ. μεταξόνιο του Arona να δηλώνουν ρητά πως πρόκειται για αυθεντικό SUV. Φυσικά δεν λείπουν τα συστήματα υποβοήθησης οδηγού καθώς και τα συστήματα άνεσης, προερχόμενα από τις με-





**Το Arona διαθέτει κινητήρα φυσικού αερίου που αποτελεί πρωτοπορία για την κατηγορία των compact crossover**



γαλύτερες κατηγορίες οχημάτων. Σύστημα ανίχνευσης κούραστος, αισθητήρες φωτός και βροχής, σύστημα αποφυγής πολλαπλών συγκρούσεων, σύστημα προειδοποίησης οπισθοπορείας και ανίχνευση τυφλού σημείου είναι μερικές από τις τεχνολογίες ασφαλείας, πολλές εξ αυτών διαθέσιμες στις βασικές εκδόσεις. Το Arona είναι επίσης πλήρως εξοπλισμένο και συμβατό με τα συστήματα ψυχαγωγίας Apple Car Play, Android Auto και Mirror Link χωρίς να ξεχνάμε φυσικά το SEAT DriveApp.

**Εκδόσεις-**  
Το Arona θα διατίθεται σε τρεις εκδόσεις εξοπλισμού, με την έκδοση FR να δίνει πιο спор και δυναμική εμφάνιση στο μικρό SUV.

Τα επιβατικά οχήματα της Seat διαθέτει στην ελληνική αγορά η εταιρεία Autohellas A.T.E.E

## ΥΨΗΛΗ ΑΠΟΔΟΣΗ ΛΙΓΑ ΚΥΒΙΚΑ & ΠΟΛΛΑ ΑΛΟΓΑ

**ΟΛΟΙ ΟΙ ΚΙΝΗΤΗΡΕΣ** διαθέτουν σύστημα άμεσου ψεκασμού με τούρμπο, διαθέσιμοι με χειροκίνητο ή αυτόματο κιβώτιο DSG. Τρεις βενζινοκινητήρες, ο τρικύλινδρος 1,0 TSI με δύο ιπποδυνάμεις και ο τετρακύλινδρος 1,5 TSI EVO με τα 150 άλογα, ολοκληρώνουν την γκάμα μαζί με τον πετρελαιοκινητήρα 1,6 TDI με 95 και 115 άλογα και αυτόματο σασμάν. Ο διαθέσιμος κινητήρας φυσικού αερίου του 1,0 λίτρου (TSI- CNG) με 90 άλογα κάνει τη Seat τον πρώτο κατασκευαστή που λανσάρει κινητήρα με συμπιεσμένο φυσικό αέριο για compact crossover.



# ΔΡΩΜΕΝΑ

Ο,ΤΙ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΓΝΩΡΙΖΕΤΕ...

## INFO

### > ΘΕΑΤΡΟ ΑΠΟΘΗΚΗ

Η παράσταση «Κουζίνα» που έχει ανέβει σε περισσότερες από 40 χώρες σε όλο τον κόσμο, παίζεται μέχρι τις 30 Δεκεμβρίου από Τετάρτη έως και Κυριακή.

## ΘΕΑΤΡΟ

# Η ΚΟΥΖΙΝΑ

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΖΕΤΑ ΜΑΡΚΟΥ

Για πρώτη φορά στην Ελλάδα παρουσιάζεται το έργο «Η Κουζίνα» του Άγγλου συγγραφέα Arnold Wesker, σε μετάφραση-προσαρμογή-σκηνοθεσία Γιώργου Νανούρη, στο θέατρο Αποθήκη. Πρόκειται για ένα έργο του οποίου η δράση πραγματοποιείται αποκλειστικά στην κουζίνα ενός εστιατορίου. Καυγάδες, αγωνία, άγχος, κούραση, νεύρα, όνειρα, κρυφές επιθυμίες και ένας έρωτας που προσπαθεί να ανθίσει. Ένα έργο που τελικά μιλά για όσους προσπαθούν να τα καταφέρουν. Στη ζωή, στη δουλειά, στην αγάπη. Δηλαδή για όλους μας...





## ΘΕΑΤΡΟ

## ΣΤΗ ΜΟΝΑΞΙΑ ΤΩΝ ΚΑΜΠΩΝ ΜΕ ΒΑΜΒΑΚΙ

Ένας ντίλερ και ένας πελάτης σε ένα παιχνίδι αγοράς που γίνεται πόλεμος

**Σ**τις παρυφές μιας πόλης, σε κάποια χώρα της δύσης, συναντιούνται ένας ντίλερ ικανός να πραγματοποιήσει κάθε επιθυμία και αποφασισμένος να πουλήσει οπωσδήποτε κάποιο πράγμα κι ένας υποψήφιος πελάτης που ισχυρίζεται ότι δεν επιθυμεί απολύτως τίποτε και ούτε είναι διατεθειμένος κάτι να αγοράσει. Έτσι αρχίζει μια μονομαχία λόγου και επιχειρημάτων για το δίκαιο του καθενός, ένα παζάρι για το ποιος θα υποχωρήσει πρώτος και ένα κωμικό παιχνίδι πάνω στην έννοια της αγοράς, που θα φτάσει μέχρι τα πρόθυρα πολέμου.

Γραμμένο το 1987 το θρυλικό αυτό κείμενο αποτελεί ένα από τα διασημότερα και πιο αγαπημένα στην Ελλάδα έργα του Γάλλου συγγραφέα Bernard-

Marie Koltés. Στον Τεχνοχώρο Cartel μια ομάδα καλλιτεχνών αναλαμβάνει να ανεβάσει το έργο υπό την σκηνοθετική καθοδήγηση του Κώστα Ζάπα. Γνωστός από την συνεργασία του με τον Lars von Trier και την περιβόητη Zentropa, επιλέγει δύο εξαιρετικούς Έλληνες ηθοποιούς, τον Δημήτρη Γεωργαλά και τον Θάνο Κώστη. Η παράσταση είναι μια συμπαραγωγή του κινηματογραφικού παραγωγού Γρηγόρη Αθανασίου της Minus Pictures Films και της Ομάδας Cartel. Η μετάφραση είναι του Δημήτρη Δημητριάδη. Τα σκηνικά και τα κοστούμια υπογράφει η Μαρία Καραθάνου, πρόσφατα βραβευμένη για τη δουλειά της στο κινηματογραφικό φεστιβάλ AIFF.

**Info** Τεχνοχώρος Cartel,  
κάθε Δευτέρα & Τρίτη στις 9 μ.μ.  
έως 29 Ιανουαρίου

## ΣΙΝΕΜΑ



## Η ΠΥΞΙΔΑ ΔΕΙΧΝΕΙ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ

**ΤΟ 59ο ΦΕΣΤΙΒΑΛ** Κινηματογράφου Θεσσαλονίκης περιμένει τους φίλους του από την 1η έως τις 11 Νοεμβρίου 2018 στην ιστορική έδρα του θεσμού, τις αίθουσες «Ολύμπιον» και «Παύλος Ζάννας», και στις αίθουσες του Λιμανιού.

## ΘΕΑΤΡΟ

ΣΤΗΝ ΚΑΒΑΛΑ, ΣΤΟ ΘΕΑΤΡΟ  
«ΑΝΤΙΓΟΝΗ ΒΑΛΑΚΟΥ»

**ΤΟ ΧΡΟΝΙΚΟ** ενός υπεραιωνόβιου μεσοαστικού σπιτιού στην Καβάλα, και μαζί η ιστορία της Καβάλας, της Μακεδονίας από το τέλος του 19ου αιώνα ως τις μέρες μας. Ο δεύτερος κύκλος παραστάσεων διαρκεί έως και 11 Νοεμβρίου, στο θέατρο Αντιγόνη Βαλάκου στην Καβάλα.

## ΜΗΝ ΤΟ ΧΑΣΕΙΣ

ΒΙΒΛΙΟ • ΤΑΙΝΙΑ • ΜΟΥΣΙΚΗ

ΤΗΣ ΖΕΤΑΣ ΜΑΡΚΟΥ

ΚΙΝΗΜΑΤΟΓΡΑΦΟΣ

ΤΡΑΓΟΥΔΙ

ΒΙΒΛΙΟ

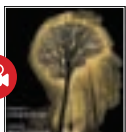


## 01 «Ορχήστρα Βασίλης Τσιτσάνη» Μέγαρο Μουσικής Αθηνών

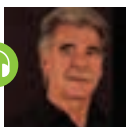
Στις 4-5 Δεκεμβρίου η Δήμητρα Γαλάνη και η Νατάσα Μποφίλιου συμπράττουν επί σκηνής σε αγαπημένα τραγούδια του Βασίλη Τσιτσάνη.



02 «Το νυχτολούλουδο» Korano Matlwa Καταγράφεται δεξιοτεχνικά η συγκεχυμένη ατμόσφαιρα της σημερινής Ν. Αφρικής. Από τις εκδόσεις Ίκαρος.



03 «Το ένστικτο της επιβίωσης» Paddy Considine Μια όμορφη και δυνατή ιστορία για την απώλεια και τελικά τη νίκη. Κυκλοφορεί από την Odeon και την Audio Visual.



04 Βασίλης Σκουλάς «Κε-κριμπάρι και Ζαφείρι» Ο θρύλος της κρητικής παράδοσης ερμηνεύει τραγούδια που έγραψε γι' αυτόν ο Γ. Νικηφόρου Ζερβάκης.



05 «Ανεμόμυλοι του τόπου μας» Συλλογική έκδοση Σκοπός της παρούσας έκδοσης είναι να παρουσιάσει τον πλούτο και την ποικιλία των ανεμόμυλων του τόπου μας.



06 «Ταξιδεύοντας με τον Μίκη - Αστέρης Κουτούλας» Η ταινία συμπυκνώνει στιγμές που παρουσιάζουν την αυθεντική εικόνα του «πνευματικού αναρχικού» Μίκη Θεοδωράκη.



## ΓΙΑ ΤΡΙΤΗ ΧΡΟΝΙΑ ΣΤΟ ΛΕΩΝΙΔΙΟ

ΤΗΣ ΖΕΤΑΣ ΜΑΡΚΟΥ

Προώθηση του εναλλακτικού τουρισμού και ανάδειξη του φυσικού κάλλους της περιοχής, αποτελούν τους δύο βασικούς στόχους του Φεστιβάλ Αναρρίχησης που οργανώνεται φέτος για τρίτη χρονιά από την ομάδα «Climb in Leonidio» από την 1η έως τις 4 Νοεμβρίου. Μεγάλα ονόματα του σπορ όπως οι Angela Eiter και οι αθλητές της Petzl

Klemen Becan and Said Belhaj, καθώς και σπουδαίες προσωπικότητες από το χώρο της δημοσιογραφίας και της φωτογραφίας θα λάβουν μέρος φέτος στη φετινή διοργάνωση έχει εμπλουτιστεί με πολλές παράλληλες δραστηριότητες, όπως ασκήσεις yoga, προβολές ταινιών, μουσικές σκηνές ενώ μεγάλος χορηγός είναι η εταιρεία ειδών αναρρίχησης Petzl.



ΣΤΟ ΕΒΕΡΕΣΤ

## 81 ΕΤΩΝ

Παγκόσμιο ρεκόρ για τον Ιάπωνα Yuichiro Miura, ο οποίος το Μάιο του 2013 άγγιξε τα 8.848 μ. του Έβερεστ στην ηλικία των 81 ετών. Και αυτό δεν ήταν το πρώτο ρεκόρ του, καθώς αποτέλεσε το γηραιότερο πρόσωπο που κατέκτησε την κορυφή και το 2003 και το 2008.



## ΣΥΓΧΡΟΝΟΙ ΕΛΛΗΝΕΣ ΕΙΚΑΣΤΙΚΟΙ ΣΤΗ ΔΗΜΟΤΙΚΗ ΠΙΝΑΚΟΘΗΚΗ ΤΗΣ ΛΑΡΙΣΑΣ

ΜΕΤΑ ΤΗ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ και την Αθήνα, η έκθεση «Η Μνήμη της Επανάστασης - Σύγχρονοι Έλληνες εικαστικοί» ταξιδεύει στη Λάρισα, όπου θα φιλοξενηθεί στη Δημοτική Πινακοθήκη από 13 Οκτωβρίου έως 30 Νοεμβρίου. Σημαντικό είναι πως η έκθεση διαρκώς εμπλουτίζεται με νέα έργα και καλλιτέχνες, ενσωματώνοντας τα έργα 17 Θεσσαλών εικαστικών.



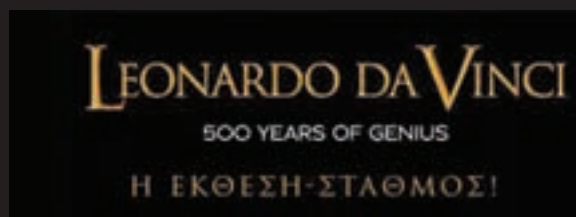


LEONARDO DA VINCI

# 500 ΧΡΟΝΙΑ ΕΥΦΥΙΑΣ

Με τη συνδρομή του Μουσείου Leonardo da Vinci στη Ρώμη, του Ινστιτούτου Lumière Technology στο Παρίσι, αλλά και ειδικών από Ιταλία και Γαλλία η διαδραστική έκθεση, που θα φιλοξενηθεί στο Παλιό Αμαξοστάσιο του ΟΣΥ στο Γκάζι από τις 30 Νοεμβρίου, επιδεικνύει το πλήρες φάσμα των επιτευγμάτων του Leonardo Da Vinci, τιμώντας έτσι τη μεγαλύτερη διάνοια όλων των εποχών, 500 χρόνια μετά το θάνατό του.

Ένα μοναδικό ταξίδι  
στο χώρο και το χρόνο  
υπόσχεται η έκθεση  
Leonardo Da Vinci, 500  
Years of Genius, που έρχεται  
στην Αθήνα



ΣΥΜΒΟΛΟ ΖΩΗΣ ΚΑΙ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΑΠΟ ΤΗΝ ΑΡΧΑΙΟΤΗΤΑ ΕΙΝΑΙ ΤΟ ΣΙΤΑΡΙ

# ΜΟΥΣΕΙΟ ΣΙΤΗΡΩΝ ΣΤΟΝ ΜΥΛΟ ΤΟΥ ΠΑΠΠΑ

ΤΗΣ ΑΛΙΚΗΣ ΧΟΥΛΙΑΡΑ

**Μ**ια ολοκληρωμένη εικόνα για τη διαδικασία επεξεργασίας του σιταριού από την παραγωγή, την συγκέντρωση έως την άλεση και την παραγωγή του αλεύρου προσφέρει η ξενάγηση στο νεότευκτο Μουσείο Σιτηρών και Αλεύρων που δημιουργήθηκε στον ιστορικό Μύλο του Παππά στη Λάρισα και εγκαινιάστηκε το φθινόπωρο.

Στο Μουσείο ο επισκέπτης θα βρει μεταξύ άλλων μηχανήματα της καλλιέργειας του σιταριού, της συλλογής και αποθήκευσής του από τα παραδοσιακά μέσα, το αλεύρι και το δρεπάνι μέχρι

τις σύγχρονες θεριζοαλωνιστικές μηχανές, της επεξεργασίας και της άλεσής του από τις μυλόπετρες έως τις μηχανές και τους σύγχρονους αλευρόμυλους αλλά και της παραγωγής του αλεύρου. Επίσης εκτίθενται πολλές φωτογραφίες και διαγράμματα, όπως και κείμενα που κατευθύνουν τον επισκέπτη και αποκαλύπτουν ότι το σιτάρι αποτέλεσε το κύριο προϊόν του Θεσσαλικού κάμπου, σύμβολο ζωής και ανάπτυξης από την αρχαιότητα έως σήμερα. Παράλληλα σε ειδικές αίθουσες παρουσιάζεται η ιστορία της πόλης αλλά και του ιστορικού Μύλου μέσα από παλιές φωτογραφίες του αείμνηστου Τάκη Τλούπα.



## ΟΤΑΝ ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΕΧΕΙ ΤΗΝ ΤΙΜΗΤΙΚΗ ΤΟΥ



### Οινοτικά στην Αθήνα

Στις 5 Νοεμβρίου οργανώνεται στην Αθήνα η έκθεση Κρητικού κρασιού Οινοτικά στον Πολυχώρο Αθηναΐς.



### Ημέρα Οινοτουρισμού

Η Ευρωπαϊκή Ημέρα Οινοτουρισμού εορτάζεται από τα ελληνικά οινοποιεία την Κυριακή 11 Νοεμβρίου.



### Μεγάλα Κόκκινα Κρασιά

Η ιδιαίτερη διοργάνωση της FNL και της Vinetum στη Μεγάλη Βρετανία, την Κυριακή 18 Νοεμβρίου.



### Χάρτης των Γεύσεων

Το Σαββατοκύριακο 1 και 2 Δεκεμβρίου στο Συνεδριακό Κέντρο Ι. Βελλίδης στη Θεσσαλονίκη από τη Wine Plus.



## ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ

## Για την Αγροτική Οικονομία

Το 15ο Πανελλήνιο Συνέδριο Αγροτικής Οικονομίας διοργανώνει η Εταιρεία Αγροτικής Οικονομίας στο Κέντρο Διάδοσης Ερευνητικών Αποτελεσμάτων του Αριστοτέλειου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης στις 1-2 Νοεμβρίου. Σημειώνεται ότι η ΕΤ.Α-ΓΡ.Ο έχει περίπου 400 μέλη, πτυχιούχους ή κατόχους μεταπτυχιακών τίτλων στην επιστήμη της Αγροτικής Οικονομίας.



## ΣΤΟ ΜΑΛΜΕ ΤΗΣ ΣΟΥΗΔΙΑΣ

14/11

## Τιμώμενη χώρα η Ελλάδα

Φυσικά και πιστοποιημένα βιολογικά προϊόντα στη σκανδιναβική αγορά προβάλλει η έκθεση Natural Products Scandinavia & Nordic Organic Food Fair, η οποία φέτος

λαμβάνει χώρα 14-15 Νοεμβρίου στη Σουηδία με τιμώμενη χώρα την Ελλάδα. Σημειώνεται ότι η αγορά βιολογικών στη Σκανδιναβία είναι η Νο1 στην Ευρώπη και η κατανάλωση ανεβαίνει 10% ετησίως.



## ΒΑΡΣΟΒΙΑ

## Η ελληνική γαστρονομία ταξιδεύει στην Πολωνία

Τις πόρτες τους στο μεγάλο εθνικό στάδιο της Βαρσοβίας PGE Narodowy ανοίγουν στις 1-2 Δεκεμβρίου η 4η Grecka Panorama και η 3η Greek Food Show, δύο εκθέσεις αφιερωμένες στον τουρισμό, τον πολιτισμό και τη γαστρονομία της Ελλάδας. Με πιλούσιες εκδηλώσεις και events που θα ενθουσιάσουν τους Πολωνούς επισκέπτες και θα κάνουν την καρδιά της Ελλάδας να χτυπά δυνατά στο κέντρο της Πολωνίας.



## Η ΚΟΡΥΦΑΙΑ ΕΚΘΕΣΗ ΓΙΑ ΚΡΑΣΙ, ΦΡΟΥΤΑ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

## ΣΤΟ BORDEAUX, 70 ΧΩΡΕΣ, 850 ΕΚΘΕΤΕΣ

**Η** κορυφαία διεθνής εμπορική έκθεση στους τομείς του οίνου, των δεντροκαλλιεργειών, των φρούτων και των λαχανικών, Vinitech Sifel, πραγματοποιείται φέτος από τις 20 έως 22 Νοεμβρίου στο Bordeaux της Γαλλίας. Περισσότεροι από 850 εκθέτες, 45.000 επαγγελματίες και 65.000 τ.μ. εκθεσιακού χώρου θα υποδεχθούν τους επισκέπτες, οι οποίοι θα μπορέσουν να διαλέξουν ανάμεσα σε 65 συνέδρια και πολλές άλλες επαγγελματικές συναντήσεις, ενώ θα συζητηθούν και θα παρουσιαστούν λύσεις για τις τεχνολογικές, περιβαλλοντικές και οικονομικές προκλήσεις του μέλλοντος. Σημειώνεται ότι στο πλαίσιο της διοργάνωσης θα απονεμηθούν τα βραβεία του

Διαγωνισμού Καινοτομίας της Vinitech Sifel για 21η χρονιά, που απεικονίζουν το δυναμισμό σε όλους τους τομείς της έρευνας και της ανάπτυξης της παραγωγής, υπογραμμίζοντας ταυτόχρονα την αυξανόμενη δέσμευση του αμπελοοινικού και οπωροκηπευτικού κλάδου να αντιμετωπίσουν τις προκλήσεις και δυσκολίες με στόχο την αειφόρο ανάπτυξη του κλάδου λαμβάνοντας υπόψη την περιβαλλοντική προστασία και την προστασία της ποιότητας των προϊόντων. Σύμφωνα με τους διοργανωτές στη φετινή έκθεση 3.000 τ.μ. θα είναι αφιερωμένα στην επίδειξη επαγγελματικών αγροτικών μηχανημάτων, τρακτέρ, μηχανών συγκομιδής και ρομπότ στο πλαίσιο του Techno Show 2018.





ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΟ  
ΙΔΡΥΜΑ  
ΟΜΙΛΟΥ  
ΠΕΙΡΑΙΩΣ

## ΤΗΝΟΣ

### Για τον Γιαννούλη Χαλεπά

Παρατείνεται έως την Τετάρτη 31 Οκτωβρίου η περιοδική έκθεση «Γιαννούλης Χαλεπάς: Επιστροφή στον Πύργο», στο Μουσείο Μαρμαροτεχνίας, στην Τήνο, αποτέλεσμα συνεργασίας του ΠΙΟΠ με την Εθνική Πινακοθήκη-Μουσείο Αλεξάνδρου Σούτσου, που διοργανώθηκε με αφορμή την επέτειο των 80 χρόνων από το θάνατο του Τήνιου γλύπτη.

## ΣΟΥΦΛΙ



### Όλοι χορεύουν στο Μουσείο Μετάξης

Κύκλο εκμάθησης μοντέρνου και σύγχρονου χορού, από την Παρασκευή 19 Οκτωβρίου και κάθε Παρασκευή μέχρι τον Μάιο του 2019, διοργανώνει το ΠΙΟΠ στο Μουσείο Μετάξης του Ιδρύματος, στο Σουφλί. Τα μαθήματα απευθύνονται σε παιδιά 9 έως 14 ετών, σε εφήβους και ενήλικες.

## ΙΣΤΟΡΙΚΟ ΑΡΧΕΙΟ



### Αστικό ίχνος

Εικαστική έκθεση του Μάρκου Καμπάνη, με τίτλο «Αστικό ίχνος. Εικαστική χαρτογράφηση ενός προαστίου», φιλοξενείται έως 16 Νοεμβρίου στο Ιστορικό Αρχείο του Πολιτιστικού Ιδρύματος Ομίλου Πειραιώς. Πηγή έμπνευσης για τον καλλιτέχνη αποτέλεσαν βιομηχανικά ερείπια της Αττικής.



Η ΕΝΩΣΗ ΜΑΣΤΙΧΟΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΧΙΟΥ ΓΙΟΡΤΑΖΕΙ ΤΑ 80 ΧΡΟΝΙΑ ΤΗΣ

# ΙΣΤΟΡΙΕΣ ΜΕ ΑΡΩΜΑ ΜΑΣΤΙΧΑΣ

ΤΗΣ ΑΛΙΚΗΣ ΧΟΥΛΙΑΡΑ

Περιοδική έκθεση στο Μουσείο Μαστίχας του Δικτύου Μουσείων ΠΙΟΠ οργανώνει το Πολιτιστικό Ίδρυμα Ομίλου Πειραιώς σε συνεργασία με την Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου (ΕΜΧ) και με αφορμή τη συμπλήρωση 80 χρόνων από την ίδρυση της ΕΜΧ. Στην έκθεση με τίτλο «80 χρόνια ΕΜΧ: Ιστορίες με άρωμα μαστίχας», που πραγματοποιείται με την στήριξη της Mediterra A.E. και θα διαρκέσει μέχρι τις 20 Ιανουαρίου 2019, παρουσιάζονται τεκμήρια για την ίδρυση και τη λειτουργία της Ένωσης, αλλά και για τον τρόπο με τον οποίο διαχειρίστηκε την παραγωγή και το εμπόριο της μαστίχας. Πρωταγωνιστής είναι το αρχειακό υλικό της Ένωσης, τη συντήρηση,

ταξινόμηση και διαφύλαξη του οποίου ανέλαβε από το 2017 το ΠΙΟΠ με χρησιδάνειο διάρκειας 29 ετών. Τα αρχειακά τεκμήρια, είτε ως εκθέματα είτε ως υλικό, αναδεικνύονται μέσα από πλούσιο φωτογραφικό και οπτικοακουστικό υλικό αλλά και πρωτότυπα αντικείμενα, δίνοντας την ευκαιρία στον επισκέπτη να ανακαλύψει την ιστορία της Ένωσης, πυλώνα της παραγωγικής και οικονομικής ζωής της Χίου ήδη από τις 10 Οκτωβρίου 1938, όταν ψηφίστηκε ο νόμος που οδήγησε στη σύσταση των πρωτοβάθμιων συνεταιρισμών. Παράλληλα η έκθεση αυτή ρίχνει, για πρώτη φορά, φως στα χρόνια πριν από το 1938, που υπήρξαν καθοριστικά για την ίδρυση της Ένωσης.



info

Οι ώρες λειτουργίας της έκθεσης είναι: Καθημερινά, εκτός Τρίτης 10:00 π.μ. - 17:00 μ.μ. Είσοδος ελεύθερη.



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

[www.agronews.gr](http://www.agronews.gr)



# ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ... ΠΝΕΥΜΑΤΟΣ

ΓΡΑΦΕΙ Η ΖΕΤΑ ΜΑΡΚΟΥ

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



## Λαχανικά από τον κήπο του Θεού

ΣΥΓΓΡΑΦΕΑΣ:  
Θεόδωρος Β. Κουτσός

**ΤΟ ΒΙΒΛΙΟ** αυτό, καθώς παρέχει πληροφορίες σχετικά με την αναγνώριση και ταυτοποίηση, την καταγωγή, τις χρήσεις και τις ιδιότητες 527 (463 εδώδιμα και δηλητηριώδη 64) ειδών που ανήκουν σε 51 οικογένειες αγγειοσπέρμων (49 κανονικές και δύο παρασιτικές) και λίγα σε φτέρες και φύκια, αποτελεί ένα σημαντικό μέρος της Βοτανικής. Επιπλέον δίνει στον αναγνώστη την ευκαιρία να γνωρίσει 175 φαρμακευτικά φυτά του Διοσκουρίδη.

Εκδόσεις Κυριακίδη Μον/ωνη ΙΚΕ  
Τιμή: 79,43 €



## Οινότοποι της Ελλάδας - Σαντορίνη

ΣΥΓΓΡΑΦΕΑΣ:  
Δημήτρης Α. Χατζηνικολάου

**ΕΝΑ ΤΑΞΙΔΙ** στην Ελλάδα, που παρουσιάζει τις σημαντικότερες οινικές περιοχές της. Ο οδηγός της σειράς που αφιερώνεται στη Σαντορίνη μας ξεναγεί στην 3.500 χρόνων οινική ιστορία, στον ξεχωριστό αμπελώνα, που είναι ο γηραιότερος στον ελλαδικό χώρο, και στα οινοποιεία που μας προσφέρουν κρασιά -με επικεφαλής το φημισμένο Ασύρτικο- και απολαυστικές οινογευστικές προτάσεις.

Εκδόσεις Φάος  
Τιμή: 7,50 €



## Κηροτεχνίες

ΣΥΓΓΡΑΦΕΑΣ:  
Δημήτρης Καρακούσης

**ΣΥΝΤΑΓΕΣ** κηραλοιφών, σαπουνιών, φαγητών, γλυκών αλλά και κατασκευής κεριών που μπορούμε να φτιάξουμε χρησιμοποιώντας το φυσικό κερι, αλλά και τα υπόλοιπα προϊόντα (μέλι, πρόπολη, βασιλικό πολτό) που δίνει η μέλισσα. Δεν χρειάζονται ειδικές γνώσεις, ούτε επιστημονικό εργαστήριο. Όλες οι συνταγές μπορούν να εκτελεστούν στο σπίτι, με απλά υλικά που υπάρχουν στην κουζίνα. Οι λεπτομερείς πληροφορίες του βιβλίου και οι άφθονες έγχρωμες φωτογραφίες θα σας οδηγήσουν βήμα-βήμα.

Εκδόσεις Σταμούλη  
Τιμή: 16,50 €



## Λουκάνικα και Αλλαντικά

ΣΥΓΓΡΑΦΕΑΣ:  
Γιώργος Καραγιάννης

**ΕΙΝΑΙ** το λουκάνικο ο αγαπημένος σας μεζές; Καιρός να μάθετε να το φτιάχνετε μόνοι σας! Ο Γιώργος Καραγιάννης, μετά από χρόνια ενασχόλησης κατάφερε να συγκεντρώσει περισσότερες από 250 δοκιμασμένες συνταγές απ' όλη την Ελλάδα, που καλύπτουν τα γούστα και του πιο απαιτητικού καλοφαγά. Και για τους λάτρεις των αλλαντικών, μάθετε να φτιάχνετε σαλάμια αέρος, παστοურμάδες, σουτζούκια κι ό,τι άλλο επιθυμείτε, με ευκολία και σίγουρη επιτυχία.

Εκδόσεις: Ψύχαλος  
Τιμή: 18,90 €

ΣΟΥΛΙ

## ΑΝΘΡΩΠΟΙ ΚΑΙ ΤΟΠΙΟ, ΟΛΑ ΣΕ ΕΠΑΝΑΣΤΑΣΗ

Με τους «Αργοναύτες» του Ηλία Βενέζη στις αποσκευές του το Αγρόκτημα αυτή τη φορά ταξιδεύει στο Σούλι. Σ' έναν τόπο με έντονη ιστορική καταγραφή ήδη από την εποχή του Ομήρου, όπου ο ηρωισμός, η αυτοθυσία αλλά και η ανθρώπινη αγωνία για το ύστερο ταξίδι της ψυχής... κυλούν μαζί στα νερά του Αχέροντα

ΤΗΣ ΜΑΡΙΝΑΣ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ



Ακολουθούμε τα βήματα του δάσκαλου της Ζωσιμαίας Σχολής και της γυναίκας του, που στα μέσα του 20ού αιώνα πήγαν στο Σούλι για να αναλάβουν το Δημοτικό Σχολείο του χωριού και παίρνουμε μια πρώτη εικόνα για τον μαγικό αυτό τόπο. «Άρχισαν να ανηφορίζουν το φαράγγι για τα Σουλιωτοχώρια, ακολουθώντας το μονοπάτι πλάι στον Αχέροντα. Καθώς ανηφορίζαν, ολοένα και άφηναν το ποτάμι χαμηλά. Όμως η βουή των νερών τους ακολουθούσε, σαν να ερχόταν από τα έγκατα. Άξαφνα, σε μία στροφή του μονοπατιού, ένα σύμπλεγμα άγριων βουνών άρχισε να προβλένη μπρος στα ξαφνιασμένα μάτια τους. Η μία κορφή τινάζοταν αντικριστά στην άλλη, η μία κύκλωνε την άλλη χωρίς ενότιτα, χωρίς συνέχεια. Κάθε μία ήταν με τη δική της φυσιογνωμία, με το δικό της πάθος να ξεπεράσει την άλλη σε αγριότητα και ύψος».

Η θέα από το χωριό Γλυκή κάτω στο οροπέδιο του Σουλίου







ου είναι μοναδική. Θα δείτε το ιστορικό Κούγκι να συνδιαλέγεται με το Κάστρο της Κιάφας αλλά και την πηγή του Αχέροντα, απ' όπου το νερό ξεπηδάει με μανία. «Ο Τάκης της Σαμονίβας έδειχνε τώρα χαμηλά κατά τον Αχέροντα. “Βλέπεις και κάτω στη ρίζα του βουνού; Ξεχωρίζεις που ξεμπουκέρνηει νερό απ' το βουνό και χύνεται στο ποτάμι; Είναι μεγάλη η φλέβα νερό, πρασινωπό σαν το λιβάδι, παγωμένο. Εκεί, σ' αυτή την μπούκα του νερού, καθόταν και φύλαγε το θηρίο. Κάθε χρόνο ήταν διορισμένο να του πάνε μία παρθένα κι ένα βόδι, να τα φάει για να μη μολέψει τα νερά”».

Σύμφωνα με την παράδοση το θηρίο το σκότωσε ο Άγ. Δονάτος για να σώσει την παρθένα που συνάντησε να κλαίει, καθώς περίμενε τη μοίρα της. Η ελληνική συνέχεια ξεπροβάλλει συγκλονιστική μπροστά στα μάτια μας: Ο Αχέροντας, ο Άδης, ο Άγ. Δονάτος, η λειτουργία της πίστης.

Πιο πέρα η Σκάλα της Τζαβέλαινας. Ένα πέρασμα στο βράχο. Το σκάλισαν οι Σουλιώτισσες κρεμασμένες από ψηλά μέσα σε κόφες. «Ψυχή ανθρώπου δεν μπόρεσε ποτέ να περάσει το μονοπάτι του βράχου καβάλα

**Είναι να αναρωτιέσαι...  
«Ποιοι άνθρωποι επέλεξαν  
αυτό τον σκληροτράχηλο  
τόπο για σπίτι τους»; Οι  
πρώτοι κάτοικοι ήταν  
βοσκοί που εγκαταστάθηκαν  
στην περιοχή τον 16ο  
αι., για να απαλλαγούν  
από την καταπίεση των  
Τουρκαλβανών**

σε ζό. Τοπέρασε μονάχα μια φορά καβάλα η Τζαβέλαινα».

Όταν έφτασαν στο Σούλι βρήκαν μόνο το σχολείο και το σπίτι του προδότη, που άφησε ανέγγιχτο ο Αλή-Πασάς. Αργότερα το κτίριο του Σχολείου στέγασε την Κοινότητα του Σουλίου, με τις προτομές του καλόγερου Σαμουήλ και του Φώτου Τζαβέλα να τη φυλούν. Στο κέντρο του εναπομείναντος χωριού θα συναντήσει κανείς τα πηγάδια του Σουλίου και λίγο ψηλότερα την ανασηλωμένη οικία του Πάνου Μπόση.

Ελάχιστες είναι οι οικογένειες που κατοικούν ακόμη και σήμερα στα χωριά του Σουλίου, αν και οι πρώτες επενδύσεις νέων ανθρώπων δημιουργούν κάποιες ελπίδες για το μέλλον, όπως ο Ξενώνας που στεγάζεται στο κτίριο της Κοινότητας Σουλίου.

**Πρέπει να το ζήσεις για να καταλάβεις**  
Δοκιμάστε να ανακαλύψετε το Σούλι. Ό,τι κι να διαβάσετε, δεν συγκρίνεται με την ομορφιά που θα αντικρίσετε και την αίσθηση που θα σας πλημμυρίσει. Όπως το έθεσε το πρόσωπο του γερό-Τόκα στους «Αγροναύτες»: «Τώρα που θα ζήσης μαζί μας θα τα καταλάβης σωστά. Τι μπορούν να πουν τα βιβλία για μας και για τα χωριά μας»; Το Κούγκι του καλόγερου Σαμουήλ, το Κάστρο της Κιάφας, τα θρυλικά πηγάδια, τα σπίτια των καπεταναίων, οι μαγευτικοί νερόμυλοι, ο απόκρημνος Ζάλογγος με τις θεόρατες μαρμαρίνες φιγούρες του Σουλιωτισσών φιλοτεκνημένες από τον Γιώργο Ζογγολόπουλο, οι αναρίθμητοι θρύλοι και οι ιστορίες για τα κατορθώματα των Σουλιωτών, τα γραφικά μονοπάτια για οδοιπόρους, σας περιμένουν.





1



2



3



4



## 1 & 2

Αναρίθμητοι θρύλοι για τα κατορθώματα των γενναίων πολεμιστών θα συντροφεύσουν το ταξίδι σας στο Σούλι.

## 3

Οι Πύλες του Άδη, το σημείο του Αχέροντα όπου σύμφωνα με τη μυθολογία ο θεός Ερμής έφερνε τις ψυχές των νεκρών.

## 4

Πάνω σε έναν βραχώδη δεσπόζει περήφανο το Κούγκι, με μία από τις συγκλονιστικότερες ιστορίες της περιοχής να το περιβάλλει.

## 5

Ο Αχέροντας θεωρείται παράδεισος για τους λάτρεις των αθλητικών δραστηριοτήτων στη φύση όλων των ηλικιών.



## Σούλι

Το Σούλι είναι γεωγραφική περιοχή της Κεντρικής Ηπείρου. Συνορεύει ανατολικά με τη Λάκκα Σουλίου του νομού Ιωαννίνων, νότια με τα χωριά του αντίστοιχου Πρεβέζης, ενώ βόρεια και δυτικά με τα υπόλοιπα της Θεσπρωτίας.



# ΣΤΑ ΣΥΝΝΕΦΑ ΤΗΣ ΠΑΡΑΜΥΘΙΑΣ

Ένας τόπος συναρπαστικής ομορφιάς που εξελίχθηκε σε παράδεισο για τους λάτρεις των σπορ στη φύση αλλά και εκείνους τους πιο τολμηρούς που αγαπούν το αλεξίπτωτο πλαγιάς



Είναι δύσκολο να φανταστεί κανείς πώς κατέληξαν οι πρόγονοί μας να ταυτίσουν τον απaráμιλλο ομορφιάς Αχέροντα με σκοτεινούς μύθους και το πέρασμα των ψυχών στο βασίλειο του Άδην. Λευκά βράχια που υψώνονται κάθετα προς τον ουρανό και αιωνόβια πλατάνια που με τις ρίζες τους έχουν δημιουργήσει περίτεχνα γλυπτικά έργα στους βράχους της χαράδρας. Σήμερα ο Αχέροντας έχει εξελιχθεί σε κέντρο αθλητικών δραστηριοτήτων. Οι λάτρες των σπορ στη φύση μπορούν να επιλέξουν ανάμεσα σε δραστηριότητες όπως η ιππασία, το rafting και canoe – kayak, η ποδηλασία κατά μήκος του ποταμού αλλά και το αλεξίπτωτο πλαγιάς στην Παραμυθιά, για εκείνους που θέλουν να ανεβάζουν την αδρεναλίνη στα ύψη.

## ΑΞΙΟΘΕΑΤΑ

### Πεζοπορία στον ποταμό Άχεροντα

Η διάσχιση του φαράγγιού διαρκεί... όσο μπορεί να αντέξει ο περιπατητής, με τους πιο αποφασισμένους να ακολουθούν την δίωρη διαδρομή μέσα στο νερό ως το παλιό γεφύρι του Ντάλα ή την εξάωρη διαδρομή που διασχίζει ολόκληρο το φαράγγι. Πριν ξεκινήσετε ενημερωθείτε για την ιστορία, τον πολιτισμό, τα φυσικά οικοσυστήματα και τα τοπικά προϊόντα της ευρύτερης περιοχής. Έτσι οι εξορμήσεις σας θα γίνουν περισσότερο ενδιαφέρουσες και πιο γοητευτικές. Ενημερωθείτε όμως και για τον καιρό καθώς αν έχει ή πρόκειται να βρέξει μάλλον θα πρέπει κάνετε αλλαγή πλάνων.





## ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟ ΣΟΦΙΑΣ ΜΕ ΤΗΝ ΠΕΙΡΑ ΜΙΣΟΥ ΑΙΩΝΑ

**ΟΙ ΔΕΥΤΕΡΗΣ** και τρίτης γενιάς τυροκόμοι της οικογένειας Σοφιά, γιος και εγγονός αντίστοιχα, συνεχίζουν την παράδοση που ξεκίνησε το 1955 στο χωριό Γκρίκα Θεσπρωτίας, ο Δονάτος Σοφιάς. Εκείνος ήταν που ίδρυσε το πρώτο τυροκομείο με υποτυπώδη μέσα και εγκαταστάσεις δεδομένης της τότε εποχής. Σήμερα το Τυροκομείο Σοφιάς αποτελεί μια σύγχρονη βιοτεχνία, που παράγει εξαιρετικά παραδοσιακά προϊόντα από αιγοπρόβριο γάλα, το οποίο συλλέγεται καθημερινά από παραγωγούς της περιοχής. Δοκιμάστε τη μυζήθρα, τη φέτα, τη γραβιέρα και την κεφαλογραβιέρα του τυροκομείου αλλά κυρίως το γκερεμέζι, το παραδοσιακό τυρί της Ηπείρου. Μαλακό και ξηρό. Φτιάχνεται από κασικίσιο ή πρόβριο γάλα και είναι παρόμοιο με την ξινομυζήθρα. Συνδυάζεται ιδανικά με κάποιο από τα παραδοσιακά αποστάγματα της περιοχής.



### ΚΡΟΘΟΠΙΤΑ

## ΤΟ ΖΥΓΟΥΡΙ ΚΑΝΕΙ ΤΗ ΔΙΑΦΟΡΑ ΣΤΗ ΣΟΥΛΙΩΤΙΚΗ ΚΡΕΑΤΟΠΙΤΑ

**Γ**ιορτινή κροθόπιτα, που σε κάποια χωριά μάλιστα τη φτιάχνουν για βασιλόπιτα.

#### Υλικά

- 1 ½ κ. ζυγούρι ξεκοκαλισμένο
- 1 νεροπότηρο ελαιόλαδο
- 2 μεγάλα κρεμμύδια ψιλοκομμένα αλάτι, πιπέρι
- 3 ½ φλιτζάνια ωμό ρύζι
- ελαιόλαδο για το ταψί
- 1 φύλλο χωριάτικο

#### Εκτέλεση

Τσιγαρίζουμε το κρέας. Προσθέτουμε τα ψιλοκομμένα κρεμμύδια, αλάτι, πιπέρι. Σκεπάζουμε με νερό και αφήνουμε το κρέας να βράσει για 2 ώρες.

Απλώνουμε το πρώτο φύλλο στο ταψί, ρίχνουμε λάδι στο κέντρο και αλείφουμε το φύλλο, από πά-

νω απλώνουμε το δεύτερο φύλλο, το τρίτο και το τέταρτο πάντα με λάδι ανάμεσά τους και χωρίς να γυρίσουμε τις άκρες τους.

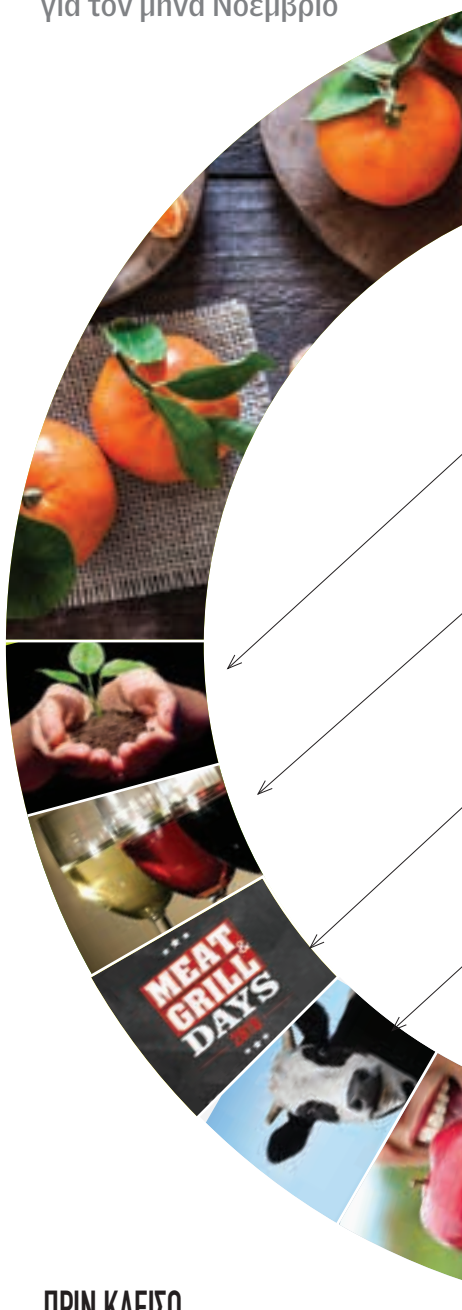
Προσθέτουμε το ωμό ρύζι, λάδι, αλάτι, πιπέρι και ανακατεύουμε. Αφαιρούμε από την κατσαρόλα το κρέας και σουρώνουμε σε ένα μπόλ τον ζωμό μέσα στο οποίο έβρασε. Τοποθετούμε τα κομμάτια του κρέατος γύρω γύρω στο ταψί, ενώ αφήνουμε το κέντρο άδειο.

Μετράμε επτά φλιτζάνια από το ζωμό και τα αφήνουμε να πάρουν μια βράση. Γυρίζουμε ένα ένα τα φύλλα να σκεπάσουν το κρέας αλείφοντάς τα με λάδι. Ρίχνουμε πάνω από τα φύλλα και λίγο από το ζωμό, και τον υπόλοιπο πάνω στο ρύζι.

Ψήνουμε την πίτα στους 200° για 15 λεπτά και στη συνέχεια στους 180° για ακόμη μία ώρα.

# ΜΗΝ ΞΕΧΑΣΩ...

Οι πιο σημαντικές υπομνήσεις  
για τον μήνα Νοέμβριο



## 01/11

### Φυτοπαθολογικό Συνέδριο

Η Ελληνική Φυτοπαθολογική Εταιρεία διοργανώνει το 19ο Πανελλήνιο Φυτοπαθολογικό Συνέδριο στην Αθήνα, στο Royal Olympic Hotel από 30 Οκτωβρίου έως 1η Νοεμβρίου.

## 03/11

### Decanter Fine Wine

Το καθιερωμένο ραντεβού του Decanter με την αφρόκρεμα της οινικής σκηνής στο κέντρο του Λονδίνου έχει ανακοινώσει πληθώρα masterclasses και discovery theatres.

## 10-12/11

### Μαζί κρέας, τυρί και γάλα

Στο Metropolitan Expo, δίπλα στο EL Benizelos, θα διεξαχθούν φέτος μαζί οι επαγγελματικές εκθέσεις 6η Meat & Grill Days, 5η Dairy Expo και Frozen Food & Food Logistics.

## 13-16/11

### EuroTier στο Ανόβερο

Η μεγαλύτερη έκθεση κτηνοτροφικού εξοπλισμού παγκοσμίως, που διεξάγεται κάθε δύο χρόνια στο Ανόβερο της Γερμανίας.

## 15/11

### Το μήλο στον κόσμο

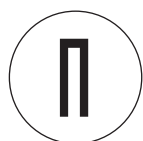
Η αποκλειστικά αφιερωμένη στα μήλα έκθεση Interroma θα διεξαχθεί στη Fiera Bolzano της Ιταλίας με έμφαση στη βιολογική παραγωγή.

## 16-18/11

### Για τα αρωματικά φυτά

Ο Βαλκανικός Βοτανικός Κήπος Κρουσσίων του ΕΛΓΟ Δήμητρα διοργανώνει σεμινάριο για την καλλιέργεια των αρωματικών και φαρμακευτικών φυτών.

## ΠΡΙΝ ΚΛΕΙΣΩ...



Πρώιμη και με πρόβλεψη για μικρότερες ποσότητες η φετινή χρονιά στο ελαιόλαδο, με τη συγκομιδή ελαιοκάρπου να μπαίνει πραγματικά στο φουλ αρχές Νοεμβρίου και τα ελαιοραβδιστικά να έχουν πάρει «φωτιά» στα χέρια αγροτών, εργατών αλλά και κληρωτών με λίγων ημερών αγροτική άδεια. Παράλληλα η σπορά των σιτηρών κορυφώνεται ενώ συνεχίζουν οι κοπές στα ακτινίδια όπου χρειάζεται πολλή προσοχή στα brix. Για όσους ασχολούνται με τα βιολογικά, έρχεται και η προκαταβολή των ενταγμένων στο σχετικό Πρόγραμμα Αγροτικής Ανάπτυξης. Για την εξισωτική, πάμε για Δεκέμβριο.



# Counterpain®

για ΠΑΣΧΟΝΤΕΣ ΑΠΟ ΜΥΪΚΟΥΣ ΠΟΝΟΥΣ, ΣΚΛΗΡΑ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΟΥΣ & ΑΘΛΟΥΜΕΝΟΥΣ

**Νοιώστε τη δράση  
Διώξτε τον πόνο**



**...και καλή δουλειά!**



Προστατεύει και ανακουφίζει άμεσα και αποτελεσματικά, μέσω της **υπεραιμίας** και της **θερμότητας** που προκαλεί, όσους αντιμετωπίζουν **μυϊκούς πόνους**, ιδιαίτερα όσους καταπονούνται σωματικά κατά την διάρκεια της ημέρας. Ιδανική για πόνους μέσης, πλάτης, αυχένα, ισχίου και αρθρώσεων.

Χάρη στο μοναδικό συνδυασμό **3 δραστικών συστατικών** (Σαλικυλικό Μεθύλιο, Ευγενόλη, Μινθόλη), ανακουφίζει και καταπραΰνει άμεσα για να συνεχίσετε τις δραστηριότητές σας, **κάθε μέρα χωρίς περιορισμό**.



**Αναλγητική κρέμα  
για τους μυϊκούς πόνους.**

**BAUSCH Health**

Α. Πεντέλης 53, 15235  
Βασιλίσσα, τηλ.: 2108108480

Το COUNTERPAIN® ανήκει στην ομάδα με υπεραιμισμό για τοπική χρήση. Δεν είναι φάρμακο και μπορεί να τους διευκολύνει ή να έχουν κερδοφόρα ή με αρνητικά. Το υπέρβαρο γράφοις και ο ΕΟΦ αναγνωρίζουν. Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης. Συμβουλευτείτε το γιατρό ή το φαρμακολόγο σας.



# ΚΑΡΠΟΣ

Καρπός της ελληνικής φύσης!



Το μόνο από ελληνικά αμύγδαλα!