

ελαίιας ΚΑΡΠΟΣ



Ειδική Ετήσια Έκδοση **Top 50** 2019 • ISSN: 2653-8784 • Τιμή: 4 ευρώ



THE Top 50

ΚΟΡΥΦΑΙΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ



— 4^η Διοργάνωση —

ATHENA 2019

International Olive Oil Competition



ΝΑΥΠΛΙΟ, 18 – 20 ΜΑΡΤΙΟΥ 2019

Δηλώστε συμμετοχή στον Athena 2019, το μοναδικό διεθνή διαγωνισμό ελαιολάδου που οργανώνεται στην Ελλάδα, και δώστε στο ελαιόλαδό σας τη διεθνή αναγνώριση που του αξίζει.

Δηλώσεις συμμετοχής: www.athenaoliveoil.gr

Early bird* με έξτρα οικονομικό όφελος έως τις 31/01/2019

*150€/δείγμα + ΦΠΑ



210 766 0560



info@vinetum.gr



ATHIOOC

Business Banking

Αγροτικός Τομέας

Σε δύσκολες εποχές
στηρίζουμε εκείνους
που ξέρουν πως
οι εποχές αλλάζουν.

Λογαριασμός Αγροτικών
Ενισχύσεων

Κάρτα του Αγρότη*

Χρηματοδότηση
«Σχεδίων Βελτίωσης»

Προγράμματα Χρηματοδότησης
Αγροτικού Εξοπλισμού

*Η Κάρτα του Αγρότη παρέχεται υπό τους όρους και τις
προϋποθέσεις που έχουν συμφωνηθεί με τα Υπουργεία
Παράνοιας Ανάπτυξης και Τροφίμων.

**προτεραιότητα
στους αγρότες
και την αγροτική
επιχείρηση**

**προτεραιότητα
σε εσένα**

eurobank.gr



Eurobank

Στο πέρασμα των αιώνων ο χυμός του καρπού της ελιάς διαμόρφωσε τον πολιτισμό της Μεσογείου και σήμερα πρωταγωνιστεί στη διεθνή γαστρονομική σκηνή. Πενήντα ιστορίες επιτυχίας από τον εγχώριο ελαιώνα μιλούν για τη δύναμη του ελληνικού ελαιολάδου



Ο Amador Peset βρήκε νέα ζωή στη Senia.



Χαρισματικοί καταναλωτές για το ελαιόλαδο



Όταν οι ελαιοπαραγωγοί σπάνε τους κανόνες.



Πυξίδα στον ελαιώνα η γευσιγνωσία

Ελαιώνας

31 Οι stars θέλουν ελαιώνες Μία από τις αγαπημένες επενδύσεις των διασημοτήτων είναι η αγορά ελαιώνων με τον Sting να κάνει την αρχή και το πρώην ζεύγος Jolie-Pitt να ακολουθούν με το δικό τους εκλεκτό ελαιόλαδο Miraval.

38 Στη γη των χιλιετών ελιών Στον αρχαίο ελαιώνα της Senia δίπλα στον ρωμαϊκό «ποταμό του ελαιολάδου» ο Amador Peset, ένας Ισπανός ξυλουργός, δημιούργησε το δικό του brand.

50 Το θέλουν Denocciolati Οι απύρνες ελιές θεωρούνται πολύτιμη πρώτη ύλη στην Ιταλία. Κάποιοι κάνουν λόγο για «γαστρονομική αποκάλυψη» αν και έχει αποδειχθεί ότι και οι αρχαίοι Ρωμαίοι παράγαν ελαιόλαδο από απύρνες ελιές.

Ελαιόλαδο & Ελιά

ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΗ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ

15 Όσφρηση & γεύση Είναι πιθανό ένα ελαιόλαδο, παρότι έχει κατηγοριοποιηθεί στη χημική ανάλυση ως εξαιρετικό παρθένο, να αποτύχει στην οργανοληπτική αξιολόγηση, τονίζει η Άννα Μηλιώνη από το Εργαστήριο Γευσιγνωσίας Ελαιολάδου του ΤΕΙ Καλαμάτας.

OLIVA FEAST ΣΤΟ KINSTERNA

22 Γευσιγνωσία Χαρισματικούς καταναλωτές χρειάζεται το ελαιόλαδο και αυτούς προσπαθούν να διαμορφώσουν στη Μονεμβασιά το ξενοδοχείο Kinsterna και η ΚΑΣΕΛΛ ΑΕ.

THE TOP 50 by ΕΛΑΙΑΣ ΚΑΡΠΟΣ

64 Πενήντα ελαιόλαδα Πολύ λίγος αποδείχθηκε τελικά ο αριθμός «50» για να αποτυπώσει το θαύμα που συντελείται στον ελληνικό ελαιώνα και ταξιδεύει στα πέρατα της Γης τα γεννήματά του. Πενήντα ιστορίες επιτυχίας για αρχή και έπεται συνέχεια....



Για πολλούς η «Ferrari των ελαιολάδων»



Η αρχιτέκτονας Έλενα Σταυροπούλου



Ο πρόεδρος του NYIOOC Curtis Cord (δεξιά)

Πολιτισμός

09 Ιστορία 5.000 ετών Αρχαιολογικές και ιστορικές έρευνες επιβεβαιώνουν την παρουσία της ελιάς στη λεκάνη της Μεσογείου τουλάχιστον τα τελευταία 5.000 χρόνια.

36 Το σπίτι της ελιάς Την αίσθηση ότι βρίσκεται κανείς στην αγκαλιά μιας πελώριας ελιάς δίνει η πολυβραβευμένη εναλλακτική κατοικία της Εύας Σοπέογλου στη Σιθωνία.

44 Η πεμπτουσία της Τοσκάνης Γνήσια έκφραση της ιστορίας, των αρωμάτων και των γεύσεων της Τοσκάνης αποτελεί το premium brand Laudemio, που παράγεται εδώ και τριάντα χρόνια από 22 ιστορικά κτήματα της περιοχής.

135 Ταξίδι στο χρόνο Τον καίριο ρόλο της ελιάς και του ελαιολάδου στη διαμόρφωση του πολιτισμού της Ελλάδας και της Μεσογείου αναδεικνύουν τα θεματικά μουσεία του ΠΙΟΠ.

Πρόσωπα

28 Helen Mirrer Τα ίδια δέντρα που κάποτε κοιτούσε ο Βιργίλιος σήμερα καταστρέφει η Xylella, τονίζει η οσκαρική ηθοποιός στον αγώνα της να σώσει τον ελαιώνα της Απουλίας.

52 Curtis Cord «Στον κόσμο μου, το καλύτερο ελαιόλαδο στον κόσμο, απλά δεν υπάρχει» λέει ο πρόεδρος του NYIOOC.

57 Προκόπης Μαγιάτης Νέα κατηγορία ελαιολάδων χτίζουν οι φαινόλες σύμφωνα με τον αναπληρωτή καθηγητή του Τομέα Φαρμακογνωσίας στη Φαρμακευτική Σχολή του ΕΚΠΑ.

140 Έλενα Σταυροπούλου Ένα πολύπλοκο σύστημα από ανθρώπινες κοινότητες, σχέσεις και ιστορίες βλέπει πίσω από την ελιά και αποτυπώνει η αρχιτέκτονας Έλενα Σταυροπούλου.



PRODUCT *of* GREECE
P.G.I. LAKONIA

PHILEOS®
of Lakonia

Where the sea meets the mountains...

**EXTRA VIRGIN
OLIVE OIL**

www.kasell.gr



Βραβεία και πειραματισμός στη γεύση «ανοίγουν πόρτες» για νέους παραγωγούς

Με καλοδουλεμένες ετικέτες και νέα ταυτότητα επανεμφανίζονται τα ελληνικά σήματα σε διεθνές επίπεδο

Ας πάρουμε τα πράγματα με τη σειρά. Τα τελευταία χρόνια μια νέα γενιά Ελλήνων παραγωγών ελαιολάδου δείχνει αποφασισμένη να προσελκύσει την προσοχή των διεθνών αγορών και να πείσει τους αγοραστές σε όλο τον κόσμο ότι το ελαιόλαδο που προσφέρει είναι καλύτερο. Μολονότι αυτό είναι αδιαμφισβήτητο σε τοπικό επίπεδο, το ελληνικό εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο (EVOO) δεν μπόρεσε να κερδίσει την ίδια φήμη – ετικέτα που οι Ιταλοί και οι Ισπανοί ανταγωνιστές του κατάφεραν.

Μια επανεκκίνηση τα τελευταία χρόνια αρχίζει να σηματοδοτεί αυτή την αλλαγή. Τα ελληνικά εμπορικά σήματα επανεμφανίζονται σε διεθνές επίπεδο με καλοδουλεμένες ετικέτες και νέα ταυτότητα. Αυτό που γίνεται είναι κάτι παραπάνω από την ανακατασκευή της επωνυμίας και την όμορφη συσκευασία.

Θα μπορούσε να υποστηριχθεί βάσιμα ότι αυτό το νέο κύμα ελαιολάδου είναι αποφασισμένο να τυποποιήσει την παραγωγή, κάτι που η ελληνική ελαιουργική βιομηχανία δεν κατάφερε τα προηγούμενα χρόνια. Παρά τις προσπάθειές της, η μεγάλη εγχώρια βιομηχανία τυποποιούσε μόλις το 25% της εγχώριας παραγωγής η οποία κυμαίνεται περί τους 300.000 τόνους και είναι η τρίτη μεγαλύτερη στον κόσμο.

Είναι σαφές ότι εκτός από τις περιορισμένες εξαγωγές τυποποιημένου, η Ελλάδα είχε εγκαταλείψει χρόνια το δικαίωμά της να κατοχυρώνει εμπορικά σήματα, τα οποία θα μπορούσαν να στηρίξουν μια καλύτερη θέση στη διεθνή αγορά. Αρκείτο στο να πουλάει με παραδοσιακό τρόπο χύμα ελαιόλαδο σε ευρωπαϊκές χώρες, όπως η Ιταλία και η Ισπανία, οι οποίες χρησιμοποιούν τα ελληνικές παρτίδες έξτρα παρθένου για να ενισχύσουν τα δικά τους λάδια χαμηλότερης ποιότητας τα οποία ανασυσκευάζουν και

διαθέτουν ως ιταλικά ή ισπανικά αντίστοιχα.

Βέβαια, η ισχυρότερη προβολή των ελληνικών EVOOs σε διεθνείς διαγωνισμούς διευκολύνει την αναγνώριση του ελληνικού ελαιολάδου διεθνώς, κάτι στο οποίο βοηθάει και η παγκόσμια τάση των καταναλωτών να πειραματίζονται με νέες γεύσεις και ετικέτες. Σημειωτέον ότι το 80% της παραγωγής ελαιολάδου της Ελλάδας είναι εξαιρετικά παρθένο όταν τα αντίστοιχα ποσοστά στην Ιταλία είναι 67% και στην Ισπανία μόλις 34%. Την ίδια στιγμή, οι περισσότεροι εμπορικοί ελαιώνες στην Ελλάδα είναι οικογενειακές επιχειρήσεις που κατέχουν τα μυστικά της καλλιέργειας και τα μεταφέρουν από τη μια γενιά στην άλλη.

Η ποικιλία Κορωνέικη, που χρησιμοποιείται συνήθως για το ελαιόλαδο, είναι γερή και γεμάτη γεύση και η καλλιέργειά της ξεκινάει από την Πελοπόννησο εδώ και 10 αιώνες. Η Κορωνέικη είναι γνωστή για τις υψηλές πολυφαινόλες (αντιοξειδωτικά), οι οποίες, βάσει επιστημονικών αναλύσεων, υποστηρίζουν το ανοσοποιητικό σύστημα. Η ειδική ετήσια εορταστική έκδοση Top 50 του «Ελαίας Καρπός» που κρατάτε στα χέρια σας, έρχεται να «ξεναζωγραφίσει», κατά κάποιο τρόπο, τον χάρτη του ελληνικού

ελαιολάδου. Φιλοδοξία της είναι να δώσει σχήμα και μορφή στη νέα επιχειρηματική δραστηριότητα που φιλοξενεί ο κλάδος, αναδεικνύοντας τις ενδιαφέρουσες προσπάθειες των νέων Ελλήνων παραγωγών ελαιολάδου, όπως και τις ισχυρές παρουσίες στο πεδίο της επιτραπέζιας ελιάς. Καλή ανάγνωση!



Η Μνημειακή Ελιά Βουβών θεωρείται η αρχαιότερη στον κόσμο.

Γιάννης Πανάγος
Εκδότης Διευθυντής

ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ

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

ΕΚΔΟΤΗΣ/ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ
Γιάννης Πανάγος

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ
Ειρήνη Σκρέκη

ΣΥΝΤΑΞΗ
Πέτρος Γκόγκος
Μαρία Γιουρουκίλη
Μαρίνα Σκοπελίτου
Σοφία Σπύρου
Γιώργος Κοντονής
Λεωνίδας Λιάμης
Αλίκη Χουλιάρα

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟ/ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ
Βασιλική Κονόμου
Σοφία Ιντζεβίδου
Φανή Παπαπετροπούλου

ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ
Παναγιώτης Αραβαντινός

ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ
Μωρίς Στακκίς
Νατάσα Στασινού

ΔΙΑΝΟΜΗ
ΑΡΓΟΣ Α.Ε.

ΕΚΤΥΠΩΣΗ/ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ
Sykaris graph



PAPADELLIS

OLIVE OIL



Λουτρόπολη Θερμής Λέσβος

T. (+30) 22510 71377

F. (+30) 22510 71377

Email : info@papadellis.eu

www.papadellis.eu



Η κόρη της Μεσογείου

Η ΕΛΙΑ ήταν πάντοτε συνδεδεμένη με τη Μεσόγειο με την αρχαιολογική σκαπάνη και την ιστορική έρευνα να επιβεβαιώνουν την ύπαρξή της στη χλωρίδα της περιοχής τουλάχιστον για τα τελευταία 5.000 χρόνια *Της Αλίκης Χουλιάρα*

Τα πρώτα δέντρα ελιάς δεν ήταν μέρος της ήμερης χλωρίδας της περιοχής. Επρόκειτο για άγρια δέντρα, γνωστά σήμερα με το όνομα αγριελιές, που μπορούν ακόμη να εντοπιστούν σε περιοχές της Μεσογείου, συμπεριλαμβανομένης και της Κρήτης.

Τα στοιχεία πάντως καταδεικνύ-

ουν ότι, αρκετά νωρίς, εμφανίστηκε η ανάγκη των πληθυσμών να ελέγξουν την καλλιέργεια. Πρόκειται για μία ένδειξη που επιτρέπει να υποθέσει κανείς με ασφάλεια ότι οι ελιές και το ελαιόλαδο είχαν ήδη γίνει μέρος της διατροφής των λαών της Μεσογείου. Μάλιστα η Κρήτη πιθανολογείται ως το πρώτο μέρος της Μεσογειακής λεκάνης, στο οποίο ξεκίνησε η εξημέρω-

ση του δέντρου.

Αξίζει να σημειωθεί ότι στην περιοχή του Κολυμβαρίου και συγκεκριμένα στο χωριό Άνω Βούβες, υπάρχει ένα από τα παλαιότερα καλλιεργούμενα ελαιόδεντρα «Το Μνημειώδες Ελαιόδεντρο των Βουβών». Θεωρείται ένα από τα παλαιότερα στον κόσμο και η ηλικία του προσδιορίζεται περίπου στα 2.500 χρόνια.

Τα αρχαιολογικά ευρήματα επιβεβαιώνουν ότι ο πρώτος σημαντικός πολιτισμός της Κρήτης, ο Μινωικός, όχι μόνο βάσιζε την οικονομία του στην αγροτική παραγωγή, αλλά είχε και διευρυμένες εμπορικές σχέσεις με άλλες περιοχές της Ανατολικής Μεσογείου, ανταλλάσσοντας παραγόμενα αγροτικά προϊόντα όπως ελαιόλαδο. Γενικότερα, η καλλιέργεια της ελιάς αποδεικνύεται ότι αποτελούσε μία από τις κύριες απασχολήσεις του τοπικού πληθυσμού κατά τη Μινωική περίοδο. Απόδειξη αποτελούν ευρήματα θρυμματισμένων πυρήνων ελιάς, λύχνων με ίχνη ελαιολάδου και πύλινων αγγείων για την αποθήκευσή του.

Παρόλα αυτά, οι ελιές και το ελαιόλαδο δεν αποτελούσαν μόνο έναν τρόπο επιβίωσης και οικονομικής συναλλαγής για τους Κρήτες. Χρησιμοποιούνταν σε πολλές πολιτισμικές δραστηριότητες και εκφάνσεις, πέραν της διατροφής, τονίζοντας έτσι τη σημασία του φυτού και των προϊόντων του στην καθημερινή ζωή και τον πολιτισμό του νησιού.

Μία τέτοια περίπτωση ήταν η χρήση των προϊόντων της ελιάς στη λατρεία των θεών και των θεοτήτων των Μινωιτών. Παρόμοια, η χρήση καρπού ελιάς εξυπηρετούσε την επιμέλεια και φροντίδα των νεκρών. Συχνά έχουν βρεθεί ελιές στο πλάι των νεκρών σε μινωικούς τάφους, για να τους συνοδεύουν στην επόμενη ζωή. Συνδυάζοντας το λατρευτικό χαρακτήρα του φυτού με τις καλλιτεχνικές τους ικανότητες οι Μινωίτες έχουν κληροδοτήσει μοναδικές τοιχογραφίες που απεικονίζουν το ιερό δέντρο μόνο του ή δίπλα σε λατρευτικά σύμβολα.

Μεταβαίνοντας στη Μυκηναϊκή Εποχή, η ελιά και το ελαιόλαδο φαίνονται ως κομμάτι της καθημερινότητας ολόκληρης της ευρύτερης περιοχής της Νότιας Ελλάδας. Η αποκωδικοποιημένη γραφή των Μυκηναίων και οι νέες επιστημονικές μέθοδοι ανάλυσης υπολειμμάτων αμφορέων έρχονται να επιβεβαιώσουν τις χρήσεις του ελαιολάδου, που άφηναν να εννοηθούν τα ευρήματα των προηγούμενων χρόνων: Το χρησιμοποιούσαν ευρύτατα στο μαγείρεμα λαχανικών, οσπρίων και κρέατος. Παράλληλα, το λάδι αναφέρεται ως καλλυντικό προϊόν, καθώς και ως μέσο για τη λατρεία των θεών.

Σύμφωνα με τη μυθολογία η ελιά ήταν το ιερό δέντρο της πόλης της Αθήνας, διότι στη διαμάχη των θεών για το ποιος θα είναι ο προστάτης της πόλης των Αθηνών, η θεά της σοφίας Αθηνά πρόσφερε στους κατοίκους των Αθηνών ένα δέντρο ελιάς το οποίο κρίθηκε από τους πολίτες της πόλης πολυτιμότερο για τη ζωή τους σε σχέση με το άλογο, το δώρο του Ποσειδώνα. Οι αρχαίοι Έλληνες θεωρούσαν τις ελιές ως σύμβολο καλοσύνης και ευγένειας, ενώ ακόμη και σήμερα, τα κλαδιά της ελιάς συμβολί-

Μεταξύ του 7ου και του 3ου αιώνα π.Χ. φιλόσοφοι, γιατροί και ιστορικοί ασχολήθηκαν με την ελιά

|| ΙΑΜΑΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ||

ζουν την ειρήνη. Ο καρπός τους ήταν από τα αρχαία χρόνια ευλογημένος, σύμβολο γνώσης, σοφίας, αφθονίας και ομορφιάς.

Μάλιστα τον 6ο π.Χ. αιώνα, ο Σόλων, ο μεγάλος Αθηναίος νομοθέτης, συνέταξε τον πρώτο νόμο για την προστασία της ελιάς με εξαίρεση την ανεξέλεγκτη υλοτομία. Η ελιά ήταν ένα σύμβολο στην αρχαία Ελλάδα και το ελαιόλαδο χρησιμοποιούνταν όχι μόνο για την πολύτιμη διατροφική αξία του, αλλά και για ιατρικούς σκοπούς. Μεταξύ του 7ου και του 3ου αιώνα π.Χ. μάλιστα αρχαίοι φιλόσοφοι, γιατροί και ιστορικοί ανέλαβαν τη βοτανική ταξινόμηση της ελιάς και αναφέρθηκαν στις θεραπευτικές ιδιότητες του ελαιολάδου.

Στην κλασική Αθήνα, υπήρχαν ιερές ελιές που θεωρούντο ότι προέρχονταν από την ελιά που είχε φυτέψει στον ιερό βράχο η ίδια η Αθηνά. Τα ιερά αυτά δένδρα ονομάζονταν «μοριαί ελαίες», την ευθύνη τους είχε η πολιτεία και τελούσαν, επί ποινή θανάτου, υπό αυστηρό καθεστώς προστασίας. Το έπαθλο των νικητών των Παναθηναίων ήταν λάδι που παρήγαγαν οι ελιές αυτές. Οι ποσότητες, που έπαιρναν οι πρώτοι νικητές των αγωνισμάτων του στίβου, ήταν τόσο μεγάλες που είχαν, εκτός από τη συμβολική τους αξία και αξία εμπορική.

Επίσης από την Κλασική Περίοδο και συγκεκριμένα το 776 π.Χ. το μοναδικό βραβείο που έπαιρνε ο Ολυμπιονίκης ήταν ο «κότινος» ένα στεφάνι φτιαγμένο από κλαδί ελιάς που συμβόλιζε την ειρήνη και την υποχρεωτική ανακωχή κατά τη διάρκεια των Ολυμπιακών Αγώνων.



Συνδυάζοντας τον λατρευτικό χαρακτήρα της ελιάς και του ελαιολάδου με τις καλλιτεχνικές τους ικανότητες οι Μινωίτες έχουν κληροδοτήσει μοναδικές τοιχογραφίες.

“S,” + elia



elia is the Greek word for “olive”

and it would seem only reasonable that the Siouras SA Company, - exporter of Greek Olives since 1926 - add the first letter for Siouras “S” to “*elia*” and introduce to the World Market the patented Brand Sélia.



as is portrayed by the ancient Mediterranean image of a women pouring water and olives -
- is the Siouras symbol for the Best of the Best olives in Greece.



This Siouras selection as sought to bring them to you
with the new Premium Sélia range of products.

BY

SIOURAS
— SINCE 1926 —

www.selia.gr • www.siouras.gr



**ΜΕΣΣΗΝΙΑΚΟ
ΕΞΤΡΑ ΠΑΡΘΕΝΟ
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ**

Αγροτικός Συνεταιρισμός Στέρνας

Στέρνα Μεσσηνίας 24015

Τηλ.: 2722094465, Fax : 2722094132

email: assternas@yahoo.gr



www.sternaoliveoil.gr



ΤΟ ΧΡΥΣΑΦΙ ΤΗΣ ΡΩΜΗΣ

Οι συναλλαγές αγροτικών προϊόντων στη Μεσόγειο εντατικοποιήθηκαν κατά τη διάρκεια των μεγάλων αυτοκρατοριών. Η Ρωμαϊκή Αυτοκρατορία προώθησε τις εγχρήματες συναλλαγές και η διακίνηση αγροτικών προϊόντων αποτέλεσε ένα μέσο συσσώρευσης πλούτου. Σε εκείνη την εποχή μπορεί να τοποθετηθεί και η επέκταση της διακίνησης των προϊόντων της ελιάς σε περιοχές εκτός της Μεσογειακής λεκάνης. Επιπλέον, ο αυξανόμενος αστικός πληθυσμός της περιόδου προκάλεσε την ανάγκη περισσότερων εισαγωγών, για να αποτραπεί η πιθανότητα έλλειψης ελαιολάδου για τους κατοίκους των ρωμαϊκών πόλεων και της πρωτεύουσας Ρώμης.

Το ελαιόλαδο του Αδριανού

Αξίζει να σημειωθεί ότι πρόσφατα, στο ιστορικό Τίβολι, τριάντα χιλιόμετρα έξω από τη Ρώμη, στο περίφημο καλοκαιρινό ανάκτορο του αυτοκράτορα Αδριανού, το οποίο χρονολογείται στον 2ο μ.Χ. αι., παράγεται ξανά ελαιόλαδο, το οποίο μάλιστα πωλείται τυποποιημένο στους επισκέπτες. Ονομάζε-

ται «Το ελαιόλαδο του Αδριανού» και παρασκευάζεται με καρπό από τα λιόδεντρα που περιβάλλουν το σύμπλεγμα κτιρίων της ονομαστής «Βίλας» του, που αποτελεί σήμερα μνημείο πολιτιστικής κληρονομιάς της Unesco. Κανένα από τα 3.500 ελαιόδεντρα δεν είναι νεότερο των 200 ετών, ενώ το ελαιόλαδο που παράχθηκε γέμισε μόλις 78 μεγάλες φιάλες. «Με αυτή την κίνηση δείχνουμε το δρόμο για ένα βιώσιμο μέλλον, χτίζουμε ένα δεσμό με τους ντόπιους και στέλνουμε ένα αισιόδοξο μήνυμα από την κληρονομιά μας» αναφέρει ο ιστορικός Andrea Bruciati, εμπνευστής της προσπάθειας αυτής.

Και για να πιάσουμε ξανά το ιστορικό νήμα, ό,τι ίσχυε για τη Ρώμη, το ίδιο

έγινε και κατά τη διάρκεια της Βυζαντινής Αυτοκρατορίας. Στην πρωτεύουσά της, την Κωνσταντινούπολη, το ελαιόλαδο κατέφτανε σε πιθάρια που μεταφέρονταν με πλοία. Κατά καιρούς σημειωνόταν έλλειψη του προϊόντος, λόγω της ευρείας χρήσης του στη διατροφή, το φωτισμό, ακόμη και τον καλλωπισμό. Το γεγονός αυτό οδήγησε σε περιστασιακές απαγορεύσεις της εξαγωγής του από τα σύνορα του Βυζαντίου, σύμφωνα με τα αρχεία του κράτους.

Η σύνδεση της ελιάς με ζωή των ανθρώπων σε όλες τις ιστορικές περιόδους υπήρξε αποδεδειγμένα ισχυρή και στα λαϊκά ήθη και έθιμα η παρουσία της είναι καταλυτική. Χαρακτηριστικό παράδειγμα αποτελεί το ότι ακόμα και σήμερα στις γεωργικές περιοχές της χώρας, μία ελιά φυτεύεται όταν γεννιέται ένα παιδί. Η ελιά και το παιδί θα μεγαλώσουν ταυτόχρονα. Όταν το παιδί ξεκινήσει το σχολείο, στην ηλικία των 6 ετών, η ελιά είναι έτοιμη να δώσει καρπούς. Η ελιά θα μεγαλώσει με την οικογένεια, θα επιζήσει και θα βρίσκεται εκεί πολλές γενιές αργότερα για να θυμίζει τη συνέχεια και την εξέλιξη της ζωής.

ΠΑΝΩ ΑΠΟ 1.000 ΧΡΟΝΙΑ

Η ελιά ξεκινά να δίνει καρπούς στην ηλικία των 7 ετών. Στην ηλικία των 30-70 ετών βρίσκεται σε πλήρη ανάπτυξη. Η φυσιολογική διάρκεια ζωής του δέντρου είναι 300 έως 600 χρόνια. Υπάρχουν ελιές με ηλικία που ξεπερνά τα 1.000 χρόνια.



Ανήκουν στα καλύτερα ελαιόλαδα
του κόσμου

www.olivelawon.com

ΔΥΝΑΤΗ ΦΩΝΗ ΕΧΕΙ Η ΓΕΥΣΗ

ΤΗΣ ΣΟΦΙΑΣ ΣΠΥΡΟΥ
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ





«Δεν φτάνει η χημική ανάλυση για να γνωρίσουμε το ελαιόλαδο» καθώς η ανθρώπινη όσφρηση και γεύση υπερέχουν σε ακρίβεια, σύμφωνα με την Άννα Μηλιώνη, Υπεύθυνη Ποιότητας και Επικοινωνίας του Εργαστηρίου Γευσιγνωσίας Ελαιόλαδου Καλαμάτας

Μπορούν δύο ελαιόλαδα που έχουν τις ίδιες χημικές ιδιότητες να είναι εντελώς διαφορετικά; Η απάντηση που μπορεί να δοθεί μόνο μέσα από τη γευσιγνωσία είναι «ναι». Σήμερα είναι πλέον γνωστό ότι η ανθρώπινη όσφρηση και γεύση διαθέτουν την ακρίβεια επιστημονικών οργάνων και μπορούν να αναγνωρίσουν προτερήματα και ελαττώματα που δεν είναι ανιχνεύσιμα με χημικές αναλύσεις. Παράλληλα η κατανάλωση του ελαιόλαδου έχει εξελιχθεί λόγω της αναζήτησης για ποιότητα ζωής και οι καταναλωτές θέλουν να γνωρίσουν καλύτερα το ελαιόλαδο που γεύονται. Συνοπτικές περιγραφές όπως «αυτό το ελαιόλαδο είναι έξτρα παρθένο» ή «είναι πολύ καλό» δεν αρκούν για να ικανοποιήσουν την περιέργεια και την ανάγκη για ολοένα πιο σύνθετες απαντήσεις. Άλλωστε και οι παραγωγοί προκειμένου να διεκδικήσουν την προτίμηση του καταναλωτή προσπαθούν να περιγράψουν τα μοναδικά χαρακτηριστικά που συνδέουν το χυμό της ελιάς με τον τόπο που τον παράγει. Πόσες φορές όμως να περιγράψει κανείς το ελαιόλαδο της Λακωνίας ως «φρουτώδες και πικάντικο»; Εδώ ξεκινά η ανάγκη για τη δουλειά του γευσιγνώστη αλλά και του δημοσιογράφου, για να ξετυλίξει την ποιότητα των εκατοντάδων ελαιολάδων, που παράγονται για να ξεχωρίσουν με βάση τα μοναδικά τους χαρακτηριστικά.

Χωρίς να μειώνεται στο ελάχιστο η σημασία των χημικών παραμέτρων η ανθρώπινη όσφρηση και γεύση υπερέχουν σε ακρίβεια ακόμη και από εξειδικευμένα μηχανήματα. Όπως εξηγεί η Άννα Μηλιώνη, Υπεύθυνη Ποιότητας και Επικοινωνίας του Εργαστηρίου και της Ομάδας Γευσιγνωσίας Ελαιόλαδου Καλαμάτας του ΤΕΙ Πελοποννήσου: «Οι αισθήσεις μας έχουν εκπαιδευτεί εδώ και χιλιάδες χρόνια για να μας κρατούν στη ζωή, διότι, εάν δεν λειτουργούσαν, θα μπορούσαμε να καναλαλώσουμε μια ουσία που είναι τοξική χωρίς να αντιληφθούμε την επικινδυνότητά της. Μάλιστα έχουμε καταλήξει μέσα από τη διαδικασία της συστηματικής επιλογής και την κληρονομικότητα να αντιλαμβανόμαστε ορισμένες γεύσεις και οσμές ως ευχάριστες ή δυσάρεστες».

Για να γίνει πιο εύκολα αντιληπτό πόσο εξελιγμένα είναι τα ανθρώπινα αισθητήρια, η κυρία Μηλιώνη δίνει ένα παράδειγμα: «Έρευνες έχουν δείξει πως εάν ανακατέψουμε 1 ml ταγγισμένου ελαιόλαδου σε 10 λίτρα εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου (1:10000 αραιώση), μία ομάδα εκπαιδευμένων δοκιμαστών μπορεί πολύ εύκολα να αναγνωρίσει το ελάττωμα, ενώ καμία σημαντική διαφοροποίηση δεν θα φανεί στα αποτελέσματα των χημικών αναλύσεων», και συμπληρώνει «για το λόγο αυτό δεν πρέπει να απορούμε γιατί ενώ ένα ελαιόλαδο που έχει κατηγοριοποιηθεί ως εξαιρετικό παρθένο όσον αφορά στις χημικές του αναλύσεις, αποτυγχάνει να περάσει την οργανοληπτική αξιολόγηση».



cretanthos[®]



T. +302834022192, +302831055455, +306982070427
Email: info@cretanthos.gr



www.cretanthos.gr

Π.Ο.Π. ΚΑΛΑΜΑΤΑ

ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

Ένα από τα πιο ξεχωριστά και πολυβραβευμένα Ελληνικά ελαιόλαδα είναι το Π.Ο.Π. Καλαμάτα εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, προϊόν προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης, που παράγεται με την υπογραφή της εταιρείας Κωνσταντόπουλος Α.Ε.. Μια από τις μεγαλύτερες και πιο καταξιωμένες Ελληνικές εξαγωγικές επιχειρήσεις.

Το μυστικό της επιτυχίας αυτού του προϊόντος δεν είναι μόνο η διασφάλιση της καλύτερης πρώτης ύλης, που επιτυγχάνεται με το πρότυπο χημείο και το έμπειρο, συνεχώς εκπαιδευόμενο προσωπικό, που διαθέτει η εταιρεία. Δεν αρκεί μόνο ο συνδυασμός του ιδανικού κλίματος και εδάφους της Μεσσηνιακής γης, διάσημης σε όλο το κόσμο για το ελαιόλαδο και την ελιά της. Τι είναι αυτό το οποίο ευθύνεται για την ύψιστη ποιότητα, άρωμα και γεύση του συγκεκριμένου προϊόντος που το κάνει ξεχωριστό; Η σωστή διαχείριση του προϊόντος σε όλα τα στάδια παραγωγής είναι η απάντηση. Η εταιρεία έχει επενδύσει στο σημαντικότερο στάδιο παραγωγής του ελαιολάδου, που είναι η σωστή αποθήκευση. Το προϊόν φυλάσσεται σε έναν ειδικό κλιματιζόμενο χώρο και διατηρεί τα βέλτιστα χαρακτηριστικά του, με τη χρήση αζώτου στις ανοξείδωτες δεξαμενές φύλαξης του. Με το τρόπο αυτό η εταιρεία είναι σε θέση να μας προσφέρει ένα ολόφρεσκο προϊόν, καθ'ολη τη διάρκεια του έτους.

Ένα 100% φυσικό φρουτοχυμό, μοναδικής διατροφικής αξίας, με έντονο πρασινωπό χρώμα, φρουτώδες άρωμα, γεμάτη γεύση με ελαφρά πικάντικη διάθεση, πλούσιο σε μονοακόρεστα και φυσικά αντιοξειδωτικά, που ανταμείβει πλουσιοπάροχα τους καταναλωτές, σε όλο τον κόσμο. Αυτό είναι το Π.Ο.Π. Καλαμάτα εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο από την εταιρεία Κωνσταντόπουλος Α.Ε..

Προσφέρει μέγιστη απόλαυση όταν καταναλώνεται με εκλεκτά θαλασσινά, ψάρια και φρέσκιες σαλάτες. Ιδανική η χρήση του και στη μοντέρνα ζαχαροπλαστική.



ΚΩΝΣΤΑΝΤΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε. "OLYMP"
ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΑΠΟ ΤΟ 1956
3ο χλμ Ε.Ο. Κατερίνης - Λάρισας
Τ. 23510 47000
www.konstolymp.gr



ΚΑΛΑΜΑΤΑ

ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ
ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ



ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ



Είναι αλήθεια ότι οι βασικές ποιότητες του ελαιόλαδου είναι πικρό, φρουτώδες και πικάντικο, αλλά την ίδια στιγμή ο νόμος ενδιαφέρεται μόνο για το φρουτώδες και το εάν ένα ελαιόλαδο διαθέτει ελάττωμα. «Οι ερωτήσεις που θέτει η νομοθεσία για την οργανοληπτική αξιολόγηση είναι μόνο δύο και αφορούν στο αν ένα ελαιόλαδο έχει ελάττωμα και ποιας έντασης. Εφόσον ένα ελαιόλαδο διαθέτει ελάττωμα, αλλάζει κατηγορία και δεν μπορεί να θεωρηθεί έξτρα παρθένο ενώ με βάση την ένταση του ελαττώματος μπορεί να χαρακτηριστεί έως και λαμπάντε. Επιπλέον σύμφωνα με το νόμο το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο πρέπει οπωσδήποτε να διαθέτει και το χαρακτηριστικό του φρουτώδους με κάποια ελάχιστη έστω ένταση», εξηγεί η Άννα Μηλιώνη. Όμως η γευσιγνωσία εφόσον εκπληρώσει τον πρώτο της σκοπό, που είναι η νομική κατοχύρωση της γνησιότητας του ελαιόλαδου, προχωρά δίνοντας πληροφορίες και για την έκφραση του ελαιόλαδου. «Ειδικά για το φρουτώδες και το πικάντικο υπάρχουν πολλές χροιές που προσδίδουν ενδιαφέρον κι άπειρους συνδυασμούς στην παλέτα του ελαιόλαδου. Μπορείς να έχεις ένα πικάντικο που είναι καυτερό σαν πιπεριά τσίλι, ένα άλλο που ξεδιπλώνει την έντασή του αργά, το οποίο έχει να κάνει κυρίως με την ποικιλία και την επεξεργασία στο ελαιοτριβείο», θα πει η κυρία Μηλιώνη. Προκειμένου να κωδικοποιήσει τους βασικούς όρους της περιγραφής των γεύσεων και των αρωμάτων το Διεθνές Ελαιοκομικό Συμβούλιο δημιούργησε ένα λεξικό ως βασικό σύστημα αναφοράς για τις αισθητηριακές ιδιότητες του ελαιόλαδου.

Ο καθένας μπορεί να γίνει γευσιγνώστης

Δεν χρειάζεται να είναι κανείς ειδικός για να αναγνωρίσει ένα καλό ελαιόλαδο. Εκείνο που έχει σημασία είναι η εμπειρία που αποκτάται σταδιακά μες από την επίγνωση των αισθήσεων για να μπορέσει ένας γευσιγνώστης να περιγράψει τη γεύση και το άρωμα του ελαιόλαδου. Όπως εξηγεί η κυρία Μηλιώνη, ο καθένας μας μπορεί να ασκηθεί στη γευσιγνωσία του ελαιόλαδου στο σπίτι του,

Δεν πρέπει να απορούμε όταν
ένα ελαιόλαδο παρότι έχει
κατηγοριοποιηθεί στη χημική ανάλυση
ως εξαιρετικό παρθένο αποτυγχάνει
στην οργανοληπτική αξιολόγηση
- ANNA ΜΗΛΙΩΝΗ



Η φωτογράφιση έγινε στο πρώτο ελληνικό Olive Oil Bar, που δημιουργήθηκε στον πολυχώρο ελληνικής γαστρονομίας Yoleni's.

αρκεί να τηρεί ορισμένες βασικές προδιαγραφές στη διαδικασία της δοκιμής. Ξεκινάμε επιλέγοντας ένα μικρό γυάλινο ποτήρι και έχοντας μια φέτα μήλου που χρησιμεύει για να επαναφέρουμε και να φρεσκάρουμε τη γεύση ανάμεσα στη δοκιμή διαφορετικών ελαιολάδων» σημειώνει η ίδια.

Θερμοκρασία 28°C

«Αφού βάλουμε λίγο λάδι σε ένα ποτήρι, έως 15 ml, πρέπει να το φέρουμε σε θερμοκρασία γύρω στους 28°C. Η συγκεκριμένη θερμοκρασία έχει επιλεγεί επειδή διευκολύνει την παρατήρηση οργανοληπτικών διαφορών και επειδή σε χαμηλότερες θερμοκρασίες οι αρωματικές ενώσεις του ελαιόλαδου δεν αναδεικνύονται αρκετά, ενώ οι υψηλότερες θερμοκρασίες οδηγούν σε εξάτμιση των αρωματικών ενώσεων. Η οργανοληπτική αξιολόγηση στα εξειδικευμένα εργαστήρια γίνεται σε χώρους ελεγχόμενης θερμοκρασίας αλλά η πιο συνηθισμένη μέθοδος για να φτάσουμε στο σωστό αποτέλεσμα στο σπίτι μας είναι να ζεστάνουμε το ποτήρι ανάμεσα στα χέρια μας. Σηκώνουμε το ποτήρι, κρατώντας το καλυμμένο με το χέρι, το γέρνουμε ελαφρά και σε αυτήν τη θέση το περιστρέφουμε πλήρως, ώστε να διαβραχεί όσο το δυνατόν περισσότερο η εσωτερική επιφάνεια. Μόλις ολοκληρωθεί αυτό το στάδιο, ξεσκεπάζουμε το ποτήρι και οσφραινόμαστε το δείγμα με αργές, βαθιές εισπνοές για να αξιολογήσουμε το ελαιόλαδο για περίπου μισό λεπτό».

Σε όλη τη στοματική κοιλότητα

«Για τη γευστική δοκιμή βάζουμε περίπου 3 ml ελαιολάδου στο στόμα και το κατανέμουμε σε όλη τη στοματική κοιλότητα. Είναι πολύ σημαντικό το έλαιο να έρθει σε επαφή με όλη τη στοματική κοιλότητα από το μπροστά μέρος και τη γλώσσα προς τα πλάγια και το πίσω μέρος μέχρι τον ουρανίσκο και το λαιμό, καθώς είναι γνωστό ότι η ένταση με την οποία γίνονται αντιλη-

πτές οι γεύσεις διαφέρουν ανάλογα με τη ζώνη της γλώσσας, της υπερώας και του φάρυγγα. Ρουφώντας αέρα τον ανακατεύουμε τον με το ελαιόλαδο έτσι ώστε να απελευθερώσουμε τις γεύσεις και τα αρώματά του. Αρχικά ψάχνουμε για την πικρή γεύση. Αφήνουμε το ελαιόλαδο να κινηθεί κατά μήκος της γλώσσας μέχρι να φτάσει στο πίσω μέρος της όπου συνήθως αντιλαμβανόμαστε την πικρή γεύση. Καταπίνουμε το ελαιόλαδο και προσπαθούμε να καταλάβουμε αν μας προκαλεί ένα κάψιμο ή τσούξιμο στο λαιμό. Αυτή είναι η αίσθηση του πικάντικου» τονίζει η κυρία Μηλιώνη.

Δε χρειάζεται ειδικός για να αναγνωρίσει ένα καλό ελαιόλαδο

Εκείνο που έχει σημασία είναι η εμπειρία που αποκτάται σταδιακά μες από την επίγνωση των αισθήσεων, για να μπορέσει ένας γευσιγνώστης να περιγράψει τη γεύση και το άρωμα του ελαιόλαδου. Καθένας μπορεί να ασκηθεί στη γευσιγνωσία του ελαιόλαδου στο σπίτι του, αρκεί να τηρεί ορισμένες βασικές προδιαγραφές στη διαδικασία της δοκιμής



ΟΣΦΡΗΤΙΚΗ ΔΟΚΙΜΗ

Απελευθερώνοντας το άρωμα

Για να φτάσουμε το ελαιόλαδο στη σωστή θερμοκρασία δοκιμής στο σπίτι μας, ζεσταίνουμε το ποτήρι ανάμεσα στα χέρια μας. Μετά το σηκώνουμε, κρατώντας το καλυμμένο με το χέρι, το γέρνουμε ελαφρά και σε αυτήν τη θέση το περιστρέφουμε πλήρως, ώστε να διαβραχεί όσο το δυνατόν περισσότερο η εσωτερική επιφάνειά του.



ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΔΟΚΙΜΗ

Το πικρό και το πικάντικο

Βάζουμε περίπου 3 ml ελαιολάδου στο στόμα και το κατανέμουμε σε όλη τη στοματική κοιλότητα. Ένα συχνό λάθος που κάνουμε ως αρχάριοι γευσσιγνώστες, όπως επισημαίνει η κυρία Μηλιώνη, είναι ότι «μπερδεύουμε το πικρό με το πικάντικο. Πρέπει να μάθουμε να ξεχωρίζουμε ότι το πικρό το γεύεται στη γλώσσα ενώ το πικάντικο είναι αίσθηση στο λαιμό».

ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΑΡΩΜΑΤΩΝ

Βαθιές αναπνοές

Ξεσκεπάζουμε το ποτήρι και οσφραινόμαστε το δείγμα με αργές, βαθιές εισπνοές για να αξιολογήσουμε το ελαιόλαδο για περίπου μισό λεπτό.

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ

Το Εργαστήριο Γευσιγνώσας Ελαιολάδου Καλαμάτας του ΤΕΙ Πελοποννήσου είναι ένα από τα τρία εγχώρια εργαστήρια διαπιστευμένα από το Εθνικό Σύστημα Διαπίστευσης (ΕΣΥΔ) και το Διεθνές Συμβούλιο Ελαιολάδου (ΙΟΟC). Η διαπίστευση κατά ΙΟΟC ανανεώνεται μετά από ετήσια αξιολόγηση.



ΟΙ ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

Χαρακτηριστικά και ποιότητες ελαιολάδου με βάση τον Κανονισμό 2658/1991

Εξαιρετικό Παρθένο Η διάμεση τιμή των ελαττωμάτων είναι ίση με 0 και για το φρουτώδες μεγαλύτερη του 0.

Παρθένο Η διάμεση τιμή των ελαττωμάτων είναι μεγαλύτερη του 0, χωρίς όμως να υπερβαίνει το 3,5, και η διάμεση τιμή του φρουτώδους είναι μεγαλύτερη του 0.

Λαμπάντε Η διάμεση των ελαττωμάτων υπερβαίνει το 3,5 ή η διάμεση των ελαττωμάτων είναι μικρότερη ή ίση με 3,5 και η διάμεση τιμή του φρουτώδους είναι ίση με 0.

Οι κατηγορίες προσδιορίζονται από τον Κανονισμό 2658/1991 της Επιτροπής για τα ελαιολάδα.



Η εμπειρία

**«Χαρισματικούς»
καταναλωτές χρειάζεται
το ελαιόλαδο για να
αναπτυχθεί και αυτούς
τους καταναλωτές
προσπαθούν να
διαμορφώσουν
το Kinsterna
και η Κασέλλ ΑΕ**

**ΤΗΣ ΜΑΡΙΝΑΣ
ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ**

Η εκδήλωση Oliva Feast, με στόχο την ανάδειξη των τοπικών προϊόντων, έλαβε χώρα το τριήμερο 16-18 Νοεμβρίου στο ξενοδοχείο Kinsterna.

Κάθε χρόνο στο πλαίσιο της έκθεσης SIAL παρουσιάζεται μία μεγάλη έρευνα των διοργανωτών για τις τάσεις που θα επηρεάσουν τον τομέα της αγροδιατροφής τα επόμενα χρόνια. Μία από αυτές, που παρουσιάστηκαν τη σεζόν 2014/2015, ήταν εκείνη του «Χαρισματικού Καταναλωτή», που ουσιαστικά αναφέρεται στον υπεύθυνο, επιλεκτικό και δραστήριο αγοραστή.

Έναν άνθρωπο του οποίου η περιέργειά δεν σταματά στο προϊόν, αλλά επεκτείνεται στη διαδικασία της παραγωγής, δίνοντας μεγάλη έμφαση στην ιχνηλασιμότητα και τη διαφάνεια των διαδικασιών.

Αυτούς τους καταναλωτές χρειάζεται το ελαιόλαδο υψηλών προδιαγραφών για να εκτιμηθεί και αναπτυχθεί και αυτούς τους καταναλωτές προσπαθούν να διαμορφώσουν στη Μονεμβασιά το ξενοδοχείο Kinsterna και η Κασέλλ ΑΕ τόσο μέ-

σα από ανεξάρτητες δράσεις, όσο και μέσα από συμπράξεις, όπως η ετήσια εκδήλωση «Oliva Feast», η οποία φέτος πραγματοποιήθηκε το τριήμερο 16-18 Νοεμβρίου στους χώρους του ξενοδοχείου.

Αν και αυτή τη χρονιά ο άστατος καιρός δημιούργησε προβλήματα, το πλάνο της συγκεκριμένης εκδήλωσης περιλαμβάνει μεταξύ άλλων το μάζεμα ελιών στον ελαιώνα του Kinsterna, την παραγωγή αγουρέλαιου στον παλιό πέτρινο μύλο του αρχοντικού και την παρασκευή βρώσιμων ελιών. Η εμπειρία συμπληρώνεται με το «Liquid Gold», ένα δείπνο ειδικά σχεδιασμένο για να αναδείξει την ελιά από τον chef του αρχοντικού, αλλά και τη γευσίγνωσία εξαιρετικών παρθένων ελαιολάδων της Κασέλλ ΑΕ, συμπεριλαμβανομένου του ελαιολάδου Kinsterna, με τη βοήθεια της γεωπόνου και γευσίγνώστριας Άννας Βλάχου. Αξίζει να σημειωθεί ότι η κυρία Βλάχου, μέσω της εταιρείας Κασέλλ έχει ανα-



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ



γίνεται δέσμος

λάβει ενεργό ρόλο στην ανάδειξη και προώθηση των ελαιολάδων του Δήμου Μονεμβασίας σε 14 χώρες σε όλο τον κόσμο.

Oliva Feast

Ο καταναλωτής γίνεται γευσιγνώστης

«Το Oliva Feast είναι μια πολύ καλά οργανωμένη εκδήλωση αγροτουριστικού ενδιαφέροντος, μέσα από την οποία ο επισκέπτης προσεγγίζει την παραγωγή της ελιάς και του ελαιόλαδου του Δήμου Μονεμβασίας. Στόχος μας είναι η ανάδειξη τοπικών αγροτικών προϊόντων μέσα από την αναβίωση παραδοσιακών τεχνικών για την παραγωγή τους. Οι συμμετέχοντες έχουν τη δυνατότητα να γνωρίσουν και να γευτούν τα προϊόντα του τόπου μας αλλά και να τα αξιολογήσουν ως ποιοτικά», ανέφερε στο Top 50 by Ελαίας Καρπός η κυρία Βλάχου.

Κατά τη διάρκεια του Oliva Feast δίνονται πληροφορίες για το πώς εξελίσσεται η παραγωγή του παρθένου ελαιόλαδου στο Δήμο Μονεμβασίας, για τις ποικιλίες που καλλιεργούνται όπως και για την ποιοτική αξιολόγηση του παρθένου ελαι-

ολάδου. «Το κομμάτι της γευσιγνωσίας είναι εξαιρετικά σημαντικό, γιατί βοηθά τον καταναλωτή να αναγνωρίζει το φρουτώδες, το πικρό και το πικάντικο, τα θετικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του έξτρα παρθένου», σημειώνει η κυρία Βλάχου.

Η ελαιοκαλλιέργεια στην περιοχή της Μονεμβασίας

Ένας τυπικός αμπελώνας εξαιρετικής ποιότητας με πυκνότητα φύτευσης 2.000 αμπέλια ανά εκτάριο θα έχει απόδοση περίπου 2,5 κιλά ανά αμπέλι.

Οι βιοδυναμικές πρακτικές στην αμπελοκαλλιέργεια επικρατούν σε όλο και πιο πολλά οινοποιεία δίνοντας ποιότητα, χαρακτήρα και σταθερότητα στο φρούτο.

Οι ελάχιστες δυνατές επεμβάσεις κατά την οινοποίηση έχουν συνήθως ως αποτέλεσμα εξαιρετική ισορροπία και βέλτιστη αρωματική εξέλιξη.

Η τάση για χειρωνακτικό τρύγο γίνεται όλο και πιο ισχυρή σε όλη τη χώρα.

Σύμφωνα με όσα παρουσιάστηκαν κατά τη διάρκεια του «Oliva Feast» τρία στοιχεία μπορούν να καθοδηγήσουν τον καταναλωτή στη διαδικασία αξιολόγησης του έξτρα παρθένου ελαιολάδου.

- Αν είναι φρουτώδης; Η συγκεκριμένη ιδιότητα αναφέρεται στο άρωμα του φρέσκου και υγιούς καρπού της ελιάς, το οποίο γίνεται αντιληπτό μέσω της μύτης. Το εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο είναι ουσιαστικά ένας φρεσκοστυμμένος χυμός φρούτου.

- Αν έχει πικρή γεύση; Πρόκειται για τη χαρακτηριστική δομική γεύση του ελαιόλαδου που παράγεται από πράσινες ελιές ή από ελιές στο στάδιο αλλαγής του χρώματος. Συνήθως γίνεται αντιληπτή στο πίσω μέρος της γλώσσας.

- Αν είναι πικάντικο; Χαρακτηριστική αίσθηση του ελαιόλαδου που παράγεται στην αρχή της καλλιεργητικής περιόδου, κυρίως από άγουρες ελιές. Γίνεται αντιληπτό σε όλη τη στοματική κοιλότητα και ιδιαίτερα στο φάρυγγα.

Επιπρόσθετα, η έντονα πικρή γεύση και η πικάντικη αίσθηση είναι συνήθως ενδείξεις υψηλού επιπέδου πολυφαινολών στο ελαιόλαδο. «Το άρωμα και η γεύση του ελαιόλαδου μας διηγούνται την ιστορία του», τόνισε χαρακτηριστικά η κυρία Βλάχου και συνέχισε: «Μας δίνουν πληροφορίες για την ποικιλία της ελιάς, τις καλλιεργητικές πρακτικές που εφαρμόστηκαν στον ελαιώνα, τις συνθήκες επεξεργασίας

της ελιάς στο ελαιοτριβείο και τη διαχείριση του ελαιόλαδου τόσο κατά την αποθήκευσή του όσο και στην κουζίνα μας».

Kinsterna

«Υιοθετήστε ένα δέντρο ελιάς»

Το Kinsterna Hotel είναι ένα βυζαντινό αρχοντικό που αποκαταστάθηκε με απόλυτο σεβασμό στη μακρά ιστορική του διαδρομή για να μετατραπεί σήμερα σε ένα μοναδικό κατάλυμα με παγκόσμιες διακρίσεις. Περιβάλλεται από ένα εύφορο κτήμα, έκτασης 70 στρεμμάτων στο οποίο φύονται αιωνόβιες ελιές με κυρίαρχη ποικιλία την «Αθηνολιά». «Πέρα από την αποκατάσταση του ιστορικού κτιρίου, βασικός στόχος των ιδιοκτητών ήταν η αναβίωση του φυσικού περιβάλλοντος αλλά και των παραγωγικών δραστηριοτήτων του κτήματος, ώστε το αρχοντικό να είναι αυτόνομο. Ταυτόχρονα, η επαφή με τη φύση και τον αυθεντικό τρόπο ζωής της ελληνικής επαρχίας αλλά και τα τοπικά προϊόντα, αποτελούν μέρος της εμπειρίας που αποκομίζουν οι επισκέπτες μας», επισήμανε η Marketing Manager του καταλύματος, Έφη Μοσκοφόγλου.

Η ίδια μας μίλησε για μία ακόμη μία σημαντική πρωτοβουλία του Kinsterna, τη δράση «Υιοθετήστε ένα δέντρο». «Η φύτευση ενός δενδρύλλιου ελιάς, που αποτελεί μια συμβολική κίνηση και ενισχύει περαιτέρω τους δεσμούς των επισκεπτών

μας με το αρχοντικό, συνοδεύεται από ένα πιστοποιητικό υιοθεσίας διάρκειας 10 ετών και πραγματοποιείται σε ειδικά διαμορφωμένες πεζούλες του κτήματος. Το προσωπικό μας καλλιεργεί το δέντρο και κάθε χρόνο ενημερώνει τον ανάδοχο για την ανάπτυξή του, αποστέλλοντάς του μια σχετική φωτογραφία, καθώς και ένα μπουκάλι εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο και ένα μπουκάλι ελιές, εφόσον το επιθυμεί». Αρχικά, η δυνατότητα υιοθεσίας δινόταν σε όσους έχουν πραγματοποιήσει ένα σημαντικό event στο αρχοντικό, όπως έναν γάμο ή μία βάπτισμα. Δεδομένου όμως ότι υπήρχε μεγάλο ενδιαφέρον, πλέον όλοι οι επισκέπτες έχουν τη δυνατότητα να υιοθετήσουν ένα δενδρύλλιο ελιάς. Κάθε φορά μετά τη φύτευση, σχεδιάζουμε μια tailor made πινακίδα στην οποία αναγράφεται το όνομα του αναδόχου, η ημερομηνία φύτευσης, καθώς και ένα σύντομο κείμενο που μας υποδεικνύει ο ανάδοχος. Η πινακίδα αυτή τοποθετείται δίπλα στο δενδρύλλιο». Το ελαιόλαδο που αποστέλλεται στους «ανάδοχους» παράγεται από την παραγωγή του ιδιόκτητου κτήματος, με την πατροπαράδοτη διαδικασία την έκθλιψη στο πέτρινο λιотρίβι του αρχοντικού. Το συγκεκριμένο ελαιόλαδο πωλείται μέσα από το ξενοδοχείο, ενώ επίσης χρησιμοποιείται στην κουζίνα του.

Για food lovers

Η περιοχή της Μονεμβασιάς

Θα μπορούσε τελικά η Μονεμβασία να γίνει ο επόμενος αγαπημένος προορισμός των food lovers από την Ελλάδα αλλά και από το εξωτερικό; «Φυσικά και θα μπορούσε, αφού στην ευρύτερη περιοχή αλλά και στον ελαιώνα του αρχοντικού Kinsterna κυρίαρχη είναι η ντόπια ποικιλία «Αθηνολιά», η οποία παρουσιάζει ιδιαίτερα χαρακτηριστικά και πωλείται υψηλότερα έναντι άλλων ποικιλιών. Επιπλέον, η Κασέλλ κάνει μια σημαντική δουλειά στην προώθηση των ντόπιων ελαιολάδων σε πολλές χώρες σε όλο τον κόσμο», σημείωσε χαρακτηριστικά η κυρία Μοσκοφόγλου.

Η ΜΟΝΑΔΙΚΗ ΑΘΗΝΟΛΙΑ

Οι παραδοσιακοί ελαιώνες του Δήμου Μονεμβασιάς αποτελούνται σε μεγάλο ποσοστό από την ποικιλία «Αθηνολιά», μια ποικιλία με εκατοντάδες χρόνια παρουσίας στην περιοχή, που θα μπορούσε να παίξει σημαντικό ρόλο στην ανάπτυξη εργαλείων τουριστικού ενδιαφέροντος.



(© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ)

ena ena

EXCEPTIONAL
GREEK PRODUCTS



elaia zait

Από μπλε κόκκινα

Τα ποτήρια γευσιγνωσίας ελαιολάδου

Μια θάλασσα από κόκκινα ποτήρια στις γευσιγνωσίες ελαιολάδου σε όλο τον κόσμο ονειρεύονται η εταιρεία σχεδιασμού ποτηριών Elaia Zait και το Πανεπιστήμιο της Χαέν. Μάλιστα, σύμφωνα με τον καθηγητή του Πανεπιστημίου, José Juan Gaforio, οι κόκκινες αποχρώσεις του ποτηριού καλύπτουν πλήρως το χρώμα του ελαιολάδου, με αποτέλεσμα να αποφεύγεται η πιθανότητα μεροληψίας. Το νέο ποτήρι γευσιγνωσίας πληροί, σύμφωνα με τον IOOC, τις παραμέτρους των διεθνών κανονισμών και θα μπορούσε να γίνει το νέο εργαλείο στην επαγγελματική οργανοληπτική αξιολόγηση. «Είμαστε σε μια ιστορική στιγμή», τόνισε ο Daniel Millán της Elaia Zait. «Έχει έρθει ο καιρός να παρουσιάσουμε τα νέα εργαλεία, όπως ένα νέο ποτήρι επαγγελματικής γευσιγνωσίας για τον 21ο αιώνα».



Το πιο αρχαίο δοχείο

Είναι 2.000 ετών και βρίσκεται στη Νάπολη

Το Αρχαιολογικό Μουσείο της Νάπολης θα φιλοξενήσει σύντομα ένα έκθεμα που πιθανώς να αποτελεί το πιο αρχαίο μπουκάλι ελαιολάδου, που έχει διατηρηθεί ανέπαφο στο πέρασμα των αιώνων. Πρόκειται για ένα νεολιθικό γυάλινο δοχείο, μισογεμάτο με κάτι που κατά πάσα πιθανότητα αποτελεί ελαιόλαδο σε στέρεα μορφή και προέρχεται από το Herculaneum, σήμερα Ercolano και Ηράκλειον στα αρχαία ελληνικά, πόλη που καταστράφηκε το 79 μ.Χ. με την έκρηξη του Βεζούβιου. Το οργανικό υλικό, που περιέχεται στη φιάλη, έχει κηρώδη σύσταση και λευκό κιτρινωπό, καφέ και σε ορισμένα σημεία μαύρο χρώμα, ενώ υποβλήθηκε σε χημικές εξετάσεις, οι οποίες αποκαλύπτουν πως η σύστασή του προσεγγίζει σε μεγάλο βαθμό αυτή του ελαιολάδου. Σε αυτό το σημείο, το ενδιαφέρον των ερευνητών πέφτει πάνω στο μέρος στο οποίο



φυλασσόταν, αφού θα μπορούσε να μαρτυρήσει ή έστω να δώσει πληροφορίες αναφορικά με τη χρήση του ελαιολάδου εκείνη την εποχή. Προηγούμενες έρευνες έχουν δείξει πως αρχικά χρησιμοποιήθηκε ως καύσιμο φωτισμού και καλλυντικό, ενώ ξεκίνησε να χρησιμοποιείται ως φαγητό αρκετά αργότερα. Σε παλιότερες έρευνες από αντίστοιχα δοχεία, είχε αποδειχθεί πως σε γυάλινα σκεύη, μικρότερα όμως από το συγκεκριμένο, φυλασσόταν στους αρχαίους ρωμαϊκούς χρόνους ένα αρωματισμένο υγρό το οποίο ήταν κατά πάσα πιθανότητα ελαιόλαδο, όμως χρησιμοποιούνταν για καλλωπιστικούς σκοπούς.

The image shows the modern, multi-story facade of the Food Standard building. The company's logo, a stylized 'f' inside a circle, is visible on the upper part of the building. The building features large glass windows and a balcony with a metal railing. In the foreground, there is a paved area with a small tree on the left and a row of vertical wooden poles on the right. A glass entrance structure is visible in the center.

food standard

Ολιστική θεώρηση από το χωράφι στον καταναλωτή

Η foodstandard είναι η κορυφαία ελληνική εταιρεία παροχής υπηρεσιών στον ευρύτερο αγροτικό και αγροδιατροφικό κλάδο. Παρέχουμε συνολικές λύσεις που καλύπτουν τις ανάγκες των εμπλεκόμενων φορέων από την παραγωγή μέχρι την αγορά, από τον πρωτογενή τομέα (αγρότες, παραγωγικές ΜΜΕ, συνεταιρισμοί), έως τις επιχειρήσεις και οργανισμούς που δραστηριοποιούνται στο χώρο των τροφίμων.

Αθήνα: Υδρας 5, 152 32, Χαλάνδρι | Τ (+30) 210 61 31 172 | Φ (+30) 210 61 31 638
Καθαρά: Σπάρτης 34, Κεντρική Αγορά, 24 133 | Τ (+30) 27210 99 020
Υπ/μα Λακωνίας: 25ης Μαρτίου 47, Μοδάοι, 230 52 | Τ (+30) 27323 09 001

 foodstandard

www.foodstandard.gr | info@foodstandard.gr

Πολλά υποσχόμενη καριέρα στην Κίνα

Μετρημένοι στα δάχτυλα είναι οι δοκιμαστές ελαιολάδου στην Κίνα, στην οποία τα τελευταία χρόνια η ζήτηση για προϊόντα υγιεινής διατροφής, όπως το ελαιόλαδο, είναι πολύ αυξημένη. Πρόκειται λοιπόν για έναν κλάδο, που αναπτύσσεται γοργά στο εσωτερικό της χώρας. Στην προσπάθεια αυτή, φυσικά, ένας δοκιμαστής ελαιολάδου είναι απαραίτητος, σύμφωνα με τον Henry Lin, έναν από τους ελάχιστους επαγγελματίες του είδους. «Μέχρι πριν από ένα χρόνο δεν είχα γνωρίσει κανέναν που να έχει ακούσει το οτιδήποτε σχετικά με τη δοκιμή ελαιολάδου. Είναι μια καινούργια, ανερχόμενη καριέρα στην Κίνα», αναφέρει σε συνέντευξή του στην ισπανική ιστοσελίδα mercarei. «Πολλοί άνθρωποι θα ήθελαν να ασχοληθούν, ωστόσο η διαπαιδαγώγησή τους τους λέει πως το να δοκιμάζεις τη γεύση του ελαιολάδου είναι κάτι παράξενο» αναφέρει και συμπληρώνει: «Υπάρχουν πάντως αρκετοί, παθιασμένοι με το κυνήγι ενός καλύτερου επιπέδου ζωής και πρόθυμοι να δοκιμάσουν κάτι καινούργιο. Βασικά η στάση πολλών άλλαξε όταν δοκίμασαν ένα πραγματικά έξτρα παρθένο ελαιόλαδο» τονίζει με σημασία ο κ. Lin.



Με 53 βραβεία η Ελλάδα στη Νέα Υόρκη

Στον ετήσιο «Διεθνή Διαγωνισμό Ελαιόλαδου της Νέας Υόρκης» (NYIOOC) με 1.000 διαγωνιζόμενους από 27 χώρες, η Ελλάδα με 155 ετικέτες έσπασε κάθε προηγούμενο ρεκόρ της, συλλέγοντας 53 βραβεία, εκ των οποίων

31 χρυσά και κατακτώντας την τέταρτη θέση. Στην περσινή συμμετοχή, η Ελλάδα κέρδισε 46 βραβεία, αριθμός υπερδιπλάσιος από τον προέξοντο διαγωνισμό (20 βραβεία), ανάμεσα σε 910 συμμετοχές και 27 χώρες.

NYIOOC

ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΚΑΤΑΤΑΞΗ ΕΝΟΟ 2017

Το καλύτερο ΕΝΟΟ

Το ελαιόλαδο Rincón de la Subbética DOP Priego de Cordoba από την Almazaras de la Subbética S.L. με 30 βραβεία

Ισπανία το Νο1

Στην πρώτη θέση της παγκόσμιας κατάταξης η Ισπανία με 1.191 βραβεία σε 26 διαγωνισμούς

Τop Έλληνas

Κορυφαία ελληνική εταιρεία η Hellenic Agricultural Enterprises Ltd με 9 βραβεία σε 4 διαγωνισμούς

Κορυφαία εταιρεία

Η ισπανική Ingeoliva S.L. με 58 βραβεία σε 12 διαγωνισμούς



Αγώνας για τον ελαιώνα της Απουλίας

Μολυσμένα από την Xylella είναι δύο εκατομμύρια δέντρα από τα 60 που έχουν καταγραφεί στην περιοχή

Αιωνόβιους ελαιώνες όπου κάποτε περπάτησε ο ποιητής Βιργίλιος θέλει να σώσει η δημοφιλής Βρετανίδα ηθοποιός Helen Mirrer, η οποία έχει επιλέξει την Απουλία για να ζει την άνοιξη και το καλοκαίρι. Όπως είναι γνωστό, τα ελαιόδεντρα της περιοχής ταλαιπωρούνται εδώ και χρόνια από το θανατηφόρο βακτήριο Xylella fastidiosa. Η δυναμική καμπάνια που ξεκίνησε η ηθοποιός έχει σαν στόχο να παραμείνει στην επιφάνεια το πρόβλημα, καθώς και να λειτουργήσει η προβολή αυτή ως μοχλός πίεσης που θα εξασφαλίσει την οικονομική ενίσχυση των πληγέντων από την ασθένεια. «Πρέπει να βοηθήσουμε ώστε να σωθούν αυτά τα πανέμορφα και ιστορικής σημασίας δέντρα. Είναι απίστευτο, αν σκεφτεί κανείς ότι πρόκειται για τα ίδια δέντρα που κάποτε κοιτούσε ο Βιργίλιος και κάποιος Ρωμαίος αυτοκράτορας. Πρόκειται για μεγάλη τραγωδία και πρέπει να ευαισθητοποιηθεί ολόκληρη η Ευρώπη, προκειμένου να σταματήσουμε αυτή την επιδημία» δήλωσε η ηθοποιός στο εθνικό πρακτορείο ειδήσεων της Ιταλίας «Ansa».



ZIRO SITIA



extra virgin olive juice & olives



Born in Crete, Greece | www.ziro.gr



Νέα Τένεδος, Χαλκιδική
Τηλέφωνο – φαξ: 23730 43124, Κινητό: 6984632200
Email: welcome@yannisolivegrove.gr

yannisolivegrove.gr

Έγινε τάση οι celebrities να επενδύουν στο ελαιόλαδο

Κυρίως σε Τοσκάνη και Προβηγκία

Μία από τις αγαπημένες επενδύσεις των διασημοτήτων του Hollywood αποδεικνύεται η αγορά κτημάτων στην Τοσκάνη και την Προβηγκία, αφού από τότε που ο Sting έκανε την αρχή, εν έτει 1999, πολλοί ήταν αυτοί που ακολούθησαν το παράδειγμά του. Ανάμεσα στους πιο γνωστούς, ξεχωρίζουν ο Brad Pitt και η Angelina Jolie, οι οποίοι, πριν χωρίσουν, πρόλαβαν να λανσάρουν, τη δική τους ετικέτα ελαιολάδου από την Προβηγκία, το

πολυποικιλιακό L'Huile d'Olive Miraval, από το οποίο 10.000 φιάλες του μισού λίτρου, που παράχθηκαν το 2017, πωλήθηκαν για 31 δολάρια η κάθε μία. Ας σημειωθεί ότι στο γαλλικό Chateau Miraval, που διαθέτει έναν ελαιώνα 26 εκταρίων με 13 διαφορετικές ποικιλίες, παράγεται και το ομώνυμο κρασί του διαζευγμένου σήμερα ζεύγους, το οποίο σύμφωνα με τα διεθνή μέσα διατηρεί από κοινού την ιδιοκτησία του Chateau και δεν σκοπεύει να το πουλήσει.



Διατηρούν από κοινού την ιδιοκτησία του Chateau Miraval το πρώην ζεύγος A. Jolie και B. Pitt.



Το L'Huile d'Olive Miraval από το ομώνυμο chateau





Τα πολύχρωμα κεραμικά δοχεία κατασκευάζονται από τοπικούς τεχνίτες.

Συλλεκτικής αξίας φιάλες

Η εταιρεία Muraglia από την Απουλία δημιούργησε μία iconic συσκευασία

Όταν ο 30χρονος Savino Muraglia ανέλαβε την οικογενειακή εκμετάλλευση το 2008, αποφάσισε ότι ανάμεσα στις πολλές αλλαγές που θα έπρεπε να πραγματοποιήσει η επιχείρηση για να εκσυγχρονιστεί ήταν και η δημιουργία μίας σύγχρονης και καινοτόμας συσκευασίας. Η οικογένειά Muraglia παράγει έξτρα παρθένο ελαιόλαδο εδώ και 150 χρόνια στο χωριό Andria της Απουλίας. Η ιδέα του τελικά οδήγησε στη δημιουργία μίας iconic φιάλης.

Για την κατασκευή της ο πέμπτης γενιάς ελαιοπαραγωγός αποφάσισε να συνεργαστεί με τοπικούς τεχνίτες, που δημιούργησαν υπέροχα πολύχρωμα κεραμικά δοχεία. Ο ίδιος είναι πεπεισμένος ότι τα δοχεία αυτά αφήνουν το ελαιόλαδο να αναπνέει εσωτερικά, ενώ παράλληλα ελαχιστοποιούν την οξείδωση. Οι συσκευασίες κατέληξαν να είναι συλλεκτικές για τους λάτρεις του ελαιολάδου, οι οποίοι τις χρησιμοποιούν ως διακοσμητικά στοιχεία στις κουζίνες και τα καθιστικά τους.



ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ
ΕΝΩΣΗ ΑΓΡΙΝΙΟΥ



www.e-ea.gr

Maxouli



ΜΑΧΟΥΛΙ ΑΕ

ΛΑΓΙΟ ΛΑΚΩΝΙΑΣ | Τ. 27350 71503

ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΗΜΑ 1

17ο ΧΛΜ ΣΠΑΡΤΗΣ-ΓΥΘΕΙΟΥ | Τ. 273135130 | info@maxouli.gr

ΕΚΘΕΣΗ 300

ΟΘΩΝΟΣ ΑΜΑΛΙΑΣ 168 ΣΠΑΡΤΗ | Τ. 2731302456

300@maxouli.gr | www.300spartan.gr

www.maxouli.gr



Και αλεύρι από κουκούτσια ελιάς

Βραβεύτηκε στην Κατηγορία In-Food Intermediate της φετινής Sial το αλεύρι της Elayo

Πλούσιο σε πρωτεΐνες, φυτικές ίνες και ω^3 λιπαρά είναι το αλεύρι από σπόρους που βρίσκονται μέσα στα κουκούτσια ελιάς που η ισπανική Elayo λάνσαρε στην αγορά και το οποίο βραβεύθηκε για την καινοτομία του στη φετινή Sial, από 21 έως 25 Οκτωβρίου στο Παρίσι. Με έδρα στην Ανδαλουσία το ισπανικό γκρουπ Elayo, που ιδρύθηκε το 2012, είναι γνωστό για το premium ελαιολάδό του αλλά και για την καινοτομική επεξεργασία των υποπροϊόντων της παραδοσιακής διαδικασίας εξαγωγής ελαιολάδου. Το νέο αλεύρι, σύμφωνα με την ιστοσελίδα της εταιρείας, περιέχει πολλά βιοδραστικά συστατικά όπως φαινολικές ενώσεις και ως εκ τούτου αποτελεί μια πρώτη ύλη με πολλαπλές εφαρμογές σε τρόφιμα και φάρμακα ενώ μπορεί να χρησιμοποιηθεί στη θέση του κανονικού αλευριού ως μια πιο υγιεινή εναλλακτική.

Το νέο παγκόσμιο superfood είναι εδώ

Απαιτούνται 25 τόνοι ελιάς για να εξαχθούν 1.250 κιλά σπόρων από τα κουκούτσια τους

Για να υπάρξει πρόσβαση στους σπόρους εντός των κουκουτσιών, σύμφωνα με την ιστοσελίδα της Elayo, η οποία επενδύει συστηματικά στις τεράστιες δυνατότητες αυτού του υποπροϊόντος, ακολουθείται μια αυστηρή διαδικασία καθαρισμού και διαλογής. Συγκεκριμένα, χρησιμοποιείται ειδική τεχνολογία οπτικής διαλογής των σπόρων από τα κουκούτσια και τα θραύσματα σε μεγάλη κλίμακα, καθώς οι διαφορές είναι αόρατες στο γυμνό μάτι. Αρχικά, τα κουκούτσια σπάζονται και μεταφέρονται σε μία μηχανή διαλογής. Μετά μια ειδική κάμερα χρησιμοποιεί ένα μικρής εμβέλειας υπέρυθρο μήκος κύματος (SWIR) για την ανίχνευση των χρωματικών διαφορών μεταξύ σπόρων, κουκουτσιών και θραυσμάτων.



Πέρλες ελαιολάδου για food styling

Από την Ευ Γαία
μία εταιρεία με έδρα το
Σιδηρόκαστρο Σερρών

Χρησιμοποιώντας τη σφαιροποίηση (τεχνική της μοριακής γαστρονομίας), η Ευ Γαία δημιούργησε μπίλιες ελαιολάδου με περίβλημα από αγάρ αγάρ (φυσικό ζελέ από φύκι), οι οποίες θυμίζουν σε όψη το χαβιάρι. Κυκλοφορούν σε τέσσερις εκδοχές, σκέτες, με λεμόνι, θυμάρι και τσίλι.

Θυμίζουν στην όψη το χαβιάρι οι πέρλες ελαιολάδου.

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ ΤΗΣ CHEF ΑΝΑΣΤΑΣΙΑΣ ΦΡΑΓΚΑΛΙΩΤΟΥ



Τρία διεθνή βραβεία για το Σπίτι της Ελιάς

Στη Σιθωνία η εναλλακτική κατοικία της Εύας Σοπέογλου αντλεί έμπνευση από την ελιά

Η αίσθηση ότι βρίσκεσαι στην αγκαλιά μιας τεράστιας ελιάς. Αυτή την υπέροχη εμπειρία δημιουργεί η αρχιτεκτονική κατασκευή της Εύας Σοπέογλου στη Σιθωνία της Χαλκιδικής, με το όνομα «Σπίτι της Ελιάς». Το πιο εντυπωσιακό στοιχείο είναι η διάτρητη μεταλλική επιφάνεια που περιβάλλει το κτίριο. Σε όλη την επιφάνεια διακρίνονται μικρά ανοίγματα που μιμούνται τα φύλλα της ελιάς, τόσο λεπτοδουλεμένα που μοιάζει σαν να υφάνθηκαν στο μέταλλο. Τελικά, το project κατάφερε να αποσπάσει τρία βραβεία για το καινοτόμο design του, το «Surface Design Award 2016» στο Λονδίνο, την πρώτη θέση για το «Καλύτερο πρώτο έργο νέου αρχιτέκτονα» στα βραβεία Δομές 2017 στην Αθήνα και το βραβείο Δημοφιλούς Επιλογής στα Architizer A+ Award στη Νέα Υόρκη.





γράφουμε
με την
καρδιά μας



ΓΕΥΣΗ *από* ΧΙΛΙΕΤΙΑ

ΣΤΗ ΣΕΝΙΑ ΤΗΣ ΙΣΠΑΝΙΑΣ ΜΙΑ «ΘΑΛΑΣΣΑ» ΠΑΝΑΡΧΑΙΩΝ
ΕΛΑΙΟΔΕΝΔΡΩΝ ΔΗΜΙΟΥΡΓΕΙ ΚΥΜΑΤΑ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ



ΤΗΣ ΜΑΡΙΝΑΣ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ

Πριν από μερικά χρόνια, ο ξυλουργός Amador Reset από το χωριό Traiguera έχασε τη δουλειά του εν μέσω της οικονομικής κρίσης που έπληττε την Ισπανία. Τότε επέλεξε να συνδέσει το νέο ξεκίνημα στη ζωή του με τη νέα πνοή που θα έδινε ο ίδιος σε έναν αρχαίο ελαιώνα στη Sénia, μία περιοχή γνωστή ως η «γη των χιλιετών ελιών», καθώς σε μία έκταση 2.070 τ. χλμ. φύονται σήμερα 4.900 δέντρα, η ηλικία των οποίων ξεπερνά τα 1.000 έτη. Ο αρχαίος αυτός ελαιώνας, μεταξύ Καταλονίας, Βαλένθιας και Αραγονίας, κατάφερε να επιβιώσει μέχρι τη σύγχρονη ε-

ποχή λόγω της σχετικής υπανάπτυξης της περιοχής. Μετά βέβαια έπρεπε να παλέψει με τη διαβρωτική δύναμη της εγκατάλειψης, την τάση των αγροτών να αντικαταστήσουν τις γηγενείς ποικιλίες με σύγχρονες και πιο αποδοτικές, αλλά και την άχαρη μόδα που ξερίζωνε αυτά τα σχεδόν ιερά δημιουργήματα της φύσης, για να τα χρησιμοποιήσει ως στολίδια των αστικών κήπων της Βόρειας Ευρώπης.

«Στην αρχή με κοίταζαν σαν τρελό. Δεν μπορούσαν να δικαιολογήσουν το γεγονός ότι ένας νέος άνθρωπος αποφάσισε να ασχοληθεί με έναν εγκαταλελειμμένο ελαιώνα. Μετά όμως κατάλαβαν ότι μπορεί να είναι μία διέξοδος. Ότι το ε-

λαιόλαδο αυτών των δέντρων μπορεί να πωληθεί», αναφέρει ο 37χρονος Amador Peset σε ρεπορτάζ του Olive Oil Times και προσθέτει: «Παίρνω στα χέρια μου δέντρα που σχεδόν έχουν πεθάνει. Τα κλαδεύω, τα φροντίζω και μέσα σε τρία χρόνια αρχίζουν πάλι να παράγουν. Είναι τεράστια ικανοποίηση για εμένα. Είναι λες και βρίσκεις μία πέτρινη γέφυρα, εντελώς θαμμένη. Αφού την καθαρίσεις, ανακαλύπτεις ότι πρόκειται για μία ρωμαϊκή γέφυρα 2.000 ετών».

«Τα χιλιετή ελαιόδενδρα της περιοχής μας ήταν ξεχασμένα πριν από μερικά χρόνια. Οι αγρότες μας πίστευαν ότι η καλλιέργειά τους ήταν δυσκολότερη και η συγκομιδή χρονοβόρα. Τα βλέπαμε καθημερινά, αλλά κανείς δεν τους έδινε σημασία. Το project μας έχει αλλάξει δραματικά αυτές τις απόψεις. Τώρα οι ντόπιοι τα έχουν αγαπήσει ως κληρονομιά τους», αναφέρει η Teresa Adell, διευθύντρια του ιδρύματος Taula del Sénia, που από το 2009 ανέλαβε την επίσημη απογραφή των αρχαίων δέντρων. «Θα έλεγα ότι αυτή η περιοχή παρουσιάζει τη μεγαλύτερη συγκέντρωση χιλιετών ελαιόδεντρων» στον κόσμο.

Φυσικά, πέρα από την αναγνώριση της πολιτισμικής αξίας, μεγάλη σημασία στη διάσωση του μνημειώδη ελαιώνα έπαιξε η αναγνώριση της οικονομικής του σημασίας από τους αγρότες της περιοχής. «Μόλις πρόσφατα κατανοήσαμε ότι τα δέντρα αυτά αποτελούν ένα πολύτιμο περιουσιακό στοιχείο, ότι οι καταναλωτές είναι διατεθειμένοι να πληρώσουν γι' αυτή την εμπειρία, για να γευτούν ένα ελαιόλαδο τόσο μοναδικό σε επίπεδο προέλευσης», εξηγεί στο CNN ο Jaume Antich, σύμβουλος του Taula del Sénia, που πέρα από τη διάσωση των χιλιετών ελαιόδεντρων έχει αναλάβει την τουριστική προβολή της περιοχής.

Αναγνωρίζοντας αυτήν τη δυναμική, ο Amador Peset δημιούργησε το δικό του brand με το όνομα Thiar Julia, τη ρωμαϊκή ονομασία της ιδιαίτερης πατρίδας του. Ξεκίνησε από ένα μικρό κτήμα, ενώ σήμερα αναζητά στην ευρύτερη περιοχή χιλιετή ελαιόδενδρα, εγκαταλελειμμένα από τους ιδιοκτήτες τους. Τις περισσότερες φορές συνάπτει συμφωνίες με τους τελευταίους για να συγκομίσει τον καρπό των σπάνιων αυτών δέντρων.

«Έχει γίνει κάτι σαν έμμονη ιδέα. Αγαπώ να βρίσκω αυτά τα δέντρα και να τα επαναφέρω στην παραγωγή». Για να θεωρηθεί μία ελιά χιλιετής, πρέπει η περίμετρός της να ξεπερνά τα 3,5 μέτρα στο ύψος των 1,3 μέτρων πάνω από το έδαφος.

Η ετήσια παραγωγή του 37χρονου παραγωγού φτάνει τα 800 λίτρα από

ΠΡΟΣΦΑΤΑ ΚΑΤΑΝΟΗΣΑΜΕ ΟΤΙ ΟΙ ΕΛΙΕΣ ΑΥΤΕΣ ΕΙΝΑΙ ΜΙΑ ΠΟΛΥΤΙΜΗ ΠΕΡΙΟΥΣΙΑ - JAUME ANTICH

τον καρπό 100 περίπου διάσπαρτων δέντρων. Πρόκειται ουσιαστικά για μία τόση δα σταγόνα στον ωκεανό της ισπανικής παραγωγής ελαιολάδου, που τη σεζόν 2017/2018 έφτασε τους 1,25 εκατομμύρια τόνους. Ωστόσο, ο κ. Peset έχει ήδη βρει μία κερδοφόρα αγορά στην Κίνα αλλά και σε άλλες χώρες της Ασίας. Στην περιοχή αυτή δραστηριοποιούνται, επίσης, άλλοι εννέα παραγωγοί, ο καθένας με το δικό του brand. Μάλιστα, έχει δημιουργηθεί ένα σχήμα πιστοποίησης που διασφαλίζει την προέλευση του ελαιολάδου από χιλιετή ελαιόδενδρα και θεμελιώνει την εικόνα των προϊόντων στους καταναλωτές.



Ο Amador Peset δημιούργησε το δικό του brand με το όνομα Thiar Julia, τη ρωμαϊκή ονομασία της ιδιαίτερης πατρίδας του.



Cretan Mill

THE N^o1 CRETAN OLIVE OIL EXPORT COMPANY

152 YEARS FAMILY TRADITION



Industrial Area, Str I, 71601, Heraklion Crete Greece
T: +30 2810 821475, info@crete-oil
www.crete-oil.gr

ALMPANTAKIS
GROUP OF COMPANIES
est. 1866

IKANO TIA OVA

L200 DOUBLE CAB 2.4i Interim: Kattelluon kasutusjuhend 6.4. Enamasti CO₂ (g/km) 180
Täpsemad andmed on nähtaval L200 DOUBLE CAB 2.4 AT 4WD INSTYLE PLUS



L200

ΤΩΡΑ ΜΕ ΟΦΕΛΟΣ* ΕΩΣ

€4.000



MITSUBISHI
MOTORS

Drive your Ambition

Το Mitsubishi L200, το αυθεντικό pick-up, ο ηγέτης της 4κίνησης, με πανίσχυρο πετρελαιοκινητήρα αλουμινίου **MIVEC 180hp** και κορυφαίο σύστημα τετρακίνησης **Super Select** δοκιμάζει τα όρια της κατηγορίας του και βγαίνει πάντα νικητής. Ζήσε τώρα την οδγητική εμπειρία ενός οχήματος που ξεφεύγει από τα όρια της επαγγελματικής χρήσης!

Ανακάλυψέ το τώρα
www.mitsubishi-motors.gr

Η καλλιέργεια της ελιάς στη Sénia ξεκινά από αρχαιότατων χρόνων. Ο ομώνυμος ποταμός, μία πηγή νερού μετρίου μεγέθους που εκβάλλει απευθείας στη Μεσόγειο, ήταν γνωστός στους Ρωμαίους με το όνομα Oleum Flumen, δηλαδή ο «ποταμός του ελαιολάδου». Επιπλέον, τα περισσότερα από αυτά τα αιωνόβια δέντρα φύονται κατά μήκος της Via Augusta, του ρωμαϊκού δρόμου που συνέδεε το Cadix, στα νότια της Ιβηρικής Χερσονήσου, με την πρωτεύουσα της αυτοκρατορίας. Η πλειονότητα των ελιών ανήκει στην ενδημική ποικιλία Farga.

«Θα έλεγα με σιγουριά ότι αυτή η περιοχή παρουσιάζει τη μεγαλύτερη συγκέντρωση σε χιλιετή ελαιόδενδρα. Μπορούμε να βρούμε τέτοια δένδρα σε πολλές χώρες της Μεσογείου: στην Ιταλία, την Ελλάδα, την Νότια Μεσόγειο όπως και σε άλλες περιοχές της Ισπανίας. Αλλά συνήθως βρίσκουμε μεμονωμένα δέντρα μνημιακής αξίας και ομορφιάς. Αλλά αυτό που βρίσκουμε εδώ είναι κάτι μοναδικό», αναφέρει η Teresa Adell.

Εξηγεί μάλιστα τους λόγους για τους οποίους ανέλαβε δράση το ίδρυμα Taula del Sénia: «Το project μας ξεκίνησε λόγω της ανησυχίας μας για το μέλλον των αιωνό-

βίων ελαιόδεντρων της περιοχής μας, τα οποία ξεριζώνονταν για να πωληθούν ως διακοσμητικά. Βλέπαμε όλη αυτή τη διαδικασία ως μία απειλή για την πολιτισμική μας κληρονομιά. Ευτυχώς, πλέον αυτό το εμπόριο έχει περιοριστεί. Στη δεδομένη στιγμή αποτελεί ντροπή να αποδεχόμαστε αυτή την κατάσταση.

Το Πολυτεχνείο της Μαδρίτης, εφαρμόζοντας μία τεχνική με τη χρήση λέιζερ, χρονολόγησε δύο από αυτά τα δέντρα. Σύμφωνα με τα αποτελέσματά του, η γνωστή με την ονομασία «La Farga de l' Arion» ελιά φυτεύτηκε στα χρόνια του Ρωμαίου Αυτοκράτορα Κωνσταντίνου του Α', δηλαδή πριν από 1.700 χρόνια περίπου. Η δεύτερη, γνωστή ως «La Farga del Pou del Mas», τοποθετείται στο πρώτο μισό του 9ου αιώνα, όταν στην Ισλαμική Ιβηρία κυριαρχούσε ο εμίρης Abd ar-Rahman ο Β'.

Τέλος, οι κάτοικοι της Sénia θέλοντας να ενισχύσουν το τουριστικό ενδιαφέρον για την περιοχή τους έχουν δημιουργήσει δύο υπαίθρια μουσεία στις περιοχές όπου η συγκέντρωση των σπάνιων αυτών δέντρων είναι ιδιαίτερα μεγάλη. Το ένα είναι το Farga del Arion στο χωριό Ulldecona, το οποίο συγκεντρώνει 35 ελιές σε μία έκταση 1,3 εκταρίων. Το La Jana είναι το δεύτερο και βρίσκεται στο ομώνυμο χωριό περιλαμβάνοντας 21 δέντρα-εκθέματα σε μία έκταση μικρότερη του ενός εκταρίου.

ΞΕΡΙΖΩΜΕΝΗ ΚΛΗΡΟΝΟΜΙΑ

«ΝΑ ΦΕΡΟΥΜΕ ΠΙΣΩ ΤΗΝ ΕΛΙΑ»

Στην εικόνα του Amador Peset, ενός νέου ανθρώπου που έχτισε τη ζωή του πάνω σε θεμέλια αιώνων, μπορεί να αντιπαραβάλει κανείς τη σκηνή από την ταινία «El Olivo» του 2016, στην οποία η δαγκάνα μίας τεράστιας μπουλντόζας εκριζώνει μία ελιά 2.000 ετών, για να μεταφυτευτεί στο λόμπι μίας πολυεθνικής στο Ντίσελντορφ. Δεν πρόκειται για καθαρή μυθοπλασία αλλά για μία πραγματικότητα, μιας και πολλές από τις ελιές της Sénia ξεριζώθηκαν, κυριολεκτικά και μεταφορικά, για να πωληθούν ως διακοσμητικά φυτά. Ο ισπανικός «Νότος» που πουλά την ομορφιά του σε «κομμάτια», απέναντι σε έναν ισπανικό «Νότο» που παράγει υπεραξία από την κληρονομιά του.

«Είναι απλώς ένα δέντρο και εμείς είμαστε τα παιδιά σου! Έχουμε οικογένειες να θρέψουμε, μπαμπά!» -«Αυτό το δέντρο είναι η ζωή μου κι εσείς θέλετε να μου την πάρετε». Η αντίσταση του Ramon, του πατέρα της οικογένειας, στην οποία ανήκε η χιλιετής ελιά κάμπτεται μπροστά στην επιμονή των παιδιών του. Η μπουλντόζα φτάνει. Ένα μικρό κορίτσι σκαρφαλώνει και αγκαλιάζει τον κορμό, κλαίγοντας σαν να χάνει ένα δικό της άνθρωπο. Είναι η εγγονή του Ramon, η Alma. Τα ψυχρά σίδερα της δαγκάνας μπήγουν στο χώμα. Η εδώ και 2.000 χρόνια ριζωμένη ελιά, αιωρείται στον αέρα δεμένη στους ιμάντες ενός γερανού, φορτώνεται και ξεκινά για το Ντίσελντορφ.

Ωστόσο, τα 30.000 ευρώ της αγοραπωλησίας δεν καταφέρνουν να «ξελασπώσουν» την οικογένεια, ενώ ο παππούς της Alma έπειτα από χρόνια απόλυτης σιωπής έχει σταματήσει πλέον και να τρώει. Η 20χρονη πλέον Alma αποφασίζει ότι η

Dirigida por
Iciar Bollain
**el
olivo**



ελιά πρέπει να επιστρέψει στη γη της.

Η ταινία των Paul Laverty και Iciar Bollain αναζητά τον τρόπο με τον οποίο ο ευρωπαϊκός «Νότος» μπορεί να σηκώσει το ανάστημά του, χαμηλωμένο και από τα δικά του λάθη, απέναντι στην κυριαρχία του Βορρά. Μπορούμε να ξαναφέρουμε πίσω την «ελιά»; Μπορούμε να αναγνωρίσουμε τα λάθη μας;

Η FERRARI ΤΩΝ

Είχαν την ισχύ και σκέφτηκαν να δοκιμάσουν την ένωση
είκοσι δύο ιστορικά κτήματα της Τοσκάνης, με επικεφαλής
την οικογένεια Frescobaldi, η οποία εδώ και 800 χρόνια
δημιουργεί πολυτελή προϊόντα οίνου και ελαιολάδου

ΤΗΣ ΜΑΡΙΝΑΣ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ



ΕΛΑΙΟΛΑΔΩΝ



Συνηθίζουμε να λέμε «κάθε εμπόδιο για καλό». Περισσότερο σαν παρηγοριά όταν μας χτυπά μία αναποδιά, αλλά πρέπει να συνεχίσουμε. Υπάρχουν όμως ιστορίες που έρχονται να επιβεβαιώσουν αυτό το απόσταγμα της λαϊκής σοφίας. Μια τέτοια ιστορία είναι αυτή του Consortium Laudemio της Τοσκάνης. Το 1985 ένας τρομερός παγετός έπληξε τους ελαιώνες της περιοχής, καταστρέφοντας σχεδόν ολοσχερώς την παραγωγή και αφήνοντας τους παραγωγούς να αναρωτιούνται αν έπρεπε να συνεχίσουν. «Τότε αποφασίσαμε ότι την επόμενη χρονιά θα λανσάρουμε το καλύτερο ελαιόλαδο», αναφέρει ο Matteo Frescobaldi, μέλος της 30ής γενιάς της ιστορικής οικογένειας της Τοσκάνης, η οποία ηγείται του Consortium.

Είκοσι δύο ιστορικά κτήματα, είκοσι δύο παρθένα ελαιόλαδα, ένας μοναδικός τόπος, ένα κοινό εμπορικό σήμα. Το brand Laudemio, η «πεμπτουσία της Τοσκάνης» σύμφωνα με τους παραγωγούς του, έχει καταφέρει μέσα σε αυτά τα τριάντα χρόνια να εξασφαλίσει μία σταθερή θέση σε κάθε gourmet τραπέζι των ΗΠΑ και της Ιαπωνίας. Δικαιολογημένα, θα έλεγε κανείς, καθώς οι άνθρωποι πίσω από το brand δεν υπήρξαν μόνο οραματιστές αλλά και καινοτόμοι. Πολύ πριν διαδοθεί η ιδέα της «οικονομίας του διαμοιρασμού», αποφάσισαν να ενωθούν, αν και ήταν «μεγάλοι». Επιπλέον, το εγχείρημά τους αποτελεί την πρώτη ιδιωτική πρωτοβουλία που επένδυσε στην παραγωγή υψηλής ποιότητας ελαιολάδου δίνοντας έμφαση στην έννοια της τοπικότητας ως στοιχείο του marketing. Με άλλα λόγια στην Τοσκάνη της δεκαετίας του '80 μία ομάδα παραγωγών δημιουργούσε ένα εγχειρίδιο για επίδοξους marketers.

Έχοντας μεγάλη παράδοση και στην παραγωγή οίνων υψηλής ποιότητας, τα ιστορικά κτήματα της Κοινοπραξίας αποφάσισαν εξαρχής να αντιμετωπίσουν το ελαιόλαδο με τον ίδιο τρόπο. Γι' αυτό άλλωστε επέλεξαν να δώσουν στην «ένωσή» τους το όνομα Laudemio. Κατά το Μεσαίωνα, η λέξη Laudemio αναφερόταν στον ανθό της συγκομιδής που οι χωρικοί ήταν υποχρεωμένοι να αποδίδουν στους φεουδάρχες. «Κάθε σταγόνα Laudemio είναι μια αμίμητη έκφραση του φρούτου, του τόπου, του χρόνου και της παρέμβασης που παραγωγού που το δημιούργησε», διαβάζουμε στο επίσημο site του Consortium.



Η ΠΕΜΠΤΟΥΣΙΑ ΤΗΣ ΤΟΣΚΑΝΗΣ

Το «πράσινο χρυσάφι» της Τοσκάνης παράγεται σύμφωνα με τους αυστηρότατους κανόνες που θέτει η συμφωνία που υπέγραψαν τα 22 ιστορικά κτήματα, πολύ πριν τη θέσπιση των αντίστοιχων Κανονισμών της ΕΕ το 2012. Σε αυτή ορίζεται πού μπορούν να φυτέψουν, ποιες ποικιλίες, πότε πρέπει να συγκομίσουν τον καρπό, πόσο καιρό μπορούν να τον αποθηκεύσουν, αλλά και τη σειρά τυφλών δοκιμών από τις οποίες πρέπει να περάσει το προϊόν τους.

Ο χρόνος της συγκομιδής διαφέρει ανάλογα με τις κλιματολογικές συνθήκες, αν και πρέπει να έχει ολοκληρωθεί πριν τις 30 Νοεμβρίου. Για τη σωστή διατήρηση του καρπού, οι ελιές τοποθετούνται σε πλατιά και ρηχά κιβώτια, που επιτρέπουν στον αέρα να κυκλοφορεί για να βοηθήσει στην ωρίμανση του καρπού. Εντός 12 ωρών από τη συγκομιδή, οι ελιές στέλνονται για ψυχρή έκθλιψη. Το αποτέλεσμα όλης αυτής της διαδικασίας είναι ένα

ελαιόλαδο με πιπεράτη γεύση και φωτεινό πράσινο χρώμα. Δεδομένου ότι οι ελιές πιέζονται στα πρώτα στάδια της ωρίμανσής τους, η γεύση του ελαιολάδου είναι πολύ ζωνρή, όμως η ποσότητα περιορίζεται. Φέτος, η παραγωγή της Κοινοπραξίας αναμένεται να φτάσει τα 50.000 λίτρα. Για να ξεκινήσει δε το ταξίδι του, το παραγόμενο ελαιόλαδο ελέγχεται από έναν ανεξάρτητο εξωτερικό φορέα. Σε περίπτωση που δεν διαθέτει τα επιθυμητά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, θα βγει ως έξτρα παρθένο αλλά όχι ως Laudemio.

ΜΕ ΜΙΑ ΜΑΤΙΑ: BRAND LAUDEMIO

Το brand Laudemio κατάφερε μέσα σε 30 χρόνια να εξασφαλίσει μία σταθερή θέση στα gourmet τραπέζια των ΗΠΑ, της Ιαπωνίας αλλά και αλλού στον κόσμο.

22 ιστορικά κτήματα ένωσαν τις δυνάμεις τους κάτω από ένα κοινό εμπορικό σήμα

50.000 λίτρα ελαιολάδου Laudemio αναμένεται να παραχθούν τη φετινή χρονιά

100.000 ελιές δίνουν τον καρπό τους

6.000 εκτάρια καλλιεργούνται από τα κτήματα που ανήκουν στην Κοινοπραξία

50 δολάρια πωλείται το μπουκαλάκι των 500 ml του πολυβραβευμένου ελαιολάδου Laudemio Frescobaldi στα e-shops



Με αγάπη, μεράκι
και σεβασμό
για το προϊόν
και σύμμαχό μας
την μακροχρόνια
εμπειρία μας
συνεχίζουμε την
οικογενειακή μας
παράδοση



ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΟΙ ΕΛΑΙΩΝΕΣ, ΥΙΟΙ ΝΙΚ. ΠΡΙΦΤΗ Ο.Ε.

Διασταύρωση Α. Λαυρίου & Α. Μαρκοπούλου, Παιανία, Τ.Κ. 19002

Τηλ.: +30 210 664 4114, Fax: +30 210 602 8062

www.mesigaia.gr



Εκτυφλωτικά σμαραγδένιο και πανίσχυρο

Σύμφωνα με την Telegraph, το ελαιόλαδο των Frescobaldi, μία από τις προτάσεις του Laudemio, είναι ένα από τα 50 εδέσματα που «πρέπει να δοκιμάσεις πριν πεθάνεις». Εκτυφλωτικά σμαραγδένιο και «πανίσχυρο», με αρώματα από γρασίδι και αγκινάρα, έντονα πικάντικο και πλούσιο σε πολυφαινόλες, το πολυβραβευμένο Laudemio Frescobaldi, πωλείται για περισσότερα από 70 δολάρια τα 500ml.

Η Diana Frescobaldi, μέλος της 30ής γενιάς μιας από τις πλέον ιστορικές οικογένειες της Τοσκάνης, προεδρεύει της Κοινοπραξίας Laudemio. Η ίδια διοχέτευσε το knowhow, που έχτισε η οικογένειά της εδώ και 800 χρόνια, στη δημιουργία ενός πολυτελών brand, το οποίο κατορθώνει να συνάπτει αμοιβαία

επωφελείς συμφωνίες με τεράστια ονόματα, όπως ο σχεδιαστής μόδας Gianfranco Ferré, το αεροδρόμιο Fiumicino της Ρώμης και το Harrod's του Λονδίνου. «Είμαι περήφανη που ηγούμαι των προσπαθειών διατήρησης και καινοτομίας της παραδοσιακής παραγωγής ελαιολάδου της Τοσκάνης και που πρεσβεύω την πλούσια αυτή κληρονομιά σε όλον τον κόσμο», αναφέρει η κυρία Frescobaldi συνοψίζοντας τον σπουδαίο διεθνή ρόλο που έχει οραματιστεί ότι θα παίξει το brand Laudemio.

Παράλληλα οι Frescobaldi ξεχωρίζουν και για μία ακόμη πρωτοβουλία με έντονα κοινωνικό χαρακτήρα, που δεν είναι άλλη από τη διδασκαλία της τέχνης της ελαιοκομίας στους κρατούμενους του σωφρονιστικού ιδρύματος Sollicciano της Φλωρεντίας.



Monakrivo

GREEK EXTRA VIRGIN OLIVE OIL



ΓΕΡΑΚΙ ΑΜΑΛΙΑΔΑΣ - ΤΗΛΕΦΩΝΟ: 2102280246 - E-MAIL: info@monakrivo.com

www.monakrivo.com



ΜΕ ΠΥΡΗΝΑ Η ΧΩΡΙΣ; ΟΙ ΙΤΑΛΟΙ ΑΝΑΡΩΤΙΟΥΝΤΑΙ

Τι συμβαίνει τελικά όταν οι ελαιοπαραγωγοί σπάνε τους κανόνες;

Της Μαρίνας Σχομελίου

Antonino Mennella



Gianfranco Comincioli



Στο ελαιόλαδο ο κανόνας λέει ότι οι ελιές μπαίνουν στη διαδικασία της έκθλιψης μαζί με τον πυρήνα τους. Τι γίνεται όμως όταν ο παραγωγός αποφασίζει να σπάσει αυτό τον κανόνα; Κάποιοι υποστηρίζουν ότι προκύπτει μία «γαστρονομική αποκάλυψη»! Βέβαια, ο όρος «αποκάλυψη» δεν είναι και τόσο κατάλληλος, δεδομένου ότι υπάρχουν αρχαιολογικά ευρήματα που αποδεικνύουν ότι και οι αρχαίοι Ρωμαίοι παρήγαγαν ελαιόλαδο από απύρηνες ελιές. Πιο ακριβές θα είναι μάλλον να μιλήσουμε για ένα ντελικάτο προϊόν, δელεαστικό για τους καταναλωτές που δεν «αγαπούν» την έντονη γεύση. Οι απύρηνες ελιές, «denocciolati» κατά το ιταλικότερον, θεωρούνται πολύτιμη πρώτη ύλη στην Ιταλία. Σήμερα, όλο και περισσότεροι παραγωγοί εκμεταλλεύονται τη διαθέσιμη τεχνολογία για να παράγουν αυτό τον τύπο. Το ερώτημα που μένει: Ποιο μπορεί να είναι το μέλλον ενός τόσο ιδιαίτερου προϊόντος, που μάλιστα απαιτεί μεγαλύτερο κόστος για να παραχθεί; Μπορεί να κατακτήσει το ευρύ κοινό;

ΠΙΟ ΦΡΟΥΤΩΔΕΣ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ

Έρευνα του Πανεπιστημίου της Foggia

ΔΕΝ ΥΠΑΡΧΕΙ ΑΚΟΜΗ κοινά αποδεκτή άποψη για τα πλεονεκτήματα του «denocciolati». Επιχειρήματα ήρθε να δώσει η έρευνα του Πανεπιστημίου της Foggia. Σύμφωνα με τα αποτελέσματά της, η αφαίρεση του πυρήνα δεν επηρεάζει τις τιμές οξύτητας και υπεροξειδίων, αλλά μόνο αυξάνει τη συγκέντρωση φαινολικών ενώσεων. Επιπλέον η αυξάνει τις C6 ακόρεστες αλδεΐδες στη σύσταση του ελαίου ενισχύοντας το γευστικό προφίλ συγκριτικά με τα συμβατικά. Ο επικεφαλής της έρευνας Alessandro Leone σημειώνει: «Τα ελαιόλαδα από απύρηνες ελιές τείνουν να είναι πιο «φρέσκα» και φρουτώδη στη γεύση και στα αρώματά τους».

ΥΠΑΡΧΕΙ ΑΓΟΡΑ ΓΙΑ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΜΑΣ

Μια γευσιγνωσία ήταν αρκετή για την Analisa Torzilli

Η ΕΝΑΣΧΟΛΗΣΗ με το «denocciolati» για την Analisa Torzilli του Il Molino στην Ούμπρια ξεκίνησε μετά από μαθήματα γευσιγνωσίας που παρακολούθησε το 2002. «Εκτίμησα αυτό τον τύπο ελαιολάδου, με την αισθητά πιο φίνα γεύση. Παράγουμε κάθε χρόνο DOP Toscana από απύρηνες ελιές, το οποίο πλέον αποτελεί τη ναυαρχίδα μας» αναφέρει στο oliveoiltimes.com. Η ίδια υποστηρίζει ότι υπάρχει αγορά για το προϊόν της. «Έχουμε βρει την αγορά μας σε εκείνους τους καταναλωτές που βρίσκουν το ελαιόλαδο αυτό πιο εύπεπτο από το συμβατικό, αλλά και σε τύπους καταναλωτών όπως οι fruitarians (χορτοφάγοι που τρώνε μόνο φρούτα)». Ωστόσο, η κυρία Torzilli παραδέχεται ότι το πιθανότερο είναι να παραμείνει ένα εξειδικευμένο προϊόν, σε αντίθεση με ό,τι υποστηρίζει ο συνάδελφός της Antonino Mennella.

ΕΙΝΑΙ ΜΑΛΑΚΟ ΚΑΙ ΛΙΓΟΤΕΡΟ ΠΙΚΑΝΤΙΚΟ

Αδιαμφισβήτητη η ανωτερότητά του για τον Ant. Mennella

ΠΙΣΤΕΥΕΙ ΑΚΡΑΔΑΝΤΑ ότι αυτός ο τύπος υπερτερεί τόσο στη σύσταση όσο και στη γεύση από τα συμβατικά ο Antonino Mennella, ένας παραγωγός με μακρά ιστορία στο «denocciolati». Το μικρό κτήμα του, με το όνομα «Madonna dell'Olivio», έχει 2.000 δέντρα και στη δική του περίπτωση η ενασχόλησή ξεκίνησε μετά από την παρότρυνση του θρυλικού κριτικού εστιατορίων και οίνου Luigi Veronelli. «Ο Veronelli με έπεισε να συμμετέχω στο project “Olio second Veronelli”, που προωθεί το ελαιόλαδο από μονοκαλλιέργειες και απύρηνες ελιές», εξηγεί.

ΣΕ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΑΚΡΙΒΟΥ ΑΡΩΜΑΤΟΣ

«Ας δούμε λοιπόν το ελαιόλαδο όπως το καλό κρασί»

ΠΑΝΩ ΣΤΟΥΣ ΛΟΦΟΥΣ της δυτικής όχθης της λίμνης Garda, ο Gianfranco Comincioli συνεχίζει την 450 ετών παράδοση της οικογένειάς του στην οινοποίηση. Όμως σε αντίθεση με τους προκατόχους του ο ίδιος δηλώνει παθιασμένος το παρθένο ελαιόλαδο, που το αντιμετωπίζει όπως το καλό κρασί. «Όπως όλοι οι Ιταλοί, πιστεύαμε ότι το ελαιόλαδό μας είναι το καλύτερο» αναφέρει με χιούμορ ο κ. Comincioli και συνεχίζει: «Αλλά αυτό δεν ήταν αλήθεια. Έτσι αναζητήσα άλλους τρόπους». Το 2001 αποφάσισε να αγοράσει μία δική του γραμμή παραγωγής. Απευθύνθηκε λοιπόν σε έναν κατασκευαστή από την Τοσκάνη, που είχε ξεκινήσει πειραματικά να φτιάχνει τον ειδικό αυτό εξοπλισμό.

ΓΕΥΣΗ ΠΟΥ ΔΕΝ ΚΑΠΕΛΩΝΕΙ ΤΟ ΠΙΑΤΟ

Το βραβευμένο μονοποικιλιακό της Muraglia

ΣΤΟ ΚΛΑΜΠ των παραγωγών «denocciolati» και η Antico Frantoio Muraglia από την Andria της Απουλίας, με ιστορία πέντε γενεών στην ελαιοκομία. «Αγκάλιασα τη Muraglia όταν δοκίμασα το μονοποικιλιακό «denocciolati». Ήταν μία αποκάλυψη. Οι νότες του είναι πολύ πιο φίνες, καθώς απουσίαζαν οι τανίνες και οι πολυφαινόλες του πυρήνα. Πιστεύω ότι θα μπορούσε να συνοδεύσει τέλεια ένα ψάρι με λαχανικά στον ατμό, γιατί δεν καπελώνει το πιάτο, αναφέρει η Feline Sgarra του βραβευμένου με αστέρι Michelin εστιατορίου «Umami» στην Andria.



CURTIS CORD

Το καλύτερο ελαιόλαδο, δεν υπάρχει

Το να χαρακτηρίζει κάποιος ένα ελαιόλαδο ως το καλύτερο ανάμεσα στα πιο εκλεκτά του κόσμου είναι μια τεράστια παρανόηση. Το καλύτερο ελαιόλαδο στον κόσμο απλά δεν υπάρχει. Αυτή η δήλωση μπορεί να ξαφνιάζει, ειδικά όταν προέρχεται από αυτόν που διοργανώνει τον Διεθνή Διαγωνισμό Ελαιολάδου της Νέας Υόρκης αλλά εξηγούμαι... Υπάρχουν ορισμένοι οδηγοί ελαιολάδου, οι οποίοι αξιολογούν και κατατάσσουν τα ελαιόλαδα με βάση κάποιο σκορ, ακολουθώντας το παράδειγμα αντίστοιχων οδηγών κρασιού. Εκείνο το ελαιόλαδο με την καλύτερη επίδοση, ας πούμε, εκείνο που καταφέρνει να μαζέψει 99 πόντους, θεωρείται ως «Το Καλύτερο Στον Κόσμο» ή έστω «Το Εξαιρετικά Παρθένο Ελαιόλαδο της Χρονιάς». Όμως μετά από τόσα χρόνια που καταπάνομαι με τον NYIOOC, ένα πράγμα έγινε απολύτως ξεκάθαρο στο κεφάλι μου: Το 99 ενός κριτή, είναι το 95 ενός άλλου. Το 92 μιας επιτροπής, ήταν το 96 μιας άλλης. Όλα είναι εξαιρετικά ελαιόλαδα.

Η διαφορά ανάμεσα σε ένα «αδιανόητα καλό ελαιόλαδο» και ένα «τρομακτικά καλό» είναι μια αόριστη έννοια που πηγάζει από τα βάθη των προσωπικών προτιμήσεων ενός δοκιμαστή και υπάρχει ελάχιστη συμφωνία ανάμεσα στους κριτές και τα διάφορα πάνελ και λίγα επιχειρήματα που να πείθουν ότι ένα ελαιόλαδο με σκορ 98 είναι στην πραγματικότητα καλύτερο από ένα που κατάφερε να κερδίσει 97 ή 96.

CURTIS CORD

ΙΔΡΥΤΗΣ & ΣΥΝΤΑΚΤΗΣ ΤΟΥ OLIVE OIL TIMES ΚΑΙ

ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΝΥΙΟΟC: Η διαφορά ανάμεσα σε ένα «αδιανόητα καλό ελαιόλαδο» και ένα «τρομακτικά καλό» είναι μια αόριστη έννοια που πηγάζει από τα βάθη των προσωπικών προτιμήσεων ενός δοκιμαστή.



*«Ένα από τα καλύτερα» είναι
αρμόζον. «Το καλύτερο στον κόσμο»
όμως; Αυτό στον δικό μου κόσμο
είναι λίγη ακόμα παραπληροφόρηση*

Η παραγωγή ενός υψηλής ποιότητας ελαιολάδου είναι μια εξαιρετικά δύσκολη υπόθεση. Κάθε παραγωγός που τα καταφέρνει, του αξίζει η αναγνώριση, χωρίς καμία ανυπόστατη ιεράρχηση. Κάθε χρονιά βλέπω τα αποτελέσματα του μεγαλύτερου διαγωνισμού ελαιολάδου παγκοσμίως, και κάθε χρονιά αρνούμαι να δημοσιεύσω τα αποτελέσματα γιατί ξέρω ότι ένα ελαιόλαδο με σκορ 82 αξίζει την ίδια αναγνώριση με ένα που πήρε 88. Και αυτό γιατί ξέρω πως η ίδια επιτροπή που αξιολόγησε νωρίς το πρωί ένα ελαιόλαδο με 78, αργότερα μέσα στην ημέρα μπορεί να βαθμολογήσει το ίδιο ελαιόλαδο με 74. Ένα είναι το συμπέρασμα λοιπόν: Υπάρχουν καλά και τέλεια ελαιόλαδα, και ακόμα και η γραμμή ανάμεσα στο καλό και το τέλειο, μπορεί να προκαλεί σύγχυση. Στη Νέα Υόρκη, βγάζουμε έναν μέσο όρο από τη βαθμολογία του κάθε κριτή και βαθμολογούμε τα ελαιόλαδα ως Χρυσά, εφόσον καταφέρουν να πάρουν μια μέση βαθμολογία πάνω από 80, και ως Ασημένια, εφόσον η βαθμολογία τους κυμαίνεται ανάμεσα στο 65 και το 79,99. Αξίζει ένας παραγωγός, του οποίου το προϊόν

κατάφερε να συλλέξει βαθμολογία 79,75 (Ασημένιο) την ίδια αναγνώριση με κάποιον του οποίου το ελαιόλαδο συνέλεξε 80,15 (Χρυσό); Φυσικά. Και για το λόγο αυτό γιορτάζουμε και δίνουμε δημοσιότητα σε κάθε νικητή. Όλα αυτά είναι εξαιρετικά ελαιόλαδα. Αυτό το οποίο είναι το καλύτερο ώστε να φτάσει στο τραπέζι του καταναλωτή, είναι δική του επιλογή. Χρειαζόμαστε διαφάνεια και αλήθεια στον τομέα του ελαιολάδου, όχι σύγχυση. «Το καλύτερο ελαιόλαδο του κόσμου» μπερδεύει τον κόσμο και δίνει την εντύπωση ότι πράγματι μπορεί κανείς να ορίσει για τους πάντες, εκείνον τον συγκεκριμένο παραγωγό του οποίου το ελαιόλαδο είναι το καλύτερο. Θα δεχτώ την γνώμη ενός ειδικού ότι ένα ελαιόλαδο είναι τέλειο. Δεν θα δεχτώ τη δήλωση ότι είναι το καλύτερο. Στη Νέα Υόρκη, λοιπόν, χαρακτηρίζουμε κάθε ελαιόλαδο που κερδίζει βραβείο ως «ένα από τα καλύτερα στον κόσμο».



kritsa 0.3



agricultural
cooperative
of kritsa

Kritsa, Crete
72051 Greece

T. +30 28410 51213

F. +30 28410 51413

info@kritsacoop.gr
www.kritsacoop.gr

Proactive

Σύμβουλοι Επιχειρήσεων



Η Proactive - Σύμβουλοι Επιχειρήσεων είναι εταιρεία συμβουλευτικών υπηρεσιών & μελετών, που παρέχει ολοκληρωμένες υπηρεσίες στρατηγικού σχεδιασμού, ανάπτυξης και καινοτομίας σε επιχειρήσεις και οργανισμούς από το 2004.

ΗΡΑΚΛΕΙΟ :

- 📍 Λεωφόρος Δημοκρατίας 97, Ηράκλειο Κρήτης, 71306
- ☎ Τηλ : 2810360814 Fax : 2810360772
- ✉ espa@proactive.com.gr
- 🌐 www.proactive.com.gr
- 📱 /proactiveGR

Στρατηγική Ανάπτυξης Επιχειρήσεων

- Μάρκετινγκ & Στρατηγικός Σχεδιασμός



Ανάπτυξη Επιχειρηματικότητας

- Διοίκηση και Διαχείριση
Επενδυτικών Προγραμμάτων
- Λογιστικές - Φορολογικές Υπηρεσίες



Προγράμματα Αγροτικής Ανάπτυξης

- Βιολογική Γεωργία
- Ενεργοποιήσεις Δικαιωμάτων
- Σχέδια Βελτίωσης - Νέοι Αγρότες



Διοίκηση Ολικής Ποιότητας & Περιβαλλοντική Διαχείριση



Ολοκληρωμένη Διαχείριση Καλλιεργειών & Ασφάλεια Τροφίμων



Μελέτη Καταχώρησης Προϊόντων ως ΠΟΠ / ΠΓΕ Ανάπτυξη Εξαγωγών

Περισσότερα από 300.000 πιστοποιημένα Στρέμματα

Περισσότεροι από 30.000 πιστοποιημένοι Παραγωγοί

Περισσότερες από 600 μελέτες Εντάξης σε
Επιχορηγούμενα Χρηματοδοτικά Προγράμματα

Περισσότερα από 100 σχέδια Μάρκετινγκ
& Προγράμματα Εξαγωγών

Περισσότερες από 1.000 μελέτες
Συστημάτων Διασφάλισης Ποιότητας

Proactive e-farming

- ✓ Καινοτόμο ηλεκτρονικό σύστημα ψηφιακής παρακολούθησης της πρωτογενούς παραγωγής που αναπτύχθηκε από την Proactive A.E.
- ✓ Βραβευμένο λογισμικό Business IT Excellence (BITE) Awards 2015.



ΧΡΗΣΤΟΣ ΚΑΒΑΛΛΙΕΡΑΤΟΣ

Στον ελαιώνα από επιλογή

Η ιστορία μας ξεκινά το 2008. Πάντα μου άρεσε η ενασχόληση με τη γη.

Όταν ήμουν μικρός είχα ένα κομμάτι γης στον κήπο του πατρικού, στο οποίο φύτευα ζαρζαβατικά. Ωστόσο, ρόλο έπαιξαν και δεύτερες σκέψεις καθώς τότε είχαν αρχίσει να φαίνονται τα πρώτα σημάδια της κρίσης όπως και μίας πολύ ευρύτερης γεωπολιτικής αστάθειας στην Ανατολική Μεσόγειο. Δεδομένα που με έκαναν να σκεφτώ ότι η πρωτογενής παραγωγή μπορεί να λειτουργήσει ως σταθερά. Βρήκαμε μία έκταση στο χωριό Μενδενίτσα Φθιώτιδας, στις πλαγιές του Καλλίδρομου σε υψόμετρο 450 μ. και εκεί φυτέψαμε τον βιολογικό ελαιώνα μας το 2009. Το πλεονέκτημα του να ξεκινάς από το μηδέν είναι ότι δεν έχεις στο μυαλό σου στερεότυπα. Δεν εφαρμόζεις αυτό που πατρογονικά έμαθες, αλλά είσαι υποχρεωμένος να μελετήσεις, να ακούσεις γνώμες και λαμβάνοντας υπ' όψιν τη διεθνή εμπειρία και τις εξελίξεις στην επιστημονική έρευνα να διαμορφώσεις έναν βέλτιστο τρόπο συμπεριφοράς. Βέβαια, έπρεπε να περιμένουμε περίπου 10 χρόνια τον ελαιώνα μας να μεγαλώσει, αλλά και πάλι υπάρχει ένα πλεονέκτημα. Εμείς ξέρουμε τα δέντρα μας από την πρώτη στιγμή που φυτεύτηκαν. Κάναμε την επιλογή και δεν κληρονομήσαμε ποικιλίες που σήμερα μπορεί να



Εμείς ξέρουμε τα δέντρα μας από την πρώτη στιγμή που φυτεύθηκαν και δεν έχουμε στερεότυπα, αφού ξεκινήσαμε από το μηδέν

θεωρούνται μη παραγωγικές ή ανταποκρινόμενες στην κλιματική αλλαγή. Ξέρουμε ότι δεν ρίξαμε λιπάσματα ούτε καν στη φύτευση.

Η πρώτη μας παραγωγή ήταν το 2017. Το «Ιερό Δώρο» ή «Sacrum Donum» είναι μονοποικιλιακό από Μανάκι. Ένα αγουρομάκανο από ελιές που μαζεύονται με το χέρι με οξύτητα μικρότερη από 0,3%. Ένα φρουτώδες ελαιόλαδο με αρώματα από φρεσκοκομμένο πράσινο γρασίδι, φύλλα και κοτσάνια πράσινης ντομάτας, αγκινάρας, και βοτανικές νότες. Ταυτόχρονα στα οργανοληπτικά γευστικά του χαρακτηριστικά έχει πολύ λίγα πικρά στοιχεία και λίγο περισσότερα πικάντικα. Αυτό έχει ως αποτέλεσμα να παίρνουμε ένα σχετικά γλυκό ελαιόλαδο, ήπιο, πολύ καλά ισορροπημένο το οποίο προτιμάται από εκείνους τους καταναλωτές που έχουν συνηθίσει στη γλυκιά γεύση, όπως είναι ας πούμε οι Γερμανοί ή Αυστριακοί, που έχουν συνηθίσει στη σοκολάτα. Πέρα από την αξία του προϊόντος μας, είμαστε πεπεισμένοι ότι η προσπάθειά μας χρειάζεται

εξωστρέφεια και καινοτομία. Έτσι, έχουμε προχωρήσει σε μία σειρά από δράσεις που θα μας βοηθήσουν προς αυτή την κατεύθυνση. Το 2017 συμμετείχαμε στην πρώτη διοργάνωση του διαγωνισμού Olive Challenge με μία αγροτουριστική πρόταση, και συγκεκριμένα αυτήν της αθλητικής ελαιοκομίας. Η ιδέα προέκυψε από την συμμετοχή μας το 2017 στο Παγκόσμιο Πρωτάθλημα Μαζέματος Ελιάς στην Κροατία. Έχουμε συμμετάσχει ήδη σε τρεις εκθέσεις με τελευταία την έκθεση βιολογικών Nordic Organic Food Fair, ενώ η πρώτη τυποποίηση του ελαιολάδου μας έχει αποσπάσει τρία βραβεία. Το πρώτο ήταν ένα χρυσό στα βιολογικά προϊόντα με μέτρια φρουτώδη ένταση στον Κότινος 2018, και ακολούθησαν δύο χάλκινα, το ένα στον Athena 2018 και το δεύτερο στον London IOOC 2018.

**ΕΝΑΣ ΓΙΑΤΡΟΣ ΑΝΑΙΣΘΗΣΙΟΛΟΓΟΣ
ΠΡΩΤΗΣ ΓΕΝΙΑΣ ΕΛΑΙΟΠΑΡΑΓΩΓΟΣ
ΚΑΙ ΔΟΚΙΜΑΣΤΗΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ**



zakrosoliveoil.gr

Ζάκρος Στειλίας Κρήτη Τ.Κ. 72300

Τηλέφωνο : +30 28430 93257, Fax : +30 28430 93429

Email : zakros.coop@gmail.com



ΝΕΑ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ

ΓΡΑΦΟΥΝ

ΟΙ ΦΑΙΝΟΛΕΣ

Πρώτα ήταν η οξύτητα του ελαιολάδου και τώρα οι φαινόλες. Το καινούργιο χρειάζεται χρόνο για να περάσει στην αγορά, εκτιμά ο Προκόπης Μαγιάτης, που βλέπει το μάρκετινγκ να αγκαλιάζει τους ισχυρισμούς υγείας ■ **ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΣΤΟΝ ΠΕΤΡΟ ΓΚΟΓΚΟ** ■ **ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ**

Η ποιοτική υπεροχή των ελληνικών ελαιολάδων δεν είναι μύθος, αλλά κάτι που στηρίζεται σε επιστημονικά δεδομένα. Σύμφωνα με τον αναπληρωτή καθηγητή του Τομέα Φαρμακογνωσίας και Χημείας Φυσικών Προϊόντων στη Φαρμακευτική Σχολή του ΕΚΠΑ, Προκόπη Μαγιάτη, είναι θέμα χρόνου η ποιοτική αυτή υπεροχή να αποκτήσει μια υποχρεωτική και εξέχουσα θέση στην ετικέτα κάθε τυποποιημένου ελαιολάδου. Να δημιουργηθεί δηλαδή μια νέα κατηγορία ανάμεσα στα εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα, εκείνα με υψηλή περιεκτικότητα σε φαινόλες και άρα ισχυρισμό υγείας. Η νέα αυτή τάση ευνοεί τα ελληνικά ελαιόλαδα, αφού οι κυρίαρχες ποικιλίες είναι προικισμένες με αυτό το χαρακτηριστικό, κάτι που δεν συμβαίνει με τις αντίστοιχες κυρίαρχες ποικιλίες ανταγωνιστικών χωρών.

Ενδεικτικά η Κορωνέικη, χωρίς ιδιαίτερη προσπάθεια, σύμφωνα με τον καθηγητή, μπορεί να εξασφαλίσει το κατώτατο όριο που έχει ορίσει η Κομισιόν, ενώ η Ολύμπια, ποικιλία που ξεχώρισε μέσα από την έρευνα του κ. Μαγιάτη, «τερματίζει» το κοντέρ.

Πώς φαντάζεστε την εικόνα του ελαιολάδου μέσα στην επόμενη δεκαετία με βάση την έρευνα και τη δράση σας στο χώρο;

Είναι σχεδόν βέβαιο ότι θα δημιουργηθεί μια καινούργια κατηγορία. Το υψηλό φαινολικό ελαιόλαδο πιστεύουμε ότι στα επόμενα χρόνια θα πάρει και επίσημη θεσμική κατοχύρωση. Αυτή τη στιγμή είναι στη φάση του προαιρετικού χαρακτηρισμού. Δηλαδή μόνο ο χαρακτηρισμός παρθένο, εξαιρετικό παρθένο είναι υποχρεωτικός. Πιστεύουμε ότι στα επόμενα χρόνια, λόγω της μεγάλης επίδρασης που έχουν τα θέματα που άπτονται της

υγείας του ανθρώπου, θα θεσμοθετηθεί και επίσημα η διάκριση πλέον των ελαιολάδων σε εκείνα με υψηλή περιεκτικότητα σε φαινόλες και σε αυτά με χαμηλή περιεκτικότητα σε φαινόλες. Πιστεύω ότι θα γίνει σε τέσσερα με πέντε χρόνια από τώρα.

Γνωρίζετε αν γίνονται αντίστοιχες έρευνες με αυτές που κάνετε εσείς σε πανεπιστήμια του εξωτερικού;

Σχετικά με τις φαρμακολογικές δράσεις του ελαιολάδου γίνονται πολλές μελέτες. Υπάρχουν πάρα πολύ σοβαρά πανεπιστήμια και εργαστήρια διεθνώς που ασχολούνται με το θέμα των υγειοπροστατευτικών ιδιοτήτων του ελαιολάδου αλλά και των θεραπευτικών ιδιοτήτων που έχουν συγκεκριμένες φαινόλες που υπάρχουν μέσα στο ελαιόλαδο και αυτό δείχνει ότι υπάρχει ένα παγκόσμιο ενδιαφέρον, το οποίο θα γίνεται μεγαλύτερο, καθώς προκύπτουν αποτελέσματα από εφαρμογές πλέον σε ανθρώπους.

Όλες οι μελέτες πάντα ξεκινάνε σε επίπεδο κυττάρων, στη συνέχεια σε επίπεδο πειραματόζων και το τρίτο στάδιο είναι η εφαρμογή στον άνθρωπο. Ήδη αυτή τη στιγμή υπάρχουν κλινικές μελέτες οι οποίες βρίσκονται σε εξέλιξη σε ανθρώπους και καθώς συνεχώς επιβεβαιώνεται η ευεργετική δράση του υψηλού φαινολικού ελαιολάδου σε μια σειρά από παθήσεις, όλο και περισσότερα εργαστήρια διεθνώς μπαίνουν στη διαδικασία να διερευνήσουν το θέμα αυτό σε μεγαλύτερο βάθος.

Σε αυτές τις έρευνες, υπάρχει συμμετοχή από ελληνικά ελαιόλαδα; Ή, καλύτερα, γίνεται κάποια διάκριση στο εργαστήριο ανάμεσα σε ελληνικό, ισπανικό, ιταλικό;

Δεν ξέρω κατά πόσο είναι συμπτωματικό, αλλά στις περισσότερες μελέτες που τρέχουν αυτήν τη στιγμή, έχουν επιλεγεί ελληνικά ελαιόλαδα. Ο λόγος είναι ότι στην Ελλάδα βρίσκουμε ελαιόλαδα με πολύ υψηλή περιεκτικότητα σε φαινόλες και ιδίως σε ελαιοκανθάλη, κάτι το οποίο δεν μπορούμε να βρούμε σε ποικιλίες από άλλες χώρες. Δηλαδή στην Ισπανία υπάρχουν υψηλά φαινολικά ελαιόλαδα, αλλά όχι με υψηλή ελαιοκανθάλη, οπότε ένα αμερικανικό πανεπιστήμιο που θέλει να κάνει μια μελέτη, θα προτιμήσει να βάλει ένα ελληνικό λάδι στα εργαλεία του.

Σε ποιους παράγοντες οφείλεται αυτή η υπεροχή σε φαινόλες του ελληνικού προϊόντος;

Είναι καθαρά γενετικό. Του γενετικού υλικού και των ενζυμικών συστημάτων που διαθέτει η κάθε ποικιλία ελιάς. Έχουμε ένα μεγάλο πλεονέκτημα, ότι μερικές από τις κυρίαρχες ελληνικές ποικιλίες έχουν την ικανότητα να παράγουν λάδια με πολύ υψηλή περιεκτικότητα σε ελαιοκανθάλη. Γίνεται και σε ποικιλίες που θα βρούμε και στην Ισπανία και στην Ιταλία, αλλά οι κυρίαρχες, για παράδειγμα η Piquet στην Ισπανία ή η Coratina στην Ιταλία, παράγουν λάδια με υψηλή περιεκτικότητα σε φαινόλες, αλλά όχι σε ελαιοκανθάλη. Σε αντίθεση με ελληνικές ποικιλίες όπως είναι η Κορωνέικη, ή όπως είναι η Λιανολιά Κέρκυρας ή ποικιλία Χαλκιδικής, και η Καλαμών, αυτές οι πολύ βασικές ελληνικές ποικιλίες

έχουν αυτό το προνόμιο, τα κατάλληλα ένζυμα δηλαδή, ώστε να παράγουν υψηλή περιεκτικότητα σε ελαιοκανθάλη.

Οπότε θεωρείτε ότι ο ισχυρισμός υγείας είναι κάτι που μπορεί να αναδείξει το ελληνικό ελαιόλαδο;

Είναι ένα πάρα πολύ καλό εργαλείο μάρκετινγκ, γιατί έχουμε κάτι να πούμε. Ως τώρα λέγαμε ότι ναι το ελληνικό ελαιόλαδο είναι καλό, αλλά δυστυχώς είναι ακριβό. Τώρα έχουμε ένα λόγο να πούμε: Ξέρετε, το ελαιόλαδό μας όντως είναι ακριβότερο αλλά έχει κάτι παραπάνω να προσφέρει και αυτό το παραπάνω είναι η περιεκτικότητά του σε φαινόλες και ιδίως η περιεκτικότητά του σε ελαιοκανθάλη. Αυτό είναι κάτι το οποίο μπορεί εύκολα να περάσει στην αγορά, γιατί όταν έχεις στοιχεία διαφοροποίησης μπορείς να δικαιολογήσεις και μια υψηλότερη τιμή. Αυτό το



Ο καθηγητής Προκόπης Μαγιάτης είχε βραβευτεί το 2009 ως κορυφαίος ερευνητής στην Ευρώπη κάτω των 40 ετών με βάση τη μελέτη που γινόταν σε αρχαία κείμενα.

έχουμε ήδη δει να γίνεται, καθώς έχουμε ελαιόλαδα τα οποία πριν από τρία – τέσσερα χρόνια με δυσκολία πωλούνταν 3 - 4 ευρώ το κιλό και τώρα φτάνουν να πουλιούνται 60 και 70 ευρώ η φιάλη. Και όχι μόνο να πωλούνται αλλά να μην επαρκεί και η ποσότητα που παράγεται και να υπάρχει προώληση. Να πούμε επίσης ότι έχουμε δει ελαιόλαδο από επιτραπέζια Καλαμών, που δεν συνηθίζεται μεν αλλά έχει εξαιρετική περιεκτικότητα σε ελαιοκανθάλη, να διατίθεται 20 ευρώ ένα μπουκαλάκι των 100 γραμμαρίων, που σημαίνει ότι η τιμή του κιλού ξεπερνά τα 200 ευρώ, χωρίς να σημαίνει ότι αυτό μπορεί να γίνει τάση.

Από τους
ιδιόκτητους
ελαιώνες μας
στις αγορές
όλου του
κόσμου



eleones
chalkidikis S.A.

Θεσσαλονίκη: 9^ο χλμ. Παλαιάς Εθν. Οδού Θεσ/νίκης-Κιλκίς
Τηλ. 2310 780866 | info@olive.gr | www.olive.gr



Σύμφωνα με τον κ. Μαγιάτη, ο ισχυρισμός υγείας είναι ένα πολύ καλό εργαλείο μάρκετινγκ, γιατί μπορεί πολύ εύκολα να περάσει στην αγορά.

Βραβείο αναγνώρισης του κόπου του παραγωγού

Από το 2016, ο καθηγητής Μαγιάτης διοργανώνει τα Olympia Health and Nutrition Awards. Αυτά είναι μια προσπάθεια η οποία έχει ως στόχο τη βράβευση των παραγωγών που κάνουν προσπάθεια ώστε να φτιάξουν ελαιόλαδο με υψηλή περιεκτικότητα σε φαινόλες. «Είναι μια προσπάθεια την οποία ξεκινήσαμε προκειμένου να δώσουμε αξία στον παραπάνω κόπο που κάνει ο κάθε παραγωγός προκειμένου να φτιάξει ένα τέτοιο ελαιόλαδο.

Για να φτιαχτεί ένα τέτοιο προϊόν, πρέπει να γίνει πολύ προσεκτική επεξεργασία στο ελαιοτριβείο, και να γίνει πιο πρόωμη συγκομιδή, άρα μια μειωμένη απόδοση σε λάδι, επομένως ο παραγωγός θα πρέπει να ανταμειφτεί για τον κόπο που κάνει, και η ανταμοιβή αυτή έρχεται μέσω της αναγνώρισης από τα βραβεία», αναφέρει ο ίδιος.

«Ένα ελαιόλαδο το οποίο είναι βραβευμένο, σίγουρα θα μπορεί να διεκδικήσει μια καλύτερη τιμή στην εγχώρια και διεθνή αγορά». Όπως μας ενημέρωσε, φέτος, για πρώτη φορά, μια αμερικανική εταιρεία ζήτησε να συνεργαστεί με εκείνον και τους υπόλοιπους ανθρώπους πίσω από την διοργάνωση και πρότεινε στο νικητή των Olympia Health and Nutrition Awards, να δοθεί ένα συμβόλαιο αξίας 20.000 ευρώ με δυο αμερικανικές αλυσίδες εμπορίας ελαιολάδου. «Αυτό σημαίνει ότι ήδη η αμερικανική αγορά από μόνη της αναγνωρίζει την αξία αυτού του διαγωνισμού καθώς αυτή τη στιγμή είναι ο διαγωνισμός με τον μεγαλύτερο αριθμό συμμετοχών.

Πέρυσι ξεπέρασε τις 2.500 συμμετοχές. Φανταστείτε ο διαγωνισμός της Νέας Υόρκης έχει περίπου 1.000 συμμετοχές», είπε. Πολλές είναι βέβαια και οι αποστολές δειγμάτων στο εργαστήριό του, στο οποίο αυτήν τη στιγμή εξετάζονται για την περιεκτικότητά τους σε φαινόλες ελαιόλαδα από όλη τη χώρα, από τον ίδιο και τους πέντε διδακτορικούς φοιτητές του.

■ Μπορεί ένα προϊόν να προστατεύει την υγεία, και ταυτόχρονα να είναι ευχάριστο στη γεύση;

Αυτό είναι κάτι το οποίο γίνεται. Πρέπει να πούμε ότι το όριο που βάζει η ΕΕ για τις φαινόλες προκειμένου να έχει ένα λάδι ισχυρισμό υγείας, είναι σχετικά χαμηλό. Τα 250 milligram στο κιλό. Τα λάδια τα οποία έχουν αυτήν την περιεκτικότητα σε φαινόλες, έχουν συνήθως ένα δείκτη πικρού και πικάντικου, ο οποίος είναι περίπου γύρω στο 3 με 3,5. Άρα είναι κάτι το οποίο είναι πάρα πολύ καλά αποδεκτό. Βέβαια ένα λάδι το οποίο θα έχει φαινόλες πάνω από 1.000 milligram στο κιλό, αρχίζει να έχει ένα δείκτη πικρού και πικάντικου ο οποίος προσεγγίζει το 5 ή και μεγαλύτερο, οπότε πλέον εκεί ο καταναλωτής θα πρέπει να γνωρίζει ότι το ελαιόλαδο που καταναλώνει θα έχει μια ιδιόζουσα γεύση. Είναι παραπάνω πικρό και πικάντικο το οποίο συνδυάζεται κατάλληλα με διάφορα φαγητά, ώστε να μη γίνεται δυσάρεστη αυτή η γεύση.

Είναι κάτι το οποίο αναζητούν οι γευστιγνώστες. Ένα ελαιόλαδο που δεν έχει καθόλου πικρό και πικάντικο χαρακτήρα σημαίνει ότι κάτι του λείπει. Ένα καλό λάδι πρέπει να έχει αυτό το χαρακτήρα. Απλά όταν είναι σε πολύ υψηλό επίπεδο οι φαινόλες του, αρχίζει να γίνεται πιο ειδική η χρήση του στη μαγειρική.

■ Προσεγγίζετε το ελαιόλαδο με έναν εντελώς διαφορετικό τρόπο. Ποια ήταν η αφορμή για να εμπλακείτε με αυτό τον τρόπο;

Εμάς η ενασχόλησή μας με το ελαιόλαδο, ξεκινάει περίπου από το 2005, όπου τότε είχαμε ασχοληθεί για πρώτη φορά με την έρευνα σε κείμενα αρχαίων Ελλήνων γιατρών, και κυρίως του Διοσκουρίδη, όπου εκεί παρατηρήσαμε ότι μιλούσε ειδικά για το άγουρο λάδι και τις θεραπευτικές εφαρμογές του, σε αντίθεση με τα υπόλοιπα ελαιόλαδα. Υπήρχε μια πολύ κρίσιμη αναφορά σε ιστορικό αρχαίο κείμενο ότι το λάδι από τις άγουρες ελιές, κάνει κάτι πολύ διαφορετικό από αυτό που κάνουν τα υπόλοιπα ελαιόλαδα.

Αυτό μας έκανε να αναρωτηθούμε. Εκείνη ακριβώς τη χρονιά, το 2005, βγήκε και η πρώτη επιστημονική δημοσίευση που έλεγε ότι η ουσία που υπάρχει στο άγουρο λάδι που είναι η ελαιοκανθάλη, έχει δράση αντιφλεγμονώδη, εφάμιλλη με την ιβουπροφαίνη. Εφόσον λέει ο Διοσκουρίδης για φαρμακευτικές εφαρμογές των αγουρελαίων και εφόσον υπάρχει τέτοια επιστημονική δημοσίευση που μιλάει για μια συγκεκριμένη ουσία, τότε έπρεπε να διερευνήσουμε και εμείς κατά πόσο πραγματικά τα διάφορα ελαιόλαδα διαφέρουν μεταξύ τους όσον αφορά την περιεκτικότητα σε αυτό το συστατικό. Έκτοτε ξεκίνησε όλη μας η ενασχόληση με τις φαινόλες του ελαιολάδου, όπου διαπιστώσαμε ότι πραγματικά το λάδι που παράγεται από συγκεκριμένες ποικιλίες ή το λάδι που παράγεται πρώιμα σε σχέση με αυτό που παράγεται στο τέλος της συγκομιδής, έχει υψηλότερη περιεκτικότητα σε φαινόλες, και κυρίως σε ελαιοκανθάλη. Αυτή ήταν η αρχική παρατήρηση.

■ Μπορεί πράγματι το ελαιόλαδο να θεωρηθεί φάρμακο;

Το 2009 είχα βραβευτεί κορυφαίος ερευνητής στην Ευρώπη με βάση τη μελέτη που γινόταν σε αρχαία κείμενα. Εμείς αντλούμε πληροφορίες για φάρμακα φυσιικής προέλευσης με βάση τα αρχαία

αβία

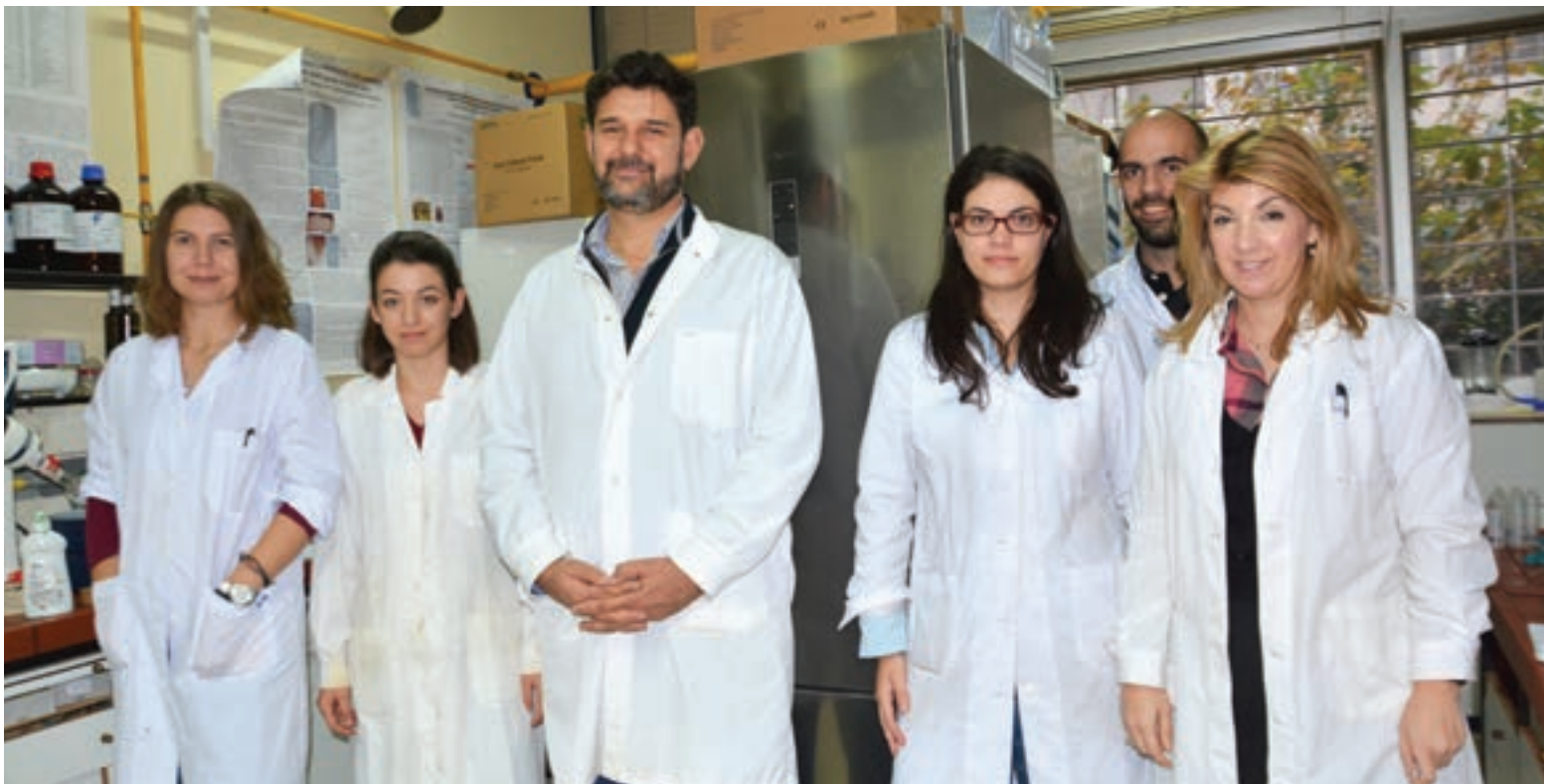
EST. 1924



Αγροτικός Ελαιουργικός Συνεταιρισμός Μικρής Μαντείνιας & Αβίας

Αβία, Κολαμάτα, 24100, Ν. Μεσσηνίας | τηλ: 2721058410 | fax: 2721058713

aviacoop@otenet.gr | sales@kalamata-oliveoil.gr



Κάθε αλλαγή θέλει τον χρόνο της, και από το 2012 μέχρι σήμερα ήδη ο ισχυρισμός υγείας στο ελαιόλαδο έχει φτάσει στα αυτιά του καταναλωτή. Από το 2020 και μετά θα υπάρξει μεγαλύτερη εξάπλωση στη συζήτηση γύρω από το θέμα των φαινολών, εκτιμά ο κ. Μαγιάτης.

κείμενα, τα οποία δίνουν εκπληκτικές πληροφορίες. Ένα από τα κυριότερα που είχαμε δει ήταν αυτό το θέμα του ελαιολάδου, οπότε μέσα σε αυτά τα πλαίσια της ενασχόλησης με τις αρχαίες πηγές, ξεκίνησε το ενδιαφέρον για το ελαιόλαδο. Όταν ψάχνεις για νέα φάρμακα, εγώ μπορώ να συνθέσω εκατοντάδες διαφορετικά μόρια. Αυτά όμως είναι εξαιρετικά απίθανο να βρουν δρόμο προς την αγορά, γιατί πρέπει να μελετήσει κανείς πρώτα την ασφάλειά τους.

Πώς ξεπερνιέται αυτό; Όταν χρησιμοποιήσει κανείς αυτά που ούτως ή άλλως τρώγονται. Οπότε οι ουσίες που βρίσκονται μέσα σε τρόφιμα και έχουν φαρμακευτική δράση, έχουν απευθείας ανοιχτό το δρόμο να εξελιχθούν μια μέρα σε πραγματικά φάρμακα. Σε συνδυασμό με τις αρχαίες πηγές που μιλούσαν για φαρμακευτική χρήση τροφίμων, έτσι καταλήξαμε στο ελαιόλαδο.

■ Από την ακαδημαϊκή στην πρακτική σημασία.

Οι πρώτες κλινικές μελέτες έγιναν γύρω στο 2005 και φτάσαμε στο 2012 για να γίνει η επίσημη κατοχύρωση με την απόφαση της Κομισιόν ότι όντως όσα ελαιόλαδα έχουν φαινόλες πάνω από ένα όριο μπορούν να το επικαλούνται στην ετικέτα τους. Άρα αυτό απέκτησε πλέον όχι μόνο ακαδημαϊκή αλλά και πρακτική σημασία. Από το 2012 μέχρι σήμερα έχουμε έξι χρόνια που ο Κανονισμός αυτός είναι σε ισχύ, και ήδη πάρα πολλοί παραγωγοί έχουν χρησιμοποιήσει τον ισχυρισμό αυτό στην ετικέτα τους. Παράλληλα μπήκαμε σε διαδικασία να αναπτύξουμε μια τεχνική που να μπορεί να μετράει αυτές τις ουσίες σε πάρα πολύ γρήγορο διάστημα. Ως τότε υπήρχαν τεχνικές αλλά μια ανάλυση μπορεί να ήθελε περίπου δύο ώρες για να γίνει. Εμείς ανακαλύψαμε μια τεχνική που κάνει αυτή τη μέτρηση μέσα σε ένα λεπτό. Αφού το πετύχαμε αυτό το πράγμα μετά μπορούσαμε να κάνουμε εφαρμογή σε χιλιάδες δείγματα.

ΤΟ ΒΡΑΒΕΥΜΕΝΟ ΤΕΣΤ ARISTOLEO

Έχει αναπτυχθεί από το εργαστήριο του κ. Μαγιάτη και βραβεύτηκε ως η καλύτερη εφεύρεση της χρονιάς από το διαγωνισμό του ΣΕΒ και της Eurobank το 2016. Μέσα σε λίγα λεπτά χωρίς χημική ανάλυση δείχνει οπτικά την περιεκτικότητα σε ελαιοκανθάλη και ελαιασίνη.

■ Το ενδιαφέρον των παραγωγών είναι αυξανόμενο;

Μόνο πέρυσι αναλύσαμε 2.500 δείγματα και δώσαμε την πιστοποίηση για ισχυρισμό υγείας σε περίπου 60-70% από αυτούς. Άρα ένας μεγάλος αριθμός, περισσότεροι από 1.000 παραγωγοί είναι πιστοποιημένοι ότι βγάζουν λάδι με ισχυρισμό υγείας.

Όταν αυτοί πουλάνε το προϊόν τους, πάντα το πουλάνε με το πιστοποιητικό αυτό μαζί, πετυχαίνοντας υψηλότερη τιμή. Άλλοι το βάζουν και στην ετικέτα τους, άλλοι μόνο στην ιστοσελίδα τους, άλλοι το έχουν σε κάποιο διαφημιστικό φυλλάδιο που το βάζουν στη συσκευασία, ο καθένας με τον τρόπο που θέλει να το χειριστεί.

Αξίζει να σημειωθεί ότι οι διοργανωτές του Διεθνούς Διαγωνισμού Ελαιολάδου London IOOC διαπίστωσαν ότι υπάρχει μεγάλο ενδιαφέρον από τους παραγωγούς και την αγορά σχετικά με αυτό το θέμα και μας ζήτησαν να αναλάβουμε το τεχνικό κομμάτι για την αξιολόγηση των ελαιολάδων όσον αφορά τον ισχυρισμό υγείας, γεγονός που αποκαλύπτει πολλά για την τάση της αγοράς.

■ Με ποιον τρόπο ο χαρακτηρισμός υγείας μπορεί να περάσει κάποια ουσιαστικά εμπορικά οφέλη στον παραγωγό του;

Όπως κάθε αλλαγή, θέλει το χρόνο της. Όταν πρωτοβγήκε αυτός ο Κανονισμός το 2012, είπαμε ότι θα χρειαστεί περίπου μια δεκαετία για να φτάσει στα αυτιά του καταναλωτή και να εμπεδωθεί ότι πλέον το λάδι δεν το αξιολογούμε με βάση την οξύτητα, αλλά υπάρχουν νέα χαρακτηριστικά. Όπως για να περάσει η οξύτητα στον καταναλωτή χρειάστηκαν πολλά χρόνια, έτσι και τώρα το θέμα των φαινολών χρειάζεται χρόνο. Ήδη είμαστε στα μισά αυτής της πορείας και βλέπουμε ότι πάρα πολύς κόσμος ήδη γνωρίζει το θέμα αυτό. Σίγουρα από ένα σημείο και μετά αυτό θα εξαπλωθεί πολύ πιο γρήγορα. Ακόμα είμαστε σε μια προσπάθεια η οποία βρίσκεται σε κρίσιμα βήματα. Πιστεύουμε ότι από το 2019-2020 και μετά θα υπάρξει μια πολύ μεγάλη εξάπλωση της χρήσης του υψηλού φαινολικού ελαιολάδου, σε συνδυασμό βέβαια και με τα αποτελέσματα των κλινικών μελετών που αυτή τη στιγμή είναι σε εξέλιξη και πιστεύουμε ότι θα έχουν ολοκληρωθεί μέσα στο 2019.



INTERCOMM FOODS S.A.

PROCESSING OF AGRICULTURAL PRODUCTS



Taste of Greece



8^ο χλμ Λάρισας - Συκουρίου, 41500, Λάρισα, Τ.Θ. 1127
T: +30 2410 57.50.92, 57.50.93 | F: +30 2410 57.50.91, 57.55.03
olivesales@intercomm.gr | www.intercomm.gr



Προτάσεις

Top 50

ΠΕΝΗΝΤΑ ΙΣΤΟΡΙΕΣ ΕΠΙΤΥΧΙΑΣ ΣΤΟΝ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΕΛΑΙΩΝΑ



Ελαιόλαδο... Ο χυμός του καρπού της ελιάς, που καθόρισε τη διαμόρφωση του πολιτισμού της Ελλάδας και της λεκάνης της Μεσογείου, σήμερα γράφει μια νέα σελίδα στη μακραίωνη ιστορία του. Πιο διάσημο από ποτέ, πλασάρεται ως ένας πραγματικός star της διεθνούς γαστρονομικής σκηνής. Άλλωστε το υποστηρίζει πλέον μια εξελιγμένη φιλοσοφία αλλά και διαδικασία παραγωγής ενώ συνοδεύεται από τα αποδεδειγμένα οφέλη του για την υγεία και τη μοναδική γεύση, που μπορεί να απογειώσει κάθε πιάτο υψηλών αξιώσεων.

Πώς μπορεί λοιπόν κανείς να επιλέξει τους 50 καλύτερους ανάμεσα σε εκατοντάδες πραγματικούς stars; Η δημοσιογραφική ομάδα του «Top 50 by Ελαιάς Καρπός» χρειάστηκε να μελετήσει με λεπτομέρεια τη δουλειά των Ελλήνων παραγωγών. Έπαιξαν ρόλο πολλοί παράγοντες και η αλήθεια είναι πως ήταν μία δύσκολη υπόθεση, καθώς ο αριθμός 50 αποδείχθηκε πολύ λίγος για να αποτυπώσει το θαύμα που συντελείται στον ελ-

ληνικό ελαιώνα και ταξιδεύει στα πέρατα της Γης τους καρπούς του, το ελαιόλαδο και την επιτραπέζια ελιά.

Στη συγκεκριμένη διαδικασία αξιολόγησης, που αποτυπώνεται στις επόμενες σελίδες, όλα τα υποψήφια ελαιόλαδα προήλθαν από ελληνικές εταιρείες. Πολλές από αυτές ξεχώρισαν για την ιστορία των ανθρώπων τους, είτε αυτοί είχαν μια βαριά παράδοση στην ελαιοκαλλιέργεια, είτε «έπεσαν με τα μούτρα» στη δουλειά για να μάθουν από την αρχή όλα όσα αφορούν τη φροντίδα του ελαιώνα, την τυποποίηση και την εμπορία του ελαιολάδου. Παράλληλα βέβαια ο αυστηρός έλεγχος της όλης διαδικασίας από το χωράφι ως το ράφι, η δουλειά στο κομμάτι του branding και της συσκευασίας αποτέλεσαν επίσης κριτήρια επιλογής. Μαζί και η τάση εξωστρέφειας όπως αποτυπώνεται στη συμμετοχή σε διαγωνισμούς ποιότητας αλλά και η διαδικτυακή παρουσία έπαιξαν επίσης ρόλο στην επιλογή. Τέλος, ιχνηλατώντας τη διεθνή τάση των ισχυρισμών υγείας, αξιολογήθηκε και η καταγεγραμμένη παρουσία υγειοπροστατευτικών ιδιοτήτων. Όλα αυτά τα κριτήρια ανέδειξαν τα 50 κορυφαία ελαιόλαδα για το 2018 και φυσικά έπεται συνέχεια...

ΠΙΣΩ ΑΠΟ
ΤΗ ΛΙΣΤΑ

ΠΡΩΤΑΓΩΝΙΣΤΕΣ ΤΗΣ ΔΙΕΘΝΟΥΣ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΗΣ ΣΚΗΝΗΣ • ΚΡΙΤΗΡΙΑ • ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΗΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ ΑΠΟ ΤΟ ΧΩΡΑΦΙ ΩΣ ΤΟ ΡΑΦΙ • Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΩΝ ΠΑΡΑΓΩΓΩΝ • BRANDING ΚΑΙ ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ • ΕΞΩΣΤΡΕΦΕΙΑ • ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΚΑΙ ΔΙΑΚΡΙΣΗ ΣΕ ΔΙΕΘΝΕΙΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥΣ • ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ • ΥΠΑΡΞΗ ΥΓΕΙΟΠΡΟΣΤΑΤΕΥΤΙΚΩΝ ΙΔΙΟΤΗΤΩΝ

Ο κατάλογος των ελαιολάδων

(η σειρά παρουσίασης είναι τυχαία)

ΕΤΑΙΡΕΙΑ	ΕΤΙΚΕΤΑ	ΤΟΠΟΣ-ΠΟΙΚΙΛΙΑ
1. The Greek Olive Estate	Σταγόνα Ζωής Limited Edition	Γορτυνία - Ολύμπια
2. Golden Tree	Wild Athos ΠΟΠ Αγουρέλαιο	Χαλκιδική - Χονδροελιά
3. Ελαιώνες Σακελλαρόπουλου	Majestic EVOO Limited Edition	Σπάρτη - Blend
4. Olivelawon	Elawon Green Fresh	Μυκήνες - Αθηνολιά
5. Laconian Legacy	Laconian Legacy	Λακωνία - Αθηνολιά
6. Greenolia	Greenolia Organic EVOO	Στυλida - Blend
7. Κτήμα Μιχελή	Konos EVOO	Αλεξανδρούπολη - Μάκρης
8. Stalia	Stalia EVOO	Γαργαλιάνοι - Κορωνέικη
9. Οικογένεια Πιερράκου	Laconico EVOO	Λακωνία - Κορωνέικη
10. Olorama	Olorama Exclusive ΠΓΕ Ολυμπία	Αρχαία Ολυμπία - Κορωνέικη
11. Ελαιώνας Σταματάκου	Liorhos Αγουρέλαιο Βιολογικό	Λακωνία - Κορωνέικη
12. Ευτύχης Ανδρουλάκης	Pamako Monovarietal	Χανιά - Τσουνάτη
13. Λάδι Βιώσας	Ladi Biosas Organic EVOO	Μεσσηνία - Κορωνέικη
14. Ellis Farm	Eliama Premium EVOO	Ηράκλειο - Κορωνέικη
15. Οικογένεια Ρουμελιώτη	Elaikos EVOO	Νέα Πέραμος - Blend
16. Ν. Αϊλαμάκη & Σία	Terra Zakros ΠΟΠ Σητεία	Σητεία - Κορωνέικη
17. Kastania	Kastania Organic EVOO	Ανατολική Μάνη - Blend
18. Κασέλλ ΑΕ	Φιλαίος ΠΓΕ Λακωνία	Λακωνία - Αθηνολιά
19. ΑΣ Κριτσάς - Γαία ΑΕ	Κριτσά 0.3 EVOO	Λασιθή - Κορωνέικη
20. Ελαιουργική Κεφαλονιάς	Antheion EVOO	Κεφαλονιά - Κορωνέικη
21. Creta Oil Botzakis	Olyssos Βιολογικό EVOO	Ηράκλειο - Κορωνέικη
22. Παναγιώτα Νικολούλια	Elegia Premium EVOO	Ορεινή Ολυμπία - Κορωνέικη
23. Papadopoulos Olive Oil Mill	Omphacium Organic	Αρχαία Ολυμπία - Ολύμπια
24. Κύκλωπας ΑΕ	Κύκλωπας	Αλεξανδρούπολη - Μάκρης
25. Agrovim SA	Iliada ΠΟΠ Καλαμάτα	Καλαμάτα - Κορωνέικη
26. Cretan Mill Αλμπαντάκη	Κρητικοί Ελαιώνες	Ηράκλειο - Κορωνέικη
27. Στέφανος Παπαστεργίου	AIONES Exclusine organic	Μαγνησία - Blend
28. Alpha Pi	Άλφα Πι EVOO	Ηλεία - Κορωνέικη
29. Alfeas Αντώνης Δρεμέτσικας	Asklepios EVOO	Γορτυνία - Ολύμπια
30. Papadellis Olive Oil	Sapfo Limited Edition	Λέσβος - Blend
31. Βιολογικό Αγρόκτημα Ανοσία	Sacrum Donum EVOO	Φθιώτιδα - Μανάκι
32. Terra Creta	Premium Blend 42 EVOO	Χανιά - Blend
33. Dr Kavvadia Olive Oil	Dr Kavvadia Βιολογικό EVOO	Κέρκυρα - Λιανολιά
34. Biolea	Astrikas Estate ΠΟΠ Κολυμβάρι	Χανιά - Κορωνέικη
35. Κτήμα Γκούπη	Goutis Estate Sea Breeze	Κατάκολο - Κορωνέικη
36. Ξανθόπουλος Κωνσταντίνος	Etolea White Limited Edition	Αγρίνιο - Κορωνέικη
37. Κτήμα Μπαγλατζή	Oath Βιολογικό EVOO	Φθιώτιδα - Arbequina
38. Hellenic Fields	Ena Ena Ultra Superior EVOO	Αρχαία Ολυμπία - Κορωνέικη
39. Οικογένεια Φανουργάκη	Fanourgakis Family ΠΟΠ Μεσσαρά	Μεσσαρά - Κορωνέικη
40. Ελαιώνες Σπάρτης	Sparta Groves Αγουρέλαιο	Μονεμβασιά - Αθηνολιά
41. Olive Fabrica	The Governor Premium	Κέρκυρα - Λιανολιά
42. Ελαιοτριβείο Τζωρτζή	Ολβία Organic EVOO	Λέσβος - Blend
43. Olympian Green International SA	Ktima Louiza Organic EVOO	Ολυμπία - Κορωνέικη
44. ΕΑΣ Λακωνίας	Δωρικό EVOO	Λακωνία - Κορωνέικη
45. Great Stories	39/22 Manaki	Κρανίδι - Μανάκι
46. Νίκος και Μύρτα Καλαμποκά	Ειρήνη Πλωμαρίου Βιολογικό EVOO	Λέσβος - Κολοβή
47. Eleia Λεχαινά	Eleia EVOO	Ηλεία - Κορωνέικη
48. LIÁ Cultivators	LIÁ Premium EVOO	Μεσσηνία - Κορωνέικη
49. Hellenic Agricultural Enterprises	ACAIA Organic EVOO	Λέσβος - Κολοβή
50. Ladolea	Ladolea EVOO	Κόρινθος - Μεγαρίτικη



Αριθμημένες φιάλες με πιστοποιητικό γνησιότητας

ΦΩΤΟ: ΔΑΡΑ ΤΟΤΑΛΑΔΟΥ



Ελένη Ζώτου, επικεφαλής Golden Tree

1

Σταγόνα Ζωής

Από τις πλαγιές της κοιλάδας του Αλφειού

ΟΛΥΜΠΙΑ ♦ ΓΟΡΤΥΝΙΑ

Το πρώτο ελαιόλαδο που τιμήθηκε με Χρυσό βραβείο στην παρθενική διοργάνωση των Olympia Awards το 2016 ως η ετικέτα με την υψηλότερη συνολική περιεκτικότητα σε υγειοπροστατευτικές φαινόλες είναι η Σταγόνα Ζωής της οικογένειας Μαθιόπουλου. Από τότε βέβαια οι βραβεύσεις ήταν πολλές για το ελαιόλαδο που παράγεται από μια πανάρχαια, πλην παραμελημένη, ως πρότινος, ποικιλία της περιοχής, την ντόπια Λαδολιά ή Χωραϊτική. Η οποία, εν έτει 2016 και στο πλαίσιο του Συνεδρίου της Διεθνούς Επιστημονικής Εταιρείας Ελαιοκανθάλης, που πραγματοποιήθηκε στην Αρχαία Ολυμπία, μετονομάστηκε σε «Ολύμπια». Ο ελαιώνας βρίσκεται στις πλαγιές της κοιλάδας του Αλφειού στην ορεινή Γορτυνία και καλλιεργείται από την The Greek Olive Estate, μια εταιρεία που δημιούργησε το 2010 ο Κώστας Μαθιόπουλος και σήμερα έχουν αναλάβει οι γιοι του. Σημειώνεται ότι το Σταγόνα Ζωής Limited Edition συνοδεύεται με πιστοποιητικό γνησιότητας για τις αριθμημένες φιάλες του.

2

Wild Athos EVOO

Ένα ΠΟΠ Αγουρέλαιο με υγειοπροστατευτική δράση

ΧΟΝΔΡΟΕΛΙΑ ♦ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗ

Από ορεινούς ελαιώνες στις Κάλυβες Χαλκιδικής ηλικίας τουλάχιστον 300 ετών, που καλλιεργούνται βιολογικά καθώς βρίσκονται σε προστατευόμενη Natura περιοχή, η Ελένη Ζώτου, δημιουργός και επικεφαλής της Golden Tree και μέλος του ΔΣ του Αγροτικού Ελαιουργικού Συνεταιρισμού Πολυγύρου, συλλέγει την πολύτιμη πρώτη ύλη. Τον καρπό Χονδροελιάς που μεταξύ άλλων δίνει τη ναυαρχίδα της εταιρείας, το Wild Athos ΠΟΠ Αγουρέλαιο Χαλκιδικής με τις εξαιρετικές υγειοπροστατευτικές ιδιότητες, για τις οποίες έχει αποσπάσει 23 διεθνή βραβεία από το 2016 έως το 2018, μεταξύ των οποίων και τα Olympia Awards. Μάλιστα αξίζει να σημειωθεί ότι η περιεκτικότητά του σε πολυφαινόλες, που μετρήθηκε στα 1.000 mg ανά κιλό ελαιολάδου, ξεπερνά κατά πολύ τον ΕΚ 432/2012 που απαιτεί 250 mg για την απόκτηση ισχυρισμού υγείας. Επίσης η εταιρεία Golden Tree συμμετέχει σε πανεπιστημιακές μελέτες που αφορούν τις φαρμακευτικές ιδιότητες του ελαιολάδου τόσο στην Ελλάδα, όσο και στο εξωτερικό.

3

Majestic Blend EVOO

Από τους Ελαιώνες Σακελλάρου

BLEND ♦ ΣΠΑΡΤΗ

Με την ιδιαιτερότητά του να έγκειται στο συνδυασμό τριών ποικιλιών ελιάς, και δη Κορωνέικης, Καλαμών και Κουτσουροελιάς, το limited edition Majestic Blend EVOO, που κυκλοφόρησε μέσα στο 2018, είναι ένα ελαιόλαδο πολύ υψηλής ποιότητας και εξειδικευμένης τεχνογνωσίας, το οποίο ανήκει στην κατηγο-

ρία των αρωματικών Superior Gourmet Premium (Flavored EVOO Blend). Με τη φυσική προσθήκη του λεμονόχορτου και του εστραγκόν ως συστατικών ξεφεύγει από την κλασική έννοια του απλού αρωματικού ελαιολάδου με την ποιότητα και τη γεύση του να βραβεύονται διεθνώς τέσσερις φορές μέσα στο 2018. Συγκριμένα κατέκτησε Ασημένιο Μετάλλιο στον Olive Japan και Χρυσό στον ιταλικό EVO IOOC, ενώ του απονεμήθηκε Χρυσό Βραβείο Prestige από τους ειδικούς γευσσιγνώστες του TerraOlivo, που πραγματοποιήθηκε τον Ιούνιο στην Ιερουσαλήμ, και τελευταία τον Σεπτέμβριο κατέκτησε Χρυσό βραβείο στον Olivinus της Αργεντινής.

Σε ό,τι αφορά τον τόπο παραγωγής του το Majestic Blend EVOO προέρχεται από ελαιώνες που βρίσκονται τους πρόποδες του Ταύγετου και του Πάρνωνα, κοντά στη Σπάρτη, όπου καλλιεργούνται ελιές ποικιλίας Κορωνέικης και Καλαμών βιολογικά, πιστοποιημένες από τον ΒΙΟ-ΕΛΛΑΣ από το 1992. Οι ελιές αυτές αποτελούν την πρώτη ύλη για την πολυβραβευμένη οικογένεια ελαιολάδων του Γιώργου Σακελλαρόπουλου, στα προϊόντα του οποίου δεσπόζουν θέση καταλαμβάνουν και οι βιολογικές φυσικές επιτραπέζιες ελιές Καλαμών. Σημειώνεται ότι το limited edition Majestic Blend EVOO κυκλοφορεί μόνο σε ειδική γυάλινη φιάλη των 250 ml, με ειδική ρύθμιση ροής λαδιού.

4

ELAWON Green Fresh

Υψηλή περιεκτικότητα
σε πολυφαινόλες

ΑΘΗΝΟΛΙΑ ♦ ΜΥΚΗΝΕΣ



Με 88 διεθνή βραβεία έχουν τιμηθεί οι Ελαιώνες Σακελλαρόπουλου.

Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Green Fresh παράγεται από ελιές Κορωνέικης ποικιλίας, οι οποίες συγκομίζονται όταν είναι ακόμα πράσινες και άγουρες. Αυτό έχει ως αποτέλεσμα το προϊόν να έχει πολύ υψηλή περιεκτικότητα σε πολυφαινόλες και αντιοξειδωτικές ουσίες ενώ σύμφωνα με τους δημιουργούς του χαρακτηρίζεται από την έντονη φρεσκάδα του. Ένα ελαιόλαδο με πολλαπλές βραβεύσεις, όπως και όλα τα προϊόντα της οικογένειας Elawon, μεταξύ των οποίων και στον κορυφαίο NYIOOC 2018. Ένα Χρυσό βραβείο, για το οποίο ο CEO της ELAWON, Γιάννης Καμπούρης, αποκάλυψε πως ήταν αυτό που έλειπε από τη συλλογή με τα υπόλοιπα σαράντα βραβεία από διεθνείς διαγωνισμούς ελαιολάδου της εταιρείας του. Σε ό,τι αφορά τον τόπο καταγωγής του Green Fresh, προέρχεται από ιδιόκτητους ελαιώνες στην περιοχή των Μυκηνών, οι οποίοι καλλιεργούνται με πρακτικές που



Ο Γιάννης Καμπούρης επί το έργον



Απόστολος Γκλέτσος (δεξιά) και Κερασσία Σκιαθίτη, οι άνθρωποι της Greenolia



Από τα Βάτικα Λακωνίας

εφάρμοζαν οι παλαιότεροι χωρίς ωστόσο να αγνοούν τις σύγχρονες τεχνικές, καθώς όπως ο ίδιος ο κ. Καμπούρης αναφέρει: «Κοιτάξαμε πίσω για να πάμε μπροστά». Όσον αφορά μάλιστα την ονομασία του ελαιολάδου του, αποκαλύπτει ότι προκύπτει από τη συλλαβογραφική απόδοση της λέξης ΕΛΑΙΟΝ στη Γραμμική Γραφή Β' εδώ και 3.500 χρόνια ενώ εικαστικά το μπουκάλι αναπαριστά την Πύλη των Λεόντων.

5

Laconian Legacy

Ένα ΠΓΕ Λακωνία
ελαιόλαδο, ελιξίριο
για καλή υγεία

ΑΘΗΝΟΛΙΑ ♦ ΛΑΚΩΝΙΑ

Εξαιρετικά πλούσιο σε πολυφαινόλες, οι οποίες στις χημικές αναλύσεις ξεπέρασαν πέντε φορές το όριο του ΕΚ 432/2012 για τον ισχυρισμό υγείας, το εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο Laconian Legacy απέσπασε δύο συνεχόμενες χρονιές Χρυσό βραβείο στα Olympia Awards για τις υγειοπροστατευτικές του ιδιότητες. Στα υπόλοιπα χαρακτηριστικά του η «ασπίδα» της Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης συναντά την σπάνια ποικιλία Αθηνολιά της Λακωνικής γης, τα αιωνόβια δέντρα του οικογενειακού ελαιώνα της Μεταξίας Ρετζέκα στα Βάτικα αλλά και την πρώιμη συγκομιδή, στις αρχές Οκτωβρίου, που εξασφαλίζει ότι το δέντρο δίνει τον καλύτερο χυμό του. Φυσικά με τη σειρά τους οι άριστες συνθήκες διαχείρισης του καρπού, ψυχρής έκθλιψης και φύλαξης ενισχύουν την υψηλή φαινολική σύσταση, ώστε μια κουταλιά αυτού του φυσικού ελιξιρίου κάθε μέρα να προστατεύει αποτελεσματικά τα λιπίδια του αίματος από την οξείδωση. Στα υπόλοιπα προϊόντα της εταιρείας ανήκουν ελαιόλαδα αρωματισμένα με αιθέρια έλαια θυμαριού, ρίγανης και δεντρολίβανου και πράσινες ελιές με σπόρους μάραθου.

6

Greenolia Organic Extra Virgin

Ο πικάντικος τόνος της Κορωνέικης με τον ήπιο χαρακτήρα της Αμφίσσης

BLEND ♦ ΣΤΥΛΙΔΑ

Πίσω από το όνομα Greenolia, σύμφωνα με τους ανθρώπους της εταιρείας, τον παλαιμάχο πιλότο της Πολεμικής Αεροπορίας Απόστολο Γκλέτσο και τη χημικό Κερασσία Σκιαθίτη, βρίσκεται πρώτα απ' όλα η αγάπη για την ελληνική φύση. Πίσω από το Organic Extra Virgin ελαιόλαδό τους, η αυστηρή διαχείριση των οικογενειακών ελαιώνων με ελιές Αμφίσσης (Κονσερβοελιά) που βρίσκονται στη Στυλίδα, στις παρυφές του βουνού Όθρυς, αλλά η πολύτιμη Κορωνέικη μικρών επιλεγμένων παραγωγών της Πελοποννήσου. Πρόκειται για ένα μελετημένο blend σε τέτοια αναλογία, ώστε να αναδεικνύεται ο πικάντικος τόνος της Κορωνέικης και ο ήπιος χαρακτήρας της Αμφίσσης σε ένα ιδιαίτερα χαμηλής οξύτητας (<0,4) ελαιόλαδο που συγκεντρώνει όλα τα προτερήματα ενός βιολογικού τελικού προϊόντος, το οποίο πιστοποιείται από τον οργανισμό ΔΗΩ. Αξίζει να σημειωθεί ότι το Greenolia Organic Extra Virgin απέσπασε Χρυσό μετάλλιο στον London IOOC 2018 ενώ διατίθεται σε συσκευασίες 100, 250, 500, 750ml και 5 λίτρων. Στα υπόλοιπα προϊόντα της Greenolia ανήκουν το Premium από Κορωνέικη και Μανάκι Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο και το Classic από Κορωνέικη Εξαιρετικό Παρθένο, όπως και βιολογικές επιτραπέζιες ελιές Αμφίσσης και Καλαμών αλλά και χειροποίητα σαπούνια από ελαιόλαδο.

7

Κonos Εξαιρετικό Παρθένο

Οκτώ δεκαετίες
στην ολοκληρωμένη
διαχείριση ελαιώνα

ΜΑΚΡΗΣ ♦ ΘΡΑΚΗ

Όλα ξεκίνησαν το 1935 με την αγορά μόλις 15 στρεμμάτων γης με άγρια στην πλειοψηφία ελαιόδεντρα, τα οποία στη συνέχεια εμβολιάστηκαν με την τοπική ποικιλία Μάκρης. Μια οικογενειακή επιχείρηση που συμπληρώνει πλέον οκτώ δεκαετίες στην ολοκληρωμένη διαχείριση του ελαιώνα. Μια πορεία που οδήγησε στη δημιουργία ενός υπερσύγχρονου ελαιοτριβείου δύο φάσεων και μιας μονάδας επεξεργασίας ελιάς και τυποποίησης των προϊόντων που γεννά το Κτήμα Μιχελή στο λόφο Κώνο, ο οποίος δίνει και το όνομά του. Πρόκειται για ένα ιδιαίτερο μικροκλίμα που δημιουργείται από το σχιστολιθικό υπέδαφος του λόφου, το υψόμετρο και την αύρα του θρακικού πελάγους, που απέχει μόλις τρία χιλιόμετρα από το Κτήμα. Εκεί δημιουργείται το Κonos Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο, ψυχρής έκθλιψης και αφιλτράριστο, το οποίο, όπως η Μαρία Μιχελή τονίζει, την πρώτη χρονιά λειτουργίας του ελαιοτριβείου κέρδισε το Χρυσό βραβείο στο διαγωνισμό ΑΘΗΙΟOC 2017, ενώ την επόμενη χρονιά, το 2018, απέσπασε Ασημένιο στον Kotinos IOOC και στον ΑΘΗΙΟOC και Χρυσό στον London IOOC. Πρόκειται για μονοποικιλιακό ελαιόλαδο με τονισμένο φρουτώδες και ισορροπημένη παρουσία πικρού και πικάντικου. Κύριο χαρακτηριστικό του είναι η εξαιρετική πολυπλοκότητα των αρωμάτων του. Τα έντονα

αρώματα φρούτων όπως μπανάνας, μάνγκο, αχλαδιού καθώς και λουλουδιών δένουν διακριτικά με τόνους φύλλων ντομάτας, γρασιδιού και ελιάς, δημιουργώντας ένα αρμονικό και «γλυκό» ελαιόλαδο με μακρά επίγευση.

8

Stalia EVOO

Με έντονα αρώματα
φρούτων και υψηλή
διατροφική αξία

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΜΕΣΣΗΝΙΑ

«Ελληνική λέξη που σημαίνει πολύ μικρή ποσότητα ή μικρή σταγόνα. Προέρχεται από το ρήμα ενσταλάζω, που σημαίνει επίσης εμπνέω, καλλιεργώ βαθμιαία και συστηματικά ένα συναίσθημα. Έτσι κι εμείς δημιουργώντας την... σταλιά μας, καλλιεργούμε με φροντίδα τη γη μας για να σας προσφέρουμε μικρές σταγόνες από το άρωμα και τη γεύση της Ελλάδας» αναφέρουν χαρακτηριστικά οι δημιουργοί του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου Stalia, οι αδελφές Κατερίνα και Φιλάνθη Μπουγάτσου με τη βοήθεια του πατέρα τους. Μια οικογένεια που εδώ και πέντε γενιές ασχολείται με την παραγωγή του προϊόντος στους Γαργαλιάνους Μεσσηνίας, μια περιοχή με χιλιάδων χρόνων ιστορία στην ελαιοκαλλιέργεια. Ο καρπός συλλέγεται με τα χέρια, ελαιοποιείται σε 12 ώρες από τη συγκομιδή με ψυχρή έκθλιψη απολύτως ελεγχόμενα, ενώ εμφιαλώνεται σε μια ιδιαίτερη συσκευασία, η οποία κέρδισε 4 βραβεία στον London IOOC 2018 μαζί με Χρυσό βραβείο ποιότητας για το ελαιόλαδο, όπως και στον ΑΘΗΙΟOC 2018. Το Stalia EVOO διατίθεται σε συσκευασίες 500, 250 και 50 ml.



Το Stalia EVOO παράγεται στους Γαργαλιάνους.



Ηλίας Ζαρκαδούλας, Διαμαντής και Ντίνος Πιεράκος στην απονομή του NYIOOC 2018

9

Laconico EVOO

Ένας ελαιώνας μέσα
στα πορτοκάλια με την
αύρα της θάλασσας

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΛΑΚΩΝΙΑ

Πολύ χαμηλή οξύτητα και υψηλή συγκέντρωση πολυφαινολών, κυρίως ελαιοκανθάλης, σε ένα ρωμαλέο εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, όπως το περιγράφουν οι δημιουργοί του και όπως επιβραβεύεται εδώ και πολλά χρόνια σε διεθνείς διαγωνισμούς. Πρόκειται για την οικογένεια Πιεράκου από την Σκάλα Λακωνίας, που καλλιεργεί έναν ελαιώνα με 5.000 δέντρα Κορωνέικης, στην περιοχή Τρίνισα, που έχει χαρακτηριστεί ως Natura 2000. Εκεί, τα δέντρα δέχονται παράλληλα την ευεργετική επίδραση του αμμόδους εδάφους, της αύρας της θάλασσας αλλά των πορτοκαλεώνων που τα περιβάλλουν. Αξίζει να

σημειωθεί ότι με την καλλιέργεια του Κτήματος και συνολικά την επιχείρηση παραγωγής και διάθεσης του ελαιολάδου και των υπόλοιπων προϊόντων, ασχολούνται τα τέσσερα αδέρφια της οικογένειας, ο Διαμαντής, ο Ντίνος, η Όλγα και η Νάγια, που έχουν μεγαλώσει και σπουδάσει στις ΗΠΑ και κατοικούν εκεί το μισό χρόνο μαζί με τη μητέρα τους, ενώ τον υπόλοιπο εργάζονται μαζί με τον πατέρα τους Βασίλη, που ζει μόνιμα στην Σπάρτη.

10

Oliorama Exclusive

ΠΓΕ Ολυμπία σε
αριθμημένες φιάλες

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΑΡΧ. ΟΛΥΜΠΙΑ

Ένα εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο περιορισμένης παραγωγής και με αριθμημένες φιάλες είναι το Oliorama Exclusive, το οποίο μόνο μέσα στο 2018

κατέκτησε Χρυσά μετάλλια σε όλους τους μεγάλους διεθνείς διαγωνισμούς. Μεταξύ αυτών και στον London IOOC στην κατηγορία ισχυρισμού υγείας, την οποία η επικεφαλής της εταιρείας, Μαρία Σπηλιακούλου, εκτίμησε ως εξαιρετικά σημαντική, καθώς όπως τόνισε «αποτελεί το εργαλείο ώστε να πιστοποιήσουμε και να επικοινωνήσουμε στους καταναλωτές τα προνόμια που επιφέρει η κατανάλωση εξαιρετικά παρθένου ελαιολάδου.

11

Liophos Αγουρέλαιο

Βιολογικό ΠΓΕ Λακωνία
από Ελαιώνα Σταματάκου

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΜΟΛΑΟΙ

Ένα έντονα πρασινωπό χρώμα που οφείλεται στις χλωροφύλλες του άγουρου ελαιοκάρπου, οι οποίες προσδίδουν στο αγουρέλαιο

μεγαλύτερες αντιοξειδωτικές ιδιότητες, και πολύ έντονο άρωμα και γεύση χαρακτηρίζουν το βιολογικό Liophos Αγουρέλαιο του Ελαιώνα Σταματάκου, στις δραστηριότητες του οποίου ανήκει και η παραγωγή μεταξύ άλλων ελιών, σαπουνιού και οίνου. Το ελαιόλαδο προέρχεται αποκλειστικά από ελιές ποικιλίας Κορωνέικη, που συλλέγεται κατά την πρώτη περίοδο της ελαιοσυγκομιδής, τους μήνες Οκτώβριο και Νοέμβριο. Εξάγεται δε στο ιδιόκτητο ειδικό διφασικό ελαιοτριβείο σε θερμοκρασίες κάτω των 20°C, υπό συνθήκες που εγγυώνται τη διατήρηση όλων των οργανοληπτικών του στοιχείων. Επίσης ο καρπός συλλέγεται πολύ προσεκτικά ούτως ώστε να είναι καθαρός καθώς στο ελαιοτριβείο δεν υπάρχει διαχωριστήρας αλλά το ελαιόλαδο βγαίνει απευθείας από το decanter. Με αυτόν τον τρόπο διαφυλάσσεται, σύμφωνα με τους ανθρώπους της εταιρείας, η εξαιρετική ποιότητα, μιας και όπως χαρακτηριστικά αναφέρουν, η διαδικασία έκθλιψης θα μπορούσε να παρομοιαστεί



Μονοποικιλιακό από Τσουνάτη ελιά

με το στύψιμο ενός πορτοκαλιού. Επιπλέον το ελαιόλαδο έπειτα από την παραγωγή του ζυγίζεται και κατευθύνεται απευθείας στις ειδικές ανοξείδωτες δεξαμενές, οι οποίες βρίσκονται στον ίδιο χώρο. Σε αυτές υπάρχει σύστημα πλήρωσης με αέριο άζωτο ούτως ώστε να αποφεύγεται η σταδιακή αλλοίωση του ελαιολάδου από το οξυγόνο. Επίσης πρέπει να σημειωθεί ότι η ποσότητα του συγκριμένου τύπου ελαιολάδου είναι περιορισμένη λόγω της ιδιαιτερότητας του τρόπου συγκομιδής του ελαιοκάργου, ενώ απέσπασε στον διεθνή διαγωνισμό NYIOOC 2018 Ασημένιο βραβείο.

12

Pamako Monovarietal

Στη Γραμμική Β pamako
σημαίνει φάρμακο

ΤΣΟΥΝΑΤΗ ♦ ΧΑΝΙΑ

Ένα από τα ελάχιστα ελαιόλαδα της Ευρώπης με πιστοποιημένο σύμφωνα με τον Καν. 432/2012 ισχυρισμό υγείας καθιστά το Pamako η πλούσια

περιεκτικότητά του σε πολυφαινόλες. Δημιουργός του ένας παθιασμένος Κρητικός, ο Ευτύχης Ανδρουλάκης, που αποφάσισε να επενδύσει σε μία παράδοση πολλών γενεών προκειμένου να δημιουργήσει ένα premium προϊόν, το οποίο απέσπασε πληθώρα διακρίσεων το 2018 μεταξύ των οποίων τέσσερα βραβεία συσκευασίας και Χρυσό ποιότητας στον London IOOC και στον NYIOOC. Το μονοποικιλιακό από 100% Τσουνάτη ελαιόλαδο προέρχεται από ορεινό ελαιώνα με δέντρα μέσης ηλικίας 200 ετών της περιοχής του Σελίνου, πολλά από τα οποία αγγίζουν σε ύψος τα 20 μέτρα.

13

Λάδι Βιώσας

Η παραγωγή ελαιολάδου
γίνεται σύγχρονη τέχνη

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΜΕΣΣΗΝΙΑ

Όταν η τέχνη γίνεται κινητήριο δύναμη ακόμη και στην παραγωγή τροφίμων και όραμα δεν είναι η δημιουργία ακόμη ενός προϊόντος, έρχεται το βιολογι-



Με αναφορές στον αρχαίο δωρικό ρυθμό

κό έξτρα παρθένο ελαιόλαδο Λάδι Βιώσας που παράγεται από το 2011 σε ελαιώνες της περιοχής του Κεφαλόβρυσου Μεσσηνίας, σε υψόμετρο 600 μέτρων, κάτω από την προσωπική φροντίδα και επίβλεψη του Βασίλη Νικολαΐδη και των αδελφών του. Τυποποιείται, αφιλτράριστο, ως προϊόν ψυχρής έκθλιψης, σε αριθμημένες φιάλες, οι οποίες φέρουν και την υπογραφή του μεγάλου Μεσσήνιου χαράκτη-ζωγράφου Τάκη Κατσουλίδη, αξίζει να σημειωθεί ότι η γραμματοσειρά είναι δικής του δημιουργίας, ενώ η κομψή συσκευασία του ελαιολάδου αναφέρεται σημειολογικά στον αρχαίο δωρικό ρυθμό. Σε ό,τι αφορά το όνομά του, η παράφραση του επικούρειου Λάθε Βιώσας εκφράζει, σύμφωνα με τους δημιουργούς του, «να ζεις

στο περιθώριο της τρέχουσας τάξης πραγμάτων, εν κρυπτώ, διαφυλάσσοντας προπάντων την ψυχική σου ηρεμία. Αποτελεί μια άποψη πλήρως αντίθετη με την τρέχουσα, όπου η διασημότητα, το life style, η καταξίωση, η αναγνωρισιμότητα αποτελούν τις εκ των ουκ άνευ έννοιες της σύγχρονης πραγματικότητας». Σε όλα αυτά τα χρόνια της πορείας του ελαιολάδου οι βραβεύσεις είναι πολλαπλές ενώ φέτος τιμήθηκε και με Αργυρό μετάλλιο στον NYIOOC 2018. Το μεγαλύτερο μέρος της παραγωγής του Λάδι Βιώσας εξάγεται στην Ολλανδία και στο Βέλγιο. Παράγεται σε δύο ακόμα εκδοχές, με πορτοκάλι ή με λεμόνι, με τα αρώματα να προέρχονται από φρέσκα φρούτα που συνθλίβονται μαζί με τις ελιές.

ΚΕΡΚΥΡΑ - ΚΕΦΑΛΟΝΙΑ

- 33 Dr Kavvadia Olive Oil
Κέρκυρα
- 41 Olive Fabrica
Κέρκυρα
- 20 Ελαιουργική
Κεφαλονιάς

ΠΕ ΑΙΤΩΛΟΑΚΑΡΝΑΝΙΑΣ

- 36 Ξανθόπουλος
Κωνσταντίνος

ΠΕ ΦΘΙΩΤΙΔΑΣ

- 06 Greenolia
- 31 Βιολογικό Αγρόκτημα
Ανοπαία
- 37 Κτήμα Μπαγλατζή

ΠΕ ΜΑΓΝΗΣΙΑΣ

- 27 Στέφανος
Παπαστεργίου

ΠΕ ΛΑΚΩΝΙΑΣ

- 17 Kastania
- 05 Laconian Legacy
- 03 Βιολογικοί Ελαιώνες
Σακελλαρόπουλου
- 44 ΕΑΣ Λακωνίας
- 11 Ελαιώνας Σταματάκου
- 40 Ελαιώνας Σπάρτης
Μονοπρόσωπη ΙΚΕ
- 18 Κασέλλ ΑΕ
- 09 Οικογένεια Πιερράκου

ΠΕ ΗΛΕΙΑΣ

- 28 Alpha Pi
- 47 Eleia
- 38 Hellenic Fields
- 43 Olympian Green
International SA
- 10 Oliorama
- 23 Papadopoulos
Olive Oil Mill
- 35 Κτήμα Γκούτση
- 22 Παναγιώτα Νικολούλια

ΠΕ ΑΡΚΑΔΙΑΣ

- 29 Alfeas
- 01 The Greek Olive Estate

ΠΕ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ

- 25 Agrovim SA
- 48 LIÁ Cultivators
- 08 Stalia
- 13 Λάδι Βιώσας

14

Eliama Premium

Ένα ελαιόλαδο χωρίς
καμία χημική ουσία

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΗΡΑΚΛΕΙΟ

Μια εξαιρετική ισορροπία μεταξύ της πικρής, φρουτώδους και πικάντικης επίγευσης διατηρεί το πλούσιο σε πολυφαινόλες, βραβευμένο, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Eliama Premium της Ελισάβετ Τιτάκη και του Μύρωνα Καρνάκη. Μια οικογενειακή επιχείρηση στο Ηράκλειο Κρήτης, που διατηρεί ξερικούς ελαιώνες Κορωνέικης σε υψόμετρο 600 μέτρων.

15

Elaikos EVOO

Από πράσινες ελιές
πρώιμης συγκομιδής

BLEND ♦ ΚΑΒΑΛΑ

Το βραβευμένο εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Elaikos, που παράγει η οικογένεια Ρουμελιώτη με πρώιμη συγκομιδή στη Νέα Πέραμο, αποτελεί blend Θρούμπας Θάσου, Χαλκιδικής και Κορωνέικης. Ξεχωρίζει για το έντονο πράσινο χρώμα, το φρουτώδες άρωμα χόρτου και αγκινάρας και για την ήπια και διακριτική πικάντικη και πικρή γεύση του.

16

Terra Zakros ΠΟΠ Σητεία

Ένας τόπος που ζει με
την ελιά χιλιάδες χρόνια

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΣΗΤΕΙΑ

Χρυσοπράσινο χρώμα, ισορροπία γλυκόπικρης γεύσης, διάρκεια στη επίγευση, φρουτώδες άρωμα και οξύτητα ως 0,5% για το ΠΟΠ Σητεία της Ν. Αϊλαμάκης που παράγεται στη Ζάκρο από Κορωνέικη ποικιλία. Πρόκειται για μια περιοχή όπου η ελαιοκαλλιέργεια έχει ιστορία τουλάχιστον 4.000 χρόνων, όπως έχει αποδείξει η αρχαιολογική σκαπάνη.

17

Kastania Organic

Εξαιρετικά πλούσιο
σε βιοφαινόλες

BLEND ♦ ΑΝ. ΜΑΝΗ

Από δύο ορεινούς ελαιώνες κοντά στην Καστάνια της Ανατολικής Μάνης, τον Σωτήρα και τα Άβορνα, προέρχεται το βιολογικό -πιστοποιημένο από το USDA- έξτρα παρθένο Kastania, που κατέκτησε Χρυσό μετάλλιο στον NYIOOC 2018. Πρόκειται για ένα blend από 80% Κορωνέικη και 20% Αθηνολιά που παράγεται στο ελαιοτριβείο του χωριού Κόκκινα Λουριά.



18

Φιλαίος EVOO

Από τη συνεταιριστική
ΚΑΣΕΛΛ ΑΕ

ΑΘΗΝΟΛΙΑ ♦ ΛΑΚΩΝΙΑ

Το βραβευμένο εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο «Φίλαιος» παράγεται κατ' αποκλειστικότητα στον ελαιόκαμπο Μολάων, Ασωπού και Μονεμβασίας από τις ποικιλίες της Αθηνολιάς και της Κορωνέικης σε ελεγχόμενα και πιστοποιημένα χωράφια ως προς τις μεθόδους λίπανσης και καλλιέργειας, ώστε να αποτελεί προϊόν ΠΓΕ Λακωνία.

19

Κριτσά 0.3 EVOO

Εμπειρία ενός αιώνα
στην ελαιοκαλλιέργεια

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΛΑΣΣΗΘΙ

Με πολλαπλές βραβεύσεις από τα πρώτα βήματα της εμπορικής πορείας του και οξύτητα που δεν υπερβαίνει το 0,3% το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο του Αγροτικού Συνεταιρισμού Κριτσάς - Γαία ΑΕ διακρίνεται μεταξύ άλλων και για την πιπεράτη γεύση του. Συνιστά δε γέννημα ενός αρχαίου ελαιώνα και ενός συνεταιρισμού με εμπειρία στην ελαιοκομία ήδη από το 1927.

20

Antheion EVOO

Λεπτό και ισορροπημένο
έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΚΕΦΑΛΟΝΙΑ

Την Κεφαλονιά στον παγκόσμιο χάρτη του ελαιολάδου έβαλε το Antheion της Ελαιουργικής, που πήρε Χρυσό βραβείο στο NYIOOC 2018. Από Κορωνέικη ποικιλία 100% αρωματισμένο με άνθη αμυγδαλιάς, μπανάνα και ξηρούς καρπούς, είναι ένα λεπτό και ισορροπημένο ελαιόλαδο, το οποίο παράγει ο Κωνσταντίνος Κοκκόλης από το χωριό Κοκκολάτα.

21

Olyssos Organic

Στο Αθάγνι από
τα αδέλφια Μποτζάκη

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΗΡΑΚΛΕΙΟ

Με το βραβείο Prestige Gold τιμήθηκε για άλλη μια χρονιά στον διεθνή διαγωνισμό ελαιολάδου Terra Olivo 2018 το εξαιρετικό παρθένο βιολογικό ελαιόλαδο Olyssos της Creta Oil Botzakis. Μιας εταιρείας που δουλεύει ακούραστα εδώ και 20 χρόνια με ένα μόνο όραμα: Να κάνει το ποιοτικό κρητικό ελαιόλαδο προσιτή «πολυτέλεια» και καθημερινή ανάγκη.

22

Elegia Premium

Με αγροβιοδυναμική διαχείριση ελαιώνα

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΟΡ. ΟΛΥΜΠΙΑ

Ένα εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο με φρουτώδες άρωμα, μοναδική γεύση φρέσκιας ελιάς, κορυφαία θρεπτική αξία και υψηλή περιεκτικότητα σε πολυφαινόλες είναι σύμφωνα με την παραγωγή του, Παναγιώτα Νικολούλια, το Elegia Premium. Η καλλιέργεια του ελαιώνα των 50 στρεμμάτων, που βρίσκεται στην ορεινή Ολυμπία στην τοποθεσία Παλιοφτελιά κοντά στο χωριό Καλλιθέα, γίνεται στα πρότυπα της αγροβιοδυναμικής διαχείρισης, με τη συνεργασία και επιστημονική ευθύνη του τμήματος Βιολογίας του Πανεπιστημίου Πατρών. Επίσης, είναι ενταγμένη στο ερευνητικό πρόγραμμα «Ανάπτυξη του βιολογικού

τρόπου καλλιέργειας φυτικών προϊόντων» υπό τις οδηγίες και τον έλεγχο μελών της ερευνητικής ομάδας του Πανεπιστημίου. Η παραγωγή του ελαιόλαδου γίνεται άμεσα μετά τη συγκομιδή με τη διαδικασία της ψυχρής έκθλιψης και μόνο με μηχανικές μεθόδους στο ελαιοτριβείο της οικογένειας στο χωριό Καλλιθέα. Όλα αυτά σε συνδυασμό με εμπειρία και παράδοση που περνά από γενιά σε γενιά εδώ και έναν αιώνα, δίνει το εξαιρετικό αποτέλεσμα που μέσα στο 2018 απέσπασε πολύ σημαντικά βραβεία: Χρυσό μετάλλιο στον NYIOOC και τον London IOOC, Χρυσό Βραβείο Prestige στον TerraOlivo και επίσης Χρυσό στον ΑΘΗΙΟOC. Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Elegia είναι διαθέσιμο σε δύο γυάλινες φιάλες των 250 ml και 500 ml, με ιδιαίτερη επικάλυψη ξεχωριστού γήινου ματ χρώματος που προστατεύει το περιεχόμενο από τις επιπτώσεις της υπερύδους ακτινοβολίας. Η φιάλη των 250ml είναι διαθέσιμη και σε μοναδική χειροποίητη ξύλινη συσκευασία δώρου.



Γυάλινη φιάλη με ξεχωριστό γήινο ματ χρώμα



Κωνσταντίνος Παπαδόπουλος

23

Omphacium Organic

Αναβίωση μιας αρχαίας υπό εξαφάνιση ποικιλίας

ΟΛΥΜΠΙΑ ♦ ΑΡΧ. ΟΛΥΜΠΙΑ

Αρώματα που θυμίζουν πικρό ραδίκι, φύλλα ώριμης ντομάτας, φρέσκο γρασίδι, φρέσκο μήλο, αγκινάρα και βότανα και μια έντονα τολμηρή, δυναμική και τέλεια ισορροπημένη πικρή και πικάντικη γεύση με πιπεράτη επίγευση «διαβάζουν» στο ελαιόλαδό τους οι δημιουργοί του βιολογικού Omphacium. Πρόκειται για ένα διεθνώς βραβευμένο εξαιρετικό παρθένο βιολογικό ελαιόλαδο πρώιμης συγκομιδής, πολύ πλούσιο σε ελαιοκανθάλη, που καλλιεργείται αποκλειστικά με πιστοποιημένες βιολογικές μεθόδους στους ελαιώνες της Paradosoullos Olive Oil Mill. Παράγεται δε σε περιορισμένη ποσότητα με αριθμημένες φιάλες ανάλογα με τη συγκομιδή κάθε παραγωγικού έτους. Στα ξεχωριστά χαρακτηριστικά βέβαια του ελαιόλαδου κυρίαρχη θέση καταλαμβάνει

η ποικιλία Ολύμπια, μια αρχαία ποικιλία της περιοχής της Αρχαίας Ολυμπίας, η οποία ήταν σχεδόν υπό εξαφάνιση. «Μέσα από πολλές μελέτες, έρευνες και δοκιμές είμαστε περήφανοι που αναβιώσαμε αυτή την ποικιλία, η οποία είναι η πλουσιότερη ποικιλία σε φαινόλες σε όλη την Ελλάδα, συνδυάζοντας μοναδικά αρώματα και έντονες γεύσεις» αναφέρουν χαρακτηριστικά οι άνθρωποι της εταιρείας Paradosoullos Olive Oil Mill, η οποία αξίζει να σημειωθεί ότι φέτος σάρωσε στα βραβεία του NYIOOC, προκαλώντας τον έντονο ενθουσιασμό ακόμη και του παρουσιαστή της τελικής απονομής, γεγονός που δεν έμεινε ασχολίαστο στον διεθνή Τύπο. Σε ό,τι αφορά το όνομά του, προέρχεται από το αρχαιοελληνικό «ομφάκινον» το όνομα που έδωσε ο Ιπποκράτης, ο πατέρας της Ιατρικής, στο εκλεκτότερο όλων των ελαιολάδων το οποίο παραγόταν από ελιές πρώιμης συγκομιδής. Έτσι και η σειρά Omphacium έρχεται να αναβιώσει τις αρχαίες μεθόδους πρώιμης συγκομιδής και απευθείας ελαιοποίησης σε θερμοκρασία δωματίου στο υπερσύγχρονο ελαιοτριβείο Παπαδόπουλος.

24

Κύκλωπας Αγουρέλαιο

Από έναν αρχαίο
ελαιώνα της Μεσογείου

ΜΑΚΡΗΣ ♦ ΘΡΑΚΗ

Συλλέγεται μέσα Οκτωβρίου στη Μάκρη Αλεξανδρούπολης από τους ελαιώνες τοπικής ποικιλίας της οικογένειας Κελίδη. Μονοποικιλιακό εξαιρετικό παρθένο πολύ χαμηλής οξύτητας, ελαιοποιείται σε 4-8 ώρες από τη συλλογή του σε άριστες συνθήκες ψυχρής έκθλιψης. Χαρακτηρίζεται φρουτώδες μεσαίας έως υψηλής έντασης με έντονη φρεσκάδα πράσινης ελιάς και νότες πράσινης μπανάνας, αγκινάρας και φρεσκοκομμένου χόρτου ενώ λόγω της πολύπλοκης και ντελικάτης γεύσης, προτείνεται από τους δημιουργούς του να καταναλωθεί ωμό σαν τελευταία πινελιά σε όλα τα πιάτα. Πρόκειται για ένα ελαιόλαδο που σάρωσε τα βραβεία το 2018, αφού μεταξύ άλλων απέσπασε Χρυσό μετάλλιο στους διαγωνισμούς London IOOC, Olive Japan, NYIOOC, EVO IOOC της Ιταλίας, TerraOlivo του Ισραήλ, Olivinus της Αργεντινής, αλλά και επί ελληνικού εδάφους στον IOOC Kotinos και τον ΑΘΗΙΟOC. Ας σημειωθεί ότι το ελαιοτριβείο Κύκλωπας βρίσκεται στη Μάκρη, μέσα σε έναν από τους αρχαιότερους ελαιώνες της Μεσογείου, δίπλα στην σπηλιά του Κύκλωπα και την αρχαία Εγνατία οδό ενώ αποτελεί δημιούργημα εν έτει 1982 του Αργύρη Κελίδη, ο οποίος γνωρίζοντας τον κόσμο της ελιάς δίπλα στους γονείς του, αποφάσισε με τη σύζυγό του Νίκη Κελίδου να δημιουργήσουν τη δική τους ιστορία στο ελαιόλαδο και όχι μόνο. Σήμερα καλλιεργούν 12.000 ελαιόδεντρα και 2.000 βιολογικής καλλιέργειας της τοπικής ποικιλίας Μάκρης.



Σάρωσε τα βραβεία μέσα στο 2018 το Αγουρέλαιο Κύκλωπας.

25

Ιλιada EVOO

Μια πολυβραβευμένη
ΠΟΠ Καλαμάτα ετικέτα

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΜΕΣΣΗΝΙΑ

Μία από τις μεγαλύτερες εταιρείες παραγωγής ελαιολάδου στην Ελλάδα, της οποίας τα προϊόντα ταξιδεύουν στα μήκη και τα πλάτη της Γης, και η ναυαρχίδα της, ένα εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, που παράγεται κάτω από τις αυστηρές προδιαγραφές του ΠΟΠ Καλαμάτα από μια επιλεγμένη ομάδα ελαιοκαλλιεργητών, με τους οποίους συνεργάζεται η Agrovim. Στόχος η υψηλή ποιότητα σε συνδυασμό με τον μεγάλο όγκο παραγωγής, ώστε να καλυφθούν οι εξαγωγικές ανάγκες, ένα πάντρεμα που φαίνεται να επτυγχάνεται, αν σκεφθεί κανείς τις πολλές βραβεύσεις σε διεθνείς διαγωνισμούς. Σημειώνεται ότι η προμήθεια των πρώτων υλών της Agrovim συντελείται από αγροτικούς συνεταιρι-

σμούς και από περίπου 3.000 παραγωγούς, που έχουν τις καλλιέργειές τους στην ευρύτερη περιοχή της Μεσσηνίας. Η σύγχρονη ιστορία της ξεκινά το 1994, όταν ο Δημήτρης και η Τζένη Γυφτέα, σήμερα πρόεδρος και αντιπρόεδρος αντίστοιχα, παρέλαβαν τη μικρή επιχείρηση του πατέρα τους και με πολύ κόπο και προσπάθεια τη μετέτρεψαν σε αυτό που είναι σήμερα: Μια μεγάλη ελληνική εταιρεία πυλώνα ανάπτυξης για όλη την περιοχή. Σημειώνεται ότι αποτελεί συνέχεια εταιρειών συμφερόντων της οικογένειας Γυφτέα, οι οποίες δραστηριοποιούνται από το 1964 στον κλάδο του εμπορίου και της τυποποίησης αγροτικών προϊόντων. Οι υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις της, που καταλαμβάνουν έκταση 16.500 τετραγωνικών μέτρων, βρίσκονται 6 χιλιόμετρα έξω από την Καλαμάτα. Εκεί σε τρεις διαφορετικές γραμμές παραγωγής, για ελαιόλαδο, επιτραπέζιες ελιές και σύκα, τυποποιούνται όλα τα προϊόντα που διακινεί η εταιρεία. Ας σημειωθεί ότι τα προϊόντα της εξάγονται σε 50 χώρες και διαθέτουν ισχυρή παρουσία στις μεγάλες αλυσίδες λιανικής.

26

Κρητικοί Ελαιώνες

Μια ετικέτα που εξάγεται
σε περισσότερες
από 40 χώρες

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΗΡΑΚΛΕΙΟ

Χρυσοπράσινο με πλούσια, φρουτώδη γεύση και χαμηλή οξύτητα είναι το εξαιρετικό παρθένο και αυστηρά μονοποικιλιακό ελαιόλαδο «Κρητικοί Ελαιώνες». Προέρχεται από επιλεγμένους ελαιώνες της περιοχής του Ηρακλείου που καλλιεργούνται σχολαστικά από την Cretan Mill της οικογένειας Αλμπαντάκη. Μια ετικέτα που μεταξύ άλλων φέτος απέσπασε δύο διακρίσεις στο διαγωνισμό Terra Olivo ως «Best of Crete» αλλά και Χρυσό Gran Prestige. Η συλλογή του ελαιοκάρπου γίνεται περί τα μέσα Νοεμβρίου ενώ μέσα σε λίγες ώρες ακολουθεί η έκθλιψη. Αξίζει να σημειωθεί ότι η οικογένεια Αλμπαντάκη, ελαιοκαλλιεργητές από το 1866, έχουν μακρά παράδοση στην παραγωγή,



Premium ελαιόλαδα από τον Πτελεό Μαγνησίας

τυποποίηση και εμπορία εξαιρετικού παρθένου κρητικού ελαιολάδου ενώ η Cretan Mill λειτουργεί σε υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις με συστήματα διασφάλισης ποιότητας ISO 22000 IFS, BRC & KOSHER. Η εταιρεία διαθέτει στην ελληνική και διεθνή αγορά μια μεγάλη σειρά εξαιρετικά παρθένων, βιολογικών και αρωματικών ελαιολάδων, σε διαφορετικά δοχεία και μεγέθη.

27

AIONES Exclusive Organic

Από τον οικογενειακό
ελαιώνα στις πηγαίες
του όρους Όθρυς

BLEND ♦ ΜΑΓΝΗΣΙΑ

Όλα ξεκίνησαν όταν ο Πανταζής Παπαστεργίου δημιούργησε τον πρώτο μύλο στον Πτελεό Μαγνησίας στα μέσα της δεκαετίας του 1870 και γρήγορα έγινε διάσημος στην περιοχή για το ελαιόλαδό του. Σε αυτά τα βήματα πάτησαν τα

δισέγγονά του Στέφανος και Κωνσταντίνος Παπαστεργίου δημιουργώντας το σύγχρονο brand AIONES (Aeons), πάντα βέβαια με την ενθάρρυνση του πατέρα τους Πανταζή, που διατέλεσε και δήμαρχος Πτελεού και διακρίθηκε για την αγάπη του για την αγροτική παραγωγή της περιοχής. Η πρώτη ύλη προέρχεται από τον ελαιώνα της οικογένειας στον Πτελεό στις πλαγιές του όρους Όθρυς, ο οποίος καλλιεργείται με τις αρχές της βιολογικής γεωργίας και αποτελείται από 4.000 δέντρα Αμφίσσης και Olea Europea, αλλά και συνεργαζόμενους μικρότερους παραγωγούς αποκλειστικά από τον Πτελεό. Η συγκομιδή γίνεται με το χέρι και το αποτέλεσμα είναι, μεταξύ άλλων, και ένα βιολογικό εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο με οξύτητα χαμηλότερη από 0,4, το Exclusive Organic, το οποίο μέσα στο 2018 κέρδισε Ασημένιο βραβείο στο διαγωνισμό IOOC Kotinos. Ας σημειωθεί ότι όλα τα προϊόντα ελαιολάδου της εταιρείας τοποθετούνται σε ειδικά σχεδιασμένα μπουκάλια, τυπωμένα με ειδική μεταξοτυπία, τα οποία διαθέτουν σκούρο χρώμα για να προστατεύεται το προϊόν από το φως και να διατηρείται σε άριστη ποιότητα.

28

Άλφα Πι EVOO

Ένα προϊόν που βρίσκεται
σε διαρκή εξέλιξη

KΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΗΛΕΙΑ

Μονοποικιλιακό, από 100% Κορωνέικες ελιές, που συλλέγονται πάντα άγουρες, πράσινες, και μόνο με το χέρι, διαλέγονται και συνθλίβονται την ίδια μέρα σε θερμοκρασία χαμηλότερη από 26°C, ώστε μόνο ο «ανθός» του ελαιολάδου να συσκευα-

στεί. Αυτή, σύμφωνα με τους δημιουργούς του, είναι η διαδικασία παραγωγής του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου και πολυβραβευμένου Άλφα Πι, για κάθε κιλό του οποίου αναφέρεται ότι χρησιμοποιούνται 12 κιλά ελιές. Το χρώμα του λαμπερό, το άρωμα φρουτώδες και η γεύση είναι ήπια με μεσαίες έντασης πικρά και πικάντικα χαρακτηριστικά. Η πυξίδα της προέλευσής του δείχνει το νομό Ηλείας και έναν μικρό οικογενειακό ελαιώνα αραιής φύτευσης, που καλλιεργείται μόνο με φυσικές μεθόδους με στόχο την παραγωγή περιορισμένης ποσότητας, αλλά άριστης ποιότητας εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο. Το οποίο μετά την παραγωγή του φυλάσσεται σε ειδικές δεξαμενές για μικρό διάστημα μέχρι την εμφιάλωσή του, ενώ είναι διαθέσιμο σε δύο τύπους συσκευασίας, λευκοσιδήρου απόλυτα ενδεδειγμένη για το ευαίσθητο προϊόν και μία πολυτελή από βαμμένο γυαλί, ιδανική για την προστασία του προϊόντος από το φως, την ακτινοβολία και τη ζέση. Σε ό,τι αφορά το ιδιαίτερο όνομα, όπως εξηγούν οι δημιουργοί του: Άλφα, το πρώτο γράμμα της αλφαβήτου, που χρησιμοποιείται ως σύμβολο ανώτερης κατηγορίας ή άριστης ποιότητας, σε συνδυασμό με το Πι, την παγκόσμια μαθηματική σταθερά, έναν απέραντο αριθμό, ένα θαύμα χωρίς όρια, που δηλώνει ένα προϊόν που βρίσκεται σε μια διαρκή προσπάθεια εξέλιξης.



Από έναν μικρό ελαιώνα της Ηλείας

29

Asklepios EVOO

Φέρνει στο τραπέζι
τα διατροφικά συστατικά
μιας πανάρχαιας ποικιλίας

ΟΛΥΜΠΙΑ ♦ ΓΟΡΤΥΝΙΑ

Έχει το όνομα του Ασκληπιού, που κατά την αρχαιότητα, ήταν ο πρώτος θεραπευτής που διέδωσε την υγιεινή διατροφή ως ασπίδα προστασίας της υγείας. Σήμερα το εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο Asklepios, που ξεχωρίζει για τη μέτρια πικρότητα στη γεύση, το ανοιχτό «χρυσάφι» χρώμα του και τη νοστιμιά που προσδίδει σε ωμές σαλάτες και όλα τα βραστά και ψητά φαγητά, φέρνει στο τραπέζι την ισχυρή αντιοξειδωτική δράση του.

Τα διατροφικά συστατικά πιστοποιούνται από το Εθνικό και Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθηνών, του οποίου η χημική εξέταση πιστοποιεί πως οι δείκτες που καθορίζουν τις φαινόλες είναι υψηλότεροι έως και κατά 3,5 φορές, των μέσων διεθνών δεικτών και τονίζεται πως τα συγκεκριμένα συστατικά του το εντάσσουν «στην κατηγορία ελαιολάδων που προστατεύουν από την οξείδωση των λιπιδίων του αίματος, σύμφωνα με τον Κανονισμό 432/2012 της Ευρωπαϊκής Ένωσης».

Η εταιρεία Alfeas M. Δρεμέτσικας - Κ. Δρεμέτσικα Ο.Ε. ιδρύθηκε το Μάρτιο του 2016, με κύριο στόχο την παραγωγή και το εμπόριο του εξαιρετικά παρθένου ελαιολάδου «Asklepios» και ήδη από την πρώτη χρονιά λειτουργίας της βραβεύθηκε στα Olympia Awards, που δόθηκαν στα πλαίσια του επιστημονικού συνεδρίου που πραγματοποιήθηκε τον Ιούνιο στην Αρχαία Ολυμπία η Oleocanthal



International Society. Αξίζει να σημειωθεί ότι στο ίδιο συνέδριο αναγνωρίστηκε η έως τότε άγνωστη ποικιλία της περιοχής και της δόθηκε το όνομα Ολύμπια, επειδή ευδοκμεί στη δυτική Πελοπόννησο. Η ποικιλία φύεται από αρχαιοτάτων χρόνων στο ίδιο έδαφος και σε υψόμετρο μέχρι 600 μ. Διατηρεί την άριστη ποιότητα στο λάδι της, χωρίς άρδευση. Έχει ανάγκη άπλετης ηλιοφάνειας, από την οποία απορροφά σπάνια συστατικά, ενώ η ηλικία της κρύβεται στους υπέργηρους κορμούς της και συνυφαίνεται με τους μύθους και την ιστορία του τόπου.

30

Sapfo Limited Edition

Από την Οικογένεια
Παπαδέλλη

BLEND ♦ ΛΕΣΒΟΣ

Με ποικιλιακή σύνθεση 60% Αδραμυτινή, 30% Κολοβή και 10% Αγριελιά, το Sapfo Limited Edition είναι ένα

χρυσοκίτρινο ελαιόλαδο πολύ χαμηλής οξύτητας με έντονο άρωμα και πικάντικη επίγευση, το οποίο, όπως τονίζουν οι δημιουργοί του, με το φρουτώδες του μπορεί να απογειώσει κάθε σαλάτα και να βελτιώσει ψητά φούρνου με μια μικρή ποσότητα στο τέλος του ψησίματος. Παράγεται από ελαιώνες που βρίσκονται στις ανατολικές περιοχές της Λέσβου και συγκεκριμένα από τους ελαιώνες της Πηγής και της Κώμης στις εγκαταστάσεις των αδελφών Παπαδέλλη. Ένα όνομα συνυφασμένο εδώ και τέσσερις δεκαετίες με το καλό ελαιόλαδο, που επιδεικνύει δυναμική παρουσία σε εγχώρια και διεθνή αγορά με μια πλούσια γκάμα ελαιολάδων και όχι μόνο. Επίσης αξίζει να σημειωθεί ότι είναι μία από τις πρώτες στην Ελλάδα που εφαρμόζει σύστημα μέτρησης ρύπων για τα βασικά της προϊόντα εξασφαλίζοντας χαμηλό ανθρακικό αποτύπωμα. Σε ό,τι αφορά τις διακρίσεις του Sapfo Limited Edition απέσπασε μεταξύ άλλων μέσα στο 2018 Χρυσό στον London IIOC, δύο Χρυσά στον Olive Japan και στον Kotinos, ενώ βραβεύτηκε και για τη μελέτη της συσκευασίας του στο διεθνή διαγωνισμό Hiiibrand.com.



Μια πολυβραβευμένη ετικέτα



Ο Χρήστος Καβαλιεράτος του Κτήματος Ανοπαία με τον Βασίλη Φραντζόλα

31

Sacrum Donum

Από το Βιολογικό
Αγρόκτημα Ανοπαία
στο Καλλίδρομο όρος

MANAKI ♦ ΦΘΙΩΤΙΔΑ

Χρυσοπράσινο χρώμα, έντονα φρουτώδες με άρωμα από φρέσκιες ελιές που συνδυάζεται με βοτανικές νότες από την ύπαιθρο της Κεντρικής Ελλάδας, δροσιά φρεσκοκομμένου χόρτου, πράσινης ντομάτας και λουλουδιών εσπεριδοειδών. Διακριτικά πικάντικο αλλά όχι πικρό, με ισορροπημένη επίγευση. Έτσι περιγράφει το εξαιρετικά παρθένο βιολογικό ελαιόλαδο της Sacrum Donum (Ιερό Δώρο) η παραγωγός του Ευθυμία Καβαλιεράτου από το Βιολογικό Αγρόκτημα Ανοπαία. Το Sacrum Donum, το οποίο μέσα στο 2018 απέσπασε Χρυσό βραβείο στον IOOC Kotinos

και Χάλκινο στον ΑΤΗΙΟΟC και στον London IOOC είναι ένα ελαιόλαδο πολύ μικρής παραγωγής, από άγουρες ελιές ποικιλίας Μανάκι, που συλλέγονται με το χέρι, από τον ημιορεινό, ξερικό οικογενειακό ελαιώνα στις πλαγιές του όρους Καλλίδρομου, του οποίου το αρχαίο όνομα είναι Ανοπαίο, λίγο ψηλότερα από τις Θερμοπύλες, σε υψόμετρο 450 μ. Εξάγεται «εν ψυχρώ» αποκλειστικά με μηχανικές μεθόδους. Δεν φιλτράρεται και τυποποιείται με φυσική ροή, σε αριθμημένες φιάλες. Σε ό,τι αφορά το Αγρόκτημα Ανοπαία, το οποίο εκτός από το ελαιόλαδο προσφέρει και άλλα βιολογικά προϊόντα, πρόκειται για μια οικογενειακή επιχείρηση που ξεκίνησε με την αγορά του αγροκτήματος το 2008 από τον Χρήστο Καβαλιεράτο, ο οποίος σημειωτέον από το 2017 είναι εκπαιδευμένος δοκιμαστής ελαιολάδου. Από την πρώτη στιγμή το Κτήμα συνεργάστηκε με τον Οργανισμό Πιστοποίησης Βιολογικών Προϊόντων ΔΗΩ και εφαρμόσε άμεσα τις αρχές της Βιολογικής Γεωργίας.

32

Premium Blend 42

Από την Terra Creta
με την υποστήριξη
του Ινστιτούτου Ελιάς

BLEND ♦ ΧΑΝΙΑ

Όπως αποκαλύπτει και το όνομα του ελαιολάδου, το οποίο απέσπασε Χρυσό βραβείο στον ΝΥΙΟΟC 2018, αποτελεί ένα blend από 42 διαφορετικές ποικιλίες, που προέρχονται από όλο τον κόσμο, οι οποίες καλλιεργούνται με φροντίδα και τεχνογνωσία στο ιδιωτικό άλσος του Ινστιτούτου Ελιάς, Υποτροπικών Φυτών και Αμπέλου στα Χανιά της Κρήτης. Με την επιστημονική υποστήριξη του Ινστιτούτου, οι ελιές συλλέγονται και εξάγονται στο ελαιοτριβείο της Terra Creta, για να αναμειχθούν και να εγγυηθούν τον πλούτο της γεύσης και την πολυπλοκότητα του αρώματος ενός εξαιρετικά παρθένου ελαιολάδου.

33

Dr. Kavvadia EVOO

Βιολογική καλλιέργεια
ενός υπεραιωνόβιου
ελαιώνα

ΛΙΑΝΟΛΙΑ ♦ ΚΕΡΚΥΡΑ

Ένα εξαιρετικά παρθένο βιολογικό ελαιόλαδο με μέτρια φρουτώδη γεύση και πλούσιο σε πολυφαινόλες, που παράγεται από έναν ελαιώνα με αιωνόβια δέντρα Λιανολιάς. Σε ό,τι αφορά το όνομά του, η ιστορία πηγαίνει χρόνια πίσω όταν ο ορθοπεδικός χειρουργός Καββαδίας καλλιεργούσε με πάθος, περίσσεια τέχνη και σεβασμό στην Κέρκυρα την ποικιλία Λιανολιά. Ο εγγονός του Απόστολος Πορσανίδης σήμερα παράγει ελαιόλαδο από τις ίδιες ελιές και με τον ίδιο παραδοσιακό τρόπο ενώ συνεργάζεται με το Μοναστήρι της Καμαρέλας στους Αγ. Δούλους, για την εξαγωγή στην υδραυλική του πρέσα.



Με Χρυσό Μετάλλιο στον ΝΥΙΟΟC 2018

34

Biolea Astrikas Estate

Ένα βιολογικό
ΠΟΠ Κοθυμβάρι

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΧΑΝΙΑ

Ένα ελαιόλαδο που παράγεται με μυλόπετρες και πιεστήρια, διατηρεί τη μέγιστη θρεπτική αξία του και διακρίνεται για την ήπια, γλυκιά γεύση του είναι για τους δημιουργούς του το βιολογικό εξαιρετικό παρθένο Astrikas Estate της οικογένειας Δημητριάδη. Πρόκειται για μία μέθοδο παραγωγής, η οποία απαιτεί σκληρή εργασία, εξειδίκευση και εμπειρία αλλά για την Biolea αποτέλεσε μια πρόκληση να φέρει το παραδοσιακό σύστημα στα σημερινά αυστηρά πρότυπα παραγωγής τροφίμων εφαρμόζοντας τεχνολογία αιχμής και λειτουργώντας από σταθερή επιστημονική βάση. Τα ελαιόδεντρα, Κορωνέικης ποικιλίας, του οικογενειακού αγροκτήματος της Biolea στον Άστρικα Κισάμου, που καλλιεργούνται με βιολογικές μεθόδους και είναι πιστοποιημένα εδώ και 20 χρόνια, βρίσκονται σε υψόμετρο 300 μέτρων ευεργετούμενα τόσο από το έδαφος της περιοχής, όσο από το θαλάσσιο νησιώτικο μικροκλίμα. Ας σημειωθεί ότι πέρα από τη βιολογική πιστοποίηση, η Biolea έχει διαμορφώσει οικολογικές μεθόδους διαχείρισης του ελαιώνα όπως η ξηρική καλλιέργεια και η κατάργηση των πρακτικών οργώματος και χρήσης βαριών οχημάτων στα κτήματα, ώστε να συμβάλλει στην πρόληψη της συνεχώς αυξανόμενης διάβρωσης του εδάφους στην Κρήτη. Ως αποτέλεσμα όλων αυτών το παραγόμενο ελαιόλαδο, σύμφωνα με τις σχετικές χημικές αναλύσεις, παρουσιάζει υψηλότατη συγκέντρωση



Μια πολυβραβευμένη συσκευασία

φαινολών και υγειοπροστατευτικές ιδιότητες, γεγονός που χάρισε στην εταιρεία από την Κρήτη Χρυσό βραβείο στα Olympia Awards του 2017. Στα υπόλοιπα προϊόντα της ανήκουν το Nerantzio και το Lemonio, δύο βιολογικά αρτύματα από ελιές που πιέζονται μαζί με φρέσκα βιολογικά νεράντζια και λεμόνια αντίστοιχα. Τέλος αξι σημειωθεί ότι μονάδα της Biolea εστιάζει και στη φιλοξενία τόπων και ξένων επισκεπτών, ώστε να γνωρίσουν την κρητική παράδοση στην παραγωγή ελαιολάδου.

35

Goutis Estate Sea Breeze

Με την αύρα
του Ιονίου Πελάγους

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΚΑΤΑΚΟΛΟ

Άγουρο, φρουτώδες με τα αρώματα του φρεσκοκομμένου χόρτου, του μήλου, των φρέσκων φύλλων ελιάς, των φύλλων ντομάτας και αγκινάρας να κυριαρχούν και μέτρια πικρό και πικάντικο, είναι, σύμφωνα με τους δημιου-

γούς του, το Sea Breeze του Κτήματος Γκούτη. Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο από 100% Κορωνέικη ποικιλία απέσπασε μέσα στο 2018 Ασημένιο μετάλλιο στον Olive Japan και Χρυσό στον London IOOC, όπου σημειώνεται ότι διακρίθηκαν με Χρυσό και τα Bella Vista, Bitter Gray, Fresh και Premium του Κτήματος, για το οποίο ο ίδιος ο Γιώργος Γκούτης αναφέρει: «Οι ελιές που έρχονται από πάππου προς πάππου δεν κουράστηκαν να δίνουν το απόσταγμα αυτής της ευλογημένης χώρας».

36

Etolea White Limited

Ένα ελαιόλαδο
οικογενειακής φροντίδας

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΑΓΡΙΝΙΟ

Ο ελαιώνας παραγωγής του Etolea, αποκλειστικά με δέντρα Κορωνέικης ποικιλίας, βρίσκεται στην περιοχή Μύλος Σέλλου, μόλις λίγα χιλιόμετρα από το Αγρίνιο. Στην αρχή ήταν τόπος διαφυγής από την αστική καθημερινό-

τητα για την οικογένεια. Στη συνέχεια όμως ο πολιτικός μηχανικός Κώστας Ξανθόπουλος σχεδίασε το όραμα για ένα μικρής παραδοσιακής παραγωγής προϊόν με έντονα χαρακτηριστικά προσωπικής και οικογενειακής φροντίδας και τα 20 χρόνια εμπειρίας του στο σύγχρονο επιχειρηματικό περιβάλλον ενίσχυσαν την προσπάθεια. Η Αρετή Κουβέλη, καθηγήτρια φιλόλογος, «μοιράστηκε» το όραμά του και ανάλαβε την υλοποίησή του και οι κόρες τους, Μαρία και Πηνελόπη, συμμετείχαν με το νεανικό τους σθένος. Ο καρπός συλλέγεται με το χέρι και με μεγάλη προσοχή και συνθλίβεται άμεσα ώστε. Στη συνέχεια φυλάσσεται μέσα σε ανοξείδωτες δεξαμενές σε ειδικά διαμορφωμένο και κλιματιζόμενο χώρο κάτω από συνεχή, καθημερινή επίβλεψη. Όταν έρθει η ώρα, το ελαιόλαδο συσκευάζεται αφιλόδοκτο για να διατηρεί όλα του τα χαρακτηριστικά, σε ιδιαίτερης αισθητικής γυάλινο, βαμμένο μπουκάλι των 500 ml, ώστε να προστατεύεται από το φως, την ακτινοβολία και τη ζέση. Μάλιστα στον φετινό London IOOC το Etolea απέσπασε τέσσερα βραβεία συσκευασίας, ενώ τιμήθηκε με Χρυσό μετάλλιο στον ΑΤΗΙΟΟC 2018.

37

Oath Organic EVOO

Από το Κτήμα Μπαγλατζή
στην Ανάβρα Μώλου

ARBEQUINA ♦ ΦΘΙΩΤΙΔΑ

Έντονο φρουτώδες άρωμα από φρέσκο χόρτο, άνθη ελιάς και αγκινάρα με ήπιο και ισορροπημένο το πικρό και το πικάντικο στοιχείο στη γεύση χαρακτηρίζουν το ελαιόλαδο Oath οι δημιουργοί του. Πρόκειται για το Κτήμα Μπαγλατζή, το οποίο, αν και έλκει τη σχέση του με την ελαιοκαλλιέργεια και την ελαιοπαραγωγή στο μακρινό παρελθόν, κοίταξε στο μέλλον, αύξησε τον οικογενειακό ελαιώνα, έστησε ένα υπερσύγχρονο ελαιοτριβείο και σχεδίασε το δικό του μπουκάλι, για να φιλοξενήσει το βιολογικό ελαιόλαδό του. Ένα βραβευμένο προϊόν που παράγεται σε ιδιόκτητο ελαιώνα με ελληνικές και ξένες ποικιλίες που βρίσκεται σε υψόμετρο 400 μ. και ευεργετείται από τον ορεινό όγκο του Καλλίδρομου και τη θαλασσινή αύρα του Μαλιακού Κόλπου, ενώ καλλιεργείται με τις αρχές της βιολογικής γεωργίας. Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Oath παράγεται από ποικιλία Arbequina, σε διφασικό ελαιοτριβείο με την ψυχρή έκθλιψη να γίνεται την ίδια μέρα της συγκομιδής, ενώ η μάλαξη δεν ξεπερνά τα 40 λεπτά με τις θερμοκρασίες να μην υπερβαίνουν τους 23°C. Αξίζει να σημειωθεί ότι συντηρείται ημερολόγιο αγρού και ως αποτέλεσμα κατά την τελική τυποποίηση η κάθε φιάλη ελαιολάδου φέρει ένα μοναδικό αριθμό πλήρους ικνυλασιμότητας ο οποίος περιλαμβάνει μία σειρά δεδομένων που ξεκινά από την καθημερινή καλλιέργεια του ελαιόδεντρου και ακολουθεί όλα τα στάδια έως την τελική εμφιάλωση.



Το Κτήμα Μπαγλατζή βρίσκεται στην Ανάβρα Φθιώτιδας.



38

Ena Ena Ultra Superior

Από Κορωνέικη
και Ατσίχοθο

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΑΡΧ. ΟΛΥΜΠΙΑ

Στο ορεινό χωριό της Αρχαίας Σκιλλουντίας, παράγεται το εξαιρετικό παρθένο Ena Ena Ultra Superior ελαιόλαδο της Hellenic Fields. Πρόκειται για έναν ελαιώνα με δέντρα ηλικίας έως 100 ετών, τα οποία συγκομίζονται με το χέρι στο τέλος του Οκτωβρίου. Το αποτέλεσμα είναι ένα προϊόν, περιορισμένης μεν παραγωγής, χαμηλής δε οξύτητας (0,16) με εξαιρετικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, πλούσιο σε πολυφαινόλες. Το οποίο εξαγεται σε θερμοκρασία χαμηλότερη από 23 °C σε λιγότερο από 10 ώρες από τη



Ν. Αναστασάπουλος, Γ. Μοφόρης και Ν. Φιλιππίδης (από αριστερά)

συγκομιδή. Ένα προϊόν που έχει διακριθεί σε πολλούς διεθνείς διαγωνισμούς ενώ μόνο μέσα στο 2018 έχει αποσπάσει μεταξύ άλλων Χρυσό μετάλλιο στον Olive Japan και Ασημένιο στον ιταλικό EVO IOOC και στον εγχώριο ΑΘΗΟΟC. Όπως άλλωστε συμβαίνει και με τα υπόλοιπα προϊόντα της Hellenic Fields που, εκτός τα εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδά της, παράγει επίσης άγρια αρωματικά βότανα και μέλι από τις περιοχές της Ολυμπίας, της Μάνης και της Άνδρου. Σε ό,τι αφορά τους δημιουργούς της, ο Νικόλας Φιλιππίδης μαζί με τον παιδικό του φίλο Γιώργο Μοφόρη είναι οι ιδρυτές, που έπεσαν, όπως οι ίδιοι λένε, με τα μούτρα στη δουλειά, για να εκπαιδευτούν από τους καλύτερους σε όλους τους τομείς που αφορούν την ελαιοκαλλιέργεια αλλά και την παραγωγή και εμπορία ελαιολάδου. Και να μπορέσουν να συμμετέχουν με προσωπική εργασία στην παραγωγή της εταιρείας τους. Όπερ και εγένετο...

39

Fanourgakis Family

Ένα ΠΟΠ Μεσσαρά με πιστοποιημένο Ισχυρισμό Υγείας

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΜΕΣΣΑΡΑ

Με μια υψηλότερη συγκέντρωση πολυφαινόλων, που ξεπερνούν κατά πολύ τα 250 mg/kg ελαιολάδου που είναι το όριο του ισχυρισμού υγείας του ΕΚ 432/2012, σε συνδυασμό με τις ιδιαίτερα αυστηρές προδιαγραφές του ΠΟΠ Μεσσαρά, το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο της Οικογένειας Φανουργάκη έχει βραβευθεί κατ' επανάληψη σε διεθνείς διαγωνισμούς. Κορυφαία στιγμή το Πλατινένιο Μετάλλιο στην κατηγορία Health Claim στον London IOOC 2017 αλλά και το Χρυσό

Αριστείο Ποιότητας του World Olive Center σε συνεργασία με το Πανεπιστήμιο Αθηνών, επίσης το 2017, ενώ το 2018 διακρίθηκε στο IOOC Kotinos. Πρόκειται για μια οικογένεια που για περισσότερες από έξι δεκαετίες και τρεις γενιές ασχολείται με την καλλιέργεια της ελιάς στην ευρύτερη περιοχή των Στόλων στο ειδικό μικροκλίμα της κεντρικής Μεσσαράς και παράγει το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδό της από ένα μεγάλο αριθμό ιδιόκτητων ελαιοδέντρων αποκλειστικά Κορωνέικης ποικιλίας, αλλά και επιλεγμένων παραγωγών της περιοχής. Η τυποποίηση και η συσκευασία γίνονται στις υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις της εταιρείας στη Θεσσαλονίκη, ενώ όλη η διαδικασία είναι πιστοποιημένη με ISO 22000 για την υγιεινή και την ασφάλεια των τροφίμων και τα προϊόντα πιστοποιούνται από τον Agrocet για την Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσής τους.



Από 100% Αθηνολιά

40

Sparta Groves Αγουρέλαιο

Μια πολύ επιλεκτική συγκομιδή στο τέλος του Σεπτεμβρίου

ΑΘΗΝΟΛΙΑ ♦ ΛΑΚΩΝΙΑ

Καρποί ποικιλίας Αθηνολιά, διαλεγμένοι ένας-ένας με το χέρι σε καλάθια και την ίδια μέρα στο εργοστάσιο για ψυχή έκθλιψη. Εμφιαλώνονται την επόμενη κιόλας ημέρα και τυλίγονται στο χέρι με kraft paper για έξτρα προστασία από το φως ενώ αποθηκεύονται σε θερμοκρασίες χαμηλότερες των 20 βαθμών Κελσίου. Κάπως έτσι οι δημιουργοί του Αγουρέλαιου της Sparta Groves περιγράφουν την παραγωγή του «μυστικού» προϊόντος τους, που κυκλο-

φορεί σε περιορισμένο αριθμό τεμαχίων, τα οποία είναι αριθμημένα και σφραγισμένα με την ημερομηνία συγκομιδής, έκθλιψης και εμφιάλωσης. Ένα τόσο ιδιαίτερο προϊόν δεν θα μπορούσε να μην διακριθεί στους διαγωνισμούς όπου συμμετείχε και μόνο για το 2018 απέσπασε μεταξύ άλλων Χρυσό βραβείο Prestige στον TerraOlivo, Χρυσό στον NYIOOC και Ασημένιο βραβείο στον London IOOC, τον ΑΘΗΟΟC και τον Olive Japan Σε ό,τι αφορά τον τόπο που παράγεται τόσο το συγκεκριμένο ελαιόλαδο, όσο και η υπόλοιπη γκάμα της Sparta Groves, βρίσκεται στην περιοχή της Μονεμβασίας, σε ένα απέραντο δάσος ελαιόδέντρων, το οποίο καλλιεργείται εδώ και έξι γενιές αλλά μόλις τα τελευταία τέσσερα χρόνια ο Δημήτρης Τσαρπαλής συσκευάζει και εξάγει το οικογενειακό ελαιόλαδο ενσωματώνοντας σε αυτό του το εγχείρημα όλο και περισσότερους μικροπαραγωγούς της περιοχής.

42

Όλβια Organic

Από τις ντόπιες ποικιλίες
Αδραμυτινή και Κολοβή

BLEND ♦ ΛΕΣΒΟΣ

Λαμπερό χρώμα, ισορροπημένη γεύση και έντονος αρωματικός χαρακτήρας είναι τα χαρακτηριστικά του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου Όλβια σύμφωνα με τους δημιουργούς του. Προέρχεται από τις ποικιλίες Αδραμυτινή και Κολοβή, που καλλιεργούνται στα ορεινά ελαιοκτήματα της οικογένειας Τζωρτζή στην καρδιά της Λέσβου και συγκεκριμένα στα χωριά Πηγή και Κώμη. Πρόκειται για μια οικογενειακή υπόθεση που στήθηκε μέσα από μια σειρά επενδύσεων σε εγκαταστάσεις για την τυποποίηση της παραγωγής των οικογενειακών ελαιώνων, δίνοντας έμφαση στο στήσιμο του δικτύου εμπορίας της παραγωγής και τέλος στην κατασκευή ενός σύγχρονου ελαιολατρείου. Βέβαια αξίζει να σημειωθεί ότι η ενασχόληση της οικογένειας με την ελαιοκαλλιέργεια και την ελαιοπαραγωγή γυρνάει πολύ πίσω στο χρόνο και τοποθετεί σαν σημείο σταθμό σε αυτή την πορεία το 1935, όταν ο παππούς του Μιχάλη Τζωρτζή -σημερινού ιδιοκτήτη της επιχείρησης- Μιχάλης Τζωρτζής κι αυτός, πήρε αργυρό βραβείο για το αγουρέλαιο που παρουσίασε στην πρώτη Διεθνή Έκθεση Θεσσαλονίκης. Σε ό,τι αφορά την πιστοποίηση της βιολογικής παραγωγής επίσημοι οργανισμοί ελέγχου και τυποποίησης όπως η ΔΗΩ και η TUV Austria Hellas διενεργούν ελέγχους σε όλα τα στάδια παραγωγής, διατήρησης και εμφιάλωσης, για να χορηγήσουν το πιστοποιητικό βιολογικής προέλευσης.



Μιχάλης Τζωρτζής



41

The Governor Premium

Το πρώτο με ισχυρισμό
υγείας στην ετικέτα

ΛΙΑΝΟΛΙΑ ♦ ΚΕΡΚΥΡΑ

Έλκει το όνομά του από τον πρώτο Κυβερνήτη του Νέου Ελληνικού Κράτους, Ιωάννη

Καποδίστρια, με καταγωγή από την Κέρκυρα, και έχει εγχαράκσει τη μορφή του σαν ένα είδος σφραγίδας στο μπουκάλι. Παρουσιάστηκε το 2014 από την οικογένεια Δαφνή, η οποία εδώ και τρεις γενιές φροντίζει τον ελαιώνα με αιωνόβια δέντρα της τοπικής ποικιλίας και αποτελεί το πρώτο μονοποικιλιακό Λιανολιάς Κέρκυρας που βγήκε στη διεθνή αγορά. Πρόκειται για ένα εξαιρετικό παρθένο προϊόν περιορισμένης παραγωγής με πολύ υψηλή περιεκτικότητα σε πολυφαινό-

λες και ειδικότερα ελαιοκανθάλης, σύμφωνα με τη σχετική ανάλυση του Πανεπιστημίου Αθηνών, με αποτέλεσμα να γίνει το πρώτο ελαιόλαδο που τοποθέτησε το 2014 στην ετικέτα του ισχυρισμό υγείας σύμφωνα με τον Κοινοτικό Κανονισμό 432/2012. Μάλιστα, όπως χαρακτηριστικά αναφέρει ο Σπύρος Δαφνής, ο οποίος μαζί με τον αδελφό του Γιώργο τρέχει την εταιρεία Olive Fabrica: «Το ελαιόλαδό μας ξεπερνούσε το όριο που έβαζε ο Ευρωπαϊκός Κανονισμός». Επιπλέον το 2016, το The Governor βραβεύθηκε με το Χρυσό βραβείο Olympia Health and Nutrition Award στο διαγωνισμό, ο οποίος διοργανώνεται κάθε χρόνο από τους καθηγητές του Φαρμακευτικού Τμήματος του Πανεπιστημίου Αθηνών Προκόπη Μαγιάτη και Ελένη Μέλλιου και το World Olive Center for Health. Εκεί είχε διακριθεί ανάμεσα σε 565 υποψηφιότητες χάρη στην πολύ υψηλή του περιεκτικότητα σε ελαιοκανθάλη -ένα γραμμάριο ανά κιλό. Επιπλέον συμμετείχε σε έρευνα του Πανεπιστημίου της Λουιζιάνα με επικεφαλής την καθηγήτρια Amal Kaddoumi που κατάφερε να σταματήσει την εξέλιξη της νόσου Αλτσχάιμερ σε πειραματόζωα με την καθημερινή κατανάλωσή του.

43

Ktima Louiza Organic EVOO

Single Estate από
ελαιώνα 1.200 δέντρων

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΑΡΧ. ΟΛΥΜΠΙΑ

Χαμηλή οξύτητα, ανώτερη ποιότητα, υψηλή περιεκτικότητα σε πολυφαινόλες, φρουτώδης και έντονη γεύση είναι κάποια από τα χαρακτηριστικά του βιολογικού εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου Ktima Louiza, που μεταξύ άλλων του χάρισαν το Χρυσό μετάλλιο τόσο στον NYIOOC 2018, όσο και στον 23ο BIOL και τον TerraOlivo 2018. Το ελαιόλαδο της Olympian Green παράγεται στον ελαιώνα του Κτήματος Λουίζα στην Ολυμπία που διαθέτει 1.200 δέντρα Κορωνέικης με τον καρπό να μαζεύεται με το χέρι, να οδηγείται σε ψυχρή έκθλιψη και στη συνέχεια σε εμφιάλωση χωρίς φιλτράρισμα. Υπενθυμίζεται ότι η Olympian Green, η οποία παράγει ελαιόλαδο από το 1846, έχει στην ιδιοκτησία της μία υπερσύγχρονη μονάδα στην επαρχία Αρχαίας Ολυμπίας, όπου εφαρμόζει καινοτόμες λύσεις στην ελαιοποίηση και τυποποίηση.

44

Δωρικό EVOO

Με την εγγυημένη
υπογραφή της ιστορικής
ΕΑΣ Λακωνίας

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΛΑΚΩΝΙΑ

Διακρίνεται για τη φρουτώδη γεύση, το έντονο άρωμά του και την ευχάριστη πικρή επίγευσή του, ως χαρακτηριστικά

της φρεσκάδας του, το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Δωρικό, που με φροντίδα παράγει η πολυδραστήρια και πολυβραβευμένη ΕΑΣ Λακωνίας. Μεταξύ μάλιστα και των διακρίσεων της εν λόγω ετικέτας βρίσκεται και Αργυρό Βραβείο στον εξαιρετικά απαιτητικό NYIOOC 2017. Η Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Λακωνίας Α.Ε. ιδρύθηκε το 1940 στη Σπάρτη, την πρωτεύουσα του νομού Λακωνίας, και αντιπροσωπεύει σήμερα περισσότερους από 15.000 παραγωγούς.

45

39/22 Manaki

Ισορροπημένο
και πλούσιο ακόμη
και μαγειρεμένο

ΜΑΝΑΚΙ ♦ ΑΡΓΟΛΙΔΑ

Πλούσιο, με φρέσκια και φρουτώδη γεύση χάρη στην πρώιμη συγκομιδή και συγχρόνως με δυνατό και ιδιαίτερο άρωμα, με νότες από εσπεριδοειδή, άνθη, βότανα και φύλλα ντομάτας. Στη γεύση ελαφρώς πικρό και πικάντικο, αφήνει μία ευχάριστη και βελούδινη αίσθηση στο στόμα. Κάπως έτσι περιγράφουν οι δημιουργοί του το μονοποικιλιακό 39/22 από 100% Μανάκι. Πρόκειται για ένα βραβευμένο διεθνώς εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο από την Αργολίδα της Great Stories, που επιμένει στις μονοποικιλιακές ετικέτες. Και σε ό,τι αφορά το όνομά του, 39/22 είναι οι γεωγραφικές συντεταγμένες (πλάτος, μήκος) της Ελλάδας στον παγκόσμιο χάρτη. «Είναι το γεωγραφικό στίγμα του συναρπαστικού ελληνικού γαστρονομικού τοπίου» σύμφωνα με τους ανθρώπους της Great Stories, που επιμένουν και στην υψηλή ποιότητα των παραγραφών στη συσκευασία.



Οι φιγούρες αποτυπώνουν γυναικείες μορφές από την αρχαία τέχνη.

46

Ειρήνη Πλωμαρίου Βιολογικό

Με ανώτερα του μέσου
όρου επίπεδα ελαιασίνης
και ελαιοκανθάλης

ΚΟΛΟΒΗ ♦ ΛΕΣΒΟΣ

Με 38 βραβεία ποιότητας και γεύσης το βιολογικό Ειρήνη Πλωμαρίου αποτελεί ένα από τα πιο πολυβραβευμένα ελαιόλαδα, με αντιφλεγμονώδη, αντιοξειδωτική, καρδιοπροστατευτική και νευροπροστατευτική δράση. Πρόκειται για ιδιότητες που αποδεικνύονται με εγκεκριμένες χημικές αναλύσεις από το Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθηνών υπό την ομάδα του καθηγητή Προκόπη Μαγιάτη σε συνεργασία με το University of California - Davis, οι οποίες βεβαιώνουν τα υψηλά -ανώτερα του μέσου όρου- επίπεδα της ελαιοκανθάλης και ελαιασίνης που περιέχει. Φυσικά όλα αυτά έρχονται ως αποτέλεσμα της φροντίδας των δημιουργών του, της οικογένειας του Νίκου και της Μύρτας Καλαμποκά, οι οποίοι, αν και εκπαιδευτικοί, από το 1996 έχουν αφιερωθεί στη βιολογική καλλιέργεια του ελαιώνα. Η συγκομιδή ξεκινά στις αρχές Νοεμβρίου όταν ο καρπός δεν είναι ακόμη ώριμος και μαζεύεται κατευθείαν από τα κλαδιά, χωρίς να πέσει στο έδαφος. Όλη η υπόλοιπη δουλειά γίνεται από την ίδια την οικογένεια μέσα σε ένα βιομηχανικό κτήριο, όπου όλα τα μηχανήματα είναι χειροκίνητα και η ετικέτα μπαίνει με το χέρι. Και για να μη χαθεί η αυθεντικότητα, όπως αναφέρουν, εμφανίζουν το ελαιόλαδο αφιltrάριστο για να απολαύσει ο καταναλωτής τα αρώματα της άγριας αγκινάρας, του φρέσκου χόρτου και του πικραμύδαλου που περιέχει.

47

Eleia EVOO

Η ελιά έχει μήνη
πιστεύει ο Αθ. Σπηλιάδης

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΗΛΕΙΑ

Με βασικά χαρακτηριστικά του την ιδιαίτερα χαμηλή οξύτητα ($\leq 0.2\%$) και το υψηλό φρουτώδες, που σε συνδυασμό με το έντονο και πικρό άρωμα παραπέμπει σε άγρια χόρτα, περιγράφει ο δημιουργός του Eleia. Ένα ελαιόλαδο ψυχρής έκθλιψης από 100% Κορωνέικη, που παράγεται στον αрайοφυτεμένο ελαιώνα της οικογένειας στο Λόφο Τούμπα στα Λεχαινά, ο οποίος ξεπερνά τα 100 χρόνια και αριθμεί περισ-



Αλέξανδρος Σπηλιάδης



Κρύβει τη δική του ιστορία το λογότυπο του LIÁ.

σότερα από 45.000 ελαιόδεντρα. Πρόκειται για ένα προϊόν, που έχει διακριθεί επανειλημμένα σε διεθνείς διαγωνισμούς και φέτος απέσπασε και το Χρυσό μετάλλιο στον NYIOOC 2018. Ένα success story, που αφορά τόσο το ίδιο το ελαιόλαδο, όσο και τον δημιουργό του, Αλέξανδρο Σπηλιάδη. Μια ιδιαίτερη περίπτωση ενός νέου ανθρώπου που έζησε δέκα χρόνια στη Αγγλία και τη Γερμανία σπουδάζοντας και δουλεύοντας και επέστρεψε το 2007 στη γη των προγόνων του, για να επενδύσει στις ελιές και το λάδι του τόπου του.

48

LIA Premium

Το καλύτερο ελαιόλαδο
από Κορωνέικη
για το έτος 2017

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΜΕΣΣΗΝΙΑ

Ένας οικογενειακός ελαιώνας με δέντρα Κορωνέικης ποικιλίας στα χέρια της

Χριστίνας και του Κωνσταντίνου Στριμπάκου, που ίδρυσαν τη LIÁ Cultivators με στόχο, όπως οι ίδιοι χαρακτηριστικά αναφέρουν, να μοιραστούν με τον κόσμο ένα 100% φυσικό προϊόν. Πρόκειται για ένα premium εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο, το οποίο για το έτος 2017 και με βάση τις πολυπληθείς διακρίσεις του σε διεθνείς διαγωνισμούς τοποθετείται από το World Ranking Extra Virgin Olive Oil στην πρώτη παγκόσμια θέση των ελαιολάδων από Κορωνέικη ποικιλία. Ενώ οι βραβεύσεις δεν σταμάτησαν



Μια συσκευασία εμπνευσμένη από τον αρχαίο αρύβαλλο

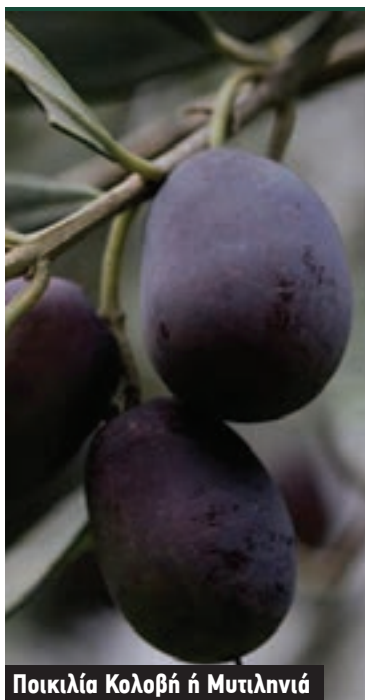
και για το 2018 με την ετικέτα να χρίζεται μεταξύ άλλων Best in Class στα μονοποικιλιακά ελαιόλαδα του Νότιου Ημισφαιρίου στον ιταλικό EVO IOOC. Σε ό,τι αφορά τη συσκευασία του, ένα λευκό κομψό αδιαφανές μπουκάλι με ένα ιδιαίτερο λογότυπο που κρύβει τη δική του ιστορία, καθώς απεικονίζει από τη μία πλευρά το παλιό, την παλιά μυλόπετρα, ενώ και έχει προστεθεί ένας νέος κύκλος. Αυτή είναι η εξελικτική πορεία της παραγωγής του ελαιόλαδου από τον παραδοσιακό στον σύγχρονο τρόπο, σύμφωνα με τους δημιουργούς του ΛΙΑ.

49

**ACAIA
Organic**

Από τη Hellenic
Agricultural Enterprises

ΚΟΛΟΒΗ ♦ ΛΕΣΒΟΣ



Ποικιλία Κολοβή ή Μυτιληνιά

Το φρουτώδες άρωμα και η απαλή γεύση που προσφέρει η ποικιλία Κολοβή, Βαλανολιά ή Μυτιληνιά, που ευδοκίμει στο νησί της Λέσβου και ιδιαίτερα στην περιοχή του Πλωμαρίου, δίνει το χαρακτήρα του στο βιολογικό ACAIA κάνοντάς το ένα ελαφρύ, γλυκόπιωτο, πολύ αρωματικό και με

μοναδικό χρυσαφένιο χρώμα ελαιόλαδο. Πρόκειται για μία ετικέτα της Hellenic Agricultural Enterprises», μιας εταιρείας που ιδρύθηκε το 2013 και έχει την έδρα της στην Αθήνα, όμως στόχος της είναι να αναδείξει το ποιοτικό έξτρα παρθένο ελαιόλαδο της Λέσβου στην παγκόσμια αγορά. Και το επιτυγχάνει με τις επανειλημμένες βραβεύσεις της, μεταξύ των οποίων μέσα στο 2018 Χρυσά μετάλλια στους παγκόσμιους διαγωνισμούς NYIOOC, Terra Olivo και Olive Japan. Ας σημειωθεί ότι το brand Acaia περιλαμβάνει αρωματισμένα ελαιόλαδα, επιτραπέζιες ελιές κι πατέ ελιάς.

50

**Ladolea
EVOO**

Σε μια πρωτοποριακή
συσκευασία

ΜΕΓΑΡΙΤΙΚΗ ♦ ΚΟΡΙΝΘΟΣ

Έντονα φρουτώδες, με ισχυρή επίγευση και νότες από εξωτικά φρούτα περιγράφουν οι δημιουργοί του, τα αδέρφια Θάνος και Πάνος Κλουτσινιώτης, το εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο Ladolea, που παράγεται 100% από μια ποικιλία ελιάς που απαντάται αποκλειστικά στη Βόρεια Πελοπόννησο. Το ελαιόλαδο ξεκινά το ταξίδι του από έναν ορεινό ελαιώνα στο χωριό Δένδρο Κορινθίας σε υψόμετρο 650 μέτρων στα τέλη του Οκτωβρίου και μέσω προσεκτικής συγκομιδής και ψυχρής έκθλιψης εμφανιζώνεται σε πρωτότυπα κεραμικά -και επαναχρησιμοποιήσιμα- σκεύη ιδιαίτερου design, εμπνευσμένα από τον αρύβαλλο, ένα κορινθιακό αγγείο του 7ου αι. π.Χ. στο οποίο φυλασσόταν το λάδι με το οποίο οι παλαιστές άλειφαν το σώμα τους στους Ολυμπιακούς Αγώνες. Ένα πολυβραβευμένο διεθνώς ελαιόλαδο, όπως και οι υπόλοιπες, επίσης μονοποικιλιακές, ετικέτες της εταιρείας Melissi & Co, που ιδρύθηκε το 2012.



Στον Μυλοπόταμο

Καλλιεργώντας με μεράκι τα κτήματα της οικογένειας, που βρίσκονται στη ζώνη ΠΟΠ Β. Μυλοποτάμου, η Cretanthos κατάφερε να παράγει τρεις διαφορετικούς τύπους ελαιολάδου: Βιολογικό αγουρέλαιο, βιολογικό εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο και συμβατικό ορεινής καλλιέργειας.



Από τη γη... στη φιάλη και στα πιάτα όλης της γης

Στα Αγγελιανά Ρεθύμνου ένας δραστήριος Κρητικός κάνει την τοπική παράδοση της ελαιοπαραγωγής τρόπο της σύγχρονης ζωής



Η Cretanthos ιδρύθηκε το 2012 από τον Γιώργο Τζιανουδάκη, ο οποίος σε ηλικία μόλις 23 ετών έβαλε σε θεμέλια το όραμά του για συνέχιση της οικογενειακής παράδοσης στην ελαιοπαραγωγή.

Θέτοντας, λοιπόν, ως αυτοσκοπό της ζωής του την παραγωγή άριστης ποιότητας ελαιολάδου, που όχι μόνο θα ικανοποιεί τα γευστικά γούστα του καταναλωτή αλλά θα αποτελεί ένα πραγματικό ελιξίριο για την υγεία του, ο νεαρός Κρητικός μαζί με την οικογένειά του έφτιαξε το τυποποιητήριο ελαιολάδου Cretanthos στα Αγγελιανά Ρεθύμνου, με σκοπό να ελέγχει την ποιότητα του «υγρού χρυσού» από την παραγωγή μέχρι την κατανάλωση.

Οι σύγχρονες μέθοδοι αποθήκευσης και τυποποίησης του ελαιολάδου που εφαρμόζονται στις εγκαταστάσεις, ανεβάζουν ψηλά τον πήχη της διατήρησής του ως προϊόν με υψηλή βιολογική αξία. Οι βασικοί πυλώνες της φιλοσοφίας της εταιρείας είναι: Ο σεβασμός στην

παράδοση, η εξειδίκευση της γνώσης και η αφοσίωση στην ποιότητα.

Καλλιεργώντας με μεράκι τα κτήματα της οικογένειας, που βρίσκονται στη ζώνη ΠΟΠ Β. Μυλοποτάμου, η Cretanthos κατάφερε να παράγει τρεις διαφορετικούς τύπους ελαιολάδου: Βιολογικό αγουρέλαιο, βιολογικό εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο και συμβατικό ελαιόλαδο ορεινής καλλιέργειας. Η παραγωγή συμπληρώνεται από συμβάσεις με παραγωγούς που βρίσκονται κάτω από την «ομπρέλα» της Cretanthos, κατόπιν αυστηρής επιλογής και ελέγχων.

Έμφαση δίνεται και στη σωστή παρουσίαση του προϊόντος με συσκευασίες που μπορούν να αντιπροσωπεύσουν επάξια την Ελλάδα σε ράφια του εξωτερικού.

Υπερσύγχρονες μέθοδοι παραγωγής

Η Cretanthos, έχοντας στις πλάτες της την γνώση και την εμπειρία τεσσάρων γενεών, όχι μόνο άντεξε αλλά αναπτύχθη-

κε κόντρα στους καιρούς και τη δυσμενή οικονομική περίοδο που διανύει η Ελλάδα. Παρά το νεαρό της ηλικίας της, η εξαγωγική διαδικασία άρχισε από τον πρώτο κιόλας χρόνο ίδρυσής της και απέκτησε φανατικούς καταναλωτές σε διάφορες χώρες, λόγω του γευστικού προφίλ των ελαιολάδων της αλλά και του φαρμακευτικού χαρακτήρα τους λόγω υψηλής περιεκτικότητας σε πολυφαινόλες.

Η Cretanthos, θέλοντας να μοιραστεί με όλο τον κόσμο το πάθος για την ελαιοπαραγωγή και την αγάπη για την Κρητική γη, δέχεται επισκέψεις στο τυποποιητήριο και τους ελαιώνες της από μαθητές, τουρίστες και ντόπιους. Μέσα από την ξενάγηση, τις αφηγήσεις και την εμπειρία της γευσιγνωσίας, δίνεται η δυνατότητα στον επισκέπτη να βιώσει μια μοναδική εμπειρία και να γευτεί λίγο από το πάθος και το μεράκι που εσωκλείονται σε κάθε μπουκάλι ελαιολάδου της παραγωγής της.



Με μεράκι και πάθος για την τέχνη του ελαιολάδου

Εκπληρώνεται το όραμα ετών της οικογένειας Αλμπαντάκη



Η Cretan Mill είναι μέλος του Ομίλου Εταιρειών Αλμπαντάκη, μία εταιρεία τυποποίησης και εμπορίας ελαιολάδου με έδρα στο Ηράκλειο Κρήτης που αποτελεί τον πρεσβευτή μίας μακρόχρονης παράδοσης 152 ετών, αυτής της οικογένειας Αλμπαντάκη. Εκπληρώνοντας ένα όραμα ετών, η Cretan Mill είναι συνδυασμός από μεράκι, πάθος για την τέχνη του ελαιολάδου και μια αγνή πρώτη ύλη που χαρίζει απλόχερα η Κρητική γη.

Με τοποθεσία στο Ηράκλειο Κρήτης, η Cretan Mill είναι από τις ηγέτιδες εταιρείες στην Ελλάδα στο πεδίο του ελαιολάδου, εξάγοντας πλέον σε παγκόσμιο βεληνικές τα προϊόντα της. Η εταιρεία διαθέτει εργοστάσιο με κλειστού τύπου κύκλωμα ελαιολάδου, δεξαμενές συ-

νολικής χωρητικότητας 3.000 τόνων, τέσσερις γραμμές παραγωγής και επήσια παραγωγική δυναμικότητα 45.000 τόνων. Με πολυάριθμα, ιδιόκτητα πρότυπα ελαιουργεία και ένα ιδιόκτητο χημικό εργαστήριο, από τα μεγαλύτερα στην Ελλάδα και αναγνωρισμένο από το Διεθνές Συμβούλιο Ελαιολάδου (IOOC), η Cretan Mill στοχεύει στην πλήρη εποπτεία σε κάθε στάδιο της παραγωγικής διαδικασίας.

Ένα προϊόν με μοναδικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Με αυτό τον τρόπο διασφαλίζονται η υψηλή ποιότητα, τα μοναδικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των προϊόντων της και τα ιδιαίτερα αρώματα και γεύσεις.

Τα προϊόντα της Cretan Mill αποτελούνται από εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, παρθένο, βιολογικό, ελαιόλαδο με αρώματα και γεύσεις και πολυάριθμες συσκευασίες, ικανές να καλύψουν κάθε ιδιαίτερη προτίμηση.

Όλα τα προϊόντα χαρακτηρίζονται από υψηλή ποιότητα και μοναδικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, γεγονός που επιβεβαιώνουν οι πολλαπλές βραβεύσεις αυτών, σε εθνικό και διεθνές επίπεδο. Όραμα της Cretan Mill, της εταιρείας - κλειδί στον Όμιλο Αλμπαντάκη, παραμένει να προωθήσει σε κάθε σημείο του κόσμου τις αξίες της Μεσογειακής Διατροφής, με πρεσβευτή το ελαιόλαδο, άρρηκτα συνδεδεμένο με την Κρητική Διατροφή και Γαστρονομική Κουλτούρα.



ALMPANTAKIS

GROUP OF COMPANIES
est. 1866

Η Cretan Mill είναι από τις ηγέτιδες εταιρείες στην Ελλάδα στο πεδίο του ελαιολάδου εξάγοντας πλέον σε παγκόσμιο βεληνικές την πλούσια γκάμα προϊόντων της.





Πολλαπλές βραβεύσεις

2016 – Τρίτο βραβείο στον
διαγωνισμό Mario Solinas

2007 – Πρώτο Βραβείο στον
2ο Πανελλήνιο Διαγωνισμό
Τυποποιημένου Εξαιρετικού
Ελαιολάδου

2008 – Πρώτο Βραβείο στον
διαγωνισμό Mario Solinas

2009 & 2011– Χρυσός Κότινος
στην Ελαιοτεχνία 2009

2011 – Best of Greece στην 10η
International Olive Oil Award στη
Ζυρίχη

2012 – Δεύτερο καλύτερο προϊόν
στη Μόσχα

2013 – Silver Medal Award στην
Olive Japan στο Τόκιο

2017 – Χάλκινο Βραβείο στον IOOC
LONDON 2017

Ο Συνεταιρισμός έχει βραβευτεί από
τον ΣΕΔΗΚ με την «Χρυσή Μινωική
Ελιά» για την εφαρμογή Ορθών
Πρακτικών Έκθλιψης του Ελαιοκάρπου
το 2016 και το 2017 και με την
«Αργυρή Μινωική Ελιά» για εφαρμογή
Ορθών Πρακτικών Διάθεσης
Ελαιολάδου το 2016, 2017 και 2018.





αγροτικός
συνεταιρισμός
κριτσάς

Με επένδυση στην ποιότητα και τον πολύτιμο καρπό της Κριτσάς

Ένας κρητικός συνεταιρισμός δίνει μαθήματα ελαιοκομίας

Ο Αγροτικός Ελαιουργικός Συνεταιρισμός Κριτσάς ιδρύθηκε το έτος 1927 και σήμερα, μετά τη συγχώνευσή του με τους συνεταιρισμούς Λακώνίων και Πρίνας, αποτελείται από 1.350 μέλη.

Ο Συνεταιρισμός διαθέτει νέο σύγχρονο ελαιοτριβείο, το οποίο είναι εγκατεστημένο σε σύγχρονες κτιριακές εγκαταστάσεις. Ακόμα διαθέτει αποθηκευτικό χώρο ελαιολάδου σε ανοξείδωτες ελαιοδεξαμενές χωρητικότητας περίπου 700 τόνων.

Στο ελαιοτριβείο του Συνεταιρισμού εφαρμόζεται με επιτυχία το σύστημα της κοινής έκθλιψης ελαιοκάρπου. Η συγκομισμένη ποσότητα ελαιοκάρπου του κάθε παραγωγού δεν επεξεργάζεται μεμονωμένα αλλά συνολικά με τις συγκομισμένες ποσότητες όλων των παραγωγών, οι οποίες αλέθονται αυθιμερόν μετά το μάζεμά τους.

Το ελαιόλαδο που παράγεται είναι άριστης ποιότητας και ανήκει στην ανώτερη ποιοτική κατηγορία του «εξαιρετικού παρθένου». Η μέση ετήσια παραγωγή του Συνεταιρισμού είναι περίπου 450.000 κιλά εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο. Το σύγχρονο τυποποιητήριο ελαιολάδου του Συνεταιρισμού έχει δυνατότητα τυποποίησης σε μεγάλη ποικιλία συσκευασιών, όπως: μεταλλικά δοχεία ποικίλης χωρητικότητας, γυάλινες φιάλες και ασκό.

Το ελαιοτριβείο και το τυποποιητήριο του Συνεταιρισμού έχουν πιστο-

ποιηθεί σύμφωνα με τα διεθνή πρότυπα FSSC 22000, ISO 22000, ISO 22005 και ISO 9001.

Ο Συνεταιρισμός εξάγει εμφιαλωμένο εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο σε αρκετές χώρες (Γερμανία, Γαλλία, Αμερική, Ιταλία, Σαουδική Αραβία).

Βασικές δραστηριότητες

Οι βασικές δραστηριότητες του Συνεταιρισμού είναι η επεξεργασία ελαιοκάρπου, η παραγωγή ελαιολάδου και η τυποποίηση και εμπορία ελαιολάδου.

Μάλιστα συμμετέχει στον Ευρωπαϊκό Κανονισμό για τη βελτίωση της ποιότητας του ελαιολάδου. Η ΟΕΦ ΑΣ Κριτσάς αναγνωρίστηκε ως Οργάνωση Παραγωγών βάσει του Καν. (ΕΕ) 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, για τη θέσπιση κοινής οργάνωσης των αγορών γεωργικών προϊόντων στο τομέα του ελαιολάδου και επιτραπέζιων ελιών.

Η ΟΕΦ ΑΣ Κριτσάς υλοποιεί πρόγραμμα εργασίας ως αναγνωρισμένη Οργάνωση Ελαιουργικών Φορέων (Ο.Ε.Φ.), βάση του Καν. (ΕΕ) 611/2014 της Επιτροπής, με στόχο τον περιορισμό των περιβαλλοντικών επιπτώσεων, τη βελτίωση της ποιότητας του προϊόντος, την ενίσχυση της ανταγωνιστικότητας και τη διάχυση των αποτελεσμάτων.

Η εξαιρετική ποιότητα του ελαιολάδου επιτυγχάνεται με τη συμβολή των δράσεων που υλοποιεί η ΟΕΦ Α.Σ Κριτσάς.





Άριστα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Αρώματα που θυμίζουν βότανα, φύλλα ντομάτας, πράσινη μπανάνα, αγκινάρα και φρεσκοκομμένο γρασίδι, ιδανικούς δείκτες πικρού και φρουτώδους και πολύ χαμηλή οξύτητα χαρακτηρίζουν το εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο Ziro που έχει διακριθεί σε διαγωνισμούς ελαιολάδου όπως αυτόν της Νέας Υόρκης, του Λονδίνου και της Ιαπωνίας.





Φάρμακο

ο καρπός της Κορωνέικης στη Σητεία

Πλούσιος σε ελαιοκανθάλη, με αντιφλεγμονώδη δράση

Στη Σητεία της Κρήτης, σε ένα προστατευόμενο από την Unesco παγκόσμιο γεωπάρκο, ωριμάζει κάτω από το άπλετο φως του ηλίου, ο γεμάτος χυμούς καρπός της Κορωνέικης ελιάς, που δίνει το ΠΟΠ Σητεία Κρήτης.

Το εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο Ziro παράγεται αποκλειστικά από Κορωνέικες, μια ποικιλία που περιέχει μεγάλη ποσότητα ελαιοκανθάλης, ουσία με ισχυρή αντιφλεγμονώδη δράση, εφάμιλλη εκείνων των ουσιών που απαντώνται στα φάρμακα. Παράγεται με παραδοσιακό τρόπο καλλιέργειας, σε περιορισμένη ποσότητα, έχει πολύ υψηλή ποιότητα και διατροφική αξία.

Μάλιστα, η μεγάλη περιεκτικότητα του συγκεκριμένου ελαιολάδου σε τυροσόλη και υδροξυτυροσόλη, το κατατάσσουν ανάμεσα στα ελαιόλαδα τα οποία συμβάλλουν στην καταπολέμηση της

οξειδωσης των λιπιδίων του αίματος.

Η πρώτημη, προσεκτική συγκομιδή του καρπού εξασφαλίζει αφενός τα παραπάνω, και αφετέρου προστατεύει το δέντρο και το περιβάλλον. Η ελαιοποίηση δε του καρπού την ίδια μέρα, καθώς και η ιδανική αποθήκευση του προϊόντος, συμβάλλουν στα άριστα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά ενός ελαιολάδου, που δεν μπορεί παρά να είναι έξτρα παρθένο και σε περιορισμένη ποσότητα.

Αρώματα που θυμίζουν βότανα, φύλλα ντομάτας, πράσινη μπανάνα, αγκινάρα και φρεσκοκομμένο γρασίδι, ιδανικούς δείκτες πικρού και φρουτώδους και πολύ χαμηλή οξύτητα χαρακτηρίζουν το εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο Ziro που έχει διακριθεί σε παγκόσμιους διαγωνισμούς ελαιολάδου όπως αυτόν της Νέας Υόρκης, του Λονδίνου και της Ιαπωνίας.

ZIRO
SITIA

Extra Virgin Olive Juice



Σύγχρονη ελαιοκομία με φροντίδα για το περιβάλλον και τους παραγωγούς

Πολλαπλές βραβεύσεις για την ποιότητα του ελαιολάδου



Με 479 ενεργά μέλη-παραγωγούς, 12.000 στρέμματα και 260.000 ελαιόδεντρα ο Αγροτικός Συνεταιρισμός Ζάκρου στη Σητεία, που ιδρύθηκε το 1947, εφαρμόζει ένα μοντέλο ποιοτικής γεωργικής παραγωγής με την στήριξη της επιστήμης, που αξιοποιεί τους καρπούς, χωρίς να βλάπτει το περιβάλλον.

Από την ίδρυσή του μέχρι σήμερα, ο ΑΣ Ζάκρου εκσυγχρόνισε πολλές φορές τη μονάδα παραγωγής του με σημεία-σταθμούς το 1978, όταν πραγματοποιήθηκε ο εκσυγχρονισμός της γραμμής και εγκαταστάθηκαν δύο φυγοκεντρικές μονάδες, το 1982, με την κατασκευή δεξαμενών ελαιολάδου 500 τόνων, το 1991 όταν αντικαταστάθηκαν τα decander με δύο νέες μονάδες, τα οποία λειτουργήσαν μέχρι το 2003, ενώ το 1994 κατασκευάστηκαν νέες ανοξείδωτες δεξαμενές 230 τόνων και το 1998 δεξαμενές χωρητικότητας 360 τόνων. Το 2003 έγινε ξανά ριζικός εκσυγχρονισμός των εγκαταστάσεων, με κατασκευή νέου κτιρίου ελαιουργείου, με επιπλέον δεξαμενές 400 τόνων, και σύγχρονης μικρής μονάδας τυποποίησης ελαιολάδου. Εγκαταστάθηκαν δύο νέες φυγοκεντρικές μονάδες δυναμικότητας έκθλιψης 11.000 κιλών ελαιοκάρπου ανά ώρα και εφαρμόζεται με επιτυχία κοινή άλεση και εμπορία του ελαιολάδου.

Ολοκληρωμένη διαχείριση

Αποτέλεσμα της σύγχρονης ελαιοκομίας είναι η παραγωγή ελαιολάδου ΠΟΠ Σητεία Λασιθίου Κρήτης κάτω από την επωνυμία «Ζάκρος». Το ελαιόλαδο παράγεται με φυσικές διαδικασίες και εφαρμόζονται όλες οι διαδικασίες ποιότητας και ελέγχου και σε επίπεδο

παραγωγών (ολοκληρωμένη διαχείριση, αναλύσεις καρπού, εκπαιδεύσεις παραγωγών κ.λπ.) αλλά και στις εγκαταστάσεις του Συνεταιρισμού ώστε το τελικό προϊόν να είναι ποιοτικό και χωρίς υπολείμματα φυτοπροστασίας.

Το εξαιρετικό παρθένο λάδι «Ζάκρος» είναι χυμός που παράγεται με κρύα συμπίεση από ελιές Κορωνέικης ποικιλίας. Διακρίνεται από πρόσθετο δείκτη ποιότητας και σπάνια οργανοληπτικά συστατικά και κατατάσσεται στα καλύτερα ελαιόλαδα της Μεσογείου ξεχωρίζοντας για τη φρουτώδη γεύση του, το λεπτό άρωμα και το χρυσοπράσινο χρώμα του.

Στον ΑΣ Ζάκρου δίνεται μεγάλη σημασία στην ολοκληρωμένη διαχείριση της γεωργικής παραγωγής καθώς εκεί στηρίζεται η ισόρροπη μέριμνα για το περιβάλλον αλλά και η ποιότητα των προϊόντων. Άλλωστε για τον Κρητικό Συνεταιρισμό περιβάλλον δεν είναι μόνον η φύση, αλλά οι παραγωγοί και το εργασιακό περιβάλλον και στόχος είναι τα προϊόντα που προσφέρονται στους καταναλωτές να είναι ποιοτικά και απολύτως ασφαλή. Έτσι ο ΑΣ Ζάκρου και οι παραγωγοί μέλη του έχουν πιστοποιηθεί σύμφωνα με τα παρακάτω πρότυπα: ISO 22000:2005 για την εφαρμογή Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων και AGRO 2.1/2.2 για την εφαρμογή Συστήματος Ολοκληρωμένης Διαχείρισης στις καλλιέργειες της ελιάς.

Επίσης αξίζει να σημειωθεί ότι επί σειρά ετών ο ΑΣ Ζάκρου συμμετέχει με ελαιόλαδα της ευρύτερης περιοχής Σητείας, σε διεθνείς διαγωνισμούς και αποσπά βραβεία γεγονός που επιβεβαιώνει την ποιότητά του.





Ο χυμός της ελιάς ρέει στον κάμπο των Μολάων

Και ταξιδεύει σε όλο τον κόσμο με οδηγό την ΚΑΣΕΛΛ ΑΕ

Με 3.500 ελαιοπαραγωγούς-μέλη, εννέα υπερσύγχρονα ελαιοτριβεία και μια μονάδα τυποποίησης και συσκευασίας, η οποία παράγει κάθε χρόνο 5.000 τόνους ελαιολάδου με μέγιστο εγγυημένο επίπεδο οξύτητας <0,4%, η ΚΑΣΕΛΛ ΑΕ, πρώην Κοινοπραξία Αγροτικών Συνεταιρισμών της Επιδαύρου Λιμηράς Λακωνίας, δραστηριοποιείται από το 2002 στην πεδιάδα των Μολάων, σε μια ιστορική σε ό,τι αφορά την ελαιοκαλλιέργεια περιοχή. Τα κεντρικά γραφεία της εταιρείας, η οποία πιστοποιεί όλα τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας του ελαιολάδου της, μαζί με τη μονάδα συσκευασίας βρίσκονται στη Συκέα Λακωνίας του Δ. Μονεμβασίας στη ΝΑ Πελοπόννησο.

Στόχος της ΚΑΣΕΛΛ ΑΕ είναι η προώθηση των εξαιρετικών παρθένων ελαιολάδων «Φίλαιος», «Φίλαιος Βιολογικό» και «9» στα κανάλια διανομής των αγορών του εξωτερικού και συγκεκριμένα σε Η.Π.Α., Καναδά, Κίνα, Ταϊβάν, Αυστραλία, Ν. Αφρική, Ιράν, Μ. Βρετανία, Γερμανία, Γαλλία, Δανία, Μολδαβία και Βουλγαρία.

Σε ό,τι αφορά το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο «Φίλαιος», παράγεται κατά αποκλειστικότητα και μόνο στον ελαιόκαμπο Μολάων, Ασωπού, Μονεμβασίας από τις ποικιλίες της Αθηνολιάς και της Κορωνέικης σε ελεγχόμενα και πιστοποιημένα χωράφια ως προς τις μεθόδους λίπανσης και καλλιέργειας ώστε να αποτελεί προϊόν ΠΓΕ ΛΑΚΩΝΙΑ. Ενώ στο «Φίλαιος Βιολογικό» το δυνατό άρωμα και η έντονα πικάντικη επίγευση αναδεικνύουν την πρώιμη συγκομιδή του άγουρου αλλά υγιούς οργανικού ελαιόκαρπου. Παράλληλα η premium ετικέτα «9», που διατίθεται αποκλειστικά και μόνο σε γυάλινη φιάλη 500ml, συμβολίζει την ολοκλήρωση μέσα από την ένωση των 9 Αγροτικών Συνεταιρισμών μελών της ΚΑΣΕΛΛ.

«Διασφαλίζουμε ότι τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, η ιδιαίτερη γεύση και το άρωμα του τόπου μας, μεταφέρονται αυτούσια και χωρίς πρόσθετα, από τους ελαιώνες μας στις αγορές του κόσμου» τονίζει χαρακτηριστικά ο πρόεδρος της ΚΑΣΕΛΛ, Νίκος Γραμματικάκης.





ΠΓΕ Λακωνία

Το βραβευμένο εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο «Φίλαιος», παράγεται κατά αποκλειστικότητα και μόνο στον ελαιόκαμπο Μολάων, Ασωπού, Μονεμβασίας από Αθηνολιά και Κορωνέικη σε ελεγχόμενα και πιστοποιημένα χωράφια ως προς τις μεθόδους καλλιέργειας ώστε να αποτελεί προϊόν ΠΓΕ Λακωνία.



Εκσυγχρονισμός

Η αύξηση της παραγωγής και η ζήτηση του προϊόντος ώθησε την οικογένεια Πολυμενάκου στον απόλυτο εκσυγχρονισμό των εγκαταστάσεων, διασφαλίζοντας την ποιοτική ασφάλεια και την τήρηση κρατικών και διεθνών προδιαγραφών ασφάλειας τροφίμων. Η εταιρεία εφαρμόζει εκσυγχρονισμένα συστήματα στην παραγωγή και την τυποποίηση.

Μαρούλι

Καλό μαρούλι στο Λακωνικό τρίγωνο

Με την εμπειρία της οικογένειας Πολυμενάκου

Τρεις γενιές της οικογένειας Πολυμενάκου πιστεύουν στην ελληνική γη. «Τότε που ήμασταν παιδιά ακούγαμε τους γονείς μας να λένε: “Καλό μαρούλι να μας δώσει ο Θεός”. Η ευχή τους, όπως και όλων των παραγωγών, ήταν να έχουν καλή σοδειά». Με τη φράση αυτή, ο Δημήτρης Πολυμενάκος, ένας εκ των τριών αδελφών της τρίτης γενιάς, περιγράφει το δέσιμο της οικογένειας με τη γη της. Τα τρία αδέλφια, ο Δημήτρης, ο Θανάσης και ο Λεωνίδας, το 1999 ίδρυσαν την εταιρεία τους με τις εγκαταστάσεις ελαιοτριβείου στο Λάγιο Λακωνίας και ξεκίνησαν να ελαιοποιούν σοδειές από το φημισμένο για το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο Λακωνικό Τρίγωνο: Σπάρτη-Σκάλα-Γύθειο. Τα αδέλφια αρχικά επένδυσαν σε γη ενισχύοντας την παραγωγική τους δυναμική και στη συνέχεια, έχοντας ξεκάθαρη άποψη ότι «η τυποποίηση είναι μονόδρομος για την προοπτική του ελληνικού ελαιόλαδου», έδωσαν έμφαση στην ετικέτα.

Από το 2010 τυποποιούν το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο από τα ιδιόκτητα κτήματά τους με την ετικέτα 300, η οποία βραβεύτηκε με Χάλ-

κινο το 2016 στον London IOOC. Τα ελαιόλαδα της Μαρούλι ΑΕ έχουν διακριθεί και στο ITQI Superior Taste Award το 2015 στο Βέλγιο και στον φετινό Japan Olive Oil Competition με Αργυρό. Οι «ετικέτες» είναι αναγνωρισμένες ανά τον κόσμο καθώς το 95% εξάγεται σε ΗΠΑ, Αγγλία, Γαλλία, Ισπανία, Ρωσία και φέτος μπήκαν στις αγορές του Χονγκ Κονγκ και της Ιαπωνίας. Μερικές από τις ιδιωτικές ετικέτες που η εταιρεία τυποποιεί για λογαριασμό πελατών είναι οι «Olea Estates» και «Vrisi 36» στις ΗΠΑ, «Υ» στην Ιαπωνία και «Proagro» στην Αγγλία. Και στη χώρα μας η βραβευμένη «November Fruits» (LIOOC 2016) και η «Ritual Bloom», η οποία κοσμεί τα ράφια στην Greek Luxury Products Boutique στο Hilton Athens.

Το 2015 η εταιρεία δημιούργησε την έκθεση «300» απέναντι από το Μουσείο Ελιάς & Ελαιόλαδου στη Σπάρτη όπου έχει τη δυνατότητα ο επισκέπτης να περιηγηθεί στον κόσμο της γευσίγνωσης του ελαιόλαδου των ετικετών τους, καθώς και άλλων επώνυμων προϊόντων της Λακωνίας.



Ελαιόλαδο

από καλή οικογένεια

Πραγματοποιεί τις υποσχέσεις του για μακροζωία

Η οικογένεια Κολοκοτρώνη, της οποίας η ιστορία ξεκινά από το 1470, είναι μια από τις ιστορικές οικογένειες της Ελλάδας. Τα μέλη της, για εκατοντάδες χρόνια εκτός από τα κύρια επαγγέλματα που εξασκούσαν, ασχολήθηκαν και με την καλλιέργεια της ελιάς, για την παραγωγή ελαιολάδου για οικογενειακή χρήση. Εν έτει 2015 ο ιατρός Ηλίας Κολοκοτρώνης, λόγω του επαγγέλματός του από τη μια και της οικολογικής ευαισθησίας του από τη άλλη, μπήκε σε ένα δρόμο αναζήτησης παραγωγής ελαιολάδου, όπως αυτό που γεύονταν οι πρόγονοί του.

Έτσι εγκαταλείφθηκε η τρέχουσα μεθοδολογία καλλιέργειας της ελιάς και ακολουθήθηκε μεθοδολογία όμοια με εκείνη των παλαιών χρόνων, τότε που όλα τα τρόφιμα, όχι μόνο το ελαιόλαδο, ήταν πραγματικά παρθένα κι όχι «βαφτισμένα παρθένα» από το διεθνές σύστημα εμπορίας των τροφίμων, που επιτρέπει την χρήση φυτοφαρμάκων, λιπασμάτων που καταστρέφουν την οργανική ύλη του εδάφους, γεωτρήσεων μολυσμένων με βαρέα μέταλλα, αναμειγξων με άλλα ελαιόλαδα, καλλιέργειες με τα δένδρα στοιβαγμένα το ένα πάνω στο άλλο, για αύξηση παραγωγής και τόσα άλλα επιβαρυντικά της ποιότητας.

Στην καλλιέργεια που εφαρμόζουν οι Ελαιώνες Κολοκοτρώνη γίνεται χρήση Ζεόλιθου και Ενεργών Μικροοργανισμών (EM 1), για να επανέλθει το περιβάλλον των ελαιώνων σε προ-βιομηχανικής εποχής συνθήκες. Ένα μοντέλο καλλιέργειας που αφήνει μακριά πίσω του τις βιολογικές καλλιέργειες, όπως αυτές ορίζονται από τη διεθνή νομοθεσία, η οποία όμως είναι και αυτή προσαρμοσμένη σε μαζικής παραγωγής τρόφιμα.

Από το 2005, οι άνθρωποι της εταιρείας παρακολουθούν την ποσότητα του παραγομένου ελαιολάδου να μειώνεται αλλά την ποιότητα να βελτιώνεται. Κατάφεραν δε στη συνιστώμενη ημερήσια δόση (20 ml), να περιέχονται τόσες αντιοξειδωτικές ουσίες, ώστε το ελαιόλαδο να πραγματοποιήσει τις «υποσχέσεις» του για μακροζωία και προστασία από πλήθος ασθενειών.

Εξ αυτού του λόγου το ελαιόλαδο της εταιρείας απέσπασε βραβεία ποιότητας σε διεθνείς διαγωνισμούς, καθώς και βράβευση από το τμήμα Φαρμακευτικής του Πανεπιστημίου Αθηνών, στα πλαίσια του Aristoil για την περιεκτικότητα του ελαιολάδου σε αντιοξειδωτικές ουσίες με «ισχυρισμό υγείας».



Δόση υγείας

Από το 2005, οι άνθρωποι της εταιρείας παρακολουθούν την ποσότητα του παραγομένου ελαιολάδου να μειώνεται αλλά την ποιότητα να βελτιώνεται. Κατάφεραν δε στη συνιστώμενη ημερήσια δόση (20 ml), να περιέχονται τόσες αντιοξειδωτικές ουσίες, ώστε το ελαιόλαδο να πραγματοποιήσει τις «υποσχέσεις» του για μακροζωία και προστασία από πλήθος ασθενειών.





Στην Στέρνα Μεσσηνίας η ελαιοκαλλιέργεια είναι παράδοση

Εξαιρετικά προϊόντα δίνει το μικροκλίμα και το μεράκι των παραγωγών

Στην παραδοσιακά ελαιοπαραγωγική περιοχή της Στέρνας Μεσσηνίας, η κύρια απασχόληση των κατοίκων είναι η ελαιοκαλλιέργεια στον εκτεταμένο ελαιώνα που αποτελείται από δέντρα Κορωνέικης και Καλαμών και προσφέρει εξαιρετικά προϊόντα. Σε αυτό συμβάλλουν δύο βασικά χαρακτηριστικά του ελαιώνα, το pH του εδάφους, οι τιμές του οποίου είναι εξαιρετικά ευνοϊκές για την ελαιοκαλλιέργεια, αλλά και το έντονο ανάγλυφο, το οποίο δημιουργεί μικροκλίματα επίσης εξαιρετικά για την ελιά. Ως αποτέλεσμα όλων των παραπάνω, το μεράκι και ο ζήλος των παραγωγών του Αγροτικού Συνεταιρισμού Στέρνας ανταμείβονται με εξαιρετικά ελαιοκομικά προϊόντα.

Το ελαιοτριβείο βρίσκεται στην είσοδο του χωριού, περιφραγμένο και εξοπλισμένο με σύγχρονα μηχανήματα επεξεργασίας του ελαιόκαρπου. Στις

εγκαταστάσεις του, βρίσκονται η μονάδα τυποποίησης ελαιολάδου, καθώς και οι ανοξείδωτες δεξαμενές. Εδώ επίσης μεταφέρονται, αποθηκεύονται για σύντομο χρονικό διάστημα και επαναπροωθούνται περίπου 80 τόνοι βρώσιμες ελιές ποικιλίας Καλαμών.

Οξύτητα από 0,2 έως 0,3

Συνολικά, η παραγωγή του εργοστασίου αθροίζεται (κατά μέσο όρο) σε 1.000 τόνους εξαιρετικά παρθένου ελαιολάδου ετησίως, οι οποίοι προέρχονται από τα 202 μέλη του Συνεταιρι-

σμού και άλλους 500 περίπου ανεξάρτητους παραγωγούς της περιοχής. Ας σημειωθεί δε ότι η Ομάδα Παραγωγών του ΑΣ Στέρνας αναγνωρίστηκε σαν Οργάνωση Παραγωγών στον τομέα ελαιολάδου και επιτραπέζιας ελιάς.

Τα κύρια χαρακτηριστικά του παραγόμενου ελαιολάδου, αμιγώς της ποικιλίας Κορωνέικη, είναι η εξαιρετικά χαμηλή οξύτητα και τα εξαιρετικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του. Αξιοσημείωτο είναι ότι η οξύτητα που επιτυγχάνεται στο ελαιόλαδο του Συνεταιρισμού, είναι τις περισσότερες χρονιές 0,2 έως 0,3, το οποίο έχει εξασφαλίσει ισχυρή φήμη στην περιοχή και στον εμπορικό κόσμο.

Παράλληλα, στις εγκαταστάσεις της ΟΕΦ εφαρμόζεται Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων ISO 22000:2005 για την παραγωγή, την τυποποίηση και την εμπορία ελαιολάδου.





Ισχυρή η φήμη των προϊόντων

Στην ποιότητα των ελαιοκομικών προϊόντων της περιοχής της Στέρνας Μεσσηνίας συμβάλλουν δύο βασικά χαρακτηριστικά του ελαιώνα, το pH του εδάφους, οι τιμές του οποίου είναι εξαιρετικά ευνοϊκές για την ελαιοκαλλιέργεια, αλλά και το έντονο ανάγλυφο, το οποίο δημιουργεί μικροκλίματα επίσης εξαιρετικά για την ελιά. Αξιοσημείωτο είναι ότι η οξύτητα που επιτυγχάνεται στο ελαιόλαδο του Συνεταιρισμού, είναι τις περισσότερες χρονιές 0,2 έως 0,3, το οποίο έχει εξασφαλίσει ισχυρή φήμη στην περιοχή και στον εμπορικό κόσμο.



*Η συνολική
παραγωγή
ελαιολάδου του
Συνεταιρισμού
Αβίας ανέρχεται
κατά μέσο όρο
στους 400 τόνους
ετησίως.*





Το απόλυτα υγιεινό λάδι για κάθε κουζίνα παράγεται στην Αβία

Ένα ΠΟΠ Καλαμάτα από τον πιο έμπειρο συνεταιρισμό της Μεσσηνίας

Ένας από τους παλαιότερους συνεταιρισμούς στην περιοχή της Μεσσηνίας είναι ο Αγροτικός Ελαιουργικός Συνεταιρισμός Μικρής Μαντινείας-Αβίας, ο οποίος ιδρύθηκε το 1924 και είναι πιστοποιημένος για την παραγωγή ελαιολάδου Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης «Καλαμάτα».

Στόχος του ήταν -και παραμένει- να βοηθήσει τους παραγωγούς ν' αναδείξουν όλα τα χαρακτηριστικά και τις αξίες της ελιάς που καλλιεργείται στην περιοχή εδώ και χιλιάδες χρόνια και που προσδίδει ζωντανό χρώμα, πλούσια γεύση και μοναδικό άρωμα φρεσκάδας στο ελαιόλαδο. Όλα αυτά τα χρόνια ο Συνεταιρισμός βελτιώνει συνεχώς τη θέση του στην αγορά, εκσυγχρονίζει την οργάνωση και τη λειτουργία του, βρίσκεται δίπλα στους παραγωγούς βοηθώντας τους να προστατεύσουν την ποιότητα της πρώτης ύλης. Σήμερα θεωρείται μία τις πιο σύγχρονες και αποτελεσματικές οργανώσεις, με ση-



μαντικές πιστοποιήσεις και διακρίσεις, ενώ το ελαιόλαδο «Αβία», το αποκλειστικό του προϊόν, αναγνωρίζεται, ως ένα από τα κορυφαία προϊόντα της χώρας τόσο στην εσωτερική αγορά, όσο και στο εξωτερικό.

Ταξιδεύει σε όλο τον κόσμο

Η συνολική παραγωγή ελαιολάδου του Συνεταιρισμού Μικρής Μαντινείας-Αβίας ανέρχεται κατά μέσο όρο στους 400 τόνους ετησίως ενώ τυποποιείται και διατίθεται στην εγχώρια αγορά αλλά και στο εξωτερικό και συγκεκριμένα σε Γαλλία,

Γερμανία, Ιταλία, Καναδά και Αμερική.

Το προϊόν που παράγει ο Συνεταιρισμός είναι αποκλειστικά το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης «Καλαμάτα», «Αβία». Παράγεται από την ποικιλία Κορωνέικη και χαρακτηρίζεται από το ζωντανό χρώμα, το πλούσιο άρωμα φρεσκάδας, τη λεπτή γεύση και τη χαμηλή οξύτητα.

Πρόκειται για ένα βασικό συστατικό της Μεσογειακής Διατροφής και το απόλυτα υγιεινό λάδι για κάθε κουζίνα, προσφέροντας ψυχική και σωματική υγεία. Παίζει σημαντικό ρόλο στη διαμόρφωση μιας ισορροπημένης διατροφής για τον άνθρωπο. Ιατρικές μελέτες δείχνουν ότι η δίαιτα πλούσια σε ελαιόλαδο ελαττώνει την επίπτωση του καρκίνου του στομάχου, του παχέος εντέρου, του προστάτη και κυρίως του καρκίνου του μαστού. Βοηθά τη χοληστερίνη (LDL) να διατηρείται σε χαμηλά επίπεδα και αυξάνει την «καλή χοληστερίνη» (HDL).

Monakrivo

Το μοναχοπαίδι 168 ελαιοπαραγωγών

Ακολουθεί το μονοπάτι της ιστορίας και της παράδοσης

Το Μονοπάτι είναι μία εταιρεία 168 ελαιοπαραγωγών με 5.200 στρέμματα και 93.000 ελαιόδεντρα Κορωνέικης ποικιλίας ημιορεινών και ορεινών ελαιώνων, που βρίσκονται πάνω σε ηλιόλουστες πλαγιές περικυκλωμένες από πεύκα, κουμαριές, σκίνα και μύρτα στην περιοχή Γεράκι Ήλιδας της Πελοποννήσου.

Η εταιρεία ιδρύθηκε το 2013 και πήρε το όνομα «Μονοπάτι» ακολουθώντας το αρχαίο μονοπάτι της ιστορίας. Στην αρχαία Ελλάδα, δύο ημέρες πριν τους Ολυμπιακούς Αγώνες, υπήρχε η παράδοση μιας πορείας από την αρχαία Ήλιδα προς την αρχαία Ολυμπία. Στο μέσο του μονοπατιού προς την αρχαία Ολυμπία όπου και διανυκτέρευαν, είναι οι παρυφές της περιοχής των ελαιώνων της εταιρείας. Η πορεία αυτή ακολουθούσε ένα μονοπάτι 54 χιλιομέτρων και συμμετείχαν όλοι: Αθλητές, κριτές, ιέρειες, ελλανοδίκες και οι συγγενείς όλων αυτών.

Έτσι, ακολουθώντας το «Μονοπάτι» που έστρωσε το όραμα της εταιρείας και με αγάπη για το ελαιόλαδο, τον τόπο και την ιστορία των παραγωγών, δημιουργήθηκε το «Μονάκριβο». Ένα ελαιόλαδο που συνδέει τα άτομα πίσω από την εταιρεία με το παρελθόν και με τις ρίζες τους, που φτάνουν μέχρι την αρχαιότητα. Το Μονάκριβο είναι ένα ελαιόλαδο ανώτερης ποιότητας με χρυσοπράσινο χρώμα, πλούσιο άρωμα, μεστή γεύση και πολύ χαμηλή οξύτητα.



ζες τους, που φτάνουν μέχρι την αρχαιότητα. Το Μονάκριβο είναι ένα ελαιόλαδο ανώτερης ποιότητας με χρυσοπράσινο χρώμα, πλούσιο άρωμα, μεστή γεύση και πολύ χαμηλή οξύτητα.

Γκάμα προϊόντων:

- Η συσκευασία Λίμνες που περιέχει το χυμό από 100% Κορωνέικη ποικιλία. Διαθέτει μια υπέροχη, βελούδινη υφή, ζωντανό χρώμα, πλούσια γεύση και χαμηλή οξύτητα.
- Οι Αφανούλες, από 97% Κορωνέικη και 3% ποικιλία Ματολιά, αφήνει μια ακαταμάχητη φρουτώδη, ελαφρά πικρή, επίγευση.
- Το Βιολογικό, παράγεται αποκλειστικά από ελαιόδενδρα βιολογικής καλλιέργειας.
- Τέλος, η σειρά 365, που παράγεται από 100% Κορωνέικη, είναι ιδανικό για σαλάτες και μαγείρεμα.



Το Μονάκριβο παράγεται αποκλειστικά με τη μέθοδο της ψυχρής έκθλιψης και μηχανικά μέσα, από επιλεγμένες ελιές που συλλέγονται με το χέρι.



Eleotechnia

MEDITERRANEAN EXHIBITION OF OLIVE & OLIVE OIL

Overall presence



**GOLD
ARISTION**

'14

OLIVE OIL
PACKAGING DESIGN
AWARD

Eleotechnia

MEDITERRANEAN EXHIBITION OF OLIVE & OLIVE OIL

Overall presence



**GOLD
ARISTION**

'14

OLIVE OIL
PACKAGING DESIGN
AWARD



Δύο παιδικοί φίλοι κάνουν θαύματα στο ελαιόλαδο

Στην Ολυμπία με 4.000 αγέρωχες Κορωνέικες
βιολογικής καλλιέργειας

Στην Αρχαία Σκιλλουντία, ένα μικρό χωριό, δίπλα στην Αρχαία Ολυμπία, στον τόπο που γέννησε τους Ολυμπιακούς Αγώνες, αποφάσισαν δύο παιδικοί φίλοι, ο Νικόλας Φιλιππίδης και ο Γιώργος Μόφορης, να ενώσουν τις δυνάμεις τους σε μία επαγγελματική πορεία, έχοντας έναν κοινό σκοπό: Την καλλιέργεια και ανάδειξη ενός μοναδικού, πλούσιου σε θρεπτική αξία θησαυρού γεύσης, του ελαιολάδου. Συνεργάτιδες τους, οι 4.000 Κορωνέικες ελιές τους, αγέρωχες, ανέγχιτες από ανθρώπου χέρι, πανέμορφες, ηλικίας έως και 100 ετών.

«Τα χαρακτηριστικά του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου αποδεικνύονται θαυματουργά για τη ζωή των ανθρώπων. Όσο οι συνεχείς επιστημονικές έρευνες το επιβεβαιώνουν, τόσο περισσότερο παθιαζόμαστε και συνδέουμε τη ζωή μας με αυτό το μοναδικό δέντρο» σημειώνουν οι δύο δημιουργοί.

Μια σειρά μοναδικών προϊόντων

«Είμαστε οι ίδιοι ελαιοπαραγωγοί, παρέχοντας όλες τις εγγυήσεις για την ανώτερη ποιότητά των ελαιολάδων μας. Η βαθιά γνώση μας για τις παραδοσιακές τεχνικές σε συνδυασμό με τις σύγχρονες οικολογικές και αειφόρες πρακτικές και ο συνεχής ποιοτικός έλεγχος, μας επέτρεψαν να δημιουργήσουμε μια σειρά

μοναδικών προϊόντων» συμπληρώνουν οι ίδιοι. «Άλλωστε στην Hellenic Fields εμπνεόμαστε από τη δύναμη της ελληνικής γης, επιμένουμε με ευλάβεια στις αρχές της βιολογικής καλλιέργειας, σεβόμαστε την ισορροπία της φύσης και σε κάθε βήμα της παραγωγής μας την προστατεύουμε. Κάθε ελαιώνας μας είναι μοναδικός και η φροντίδα του απαιτεί μοναδική προσέγγιση. Φροντίζουμε τους ελαιώνες μας, προσαρμοζόμενοι στις απαιτήσεις τους, ώστε να αποφεύγουμε τις ασθένειες, τη χορήγηση περιττών λιπασμάτων ή φαρμάκων. Ακολουθούμε Ολοκληρωμένο Σύστημα Διαχείρισης παραμένοντας πιστοί στις βασικές μας αξίες: αειφορία, ανώτερη ποιότητα, υψηλή θρεπτική αξία και μοναδική γεύση» τονίζουν οι ίδιοι.

«Εργαζόμαστε σε όλα τα στάδια παραγωγής και ως άγρυπνοι ελεγκτές μπορούμε να εγγυηθούμε πως κάθε προϊόν «ena ena» είναι πλούσιο σε θρεπτική αξία, μοναδικό σε γεύση και άρωμα και απολύτως απαλλαγμένο από κάθε βλαβερή ουσία. Απόδειξη αποτελούν οι 14 διακρίσεις μέσα στο 2018 από τους σημαντικότερους διαγωνισμούς: Extra Gold και Best of Greece 2018 στο BIOL, Gold και Best of Greece 2018 στο EVO-IOOC, Χρυσό και Ασημένιο στο Olive Japan, Ασημένιο στο Los Angeles κ.ά.» καταλήγουν.





Σεβασμός στη φύση

Ο καρπός μαζεύεται πρώιμα, όταν ακόμη η ελιά κρατά την αφάδα της και ελαιοποιείται σε χαμηλές θερμοκρασίες σε λίγες ώρες από τη συγκομιδή.

Η αποθήκευση γίνεται σε ανοξείδωτες δεξαμενές με άζωτο και η κατά παραγγελία εμφιάλωση σύμφωνα με τα υψηλότερα ποιοτικά πρότυπα στις ιδιόκτητες, σύγχρονες εγκαταστάσεις μας.

Διασφαλίζεται έτσι η τέλεια ισορροπία γεύσεων, αρωμάτων, οξύτητας και θρεπτικής αξίας όλων των ελαιολάδων της εταιρείας.

«Στην Hellenic Fields

εμπνεόμαστε από τη δύναμη της ελληνικής γης, επιμένουμε με ευλάβεια στις αρχές της βιολογικής καλλιέργειας.»



Με το μύθο στην ψυχή και το νου

Ελαιόλαδο από την ευλογημένη γη των Μυκηνών

Μυστικό επιτυχίας για δείγματα υψηλής γαστρονομίας, θησαυρός αιώνιων αιθέριων ελαίων, παρακαταθήκη υγείας και ασπίδα για τον ανθρώπινο οργανισμό είναι με ταξύ άλλων για την εταιρεία OLIVELAWON του πολυπράγμονα Γιάννη Καμπούρη το ελαιόλαδο. «Κοιτάξαμε πίσω για να πάμε μπροστά» αναφέρει ο ίδιος. Και κάνει λόγο για μια οικογενειακή παράδοση πέντε γενεών που αντλεί γνώση από τις πρακτικές που εφαρμόζαν οι παλαιότεροι χωρίς, ωστόσο, να αγνοεί τις σύγχρονες τεχνικές και διατηρώντας ως πρώτιστο μέλημα το φυσικό περιβάλλον να παραδοθεί υγιές και λειτουργικό στις επόμενες γενιές.

Κι όλα αυτά στους ιδιόκτητους ελαιώνες των πολυθρύλτων Μυκηνών από Κορωνέικη, για να φθάσει στην υπερσύγχρονη γραμμή παραγωγής ένα έξτρα παρθένο ελαιόλαδο με το όνομα E-LA-WON. Πρόκειται για τη συλλαβογραφική απόδοση τη λέξης ΕΛΑΙΟΝ στη Γραμμική Β εδώ και 3.500 χρόνια σημειώνει ο κ. Καμπούρης. Σήμερα η εταιρεία, που έχει επανειλημμένα βραβευθεί για την υποστήριξη γαστρονομικών δημιουργιών, παράγει το E-LA-WON Premium, το αγουρέλαιο Green Fresh, το τριποικιλιακό Special Blend, το εξαίρετο Βιολογικό - Organic, το Traditional σε λευκοσιδηρές συσκευασίες και το ιδιαίτερο

Luxury με φύλλα βρώσιμου χρυσού που διατίθεται σε χειροποίητη πολυτελή συσκευασία και ήδη το έχουν γευθεί βασιλικές οικογένειες, εφοπλιστές, φημισμένοι αθλητές και ηθοποιοί σε όλα τα μήκη και πλάτη της Γης. Βέβαια σύμφωνα με τον κ. Καμπούρη ο Χρυσός Έπαινος που αποδόθηκε στην εταιρεία του δύο φορές για την υποστήριξη της επιστημονικής έρευνας για τη σκλήρυνση κατά πλάκας λόγω των υψηλών φαινολικών ουσιών είναι το επιστέγασμα της σκληρής προσπάθειας.

Ένα εξωστρεφές ελληνικό brand

«Το ελληνικό ελαιόλαδο υπερέχει ποιοτικά γι' αυτό και έχει εξαιρετικές προοπτικές στο χώρο της παγκόσμιας αγοράς και μπορεί να ξεχωρίσει από τη μαζική παραγωγή της Ισπανίας και το μάρκετινγκ της Ιταλίας», αναφέρει ο κ. Καμπούρης.

Μια φιλοσοφία επιχειρείν που φαίνεται να ακολουθεί πιστά η εταιρεία του, καθώς δίνει το παρών σε όλες τις μεγάλες διεθνείς εκθέσεις, ενώ έχει συγκεντρώσει 47 διακρίσεις σε παγκόσμιους διαγωνισμούς για όλα τα προϊόντα της. Ηχηρή ήταν μάλιστα η παρουσία της στην πρόσφατη Sial 2018, όπου λάνσαρε τα νέα της «new luxury» χειροποίητα σαπούνια ελαιολάδου, ιδανικά για πρόσωπο, σώμα

και μαλλιά σε τέσσερις τύπους, το απλό, με άρωμα σανδαλόξυλο, με άρωμα τριαντάφυλλου και το «νέο χρυσό» με επικάλυψη 22 καρατίων στη σειρά «Gold line».

Εξειδίκευση και στο μέλι

Από τις Μυκίνες, τον Ταΰγετο και τον Πάρνωνα προέρχεται το μονοποικιλιακό μέλι E-LA-WON, το οποίο διατίθεται σε τύπους Ελάτου, Θυμαρίσιο, Ανθέων Πορτοκαλιάς και Καστανιάς και στη σπάνια Βανίλια Ελάτης με το ιριδίζον καραμελωμένο χρώμα, ενώ η εταιρεία παράγει και ελληνικά pesto μαϊντανού με κάπαρη και λιαστής ντομάτας με μαστίχα. Τα προϊόντα E-LA-WON διατίθενται σε επιλεγμένα ντελικάτέσεν και ξενοδοχεία, τόσο στην εγχώρια αγορά, όσο και σε χώρες της ΕΕ, στις ΗΠΑ, τον Καναδά και τη δυναμική αγορά των ΗΑΕ. Να σημειωθεί, τέλος, πως όλη η δραστηριότητα υποστηρίζεται ηλεκτρονικά μέσω της ιστοσελίδας της εταιρείας.



Πλούσια σε αντιοξειδωτικά και θεραπευτικές ιδιότητες, τα σαπούνια E-LA-WON καθαρίζουν, ενυδατώνουν, θρέφουν και προστατεύουν την επιδερμίδα.





*«Ταξιδεύουμε το
ελαιόλαδο των
Μυκηνών σε
όλα τα πλάτη και
μήκη της Γης»
είναι το μότο της
E-LA-WON*



Μεγάλωσα δίπλα σε λιοτρίβια και μελίσσια

«Στο αιγαιοπελαγίτικο νησί μου, την Ίμβρο που μεγάλωσα, πέραν της κτηνοτροφίας, τα παιδικά βιώματα ήταν έντονα από τα μπόλια (αγριελιές που εμβολίαζαν), τα ελαιοπερίβολα, τα λιοτρίβια και τα μελίσσια. Ήταν λοιπόν απωθημένο να οδηγηθώ και στον αγροδιατροφικό τομέα, εκτός του εκπαιδευτικού που ασκώ εδώ και 37 χρόνια» αναφέρει ο CEO της OLIVELAWON Γιάννης Καμπούρης, ο οποίος σημειώνει ότι η εταιρεία του έγινε αντικείμενο μεταπτυχιακής μελέτης στην ΑΣΟΕ και στο Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής.



Στα Μεσόγεια ξέρουν από καλό ελαιόλαδο

Οικογενειακή παράδοση και σύγχρονη τεχνολογία

Η εταιρεία «Μεσογειακοί Ελαιώνες» αποτελεί τη συνέχεια μιας παραδοσιακής, οικογενειακής, μεταποιητικής επιχείρησης που δραστηριοποιείται ήδη, στον ελαιουργικό τομέα από το 1870, στην περιοχή των Μεσογείων Αττικής. Στη σημερινή τους μορφή, οι Μεσογειακοί Ελαιώνες έχουν αναπτύξει τις δραστηριότητές τους, πέρα από την παραγωγή, και στην τυποποίηση εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου σε σύγχρονες τεχνολογικά εγκαταστάσεις σε ιδιόκτητο χώρο στην Παιανία Αττικής.

Στόχος της εταιρείας είναι η άμεση και ορθολογική επεξεργασία του ελαιοκάρπου και η διαφύλαξη των ποιοτικών και οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του ελαιολάδου, αφού τα θεωρεί αναγκαία για τη διασφάλιση της ποιότητας του διεθνώς καταξιωμένου ελληνικού προϊόντος.

Προϊόν υψηλών προδιαγραφών

Στην εποχή όπου η ποιότητα αποτελεί καθοριστικό στοιχείο για την ανταγωνιστικότητα των προϊόντων και το καινούργιο πρέπει να το δημιουργήσει κανείς μόνος του, οι Μεσογειακοί Ελαιώνες με υπερηφάνεια μοιράζονται με τον καταναλωτή ένα προϊόν υψηλών προδιαγραφών, με μοναδική υφή, γεύση και διατροφική αξία, που συσκευάζεται κάτω από αυστηρούς ελέγχους. Από τη συνεργασία φύσης, παράδοσης και τεχνολογίας προκύπτουν τα πολυβραβευμένα εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα «Verus Hellenic Premium Monovarietal» και «Μέση Γαία».

ΜΕΣΗ ΓΑΙΑ (MESI GAIA) & MESI GAIA BIO

Χάλκινο	Kotinos 2018
Ασημένιο	Olymp Award 2018
Χρυσό	Olymp Award 2018
Ασημένιο	London IOOC 2017
Χάλκινο	London IOOC 2016
KOTINOS	2016 Έπαινος
Χάλκινο	For Taste 6ο Φεστιβάλ Ελιάς & Ελαιολάδου 2015
KOTINOS	Έπαινος Ελαιοτεχνία 2015
KOTINOS	Έπαινος Ελαιοτεχνία 2011
Χάλκινο	Kotinos Ελαιοτεχνία 2010
Ασημένιο	Βραβείο Γεύσης 4ο Φεστιβάλ Ελιάς & Ελαιολάδου 2010
Ασημένιο	Βραβείο Γεύσης 2ο Φεστιβάλ Ελιάς & Ελαιολάδου 2008

VERUS HELLENIC PREMIUM MONOVARIETAL

Ασημένιο	Kotinos 2018 για το Μανάκι
Ασημένιο	Olymp Award 2018 για την Κορωνέικη
Χάλκινο	Olymp Award 2018 για την Μαρώνειας
Χάλκινο	Kotinos 2017 για την Μαρώνειας
Χάλκινο	Kotinos 2017 για την Κλωνάρα



Τα «Verus» προσφέρονται σε συσκευασίες των 100, 200 και 500ml και σε περιορισμένες ποσότητες (περίπου 2.000 lit ανά ποικιλία). Πρόκειται για μια τετραλογία γεύσεων από μονοποικιλιακά εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα, πολύ χαμηλής οξύτητας, με ελαφρώς πράσινο χρώμα, έντονα φρουτώδη αλλά και ισορροπημένη γεύση. Ένα φυσικό χυμό από τέσσερις ξεχωριστές ποικιλίες που διακρίνονται για την πλούσια υφή και την αποδεδειγμένα υψηλή διατροφική αξία τους.

Το «Μέση Γαία» προσφέρεται σε συσκευασίες των 100, 250, 500, 750ml και 5 lit. Είναι ένας συνδυασμός γεύσεων, της Κορωνέικης ποικιλίας, από τρεις περιοχές της Ελλάδας, (Αττική, Μεσσηνία & Λακωνία) εμπλουτισμένης κατά 20% περίπου με την ποικιλία Κλωνάρα (μόνο το συμβατικό). Το μικροκλίμα και τα εδαφολογικά χαρακτηριστικά κάθε περιοχής σε συνδυασμό με όλα τα στάδια, συλλογής, επεξεργασίας και τυποποίησης, διαμορφώνουν τον πολύπλοκο χαρακτήρα του.

Η εταιρεία εφαρμόζει πιστοποιημένο Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων σύμφωνα με το EN ISO 22000:2005 (περιλαμβάνει HACCP) και πιστοποιείται από την TUV Hellas. Εφαρμόζει τις διατάξεις και πληροί τις απαιτήσεις του Ε.Κ. 834/2007 για συσκευασία, αποθήκευση και εμπορία βιολογικού εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου ενώ πιστοποιείται από τη ΔΗΩ. Ο αλφαριθμητικός Κωδικός που πιστοποιεί την ελληνικότητα του προϊόντος και τη νόμιμη λειτουργία είναι ο EL 40 177.

Φυσικός χυμός

Με τη συνεργασία φύσης, παράδοσης και τεχνολογίας, ο καταναλωτής μπορεί να απολαύσει ένα πραγματικά εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, πολύ χαμηλής οξύτητας, με ελαφρώς πράσινο χρώμα, έντονα φρουτώδη αλλά και ισορροπημένη γεύση, ελαφρώς πικρό και με μια απαλή πικάντικη επίγευση. Ένα φυσικό χυμό με πλούσια υφή και υψηλή διατροφική αξία.



Sapfo® EVOO

Χρυσοκίτρινο ελαιόλαδο πολύ χαμηλής οξύτητας με πολύ έντονο άρωμα και πικάντικη επίγευση, το οποίο με το απίστευτο φρουτώδες του μπορεί να απογειώσει κάθε σαλάτα λαχανικών και να βελτιώσει ψητά φούρνου με μια μικρή ποσότητα στο τέλος του ψησίματος.





Στην Λέσβο η ποίηση γράφεται στον ελαιώνα

Με την τέχνη και την επιμονή της οικογένειας Παπαδέλλη

Η οικογενειακή επιχείρηση «Παπαδέλλη», με μπροστάρηδες τα αδέρφια Μπάμπη και Δημήτρη και έδρα στη Λουτρόπολη Θερμής, ασχολείται από το 1980 με την παραγωγή, συγκομιδή και τυποποίηση ελαιολάδου στη Μυτιλήνη με σύμβολο της φιλοσοφίας της το λογότυπο που κοσμεί τα μπουκάλια της.

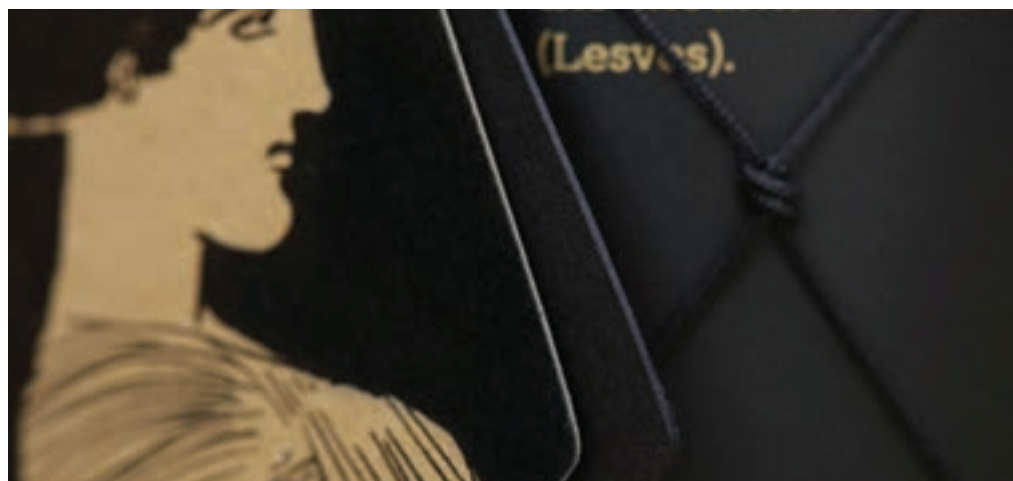
Πρόκειται για τον ανθό της ελιάς, ο οποίος σχηματίζει με μονοκονδυλιά μια «σφυρίδα», ένα εργαλείο δηλαδή του ελαιοτριβείου, που αποτελείται από ένα στρογγυλό και επίπεδο πλέγμα από χονδρές ίνες που λειτουργεί ως φίλτρο. Με αυτό τον τρόπο, σύμφωνα με τους ανθρώπους της εταιρείας, γίνεται μια προσπάθεια να οπτικοποιηθούν οι ολοκληρωμένες υπηρεσίες που παρέχει η επιχείρηση, από τη συγκομιδή μέχρι και την παραγωγική διαδικασία του τελικού προϊόντος.

Η ναυαρχίδα Sapfo® EVOO

Κορυφαίο δημιούργημά της είναι το Sapfo® Extra Virgin Olive Oil, ένα μοναδικό ελαιόλαδο, η περισυλλογή του οποίου γίνεται σχολαστικά και μόνο από ορεινές και ξερικές περιοχές της Μυτιλήνης. Το όνομά του είναι εμπνευσμένο από την ποιήτρια Σαπφώ, τη δέκατη μούσα σύμφωνα με τον Πλάτωνα, που γεννήθηκε στη Μυτιλήνη, ενώ το δίχτυ, που συνοδεύ-

ει τη συσκευασία, είναι πλεγμένο στο χέρι και μοναδικό για κάθε φιάλη, σημειολογικά παραπέμπει στον καλωπισμό και τη φροντίδα της κόμης των γυναικών στην αρχαιότητα. Καταδεικνύοντας με τον τρόπο αυτό την εμμονή της εταιρείας στη λεπτομέρεια και την ποιότητα, όπως ακριβώς λειτουργεί και κατά την περισυλλογή του ελαιολάδου. Σημειώνεται ότι έμπνευση για το κοπτικό που έχει το καρτελάκι της φιάλης αποτέλεσαν τα σπασμένα κομμάτια αρχαίων αγγείων.

Επίσης στα προϊόντα της εταιρείας ανήκουν τα ελαιόλαδα Αλκαίος και Αιολίς και τα σαπούνια πολυτελείας ελαιολάδου Σαπφώ.





Ένας ελαιοκαλλιεργητής που πιστεύει στην επιστήμη

Με την τεχνογνωσία της Αμερικανικής Γεωργικής Σχολής

Ο Γιάννης Προδρόμου είναι όλη του την ζωή ελαιοκαλλιεργητής και οι ιδιόκτητοι ελαιώνες του με πάνω από 6.500 ελαιόδεντρα των τοπικών ποικιλιών, βρίσκονται στη Νέα Ποτίδαια Χαλκιδικής. Η ύπαρξη της Yanni's Olive Grove, η οποία ασχολείται με την παραγωγή και τυποποίηση αγουρελαίων και προϊόντων ελιάς, είναι άμεσα συνδεδεμένη με το Κέντρο Ελιάς Κρίνος της Αμερικανικής Γεωργικής Σχολής.

«Μόλις το 2012 αποφασίσαμε να αξιοποιήσουμε την παραγωγή μας, τυποποιώντας την οι ίδιοι. Αναγνωρίσαμε αμέσως ότι το μοναδικό όπλο μας είναι η ανώτατη ποιότητα, η οποία επιτεύχθηκε, μέσα από τη προσπάθεια αναβάθμισης της διαδικασίας παραγωγής, της στενής συνεργασίας με την επιστημονική κοινότητα και, τέλος, την επιβεβαίωση από μια σειρά πιστοποιήσεων. Εφαρμόσαμε, ως μοναδικός ελαιοκαλλιεργητής στην Ελλάδα, τα τελευταία τρία χρόνια σε συνεργασία με τον εθνικό φορέα Γαία Επιχειρείν την ευφυή ελαιοκαλλιέργεια, η οποία είχε ως αποτέλεσμα τη μείωση του κόστους, την αύξηση της ποιότητας του καρπού ελιάς και την προστασία του περιβάλλοντος» αναφέρει ο κ. Προδρόμου.

Και συμπληρώνει: «Μετά από πορεία 6 ετών, είμαστε περήφανοι που έχουμε κατακτήσει πάνω από 45 διεθνή βραβεία από τους μεγαλύτερους διαγωνισμούς του κόσμου. Τα αγουρέλαιά μας έχουν υψηλότατα επίπεδα πολυφαινόλων και φυσικών αντιοξειδωτικών και γι' αυτό η εταιρεία μας είναι ο μοναδικός χορηγός της πρώτης παγκόσμιας μελέτης σε ασθενείς με ήπια νοσητική διαταραχή, η οποία

είναι η πρόδρομος της νόσου Alzheimer. Τα θετικότερα τελικά αποτελέσματα της μελέτης θα ανακοινωθούν τον Φεβρουάριο 2019 από την καθηγήτρια Ιατρικής του ΑΠΘ Μαγδαληνή Τσολάκη και θα δημοσιευθούν άμεσα σε διεθνές αναγνωρισμένο ιατρικό περιοδικό».

Νέα προϊόντα επιτραπέζιας ελιάς

Νέα κατηγορία δημιουργούν σύμφωνα με την συνιδιοκτήτρια Εύη Προδρόμου, τα νέα προϊόντα ελιάς χωρίς αλάτι με γλυκιά γεύση. Μπορούν να καταναλωθούν ελεύθερα από μια μεγάλη κατηγορία ανθρώπων, οι οποίοι λόγω προβλημάτων υγείας, δεν μπορούσαν να φάνε ελιές. «Ο Γιάννης κι εγώ ξεκινήσαμε το 2012 από ένα μικρό τυποποιητήριο 30 τ.μ. και, σήμερα, βρισκόμαστε σε πάνω από 1.000 τ.μ. εγκαταστάσεις. Είμαστε περήφανοι για τα παιδιά μας, τα οποία μετέχουν ήδη στην επιχείρηση και μέσω των ειδικών σπουδών τους, η εταιρεία μας έχει πλέον συνέχεια. Η κόρη μας Σοφία σπουδάζει στο ΑΠΘ ως χημικός τροφίμων και θα ειδικευτεί στο ελαιόλαδο και ο γιος μας Νίκος σπουδάζει στο ΠΑ.ΜΑΚ. διοίκηση επιχειρήσεων με ειδικεύση στο εξαγωγικό μάρκετινγκ.

Αισθανόμαστε τιμή, που ένας από τους μεγαλύτερους εισαγωγείς ελληνικών τροφίμων στη Β. Αμερική, μας εμπιστεύθηκε και σήμερα τα σνακ γλυκιάς ελιάς βρίσκονται τοποθετημένα στα ράφια καταστημάτων πέρα από τον Ατλαντικό. Κύριες χώρες πώλησης των προϊόντων μας είναι ο Καναδάς, οι ΗΠΑ, η Ιαπωνία και την επόμενη χρονιά θα κάνουμε την εισοδό μας στον ευρωπαϊκό βορρά» σημειώνει η κυρία Προδρόμου.







120

**Intercomm
Foods ΑΕ**

Λάρισα

Oliart
Άρτα

121

Olivellas SA
Χαλκιδική

Γεωργούδης ΑΕ
Βελεστίνο

122

**Σιούρας
ΑΓΒΕ ΑΕ**
Βόλος

Με δύναμη στην επιτραπέζια

Δέκα ισχυροί παίκτες του κλάδου της ελληνικής
επιτραπέζιας ελιάς που κατακτούν τις διεθνείς αγορές

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΠΕΤΡΟΣ ΓΚΟΓΚΟΣ

123

Olymp
Κατερίνη

Λέλια
Τρόφιμα ΑΕ
Αυλίδα

124

Latrovalis
& Co
Σέρρες

Ελαιώνες
Χαλκιδικής
Χαλκιδική

125

Hellenic
Crops Inc
Αθήνα

Η σειρά παρουσίασης είναι τυχαία

1 Εμπειρία 30 ετών

Για την κραταιά Intercomm Foods ΑΕ

Η Intercomm Foods ΑΕ ιδρύθηκε στη Λάρισα το 1990, διαθέτει σύγχρονες εγκαταστάσεις 150.000 τ.μ. και με περισσότερα από 28 χρόνια εμπειρίας, δραστηριοποιείται στο χώρο παραγωγής και επεξεργασίας βρώσιμης ελιάς και κονσερβοποιημένων και ασηπτικών φρούτων.

Σήμερα, έχει επιτύχει να είναι η μεγαλύτερη μεταποιητική βιομηχανία ελιάς στην Ελλάδα με δύο εργοστάσια, σε Λάρισα και Άρτα, και μια από τις δυναμικότερα αναπτυσσόμενες ευρωπαϊκές εταιρείες στην επεξεργασία και εμπορία τυποποιημένων φρούτων (ροδάκινο και βερίκοκο).

Η ποιότητα, ο νεοτερισμός και οι επενδύσεις στην ανάπτυξη της εταιρείας έχουν καταφέρει εξαιρετικά εξαγωγικά επιτεύγματα, με το 98% των προϊόντων της να εξάγεται σε 62 χώρες. Ανάμεσά τους πολλές χώρες της ΕΕ και της Μέσης Ανατολής, η Ρωσία, η Ουκρανία, το Ιράν, η Ν. Αφρική, η Αυστραλία, η Ν. Ζηλανδία, οι ΗΠΑ, ο Καναδάς, το Μεξικό, η Βραζιλία, το Περού και πολλές άλλες.

Τα προϊόντα διατίθενται τόσο με την εταιρική ετικέτα Delphi όπως και με Ιδιωτική Ετικέτα για τους μεγαλύτερους εισαγωγείς τροφίμων και αλυσίδων σούπερ μάρκετ παγκοσμίως.

Η υψηλή ποιότητα των προϊόντων, οι ανταγωνιστικές τιμές, η συνεχής εξέλιξη και η αξιόπιστη εξυπηρέτηση, έχουν φέρει στην Intercomm Foods Α.Ε. στην κορυφή των προτιμήσεων των εταιρειών με υψηλά ποιοτικά standards.

Η εταιρεία είναι πιστοποιημένη και λειτουργεί σύμφωνα με ISO 9001:2008, ISO 22000:2005, BRC, IFS και πληροί τις πιο απαιτητικές ευρωπαϊκές και διεθνείς προδιαγραφές.



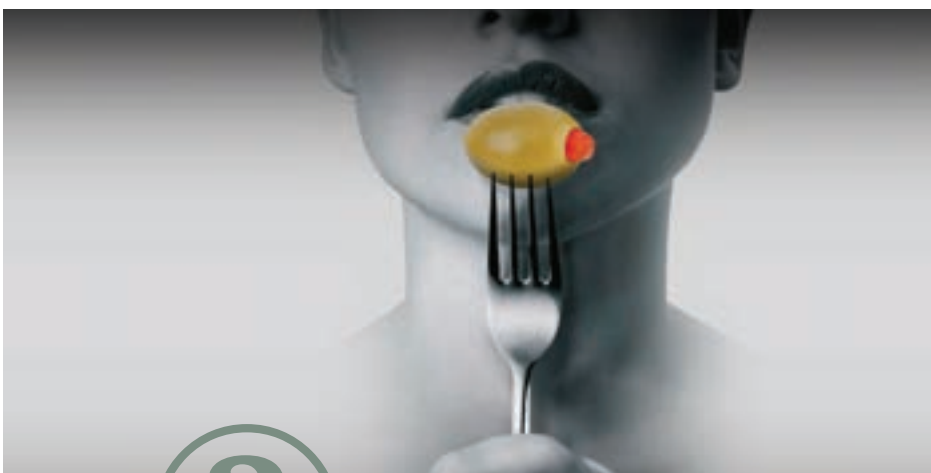
Οι επιτραπέζιες ελιές της Intercomm Foods ΑΕ, υπό το brand Delphi, εξάγονται σε περισσότερες από 62 χώρες σε όλο τον κόσμο.



2 Η τέχνη της απόλαυσης

Από την Oliart με έδρα την Άρτα

Μία από τις πιο σύγχρονες, νεοσύστατες εταιρείες στο χώρο της μεταποίησης της ελιάς στην περιοχή της Ηπείρου είναι η «Oliart» του Θανάση Κοντοδήμα, που συγκαταλέγεται στις πρώτες επιχειρήσεις που πήραν το ελληνικό σήμα για τις επιτραπέζιες ελιές που τυποποιούν. Η «Oliart», που έχει έδρα στη Γραμμενίτσα, ξεκίνησε τη λειτουργία της μόλις το 2017 και σήμερα έχει τη δυνατότητα παραγωγής περισσότερων από 9 κωδικούς (αλατισμένη ελιά ποικιλίας Χοντροελιάς Άρτας, αλατισμένη ελιά ποικιλίας Καλαμών, εκπυρηνωμένες Χονδροελιές Άρτας, εκπυρηνωμένες ελιές Καλαμών, ροδέλες ελιές Καλαμών και Χονδροελιάς Άρτας, γεμιστές ελιές Χονδροελιάς Άρτας και πάστα ελιάς Καλαμών και Χονδροελιάς Άρτας), σε συσκευασίες από 200 γρ. και άνω. Όλα τα προϊόντα της παράγονται σε σύγχρονες εγκαταστάσεις και με τους αυστηρότερους όρους διασφάλισης ποιότητας και υγιεινής, συνδυάζοντας την ποιότητα, την τεχνολογία και την ποικιλία των ειδών ενώ διατίθενται σε delicatessen καταστήματα της Αθήνας και των μεγάλων πόλεων, καθώς και σε καταστήματα του εξωτερικού.



3 Από τη Χαλκιδική σε όλο τον κόσμο

Στέλνει τις ελιές της η Olivellas

Μια οικογενειακή επιχείρηση με έδρα τη Χαλκιδική, η οποία ιδρύθηκε το 1993, είναι η Olivellas, που ειδικεύεται στην επεξεργασία, τυποποίηση και εξαγωγή επιτραπέζιων ελιών. Πιστοποιημένη κατά IFS : v6, BRC v:6, ISO 22000:2005, ISO 9001:2008, Kosher και εφαρμόζοντας ISO 14001:2004, η εταιρεία με ετήσια δυναμικότητα παραγωγής 8.000-9.000 τόνων εξάγει το προϊόν της σε 50 χώρες του κόσμου, ενώ τα προϊόντα της διακινούνται με τρία διαφορετικά brands, τα Olivellas, Olivina και Rina Blu. Η γκάμα των προϊόντων της περιλαμβάνει μεταξύ άλλων ΠΟΠ Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής (ολόκληρες, εκπυρνωμένες, ροδέλες, γεμιστές με αμύγδαλα, σκόρδο, πάπρικα, τουρσιά, πορτοκάλι, λεμόνι, πιπεριές jalapeno, τσίλι, λιαστές ντομάτες), Ελιές Καλαμών (ολόκληρες, εκπυρνωμένες, ροδέλες), Μαύρες ελιές (ολόκληρες, εκπυρνωμένες, ροδέλες) και Ελιές Αμφίσσης. Η εταιρεία συμμετείχε στη Sial που ολοκληρώθηκε στις 25 Οκτωβρίου.



4 Μοναδική γεύση

Από το brand Parthenon της Γεωργούδης ΑΕ

Η Γεωργούδης Α.Ε., που ιδρύθηκε το 1897, εξειδικεύεται εδώ και χρόνια στην τυποποίηση επιτραπέζιας ελιάς κάτω από την επωνυμία Parthenon που αποτελεί ένα πολύ ισχυρό ελληνικό brand στο εξωτερικό. Θέλοντας να διευρύνει την κατανάλωση της ελιάς, πέρα από τη συμβατική της χρήση, αποφάσισε να λανσάρει στην αγορά 4 διαφορετικά είδη ελιάς σε σακουλάκια 70 γρ. με σκοπό να αποτελέσουν ένα γευστικό και υγιεινό σνακ για κάθε στιγμή. Η πολύχρονη εμπειρία της εταιρείας σε συνδυασμό με την πολύ προσεκτική επιλογή ελιών, ο παραδοσιακός τρόπος επεξεργασίας τους καθώς και οι αυστηρές ποιοτικές προδιαγραφές σε όλα τα στάδια της παραγωγής, εγγυώνται τη μοναδική γεύση και ποιότητα των ελιών «Parthenon».



Ένα νόστιμο και υγιεινό σνακ από τη Γεωργούδης ΑΕ



5 Premium προϊόντα

Το όραμα της Σιούρας ΑΓΒΕ

Η εισαγωγή νέων προϊόντων και η εφαρμογή πιο σύγχρονων μεθόδων επεξεργασίας της ελιάς είναι το όραμα της εταιρείας Σιούρας, το οποίο παίρνει μορφή στο περιεχόμενο της ετικέτας Sélia. Πάστα ελιάς Καλαμών, γεμιστές ελιές με πιπεριά ή πάστα πιπεριάς αλλά και πιο καινούργια προϊόντα, όπως είναι η premium γυάλινη συσκευασία Sélia Country Mix Greek Olives, που μπλέκει τις γεύσεις και τα χρώματα διαφορετικών ποικιλιών ελιάς, ξεχωρίζουν από τη μεγάλη γκάμα προϊόντων της εταιρείας. Αξίζει να σημειωθεί πως τα παραπάνω είδη επεξεργάζονται με φυσικές μεθόδους, χωρίς τη χρήση συντηρητικών και άλλων χημικών προσθέτων και μετά από μία σειρά ελέγχων

κατά την παραγωγική διαδικασία είναι έτοιμα για να φτάσουν στον τελικό καταναλωτή. Συνολικά 10.000 τόνοι επιτραπέζιας ελιάς, με πρωταγωνίστρια την Καλαμών, επεξεργάζονται στις εγκαταστάσεις της Σιούρας ΑΓΒΕ, με έδρα το Βόλο, η οποία ιδρύθηκε το 1926 με αποκλειστικό σκοπό την επεξεργασία, τυποποίηση και εμπορία της ελληνικής επιτραπέζιας ελιάς. Η εταιρεία ξεκίνησε από την ελληνική αγορά και αφού καθιερώθηκε με την ποιότητά της και με τη συνέπειά της ξεκίνησε την

εξαγωγική της δραστηριότητα τη δεκαετία του '50. Σήμερα 95% των πωλήσεων είναι εξαγωγές σε Αμερική, Καναδά, Αυστραλία, Ευρώπη, Αραβικά Κράτη, Ρωσία και σε πάνω από 40 χώρες σε όλο τον κόσμο και το υπόλοιπο 5% στην εσωτερική ελληνική αγορά. Η γκάμα των προϊόντων περιλαμβάνει την Κονσερβολιά, την Πράσινη Χαλκιδικής αλλά και άλλες μικρότερες ποικιλίες όπως η Μεγαρίτικη, η Χονδροελιά, η Θρούμπα Θάσου και η Θρούμπα Χαλκιδικής.





6 Κωνσταντόπουλος ΑΕ

Με ισχυρό εξαγωγικό πρόσημο

Στις κορυφαίες ελληνικές εταιρείες εξαγωγών στον τομέα των βρώσιμων ελιών ανήκει η Κωνσταντόπουλος ΑΕ, εξαγοντας σε περισσότερες από 60 χώρες παγκοσμίως. Τα κύρια προϊόντα της εταιρείας είναι οι ελιές όλων των ειδών, σε κάθε πιθανή συσκευασία, καθώς και το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο. Οι σχέσεις εμπιστοσύνης που έχει αναπτύξει η εταιρεία Κωνσταντόπουλος ΑΕ με τους παραγωγούς στα 60 χρόνια παρουσίας της στον τομέα της ελαιοπαραγωγής, αποτέλεσαν το κλειδί για την ανάπτυξή της. Η συνεχής επικοινωνία και υποστήριξη σε όλα τα επίπεδα οδήγησε σε αρμονικές συνεργασίες, που με τη σειρά τους οδηγούν στην καλύτερη δυνατή ποιότητα του τελικού προϊόντος. Σήμερα η εταιρεία συνεργάζεται με πάνω από 5.000 παραγωγούς, στηρίζοντας ενεργά την ελληνική οικονομία. Επίσης συμμετέχει σε διεθνείς εκθέσεις όπως η πρόσφατη Sial στο Παρίσι, μια παρουσία που σύμφωνα με τον διευθύνοντα σύμβουλο της εταιρείας Προκόπη Κωνσταντόπουλο (φωτό αριστερά), είναι καθοριστική για τις επιχειρήσεις πρώτης γραμμής με εξαγωγικό πρόσημο.

7 Καινοτομία στην ελιά

Πολλές επιλογές στο ράφι από τη Λέλια

Στα προϊόντα «Λέλια» ανήκουν επιτραπέζιες ελιές και πάστα ελιάς από γνωστές ελληνικές ποικιλίες όπως Αμφίσσης, Θάσου και Καλαμών, συσκευασμένες σε τρεις διαφορετικούς τύπους, βάζα, αλουμινένιους φακέλους αλλά και κονσέρβες. Στις αλουμινένιες συσκευασίες βρίσκει κανείς ελιές Καλαμών, Μαυρολιές Αμφίσσης φουρνιστές, ποικιλία Θρούμπα Θάσου, Χονδροελιές Αμφίσσης, καθώς και ειδικότερα προϊόντα, όπως ελιές εκπυρηνωμένες ή σε φετάκια, ιδανικές για σαλάτες, γαρνιτούρα και σνακ.

Από τα προϊόντα της εταιρείας αξίζει να σημειωθεί και η πάστα πράσινης ελιάς, που ξεχωρίζει για το αισθητό άρωμα και τη γεύση ρίγανης, καθώς και η πάστα μαύρης Καλαμών, που διατίθενται μόνο σε βάζο, σε δύο μεγέθη, 180 και 360 γρ.



Στις αλουμινένιες συσκευασίες βρίσκει κανείς, μεταξύ άλλων, Μαυρολιές Αμφίσσης, ελιές Καλαμών και ειδικότερα προϊόντα.

Η «Λέλια Τρόφιμα ΑΕ» δημιουργήθηκε το 1989 από την οικογένεια Μπογιατζή, ως συνέχεια της «Άστρον Μεσσηνίας Α.Ε.», μιας ιστορικής εταιρείας παραγωγής ελαιολάδου. Το 2013 εξαγοράστηκε από τον όμιλο εταιρειών Υφαντής. Οι εγκαταστάσεις της βρίσκονται σε μια έκταση 12 στρμ. στο Καλοχώρι Αυλίδας και λειτουργούν με βάση τις υψηλές προδιαγραφές ποιότητας ISO. Το εργοστάσιο διαθέτει τρεις αυτοματοποιημένες γραμμές παραγωγής για τυποποίηση ελιών, ελαιολάδου, πάστας ελιάς και άλλων προϊόντων. Η υψηλή ποιότητα, η ενίσχυση της παράδοσης και η καινοτομία, σε συνδυασμό με την ευαισθησία και το σεβασμό για το περιβάλλον, είναι οι πυλώνες, όπου στηρίζεται το όραμα της εταιρείας.



8

Σφραγίδα Latrovalis

Με αφετήρια το εργοστάσιο των Σερρών

Όλα ξεκίνησαν από το ερασιτεχνικό σπιτικό εργαστήριο επεξεργασίας επιτραπέζιας ελιάς του Δημήτρη Λατρόβαλη στις Σέρρες εν έτει 1983, το οποίο με τα χρόνια και την αύξηση της ζήτησης έδωσε στη θέση του στο σημερινό εργοστάσιο της εταιρείας Latrovalis & Co, που επεξεργάζεται όλες τις ελληνικές ποικιλίες. Στόχος της εταιρείας είναι να ταυτίσει το brand name της με την επιτραπέζια ελιά και με την τρίτη γενιά της οικογένειας να είναι έτοιμη να αναλάβει τα νήια έχει γίνει περισσότερο εξωστρεφής από ποτέ. Σημειώνεται ότι το 95% της παραγωγής της φθάνει πλέον στις περισσότερες χώρες της Ευρώπης, τη Ρωσία, τις Αραβικές Χώρες και πλέον και τις ΗΠΑ.



9

Grilled και Rainbow ελιές, η νέα πρόταση

Από τους Ελαιώνες Χαλκιδικής

Με στόχο τη δημιουργία μιας πρότυπης, υπερσύγχρονης και πλήρως καθετοποιημένης εξαγωγικής βιομηχανίας τροφίμων και την αξιοποίηση του ιδιόκτητου ελαιώνα 20.000 δέντρων της οικογένειας Χίγκα, για την παραγωγή ελληνικών προϊόντων ελιάς και ελαιολάδου κορυφαίας ποιότητας, ιδρύθηκε η εταιρεία Ελαιώνες Χαλκιδικής το 1996. Σήμερα, διανύει ήδη την τρίτη δεκαετία δραστηριότητάς της. Μέσα σε αυτά τα χρόνια, έχει ήδη καταφέρει να διεισδύσει στις καλύτερες και πιο απαιτητικές αγορές του εξωτερικού, αναδεικνύοντας τις ελληνικές ελιές και το ελαιόλαδο σε διεθνή προϊόντα υψηλής ποιότητας και γαστρονομίας.

Η επεξεργασία και τυποποίηση ελληνικής ελιάς αποτελεί τη βασική δραστηριότητα της εταιρείας. Κάθε χρόνο συλλέγονται περισσότεροι από 2.000 τόνους ελληνικής ελιάς, κυρίως ποικιλίας Χαλκιδικής και Καλαμών. Λόγω του οικογενειακού ελαιώνα, οι ελιές ελέγχονται πλήρως σε όλα τα στάδια καλλιέργειας και επεξεργάζονται στο καλύτερο στάδιο ωριμότητάς τους. Όλες οι ελιές καλλιεργούνται με βάση τις αρχές ορθής γεωργικής πρακτικής, ενώ μέρος των ελαιώνων καλλιεργείται και σε πιστοποιημένους βιολογικούς ελαιώνες.

Μακροχρόνιες συνεργασίες

Τα βασικά προϊόντα είναι επιτραπέζιες σε μικρές συσκευασίες - λιανικής, πολλών μεγεθών και ειδών. Εμπορικά, δε, στη μεγαλύτερη γκάμα ανήκουν τα προϊόντα ιδιωτικής ετικέτας, με πολλές συνεργασίες μακροχρόνιας εμπιστοσύνης. Η ιδιωτική μάρκα CARPOS συμπληρώνει την γκάμα των προϊόντων, με αυξανόμενη παρουσία στη διεθνή αγορά τροφίμων. Από τη δραστηριότητά της δεν λείπει η συνεχόμενη προσπάθεια για νέα προϊόντα και καινοτομία, με τις ψητές-grilled και τις πολύχρωμες-rainbow ελιές, να είναι από τις νέες, πιο νόστιμες και πιο πρωτότυπες προτάσεις της εταιρείας, έχοντας κερδίσει την προσοχή και την εμπιστοσύνη των καταναλωτών.

Από τον πρώτο χρόνο λειτουργίας μέχρι και σήμερα, η εταιρεία έχει αποκλειστικά εξαγωγική δραστηριότητα και συνεχόμενα αυξητική εξαγωγών, σε περισσότερες από 30 χώρες παγκοσμίως. Η εμπορική δραστηριότητα της εστιάζεται σε χώρες όπως η Αυστραλία και η Αμερική, ενώ και η ευρωπαϊκή αγορά απορροφά σημαντικό όγκο των προϊόντων, με την Αυστρία και την Αγγλία να συγκαταλέγονται στις κυριότερες χώρες πωλήσεων.

10

Με βραβεία γεύσης

Οι επιτραπέζιες ελιές της Hellenic Crops

Μια οικογενειακή παράδοση που ξεκίνησε στη Συρία και την Παλαιστίνη και αριθμεί πάνω από 100 χρόνια παρουσίας στο εμπόριο ελαιολάδου και επιτραπέζιας ελιάς, από το 2015 συνεχίζεται στην Ελλάδα. Ο λόγος για τη Hellenic Crops INC, με διευθύνοντα σύμβουλο τον Μπασσάμ Άζαρ, μια αμιγώς εξαγωγική επιχείρηση που δραστηριοποιείται στο ελαιόλαδο, τις επιτραπέζιες ελιές, καθώς και τα ρόδια, τις φράουλες και τα ακτινίδια.

Σε ό,τι αφορά την γκάμα των προϊόντων της στις επιτραπέζιες ελιές, προσφέρονται, σε πολλές διαφορετικές συσκευασίες

και τύπους, ΠΟΠ Καλαμών, Βιολογικές Ελιές Καλαμάτας, οι οποίες αξίζει να σημειωθεί ότι διακρίθηκαν με το Ανώτερο Βραβείο Γεύσης 2018 ως «εξαιρετικές» με δύο χρυσά αστέρια από το Διεθνές Ινστιτούτο Γεύσης και Ποιότητας (iTQi), Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής ΠΟΠ και Βιολογικές Πράσινες Ελιές, Τσακιστές, Δαμασκηνοελιές, Θρούμπες Θάσου και Θρούμπες Χαλκιδικής. Όπως σημειώνουν οι άνθρωποι της εταιρείας, οι βασικοί παράγοντες για την επιλογή των παραγωγών σε ελαιόλαδο και ελιές, είναι το κατάλληλο μικροκλίμα και το ιδανικό υψόμετρο των χωραφιών τους, ενώ συνεργάζονται με τους καλύτερους καλλιεργητές που ακολουθούν την παραδοσιακή μέθοδο ελαιοκομίας, δίνοντας έτσι στη διεθνή αγορά ελληνικά προϊόντα με άριστα οργανοληπτικά συστατικά.

Νάντια Χαντζή, υπεύθυνη πωλήσεων της Hellenic Crops.



Εθνικό σύμβολο η ελιά για την Ένωση Αγρινίου

Ξέρουν να τη φροντίζουν με την πείρα ενός αιώνα

Η Ένωση Αγρινίου, με παρουσία σχεδόν ενός αιώνα στην ευρύτερη περιοχή δράσης της, έχει ήδη εξελιχθεί στον σημαντικότερο, αν όχι τον μοναδικό, πυλώνα της τοπικής αγροτικής οικονομίας. Είναι ο πραγματικά, μεγάλος σύμμαχος των αγροτών, ιδιότητα που οι ίδιοι οι αγρότες αναγνωρίζουν, αφού για κάθε τους ανάγκη, απευθύνονται στην Ένωση Αγρινίου.

Πρότυπο εργοστάσιο επεξεργασίας και τυποποίησης επιτραπέζιων

Η ελιά αποτελεί την σπουδαία πολιτιστική κληρονομιά της Ένωσης Αγρινίου, αφού αντανakλά χιλιάδες χρόνια ελληνικής ιστορίας και παράδοσης. Στην Αιτωλοακαρνανία καλλιεργούνται περί τις 334 χιλιάδες στρέμματα και η Ένωση Αγρινίου, δεκαετίες τώρα, δίνει προστιθέμενη αξία στο προϊόν, έχοντας δημιουργήσει το εργοστάσιο επεξεργασίας, τυποποίησης

και εμπορίας της βρώσιμης ελιάς.

Η Ένωση, ούσα πρωτοπόρος στον τομέα, διαθέτει σύγχρονες και ασφαλείς εγκαταστάσεις αποθήκευσης, επεξεργασίας και συσκευασίας ελιών. Μάλιστα διαθέτει το μοναδικό εργοστάσιο επεξεργασίας με στεγασμένες δεξαμενές.

Ακόμα διαθέτει έμπειρο επιστημονικό και τεχνικό προσωπικό, που ελέγχει την ελιά στο εργοστάσιο, ώστε το τελικό προϊόν να είναι απόλυτα ασφαλές και σε άριστη ποιότητα όταν διατίθεται στην αγορά.

Απαρτίζεται δε από έμπειρους ελαιοπαραγωγούς, που καλλιεργούν με αγάπη και φροντίδα την ελιά, ενώ συνεργάζεται με μεγάλες εταιρείες της χώρας και του εξωτερικού.

Δίνοντας ταυτότητα στην τοπική παραγωγή, στο εργοστάσιο στη Σπολάιτα, δυναμικότητας 3.500 τόνων, γίνεται η τυποποίηση, σε διάφορες συσκευασίες και μεγέθη. Μαύρες επιτραπέζιες ελιές ποικιλίας Κον-

σερβοελιάς Αγρινίου, φυσικές μαύρες ελιές σε άλμη ή χαρακτές σε λαδόξυδο, χωρίς χημικά συντηρητικά, φυσικές ελιές Καλαμών σε άλμη ή χαρακτές σε λαδόξυδο, χωρίς χημικά συντηρητικά, είναι μερικά από τα προϊόντα που ξεχωρίζουν.

Παραγωγή 10.000 τόνων

η Ένωση γνωρίζει την πραγματική αξία της ελιάς και τις δυνατότητες της περιοχής, καθώς στην Αιτωλοακαρνανία παράγονται περί τους 15.000 τόνους, εκ των οποίων οι περίπου 10.000 τόνοι στην περιοχή της Ένωσης Αγρινίου.

Παράλληλα με νέες ετικέτες, με συμμετοχή σε όλες τις σημαντικές διοργανώσεις προβολής των προϊόντων και με συμφωνίες σε χώρες της Ευρώπης και όχι μόνο, η δράση της Ένωσης, συν τοις άλλοις, διασφαλίζει την καλύτερη δυνατή τιμή για τους παραγωγούς.





*«Μονάδα παραγωγής
που ανοίγει τον δρόμο
για το μέλλον»*





SIOURAS
SINCE 1926

Ένας αιώνας ιστορίας με αφετηρία τη φημισμένη ελιά του Πηλίου

Στα χέρια της τρίτης γενιάς της οικογένειας Σιούρα

Για πάνω από ενενήντα χρόνια, μια οικογενειακή επιχείρηση, με έδρα τον Βόλο, ακούραστα επεξεργάζεται, τυποποιεί και στη συνέχεια εμπορεύεται αποκλειστικά ελληνική επιτραπέζια ελιά.

Ο ιδρυτής της, ο Νικόλας Σιούρας, μεσίτης και έμπορος της περιοχής του Πηλίου, διαβλέποντας τη θετική πορεία της ελιάς και την αυξανόμενη ζήτηση τόσο από την ελληνική αγορά αλλά και από τις αγορές του εξωτερικού, ίδρυσε το 1926 ατομική επιχείρηση, η οποία επεξεργάζονταν σχεδόν όλη η ποσότητα της φημισμένης ελιάς του Πηλίου. Σήμερα με Πρόεδρο και Διευθύνοντα Σύμβουλο τον Αντώνη Σιούρα και μέλη της τρίτης γενιάς της οικογένειας, η εταιρεία Σιούρας ΑΓΒΕ, η οποία με μια επένδυση 8 εκατ. επιτυγχάνει τη μετεγκατάστασή της σε μια μονάδα 8.000 τ.μ, όπου γίνεται αποκλειστικά όλη η δραστηριότητα από το 1999.

Σύμφωνα με τη διοίκηση της εταιρείας, η συνεχής βελτίωση των εγκαταστάσεων, η αγορά νέου εξοπλισμού, η εγκατάσταση νέων τεχνολογιών αλλά και η συνεχής εκ-



Σε 40 χώρες σε όλο τον κόσμο

Η εξαγωγική δραστηριότητα της εταιρείας ξεκίνησε τη δεκαετία του '50. Σήμερα 95% των πωλήσεων είναι εξαγωγές σε Αμερική, Καναδά, Αυστραλία, Ευρώπη, Αραβικά Κράτη, Ρωσία και σε πάνω από 40 χώρες σε όλο τον κόσμο και το υπόλοιπο 5% στην εσωτερική αγορά. Ο ετήσιος κύκλος εργασιών παρουσιάζει σταθερή ανοδική πορεία.



παίδευση του προσωπικού είναι τα στοιχεία που συντέλεσαν στη σταθερή ανοδική πορεία της εταιρείας και κρίνονται απαραίτητα για την εξέλιξή της.

Η εταιρεία αγοράζει αποκλειστικά ελληνικές ελιές από όλες τις περιοχές της Ελλάδας ανάλογα με την ποικιλία. Έχει καθιερώσει σταθερές συνεργασίες με ελαιοπαραγωγούς και προσπαθεί για την όσο το δυνατόν καλύτερη ποιότητα της ελιάς που παραλαμβάνει θέτοντας αυστηρές προδιαγραφές και πραγματοποιώντας αυστηρό έλεγχο κατά την παραλαβή.

Ετησίως επεξεργάζονται 10.000 τόνοι επιτραπέζιας ελιάς. Κυριότερη ποικιλία η Καλαμών και ακολουθούν Κονσερβολιά, Μαύρη και Πράσινη, Πράσινη Χαλκιδικής αλλά και άλλες μικρότερες ποικιλίες όπως Μεγαρίτικη, Χονδροελιά, Θρούμπα Θάσου και η Θρούμπα Χαλκιδικής. Τα πρώτα της βήματα, τα έκανε στην ελληνική αγορά και αφού καθιερώθηκε, ξεκίνησε την εξαγωγική της δραστηριότητα ήδη από τη δεκαετία του 1950.

**Σταθερές
συνεργασίες με
ελαιοπαραγωγούς
και υψηλά
στάνταρντ ποιότητας
κατά την παραλαβή
της α' ύλης**





Το 1956, στην Κατερίνη, στους πρόποδες του Ολύμπου, η οικογένεια Κωνσταντόπουλου έβαλε τα θεμέλια της επιχείρησης εμπορίας ελληνικών ελιών.



Σχέσεις εμπιστοσύνης με παραγωγούς και καταναλωτές

Σε συνεχή ανοδική πορεία η οικογενειακή επιχείρηση από την Κατερίνη

Η αγάπη της οικογένειας Κωνσταντόπουλου για την επιχείρησή τους, τους οδήγησε να ταξιδέψουν σε όλη την Ελλάδα, αναζητώντας τους καλύτερους παραγωγούς και την υψηλότερη ποιότητα ελιών, τις οποίες επεξεργάζονταν με μεράκι και τις πουλούσαν σε τοπικές αγορές. Το πάθος αυτό, σε συνδυασμό με το επιχειρηματικό πνεύμα του ιδρυτή, Λεωνίδα Κωνσταντόπουλου, σύντομα οδήγησε στη δημιουργία της πρώτης μονάδας επεξεργασίας και συσκευασίας ελιών το 1979, ανοίγοντας το δρόμο προς τις αγορές του εξωτερικού.

Σήμερα, η εταιρεία Κωνσταντόπουλος ΑΕ ανήκει στις κορυφαίες ελληνικές επιχειρήσεις εξαγωγών στον τομέα των βρώσιμων ελιών, εξάγοντας σε περισσότερες από 60 χώρες παγκοσμίως και θεωρείται αυθεντία στο χώρο. Τα κύρια προϊόντα της εταιρείας είναι οι ελιές όλων των ειδών, σε κάθε πιθανή συσκευασία, καθώς και το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο.

Οι σχέσεις εμπιστοσύνης που έχει αναπτύξει η εταιρεία με τους παραγωγούς στα



60 χρόνια παρουσίας της στον τομέα της ελαιοπαραγωγής, αποτέλεσαν το κλειδί για την ανάπτυξή της. Η συνεχής επικοινωνία και υποστήριξη σε όλα τα επίπεδα οδήγησε σε αρμονικές συνεργασίες, που με τη σειρά τους οδηγούν στην καλύτερη δυνατή ποιότητα του τελικού προϊόντος. Σήμερα η εταιρεία συνεργάζεται με πάνω από 5.000 παραγωγούς, στηρίζοντας ενεργά την ελληνική οικονομία.

Σύγχρονες εγκαταστάσεις

Οι κύριες εγκαταστάσεις της εταιρείας

βρίσκονται στην Κατερίνη, σε μια ιδιωτική έκταση 70.000 m², όπου η μονάδα παραγωγής και τα γραφεία καταλαμβάνουν 15.000 m², ενώ 1.000 m² αντιστοιχούν στις δεξαμενές ζύμωσης και συντήρησης. Την 1η Οκτωβρίου 2014, η εταιρεία εγκαινίασε νέο παράρτημα στην Καλαμάτα, που της παρέχει πλέον τη δυνατότητα να παράγει και να συσκευάζει τις ελιές ΠΟΠ Καλαμάτα, καθώς και το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο ΠΟΠ. Οι νέες εγκαταστάσεις έχουν τη δυνατότητα αποθήκευσης πλέον των 1.000 τόνων έξτρα παρθένου ελαιόλαδου, με εξελιγμένες τεχνολογίες διήθησης και μεθόδου συσκευασίας, σε ένα εργαστήριο ελέγχου ποιότητας τελευταίας τεχνολογίας, εξασφαλίζοντας έτσι την καλύτερη δυνατή ποιότητα για τους πελάτες.

Η εταιρεία επενδύει συνεχώς στην έρευνα και την ανάπτυξη, καθώς και σε νέες τεχνολογίες παραγωγής, και ηγείται των εξελίξεων στο χώρο, έτσι ώστε οι καλύτερες γεύσεις της Ελλάδος να γίνονται γνωστές σε όλο τον κόσμο.





Εγγύηση Kavala Coop στην ελιά και στο ελαιόλαδο

Ενίσχυση της διεθνούς παρουσίας της υπερδραστήριας οργάνωσης

Με το brand «Kavala Coop», η Οργάνωση Παραγωγών της Ένωσης Ένωση Αγροτών Συνεταιρισμένων Καβάλας, η οποία διατηρεί εργοστάσιο τυποποίησης ελιάς Θρούμπας στη Θάσο και εργοστάσιο τυποποίησης ελαιολάδου & ελιάς πράσινης στη ΒΙ.ΠΕ Καβάλας, ενισχύει τον εξαγωγικό της προσανατολισμό και τη θέση των ποιοτικών της προϊόντων στις διεθνείς αγορές.

Σήμερα δραστηριοποιείται με επιτυχία σε χώρες όπως η Μέση Ανατολή, η Γαλλία, η Ισπανία, η Ιταλία, η Γερμανία, η Αυστρία, η Πολωνία και η Ν. Αφρική. Στόχος ωστόσο παραμένει η περαιτέρω ενδυνάμωση της διεθνούς παρουσίας των προϊόντων της και η ανταπόκριση στο ανταγωνιστικό περιβάλλον και τις αυξημένες απαιτήσεις των αγορών, όπως και η επέκταση της εξαγωγικής δραστηριότητάς της σε χώρες-κλειδιά όπως η Κίνα. Μέχρι σήμερα, το μεγαλύτερο μέρος από τους 6.300 τόνους πράσινης ελιάς Χαλκιδικής και τους 700 τόνους ελιάς Θρούμπας Θάσου εξάγεται στο Ισραήλ, την Ιταλία και την Αυστρία. Επιπλέον, ετησίως εξάγονται 380 τόνοι τυποποιημένου ελαιολάδου στη Γερμανία και το Ισραήλ ενώ πρόσφατα προστέθηκε και η αγορά του Ντουμπάι.

Εν τω μεταξύ με αξιοποίηση προγραμμά-

των της ΕΕ, η ΕΑΣ Καβάλας ολοκληρώνει στο επόμενο δίμηνο μια επένδυση στον τομέα της επεξεργασίας πράσινης ελιάς, που θα της επιτρέψει να πάρει το πιστοποιητικό IFS και να μπει και σε μικρότερες συσκευασίες. Παράλληλα, μέσα στο 2019 ευελπιστεί να κάνει μια επένδυση 500 χιλ. ευρώ στη μονάδα επεξεργασίας ελιάς Θρούμπας που διαθέτει στη Θάσο.

Απόλυτη στήριξη των παραγωγών

Η Ένωση Αγροτών Συνεταιρισμένων Καβάλας ιδρύθηκε το 1927, ως δευτεροβάθμια Συνεταιριστική Οργάνωση και πλέον λειτουργεί στο πλαίσιο του νέου Νόμου 4015 περί Συνεταιρισμών ως πρωτοβάθμιος Αγροτικός Συνεταιρισμός. Με παροχή υπηρεσιών σε περισσότερα από 2.000 φυσικά μέλη, στις δράσεις της περιλαμβάνεται η παροχή κάθε είδους στήριξης, η κάλυψη όλων των σταδίων παραγωγής, μεταποίησης, συντήρησης και εμπορίας των προϊόντων, η εκπαίδευση και καθοδήγηση των παραγωγών, η παροχή συμβουλών για τη βελτιστοποίηση της παραγωγής, η παροχή μηχανικού και τεχνικού εξοπλισμού και η λειτουργία μονάδων επεξεργασίας και μεταποίησης αγροτικών προϊόντων. Σήμερα αντιπροσωπεύει και εμπορεύεται μεγάλη γκάμα προϊόντων η οποία εκτός από τα ελαιοκομικά (πράσινη ελιά Χαλκιδικής, ελιές Θρούμπες Θάσου και ελαιόλαδο), περιλαμβάνει ακτινίδια, λευκά σπαράγγια, καλαμπόκι, σιτηρά, αραβόσιτο και φασόλια.

Αξίζει να σημειωθεί ότι πρόσφατα η ΕΑΣ Καβάλας ξεκίνησε πειραματικά την καλλιέργεια κερασιών και αχλαδιών με σκοπό να επεκταθεί και σε αυτή την αγορά.

**Μετά τη Μέση Ανατολή και τη
Νότια Αφρική, στόχος η επέκταση
της εξαγωγικής δραστηριότητάς
της σε χώρες - κλειδιά όπως η Κίνα**



Στήριξη παραγωγών

Με παροχή υπηρεσιών σε περισσότερα από 2.000 φυσικά μέλη, στις δράσεις της ΕΑΣ Καβάλας περιλαμβάνεται η προσφορά κάθε είδους στήριξης, η κάλυψη όλων των σταδίων παραγωγής, μεταποίησης, συντήρησης και εμπορίας των παραγόμενων προϊόντων της.





19.01.2019

Για 10η συνεχή χρονιά
τα αναγνωρισμένα βραβεία
Αγρότης της Χρονιάς
από την εφημερίδα **Agrenda**

Kinsterna Hotel
Μονεμβασία

Δηλώστε συμμετοχή
www.agrotistisxronias.gr

ΜΕΤΑΣΧΟΡΗΓΩΣ



Knowledge grows

ΧΟΡΗΓΟΙ



INTERAMERICAN



ΥΠΟΣΤΗΡΙΚΤΕΣ



foodstandard

Η ΕΛΙΑ ΣΤΟ ΧΡΟΝΟ

ΣΤΑΓΟΝΑ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ

Τον καθοριστικό ρόλο της ελιάς και του ελαιολάδου στη διαμόρφωση του πολιτισμού του Ελλαδικού χώρου αλλά και της Μεσογείου αναδεικνύουν τα πρώτα θεματικά μουσεία επί ελληνικού εδάφους, τα οποία ανήκουν στο Δίκτυο του Πολιτιστικού Ιδρύματος Ομίλου Πειραιώς. Ο λόγος για το Μουσείο Ελιάς και Ελληνικού Λαδιού, που βρίσκεται στην Σπάρτη και εξιστορεί διαχρονικά την καλλιέργεια της ελιάς και της παραγωγής λαδιού στην Ελλάδα, και τη θεματική συνέχειά του, το Μουσείο Βιομηχανικής Ελαιουργίας της Λέσβου, που παρουσιάζει τη βιομηχανική περίοδο της ελαιουργίας στην Ελλάδα, εστιάζοντας στις αλλαγές που επέφερε η εισαγωγή της μηχανικής κίνησης στην παραγωγή ελαιολάδου.



Στην τέχνη και στην καθημερινή ζωή

Σε κάθε ιστορική περίοδο είναι εμφανής η συμβολή της ελιάς και του λαδιού στην οικονομία και στην καθημερινή ζωή, όπως και ότι αποτελούν σταθερή πηγή έμπνευσης για τους καλλιτέχνες.



Δίκτυο Μουσείων

Μέσω του Δικτύου των Μουσείων του, το Πολιτιστικό Ίδρυμα Ομίλου Πειραιώς δημιουργεί ζωντανούς πυρήνες πολιτισμού στην ελληνική περιφέρεια, δίνοντας ιδιαίτερη έμφαση στην ανάδειξη της βιοτεχνικής και βιομηχανικής τεχνολογίας.



Για την ιστορία της ελαιουργίας

Ο σωζόμενος εξοπλισμός του Ελαιοτριβείου Αγ. Παρασκευής Λέσβου αναδεικνύεται υποδειγματικά μέσω της «επιδεικτικής» λειτουργίας του και της πλαισίωσής του με ερμηνευτικά μέσα.



ΤΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΜΟΥΣΕΙΟ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ

ΣΤΟΝ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟ, ΤΗΝ ΙΣΤΟΡΙΑ ΚΑΙ ΤΗΝ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ
ΚΑΙ ΤΗΣ ΕΛΑΙΟΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΣΤΟΝ ΕΛΛΑΔΙΚΟ ΧΩΡΟ, ΤΑΞΙΔΕΥΕΙ ΤΟΥΣ ΕΠΙΣΚΕΠΤΕΣ
ΤΟΥ ΤΟ ΜΟΥΣΕΙΟ ΕΛΙΑΣ & ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΛΑΔΙΟΥ ΤΗΣ ΣΠΑΡΤΗΣ



ΠΡΟΪΣΤΟΡΙΚΑ ΕΛΑΙΟΤΡΙΒΕΙΑ

Στην υπαίθρια έκθεση του Μουσείου Ελιάς και Ελληνικού Λαδιού εκτίθενται ακριβή αντίγραφα από τρία ελαιοτριβεία: ένα της Προϊστορικής εποχής, ένα των Ελληνιστικών χρόνων και ένα της Βυζαντινής περιόδου.



ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ Η ΣΥΜΒΟΛΗ ΤΟΥ ΜΟΥΣΕΙΟΥ ΣΤΗΝ ΑΕΙΦΟΡΟ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΤΗΣ ΣΠΑΡΤΗΣ

Με περιοδικές εκθέσεις, διαλέξεις, σεμινάρια και άλλες εκδηλώσεις που διοργανώνονται ή φιλοξενούνται στην αίθουσα πολλαπλών χρήσεων και στον εσωτερικό προαύλιο χώρο, το Μουσείο Ελιάς και Ελληνικού Λαδιού αποτελεί ενεργό και αναπόσπαστο μέλος της πολιτιστικής ζωής της τοπικής κοινωνίας, συμβάλλοντας σημαντικά στην αειφόρο ανάπτυξη της περιοχής.



ΕΛΙΑ ΚΑΙ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΣΤΗΝ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ, ΤΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ, ΤΗΝ ΥΓΙΕΙΝΗ, ΤΑ ΕΘΙΜΑ ΚΑΙ ΤΙΣ ΛΑΤΡΕΥΤΙΚΕΣ ΣΥΝΗΘΕΙΕΣ

Η τεχνολογία της μεταφοράς και της φύλαξης του ελαιολάδου αποτελεί ένα σημαντικό κομμάτι των εκθεμάτων του Μουσείου της Σπάρτης, όπως και η πολύπλευρη συμβολή της ελιάς και του ελαιολάδου στον πολιτισμό του Ελλαδικού χώρου και σε πεδία όπως η οικονομία, η διατροφή, η υγιεινή, οι λατρευτικές συνήθειες αλλά και τα λαϊκά έθιμα.

Το «Μουσείο Ελιάς και Ελληνικού Λαδιού» ανήκει στο Δίκτυο Θεματικών Μουσείων του ΠΙΟΠ και στεγάζεται στο χώρο της παλιάς Ηλεκτρικής Εταιρείας Σπάρτης, η χρήση του οποίου παραχωρήθηκε από τον Δήμο Σπαρτιατών. Στα δύο επίπεδά του εξιστορείται διαχρονικά η καλλιέργεια της ελιάς και της παραγωγής λαδιού στον τόπο μας και η πολύπλευρη συμβολή τους στον πολιτισμό του Ελλαδικού χώρου σε πεδία όπως η οικονομία, η διατροφή, η υγιεινή, οι λατρευτικές συνήθειες και τα λαϊκά έθιμα. Σπάνια απολιθωμένα φύλλα ελιάς, 50.000-60.000 ετών, από τη Σαντορίνη, τα παλαιότερα ευρήματα που αποδεικνύουν την παρουσία ελαιόδενδρων στην Ελλάδα, αλλά και Πινακίδες Γραμμικής Β του 14ου αιώνα π.Χ. (ακριβή αντίγραφα), με τις πρώτες γραπτές μαρτυρίες για την ελιά και το λάδι ανήκουν μεταξύ άλλων στα εκθέματα. Επίσης, στον επισκέπτη παρουσιάζεται η μορφολογία του ελαιόδεντρου και η καλλιέργειά του αλλά και η εξέλιξη της τεχνολογίας της ελαιοπαραγωγής στον ελλαδικό χώρο. Όπως και η εκμετάλλευση των υποπροϊόντων της διαδικασίας ελαιοπαραγωγής. Η έκθεση πλαισιώνεται από ψηφιακές παραγωγές, καθώς και από μεγάλες κινούμενες μακέτες, που βοηθούν τους επισκέπτες να αντιληφθούν τις παραδοσιακές τεχνικές παραγωγής του λαδιού. Επίσης αξιωματικό ότι η υλοποίηση εκπαιδευτικών προγραμμάτων, ειδικά σχεδιασμένων με βάση τη θεματική του Μουσείου, αλλά και ποικίλων δραστηριοτήτων εκπαιδευτικού και ψυχαγωγικού χαρακτήρα, προσδίδει έντονο βιωματικό χαρακτήρα στις επισκέψεις.



Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΗΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΕΛΑΙΟΥΡΓΙΑΣ

ΕΝΑ ΜΟΥΣΕΙΟ ΓΙΑ ΤΙΣ ΑΛΛΑΓΕΣ ΠΟΥ ΕΦΕΡΕ Η ΜΗΧΑΝΙΚΗ ΚΙΝΗΣΗ ΣΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

Αποτελεί τη λογική συνέχεια του Μουσείου Ελιάς και Ελληνικού Λαδιού στη Σπάρτη και παρουσιάζει τη βιομηχανική περίοδο της ελαιουργίας στην Ελλάδα, εστιάζοντας στις αλλαγές που επέφερε η εισαγωγή της μηχανικής κίνησης στη διαδικασία παραγωγής ελαιολάδου, ενώ ταυτόχρονα προσεγγίζει με ευαισθησία τη συμβολή των κατοίκων της περιοχής στην παραγωγική διαδικασία. Το Μουσείο Βιομηχανικής Ελαιουργίας Λέσβου 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 συμπληρωματικά κατά τους θερινούς μήνες. Οι υπόλοιπες θεματικές ενότητες είναι: «Το ανθρώπινο στοιχείο», «Η εκμηχάνιση της Λέσβου: Από την ατμομηχανή στη ντιζελομηχανή», «Το κοινωνικό και οικονομικό πλαίσιο της βιομηχανικής ελαιουργίας της Λέσβου» και «Η ιστορία του Κοινοτικού Ελαιοτριβείου». Αξίζει να σημειωθεί ότι ο σωζόμενος ιστορικός εξοπλισμός αναδεικνύεται υποδειγματικά αφενός μέσω της «επιδεικτικής» λειτουργίας του κι αφετέρου μέσω της πλαίσωσής του με ερμηνευτικά μέσα, τόσο συμβατικά (φωτογραφίες, σχεδιαγράμματα), όσο και ψηφιακές εφαρμογές.

νήματα συντηρήθηκαν και επανατοποθετήθηκαν στην αρχική τους θέση, ενώ παρουσιάζεται και ο αλευρόμυλος που λειτουργούσε συμπληρωματικά κατά τους θερινούς μήνες. Οι υπόλοιπες θεματικές ενότητες είναι: «Το ανθρώπινο στοιχείο», «Η εκμηχάνιση της Λέσβου: Από την ατμομηχανή στη ντιζελομηχανή», «Το κοινωνικό και οικονομικό πλαίσιο της βιομηχανικής ελαιουργίας της Λέσβου» και «Η ιστορία του Κοινοτικού Ελαιοτριβείου». Αξίζει να σημειωθεί ότι ο σωζόμενος ιστορικός εξοπλισμός αναδεικνύεται υποδειγματικά αφενός μέσω της «επιδεικτικής» λειτουργίας του κι αφετέρου μέσω της πλαίσωσής του με ερμηνευτικά μέσα, τόσο συμβατικά (φωτογραφίες, σχεδιαγράμματα), όσο και ψηφιακές εφαρμογές.

WineTrails

THE
Top 50

ΚΟΡΥΦΑΙΕΣ ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ
ΟΙΝΙΚΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ

ΕΡΧΕΤΑΙ ΤΟΝ ΔΕΚΕΜΒΡΙΟ



ΠΡΑΞΕΙΣ // ΖΩΗΣ // ΚΑΙ ΑΓΑΠΗΣ

*Με την ελιά και το ελαιόλαδο στη ζωή των
ανθρώπων συνδιαλέγεται η εικαστική εγκατάσταση
«Κατασκευάζοντας τα Κοινά: Ελιά, Λάδι, Φως»*

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΣΤΗ ΣΟΦΙΑ ΣΠΥΡΟΥ

Η εγκατάσταση της
Έλενας Σταυροπούλου
δημιουργήθηκε
κατά παραγγελία
του Διαγωνισμού
Ελαιολάδου Athena και
εκτέθηκε στο Ζάππειο
στις 28 Απριλίου 2018.



ΤΟ ΛΑΔΙ, ΠΕΡΑ ΑΠΟ ΤΡΟΦΙΜΟ, ΓΙΝΕΤΑΙ ΚΑΙ ΔΩΡΟ ΑΠΟ ΑΥΤΟΝ ΠΟΥ ΤΟ ΕΧΕΙ ΠΡΟΣ ΤΟΥΣ ΑΓΑΠΗΜΕΝΟΥΣ ΤΟΥ

- ΕΛΕΝΑ ΣΤΑΥΡΟΠΟΥΛΟΥ

Αντικρίζοντας το δέντρο της ελιάς οι περισσότεροι από εμάς θα σκέφτονταν το λάδι. Η Έλενα Σταυροπούλου, όμως, αρχιτέκτονας και εικαστικός, πίσω από την ελιά βλέπει ένα πολύπλοκο σύστημα από ανθρώπινες κοινότητες, σχέσεις και ιστορίες που αποτυπώνεται στην εγκατάστασή της με τίτλο «Κατασκευάζοντας τα Κοινά: Ελιά, Λάδι, Φως». Καλώντας τη μνήμη να ενεργοποιήσει ιστορίες κοινές από τα μέρη καταγωγής, η εγκατάσταση επανεγγράφει στο παρόν ιστορίες και εικόνες με τα πιο «ταπεινά» υλικά: Το χώμα, τη ρίζα, το πανί, τα σακιά, τον τενεκέ, το λύχνο. Συνδυάζεται με το λάδι ως υλικό προϊόν και ως σύμβολο, ριζωμένο στην κουλτούρα και την παράδοση, αλλά και την ποιότητα της ζωής και τη φροντίδα στη σύγχρονη μητρόπολη.

Το ελαιόλαδο είναι κάτι πολύ μεγαλύτερο από ένα χρηστικό προϊόν στην εγκατάστασή σας. Ποιος είναι ο συμβολισμός του ελαιόδεντρου και του ελαιολάδου;

Στόχος μου ήταν να τονίσω την απλότητα της ελιάς, πόσο εύκολη πρόσβαση έχει σε αυτό το δέντρο ο καθένας μες την παράδοση. Ένα λιοστάσι μπορεί να είναι μια προίκα, κάτι που κληροδότησε κανείς και γι' αυτό οργανώνει το χώρο. Έτσι το λάδι, πέρα από ένα τρόφιμο με το οποίο θα μαγειρέψουμε, γίνεται ένα δώρο από αυτόν που το έχει προς τους αγαπημένους του, στην οικογένειά του. Μέχρι και στον Καναδά δεν φτάνουν οι τενεκέδες λαδιού που στέλνει κάποιος από ένα χωριό σε αυτόν που μετανάστευσε. Δεν είναι τόσο ότι δεν θα βρει εκεί να αγοράσει έναν τενεκέ λάδι. Είναι αυτή η ανάγκη φροντίδας και αγάπης και παράλληλα το λάδι συντελεί σε πράξεις φροντίδας: Η φροντίδα της γης, του χωραφιού, του ελαιώνα, του λαδιού. Αλλά και του ανθρώπου, της διατροφής της ζωής, δηλαδή έχει και μια διάσταση αγάπης και προσφοράς που είναι πολύ σημαντική.

Βασικό στοιχείο της εγκατάστασης είναι τα σιδερένια πλαίσια που περιέχουν τα υλικά της εξιστόρησης. Σε τι παραπέμπουν και ποια είναι η λειτουργία των πλαισίων;

Μεσ από τα πλαίσια ήθελα να αναδείξω ότι όλα διαδραματίζονται μέσα σε κάποια πλαίσια χρονικά. Το μάζεμα της ελιάς είναι μια ολόκληρη διαδικασία που διακόπτει όλες τις άλλες δραστηριότητες, ακόμα και στην εποχή μας και σε μέρη όπου ο τουρισμός έχει αντικαταστήσει τη γεωργία ως μια βασική μορφή απασχόλησης. Εκείνες τις μέρες οι άνθρωποι της υπαίθρου αφήνουν άλλες δουλειές για να πάνε να μαζέψουν τον καρπό. Γίνεται μια στάση μέσα στο χρόνο για τη σημαντική αυτή περίοδο που είναι το μάζεμα της ελιάς κατά την οποία οι άνθρωποι συναντώνται στο λιοστάσι περνάνε τις μέρες μαζί, μοιράζονται την τροφή, τις στεναχώριες τους, τις χαρές τους. Επιπλέον τα πλαίσια ως στοιχείο που δημιουργεί σταθερότητα επικοινωνεί την προστασία και την παρηγοριά που εκπροσωπεί η ελιά απέναντι στην αντιξοότητα και την κακοτοπιά. Ό,τι άλλο και να τύχει η ελιά κάτι θα δώσει, ίσως όχι μεγάλη ποσότητα αλλά πάντως αποτελεί τελευταία πηγή ασφάλειας στην οποία μπορεί να στηριχτεί κανείς.

Γιατί επιλέγεται να χρησιμοποιήσετε τον τσίγκινο τενεκέ αφού είναι σήμερα γνωστό ότι το ελαιόλαδο πρέπει να αναβαθμιστεί μπαίνοντας μέσα στη γυάλινη φιάλη;

Αυτό ακριβώς είναι και το μήνυμα του έργου. Το λάδι πρέπει να περάσει σε μια άλλη φάση και αυτός είναι και κεντρικός στόχος του Διεθνούς Διαγωνισμού Ελαιόλαδου ΑΘΗΝΑ που μου ανέθεσε να δημιουργήσω την εγκατάσταση, δηλαδή να αναδείξει την αξία των πολλών διαφορετικών ελαιολάδων. Όπως και το κρασί είναι εμφιαλωμένο και έχει τα δικά του χαρακτηριστικά έτσι θα έπρεπε να αντιμετωπιστεί και το λάδι, δηλαδή να μη διακινείται χύμα στον γνωστό τενεκέ αλλά να είναι χαρακτηρισμένο το καθένα ανάλογα με την ποικιλία και τα μοναδικά του γνωρίσματα. Η εικόνα του τενεκέ όμως, όπως και το λυχνάρι, λειτουργούν λίγο όπως ένα μνημόσυνο και μια ανάμνηση όλης αυτής της φάσης, την οποία δεν περιφρονούμε, απλά είναι μια φάση ιστορική που πρέπει να τη θυμόμαστε και να πάμε παραπέρα.

Ο κύκλος της εγκατάστασης αλλά και της παραγωγής κλείνει με το λάδι ως φως και ως λυχνάρι. Πώς επιδρά η άυλη πλευρά του ελαιολάδου στη ζωή των ανθρώπων;

Σήμερα δεν σκεφτόμαστε βέβαια το λάδι ως φως αλλά για το μεγαλύτερο τμήμα της ιστορίας του ανθρώπου της Μεσογείου το λάδι φωτίζε τις ζωές των ανθρώπων τη νύχτα. Το φως είναι για να βλέπουμε αλλά είναι και αυτό που μας διευκολύνει να δούμε παραπέρα, να ανοίξουμε τους ορίζοντές μας. Από τη στιγμή που επιμηκύνει τη μέρα παρατείνει και το χρόνο που ο άνθρωπος μπορεί να βλέπει, να εργάζεται να συνεργάζεται, να μοιράζεται κοινωνικό χρόνο και να παράγει υλικά αγαθά αλλά και πολιτισμό και αφού πέσει η νύχτα. Γι' αυτό και στην κατασκευή των λυχναριών στην έκθεση ο ορίζοντας περιγράφεται μες από την επίπεδη επιφάνεια του αντικειμένου. Κι επίσης το λυχνάρι με το φυτό και το λάδι παραπέμπουν, ανεξάρτητα με το αν πιστεύει κανείς ή όχι, στο καντήλι μπροστά από το εικόνισμα. Το οποίο κι αυτό είναι μια αίσθηση, είναι η ελπίδα η αίσθηση ότι παίρνω δύναμη κι ελπίδα από ένα καντήλι που αργοφέγγει στο σκοτάδι, κάτι που είναι πολύ συγκινητικό.

Η εγκατάσταση της Έλενας Σταυροπούλου «Κατασκευάζοντας τα Κοινά: Ελιά, Λάδι, Φως» δημιουργήθηκε κατά παραγγελία του Διεθνούς Διαγωνισμού Ελαιολάδου Αθηνά που διοργανώνει η εταιρεία Vinetum και εκτέθηκε στο χώρο του Ζαπτείου Μεγάρου στις 28 Απριλίου 2018. Φιλοξενήθηκε στο Μουσείο Ελιάς και Ελληνικού Λαδιού, του Πολιτιστικού Ιδρύματος Ομίλου Πειραιώς, στη Σπάρτη, για το διάστημα από τις 28 Σεπτεμβρίου έως τις 29 Οκτωβρίου 2018. Στο μέλλον πρόκειται να εγκατασταθεί σε ειδικό χώρο που σχεδιάζεται να δημιουργηθεί στο Δήμο των Δελφών. Η ρίζα της ελιάς που εκτίθεται στο έργο προέρχεται από το κατεστραμμένο από πυρκαγιά τμήμα του ελαιώνα των Δελφών και φέρει ίχνη της πυρκαγιάς.



WHO IS WHO

Η Ελενα Σταυροπούλου ολοκλήρωσε τις σπουδές της στη Νομική και στην Αρχιτεκτονική στο ΑΠΘ και μεταπτυχιακές στον Περιβαλλοντικό Σχεδιασμό στην Architectural Association στο Λονδίνο. Το 2014 ίδρυσε το γραφείο Stavropoulou Architects. Το έργο της περιλαμβάνει σχεδιασμό οينوποιείων, επαγγελματικών χώρων και μελέτη κατοικιών.



ΜΕ ΤΗΝ ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΟΥ ΝΑΥΠΛΙΟΥ Ο ΑΘΗΝΑΙΟΟΣ 2019 ΔΕΝ ΤΙΜΑ ΚΑΙ ΔΙΕΘΝΟΠΟΙΕΙ ΜΟΝΟ ΤΟΝ ΑΡΓΟΛΙΚΟ ΕΛΑΙΩΝΑ, ΑΛΛΑ ΚΑΙ ΤΗ ΒΑΣΙΚΗ ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΤΟΥ, ΜΑΝΑΚΙ

Η τελετή απονομής μεταλλίων και ειδικών βραβείων που ακολουθεί κάθε χρόνο τον ΑΘΗΝΑΙΟΟΣ, θα συνοδευτεί και φέτος από την καθιερωμένη πλέον δοκιμή όλων των διακεκριμένων ελαιολάδων,



Στο Ναύπλιο ο Athena IOOC 2019

Ο 4ος Διεθνής Διαγωνισμός Ελαιολάδου ATHENA International Olive Oil Competition ATHENA (ATHENAIIOOC), που θα διεξαχθεί στο Ναύπλιο, 18, 19 και 20 Μαρτίου 2019, είναι από τους πλέον ανερχόμενους διαγωνισμούς ελαιολάδου του κόσμου, με σημαντική αύξηση δειγμάτων ανά έτος διεξαγωγής: 256 το 2016, 295 το 2017 και 359 το 2018. Ραγδαία αυξανόμενη είναι και η συμμετοχή δειγμάτων, από ξένους και συχνά καταξιωμένους ελαιοπαραγωγούς, ενώ τα μέλη της κριτικής επιτροπής, κατά τα 2/3 ξένοι κριτές, είναι αναγνωρισμένες προσωπικότητες του παγκόσμιου ελαϊκού γίγνεσθαι.

Η επιλογή της Αργολίδας

Μετά την Αθήνα (2016), η διεξαγωγή του ATHENAIIOOC στην Πύλο - Costa Navarino (2017) και στους Δελφούς (2018) έγινε στο πλαίσιο της διεξαγωγής του διαγωνισμού σε διαφορετικές περιοχές της Ελλάδας, με σκοπό τη διεθνή προβολή ελληνικών ελαιοπαραγωγικών περιοχών και των ποικιλιών τους. Σε αυτό το πλαίσιο, ο ATHENAIIOOC 2019 θα διεξαχθεί στο Ναύπλιο, την πρωτεύουσα της Αργολίδας. Γιατί ο καθ' όλα ενεργός αργολικός ελαιώνας έχει τις ρίζες του στην αρχαιότητα, μερικές εκ των οποίων στην κυριολεξία τρέφουν και σήμερα τις υπεραιώνιες ελιές του. Με την επιλογή αυτή ο ATHENAIIOOC 2019 δεν τιμά και διεθνοποιεί μόνο τον αργολικό ελαιώνα, αλλά και τη βασική ποικιλία του, Μανάκι.

Ένα μετάλλιο από τον ATHENAIIOOC αποτελεί πραγματικό όπλο στο διεθνή και τον εγχώριο ανταγωνισμό, προσδίδει κύρος και τοποθετεί το βραβευμένο ελαιόλαδο σε υψηλότερη θέση στα μάτια καταναλωτών, εμπόρων και εισαγωγέων. Εκτός δε από αποτελεσματικό εργαλείο μάρκετινγκ, επιβραβεύει δικαίως το μόχθο του παραγωγού.

Ανοιχτές οι αιτήσεις συμμετοχής

Για ακόμα πιο συμφέρουσα συμμετοχή στον ATHENAIIOOC 2109 ανεκμετάλλευτες δεν πρέπει να μείνουν οι προσφορές του: 1. «Early bird», με πάνω από 20% έκπτωση ανά δείγμα (μέχρι 31 Ιανουαρίου 2019), 2. Κλιμακούμενη έκπτωση για περισσότερα από 3 δείγματα και 3. Συνδυασμό αυτών των δύο προσφορών.

Η τελετή απονομής μεταλλίων και ειδικών βραβείων που ακολουθεί κάθε χρόνο τον ATHENAIIOOC, θα συνοδευτεί και φέτος από την καθιερωμένη πλέον δοκιμή όλων των διακεκριμένων ελαιολάδων, μοναδική στο είδος της στην Ελλάδα, που απευθύνεται σε επαγγελματίες του χώρου του ελαιολάδου, αλλά και του εμπορίου, της εστίασης κ.ά. Στις τρεις προηγούμενες διοργανώσεις την τελετή απονομής τίμησαν με την παρουσία τους πολλοί Έλληνες ελαιοπαραγωγοί, αλλά και ξένοι βραβευθέντες, που ήρθαν στην Ελλάδα αποκλειστικά γι' αυτόν το σκοπό.

Πληροφορίες και αιτήσεις συμμετοχής: www.athenaoliveoil.gr
Fb: <https://www.facebook.com/ATHIOOC/#athena19>



Ελαιόλαδο στο Παρίσι

Παραγωγοί, σεφ και λάτρεις του ελαιολάδου ετοιμάζονται να συγκεντρωθούν στο Παρίσι για να κρίνουν μερικά από τα καλύτερα πρώιμα ελαιόλαδα της νέας σεζόν

Οι μέρες του πρώιμου ελαιολάδου (Olio Nuovo) επιστρέφουν στο Παρίσι τον Ιανουάριο και η Emmanuelle Dechelette, που τρέχει την εν λόγω διοργάνωση, με την ομάδα της θα επιλέξουν τριάντα δείγματα και θα προσκαλέσουν τους παραγωγούς τους να διαγωνιστούν στη διοργάνωση. «Δεν μπορούμε να έχουμε περισσότερα από τριάντα γιατί έχω να διαχειριστώ τριάντα εστιατόρια που είναι πολλά» εξηγεί η ίδια. Το ελαιόλαδο του κάθε παραγωγού θα χρησιμοποιηθεί σαν βάση για ένα πιάτο που θα επιμεληθεί επαγγελματίας σεφ σε ένα κορυφαίο παρισινό εστιατόριο.

«Επιλέγω μόνο εξεζητημένα εστιατόρια, γιατί είναι σημαντικό για τους παραγωγούς. Θέλουν σεφ με ιδιαίτερες ικανότητες, με αστέρια Michelin. Όλοι τους έχουν σπεσιαλιτέ, οπότε όταν επιλέγουν ένα ελαιόλαδο, αυτό σημαίνει κάτι» σημειώνει. Σύμφωνα με την κυρία Dechelette, η συγκεκριμένη φάση της διοργάνωσης είναι επωφελής τόσο για τους παραγωγούς όσο και για τους σεφ. Ωστόσο, θεωρεί ότι ειδικά για τους Γάλλους σεφ, αποτελεί μια ευκαιρία να μάθουν πώς να χρησιμοποιούν με τον καλύτερο δυνατό τρόπο το ελαιόλαδο στα πιάτα τους. «Το βασικό πρόβλημα με τους σεφ στη Γαλλία είναι ότι δεν έχουν εκπαιδευτεί

στη χρήση του. Συνήθιζαν να χρησιμοποιούν άγευστο ελαιόλαδο, με πολύ επίπεδη γεύση. Τώρα έχω αρχίσει να δουλεύω μαζί τους και να τους δείχνω ότι το ελαιόλαδο χρειάζεται να προσθέτει κάτι μοναδικό σε ό,τι μαγειρεύουν. Είναι πολύ διαφορετική προσέγγιση και τους αρέσει, οπότε τώρα ο σεφ δεν θα καταφεύγει σε ένα ελαιόλαδο για όλα τα φαγητά, αλλά θα το αντιμετωπίζει σαν πηγή εμπλουτισμού».

Κατά τη διάρκεια του διαγωνιστικού μέρους, κάθε παραγωγός θα διεκδικήσει τρία βραβεία: Για τη συνολική ποιότητα του ελαιολάδου, την καλύτερη εμφιάλωση και ετικέτα. Θα υπάρχουν δύο μέρη: Το προκριματικό, όπου τα καλύτερα έξι θα περάσουν στην τελική φάση. Παράλληλα με τον διαγωνισμό και το συνδυασμό με τα εστιατόρια, υπάρχει ένα δημόσιο γεγονός που λέγεται εμπειρία (parcours), κατά τη διάρκεια της οποίας ο καθένας από τους συμμετέχοντες έχει την ευκαιρία να δοκιμάσει τα ελαιόλαδα με ψωμί σε μια σειρά φούρνων της πόλης.

Η εκδήλωση Olio Nuovo Days θα πραγματοποιηθεί μεταξύ από 14 - 18 Ιανουαρίου 2019, στο Maison Metropole, το Ινστιτούτο Πολύπλοκων Συστημάτων και σε φούρνους και εστιατόρια σε όλη την πόλη.



ΕΑΣ ΚΑΒΑΛΑΣ
 Καβάλα - Ύδρας 18 653 02, Τηλ: 2510 232792
www.easkavalas.gr

Eleones Kolokotroni

www.eleonesk.gr



Eleones Kolokotroni eK



eleones_kolokotroni