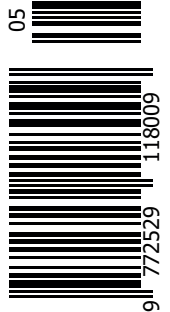


# ΑΓΡΟΚΤΗΜΑ



**ΒΑΣΙΛΗΣ ΝΤΟΥΡΑΣ  
ΜΠΟΡΕΙΣ ΚΑΙ ΝΑ ΖΗΣΕΙΣ  
ΜΕ ΤΗ ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΑ**

**ΠΡΩΤΗ Η ΚΡΗΤΗ  
ΕΒΑΛΕ ΨΑΡΙ ΚΑΙ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ  
ΣΤΗ ΛΟΓΙΚΗ ΤΟΥ STREET FOOD**





## Alpha Αγροτική Επιχειρηματικότητα

Η Alpha Bank σπρίζει δυναμικά την ανάπτυξη του πρωτογενούς τομέα με τη σειρά **"Alpha Αγροτική Επιχειρηματικότητα"**. Πρόκειται για ένα σύστημα σύγχρονων τραπεζικών λύσεων και ευέλικτων χρηματοδοτικών εργαλείων για τη συνολική κάλυψη των καλλιεργητικών και παραγωγικών αναγκών των αγροτών, αλλά και των επιχειρήσεων που δραστηριοποιούνται στον πρωτογενή τομέα, αποφέροντας έτσι πολλαπλασιαστικά οφέλη σε όλα τα εμπλεκόμενα μέρη.

### Ευέλικτα Προγράμματα Συμβολαισικής Επιχειρηματικότητας

Το **"Ευέλικτα Προγράμματα Συμβολαισικής Επιχειρηματικότητας"** αποτελούν την πλέον ολοκληρωμένη λύση, αφού παρέχουν χρηματοδότηση και ενισχύουν τη ρευστότητα σε όλο το φάσμα του αγροδιατροφικού τομέα, συμβάλλοντας έτσι στον εκσυγχρονισμό του αγροτικού συναλλακτικού κυκλώματος. Μέσω του Προγράμματος, ο αγρότης μπορεί να καλύψει μέρος του υψηλού κόστους παραγωγής, όταν πραγματικά το χρειάζεται. Επιπλέον, έχει τη δυνατότητα να διαπραγματευθεί καλύτερες τιμές στην αγορά των αγροεφοδίων, εφόσον μπορεί να εξοφλήσει άμεσα, αλλά και να βελτιώσει την ποιότητα και την ποσότητα παραγωγής του, εξασφαλίζοντας τη διάθεσή της σε προσημωπνημένη τιμή. Από την πλευρά του, ο **αγοραστής** αποκτά τη ρευστότητα που χρειάζεται για την αγορά της απαιτούμενης αγροτικής παραγωγής και την έγκαιρη εξόφληση των αγροτών, κίζοντας έτσι υγιείς σχέσεις συνεργασίας με τους παραγωγούς. Παράλληλα, δύνανται να επεκταθεί σε νέες αγορές, μέσω της προσελκύσεως νέων παραγωγών στο εν λόγω σέκμα.

### Κάρτα του Αγρότη

Ένα πρόσθετο χρηματοδοτικό μέσο, που ενισχύει τη ρευστότητα και μειώνει το κόστος παραγωγής, είναι η Κάρτα του Αγρότη, καθώς η χρήση της παρέχει τη δυνατότητα άμεσης αξιοποίησης των ευκαιριών που παρουσιάζονται στην αγορά. Η κάρτα έχει λειτουργικότητα χρεωστικής κάρτας (Visa) και συνδέεται με πιστωτικό όριο, ανερχόμενο στο 80% επί του ποσού των επίσημων αγροτικών ενισχύσεων που δικαιούνται οι κάτοχοι. Οι ανωτέρω τραπεζικές λύσεις παρέχουν στους αγρότες τη δυνατότητα για:

- **Αγορά γεωργικών εφοδίων** (σπόροι, φυτοφάρμακα, ζωοτροφές κ.λπ.) και καυσίμων
- **Πληρωμή λογαριασμών**, τελών αρδύσεως, αγροτικού ρεύματος κ.λπ.

- **Πληρωμή ασφαλιστικών εισφορών** (ΕΛΓΑ, ΕΦΚΑ και Δημοσίου) και εκδόσεως εργοσήμου για τους εργάτες γης
- **Εξόφληση οφειλών** σε πιστοποιημένους φορείς για την υποβολή της Ενιαίας Αιτήσεως Ενισχύσεως
- **Ανάληψη μετρητών** (έως ορισμένου ποσού).

### Εξειδικευμένες χρηματοδοτικές λύσεις για την ανανέωση του αγροτικού εξοπλισμού

Η Alpha Bank, σε συνεργασία με επιχειρήσεις που δραστηριοποιούνται στον κλάδο των γεωργικών μηχανημάτων, προσφέρει εξειδικευμένες χρηματοδοτικές λύσεις για την απόκτηση του απαιτούμενου εξοπλισμού για την ανανέωση και τον εκσυγχρονισμό του αγροτικού στόλου. Ειδικότερα, για την υλοποίηση των επενδυτικών σχεδίων στο πλαίσιο του Προγράμματος Αγροτικής Ανάπτυξης, η Τράπεζα προσφέρει ολοκληρωμένο πακέτο λύσεων για τη στήριξη των αγροτών, τον εκσυγχρονισμό των γεωργικών και κτηνοτροφικών εκμεταλλεύσεων και την υιοθέτηση των βέλτιστων καλλιεργητικών πρακτικών και υποδομών.

### Ολοκληρωμένες Τραπεζικές Λύσεις

Στο πλαίσιο παροχής μιας ολοκληρωμένης σειράς τραπεζικών λύσεων για την αγροτική επιχειρηματικότητα, η Alpha Bank επιπροσθέτως προσφέρει:

- **Λογαριασμό καταθέσεων "Alpha Προνομιακός Αγροτών"** με ιδιαίτερα **προνομιακό επιτόκιο** για τους αγρότες που θα δηλώσουν τον συγκεκριμένο λογαριασμό για την πίστωση των αγροτικών τους ενισχύσεων
- **Πρόγραμμα "My Alpha POS"** στις **συνεργαζόμενες επιχειρήσεις εμπορίας αγροεφοδίων**, με προνομιακή τιμολόγηση στην απόκτηση του τερματικού, χαμηλές προμήθειες στην εκκαθάριση συναλλαγών με κάρτες και δυνατότητα χρηματοδοτήσεως με Κεφάλαιο Κινήσεως **"My Alpha POS - Credit Line"**, ανάλογα με το ύψος των συναλλαγών που διενεργούνται από το τερματικό.

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

**Alpha Bank.**  
**Σταθερά δίπλα σας όσο κι αν αλλάζουν οι καιροί.**



ALPHA BANK

www.alpha.gr  
210 326 0000



48

## ΤΑΞΙΔΙ ΣΤΑ ΚΥΘΗΡΑ

Αν όλος ο κόσμος φτιάχνει έναν κόσμο, το Τσιρίγο είναι ένας άλλος κόσμος

### 06 ΒΥΣΣΙΝΟ, ΤΟ ΞΙΝΟ ΚΕΡΑΣΙ ΚΑΙ ΟΙ ΙΣΤΟΡΙΕΣ ΜΕΤΑΒΑΣΗΣ

Από την τσαρική Ρωσία στην Αρκαδία και από εκεί στη Λάρισα, που άλλαξε την ισορροπία

### 08 Ο COLIN CROUCH ΚΑΙ Η ΕΠΙΚΑΙΡΗ ΕΝΝΟΙΑ ΤΗΣ ΜΕΤΑΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

Όταν ο προεκλογικός αγώνας γίνεται ένα ελεγχόμενο και ενορχηστρωμένο θέαμα

### 14 ΑΠΟ ΤΗΝ ΚΡΗΤΗ Η ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΑΠΑΝΤΗΣΗ ΣΤΟ FISH AND CHIPS

Από τον παππού Μπιτιρίνη στους εγγονούς του Νίκο και Μιχάλη, που βάζουν ψάρι και θαλασσινά στη λογική του γρήγορου φαγητού

### 22 ΕΛΙΞΙΡΙΟ ΥΓΕΙΑΣ ΚΑΙ ΟΜΟΡΦΙΑΣ ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ELIAMA DAILY VALUE

Νέα βράβευση στον διαγωνισμό Olympria Health & Nutrition Awards 2019.



### 25 ΕΘΝΙΚΟΣ ΘΗΣΑΥΡΟΣ Η ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΑ

Από τον αινιγματικό Αρισταίο στους σύγχρονους Έλληνες μελισσοουργούς

### 44 ΕΙΔΙΚΟ ΣΗΜΑ «ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ»

Αυστηρές προϋποθέσεις και 20 κριτήρια στην απόφαση του υπουργείου Τουρισμού

### 52 ΕΩΣ 14 ΙΟΥΝΙΟΥ Ο ΔΙΑΓΟΝΙΣΜΟΣ ΤΡΟΦΗ - ΤΡΟΦΗ CHALLENGE

Για νέους με καινοτόμες επιχειρηματικές ιδέες, στον τομέα της τεχνολογίας τροφίμων και της αγροτεχνολογίας



18 ΣΤΟ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΤΗΣ ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΣ ΓΚΙΚΑ



48 ΟΙΔΙΠΟΥΣ ΣΤΟ ΦΕΣΤΙΒΑΛ ΕΠΙΔΑΥΡΟΥ

## ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ

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

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



## Η ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΤΟΥ ΑΥΡΙΟ Hi TECH

Με έμπνευση που έλκει απευθείας από την ταινία – ορόσημο για τον παγκόσμιο κινηματογράφο, «2001: Οδύσσεια του Διαστήματος» του Στάνλεϊ Κιούμπρικ, είναι η συσκευασία μελιού που σχεδίασε το ισπανικό στούντιο Culdesac Custom, που εδρεύει στη Βαλένθια.

## Ο ΘΡΥΛΙΚΟΣ IGGY POP ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

**Η Αθήνα υποδέχεται στις 8 Ιουνίου στην Πλατεία Νερού μία από τις πιο εμβληματικές μορφές της rock 'n' roll μουσικής**

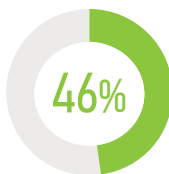


## ΤΟ ΜΑΘΑΜΕ...



**3,3**

δισ. δολάρια έχει χάσει η οικονομία των ΗΠΑ λόγω μειωμένης παραγωγικότητας κατά την τελευταία σεζόν του Game of Thrones



είναι η μείωση του παγκόσμιου πληθυσμού μελισσών την περασμένη δεκαετία. Στο 41% η μείωση των εντόμων

**17,5**

τρισεκατομμύρια ήταν το 2017 η αξία των αγαθών στην Ευρωπαϊκή Ένωση από 3,5 τρισ. εν έτει 1990

## EDITORIAL

ΤΟΥ ΓΙΑΝΝΗ ΠΑΝΑΓΟΥ



## Πολιτιστική κληρονομιά του αγροτικού χώρου και συλλογική ταυτότητα

Σύμβολα και συμβολισμοί χρησιμοποιήθηκαν από όλους τους πολιτισμούς ως μέσο για να εκφράσουν οι άνθρωποι στοιχεία της καθημερινής ζωής, αλλά και σημαντικά ουράνια και φυσικά φαινόμενα, διαβατήρια έθιμα, να διηγηθούν την ιστορία του τόπου τους, αλλά και για να ξεπεράσουν τις αντίξοες συνθήκες στα βουνά και τις πεδιάδες. Με το πέρασμα του χρόνου πολλά από τα σύμβολα ενσωματώθηκαν σε μορφές καλλιτεχνικής έκφρασης και απέκτησαν διπλή χρήση όχι μόνον ως αντικείμενα λατρείας και ιστορικής σημασίας αλλά και ως στοιχεία της ζωής της αγροτικής κοινότητας αφήνοντας ίχνη σε διάφορες εκφράσεις της. Έτσι ο πολιτισμός αυτών των περιοχών αποτελεί στην ουσία το αποτέλεσμα της συλλογικής ταυτότητας που εκφράζεται μέσω συμβολικών μορφών με τις οποίες οι άνθρωποι αντιλαμβάνονται και εκφράζουν όσα έχουν γι' αυτούς σημασία,πίστεις, πεποιθήσεις τους, αξίες και βιώματα. Η ζωή στην ύπαιθρο και η καλλιέργεια των αγρών αλλά και οι άλλες ασχολίες εξαρτώνται σε πολύ μεγάλο βαθμό από τη συλλογική προσπάθεια και τη συνεργασία. Οι ειδικές εκδηλώσεις και τελετές επινοήθηκαν από τις αγροτικές κοινότητες όχι μόνον για να κατευνάσουν τα στοιχεία της φύσης αλλά επίσης και να ενισχύσουν τους δεσμούς της κοινότητας δημιουργώντας μια συλλογική ταυτότητα που θα αντικατόπριζε τους κοινούς στόχους, αλλά κυρίως την ανάγκη για επιβίωση και καλή ζωή. Για το λόγο αυτό οι τελετές και εκδηλώσεις κατέχουν κεντρική θέση στις αγροτικές κοινότητες κατά τη διαμόρφωση της κοινωνικής και πολιτιστικής ταυτότητας. Γι' αυτό και πολλές από τις παραδοσιακές εκδηλώσεις εξακολουθούν να τελούνται έως σήμερα, έστω και αν ο αρχικός λόγος ύπαρξης έχει εκλείψει. Οι σύγχρονες, πολυπολιτισμικές κοινωνίες, που βιώνουν καθοριστικές αλλαγές στην οικονομία και την κοινωνική συγκρότηση, έχουν ανάγκη να δρομολογήσουν ένα νέο μοντέλο ανάπτυξης, το οποίο δεν θα στηρίζεται αποκλειστικά στην υλική παραγωγή και κατανάλωση, αλλά σε ένα σύστημα κοινωνικών αξιών και οικονομίας της γνώσης και των σχέσεων. Εδώ οι κοινωνίες της υπαίθρου έχουν να προσφέρουν πολλά και να επωφεληθούν από αυτό.

*\*Στοιχεία από έρευνα της αρχαιολόγου-εθνογράφου δρ. Ε. Καρποδίνη-Δημητριάδη στο πλαίσιο του έργου Cult Rural*



Innovation  
that excites

NISSAN INTELLIGENT MOBILITY

# NISSAN NAVARA

ΜΕ ΟΦΕΛΟΣ ΑΠΟΣΥΡΣΗΣ  
**3.000€**



Επιπλέον, δωρεάν CO2 (g/km) 167 (επιπλέον κόστος 18/700km) 4.9 (κύκλος κίνησης / 8.9km) 4.9 (κύκλος κίνησης / 8.3 (μικτός κύκλος κίνησης))

Το Nissan Navara γίνεται δικό σου με το πρόγραμμα **Super Απόσυρση 3.000€!**  
Απόκτησέ το τώρα με τεχνολογίες **Nissan Intelligent Mobility**,  
ικανότητα ρυμούλκησης 3.5 τόνων, ωφέλιμο φορτίο πάνω από 1 τόνο,  
πανίσχυρους **κινητήρες 160PS & 190PS** και **5 χρόνια εγγύηση!**

Μάθε περισσότερα στο [nissan.gr](http://nissan.gr) ή σε μια Έκθεση Nissan.

ΝΙΚ. Ι. ΓΕΟΧΑΡΑΚΗΣ Α.Ε.  
[www.nissan.gr](http://www.nissan.gr)



ΤΗΣ ΑΛΙΚΗΣ ΧΟΥΛΙΑΡΑ



## Το ξινό κεράσι



Λίγο πριν κλείσουν τα σχολεία και ξεκινήσουν επίσημα οι διακοπές έφταναν στο σπίτι τα πρώτα βύσσινα. Έμοιαζαν με κεράσια, όμως, όσο κι αν προσπαθούσες, δεν τρώγονταν. Ξεκουκούτσιασμα με τη φουρκέτα και μια κουζίνα χάλια από τους βυσσινί χυμούς. Βύσσινο γλυκό και σπιτική βυσσινάδα με κρύο νερό και μπόλικα παγάκια. Κάπως έτσι το βύσσινο συνδέθηκε με τα καλοκαίρια των παιδικών μας χρόνων... Με το πέρασμα από τις «σκοτούρες» του σχολείου στην απόλυτη ανεμελιά... Με έναν παράξενο τρόπο το βύσσινο πάντα συνδεόταν με ιστορίες μετάβασης. As μην ξεχνάμε και τον «Βυσσινόκηπο», το κύκνειο άσμα του Τσέχωφ. Ένα τεράστιο αγρόκτημα γεμάτο βυσσινιές κάπου στη ρωσική επαρχία. Ανήκει σε μία πρώην εύρωστη αριστοκρατική οικογένεια, που πλέον αδυνατεί να το κρατήσει. Ένας οικογενειακός φίλος, στην πραγματικότητα γιος ενός κολίγα, που πλούτισε, τους προτείνει νέες μορφές εκμετάλλευσης της περιουσίας. Παραθερισμός, αυτή είναι η τάση της «αγοράς», στους κανόνες της οποίας πιστεύει όσο τίποτα άλλο. Η ρωσική κοινωνία άλλαζε και μέσα της αναδύονταν νέα κοινωνικά στρώματα. Η κατάρρευση του παλιού και ο ερχομός του νέου. Μια ακόμα ιστορία αλλαγής με πρω-

ταγωνιστή το βύσσινο καταγράφηκε πριν από χρόνια στην Αρκαδία. Οι εξαγωγές του είχαν φτάσει στο ζενίθ τη δεκαετία του '70, με την απορρόφηση να αφορά κυρίως τη Γερμανία. Τα δεδομένα θα άλλαζαν την επόμενη δεκαετία, όταν μια νέα εταιρεία από τη Λάρισα θα επηρέαζε τις ισορροπίες, ρίχνοντας πολύ χαμηλά την τιμή. Την ίδια εποχή, θα επιδοτηθεί από την ΕΕ το ξερίζωμα της βυσσινιάς, οδηγώντας στην απώλεια πολλών στρεμμάτων. Έτσι, ενώ η παραγωγή στα χρόνια της ανάπτυξης είχε ξεπεράσει τους 10.000 τόνους, τώρα θα έπεφτε μόλις στους 350. Τα χρόνια περνάνε και φέρνουν μια ακόμη ανατροπή. Τη δεκαετία του 2000 το βύσσινο αποκτά ξανά αγοραστική αξία στη νωπή αγορά. Μάλιστα, οι παραγωγοί της Αρκαδίας θα σχεδιάσουν την αναγνώριση του «Βύσσινο Τεγέας» ως προϊόν ΠΟΠ.

Άλλωστε, το βύσσινο είναι ένας διατροφικός θησαυρός. Έχει υψηλή περιεκτικότητα σε σίδηρο, ανθοκυάνες, φυτικές ίνες και βιταμίνη C. Επιπλέον, τα θρεπτικά συστατικά του επιδρούν ευεργετικά στην αϋπνία. Συγκεκριμένα, ο χυμός του δρα ως φυσικό αγχολυτικό και μυοχαλαρωτικό. Έρευνα, που δημοσιεύτηκε το 2014 στο Experimental Biology, κατέληξε στο ότι κατανάλωση δύο ποτηριών χυμού βύσσινου μπορούν να αντιμετωπίσουν την αϋπνία.



Τα 100 γραμμάρια του νωπού βύσσινου δίνουν στον οργανισμό μόλις 50 θερμίδες



Περισσότερα από 650 στρέμματα βυσσινεώνων καλλιεργούνται στην περιοχή της Αρκαδίας



Ο χυμός βύσσινου αντιμετωπίζει την αϋπνία ως φυσικό αγχολυτικό και μυοχαλαρωτικό

MERLOT - CHARDONNAY - CABERNET SAUVIGNON

# PYLÓS

## The Art of Terroir



**NESTOR**

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





χνιδιού, η πολιτική διαμορφώνεται στον ιδιωτικό χώρο, με διαπραγματεύσεις και συνδιαλλαγές ανάμεσα στις εκλεγμένες κυβερνήσεις και τα κυρίαρχα στρώματα που εκπροσωπούν σχεδόν αποκλειστικά τα συμφέροντα των επιχειρήσεων.

Το πρότυπο αυτό, όπως και το ιδεατό μοντέλο, είναι ασφαλώς μια θεωρητική υπερβολή. Πλην όμως η σύγχρονη πολιτική εμφανίζει αρκετά από τα στοιχεία που το χαρακτηρίζουν και για το λόγο αυτόν αξίζει να διερευνήσουμε πού τοποθετείται η πολιτική μας ζωή σε μία κλίμακα με το εν λόγω πρότυπο στο ένα άκρο και το ιδεατό πρότυπο της δημοκρατίας στο άλλο. Ειδικότερα, είναι σημαντικό να εντοπίσουμε την κατεύθυνση προς την οποία κινείται η σημερινή πολιτική. Η θέση μου είναι ότι κινούμαστε προς την κατεύθυνση του μεταδημοκρατικού πόλου. [...] Σε συνθήκες μετα-

**INFO**

Ο Colin Crouch, ομότιμος καθηγητής του Warwick, είναι κοινωνιολόγος και πολιτικός επιστήμονας.

δημοκρατίας που εκχωρούνται όλο και περισσότερες εξουσίες στα επιχειρηματικά συμφέροντα, περιορίζονται κατά πολύ οι προοπτικές ανάδυσης ενός ριζοσπαστικού προγράμματος πολιτικών ισότητας με στόχο τον έλεγχο των ισχυρών συμφερόντων. [...]

Μήπως αυτό που ζούμε σήμερα είναι η εκ νέου σίγηση της φωνής των λαϊκών στρωμάτων, καθώς οι οικονομικά ισχυροί εξακολουθούν να χρησιμοποιούν τα μέσα επιρροής που διαθέτουν, ενώ τα αντίστοιχα μέσα του δήμου χάνουν τη δύναμή τους; Κάτι τέτοιο δεν θα σήμαινε μια πλήρη παλινδρόμηση στις συνθήκες των αρχών του εικοστού αιώνα, γιατί όσο και να κινούμαστε προς την ανάδρομη κατεύθυνση, βρισκόμαστε σε ένα διαφορετικό χρονικό σημείο της ιστορίας και κουβαλούμε την κληρονομιά του πρόσφατου παρελθόντος. [...]

Οι βασικές θέσεις μου είναι ότι ενώ οι δομές της δημοκρατίας διατηρούνται εν ζωή -και από ορισμένες απόψεις, μάλιστα, ενισχύονται- η πολιτική ζωή και η κυβέρνηση τίθενται σταδιακά υπό τον έλεγχο προνομιούχων στρωμάτων, όπως ακριβώς συνέβαινε και κατά την προδημοκρατική περίοδο και ότι η εξέλιξη αυτή έχει αρνητικές συνέπειες για τα θέματα της ισότητας. Όσοι θεωρούν ότι τα προβλήματα της δημοκρατίας οφείλονται μόνο στα μέσα ενημέρωσης και τον αυξημένο ρόλο των «συμβούλων επικοινωνίας» παραγνωρίζουν ορισμένες βαθύτερες διεργασίες που εξελίσσονται σήμερα.

# ΜΕ ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗ ΤΗ ΜΕΤΑΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΜΑΡΙΝΑ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ

**Ο**σοι συμβιβάζονται με τις χαμηλές προσδοκίες της φιλελεύθερης δημοκρατίας θα βλέπουν συγκαταβατικά και την ανάδυση της μορφής που αποκαλώ «μεταδημοκρατία». Στο πρότυπο αυτό, μολονότι διεξάγονται εκλογές και οι κυβερνήσεις μπορούν να αλλάξουν, ο προεκλογικός αγώνας είναι ένα πλήρως ελεγχόμενο θέαμα που ενορχηστρώνεται από ανταγωνιστικές ομάδες επαγγελματιών ειδικευμένων στις τεχνικές της πειθούς και επικεντρώνει στενά σε ένα μικρό φάσμα προεπιλεγμένων θεμάτων. Η πλειοψηφία των πολιτών κρατά μια παθητική, ήσυχη, ή και απαθή στάση, κι απλώς αντιδρά στα ερεθίσματα που άλλοι προκαλούν. Πίσω από το θέαμα του προεκλογικού παι-



Απόσπασμα από το βιβλίο του Colin Crouch  
Μετάφραση: Αλέξανδρος Κιουπκιολής



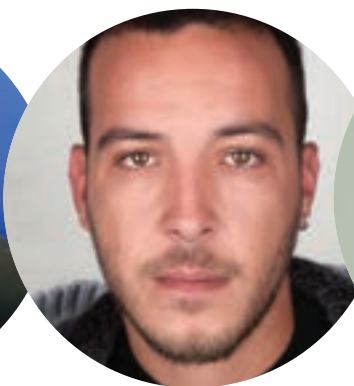


Αγροτική  
ενημέρωση  
σε γλώσσα  
ευρωπαϊκή

# ΕΝΤΑΤΙΚΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΓΑΛΛΙΚΩΝ

Δεν είναι πολλοί οι έχοντες άμεση σχέση με τον αγροτικό χώρο που διεκδικούν ψήφο για την Ευρωβουλή. Αυτό σημαίνει ότι τους λίγους που επέλεξαν τα πολιτικά κόμματα μπορούμε να τους κάνουμε πολλούς με την ψήφο μας.

ΤΟΥ ΓΙΑΝΝΗ ΠΑΝΑΓΟΥ



## ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΣΤΑΜΑΤΑΚΟΣ ΓΝΗΣΙΑ ΦΩΝΗ ΣΕ ΒΡΑΔΥΠΟΡΟΥΣΑ ΑΤΜΟΜΗΧΑΝΗ

Αυθεντική φιγούρα αγρότη που διεκδικεί θέση στην Ευρωβουλή, ο Δημήτρης Σταματάκος δεν είναι από τα παιδιά... που κάθονται καλά. Από την εποχή που ήταν επικεφαλής της Ένωσης Νέων Αγροτών Λακωνίας, εξέφραζε χωρίς ιδιοτέλεια τις θέσεις του, με τη δικαίωση για πολλές εξ αυτών να είναι καταγεγραμμένη. Όσο κι αν είναι αδύναμη η... ατμομηχανή του ΑΚΚΕΛ με την οποία επέλεξε να είναι υποψήφιος, η δική του φωνή παραμένει γνήσια και δυνατή.

## ΒΛΑΣΗΣ ΤΣΟΓΚΑΣ ΗΡΘΕΣ ΑΡΓΑ ΓΙΑ ΝΑ ΜΟΥ ΦΕΡΕΙΣ ΤΗ ΧΑΡΑ

Πολλοί είναι αυτοί οι οποίοι αναρωτιούνται ποια είναι η τόσο έντονη συλλογική δράση του Βλάση Τσόγκα στον αγροτικό χώρο που τον κατέστησε υποψήφιο με το ψηφοδέλτιο του ΣΥΡΙΖΑ στις Ευρωεκλογές. Συμμετείχε, λέει, στα μπλόκα του Ισθμού. Σημειωτέον ότι στον Ισθμό στηνόταν μπλόκο μόνο όταν πλησίαζε η διάλυση! Μπορεί να είναι καλό παιδί, όμως το στυλ του δεν τον βοηθάει πολύ. Άλλωστε, μόνο με τα social media στη γεωργία δεν γίνεται προκοπή.

## ΝΙΚΟΣ ΠΟΥΤΣΙΑΚΑΣ ΠΑΙΔΕΙΑ ΓΑΛΛΙΚΗ, ΚΟΥΛΤΟΥΡΑ ΑΓΡΟΤΙΚΗ

Με ιδιαίτερες κοινωνικές ευαισθησίες και γαλλική παιδεία, ο Νίκος Πουτσιακάς, υποψήφιος για την Ευρωβουλή με τους Οικολόγους - Πράσινους, δεν έχει άμεση εμπλοκή τα αγροτικά, κρατάει ωστόσο άσβεστη τη φλόγα της αγροτικής του καταγωγής. Σε κάθε περίπτωση, μια ενδεχόμενη παρουσία του στα έδρανα του Στρασβούργου μόνο θετικά θα προσμετρούσε στον ευρωπαϊκό δρόμο για τους συντελεστές της αγροτικής παραγωγής.



**ΓΙΑΝΝΗΣ ΒΑΓΚΟΣ**  
**ΕΜΠΡΟΣ ΣΤΟ ΔΡΟΜΟ ΠΟΥ ΧΑΡΑΞΕ Ο ΠΑΤΑΚΗΣ**

.....

Πάνω απ' όλα, ο Γιάννης Βάγκος είναι φίλος. Είναι όμως και μαχητής. Δεν έχει λείψει από καμιά συνέλευση, ειδικά της Πανελλαδικής Συντονιστικής των μπλόκων, και όσο κι αν η θέση στο ευρωψηφοδέλτιο του ΚΚΕ είναι πρωτίστως τιμητική, όπως ο ίδιος λέει, τίποτα δεν αποκλείεται. Αγροτικά και παραγωγικά τη βρέχει τη φανέλα του και μάλιστα από μικρό παιδί, αφού έχασε νωρίς τον πατέρα του και υποχρεώθηκε να αναλάβει ολοκληρωτικά την ευθύνη της οικογενειακής του εκμετάλλευσης. Πήρε όμως στα ζεστά και την υποψηφιότητά του ως ευρωβουλευτής. Θα μπορούσε να πει κανείς ότι έκανε περισσότερα χιλιόμετρα από πολλούς συνυποψήφιους, πέρασε απ' όλες τις τηλεοράσεις, με τις οποίες έχει καλλιεργήσει... καλή σχέση και θεωρείται αγαπητός, τίμησε με το παραπάνω το κόμμα που τον τίμησε! Ο χώρος έχει ανάγκη από ανθρώπους που τιμούν το αγροτικό επάγγελμα και το επάγγελμα έχει ανάγκη από φωνή στο Στρασβούργο.



**ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΜΕΛΑΣ**  
**Η ΕΠΟΜΕΝΗ ΔΙΑΒΟΥΛΕΥΣΗ**  
**ΣΤΙΣ ΟΧΘΕΣ ΤΟΥ ΠΟΤΑΜΟΥ ΙΛΛ**

.....

Δεν είναι αγρότης, κτηνίατρος είναι ο άνθρωπος. Βέβαια, μετά από τόσα χρόνια εμπλοκής με αγροτικά ζητήματα και τόση παρουσία στα τεκτονόμενα της ΚΑΠ και στις Βρυξέλλες, πώς να τον ξεχωρίσεις; Ο Δημήτρης Μελάς, υποψήφιος με τη ΝΔ για την Ευρωβουλή και συνδυάζει πολλά από τα προσόντα που απαιτούνται για μια αποδοτική θητεία στο σύνθετο, αυτήν τη φορά... club, το οποίο συγκροτείται με την ψήφο μας στις όχθες του ποταμού Ιλλ.

1

## ΓΙΟΓΚΑ ΑΛΛΑ ΜΕ... ΤΗ ΓΙΔΑ

Μια από τις πιο καινούργιες τάσεις στις ΗΠΑ είναι η goat yoga. Καθώς η σωματική επαφή με τα ζώα θεωρείται ευεργετική για την υγεία και την ευεξία, σε διάφορα μέρη της Αμερικής διοργανώνονται συνεδρίες άσκησης με κατοικίδια να κυκλοφορούν γύρω και πάνω στους συμμετέχοντες. Βέβαια η... κατοικο-γιόγκα εντάσσεται στη γενικότερη προσέγγιση της γυμναστικής αυτού του τύπου, η οποία προβλέπει σαν οργανικό συστατικό της την εμπλοκή ζώων. Γι' αυτό και στο διαδίκτυο αφθονούν οι περιπτώσεις ανθρώπων που κάνουν γιόγκα μαζί με διάφορα κατοικίδια, όπως σκυλιά (στο πλαίσιο της λεγόμενης «dogga», από το dog+yoga), γάτες, πουλιά, φίδια, πάντα κ.λπ. Έρευνες καταδεικνύουν ότι η αλληλεπίδραση με ζώα θεραπείας μπορούν να επιδράσουν θετικά στην έκκριση διαφόρων νευρομεταβιβαστών στον ανθρώπινο εγκέφαλο. Τα επίπεδα οξυτοκίνης, η οποία συνδέεται με τους δεσμούς αγάπης, τα επίπεδα ντοπαμίνης (εμπλέκεται στο σύστημα κινητροδότησης-ανταμοιβής) ανεβαίνουν. Αντιθέτως, η κορτιζόλη (ορμόνη σχετική με το στρες) μειώνεται».





DO  
what  
makes

## BITIRINIS FISH STREET FOOD

# Η ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΑΠΑΝΤΗΣΗ ΣΤΟ FISH AND CHIPS

Μήπως είστε από εκείνους που αγαπούν τα φρέσκα ψάρια και θαλασσινά, αλλά τα θεωρούν δύσκολα στο μαγείρεμά ή ακριβά στην τιμή; Ή μήπως είστε από εκείνους που αγαπούν το street food αλλά έχουν βαρεθεί τα ίδια και τα ίδια;

ΤΗΣ ΜΑΡΙΝΑΣ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ

**Ε**ίτε ανήκετε στην πρώτη κατηγορία, είτε στη δεύτερη, θα βρείτε αυτό που ζητάτε στο Bitirinis Fish Street Food. Τον πρώτο χώρο εστίασης στο Ηράκλειο Κρήτης που έβαλε το ψάρι και τα θαλασσινά στη λογική του φαγητού και φιλοδοξεί να αποτελέσει την ελληνική απάντηση στο αγγλικό fish and chips. Με έμπνευση από τον παππού Μπιτιρίνη, έναν από τους πιο γνωστούς πλανόδιους πωλητές ψαριών του νησιού, τα αδέρφια Νίκος και Μιχάλης συνεχίζουν την παράδοση της οικογένειας, υιοθετώντας μια εντελώς νέα προσέγγιση και βάζοντας το ψάρι και τα θαλασσινά, δυναμικά και κυρίως νόστιμα, στην υπόθεση street food.

Η παράδοση της οικογένειας στο ψάρι ξεκινά τη δεκαετία του '70, όταν τα καλάθια του παππού Μπιτιρίνη γέμιζαν καθημερινά με φρέσκια γόπα, μαριδάκι, και παλαμίδες από τα κρητικά ψαροκάικα, για να πωληθούν απ' άκρη σ' άκρη του νησιού. Γέννημα θρέμμα Κρητικός, ο παπούς ήταν και είναι παθιασμένος με τη θάλασσα και τα δώρα της και δεν παραλείπει, όπου σταθεί κι όπου βρεθεί, να μιλά για τη σημασία των ψαριών και των θαλασσινών στην υγεία. Τα παιδιά του, Γιώργος και Μανώλης, αγάπη-

## Το θαλασσινό σουβλάκι

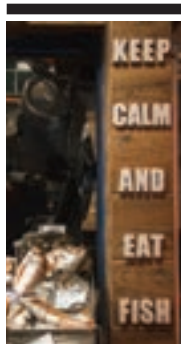
Must επιλογή είναι φυσικά το θαλασσινό «σουβλάκι», δηλαδή φρέσκο φιλεταρισμένο ψάρι ή θαλασσινά τυλιγμένα σε παραδοσιακή πίτα.



**Τον Νοέμβριο του 2018** τα αδέρφια, Νίκος και Μιχάλης Μπιτιρίνης, άνοιξαν στην πόλη του Ηρακλείου το Bitirinis Fish Street Food. Έδωσαν το στίγμα τους προσφέροντας ολόφρεσκο ψάρι σε χωνάκι και αναδεικνύοντας την αξία της πρώτης ύλης.



σαν τη δουλειά του πατέρα τους αλλά ήθελαν να κάνουν κάτι πιο σταθερό. Έτσι, το 1990 άνοιξαν το δικό τους ιχθυοπωλείο στην ψαραγορά του Ηρακλείου. Γύρισαν όλο το νησί για να βρουν τους καλύτερους συνεργάτες, να διευρύνουν το εμπόρευσμά τους αλλά και να μπουν στο χονδρικό εμπόριο, ενώ έκλεισαν αποκλειστικές συνεργασίες με δύο από τις μεγαλύτερες τράτες του νησιού και ένα γρι-γρι με έδρα στον Άγ. Νικόλαο. Η αγάπη για τα καλούδια της θάλασσας δεν θα μπορούσε να μην περάσει και στην τρίτη γενιά της οικογένειας, τον Νίκο και τον Μιχάλη, οι οποίοι με τη σειρά τους δεν επαναπαύθηκαν σε ό,τι βρήκαν έτοιμο, αλλά θέλησαν να το εξελίξουν ακόμη περισσότερο. «Ανοιξαμε μαζί με τον αδελφό μου το Bitirinis Fish Street Food τον



**Κουλτούρα**  
«Το ψάρι δεν είναι απλά μια γευστική εμπειρία, αλλά μέρος μιας ολόκληρης κουλτούρας βασισμένης στο ευ ζην», λένε τα αδέρφια Μπιτιρίνη.

Νοέμβριο του 2018. Πριν από αυτό σπουδάσαμε, εγώ τελείωσα Διοίκηση Επιχειρήσεων και ο αδελφός μου Μηχανολογία. Ωστόσο, μας άρεσε ό,τι έχει να κάνει με το ψάρι και ψάχναμε έναν τρόπο να μεγαλώσουμε κι εμείς την επιχείρηση και συγχρόνως να δώσουμε κάτι διαφορετικό στον κόσμο. Μια εύκολη λύση για να τρώει περισσότερο ψάρι», ανέφερε στο Αγρόκτημα ο Νίκος Μπιτιρίνης. Τελικά, η ιδέα να βάλουν το ψάρι και τα θαλασσινά στη λογική του street food προέκυψε από τις ανάγκες της αγοράς αλλά και από το παράδειγμα αντίστοιχων εγχειρημάτων του εξωτερικού.

«Ο κόσμος ζητούσε ψάρι χωρίς κόκκαλα, σε πιο οικονομικές τιμές -γιατί όπως γνωρίζουμε θεωρείται ακριβή τροφή- ψημένο και έτοιμο για κα-



τανάλωση αλλά και με τη δυνατότητα για διανομή κατ' οίκον. Επιπλέον, μέσα από κάποια ταξίδια μας στο εξωτερικό αλλά και από έρευνα στο ίντερνετ, είδαμε πώς δουλεύει στο εξωτερικό το fish and chips. Έτσι αποφασίσαμε να δημιουργήσουμε την ελληνική έκδοσή του με φρέσκο ψάρι, νόστιμο και υγιεινό, κρατώντας τις τιμές χαμηλά», εξηγεί ο κ. Μπιτιρίνης.

Για την οικογένεια Μπιτιρίνη το ψάρι δεν είναι απλά μια γευστική εμπειρία, αλλά μέρος μιας κουλτούρας βασισμένης στο «ευ ζην». Επιλέγουν ψάρι, όπως αναφέρουν, όχι μόνο για την υπέροχη γεύση του, αλλά και για το

αίσθημα της ευεξίας που προσφέρει η κατανάλωσή του, για τα πλούσια θρεπτικά συστατικά του και τη συμβολή του στην καλή λειτουργία της καρδιάς, της όρασης και του εγκεφάλου.

Αξίζει, βέβαια, να περάσουμε και στη γεύση αλλά και στις μοναδικές επιλογές που προσφέρει το Bitirinis Fish Street Food. Στις must επιλογές είναι φυσικά το θαλασσινό «σουβλάκι», δηλαδή φρέσκο φιλεταρισμένο ψάρι και θαλασσινά τυλιγμένα σε παραδοσιακή πίτα. Όσοι δεν προτιμούν τις πίτες μπορούν πάντα να επιλέξουν τα κωνάκια. Η νοστιμότητα γαριδόσουπα, οι μακαρονάδες και το

κριθαρότο με φρέσκα θαλασσινά σε πολύ χαμηλές τιμές, αποτελούν επίσης εξαιρετικές προτάσεις.

### Δίπλα στο ιχθυοπωλείο

Καθημερινά, ο πελάτης θα βρει ένα ή δύο διαφορετικά πιάτα ημέρας, ενώ ακριβώς δίπλα από το κατάστημα υπάρχει το ιχθυοπωλείο της οικογένειας, από το οποίο μπορεί να διαλέξει το προϊόν που θέλει για να του το ψήσουν με τον τρόπο που επιθυμεί. «Όλα είναι φτιαγμένα με τα κεράκια μας για να είμαστε σίγουροι για το αποτέλεσμα. Με την αποκλειστική μας συνεργασία με ένα γρι-γρι





και δύο από τις μεγαλύτερες τράτες του νησιού μας είμαστε βέβαιοι ότι να ψάρια μας είναι ολόφρεσκα και μυρίζουν θάλασσα. Έχοντας, λοιπόν, τον έλεγχο ολόκληρης της παραγωγικής διαδικασίας, από την αλιεία μέχρι το ψήσιμο, εγγυόμαστε για την αδιαπραγμάτευτη ποιότητα κάθε πιάτου», ξεκαθαρίζει μιλώντας στο Αγρόκτημα ο κ. Μπιτιρίνης.

### Μαθαίνουμε από τα λάθη μας

Η τοπική κοινωνία έχει αγκαλιάσει το νέο εγχείρημα των δύο αδελφών, οι οποίοι παίρνουν δύναμη απ' αυτό το γεγονός, όπως αναφέρει ο συνομιλητής μας: «Τα βήματά μας είναι συγκρο-

τημένα και σταθερά, όχι βιαστικά. Οργανωνόμαστε καλύτερα, μαθαίνουμε από τα λάθη μας, θέλουμε να προσφέρουμε προϊόντα και εξυπηρέτηση υψηλού επιπέδου και πιστεύουμε ότι κάποια στιγμή θα είμαστε έτοιμοι να δημιουργήσουμε περισσότερα σημεία εξυπηρέτησης εντός και ίσως και εκτός Κρήτης. Άλλωστε, ο κόσμος δείχνει να αγαπάει αυτό που κάνουμε».

Αναμενόμενη αυτή η αγάπη θα μπορούσε να πει κανείς, αν σκεφτεί ότι ο παπούς Μπιτιρίνης είχε πει στα εγγόνια του, όταν ξεκινούσαν: «Είμαι περήφανος για την ιδέα σας και είμαι σίγουρος ότι ο κόσμος θα την αγαπήσει όσο και εσείς!»

### Εγγύηση φρεσκάδας

Δίπλα στο Bitirinis Fish Street Food βρίσκεται το ιχθυοπωλείο της οικογένειας. Οι αποκλειστικές συνεργασίες με ένα γρι-γρι και δύο από τις μεγαλύτερες τράτες του νησιού της επιτρέπουν να εγγυάται για τη φρεσκάδα και την ποιότητα των προϊόντων της.

## ΜΕ ΜΙΑ ΜΑΤΙΑ



### Γαστρονομική εμπειρία

Τα αδέρφια Μπιτιρίνη γνωρίζουν τα τεχνικά μυστικά που μπορούν να μετατρέψουν τους ψαροκεφτέδες από ένα απλό φαγητό σε μία κορυφαία γαστρονομική εμπειρία.



### Διανομή κατ' οίκον

Ο νέος αυτός χώρος ήρθε να καλύψει την ανάγκη για ψάρι χωρίς κόκκαλα, σε οικονομικές τιμές, έτοιμο για κατανάλωση αλλά και με τη δυνατότητα για κατ' οίκον διανομή.



### Πολλές οι επιλογές

Οι μακαρονάδες, το κριθαρότο με φρέσκα θαλασσινά, οι δροσερές σαλάτες, τα ορεκτικά και οι χειροποίητες σως συμπληρώνουν με τον καλύτερο τρόπο το μενού.



Το Αγρόκτημα επισκέφθηκε το γραφικό πετρώχτιστο οινοποιείο με την επιβλητική ξύλινη πόρτα για να μάθει από κοντά τις λεπτομέρειές της ιστορίας της οικογένειας Γκίκα.

(© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕОРΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ)



ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΓΚΙΚΑ

# ΝΑ ΣΤΗΣΟΥΜΕ ΣΤΗΝ ΑΤΤΙΚΗ ΖΩΝΗ ΠΟΠ ΓΙΑ ΤΟ ΣΑΒΒΑΤΙΑΝΟ

Ο Ανδρέας Γκίκας μαζί με τις κόρες του, Βασιλική και Μαρία, συνεχίζουν στα Σπάτα την οινική ιστορία της οικογένειας, που ξεκινά το 1875, με νέες ιδέες και φιλόδοξα projects. Ένα από αυτά είναι η συνεργασία με το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο για την ανάδειξη του Σαββατιανού

ΤΗΣ ΜΑΡΙΝΑΣ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ



βιομηχανική χημεία ορίζει το κρασί ως το προϊόν της ζύμωσης γλεύκους σταφυλιού. Μα αυτό είναι το κρασί;». Αν και χημικός, ο Ανδρέας Γκίκας, πρόεδρος του Αττικού Αμπελώνα, δεν αρκείται σε αυτό τον ορισμό. Για εκείνον το κρασί έχει σχέση με το συνειρμό και τον άνθρωπο. «Στο ποτήρι είναι ο χαρακτήρας και η ψυχή του παραγωγού και κακά τα ψέματα οι οινοποιοί είμαστε ιδιαίτεροι άνθρωποι».

Εκείνη τη στιγμή δοκιμάσαμε το «Pine Forest», μια ρετσίνα από Ασύρτικο 100%. Εντυπωσιακή ιδέα, αν σκεφτεί κανείς μάλιστα ότι ο οινοποιός την επεξεργαζόταν από το 1995. «Μα και τώρα έχω ιδέες που δεν τολμώ να τις πω. Χρειάζεται το σωστό timing για κάποια προϊόντα», αναφέρει ο ίδιος και συνεχίζει: «Εδώ το ρετσίνα δεν μένει πολλές ώρες. Όσο χρειάζεται για να πάρουμε τ' αρώματα της πευκοβελόνας. Έχουμε λοιπόν μια ρετσίνα που μπορεί να παλαιώσει

και η συγκεκριμένη είναι του 2016». Κάθε επιλογή του οινοποιείου βασίζεται στην πείρα, μια παράμετρος που σίγουρα δεν λείπει από την οικογένεια Γκίκα. Η οινική της ιστορία ξεκινά τον 19ο αιώνα, με τους προγόνους της να εργάζονται στον μεγάλο αμπελώνα του Ανδρέα Καμπά στα Μεσόγεια. Ένας από αυτούς ξεχώρισε για την εργατικότητα του και ως επιβράβευση έλαβε ένα κομμάτι γης. Ήταν το πρώτο αμπέλι που πέρασε στην ιδιοκτησία της οικογένειας. Το οινοποιείο βέβαια ήρθε χρόνια αργότερα, όταν πλέον είχε αναλάβει ο Ανδρέας Γκίκας. Αξίζει να σημειωθεί ότι από το 1983 έως σήμερα λειτουργεί το δικό του οινολογικό εργαστήριο, γεγονός που του έχει προσφέρει βαθιά γνώση στον οίνο.

«Άδεια για το συγκεκριμένο οινοποιείο πήραμε πολύ πρόσφατα, το 2010. Έτσι, με τα δικά μας πια μέσα αξιοποιήσαμε την οικογενειακή πρώτη ύλη από τα 190 στμ. ιδιόκτητων αμπελώνων, προσπαθώντας να φτιάξουμε κρασιά που να διαφοροποιούνται. Αυτή τη στιγμή, σε παραγωγή πρώτης ύλης είμαστε γύρω στους 140 τόνους, ενώ το οινοποιείο εμφανίζει 80.000 μπουκάλια». Πλέον, γίνεται η μετάβαση στην επόμενη γενιά, στις κόρες του οινοποιού, Βασιλική και Μαρία. Η πρώτη σπουδάσε Αμπελουργία-Οινολογία στη Γαλλία και η μικρότερη τελείωσε το Φυσικό και στη συνέχεια έφυγε στην Αγγλία για master στο Management-Marketing. Η ανάγκη του οινοποιού για πλήρη έλεγχο της πρώτης ύλης οδήγησε στην

απόφαση να μεταφέρει τους αμπελώνες στη ζώνη ΠΓΕ Πλαγιές Κιθαιρώνα. «Τα νόστιμα κρασιά ξεκινούν από το αμπέλι. Επέλεξα λοιπόν ένα αμπελοτόπι, που το terroir του μοιάζει με αυτό της ορεινής Ελλάδας, σε υψόμετρο 500 μ., γεγονός που θα μας βοηθήσει με την κλιματική αλλαγή. Έπρεπε να βρω επίσης κτήματα συγκεντρωμένα, όχι κομμάτι-κομμάτι, για να μη στοιχίζει πανάκριβα η καλλιέργεια», εξηγεί ο ίδιος. Η ποιότητα που θέλει να επιτύχει το οινοποιείο απαιτεί μικρές στρεμματικές αποδόσεις. «Την περίσσια της παραγωγής την απομακρύνουμε με τον πράσινο τρύγο, γιατί δεν θέλουμε να εξατμούμε το φυτό. Υπολογίζουμε 8 με 10 σταφύλια στο κάθε πρέμνο», συμπληρώνει. Ο αμπελώνας είναι ολοκληρω-



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ



μένως διαχειρίσις και σε αυτόν αρχικά υπήρχαν ξενικές ποικιλίες, δηλαδή Cabernet, Merlot, Syrah και Grenache. Πιστεύοντας, όμως, στην αξία των ντόπιων ποικιλιών ο οινοποιός συμπλήρωσε το δυναμικό του με Ασύρτικο και Μαλαγουζιά. Πειραματίζεται δε με τον Αυγουσιάτη και έχει φυτέψει Βραδιανό, που πρωταγωνιστεί στη νέα ετικέτα. «Τα επόμενα χρόνια έχουμε σκοπό να φυτέψουμε άλλες τρεις ελληνικές ποικιλίες, μέσα σε αυτές και το Σαββατιανό, μία ποικιλία χαρισματική αλλά αδικημένη. Προσπαθούμε εδώ στην Αττική να δημιουργήσουμε μία ζώνη ΠΟΠ. Από τη θέση του προέδρου του Αττικού Αμπελώνα, μπορώ να πω ότι έχουμε κάνει ήδη κινήσεις με το Γεωπονικό για να υποστηρίξουμε επιστημονικά το εγχείρημα».

**Το Αγρόκτημα επισκέφθηκε το Οινοποιείο Γκίκα στις Ανοιχτές Πόρτες μαζί με άλλους οινοφίλους για μια εξαιρετική γευστική δοκιμή.**



Δοκιμάσαμε τα φρέσκα κρασιά «Μαϊστρος», σε λευκή, ροζέ και ερυθρή εκδοχή. Το παλαιωμένο για 12 μήνες σε γαλλικά και αμερικανικά βαρέλια «Cabernet Sauvignon». Το επίσης παλαιωμένο για 12 μήνες «Syrah» και το «Vradiano-Merlot», στην πρώτη του οινοποίηση από 60% Βραδιανό και 40% Merlot.



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ



## ΒΡΗΚΑΜΕ ΤΟ ΕΛΙΞΙΡΙΟ ΤΗΣ ΥΓΕΙΑΣ ΣΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

Αν και δεν είναι μεγάλη η πορεία της ομάδας του Eliama Daily Value, οι συγκινήσεις που έχει προσφέρει είναι σπάνιες. Μία διάκριση στάθηκε η αφορμή για ένα μεγάλο ταξίδι στον κόσμο του ποιοτικού ελαιολάδου

ΤΗΣ ΣΟΦΙΑΣ ΣΠΥΡΟΥ

Ό

ταν βρέθηκαν γύρω από το τραπέζι στην Αγία Βαρβάρα κοντά στο Ηράκλειο Κρήτης, πριν τέσσερα χρόνια το ζευγάρι, Έλλη Τιτάκη και Μύρωνας Καμνάκης, και η κουμπάρα τους Γκρέτα Βόζνιακ, Καθηγήτρια στο Πανεπιστήμιο Κύπρου, δεν είχαν σκεφτεί να ασχοληθούν επαγγελματικά με το ελαιόλαδο, άλλωστε

όπως για πολλούς το λιοστάσι ήταν μια συμπληρωματική δραστηριότητα. Τα πράγματα πήραν μια αναπάντεχη τροπή μέσα από τη συζήτηση και η ιδέα που αρχικά μπορεί να ξεπερνούσε τα όρια του ρεαλισμού στην πορεία έδωσε βάση για μια ματιά πιο τολμηρή. Το να στείλουν το ελαιόλαδο που έβαζαν πάνω στο τραπέζι να κριθεί στο διαγωνισμό του Λονδίνου ήταν και μια κίνηση

«Φτιάξαμε ένα brand για να αποδείξουμε ότι το καλό προϊόν αξίζει», λένε οι άνθρωποι του Eliama Daily Value.



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

info

2

Παράγουν δύο ετικέτες, μία πλούσια σε πολυφαινόλες με έντονα πικρά στοιχεία και μία με ήπιες αναλογίες φρουτώδους και πικάντικου χαρακτήρα.

70%

«Στο ελαιοτριβείο γίνεται το 70% της δουλειάς», τονίζει η κυρία Τιτάκη.



## ΜΥΡΩΝΑΣ ΚΑΜΝΑΚΗΣ

Η σύζυγός του τον χαρακτηρίζει τελειομανή και η αλήθεια είναι ότι ο Μύρωνας Καμνάκης δεν αφήνει τα πράγματα στην τύχη. «Παρακολούθησα πολλά σεμινάρια στην αρχή, όπως αυτό του ΣΕΒΙΤΕΛ, ενώ αναζητούσα συστηματικά τις συμβουλές του Μανώλη Σαλιβαρά γιατί τελικά πρέπει να μάθεις πράγματα για να καλλιεργήσεις και να παράγεις ελαιόλαδο», ανέφερε ο ίδιος μιλώντας στο Αγρόκτημα.



## ΓΚΡΕΤΑ ΒΟΖΝΙΑΚ

«Έχουμε δει ότι μία διαίτα που είναι πλούσια σε ελαιόλαδο και μονοακόρεστα λιπαρά οξέα (ω-9 λιπαρά οξέα) συμβάλλει στην καλύτερη συμπεριφορά απέναντι σε παθήσεις, όπως το Πάρκινσον, το Αλτσχάιμερ αλλά και η ανάκαμψη από ένα εγκεφαλικό επεισόδιο», σημειώνει η Γκρέτα Βόζνιακ, καθηγήτρια στο Πανεπιστήμιο Κύπρου.



## ΒΡΑΒΕΥΣΗ

Η ομάδα του Eliama Daily Value βραβεύτηκε για το πολυφαινολικό ελαιόλαδο «Eliama Gold Health Claim», στον διαγωνισμό Olympia Health & Nutrition Awards 2019. Το βραβείο απονεμήθηκε στις 12 Μαΐου σε εκδήλωση στην Παλιά Βουλή, στην Αθήνα.

συμβολική. Σήμερα η κυρία Βόζνιακ, που φέρει την ευθύνη της ιδέας, είναι πραγματίστρια, καθώς παραδέχεται ότι η διάκριση του Λονδίνου οφειλόταν εν πολλοίς και στην ευνοϊκή συγκυρία. Έτυχε η χρονιά να δώσει καλό αποτέλεσμα. Ωστόσο, η διάκριση στάθηκε η αφορμή για ένα μεγάλο ταξίδι στον χώρο του ποιοτικού ελαιόλαδου. Από εκείνο το σημείο, η τύχη έδωσε τη θέση της στην προσοχή στη λεπτομέρεια, την πειθαρχία και την πλαισίωση του αποτελέσματος με την αντίληψη της σύγχρονης ιατρικής, στην παραγωγή των ετικε-

τών Eliama Daily Value.

Βέβαια, πριν την αφορμή υπήρχε η βάση, η συνάντηση των μελών της ομάδας με το ελαιόλαδο. «Λόγω της ειδικότητας μου στην κλινική νευροφυσιολογία και θεραπευτική φαρμακολογία, έχω ασχοληθεί πολλά χρόνια με τις ευεργετικές ιδιότητες της Μεσογειακής διατροφής και του ελαιόλαδου στο πεδίο των νευροεκφυλιστικών παθήσεων», αναφέρει η κυρία Βόζνιακ. Διαφορετική ήταν η συνάντηση της κυρίας Τιτάκη: «Ήμουν επιχειρηματίας στο χώρο των ειδών υγιεινής αλλά στην κρίση χρεοκό-

## 12-14 ΩΡΕΣ

Οι ελιές αποθηκεύονται σε βανάκι με ψυγείο ή σε θάλαμο ελεγχόμενης θερμοκρασίας στους 12-14 βαθμούς Κελσίου.

ππσα. Τότε, στράφηκα στον τουρισμό και ασχολήθηκα με τα παραδοσιακά προϊόντα του τόπου μου. Τα σχόλια που έλαβα για το ελαιόλαδο ήταν εξαιρετικά και με παρακίνησαν να σκεφτώ πώς θα αξιοποιούσα την παραγωγή που είχαμε».

Η ομάδα του Eliama Daily Value εμφανίζει δύο κωδικούς. Ένα ελαιόλαδο πλούσιο σε πολυφαινόλες με έντονα πικρά στοιχεία και μία ακόμα ετικέτα με πιο ήπιες αναλο-



**Το προϊόν έχει αποσπάσει πολλές και σημαντικές διακρίσεις σε ελληνικούς και διεθνείς διαγωνισμούς ποιότητας ελαιόλαδου**

γίες φρουτώδους, πικρού και πικάντικου χαρακτήρα, που ξεχωρίζει για την αρμονία του.

Για το πρόσφατα βραβευμένο πολυφαινολικό ελαιόλαδο «Eliama Gold Health Claim» η κυρία Βόζνιακ υποστηρίζει ότι «προκειται για ένα ελιξίριο υγείας και ομορφιάς, πλούσιο σε ελαιοκανθάλη».

### Σημασία στη λεπτομέρεια

Στο τελικό αποτέλεσμα η ομάδα των τρίτων συνεργατών. Για να επιτευχθούν τα επιθυμητά επίπεδα ποιότητας στο λιοστάσι, χρειάζεται προσοχή σε πολλά στάδια με κύριο αυτό της συγκομιδής. «Στην Κρήτη τον Νοέμβριο όταν μαζεύουμε τις ελιές έχουμε καλοκαίρι. Για να τις προστατεύσουμε από τη ζέστη και για να διατηρηθούν όλες εκείνες οι ευεργετικές ουσίες παλεύουμε. Αποθηκεύ-



Η Eliama Daily Value είναι μια οικογενειακή επιχείρηση παραγωγής έξτρα παρθένου ελαιόλαδου. Οι ελαιώνες της είναι ξηρικοί και βρίσκονται στην Αγ. Βαρβάρα Ηρακλείου, σε υψόμετρο 600 μ.

ουμε τις ελιές σε βανάκι με ψυγείο ή σε θάλαμο ελεγχόμενης θερμοκρασίας, στους 12 με 14 βαθμούς Κελσίου. Τις μεταφέρουμε στο ελαιοτριβείο το μέγιστο μέσα σε 6 ώρες από τη στιγμή της συγκομιδής του», τονίζει ο κ. Καμνάκης.

Τον καρπό της ελιάς που παράγει η ομάδα του Eliama Daily Value τον εμπιστεύεται στα έμπειρα χέρια των ανθρών του ελαιοτριβείου «Αλμπαντάκη» στο Ηράκλειο, το οποίο αποτελεί κρίσιμο κρίκο στην αλυσίδα ποιότητας του ελαιόλαδου. «Στο ελαιοτριβείο γίνεται το 70% της δουλειάς», τονίζει η κυρία Τιτάκη και συνεχίζει: «Είμαστε πολύ τυχεροί που βρήκαμε έναν τόσο καλό και συνεργάσιμο επαγγελματία. Mas απολυμαίνει από βραδύς τα μηχανήματα, στοιχείο πολύ σημαντικό για την ποιότητα του ελαιόλαδου μας».



(© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ)

## ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΕΙΝΑΙ ΕΝΑ ΠΑΙΔΙ ΠΟΛΛΟΙ ΞΕΚΙΝΟΥΝ ΑΛΛΑ ΜΕΤΑ ΑΠΟΧΩΡΟΥΝ

«**ΕΧΟΥΜΕ ΔΟΚΙΜΑΣΕΙ** απογοητεύσεις όταν δεν καταφέραμε να πετύχουμε την ποιότητα που θέλαμε, αλλά δεν κάναμε πίσω. Πολλοί ξεκινούν αλλά αποχωρούν. Φτιάξαμε ένα brand για να αποδείξουμε ότι το καλό προϊόν αξίζει. Στην απονομή των βραβείων Olympia Health & Nutrition Awards ένιωσα μια δικαίωση, μια μορφή ανταμοιβής. Είναι σαν να μου έδωσε την ευκαιρία το παιδί μου να πάω να το δω που μπήκε στο Πανεπιστήμιο», αναφέρει η κυρία Τιτάκη. Εκτός από το συγκεκριμένο βραβείο έχουν αποσπάσει και άλλες σημαντικές διακρίσεις.





## Εθνικός πλούτος η Μελισσοκομία

---

Η ελληνική υπερτροφή, με τις ποικίλες εκφράσεις,  
πολύτιμος σύμμαχος της παγκόσμιας υψηλής γαστρονομίας





# ΣΤΗ ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΑ ΤΟ ΧΟΜΠΙ ΓΙΝΕΤΑΙ ΚΑΙ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ

*Στη χώρα του Αρισταίου, μιας από τις πιο αινιγματικές φιγούρες της ελληνικής μυθολογίας στον οποίο αποδίδεται ο τίτλος του «πατέρα» της συστηματικής εκτροφής μελισσών, η τέχνη της μελισσοκομίας, παρά τα προβλήματα, συνεχίζει να... ανθεί.*

ΤΟΥ ΛΕΩΝΙΔΑ ΛΙΑΜΗ



**25.000**

ΝΟΙΚΟΚΥΡΙΑ



Η παραγωγή μελιού, βασιλικού πολτού, γύρης και άλλων προϊόντων της μέλισσας, εξακολουθεί να είναι αναπό-

σπαστο κομμάτι της κουλτούρας του Έλληνα, με πολύ σημαντικό οικονομικό, αλλά και περιβαλλοντικό αποτύπωμα, καθώς στηρίζει το εισόδημα χιλιάδων νοικοκυριών στην ελληνική ύπαιθρο και, ταυτόχρονα, συμβάλλει κομβικά στη διατήρηση της βιοποικιλότητας και της ισορροπίας του οικοσυστήματος.

«Αν και απόλυτα ακριβή αριθμητικά δεδομένα δεν υπάρχουν, καθώς δεν είναι έτοιμο το ηλεκτρονικό μητρώο, η εικόνα που επικρατεί στον κλάδο είναι πως με τη μελισσοκομική δραστηριότητα απασχολούνται σήμερα

γύρω στα 25.000 νοικοκυριά σε όλη την ελληνική επικράτεια», αναφέρει στο Αγρόκτημα ο πρόεδρος της Ομοσπονδίας Μελισσοκομικών Συλλόγων Ελλάδος, Βασίλης Ντούρας.

Από τον αριθμό αυτό, γύρω στους 5.000 είναι οι επαγγελματίες, που διαθέτουν από 300 έως και περισσότερες από 2.000 κυψέλες και ζουν αποκλειστικά από την εκτροφή. Επίσης, περί τους 10.000 υπολογίζονται οι ετεροαπασχολούμενοι, με 150 έως και 500 - 600 κυψέλες, οι οποίοι ενισχύουν το βασικό εισόδημά τους, ενώ άλλοι σχεδόν 10.000 είναι ερασιτέχνες, οι οποίοι φροντίζουν από 5 έως το πολύ 30 κυψέλες, καλύπτοντας ίδιες ανάγκες.

«Η μελισσοκομία στην Ελλάδα είναι οικογενειακή υπόθεση και πολλές



**Τάδε έφη  
Albert Einstein**

Σύμφωνα με τον διάσημο αστροφυσικό, εν έτει 1940, το ανθρώπινο είδος έχει μόνο τέσσερα έτη ζωής, σε περίπτωση που εξαφανιστούν οι μέλισσες.

# ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΑ

με μια ματιά



ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΕΣ

**5.000**

300 - 2.000+  
ΚΥΨΕΛΕΣ



ΕΤΕΡΟ-  
ΑΠΑΣΧΟΛΟΥΜΕΝΟΙ

**10.000**

150 - 600  
ΚΥΨΕΛΕΣ



ΕΡΑΣΙΤΕΧΝΕΣ

**10.000**

5 - 30  
ΚΥΨΕΛΕΣ

## ΕΘΝΙΚΟ ΜΕΛΙΣΣΟΚΕΦΑΛΑΙΟ

**1,3**

ΕΚΑΤ. ΚΥΨΕΛΕΣ



Επίσημα  
στοιχεία

**2,5**

ΕΚΑΤ. ΚΥΨΕΛΕΣ



Εκτίμηση  
επαγγελματιών



ΕΛΛΑΔΑ

Μια από τις πρώτες θέσεις διεθνώς σε σχέση με το δείκτη πυκνότητας κυψελών ανά τετραγωνικό χιλιόμετρο

ΜΕΣΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ  
ΑΝΑ ΚΥΨΕΛΗ **20**  
ΚΙΛΑ

Είναι η βάση από την οποία πρέπει να ξεκινά ο επαγγελματίας



ΕΘΝΙΚΗ  
ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΤΟΝΟΙ

**30.000 - 35.000**



ΛΙΑΝΙΚΗ  
ΠΩΛΗΣΗ

Πεύκο  
Ανθόμελα



**8 - 10**

Έλατο  
Θυμάρι

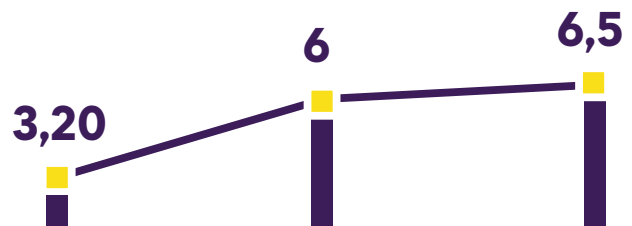


**20**

ΜΕΣΗ ΤΙΜΗ  
ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ



ΧΟΝΔΡΙΚΗ  
ΠΩΛΗΣΗ



ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ

φορές αποτελεί δεύτερη ενασχόληση. Για παράδειγμα έχουμε πολλούς οι οποίοι είναι στρατιωτικοί, αστυνομικοί, εκπαιδευτικοί, συνταξιούχοι, ακόμη και ιερείς και ασχολούνται και με τη μελισσοκομία», εξηγεί ο κ. Ντούρας, προσθέτοντας ότι «το επάγγελμα ασκείται κυρίως νομαδικά, που σημαίνει πως ανάλογα με το πού είναι η βοσκή, ο μελισσοκόμος μπορεί να είναι σήμερα στη Θράκη ή στη Θάσο και την επόμενη μέρα να σπκώσει τις κυψέλες του και να μετακινηθεί στη νότιο Πελοπόννησο ή στη δυτική Ελλάδα».

Η πρακτική αυτή εκτός από έξοδα,

σημαίνει και ταλαιπωρία για όποιον ασκεί τη μελισσοκομία, αλλά, όπως αναφέρει ο συνομιλητής μας, αν ο ενδιαφερόμενος είναι αποφασισμένος να ασχοληθεί σοβαρά, ο κλάδος έχει προοπτική και μπορεί να του εξασφαλίσει άνετη επιβίωση. Από το σημείο αυτό, όμως, μέχρι το μύθο ότι μπορεί να σου αποφέρει μεγάλα κέρδη και μάλιστα χωρίς κόπο, υπάρχει μεγάλη απόσταση.

### Όλο και περισσότερο «νέο αίμα»

Η εισροή, πάντως, νέου «αίματος» στο χώρο της μελισσοκομίας είναι διαρκής, αν και την περίοδο αυτή ο ρυθ-

μός έχει ανακοπεί αρκετά, σε σχέση με το τί γινόταν στις αρχές της δεκαετίας. «Στα χρόνια της κρίσης είδαμε πολλούς να εισέρχονται στο χώρο, ίσως και πάνω από 7.000-8.000 συμπολίτες μας. Πολλοί ήταν απελπισμένοι γιατί είχαν χάσει τη δουλειά τους και αναζητούσαν μια επαγγελματική διέξοδο» μας λέει ο κ. Ντούρας, σημειώνοντας, ωστόσο, πως έκτοτε έχει γίνει ήδη ένα «ξεσκαρτάρισμα» του μελισσοκομικού κλάδου, διότι δεν είναι εύκολη δουλειά και πρώτα από όλα όποιος την επιλέξει πρέπει να μπορεί να ζήσει στην ύπαιθρο με τις δυσκολίες που συνεπάγεται.

## ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΑ ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΟ

### ΣΤΑ 20 ΚΙΛΑ ΑΝΑ ΚΥΨΕΛΗ ΤΟ ΟΡΙΟ ΒΙΩΣΙΜΟΤΗΤΑΣ

**ΟΣΟΝ ΑΦΟΡΑ** το εθνικό μελισσοκεφάλαιο, ο έμπειρος συνομιλητής μας τονίζει πως, βάσει στοιχείων του κράτους που βασίζονται στις δηλώσεις διαχειρίσεως, αριθμεί σήμερα περί τα 1,3 εκατ. κυψέλες, ενώ σύμφωνα με υπολογισμούς των επαγγελματιών του χώρου (σ. σ. εάν θεωρηθούν όλα τα βιβλιάρια, σημειώνουν), ξεπερνά τα 2,5 εκατ. κυψέλες και δίνει στη χώρα μας μια από τις πρώτες θέσεις διεθνώς σε σχέση με το δείκτη πυκνότητας κυψελών ανά τετραγωνικό χιλιόμετρο. Η μέση παραγωγή ανά κυψέλη στη χώρα μας είναι περίπου στα 15 κιλά μελιού. Για έναν επαγγελματία, ωστόσο, τα 20 κιλά ανά κυψέλη είναι η βάση από την οποία πρέπει να ξεκινά για να μπορεί να προσβλέπει πως η δραστηριότητά του θα είναι και αποδοτική οικονομικά.

Αναφερόμενος στη φετινή μελισσοκομική σεζόν, που έκανε ποδαρικό με κάποια λίγα ανθόμελα, ο πρόεδρος της Ομοσπονδίας εκτιμά πως με βάση τη μέχρι τώρα εξέλιξη του καιρού, η χρονιά προοιωνίζεται καλή. «Μέχρι το τέλος Ιουνίου θα ξέρουμε πώς πήγε η Καστανιά και κάπου εκεί θα φανεί και ο Έλατος. Επίσης από τα μέσα Ιουνίου θα έχουμε τα πρώτα θυμάρια, ενώ τα όψιμα είναι τον Ιούλιο και τον Αύγουστο», εξηγεί ο ίδιος και συμπληρώνει πως «έως τον Αύγουστο θα τρυγηθεί και η Βελανιδιά, ενώ από τα τέλη Ιουλίου θα ξεκινήσει και ο Πεύκος, ο οποίος θα συνεχιστεί και μετά το Σεπτέμβριο. Ενδιάμεσα θα έχουμε και κάποιες άλλες συγκομιδές, όπως από το βαμβάκι, τον ηλιάνθο και άλλες καλλιέργειες όπου βόσκουν τα μελίσσια».



Ο πρόεδρος της Ομοσπονδίας Μελισσοκομικών Συλλόγων Ελλάδος, Βασίλης Ντούρας, μίλησε στο Αγρόκτημα για την ενχώρια μελισσοκομία.

ΟΡΘΩΝΕΙ ΕΜΠΟΔΙΑ Η ΠΟΛΙΤΕΙΑ

## ΣΩΖΕΙ ΤΟΝ ΚΛΑΔΟ Η «ΧΕΡΙ ΣΕ ΧΕΡΙ» ΠΩΛΗΣΗ

Καθοριστικό ρόλο στο να μπορέσει η μελισσοκομία να διατηρήσει τις αντοχές της ακόμη και στις συνθήκες της κρίσης, αποτέλεσε το γεγονός ότι ένα σημαντικό μέρος της ετήσιας παραγωγής πωλείται απευθείας από τον μελισσοκόμο, είτε χέρι με χέρι, είτε μέσω των λαϊκών αγορών.

«Στη λιανική η μέση τιμή είναι στα 8 έως 10 ευρώ το κιλό για μέλια από πεύκο και κάποια ανθόμελα, αλλά όταν μιλάμε για έλατο και κυρίως για θυμάρι, μπορεί να φτάσει και πάνω από 20 ευρώ το κιλό», μας ανέφερε ο κ. Ντούρας, σημειώνοντας ότι «στη χονδρική οι τιμές έχουν ένα εύρος που ξεκινά από τα 3,20 ευρώ το κιλό και μπορεί να φτάσει έως 6 – 6,5 ευρώ το κιλό, αλλά οι ποσότητες που διοχετεύονται μέσα από αυτό το κανάλι πωλήσεων, είναι μικρότερες συγκριτικά». Οστόσο σύμφωνα με τον ίδιο, από

το Φεβρουάριο του 2019 η πολιτεία εξέδωσε μια απόφαση με την οποία επιχειρεί να εντάξει τους μελισσοκόμους, όσον αφορά στις ποσότητες που ορίζει ο Κανονισμός 852/2004, για την απευθείας πώληση από τον παραγωγό στον καταναλωτή, στη λογική των τυποποιητών και των εμπόρων.

### Καθυστερεί η εκταμίευση του τριετούς, που λήγει 31 Ιουλίου

«Αρνούμαστε να υπακούσουμε, γιατί αυτή η απόφαση δεν υπηρετεί τη στήριξη του παραγωγού», ανέφερε ο πρόεδρος της Ομοσπονδίας, ενώ άφησε αιχμές και για την καθυστέρηση εκταμίευσης στους δικαιούχους μελισσοκόμους του ποσού περίπου 7 εκατ. ευρώ που αντιστοιχεί στο 3ο έτος του τριετούς μελισσοκομικού προγράμματος στήριξης, για το οποίο κλείνει η περίοδος στις 31 Ιουλίου του 2019.



ΣΤΙΣ 4 ΙΟΥΝΙΟΥ

## ΞΕΚΙΝΟΥΝ ΟΙ ΔΙΕΡΓΑΣΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΣΗΜΑ

**ΕΝΑ ΑΛΛΟ ΜΕΤΩΠΟ** στο οποίο πασχίζει να φέρει αποτελέσματα ο κλάδος, την περίοδο που διανύουμε, είναι αυτό της ένταξης του μελιού στα προϊόντα του ελληνικού σήματος, προκειμένου να θωρακιστεί ακόμη περισσότερο από τα κρούσματα των «ελληνοποιήσεων». «Στις 4 Ιουνίου είναι προγραμματισμένη μια σύσκεψη για το θέμα του ελληνικού σήματος, στην οποία θα εξετάσουμε τα κριτήρια με τα οποία θα κατανέμεται αυτό, προκειμένου να ενισχύσουμε ακόμη περισσότερο το ελληνικό μέλι», ανέφερε ο κ. Ντούρας, σημειώνοντας, πάντως, πως μετά την υποχρεωτική αναγραφή της χώρας συγκομιδής του μελιού, που ισχύει από το 2013, τα κρούσματα έχουν περιοριστεί δραστικά.





Λιγότερες κυψέλες και ίδια λεφτά προβλέπει το τριετές μελισσοκομικό πρόγραμμα 2020-2022, που ξεκινά επίσημα τον Σεπτέμβριο και σύμφωνα με τον εθνικό φάκελο περιλαμβάνει τον ίδιο κορμό μέτρων και επιπλέον τη γενετική βελτίωση.

## ΤΟΝ ΙΟΥΛΙΟ ΠΕΡΙΜΕΝΕΙ ΕΓΚΡΙΣΗ ΤΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 2020-2022

ΤΟΥ ΓΙΩΡΓΟΥ ΚΟΝΤΟΝΗ

**Η ΑΛΛΑΓΗ ΚΑΤΑΜΕΤΡΗΣΗΣ** του αριθμού των κυψελών για την έγκριση των μελισσοκομικών προγραμμάτων, έφερε ως αποτέλεσμα η χώρα μας να δηλώσει 1,3 εκατ. μελισσοσμήνη αντί για 2 εκατ. που κοινοποιούσε στην Ευρώπη, γεγονός που κρύβει τον κίνδυνο να υπάρξουν λιγότερα κονδύλια για τα μελισσοκομικά προγράμματα 2020-2022. Ωστόσο, πληροφορίες του Αγροκτήματος, αναφέρουν ότι οι ελληνικές αρχές έχουν καταθέ-

σει φάκελο ζητώντας ποσό αντίστοιχο με την περασμένη τριετία, δηλαδή περί τα 2,1 εκατ. ευρώ, ο οποίος θα πρέπει να έχει εγκριθεί έως τον ερχόμενο Ιούλιο. Ο λόγος για τον οποίο μειώθηκαν σε τόσο μεγάλο βαθμό τα μελισσοσμήνη οφείλεται σύμφωνα με πηγές, στο γεγονός ότι η καταμέτρηση γίνεται με τις δηλώσεις διαχείμασης, οι οποίες έγιναν υποχρεωτικές το 2017 για όσους ενδιαφέρονται για τα επιδοτούμενα προγράμματα. Έτσι,

κυρίως οι ετεροεπαγγελματίες, καθώς στο Μέτρο «Οικονομική στήριξη της νομαδικής μελισσοκομίας» συμμετέχουν μόνο κατ'επάγγελμα μελισσοκόμοι, είτε δεν είχαν το κίνητρο να κάνουν τη σχετική δήλωση, είτε για λόγους φορολογικούς δεν ήθελαν να εμφανίζουν μελισσοσμήνη. Υπενθυμίζεται ότι για τα περασμένα προγράμματα η καταμέτρηση γινόταν με βάση το μελισσοκομικό βιβλιάριο.

Σε ό,τι αφορά το μελισσοκομικό πρόγραμμα 2020-2022 ο φάκελος που έχει καταθέσει η χώρα μας διατηρεί τον κύριο κορμό της περασμένης περιόδου. Ένα νέο, πιλοτικό μέτρο που έχει προστεθεί πάντως αφορά τη γενετική βελτίωση του πληθυσμού. Ειδικότερα, η παλέτα των μέτρων που αναμένεται να τρέξει από το φετινό φθινόπωρο αφορά:

- Τεχνική βοήθεια προς μελισσοκόμους και οργανώσεις.
- Καταπολέμηση εισβολών στις κυψέλες και ασθενειών.
- Εξορθολογισμό της εποχιακής μετακίνησης.
- Μέτρα στήριξης εργαστηρίων ανάλυσης προϊόντων μελισσοκομίας με στόχο τη διευκόλυνση των μελισσοκόμων στην εμπορία και την αναβάθμιση της αξίας.
- Συνεργασία με ειδικευμένους φορείς για την υλοποίηση προγραμμάτων εφαρμοσμένης έρευνας.
- Βελτίωση της ποιότητας των προϊόντων με σκοπό την καλύτερη αξιοποίηση στην αγορά. Το μέτρο περιλαμβάνει την εξής δράση: Αναγνώριση μελιού και άλλων προϊόντων ως ΠΟΠ, ΠΓΕ ή ΕΠΙΠ.



## ΟΛΟΚΛΗΡΩΝΕΤΑΙ Η «ΧΑΡΤΟΓΡΑΦΗΣΗ - ΤΑΥΤΟΠΟΙΗΣΗ ΜΕΛΙΟΥ ΝΗΣΙΩΤΙΚΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ»

**ΣΤΗΝ ΤΕΛΙΚΗ ΦΑΣΗ** βρίσκεται το πρόγραμμα «Χαρτογράφηση – Ταυτοποίηση Μελιού Νησιωτικής Ελλάδας». Όπως σχετικά ανέφερε σε ανακοίνωσή του ο Αγροτικός Συνεταιρισμός Ευδήλου Ικαρίας την εβδομάδα 8-15 Μαΐου επισκέφθηκε την περιοχή η Κυριακή Μπεργελέ, εκπρόσωπος της επιστημονικής ομάδας του Γενικού Χημείου, για αυτοψία – επιβεβαίωση των στοιχείων που είχαν σταδιακά προσκομίσει οι παραγωγοί, αλλά και για συγκέντρωση νέων. Σύμφωνα με τα αποτελέσματα το μέλι Ικαρίας και Φούρνων σε όλες του τις ποικιλίες ξεπερνά κατά πολύ τις αντίστοιχες νομοθετημένες προδιαγραφές και οι οργανοληπτικές του ιδιότητες το καθιστούν απολύτως αναγνωρίσιμο. Στα πλαίσια της περιόδου, έγιναν συναντήσεις με 20 παραγωγούς ενδιαφερόμενους για το Πρόγραμμα. Ελήφθησαν πάνω από 300 δείγματα μελισσοκομικών φυτών και γύρης και φωτογραφικό υλικό.

### ΚΑΤΑΡΡΕΥΣΗ ΑΠΟΙΚΙΩΝ

## Ο ΡΟΛΟΣ ΤΟΥ ΓΕΝΕΤΙΚΟΥ ΥΛΙΚΟΥ

**ΤΟ ΜΕΛΛΟΝ** για τη μελισσοκομία δεν είναι ανέφελο και αυτό αφορά και στην ελληνική πραγματικότητα. «Από το 2003 έχουν αναφερθεί στην Ευρώπη και την Αμερική σοβαρές απώλειες μελισσών και το 2006 χρησιμοποιήθηκε για πρώτη φορά ο όρος Σύνδρομο Κατάρρευσης των Αποικιών», αναφέρει στο Αγρόκτημα η Φανή Χατζήνα, Διευθύντρια του Τμήματος Μελισσοκομίας του ΕΛΓΟ Δήμητρα, διευκρινίζοντας πως «το

φαινόμενο αυτό είναι πολυ-παραγοντικό και μπορεί να οφείλεται σε πολλές παραμέτρους, οι οποίες εξασθενούν το μελίσι. Παρόλα αυτά όμως, αρκεί, μόνο ένας για να καταρρεύσει». Στην Ελλάδα οι απώλειες των μελισσοσπυγών, αν και δεν υπάρχει ένας συστηματικός τρόπος παρακολούθησής τους, δείχνουν αυξημένες κατά τα τελευταία 5 χρόνια. «Ένας από τους βασικότερους παράγοντες που επηρεάζουν την υγεία των μελισσών και προκα-

λούν μεγάλες απώλειες, είναι τα φυτοπροστατευτικά προϊόντα», αναφέρει η κυρία Χατζήνα. Άλλοι παράγοντες αποτελούν οι ασθένειες των μελισσιών, η διατροφή τους, καθώς και το γενετικό τους υλικό, το οποίο, κατά την κυρία Χατζήνα «μπορεί να βοηθήσει στην αντιμετώπιση των αντιξωών συνθηκών, αλλά προϋποθέτει να είναι καλά προσαρμοσμένο στις συνθήκες και γενετικά βελτιωμένο. Γεγονός που δεν ισχύει στην Ελλάδα».



# ΖΩΝΤΑΝΟ ΚΥΤΤΑΡΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΤΟ ΕΘΝΙΚΟ ΜΟΥΣΕΙΟ ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΑΣ

ΤΟΥ ΔΗΜΗΤΡΗ ΜΑΚΡΗ

info

Ας σημειωθεί ότι το **Εθνικό Μουσείο Μελισσοκομίας** στον Πύργο Συγγρού στο Μαρούσι είναι προσβάσιμο στο κοινό καθημερινά από τις 09.00 π.μ. έως τις 14.00 μ.μ.

**ΤΙΣ ΠΙΟ ΣΠΑΝΙΕΣ ΚΥΨΕΛΕΣ** και παλιές κυψέλες από όλα τα μέρη της Ελλάδας περιλαμβάνει στα εκθέματά του ένα από τα πιο ειδικά μουσεία της Ελλάδας, το Εθνικό Μουσείο Μελισσοκομίας, που στεγάζεται στον Πύργο του Ανδρέα Συγγρού στο Μαρούσι και φιλοξενεί την πρώτη συστηματική καταγραφή της ελληνικής παραδοσιακής μελισσοκομίας. Πρόκειται για 47 κυψέλες από όλον τον ελλαδικό χώρο, από τις Πρέσπες έως την Κρήτη, που χρησιμοποιούνταν (μερικές χρησιμοποιούνται ακόμα και σήμερα) από τους Έλληνες μελισσοκόμους πριν από την είσοδο της κυψέλης ευρωπαϊκού τύπου. Χαρακτηριστικά των κυψελών αυτών ήταν ότι

οι κηρήθρες καταστρέφονταν μετά από κάθε μελότρυγο. Στο Μουσείο επίσης υπάρχουν και διάφορα εργαλεία που χρησιμοποιούνταν από τους μελισσοκόμους, όπως καπνιστήρια, μελισσοκομικές μάσκες, καθώς και ένα ακριβές αντίγραφο 300 ετών, του μελοπίθαρου που υπήρχε στις αποθήκες του μινωικού πολιτισμού. Παράλληλα στο αρχείο του Ινστιτούτου Γεωπονικών Σπουδών υπάρχει πληθώρα φωτογραφιών (τόσο σε έντυπη, όσο και ψηφιακή μορφή) από τις μελισσοκομικές καταγραφές του Θανάση Μπίκου. Ένα αρχείο που στην πραγματικότητα αποτελεί την πρώτη συστηματική καταγραφή της ελληνικής παραδοσιακής μελισσοκομίας.



Η ευκαιρία για τη γνωριμία με το Μουσείο δόθηκε σε ειδική ημερίδα την Πέμπτη 9 Μαΐου, που διοργανώθηκε από το Ινστιτούτο Γεωπονικών Επιστημών με αφορμή την Παγκόσμια Ημέρα Μέλισσας, που γιορτάζεται στις 20 Μαΐου, και στην οποία πα-

ΠΑΝΑΡΧΑΙΑ ΤΕΧΝΗ

## ΟΙ ΑΠΑΡΧΕΣ

**Από το 7000 π.Χ.** οι άνθρωποι ήξεραν να παίρνουν το μέλι και να το χρησιμοποιούν στη διατροφή αλλά και σαν φάρμακο. Στην Ελλάδα, οι μελετητές αναφέρουν ότι η τέχνη της μελισσοκομίας ήλθε από την Αρχαία Αίγυπτο. Το 1903 εμφανίζεται η «ευρωπαϊκή» κυψέλη κινητού πλαισίου από την Ελληνική Γεωργική Εταιρεία.

Το 1939, 40 χρόνια μετά, το ποσοστό αντικατάστασης είχε φθάσει στο 14,3%.

## Η ΒΑΡΡΟΑ

**Με τη μεταπολίτευση** «μπήκε» στην Ελλάδα και το άκαρι βαρρόα. Και τότε άλλαξαν όλα, αφού τα μελίσσια σε παραδοσιακές κυψέλες πέθαιναν. Σήμερα τα προβλήματα επιβάλλουν να επαναπροσδιορίσουμε τη

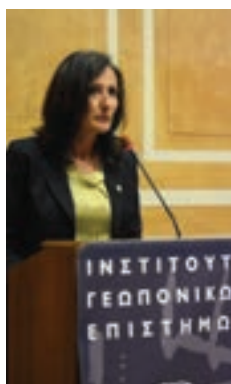
σχέση μας με τη μέλισσα.

## ΜΑΚΡΑ ΠΟΡΕΙΑ

**Διέξοδο επιβίωσης** σε καιρούς πολέμου προσέφερε η μελισσοκομία στους Έλληνες. Λίγα πράγματα όμως έχουν μελετηθεί σε ό,τι αφορά την άσκησή της στη μακροαίωνα αυτή πορεία. Και όσα έχουν διασωθεί και καταγραφεί οφείλονται πρωτίστως στην προσπάθεια του Θανάση Μπίκου.

Στοιχεία από την παρουσίαση της Σοφίας Γούναρη στην εκδήλωση της 9ης Μαΐου





© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

ραβρέθηκαν μεταξύ άλλων ο υπουργός Σταύρος Αραχωβίτης, ο γενικός γραμματέας του ΥΠΑΑΤ, Νίκος Αντώνογλου, ο πρόεδρος της Ομοσπονδίας Μελισσοκομικών Συλλόγων Ελλάδος, Βασίλης Ντούρας και ο αρχαιολόγος, Γιώργος Μαυροφρύδης.

Συνοψίζοντας τους στόχους του Μουσείου η ερευνήτρια Σοφία Γούναρη αναφέρει: «Διάσωση, διαφύλαξη και ανάδειξη της μελισσοκομικής κληρονομιάς της χώρας, καθώς αποτελεί ένα ζωντανό κύτταρο έρευνας, πληροφόρησης και εκπαίδευσης επι-

στημόνων, παραγωγών και κοινού αναδεικνύοντας την σημασία της μελισσοκομίας ως οικονομικό, παραγωγικό και πολιτιστικό αγαθό, αντιπροσωπευτικό των πρακτικών βιώσιμης ανάπτυξης και διαχείρισης των φυσικών πόρων».

Ακριβές αντίγραφο 300 ετών, του μελοπιθάρου που υπήρξε στις αποθήκες του μινωικού πολιτισμού.

## ΤΡΟΧΟΠΕΔΗ ΓΙΑ ΤΗ ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΑ Η ΕΛΛΗΠΗΣ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ ΤΟΥ 1935

**ΕΝΑΝ ΑΙΩΝΑ** μετρούν οι ισχύουσες διατάξεις της νομοθεσίας στον τομέα της μελισσοκομίας, σύμφωνα με την ερευνήτρια Σοφία Γούναρη. Μάλιστα όπως η ίδια αναφέρει, ανάμεσα σε αυτά που δεν ορίζονται από τις ισχύουσες διατάξεις είναι πού θα πρέπει να τοποθετούνται τα μελίσσια και συνεκδοχικά οι μέλισσες. Όπως σημειώνει η κυρία Γούναρη, το υπουργείο Περιβάλλοντος και η Γενική Διεύθυνση Δασών έχουν θεσπίσει νόμο με τον οποίο

επιτρέπεται η τοποθέτηση των μελισσιών ακόμα και σε κατοικημένες περιοχές. Ωστόσο αυτό, αποτελεί σχήμα οξύμωρο. Χαρακτηριστικό παράδειγμα είναι τα ελληνικά νησιά, που λόγω του τουρισμού, υπάρχει ένας αθέμιτος ανταγωνισμός μεταξύ τουριστικών μονάδων και μελισσοκόμων. Όπως τονίζει η κυρία Γούναρη, πρέπει και η πολιτεία να στηρίξει τον Έλληνα μελισσοκόμο που είναι ένας από τους καλύτερους σε όλο τον κόσμο.



Σοφία Γούναρη, Εντεταλμένη Ερευνήτρια ΙΜΔΟ, ΕΛΓΟ Δήμητρα.

# ΔΩΔΕΚΑΛΟΓΟΣ ΤΟΥ... ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΟΥ

Ο μελισσοκόμος πρέπει να αγαπά τη μέλισσα, να γνωρίζει καλά τη βιολογία της και να εφαρμόζει σωστές επεμβάσεις στον κατάλληλο χρόνο. Η μελισσοκομική πρακτική χρειάζεται εμπειρία, και δεν είναι τυχαίο το γεγονός ότι οι περισσότεροι επαγγελματίες στην Ελλάδα, είναι μελισσοκόμοι 2ης και 4ης γενιάς. Ο παραγωγός πρέπει, επίσης, να γνωρίζει τη μελισσοκομική κληρίδα, καθώς και να μπορεί να αντιμετωπίσει τους εχθρούς και τις ασθένειες των μελισσών. Συνοπτικά, τα 12 σημεία που πρέπει να προσέχει ένας μελισσοκόμος, σύμφωνα με τη γεωπόνο και εντεταλμένη ερευνήτρια ΙΜΔΟ του ΕΛΓΟ Δήμητρα, Σοφία Γούναρη, είναι:

## 1 ΠΑΡΑΓΩΓΗ γόνου το φθινόπωρο

### ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΓΟΝΟΥ ΑΠΑΙΤΕΙΤΑΙ:

- Καλή βασίλισσα
- Νέκταρ, που δίνει το ερέθισμα στη βασίλισσα για ωτοκία
- Γύρη, που δίνει το ερέθισμα στις παραμάνες μέλισσες να εκθρέψουν τις νέες προνύμφες
- Αρκετός χώρος για τις νέες μέλισσες

## 2 ΞΕΧΕΙΜΩΝΙΑΣΜΑ

### ΤΑ ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ ΑΥΤΗΣ ΤΗΣ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ ΕΙΝΑΙ:

- Μικρότερη κατανάλωση συνολικά
- Απουσία γόνου, άρα μικρότερες απαιτήσεις σε θερμοκρασία
- Μικρότερη εξάντληση βασίλισσας και εργατριών
- Μείωση κινδύνου λιμοκτονίας σε έντονα καιρικά φαινόμενα

## 3 ΤΡΟΦΕΣ του χειμώνα

Τα μέλισσα που ξεχειμωνιάζουν χωρίς απόθεμα γύρης, έχουν μικρούς πληθυσμούς με γερασμένες μέλισσες χωρίς την άνοιξη, κινδυνεύοντας από θάνατο, μειωμένη ωτοκία και, μειωμένη ανάπτυξη

### ΚΑΛΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΕΣ:

- Θρεπτική τροφή, πηγή ενέργειας
- Να μην αλλοιώνεται
- Να μην ανεβάζει την υγρασία μέσα στην κυψέλη
- Να μην προκαλεί δυσεντερία στις μέλισσες

## 4 ΜΕΤΑΒΟΛΙΚΗ υγρασία

Εξαρτάται από την κατανάλωση μελιού κατά το ξεχειμώνιασμα, από τη θερμοκρασία, την υγρασία και το διοξείδιο του άνθρακα.

## 5 ΣΥΛΛΟΓΗ γύρης την άνοιξη

Ο μελισσοκόμος πρέπει να προσέχει πόση γύρη θα συλλέξει ειδικά τις δύσκολες χρονιές, με μικρή διάρκεια ανθοφορίες.

Η έλλειψη της γύρης στο μέλισσι μπορεί να προκαλέσει:

- Συντόμηση της διάρκειας ζωής των μελισσών
- σταμάτημα εκτροφής του γόνου – θάνατο νεαρών προνυμφών
- κανιβαλισμό των νεαρών προνυμφών
- μείωση του ρυθμού παραγωγής βασιλικού πολτού – επίδραση στην ωτοκία αλλά και στην ευζωία της βασίλισσας
- γέννηση ασθενών ακμαίων μελισσών και κηφήνων

## 6 ΑΝΑΝΕΩΣΗ κηρηθρών

Η παραγωγή του κεριού είναι στοιχείο της φυσιολογίας του μελισσιού και θα γίνει έτσι κι αλλιώς. Γιατί είναι απαραίτητη η αντικατάσταση των παλαιών κηρηθρών;

- υπολείμματα φαρμάκων
- σπόρια παθογόνων οργανισμών
- εκκόλαψη μικρότερων μελισσών
- μικρότερη χωρητικότητα σε μέλι

## 7 ΑΝΑΠΤΥΞΗ του μελισσιού

Το μελίσσι πρέπει να μπορεί να ελέγχει τη θερμοκρασία της φωλιάς. Εάν δεν μπορεί, η βασίλισσα μειώνει τη γέννα, οι μέλισσες «κουράζονται», η επικοινωνία γίνεται πιο δύσκολη. Απαιτείται τοποθέτηση 2ου πατώματος, αφού το μελίσσι έχει γεμίσει το 1ο. Επίσης, οι νέες κηρήθρες χτίζονται καλύτερα και πιο γρήγορα δίπλα στον γόνο (θερμ. 33°-34°C, νέες μέλισσες).

## 8 ΣΥΛΛΟΓΗ μελιού

- Μέλι μπορούν να συλλέξουν μόνο «ενήλικα» μελίσσια.
- Τα μελίσσια που αναπτύσσονται το καλοκαίρι καλό θα είναι «να παίρνουν τα βουνά».
  - Τόσο μέλι θα μαζέψει ένα μελίσσι, όσο περισσότερες μέλισσες έχει, για τις πρώτες 7-10 ημέρες.
  - Τα μελίσσια, όταν μεταφέρονται για συλλογή μελιού, πρέπει να έχουν αναλογία σφραγισμένου προς ανοιχτό γόνο 70:30.
  - Όχι στις συνεχείς μετακινήσεις και προσοχή στον αριθμό των πατωμάτων.
  - Στις καλοκαιρινές μελιτοφορίες η ύπαρξη άδειων κηρηθρών διεγείρει τη συλλογή, το αντίθετο συμβαίνει στις φθινοπωρινές και ανοιξιάτικες ανθοφορίες.

## 9 ΝΕΡΟ

- Η έλλειψη νερού μειώνει τις αποδόσεις κατά 20-30% και θα πρέπει να καλύπτονται οι ατομικές ανάγκες κάθε μέλισσας ξεχωριστά, ενώ έχει επίπτωση και στην παρασκευή της τροφής του γόνου. Θα πρέπει να διατηρείται σε υψηλά επίπεδα η σχετική υγρασία στην περιοχή του γόνου και να ρυθμίζεται η θερμοκρασία μέσα στην κυψέλη.
- Νερό καθαρό, τρεχούμενο, όχι πισίνας, όχι στάνης, όχι θάλασσας.

## 10 ΑΝΑΝΕΩΣΗ-ΠΑΡΑΓΩΓΗ βασιλισσών

Ο μελισσοκόμος πρέπει να αναλαμβάνει πρωτοβουλία στην ανανέωση των βασιλισσών του γιατί:

- Τα κριτήρια επιλογής μελισσών και μελισσοκόμου είναι διαφορετικά, π.χ. σμηνουργία, επιθετικότητα, παραγωγή
- Δεν πρέπει να διατηρεί βασιλισσες μεγαλύτερες των 2 ετών
- Οι προνύμφες που θα εξελιχθούν σε βασιλισσες θα πρέπει να προέρχονται από μελίσσια με επιθυμητά χαρακτηριστικά για τον μελισσοκόμο και όχι για το μελίσσι
- Οι προνύμφες που θα εξελιχθούν σε βασιλισσες θα πρέπει να τραφούν με τη μέγιστη δυνατή ποσότητα Β.Π. (σωματική διάπλαση, αριθμός οβarioλών, επιτυχής γονιμοποίηση)
- Η διαδικασία της ανανέωσης των βασιλισσών δεν θα πρέπει να αποβαίνει εις βάρος της παραγωγής

## 11 ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ του Βαρρόα

Τα προβλήματα στην αντιμετώπιση:

- Η επιβάρυνση των προϊόντων της μέλισσας με φάρμακα.
- Η προστασία του βαρρόα μέσα στον κλειστό γόνο.
- Η τοξικότητα των φαρμάκων στις ακμαίες μέλισσες και στο γόνο.
- Η ανάπτυξη ανθεκτικότητας του βαρρόα
- Η επιβάρυνση του κόστους παραγωγής του μελιού

### ΤΑ «ΟΠΛΑ» ΤΟΥ ΜΕΛΙΣΣΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΟΥ:

- Γρήγορος εντοπισμός προσβεβλημένου γόνου, ένστικτο καθαρισμού (επιλογή βασιλισσών, βάση με σήτα)
- προτίμηση του κηρηθρογόνου, περιοδική εμφάνιση (παγίδευση νωρίς την άνοιξη)
- γονιμότητα του βαρρόα, (μέγεθος κελιού-ανανέωση κηρηθρών)
- περίοδος σφραγισμένου γόνου (επιλογή βασιλισσών)
- ευαισθησία στις ακραίες θερμοκρασίες (μεταφορές, ορεινές περιοχές, σήτα)
- Η «παλαιά γνώση» (το φαρμακείο της φύσης: ακονιζιά, τσουκνίδα)

## 12 MARCHALINA hellenica

- Δεν αφήνουμε ανοιχτά τα μελίσσια στα πεύκα, με πολλούς άδειους χώρους.
- Απομακρύνουμε τα μελίσσια από τα πευκοδάση έγκαιρα, ώστε να ανανεώσουμε τον πληθυσμό τους.
- Η ανοιξιάτικη περίοδος μελιτοέκκρισης του Marchalina, επηρεάζεται από τις κλιματολογικές συνθήκες του χειμώνα.
- Για να την εκμεταλλευτούμε τα μελίσσια, θα πρέπει να αναπτυχθούν πρώιμα σε γόνο και πληθυσμό.



# ΟΤΑΝ ΟΙ ΜΕΛΙΣΣΕΣ ΤΡΥΓΟΥΝ ΤΗ ΛΕΒΑΝΤΑ

Ένα ζευγάρι από το Φωτολίβος της Δράμας έφτιαξε το πρώτο ελληνικό μέλι λεβάντας σε μορφή κρέμας και μέσα σε μόλις ένα χρόνο κέρδισε τις εντυπώσεις στην Ελλάδα και στο εξωτερικό

ΤΟΥ ΠΕΤΡΟΥ ΓΚΟΓΚΟΥ



## VORIA CHORA, TO BRAND NAME

Οι μέλισσες τρυγούν στα 12 στρέμματα που είναι σπαρμένα με λεβάντα, τα οποία διαχειρίζονται οι Κατερίνα Γεωργιάδου και Βασίλης Ζαβούνης



**Ε**χοντας στο μυαλό τους την παραγωγή αιθέριου ελαίου από το φυτό της λεβάντας, η Κατερίνα Γεωργιάδου και ο Βασίλης Ζαβούνης ξεκίνησαν το 2014 την καλλιέργεια στο χωριό Φωτολίβος της Δράμας. Η παραγωγή μελιού από λεβάντα προέκυψε εντελώς τυχαία, όταν μια χρονιά με πολλές βροχές, τοποθέτησαν μελίσσια στο χωράφι, 12 στρεμμάτων, εξ ου και η ονομασία της επιχείρησης, με τις λεβάντες και εξεπλάγησαν από τη γεύση του μελιού. Έτσι, τα σχέδια άλλαξαν στην πορεία και τον Ιανουάριο του 2018 έβγαλαν για πρώτη φορά στην ελληνική αγορά μέλι λεβάντας, ένα προϊόν το οποίο είναι ιδιαίτερα δημοφιλές στη Γαλλία. «Είδαμε ότι η καλλιέργεια λεβάντας στην περιοχή μας δεν αξίζει τον κόπο, γιατί είμαστε απομακρυσμένοι από τις περιοχές όπου καλλιεργείται οργανωμένα. Δεν μας συνέφερε, η απόδοση ήταν ελάχιστη», αφηγείται η Κατερίνα Γεωργιάδου. Η νεαρή αγρότισσα προέρχεται από αγροτική οικογένεια, με τον πατέρα της να καλλιεργεί ακόμα



**«ΕΠΕΝΔΥΣΑΜΕ ΣΤΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ»**

«Όλα τα χρήματα των Νέων Αγροτών τα επενδύσαμε στο να φτιάξουμε κάτι μοναδικό»

και σήμερα αρκετά στρέμματα με βαμβάκι και ηλιάνθο. Από την άλλη, ο Βασίλης Ζαβούνης προέρχεται από οικογένεια με εικοσαετή εμπειρία στη μελισσοκομία. «Εγώ έχω τα χωράφια, ο σύζυγος τα μελίσσια, και όταν παντρευτήκαμε παντρέψαμε και τις δουλειές μας», αναφέρει αστείευόμενη η ίδια. Η παραγωγή από τα 80 μελίσσια είναι αρκετή για την κάλυψη της ζήτησης σε επιλεγμένα καταστήματα σε τουριστικές πόλεις της Ελλάδας, αλλά και σε Κύπρο και Γερμανία, ενώ πέρα από το μέλι λεβάντας, η εταιρεία της «Voria Chora» περιλαμβάνει μέλι ανθέων με κονιορτοποιημένο φασκόμυλο ή εχινάκεια.

**Το δύσκολο είναι να βρεις συνεργάτες και να προωθήσεις τα προϊόντα σου**

«Έχει δουλειά το να προωθήσεις τη δουλειά σου. Να βρεις συνεργάτες, να στείλεις δείγματα του προϊόντος, να ψάξεις τρόπους να προβληθείς. Είναι κυρίως δουλειά γραφείου αυτό και ίσως να είναι πιο δύσκολο από τα υπόλοιπα», εξηγεί ο ίδιος και συμπληρώνει ότι οι καταναλωτές ανταποκρίνονται θετικά στο προϊόν.



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ



## ΣΤΑ ΑΒΑΤΑ ΓΙΑ ΤΟ ΠΙΟ ΚΑΛΟ ΜΕΛΙ

Με ορμητήριο το Μουρίκι Βοιωτίας κοντά στη λίμνη Υλίκη, ο Δημήτρης Ασημακόπουλος, απλώνεται σ' ολόκληρη την Ελλάδα αφήνοντας τις κυψέλες με τα μελίσσια του, στις πιο κατάλληλες περιοχές, για να του παράγουν υψηλής ποιότητας μέλι

ΤΟΥ ΝΙΚΟΥ ΤΣΙΑΜΤΣΙΚΑ

**Η** τριβή του Δημήτρη Ασημακόπουλου με τη μελισσοκομία ξεκίνησε σχεδόν με το που έμαθε να περπατάει, από τον πατέρα του και τον παππού του. Το 2009 τελείωσε το Πολυτεχνείο στην Πάτρα, Χημικός Μηχανικός, αλλά αντί να ασχοληθεί με την εφαρμογή των σπουδών του, πήρε τη σκυτάλη από τον πατέρα του, μετατρέποντας τη μελισσοκομία μέσα σε περίπου μια δεκαετία σε μια μεγάλη κι επικερδή επιχείρηση, πριν ακόμη κλείσει τα 32 του χρόνια. «Αυτή τη στιγμή συντηρούμε γύρω στις 2.500 παραγωγικές κυψέλες και παράγουμε γύρω στους 100 τόνους μέλι το χρόνο», αναφέρει ο ίδιος. Η λαϊκή αγορά ήταν το πρώτο στάδιο και ήδη η επιχείρηση στέλνει παραγγελίες στη Γερμανία. «Προσπαθούμε να εφαρμόζουμε σύγχρονες και ασφαλείς μεθόδους για να έχουμε παραγωγή σίγουρη στις κυψέλες μας και χαμηλό κόστος, σε κάθε στάδιο. Έχουμε 4 φορτηγά για να μεταφέρουμε τις κυψέλες, νταλίκες και μικρά, και έχουμε πάρει κι ένα τρακτέρ, παρ' ότι δεν έχουμε χωράφια, για ν' ανεβάζουμε τις κυψέλες στα βουνά, σε λάσπες και δύσβατα μέρη, στο Μαίναλο κι αλλού. Στις άβατες περιοχές βγαίνει το καλύτερο μέλι», αναφέρει ο κ. Ασημακόπουλος. As σημειωθεί ότι οι εγκαταστάσεις της επιχείρησης στεγάζονται στο Ύπατο Βοιωτίας, σε ιδιόκτητο χώρο 900 τ.μ.

Πευκόμελο

## Η ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΥΠΕΡΤΡΟΦΗ

Μοναδικό, καθώς παράγεται μόνο στην Ελλάδα, και εξαιρετικής ποιότητας μέλι μελιτώματος. Πρόκειται για ένα προϊόν μακράς συλλογής από τον Απρίλιο μέχρι τον Νοέμβριο, που περιέχει όλα τα θρεπτικά στοιχεία που το καθιστούν μια ανεκτίμητη υπερτροφή, με το πλούσιο σώμα και τη μοναδική του γεύση να του χαρίζουν υψηλή δημοφιλία μεταξύ των ειδημόνων του μελιού. Παράγεται από την εταιρεία Nirra με έδρα τη Θεσσαλονίκη, η ειδικεύεται στην παραγωγή περιορισμένων και σπάνιων προϊόντων με βάση το μέλι που όχι μόνο ανήκουν στην κατηγορία των υπερτροφών αλλά προσθέτουν μια γκουρμέ πινελιά στη γαστρονομία.

**Χαμηλή περιεκτικότητα σε ζάχαρη και νερό**  
Το πευκόμελο Nirra δεν κρυσταλλώνει εύκολα λόγω της χαμηλής περιεκτικότητας σε ζάχαρη και νερό.



Melinda Private Label

## Η ΕΜΠΕΙΡΙΑ ΚΑΝΕΙ ΤΗ ΔΙΑΦΟΡΑ

Η εταιρεία Melinda από την ίδρυσή της, το έτος 2000, συνδυάζει τις παραδοσιακές τεχνικές μελισσοκομίας με τις πιο σύγχρονες εγκαταστάσεις τυποποίησης μελιού στην Ελλάδα. Σήμερα είναι ένας από τους μεγαλύτερους μεταποιητές - συσκευαστές μελιού στην Ευρώπη, με μεγάλη εξαγωγική δραστηριότητα και ετήσια παραγωγή 8.000 τόνων.





## Βιολογικό μέλι καστανιάς

### ΟΜΑΔΑ ΜΕΛΙΣΣΟΥΡΓΩΝ ΣΤΗ ΛΑΜΙΑ

**ΔΩΔΕΚΑ** ανεξάρτητοι μελισσοουργοί με κοινό όραμα δημιούργησαν τον Μελισσοκομικό Συνεταιρισμό Λαμίας «Μελιπτέας» με στόχο την παραγωγή μελισσοκομικών προϊόντων υψηλής ποιότητας. Σε αυτά και το Βιολογικό Ελληνικό Μέλι Καστανιάς, που βραβεύθηκε με «3 αστέρια» στα Great Taste Awards 2018» για το οποίο οι άνθρωποι

του Συνεταιρισμού αναφέρουν χαρακτηριστικά: «Με 96% γυρεόκοκκους, συλλέγεται κατά τους καλοκαιρινούς μήνες από τα μελισσοσμήνη μας που βρίσκονται τοποθετημένα στα πυκνόφυτα δάση άγριας καστανιάς του Τυμφρηστού». Αρωγός τους το Εργαστήριο Μελισσοκομίας του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου.

## Εκλεκτές ποικιλίες

### ΙΣΤΟΡΙΚΟ ΟΝΟΜΑ

**ΚΥΡΙΑΡΧΕΙ** στην ελληνική αγορά η Αττική Μελισσοκομική Εταιρεία Αλέξανδρος Πίττας ΑΕΒΕ, που έλκει την ιστορία της ήδη από το 1928. Σήμερα συσκευάζει και διακινεί στην Ελλάδα και το εξωτερικό εκλεκτές ποικιλίες ελληνικού μελιού επιλεγμένες από 2.000 μελισσοκόμους στα brands Αττική, Φίνο και Νέκταρ.



Από την Elawon

### ΜΕΛΙ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΑΣ

**ΣΥΜΠΥΚΝΩΝΕΙ** όλες τις μυρωδιές και γεύσεις των εύφορων πορτοκαλεώνων της πελοποννησιακής γης στο Αστέρι κοντά στη Σκάλα Λακωνίας.







Μελισσοκομική Επιχείρηση  
Λάκκων Ομαλού Κρήτης

## ΑΝΘΙΖΕΙ ΣΤΗ ΣΑΜΑΡΙΑ

**ΑΝΗΚΕΙ** στα ανθόμελα και ξεχωρίζει λόγω των έντονων αρωματικών και γευστικών χαρακτηριστικών του. Έχει τονωτικές και αντισπασμικές ιδιότητες και η όψη του είναι ιδιαίτερα ελκυστική. Το Θυμαρίσιο Μέλι «Μέλομα» συλλέγεται από την περιοχή του Εθνικού Δρυμού Σαμαριάς και εκτός από θυμάρι περιέχει μαλοτήρα καθώς και άλλα σπάνια και εκλεκτά βότανα της κρητικής χλωρίδας.

Μέλι από θυμάρι

## ΕΝΑ ΜΕΛΙΣΣΟΥΡΓΕΙΟ ΣΤΗΝ ΕΥΒΟΙΑ

**ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΗΣ** ποιότητας μέλι από θυμάρι. Τα χαρακτηριστικά που το κάνουν μοναδικό είναι το βαθύ κερμπαρανίο χρώμα, οι μυρωδιές του θυμαριού και η του γεύση. Είναι πλούσιο σε ιχνοστοιχεία ενώ είναι γνωστό για τις αντισπασμικές ιδιότητες και τη σημαντική αντιοξειδωτική του δράση. Παράγεται από

το «Μελισσοουργείον Οικ. Αργύρη», μία μικρή μελισσοκομική μονάδα με έδρα τις Κονίστρες Ευβοίας, η οποία παράγει επίσης μέλι ελάτης, πεύκου, ερείκης και αγριοβελανιδιάς και κοντορίγανης. Τα προϊόντα της έχουν επανειλημμένα βραβευθεί σε διεθνείς διαγωνισμούς για την ποιότητα και τη γεύση τους.



## Μελισσοκομία Ασημακόπουλου

Από το 1948

Μεταφέρουμε τα μελίσσια μας σε επιλεκτικές ανθοφορίες σε όλη την Ελλάδα

- Μελισσοσμήνη
- Παραφυάδες
- Μέλι
- Γύρη
- Πρόπολη
- Βασιλικός πολτός



Διαθέτουμε παραφυάδες και μελισσοσμήνη υψηλής παραγωγικότητας σε όλη την Ελλάδα και νησιά με αποστολή δική μας.

T. 6974078023  
6941412186

ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΑ ΑΕ

## ΦΥΣΙΚΟΙ ΧΥΜΟΙ

ΕΛΛΗΝΙΚΟΙ ΜΕΧΡΙ  
ΤΑ ΦΡΟΥΤΑ ΤΟΥΣ

Η γεύση είναι μονόδρομος όταν κανείς επενδύει στον πλούτο της ελληνικής φύσης προκειμένου να συλλέξει τις πρώτες ύλες για έναν πραγματικά φυσικό χυμό

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΠΕΤΡΟΣ ΓΚΟΓΚΟΣ



**Ι** διαίτερα αυτήν την εποχή, που η ζέση γεννά μια λαχτάρα για κάτι δροσιστικό, μια υγιεινή πρόταση, είναι οι φυσικοί χυμοί, που βρίσκει κανείς με ευκολία πλέον στα ψυγεία των καταστημάτων τροφίμων.

Αν και οι επιλογές που έχει κάποιος, όντας καταναλωτής είναι πολλές, αξίζει να αναλογιστεί την προέλευση της πρώτης ύλης, όσο στέκεται μπροστά στο ράφι. Ελάχιστες είναι οι εταιρείες, οι οποίες έχουν προχωρήσει στην στρατηγική επιλογή αξιοποίησης κατ' αποκλειστικότητα του πλούτου που παράγει η ελληνική ύπαιθρος.

Μια από αυτές, είναι η θεσσαλική βιομηχανία ΟΛΥΜΠΟΣ, η οποία εδώ και αρκετό καιρό δι-

ατηρεί δυναμική παρουσία στα ράφια, με μια ανανεωμένη και κομψή συσκευασία αλλά και διευρυμένη γκάμα γεύσεων.

**Είναι 100% φυσικοί χυμοί από ελληνικά φρούτα νέας εσοδείας**

Οι χυμοί ΟΛΥΜΠΟΣ είναι 100% φυσικοί, μόνο από ελληνικά φρούτα, νέας εσοδείας και δεν περιέχουν συντηρητικά, ούτε προσθήκη ζάχαρης, παρά μόνο τα φυσικά σάκχαρα από τα φρούτα τους.

Πιστή στη φιλοσοφία της για την αξία των προϊόντων της ελληνικής γης, η ΟΛΥΜΠΟΣ συνεργάζεται για την παραγωγή των χυμών της, με Έλληνες παραγωγούς, προκειμένου να προμηθευτεί πορτοκάλια και άλλα εσπεριδοειδή, μήλα, καρότα, ροδάκινα, σταφύλια, αλ-



Ο φυσικός χυμός πορτοκαλιού ΟΛΥΜΠΟΣ παράγεται από 100% χυμό διαλεγμένων πορτοκαλιών από την Πελοπόννησο, την Κρήτη και την Αιτωλοακαρνανία



Με πίστη στην αξία των προϊόντων του τόπου της η ΟΛΥΜΠΟΣ επενδύει σταθερά στη σχέση της με τους Έλληνες παραγωγούς.



λά και ελληνικά υπερφρούτα όπως παντζάρια, ρόδια και αρώνια. Όλα τα παραπάνω προϊόντα, είναι μερικά μόνο από τα ελληνικά φρούτα και λαχανικά, πρώτες ύλες για τα προϊόντα της ΟΛΥΜΠΟΣ.

«Οι χυμοί ψυγείου ΟΛΥΜΠΟΣ είναι 100% φυσικοί, πλούσιοι σε βιταμίνες και με τη μικρότερη δυνατή επεξεργασία για να είναι πάντα φρέσκοι, υγιεινοί και δροσεροί. Έχουν υψηλή θρεπτική αξία και μία απίστευτη γεύση που δεν ξεχνιέται από τη στιγμή που θα τους δοκιμάσετε. Εμπιστευθείτε και εσείς τους φρέσκους χυμούς ΟΛΥΜΠΟΣ και απολαύστε όλη τη γεύση των ελληνικών φρούτων», αναφέρουν άνθρωποι της εταιρείας.

ΑΡΙΘΜΟΙ

**57%**

Το δεκάμηνο Ιανουάριος 2018 - Οκτώβριος 2018, σημειώθηκε ανάπτυξη πωλήσεων 57% σε αξία.

**3 εκατ.**

Στα 3.020.889lt υπολογίζεται η ποσότητα στην κατηγορία των φυτικών ροφημάτων που καταναλώθηκαν για το πρώτο εξάμηνο του 2018.

**2017**

Στο β' εξάμηνο του 2017 η ΟΛΥΜΠΟΣ κυκλοφόρησε το πρώτο ελληνικό ρόφημα από ελληνικούς καρπούς.

**7** ΚΩΔΙΚΟΙ

Οι κωδικοί είναι 7: Καρπός Αμύγδαλο χωρίς ζάχαρη, Καρπός Αμύγδαλο φυσική γεύση, Καρπός Αμύγδαλο με κακάο, Καρπός Αμύγδαλο Protein, Καρπός Φιστίκι χωρίς ζάχαρη, Καρπός Καρύδι χωρίς προσθήκη ζάχαρης και Καρπός Καρύδι με κακάο

**Η ΑΞΙΑ ΤΩΝ ΚΑΡΠΩΝ ΣΕ ΑΠΟΛΑΥΣΤΙΚΑ ΡΟΦΗΜΑΤΑ ΑΠΟ ΤΗΝ ΟΛΥΜΠΟΣ**

**ΙΔΙΑΙΤΕΡΑ** ανάμεσα στους νεότερους καταναλωτές, τα φυτικά ροφήματα αποτελούν μια ανερχόμενη τάση, προβάλλοντας μια νέα γαστρονομική κουλτούρα, που κερδίζει ακόμα και το ενδιαφέρον των παραδοσιακών καταναλωτών. Στη νέα αυτή τάση, επενδύει η ΟΛΥΜΠΟΣ, η οποία είναι η πρώτη ελληνική εταιρεία που στράφηκε στους Έλληνες παραγωγούς για τα μοναδικά φυτικά της ροφήματα. Για όσους δεν γνωρίζουν ήδη, τα «Καρπός ΟΛΥΜΠΟΣ», είναι φυτικά ροφήματα από αμύγδαλο, φιστίκι ή καρύδι, με χαμηλά λιπαρά και λίγες θερμίδες.



**ΠΛΟΥΣΙΑ ΣΕ ΦΥΤΙΚΕΣ ΙΝΕΣ ΚΑΙ ΒΙΤΑΜΙΝΕΣ**

**ΤΟ ΝΕΟ ΡΟΦΗΜΑ ΑΜΥΓΔΑΛΟ PROTEIN** είναι ένα φυτικό ρόφημα αμυγδάλου με 4 φορές περισσότερη φυτική πρωτεΐνη από ομοειδή προϊόντα (8g φυτικής πρωτεΐνης ανά μερίδα). Η ΟΛΥΜΠΟΣ επιλέγει τα καλύτερα αμύγδαλα σε συνεργασία με τους Έλληνες παραγωγούς και προσφέρει ένα φυτικό ρόφημα με όλη την υψηλή θρεπτική αξία των ελληνικών καρπών και με φυτική πρωτεΐνη. Πρόκειται για ένα μη γαλακτοκομικό προϊόν, χωρίς γλουτένη και λακτόζη. Είναι κατάλληλο για χορτοφάγους και για όσους δεν καταναλώνουν γαλακτοκομικά προϊόντα.



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

## ΜΕ ΕΜΦΑΣΗ ΣΕ ΤΟΠΙΚΑ ΠΟΠ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

**Α**υστηρές προϋποθέσεις και 20 τουλάχιστον κριτήρια θέτει η απόφαση του υπουργείου Τουρισμού για τη χορήγηση του Ειδικού Σήματος Ποιότητας για την Ελληνική Κουζίνα, η οποία δημοσιεύτηκε στο ΦΕΚ στις 2 Μαΐου και θέτει ως προαπαιτούμενο τα παρεχόμενα εδέσματα «Ελληνικής Κουζίνας» να χρησιμοποιούν ελληνικά προϊόντα, με έμφαση σε τοπικά προϊόντα και σε προϊόντα ΠΟΠ προάγοντας τον γαστρονομικό τουρισμό. Σε περίπτωση που προσφέρεται φέτα, η απόφαση ορίζει ότι αυτή πρέπει να είναι μόνο ελληνικής παραγωγής και αποκλειστικά ΠΟΠ ενώ αποκλείεται η προσφορά τύπων τυριού

υποκατάστατων της φέτας (π.χ. λευκό τυρί). Μάλιστα, θα ελέγχεται ότι τα τυροκομικά προϊόντα ΠΟΠ προέρχονται αποκλειστικά από τους εγγεγραμμένους στο «Μητρώο Εγκεκριμένων Επιχειρήσεων και Δικαιούχων χρήσης των ενδείξεων ΠΟΠ/ΠΓΕ για ζωικά προϊόντα» του ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ ή εμπορικές επιχειρήσεις που διαθέτουν τα προϊόντα των επιχειρήσεων του παραπάνω καταλόγου. Τα εδέσματα «Ελληνικής Κουζίνας» μπορούν είτε α) να επιλέγονται μέσα από τον γαστρονομικό χάρτη που θα δημιουργηθεί στην ιστοσελίδα του υπουργείου είτε β) να προτείνονται από τις επιχειρήσεις με την κατάλληλη τεκμηρίωση για τη γνησιότητα της προέλευσής τους.



## ΕΠΙΣΗΜΗ Η ΕΝΤΑΞΗ ΣΤΟΝ ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΟ ΝΟΜΟ ΞΕΚΙΝΑ Η ΝΕΑ ΓΡΑΜΜΗ ΣΦΑΓΗΣ ΣΤΗ ΜΟΝΑΔΑ ΤΗΣ ΠΙΝΔΟΣ

Εγκρίθηκε η ένταξη στον Αναπτυξιακό νόμο της επένδυσης για τη δημιουργία νέας γραμμής σφαγής στο πτηνοσφαγείο του Αγροτικού Πτηνοτροφικού Συνεταιρισμού Ιωαννίνων, Πίνδος. Η επένδυση ύψους 5 εκατ. ευρώ, θα δώσει τη δυνατότητα σφαγής 8.000 πτηνών την ώρα, με τη μέθοδο της αερόψυξης και αποτελεί μέρος του συνολικού επενδυτικού σχεδιασμού ύψους 20 εκατ. ευρώ για το διάστημα 2019-2020. Υπενθυμίζεται ότι τα οικονομικά αποτελέσματα του ΑΠΣΙ Πίνδος κατέγραψαν αύξηση του κύκλου εργασιών κατά 13,75% το 2018.



### ΧΟΡΗΓΟΣ ΣΤΟ SANI GOURMET

#### Στηρίζει την υψηλή γαστρονομία

Χρυσός χορηγός στο διεθνές φεστιβάλ γαστρονομίας, που πραγματοποιήθηκε από 10 έως 14 Μαΐου, ήταν για τέταρτη συνεχή χρονιά η Lidl Ελλάς, συνεργαζόμενη με το ξενοδοχειακό συγκρότημα Sani Resort στη Χαλκιδική, το οποίο στηρίζει το θεσμό από το 2006.



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

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



## ΣΤΟ «ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΠΡΩΙΝΟ» ΟΙ ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΝΑΟΥΜΙΔΗ

Στο «Ελληνικό Πρωινό» των τουριστικών καταλυμάτων μπήκαν οι βιολογικές πιπεριές Φλωρίνης της Οικογένειας Ναουμίδη. Σε έναν κήπο στον Αγ. Παντελεήμονα Φλώρινας 80 στρεμμάτων, και σε υψόμετρο 600 μέτρων, ο Πέτρος Νουμίδης καλλιεργεί με βιολογικές-παραδοσιακές πρακτικές γεωργίας τις φημισμένες κόκκινες πιπεριές Φλωρίνης, αφού πρώτα έφτιαξε το 2008 μια πετρόκτι-

στη μεταποιητική μονάδα για να μπορεί να παρασκευάζει και να συσκευάζει τα προϊόντα του. Το πιπερόκτημα, όπως εξηγεί ο ίδιος, με αποδόσεις 3-6 τόνους ανά στρέμμα είναι αρκετό για να καλύψει τις ανάγκες της επιχείρησης σε πρώτη ύλη, ενώ η παραγωγή είναι 100% ελεγχόμενη αφού «παραγουμε το φυτό σαν φυτό, κρατάμε τον δικό μας σπόρο, και ελέγχουμε απόλυτα την παραγωγή. Φτιάχνουμε πε-

ρίπου μισό εκατ. φυτά, που είναι καθαρή τοπική ποικιλία πιπεριάς Φλωρίνης», ανέφερε ο κ. Ναουμίδης στην εφημερίδα Agrenda. Σήμερα η επιχείρηση εξάγει σε 25 χώρες του εξωτερικού και σε όλες τις πόλεις της Ελλάδας. Ας σημειωθεί επίσης ότι πριν από από τρία χρόνια, η οικογένεια δρομολόγησε τις διαδικασίες για να γίνει ΠΟΠ, το γευστικό έδεσμα της περιοχής τους.

## ΑΥΞΗΣΗ ΠΩΛΗΣΕΩΝ 0,8% ΓΙΑ ΤΟ 2018

Αύξηση της τάξεως του 0,8% κατέγραψαν οι πωλήσεις της Δέλτα για τη χρήση 2018, σύμφωνα με τα οικονομικά αποτελέσματα που ανακοινώθηκαν από τη Vivartia. Τα λειτουργικά κέρδη προ φόρων, τόκων και αποσβέσεων του κλάδου Δέλτα, ανήλθαν σε € 20,5 εκ έναντι € 20,1 εκ. το 2017. Η εταιρεία συνεχίζει να καταγράφει σημαντικά μερίδια αγοράς σε όλες τις κύριες κατηγορίες που δραστηριοποιείται.



## ΣΤΟΝ ΑΕΡΑ Η ΝΕΑ ΔΙΑΦΗΜΙΣΤΙΚΗ ΚΑΜΠΑΝΙΑ

# ΚΑΘΕ ΜΕΡΑ ΜΙΣΚΟ ΟΛΙΚΗΣ



Τη νέα της διαφημιστική καμπάνια για τα ζυμαρικά Ολικής Άλεσης παρουσίασε η Misko. Η ταινία βασίζεται σε απλές περιστάσεις της καθημερινότητας, οι οποίες μετατρέπονται σε «μεγαλειώδεις» για τους πρωταγωνιστές της με μία μόνο μπουκιά από τα ζυμαρικά Misko Ολικής Άλεσης, τα οποία εκτός από τη θρεπτική αξία, προσφέρουν και την απαραίτητη νότα απόλαυσης. Στιγμές όπως «η γεύση της νίκης» που δίνουν τα Misko Πέννε Ριγκάτε Ολικής Άλεσης στον μικρό πρωταγωνιστή ή στιγμές που ακόμα και ο πιο απαιτητικός ουρανίσκος παρα-

δίδεται σε μια γαριδομακαρονάδα με Misko Λιγκουίνι Ολικής Άλεσης. Την επιμέλεια και τη δημιουργία της νέας διαφημιστικής ταινίας της Misko υπογράφει η Soho Square Athens, την σκηνοθεσία ο Βασίλης Μπουραντάς και την παραγωγή η Foss Production.

Το up tempo τραγούδι που γεμίζει «Κάθε μέρα χαρά» γράφτηκε αποκλειστικά για τη νέα ταινία της Misko, ονομάζεται Daydreaming και είναι σε σύνθεση και παραγωγή της Rabbeats, ενώ τους στίχους και τα φωνητικά τα έχει επιμεληθεί ο Δημήτρης Αρώνης.

## ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΕΣ ΣΥΝΑΝΤΗΣΕΙΣ ΣΕ ΑΘΗΝΑ ΚΑΙ ΛΑΡΙΣΑ ΓΙΑ ΓΑΛΑ ΚΑΙ ΤΥΡΙ

Ο Οργανισμός Enterprise Greece διοργανώνει το 4ο Πρόγραμμα Επιχειρηματικών Συναντήσεων για εξαγωγικές εταιρείες του κλάδου Γαλακτοκομικών - Τυροκομικών Προϊόντων στην Ελλάδα τον Ιούνιο. Οι συναντήσεις θα πραγματοποιηθούν στην Αθήνα στις 10 Ιουνίου και στη Λάρισα στις 12 Ιουνίου 2019, όπου ελληνικές εταιρείες του κλάδου θα συναντηθούν με τουλάχιστον 20 αγοραστές από τις ΗΠΑ, την Κίνα, την Κορέα, τον Καναδά, την Ευρώπη, τα ΗΑΕ, που έχουν ήδη δηλώσει συμμετοχή. Η διοργάνωση των επιχειρηματικών συναντήσεων πραγματοποιείται με την υποστήριξη των γραφείων Οικονομικών και Εμπορικών Υποθέσεων των Πρεσβειών της Ελλάδας ενώ για περισσότερες πληροφορίες ή για υποβολή συμμετοχής, οι ελληνικές επιχειρήσεις μπορούν να απευθυνθούν στον Οργανισμό Enterprise Greece, [www.enterprisegreece.gov.gr](http://www.enterprisegreece.gov.gr).



## ΣΕ ΣΥΜΜΑΧΙΑ ΚΟΡΥΦΗΣ Η ΠΑΛΙΡΡΟΙΑ

Προσπλωμένη στον στόχο της να καταστεί η Παλίρροια πρεσβευτής της ελληνικής και μεσογειακής διατροφής σε παγκόσμιο επίπεδο, η διοίκηση του Ομίλου ολοκλήρωσε πρόσφατα τη συμφωνία στρατηγικής συνεργασίας με τη VNK Capital. Παράλληλα, από την 1η Απριλίου 2019 ανέθεσε τα καθήκοντα του CEO του Ομίλου στον Δημήτρη Βιδάκη, ο οποίος ξεκίνησε την επαγγελματική του καριέρα το 1989 και μέχρι σήμερα έχει εργαστεί σε επτά διαφορετικές χώρες, αποκομίζοντας πολύπλευρη εμπειρία σε θέσεις υψηλής ευθύνης. Υπεν-



θυμίζεται ότι η Παλίρροια είναι ο μεγαλύτερος Έλληνας εξαγωγέας ετοιμών γευμάτων και αποτελεί το Νο1 παραγωγό ντολμά στον κόσμο. Η συνολική παραγωγή υπερβαίνει τους 20.000 τόνους ετησίως και παράγονται στο χέρι καθημερινά περισσότερα από 1.600.000 ντολμαδάκια. Ο Όμιλος απασχολεί πάνω από 1.500 εργαζομένους, σε μονάδες στην Ελλάδα και το εξωτερικό.

## ΑΓΡΟΚΗΠΟΣ ΧΑΛΒΑΤΖΗ SMOOTHIE ΠΑΝΤΖΑΡΙΟΥ ΣΕ ΓΥΑΛΙΝΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Νέο smoothie παντζαριού λανσάρει ο «Αγρόκηπος Χαλβατζή», ακολουθώντας την μεγαλύτερη παγκόσμια τάση για υγιεινή διατροφή. Το προϊόν διατίθεται σε γυάλινη συσκευασία, προσαρμοσμένη στην ευαισθητοποίηση που δείχνουν όλο και περισσότεροι καταναλωτές για την προστασία του περιβάλλοντος αλλά και για την διατήρηση των βιταμινών και ιχνοστοιχείων που περιέχει. Το εργοστάσιο παραγωγής της οικογενειακής επιχείρησης Αγρόκηπος Χαλβατζή βρίσκεται στη Σκύδρα της Πέλλας και οι προμηθευτές της στα βορειότερα μέρη του νομού, καθώς και σε όλο το νομό Ημαθίας. Σε ό,τι αφορά τα προϊόντα της περιλαμβάνονται λαχανικά στον ατμό, μαρμελάδες με 100% φρούτα, γλυκά κουταλιού, έτοιμα φαγητά, παραδοσιακά τουρσιά, φρουτοσαλάτες, χαλβάς και κομπόστες μέσω των labels Αγρόκηπος Χαλβατζή, Μακεδονική, Οικογένεια Χαλβατζή, Αιγαίο και Top Fruit. Επιπλέον σημειώνεται ότι με όραμα την περαιτέρω ανάπτυξή της, η εταιρεία εντάχθηκε στο πρόγραμμα Συμβολαιακής Γεωργίας της Τράπεζας Πειραιώς.



## MONDE SELECTION AWARDS 2019

# ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΑ ΟΣΠΡΙΑ ΤΗΣ ΑΒ

Τέσσερα Αργυρά Βραβεία Ποιότητας απέσπασε η ΑΒ Βασιλόπουλος για τη σειρά οσπρίων ιδιωτικής ετικέτας «Η ΑΒ Κοντά στην Ελληνική Γη». Τα προϊόντα που πήραν τη διάκριση στη διοργάνωση Monde Selection Awards 2019, στις Βρυξέλλες ήταν: • Φακές Φαρσάλων • Φασόλια Γίγαντες Πρεσπών Φλώρινας ΠΓΕ • Φασόλια Φαρσάλων • Ρεβίθια Λάρισας. Πρόκειται για εκλεκτές γεύσεις προϊόντων που παράγονται στις πιο φημισμένες περιοχές της Ελλάδος

με αυθεντικές παραδοσιακές συνταγές και μέσω του δικτύου των Άλφα Βίτα γίνονται διαθέσιμα για κάθε νοικοκυριό. Μαζί με τα όσπρια η σειρά περιλαμβάνει επίσης εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα, αλεύρι από τη Δράμα, κυλοπίτες από το Μέτσοβο, παξιμάδια από τα Κύθηρα, ξηρούς καρπούς, αφεψήματα, μέλι, ελιές, πάστες ελιάς, ρύζια, γλυκά του κουταλιού, μαστίχα Χίου πρώτης ποιότητας και όλα αυστηρά... ελληνικής παραγωγής.

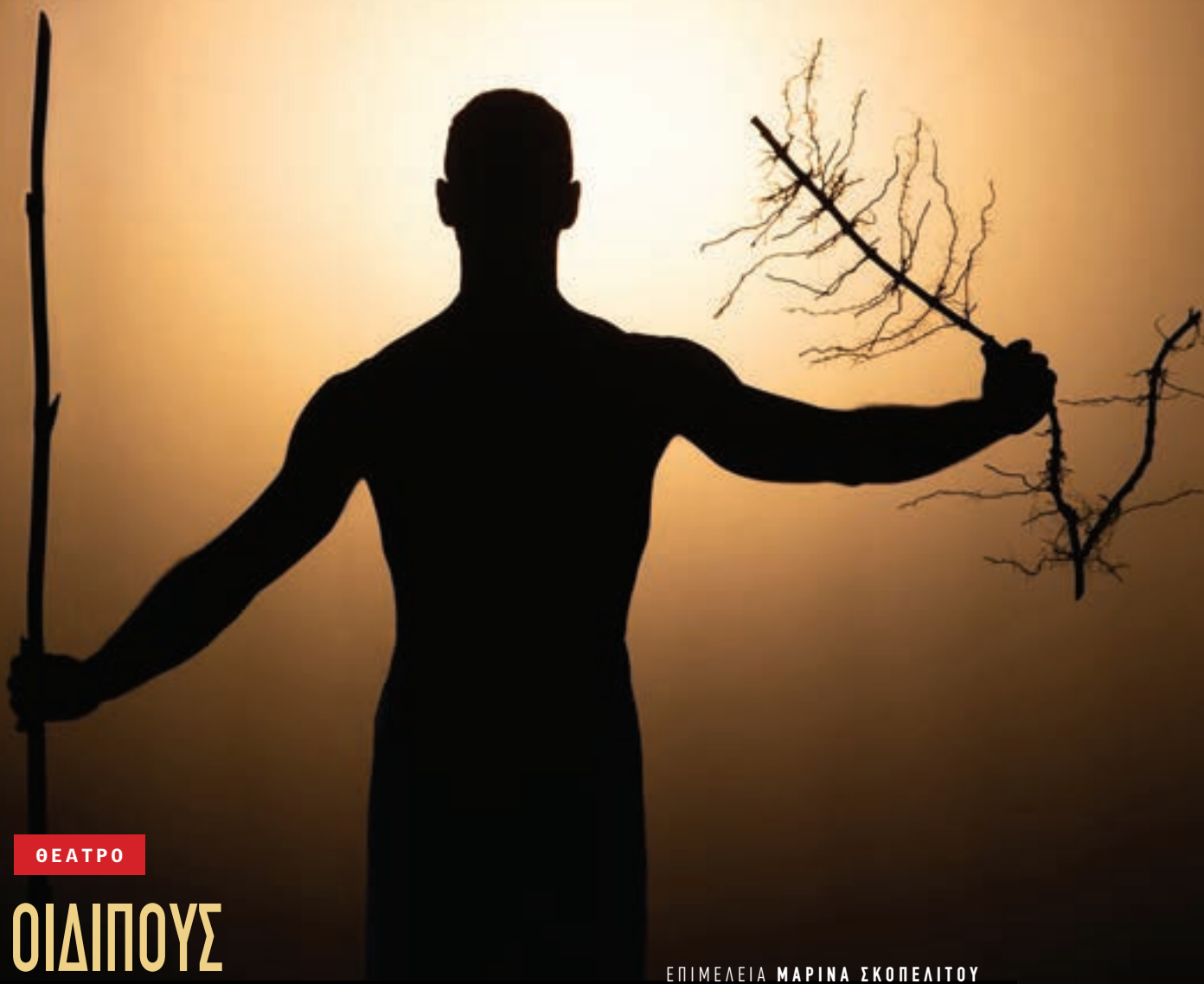


# ΔΡΩΜΕΝΑ

Ο,ΤΙ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΓΝΩΡΙΖΕΤΕ...

## INFO

> ΑΡΧΑΙΟ ΘΕΑΤΡΟ ΕΠΙΔΑΥΡΟΥ  
στις 21 και 22 Ιουνίου  
και ώρα 21.00 μ.μ.



ΘΕΑΤΡΟ

## ΟΙΔΙΠΟΥΣ

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΜΑΡΙΝΑ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ

**Η** αρχετυπική ιστορία του Οιδίποδα ξεδιπλώνεται μέσα από τα εκπληκτικά χαρακτηριστικά tableaux vivants του Ρόμπερτ Γουίλσον. Ο κορυφαίος δημιουργός ακολουθεί την ιστορία του Οιδίποδα χρονολογικά, χωρίς να συμπίπτει απολύτως με τον Οιδίποδα Τύραννο του Σοφοκλή, από τη γέννηση μέχρι την τύφλωσή του. Δύο «μάρτυρες», ένας άντρας και μια γυναίκα, μας μεταφέρουν αυτά που βλέπουν, τον βίο και την πολιτεία του Οιδίποδα, σαν να μιλάνε διαμέσου των αιώνων.





## ΘΕΑΤΡΟ

## ΓΙΑΝΝΟΥΛΑ Η ΚΟΥΛΟΥΡΟΥ

Ο αστικός μύθος της Πάτρας ζωντανεύει στο Φεστιβάλ Αθηνών

**Η** πραγματική ιστορία της Γιαννούλας της Κουλουρούς, που γεννήθηκε το 1868 στην Άνω Πόλη της Πάτρας, γίνεται παράσταση σε σκηνοθεσία του ευρηματικού σκηνοθέτη και ηθοποιού Γιώργου Παπαγεωργίου, που ανέθεσε τη συγγραφή ενός πρωτότυπου θεατρικού έργου μ' αυτό το θέμα στη Θεοδώρα Καπράλου.

Η Γιαννούλα, ένα κορίτσι που πουλούσε κουλούρια στους δρόμους της Πάτρας, ζούσε με τον καημό να παντρευτεί. Η ελαφριά νοτική της υστέρηση την έκανε, όμως, αντικείμενο περιγέλου στην τοπική κοινωνία. Καθώς όλο και περισσότεροι συμμετείχαν στα «δρώμενα» που στήνονταν για τους εικονικούς γάμους της με διάφορους υποψήφιους

«γαμπρούς», οι φάρσες σε βάρος της απέκτησαν διαστάσεις μαζικής διαπόμπευσης. Δέκα χιλιάδες άτομα υπολογίστηκε ότι βρίσκονταν στην οδό Αγ. Νικολάου και την παραλία, συνοδεύοντας τη Γιαννούλα στην τελευταία τέτοια φάρσα που στήθηκε σε βάρος της. Μετά από αυτήν, η Γιαννούλα κατέρρευσε. Πέθανε φτωχή και μόνη στην Κατοχή. Ωστόσο, η θλιβερή ιστορία της έγινε αστικός μύθος. Η παράσταση θα επιχειρήσει να ζωντανέψει αυτόν το μύθο με όχημα την αφήγηση, μέσω των ηθοποιών, με ζωντανή μουσική επί σκηνής, σε πρωτότυπη σύνθεση της Ματούλας Ζαμάνη.

**Info** Το έργο θα παίζεται στην Πειραιώς 260 από τις 18 έως τις 21 Ιουνίου στις 21.00 μ.μ.

## ΜΟΥΣΙΚΗ



## ΣΕ ΑΘΗΝΑ ΚΑΙ ΛΑΡΙΣΑ

**Η ΤΣΙΓΓΑΝΙΚΗ ΣΥΜΦΩΝΙΚΗ** Ορχήστρα της Βουδαπέστης επιστρέφει στην Ελλάδα για δύο μοναδικές εμφανίσεις. Στις 7 Ιουνίου στο Κατράκειο Θέατρο Νίκαιας και στις 8 Ιουνίου 2019 στο Κηποθέατρο Αλκαζάρ της Λάρισας.

## ΜΟΥΣΙΚΗ



## ΕΛΕΥΘΕΡΟΙ ΣΑΝ ΤΑ ΠΟΥΛΙΑ

**ΣΤΙΣ 14 ΙΟΥΝΙΟΥ**, το Ηρώδειο θα πλημμυρίσει από χρώματα και ρυθμούς της διάσημης Ελληνίδας συνθέτριας Ελένης Καραϊνδρου. Η Ελένη Καραϊνδρου θα παρουσιάσει ένα πλούσιο μουσικό πρόγραμμα όπου θα ακουστούν τα νέα της έργα από τη διεθνή έκδοση της ECM New Series Tous des oiseaux.

## ΜΗΝ ΤΟ ΧΑΣΕΙΣ

ΒΙΒΛΙΟ • ΤΑΙΝΙΑ • ΜΟΥΣΙΚΗ

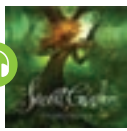
 ΚΙΝΗΜΑΤΟΓΡΑΦΟΣ

 ΤΡΑΓΟΥΔΙ

 ΒΙΒΛΙΟ


## 01 «Σε απευθείας σύνδεση»

Η Άλκιστις Πρωτοψάλτη ταξιδεύει, την Τετάρτη 6 Ιουνίου, στο Κηποθέατρο Αλκαζάρ στη Λάρισα. «Σε απευθείας σύνδεση» με το κοινό της, η διαχρονική ερμηνεύτρια μαζί με πέντε ταλαντούχους σολίστες μουσικούς ερμηνεύει τα ωραιότερα τραγούδια της.



**02 «Storyteller» Secret Garden** Από την Universal κυκλοφορεί το νέο CD του διάσημου μουσικού διδύμου με τις ιρλανδικές και νορβηγικές καταβολές.



**03 «Μιλώντας για τη θάλασσα στα εγγόνια μας» Reeves Hubert** Από τις Εκδόσεις Πατάκη η θάλασσα ως καρδιά ενός συστήματος που ελέγχει την ισορροπία του πλανήτη.



**04 Γιάννης Μαρκόπουλος** Τα 80 του χρόνια γιορτάζει ο γνωστός συνθέτης με μια ξεχωριστή συναυλία στο Ηρώδειο στις 28 Ιουνίου, ώρα 21.00 μ.μ.



**05 «Σπυρίδων: Ο άλλος Τρικούπης (1788-1873)» Λύντια Τρίχα** Από τις Εκδόσεις Πόλις ένα ιστορικό βιβλίο για τον πρώτο πρωθυπουργό της Ελλάδας.



**06 «Το βλέμμα του Οδυσσέα» του Θεόδωρου Αγγελόπουλου** Η βραβευμένη στο Φεστιβάλ Καννών ελληνική ταινία του 1995 στους θερινούς κινηματογράφους.



## STYMPHALIA LAKE RUN 2019

ΤΗΣ ΑΛΙΚΗΣ ΧΟΥΛΙΑΡΑ

Το ΝΠΔΔ Παιδείας, Πολιτισμού, Αθλητισμού Σικυωνίων «Η ΜΗΚΩΝΗ», το Πολιτιστικό Ίδρυμα Ομίλου Πειραιώς και ο ΑΣ Λαύκας «Η Στυμφαλίς», σε συνεργασία με την Ένωση Αθλητικών Σωματείων ΣΕΓΑΣ Πελοποννήσου, οργανώνει τον 4ο Ημιμαραθώνιο Αγώνα Δρόμου με την ονομασία «Stymphalia Lake Run 2019», ο οποίος θα πραγματοποιηθεί την Κυριακή 16 Ιουνίου (ώρα έναρξης εκκινήσεων 09:00 π.μ.) στη Λίμνη Στυμφαλία. Ο αγώνας θα έχει ως αφετηρία το

Μουσείο Περιβάλλοντος Στυμφαλίας και περιλαμβάνει τρεις διαδρομές (5, 10 και 21,5 χλμ.) που θα πραγματοποιηθούν περιφερειακά της Λίμνης. Για τη συμμετοχή είναι απαραίτητη η εγγραφή μέχρι 9 Ιουνίου, μέσω της ιστοσελίδας: [www.stymphaliakerun.gr](http://www.stymphaliakerun.gr). Ως ελάχιστο κόστος εγγραφής ορίζεται το ποσό των 5 ευρώ, το οποίο οι συμμετέχοντες καλούνται να καταθέσουν σε έναν από τους φορείς αρωγής παιδιών, που προτείνονται στη φόρμα ή σε φορέα της επιλογής τους.

ΤΟΥΡΙΣΜΟΣ

## 30 ΕΚΑΤ. ΛΙΠΕΣ

υπολογίζεται πως συνεισφέρει το Game of Thrones στον τουρισμό της Βόρειας Ιρλανδίας όπου και εν μέρει γυρίζεται το σίριαλ.



## ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΟΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ ΠΟΙΗΣΗΣ

**ΤΟ ΑΡΧΕΙΟ ΙΣΤΟΡΙΑΣ & ΤΕΧΝΗΣ** Κοζάνης έχει προκηρύξει τον 5ο Πανελλήνιο Διαγωνισμό Ποίησης 2019, ο οποίος τίθεται υπό την αιγίδα του Γραφείου Ποιήσεως και του Ελληνικού Κύκλου Βιβλιόφιλων Λονδίνου (Greek Library of London). Τα έργα πρέπει να αποστέλλονται με απλό ταχυδρομείο στη διεύθυνση: Αρχείο Ιστορίας & Τέχνης Δελμούζου 1 τ.κ. 50100 Κοζάνη μέχρι τις 30 Ιουνίου 2019.

ΜΟΥΣΕΙΟ ΚΥΚΛΑΔΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ

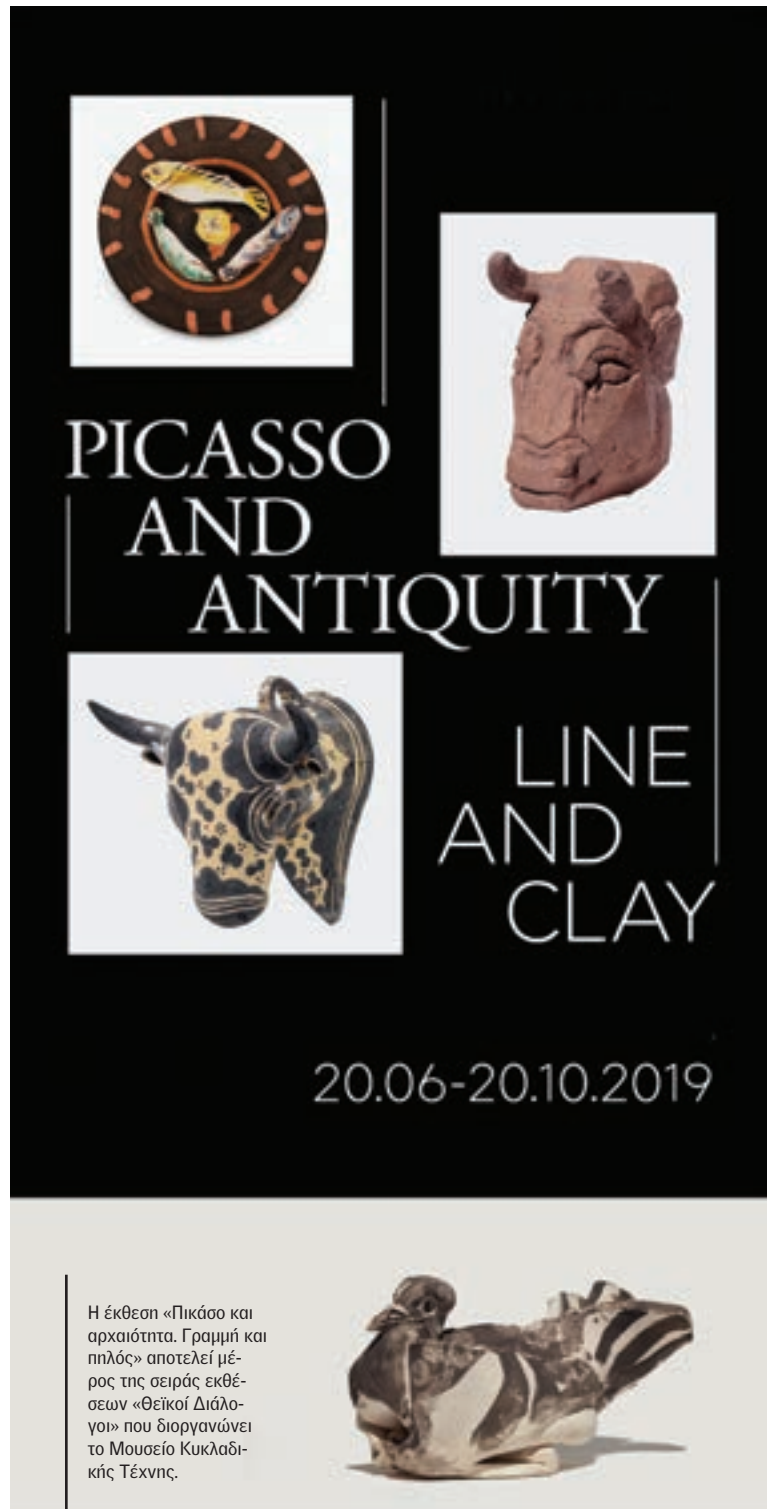
# ΠΙΚΑΣΟ ΚΑΙ ΑΡΧΑΙΟΤΗΤΑ, ΓΡΑΜΜΗ ΚΑΙ ΠΗΛΟΣ

Αν και όλοι γνωρίζουν τα έργα ζωγραφικής του μεγάλου καλλιτέχνη του 20ού αιώνα, λίγοι αναγνωρίζουν το σχεδιαστικό και το χαρακτηριστικό του έργο, καθώς και αυτό της κεραμικής, τα οποία συνδέονται με την αρχαιότητα

## Από τους πολιτισμούς της Μεσογείου

Πρόκειται για έργα που εμπνέονται από τον κρητομυκηναϊκό και τον ελληνικό κόσμο αλλά και γενικότερα από τους πολιτισμούς της Μεσογείου. Θαλάσσια όντα, τετράποδα, ανθρώπινες μορφές, μυθολογικές σκηνές και άλλα εμπνευσμένα από αρχαίες τραγωδίες και κωμωδίες, συνδιαλέγονται θεματικά με αντίστοιχες αρχαιότητες δημιουργώντας έναν ακόμη μοναδικό «Θεϊκό Διάλογο». Ένας ολόκληρος κόσμος που φέρει μέσα του ο καλλιτέχνης, όχι απαραίτητα από αρχαιότητες που είδε ο ίδιος στις αρχαίες πατρίδες της Μεσογείου, αλλά μέσα στα μουσεία της Ευρώπης, σε βιβλία που διάβαζε ή κατά τις συναναστροφές του με τον Κριστιάν Ζερβός ή τον Ζαν Κοκτώ, αποκαλύπτεται στο Μουσείο Κυκλαδικής Τέχνης.

**Info** Η έκθεση ξεκινά στις 20 Ιουνίου και είναι επισκέψιμη Δευτέρα - Τετάρτη - Παρασκευή - Σάββατο: 10:00 π.μ. - 17:00 μ.μ., Πέμπτη: 10:00 π.μ. - 20:00 μ.μ. και Κυριακή: 11:00 π.μ. - 17:00 μ.μ.



PICASSO  
AND  
ANTIQUITY

LINE  
AND  
CLAY

20.06-20.10.2019

Η έκθεση «Πικάσο και αρχαιότητα. Γραμμή και πηλός» αποτελεί μέρος της σειράς εκθέσεων «Θεϊκοί Διάλογοι» που διοργανώνει το Μουσείο Κυκλαδικής Τέχνης.

ΕΝΑΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ ΑΠΟ ΤΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ "ΝΕΑ ΓΕΩΡΓΙΑ ΓΙΑ ΤΗ ΝΕΑ ΓΕΝΙΑ"

# "TROPHY - ΤΡΟΦΗ CHALLENGE" ΩΣ 14 ΙΟΥΝΙΟΥ

ΤΗΣ ΑΛΙΚΗΣ ΧΟΥΛΙΑΡΑ

**Τ**ο πρόγραμμα «Νέα Γεωργία για τη Νέα Γενιά», καθώς και οι Industry Disruptors Game Changers (ID-GC) συνδιοργανώνουν το διαγωνισμό «Trophy-Τροφή Challenge» για νέους με καινοτόμες επιχειρηματικές ιδέες, στον τομέα της τεχνολογίας τροφίμων και της αγροτεχνολογίας. Στόχος του Διαγωνισμού είναι να αναδείξει ομάδες που αξιοποιούν τεχνολογίες αιχμής για να αναπτύξουν προϊόντα, υπηρεσίες και επιχειρηματικές λύσεις που «απαντούν» στις σύγχρονες διατροφικές προκλήσεις. Επιπλέον, να επιβραβεύσει τις καλύτερες από αυ-

τές με εξατομικευμένα προγράμματα επιχειρηματικής ανάπτυξης, ευκαιρίες διεθνούς δικτύωσης και πρόσβασης σε χρηματοδότηση αλλά και με χρηματικά έπαθλα συνολικής αξίας 25.000 ευρώ. Οι αιτήσεις υποβάλλονται ηλεκτρονικά στη

διεύθυνση <https://trophychallenge.gr/> με καταληκτική ημερομηνία τη 14η Ιουνίου 2019. Οι δέκα φιναλίστ ομάδες θα συμμετάσχουν σε ειδικό bootcamp, όπου θα λάβουν καθοδήγηση για να παρουσιάσουν τις ιδέες τους «ζωντανά» σε κοινό και επιτροπή, σε ειδική εκδήλωση κατά την τελική φάση του Διαγωνισμού.



## ΣΠΟΡΟΙ, ΠΟΛΥ... ΒΑΜΒΑΚΙ ΚΑΙ ΑΛΙΕΙΑ ΣΤΑ ΔΙΕΘΝΗ EVENTS



### ISF 2019

Το Παγκόσμιο Συνέδριο της Διεθνούς Ομοσπονδίας Σπόρων θα πραγματοποιηθεί στη Νίκαια από 3 έως 5 Ιουνίου.



### Ημέρες Βάμβακος 2019

Ο Παγκόσμιος Οργανισμός Εμπορίου στις 5-7 Ιουνίου, θα φιλοξενήσει τις Ημέρες Βάμβακος, στη Γενεύη.



### Για τη βιωσιμότητα

Στις 11-13 Ιουνίου θα λάβει χώρα το Global Cotton Sustainability Conference, στη Σανγκάν της Κίνας.



### EFTTEX 2019

Επίσημη έκθεση για την αλιεία European Fishing Tackle Trade Exhibition στις Βρυξέλλες από 13 έως 15 Ιουνίου.

## ΟΙΝΟΣ

## ViniBio Bordeaux 2019

Στην εμβληματική συνοικία Chartrons η έκθεση βιολογικού οίνου ViniBio, η οποία πραγματοποιείται για πρώτη φορά από τις 14 έως 16 Ιουνίου, θα συγκεντρώσει πενήντα επιλεγμένους οινοπαραγωγούς που εργάζονται εδώ και χρόνια με σεβασμό στο περιβάλλον, τους κανόνες της βιολογικής και βιοδυναμικής γεωργίας και της οινοποίησης.



## ΝΕΑ ΥΟΡΚΗ

# 23/06

## Summer Fancy Food Show

Η 65η Διεθνής Έκθεση Summer Fancy Food Show διοργανώνεται στη Νέα Υόρκη από 23 έως 25 Ιουνίου. Αποτελεί ένα επιχειρηματικό γεγονός που προσελκύει τους σημαντικότερους εκπροσώπους της λιανικής, της τροφοδοσίας, της χονδρικής, της διανομής, της μαζικής εστίασης και της βιομηχανίας τροφίμων και ποτών, καθώς και του Τύπου.



## ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ

## Για την Ιβηρική Χερσόνησο

Η επαγγελματική έκθεση της Ιβηρικής Χερσονήσου (Ισπανίας, Πορτογαλίας, Γιβραλτάρ & Ανδόρας) για τα βιολογικά και φυσικά προϊόντα θα πραγματοποιηθεί στο IFEMA της Μαδρίτης στις 6 και 7 Ιουνίου 2019. Παράλληλα, διοργανώνεται η έκθεση Eco Living Iberia που αφορά φυσικά & βιολογικά πιστοποιημένα προϊόντα ομορφιάς και διαβίωσης.



ΚΥΡΙΑΚΗ 9 ΙΟΥΝΙΟΥ ΣΤΟ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟ ΧΙΛΤΟΝ

## ΟΤΑΝ ΓΙΟΡΤΑΖΟΥΝ ΤΑ ΡΟΖΕ ΚΡΑΣΙΑ

**Τ**α ροζέ καταγράφονται ως μια από τις πιο δυνατές οινικές τάσεις παγκοσμίως, στην οποία στρέφονται όλο και περισσότερο Έλληνες παραγωγί και οινόφιλοι. Η εκδήλωση γευστικής δοκιμής «Drink Pink, Rosé Wine Extravaganza» δίνει και φέτος ραντεβού την Κυριακή 9 Ιουνίου (ώρες 12:00 – 20:00 μ.μ.), στο ξενοδοχείο Hilton της Αθήνας. Νέες ετικέτες, πρωτοεμφανιζόμενα στην εκδήλωση κρασιά και η νέα εσοδεία καθιερωμένων ροζέ, που πρωτοστάτησαν στην άνοδο των κρασιών αυτού του χρώματος, θα φιλοξενηθούν στην εκδήλωση.

Όπως υπογραμμίζεται, τα τελευταία χρόνια, μετά την αύξηση της παραγωγής ελληνικών ανοιχτόχρωμων ροζέ, η χρωματική γκάμα τους έχει διευρυνθεί. Ανάλογο είναι το αρωματικό, όσο και το γευστικό τους εύρος. Στα πλαίσια της εκδήλωσης έχουν ξεχωρί-

σει και θα ομαδοποιηθούν προς δοκιμή σε πέντε μεγάλες γευστικές κατηγορίες (μαζί με τα αφρώδη), για να διευκολύνεται η δοκιμή τους και οι προτάσεις συνταιριάσματος τους με φαγητό:

- 1) Ελαφριά και φρέσκα ροζέ (πιο κοντά στα λευκά, όπου ανήκουν και τα περισσότερα ανοιχτόχρωμα ροζέ)
- 2) Γεμάτα και πλούσια (πιο κοντά στα κόκκινα)
- 3) Φρουτώδη και απαλά με μεστή γεύση
- 4) Μυελώδη και φρουτώδη (με κάποια αίσθηση γλυκύτητας)
- 5) Γλυκά και φρουτώδη ροζέ.

Όπως κάθε χρόνο, οι επισκέπτες του Drink Pink Rosé Wine Extravaganza 2019, που διοργανώνεται από το Οινόγραμμα και την Vinetum, θα δοκιμάζουν τα κρασιά, χωρίς τη φυσική παρουσία οινοπαραγωγών («self-pour») ενώ αρωγοί στις δοκιμές θα είναι ο καταποπιστικός κατάλογος της εκδήλωσης και οι ενημερωτικές μπροσούρες πίσω από κάθε κρασί.





ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΟ  
ΙΔΡΥΜΑ  
ΟΜΙΛΟΥ  
ΠΕΙΡΑΙΩΣ

## ΣΟΥΦΛΙ

### Το ταξίδι του μεταξοσκώλπα

Επίδειξη σποτροφίας, στο Μουσείο Μετάξης, στο Σουφλί, διοργανώνει το ΠΙΟΠ έως τις 31 Μαΐου. Συγκεκριμένα, οι επισκέπτες θα έχουν την ευκαιρία να γνωρίσουν από κοντά τους μεταξοσκώληκες και τη διαδικασία εκτροφής τους. Για περισσότερες πληροφορίες μπορείτε να επικοινωνήσετε με το Μουσείο, στο 25540 23700 (καθημερινά, εκτός Τρίτης, 10:00 π.μ.-18:00 μ.μ.).

## ΣΤΥΜΦΑΛΙΑ



### Φωτογραφίζοντας τα νερό

Το ΠΙΟΠ, σε συνεργασία με το Φεστιβάλ Φωτογραφίας Κορινθίας 2019, τη Φωτογραφική Λέσχη Κορίνθου και το Πελοποννησιακό Ινστιτούτο Τεχνών, διοργανώνει ως τις 16 Ιουνίου έκθεση βραβευμένων φωτογραφιών με τίτλο «H<sub>2</sub>O» νερό / ύδωρ / water / aqua.

## ΔΗΜΗΤΣΑΝΑ



### Έκθεση κοσμήματος

Στο Υπαίθριο Μουσείο Υδροκίνησης Δημητσάνας διοργανώνεται για τέταρτη συνεχή χρονιά η ετήσια έκθεση κοσμήματος των μαθητών και αποφοίτων της Σχολής Αργυροχρυσοχοίας Στεμνίτσας. Η έκθεση θα διαρκέσει από 3 έως 30 Ιουνίου.



ΕΚΘΕΣΗ ΣΤΟ ΑΡΧΑΙΟΛΟΓΙΚΟ ΜΟΥΣΕΙΟ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

# ΕΝΔΥΣΗ ΣΤΟ ΠΡΟΪΣΤΟΡΙΚΟ ΑΙΓΑΙΟ

ΤΗΣ ΑΛΙΚΗΣ ΧΟΥΛΙΑΡΑ

Έως τις 30 Ιουνίου φιλοξενείται από το Αρχαιολογικό Μουσείο Θεσσαλονίκης η έκθεση με τίτλο: «Αναβιώνοντας τις Αιγαιακές ενδυμασίες της Ύστερης Εποχής του Χαλκού» «Bringing to life Aegean Late Bronze Age Costume».

Θέμα της έκθεσης είναι η ενδυμασία στο χώρο του Αιγαίου κατά την Ύστερη Εποχή του Χαλκού (1700-1100 π.Χ.). Πειραματικά αντίγραφα ενδυμάτων αναβιώνουν με ζωντανό και άμεσο τρόπο τις ενδυματολογικές προτιμήσεις και ιδιαιτερότητες της μινωικής και μυκηναϊκής κοινωνίας, οι οποίες μας είναι γνωστές κυρίως μέσα από την κρητομυκηναϊκή τέχνη. Δημιουργός των πειραματικών αναπαραγωγών είναι η ερευνήτρια αρχαιολόγος Diana Wardle,

επιστημονική συνεργάτιδα του Πανεπιστημίου του Birmingham και μέλος της Βρετανικής Σχολής Αθηνών, η οποία μελέτησε λεπτομερώς τις αναπαραστάσεις τους στις τοιχογραφίες και τη μικρογλυπτική, αλλά και την τεχνολογία ύφανσης του κάθετου αργαλειού. Αξίζει να σημειωθεί ότι η Diana Wardle είναι η δημιουργός πολλών εκθέσεων, μεταξύ αυτών της «Homer's Heroes» (Birmingham Museum and Art Gallery, 1984), ενώ έχει κατασκευάσει αντίγραφα μυκηναϊκών κοστούμιών για διάφορα ντοκιμαντέρ, όπως το «Helen of Troy» (Lion TV) το 2005. Η έκθεση πραγματοποιείται με την υποστήριξη του Ινστιτούτου Αιγαιακής Προϊστορίας (INSTAP).

info

Οι ώρες λειτουργίας της έκθεσης στο Αρχαιολογικό Μουσείο Θεσσαλονίκης είναι καθημερινά 08:30 π.μ. - 20:00 μ.μ.



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

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

# ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ... ΠΝΕΥΜΑΤΟΣ

ΓΡΑΦΕΙ Η ΑΛΙΚΗ ΧΟΥΛΙΑΡΑ

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



## Έρωσ ο γλυκόπικρος

ΣΥΓΓΡΑΦΕΑΣ:  
Αν Κάρσον

**ΣΤΟ ΚΛΑΣΙΚΟ** αυτό δοκίμιο, που ήδη συγκαταλέχτηκε από τη Modern Library στα εκατό σημαντικότερα μη λογοτεχνικά βιβλία όλων των εποχών, η Αν Κάρσον -κλασική φιλόλογος και κορυφαία ποιητική φωνή- ανατέμνει το παράδοξο του έρωτα στην αρχαία σκέψη. Σ' έναν αληθινά σπάνιο συνδυασμό φιλολογικής εμβρίθειας, φιλοσοφικής οξυδέρκειας και ποιητικής ευαισθησίας, ξεκινά από τη λυρική ποίηση για να καταλήξει στον Πλάτωνα, όπου ο έρωτας φανερώνεται ως «η θεμελιώδης δομή της ανθρώπινης σκέψης».

Εκδόσεις Δώμα  
Τιμή: 18,00 €



## Η Κερασοβίτισσα Νύφη

ΣΥΓΓΡΑΦΕΑΣ:  
Ανδρομάχη Μπούνα

**ΕΝΑ ΒΙΒΛΙΟ**, που διερευνά τις στάσεις και τις εμπειρίες των γυναικών -που γεννήθηκαν από το 1924 έως το 1982- του Κεράσοβου Κονίτσης ως νυφών, όπως ο ίδιος τις βίωσαν και τις βιώνουν. Η σύνθεση των στοιχείων προέκυψε από την επιτόπια έρευνα της Ανδρομάχης Μπούνα στην Αγ. Παρασκευή - Κεράσοβο και αποτελεί συνέχεια του βιβλίου «Η Κερασοβίτισσα Μάνα». Η έρευνα βασίστηκε στις προφορικές συνεντεύξεις με τις γυναίκες του χωριού και στην αρχειακή έρευνα και μελέτη.

Εκδόσεις Δωδώνη  
Τιμή: 9,54 €



## Tseklenis - Τα χρόνια της μόδας

ΣΥΓΓΡΑΦΕΑΣ:  
Δημήτρης Ξανθούλης

**ΕΝΑ ΑΦΙΕΡΩΜΑ** στον διάσημο και πολυβραβευμένο Έλληνα σχεδιαστή μόδας, φόρος τιμής σ' έναν σπουδαίο δημιουργό, ένα βιβλίο όπου παρουσιάζονται κορυφαία έργα της σημαντικής διαδρομής του. «Παρά το γεγονός ότι πολλά από τα ενδύματά του δεν μπορούν να κατηγοριοποιηθούν, ο Γιάννης Τσεκλένης θεωρείται ο σχεδιαστής που μετέτρεψε το ένδυμα σε μήνυμα» αναφέρει η Νόλη Μωυσή σε ένα απόσπασμα από το βιβλίο.

Εκδόσεις Καστανιώτη  
Τιμή: 20,00 €



## Συντήρηση μελισσοκομικού εξοπλισμού

ΣΥΓΓΡΑΦΕΑΣ:  
Δημήτρης Καρακούσης

**Ο ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΚΟΣ** εξοπλισμός είναι απαραίτητος στον μελισσοκόμο για τη διευκόλυνση της εξάσκησης της μελισσοκομίας. Στο βιβλίο αυτό παρατίθενται, με τη βοήθεια 500 έγχρωμων φωτογραφιών, μια σειρά από κατασκευές που μπορούν να υλοποιηθούν με βασικό εξοπλισμό στην αποθήκη. Έτσι, μειώνεται το κόστος αγοράς μελισσοκομικού εξοπλισμού, ενώ συνάμα εμβαθύνει ο ενδιαφερόμενος στη μελισσοκομική τεχνική.

Εκδόσεις Σταμούλη  
Τιμή: 18,90 €



ΜΕΡΑ ΜΑΓΙΟΥ 2019

## Η ΜΕΓΑΛΗ ΓΙΟΡΤΗ ΤΗΣ ΑΝΟΙΞΗΣ

Με τη συμμετοχή του Ομίλου Θεοχαράκης πραγματοποιήθηκε φέτος η καθιερωμένη εκδήλωση της Αμερικανικής Γεωργικής Σχολής



### Ενίσχυση υποτροφιών

Η «Μέρα Μαγιού», όπως και οποιαδήποτε άλλη δράση της Σχολής, στόχο έχει την ενίσχυση των υποτροφιών των μαθητών της.

Την Κυριακή 12 Μαΐου, η Αμερικανική Γεωργική Σχολή Θεσσαλονίκης διοργάνωσε στις καταπράσινες εγκαταστάσεις της, την καθιερωμένη πλέον «Μέρα Μαγιού», μια μοναδική γιορτή της άνοιξης. Μικροί και μεγάλοι είχαν την ευκαιρία να ξεναγηθούν στη Σχολή, να ενημερωθούν για τα εκπαιδευτικά της προγράμματα, να προμηθευτούν βιολογικά και άλλα προϊόντα του αγροκτήματος της Σχολής, ενώ ταυτόχρονα είχαν τη δυνατότητα να παρακολουθήσουν δεκάδες ψυχαγωγικά και πολιτιστικά δρώμενα.

Στην παραπάνω εκδήλωση, δυναμική παρουσία είχε και ο Όμιλος Θεοχαράκης. Συγκεκρι-

μένα, η Θεοχαράκης ΑΕ, αντιπροσωπεύοντας τα καταξιωμένα τρακτέρ και γεωργικά μηχανήματα SAME / DEUTZ FAHR στην Ελλάδα, έδωσε τη δυνατότητα στους επισκέπτες της Σχολής να δουν και να ενημερωθούν εμπειριστωμένα, για τα τρακτέρ και τα γεωργικά μηχανήματα των κατασκευαστών SAME / DEUTZ FAHR.

### Για τη γεωργική επιχείρηση

Τα συγκεκριμένα προϊόντα που αντιπροσωπεύει η Θεοχαράκης ΑΕ, προσφέρουν τη μέγιστη δυνατή ευελιξία με υψηλές παραγωγικές δυνατότητες, καλύπτοντας στο έπακρο τις μεγάλες και μεσαίες γεωργικές εκμεταλλεύσεις. Ως γνωστόν, η





## Συνοδευόμενο από εγγύηση πέντε ετών ή 160.000 χλμ. το Navara έχει τα διαπιστευτήρια για να αντεπεξέλθει τις πιο σκληρές συνθήκες

Εκτός των γεωργικών μηχανημάτων, περίοπτη θέση είχε και η κορυφαία έκδοση N-Guard του NAVARA από τη Nissan – Νικ. Ι. Θεοχαράκης Α.Ε. Διαθέτοντας ισχύ 190 ίππων, επιβλητική εμφάνιση, καινοτόμες τεχνολογίες, καθώς και με μια αντίληψη στην κατασκευή και την κύλιση που ξεπερνά τα εσκαμμένα, το NAVARA διαθέτει ασυναγώνιστη off-road ικανότητα, αντοχή αλλά και δυνατότητα μεταφοράς φορτίου.

Το δημοφιλές pick-up αποτελείται από ένα πανίσχυρο, υψηλής αντοχής πλαίσιο που, σε συνδυασμό με μια σειρά από νέα μηχανολογικά χαρακτηριστικά, ανεβάζει ψηλά τον πήχη της οδικής συμπεριφοράς αλλά και της πρακτικότητας. Χρησιμοποιώντας το ίδιο DNA με τα καταξιωμένα crossover της Nissan, όπως τα δημοφιλή Qashqai, X-Trail και Juke, το NAVARA φέρνει μια νέα αντίληψη στην κατηγορία των pick-up.

Αξίζει να σημειωθεί ότι το NAVARA προσφέρεται αυτή την περίοδο με το πρόγραμμα SUPER Απόσυρση, που σημαίνει τρεις χιλιάδες ευρώ φθνότερα και πέντε χρόνια εγγύηση. Ισχύει για περιορισμένο αριθμό συγκεκριμένων αυτοκινήτων και μέχρις εξαντλήσεως αποθεμάτων.

πιο σημαντική πτυχή της σημερινής γεωργικής επιχείρησης είναι να μεγιστοποιήσει την παραγωγικότητά της, διαφορετικά οι αποδόσεις των όποιων επενδύσεων θα αρχίζουν να υπολείπονται των προσδοκιών. Η πλή-

ρης γκάμα των τρακτέρ SAME / DEUTZ FAHR, επιτρέπει στον σύγχρονο αγρότη να επιλέξει το τρακτέρ που του ταιριάζει, προκειμένου να επιτευχθεί η μέγιστη παραγωγικότητα και έτσι να εξασφαλίσει την επιτυχία.

# ΠΡΟΟΡΙΣΜΟΣ

ΦΙΛΟΞΕΝΙΑ - ΑΞΙΟΘΕΑΤΑ - ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ - ΓΕΥΣΕΙΣ

ΚΥΘΗΡΑ

## ΤΑΞΙΔΕΥΟΝΤΑΣ ΣΤΟ ΝΗΣΙ ΤΗΣ ΟΥΤΟΠΙΑΣ

Ο Δημήτρης Χορν, ως καταπιεσμένος τραπεζικός υπάλληλος, κοιτούσε τον πίνακα του Βαττώ «Επιβίβαση για τα Κύθηρα» και ονειρευόταν την Μπιμπή του. Ο «Σπύρος» του Θ. Αγγελόπουλου θα επέστρεφε εκεί, μετά από 32 χρόνια εξορίας. Είναι τυχαίο που ο Βαττώ, ο Αγγελόπουλος και ο Τζαβέλας έστησαν εκεί το σκηνικό της ουτοπίας;

ΤΗΣ ΜΑΡΙΝΑΣ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ

**Σ**τα Κύθηρα αντικρίζεις την ουτοπία στην άγρια ομορφιά των φυσικών τοπίων, στους καταπράσινους ανεμοδαρμένους ελαιώνες, στο αθάνατο σεμπρεβίβα, στις ανθρώπινες κουβέντες, τα ήθη και τα έθιμα, που επιβιώνουν ως σήμερα, και στα αγνά προϊόντα, που θυμίζουν παλιές εποχές. Οι Ενετοί έλεγαν πως «όλος ο κόσμος φτιάχνει έναν κόσμο, το Τσιρίγο (σ.σ. παλαιότερη ενετική ονομασία του νησιού) είναι ένας άλλος κόσμος». Αυτό είναι αλήθεια ακόμα και σήμερα. Τα Κύθηρα είναι ένα σταυροδρόμι πολιτισμών, όπως προδίδει και η αρχιτεκτονική του τοπίου, όπου το κυκλαδίτικο στυλ εναλλάσσεται με τις βενετικές επιρροές και τη μανιάτικη τεχνοτροπία. Όπως υποδηλώνει και η «μπερδεμένη» ταυτότητά τους, μιας και ανήκουν στα Επτάνησα, υπάγονται διοικητικά στην Αττική και πολιτικά διατηρούν το κληροδοτημένο από τους Άγγλους καθεστώς της Εγχωρίου Περιουσίας, σύμφωνα με το οποίο ό,τι δεν εί-







ναι ιδιωτικό ανήκει στην «Εγχώριο» και όχι στο ελληνικό Δημόσιο.

Η περιπλάνηση στο νησί, που γενένησε την Αφροδίτη σύμφωνα με τον Ησίοδο, ξεκινά από τη Χώρα και το Ενετικό Κάστρο (Φορτέτσα), που χτίστηκε στην κορυφή ενός απότομου βράχου στο νοτιότερο άκρο του νησιού. Την απίστευτη θέα από το Κάστρο συμπληρώνει το παραθαλάσσιο χωριό Καψάλι με τους δίδυμους κόλπους, το απομονωμένο εκκλησάκι και τον μοναχικό φάρο. Στο κοσμοπολίτικο Καψάλι θα βρείτε γκαλερί, υπαίθρια βιβλιοπωλεία και φρέσκο ψάρι. Από το λιμάνι του φεύγει το караβάκι του καπετάν Σπύρου για τη Χύτρα, τη διάσημη βραχονησίδα με τη θαλάσσια σπηλιά που θυμίζει πισίνα.

Αντίπαλον δέος της Χώρας, η Παλαιοχώρα ή αλλιώς ο Μυστράς των Κυθήρων στη ΒΑ πλευρά του νησιού. Η ερειπωμένη μεσαιωνική πρωτεύουσα χτίστηκε το 12ο αιώνα από Μονεμβασίτες στο φαράγγι Κακό Λαγγάδι. Αν και η Παλαιοχώρα βρισκόταν οχυρωμένη στο χαμηλότερο επίπεδο των γύρω λόφων για να μη φαίνεται από τη θάλασσα, δεν γλίτωσε από τον πειρατή Μπαρμπαρόσα, ο

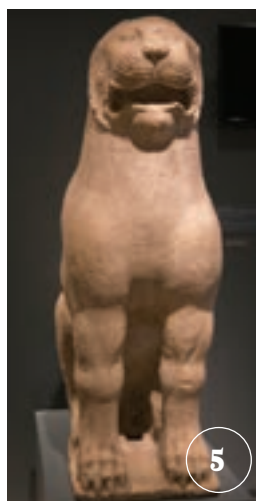
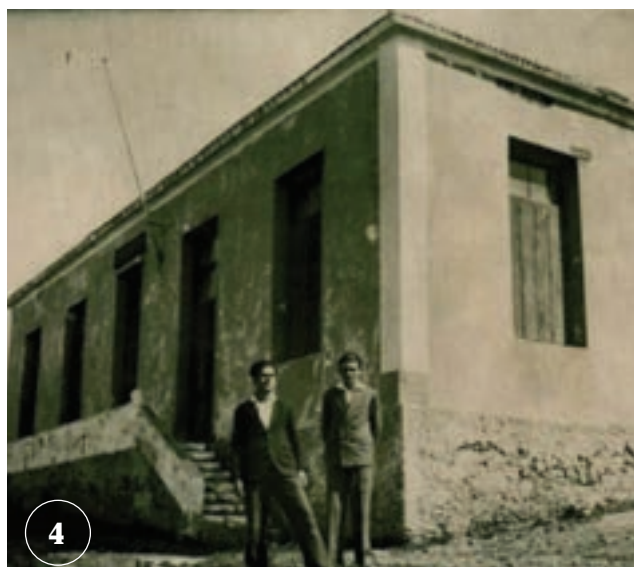
**Το μόνο μειονέκτημα των Κυθήρων είναι οι μη εύκολα προσβάσιμες παραλίες. Αυτό σημαίνει αρκετή οδήγηση, ίσως και κατάβαση. Ωστόσο, αξίζει τον κόπο μιας και μιλάμε για παραλίες που δύσκολα συναντώνται. Μία απ' αυτές είναι το Καλαδί.**

ο οποίος την ανακάλυψε το 1537. Το κακό που χτύπησε τον τόπο μεγάλο, έτσι το μέρος θεωρήθηκε καταραμένο και δεν κατοικήθηκε ποτέ ξανά.

#### **Κρυμμένοι θησαυροί**

Αν ρωτήσει κανείς τους ντόπιους για τους κρυμμένους θησαυρούς του νησιού θα τον στείλουν στην καρδιά του, τον Μυλοπόταμο. Ξεκινώντας από τον καταρράκτη της Νεράιδας, θα ανακαλύψει ένα ειδυλλιακό τοπίο με πλατάνια και τερκουάζ νερά μιας μικρής λίμνης, ενώ διασχίζοντας το ρέμα θα συναντήσει 22 εγκαταλελειμμένους νερόμυλους, τυλιγ-

μένους με κισσούς. Θα του πουν, επίσης, για το σπήλαιο της Αγ. Σοφίας, όπου το υπέροχο δημιούργημα της φύσης συμπληρώθηκε αρμονικά από το ανθρώπινο έργο, τις βυζαντινές αγιογραφίες του 13ου αιώνα. Η περιπλάνηση ανοίγει την όρεξη και στον Μυλοπόταμο βρίσκει κανείς τους πιο νόστιμους κολοκυθανθούς. Δέκα μόλις χιλιόμετρα από τον Μυλοπόταμο απέχουν τα Μπτάτα. Αξίζει να τα επισκεφθείτε όχι μόνο επειδή είναι το πιο πράσινο χωριό του νησιού αλλά και για του «Φάβα το Λιοτρίβι». Σήμερα, η τριεγγώνη του Μικρασιάτη Παναγιώτη Καστρίτσιου, του «Φάβα», το λειτουργεί, καλώντας τους επισκέπτες να δουν πώς παράγεται το ελαιόλαδο. Αυτό, όπως και το μέλι, είναι δύο από τα προϊόντα που στήριξαν την τοπική οικονομία. Σε ένα νησί ορεινό και άγονο οι άνθρωποι ανέκαθεν πάλευαν για να ευημερήσουν. Αν παρατηρήσει κανείς θα δει πετρότειχους που οι αγρότες γέμιζαν με χώμα για να δημιουργήσουν λωρίδες καλλιεργήσιμης γης. Ενώ έχουν αναφερθεί περιπτώσεις, όπου ο καλλιεργητής για να δουλέψει δενόταν με σκοινί από ένα δέντρο, για να μην κινδυνεύει να πέσει.



## 1&2

Από το Ενετικό Κάστρο μπορεί να αγναντέψει κανείς τα τρία μεγαλύτερα πελάγη της χώρας, το Αιγαίο, το Ιόνιο και το Κρητικό. Στο βάθος το κοσμοπολίτικο Καψάλι με τον μοναχικό φάρο.

## 3

Σεμπρεβίβα, το μικρό λουλούδι που φυτρώνει μόνο στα Κύθηρα και δεν μαραίνεται ποτέ, ούτε όταν κόβεται.

## 4

Η περίφημη Οικοκυρική Σχολή των Κυθίων που έπαψε να λειτουργεί το 1981.

## 5

Ο διάσημος Λέων των Κυθίων.

## 6

Στο νησί υπάρχουν δύο αγροτικοί συνεταιρισμοί ελαιολάδου, ένας μελισσοκομικός και ένας βιολογικής καλλιέργειας,



## Κύθηρα

Τα Κύθηρα βρίσκονται στη νότια Ελλάδα, ανάμεσα στην Πελοπόννησο και την Κρήτη, στο σημείο που το Ιόνιο, το Αιγαίο και το Κρητικό πελάγος συναντώνται.



## ASTARTI HIDDEN RETREATS ΤΟ ΚΑΤΑΦΥΓΙΟ ΧΑΛΑΡΩΣΗΣ ΤΩΝ ΚΥΘΗΡΩΝ

Πέτρα και ελιά σε ένα σκηνικό που παραπέμπει στον περασμένο αιώνα

**Μ**ια ολοκληρωμένη εμπειρία αναψυχής και χαλάρωσης υπόσχεται το Astarti Hidden Retreats στον Άγ. Προκόπιο. Χτισμένο στην κορυφή ενός λόφου, σε πλήρη αρμονία με το περιβάλλον, το «καταφύγιο» που δημιούργησε η Πέννη Τζωρτζοπούλου μπορεί να λειτουργήσει ως μια ιδιωτική οάση άνεσης και πολυτέλειας. «Η ιδέα ήρθε όταν επισκέφθηκα για πρώτη φορά ως έφηβη τον λόφο, πάνω στον οποίο χτίστηκε

το Astarti Hidden Retreats. Εδώ ο πατέρας μου έπαιζε ως παιδάκι κρυφτό γύρω από την ελιά που φύεται στο πιο ψηλό σημείο. Το δέντρο αυτό υπάρχει ακόμη και αποτέλεσε το επίκεντρο της έμπνευσης», αναφέρει η κυρία Τζωρτζοπούλου. Η ιστορία της οικογένειας είναι άρρηκτα δεμένη με το ελαιόλαδο και τη βιολογική παραγωγή. Μάλιστα, καλούν τους φιλοξενούμενους να συμμετέχουν στο μάζεμα της ελιάς από τον Οκτώβριο μέχρι το Δε-

κέμβριο αλλά και σε μαθήματα γευστικής γνώσης ελαιόλαδου με την καθοδήγηση του παραγωγού Χάρη Τζωρτζοπούλου. Για τους πολύ «ψαγμένους» foodies το Astarti Hidden Retreats διοργανώνει γαστρονομικές συναντήσεις με προσκεκλημένους σεφ που δημιουργούν πιάτα με τοπικά προϊόντα και μοιράζονται ελληνικές συνταγές ελαφρώς «πειραγμένες». Τη μοναδική εμπειρία συμπληρώνουν φυσικοί οι υπηρεσίες wellness.



Το Astarti Hidden Retreats Hotel Villas βρίσκεται στην Πλατειά Άμμο, σε απόσταση 7 χλμ. από την Αγ. Πελαγία.

**Χαλαρωτικό  
μασάζ με  
καλλυντικά  
από  
ελαιόλαδο και  
καθημερινή  
άσκηση  
γιόγκα  
προσφέρονται  
μπορεί να  
απολαύσει  
ο επισκέπτης**



**1**

Το «καταφύγιο» που δημιούργησε η Πέννη Τζωρτζοπούλου μπορεί να λειτουργήσει ως μια ιδιωτική οάση άνεσης και πολυτέλειας.

**2&5**

Οι υπηρεσίες wellness αποτελούν ένα πολύ σημαντικό κομμάτι της εμπειρίας του καταλύματος.

**3**

Παράδεισος των τοπικών προϊόντων είναι τα Κύθηρα και όλα προσφέρονται στα μενού του Astarti Hidden Retreats, που επενδύει στη γεύση.

**4**

Υψηλής αισθητικής και άνεσης είναι τα δωμάτια του καταλύματος, τα οποία προσφέρουν καταπληκτική θέα στη θάλασσα και πολύ ήσυχη διαμονή.

# ΚΑΤΑΔΥΣΗ ΣΤΗΝ ΠΕΡΙΠΕΤΕΙΑ

Ομορφιές κρυμμένες στο βυθό και τους ορεινούς όγκους των Κυθήρων καλούν τους λάτρεις της αδρεναλίνης να τις ανακαλύψουν

ΤΗΣ ΜΑΡΙΝΑΣ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ

**Ο**ι πανέμορφοι υποβρύχιοι προορισμοί, ένα δαιδαλώδες περιπατητικό δίκτυο, το εντυπωσιακό φαράγγι της Παλιόχωρας αλλά και τα οργανωμένα αναρρηκτικά πεδία είναι μόνο κάποιες από τις επιλογές που προσφέρουν τα Κύθηρα.

Με ορμητήριο το Καψάλι και τη σχολή Kythera Dive Center, ετοιμαστείτε για εξερευνησεις σε ύφαλους, σπηλιές και ναυάγια. Στις πιο ενδιαφέρουσες επιλογές το Red Canyon, ένα πανέμορφο φαράγγι, που απλώνεται παράλληλα με την ακτή, καλυμμένο από σπογγοειδή και μικρά κοράλλια. Ακολουθεί το τεράστιο ανοιχτό σπήλαιο στη βραχονησίδα της Χύτρας. Το σκηνικό περιλαμβάνει τεράστιους υποβρύχιους σταλαχτί-

τες, βράχους κόκκινους, μωβ και πράσινους, ενώ, αν είστε τυχεροί, μπορεί να συναντήσετε τις ντροπαλές οικοδέσποινες της σπηλιάς, τις δύο φώκιες που κατοικούν σε αυτή. Σπουδαία καταδυτική πρόταση αποτελεί, επίσης, το ναυάγιο Nordland στο Διακοφτί. Το βυθισμένο τμήμα του έχει μεταμορφωθεί σε έναν ζωντανό μεταλλικό ύφαλο. Επόμενη πρόταση η πεζοπορία. Οι ντόπιοι έχουν συντηρήσει ένα δαιδαλώδες περιπατητικό δίκτυο, που αφήνει τους επισκέπτες του να ανακαλύψουν ερειπωμένους οικισμούς, βυζαντινά εκκλησάκια, βίγλες, στάνες. Αν θέλετε να ανεβάσετε το επίπεδο δυσκολίας, σας περιμένει το φαράγγι Παλιόχωρας. Τέλος, τα Κύθηρα διαθέτουν οργανωμένα πεδία αναρρίχησης.

## ΓΙΑ ΝΑ ΞΕΡΕΤΕ

### Ναυάγιο Μέντωρ

Λίγο έξω από το λιμάνι του Αβλεμόνα ανακαλύφθηκε το 1980 σε βάθος 20 μέτρων ένα αρχαίο ναυάγιο. Ήταν το μηρίκι «Μέντωρ» του λόρδου Έλγιν, το οποίο βυθίστηκε λόγω κακοκαιρίας το 1802 ενώ μετέφερε μέρος των αρχαιοτήτων που είχαν αφαιρεθεί από τον Παρθενώνα, την Ακρόπολη και άλλα αρχαία μνημεία των Αθηνών. Μέχρι και σήμερα το ναυάγιο «Μέντωρ» δεν έχει αποκαλύψει όλα τα μυστικά του, καθώς οι αρχαιολογικές έρευνες συνεχίζονται στην περιοχή.





## ΠΑΞΙΜΑΔΙΑ ΚΑΙ ΜΕΛΙ ΜΟΝΑΔΙΚΗ ΓΕΥΣΗ ΑΠΟ ΤΟ ΘΥΜΑΡΙ ΤΟΥ ΤΣΙΡΙΓΟΥ

**ΠΑΡΑΔΕΙΣΟΣ** των τοπικών προϊόντων τα Κύθηρα που φημίζονται για το θυμαρίσιο μέλι τους, τα λαδοπαξίμαδα, τα τοπικά γλυκά, όπως τα παστιτσέτα, αλλά και τη φατουράδα, ένα ηδύποτο από τσίπουρο, κανελογαρούφαλλα και φρούτα. Η αλήθεια είναι ότι θυμαρίσιο μέλι μπορεί να βρει κανείς σε πολλές περιοχές της Ελλάδας, ωστόσο το τσιριγιώτικο είναι ίσως το πιο ονομαστό κάρη στη γεύση που του δίνει το θυμάρι. Μάλιστα, μέσα στο ίδιο το νησί, δύο παραγωγοί μπορεί να έχουν τελείως διαφορετικό αποτέλεσμα ανάλογα με την περιοχή. Διάσημα σε όλη την Ελλάδα είναι επίσης τα παξιμάδια λαδιού. Φτιάχνονται με κίτρινο σταρένιο αλεύρι και ελαιόλαδο, γι' αυτό έχουν έντονο χρώμα και είναι τόσο τρυφερά.



### ΤΟΠΙΚΑ ΑΜΥΓΔΑΛΩΤΑ

## ΟΙ ΡΟΖΕΔΕΣ ΤΩΝ ΚΥΘΗΡΩΝ

**ΜΠΟΡΕΙ** να μοιάζουν με τους κουραμπιέδες, αλλά είναι το κάτι άλλο καθώς μοσχοβολούν θυμαρίσιο μέλι, ανθόνερο, κανέλα και γαρίφαλο.

#### Υλικά

650γρ. αμυγδαλόψιχα ακαθάριστη  
300 γρ. ζάχαρη  
200 γρ. μέλι  
200 γρ. σιμιγδάλι ψιλό  
1 κ.σ. κανέλα  
½ κ.σ. γαρίφαλο σε σκόνη  
Ανθόνερο  
Ζάχαρη άχνη για το πασπάλισμα

#### Εκτέλεση

Προθερμαίνετε το φούρνο στους 180°C. Αλέθετε στο μπλέντερ τα αμύγδαλα μαζί με τη ζάχαρη μέχρι να γίνουν σαν σπασμένο ρύζι. Αραιώνετε το μέλι με μισό φλιτζά-

νι ζεστό νερό. Ανακατεύετε τα αμύγδαλα με το σιμιγδάλι, τα μπαχαρικά και το μέλι μέχρι να έχετε μια σφιχτή ζύμη.

Πλάθετε το μίγμα με βρεγμένα χέρια (για να μη κολλάνε) σε στρογγυλούς κουραμπιέδες ή το κόβετε με κουπάτ σε σχήμα καρδιάς και αραδιάζετε τους ροζέδες σε βουτυρωμένο ταψί ή πάνω σε λαδόκολλα. Ψήνετε τους ροζέδες στον προθερμασμένο φούρνο για 15-20 λεπτά, μέχρι να ροδίσουν ελαφρά. Προσοχή, δεν πρέπει να παραψηθούν. Αφήνετε τους ροζέδες να κρυώσουν, τους ραντίζετε ή τους αλείφετε αν θέλετε με ανθόνερο και τους κυλάτε σε άχνη ζάχαρη, μέχρι να καλυφθούν εντελώς. Οι ροζέδες διατηρούνται φρέσκοι σε μεταλλικό κουτί.

# ΜΗΝ ΞΕΧΑΣΩ...

Οι πιο σημαντικές υπομνήσεις για το μήνα Ιούνιο



**31/05**

**Burger Fest**

Από την Παρασκευή 31 Μαΐου έως και την Κυριακή 2 Ιουνίου, το Burger Fest, Θεσσαλονίκη 2019 μετατρέπει ξανά τη Δ.Ε.Θ. στο σημείο συνάντησης των απανταχού burger lovers.

**04/06**

**Μικρές εκμεταλλεύσεις**

Προθεσμία υποβολής αιτήσεων στο Υπομέτρο 6.3 «Ανάπτυξη μικρών γεωργικών εκμεταλλεύσεων» του ΠΑΑ 2014-2020.

**06/06**

**Στην Κάρπαθο**

Το 2ο Φεστιβάλ Τοπικής Γαστρονομίας στην Αρκάσα της Καρπάθου θα διεξαχθεί από τις 6 έως και τις 8 Ιουνίου.

**07/06**

**Τα πάντα για το παγωτό**

Στο Ice Cream Market Athens ό,τι έχει σχέση με το παγωτό για ένα τριήμερο 7-9 Ιουνίου στο Παλιό Αμαξοστάσιο του ΟΣΥ στο Γκάζι.

**08/06**

**Food Experience Naxos**

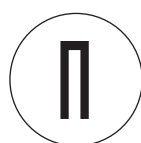
Μία μοναδική γαστρονομική εμπειρία δοκιμάζοντας την γραβιέρα Νάξου σε όλους τους πιθανούς συνδυασμούς ακόμη και σε έθνικ κουζίνες με ξενάγηση στις ομορφιές της Νάξου.

**15/06**

**Προθεσμία για ΟΣΔΕ**

Παράταση έως τις 15 Ιουνίου πήρε η διαδικασία υποβολής των δηλώσεων Εννιαίας Ενίσχυσης για το 2019.

## ΠΡΙΝ ΚΛΕΙΣΩ...



ροσοχή χρειάζεται στους δρόμους, καθώς τρέιλερ και κομπίνες βγαίνουν σιγά-σιγά στον περιφερειακό για τον αλωνισμό του σιταριού στις κυριότερες σιτοπαραγωγικές περιοχές, ενώ οι πλατφόρμες θα πηγαίνουν στις γεφυροπλάστιγγες με ροδάκινα και νεκταρίνια. Την ίδια ώρα, στο βαμβάκι τέλη Ιουνίου μπαίνουν για το τελευταίο σκαλιστήρι πριν την εποχή των μεγάλων απαιτήσεων θρέψης. Όσον αφορά τα διαρθρωτικά προγράμματα, στις 4 Ιουνίου λήγουν οι αιτήσεις για το «14χίλιарο» (Μέτρο 6.3) ενώ σχεδόν όλα τα Leader βρίσκονται στον αέρα και θα παραμείνουν ανοιχτά τον Ιούνιο, για όποιον ενδιαφέρεται για μικρές επενδύσεις σε μεταποιητικές μονάδες, οικοτεχνίες, τουριστικά καταλύματα κ.ά.

A woman in a brown t-shirt and dark jacket is walking through a barn aisle. She is carrying a large metal milk can in her right hand and a rope in her left. The barn has wooden stalls on either side and a dirt floor. The lighting is bright, casting long shadows.

ΑΓΡΟΤΙΚΑ  
ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Νέοι &  
Νεοεισερχόμενοι  
Αγρότες

**Δίνουμε ζωή στα σχέδια των νέων αγροτών.**

Σχεδιάστε το μέλλον σας και εμείς θα σας στηρίξουμε με τον ιδανικότερο τρόπο.

Νέο δανειακό πρόγραμμα «Νέοι & Νεοεισερχόμενοι» με χαμηλό κυμαινόμενο επιτόκιο, με δυνατότητα επιλογής στη συχνότητα πληρωμής των δόσεων και με διάρκεια αποπληρωμής έως και 15 έτη, ανάλογα με το σκοπό του δανείου.

Το προϊόν παρέχεται υπό τις ισχύουσες περιοριστικές διατάξεις στην κίνηση κεφαλαίων.

Μάθετε περισσότερα στα καταστήματα της Τράπεζας Πειραιώς.

Τ. 18 2 18, [www.piraeusbank.gr](http://www.piraeusbank.gr)

ΤΡΑΠΕΖΑ ΠΕΙΡΑΙΩΣ



Η πρώτη τράπεζα στην Ελλάδα



# ΚΑΡΠΟΣ



ΜΟΝΟ ΑΠΟ  
ΕΛΛΗΝΙΚΟΥΣ  
ΚΑΡΠΟΥΣ  
ΝΕΑΣ ΕΣΘΔΕΙΑΣ



Καρπός της ελληνικής φύσης!