

ΤΕΥΧΟΣ 36 • 05-07/2023

Δωρεάν με την Agenda ή αυτοκόλλητος με 3 ευρώ
ISSN: 2653-8784

ελαιάς

ΚΑΡΠΟΣ



ΑΦΙΕΡΩΜΑ ΛΕΣΒΟΣ

**Αδραμυτινή
και Κολοβή
κάνουν διαφορά
στις πεζούλες**



ΜΕΧΡΙ ΤΟ ΚΑΛΟΚΑΙΡΙ

**ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΣΤΑ 7 ΕΥΡΩ
ΤΟ ΠΙΣΤΟΠΟΙΕΙ Η ΖΗΤΗΣΗ,
ΤΟ ΒΕΒΑΙΩΝΟΥΝ ΤΑ ΑΠΟΘΕΜΑΤΑ**



**INTERCOMM
FOODS**

30^{YEARS}
of experience

**LOCALLY
GROWN,
NATIONALLY
LOVED!**

Η Intercomm Foods SA ιδρύθηκε το 1990 και εδρεύει στην Λάρισα σε ιδιόκτητους χώρους, διοίκησης, παραγωγής και αποθήκες συνολικής έκτασης 160.000τμ2. Είναι η μεγαλύτερη εξαγωγική μεταποιητική επιχείρηση βρώσιμης ελιάς και συγκαταλέγεται ανάμεσα στις μεγαλύτερες βιομηχανίες μεταποιημένων φρούτων (κομπόστες βερίκοκο, ροδάκινο) της ελληνικής αγοράς. Το μόνιμο προσωπικό της εταιρείας υπερβαίνει τα 500 άτομα και κατά τους καλοκαιρινούς μήνες της καμπάνιας φρούτου απασχολεί και εποχιακούς εργαζομένους, συνολικά 500-1000 άτομα με απόλυτο σεβασμό στην τήρηση του εργασιακού κώδικα. Σήμερα κάτω από την ομπρέλα της Intercomm Foods AE λειτουργούν 4 εργοστάσια. Τα εργοστάσια φρούτου και ελιάς στο Ομορφοχώρι Λάρισας, το εργοστάσιο ελιάς στις παλιές εγκαταστάσεις της ΕΑΣ Λάρισας και το εργοστάσιο ελιάς στο Κομπότι Άρτας. Οι βρώσιμες ελιές με τα σήματα Delphi, Smile, Ionis, σύντομα και το brand Lariths, αλλά και ιδιωτικής ετικέτας (PL), καλύπτουν το 65% των συνολικών πωλήσεων της εταιρίας. Το ασηπτικό ροδάκινο-βερίκοκο και οι κομπόστες φρούτων σε λευκοσίδηρο κουτί και βάζο αποτελούν το 35% των πωλήσεων. Το 99% των συνολικών προϊόντων εξάγεται σε 75 χώρες και σε περισσότερους από 500 πελάτες.

8th km Larissa - Sykourio, Larissa, Greece
T: +30 2410 575092-3, F: +30 2410 575091
email: olivexp@intercomm.gr



www.intercomm.gr

10

ΦΡΟΥΤΩΔΕΣ

Η ΚΑΘΕΤΟΠΟΙΗΣΗ
ΕΝΙΣΧΥΕΙ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΜΕ ΥΨΗΛΟ
ΦΡΟΥΤΩΔΕΣ

20

ΑΓΟΡΑ

ΜΕΧΡΙ ΚΑΙ 10 ΕΥΡΩ
ΤΟ ΚΙΛΟ ΠΛΗΡΩΝΕΙ ΤΟ
ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ
Η ΙΤΑΛΙΚΗ ΑΓΟΡΑ

16

ΑΚΑΔΗΜΙΑ TERRA CRETA
ΜΑΚΡΑΙΩΝΗ Η ΙΣΤΟΡΙΑ
ΤΗΣ ΕΛΑΙΟΚΟΜΙΑΣ
ΣΤΗ ΛΕΣΒΟ

16

ΣΗΜΑ ΕΠΙΣΚΕΨΙΜΟΥ
ΜΕ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗ
ΤΟΥΛΑΧΙΣΤΟΝ 40
ΩΡΩΝ Ο ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ
ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ



46

VOLIOΤIS FAMILY

Σε αρμονία με τον τόπο του
το ελαιόλαδο του Πηλίου



21

ΣΤΕΡΕΨΕ ΑΠΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ Η ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ

Αδυνατεί οριακά να εξασφαλίσει τις απαιτούμενες ποσότητες
πρώτης ύλης η ευρωπαϊκή βιομηχανία τυποποίησης ελαιολάδου



42

ΓΙΑ ΤΟΛΜΗΡΟΥΣ Η ΧΩΡΑΤΙΚΗ ΠΟΙΚΙΛΙΑ

Πλούσια φρουτώδη αρώματα, μέτρια πικρή γεύση και
πικάντικη αίσθηση υψηλής έντασης με μακρά επίγευση

KLAD EOS
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Awards

LAPITHAS ELAIOURGIKI S.A.
Krestena, Olympia 270 55 Greece

info@lapithas.gr
www.lapithas.gr
26250 24490



36

PROTOULIS

Μια οικογενειακή επιχείρηση που φέρει πάντα στις αποσκευές της την πρωτιά στον Μαγίο Solinas 2017



32

ΑΦΙΕΡΩΜΑ: ΛΕΣΒΟΣ

Μακρά είναι η ιστορία της ελαιοκομίας στη Λέσβο, η οποία σήμερα αντιπροσωπεύει το 20% της συνολικής εγχώριας παραγωγής ελαιολάδου



28

Ο ΔΑΚΟΣ ΓΕΝΝΑΕΙ ΤΟΝ ΙΟΥΝΙΟ

Για την καταπολέμηση του σημαντικότερου εχθρού της ελιάς στη χώρα οι ελαιοπαραγωγοί καλούνται να τοποθετήσουν οι ίδιοι παγίδες για την παρακολούθηση του πληθυσμού στις αρχές Ιουνίου σε συνεργασία με τους γεωπόνους φυτοπροστασίας και να κάνουν οι ίδιοι τους δολωματικούς ψεκασμούς για την έγκαιρη καταπολέμησή του.

14

ΣΤΟ ΔΙΑΣΤΗΜΑ ΜΕ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΦΑΙΝΕΤΑΙ ΝΑ ΛΥΝΕΤΑΙ ΤΟ ΠΡΟΒΛΗΜΑ ΤΗΣ ΣΙΤΙΣΗΣ ΤΩΝ ΑΣΤΡΟΝΑΥΤΩΝ

14

ΜΑΖΙ ΜΕ ΚΑΦΕ ΕΝΑ ΤΟΛΜΗΡΟ ΕΓΧΕΙΡΗΜΑ ΑΠΟ ΤΑ STARBUCKS

15

ΤΕΧΝΗΤΗ ΝΟΗΜΟΣΥΝΗ ΣΧΕΔΙΑΖΕΤΑΙ ΣΤΗΝ ΑΝΔΑΛΟΥΣΙΑ ΤΟ ΠΡΩΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ ΠΡΟΒΛΕΨΗΣ ΤΗΣ ΙΔΑΝΙΚΗΣ ΣΤΙΓΜΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΛΑΙΟΣΥΓΚΟΜΙΔΗ

50

ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ ΣΤΙΣ 10 ΙΟΥΝΙΟΥ Η ΤΕΛΕΤΗ ΑΠΟΝΟΜΗΣ ΤΩΝ ΒΡΑΒΕΙΩΝ ΤΟΥ ΑΘΗΝΑ ΙΟΟΣ 2023



— ΓΕΩΡΓΟΥΔΗΣ ΑΕ —
**Οικογενειακή
 Παράδοση**
 από το 1897

Με ιστορία 125 χρόνων και βασικό γνώμονα την ανάπτυξη νέων καινοτόμων προϊόντων, την χρήση μηχανημάτων τελευταίας τεχνολογίας και την τήρηση αυστηρών προδιαγραφών ποιότητας και ασφάλειας, η ΓΕΩΡΓΟΥΔΗΣ Α.Ε. έχει καταφέρει να γίνει συνώνυμο της εξαιρετικής ελληνικής επιτραπέζιας ελιάς με εξαγωγές σε πάνω από 50 χώρες.

Parthenon®

since 1897



and growing...



ΓΕΩΡΓΟΥΔΗΣ Α.Ε.
 Β' ΒΙ.ΠΕ. Βόλου
 τηλ: 24250 24025
 info@olives.gr

www.olives.gr

EDITORIAL



Οι τιμές παραγωγού στο ελαιόλαδο έχουν φθάσει σε ένα πολύ ενδιαφέρον σημείο, του οποίου η προσέγγιση υπαγορεύει στους παραγωγούς αλλά και στο σύνολο των συντελεστών της συγκεκριμένης αγοράς μια διαφορετική στρατηγική με στόχο την περαιτέρω ενίσχυση της ταυτότητας της εγχώριας παραγωγής και τη διεύρυνση της θέσης της στη διεθνή αγορά.

Οι συνθήκες στο πεδίο της πρωτογενούς παραγωγής την τελευταία διετία έδειξαν ότι τίποτα δεν είναι προδιαγεγραμμένο, επομένως καμιά από τις ηγετικές δυνάμεις της διεθνούς αγοράς, όσο ισχυρή κι αν είναι, δεν μπορεί να ανατρέψει το νόμο της προσφοράς και της ζήτησης. Με δεδομένο μάλιστα ότι η δουλειά που έχει γίνει τα τελευταία χρόνια στο marketing, διευρύνει σταθερά τη ζήτηση παγκοσμίως, κάθε δυσκολία στην παραγωγή αποτυπώνεται με σαφήνεια στην τιμή του προϊόντος. Βεβαίως, κανείς δεν θα μπορούσε να υποστηρίξει ότι μια περαιτέρω σοβαρή αύξηση της τιμής δεν θα είχε επίπτωση στην κατανάλωση. Αυτό ωστόσο, μάλλον δεν θα πρέπει να μεταφέρεται ως ευθύνη στην πλευρά του παραγωγού. Όπως όταν οι τιμές υποχωρούν πέραν του δέοντος, κανείς από τους ενδιαμέσους κρίκους δεν έχει λάβει ιδιαίτερη μέριμνα για τον παραγωγό, έτσι και τώρα, ευθύνη μεταφέρεται στους επόμενους κρίκους της αλυσίδας αξίας.

Αυτό δεν σημαίνει πως δεν υπάρχει δουλειά για τον παραγωγό υπό τις παρούσες συνθήκες. Η ευθύνη του παραγωγού είναι να μην επαναπαυθεί στις δάφνες της υψηλής τιμής διάθεσης του ελαιόλαδου σε μια συγκεκριμένη περίοδο. Αν η διάθεση της παραγωγής χωρίς σαφή ταυτότητα και σε χύμα μορφή είναι πρόβλημα όταν οι τιμές κινούνται στην κάτω πλευρά της καμπύλης, στην άλλη πλευρά του ίδιου νομίσματος, αποτελεί αδήριτη αναγκαιότητα και ταυτόχρονα ευκαιρία, η ανάπτυξη πρωτοβουλιών πιστοποίησης, τυποποίησης και ανάδειξης της ταυτότητας της παραγωγής (branding) με προσανατολισμό το ράφι. Κι αν αυτό δεν αποτελεί λύση για όλους τους παραγωγούς, η προσέγγιση του παραπάνω στόχου μπορεί να προέλθει μέσα από τα συλλογικά σχήματα και φυσικά μέσα από ένα ισορροπημένο και δίκαιο μοντέλο συμβολαιακής συνεργασίας. Τα τελευταία χρόνια πληθαίνουν τα παραδείγματα συλλογικής λειτουργίας και δράσης που αφήνουν πίσω τις παρωχημένες πρακτικές του ευκαιρικού ιδιωτικού εμπορίου και των μεσολαβητών για την χύδην μεταφορά του ελαιόλαδου στις μεγάλες μονάδες τυποποίησης της Ιταλίας και της Ισπανίας. Μέσα σ' αυτό το πνεύμα, η Πολιτεία καλείται για μια ακόμη φορά να σταθεί αρωγός σε πρωτοβουλίες που στοχεύουν στη ενίσχυση της προστιθέμενης αξίας του εγχώριου ελαιόλαδου, από συλλογικά σχήματα αλλά και από μεμονωμένους παραγωγούς, αρκεί να υπάρχει σαφής προσανατολισμός, βιώσιμο επιχειρηματικό πλάνο και γνώση της αγοράς.

**ΠΛΗΘΑΙΝΟΥΝ ΤΑ ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑΤΑ
ΣΥΛΛΟΓΙΚΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΠΟΥ
ΑΦΗΝΟΥΝ ΠΙΣΩ ΤΙΣ ΠΑΡΩΧΗΜΕΝΕΣ
ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΤΟΥ ΧΥΔΗΝ ΕΜΠΟΡΙΟΥ**

ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΝΑΓΟΣ
Εκδότης Διευθυντής

ελαιας
ΚΑΡΠΟΣ

ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ

Green Box
Εκδοτική Α.Ε.
Νίκης 24,
Σύνταγμα, 105 57
Τηλ: 2103232905,
Fax: 2103232967
E-mail: info@agronews.gr

ΕΚΔΟΤΗΣ/ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ/ΒΑΣΙΚΟΣ ΜΕΤΟΧΟΣ/ΝΟΜΙΜΟΣ ΕΚΠΡΟΣΩΠΟΣ

Γιάννης Πανάγος

ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ ΣΥΝΤΑΞΗΣ

Μαρία Γουρουκέλη

ΓΡΑΦΟΥΝ

Πέτρος Γκόγκος
Σοφία Σπύρου
Ελένη Δούσκα
Γιώργος Κοντονής
Λεωνίδας Λιάμης
Γιώργος Λαμπήρης

ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ

ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

Παναγιώτης Αραβαντινός

ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ

Σταύρος Κοντός
Χρυσή Αποστολάκη

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟ

Φανή Παπαετροπούλου
Σπύρος Αλεξίου

ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Χαρά Οικονόμου

ΔΙΑΝΟΜΗ

ΑΡΓΟΣ Α.Ε.

ΕΚΤΥΠΩΣΗ

ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ

ΝΕΕΣ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΕΣ
ΕΚΔΟΣΕΙΣ
ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ Α.Ε.

ελαιας
ΚΑΡΠΟΣ

Ειδική έκδοση για την ελαιοκομία
και τις αγορές ελιάς και ελαιόλαδου

PROTOULIS MASTER OLIVE OIL MAKERS

Τέσσερις Γεννιές

Η Λέσβος είναι ένα μεγάλο δάσος με 11 εκ. ελαιόδεντρα.

Είναι η μόνη καθετοποιημένη μονάδα στονησί και διαθέτει δύο ελαιοπαραγωγικές μονάδες. Μία στο Μεγαλοχώρι και μία στον Τρύγωνα.



PROTOULIS
MASTER OLIVE OIL MAKERS



www.protoulis.gr



protoulisoiliveoil@gmail.com



2252092290

ΑΠΟΨΗ

Πέρα από το βάζο με τη μαρμελάδα ελιάς

Ένα πλήθος ασυντόνιστων κινήσεων που οδηγεί τελικά τον κόσμο της ελιάς μόνο στην εσωστρέφεια



ΤΟΥ ΛΑΖΑΡΟΥ ΓΑΤΣΕΛΟΥ

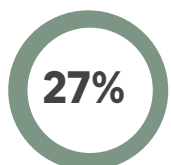
Χρόνο με το χρόνο, αν όχι σε κάθε διαδοχή εποχής της τελευταίας πενταετίας, διαπιστώνει κανείς πως υπάρχει μια διαρκής εξέλιξη γύρω από κάθε πτυχή του κόσμου της ελιάς και του ποιοτικού ελαιολάδου. Αναμφίβολα, όσοι έχουν οραματιστεί κομμάτια αυτής της εξέλιξης και αναβάθμισης βλέπουν τα πάντα γύρω τους να κινούνται με

Αναγκαίος είναι ο ορισμός μιας κοινής γλώσσας για την οριοθέτηση κι επικοινωνία της ποιότητας των προϊόντων της ελιάς

την ταχύτητα που μπορεί να αναπτύξει κάποιος που ζει σε ένα πελώριο βάζο με μαρμελάδα ελιάς αλλάζοντας διαρκώς κατευθύνσεις. Εντυπωσιακό σαν εικόνα από τη μια, επίπονο για όποιον το βιώνει από την άλλη, καθώς το να αντιλαμβάνεται και να διαπιστώνει κάποιος πως πρέπει καθημερινά να συνυπάρχει, επαγγελματικά και κοινωνικά, με πλήθος ασυντόνιστων ταχυτήτων οδηγεί τελικά στο αντίθετο από το επιθυμητό αποτέλεσμα, αυτό



της εσωστρέφειας και μόνο. Κανείς δεν επιθυμεί να δρασκελίσει προς τα πίσω με χαρακτηριστικό τρόπο όπως οι Monty Python στην εξαιρετική, κλασική αντιπολεμική ταινία «The ministry of silly walks». Εδώ, θα ήταν άδικο να μπει κάποιος στην απλοποιημένη λογική της επιλογής μεταξύ επιτάχυνσης ή επιβράδυνσης, καθώς το ζητούμενο για την επόμενη ημέρα είναι ο συνολικός συντονισμός μεταξύ οντοτήτων που κινούνται τόσο με διαφορετικές ταχύτητες, όσο και προς διαφορετικές κατευθύνσεις. Αυτό λοιπόν που κρίνεται ως αναγκαίο είναι ο ορισμός μιας κοινής γλώσσας για τον πυρήνα των προϊόντων, δηλαδή γύρω από την οριοθέτηση κι επικοινωνία της ποιότητάς τους. Η γλώσσα υπάρχει και είναι γνωστή σε όλους αλλά ελάχιστοι άνθρωποι, της ελιάς και του ελαιολάδου, καθημερινά μπαίνουν στη διαδικασία να εκπαιδευτούν για να επικοινωνήσουν, να συμβαδίσουν και τελικά να βγουν από το βάζο με τη μαρμελάδα.



ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ
ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΣΕ
ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΕΤΙΚΕΤΑ



ΧΙΛΙΑΔΕΣ ΤΟΝΟΙ
ΕΞΑΓΟΝΤΑΙ
ΕΠΩΝΥΜΑ



ΤΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ
ΜΠΟΡΕΙ ΠΛΕΟΝ ΝΑ
ΤΥΠΟΠΟΙΕΙΤΑΙ



Olymp

Πρακτικές βιωσιμότητας που αποδίδουν καρπούς!

Η ελιά μάς μαθαίνει πολλά. Όπως το ότι η προσοχή που πρέπει να της δίνεις για μια καλή σοδειά οφείλει να είναι συνεπής και ουσιαστική. Η δική μας στάση γίνεται πράξη μέσα από τη σωστή Διαχείριση Βιωσιμότητας του Περιβάλλοντος:

Χημικός και βιολογικός καθαρισμός υδάτων και αποβλήτων, περιορισμός εκπομπών CO₂, εξοικονόμηση ενέργειας και νερού, υπεύθυνη κατανάλωση και ανακύκλωση.

Η αλλαγή που χρειάζεται το αύριο
δεν είναι η κλιματική. Είναι η δική μας.

Και το καλύτερο γι' αυτήν
είναι το καλύτερο για τα παιδιά μας!



Ζητούμενο η ισορροπία Φρουτώδες, το πολυτιμο

Τη δυνατότητα των εγχώριων ποικιλιών ελιάς για παραγωγή ελαιολάδων με υψηλό φρουτώδες αποκαλύπτει η ισχυρή τάση καθετοποίησης με όλο και περισσότερους παραγωγούς να αναλαμβάνουν τη μεταποίηση του καρπού

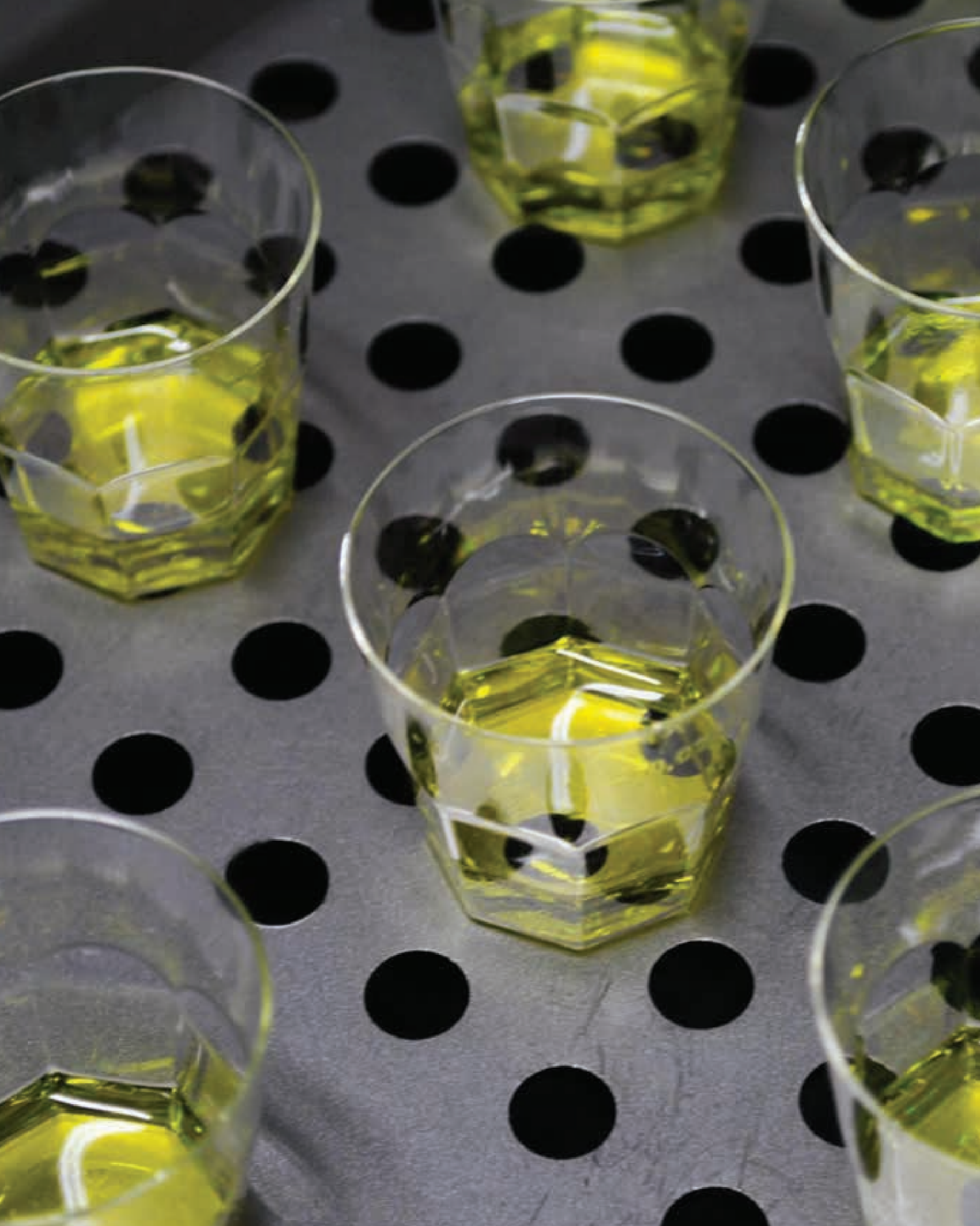
ΤΗΣ ΣΟΦΙΑΣ ΣΠΥΡΟΥ

Το πρώτο πράγμα που έρχεται στο νου όταν σκεφτόμαστε ένα καλό ελαιόλαδο είναι το φρέσκο φρουτώδες, η ένταση της έκφρασης του οποίου εξαρτάται κυρίως από τον τρόπο ελαιοποίησης. Πρόκειται για ένα χαρακτηριστικό στο οποίο υστερούσε το ελληνικό ελαιόλαδο και απόδειξη αυτού είναι ότι τα βραβεία που διεκδικούσε η χώρα σε διεθνείς διαγωνισμούς αφορούσαν στη κατηγορία μεσαίας έντασης με φρουτώδες από 3 έως 6. Ωστόσο σήμερα φυσά νέος άνεμος καθώς αναπτύσσεται η καθετοποίηση που συμβάλλει στην αναβάθμιση της ποιότητας του ελαιόλαδου. Υπάρχουν βέβαια παραδείγματα εξαιρετικών ελαιολάδων που παράγουν φιλόδοξοι επιχειρηματίες με υψηλά και σταθερά φρουτώδη και τα οποία παράγονται σε μη ιδιόκτητα ελαιοτριβεία. Παράλληλα παρατηρείται το φαινόμενο μικροί παραγωγοί να πληρώνουν επιπλέον για υπηρεσίες ελαιοποίησης που να ανταποκρίνονται στις δι-

κές τους προδιαγραφές ποιότητας. Το Ελαιός Καρπός συνομίλησε με δύο παραγωγούς που επιτυγχάνουν πολύ καλά επίπεδα φρουτώδους και μιλούν ο μὲν Χριστόδουλος Ρουμελιώτης του Ελαικος για τη συνεργασία του με το τοπικό λιοτριβί και ο δε Ευτύχης Ανδρουλάκης του ΡΑΜΑΚΟ για το μικρό ιδιόκτητο ελαιοτριβείο του. Αξίζει να σημειωθεί ότι όλες οι ποικιλίες έχουν τη δυνατότητα παραγωγής ικανοποιητικού φρουτώδους και το ζητούμενο δεν είναι απλά η υψηλή ένταση αλλά η αρμονική αναλογία ανάμεσα στο φρουτώδες και το πικρό και το πικάντικο. Εμπειρικά όπως θα πει η Άννα Μηλιώνη του Εργαστηρίου Γευσιγνωσίας Ελαιόλαδου Καλαμάτας «το φρουτώδες πρέπει να είναι δύο μονάδες πάνω από το πικρό για να είναι ισορροπημένο το ελαιόλαδο». Το προφίλ της Κορωνέικης όταν παράγεται με σωστές συνθήκες ανταποκρίνεται στις επιθυμητές αναλογίες με το φρουτώδες να ξεπερνά το 5, το πικρό στην κλίμακα 3-4 και το πικάντικο να τοποθετείται στο εύρος 4-5.

ΠΡΟΦΙΛ
ΚΟΡΩΝΕΙΚΗΣ







Δεν χρειάζεται μπουτίκ ελαιοτριβείο

Δεν είναι προϋπόθεση η πρόσβαση σε μπουτίκ ελαιοτριβείο για την παραγωγή του ποιοτικού έξτρα με υψηλό φρουτώδες όπως αποδεικνύει η περίπτωση του Χριστόδουλου Ρουμελιώτη που παράγει την ετικέτα ELAIKOS. Όταν όλα γίνονται σωστά και ο καρπός φτάνει σε άριστη ποιότητα στο ελαιοτριβείο ενώ τηρούνται οι ορθές πρακτικές τότε το ελαιόλαδο μπορεί να έχει ένα υψηλό φρουτώδες», θα πει ο κ. Ρουμελιώτης. Όπως εξηγεί το γεγονός ότι δεν διαθέτει δικό του ελαιοτριβείο περιορίζει τους χειρισμούς όπως για παράδειγμα το σπάσιμο της ελιάς που θα προτιμούσε να γίνεται με μαχαίρια ή δίσκους αντί για σφυρόμυλο. Υποστηρίζει όμως ότι πριν μιλήσουμε για τις ιδανικές ρυθμίσεις ελαιοποίησης πρέπει να ξεπεραστούν πιο βασικά εμπόδια «Ως το 2014 τα ελαιοτριβεία που ήταν ανοικτά αρχές Οκτώβρη στη Β. Ελλάδα για να μπορέσουμε να αλέσουμε τον καρπό στο σωστό στάδιο ωριμότητας ήταν μετρημένα στα δάχτυλα ενός χεριού ενώ σήμερα είναι λιγότερα από δέκα». Για να παράγει premium έξτρα, ο κ.

Ρουμελιώτης σε συνεργασία με άλλους φιλόδοξους ελαιοπαραγωγούς πληρώνει κάτι παραπάνω για να βάλει μπρος τις μηχανές νωρίτερα το λιοτριβί. «Τα τελευταία 8 χρόνια έχουμε καταφέρει να μαζέψουμε μερικούς 'τρελούς' παραγωγούς για να μπορούμε να

Σε συνεργασία με άλλους «τρελούς» ελαιοπαραγωγούς πληρώνουν για να μπει νωρίτερα σε λειτουργία το ελαιοτριβείο

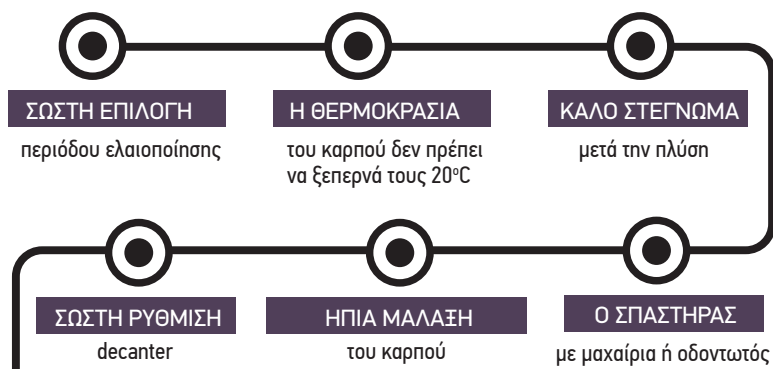
μαζέψουμε όταν ο καρπός μετατρέπεται από κίτρινος σε μωβ», θα πει ο κ. Ρουμελιώτης.

Με προσοχή στη ψεπτομέρεια το ΡΑΜΑΚΟ

Διαφορετική είναι η περίπτωση του Ευτύχη Ανδρουλάκη που διαθέτει τη δυνατότητα καθετοποιημένης παραγωγής με την ετικέτα ΡΑΜΑΚΟ να ελαιοποιείται σε ιδιόκτητο μικρό ελαιοτριβείο. Σύμφωνα με τον έμπειρο ελαιοπαραγωγό που έχει πειραματιστεί εκτεταμένα πάνω στις παραμέτρους ελαιοποίησης, κλειδί στην ανάδειξη του φρουτώδους είναι η ελαιοποίηση και η κατάλληλες τεχνικές καθ' όλη τη διάρκεια της έκθλιψης από το σπαστήρα ως το διαχωριστήρα και το φιλτράρισμα αλλά και η προετοιμασία του καρπού τα μηχανήματα. Πρώτη σημαντική παράμετρος στη δημιουργία ελαιόλαδου με ψηλό φρουτώδες σύμφωνα με τον κ. Ανδρουλάκη είναι η θερμοκρασία του καρπού που δεν πρέπει να ξεπερνά τους 20°C αλλά και το καλό στέγνωμα μετά την πλύση. Ωστόσο ο ίδιος αποφεύγει να χρησιμοποιήσει ψυκτικούς θαλάμους και εναλλακτικά προτιμά τον ψυχρό αέρα.

Σύμφωνα με τον κ. Ανδρουλάκη, το δυναμικό του φρέσκου ελαιόλαδου ως προς το φρουτώδες και τα αρώματα χρειάζεται ένα διάστημα για να αποκαλυφθεί κάτι που συμβαίνει τουλάχιστον 10 μέρες μετά την παραγωγή.

ΟΡΘΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΓΙΑ ΕΝΙΣΧΥΣΗ ΦΡΟΥΤΩΔΟΥΣ



Σπάσιμο μαζί με εκπυρήνωση

Δεύτερη σημαντική παράμετρος είναι το είδος του σπαστήρα που κατά τον κ Ανδρουλάκη δεν πρέπει να είναι σφυρόμυλος αλλά σπαστήρας με μαχαίρια ή οδοντωτός, «καθώς το στρεσάρισμα που προκαλεί ο σφυρόμυλος στο κόψιμο μειώνει τα επίπεδα του φρουτώδους. Αντίθετα ανεβάζουν λιγότερη θερμοκρασία και είναι πιο κατάλληλα τα μαχαίρια αλλά και οι δίσκοι ειδικά εάν μπορούμε να δουλεύουμε συνδυαστικά με εκπυρήνωση» σημειώνει ο ίδιος. «Στο μαλακτήρα πρέπει να υπάρχει ένα μέρος πυρήνα γιατί επιτυγχάνεται καλύτερη μάλαξη αλλά η μερική εκπυρήνωση του καρπού μπορεί να παρατείνει τη διατηρησιμότητα του φρουτώδους ακόμη και τρεις μήνες», θα πει ο κ Ανδρουλάκης.

Τρίτη παράμετρος που επισημαίνει ο κ. Ανδρουλάκης είναι η σωστή επιλογή της περιόδου ελαιοποίησης στο κατάλληλο στάδιο ωρίμανσης του καρπού το οποίο μπορεί να διαφέρει χρονικά από χρονιά σε χρονιά. Δύο χαρακτηριστικά που κατ'αυτόν συνδέονται με το στάδιο ωρίμανσης και επηρεάζουν το προφίλ του φρουτώδους είναι το επίπεδο υγρασίας το οποίο καλό είναι να ελέγχεται και να μην ξεπερνά ορισμένα επίπεδα αλλά και η αναλογία πυρήνα και σάρκας. «Η πολύ πρόωμη συγκομιδή όταν ο πυρήνας είναι σχετικά μεγάλος ως προς τη σάρκα μας οδηγεί να κάνουμε πιο επιθετική μάλαξη, κάτι που δημιουργεί υψηλά επίπεδα φρουτώδους το οποίο όμως δεν διαρκεί», θα πει ο κ. Ανδρουλάκης. Μιλώντας για τις ρυθμίσεις της μάλαξης ο ίδιος σημειώνει ότι η επιλογή κλίσης φτερούγας 30 μοιρών και 18 στροφές ανά λεπτό θεωρείται επιθετική ενώ αντίστοιχα ρυθμίζοντας για 14 στροφές ανά λεπτό και για την ίδια κλίση μια μάλαξη δέκα λεπτών είναι υπεραρκετή.

Decanter και φιλτράρισμα

Εφαρμόζοντας εντελώς ανοικτά διαφράγματα για να μην υπάρχει απώλεια ελαιόλαδου θα προκύψουν υψηλότερα επίπεδα μούργας κάτι που όπως εξηγεί ο κ. Ανδρουλάκης θα αυξήσει την ανάγκη για χρήση νερού αλλά ίσως και για διπλό φιλτράρισμα. Παράλληλα επισημαίνει ότι σημαντικό είναι η θερμοκρασία του παραγόμενου ελαιόλαδου να μην ξεπερνά τους 24 °C ενώ η διαφορά θερμοκρασίας πάστας και ελαιόλαδου να μην αποκλίνει πάνω από 1°C. Μιλώντας για το φιλτράρισμα ο κ. Ανδρουλάκης αναφέρει ότι για υψηλότερα επίπεδα φρουτώδους κατάλληλος χρόνος για το φιλτράρισμα είναι άμεσα και περίπου μία εβδομάδα μετά την παραγωγή.



ελαιοπερίβολα οικογένειας

Τζωρτζή

Βιολογικό ελαιόλαδο

πρώιμης συγκομιδής



Ελαιοπερίβολα Οικογένειας Τζωρτζή

Χώρα - Λέσβος • τηλ. 22510 47241 • 6946 906948 • www.olvia.gr • info@olvia.gr

ΑΣΤΡΟΝΑΥΤΕΣ

ΜΕ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΛΥΝΕΤΑΙ
ΤΟ ΠΡΟΒΛΗΜΑ ΣΙΤΙΣΗΣ ΤΟΥΣ

■ Κρίσιμο ρόλο αναμένεται να παίξει το ελαιόλαδο στη διατροφή των αστροναυτών με επιστήμονες της Ιταλικής Διαστημικής Υπηρεσίας (ASI) να συνεργάζονται με τον Ιταλό σεφ Stefano Polato για να σχεδιάσουν γευστικές και θρεπτικές δίαιτες για διαστημικές αποστολές μεγάλης εμβέλειας. «Το διάστημα αλλάζει την αντίληψη της γεύσης», σύμφωνα με την ερευνήτρια της ASI, Marta Del Bianco, η οποία συμπληρώνει: «Οι αστροναύτες τείνουν να χάνουν πολύ βάρος και οι διαστημικές υπηρεσίες έχουν εργαστεί σκληρά για να καταπολεμήσουν το φαινόμενο». Όπως μάλιστα συμπληρώνει ο σεφ, η έλλειψη βαρύτητας σημαίνει ότι τα αρώματα δεν συνοδεύουν τη γεύση όπως συμβαίνει στη Γη, πράγμα που υποδεικνύει ότι το φαγητό μπορεί να χάσει κάποιες από τις οργανοληπτικές του ελκυστικές ιδιότητες. Ωστόσο, η προσθήκη ελαιολάδου μπορεί να βοηθήσει στην αποφυγή αυτού. Del Bianco και Polato εργάζονται με άλλους σε ένα ερευνητικό πρόγραμμα που υποστηρίζεται από τον Ευρωπαϊκό Οργανισμό Διαστήματος (ESA) με την υποστήριξη της ASI, της ιταλικής ένωσης παραγωγών ελαιολάδου, της Unaprol, του ιταλικού συμβουλίου για την έρευνα στη γεωργία (CREA) και της NASA.



ΝΕΑ

ΕΛΑΙΑΣ

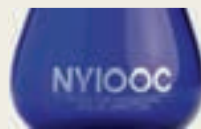
ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΠΕΤΡΟΣ ΓΚΟΓΚΟΣ



ΚΑΦΕΣ ΜΕ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ, ΕΝΑ ΤΟΛΜΗΡΟ ΕΓΧΕΙΡΗΜΑ ΑΠΟ ΤΑ STARBUCKS ΠΡΩΤΑ ΣΤΗΝ ΙΤΑΛΙΑ ΚΑΙ ΜΕΤΑ ΣΕ ΟΛΟ ΤΟΝ ΚΟΣΜΟ

■ Η προσθήκη ελαιολάδου στον καφέ δεν αποτελεί παράδοση στην Ιταλία, αλλά αυτό δεν εμπόδισε τον διευθύνοντα σύμβουλο της Starbucks, Howard Schultz, να λανσάρει μια αντίστοιχη σειρά στο Μιλάνο, η οποία έχει διεγείρει την περιέργεια των κατοίκων της Ιταλίας και επαινέθηκε από το ιταλικό Τύπο. Η ιδέα του Schultz γεννήθηκε αφού επισκέφθηκε έναν παραγωγό ελαιολάδου στη Σικελία. Στη συνέχεια συνεργάστηκε με έναν κατασκευαστή ροφημάτων καφέ, γεγονός που οδήγησε στην κυκλοφορία του «Oleato», που σημαίνει «λαδομένο» στα ιταλικά, την παραμονή της Εβδομάδας Μόδας του Μιλάνου.

Σημειώνεται ότι το προϊόν κυκλοφόρησε ήδη στη Ν. Καλιφόρνια και λανσάρεται στην Ιαπωνία, τη Μ. Ανατολή και τη Μ. Βρετανία. Σημειώνεται ότι δεν είναι η πρώτη φορά που η Ιταλία εμπνέει τον Schultz, ο οποίος αναγνωρίζει το χρέος του σε καφέ μπαρ του Μιλάνου, το οποίο ανακάλυψε κατά τη διάρκεια ενός ταξιδιού του το 1983, ως έμπνευσή του για την οικοδόμηση της παγκόσμιας αλυσίδας καφέ Starbucks. Μάλιστα ο ίδιος περίμενε μέχρι το 2018 για να φέρει την αλυσίδα στην Ιταλία, γνωρίζοντας ότι πατούσε σε ιερό για τον καφέ χώμα. Από τότε, άνοιξε 20 καταστήματα σε βόρεια και κεντρική Ιταλία.



ΤΕΤΑΡΤΗ ΘΕΣΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ ΣΤΟΝ ΚΟΥΡΥΦΑΙΟ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟ ΤΗΣ ΝΕΑΣ ΥΟΡΚΗΣ

■ Με μια εξαιρετική συγκομιδή μεταλλίων για τα ελληνικά ελαιόλαδα ολοκληρώθηκε ο διεθνής διαγωνισμός ελαιολάδου της Νέας Υόρκης. Συγκεκριμένα οι εγχώριες εταιρείες παραγωγής ελαιολάδου απέσπασαν 90 μετάλλια (44 Χρυσά και 46 Ασημένια), μόλις εννέα λιγότερα από το ρεκόρ των 99 μεταλλίων του 2021, σε ένα σύνολο 1.200 brands από 28 χώρες που συμμετείχαν. Σημειώνεται ότι την πρώτη θέση στην κατάταξη των χωρών κατέλαβε η Ιταλία με 174 μετάλλια, τη δεύτερη η Ισπανία με 106 και την τρίτη η Κροατία με 105.

ΤΕΧΝΗΤΗ ΝΟΗΜΟΣΥΝΗ ΣΤΗΝ ΕΛΑΙΟΣΥΓΚΟΜΙΔΗ

ΣΧΕΔΙΑΖΕΤΑΙ ΣΤΗΝ ΑΝΔΑΛΟΥΣΙΑ ΤΟ ΠΡΩΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ ΠΡΟΒΛΕΨΗΣ ΤΗΣ ΙΔΑΝΙΚΗΣ ΣΤΙΓΜΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΚΚΙΝΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗΣ

■ Με δημιουργό τον ισπανικό μη κερδοσκοπικό οργανισμό Citoliva, που ιδρύθηκε για την επεξεργασία μεθοδολογιών και συστημάτων που ασχολούνται με τις τεχνολογικές απαιτήσεις στον τομέα του ελαιόλαδου οριστικοποιείται το πρώτο μοντέλο πρόβλεψης βασισμένο στην Τεχνητή Νοημοσύνη, που θα επιτρέπει στους αγρότες και τα ελαιουργεία να υπολογίζουν με αυτόματο τρόπο την καλύτερη στιγμή για τη συγκομιδή. Για την πραγματοποίηση του έργου, έχουν υποβληθεί σε επεξεργασία μεταξύ άλλων κλιματικά δεδομένα από το δορυφόρο Copernicus και από τους διαφορετικούς μετεωρολογικούς σταθμούς σε όλη την Ανδαλουσία, μοντέλα πρόβλεψης του κλίματος μαζί με ιστορικά δεδομένα παραγωγής από τα διάφορα

ελαιοτριβεία και πληροφορίες για τη φαινολογική και φυτοϋγειονομική κατάσταση της καλλιέργειας, η ερμηνεία των οποίων θα επιτρέψει στους ερευνητές του Citoliva να δημιουργήσουν το μοντέλο που θα συσχετίσει τη φαινολογική κατάσταση της ελιάς και τον καιρό με την απόδοση που επιτυγχάνεται κατά την επεξεργασία της, υποδεικνύοντας ποια θα ήταν η απόδοση στην περίπτωση συγκομιδής της ελιάς, για παράδειγμα, εντός πέντε ημερών, δέκα ημερών κ.λπ. Επιπλέον, χάρη σε αυτήν τη λύση, οι Ισπανοί αγρότες και οι βιομηχανίες ελαιολάδου θα μπορούν να βελτιστοποιήσουν τη διαχείριση των εισροών της καλλιέργειας. Το έργο χρηματοδοτείται από το υπουργείο Βιομηχανίας της Ιβηρικής χώρας.



**mia
elía**





Ο διευθύνων σύμβουλος της Μέλισσα Κίκιζας Αλέξανδρος Κίκιζας (στο κέντρο) τόνισε: «Το ελαιόλαδο είναι ένα εθνικό προϊόν και εκτιμούμε ότι μέσω της εκπαίδευσης των αγροτών θα έρθουμε να δώσουμε σε αυτόν το θησαυρό της χώρας μας προστιθέμενη αξία».

ΕΓΕΝΕΤΟ ΑΚΑΔΗΜΙΑ ΕΛΙΑΣ TERRA CRETA

ΠΡΟΣΦΕΡΕΙ ΣΤΑ ΜΕΛΗ ΤΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΚΑΙ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΥΜΒΟΛΑΙΑΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

■ Την αναβάθμιση της παραγωγής ελιάς μέσω της παροχής θεωρητικών και πρακτικών γνώσεων στους αγρότες καθώς και με τη χρήση ολοκληρωμένης ψηφιακής παρακολούθησης της καλλιέργειας και συστημάτων γεωργικών προειδοποιήσεων Ευφυούς Γεωργίας, προσβλέπει η νεοσύστατη «Ακαδημία Ελιάς Terra Creta», η τελική ίδρυση της οποίας έλαβε χώρα την Παρασκευή 10 Μαρτίου στις εγκαταστάσεις της Terra Creta, στο Κολυμβάρι Χανίων.

Η Ακαδημία Ελιάς Terra Creta, μέλος του ομίλου Μέλισσα Κίκιζας, αποτελεί την εξέλιξη της «Ομάδας Παραγωγών» που εδώ και χρόνια έχει δημιουργή-



σει η Terra Creta και πλέον οργανώνεται στα πρότυπα της Ακαδημίας Σίτου Μέλισσα Κίκιζας. Μεγάλη έμφαση θα δοθεί στη χρήση ορθών γεωργικών πρακτικών που αποσκοπούν στη μείωση του

περιβαντολογικού αποτυπώματος της καλλιέργειας, ενώ οι γεωπόνοι της εταιρίας θα βρίσκονται δίπλα στους παραγωγούς για να προσφέρουν επιτόπου εξατομικευμένες συμβουλές. Η Ακαδημία Ελιάς Terra Creta προσφέρει επιπλέον στα μέλη της παραγωγούς Πρόγραμμα Συμβολαϊκής Γεωργίας, παρέχοντάς τους και ελάχιστη εγγυημένη τιμή για να διασφαλιστεί η βιωσιμότητα της καλλιέργειας ακόμη και σε δύσκολες χρονιές καθώς και bonus τιμές για την παραγωγή υψηλής ποιότητας ελαιόλαδου. Η Terra Creta εξάγει ελαιόλαδο σε πάνω από 43 χώρες σε όλο τον κόσμο, με το 97% του τζίρου σε εξαγωγές.

ΠΕΝΤΕ ΕΤΗ Η ΙΣΧΥΣ ΤΟΥ ΣΗΜΑΤΟΣ ΕΠΙΣΚΕΨΙΜΟΥ ΕΛΑΙΟΤΡΙΒΕΙΟΥ

ΜΕ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗ ΤΟΥΛΑΧΙΣΤΟΝ 40 ΩΡΩΝ Ο ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

■ Τις νέες προδιαγραφές για τα επισκέψιμα ελαιοτριβεία καθόρισαν τα υπουργεία Οικονομικών, Τουρισμού και Αγροτικής Ανάπτυξης με κίνητρο, όπως αναφέρεται στη σχετική ανακοίνωση, την απλούστευση των διαδικασιών λειτουργίας τουριστικών επιχειρήσεων και υποδομών για ειδικές μορφές τουρισμού. Μεταξύ άλλων αναφέρεται: Κάθε μικρή ή μεγάλη βιοτεχνική ή βιομηχανική εγκατάσταση, η οποία κατέχει άδεια λειτουργίας ελαιοτριβείου, μπορεί να αποκαλείται και να διατηρεί την αναγραφή του «επισκέψιμου ελαιοτριβείου» «Olive Mill open to the public», εφόσον πληροί τις ελάχιστες απαιτούμενες προδιαγραφές υποδοχής, ξενάγησης, φιλοξενίας και εστίασης. Για να θεωρείται «επισκέψιμο» ένα ελαιοτριβείο, θα πρέπει να διαθέτει, μεμονωμένα ή συνδυαστικά, χώρο υποδοχής και αναμονής επισκεπτών, κατάλληλα διαμορφωμένη αίθουσα

με εξοπλισμό για γευστική δοκιμή ελαιόλαδου από τυποποιημένη φιάλη και, αν η επιχείρηση το επιθυμεί, εφόσον διαθέτει και άδεια λιανικής πώλησης, χώρο τοποθέτησης, παρουσίασης και πώλησης ήδη τυποποιημένων προϊόντων ελαίου. Η αίθουσα γευσιγνωσίας θα πρέπει να βρίσκεται σε ικανοποιητική απόσταση από τις μηχανές έκθλιψης του ελαιοκάρπου. Ο διαχειριστής του επισκέψιμου ελαιοτριβείου οφείλει να έχει ορίσει υπεύθυνο άτομο υποδοχής, φιλοξενίας και ξενάγησης, υπεύθυνο γευσιγνωσίας, με σχετική εκπαίδευση επαγγελματικής κατάρτισης άνω των 40 ωρών, να έχει τοποθετήσει πινακίδα στην είσοδο της εγκατάστασης με χρηστικές πληροφορίες και ώρες λειτουργίας και να έχει αναρτήσει σχετικό τιμοκατάλογο υπηρεσιών. Το σχετικό σήμα και η αντίστοιχη βεβαίωση ισχύουν για πέντε έτη από την ημερομηνία έκδοσης.

ΞΑΝΑΦΥΤΕΥΟΥΜΕ ΤΟΥΣ ΔΕΛΦΙΚΟΥΣ ΕΛΑΙΩΝΕΣ

ΜΑΖΙ ΑΜΕΡΙΚΑΝΙΚΗ ΓΕΩΡΓΙΚΗ ΣΧΟΛΗ, ΕΛΓΟ,
ΓΕΩΠΟΝΙΚΟ ΚΑΙ ΤΡΑΠΕΖΑ ΠΕΙΡΑΙΩΣ

■ Ξεκίνησε στις 10 Μαΐου η κατάρτιση των γεωργών του παραδοσιακού ελαιώνα Άμφισσας, ο οποίος επλήγη από τις καταστροφικές πυρκαγιές του 2013 και του 2022. Η δράση έντασσεται στο έργο «Ξαναφυτεύουμε τους Καμένους Δελφικούς Ελαιώνες» με ιδρυτή και συντονιστή τον Γιάννο Γραμματίδη, επίτιμο πρόεδρο του Ελληνοαμερικανικού Εμπορικού Επιμελητηρίου, σε συνεργασία με το Ίδρυμα Διεθνών Σχέσεων Πολιτισμού, και τη συνδρομή της Περιφέρειας Στερεάς Ελλάδας, του Δήμου Δελφών και ειδικών επιστημόνων. Στην εν λόγω δράση που αφορά 160 αγρότες συμμετέχουν η Αμερικανική Γεωργική Σχολή, το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο, ο ΕΛΓΟ Δίμητρα και η Τράπεζα Πειραιώς. Συνολικά, θα εκπαιδευτούν 160 άτομα, τα οποία έχουν χωριστεί σε τέσσερις ομάδες των 20 ατόμων σε ό,τι αφορά το κομμάτι της πρωτογενούς παραγωγής και σε ακόμη τέσσερις ομάδες των 20 ατόμων σε ό,τι αφορά τη μεταποίηση. Παράλληλα, σε πλήρη εξέλιξη βρίσκεται η φύτευση δενδρυλλίων ελιάς. Συγκεκριμένα, η ομάδα του έργου εντόπισε σε διάφορα φυτώρια και δέσμευσε ποσότητα 40.000 δενδρυλλίων ελιάς ποικιλίας Άμφισσας και τα διένειμε δωρεάν στους πληγέντες αγρότες στις δηλωθείσες από αυτούς ζημιωθείσες ποσότητες, μαζί με το απαραίτητο λίπασμα, ενώ θα καλύψει και το κόστος της διευθέτησης του αρδευτικού νερού του ελαιώνα.



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΝΗ

Η ομάδα του έργου δέσμευσε ποσότητα 40.000 δενδρυλλίων ελιάς ποικιλίας Άμφισσας με σκοπό να τα διανείμει δωρεάν στους πληγέντες αγρότες.

olive Oil VOLIOU FAMILY of Pilion



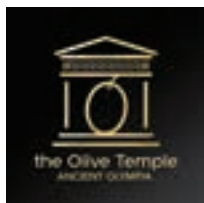
ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ ΒΟΛΙΩΤΗ
ΑΝΩ ΛΕΧΩΝΙΑ ΒΟΛΟΥ
T 2428093606 | K. 6932455656
EMAIL: voliotisfamily@gmail.com
www.elaioladopilou.gr





ΓΙΑ ΛΑΤΡΕΙΣ ΤΩΝ ΓΕΥΣΤΙΚΩΝ ΕΝΤΑΣΕΩΝ ΧΡΥΣΟ ΣΤΟΝ ΚΟΤΙΝΟΣ 2023 ΤΟ LAUREL & FLAME PREMIUM

■ Πρώτη θέση στην κατηγορία ΠΟΠ/ΠΓΕ Μεσαίας Έντασης του διαγωνισμού ποιότητας ελαιολάδου Κοτινός 2023 κατέλαβε η επκέτα Laurel & Flame Premium της εταιρείας «The Olive Temple». Με έδρα την Αρχαία Ολυμπία η «The Olive Temple» εκφράζει το όραμα της οικογένειας Καράμπελα. Στους ιδιόκτητους βιολογικά πιστοποιημένους ελαιώνες 180 στρμ. της οικογένειας που βρίσκονται στους λοφους και την κοιλάδα της Αρχαίας Ολυμπίας, φιλοξενούνται 5.000 ελαι-



όδεντρα της τοπικής ποικιλίας «Τσαμπιδολιά» και των ποικιλιών «Κορωνέικη», «Καλαμών» και «Κολιρέικη». Η ελαιοποίηση γίνεται στο υπερσύγχρονο ελαιοτριβείο της οικογένειας που σχεδιάστηκε ακριβώς στα μέτρα της περιοχής και των ποικιλιών. Στόχος όλων αυτών, το άριστο τελικό αποτέλεσμα σε κάθε παράμετρο του φυσικού χυμού που παράγεται, από το φρουτώδες και το πικάντικο τους, μέχρι τα αρώματα και τις πολυφαινόλες αλλά και ο απόλυτος σεβασμός στο περιβάλλον.



ΕΓΕΝΕΤΟ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΠΙΕΡΙΑΣ ΚΟΙΛΑΔΑΣ

■ Με σκοπό την παραγωγή και τυποποίηση αγουρελαίου, προερχόμενου από τις ελιές του Παγαίου, βιολογικής καλλιέργειας, δημιουργήθηκε από 11 παραγωγούς στις αρχές Μαρτίου ο Αγροτικός Συνεταιρισμός Πιέρις Κοιλάδας «Νεόραμα» με πρόεδρο τον Λευτέρη Κοκούση. Αυτήν τη στιγμή τα μέλη του Συνεταιρισμού καλλιεργούν περισσότερα από 200 στρέμματα με περισσότερα από 10.000 ελαιόδεντρα, ποικιλίας ελιάς Χαλκιδικής και η πρώτη επίσημη παραγωγική χρονιά του θα είναι τον ερχόμενο Σεπτέμβριο. **Γ. ΛΑΜΠΡΗΣ**

ΣΥΜΠΟΣΙΟ YALE

Η ΚΡΗΤΙΚΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ
ΣΤΟ ΕΠΙΚΕΝΤΡΟ



■ Την αξία της κρητικής διατροφής, τόσο για την υγεία όσο και για το περιβάλλον, την ανάγκη καλλιέργειας μιας σωστής διατροφικής κουλτούρας από μικρή ηλικία, καθώς και τα πλεονεκτήματα της κρητικής διαίτας, που είναι και η βάση για τη μεσογειακή διατροφή, εξήραν οι ομιλητές του 1ου Διεθνούς Γαστρονομικού και Πολιτιστικού Συμποσίου του Πανεπιστημίου YALE, το οποίο διοργανώθηκε από το κορυφαίο Πανεπιστήμιο και τον Δήμο Ηρακλείου Κρήτης, σε συνεργασία με την Περιφέρεια Κρήτης, από τις 3 έως τις 5 Μαΐου 2023.



Διαρκής προστασία από τον Δάκο

Το Karate Trap® B είναι παγίδα προσέλκυσης και θανάτωσης που προσφέρει διαρκή προστασία από τον δάκο στην καλλιέργεια της ελιάς με τη μέθοδο της μαζικής παγίδευσης. Προσφέρει ισορροπημένη και επίμονη απελευθέρωση των ελκυστικών και υψηλή και διαρκή αποτελεσματικότητα.



Karate Trap® B

syngenta.



Τα φυτοπροστατευτικά προϊόντα να χρησιμοποιούνται με ασφάλει τρόπο. Να διαβάζετε πάντα την ετικέτα και τις πληροφορίες σχετικά με το προϊόν πριν από τη χρήση, καθώς και τις προειδοποιητικές φράσεις και σύμβολα. ΑΑΔΑ: 14778 / 12.07.2021

www.syngenta.gr

Ακολουθήστε μας:   @syngentahellas

Syngenta Hellas

Μονοπρόσωπη Α.Ε.Β.Ε.

Ανθούσα Αττικής, ΤΚ 153 49

τηλ. 210 66 66 612-3

ΒΙ.ΠΕ.Θ., Σίνδος, Θεσσαλονίκη

τηλ. 2310 796 940-3

ΕΩΣ 7 ΕΥΡΩ ΤΑ ΤΕΛΕΥΤΑΙΑ

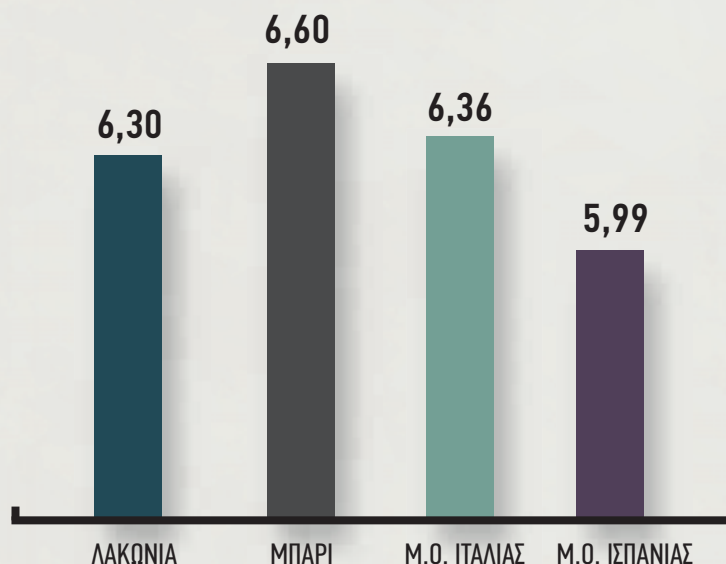
ΣΤΕΡΕΨΕ Η ΕΥΡΩΠΗ ΑΠΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

Νέος εύρος τιμών για τα ποιοτικά έξτρα παρθένα παγίωσε ο ανοδικός κύκλος που βρίσκεται σε εξέλιξη

ΤΟΥ ΠΕΤΡΟΥ ΓΚΟΓΚΟΥ

Πραμμένος στα ιταλικά, τα ισπανικά και τα πορτογαλικά, ο ίδιος τίτλος ειδήσεων, θέλει τη βιομηχανία τυποποίησης ελαιολάδου στην Ευρώπη να αδυνατεί οριακά να εξασφαλίσει τις απαιτούμενες ποσότητες πρώτης ύλης για να εξυπηρετήσει τις παραγγελίες της τρέχουσας εμπορικής περιόδου. Όλο αυτό, σε μια προοπτική που δείχνει πως και η επόμενη χρονιά θα είναι καθαρά ελλειμματική ως προς τις ποσότητες ελαιοκάριου, αλλά και ως προς τις ποιότητες των ελαιολάδων. Με την αγορά στην Ιταλία να πληρώνει μέχρι και 9 ή ακόμα και 10 ευρώ το κιλό για συμβατικά ελαιόλαδα, ενώ στην Ισπανία τα λιγοστά ελαιόλαδα φεύγουν από τις δεξαμενές με τιμές άνω των 6 ευρώ, η ευρωπαϊκή βιομηχανία τυποποίησης, προσπαθεί τώρα να σταθμίσει το μέγεθος του αντίκτυπου που θα έχουν στην κατανάλωση οι νέοι τιμοκατάλογοι. Ο λόγος έγκειται στο γεγονός ότι, σύμφωνα με πληροφορίες, μέχρι πρόσφατα, παλιά αποθέματα, αγορασμένα σε περσινές τιμές, έμπαιναν στα μπλεντ και έριχναν κάπως το κόστος, κάτι το οποίο, όπως

ΑΓΟΡΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΣΤΗΝ ΕΥΡΩΠΗ (ΕΥΡΩ/ΚΙΛΟ)



Οι εξελίξεις στην ευρωπαϊκή αγορά ελαιολάδου βρέθηκαν στους μεγάλους τίτλους των διεθνών μέσων ενημέρωσης, όπως είναι οι Financial Times ή το Bloomberg



Riccardo Cassetta, πρόεδρος Assitol

επικαλούνται στο Ελαιός Καρπός στελέχη της βιομηχανίας τυποποίησης, πλέον δεν γίνεται λόγω εξάντλησης αποθεμάτων. Από την άλλη, διαγράφεται μια νέα τάση, που θέλει τα ποιοτικά έξτρα παρθένα ελαιόλαδα, να διαμορφώνουν ένα νέο εύρος τιμών, μέσα στο οποίο θα μπορούν να υποστηρίξουν με μεγαλύτερη άνεση και καλύτερους όρους βιωσιμότητας όσους παραγωγούς μένουν στο παιχνίδι. Η ισορροπία αυτή αφορά σε παραδοσιακούς, αιωνόβιους ελαιώνες, σε μια αγορά premium ελαιολάδων, που ακολούθησε στην άνοδο τις βασικές εμπορικές κατηγορίες (σπμιώνεται πως τα ραφιναρισμένα και τα κοινά παρθένα ελαιόλαδα διαπραγματεύονται και αυτά σε υψηλά άνω των 5 και 5,50 ευρώ) και πλέον αναπτύσσεται ένα ρεύμα που θέλει τη διαμόρφωση μιας παράλληλης αγοράς με μικρότερη μεταβλητότητα και διατήρηση πολλών εκ των κεκτημένων της τελευταίας διατίας. Υπό μια έννοια, η κατάσταση αυτή, διευκολύνεται και από τη δυναμική της κατανάλωσης, αφού αναπτύσσεται ένα σταθερό κοινό που αναζητεί και πληρώνει το premium ελαιόλαδο.

Τουλάχιστον αυτό αποτυπώνουν δημοσιεύματα στο διεθνή Τύπο. Το τελευταίο διάστημα άλλωστε, η ευρωπαϊκή αγορά ελαιολάδου βρέθηκε στους μεγάλους τίτλους των διεθνών μέσων ενημέρωσης. Μάλιστα, σε πρόσφατο δημοσίευμα των FT, εκπρόσωπος των Ισπανών ελαιοπαραγωγών, David Granieri, υποστηρίζει ακριβώς το παραπάνω, ότι δηλαδή, «η αύξηση των τιμών, ειδικά στην Ισπανία, αποτελεί μια καλή είδηση για τους παραγωγούς, αφού η κούρσα προς τον πάτο, που ξεκίνησε το 2018, ζημίωσε καθοριστικά το σύνολο των συντελεστών του κλάδου. Σε αυτήν τη νέα συνθήκη, οι παραγωγοί που τα τελευταία χρόνια πολλαπλασίασαν τις προσπάθειές τους για ελαιόλαδα παραγόμενα με όρους βιωσιμότητας, προστασίας της βιοποικιλότητας αλλά και απαιτητικών ποιοτικών στανταρτ, μπορούν επιτέλους να εκτιμηθούν όπως τους αρμόζει».

ΑΓΟΡΑ

ΤΙΜΗ
ΠΑΡΑΓΩΓΟΥ

ΚΕΡΚΥΡΑ
5,80
ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ

ΜΕΣΣΗΝΙΑ
5,50-6,00
ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ

ΛΑΚΩΝΙΑ
6,15-6,30
ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ

ΚΡΗΤΗ
5,30-5,70
ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ



Ελλάδα

320-350

ΠΑΡΑΓΩΓΗ 2022/2023
(ΧΙΛΙΑΔΕΣ ΤΟΝΟΙ)

40-50%

ΑΥΞΗΣΗ

ΣΤΟΧΕΥΟΥΝ ΣΤΑ 7 ΕΥΡΩ ΟΙ ΠΑΡΑΓΩΓΟΙ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΤΕΛΕΥΤΑΙΟΥΣ ΤΟΝΟΥΣ

Κοινή πεποίθηση ότι η αγορά ελαιολάδου έχει ακόμη περιθώρια ανόδου μπροστά της, κάτι που ενθαρρύνει τους παραγωγούς να κρατήσουν το προϊόν στις δεξαμενές

Με την τελευταία πράξη στη Λακωνία να έχει τοποθετήσει νέα υψηλά για το ελληνικό ελαιόλαδο στα 6,30 ευρώ το κιλό και τις ποσότητες να λιγοστεύουν, οδεύοντας προς τους καλοκαιρινούς μήνες, αρκετοί από τους παραγωγούς που διαθέτουν ακόμα ελαιόλαδα, φαίνονται απρόθυμοι να προχωρήσουν σε νέες πωλήσεις, εκτιμώντας πως οι αγοραστές σύντομα θα υποχρεωθούν να πληρώσουν υψηλότερα επίπεδα τιμών, ακόμα και προς τα 7 ευρώ.

Η ευρύτερη περιοχή συγκέντρωσε φέτος πάνω από 55.000 τόνους και αρκετοί παραγωγοί, έχοντας εξασφαλίσει ρευστότητα από τις προηγούμενες πράξεις, είναι διατεθειμένοι να εξαντλήσουν τα χρονικά περιθώρια που επιτρέπουν τα καταστατικά των συνεταιρισμών, έως ότου η ζήτηση διαμορφώσει ακόμα υψηλότερες τιμές, με

τον ορίζοντα για τις τελευταίες πράξεις να φτάνει μέχρι το πρώτο δεκαήμερο του Σεπτεμβρίου.

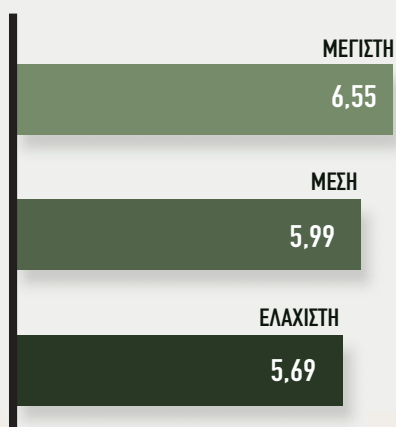
Το προηγούμενο διάστημα, η εγχώρια αγορά ακολούθησε μια πορεία που ανέβασε τις τιμές σε νέα υψηλά περιόδου, στα 6,30 ευρώ το κιλό, σε παραγωγικά κέντρα της Λακωνίας, όσο οι υπόλοιπες ελαιοκομικές ζώνες της χώρας ακολουθούν προσεγγίζοντας τα 6 ευρώ.

Η εγχώρια αγορά βρέθηκε σε νέες κορυφές για τα συμβατικά ελαιόλαδα, πετυχαίνοντας ένα άλμα της τάξης των 40 λεπτών το κιλό μέσα σε πολύ σύντομο χρονικό διάστημα. Ο λόγος αυτής της ανόδου είναι σταθερά η Ισπανία. Παρά μια δραματική μείωση της κατανάλωσης που αγγίζει το 30% στην Ιβηρική, σύμφωνα με πρόσφατες μετρήσεις, οι διαθεσιμότητες είναι τέτοιες που ωθούν τις τιμές σε νέα υψηλά.

ΔΥΟ ΧΡΟΝΙΑ ΞΗΡΑΣΙΑ, ΠΑΡΑΚΑΤΑΘΗΚΗ ΓΙΑ ΤΙΣ ΤΙΜΕΣ ΣΤΟ ΙΣΠΑΝΙΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

Είναι περισσότερο από βέβαιο ότι η νέα ελαιοκομική περίοδος θα ξεκινήσει στην Ισπανία με άδειες δεξαμενές

ΔΙΑΚΥΜΑΝΣΗ ΤΙΜΩΝ (ΕΥΡΩ/ΚΙΛΟ)



Περίπου 340.000 τόνοι ελαιολάδου βρίσκονται στα ισπανικά ελαιοτριβεία και άλλοι 240.000 τόνοι είναι ήδη συσκευασμένοι και βρίσκονται στις αποθήκες των εταιρειών τυποποίησης, έτοιμοι να αποσταλούν στις διεθνείς αγορές που εξυπηρετούν. Τα στοιχεία αυτά έρχονται από την τελευταία μέτρηση που έγινε τον Απρίλιο. Με τις μέσες μηνιαίες εξαγωγές ισπανικού ελαιολάδου να υπερβαίνουν τους 70.000 τόνους, καθίσταται σαφές ότι θα απαιτηθούν περίπου 500.000 τόνοι μέχρι τον Νοέμβριο, όταν διστακτικά θα ξεκινήσει η συγκομιδή της επόμενης χρονιάς, η οποία θα βρει την ισπανική αγορά με μόλις 80.000 τόνους ελαιολάδου διαμοιρασμένους σε ολόκληρη την επικράτεια της χώρας. Η συνθήκη αυτή δεν αφήνει πολλά περιθώρια για εμπορικούς χειρισμούς πίεσης των τιμών. Ακόμα και στο λιγότερο θετικό για τις τιμές σενάριο, κατά το οποίο η κατανάλωση υποχωρεί σημαντικά και οι παραγωγές του 2023 ανακάμπτουν σημαντικά, η απουσία αποθεμάτων και το δομικό στοιχείο της εν λόγω αγοράς που θέλει την σταδιακή συγκομιδή και γέμισμα των δεξαμενών καθ' όλη τη διάρκεια του χειμώνα. Ειδικά σε περίπτωση που αποδειχθεί ότι τελικά η ζήτηση παραμένει στη γωνία. Αυτό σημαίνει ότι έστω πως οι τιμές υποχωρούν, ακόμα και κατά 2 ευρώ το κιλό, δηλαδή μια σημαντική απόσταση από τα σημερινά υψηλά, αλλά με ιστορικούς όρους στα υψηλά του εύρους, θα μπορούσε να επιφέρει μια απότομη επαναφορά της ζήτησης, ωθώντας ξανά τις τιμές προς τα πάνω.

ΣΕΒΙΛΛΗ
6,30
ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ

ΚΑΤΑΛΟΝΙΑ
6,40
ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ

ΚΟΡΔΟΒΑ
6,10
ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ

ΧΑΕΝ
6,0
ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ



Ισπανία

700-780

ΠΑΡΑΓΩΓΗ 2022/2023
(ΧΙΛΙΑΔΕΣ ΤΟΝΟΙ)

40-50%

ΜΕΙΩΣΗ

ΑΓΟΡΑ



Ιταλία

ΜΠΑΡΙ
6,60

ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ

235.000

ΠΑΡΑΓΩΓΗ 22022/2023
(ΤΟΝΟΙ)

315.000

ΠΑΡΑΓΩΓΗ 2021
(ΤΟΝΟΙ)

ΠΑΛΕΡΜΟ
6,40

ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ

ΦΟΤΖΙΑ
6,60

ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ

ΤΑΡΑΝΤΑΣ
6,50

ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ

ΛΕΤΣΕ
6,40

ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ

ΡΑΓΚΟΥΣΑ
9,90

ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ

ΕΦΟΔΙΑΣΤΙΚΗ ΚΡΙΣΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΙΤΑΛΙΚΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ

Εν μέσω μιας εφοδιαστικής κρίσης, ο ιταλικός τομέας ελαιολάδου στρέφεται στα θετικά σημάδια της καρπόδεσης που εμφανίζει ο ελαιώνας της χώρας, ειδικά στο Μπάρι

Εκπρόσωποι της Assitol επιβεβαιώνουν στον ιταλικό Τύπο πως υπάρχει ένα ουσιαστικό πρόβλημα εξασφάλισης ικανών ποσοτήτων ελαιολάδου στην ευρωπαϊκή αγορά, ενώ προεξοφλούν πως η κατάσταση θα μπορούσε να είναι ίδια αν όχι χειρότερη την επόμενη χρονιά στην Ισπανία. Φαίνεται πάντως, ότι ο ελαιώνας γύρω από το Μπάρι και την Φότζια, που ανταποκρίνονται στο 40% της ιταλικής παραγωγής ελαιολάδου, βρίσκεται σε μια πολύ κατάντια κατάσταση και με προϋπόθεση ότι κάποιο χαλάζι ή ο δάκος δεν θα πλήξουν τους καρπούς που σιγά σιγά δέχονται, τότε ίσως υπάρξει μια λύση ως προς το θέμα της προσφοράς, σε επίπεδο χώρας. Και αυτό γιατί είναι πολύ πιθανό πως οι τιμές θα συνεχίζουν να κινούνται ανοδικά με βάση τις ισορροπίες στην Ισπανία.

Όπως εξηγούν στο Ελαιός Καρπός στελέχη της εγχώριας αγοράς, ήδη ο Απρίλιος καταδίκασε εν πολλοίς την ισπανική παραγωγή του 2023 στην περιοχή των 1 εκατ. τόνων. Αν και λίγες βροχές έπεσαν τις προηγούμενες ημέρες στην αχανή Ανδαλουσία, η ζημιά έχει ήδη γίνει. Έτσι, αφενός μια παραγωγή κάτω των 1 εκατ. τόνων αποτελεί ένα πολύ ρεαλιστικό σενάριο, αφετέρου, τα ποιοτικά έξτρα παρθένα ελαιόλαδα χωρίς οργανοληπτικά ελατώματα θα είναι ακόμα πιο λιγοστά, σε μια συνθήκη που έρχεται να ευνοήσει τόσο την ιταλική όσο και την ελληνική παραγωγή. Οι εκτιμήσεις της Assitol, θέλουν τις τιμές να διατηρούνται στα υψηλά του εύρους, κάτι που θα εξασφάλιζε αξιόλογα περιθώρια κέρδους για τους Ιταλούς παραγωγούς.

ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΙΚΟΝΑ

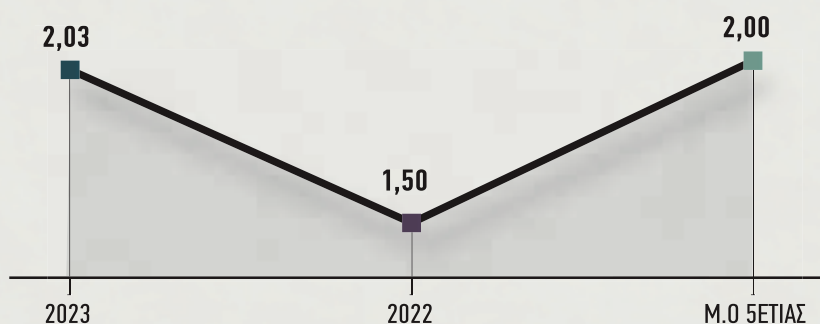
ΑΥΞΗΣΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ
ΕΚΤΙΜΑ ΤΟ USDA

Μια εκτίμηση που ακούγεται σαν παραφωνία έρχεται από την Ουάσιγκτον και τα κεντρικά του USDA, το οποίο θέλει την παγκόσμια παραγωγή ελαιολάδου να ανακάμπει το 2023, προσεγγίζοντας τους 3 εκατ. τόνους, ήτοι τους μέσους όρους της πενταετίας.

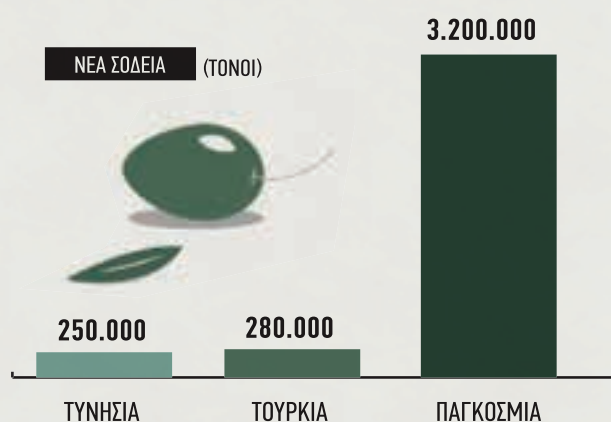


ΕΚΤΙΜΗΣΕΙΣ USDA ΓΙΑ ΑΓΟΡΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ 2023

ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΕΕ (ΕΚΑΤ. ΤΟΝΟΙ)



ΝΕΑ ΣΩΔΕΙΑ (ΤΟΝΟΙ)



Θέμα καλής διατροφής



Nutria

f nutriaoliveoil/
@ ionis_elaiolado/

ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ: 162ο χλμ Ε.Ο. Αθηνών - Λαμίας, 350 06, Άγιος Κωνσταντίνος, Τ. 22350 91 081
ΓΡΑΦΕΙΑ/ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΕΣ: Κόδρου 10, 154 51, Νέο Ψυχικό, Αθήνα, Τ. 210 32 49 085
nutria@nutria.gr - www.nutria.gr

ΕΚΤΕΤΑΜΕΝΗ ΑΚΑΡΠΙΑ

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΕΛΛΕΙΨΕΙΣ ΣΤΗΝ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ ΕΛΙΑ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ

Ένα 20% της περσινής παραγωγής βλέπουν στα δέντρα οι παραγωγοί

ΤΟΥ ΛΕΩΝΙΔΑ ΛΙΑΜΗ

Είδος σε ανεπάρκεια προβλέπεται να είναι φέτος οι επιτραπέζιες ελιές Χαλκιδικής, καθώς τα κτήματα παρουσιάζουν εκτεταμένη ακαρπία και ξυπνούν μνήμες του 2021 και του 2013. «Έχουμε πληροφορίες από συναδέλφους από όλα τα παραγωγικά χωριά του νομού κι η εικόνα που περιγράφουν είναι αποκαρδιωτική. Φαίνεται πως η μείωση της παραγωγής θα είναι πάνω από 80%-90% σε σύγκριση με πέρυσι στα περισσότερα χωριά, ενώ σε κάποια, όπως το δικό μου, η ακαρπία πλησιάζει στο απόλυτο. Δυστυχώς η φετινή χρονιά είναι μία από τις χειρότερες που έχει βιώσει η επιτραπέζια ελιά Χαλκιδικής και θα αποτελέσει σταθμό», τονίζει ο Θανάσης Χαλάτης, πρόεδρος του Αγροτικού Ελαιοκομικού Συνεταιρισμού Καλυβίων.

Παρόμοια κατάσταση περιγράφει και ο Δημήτρης Ευαγγελινός, μέλος του Συνεταιρισμού Βιοκαλλιεργητών επιτραπέζιας ελιάς Χαλκιδικής «Βιολίνια» με έδρα στο παραγωγικό κέντρο της Ολύμπου. «Έχει πολλά κτήματα στα οποία τα δέντρα δεν έχουν τίποτε πάνω από καρπό και στην καλύτερη περίπτωση, αυτό που παρατηρούμε,

είναι ότι η φετινή παραγωγή θα περιοριστεί σε ένα 20% έναντι της περσινής και αυτό υπό τον όρο ότι θα έχουμε σωστή καρπόδεση στο επόμενο διάστημα σε ό,τι υπάρχει στα δέντρα», περιγράφει ο κ. Ευαγγελινός.

«Η επιτραπέζια ελιά Χαλκιδικής για να μπορέσει να καρποφορήσει θα πρέπει να συγκεντρώσει στη διάρκεια του χειμώνα περίπου 700 - 900 ώρες ψύχους, που σημαίνει θερμοκρασίες από 0 έως 7°C. Φέτος αυτό δεν συνέβη και σε συνδυασμό με την περσινή μεγάλη παραγωγή, παρατηρούμε το φαινόμενο της μείωσης έως και 90% των ανθοφόρων οφθαλμών», εξηγεί στο Ελαιός Καρπός ο γεωπόνος Μανώλης Ρούσσοσ από την περιοχή. Μπροστά στο αδιέξοδο που προβάλλει, οι ελαιοκαλλιεργητές του νομού ζητούν να παρέμβει ο κρατικός μηχανισμός και να τους στηρίξει, διότι υπάρχουν οικογένειες οι οποίες δεν έχουν καμία άλλη πρόσοδο και δεν θα μπορέσουν να βγάλουν τη χρονιά. Πρότασή τους όπως τονίζει ο κ. Ευαγγελινός, είναι να αξιοποιηθούν οι διαθέσιμοι ευρωπαϊκοί πόροι που προορίζονται για τον μετριασμό των επιπτώσεων της κλιματικής αλλαγής.

ΑΞΙΑ ΕΙΣΑΓΟΜΕΝΩΝ ΕΛΙΩΝ ΣΤΙΣ ΗΠΑ ΑΝΑ ΧΩΡΑ (ΔΟΛΑΡΙΑ)
(ΚΛΑΣΗ HS 2005.70)





FLYPACK® DACUS

ΑΑΔΑ: 14777 - 30/6/2021



Παγίδα προσέλκυσης και θανάτωσης του δάκου της ελιάς με τη μέθοδο της Μαζικής Παγίδευσης.

Δραστική ουσία Deltamethrin + Τροφοελκυστικό + Φερομόνη

✓ Η έξυπνη Γεωργία ✓ Η πράσινη Γεωργία
χρησιμοποιεί τη FLYPACK DACUS σε χιλιάδες στρέμματα στη Μεσόγειο

Από τη MAGMA στον γεωπόνο της περιοχής σας

Συνιστάται η χρήση 5 παγίδων σε περίπτωση μικρής ή μέτριας πίεσης πληθυσμού και περισσότερες, με μέγιστο τις 10 ανά στρέμμα, σε υψηλή πίεση πληθυσμού.

Παρατηρήσεις:

- Συνιστάται η χρήση παγίδων παρακολούθησης του δάκου για τον καθορισμό του σωστού χρόνου ανάρτησης και τον αριθμό των παγίδων
- Η συνεχής παρακολούθηση των πληθυσμών είναι απαραίτητη για την εκτίμηση του πληθυσμού των ακμαίων και την αναγκαιότητα συμπληρωματικής επέμβασης για την καταπολέμησή τους.

Υπεύθυνος για την τελική διάθεση στην αγορά:



MAGMA
Για υγιείς καλλιέργειες. Φυσικά.



ΠΡΟΣΟΧΗ

Για να αποφύγετε τους κινδύνους για την ανθρώπινη υγεία και το περιβάλλον, ακολουθήστε τις οδηγίες χρήσης και τις προφυλάξεις που αναγράφονται στην ετικέτα.

MAGMA - AGRO A.E.B.E
T +302119904700
Δ Λεωφ. Κηφισίας 256-152 31
W magma-agro.gr
E info@magma-agro.gr

SEDQ

Healthy
crops
in our
hands



AFLY23-05



ΑΜΕΣΗ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΠΑΓΙΔΩΝ

ΙΟΥΝΙΟ ΓΕΝΝΑΕΙ Ο ΔΑΚΟΣ ΣΤΟΝ ΚΑΡΠΟ

Για την καταπολέμηση του σημαντικότερου εχθρού της ελιάς στη χώρα οι ελαιοπαραγωγοί καλούνται να τοποθετήσουν οι ίδιοι παγίδες για την παρακολούθηση του πληθυσμού στις αρχές Ιουνίου σε συνεργασία με τους γεωπόνους φυτοπροστασίας και να κάνουν οι ίδιοι τους δολωματικούς ψεκασμούς

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ **ΕΛΕΝΗ ΔΟΥΣΚΑ**

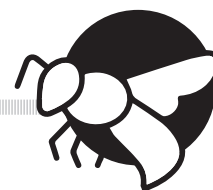
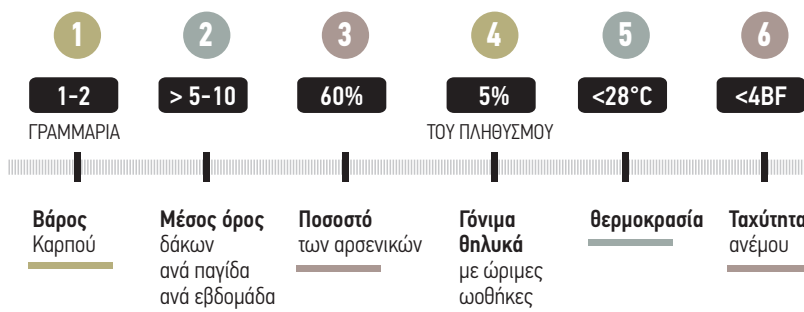
Στις πρώιμες περιοχές η ελιά βρίσκεται στο στάδιο της διαφοροποίησης της στεφάνης του άνθους, δηλαδή στο «κρόκιασμα» και στην έναρξη της άνθησης. Στις υπόλοιπες βρίσκονται σε προγενέστερο βλαστικό στάδιο, το οποίο διαφοροποιείται ανάλογα με την ποικιλία και τις τοπικές συνθήκες που επικρατούν. Αυτό το διάστημα, εκτός των άλλων, οι γεωπόνοι των κατά τόπους ΔΑΟΚ επιστούν την προσοχή των παραγωγών για την έγκαιρη καταπολέμηση του δάκου. Πρόκειται για τον σημαντικότερο εχθρό της ελιάς στη χώρα μας, με τις πρώτες προσβολές να εμφανίζονται σε λίγες μέρες, μέσα στον Ιούνιο, όταν ο καρπός είναι επιδεκτικός για την ωτοκία. Οι ελαιοπαραγωγοί καλούνται να τοποθετήσουν οι ίδιοι παγίδες για την παρακολούθηση του πληθυσμού του δάκου στις αρχές Ιουνίου σε συνεργασία με τους γεωπόνους φυτοπροστασίας και να κάνουν οι ίδιοι τους δολωματικούς ψεκασμούς για την έγκαιρη καταπολέμησή του. Κι αυτό γιατί η ζημιά που προκαλεί ο δάκος μπορεί να ανέλθει στο 80% της παραγωγής, ενώ οι προσβεβλημένοι καρποί καθίστανται μη εμπορικοί. Σημειωτέον, το λάδι το οποίο προκύπτει από μολυσμένους καρπούς έχει υψηλή οξύτητα και είναι υποβαθμισμένης ποιότητας. Εκτός από την άμεση ζημιά, ο δάκος μπορεί να οδηγήσει και σε έμμεση ζημιά των καρπών, αφού οι οπές ωοθεσίας και εξόδου αποτελούν σημεία εισόδου παθογόνων μυκήτων όπως το γλοισπόριο και η μακροφύμα. Λαμβάνοντας υπόψη τα παραπάνω, για την αποφυγή απώλειας ποσότητας και ποιότητας παραγωγής, είναι αναγκαία η καταπολέμηση του εντόμου πριν η ζημιά καταστεί σημαντική. Αυτή μπορεί να γίνει είτε με δολωματικούς ψεκασμούς είτε με καθολικούς ψεκασμούς της κόμης και των καρπών. Για

τη λήψη της απόφασης καταπολέμησης του δάκου χρησιμοποιούνται συνήθως παγίδες, στις οποίες μετριέται ανά τακτά χρονικά διαστήματα ο αριθμός των παγιδευμένων ακμαίων.

Ο δάκος (*Bactrocera oleae*) είναι μικρό δίπτερο (4-5 mm), το οποίο προσομοιάζει με την κοινή οικιακή μύγα, έχει κιτρινωπή κεφαλή και θώρακα που φέρει μια κίτρινη κηλίδα και 4 γκριζες γραμμές. Τα φτερά του είναι διάφανα και στις άκρες φέρουν μία καφέ-καστανή κηλίδα. Διαχειμάζει ως pupra (χρυσάλιδα) στο έδαφος αλλά σε ήπιους χειμώνες και ως ακμαίο σε κρυμμένες θέσεις στο δέντρο όπως στις ρωγμές και τα ρυτιδώματα. Μέσα στον Μάιο από τις χρυσάλιδες προκύπτουν τα ακμαία, τα οποία πραγματοποιούν τις πρώτες ζημιές στην καλλιέργεια κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού. Ειδικότερα, μετά τη σύζευξη τα θηλυκά ωοτοκούν εντός του καρπού, κάνοντας μια οπή σε αυτό με τον ωοθέτη τους (αναπαραγωγικό όργανο). Σε κάθε καρπό τοποθετούν ένα αυγό, ενώ στο σύνολο το κάθε θηλυκό μπορεί να γεννήσει ως και 250 αυγά. Από το αυγό προκύπτει η προνύμφη του εντόμου η οποία τρέφεται από τη σάρκα του καρπού.

Αυτό είναι και το στάδιο το οποίο προκαλεί τις μεγάλες ζημιές στην καλλιέργεια. Ωστόσο, ο καρπός θα πρέπει να έχει ξυλοποιημένο πυρήνα, αλλιώς η προνύμφη αναστέλλει την ανάπτυξή της. Όταν υπάρχουν οι κατάλληλες συνθήκες η συνεχίζει τη δράση της και στη συνέχεια νυμφώνεται μέσα στον καρπό απ' όπου στη συνέχεια εξέρχεται από την οπή εξόδου το ακμαίο της επόμενης γενιάς. Συνολικά ο δάκος έχει 3-5 γενιές τον χρόνο, οι οποίες μπορούν να αλληλοκαλύπτονται. Το εύρος θερμοκρασιών για την ωοτοκία του υ είναι 20-28°C με βέλτιστη τους 24°C, ενώ σε παρατεταμένες θερμοκρασίες πάνω από 35°C τα έντομα θανατώνονται και έτσι μειώνεται ο πληθυσμός τους.

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ ΤΟΥ ΠΡΩΤΟΥ ΔΟΛΩΜΑΤΙΚΟΥ ΨΕΚΑΣΜΟΥ ΚΑΤΑ ΤΟΥ ΔΑΚΟΥ



SEACTIV RAME

Σύμμαχος στην καλλιέργεια της ελιάς

Ο χαλκός συνιστά ζωτικής σημασίας μικροθρεπτικό στοιχείο για την ομαλή λειτουργία και την ανάπτυξη των φυτών, καθώς εμπλέκεται σε διάφορες βιοχημικές αντιδράσεις, όπως η πρωτεϊνοσύνθεση και η ενεργοποίηση ενζύμων, που επιδρούν σημαντικά στην ομαλή βλαστική ανάπτυξη και τη δημιουργία της λιγνίνης. Η χρήση του χαλκού για την προληπτική και τη θεραπευτική του δράση είναι γνωστή ήδη από την αρχαιότητα, ενώ παράλληλα ως θρεπτικό στοιχείο συμβάλλει στα ποιοτικά χαρακτηριστικά του χρώματος, των σακχάρων και της γεύσης.

Συγκεκριμένα, στην καλλιέργεια της ελιάς ο χαλκός χρησιμοποιείται ευρέως για την προστατευτική του δράση ενάντια των μυκητολογικών προσβολών, όπως το κυκλοκόνιο και το γλοιοσπόριο, καθώς και για βακτηριολογικές προσβολές.

SEACTIV RAME: Νέα εμφάνιση που ταιριάζει παντού

Η διαφοροποίηση και η μοναδικότητα της γκάμας βιοδιεγερτών **FERTILEADER** της **TIMAC AGRO** | **ΛΥΔΑ**, έγκειται στην αποτελεσματικότητα της τεχνολογίας **SEACTIV**. Η Timac Agro επιθυμώντας να αναδείξει το διαφοροποιούν στοιχείο στους βιοδιεγέρτες της, ανανεώνει τις συσκευασίες **FERTILEADER** και επικεντρώνεται στην εγγυημένη τεχνολογία **SEACTIV**. Στόχος των νέων συσκευασιών είναι να μεταδώσει το μήνυμα της τεχνολογικής υπεροχής της Timac Agro, μέσα από τους μοναδικούς

μηχανισμούς δράσης των προϊόντων της, εμπνευσμένων από τη φύση, προσδίδοντας στην καλλιέργεια προστιθέμενη αξία. Ο διασυστηματικός χαλκός **SEACTIV RAME** ανήκει στην πλέον ανανεωμένη σειρά βιοδιεγερτών **SEACTIV**, με την ομώνυμη πατενταρισμένη τεχνολογία, κατοχυρωμένη με



δίπλωμα ευρεσιτεχνίας. Αποτελεί την ιδανική λύση για τον Έλληνα παραγωγό και βιοκαλλιεργητή, καθώς είναι εγκεκριμένο για χρήση στη βιολογική γεωργία.

Μια μοναδική μορφή χαλκού

Η καινοτόμος σύνθεση του **SEACTIV RAME** με περιεκτικότητα χαλκού 11,9%, σε νιτρική μορφή, σε συνδυασμό με την τεχνολογία **SEACTIV®**, παρέχει ισχυρή και υψηλή διασυστηματικότητα αυτού



του δυσκίνητου στοιχείου. Κατά την εφαρμογή του στα κρίσιμα στάδια της καλλιέργειας, εξασφαλίζεται η αύξηση της συγκέντρωσης των ιόντων χαλκού εντός των φυτικών κυττάρων, ενισχύοντας δραστικά την αμυντική ικανότητα του φυτού, αποτρέποντας την εγκατάσταση παθογόνων, ενώ παράλληλα επωφελείται η καλλιέργεια όλων των πλεονεκτημάτων της τεχνολογίας **SEACTIV®**.

Η τεχνολογία **SEACTIV®** αποτελούμενη από ένα μοναδικό σύμπλεγμα 100% φυσικής προέλευσης, διεγείρει τη λειτουργία και την ανάπτυξη των φυτών, εξοπλίζοντας την καλλιέργεια με ένα ειδικό σύμπλοκο ενεργών μορίων, τα οποία συνδυάζονται άριστα με το μόριο του χαλκού.

Βέλτιστη απορρόφηση και αφομοίωση των θρεπτικών συστατικών



Η ενσωμάτωση ειδικά επιλεγμένων αμινοξέων στη τεχνολογία **SEACTIV®** ενισχύει την αποτελεσματική αφομοίωση και μεταφορά

των θρεπτικών στοιχείων, αξιοποιώντας άριστα τις λιπαντικές μονάδες. Ταυτόχρονα, εξαιτίας του ουδέτερου ηλεκτρικού φορτίου που διαθέτουν, καθώς και του χαμηλού μοριακού βάρους τους, διεισδύουν αποτελεσματικά στο φυτό.



Μεγαλύτερη αντοχή στα αβιοτικά stress



Η γλυκίνη μεπαταΐνη, αποτελώντας αναπόσπαστο κομμάτι της τεχνολογίας **SEACTIV®**, συμβάλλει καθοριστικά στην

αυξημένη αντίσταση κατά των αβιοτικών καταπονήσεων, επιτρέποντας την απρόσκοπτη ανάπτυξη της καλλιέργειας, καθώς και τη μεγιστοποίηση των αποδόσεων.

Αύξηση του φωτοσυνθετικού ρυθμού και βέλτιστη κινητικότητα των θρεπτικών συστατικών



Το IPA συνιστά ένα φυσικό διασυστηματικό μεταφορέα που προάγει τη διέγερση και παράταση της δραστηριότητας των

χλωροπλαστών (stay green effect), οδηγώντας σε παραγωγή περισσότερης ενέργειας και ως εκ τούτου, σε μεγαλύτερη παραγωγή βιομάζας. Επιπλέον, το IPA ενισχύει τη μεταφορά και αναδιανομή των θρεπτικών συστατικών εντός του φυτού, κατευθύνοντας τα θρεπτικά στοιχεία εκεί ακριβώς που χρειάζονται.

Η εφαρμογή του SEACTIV RAME στην καλλιέργεια της ελιάς

Εφαρμόζοντας με διαφυλλικούς ψεκασμούς το **SEACTIV RAME** (πριν την εμφάνιση των βροχοπτώσεων και υγρασιών) στο στάδιο της βλαστικής ανάπτυξης, προανθικά, κατά τη διάρκεια της ανάπτυξης του καρπού, καθώς επίσης και μετασυλλεκτικά, περιορίζουμε στο μέγιστο βαθμό την εγκατάσταση των παθογόνων οργανισμών. Ταυτόχρονα, η τεχνολογία **SEACTIV®** διαδραματίζει καταλυτικό ρόλο κατά των αβιοτικών καταπονήσεων, ενώ θρέφει το φυτό στο μέγιστο δυνατό βαθμό.

*Έφη Πισκόπου
Business Development & Product Manager*

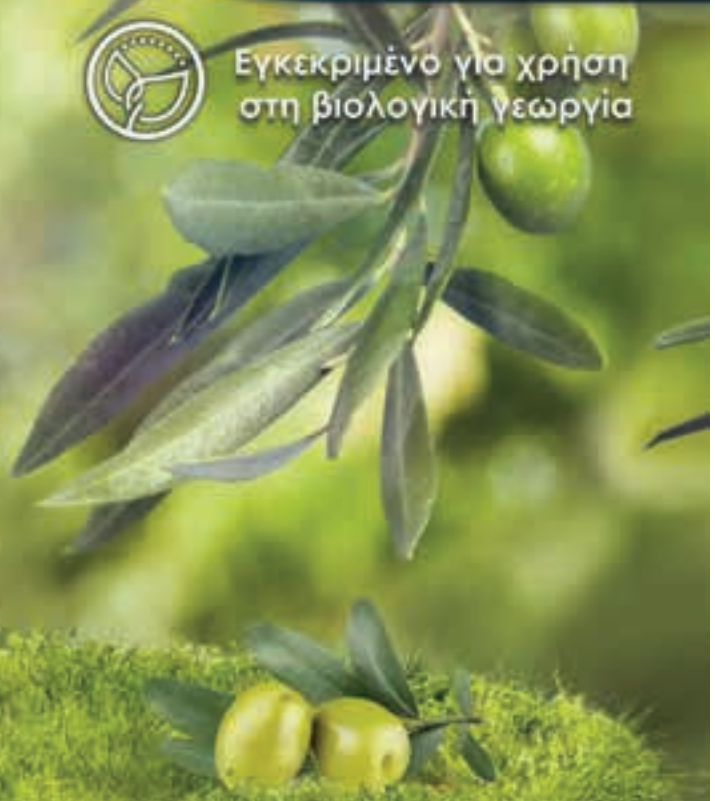


Timac AGRO
ΛΥΔΑ

Χαλκός
υψηλής
τεχνολογίας!



Εγκεκριμένο για χρήση
στη βιολογική γεωργία

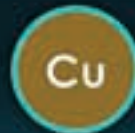


Με τεχνολογία
SEACTIV

Μεγαλύτερη αντοχή
στα αβιοτικά stress



Αποτελεσματική απορρόφηση
των θρεπτικών στοιχείων



Ισχυρή
διασυστηματικότητα



Αποτελεσματική
θρέψη σε χαλκό



ΛΕΣΒΟΣ ΣΤΟ ΝΗΣΙ ΤΩΝ ΕΛΑΙΩΝΩΝ

Άπειρα σέτια, όπως λένε στη Λέσβο τις αναβαθμίδες, σε μια από τις πιο ευγενείς παρεμβάσεις του ανθρώπινου παράγοντα στη φύση, τακτοποιούν ένα δάσος από ελιές που ξεκινά απ' τη θάλασσα και σβήνει μέσα σε ένα άλλο δάσος από αγριελιές και πεύκα

ΤΟΥ ΠΕΤΡΟΥ ΓΚΟΓΚΟΥ

Συγκεντρωμένη στο νησί της Λέσβου είναι το 20% της ελληνικής παραγωγής ελαιολάδου, με το μικροκλίμα του τόπου να ευνοεί μια συνεπή και άψογη εναλλαγή των εποχών, επιτρέποντας την καλλιέργεια της ελιάς χωρίς πολλές καιρικές επιπλοκές και επιβαρύνσεις. Δεν είναι τυχαίο ότι πολλά βραβευμένα ελληνικά ελαιόλαδα έχουν βγει από αυτό τον αχανή ελαιώνα που έχει αναδείξει παράλληλα ακόμα δύο μοναδικές ποικιλίες ελιάς, τις σημαίες των μικρών παραγωγών της Λέσβου, που είναι η Αδραμυτινή και η Κολοβή. Μικρασιάτισσα η πρώτη, γνωστή και ως Αϊβαλιώτικη, προέρχεται από το Αδραμύτιο της Μικράς Ασίας, καλύπτει το 1/5 των ελαιώνων του νησιού, εντοπίζεται κυρίως στην επαρχία της Μυτιλήνης. Με πολλές ονομασίες απαντάται και η Κολοβή, ή αλλιώς Βαλανολιά ή Μυτιληνιά, ευδοκμεί σε εδάφη που προέρχονται από σχιστόλιθο, φτάνει μέχρι τα 500 μέτρα υψόμετρο, καλύπτει τα 7/10 των ελαιώνων του νησιού και έχει υψηλή περιεκτικότητα σε λάδι (25-30%). Στις σελίδες που ακολουθούν ισχυροί παίχτες του ελαιολάδου της Λέσβου παρουσιάζουν το έργο τους.



 ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ
ΟΜΙΛΟΥ ΠΕΙΡΑΙΩΣ



Μια ιστορική ματιά στην ελαιουργία

**ΜΟΥΣΕΙΟ
ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ
ΕΛΑΙΟΥΡΓΙΑΣ
ΛΕΣΒΟΥ**

info:

Από 1 /03 έως 15 /10:
Καθημερινά
(εκτός από την Τρίτη)
10 π.μ.-6 μ.μ.

Από 16 /10 έως 28/02:
Καθημερινά
(εκτός από την Τρίτη)
10 π.μ.-5 μ.μ.

Τη βιομηχανική περίοδο της ελαιουργίας στην Ελλάδα, εστιάζοντας στις αλλαγές που επέφερε η εισαγωγή της μηχανικής κίνησης στη διαδικασία παραγωγής ελαιολάδου, παρουσιάζει το Μουσείο Βιομηχανικής Ελαιουργίας, που δημιούργησε το Πολιτιστικό Ίδρυμα της Τράπεζας Πειραιώς, ενώ ταυτόχρονα προσεγγίζει με ευαισθησία τη συμβολή των κατοίκων της περιοχής στην παραγωγική διαδικασία. Το Μουσείο βρίσκεται στο χωριό Αγ. Παρασκευή, στην καρδιά του νησιού, και στεγάζεται στο παλιό Κοινοτικό Ελαιοτριβείο. Κέντρο της επίσκεψης παραμένουν οι βιομηχανικές εγκαταστάσεις, και ιδιαίτερα το κεντρικό κτίριο παραγωγής, όπου τα διασωθέντα μηχανήματα συντηρήθηκαν και επανατοποθετήθηκαν στην αρχική τους θέση, ενώ παρουσιάζεται και ο αλευρόμυλος που λειτουργούσε τους θερινούς μήνες.



Ένας αιώνας, αγώνας για το ελαιόλαδο

Από την «γένεσή» τους τα ΕVOO Ελαιών και Όλβια συνδυάζουν ισορροπημένα τη γεύση, το χρώμα και το άρωμα, ενώ ταξιδεύουν σε 18 χώρες του κόσμου

Με οδηγό τα 100 χρόνια οικογενειακής παράδοσης και εμπειρίας στην ελαιοκαλλιέργεια, τα Ελαιοπεριβόλα της Οικογένειας Τζωρτζή δραστηριοποιούνται από το 2006 στον τομέα της τυποποίησης, παραγωγής και εμπορίας βιολογικού και συμβατικού ελαιολάδου κατέχοντας τα μυστικά της σωστής καλλιέργειας. Μια οικογενειακή επιχείρηση, με επικεφαλής σήμερα τον Μιχαήλ Τζωρτζή, που στήθηκε μέσα από μια σειρά επενδύσεων σε ιδιόκτητες εγκαταστάσεις 1.000m² για την τυποποίηση της παραγωγής των οικογενειακών ελαιώνων και όχι μόνο, το στήσιμο του δικτύου εμπορίας της παραγωγής και τέλος την κατασκευή ενός σύγχρονου ελαιοτριβείου. Ορμητήριο, τα 350 στρέμματα ελαιώνα στα χωριά Πηγή και Κώμη της Λέσβου από τις ποικιλίες ελιάς της Λέσβου, Αδραμυτινή και Κολοβή, που καλλιεργούνται

με σύγχρονες μεθόδους και εφαρμόζοντας πιστά τους κανονισμούς για τη βιολογική καλλιέργεια αλλά και με σύμμαχο το μικροκλίμα της περιοχής και τις εδαφολογικές συνθήκες. Στρατηγείο, το υπερσύγχρονο ιδι-

όκτητο ελαιοτριβείο - τυποποιητήριο, που παράγει με τη μέθοδο της ψυχρής έκθλιψης και τυποποιεί με ιδιαίτερη υπευθυνότητα το εξαιρετικό παρθένο βιολογικό ελαιόλαδο Όλβια και το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Ελαιών καθώς και το παρθένο ελαιόλαδο Ελαιών. Η επιχείρηση είναι πιστοποιημένη με το πρότυπο FSSC 22000 από την TUV Austria Hellas και με ISO 22000:2005 από τη ΔΗΩ, αλλά και βάσει του προτύ-

που Demeter βιοδυναμικής καλλιέργειας. Σημειώνεται ότι τα ελαιόλαδα της επιχείρησης ταξιδεύουν σε όλο τον κόσμο με το 75% της παραγωγής του Όλβια και του Ελαιών φτάνουν στα ράφια 18 χωρών.

ΜΙΑ ΙΣΤΟΡΙΑ ΓΕΜΑΤΗ ΒΡΑΒΕΙΑ

Από το 1935 και το Αργυρούν Βραβείο του παππού Μιχάλη στη ΔΕΘ στο σήμερα και τις πολλαπλές σημαντικές ελληνικές και διεθνείς βραβεύσεις





Υιοθετήστε μια ελιά και ζήστε μαζί της

Κληρονομιά αιώνων στην ελαιοκαλλιέργεια για την οικογένεια Χατζηδημητρίου στους λόφους του Τρύγονα Πλωμαρίου

Η παράδοση της οικογένειας Χατζηδημητρίου στην παραγωγή ελαιολάδου κρατάει από τις αρχές του 20ού αιώνα (~1902-3) όταν υπάρχει και ο πρώτος καταγεγραμμένος ελαιώνας της, γύρω από τον οποίο συγκεντρώθηκε η σημερινή έκταση στους λόφους (υψόμετρο 300-500 μ.) της περιφέρειας Πλωμαρίου κοντά στο χωριό Τρύγονα. Πρωταγωνίστρια η Κολοβή ποικιλία, η οποία στους απότομους και μεγάλης κλίσης ελαιώνες με τις παραδοσιακές πεζούλες αποδίδει το καλύτερο δυνατό προϊόν. Η συλλογή των ελαιόκαρπων γίνεται όταν αυτοί φτάσουν στο κατάλληλο στάδιο ωριμότητας, συνήθως τέλος Οκτωβρίου με αρχές Νοεμβρίου. Στη φάση αυτή οι ελιές είναι ακόμα πράσινες και οδεύουν στο να αλλάξουν χρώμα. Τότε που ο καρπός μπορεί να μας δώσει ένα υψηλά φαινολικό ελαιόλαδο που βοηθά στην καλύτερη υγεία. Όταν λοιπόν όλη αυτή η γνώση πέρασε στα χέρια της τέταρτης γενιάς της οικογένειας, αποφάσισε να δημιουργήσει τη «Μία Ελιά» στο τέλος του 2019.



ΕΝΑ ΜΟΝΑΔΙΚΟ ΔΕΝΤΡΟ

Το όνομα «Μία Ελιά» σηματοδοτεί τη μοναδικότητα του δέντρου και το χάλκινο χρώμα στο λογότυπο είναι χάρin τιμής στην εποχή του χαλκού (τρίτη χιλιετία π.Χ.) κατά την οποία είναι η πρώτη καταγεγραφή παραγωγής ελαιόλαδου.

Ελαιόλαδο από το δικό σου δέντρο

Με τη δράση Μία Ελιά «Υιοθετήστε Μια Ελιά και ζήστε μαζί της» η επιχείρηση δίνει τη δυνατότητα σε όλους να απολαύσουν ένα εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο από το δικό τους ελαιόδεντρο και να ακολουθήσουν όλη τη διαδικασία μέχρι να φτάσει το τελικό προϊόν στο τραπέζι τους. Έχουν επίσης τη δυνατότητα να ονομάσουν το ελαιόδεντρό τους και φυσικά μπορούν να το επισκεφτούν καθώς ενημερώνονται για το πού ακριβώς βρίσκεται, επιπροσθέτως με όλες τις πληροφορίες και φωτογραφία του. Οι πελάτες είναι κυρίως από την Αμερική, τον Καναδά, την Αυστραλία, το Ντουμπάι αλλά και στην Ευρώπη. Στο εσωτερικό έχουν αναπτυχθεί συνεργασίες με delicatessen, χώρους εστίασης και ξενοδοχεία οι οποίοι προσφέρουν το ελαιόλαδο του δέντρου στους πελάτες τους, δίνοντας τη δυνατότητα να μυηθούν σε όλη τη διαδικασία μέσω μιας μοναδικής σελίδας του ελαιόδεντρου που αναφέρεται στην κάθε συσκευασία.



Το ελαιόλαδο, το οποίο το 2021 απέσπασε Χρυσό Βραβείο και το 2023 Ασπμένιο στον Berlin GOOA, έχει λαμπερό χρυσοκίτρινο χρώμα, που οφείλεται στα χαμηλά επίπεδα κλωροφύλλης και τα υψηλά επίπεδα καροτονοειδών.

Τέχνη στην ελαιοποίηση με καμβά την Κολοβή ελιά

Σε περισσότερες από 15 χώρες ταξιδεύει η Protoulis Master Olive Oil Makers

Η Λέσβος είναι ένα μεγάλο δάσος ελαιόδεντρων. Σε αυτό εντάσσονται και τα 700 περίπου στρέμματα ελαιώνων στις ορεινές και ημιορεινές περιοχές της Λέσβου, της οικογένειας Πρωτούλη. Από το μακρινό πλέον 1975, όταν και ιδρύθηκε το πρώτο ελαιολατοείο της, η εταιρεία Protoulis Master Olive Oil Makers εξειδικεύεται στην ελαιοποίηση, παραγωγή και εμφιάλωση ελαιόλαδου. Έχοντας πλέον γίνει επιχείρηση 4ης γενιάς, έχει καταφέρει τη λειτουργία δύο καθετοποιημένων μονάδων στην ευρύτερη περιοχή του Πλωμαρίου, όπου είναι και το επισκέψιμο εκθεσιακό της κέντρο καθώς και η ιδιόκτητη καλλιεργισμική της επιχείρησης. Οι πάρα πολλές διακρίσεις σε παγκόσμιους διαγωνισμούς από το 2004 και έπειτα πιστοποιεί πως η εταιρεία εργάζεται ανελλιπώς για να παράγει σταθερά ένα υψηλών προδιαγραφών προϊόν, από τη μοναδικότητα που της προσφέρει η Κολοβή ποικιλία ελιάς από την οποία παράγεται.

ΠΡΩΤΙΑ ΣΤΟΝ MARIO SOLINAS

Μια οικογενειακή επιχείρηση με πολλές βραβεύσεις που φέρει πάντα στις αποσκευές της την πρώτη θέση στον Mario Solinas 2007



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΝΗ

Ο Γιάννης Πρωτούλης στο stand της εταιρείας Protoulis Master Olive Oil Makers στην έκθεση FoodExpo 2023



ΑΓΡΟΤΙΚΑ
ΠΡΟΪΟΝΤΑ

**Στην Τράπεζα Πειραιώς στηρίζουμε
τον αγροτικό τομέα μέσα
από ολοκληρωμένες λύσεις.**

- Ειδικά διαμορφωμένα προϊόντα και υπηρεσίες
- Κάλυψη αναγκών ρευστότητας
- Κάλυψη κόστους παραγωγής
- Υλοποίηση επενδυτικών σχεδίων

Επισκεφτείτε σήμερα ένα κατάστημα της Τράπεζας Πειραιώς
για να βρούμε μαζί την κατάλληλη λύση για εσάς.

ΤΡΑΠΕΖΑ ΠΕΙΡΑΙΩΣ



T. 210 32 88 000, www.piraeusbank.gr

ΣΤΗΡΙΖΕΙ ΚΑΘΕ ΑΥΡΙΟ



Φρέσκο είναι η απάντηση στο *πi εσtι έξτρα παρθένο*

Αν και τονίζει ότι πρόκειται για έναν όρο που δεν είναι πλέον δόκιμος, εντούτοις ο Βρετανός κριτής διεθνών διαγωνισμών αλλά και παραγωγός ελαιολάδου στην Ιταλία κι επιχειρηματίας ελαιoturισμού στην Ισπανία, επιχειρεί να εξηγήσει την έννοια «έξτρα παρθένο»

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΣΤΗ ΣΟΦΙΑ ΣΠΥΡΟΥ

«**Τ**ια τους γνωρίζοντες είναι κοινώς αποδεκτό ότι ο χαρακτηρισμός εξαιρετικά παρθένο δεν είναι ο πλέον δόκιμος αλλά αυτόν έχουμε και με αυτόν πρέπει να δουλεύουμε» σημειώνει χαρακτηριστικά ο Johnny Magde, ο οποίος βρέθηκε στην Ελλάδα με αφορμή τον διεθνή διαγωνισμό ελαιολάδου Athena IOOC και συνεχίζει: «Έχω βρει τρόπους να γίνεται πιο κατανόητη η έννοια και επιλέγω γι' αυτό να εστιάζω στη γεύση και το άρωμα του ελαιόλαδου παρά στην επιστημονική τεκμηρίωση του όρου. Έτσι μιλώ π.χ. για την ευχάριστη μυρωδιά του φρεσκοκομμένου χόρτου. Αναπτύσσω δηλαδή τα θετικά χαρακτηριστικά, κάτι που βρίσκω ότι είναι πιο χρήσιμο από το να εστιάζω στο τι συνιστά ελαττωματικό ελαιόλαδο. Είναι όμως δύσκολο να επικοινωνηθεί το τι είναι εξαιρετικά παρθένο και συμβαίνει στο τέλος της μέρας αφού έχω ήδη μιλήσει για 4-5 ώρες να με ρωτήσει κάποιος 'δηλαδή το εξαιρετικά παρθένο είναι αυτό το ελαιόλαδο που έχει βγει από ψυχή έκθλιψη;'. Δείχνω τότε μια εικόνα ενός σάπιου πορτοκαλιού που έχω στο κινητό μου και αντιστρέφω την ερώτηση 'θα θέλατε να πιείτε το χυμό αυτού του πορτοκαλιού ακόμη και αν η έκθλιψη είναι ψυχή;'. Αυτό που προσπαθώ να πω είναι ότι το έξτρα προκύπτει από ελιές που είναι φρέσκες και σε καλή κατάσταση. Γι' αυτό και ο χαρακτηρισμός στον οποίο επιστρέφω ξανά και ξανά μιλώντας για το εξαιρετικά παρθένο είναι ο όρος 'φρέσκο'».

Έχετε μια ιδιαίτερη σχέση με την Ελλάδα ως κριτής στους διαγωνισμούς Athena και Βερολίνου ενώ είστε και εισηγητής στα Olive Oil Seminars που διοργανώνει ο Βασίλης Φραντζολάς. Πώς βλέπετε την εξέλιξη του ελληνικού ελαιόλαδου;
Εδώ και κάποια χρόνια και σίγουρα τα τελευταία 3-4 χρόνια μου είναι ξεκάθαρο ότι τα ελληνικά ελαιόλαδα έχουν κάνει άλματα στην ποιότητα. Παλιότερα όταν τα δοκίμαζα ήταν μεν ευχάριστα αλλά δεν διακρίνονταν από τη φρεσκάδα και τη συγκίνηση που συνοδεύουν τα σύγχρονα ελαιόλαδα. Επιπλέον είναι σημαντικό ότι έρχονται στο προσκήνιο νέες ποικιλίες που παλιότερα δεν έφταναν στην αγορά και αναδεικνύονται στη συσκευασία. Ορισμένες δε από τις ποικιλίες είναι αρκετά διαφορετικές από την Κορωνέικη και αυτό είναι καλό γιατί το διεθνές κοινό είναι σημαντικό να γνωρίζει την ποικιλότητα και τις δυνατότητες που έχει το ελληνικό ελαιόλαδο να προσφέρει διαφορετικές γαστρονομικές εμπειρίες. Το Μανάκι, η Κολοβή, η Αμφίσσης, η Χαλκιδικής είναι μερικές από τις νέες ποικιλίες που έχουν αρχίσει να γίνονται γνωστές. Ένα πρόβλημα είναι βέβαια ότι είναι δύσκολο να προφέρει κανείς αλλά και να συγκρατήσει τα ονόματα των ελληνικών ποικιλιών ελιάς, κά-

τι ανάλογο δηλαδή που συμβαίνει και με το κρασί. Δεν υπάρχουν πολλά που μπορεί να κάνει κανείς γι' αυτό, η επανάληψη του ονόματος καθώς οι ποικιλίες διεισδύουν στην αγορά θα είναι αυτή που θα εκπαιδεύσει τελικά και το κοινό να τις αναγνωρίζει.

Ποιες θεωρείτε ότι είναι οι κύριες προκλήσεις στην επικοινωνία του εξαιρετικά παρθένου σήμερα;

Πρόκληση στην επικοινωνία αποτελεί η πικράδα που διακρίνει τα καλά ελαιόλαδα αλλά σιγά σιγά ο κόσμος αρχίζει να αντιλαμβάνεται το χαρακτηριστικό αυτό ως πλεονέκτημα γιατί καταλαβαίνει ότι σχετίζεται με τις υγειοπροστατευτικές ιδιότητες. Έτσι όταν ένα ελαιόλαδο είναι πικρό, συνήθως το επίπεδο των πολυφαινολών και των αντιοξειδωτικών είναι υψηλότερο απ' ό,τι σε ελαιόλαδα χωρίς εντάσεις. Τα πικρά ελαιόλαδα για παράδειγμα συνδυάζονται πολύ καλά με καυτά πιάτα, έτσι μια σούπα ή ένα ψητό κρέας μειώνει την πικράδα. Αλλά και άλλα υλικά όπως το τυρί ή η ντομάτα ταιριάζουν με πικρά ελαιόλαδα. Δεύτερη πρόκληση αποτελεί η τιμή γιατί το καλό ελαιόλαδο κοστίζει αρκετά περισσότερο από τα πιο φθηνά που βρίσκει κανείς στην αγορά. Είναι όμως αισιόδοξο αυτό που παρατηρούμε να συμβαίνει στον κόσμο του κρασιού όπου το κοινό είναι διατεθειμένο πλέον να ξοδέψει περισσότερο για να απολαύσει ένα καλό κρασί. Το καλό ελαιόλαδο αντίστοιχα είναι ακριβότερο επειδή ακριβώς η παραγωγή του κοστίζει ακριβώς και αξίζει να καταβάλει κανείς το τίμημα για να το απολαύσει.

Η εικόνα του ελαιόλαδου πάσχει ακόμη και το προϊόν θεωρείται σε μεγάλο βαθμό αδιαφοροποίητο και διακινείται σε μορφή χύμα. Από την άλλη υπάρχει μια προσπάθεια να προωθηθεί ως γκουρμέ ή και τρόφιμο πολυτελείας. Ποια όμως είναι η εικόνα που πρέπει να χτίσει;

Ελπίζω ότι το ελαιόλαδο δεν θα γίνει ένα γκουρμέ προϊόν ή αντικείμενο πολυτελείας για τους λίγους. Εκτιμώ ότι το ελαιόλαδο μπορεί να καθιερωθεί ως υλικό της καθημερινής μαγειρικής και παράλληλα να υπάρχει ένα μπουκάλι στο ντουλάπι που θα είναι ανώτερης ποιότητας θα προορίζεται για ειδικές περιστάσεις και θα κοστίζει περισσότερο. Ο κόσμος ήδη αντιλαμβάνεται ότι υπάρχουν διαφορετικά είδη ελαιόλαδου που ταιριάζουν καλύτερα με διαφορετικά πιάτα. Αντίστοιχα και οι παραγωγοί μπορούν να παράγουν μια γκάμα που να περιλαμβάνει τρεις κατηγορίες ήπιας, μέσης και δυνατής έντασης. Το ήπιο ελαιόλαδο μπορεί να προορίζεται για τη σαλάτα, την παρασκευή μαγιονέζας ή pesto. Το μέσης έντασης μπορεί να συνοδεύσει βραστά λαχανικά ή ψάρι. Και το έντονο μπορεί να συνδυαστεί με έντονες γεύσεις ή καυτά πιάτα όπως το ψητό κρέας ή οι σούπες. Καθώς εξελίσσεται η παλέτα



και ο καταναλωτής αρχίζει να πειραματίζεται θα αποκαλυφθούν κι άλλες δυνατότητες που έχουν να ταυριάζουν διαφορετικά ελαιόλαδα με διαφορετικά πιάτα. Χρειάζεται όμως προσοχή όταν επικοινωνεί κανείς ότι ορισμένα ελαιόλαδα μπορεί να προορίζονται για ειδικές περιστάσεις γιατί από τη στιγμή που ανοίγει η φιάλη αρχίζει να υποβαθμίζεται η φρεσκάδα και το ελαιόλαδο είναι καλό να καταναλωθεί γρήγορα.

Οργανώνετε δράσεις ελαιoturισμού, μιλήστε μας για το τι περιλαμβάνει η ξενάγησή σας.

Ξεκίνησα να δραστηριοποιούμαι στον ελαιoturισμό από το 2008 ενώσω ζούσα στην Ιταλία και τώρα έχω μεταφέρει τη δραστηριότητά μου στη Βαλένθια όπου ζω σήμερα. Πρώτη στάση στη διαδρομή είναι ο ελαιώνας ώστε οι επισκέπτες να δουν από πρώτο χέρι τα πανέμορφα δέντρα ενώ τους μιλώ για την ελιά, για το κλάδεμά της αλλά και για την αυτοφυή βλάστηση και τα μυρωδικά που μπορεί να υπάρχουν στο χωράφι. Στη συνέχεια επισκεπτόμαστε ένα λιοτριβι ακόμα και αν είναι εκτός σεζόν και τα μηχανήματα δεν λειτουργούν, κάτι που είναι και πιο βολικό υπό μια έννοια διότι επικρατεί ησυχία και ακουγόμαστε καλύτερα. Εκεί τους εξηγώ πώς παράγεται το ποιοτικό

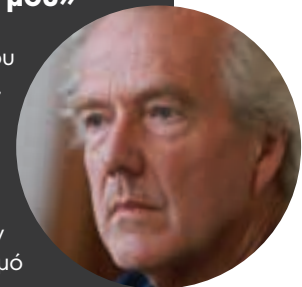
προϊόν αλλά και τι μπορεί να πάει λάθος και να υποβαθμιστεί η ποιότητα του ελαιόλαδου. Στο παρελθόν έχει συμβεί να επισκεφθούμε λιοτριβι που βρίσκεται σε λειτουργία και το παραγόμενο ελαιόλαδο να μην είναι καλό είτε επειδή οι καρποί ήταν κακής ποιότητας είτε επειδή τα μηχανήματα δεν ήταν καθαρά. Ακόμη και αυτό είναι χρήσιμο γιατί είχα την ευκαιρία να εξηγήσω στους επισκέπτες και να δουν τι δεν πρέπει να γίνεται. Τέλος καταλήγουμε στο εστιατόριο όπου αφιερώνω περίπου μία ώρα για να εξηγήσω πώς δοκιμάζουμε ελαιόλαδο με το μπλε ποτηράκι της δοκιμής και αν επιθυμούν μπορούν και οι ίδιοι να δοκιμάσουν. Αυτό που τους παροτρύνω να κάνουν ακόμη και αν δεν θέλουν να το βάλουν στο στόμα είναι τουλάχιστον να το μυρίσουν γιατί και η οσμή μπορεί να προσφέρει ευχαρίστηση. Μετά τη δοκιμή έρχεται η ώρα του γεύματος όπου οι επισκέπτες έχουν την ευκαιρία να δοκι-

Οι Έλληνες ως ιδιοσυγκρασία είναι θαυμάσιοι στις δράσεις ελαιoturισμού και αυτό πρέπει να αξιοποιηθεί προς όφελος του προϊόντος

μάσουν πιάτα που έχουν παρασκευαστεί με διαφορετικά ελαιόλαδα. Κάτι που αξίζει να τονίσω και δεν σχετίζεται με το ελαιόλαδο είναι η ανάγκη να είναι κανείς φιλικός σε μια τέτοια εκδρομή για να μην καταλήξει η ξενάγηση να γίνει ένα βαρετό μάθημα. Πρέπει να υπάρχει το στοιχείο της διασκέδασης και να είναι κανείς όσο πιο ανθρωπινός γίνεται. Και πιστεύω ότι οι Έλληνες είναι θαυμάσιοι σε αυτό, αναβλύζει πολύ φυσικά η διάθεση της παρέας και η επιθυμία να καθίσει κανείς γύρω από το ίδιο τραπέζι. Αυτό που είναι τόσο χαρακτηριστικό στην Ελλάδα είναι και ένα δυναμικό συγκριτικό πλεονέκτημα και ένα χαρτί που μπορεί να αξιοποιηθεί θετικά στην προώθηση του ελληνικού ελαιόλαδου.

«Όταν πρωτοδοκίμασα ελαιόλαδο που μόλις είχε παραχθεί είπα ότι μια μέρα θα αγοράζα ελαιώνες για να φτιάξω το δικό μου»

«Εγκαταστάθηκα στην Ιταλία το 1982 κι όταν πρωτοδοκίμασα φρέσκο ελαιόλαδο που είχε μόλις παραχθεί, είπα στον εαυτό μου ότι μια μέρα θα αγοράζα ελαιώνες. Το 1986, αφού είχα αγοράσει ελαιώνες στη Σαμπίνα κοντά στη Ρώμη, ξεκίνησα να δοκιμάζω ελαιόλαδο ως μέλος της ομάδας του Slow Food και σταδιακά άρχισα να συμμετέχω ως κριτής σε ιταλικούς διαγωνισμούς. Έτσι γνώρισα τον Curtis Cord ιδρυτή του NY-IOOC ο οποίος με κάλεσε να μιλήσω για την πικράδα του ελαιόλαδου στον πρώτο διαγωνισμό. Εκεί γνώρισα την Alexandra Devarenne, η οποία ήταν υπεύθυνη για την επιλογή κριτών σε διαγωνισμούς και η οποία με κάλεσε να συμμετάσχω στο διαγωνισμό της Ιαπωνίας που αποτέλεσε την αρχή για τη συμμετοχή μου σε πάνελ.»



ελαιίας

ΚΑΡΠΟΣ



Τώρα και **διαδικτυακά**

elaiaskarpos.gr



Χωραϊτική ποικιλία

Ανταμείβει

τους τολμηρούς

Με πανάρχαιες ρίζες η Χωραϊτική ποικιλία προσφέρει μια ιδεώδη πρόταση εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου για γνώστες και τολμηρούς καταναλωτές

Πρόκειται για μια τοπική ποικιλία με πανάρχαιες ρίζες (από αυτοψία έχουν βρεθεί δέντρα ηλικίας 1.500 ετών) της Γορτυνιακής γης, του Πάνα, της πέτρας και του άνυδρου βουνού. Εκτός από την περιοχή της Γορτυνίας, καλλιεργείται επίσης σε ορεινές περιοχές δυτικά του νομού Αρκαδίας (Ατσίχολος) και της ανατολικής Ηλείας (Νεμούτα). Συγκαταλέγεται στις μικρόκαρπες ποικιλίες ελιάς, είναι τέλεια προσαρμοσμένη στο περιβάλλον και έχει καρπούς κυλινδρικούς, χωρίς θηλή. Τα υψηλής ποιότητας εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα της ποικιλίας «Χωραϊτική» διακρίνονται για την πολυπλοκότητα των αρωμάτων, καθώς και για την έντονη γεύση του πικρού και αίσθηση του πικάντικου, που προκύπτουν από την υψηλή συγκέντρωση φαινολών (αντιοξειδωτικών ουσιών). Παρουσιάζουν πλούσια φρουτώδη αρώματα, που κινούνται γύρω στο 5,0 - 5,5 στη δεκάβαθμη κλίμακα έντασης με άριστα το δέκα (10,0). Χαρακτηρίζονται από μέτρια πικρή γεύση (4,5 - 5,0) και πικάντικη αίσθηση υψηλής έντασης (5,0 - 5,5). Είναι έντονα, επι-

θετικά, με μεγάλης διάρκειας επίγευση.

Η ποικιλία «Χωραϊτική» αποτελεί μια ιδεώδη πρόταση εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου για γνώστες και τολμηρούς καταναλωτές, που η ιδιαίτερη γεύση του ανταμείβει τους θαρραλέους.

Οι νότες που διακρίνονται αντιστοιχούν τόσο σε πράσινα αρώματα: Φρεσκοκομμένο χορτάρι, φρέσκα βότανα, αγκινάρα, όσο και σε πιο ώριμα: Μήλο και πιπέρι.

Η θεωρία πίσω από τα «γευστικά παντρέματα»

Πηγή αναφοράς μας για τα γευστικά παντρέματα κάθε ποικιλίας είναι το βιβλίο «Manual de cata y maridaje del aceite de oliva» των Marino Uceda, M Paz Aguilera, Isabel Mazzucchelli, που λογίζεται ως το πιο εξειδικευμένο βιβλίο για το pairing του ελαιολάδου. Η μεθοδολογία του αναφέρεται στις εντάσεις του φρουτώδους, πικρού και πικάντικου και σύμφωνα με αυτή τα εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα ταξινομούνται σε έξι κατηγορίες, με το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο ποικιλίας «Χωραϊτική» να κατατάσσεται στην κατηγορία: Πολύπλοκο Πικρό Φρουτώδες.



ΠΟΙΚΙΛΙΑ
ΧΩΡΑΪΤΙΚΗ

ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

ΦΡΟΥΤΩΔΕΣ	5,0 - 5,5
ΠΙΚΡΟ	4,5 - 5,0
ΠΙΚΑΝΤΙΚΟ	5,0 - 5,5

ΑΡΩΜΑΤΙΚΕΣ ΝΟΤΕΣ



ΦΡΕΣΚΟΚΟΜΜΕΝΟ
ΧΟΡΤΑΡΙ



ΦΡΕΣΚΑ
ΒΟΤΑΝΑ



ΑΓΚΙΝΑΡΑ



ΜΗΛΟ



ΠΙΠΕΡΙ



ΣΥΝΤΑΓΗ, ΜΑΓΕΡΙΚΗ ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΚΑΙ FOOD STYLING: ΠΑΝΝΗΣ ΚΟΥΜΑΝΗΣ, ΜΑΓΕΙΡΙΟΝ ΒΕΡΣΑΛΛΙΕΣ, ΚΑΛΑΜΑΤΑ
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΚΩΣΤΑΣ ΚΟΡΟΜΗΛΑΣ / WWW.KOROMILASK.GRW

ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΑ ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΠΑΝΤΡΕΜΑΤΑ



ΨΗΤΑ
ΛΑΧΑΝΙΚΑ



ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ
ΜΟΣΧΑΡΙΟΥ



ΚΟΥΣΚΟΥΣ ΜΕ ΠΕΣΤΟ
ΨΗΤΗΣ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑΣ



ΚΡΕΜΜΥΔΟ-
ΝΤΟΛΜΑΔΕΣ



ΣΟΥΠΑ ΤΡΑΧΑΝΑ
ΜΕ ΚΑΡΥ



ΣΑΛΑΤΑ
ΚΑΠΡΕΖΕ



Κωνσταντίνος Τσωρώνης

*Συνιδρυτής της
συμβουλευτικής ομάδας
Oliverse, μοιοποιημένοι
γεωιγνώστες ελαιολάδου
και κριτές σε διεθνείς
διαγωνισμούς ποιότητας.*



*Με την ομάδα τους, την
τελευταία μενιαιία έχουν
διοργανώσει δεκάδες
σεμινάρια γεωιγνώστας
ελαιολάδου σε όλη την
Ελλάδα με εξειδίκευση στις
τεχνικές του food pairing
του ελαιολάδου.*

Παναγιώτης Παπανικολόπουλος
(a.k.a. Γαστροναύτης)

Cultura-Premium Organic Olive Oil

Το ελαιόλαδο Cultura γεννήθηκε το 2018 στην ορεινή Αρκαδία (Γορτυνία), εκεί που οι καταπράσινες και απότομες πλαγιές συναντούν τα ανήσυχα ρέματα του ποταμού Λάδωνα. Στα ιδιόκτητα κτήματά της η οικογένεια Τσίτσου προστατεύει τη βιοποικιλότητα της περιοχής και καλλιεργεί την αυτόχθονη ποικιλία ελιάς Χωραϊτική. Το ελαιόλαδό τους παράγεται σε περιορισμένη ποσότητα τον Οκτώβριο, φέρει βιολογική πιστοποίηση, τον Ευρωπαϊκό Ισχυρισμό Υγείας. Σε όλα τα στάδια ακολουθούνται οι σύγχρονες ορθές πρακτικές, με συστηματικούς ελέγχους και φροντίδα. Το Cultura συνδυάζει τις υγειοπροστατευτικές ιδιότητες ενός premium εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου με τη γεύση και τα αρώματα μιας ιδιαίτερης ποικιλίας.



Σαλάτα με ψητά λαχανικά

Υλικά:

- Κουνουπίδι
- Μπρόκολο
- Πιπεριά Φλωρίνης
- Κολοκυθάκια
- Άγρια σπαράγγια
- Καρότο
- Πράσο

Εκτέλεση:

- Κόβουμε τα λαχανικά σε σχετικά μεγάλα κομμάτια και τα ψήνουμε στα κάρβουνα, σε δυνατή φωτιά, τόσο ώστε να «πάρουν χρώμα».
- Τα βάζουμε σε ένα πιάτο, προσθέτουμε τα micro greens και τα μυρωδικά.
- Ανακατεύουμε καλά τα υλικά για το dressing και περιχύνουμε τη σαλάτα μας.

Για τη διακόσμηση:

- Φύλλα από baby παντζάρι
- Φύλλα από baby κόλιανδρο
- Εδώδιμα άνθη (π.χ. ξινήθρα)

Για το dressing:

- Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Cultura, ποικιλία Χωραϊτική
- Μέλι πορτοκαλιάς
- Χυμός λεμονιού
- Ξύσμα πορτοκαλιού
- Θαλασσινό αλάτι

- Καλή απόλαυση...



ΣΥΝΤΑΧΗ: ΜΙΚΑΗΛ ΑΤΤΕΛΟΣ ΖΕΙΜΠΕΚΗΣ,
BAR MANAGER, THE SPEAKASY ATHENS

Cultura Martini

Υλικά:

- 1 φιάλη Βότκα
- Λίγο γαλλικό ξηρό βερμούτ
- 1 βάζο
- 1 χάρτινο φίλτρο καφέ

Εκτέλεση:

- Βάζουμε τη βότκα μαζί με 100 γρ. Cultura olive oil σε ένα βάζο και ανακινούμε ανά 30 λεπτά. Αυτή η διαδικασία θέλει 4-6 ωρες ανάλογα με την ένταση που θέλουμε να δώσουμε.
- Μετά βάζουμε το βάζο στην κατάψυξη. Αυτό έχει ως αποτέλεσμα να κάνει το ελαιόλαδο πιο στερεό, το αλκοόλ δεν θα παγώσει λόγω της αλκοόλης.
- Αποσύρουμε και σουρώνουμε μέσα από ένα φίλτρο καφέ, περνώντας μόνο την αρωματισμένη βότκα.
- Στο τελικό προϊόν προσθέτουμε ποσότητες 15% ξηρό βερμούτ και 20% νερό. Το άζουμε σε ένα μπουκάλι και το αποθηκεύουμε στην κατάψυξη.
- Το κοκτέιλ μας είναι έτοιμο. Σερβίρουμε σε παγωμένο Martini glass.
- Για γαρνιτούρα βάζουμε στην επιφάνεια 3 σταγόνες Cultura olive oil. Εις υγείαν!

Σημείωση:

Θέλουμε να περάσουμε όλα τα γευστικά χαρακτηριστικά και το ύφος του Cultura σε ένα πολύ αγαπημένο και classic cocktail, που ονομάζεται Vodka dry martini. Αυτό επιτυγχάνεται με την τεχνική που ονομάζεται Fat Wash. Ουσιαστικά αναμειγνύουμε το Cultura olive oil και τη βάση του κοκτέιλ μας (στη συγκεκριμένη συνταγή μια βότκα, λόγω του ότι είναι ουδέτερη σε γεύση και σε άρωμα), με σκοπό να εμπλουτίσουμε με όλα τα μοναδικά χαρακτηριστικά του Cultura.

Olive Oil
VOLIOTIS FAMILY
of Pilion

Οικογένεια Βολιώτη

Σε αρμονία με τον τόπο του το ελαιολάδο του Πηλίου

Επαναπροσδιορισμό της πορείας της στο τυποποιημένο επώνυμο ελαιόλαδο αποτελεί για την επιχείρηση «Voliotis Family – Olive Oil of Pilion» το λανσάρισμα του νέου premium ελαιολάδου «Black Rock»

ΤΗΣ ΣΟΦΙΑΣ ΣΠΥΡΟΥ

Σε πλήρη ανάπτυξη βρίσκεται το στρατηγικό άνοιγμα στο τυποποιημένο επώνυμο ελαιόλαδο που πραγματοποιεί τα τελευταία επτά χρόνια η επιχείρηση «Voliotis Family – Olive Oil με έδρα τα Άνω Λεχώνια Βόλου. Η στροφή στο τυποποιημένο που έκανε ο Απόστολος Βολιώτης όταν παρέλαβε τα νηία της επιχείρησης από τον πατέρα του το 2016 συνεχίζει με έντονους ρυθμούς και οι όγκοι πωλήσεων του επώνυμου προϊόντος αυξήθηκαν από 30 σε 80 τόνους μες το 2022 ενώ ο τζίρος της συνολικής δραστηριότητας έχει υπερ-τριπλασιαστεί και από περίπου 300.000 ευρώ το 2021 ανέρχεται πλέον στο 1 εκατ. ευ-



ρώ. Στοιχείο του επαναπροσδιορισμού της πορείας είναι και το λανσάρισμα το 2023 του νέου premium προϊόντος «Black Rock» που αποτελεί ναυαρχίδα της γκάμας των ελαιολάδων από ποιικιλία Αμφίσσης. Ως επιστέγασμα των δράσεων για την κοινωνική ευθύνη η επιχείρηση απέσπασε το βραβείο «ETHOS» της «EUROCERT» στο οποίο συντέλεσε μεταξύ άλλων και η σημαντική μείωση του περιβαλλοντικού αποτυπώματος. «Σήμερα σχεδιάζουμε τη μετατροπή της εταιρείας από ατομική σε ανώνυμη για να υποστηρίξει τη μεγέθυνση του κύκλου εργασιών», θα πει ο κ. Βολιώτης. Συνολικά το ελαιοτριβείο παράγει περίπου 800 τόνους ελαιόλαδο από τους οποίους η επιχείρηση εμπο-



Ο Απόστολος Βολιώτης με τον γιο του Βαγγέλη



ρεύεται περίπου 200-300 τόνους. Περίπου 80-100 τόνους αντιπροσωπεύουν τις κατηγορίες έξτρα παρθένο, βιολογικό έξτρα παρθένο, αγουρέλαιο, βιολογικό αγουρέλαιο και παρθένο. Επιπλέον η επιχείρηση παράγει και εμπορεύεται επίσης βιολογικό και ελαιόλαδο με πρόσμιξη αποσταγμάτων όπως είναι αυτό του βιολογικού μαύρου σκόρδου, της βιολογικής ρίγανης καθώς και του λεμονιού, τα οποία προορίζονται κυρίως για εξαγωγές και σε μικρότερο ποσοστό για την εγχώρια αγορά. Επίσης στα εμπορικά προϊόντα συγκαταλέγονται βρώσιμες ελιές και πάστα ελιάς. Συνολικά περίπου 150-200 τόνοι ελαιόλαδου πωλείται σε μορφή χύμα και τελικά καταλήγει σε Ιταλία και Ισπανία ενώ από το τυποποιημένο προϊόν περίπου 60-70% εξάγεται σε δέκα χώρες με το υπόλοιπο να διοχετεύεται στην εγχώρια αγορά.

Ξεναγήσεις ήδη από το 2016

Αναγνωρίζοντας τη δυναμική που έχει ο ελαιoturισμός σε συνεργασία με ταξιδιωτικά πρακτορεία το ελαιοτριβείο Βολιώτη διοργανώνει από το 2016 ξεναγήσεις για Έλληνες και επισκέπτες από το εξωτερικό. Οι ξεναγήσεις πραγματοποιούνται στο χώρο του ελαιοτριβείου όπου επεξηγείται λεπτομερώς η παραγωγική διαδικασία του ελαιόλαδου και στο τέλος οι επισκέπτες έχουν την ευκαιρία να συμμετέχουν σε γευσινγνώσια των κατηγοριών ελαιόλαδου που παράγονται εκεί. «Έως τώρα δεχτήκαμε μέχρι και 35 επισκέψεις την ημέρα ενώ η σεζόν διαρκεί περίπου από τον Μάιο έως τον Οκτώβριο. Καταθέσαμε πρόσφατα το φάκε-

λο της αίτησης για την απόκτηση του Σήματος Επισκέψιμου Ελαιοτριβείου» το οποίο θα λειτουργήσει θετικά για την ανάπτυξη του ελαιoturισμού», θα πει ο κ. Βολιώτης.

Το 2016 ο κ. Βολιώτης προχώρησε σε επένδυση νέου μηχανικού εξοπλισμού διφασικής τεχνολογίας που χρησιμοποιούν ελάχιστες ποσότητες νερού καθώς και δεξαμενές με άζωτο με το συνολικό ποσό της επένδυσης να ανέρχεται σε 1 εκατ. το οποίο καλύφθηκε με ίδια χρηματοδότηση. Από το 2019 ο ίδιος υλοποίησε τρία προγράμματα εκσυγχρονισμού του μηχανολογικού εξοπλισμού στο πλαίσιο του ΠΑΑ με συγχρηματοδότηση 50% και αξία της τάξης των 460.000 ευρώ. Στα σχέδια για το μέλλον περιλαμβάνονται η αναβάθμιση του τυποποιητηρίου και η εγκατάσταση αυτοματοποιημένης γραμμής εμφιάλωσης.

Η εταιρεία έχει περιορίσει και αντικαταστήσει το πλαστικό με πιο φιλικό προς το περιβάλλον υλικό και διαθέτει τον κασιγάρο σε εργοστάσιο παραγωγής βιοαερίου στη Θεσσαλία.

Η ναυαρχίδα Black Rock

Το βιολογικό αγουρέλαιο πιστοποιείται από το εργαστήριο του Προκόπη Μαγιάτη στο Εθνικό και Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθηνών για την περιεκτικότητά σε πολυφαινόλες και φέρει ισχυρισμό υγείας ενώ όλη η παραγόμενη ποσότητα αξιολογείται για τα φυσικοχημικά και οργανοληπτικά της χαρακτηριστικά και τοποθετείται στις αντίστοιχες δεξαμενές.



Χαράσسونτας νέα στρατηγική

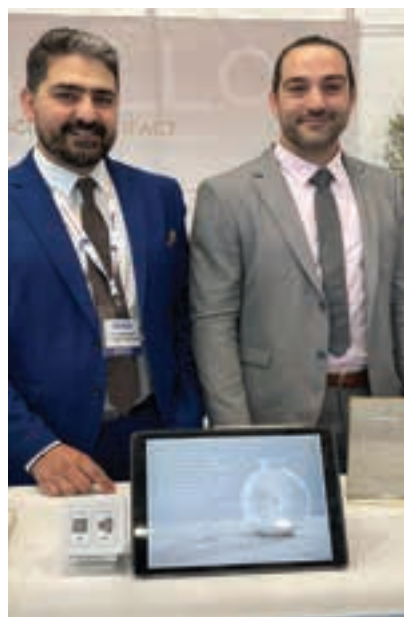
Με όχημα το premium ελαιόλαδο 150 επιχειρήσεις του εγχώριου κλάδου του ελαιολάδου και της ελιάς συμμετείχαν στη φετινή FoodExpo.

ΤΗΣ ΣΟΦΙΑΣ ΣΠΥΡΟΥ

Η ανάδειξη ως επώνυμο του προϊόντος οικογενειακών ελαιώνων που διοχετεύονται σε μορφή χύμα, η έμφαση στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και η εξελιγμένη συσκευασία ήταν μερικά κοινά χαρακτηριστικά των παραγωγών από τη Χαλκιδική, το Ηράκλειο, την Κόρινθο και την Αργολίδα με τους οποίους συνομίλησε το Ελαιάς Καρπός στο πλαίσιο της διεθνούς έκθεσης.

■ Το όνομα **Entelechia** του ελαιολάδου που παράγει ο Γιώργος Πασχαλάς στο Γομάτι Χαλκιδικής είναι αριστοτελικός όρος που εκφράζει την εξέλιξη από την αρχική στην εν ενεργεία κατάσταση. «Καταγόμαστε από τη γη του Αριστοτέλη και γι' αυτό επιλέξαμε την αναφορά στον παγκόσμια γνωστό φιλόσοφο. Το χάρτινο δαχτυλίδι που αγκαλιάζει το λαιμό της φιάλης άλλωστε μεταφέρει ένα απόσπασμα από την Πολιτεία», θα πει ο κ. Πασχαλάς. Η παραγωγή που ανέρχεται σε 3 τόνους και διατίθεται εδώ και δύο χρόνια με την ετικέτα Entelechia διοχετεύεται στο μεγάλο ποσοστό που αγγίζει το 80% σε μορφή τυποποιημένη. Ο καρπός που ελαιοποιείται σε συνεργασία με τον Οδυσσέα Βλαχάβα που λειτουργεί συμβουλευτικά ανήκει σε τρεις ποικιλίες κυρίως αυτή της Χαλκιδικής αλλά και Μεγαρίτικης και Κορωνέικης.

■ Την τρίτη χρονιά στην αγορά διανύει η ετικέτα **Corinto** από ελαιώνες της περιοχής της Νεμέας που ανήκουν στους αδερφούς Ροτζιώκου και Χριστοδούλου. Με επαγγελματική εμπειρία στο





© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

Διαβάζοντας τα μηνύματα της αγοράς που αναζητά προϊόν με ποιοτικά χαρακτηριστικά πέραν του έξτρα

χώρο των οικονομικών τα αδέρφια Ροτζιώκου και με σημαντική γνώση στην καλλιέργεια οι αδερφοί Χριστοδούλου αποφάσισαν να τυποποιήσουν για να δώσουν υπεραξία στο ελαιόλαδο που παράγουν οι οικογένειές τους εδώ και δύο γενιές. Από 6.000 ρίζες παράγονται ανάλογα με τη χρονιά 15-30 τόνοι συμβατικού και βιολογικού ελαιόλαδου οι οποίοι ελαιοποιούνται στο ελαιοτριβείο Μάρκελλου και αποθηκεύονται σε ιδιόκτητες δεξαμενές. Πλεονέκτημα του Corinto είναι ότι προέρχεται από την ποικιλία Μανάκι, «καθώς προξενεί το ενδιαφέρον των ξένων γιατί δεν είναι ευρέως γνωστό», θα πει ο κ. Ροτζιώκος.

■ Με το brand **Marmaro** και οικογενειακού ελαιώνες στον Πολύγυρο Χαλκιδικής μπήκε στην αγορά ο Δημήτρης Γαρόφαλλος το 2018. Το αγουρέλαιο και το εξαιρετικά παρθένο από Χονδροελιά Χαλκιδικής μαζί με ελιές και πάστα ελιάς από την ίδια ποικιλία συνθέτουν τη σειρά προϊόντων της επιχείρησης. «Οι γονείς καλλιεργούσαν και παρήγαγαν περίπου 300 τόνους ελιές οι οποίες διοχετεύονταν στην αγορά χύμα σε νωπή μορφή κατά τη συγκομιδή. Όταν ολοκλήρωσα τις σπουδές μου στη Γεωπονία το 2017 αποφάσισα να επενδύσω στο μπράντινγκ και την τυποποίηση της οικογενειακής παραγωγής», θα πει ο κ. Γαρόφαλλος.

1

Το βιολογικό Corinto προωθείται από φέτος σε συσκευασία αρύβαλλου.

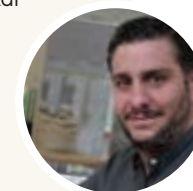
2

Άνοιγμα στην αγορά με 9 τόνους ελαιολάδου επιχειρεί το Marmaro.

Σύγχρονη προσέγγιση

■ Το **Philotimo** αποτελεί ένα αποκλειστικά εξαγωγικό brand ελαιόλαδου που παράγεται από ελαιώνες στην περιοχή του Ναυπλίου. Η Αναστασία Ραϊση με σπουδές στα Ναυτιλιακά η οποία έχει μόνιμη έδρα στην Αγγλία δραστηριοποιείται στην εμφιάλωση και την προώθηση της οικογενειακής παραγωγής στην Αγγλία, αλλά και τη Γερμανία, τον Καναδά και την Αμερική. Το Philotimo που προέρχεται από την ποικιλία Κορωνέικη έχει συνολική παραγωγή γύρω στους 9 τόνους και περιλαμβάνει εκτός από εξαιρετικά παρθένο κωδικούς βιολογικού και αγουρέλαιου.

■ Το **Grelia** που βρίσκεται στην αγορά από το 2016 προέρχεται από ελαιώνες στο Αρκαλοχώρι του Ν. Ηρακλείου από δέντρα κυρίως Κορωνέικης αλλά και Τσουνάτης. Εδώ και δύο χρόνια το brand διαθέτει κωδικό Αγουρέλαιου ως απάντηση στη ζήτηση της αγοράς για premium προϊόν. Ιδιοκτήτης της επιχείρησης ο Αντώνης Μηλιάρης ο οποίος ανέπτυξε με προσωπική εργασία το δίκτυο πώλησης που γίνεται απευθείας μες από το κανάλι των delicatessen με περίπου 50 σημεία παρουσίας σε 15 χώρες της Ευρώπης χωρίς την μεσολάβηση χονδρεμπόρου. «Σκεφτόμαστε του χρόνου να κάνουμε επιτόπου ταξίδια στο χώρο των πελατών μας για να τους εκπαιδύσουμε πάνω στο ελαιόλαδο γιατί η χρήση του ελαιόλαδου είναι ακόμη σε μεγάλο βαθμό άγνωστη στο ευρωπαϊκό κοινό», θα πει ο ίδιος.





ΟΛΟ ΚΑΙ ΠΙΟ ΙΣΧΥΡΗ ΔΙΕΘΝΩΣ Η ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ΠΟΙΚΙΛΙΑ

ΤΙ ΣΗΜΑΤΟΔΟΤΟΥΝ ΟΙ ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ ΤΟΥ ΑΘΗΝΑ ΙΟΟC 2023

■ Καταγράφοντας αριθμούς-ρεκόρ ως προς τις χώρες προέλευσης κριτών και συμμετεχόντων ελαιολάδων ολοκληρώθηκε ο διεθνής διαγωνισμός Athena International Olive Oil Competition, που φέτος διεξήχθη στην Καβάλα από 4 με 6 Μαΐου. Στη φετινή διοργάνωση αξιολογήθηκαν 525 ελαιόλαδα απ' όλη την υφήλιο, το 52% ελληνικά (274 δείγματα) προερχόμενα από 23 χώρες, επιβεβαιώνοντας το κύρος και τη σημασία του διαγωνισμού, τόσο για την Ελλάδα όσο και παγκοσμίως. Οι δε 30 κριτές του ΑΘΗΝΑ 2003, όπως πάντα προσωπικότητες παγκόσμιας εμβέλειας στο ελαιϊκό γίγνεσθαι, προήλθαν φέτος από 15 χώρες με τους 10 από την Ελλάδα. Καλύτερο ελαιόλαδο του διαγωνισμού ανακηρύχθηκε το ισπανικό Primicia Picual της Martin De Prado από την ποικιλία ελιάς Ricual και προέλευση την περιοχή Εξτρεμαδούρα. Καλύτερο ελληνικό ελαιόλαδο για φέτος κρίθηκε το Julia, της ομώνυμης εταιρείας από την Ήπειρο (Άρτα), από Κονσερβολιά Άρτας. Κορυφαίο ελαιόλαδο από την ποικιλία Κορωνέικη παγκοσμίως ήταν αυτήν τη χρονιά βραζιλιάνικο, το Casa Marchio Koroneiki της εταιρείας Fazenda Casa Marchio, γεγονός που επιβεβαιώνει την εδραίωση της «βασίλισσας» ποικιλίας ελιάς της Ελλάδας στον παγκόσμιο στίβο της ελαιοπαραγωγής. Πολύ δε περισσότερο όταν από τα 167 μονοποικιλιακά ελαιόλαδα από Κορωνέικη που συμμετείχαν φέτος στον ΑΘΗΝΑ, ένας διόλου ευκαταφρόνητος αριθμός, τα 14, προήλθαν από 5 διαφορετικές χώρες του εξωτερικού.

Αξίζει να σημειωθεί ότι η παράδοση τα ελληνικά



Στις 10 Ιουνίου θα πραγματοποιηθεί η τελετή απονομής του διαγωνισμού Αθήνα ΙΟΟC 2023.

αρωματισμένα ελαιόλαδα να διακρίνονται συνεχίστηκε στον φετινό Αθήνα. Ένα, μάλιστα, εξ αυτών εξασφάλισε Διπλό Χρυσό μετάλλιο, το μόνο για αρωματικό ελαιόλαδο φέτος, συνεπώς ήταν και το κορυφαίο αρωματισμένο ελαιόλαδο του διαγωνισμού. Πρόκειται για το Laconiko Meyer Lemon της ομώνυμης εταιρείας, καλύτερο ανάμεσα στα 42 αρωματικά ελαιόλαδα που αξιολογήθηκαν στον Αθήνα 2023, με προέλευση, εκτός από την Ελλάδα (36), τη Βραζιλία, τις ΗΠΑ, την Ισπανία, την Ιταλία και την Πορτογαλία.



ΠΑΡΕΝΙΑΥΤΟΦΟΡΙΑ

Το μόνο βέβαιο αυτήν τη στιγμή είναι ότι το διαθέσιμο extra παρθένο ελαιόλαδο είναι λίγο και η ζήτηση μεγάλη. Βεβαίως, η τιμή των 6,30 ευρώ το κιλό, που ήταν και η τελευταία ενδιαφέρουσα πράξη για 100 τόνους στη Λακωνία, παραμένει ελκυστική. Έλα όμως που οι τελευταίοι κατέχοντες κάποια αξιόλογα αποθέματα πιστεύουν ακράδαντα ότι στο επόμενο τρίμηνο η τιμή θα πιάσει τα 7 ευρώ.

ΤΟ ΒΕΒΑΙΩΝΟΥΝ τα πολύ μικρά αποθέματα, το υπαγορεύει η εκτίμηση των στοιχείων παραγωγής για τη νέα χρονιά και το πιστοποιεί και η ένταση της ζήτησης. Βεβαίως, τα ισχυρά σπύτια του ελαιόλαδου, κυρίως στην Ευρώπη και ειδικότερα στην Ισπανία, κάνουν ό,τι μπορούν για να ανακόψουν την άνοδο των τιμών παραγωγού, προβάλλοντας βεβαίως τον ισχυρισμό ότι τίθεται σε κίνδυνο η διεθνής ζήτηση.

ΤΟ ΠΡΩΤΟ πράγμα με οποίο έχει γίνει προσπάθεια από πολλές πλευρές για να καλυφθούν τα όποια κενά στο ράφι αλλά και να πιεστεί η τιμή στα extra παρθένα, αφορά στην αύξηση του χώρου που καταλαμβάνουν στο ράφι τα ραφινρισμένα ελαιόλαδα, όπως και τα σπορέλαια, φαίνεται όμως πως αυτό δεν αποδίδει τα δέοντα.

ΓΙ' ΑΥΤΟΝ το λόγο, εξυφαινεται αυτό τον καιρό μια μεθόδευση, που θέλει αλλαγή της ευρωπαϊκής νομοθεσίας, έτσι ώστε να επιτρέπεται η διάθεση κατάλληλα επεξεργασμένων ελαιολάδων (ραφινρισμένα) με την ένδειξη extra παρθένο. Δύσκολα θα βρει ευήκοον ους μια τέτοια μεθόδευση, κι αυτό γιατί, αν βρει, θα είναι καταστροφή, όχι μόνο για τους παραγωγούς αλλά για το ίδιο το ελαιόλαδο.



Νέα εποχή στους δολωματικούς ψεκασμούς ενάντια στο δάκο

Exirel[®] Bait

Εντομοκτόνο



Εντομοκτόνο επαφής και στομάχου για την καταπολέμηση του δάκου της ελιάς

- Νέος τρόπος δράσης
- Υψηλή προστασία
- Μεγάλη διάρκεια



the Olive Temple
ANCIENT OLYMPIA



The Olive Temple

ΑΡΧΑΙΑ ΟΛΥΜΠΙΑ Τ.Κ: 27065

T. 2624 022074 | 6945 704290 | 6945 026780

Email: theolivetemple@gmail.com

www.theolivetemple.gr