

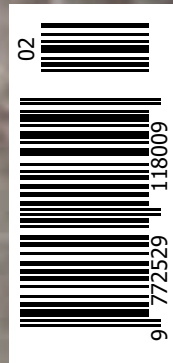


ΑΓΡΟΚΤΗΜΑ

GIUSEPPE PULINA
ΤΑ ΝΩΠΑ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ
ΔΕΝ ΧΤΙΖΟΥΝ ΑΠΟΘΕΜΑ

ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ DNA
Η ΦΕΤΑ ΤΕΚΜΗΡΙΩΝΕΙ
ΤΟΝ ΙΣΧΥΡΙΣΜΟ ΥΓΕΙΑΣ

ΤΙ ΣΟΥ ΚΑΝΕΙ Ο ΜΟΤΣΑΡΤ
Η ΔΙΑΦΟΡΑ ΣΕ ΕΝΑ ΤΥΡΙ
ΖΥΜΩΝΕΤΑΙ ΜΕ ΜΟΥΣΙΚΗ



Agrenda



Μία είναι
η φέτα στην καρδιά μας!



ΔΩΔΩΝΗ

Η γεύση του καλού.



26

**ΜΕ 489 ΠΡΩΤΕΙΝΕΣ
ΣΤΟ DNA ΤΗΣ**

Έρευνα της Ακαδημίας
Αθηνών «διαβάζει» τη φέτα



08 ΓΙΑΤΡΕΙΑ ΤΟ ΗΠΕΙΡΩΤΙΚΟ ΜΟΙΡΟΛΟΙ



56 ΤΑΞΙΔΙ ΣΤΗΝ ΠΑΥΛΙΑΝΗ ΦΘΙΟΤΙΔΑΣ

**12 ΔΕΚΑΞΕΙ ΣΕΦ ΜΑΖΕΥΟΥΝ ΧΟΡΤΑ
ΚΑΙ ΜΥΡΩΔΙΚΑ ΣΤΟΝ ΨΗΛΟΡΕΙΤΗ**

Τη λογική «από τη φάρμα στο τραπέζι» σε γευστικό κρεσέντο υπηρέτησαν 16 σεφ υπό τις οδηγίες του Γιάννη Μπαξεβάνη

**14 ΜΙΑ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ ΤΗΣ ΤΑΞΗΣ ΤΟΥ ΕΝΟΣ
ΔΙΣ. ΕΥΡΩ Η ΕΓΧΩΡΙΑ ΑΓΟΡΑ ΤΟΥ ΓΥΡΟΥ**

Σε διελκυστίνδα μεταξύ ΕΔΟΚ και ΣΕΒΕΚ μετατράπηκε η κατοχύρωση του προϊόντος

**23 ΑΠΟ ΤΟ ΜΟΝΟΔΡΟΜΟ ΤΗΣ ΦΕΤΑΣ ΘΑ
ΜΠΟΡΟΥΣΕ ΝΑ ΦΥΓΕΙ ΤΟ ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ**

Από τη Θεσσαλονίκη ο καθηγητής Giuseppe Pulina υπενθυμίζει ότι με νωπά δεν κάνεις στοκ

**38 Η ΜΟΥΣΙΚΗ ΕΞΗΜΕΡΩΝΕΙ ΑΚΟΜΗ
ΚΑΙ ΤΟ ΤΥΡΙ, ΛΕΝΕ ΤΩΡΑ ΟΙ ΕΛΒΕΤΟΙ**

Ένας παραγωγός έμμεταλ επιλέγει τους Led Zeppelin για την ωρίμανση των τυριών του



64 ΕΡΧΕΤΑΙ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ ΤΟ RANGER RAPTOR

Όταν ένα Ford φέρει την υπογραφή του αγωνιστικού τμήματος της φίρμας, τα χέρια ιδρώνουν και το μυαλό νιώθει μόνο αγωνία

49 ΤΡΕΙΣ ΑΡΧΑΙΕΣ ΠΟΛΕΙΣ ΖΩΤΑΝΕΥΟΥΝ

Απτέρα, Ελεύθερνα και Κνωσός, οι τρεις κρητικές «αναδυόμενες» πόλεις της μεγάλης έκθεσης του Μουσείου Κυκλαδικής Τέχνης

54 ΜΝΗΜΕΣ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΟΙΜΕΝΙΚΗ ΘΕΣΣΑΛΙΑ

Ένα βιβλίο και ένα λεύκωμα για τα χωριά Καλοχώρι, Χειμάδι και Νέσσων μιλάνε για τη ζωή στα Βλαχοχώρια του πρώην Τόβισα

Η φωτογραφία του εξωφύλλου είναι ανθότυπο από το Τυροκομείο Κωσταρέλου

ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ

Ιδιοκτησία Green Box Εκδοτική ΑΕ, Νίκης 24, Σύνταγμα, 105 57, τηλ. 210/3232905, fax 210/3232967, e-mail: info@agronews.gr | Εκδότης/Διευθυντής Γιάννης Πανάγος | Επιμέλεια έκδοσης Ειρήνη Σκρέκη | Σύνταξη Λεωνίδα Λιάμης • Μαρία Γιουρουκέλη • Μαρίνα Σκοπελίτου • Πέτρος Γκόγκος • Βασιλική Πασχάλη-Τσαντοπούλου • Γιώργος Κοντονής • Σοφία Σπύρου • Αλίκη Χουλιάρη | Δημοσιογραφικό - Σελιδοποίηση Βασιλική Κονόμου | Εμπορικός Διευθυντής Παναγιώτης Αραβαντινός | Διαφήμιση - Μάρκετινγκ Μωρίς Σιακκής • Νατάσα Στασινού | Διανομή ΑΡΓΟΣ ΑΕ | Εκτύπωση - Βιβλιοδεσία Καθημερινές Εκδόσεις Α.Ε.

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



ΣΤΗ ΜΑΓΝΗΣΙΑ

ΡΙΖΩΣΕ

Τη δεύτερη μεγαλύτερη παραγωγή γαρδένιας της Ευρώπης κατάφεραν τέσσερις Έλληνες μηχανικοί, που τρέχουν στη Μαγνησία την Gardenia Growers Group.

Η ΕΥΝΟΟΥΜΕΝΗ ΤΩΝ ΟΣΚΑΡ



Σκηνοθετικό όραμα, τεχνική και καλλιτεχνική αρτιότητα για την πολυβραβευμένη ταινία του Γιώργου Λάνθιμου



ΤΟ ΜΑΘΑΜΕ...

info

2,7

εκατ. ευρώ πλήρωσε ένας ιδιοκτήτης αλυσίδας εστιατορίων σούσι για να αποκτήσει έναν τόνο 278 κιλών

60%

πρέπει να αυξηθεί η γεωργική παραγωγή σε όλο τον κόσμο για να ικανοποιηθεί μόνο η ζήτηση για τρόφιμα

TOP 10

ποτά του χειμώνα κατέγραψε ο Guardian και ανάμεσα σε αυτά κατέταξε και το ρακόμμελο

EDITORIAL

ΤΟΥ ΓΙΑΝΝΗ ΠΑΝΑΓΟΥ



Οι αγρότες ως υποσύνολο της κοινωνίας της υπαίθρου

Ανεξαρτήτως της ελκυστικότητας ή μη που παρουσιάζει τα τελευταία χρόνια το αγροτικό επάγγελμα, αποτελεί γεγονός ότι η ποιότητα ζωής στην ύπαιθρο έχει υποβαθμισθεί. Προφανώς αυτός είναι και ο λόγος για τον οποίο οι ιθύνοντες των Βρυξελλών αποδίδουν όλο και μεγαλύτερη σημασία στην αναζήτηση μέτρων που συγκρατήσουν τους ανθρώπους στα χωριά, μέσα από την προσφορά υποδομών, υπηρεσιών και τρόπων ψυχαγωγίας που σήμερα λείπουν.

Σε ένα από τα συγγράμματα της Παντείου που τιτλοφορείται «Από τον Αγροτικό Χώρο στην Ύπαιθρο Χώρα» (Θ. Ανθοπούλου - Αντ. Μωυσίδης), τονίζεται ότι στις τελευταίες δεκαετίες γίνεται ορατό όλο και περισσότερο το φαινόμενο της συρρίκνωσης του αγροτικού χώρου που συνοδεύεται από βαθιές αλλαγές. Οι αλλαγές αυτές αφορούν σε όλο το φάσμα της κοινωνίας, της οικονομίας και του πολιτισμού του χώρου.

Ο αγροτικός χώρος δεν είναι πια αυτός που ήταν ως μια ενότητα κοινωνική, οικονομική και πολιτισμική στην οποία κυρίαρχος φορέας είναι ο αγρότης καλλιεργητής της γης και κτηνοτρόφος και ο τρόπος ζωής του. Μια νέα έννοια και υπό μία οπτική ένα νέο κοινωνικό και οικονομικό υποκείμενο και υποκείμενο πολιτικής, αναδύεται. Είναι η Ύπαιθρος Χώρα, η οποία περιλαμβάνει ως μικρό τμήμα της και τον υπό στενή έννοια αγροτικό χώρο. Η φθίνουσα πορεία της αγροτικής δραστηριότητας στα χρόνια της βιομηχανικής επανάστασης και του αστισμού επέδρασε διαβρωτικά στον κοινωνικό ιστό της υπαίθρου. Σήμερα, ωστόσο, ακόμα και οι θετικές προκλήσεις που προβάλλει ο τομέας της αγροτικής δραστηριότητας, βρίσκουν αναχώματα στα φαινόμενα διάλυσης και παρακμής που χαρακτηρίζουν το ευρύτερο σύμπλεγμα των κοινωνιών της υπαίθρου. Η αντιστροφή πάντως αποδεικνύεται δύσκολη υπόθεση.

ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ
ΘΥΜΕΛΗΣ
ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ
από το 1945



Με... γάλα
τα δημιουργήματά του!

Εκεί που η παράδοση συναντά την τεχνολογία και η ευθυνότητα την εξαιρετική ποιότητα, συμβαίνουν δημιουργήματα με... γάλα. Συμβάλουν τα νόστιμα γαλακτοκομικά, παραδοσιακά προϊόντα του τυροκομείου ΘΥΜΕΛΗΣ. Εκεί, στο χωριό Άντισσα της Λέσβου, από το 1945, με πίστη σε ουσιαστικές αξίες, με σεβασμό στους συνεργάτες και στους καταναλωτές, χωρίς ποτέ να διαπραγματευτεί την ποιότητα, η τυροκομική μονάδα ΘΥΜΕΛΗΣ δημιουργεί εξαιρετικά προϊόντα από 100% ελληνικό, νότιο αιγοπρόβειο γάλα, αποκλειστικά ημέρας, που διαχωρίζεται ανά τόπο προέλευσης, ώστε να διατηρείται η ταυτότητά του. Χάρη στην τιμιότητα, εργατικότητα και πίστη στην παράδοση, η διαχρονική προσπάθεια της μικρής τυροκομικής μονάδας αναγνωρίστηκε. Σήμερα, η υπερούγχρονη, κάθετη πια, μονάδα

παραγωγής, συσκευασίας και διανομής, αποτελεί ζωογόνο δύναμη, που στηρίζει την τοπική κοινωνία και οικονομία, ενώ είναι ταυτόσημη της αξιοπιστίας.

Τα προϊόντα ΘΥΜΕΛΗΣ, που είναι πιστοποιημένα με την αναγνώριση «ΕΛΜΑ-ΔΙΚΑ ΜΑΣ», φτάνουν σε όλη την Ελλάδα. Για αυθεντική γεύση 100%, από κάποιον που είναι 100% αυθεντία στο είδος του, αναζητήστε τα! Αξίζει 100%!

Προϊόντα Τυροκομείου ΘΥΜΕΛΗΣ

Λαδοτύρι Π.Ο.Π. Μυτιλήνης, Φέτα Π.Ο.Π. Μυτιλήνης, Κασέρι Π.Ο.Π. Μυτιλήνης, Γραβέρα Μυτιλήνης, Κεφαλοτύρι Μυτιλήνης, Βούτυρο Γάλακτος.



ΕΛΛΑ-ΔΙΚΑ
ΜΑΣ
ΕΣΡΑ
ΠΑΡΑΓΩΓΗ
ΔΙΑΚΟΙΝΗΣΙΑ
ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

ΤΗΣ ΛΑΪΚΗΣ ΧΟΥΛΙΑΡΑ



Για την όρεξη και την υγεία

Ψ

ωμί, τυρί δεν έχουμε, ραπανάκια για την όρεξη. Η λαϊκή αυτή ρήση χρησιμοποιείται για να περιγράψει μια κατάσταση κατά την οποία ενώ μας λείπουν βασικά πράγματα, μας προσφέρονται δευτερεύουσας σημασίας «πολυτέλειες». Η λαϊκή σοφία φυσικά δεν αμφισβητείται, μα στην προκειμένη περίπτωση ίσως αδίκησε ένα λαχανικό που αποτελεί διατροφικό θησαυρό, έχει πολύ μακρά ιστορία στις διατροφικές μας συνήθειες, αλλά και τη δική του γιορτή στο Μεξικό στις 23 Δεκεμβρίου. Λίγες ημέρες πριν ξεκινήσει η συγκομιδή τους, οι Μεξικανοί γεμίζουν τις κεντρικές πλατείες με περίτεχνες γλυπτές φιγούρες που σκαλίζονται πάνω στη σκληρή σάρκα του πικάντικου λαχανικού. Ξεκινώντας από την ιστορία του, αξίζει να αναφερθεί ότι οι πρώτες αναφορές για το ραπανάκι εντοπίζονται το 2700 π.Χ. Οι Αιγύπτιοι το καλλιέργησαν πριν «βάλουν μπροστά» τις πυραμίδες, ενώ εντοπίζεται και στη διατροφή των αρχαίων Ελλήνων, οι οποίοι το προτιμούσαν με μέλι και ξύδι. Στους αρχαίους Έλληνες άλλωστε οφείλει και το όνομά του, ραφανίς (ραπάνι), το οποίο πιθανότατα προέρχεται από τη σύντηψη των λέξεων ραδίως και φαίνεσθαι, εξαιτίας της γρήγορης ανάπτυξης του φυτού. Το ραπανάκι ανήκει στην οικογένεια των σταυρανόων, όπως το γογγύλι, η ρέβα, το κουνουπίδι και το λάχανο. Η μεγάλη θρεπτική του αξία οφείλεται στην

πληθώρα των βιταμινών και των ιχνοστοιχείων του. Πιο συγκεκριμένα, αποτελεί θαυμάσια πηγή βιταμίνης C, ενώ περιέχει επίσης βιταμίνες K, B3, B6, χολίνη, φολικό οξύ, ασβέστιο, νάτριο, κάλιο, φώσφορο, σελήνιο, μαγνήσιο και φυτικές ίνες, αλλά και λουτεΐνη, η οποία αποδεδειγμένα έχει ισχυρή αντιοξειδωτική και αντικαρκινική δράση.

Οι Βυζαντινοί το θεωρούσαν ηρεμιστικό, θεραπευτικό της μέθης, αλλά και αφροδισιακό. Η σύγχρονη επιστημονική έρευνα έχει αποδείξει ότι οι ουσίες που περιέχει βοηθούν στην απόχρεμψη και βελτιώνουν την κινητικότητα του εντέρου. Επιπλέον, το ραπανάκι είναι ευεργετικό για τα νεφρά βοηθώντας στη διάλυση της πέτρας και της άμμου. Οι διουρητικές του ιδιότητες βοηθούν σε περιπτώσεις οίδημάτων, ενώ τέλος οι φυτικές του ίνες δεσμεύουν την υπερβολική χοληστερόλη που προσλαμβάνεται από την τροφή.

Στην Ελλάδα η σοπορά των ραπανιών αρχίζει από την άνοιξη και συνεχίζεται κάθε 10 μέρες για να υπάρχει συνεχής παραγωγή. Τυπικά οι χειμωνιάτικες ποικιλίες δίνουν πιο πιπεράτο προϊόν. Αν και στο μυαλό μας το ραπανάκι είναι μία μικρή κόκκινη στρογγυλή ρίζα, στην πραγματικότητα υπάρχουν πολλές άλλες ποικιλίες. Ροδαλά, κιτρινωπά, μαύρα, λευκά, από μερικά γραμμάρια έως ένα κιλό, όπως τα ιαπωνικά νταϊκόν, όλα πεντανόστιμα αλλά όχι μόνο για την όρεξη...



Η σοπορά του ξεκινά την άνοιξη και επαναλαμβάνεται κάθε 10 ημέρες.



16

Με μόλις 16 θερμίδες ανά 100 γρ. το ραπανάκι είναι ένα υγιεινό σνακ.

4.000

Η καλλιεργούμενη έκταση στην Ελλάδα είναι 4.000 στρμ.



Μοναδικό όπως η φύση του

ΦΡΕΣΚΟ ΓΑΛΑ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΥ ΚΑΛΑΒΡΥΤΩΝ

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

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

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

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



Εδώ η μουσική ακούγεται σαν το κλάμα της μάνας πάνω απ' τον τάφο, σαν τον ήχο των πουλιών την ώρα που πέφτουν απ' τον ουρανό, σαν τη Γη που φτάνει στο τέλος της. Και για κάποιους ξένους, σαν μια γίδα που βράζει στο τσουκάλι. (...)

Η Ακαδημία του Πλάτωνα και το Λύκειο του Αριστοτέλη, πάνω απ' όλα, επιχείρησαν εκπαίδευση στην αρμονία, τις κλίμακες και τον ρυθμό, που ήταν κατά βάση μια διανοητική άσκηση για τις αστικές ελίτ. Για τις απομονωμένες ελίτ, τους βοσκούς και τους γεωργούς, αντίθετα, η μουσική είχε να κάνει με την ύπαρξη.

Η εικόνα που έχω σχηματίσει είναι ότι το μουσικό τοπίο στην πρώιμη αγροτική Ελλάδα ήταν όπως στο Δέλτα του Μισισσιππή ή τη νοτιοδυτική Λουιζιάνα στις αρχές του περασμένου αιώνα. Δεν επρόκειτο για

INFO
Το βιβλίο «Ηπειρώτικο Μοιρολόι» του Κρίστοφερ Κινγκ κυκλοφορεί από τις Εκδόσεις Δώμα

μουσική για τους σπουδαίους και τους γραμματιζούμενους. Αντίθετα, όπως λέει ο Αριστοτέλης στο 8ο βιβλίο των Πολιτικών του, η μουσική ήταν «γιατρεία του πόνου που προκαλεί ο κάματος» [της γαρ διά των πόνων λύπης ιατρεία τίς εστιν]. (...) Το μοιρολόι σκοπό έχει να θρηνήσει τους νεκρούς αλλά και να επεξεργαστεί τη γενικότερη ανθρώπινη συνθήκη της απώλειας ή του αποχωρισμού: Του αποχωρισμού λόγω γάμου, λόγω μετανάστευσης δίχως προοπτική επιστροφής, της ξενιτιάς. Τούτη η αίσθηση της απουσίας αποτελεί τον πυρήνα του πανηγυριού. (...)

Στην παλιά μουσική που αγαπώ, ακούω ανιδιότηεια, ακούω τη φωνή της κοινότητας. Όλα έχουν να κάνουν με το εμείς. (...) Στην Ήπειρο η μουσική έχει σκοπό: Αποτελεί εργαλείο επιβίωσης και επούλωσης των πληγών της κοινότητας. (...) Τι είδους εμπειρία θα μπορούσε να αναστατώσει συθέμελα τη ζωή ενός φυγόκοσμου και μισάνθρωπου συλλέκτη δίσκων; Πρωτοήρθα σε επαφή με την ηπειρώτικη μουσική, χάρη σε κάποιους στραπατσαρισμένους και χιλιοχτυπημένους δίσκους γραμμοφώνου. Όμως οι δίσκοι αυτοί λειτούργησαν απλώς ως η πύλη μέσα απ' την οποία οδηγήθηκα στη ζωντανή μουσική της βορειοδυτικής Ελλάδας.

ΕΡΩΤΙΚΟ ΓΡΑΜΜΑ ΣΤΟ ΗΠΕΙΡΩΤΙΚΟ ΜΟΙΡΟΛΟΙ

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΑΛΙΚΗ ΧΟΥΛΙΑΡΑ

Ο αρχαίος Έλληνας φιλόσοφος Πυθαγόρας υποστήριξε ότι οι πλανήτες παρήγαγαν μουσική καθώς διέσχιζαν τον ουρανό. Πίστευε ότι ένας προσεκτικός παρατηρητής θα μπορούσε ν' ακούσει «τη μουσική των ουρανίων σφαιρών». Πουθενά αλλού δεν έχει τη δυνατότητα ένας άνθρωπος ν' αφουγκραστεί τόσο καθαρά τις επουράνιες αρμονίες όσο στα βουνά της Ηπείρου. Οι ανθρώπινα οργανωμένοι ήχοι εκεί είναι βαθιάς πνοής διότι ο ηχητικός χώρος που τους περιβάλλει είναι επιβλητικός. (...)



Ο Κρίστοφερ Κινγκ είναι Αμερικανός βραβευμένος μουσικός παραγωγός και συλλέκτης δίσκων γραμμοφώνου

ΙΚΑΝΟ ΓΙΑ ΟΝΑ



L200 DOUBLE CAB 2.4i Intense. Κατανάλωση καυσίμου (ανά λίτρο/100km): 10.4 (επιβάτες CO₂: 190g/km) LHD
*% το όφελος αφορά την έκδοση L200 DOUBLE CAB 2.4i AT 4WD INSTYLE PLUS

5 ΧΡΟΝΙΑ
ΕΠΙΣΤΑΣΙΑΚΗ
ΕΙΣΥΓΗ

40
ΧΡΟΝΙΑ
L200
1987-2018

L200

ΤΩΡΑ ΜΕ ΟΦΕΛΟΣ* ΕΔΩ
€4.000

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



ΟΜΙΛΟΣ
ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ
ΣΑΡΑΚΑΚΗ



**MITSUBISHI
MOTORS**

Drive your Ambition

Ανακάλυψέ το τώρα
www.mitsubishi-motors.gr

Η ΓΝΩΣΗ ΝΙΚΑΕΙ ΤΙΣ ΦΩΝΕΣ

Η αλήθεια είναι ότι ζούμε σε μια θορυβώδη εποχή. Και δεν υπάρχει αμφιβολία ότι οι φωνές και οι εντάσεις είναι αποτέλεσμα ανασφάλειας. Αντίθετα, η γνώση προσφέρει σιγουριά και ανοίγει το δρόμο προς την επιτυχία.

ΤΟΥ ΓΙΑΝΝΗ ΠΑΝΑΓΟΥ



ΣΟΦΟΚΛΗΣ ΦΙΛΙΠΠΙΔΗΣ
ΠΑΝΩ ΑΠ' ΟΛΑ
ΞΕΡΕΙ ΝΑ ΜΟΙΡΑΖΕΤΑΙ
ΑΥΤΑ ΠΟΥ ΓΝΩΡΙΖΕΙ

.....

Ο τίτλος του Κτηνοτρόφου της Χρονιάς ήρθε απλά να επιβεβαιώσει μια λαμπρή επαγγελματική πορεία. Ενός αγελαδοτρόφου που δεν βλέπει τη δουλειά του μόνο βιοποριστικά. Αυτό που δεν γνώριζε, ίσως, η Επιτροπή Αξιολόγησης, όταν τον ανακήρυξε Κτηνοτρόφο της Χρονιάς, είναι ότι πρόκειται για έναν άνθρωπο με ώριμο και τεκμηριωμένο λόγο που ξέρει να στέκεται σε κάθε συζήτηση και να μοιράζεται τη γνώση του.

ΝΤΙΝΤΙΕ ΓΚΙΓΙΟΜ
ΟΙ ΠΡΟΚΛΗΣΕΙΣ
ΤΟΥ ΣΕ ΒΑΖΟΥΝ
ΣΕ ΣΚΕΨΕΙΣ

.....

Ο Γάλλος υπουργός Γεωργίας έχει έναν τρόπο να προκαλεί, χάριν της δημιουργίας. Για πολλούς ήταν πρόκληση όταν είπε ότι «το κρασί δεν είναι αλκοόλ όπως τα άλλα» προσθέτοντας ότι δεν έχει δει νέο να βγαίνει πιωμένος από μπαρ, έχοντας πιει ένα Cotes-du-rhone. Στις προτάσεις του για τη νέα ΚΑΠ περιέλαβε και την κατανομή των συνδεδεμένων μόνο σε αγρότες που είναι σε συλλογικά σχήματα. Σε κάθε περίπτωση, βάζει σε σκέψεις.

ΚΩΣΤΑΣ ΤΖΕΛΛΑΣ
ΒΑΖΕΙ ΤΟΝ ΑΓΩΝΑ ΠΑΝΩ
ΑΠ' ΤΟ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ

.....

Τα μπλόκα πέρασαν κι αυτό που μένει δεν είναι ένα χειροπιαστό αποτέλεσμα αλλά η πίστη στον αγώνα μιας παρέας που μεγάλωσε με αυτά. Ο Κώστας Τζέλλας, πρωταγωνιστής τώρα στη Νίκαια, έχει περάσει περισσότερα από τα μισά του χρόνια, κάθε χειμώνα, με την αγωνία των τρακτέρ στις εθνικές. Ακόμα κι αν το έθιμο έχει αρχίσει να ξεφτίζει, αυτό που θα πρέπει να του αναγνωριστεί, είναι η γνησιότητα της προσέγγισής του.



ΠΑΝΤΕΛΗΣ ΒΟΓΙΑΤΖΗΣ
Η ΚΑΤΑΡΤΙΣΗ ΤΟΥ ΔΙΝΕΙ ΘΑΡΡΟΣ

.....

Όχι μόνο δεν αποθαρρύνεται από τη μέχρι τώρα εξέλιξη της προσπάθειας ανάπτυξης μιας καλά οργανωμένης εκμετάλλευσης με πρόβατα Χιώτικης φυλής αλλά προτρέπει και άλλους νέους να προσεγγίσουν αυτό το πεδίο επαγγελματικής δράσης. Θέλετε γιατί το σπούδασε το αντικείμενο, θέλετε γιατί το αγάπησε από την πρώτη στιγμή, ο Παντελής Βογιατζής έχει δημιουργήσει, μαζί με τον αδελφό του Μιχάλη, μια μονάδα εκτροφής προβάτων που θα τη ζήλευαν πολλοί από τους καταξιωμένους κτηνοτρόφους. Δεν σταματάει όμως εκεί. Ήδη έχει βάλει πλήρη για άμεση τυροκόμηση, ήδη έχει δημιουργήσει την υποδομή γι' αυτό και μάλιστα με εξοπλισμό τελευταίας τεχνολογίας, ήδη έχει κινηθεί με αξιώσεις και στην κατεύθυνση του branding. Το αν θα του βγουν τα σχέδια, θα το δείξει ο χρόνος, ωστόσο ο τρόπος με τον οποίο χειρίζεται τα πράγματα αφήνει υποσχέσεις.



ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ ΓΕΛΑΣΑΚΗΣ
ΚΑΤΕΚΤΗΣΕ ΤΗ ΓΝΩΣΗ
ΜΕΣΑ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΑΞΗ

.....

Για τους καθηγητές, αυτό που λένε, είναι ότι βρίσκονται σε απόσταση από την πραγματική αγορά. Δεν ισχύει το ίδιο και για τον Αθανάσιο Γελασάκη. Σήμερα είναι επίκουρος στο Γεωπονικό της Αθήνας, όμως ήδη έχει στο ενεργητικό του χιλιόμετρα σαν ζωοτέχνης, σαν επιστημονικός σύμβουλος και σαν σύμβουλος οργάνωσης κτηνοτροφικών εκμεταλλεύσεων. Έτσι έγινε καθηγητής, μ' αυτή την εμπειρία παραμένει χρήσιμος, σαν ακαδημαϊκός και σαν τεχνοκράτης.



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΙΑΝΝΗΣ ΚΑΡΝΙΚΗΣ

ΔΕΚΑΕΞΙ ΣΕΦ ΜΑΖΕΥΟΥΝ ΧΟΡΤΑ ΚΑΙ ΜΥΡΩΔΙΚΑ ΣΤΑ ΑΝΩΓΕΙΑ

Μια πρωτοβουλία με ιδιαίτερο χαρακτήρα και καθοδηγητή τον γνωστό σεφ Γιάννη Μπαξεβάνη βρήκε 16 μάγειρες στον Ψηλορείτη να μαζεύουν άγρια χόρτα και μυρωδικά για τέσσερις ημέρες, από τις 12 μέχρι τις 15 Φεβρουαρίου. Κατά τη διάρκεια της εξόρμησης αυτής, οι συμμετέχοντες μαγείρεψαν μαζί με τον chef-εισηγητή, αλλά επιπλέον διαχειρίστηκαν πρώτες ύλες που επιλέχτηκαν βάσει της λογικής «από τη φάρμα στο τραπέζι». Έτσι δημιούργησαν συνταγές με σύγχρονες πινελιές και ντόπια υλικά από την ορεινή Κρήτη, αφού πρώτα τα συνέλεξαν οι ίδιοι, ενώ ακόμα άρμεξαν σε μιτάτο, τυροκόμισαν και ζύμωσαν ψωμί.



◀ «ΝΑΙ ΣΕ ΚΟΧΛΙΟΥΣ ΜΕ ΞΙΝΟΧΟΡΤΟ ΚΑΙ ΞΙΝΗΘΡΑ, ΓΕΛΑΕΙ ΚΑΙ ΤΟ ΠΑΡΔΑΛΟ ΚΑΤΣΙΚΙ ΜΕ ΤΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΣΟΥΣΙ»

«Έχουμε μοναδικά προϊόντα και πρέπει να είμαστε υπερήφανοι για την κουζίνα μας είπε ο γνωστός σεφ. «Το φαγητό, η μαγειρική είναι πολιτισμός» σημείωσε σε δηλώσεις του μετά την εκδήλωση και συμπλήρωσε: «Οι ξένοι έρχονται εδώ για να δοκιμάσουν την εξαιρετική κουζίνα μας. Η ξενομανία δεν προσφέρει τίποτα. Ας αποφεύγουμε τα αποδομημένα ντολμαδάκια και το ελληνικό σούσι γιατί γελάει και το παρδαλό κατσίκι». Σημειώνεται τέλος πως τη διοργάνωση της εκδήλωσης, που φιλοδοξεί να συμβάλει και στην ανάδειξη των Ανωγείων ως ενός από τους πλέον αξιόλογους γαστρονομικούς προορισμούς, είχε αναλάβει το ΙΝΣΕΤΕ και τον συντονισμό η Gastronomy Essentials.





Το 90% του κρέατος που χρησιμοποιείται για την παρασκευή γύρου εισάγεται, με την Ολλανδία να αποτελεί τον βασικό τροφοδότη της ελληνικής βιομηχανίας.

© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ



ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΓΥΡΟΣ ή ΓΥΡΟΣ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

Η ΚΑΠΝΑ ΚΑΙ Η ΤΣΙΚΝΑ ΑΠΟ ΜΙΑ ΑΓΟΡΑ ΕΝΟΣ ΔΙΣ ΕΥΡΩ

Αντίστοιχο τζίρο με την φέτα και το ελαιόλαδο ή διπλάσιο από το βαμβάκι, πετυχαίνουν οι συνολικές πωλήσεις γύρου, με την εγχώρια χοιροτροφία ωστόσο να παραμένει πεισματικά ελλειμματική

ΤΟΥ ΠΕΤΡΟΥ ΓΚΟΓΚΟΥ

Η κάπνα και η τσίκνα μένει προς το παρόν στην εγχώρια παραγωγή χοιρινού κρέατος, την ίδια στιγμή που ένα ιδιαίτερο και σε πολλές περιπτώσεις ταυτισμένο με την Ελλάδα στο μυαλό των εκατομμυρίων επισκεπτών προϊόν, σχηματίζει μια οικονομία πολύ κοντά στο ένα δις ευρώ. Ο λόγος για τον ελληνικό γύρο ή τον γύρο από την Ελλάδα αλλά και τον καβγά ανά-

μεσα στους δυο βασικούς φορείς της παραγωγής και επεξεργασίας κρέατος στη χώρα (ΣΕΒΕΚ-ΕΔΟΚ) που μεταξύ άλλων έχουν να μοιράσουν και τα ευρωπαϊκά κονδύλια για την προώθηση του προϊόντος, όταν με το καλό υπάρξει μια πιστοποίηση αυτού σε ευρωπαϊκό επίπεδο.

Τι είδους πιστοποίηση θα είναι αυτή; Στο ερώτημα αυτό κρύβεται και η απόσταση ανάμεσα στις παραπάνω διατυπώσεις για τον γύρο.



Γύρος ΕΠΙΠ ή ΠΓΕ

Το ενδεχόμενο του Ελληνικού Γύρου ΕΠΙΠ ήταν μια είδηση που τάραξε τα νερά της βιομηχανίας κρέατος τον περασμένο Νοέμβριο, όταν ο υπουργός Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, Σταύρος Αραχωβίτης, προχώρησε στη σχετική ανακοίνωση από το βήμα της ημερίδας του Συνδέσμου Ελληνικών Βιομηχανιών Επεξεργασίας Κρέατος (ΣΕΒΕΚ) για τις τάσεις και τις ευκαιρίες ανάπτυξης επώνυμων προϊόντων κρέατος. Όλοι καιρέτισαν τότε με ενθουσιασμό την απόφαση αυτή, με τον υπουργό να δίνει τότε έμφαση και στην «ανάδειξη της κτηνοτροφίας ως κύριο πυλώνα ανά-

πτυξης της ελληνικής οικονομίας». Όπως έγινε γνωστό νωρίτερα μέσα στο 2018, ο συνολικός τζίρος σε κρεοπωλεία και ψητοπωλεία από τον γύρω ανέρχεται στα 1 δις ευρώ, καθιστώντας το προϊόν ως ένα από τους πλέον κερδοφόρους και αναπτυσσόμενους τομείς της ελληνικής επιχειρηματικότητας. Την ίδια στιγμή όμως το 90% του κρέατος εισάγεται, με την Ολλανδία να αποτελεί τον βασικό αποστολέα. Σημειώνεται εδώ, πάντως, πως η ελληνική αγορά κρέατος έχει συνολικό τζίρο της τάξης των 10 δις, αν και τα χρόνια της κρίσης έχασε 1 δις, με την Ολλανδία, τη Γαλλία και τη Γερμανία να αποτελούν τους βασικούς προμηθευ-

ΓΥΡΟΣ ΕΠΙΠ σημαίνει ότι ο γύρος θα πρέπει να παρασκευάζεται σύμφωνα με συγκεκριμένη παραδοσιακή ελληνική συνταγή, αλλά η παρασκευή μπορεί να πραγματοποιηθεί σε οποιοδήποτε μέρος του κόσμου και με υλικά και χοιρινό κρέας επίσης από οποιαδήποτε χώρα.

τές. Μάλιστα, τελευταία ακόμα και στον ισχυρό εγχώριο κλάδο της πτηνοτροφίας καταγράφεται αύξηση στις εισαγωγές πουλερικών και μείωση του αριθμού αυτάρκειας της χώρας. Η διαφορά τώρα ανάμεσα σε Γύρο ΕΠΙΠ και Γύρο ΠΓΕ για την εγχώρια κτηνοτροφία, έγκειται στο ότι, στην περίπτωση ΠΓΕ, ο χοιρινός γύρος, σύμφωνα με την ευρωπαϊκή νομοθεσία, θα πρέπει να παρασκευάζεται από χοιρινό κρέας ελληνικής προέλευσης.

ΣΤΗΝ ΗΜΕΡΙΔΑ του ΣΕΒΕΚ ο πρόεδρος του Συνδέσμου, Εμμανουήλ Δομαζάκης (αριστερά), εξέφρασε το αίτημα ο γύρος να χαρακτηριστεί ελληνικό προϊόν. Μερικούς μήνες αργότερα στη Ζootechνία, ο γενικός γραμματέας της ΕΔΟΚ και χοιροτρόφος, Γιώργος Διδάγγελος, τόνισε πως ο γύρος πρέπει να κατοχυρωθεί ως προϊόν με πρώτη ύλη το ελληνικό γουρούνι.





Η ΕΙΡΩΝΕΙΑ ΤΗΣ ΤΥΧΗΣ

Τον Νοέμβριο, στην ίδια ημερίδα, διατυπώθηκε και η ανησυχία πως η διαδικασία χαρακτηρισμού του γύρου ως προϊόν ΕΠΙΠ δεν θα είναι και τόσο ομαλή. Όπως υποστήριξε τότε η Σοφία Μανανά, τμηματάρχης ΠΟΠ και ΠΙΓΕ στο ΥΠΑΑΤ, «η δημοσιοποίηση του αιτήματος και η διαβούλευσή του σε εθνικό επίπεδο κατά πάσα πιθανότητα δεν θα βρεθεί αντιμέτωπη με αντιδράσεις. Ωστόσο σε ευρωπαϊκό επίπεδο θα υπάρξουν διαφωνίες». Όπως εξήγησε, αυτό θα συμβεί γιατί Τρίτες χώρες και επιχειρήσεις Τρίτων χωρών θα αντιδράσουν και θα υποβάλουν ενστάσεις. Η ίδια ανέφερε πως

η πιστοποίηση θα λειτουργήσει ως ένα πολύ καλό εργαλείο μάρκετινγκ, για τα τυποποιημένα και συσκευασμένα προϊόντα που θα εξάγονται, ενώ επιπλέον θα υπάρχει προστασία του προϊόντος, «κάτι το οποίο είναι σημαντικό γιατί γίνεται κατάχρηση του ονόματος από προϊόντα που ούτε την ποιότητα έχουν, ούτε τη συγκεκριμένη μέθοδο παραγωγής, και έτσι θα υπάρξει μια προστασία από τη μίμηση». Μάλιστα σε αυτόν τον παράγοντα απέδωσε τις αναμενόμενες ενστάσεις, οι οποίες τελικά ήρθαν από το εσωτερικό.

© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

ΔΙΕΛΚΥΣΤΙΝΔΑ ΕΔΟΚ-ΣΕΒΕΚ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΑΤΟΧΥΡΩΣΗ ΤΟΥ ΓΥΡΟΥ

ΛΙΓΟΙ ΜΗΝΕΣ μόνο χρειάστηκαν να περάσουν προτού η κακοδαιμονία και η έλλειψη συνεννόησης των εγχώριων παραγόντων έρθουν να διαψεύσουν την κυρία Μανανά, αφού η κατοχύρωση του Γύρου, μετατράπηκε σε διεγκυστίνδα ανάμεσα στους πρωταγωνιστές, τον Σύνδεσμο Ελληνικών Βιομηχανιών Κρέατος (ΣΕΒΕΚ) και την Εθνική Διεπαγγελματική Οργάνωση Κρέατος (ΕΔΟΚ). Ειδικότερα, σκοπιμότητες γύρω από τη διαχείριση κοινοτικών προγραμμάτων προώθησης, αλλά και ευρύτερα οικονομικά συμφέροντα που

σχετίζονται με τις εισαγωγές φθινών κρεάτων, έβαλαν φωτιά τις τελευταίες εβδομάδες στην υπόθεση κατοχύρωσης του γύρου, αρχικά ως ΕΠΙΠ (Εγγυημένο Παραδοσιακό Ιδιότυπο Προϊόν) και εν συνεχεία ως ΠΙΓΕ (Προϊόν Γεωγραφικής Ένδειξης).

Οι όρκοι εραστών της Διεπαγγελματικής

Καθώς φαίνεται, τα... όργανα είχαν αρχίσει αρκετό καιρό πριν, με την αποχώρηση του ΣΕΒΕΚ από τη Διεπαγγελματική, με τους εκπροσώπους της τελευταίας να κάνουν λό-

γο για μεθοδευμένη προσπάθεια διάλυσης της οργάνωσης για λόγους συμφερόντων. Η Πανελλήνια Ομοσπονδία Καταστηματαρχών Κρεοπωλών (ΠΟΚΚ), ο ΣΕΒΕΚ και τελικά και ο Σύνδεσμος Ελληνικών Εμπόρων - Εισαγωγέων Κρέατος μέσα σε αυτό το κλίμα αποχώρησαν το προηγούμενο καλοκαίρι από την ΕΔΟΚ. Στην ΕΔΟΚ προσχώρησαν το επόμενο χρονικό διάστημα άλλοι φορείς όπως η Πανελλήνια Ένωση Εμπόρων Κρέατος και Ζώντων Ζώων και η Πανελλήνια Ένωση Μεταποιητών Αλλαντοποιών, έτσι ώστε να μπορέσει να συνεχίσει

τη λειτουργία της. Ακολούθως ο ΣΕΒΕΚ κατέβασε φάκελο για την κατοχύρωση του γύρου ως ΕΠΙΠ, επιλογή με την οποία διατύπωσε ανοιχτά τη διαφωνία της η Διεπαγγελματική, υποστηρίζοντας ότι η εν λόγω κατοχύρωση της «συνταγής» δεν διευκολύνει την εγχώρια παραγωγή χοιρινού κρέατος, αντίθετα, αφήνει ορθάνοιχτες τις πόρτες στις εισαγωγές. Η διαφωνία άνοιξε στο πλαίσιο ειδικής εκδήλωσης στη Zootechnia, υποχρεώνοντας τον ΣΕΒΕΚ να κατε-

βάσει και δεύτερο φάκελο για την κατοχύρωση του Γύρου και ως ΠΓΕ. Εδώ φαίνεται όμως ότι παίζεται και το θέμα του ποιος θα διαχειρίζεται τα αντίστοιχα προγράμματα προώθησης αυτού του προϊόντος, με τη Διεπαγγελματική να επιμένει στις ενστάσεις και να εκφράζει τη βούληση να υποβάλει δικό της ξεχωριστό φάκελο για το γύρο ως ΠΓΕ, με τον γενικό γραμματέα της ΕΔΟΚ, Γιώργο Διδάγγελο, να υποστηρίζει πως η κατοχύρωση ενός προϊόντος σε μια κατηγορία σύμφωνα με τα πρότυπα της Ε.Ε. είναι πολύ πιθανό να αδυνατίζει την υποψηφιότητά του να ενταχθεί και σε άλλο κατάλογο πιστοποιημένων προϊόντων. Το κυριότερο ωστόσο είναι ότι η ΕΔΟΚ, σύμφωνα με την ευρωπαϊκή



Ο ελληνικός χοιρινός γύρος ως Προϊόν Γεωγραφικής Ενδειξης, σύμφωνα με την ευρωπαϊκή νομοθεσία θα πρέπει να παρασκευάζεται από χοιρινό κρέας ελληνικής προέλευσης, ώστε να υποστηριχθεί και η ελληνική κτηνοτροφία.

νομοθεσία είναι και ο φορέας που μπορεί να λάβει χρηματοδότηση και να διαχειριστεί σχετικά ευρωπαϊκά προγράμματα. Η συνέχεια επί της σκηνής. Ωστόσο, είναι βέβαιο ότι οι διαφορές που έχουν ανακύψει και η μη γεφύρωσή τους για την υποβολή κοινού φακέλου (προφανώς για ΠΓΕ), με την υποστήριξη και των δύο οργανώσεων από τη χώρα μας, πιθανότατα θα οδηγήσουν σε παλινωδίες και καθυστερήσεις, αφήνοντας ανοιχτό το γήπεδο στους ανταγωνιστές, τόσο της εγχώριας παραγωγής κρέατος, όσο και στα παρασκευάσματα των ξένων. Επιπλέον, την ίδια στιγμή που οι φορείς στον τομέα του κρέατος ερίζουν για τον ελληνικό γύρο, κινδυνεύουν να χαθούν εκατομμύρια ευρωπαϊκών κονδυλίων για την προώθηση του κρέατος, τα οποία οι άλλες χώρες αξιοποιούν.

Οι διαφορές που έχουν ανακύψει και θα οδηγήσουν σε παλινωδίες, αφήνοντας ανοιχτό το γήπεδο σε ανταγωνιστές



ΜΕ ΕΠΕΝΔΥΣΕΙΣ ΕΚΑΤΟΜΜΥΡΙΩΝ Η ΕΓΧΩΡΙΑ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΚΥΝΗΓΑ ΤΟ ΟΡΑΜΑ ΤΟΥ ΕΘΝΙΚΟΥ ΓΥΡΟΥ

Η MEGAS YEEROS πρόσφατα παρουσίασε τη νέα γραμμή παραγωγής της για τη νέα σειρά προψημένου γύρου «My Grillers» που βρίσκεται ήδη στα ράφια των σουπερ μάρκετ. Η εταιρεία, μετά από τρία χρόνια έρευνας, προχώρησε σε μια επένδυση υψηλής τεχνολογίας, και κόστους άνω των 1.500.000 ευρώ, για το προϊόν αυτό. «Θέλουμε να κάνουμε τον γύρο εθνικό προϊόν» υποστήριξε ο διευθύνων σύμβουλος της εταιρείας, Νικόλαος Λούστας. Στο πλάνο πενταετίας, ο στόχος είναι ο κύκλος εργασιών να ανέλθει στα 70 εκατ. ευρώ και οι εξαγωγές της στα 15-17 εκατ. ευρώ. Σήμερα οι εξαγωγές της MEGAS YEEROS από την Ελλάδα αγγίζουν τα 5 εκατ. ευρώ, ενώ ο τζίρος από τη μονάδα παραγωγής στις ΗΠΑ ανέρχεται στα 7,4 εκατ. ευρώ.



Η Τουρκική Ένωση Παρασκευαστών Ντονέρ στην Ευρώπη, λειτουργεί ως ομάδα πίεσης για την προώθηση των συμφερόντων της βιομηχανίας αυτής.

ΤΟ ΤΑΠΕΙΝΟ ΤΟΥΡΚΙΚΟ ΝΤΟΝΕΡ ΣΗΜΕΡΑ ΠΑΡΑΓΕΙ 3,5 ΔΙΣ ΕΥΡΩ

ΜΕ ΤΗΝ ΙΔΙΑ συχνότητα και στις περισσότερες περιπτώσεις την ίδια αρχιτεκτονική των αθηναϊκών περιπτέρων, συναντά κανείς στις γειτονιές γερμανικών και αυστριακών μεγαλουπόλεων καταστήματα που πουλούν ντονέρ, ως μια εναλλακτική γευστική πρόταση για φαγητό στο πόδι ή μετά από ξενύχτι, που θυμίζει πολύ ως νοοτροπία τον τρόπο που εδώ καταναλώνεται ο γύρος. Γύρω στο 1970, η ανοικοδόμη-



Περισσότεροι από 200.000 άνθρωποι σε ευρωπαϊκό επίπεδο απασχολούνται στη βιομηχανία του ντονέρ, η οποία βρίσκεται τις ρίζες της στην ανοικοδόμηση της Ευρώπης μετά τον Β' Παγκόσμιο Πόλεμο.

ση των συντριμιών του Δεύτερου Παγκόσμιου Πολέμου είχε λίγο έως πολύ ολοκληρωθεί στην Κεντρική Ευρώπη. Στη διαδικασία αυτή συμμετείχαν πολλοί Τούρκοι μετανάστες που βρέθηκαν στη Γερμανία ως φιλοξενούμενοι εργάτες (Gastarbeiter), οι οποίοι όταν ολοκληρώθηκε το έργο τους, παρέμειναν στη χώρα. Τότε ήταν που το ένα κατάσταση ντονέρ μετά το άλλο, άνοιγε τις πόρτες του στο κοι-

νό, και μέχρι σήμερα κατάφερε να μετατραπεί σε μια αγορά αξίας 3,5 δις ευρώ ετησίως, η οποία απασχολεί 200.000 εργαζόμενους.

Παράλληλα, δράσεις για την περαιτέρω διάδοση του ντονέρ στους καταναλωτές επεξεργάζεται η Ένωση Παρασκευαστών Ντονέρ στην Ευρώπη, η οποία λειτουργεί ταυτόχρονα και ως ομάδα πίεσης για τα συμφέροντα των απασχολούμενων στον κλάδο αυτό.



Ένα από τα πιο φημισμένα γυράδικα της Αθήνας είναι ο «Σάββας» στο Γουδί που ανήκει στον Σάββα Αγιανκατζόγλου.

ΔΕΝ ΦΤΑΝΕΙ ΤΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΧΟΙΡΙΝΟ ΓΙΑ ΝΑ ΦΤΙΑΞΕΙΣ ΤΟΝ ΓΥΡΟ ΣΟΥ

ΤΟΥ ΝΙΚΟΥ ΤΣΙΑΜΤΣΙΚΑ

Ο ΣΑΒΒΑΣ ΑΓΙΑΝΚΑΤΖΟΓΛΟΥ που διατηρεί ένα από τα παλαιότερα και πιο φημισμένα γυράδικα στο Γουδί, τονίζει ότι δεν μπορεί κανείς να παρασκευάσει γύρο χοιρινό μόνο με ελληνικό κρέας, επειδή δεν υπάρχει αρκετή ποσότητα ή παραγωγή στην ελληνική επικράτεια. Αντίθετα με το γύρο κοτόπουλο, όπου η παραγωγή μπορεί να επαρκέσει (υπάρχουν πολλές πτηνοτροφικές μονάδες) και δεν τίθεται αμφιβολία για την προέλευσή του. Όπως ο ίδιος λέει μαζί με ελληνικό χοιρινό όσο μπορεί, χρησιμοποιεί και Ολλανδίας, που είναι όπως μας εξομολογείται, ίσως ή ακόμη καλύτερης ποιότητας από το πρώτο. «Ο γύρος ωστόσο δεν μπορεί ν' αμφισβητηθεί από κανέναν ότι είναι αποκλειστικό ελληνικό προϊόν

και ως τέτοιο θα ήταν απόλυτα θεμιτό να σηματοδοτηθεί, ανεξάρτητα από την προέλευση του κρέατος, όχι μόνο στην Ελλάδα, αλλά παγκοσμίως» δηλώνει ο κ. Αγιανκατζόγλου. «Το γεγονός ότι το εγχώριο παραγωγής χοιρινό κρέας δεν φτάνει και ο γύρος παρασκευάζεται και με εισαγωγής, αυτό δεν θα πρέπει να σημαίνει τίποτα», μας λέει. «Αφού όλα ξεκίνησαν από εδώ, από την Ελλάδα».

Ο κύριος Αγιανκατζόγλου θεωρεί ότι, η επισήμανση του γύρου ως αποκλειστικό ελληνικό προϊόν θα βοηθήσει σημαντικά και θα αυξήσει τις πωλήσεις, ιδιαίτερα στις τουριστικές περιοχές. Οι τουρίστες έρχονται λέει και ψάχνουν να βρουν μαγαζιά με γύρο. Στα νησιά με τουρισμό ο γύρος δουλεύει στο φούλ.

Μπορεί να ενισχύσει τις εγχώριες παραγωγικές μονάδες χοιρινού κρέατος, αλλά και να στηρίξει τη δημιουργία νέων και να βοηθήσει νέους κτηνοτρόφους να ξεκινήσουν το επάγγελμα, επειδή θα υπάρχει ζήτηση και καλές τιμές.

Στο εξωτερικό ανοίγουν μαγαζιά που πουλάνε γύρο με τις δικές μας συνταγές

«Και μη νομίζετε ότι ο γύρος έχει πέραση μόνο στους τουρίστες στην Ελλάδα. Στο εξωτερικό έχω ξένους φίλους που ανοίγουν μαγαζιά και πουλάνε γύρο, με τις δικές μας τις συνταγές. Εγώ προχθές έστειλα γύρο στη Σουηδία. Έχω στείλει σε Αμερική, Αίγυπτο και αλλού... πακέτο». «Φτιάχνουν και οι Τούρκοι κάτι σαν γύρο αλλά με μοσχάρι και αρνί μέσα, είναι άλλο πράγμα» συμπληρώνει. «Η ελληνική συνταγή έχει χοιρινό κρέας είτε θέλεις μπουτί, είτε, πανσέτα, είτε σπάλα, και το φτιάχνεις εσύ, όπως θες, με τη δική σου συνταγή, τα δικά σου μπαχαρικά». Τον γύρο, ο Σάββας Αγιανκατζόγλου, θεωρεί ότι πρέπει να τον φτιάχνει ο ίδιος, με νωπό κρέας, έτσι ώστε να φέρει την προσωπική του σφραγίδα. «Αν χρησιμοποιείς κατεψυγμένο γύρο και τον χρησιμοποιεί και άλλο μαγαζί, τότε ο γύρος σου είναι ίδιος με του άλλου. Τι αξία έχει αυτό;» αναρωτιέται.

Έχει υπολογίσει ότι χρειάζεται περίπου 40 κιλά χοιρινό κρέας κάθε μέρα μέχρι τις 11 το βράδυ όπου θα έχει πωληθεί όλο το προϊόν. Από τη στιγμή που θα μπει στη φωτιά ο γύρος μέσα σε ένα τέταρτο της ώρας είναι έτοιμος να κοπεί. Οι πίτες είναι εγχώριες, από μικρές ή μεγαλύτερες βιτεχνίες που υπάρχουν πλέον σε κάθε συνοικία, ενώ δόξα τω Θεώ, υπάρχουν άφθονα ντόπια κηπευτικά, πιπεριές, ντομάτες και κρεμμύδια...

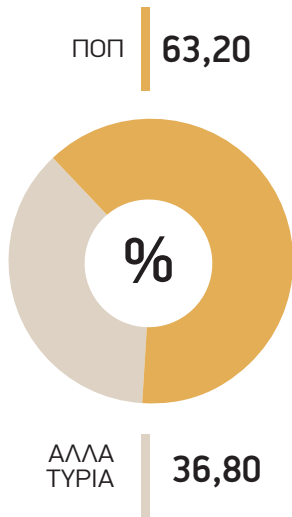


Ιστορίες επιτυχίας στην ελληνική αγορά

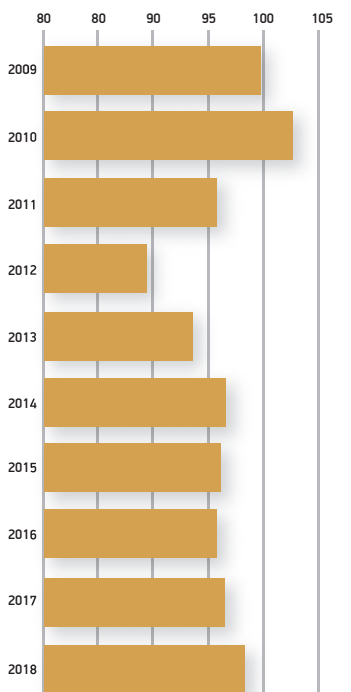
Γεύση από τα πρωτοποριακά ερευνητικά προγράμματα των Ελβετών τυροκόμων και τους αφανείς τεχνίτες του τυριού που στέφονται παγκόσμιοι πρωταθλητές



ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΤΥΡΙΩΝ ΠΟΠ



ΔΕΙΚΤΗΣ ΕΞΕΛΙΞΗΣ ΤΗΣ ΕΓΧΩΡΙΑΣ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗΣ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ (2009-2018)



ΠΗΓΗ: ΕΚΤΙΜΗΣΕΙΣ ΑΓΟΡΑΣ-ICAP Α.Ε.



ΑΓΓΙΖΕΙ ΣΥΝΕΙΔΗΣΕΙΣ ΤΟ ΠΟΠ ΤΥΡΙ ΜΕ ΠΡΩΤΕΙΑ ΣΕ ΖΗΤΗΣΗ-ΠΑΡΑΓΩΓΗ

Με 21 καταχωρήσεις, το 63,2% της συνολικής παραγωγής στην Ελλάδα αφορά τα τυριά ΠΟΠ. Από την άλλη, παρατηρείται μια τάση αύξησης των πωλήσεων εισαγόμενων τυριών

ΤΟΥ ΠΕΤΡΟΥ ΓΚΟΓΚΟΥ

Μπορεί οι καταναλωτές να έσφιξαν το ζωνάρι τα χρόνια της κρίσης, με αναπόφευκτο αντίκτυπο στις καταναλωτικές προτιμήσεις και αντοχές τους, ωστόσο η εγχώρια βιομηχανία τυριών φαί-

νεται πως όχι μόνο άντεξε, αλλά υπερδιπλασίασε τα λειτουργικά της κέρδη μέσα στο 2017, σε σχέση με το 2013. Τα παραπάνω μαρτυρά κλαδική μελέτη της ICAP, που είδε το φως της δημοσιότητας πρόσφατα και η οποία μεταξύ άλλων δείχνει πως η κατανά-

ΕΓΧΩΡΙΑ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ

Διάρθρωση παραγωγής τυριών ανά κατηγορία προϊόντων για το 2017

14,5%

ΣΚΛΗΡΑ & ΗΜΙΣΚΛΗΡΑ

74,30%

ΜΑΛΑΚΑ

Σύμφωνα με τον καθηγητή Pulina, άμυνα στις αγορές θα μπορούσε να αποτελεί η «επένδυση» του γάλακτος σε σκληρά και ημισκληρα τυριά

λωση εισαγόμενων τυριών γνωρίζει και αυτή μια αύξηση, με τη συμμετοχή τους να κυμαίνεται στο 35%-38%. Αυτό ίσως αποκαλύπτει ένα κενό στην εγχώρια βιομηχανία, που θα μπορούσε να γεμίσει με μια ενδεχόμενη διαφοροποίηση ως προς τη διάθεση του αιγοπρόβειου γάλακτος, για την παρασκευή περισσότερων σκληρών και ημίσκληρων τυριών.

Ανοδικά η κατανάλωση ως το '20 με ρυθμό 2%

Τα βασικά ευρήματα της μελέτης, κάνουν λόγο για μια αύξηση 1,7% της εγχώ-

ρια παραγωγής τυριών το 2017 σε σχέση με το 2016. Το 62% με 65% της εγχώριας ζήτησης καλύπτεται από τυριά ελληνικής παραγωγής, ενώ το υπόλοιπο ποσοστό με εισαγόμενα. Υψηλό δεκαετίας έφτασαν οι εξαγωγές το 2017, με την φέτα να αποσπά το μεγαλύτερο μερίδιο συμμετοχής, σε ποσοστό 76,8%. Ευοίωνο προβλέπεται και το μέλλον, αφού τη διετία 2019-2020, προβλέπεται αύξηση της συνολικής εγχώριας κατανάλωσης τυροκομικών προϊόντων με μέσο ετήσιο ρυθμό ανάπτυξης 2%.

Σε ό,τι αφορά την εγχώρια παραγωγή, το 63,2% της συνολικής παραγωγής, καταλαμβάνουν τα τυριά ΠΟΠ. Στο σύνολο της παραγωγής, τα μαλακά τυριά καλύπτουν το μεγαλύτερο ποσοστό (74,3%), με τη φέτα να πρωταγωνιστεί. Τα σκληρά και ημίσκληρα τυριά καταλαμβάνουν τη δεύτερη θέση με το ποσοστό συμμετοχής τους να διαμορφώνεται σε 14,5%. Όσον αφορά την κατανομή της εγχώριας κατανάλωσης, το κανάλι των σούπερ μάρκετ και τα λοιπά σημεία λιανικών πωλήσεων εκτιμάται ότι απορρόφησαν το 52% περίπου το 2017, ενώ οι επιχειρήσεις τροφοδοσίας, οι χώροι μαζικής εστίασης, οι ξενοδοχειακές μονάδες κ.λπ., εκτιμάται ότι κάλυψαν το υπόλοιπο 48%. Σημειώνεται πως στην τελευταία κατηγορία κατευθύνεται και σημαντικό μέρος των εισαγόμενων τυριών.

ΤΑ ΝΩΠΑ ΔΕΝ ΧΤΙΖΟΥΝ ΣΤΟΚ

ΤΟ ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΞΕΦΥΓΕΙ ΑΠΟ ΤΟΝ ΜΟΝΟΔΡΟΜΟ ΤΗΣ ΦΕΤΑΣ

Ηγέτιδα χώρα στην παραγωγή πρόβειου τυριού που οφείλει να εκμεταλλευτεί, χωρίς στεγανά μεταξύ βιομηχανίας και κτηνοτρόφων, την ευνοϊκή συγκυρία αύξησης της ζήτησης στα προϊόντα αιγοπροβατοτροφίας διεθνώς, χαρακτήρισε την Ελλάδα, ο διεθνούς φήμης καθηγητής και ζωοτέχνης στο Πανεπιστήμιο της Σαρδηνίας, Giuseppe Pulina, κεντρικός ομιλητής στο MilkConference που διοργάνωσε η Agrenda στα πλαίσια της Zootechnia.

Μία σχέση 80-20 για αρχή

Για να γίνει αυτό, ο Ιταλός, με ελληνικές ρίζες, καθηγητής, θεωρεί ότι ο κλάδος οφείλει να «απογαλακτιστεί» σε ένα βα-

θμό από τη φέτα, χαρακτηρίζοντας άκρως επιβαρυντικό παράγοντα το γεγονός ότι περίπου το 90% της παραγωγής αιγοπρόβειου γάλακτος πηγαίνει εκεί. «Για αρχή, αντί για 90% της παραγωγής αιγοπρόβειου γάλακτος που κατευθύνεται για την παραγωγή φέτας, να κατέβει π.χ στο 80% και το υπόλοιπο να μεταποιηθεί σε άλλα είδη». Παράλληλα, το γεγονός ότι η φέτα είναι ένα φρέσκο προϊόν που δεν μπορεί να τροποποιηθεί και να αποθηκευτεί για πολύ καιρό, καθιστά δύσκολο να υπάρξει επαρκής άμυνα και έλεγχος στα скаμπανεβάσματα της αγοράς. Ως παράδειγμα έφερε την Ιταλία, που αντιμετωπίζει αντίστοιχα διαρθρωτικά προβλήματα, εφόσον στηρίζεται μόνο σε μία εξαγωγική αγορά, τις ΗΠΑ, όπως και σε ένα τυρί, το Πεκορίνο Ρομάνο. Οι ιταλικές αρχές πάντως έχουν ήδη κινητοποιηθεί, με μεγάλες έρευνες αγοράς για νέα προϊόντα που ζητούν οι καταναλωτές και οι οποίες έχουν αποτελέσματα, που ωστόσο δεν μπορούσε να αποκαλύψει καθώς αφορούν ευαίσθητα δεδομένα της ιταλικής βιομηχανίας.



11,1%
ΤΥΡΟΓΑΛΑΚΤΟΣ

0,1%
ΛΙΩΜΕΝΑ



ΝΟΜΙΜΟΙ ΟΙ «ΕΝΔΙΑΜΕΣΟΙ» ΠΟΥ ΣΒΗΝΟΥΝ ΙΧΝΗ ΣΤΟ ΓΑΛΑ

Την τελευταία υπογραφή και συγκεκριμένα αυτή της υφυπουργού Οικονομικών Κατερίνας Παπανάτσιου, αναμένει, όπως όλα δείχνουν, το κείμενο της ΚΥΑ με τα «Μέτρα ελέγχου της αγοράς του γάλακτος», η οποία, με βάση τα μέχρι στιγμής δεδομένα, μπορεί και να δημιουργεί περισσότερα προβλήματα απ' ό,τι τελικά λύνει. Ίσως γι' αυτό, οι εκπρόσωποι της Ένωσης Φυλής Χόλσταϊν έσπευσαν να επαναφέρουν το αίτημα συνάντησης με την υφυπουργό Οικονομικών, καθώς από την ηγεσία του υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης το έχουν ήδη πάρει το μήνυμα, με τις υπογραφές των Αραχωβίτη και Τελιγιορίδου στη σχετική ΚΥΑ. Τρία δείχνουν να είναι προς το παρόν τα επίμαχα σημεία: Πρώτον, η δυνατότητα της χώρας να κάνει ελέγχους με βάση τα διακοινοτικό εμπόριο, κι αυτό, όπως υποστηρίζει η κυρία Τελιγιορίδου, λύνεται με τον Κανονισμό -ΚΑΝ (ΕΕ) 2017/625 (15 Μαρτίου 2017)- του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου, βάσει του οποίου παύει να ισχύει από την 14/12/2019 το ΠΔ420/1993. Σύμφωνα με το Άρθρο 9 παρ. 7 του Καν. 625/2017 «Στο βαθμό που είναι απολύτως αναγκαίο για την ορ-

Προσθήκες που δυσχεραίνουν τους ελέγχους στην αγορά γάλακτος θα περιλαμβάνει η σχετική ΚΥΑ για την οποία εδώ και μήνες κάνει λόγο η πολιτική ηγεσία του υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης

γάνωση των επίσημων ελέγχων, τα κράτη μέλη προορισμού μπορούν να απαιτούν από τους υπεύθυνους επιχειρήσεων στους οποίους παραδίδονται ζώα ή αγαθά από άλλο κράτος μέλος να αναφέρουν την άφιξη τέτοιων ζώων ή αγαθών». Δεύτερον, τα περιθώρια διεξαγωγής επιτόπιων ελέγχων (στις βιομηχανίες και τα σημεία διακίνησης του γάλακτος) χωρίς προειδοποίηση των υπόχρεων σε έλεγχο. Εδώ, αρμοδίως υποστηρίζεται ότι οι μεν τακτικοί έλεγχοι θα γίνονται με προειδοποίηση τουλάχιστον 48 ωρών, ενώ οι έκτακτοι έλεγχοι μπορούν να γίνονται ανά πάσα στιγμή και χωρίς καμιά προηγούμενη ειδοποίηση των υπόχρεων. Τρίτον, ανοικτό παραμένει το ζήτημα κατά πόσο οφελεί η «νομιμοποίηση» κατά κάποιο τρόπο, των ενδιάμεσων εισαγωγέων - προμηθευτών (της γαλακτοβιομηχανίας) με πρώτη ύλη. Άλλοι λένε πως αυτή η «νομιμοποίηση» που παρέχει η ΚΥΑ στους «ενδιάμεσους προμηθευτές» τους εντάσσει ταυτόχρονα και στο σύστημα ελέγχου, άρα είναι καλό για την ομαλή λειτουργία της αγοράς, κάποιιο άλλοι υποστηρίζουν ότι μ' αυτό τον τρόπο εγκαθιδρύεται καθεστώς ενδιάμεσων προμηθευτών οι οποίοι δυσχεραίνουν έτι περαιτέρω την «αστυνόμευση» της ζώνης του γάλακτος.

Σύμφωνα με το κείμενο της Κοινής Υπουργικής Απόφασης

«Οι επιτόπιοι έλεγχοι διενεργούνται χωρίς προειδοποίηση. Ωστόσο, σε περίπτωση που η προει-

δοποίηση είναι απαραίτητη και πλήρως δικαιολογημένη για τη διενέργεια του επιτόπιου ελέγχου, αυτή περιορίζεται στην ελάχιστη αναγκαία διάρκεια η οποία κατά κανόνα δεν υπερβαίνει τις 48 ώρες». (...) «Ειδικότερα για το ενδοενωσιακό εμπόριο γάλακτος, οι αρμόδιες υπηρεσίες παρακολούθησης της διακίνησης προϊόντων στα σημεία εισόδου στη χώρα, σε περίπτωση διενέργειας δειγματοληπτικού ελέγχου, δύνανται να σαρώνουν ηλεκτρονικά τα σχετικά παραστατικά διακίνησης των φορτίων γάλακτος που εισέρχονται στην επικράτεια και κατόπιν αιτήματος της αρμόδιας αρχής ελέγχου να αποστέλλουν τα σχετικά αρχεία σε αυτήν για την αποτελεσματικότερη διασταύρωση των δηλούμενων στην εφαρμογή ΑΡΤΕΜΙΣ στοιχείων».

(...) «Οι κτηνιατρικοί έλεγχοι που γίνονται στα ζώα ζώα και προϊόντα που καλύπτονται από τις διατάξεις που απαριθμούνται στο Παράρτημα Γ' του παρόντος διατάγματος, ή που αναφέρονται στο άρθρο 29 παρ. 1 και τα οποία προορίζονται για το εμπόριο, δεν διενεργούνται, με την επιφύλαξη του άρθρου 21 στα σύνορα» (το άρθρο 21 αφορά τις εισαγωγές ζώων ζώων και προϊόντων από τρίτες χώρες)».

(...) «Πρώτος αγοραστής» νοείται η επιχείρη-



48 ΩΡΕΣ

Αρμόδιος υποστηρίζει ότι οι τακτικοί έλεγχοι θα γίνονται με προειδοποίηση τουλάχιστον 48 ωρών, ενώ οι έκτακτοι έλεγχοι μπορούν να γίνονται ανά πάσα στιγμή

ση ή ο συλλογικός φορέας που: αγοράζει γάλα από εγχώριους παραγωγούς προκειμένου, διαζευκτικά ή σωρευτικά, να το συλλέξει, αποθηκεύσει, ψύξει, τυποποιήσει, συσκευάσει, μεταποιησει, μεταπωλήσει. Αγοράζει ένα ή περισσότερα από τα ακόλουθα προϊόντα: γάλα νωπό, γάλα θερμικά επεξεργασμένο, συμπυκνωμένο γάλα, σκόνη γάλακτος, σκόνη πρωτεϊνών γάλακτος, κρέμα γάλακτος, βούτυρο, τυρόπηγμα, απευθείας από κράτη – μέλη της Ε.Ε. ή τρίτες χώρες, για περαιτέρω μεταποίηση σε γαλακτοκομικά προϊόντα ή και επιδόρπια με βάση το γάλα, για τυποποίηση – συσκευασία/ανασυσκευασία ή για μεταπώληση μέρους ή του συνόλου αυτών, εξαιρουμένων των ποσοτήτων που διατίθενται απευθείας στη λιανική πώληση. Με τον όρο «δευτερος», «τρίτος» κ.ο.κ. «αγοραστής» νοείται η επιχείρηση ή συλλογικός φορέας που αγοράζει γάλα ή γαλακτοκομικά προϊόντα από τον «πρώτο», «δευτερο» κ.ο.κ. «αγοραστή» για περαιτέρω μεταποίηση σε γαλακτοκομικά προϊόντα ή και επιδόρπια με βάση το γάλα, για τυποποίηση – συσκευασία/ανασυσκευασία ή για μεταπώληση στην εγχώρια αγορά, εξαιρουμένων των ποσοτήτων που διατίθενται απευθείας στη λιανική πώληση».

ΤΕΣΣΕΡΑ ΑΠΟ ΤΑ ΑΔΥΝΑΜΑ ΣΗΜΕΙΑ ΤΗΣ ΑΠΟΦΑΣΗΣ



Έλεγχος

Κατόπιν... προειδοποίησης. Οι επιτόπιοι ωστόσο θα γίνονται «αιφνιδιαστικά». Ωστόσο προβλέπεται η δυνατότητα προειδοποίησης. Οι προϋποθέσεις παρόλα αυτά για να γίνει επιτόπιος έλεγχος με προειδοποίηση είναι αόριστες και χωρίς οποιαδήποτε δικαιολογία.



Πρόστιμα

Πουθενά στις κυρώσεις δεν προβλέπεται η αφαίρεση της άδειας για «ευρήματα που επιφέρουν διοικητικές κυρώσεις». Αν και υψηλότερα τα πρόστιμα, στην πράξη μένουν ανεπικύρωτα από τον υπουργό, αφού πρώτα μειωθούν από τον ΕΛΓΟ - Δήμητρα.



Υπηρεσίες

Ανύπαρκτες. Αρμόδιες υπηρεσίες για την παρακολούθηση της διακίνησης των προϊόντων που προέρχονται από την ΕΕ στα σημεία εισόδου στη χώρα, δεν υπάρχουν, διότι δεν προβλέπονται από την κοινοτική νομοθεσία έλεγχοι σε ό,τι αφορά το ενδοενωσιακό εμπόριο.



Αγοραστής

Πρώτος και δεύτερος. Κάπως έτσι «νομιμοποιείται» η πρακτική ορισμένων γαλακτοβιομηχανιών να μεταπωλούν εισαγόμενο γάλα από εταιρεία σε εταιρεία προκειμένου να «χάνεται στη διαδρομή η χώρα προέλευσης του γάλακτος».

ΜΕ 489 ΠΡΩΤΕΪΝΕΣ ΣΤΟ DNA

Η ΦΕΤΑ ΔΙΕΚΔΙΚΕΙ ΙΣΧΥΡΙΣΜΟΥΣ ΥΓΕΙΑΣ

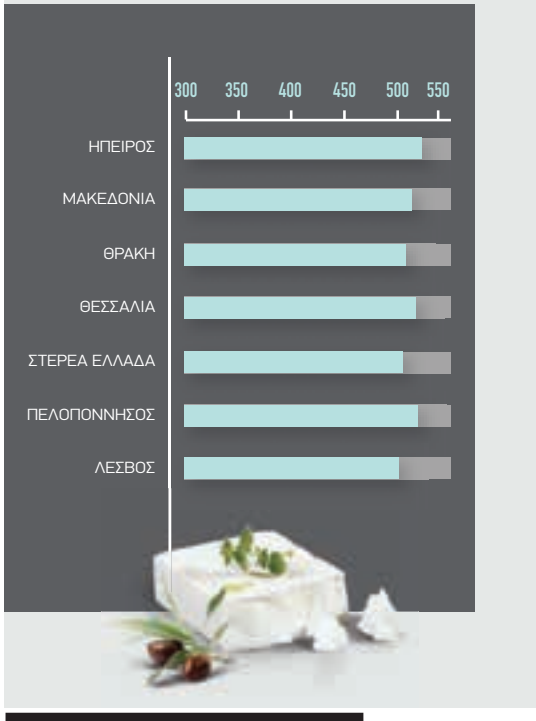
Έρευνα του Ιδρύματος Ιατροβιολογικών Ερευνών της Ακαδημίας Αθηνών (ΙΙΒΕΑΑ) ανέλυσε με φασματογράφους μάζας υψηλής ευκρίνειας δείγματα ΠΟΠ Φέτας από διάφορες περιοχές της Ελλάδας



Επιδιώκοντας την ταυτοποίηση όλων των πρωτεϊνών που περιέχουν αντιπροσωπευτικά δείγματα Φέτας ΠΟΠ, οι ερευνητές του ΙΙΒΕΑΑ, δρ Γεώργιος Τσάγκαρης και δρ Αθανάσιος Αναγνωστόπουλος, τα ανέλυσαν με φασματογράφους μάζας υψηλής ευκρίνειας και δημοσίευσαν τα συμπεράσματά τους σε διεθνές περιοδικό. Διαπιστώθηκε ότι η Φέτα ΠΟΠ από όλες τις περιοχές της χώρας μας περιέχει συνολικά 489 διαφορετικές πρωτεΐνες, γεγονός που την καθιστά ένα από τα πλουσιότερα σε πρωτεΐνες είδη τυριού παγκοσμίως. Σε αυτές περιλαμβάνονται πρωτεΐ-

νες που σχετίζονται με τη ρύθμιση του ανοσοποιητικού συστήματος, με αντιμικροβιακή δράση, καθώς και πρωτεΐνες που ελέγχουν το έντερο. Ταυτοποιήθηκαν επίσης πολλές πρωτεΐνες που σχετίζονται με βιταμίνες, όπως τη D που ευθύνεται για τη μεταφορά ασβεστίου στα οστά, τη βιταμίνη B12 υπεύθυνη για τη μεταφορά και την πρόσληψη σιδήρου, καθώς και άλλων ιχνοστοιχείων όπως και πρωτεΐνες που συνδέονται με τη λειτουργία του νευρικού συστήματος, των νεφρών, το μεταβολισμό της χοληστερίνης και τη ρύθμιση της αρτηριακής πίεσης.

ΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑ ΠΡΩΤΕΪΝΩΝ ΑΝΑ ΤΟΠΟ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ



ΤΑ ΠΙΟ ΠΛΟΥΣΙΑ ΔΕΙΓΜΑΤΑ ΑΠΟ ΗΠΕΙΡΟ, ΘΕΣΣΑΛΙΑ ΚΑΙ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟ

ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΕΡΕΥΝΑ, οι φέτες που προέρχονταν από την Ήπειρο, τη Θεσσαλία και την Πελοπόννησο παρουσιάζουν μεγαλύτερο ποσοστό αναγνωρισμένων πρωτεϊνών σε σχέση με τις υπόλοιπες περιοχές, οι οποίες βέβαια ακολουθούν με μικρή διαφορά. Πέραν της απόδειξης της υψηλής διατροφικής αξίας της ελληνικής φέτας ΠΟΠ, με βάση τα ευρήματα της έρευνας αναπτύχθηκε μία νέα μέθοδος για την ιχνηλασιμότητα του χρησιμοποιούμενου γάλακτος, τον προσδιορισμό της ύπαρξης νοθείας σε αυτή, το διαχωρισμό της από παρεμφερή προϊόντα και, τελικά, την ταυτοποίηση της προέλευσης της φέτας ως αποκλειστικά ελληνικού προϊόντος ονομασίας προελεύσεως.



Το τοπίο γύρω από το τυροκομείο και την κτηνοτροφική μονάδα.

Το τυροκομείο και η κτηνοτροφική μονάδα του Νικόλα Πιτταρά βρίσκονται σε ημιορεινή περιοχή στις Μελάνες της Νάξου, περιστοιχισμένα από ξερολιθιές που οριοθετούν μικρούς οικογενειακούς ελαιώνες και περιβάλλια. Όλα τα προϊόντα φτιάχνονται από γάλα που προέρχεται 100% από την ιδιόκτητη κτηνοτροφική μονάδα. Οι ζωοτροφές που χρησιμοποιούνται είναι μη γενετικά τροποποιημένες και προέρχονται κυρίως από τα οικογενειακά κτήματα.





ΣΤΗΝ ΕΝΩΣΗ ΚΑΛΑΒΡΥΤΩΝ

ΧΤΥΠΑ Η ΚΑΡΔΙΑ ΤΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ ΤΗΣ ΑΧΑΪΑΣ

Οι 1.300 κτηνοτρόφοι της Αχαΐας χτίζουν σχέση εμπιστοσύνης με τον Συνεταιρισμό από τη δεκαετία του '80

Ο Αγροτικός Γαλακτοκομικός Συνεταιρισμός Καλαβρύτων αποτελεί τον πιο σημαντικό παράγοντα οικονομικής και κοινωνικής ισορροπίας του νομού Αχαΐας συμβάλλοντας στην τόνωση της απασχόλησης και στην ανάπτυξη της ντόπιας οικονομίας. Αγοράζοντας το αιγοπρόβειο γάλα σε υψηλές τιμές διασφαλίζει ένα αξιοπρεπές επίπεδο διαβίωσης για τους κτηνοτρόφους της περιοχής. Έτσι και οι νέοι μένουν στον τόπο τους

και η περιοχή διατηρείται ζωντανή. «Ο Συνεταιρισμός είναι η καρδιά της οικονομίας για τις ντόπιες οικογένειες. Διατηρεί υψηλές τις τιμές αγοράς γάλακτος από τους παραγωγούς. Χτίζει καλύτερες συνθήκες, μακροβιότερες και αξιόπιστες συνεργασίες. Έτσι οι νέοι μένουν στον τόπο τους και η περιοχή διατηρείται ζωντανή» μας επισημαίνει ο πρόεδρος της Ενωσης Παύλος Σατολιάς προσθέτοντας ότι «τη στήριξη των κτηνοτρόφων εξυπηρετεί

και η ένταξη στο πρόγραμμα Συμβολογιακής Κτηνοτροφίας της Τράπεζας Πειραιώς».

Για πάνω από τρεις δεκαετίες οι κτηνοτρόφοι της Αχαΐας δίνουν νόημα στο «συνεταιρίζεσθαι». Οι 1.300 κτηνοτρόφοι παραδίδουν καθημερινά το αιγοπρόβειο γάλα τους (συνολικά 20.000 τόνοι ετησίως) στην Ένωση, για την παραγωγή της παραδοσιακής βαρελίσιας φέτας Καλαβρύτων ΠΟΠ και των άλλων τυροκομικών προϊόντων της. Οι 4.000 τό-



ΕΝΑ ΑΠΟ ΤΑ ΠΙΟ ΠΛΟΥΣΙΑ ΣΕ ΠΡΩΤΕΪΝΕΣ ΤΥΡΙΑ Η ΦΕΤΑ

Συνολικά 489 διαφορετικές πρωτεΐνες περιέχει η φέτα ΠΟΠ, σύμφωνα με ανάλυση των ερευνητών, δρ. Γεωργίου Τσάγκαρη και δρ. Αθανασίου Αναγνωστόπουλου, του Ιδρύματος Ιατροβιολογικών Ερευνών της Ακαδημίας Αθηνών. Γεγονός που την καθιστά από τα πλουσιότερα σε πρωτεΐνες είδη τυριού, παγκοσμίως.



ΓΙΑ ΤΟ ΤΥΡΟΓΑΛΟ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ ΕΝΟΣ ΠΡΑΣΙΝΟΥ ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟΥ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ

«**ΤΑ ΛΥΜΑΤΑ** και το μισό τυρόγαλο πάνε για βιοαέριο, το οποίο επιστρέφει στο εργοστάσιο ως ενέργεια. Το άλλο μισό πάει για παραγωγή πρωτεΐνης, σε διπλανό εργοστάσιο, ιδιώτη» σημειώνει ο κ. Σατολιάς. Η Ένωση έδωσε περιβαλλοντική λύση στο επίμαχο ζήτημα της διαχείρισης του τυρογάλακτος οδεύοντας στη δημιουργία ενός «πράσινου εργοστασίου». Τη φιλοπεριβαλλοντική στρατηγική της εξυπηρετεί και η εγκατάσταση φωτοβολταϊκών στις στέγες των εγκαταστάσεών της.

νοι φέτας Καλαβρύτων από το 1983 πωλούνται αποκλειστικά από την αλυσίδα σούπερ μάρκετ Σκλαβενίτης, αλλά και τοπικά στο νομό. Την τρέχουσα περίοδο, η Ένωση «οργανώνει το κομμάτι των εξαγωγών», όπως μας λέει ο πρόεδρος της σημειώνοντας πως η φέτα Καλαβρύτων με το brand name «Real Greek» πωλείται την τελευταία τετραετία μέσω αλυσίδας στην Αμερική, αλλά και σε άλλες χώρες, όπως Γερμανία, Αυστραλία και Ν. Αφρική.

Είσοδος στην αγορά γάλακτος

Το τελευταίο μεγάλο βήμα της Ένωσης είναι το φρέσκο γάλα. Ένας σημαντικός αριθμός αγελαδοτρόφων παραδίδει καθημερινά 4 τόνους. Έτσι, γεννήθηκε το φρέσκο γάλα επτά ημερών, πλήρες και ελαφρύ, το οποίο διανέμεται σε Αθήνα και Πελοπόννησο. Ο Συνεταιρισμός στη-

ρίζει τους κτηνοτρόφους των Καλαβρύτων από τις αρχές της δεκαετίας του 1980. Το 1985, ο νεοφερμένος τότε γενικός Διευθυντής, Θανάσης Παπαδόπουλος, απόφοιτος της ΑΣΟΕ, μαζί με το προεδρείο κάνουν άλματα. Το μικρό τυροκομείο αλλάζει όψη το 1972 και γίνεται ένα από τα πιο υπερσύγχρονα εργοστάσια κι όπως λέει ο κ. Σατολιάς «Στην Ελλάδα είναι το πρώτο εργοστάσιο πώλησης φέτας». Στα ψυγεία χωρητικότητας 40.000 βαρελιών αποθηκεύεται η ΠΟΠ φέτα Καλαβρύτων μαζί με γιδοτύρι, μυζήθρα, βούτυρο, ανθότυρο, το αφίρι, το γιαούρτι και άλλα υποπροϊόντα. Η Ένωση συνεχίζει με σταθερά βήματα αξιοποιώντας τα αναπτυξιακά και επενδυτικά προγράμματα από το 1982 μέχρι σήμερα, ενώ ήδη το 1986 δημιουργήθηκε μονάδα φυραμάτων.

ΜΕ ΒΑΘΙΕΣ ΡΙΖΕΣ ΣΤΗΝ ΗΠΕΙΡΟ Η ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΤΗΣ ΠΑΓΚΟΣΜΙΑΣ ΦΕΤΑΣ ΠΟΠ ΤΗΣ ΔΩΔΩΝΗ

Ηγετικό μερίδιο αγοράς σε όγκο και αξία στην κατηγορία Φέτα ΠΟΠ στην Ελλάδα

Κορυφαίος αγοραστής

Η Δωδώνη επεξεργάστηκε περίπου 50.000 τόνους εκ της συνολικής ποσότητας γάλακτος που συλλέχθηκε στη διάρκεια της περασμένης χρονιάς καθιστώντας την εταιρεία τη μεγαλύτερη αγοράστρια αιγοπρόβειου γάλακτος στη χώρα.

Ηγέτης

στην αγορά Διατηρεί ηγετικό μερίδιο αγοράς τόσο σε όγκο όσο και σε αξία στην κατηγορία Φέτας ΠΟΠ στην Ελλάδα.

Καινούργια προϊόντα

Τα τελευταία 2 χρόνια η Δωδώνη ξεκίνησε τη παραγωγή ΠΟΠ βαρελίσιας φέτας. Στις ιδιόκτητες νέες εγκαταστάσεις της στη Θήβα, επεξεργάζεται περί των 5.000 τόνων γάλακτος επίσης, για το σκοπό αυτό. Μάρκες όπως Φέτα Παρνασσού, Φέτα Πλαταιών αλλά και φέτα Δωδώνη Βαρελίσια έχουν εμπλουτίσει την γκάμα της.

«Ναυαρχίδα» του τομέα των γαλακτοκομικών προϊόντων στην Ήπειρο αλλά και πανελλαδικά, η Δωδώνη συνεργάζεται με πάνω από 5.500 ντόπιους παραγωγούς, δίνει δουλειά σε πάνω από 500 εργαζόμενους, ενώ στο πλαίσιο της εταιρικής κοινωνικής ευθύνης στηρίζει έμπρακτα κοινωφελή ιδρύματα, σχολεία, φορείς που έχουν ανάγκη.

Η φέτα ΠΟΠ που παράγει από 100% ελληνικό γάλα και ταξιθεύει πλέον σε όλο τον κόσμο είναι ένα εξαιρετικό προϊόν, με μοναδικά συστατικά για την υγεία του ανθρώπου. Μάλιστα η πρόσφατη αποκωδικοποίηση του DNA της φέτας θα πρέπει να αποτελεί τη βάση για να συνειδητοποιήσει ο καταναλωτής ότι η αυθεντική φέτα, αυτή που παράγει η Δωδώνη καθώς και άλλοι σοβαροί παραγωγοί δεν είναι ένα απλό τυρί. Θα πρέπει να

αποτελεί βασικό συστατικό διατροφής καθόλη της διάρκειας ζωής του ανθρώπου. Ωστόσο, αντί να προστατεύεται, βάλλεται και από εξωτερικούς παράγοντες. Για παράδειγμα, υπάρχουν οι περίφημες συμφωνίες με Καναδά, Νότιο Αφρική κτλ. που είναι απόδειξη αυτής της «επίθεσης». Η εκστρατεία που ξεκίνησε το κράτος τελευταία για τη φέτα στο εξωτερικό ελπίζουμε ότι θα είναι στοχευμένη και θα αναδείξει την υπεροχή του «λευκού μας χρυσού». Δεν θα είναι υπερβολή πάντως ο ισχυρισμός ότι η Δωδώνη σήμερα είναι η πρέσβειρα της ελληνικής κουζίνας και γεύσης, της παράδοσης και του ζήλου των Ελλήνων να παραδίδουν στο παγκόσμιο κοινό, γεύση και άρωμα Ελλάδας, γι' αυτό και η φιλοσοφία της εστιάζεται στη «γεύση του καλού».



ΔΩΔΩΝΗ

Η γεύση του καλού.

Η φέτα είναι
Η ΕΛΛΑΔΑ

ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ απλά ένα τυρί νόστιμο με θρεπτικά συστατικά και διατροφική αξία. Είναι η ίδια η Ελλάδα, είναι ο πολιτισμός της, η κουλτούρα της, οι πολίτες της. Σε αυτή τη βάση το προϊόν παίρνει άλλη διάσταση, ξεφεύγει από τα χαρακτηριστικά του και μετουσιώνεται σε κάτι υψηλότερο, σπουδαίο και σημαντικό.

Οι καταναλωτές την
ΠΡΟΤΙΜΟΥΝ

ΣΤΗΝ ΚΟΡΥΦΗ της προτίμησης των Ελλήνων καταναλωτών παρέμεινε η φέτα ΠΟΠ Δωδώνη για το 2018, συνεχίζοντας μια μακρά παράδοση και σχέση εμπιστοσύνης με τους καταναλωτές καθ' όλη τη διάρκεια των 56 ετών από την ίδρυσή της.



Με πρώτη ύλη το μοναδικό γάλα της Μυτιλήνης

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΑΙΩΝΩΝ

Συνεχίζοντας την παράδοση που ξεκίνησε το 1962 στο παραδοσιακό τυροκομείο του ο Στρατής Μυστακέλλης και επέκτεινε στη συνέχεια ο γιος του Γιάννης, η τυροκομική επιχείρηση Γαλακτοκομικά Μυστακέλλη Ι.Κ.Ε.

ιδρύθηκε το 2015, λειτουργεί σε ιδιόκτητες εγκαταστάσεις και έχει την έδρα της στον Μανταμάδο Λέσβου. Τα προϊόντα σήμερα παράγονται σε νέες σύγχρονες εγκαταστάσεις, αξιοποιώντας τη μακρόχρονη εμπειρία και γνώση

του ίδιου προσωπικού με τη δυναμικότητα του τυροκομείου να ανέρχεται στους 250 τόνους μαλακών και σκληρών τυριών το χρόνο, και καταγράφεται έτσι ως ένα μικρό παραδοσιακό τυροκομείο.



Γραβιέρα Καλογεράκι

Ένα από τα πιο δημοφιλή τυριά στην Ελλάδα και με περίοπτη θέση στις προτιμήσεις παγκοσμίως, η παραδοσιακή Γραβιέρα Καλογεράκι από αιγοπρόβειο γάλα συνιστά σύμβολο της κρητικής διατροφής.



Από την Ένωση Αγρινίου

Με σεβασμό στον κτηνοτρόφο, η ΑΜΦΙΓΑΛ μεταμορφώνει την διαλεγμένη απευθείας από τον παραγωγό πρώτη ύλη σε βραβευμένα τυριά, όπως την «χρυσή» της Κεφαλογραβιέρα ΠΟΠ.



Καπνιστό Τρεμπελί

Ένα ημίκληρο καπνιστό τυρί από γίδινο φρέσκο γάλα συγκεκριμένης γαλακτικής περιόδου, με έντονα πλούσια γεύση και το χαρακτηριστικό άρωμα καπνού από ξύλο οξιάς και βελανιδιάς.

Από τη Νάξο ρέει ΤΟ ΑΓΕΛΑΔΙΝΟ ΣΤΟ ΑΙΓΑΙΟ

Μια οικογενειακή επιχείρηση που οι ρίζες της χάνονται στο 1970 όταν ο Μανώλης Πιτταράς αγόρασε μια μοσχίδα για να πίνουν τα παιδιά του γάλα. Η αγάπη της οικογένειας για τα ζώα έκανε αυτή τη μοσχίδα, κρατώντας όλα τα θηλυκά που γεννούσε και γεννιόνταν στην επιχείρηση, να γίνει η μεγαλύτερη μονάδα παραγωγής αγελαδινού γάλακτος στο Αιγαίο.

Ξεκινώντας με αγάπη και πλήρες αίσθημα ευθύνης από την σπορά για την παραγωγή της ζωοτροφής μέχρι τη συγκομιδή της, το τάϊσμα των ζώων αποκλειστικά από μη γενετικά τροποποιημένες ζωοτροφές, το άρμεγμα και τη μεταφορά του γάλακτος στο τυροκομείο, από το 2009 στις Μέλανες της Νάξου το Τυροκομείο Πιτταρά δημιουργεί εκλεκτά παραδοσιακά προ-



ϊόντα. Συστατικά της ποιότητας είναι η διασφάλιση των κανόνων υγιεινής σε συνδυασμό με τη χρή-

ση της σύγχρονης τεχνολογίας, άριστα καταρτισμένο επιστημονικό προσωπικό αποτελούμενο από κτηνίατρο και γεωπόνους αλλά και με προσήλωση στις παραδοσιακές μεθόδους παρασκευής, με γνώση και μεράκι σε όλα τα στάδια παραγωγής.

Τα προϊόντα παρασκευάζονται από φρέσκο αγελαδι-

νό γάλα το οποίο προέρχεται αποκλειστικά από την ιδιόκτητη κτηνοτροφική μονάδα.

Τα προϊόντα που διαθέτει στην αγορά είναι Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ, Μυζήθρα γλυκιά Νάξου, Ξινοτύρι Φρέσκο Νάξου, Γραβιέρα σε Μπαστούνι, Σαγανάκι, Ρυζόγαλο, Κρέμα βανίλια και Κρέμα σοκολάτα.

Τυροκομείο Κωσταρέλου ΤΡΕΙΣ ΓΕΝΙΕΣ ΕΠΙΤΥΧΙΕΣ

Τρεις γενιές δημιουργικών τυροκόμων βρίσκονται πίσω από το Τυροκομείο Κωσταρέλου που ξεκίνησε την παραγωγή εκλεκτών τυριών και γαλακτοκομικών το 1937. Η κεντρική μονάδα της επιχείρησης βρίσκεται στο Μαρκόπουλο, ενώ υπάρχουν εννιά σημεία πώλησης σε Ελλάδα κι εξωτερικό. Όλα ξεκίνησαν από την ταβέρνα του παππού Κωσταρέλου, για τις ανάγκες της οποίας έφτιαχνε φέτα, ρυζόγαλο και γιαούρτι. Ναυαρχίδα της επιχείρησης η κλασική βαρελίσια φέτα που ωριμάζει για δώδεκα μήνες.



ΕΒΔΟΜΗΝΤΑ ΧΡΟΝΙΑ ΣΤΟ ΓΑΛΑ ΚΑΙ ΣΗΜΕΡΑ ΣΤΟ ΕΠΙΚΕΝΤΡΟ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΗΣ ΣΚΗΝΗΣ

Ξεχωρίζει για τις επιδόσεις της η γαλακτοβιομηχανία ΜΕΒΓΑΛ από τη Θεσσαλονίκη

Με τα οικονομικά μεγέθη της να παρουσιάζουν συνεχή βελτίωση επειτα από την εφαρμογή πενταετούς business plan και τη σύναψη ομολογιακού δανείου, η ΜΕΒΓΑΛ τη διετία 2017-2018 ολοκλήρωσε επενδύσεις ύψους 5,5 εκατ. στον τομέα της γιαούρτης και αντίστοιχα σχεδιάζει νέο επενδυτικό πλάνο, το οποίο θα υλοποιηθεί σε βάθος τριετίας.

Η ΜΕΒΓΑΛ ξεκίνησε την επιχειρηματική της δραστηριότητα ως ένα μικρό τυροκομείο και σήμερα είναι μία εταιρεία που έχει διακριθεί τόσο για τις παραδοσιακές προϊόντικές επιλογές που έχτισαν τη φήμη της, όσο και για την καινοτομία της και επενδύει στην έρευνα και ανάπτυξη νέων προϊόντων, στα πλαίσια των σύγχρονων διατροφικών αναγκών και προτύπων. Αξίζει να αναφερθεί ότι τα ροφήματα ευεξίας που παράγει, όπως κεφίρ (λευκό και με γεύσεις φρούτων), Αριάνι, Ξινόγαλα έχουν κερδίσει την πρώτη θέση στις προτιμήσεις των καταναλωτών πανελλαδικά, ενώ στην ιστορία της καταγράφονται δεκάδες πρωτίες και βραβευμένες καινοτόμες προϊόντικές προτάσεις σε όλες τις κατηγορίες (γά-



λα, γιαούρτι, τυροκομικά).

Σε περισσότερες από 30 χώρες

Υψηλές επιδόσεις σημειώνονται και στο εξωτερικό, όπου η ΜΕΒΓΑΛ έχει δραστηριότητα από το 1985. Σήμερα τα προϊόντα της βρίσκονται στα ράφια των πιο γνωστών αλυσίδων σε περισσότερες από 30 χώρες, ενώ οι εξαγωγές αποτελούν το 35% περίπου του κύκλου εργασιών. Η εταιρεία κατέχει σημαντικό μερίδιο στην κατηγορία Greek Yogurt σε Νορβηγία, Γερμανία, Αυστρία και Ιταλία. Αξίζει να αναφερθεί ότι 1 στα 5 γιαούρτια που εξάγει η Ελλάδα φέρει την υπογραφή της ΜΕΒΓΑΛ.

Από το 1950 προσφέρει με ιδιαίτερη φροντίδα στην ελ-

Για τον άνθρωπο

Σημαντικές είναι οι πρωτοβουλίες της για τους ανθρώπους της, όπως εθελοντισμός, εκδηλώσεις για τις οικογένειες των εργαζομένων, χρηματικό βραβείο για τα παιδιά που εισάγονται στην τριτοβάθμια εκπαίδευση, στήριξη τρίτεκνων οικογενειών.

Υψηλές αξίες

Αποτελεί σημείο αναφοράς σε κοινωνικό, οικονομικό και επιχειρηματικό επίπεδο, τόσο στη Βόρεια Ελλάδα, όπου βρίσκεται η έδρα της, όσο και πανελλαδικά, μένοντας σταθερά προσηλωμένη σε υψηλές αξίες.

ληνική οικογένεια φρέσκα γαλακτοκομικά, που είναι απαραίτητα για μια υγιεινή διατροφή και παράλληλα, ως ενεργό μέρος της κοινωνίας, προωθεί τη βιώσιμη ανάπτυξη και εφαρμόζει καλές πρακτικές με επίκεντρο

τους εργαζόμενους, την οικογένεια, την τοπική κοινωνία, το περιβάλλον.

Ξεχωρίσαμε τις δράσεις που υλοποιεί εδώ και 15 χρόνια για τις ευπαθείς ομάδες, με καθημερινή χορηγία φρέσκων γαλακτοκομικών, φροντίζοντας τη σωστή διατροφή των παιδιών που φιλοξενοούνται στο Χαμόγελο του Παιδιού Θεσσαλονίκης, στα Παιδικά Χωριά S.O.S. στο Πλαγιάρι, στο Κέντρο Αποκατάστασης Παιδιών με Αναπηρία, στο Ελληνικό Παιδικό Χωριό Φιλόρου και στο Ορφανοτροφείο Θηλέων ΜΕΛΙΣΣΑ, αλλά και τακτικές προϊόντικές χορηγίες σε Τράπεζες Τροφίμων, συσσίτια, Κοινωνικά Παντοπωλεία σε όλη την Ελλάδα.

ΣΤΗΝ ΑΝΤΙΣΣΑ Ο ΘΥΜΕΛΗΣ ΤΥΡΟΚΟΜΕΙ ΓΑΛΑ ΜΥΤΙΛΗΝΙΟ

Ο τυροκόμος που μεγάλωσε μαζί με το κοπάδι του νησιού έχει αναμνήσεις 70 ετών από το κασέρι

Λίγα πρόβατα «μυτιληνιά» και βελανιδιές συναντούσε κανείς από την Καλλονή μέχρι την Άντισσα όταν έφυγαν οι Γερμανοί. Στο ρημαγμένο από την Κατοχή και τους μαυραγορίτες νησί, η συλλογική ανάγκη του χωριού έδειξε το δρόμο στον νεαρό τότε Ευριπίδη Θυμέλη, γέννημα θρέμμα της Άντισσας, και τον πατέρα του προς την τυροκομεία.

«Τι άλλο να κάνεις; Αυτά ήταν τα προϊόντα του χωριού. Το γάλα και το βελανίδι» ξεκινά την αφήγηση ο κ. Θυμέ-

λης. «Όπως ήταν τα πράγματα, κεφάλαια δεν είχαν, τίποτα δεν είχαν, ξεκίνησαν και κάνανε ένα καλό παντοπωλείο και ένα τυροκομείο. Έπαιρναν τότε 500 κιλά γάλα την ημέρα, δεν είχε και παραπάνω», θυμάται.

Το τυρί, το διέθεται τότε στα γειτονικά χωριά, το πολύ πολύ να έφτανε έως τη Μυτιλήνη, που βρίσκεται στην άλλη άκρη του νησιού, σε ποσότητες που δεν ξεπερνούσε τους τέσσερις με πέντε τόνους το χρόνο. Το γάλα λειτουργούσε αντί χρημάτων. «Όλοι οι κτηνοτρόφοι αγόραζαν τα προς το ζην από

το μπακάλικο εδώ, πληρώνοντας με γάλα και όταν έκλεινε το τυροκομείο κάποια δουλειά, γινόταν η εξόφληση για το γάλα από τα κέρδη του τυριού». Το κασέρι ήταν η πρώτη παραγωγή του τυροκομείου που σήμερα έφτασε να προμηθεύει μια από τις μεγαλύτερες αλυσίδες σουπερ μάρκετ της χώρας, με παραγωγή πάνω από 400 τόνους κασέρι ετησίως, γραβιέρας, λαδοτυριού και φέτας. «Ήταν το μόνο τυρί που μπορούσαμε να το κάνουμε. Είναι λαϊκό τυρί το κασέρι. Κασέρι και φέτα ήθελε τότε ο κόσμος» εξηγεί ο ίδιος.





Τα τυριά της Ίου με τις πολλαπλές βραβεύσεις ΦΗΜΙΣΜΕΝΑ ΟΣΟ ΚΙ Ο ΤΟΠΟΣ ΤΟΥΣ

Το μεγάλο τυροκομείο της Ίου έχει διεισδύσει στα περισσότερα εμπορικά δίκτυα της χώρας, παράγοντας εξαιρετικά τυριά, όπως είναι η γραβιέρα, το κεφαλοτύρι αλλά και τα μαλακά, μυζήθρα, σκοτύρι και ξινό. Best seller του τυροκομείου, η περίφημη Γραβιέρα Ομήρου Τριλογία, μια γραβιέρα από πρόβειο, γίδινο και αγελαδινό γάλα. Το τυροκομείο ξεκίνησε το 2007 με σκοπό

να κρατήσει ζωντανό τον πρωτογενή τομέα του νησιού και παράλληλα την κουλτούρα και αγάπη για τα παραδοσιακά του προϊόντα. Την πρωτοβουλία αυτή πήρέ μετά από συσκέψεις με τους κτηνοτρόφους του νησιού ο Δήμος Ιπτών. Η μονάδα βρίσκεται σε ένα μοναδικό σημείο του νησιού κοντά στους παραγωγούς, στην περιοχή «Διασέλια», σε υψόμετρο 450 μέτρων.

Χορηγός του βραβείου του Καλύτερου Ελληνικού Τυριού «Best Greek Cheese Award», στο πλαίσιο των World Cheese Awards, ανέλαβε για πρώτη φορά φέτος η Εθνική Τράπεζα. Το ελληνικό τραπεζικό ίδρυμα σύναψε σύμβαση συνεργασίας με την αγγλική «The Guild of Fine Food», που διοργανώνει τα ετήσια Great Taste Awards, ένα διεθνή διαγωνισμό, που εδώ και 30 έτη, προσφέρει βραβεία τροφίμων και ποτών.



ΠΑΓΚΟΣΜΙΟΣ ΠΡΩΤΑΘΛΗΤΗΣ ΤΟ ΦΑΝΑΟΣΤ

Ένα τυρί τύπου γκούντα από μια μικρή φάρμα της Νορβηγίας στην κορυφή του World Cheese 2018

Το Fanaost, που παρασκευάζεται στο μικρό νορβηγικό τυροκομείο Ostegarden του John Hafslund, ήταν ο καθарός νικητής στη φετινή 31η διοργάνωση των παγκόσμιων βραβείων τυριού χαρίζοντας μεγάλες στιγμές συγκίνησης κατά τη διάρκεια της τελετής απονομής που έλαβε χώρα στο Bergen της Νορβηγίας. «Είναι μια συνταγή από τη Δανία και την προσαρμόσαμε στο δικό μας εξαιρετικό γά-

λα» ανέφερε μεταξύ άλλων ο κ. Hafslund, που δήλωσε ιδιαίτερα περήφανος για το δικό του αλλά και όλα τα προϊόντα των Νορβηγών τυροκόμων. Υπενθυμίζεται ότι τα World Cheese Awards είναι ο μεγαλύτερος παγκόσμιος διαγωνισμός αποκλειστικά για τυροκομικά προϊόντα, που αναδεικνύει τους καλύτερους τυροκόμους -από μικρούς παραγωγούς ως κορυφαία brands. Η κριτική επιτροπή αποτελείται από κορυφαίους γευσιγνώστες της δι-



**3.472
ΤΥΡΙΑ**

από 29
χώρες
κρίθηκαν
από 235
ειδικούς

ΤΗΣ ΑΛΙΚΗΣ
ΧΟΥΛΙΑΡΑ



Η τελετή απονομής των World Cheese Awards 2018 έλαβε χώρα στο Bergen ως τμήμα του ολοκαίνουργιου φεστιβάλ Matnasjonen, το οποίο θέτει ως βασικό του στόχο να προωθήσει ό,τι καλύτερο έχει να προσφέρει η ύπαιθρος χώρα της Νορβηγίας.

ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΦΕΤΑ ΗΠΕΙΡΟΣ ΚΑΛΥΤΕΡΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΤΥΡΙ ΓΙΑ ΤΟ 2018

ΤΟ ΙΔΙΑΙΤΕΡΟΥ ΚΥΡΟΥΣ χρυσό βραβείο στην κατηγορία «φέτα» και ταυτόχρονα τον τίτλο «Καλύτερο Ελληνικό Τυρί 2018-2019» κατέκτησε η Βιολογική Φέτα ΠΟΠ Ήπειρος στο World Cheese Awards 2018, συγκεκριώντας την υψηλότερη βαθμολογία μεταξύ όλων των ελληνικών τυριών που αξιολογήθηκαν. Αξίζει μάλιστα να σημειωθεί τρία ακόμη προϊόντα της εταιρείας, το Ταλαγάνι (Ασπμένιο), το Ελαφρύ 12% και το Κατσικίσιο έλαβαν (Χάλκινα) επίσης βραβεία. Η Βιολογική Φέτα ΠΟΠ, που παράγεται αποκλειστικά από ελληνικό βιολογικό, παστεριωμένο αιγοπρόβειο γάλα, κατόρθωσε χάρη στα μοναδικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά της, την εξαιρετική γεύση και την ανώτερη ποιότητά της να «γοπεύσει» τους κριτές του παγκόσμιου διαγωνισμού. Συνολικά η Ελλάδα έλαβε ένα χρυσό, δύο Αργυρά και 10 Χάλκινα βραβεία, για προϊόντα που ανήκουν στις εταιρείες Μενοίκιο, Δωδώνη, Τυροκομείο Αρβανίτη και Greek Family Farm.



ΕΝΑ ΕΜΜΕΝΤΑΛ ΠΟΥ ΩΡΙΜΑΖΕΙ ΜΕ LED ΖΕΡΡΕΛΙΝ

Από τον Σεπτέμβριο, ένα πρωτοπόρο πρόγραμμα εφαρμόζεται στη Βέρνη με την κωδική ονομασία «Δίνω ήχο στο τυρί, εμπειρία ανάμεσα στον ήχο και τη γαστρονομία».

Τα έμμενταλ ωρίμασαν με συνοδεία μουσικής για αρκετούς μήνες και στις 14 Μαρτίου, με την ολοκλήρωση της ωρίμανσης, μία επιτροπή ειδικών θα τα δοκιμάσει



ΕΞΗΜΕΡΩΝΕΙ Η ΜΟΥΣΙΚΗ ΤΟ ΤΥΡΙ;

Αυτό το ερώτημα έθεσε στον εαυτό του ένας Ελβετός παραγωγός, ο οποίος με τη βοήθεια της Ανωτάτης Σχολής Τεχνών της Βέρνης αποφάσισε για να μάθει την απάντηση, να βοηθήσει με τη μουσική στην ωρίμανση των τυριών του



Όταν ο επισκέπτης μπαίνει στην κάβα του Μπούργκντορφ στο κατόνι της Βέρνης, στην Ελβετία, το άρωμα του τυριού που ωριμάζει τον τσιμπάει στη μύτη. Σε μία γωνία αυτού του συμπλέγματος που χρονολογείται από το 1853, είναι εγκατεστημένα ανοιχτά εννέα ξύλινα καφάσια. Στο εσωτερικό κάθε ενός υπάρχει ένα κεφάλι έμμενταλ διαμέτρου 40 εκατοστών.

Το αυτί πιάνει σύντομα μελωδικούς ήχους και όταν πλησιάζει στα τυριά διακρίνει ένα μικρό ηχητικό σύστημα τοποθετημένο κάτω από κάθε κεφάλι έμμενταλ. Ο εμπνευστής αυτής της πρωτοβουλίας ονομάζεται Μπέατ Βάμπφλερ, είναι κτηνίατρος και παθιασμένος τυροκόμος, που μια μέρα αναρωτήθηκε εάν οι ήχοι, η μουσική, μπορούν να επηρεάσουν τη γεύση των τυριών του.

«Στα βακτήρια οφείλεται η γεύση του τυριού, μαζί με τα ένζυμα επηρεάζουν την ωρίμανση, και είμαι πεπεισμένος ότι η υγρασία, η θερμοκρασία και τα θρεπτικά στοιχεία δεν είναι τα μόνα που έχουν επιρροή στη γεύση. Αλλά οι ήχοι, οι υπέρηχοι ή η μουσική μπορούν επίσης να έχουν φυσικά αποτελέσματα», υποστηρίζει ο Βάμπφλερ. «Αν μετά το τυρί έχει καλύτερη γεύση, αυτό είναι δύσκολο να το πω».

Led Zeppelin και Mozart

Ο φιλοπερίεργος τυροκόμος πρότεινε στην Ανωτάτη Σχολή Τεχνών της Βέρνης (ΗΚΒ) να τον βοηθήσει στην έρευνά του. «Εξετάσαμε το θέμα», λέει ο Μίχαελ Χάρενμπεργκ, Διευθυντής του Τμήματος Μουσικής της ΗΚΒ. «Στην αρχή, ήμασταν πολύ επιφυλακτικοί και στη συνέχεια ανακαλύψαμε ότι υπάρχει ένας τομέας που ονο-

μάζεται ηχοχημεία και επικεντρώνεται στην επιρροή της έντασης των ηχητικών κυμάτων στα στερεά σώματα».

Φοιτητές δημιούργησαν ένα πρωτόκολλο για το πείραμα. Κάθε κασόνι έχει το δικό του μουσικό στυλ: Ένα κεφάλι έμμενταλ νανουρίζεται με τον «Μαγεμένο Αυλό» του Mozart, ένα άλλο ακούει techno, ενώ τα γειτονικά ωριμάζουν με το «Stairway to Heaven» των Led Zeppelin ή με ένα κομμάτι χιπ-χοπ του νεοϋορκέζικου συγκροτήματος «A tribe called quest». Ένα από τα κεφάλια του έμμενταλ δεν ακούει κανέναν ήχο.

Με το σύστημα αυτό «μπορούμε να εξετάσουμε την ευρεία διάσταση του φαινομένου», λέει ο Μίχαελ Χάρενμπεργκ. «Προσπαθούμε να απαντήσουμε στην ερώτηση: Υπάρχει κάτι μετρήσιμο; Ή κάτι που να έχει αποτέλεσμα στη γεύση;».

ΠΑΤΑ ΣΤΗ ΓΗ

Το σχέδιο εντάσσεται στο πρόγραμμα που ξεκίνησε τον περασμένο χρόνο από την Ανωτάτη Σχολή Τεχνών της Βέρνης με τίτλο «η ΗΚΒ πατά στη γη» με κεντρική ιδέα να φέρει κοντά διαφορετικούς κόσμους: Τον κόσμο της πόλης και της αγροτικής ζωής.

Ο Μπέατ Βάμπφλερ έχει ήδη τις προτιμήσεις του: «Ελπίζω ότι το τυρί χιπ-χοπ θα είναι καλύτερο, θα μου άρεσε αυτό διότι έτσι θα δοθεί η δυνατότητα επαφής με τους νέους».



Πρόγραμμα CoNNEXT από την Corteva Agriscience™

Συνεργασία σε
όλη την Αλυσίδα
Τροφίμων



Η Corteva Agriscience™ γεννήθηκε από τη συγχώνευση τριών διεθνών κολοσσών των αγροεφοδίων: **Dow Agrosiences, DuPont Crop Protection και DuPont Pioneer**. Το όνομά της προέρχεται από τον συνδυασμό των λέξεων «καρδιά» και «φύση».

Η εταιρεία, μέσα στο 2018, έκανε την εμφάνισή της στην ελληνική αγορά, ώστε να προσφέρει ολοκληρωμένες λύσεις σε κάθε γεωργό, με ένα μοναδικό πλούσιο προϊόντικό χαρτοφυλάκιο: Η Corteva Agriscience™ διαθέτει μερικά από τα πλέον δημοφιλή, σε παγκόσμιο επίπεδο, εμπορικά σήματα σπόρων και φυτοπροστατευτικών προϊόντων μαζί με καινοτόμες λύσεις ψηφιακής γεωργίας.


Ο **Γεράσιμος Νικολόπουλος**, Country & Sales Manager Greece/Cyprus & Israel της Corteva Agriscience™, περιγράφει τους τρόπους με τους οποίους το πρόγραμμα **CoNNEXT** της Corteva θα βοηθήσει αποτελεσματικά το ρόλο των παραγωγών και θα βελτιώσει την συνεργασία στην αλυσίδα τροφίμων.

«Από τους αγρότες στους μεταποιητές τροφίμων, τα σούπερ μάρκετ και τους καταναλωτές, η Corteva Agriscience™ δεσμεύεται να συνεργαστεί στενά με την Αλυσίδα Τροφίμων. Γνωρίζουμε ότι όλα τα μέλη αυτής της αλυσίδας αξίας επικεντρώνονται στην ελευθερία τους να εμπορεύονται ασφαλή και ανώτερης ποιότητας αγροτικά προϊόντα», επισημαίνει ο Γεράσιμος Νικολόπουλος.

Και συνεχίζει: «Αξιοποιώντας τη μοναδική μας σύνδεση με τους αγρότες, αναπτύξαμε το πρόγραμμα CoNNEXT. Με το πρόγραμμα CoNNEXT της Corteva, εφαρμόζουμε την παγκόσμια εμπειρία μας, γνώσεις και πληροφορίες στις τοπικές αγορές πλέον, ώστε να διευκολύνουμε τις πωλήσεις και να στηρίξουμε την εμπιστοσύνη στους παραγωγούς στο εμπόριο αγροτικών προϊόντων. Αδιαμφισβήτητα, το κλειδί για τους συμμετέχοντες στην αλυσίδα τροφίμων (μεταποιητές, εμπόρους κ.λπ.) είναι η εμπιστοσύνη στην ασφάλεια και στην αξιοπιστία των καλλιεργειών!».

«Σαφώς η δουλειά μας είναι να βοηθήσουμε τους αγρότες να είναι κερδοφόροι, να βρουν τρόπους για να χρησιμοποιήσουν λιγότερες εισροές όντας πιο αποτελεσματικοί ή ακόμη να βρουν τρόπους να παράγουν περισσότερο από το ίδιο σύνολο εισροών, διατηρώντας βέβαια τον αρχικό στόχο που είναι η παραγωγή ασφαλών και υψηλής διατροφικής αξίας αγροτικών προϊόντων. Ταυτόχρονα, οι καταναλωτές απαιτούν μεγαλύτερη διαφάνεια στην παραγωγή των τροφίμων και η Corteva με το πρόγραμμα CoNNEXT καλείται να καλύψει με την υψηλή της τεχνογνωσία και παγκόσμια εμπειρία την ανάγκη αυτή στην αλυσίδα τροφίμων!».

Για περισσότερες πληροφορίες <https://my.corteva.com/CoNNEXT>



Στην καρδιά της ελληνικής γεωργίας, με το βλέμμα στη βιώσιμη ανάπτυξη

Όσο ο κόσμος μας αναπτύσσεται και οι φυσικοί πόροι του πλανήτη μας λησστεύουν, τόσο η υπεύθυνη γεωργία θα γίνεται πιο αναγκαία από ποτέ.

Η **Corteva Agriscience™** έχει ως κύριο στόχο της να αναπτύσσει κορυφαίες λύσεις, οι οποίες οδηγούν σε περισσότερη και ποιοτικότερη αγροτική παραγωγή, χωρίς να επβαρύνουν το περιβάλλον μας. Έτσι, οι παραγωγοί μπορούν να προσφέρουν υγιεινά γεωργικά προϊόντα, τα οποία κάθε καταναλωτής εμπιστεύεται για τη διατροφή της οικογένειάς του.



CORTEVA™
agriscience

Agriculture Division of DowDuPont

corteva.com

™ & ® Trademarks and service marks of Dow AgroSciences, DuPont or Pioneer, and their affiliated or their respective owners.

NEWS

ΕΤΑΙΡΙΚΑ ΝΕΑ

ΑΠΟ ΤΟΝ ΛΟΥΜΙΔΗ

ΕΝΑΣ ΑΙΩΝΑΣ ΕΚΚΛΕΚΤΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ

Τα 100 χρόνια λειτουργίας από την ίδρυσή τους, με την εμβληματική φράση «100 χρόνια στις καρδιές σας», γιορτάζουν τα Καφεκοπτεία Λουμίδη, παραμένοντας πιστά στις αξίες και στις αρχές των ιδρυτών τους, αλλά και συνεχίζοντας να παρέχουν με το ίδιο πάθος, μεράκι και ενθουσιασμό τους πιο εκλεκτούς φρεσκοκομμένους καφέδες από διαλεχτά χαρμάνια, καθώς και επιλεγμένα παραδοσιακά ελληνικά προϊόντα όπως λουκούμια, γλυκά του κουταλιού, ζαχαρώδη, βουτήματα, σοκολατοειδή, αξεσουάρ καφέ και τσαγιού. Η ιστορία των Καφεκοπτειών Λουμίδη ξεκίνησε στις αρχές του 20ού αιώνα όταν οι τρεις αδελφοί Αντώνης, Νίκος και Ιάσων Λουμίδης άφησαν πίσω

τη γενέτειρά τους την Κάρυστο και εγκαταστάθηκαν στον Πειραιά, όπου ξεκίνησαν να εμπορεύονται για πρώτη φορά τον δυσεύρετο για την εποχή καφέ στην ελληνική αγορά. Η ίδρυση του πρώτου καταστήματος της Οικογένειας Λουμίδη πραγματοποιήθηκε στον Πειραιά το 1920 και έθεσε τις βάσεις για την επέκταση σε όλη την Ελλάδα. Σήμερα η δεύτερη και τρίτη γενιά συνεχίζουν διαθέτοντας υπερσύγχρονη μονάδα παραγωγής προϊόντων καφέ υψηλής ποιότητας, τα οποία διανέμονται μέσω του δικτύου Retail «Καφεκοπτεία Λουμίδη» και του δικτύου χονδρικής. Επίσης, δημιουργούν γωνιές φρεσκοκομμένου καφέ σε επιλεγμένα σημεία πώλησης όπως φούρνοι, mini markets, παντοπωλεία, κάβες κ.λπ.



ΧΡΗΜΑΤΙΚΑ ΕΠΑΘΛΑ ΓΙΑ ΤΟ ΠΟΙΟΤΙΚΟ ΓΑΛΑ ΤΙΜΗΣΕ ΤΟΥΣ ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΟΥΣ-ΣΥΝΕΡΓΑΤΕΣ ΤΗΣ Η ΟΛΥΜΠΟΣ

Οι άνθρωποι της ελληνικής υπαίθρου, Έλληνες κτηνοτρόφοι που μοχθούν καθημερινά για την προμήθεια του υψηλής διατροφικής αξίας γάλα Όλυμπος, τιμήθηκαν από τη διοίκηση της εταιρείας στα πρόσωπα 25 συναδέλφων τους που ξεχώρισαν για την ποιότητα του γάλακτος.



Για τους συγκεκριμένους κτηνοτρόφους που παράγουν αγελαδινό, κατσικίσιο και πρόβειο γάλα, η τιμητική διάκριση συνοδεύονταν από χρηματικά έπαθλα των 5 και 10 χιλιάδων ευρώ για τον καθένα, ενώ η εκδήλωση έλαβε χώρα 13 Ιανουαρίου στη Λάρισα παρουσία πλήθους κόσμου.



ΕΤΟΣ ΣΤΑΘΜΟΣ ΤΟ 2019

Ογδόντα χρόνια AB Βασιλόπουλος

Από το πρώτο μπακάλικο του Γεράσιμου Βασιλόπουλου στην οδό Βουλής έως τα 460 σημερινά καταστήματά της, η AB Βασιλόπουλος, συμπληρώνει φέτος 80 δυναμικά χρόνια στην ελληνική αγορά τροφίμων.



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

www.agronews.gr



ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ ΣΤΟ ΡΑΦΙ ΑΠΟ ΤΗ ΜΕΓΑΣ ΥΕΕΡΟΣ

Τη νέα γραμμή παραγωγής στις εγκαταστάσεις της στον Ασπρόπυργο για τη σειρά προψημένου γύρου My Grillers παρουσίασε στους δημοσιογράφους η Megas Yeeros, η No1 παραγωγός γύρου στον κόσμο. Με το νέο προϊόν, που βρίσκεται ήδη στα ράφια του σουπερ μάρκετ, σε τρεις διαφορετικές γεύσεις: χοιρινό, κοτόπουλο και doner, ο καταναλωτής μπορεί σε λίγα λεπτά

να δημιουργήσει τα δικά του πιάτα, πολύ γρήγορα, σε 2 έως 4 λεπτά, και να τα απολαύσει στο σπίτι του. Πρόκειται για μια επένδυση υψηλής τεχνολογίας και κόστους άνω των 1.500.000 ευρώ, η οποία σχεδιάστηκε και εξοπλίστηκε με τα πλέον σύγχρονα και αυτοματοποιημένα μηχανήματα, καλύπτοντας τις κοινοτικές και εθνικές νομοθεσίες για την υγιεινή και την ασφάλεια των τροφίμων

ώστε να μπορεί να προσφέρει έτοιμη την αυθεντική γεύση του φρεσκοκομμένου γύρου. Ο χοιρινός είναι από 100% εκλεκτό χοιρινό κρέας σε συνδυασμό με εκλεκτά ελληνικά μπαχαρικά. Το ίδιο και το κοτόπουλο, που αποτελεί μια πιο light εκδοχή, ενώ το doner είναι ένας συνδυασμός από 100% διαλεκτό κρέας μοσχάρι και αρνί αναμειγμένο με μπαχαρικά από τα βόθρα της Ανατολής.

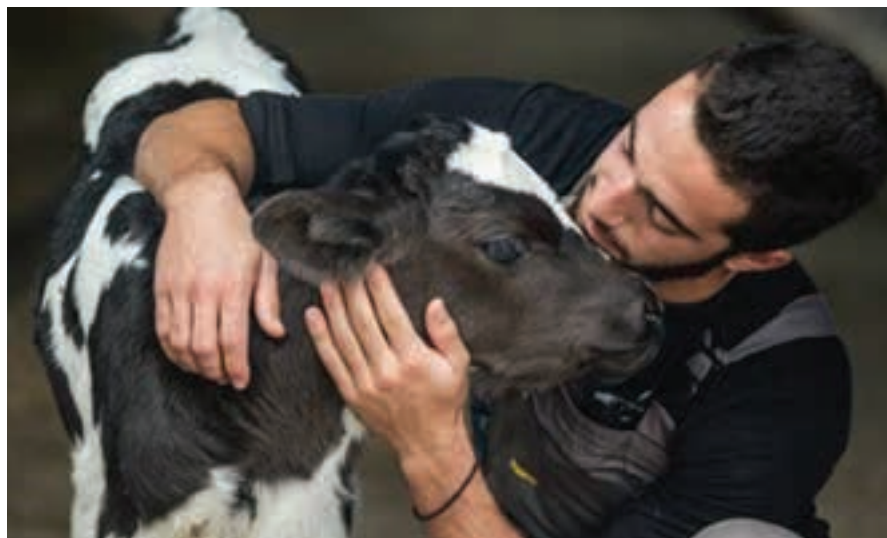
ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ ΚΟΡΥΦΗΣ ΜΕΤΑΞΥ ΑΠΣΙ ΠΙΝΔΟΣ ΚΑΙ ΗΠΕΙΡΩΤΙΚΑ ΑΥΓΑ

Την απόφαση να συνεργαστούν σε εμπορικό επίπεδο και συγκεκριμένα στον τομέα του δικτύου διανομής πήραν η Πτηνοτροφική Ιωαννίνων και ο Αγροτικός Πτηνοτροφικός Συνεταιρισμός Ιωαννίνων «Η ΠΙΝΔΟΣ», δύο εταιρείες με έδρα τα Ιωάννινα, κάθε μία από τις οποίες μετρά πάνω από 60 χρόνια παρουσίας στον κλάδο της.



ΣΕ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ ΜΕ ΤΗΝ ΑΜΕΡΙΚΑΝΙΚΗ ΓΕΩΡΓΙΚΗ ΣΧΟΛΗ

ΥΠΟΤΡΟΦΙΕΣ ΓΙΑ ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΟΥΣ



Πρόγραμμα για νέους κτηνοτρόφους υλοποιεί η ΔΕΛΤΑ για τρίτη χρονιά, παρέχοντας 25 υποτροφίες για τεχνική εκπαίδευση διαχείρισης της κτηνοτροφικής μονάδας με φορέα υλοποίησης την Αμερικανική Γεωργική Σχολή. Μάλιστα, προκειμένου να εξυπηρετηθούν κτηνοτρόφοι και σε απομακρυσμένες περιοχές, οι 20 από τις υποτροφίες αφορούν τη Φλώρινα και οι υπόλοιπες τη Θεσσαλονίκη. Οι υποτροφίες δίνονται στο πλαίσιο του «Σχεδίου Δράσης Γαία», που υλοποιεί



η ΔΕΛΤΑ από το 2012, και στόχος είναι η βελτιστοποίηση των μεθόδων διαχείρισης του ζωικού κεφαλαίου από τους συνεργαζόμενους κτηνοτρόφους, με τελικό σκοπό την παραγωγή γάλακτος υψηλής ποιότητας. Κατά τη διάρκεια των δύο προηγούμενων κύκλων, εκπαιδεύτηκαν 39 κτηνοτρόφοι, ενώ σημειώνεται ότι το πρόγραμμα αφορά παιδιά κτηνοτρόφων συνεργατών της ΔΕΛΤΑ και νέους που θέλουν να ασχοληθούν με την κτηνοτροφία.

ΕΙΚΟΣΙ ΧΡΟΝΙΑ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ ΤΕΣΣΕΡΑ ΝΕΑ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΑ ΜΕΧΡΙ ΤΟΝ ΜΑΡΤΙΟ ΤΟΥ 2020

Επενδύσεις ύψους 100-120 εκατ. προγραμματίζει για την επόμενη οικονομική της χρήση (1/3/2019 -28/2/2020) η Lidl Ελλάς. Πρόκειται για ήδη εγκεκριμένο budget το οποίο είναι ελαφρά ενισχυμένο σε σχέση με το πρόγραμμα ύψους 85-100 εκατ. ευρώ, που υλοποιεί μέχρι το Φεβρουάριο του 2019 η αλυσίδα και, όπως ανέφερε ο Πρόεδρος Διοίκησης της Lidl Ελλάς Ιάκωβος Ανδρεανίδης εξελίσσεται σύμφωνα με τον προγραμματισμό. Ο επικεφαλής της Lidl Hellas στο περιθώριο επετειακής εκδήλωσης στο Μουσείο Μπενάκη για τον εορτασμό των 20 χρόνων της αλυσίδας στην Ελλάδα, ανέφερε, ακόμη, πως μέχρι το τέλος της τρέχουσας χρήσης αναμένεται να εγκαινιαστούν δυο νέα καταστήματα σε Λάρισα και Θεσσαλονίκη. Επίσης μέχρι τον Μάρτιο του 2020, προγραμματίζεται να ξεκινήσουν τη λειτουργία τους άλλα δύο νέα σημεία.



ΚΑΙ BABY ΠΑΤΑΤΑ ΓΙΑ ΤΗΝ LUCIA

Με ένα νέο προϊόν, την baby πατάτα, που παράγεται μέσω συμβολαιακής γεωργίας η Hellenic Farming του ομίλου Αγροτεχνολογίας Ευθυμιάδη, μεγαλώνει την γκάμα των προϊόντων υπό το brand «Lucia's Farm» που ήδη περιλαμβάνει ντοματίνι σε τσαμπί, ντοματίνι baby, minion και fiesta καθώς και, «κανονικού» μεγέθους, πατάτα.

Οι baby πατάτες, που μπαίνουν στην ελληνική αγορά, αποτελούν τον καρπό δοκιμών που πραγματοποιήθηκαν για αρκετά χρόνια και παράγονται σε συνεργασία με μια άτυπη



ομάδα παραγωγών σε 20 στρέμματα στην περιοχή της Βάρδας Πελοποννήσου. Και το νέο αυτό προϊόν μαζί με την υπόλοιπη γκάμα προϊόντων της Lucia's Farm παρουσιάστηκαν σε εκδήλωση που πραγματοποιήθηκε στα τέλη Νοεμβρίου στην Αθήνα, με τη συμμετοχή του γνωστού μάγειρα Σωτήρη Κοντιζά, Brand Ambassador της Lucia's Farm.

ΝΕΑ ΣΕΙΡΑ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ Ο ΓΥΡΟΣ ΤΟΥ ΚΟΣΜΟΥ ΜΕ ΤΑ ΡΥΖΙΑ ΤΗΣ 3 ΑΛΦΑ

Ένα ταξίδι στις γεύσεις του κόσμου ξεκινάει με συνοδοιπόρο την 3αλφα, την εταιρεία που εδώ και 50 χρόνια δραστηριοποιείται στην ελληνική αγορά, και τη σειρά «Ρύζια του Κόσμου». Από την Ινδία και την Ταϊλάνδη μέχρι και τους ορυζώνες της γειτονικής Ιταλίας, οι εκλεκτές ποικιλίες των αρωματικών ρυζιών από τη σειρά «Ρύζια του Κόσμου» της 3αλφα, «προσγειώνονται» στο καθημερινό τραπέζι δίνοντας στον καταναλωτή την ευκαιρία να τα απολαύσει σε αμέτρητους συνδυασμούς. Η 3αλφα - Κ. Καραγεωργίου ΑΕΒΕ, έχοντας πάντα ως γνώμονα να προσφέρει προϊόντα υψηλής ποιότητας, έχει επιλέξει και επεξεργαστεί με το ιδιαίτερο μεράκι της μοναδικές ποικιλίες από τα πέρατα του κόσμου και έχει δημιουργήσει πέντε μοναδικά προϊόντα:

- Basmati, το αρωματικό ρύζι από την Ινδία με την ιδιαίτερη γεύση.
- Jasmine, το ρύζι με το φινό άρωμα που καλλιεργείται στα οροπέδια της Ταϊλάνδης.
- Risotto, από την εκλεκτή ποικιλία μεσόσπερμου ρυζιού Carnaroli από ορυζώνες της γειτονικής Ιταλίας.
- Ρύζι Άγριο με Parboiled, ο ειδικός των gourmet πιάτων με ιδιαίτερα σπυρωτή γεύση.
- Ρύζι Άγριο με Basmati Ινδίας, εξωτική γεύση που συνδυάζει το ρύζι από τις λίμνες των Ινδιάνων με το μυρωδάτο ρύζι των Ινδών.

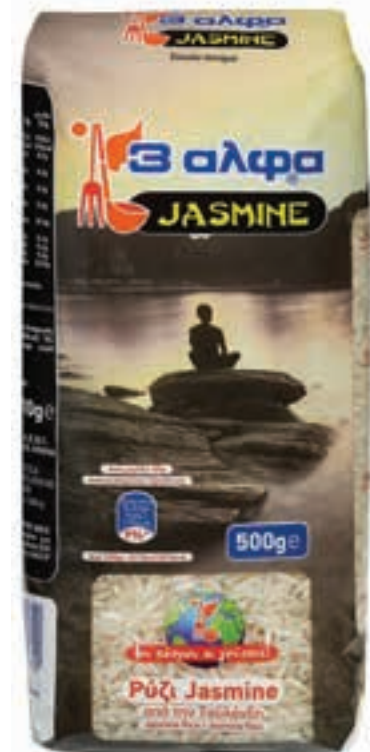


Η ΝΕΑ ΠΡΟΤΑΣΗ ΤΗΣ BARILLA ΣΤΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ

ΑΠΟ 100% ΑΛΕΥΡΙ ΟΣΠΡΙΩΝ

Μια νέα γευστική εμπειρία με όλα τα πλεονεκτήματα των οσπρίων προσφέρει η Barilla με τη νέα σειρά προϊόντων Penne από 100% αλεύρι κόκκινης φακής και Casarecce από 100% αλεύρι ρεβιθιού. Και τα δύο συνδυάζουν άψογα την τέλεια υφή και το al dente κράτημα ενώ παντρεύονται τέλεια με όλα τα συστατικά, από λαχανικά και σάλτσες, μέχρι ψάρι και κρέ-

ας, και δημιουργούν μοναδικές συνταγές. Είναι πλούσια σε πρωτεΐνες και φυτικές ίνες ενώ δεν περιέχουν γλουτένη. Υπενθυμίζεται ότι Barilla Ελλάς ήταν η πρώτη που εισήγαγε τη συμβολαιακή γεωργία στην καλλιέργεια του σκληρού σίτου στην Ελλάδα σε μια προσπάθεια να ελέγξει την ποιότητα της πρώτης ύλης, η οποία βέβαια οδηγούσε και σε ανώτερης ποιότητας τελικό προϊόν, δηλαδή καλύτερα ζυμαρικά.



ΔΡΩΜΕΝΑ

Ο,ΤΙ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΓΝΩΡΙΖΕΤΕ...

INFO

> ΘΕΑΤΡΟ ΜΙΚΡΟ ΧΟΡΩ

Η παράσταση Master Class θα παιχτεί μέχρι 21 Απριλίου στην Αθήνα και από τις 15 Μαΐου ανεβαίνει στη Θεσσαλονίκη.

ΘΕΑΤΡΟ

MASTER CLASS

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΜΑΡΙΝΑ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ

Ολα αυτά τα χρόνια που τραγουδούσα, κάνοντας τέλεια τη φωνή μου. Το ερωτικό τραγούδι μου ήταν για σένα Άρη, για έναν άνθρωπο, που δεν του αρέσει καν η όπερα. Είναι πολύ αστείο αν το σκεφτείς», λέει η Μαρία Κάλλας στο Master Class του Τέρενς Μακ Νάλι, βασισμένο στο σεμινάριο όπου δίδαξε η ίδια στη Μουσική Σχολή Τζούλιαντ της Νέας Υόρκης το 1972. Υπό τη σκηνοθετική καθοδήγηση του Οδυσσέα Παπασπηλιόπουλου, η πρωταγωνίστρια Μαρία Ναυπλιώτου δίνει ίσως τη σημαντικότερη ερμηνεία της καριέρας της. Ενσαρκώνοντας μια γυναίκα που ακροβατούσε μια ζωή μεταξύ ναρκισσισμού και ανασφάλειας, μας μιλά για τη μοναξιά της μεγάλης τέχνης και το κόστος που πληρώνουν οι άνθρωποι που θέτουν και πετυχαίνουν υψηλούς στόχους.



ΘΕΑΤΡΟ

ΤΟ ΔΕΙΠΝΟ

Μια γαστρονομική εμπειρία που γίνεται παιχνίδι επιβίωσης

Ενα δείπνο. Δύο ζευγάρια. Ένα έγκλημα. Τρία παιδιά. Ένα μυστικό που δεν πρέπει να αποκαλυφθεί. Πώς γίνεται μία εμπειρία υψηλής γαστρονομίας να μετατραπεί σε ένα ανελέητο παιχνίδι επιβίωσης; Δύο παντρεμένα ζευγάρια συναντιούνται για δείπνο σε ένα υπερπολυτελές εστιατόριο. Οι δύο άντρες είναι αδέρφια. Ο ένας υποψήφιος πρωθυπουργός και ο άλλος ακαδημαϊκός καθηγητής. Η ιεροτελεστία προχωρά με την ένταση να κορυφώνεται εν αναμονή του «κυρίως πιάτου», που δεν είναι άλλο από το σκοτεινό μυστικό που συνδέει τα δύο ζευγάρια. Την εν ψυχρώ δολοφονία μιας άστεγης από τρεις ευυπόληπτους εφήβους, γόνους των δύο οικογενειών.

Η σκηνοθέτις, Λίλλυ Μελεμέ, αποφα-

σίζει να μη δομήσει το έργο πάνω στο σασπένς που θα προκαλούσε η σταδιακή αποκάλυψη του εγκλήματος, αλλά το φανερώσει εξαρχής εστιάζοντας στις επιπτώσεις που αυτό έχει πάνω στη συμπεριφορά των εκπροσώπων των ανώτερων κοινωνικών τάξεων του Δυτικού Κόσμου. Πώς γίνεται μία σοκαριστική ιστορία να νχεί τόσο οικεία; Η παράσταση βασίζεται στο διάσημο best seller του Ολλανδού Χέρμαν Κοχ, ένα συγκλονιστικό ψυχολογικό θρίλερ, γραμμένο το 2009, το οποίο προκάλεσε παγκόσμια αίσθηση και παρουσιάζεται για πρώτη φορά στην Ελλάδα. Στους πρωταγωνιστικούς ρόλους ο Στέλιος Μάινας, η Κατερίνα Λέκου, ο Λάζαρος Γεωργακόπουλος, η Κατερίνα Μισιχρόνη και ο Γιώργος Κοτανίδης.

Info Σύγχρονο Θέατρο Ευμολπιδών 45, Γκάζι

ΦΕΣΤΙΒΑΛ



Η ΠΥΞΙΔΑ ΔΕΙΧΝΕΙ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ

ΤΟ 21ο ΦΕΣΤΙΒΑΛ Ντοκιμαντέρ Θεσσαλονίκης (1-10 Μαρτίου 2019) ξεκινά με ένα ξεχωριστό αφιέρωμα με τίτλο «Γιατί να κοιτάζουμε τα ζώα;», μια γεύση από ντοκιμαντέρ που διευρευνούν την πανάρχαια και πολύπαθη σχέση ανθρώπων-ζώων.

ΜΟΥΣΙΚΗ



Η ΓΕΥΣΗ ΤΗΣ ΜΟΥΣΙΚΗΣ

Η ΣΕΙΡΑ συναυλιών «Taste the Music of...» ξεκινά στις 7 Μαρτίου στην Αγγλικανική Εκκλησία του Αγ. Παύλου στην Αθήνα με τον Γιάννη Αναστασάκη και το οπτικοακουστικό project αυτοσεδιασμού «ELEKTRONIK MEDITATION». Την εμπειρία της βραδιάς θα συμπληρώσουν ιδανικά τα κρασιά του Κτήματος Σκούρα.

ΜΗΝ ΤΟ ΧΑΣΕΙΣ

ΒΙΒΛΙΟ • ΤΑΙΝΙΑ • ΜΟΥΣΙΚΗ

THE ΛΑΙΚΗ ΧΟΥΛΙΑΡΑ

 ΚΙΝΗΜΑΤΟΓΡΑΦΟΣ

 ΤΡΑΓΟΥΔΙ

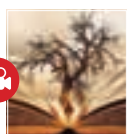
 ΒΙΒΛΙΟ

01 Έκθεση «Μάσκες- Συλλογή Γιώργη Μελίκη» στη Θεσσαλονίκη

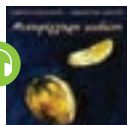
Μια συλλογή 50 προσωπειών από παραδοσιακά δρώμενα μεταμφιέσεων όλης της Ελλάδας στο Λαογραφικό Μουσείο Μακεδονίας Θράκης



02 «Το μήλο του Μαγκρίτ» Το βιβλίο του Klaas Verplancke θα παρακινήσει αναγνώστες κάθε ηλικίας να δουν τον κόσμο με άλλη ματιά. Εκδόσεις Μέλισσα



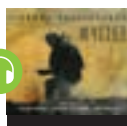
03 «Άγρια Αχλαδιά» Ο Σινάν μετά τις σπουδές επιστρέφει στο χωριό. Μια ακτινογραφία της σύγχρονης τουρκικής πραγματικότητας.



04 «Μισοφέγγαρο κυδώνι» του ποιητή Δ. Λέντζου και του συνθέτη Γ. Καγιαλίκου. Ένας πειραματισμός με τις δημοτικοφανείς φόρμες και την καθ' ημάς παράδοση.



05 «Πρόσωπα του ελληνικού κρασιού» της Μαρίας Τζιτζή Πίσω από το σταφύλι που γεννά κρασί, το φυτό που το θρέφει και τη γη που το φιλοξενεί υπάρχει ο άνθρωπος.



06 «Μύστες» Του τραγουδοποιού Γιάννη Χαλκιαδάκη από τη δισκογραφική «Μικρός Ήρωας» ο δίσκος που περιέχει 14 τραγούδια, με παραδοσιακό πχόχρωμα.



ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑΣ

ΤΗΣ ΜΑΡΙΝΑΣ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ

Το Πολιτιστικό Ίδρυμα Ομίλου Πειραιώς (ΠΙΟΠ), σε συνεργασία με το Φεστιβάλ Φωτογραφίας Κορινθίας 2019 / Corinth Exposed Photography Festival 2019, τη Φωτογραφική Λέσχη Κορίνθου και το Πελοποννησιακό Ινστιτούτο Τεχνών, διοργανώνουν Διεθνή Διαγωνισμό Φωτογραφίας με τίτλο «H₂O», με θέμα το νερό. Η προθεσμία υπο-

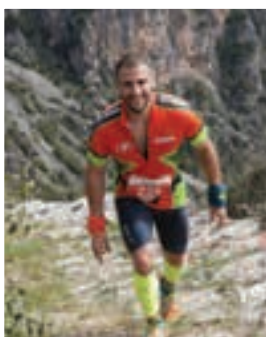
βολής συμμετοχών στο διαγωνισμό, που αποτελεί επιμέρους δράση του Φεστιβάλ Φωτογραφίας Κορινθίας 2019, είναι η 31η Μαρτίου και οι φωτογραφίες που θα επιλεγούν από την αρμόδια Κριτική Επιτροπή θα εκτεθούν τον Μάιο του 2019 στο Μουσείο Περιβάλλοντος Στυμφαλίας, του οποίου βασικός στόχος είναι η οικολογική ευαισθητοποίηση του κοινού.



ΕΚΘΕΣΗ

ΠΡΟΟΡΙΣΜΟΙ

Ένα «ταξίδι» στο χώρο και το χρόνο μέσα από τις φωτογραφίες, τα εμβληματικά κοστούμια και το υλικό των ιστορικών παραστάσεων του Εθνικού Θεάτρου φιλοξενεί το αεροδρόμιο Ελευθέριος Βενιζέλος. Η έκθεση θα διαρκέσει έως τις 14 Ιουλίου.



ΔΕΚΑ ΧΡΟΝΙΑ ΤΑΥΓΕΤΟΣ CHALLENGE

ΞΕΚΙΝΗΣΕ την ιστορική του διαδρομή το 2010, βάζοντας την Καρδαμύλη, πρωτεύουσα σήμερα του Δήμου Δυτικής Μάνης, αλλά και τον επιβλητικό Ταύγετο στον χάρτη των αγώνων Ορεινού Τρεξίματος της χώρας μας. Σήμερα, 10 χρόνια μετά, η νέα διοργάνωση Ταυγετος Challenge, που θα λάβει χώρα 23-24 Μαρτίου, υπόσχεται ακόμη περισσότερα ανεξερεύνητα μονοπάτια και πολλές συγκινήσεις.

ΨΥΧΑΓΩΓΙΑ

ΔΡΩΜΕΝΑ

ΜΕΧΡΙ ΤΙΣ 30 ΑΠΡΙΛΙΟΥ

ΣΤΟ ΜΟΥΣΕΙΟ ΚΥΚΛΑΔΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ



Απτέρα, Ελεύθερνα και Κνωσός είναι οι τρεις αρχαίες πόλεις της Κρήτης που «ζωντανεύουν» στα πλαίσια της μεγάλης έκθεσης που διοργανώνει το Μουσείο Κυκλαδικής Τέχνης σε συνεργασία με το υπουργείο Πολιτισμού. Η έκθεση περιλαμβάνει τη ζωή των πόλεων από τη γέννησή τους, το πώς εξελίχθηκαν με το πέρασμα του χρόνου, την εγκατάλειψή τους καθώς και το τι ήρθε στο φως από τις νεότερες ανασκαφές και έρευνες.

ΚΡΗΤΗ ΑΝΑΔΥΟΜΕΝΕΣ ΠΟΛΕΙΣ

ΑΠΤΕΡΑ—ΕΛΕΥΘΕΡΝΑ—ΚΝΩΣΟΣ
ΤΡΕΙΣ ΑΡΧΑΙΕΣ ΠΟΛΕΙΣ ΖΩΝΤΑΝΕΥΟΥΝ

ΓΙΑ ΠΡΩΤΗ ΦΟΡΑ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ ΑΠΟ ΤΟ ΤΕΙ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ ΣΤΗΝ ΚΑΛΑΜΑΤΑ

ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΤΩΝ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

ΤΗΣ ΑΛΙΚΗΣ ΧΟΥΛΙΑΡΑ

Τον 1ο Πανελλήνιο Διαγωνισμό Γευσιγνωστών Ελαιολάδου διοργανώνει το Εργαστήριο Γευσιγνωσίας Ελαιολάδου Καλαμάτας του ΤΕΙ Πελοποννήσου σε συνεργασία με τον διεθνή οργανισμό International Extra Virgin Olive Oil Savantes το Σάββατο 9 Μαρτίου. Ο οργανισμός δραστηριοποιείται από το 2001 έχοντας ως κύριους σκοπούς την προώθηση της ποιότητας του ελαιολάδου και την προβολή της ικανότητας των γευσιγνωστών μέσω των διαγωνισμών που διενεργεί. Πραγματοποιεί ήδη εθνικούς

διαγωνισμούς σε Ισπανία, Γαλλία, Αμερική και Ν. Αφρική. Με συμμετοχή των εθνικών νικητριών ομάδων τον Οκτώβριο του 2019 θα διεξαχθεί ο Παγκόσμιος Διαγωνισμός στην Ισπανία.

Το Εργαστήριο Γευσιγνωσίας Ελαιολάδου Καλαμάτας είναι ένα από τα τρία αναγνωρισμένα από το Διεθνές Συμβούλιο Ελαιολάδου εργαστήρια γευσιγνωσίας στην Ελλάδα, το μοναδικό που ανήκει σε ΑΕΙ, είναι αυτοχρηματοδοτούμενο, πραγματοποιεί δοκιμές γευσιγνωστικής ανάλυσης ελαιολάδου για εταιρείες και παραγωγούς από όλη την Ελλάδα και διεξάγει σεμινάρια εκπαίδευσης.



ΟΤΑΝ ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΕΧΕΙ ΤΗΝ ΤΙΜΗΤΙΚΗ ΤΟΥ



Kotinos 2019

Ο Διαγωνισμός Ποιότητας θα λάβει χώρα 16-18 Μαρτίου με την υποστήριξη της Food Expo στο Metropolitan Expo.



Athena IOOC 2019

Ο 4ος Athena International Olive Oil Competition θα διεξαχθεί στο Ναύπλιο από τις 18 έως τις 20 Μαρτίου.



Ο 5ος Παγκρήτιος

Στο Ρέθυμνο θα λάβει χώρα ο 5ος Παγκρήτιος Διαγωνισμός στις 22-23 Μαρτίου από την Περιφέρεια Κρήτης.



Gourmet Exhibition

Η 3η Gourmet Exhibition θα πραγματοποιηθεί από τις 6 έως τις 8 Απριλίου στο Λιμάνι της Θεσσαλονίκης.

ΛΑΡΙΣΑ

Στη Σκεπαστή Αγορά Νεάπολης

Μία στρατηγική συνεργασία της ΔΕΘ-Helexro και του Δήμου Λαρισαίων αποτελεί η Πανελλήνια Έκθεση για τη Γεωργία και τη Κτηνοτροφία Agrotessaly, η οποία πραγματοποιείται φέτος από τις 28 Φεβρουαρίου έως 3 Μαρτίου στην Σκεπαστή Αγορά της Νεάπολης. Αξίζει να σημειωθεί ότι στην περσινή διοργάνωση της προσέλασε 40.153 επισκέπτες.



DETROP & OENOS 2019

02/03

Η γιορτή των τροφίμων

Το πιο εξωστρεφές pairing τόπων, ανθρώπων, ιστοριών, εταιρειών, προϊόντων και γεύσεων έρχεται στις εκθέσεις Detrop και Oenos από τις 2 έως τις 4 Μαρτίου στο

Διεθνές Εκθεσιακό Κέντρο Θεσσαλονίκης. Στα πλαίσια της διοργάνωσης θα διεξαχθεί και ο 11ος Διεθνής Διαγωνισμός Μαγειρικής Νότιας Ευρώπης. Σημειώνεται ότι η έκθεση απευθύνεται σε επαγγελματίες.



ΟΛΛΑΝΔΙΑ

Feel, Taste, Live Greece!

Η Κοινωνική Συνεταιριστική Επιχείρηση «Ελλάδα Παντού» διοργανώνει τη δεύτερη ελληνο-ολλανδική έκθεση-φρεστιβάλ «Feel, Taste, Live Greece!» στις 15-17 Μαρτίου στο εκθεσιακό κέντρο Expo Houten στην Ουτρέχτη της Ολλανδίας με θέμα τις εμπορικές σχέσεις και τον διαπολιτισμικό διάλογο μεταξύ Ελλάδας και Ολλανδίας. Απευθύνεται σε εξωστρεφείς επιχειρήσεις που αναζητούν διαύλους δικτύωσης και προώθησης στην Ολλανδία αλλά και σε θεσμικούς φορείς.



ΣΤΟ ΖΑΠΠΕΙΟ ΜΕΓΑΡΟ ΑΠΟ 4 ΕΩΣ 6 ΜΑΡΤΙΟΥ

ΤΑ 25 ΤΟΥ ΧΡΟΝΙΑ ΓΙΟΡΤΑΖΕΙ ΤΟ ΟΙΝΟΡΑΜΑ

Διοργανώνεται ανελλιπώς από το 1994 και αποτελεί τη μεγαλύτερη έκθεση κρασιού στην Ελλάδα. Το 2019, λοιπόν, το Οινόραμα γιορτάζει τα 25 χρόνια του και, όπως σημειώνουν χαρακτηριστικά οι διοργανωτές του, η εταιρεία Vinetum, πρόκειται για την «αργυρή επέτειο ενός πολύ επιτυχημένου οινικού γάμου, αφού Οινόραμα και ελληνικό κρασί αποτελούν το πλέον επιτυχημένο και ταιριαστό ζευγάρι» Για ακόμη μια χρονιά, στο Ζάππειο Μέγαρο από τις 4 έως τις 6 Μαρτίου, η έκθεση έρχεται να προβάλλει εταιρείες και πρόσωπα πίσω από το κρασί, καθώς και τη φιλοσοφία τους, τόσο εντός έκθεσης, όσο και διαδικτυακά, μέσω δυναμικής παρουσίας στα κοινωνικά δίκτυα. Επίσης φιλοξενεί επιλεγμένες εταιρείες αμπελοοινικού εξοπλισμού, που

επιθυμούν να στηρίξουν με την παρουσία τους το ελληνικό κρασί, ενώ οι διάφορες καινοτομίες που έγιναν από το 2015 έως και πέρυσι, όπως η Αίθουσα Οινικών Αποκαλύψεων με μικρά, λιγότερο γνωστά οινοποιεία, αφανείς ποικιλίες «φυσικά κρασιά» και η Πλατεία Γευσιγνωσίας, που απευθύνεται σε Έλληνες και ξένους επαγγελματίες, υποστηρίζονται και φέτος.

Δεκάδες αγοραστές οίνων

Σύμφωνα με τους διοργανωτές εκτός από τις πολλές χιλιάδες επισκέπτες της έκθεσης, επαγγελματίες (ανάμεσά τους και δεκάδες ξένοι) και οινόφιλους καταναλωτές, στο Οινόραμα αναμένονται και φέτος δεκάδες αγοραστές οίνων και οινοχόοι από σημαντικές οινικές αγορές του εξωτερικού.



Agrenda

COTTON CONFERENCE

Οι Δρόμοι του Βαμβακιού

Στην αναζήτηση ενός νέου πλαισίου συνεργασίας μεταξύ των εμπλεκόμενων που θα βάλει το ελληνικό βαμβάκι σε καλύτερη μοίρα, σε σχέση με τη θέση στην οποία βρέθηκε τις τελευταίες δεκαετίες, είναι προσανατολισμένη η «Cotton Conference» που διοργανώνει η Agrenda στο πλαίσιο της 2ης Agrothessaly. Το Σάββατο 2 Μαρτίου στις 10:30 π.μ., στο ειδικά διαμορφωμένο studio της Agrenda (Τέντα Α - Stant D05), καταξιωμένοι εκπρόσωποι του κλάδου, θα επιχειρήσουν μια ολοκληρωμένη παρέμβαση επί του θέματος, στην κατεύθυνση της αναζήτησης λύσεων που θα βάλουν την εγχώρια βαμβακοκαλλιέργεια και το ελληνικό βαμβάκι σε νέα αφετηρία.

Προσεγγίσεις και υπεραξίες

Με θέμα «Δρόμοι του Βαμβακιού» θα εξεταστεί σε βάθος η πορεία της βαμβακοκαλλιέργειας στην Ελλάδα, το εμπόριο και οι συνθήκες στα χρηματιστήρια βάμβακος, ενώ θα υπάρξουν και προσεγγίσεις που αφορούν στη βιομηχανία μόδας και τις υπεραξίες που μπορεί να δώσει το βαμβάκι στους παραγωγούς και την οικονομία. Τι συζήτηση στο studio θα απασχολήσουν θέματα όπως: Εισροές και συνεισφορά της τεχνολογίας, προπωλήσεις, ποιοτικός έλεγχος, ταξινόμηση και τιμολόγηση του παραγωγού με βάση το εκκοκκισμένο και τις αποδόσεις.



2019 Σάββατο
02 Μαρτίου
10:30 π.μ.

Δρόμοι του Βαμβακιού

- Βαμβακοκαλλιέργεια στην Ελλάδα
- Εμπόριο και Χρηματιστήρια Βάμβακος
- Ένδυση και Υπεραξία στο Βαμβάκι



ΗΤΑΝ ΥΠΑΙΘΡΙΑ ΜΕ ΕΝΑ ΔΕΝΤΡΟ ΟΠΩΣ Η ΔΩΔΩΝΗ ΤΗΣ ΗΠΕΙΡΟΥ ΠΡΙΝ ΤΟΝ 5ο αι. π.Χ.

ΤΑΞΙΔΙ ΣΤΗ ΘΕΣΣΑΛΙΚΗ ΔΩΔΩΝΗ

ΤΗΣ ΑΛΙΚΗΣ ΧΟΥΛΙΑΡΑ

Υπήρξε λατρευτικό κέντρο του Δία και της Διώνης και διάσημο μαντείο του αρχαίου ελληνικού κόσμου. Ο λόγος, φυσικά, για τη Δωδώνη, η μοναδικότητα της οποίας έστειλε τη φήμη της Ηπείρου στα πέρατα της Γης. Μέχρι σήμερα, βέβαια, που η ιστορική έρευνα έρχεται να αποδείξει ότι μια δεύτερη Δωδώνη έλαμψε, αυτή τη φορά όμως στα γεωγραφικά όρια της Θεσσαλίας.

Όπως, μεταξύ άλλων, αναφέρει ο ερευνητής Θωμάς Β. Παπακωνσταντίνου στο νέο του βιβλίο, στο ερώτημα εάν υπήρξε η πόλη Κύφος και η Περραιβική-Θεσσαλική Δωδώνη, ο πρώτος ιστορικός-ποιητής της αρχαίας Ελλάδας, ο Όμηρος μας πληροφορεί ότι ναι υπήρχε και Κύφος και «δυσχείμερος Δωδώνη», στα Καμβούνια όρη της Περραιβίας, εκεί που

οι κάτοικοι όργωναν τα χωράφια τους δίπλα στον Τιταρήσιο ποταμό.

Την ύπαρξη της Θεσσαλικής Δωδώνης επιβεβαιώνει και ο Θεσσαλός φιλόσοφος Σουΐδας, με τη διαφορά ότι την τοποθέτησε στη Σκοτούσσα. Ο Θεσσαλός φιλόσοφος Κινέας μας διαβεβαιώνει ότι και Μαντείο της Θεσσαλικής Δωδώνης και πόλη με το όνομα Δωδώνη υπήρξε. Φυσικά οι πηγές που αναφέρονται διεξοδικά στο βιβλίο είναι πολλές, ενώ δίνονται στοιχεία και για ανασκαφικά δεδομένα που συνάδουν με την ύπαρξη της Περραιβικής Δωδώνης, η οποία πιθανότατα είτε καταστράφηκε κατά των εισβολών των Θεσσαλών, που ήταν νομάδες και έφεραν το Δωδεκάθεο στη θέση του προϊστορικού Πελασγικού Δία, είτε καταστράφηκε από τυχαίο γεγονός.



info

Σύμφωνα με το νέο βιβλίο του Θωμά Β. Παπακωνσταντίνου μόνο η αρχαιολογική σκαπάνη μένει για να επιβεβαιώσει την ύπαρξη του μαντείου.



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

www.agronews.gr

ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ... ΠΝΕΥΜΑΤΟΣ

ΓΡΑΦΕΙ Η ΑΛΙΚΗ ΧΟΥΛΙΑΡΑ

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



Και διηγώντας τα... να τρως

ΣΥΓΓΡΑΦΕΑΣ:
Μελίσα Στόιλν

ΕΝΑ ΒΙΒΛΙΟ, που απευθύνεται σε όσους αγαπούν το φαγητό, άσχετα αν μαγειρεύουν. Η ιστορία, η προέλευση, οι μύθοι, τα άγνωστα, που κρύβονται πίσω από πολλά εμβληματικά φαγητά, είναι γραμμένα έτσι, ώστε διαβάζονται όσο γρήγορα θα τελείωνε και το πιάτο. Από τον τραχανά και το παστίτσιο μέχρι την καρμπονάρα, το παγωτό καιμάκι ή τη φανουρόπιτα, δεν μένει ψίχουλο άγνωστο...

Εκδόσεις Κίχλη
Τιμή: 17,00 €



Αγροτικοί Συνεταιρισμοί

ΣΥΓΓΡΑΦΕΑΣ:
Μιχάλης Φεφές

ΟΠΩΣ σημειώνει η δικηγόρος και τέως νομικός σύμβουλος της ΠΑΣΕΓΕΣ, Ανδριανή-Άννα Μητροπούλου, το βιβλίο αποτελεί ένα χρήσιμο εργαλείο ενημέρωσης για τη λειτουργία του αγροτικού συνεταιρίζεσθαι, όπως αυτή προσδιορίζεται με βάση το νέο συνεταιριστικό νόμο. Αποτελεί δε ένα μέσο κατανόησης των επτά διεθνών συνεταιριστικών αρχών, που συγκροτούν την ταυτότητα του συνεταιρισμού και ειδικά του αγροτικού συνεταιρισμού.

Εκδόσεις Νομική Βιβλιοθήκη
Τιμή: 25 €



Αγαπημένα

ΣΥΓΓΡΑΦΕΑΣ:
Anthony Bourdain

ΤΟ ΤΕΛΕΥΤΑΙΟ βιβλίο του celebrity chef, που έφυγε πρόσφατα από τη ζωή, πολύ περισσότερο από ένα απλό βιβλίο μαγειρικής, είναι ένας καθηρέφτης της γοητευτικής του προσωπικότητας. Μια ουσιαστικά αυτοβιογραφική προσέγγιση των αγαπημένων του γεύσεων, των συνταγών της νιότης και των πιάτων της ενηλικίωσης του, οι 304 πολυτελείς σελίδες των «Αγαπημένων» του Άντονι Μπουρντέν ξεδιπλώνονται ως ένας χάρτης στον ψυχισμό ενός ευαίσθητου ροκ εν ρόλερ.

Εκδόσεις Πεδίο
Τιμή: 24,13 €



Γαστρονομικές κοινότητες, γαστρονομικοί προορισμοί

ΣΥΓΓΡΑΦΕΑΣ:
Γιώργος Πίττας

ΜΙΑ ΠΡΟΤΑΣΗ για την αξιοποίηση του γαστρονομικού πλούτου κάθε τόπου και ο τρόπος υλοποίησής της αναπτύσσεται σε αυτό το βιβλίο. Οι γαστρονομικές κοινότητες μπορούν να γίνουν μοχλός ανάπτυξης της ελληνικής γαστρονομίας, κινητοποιώντας έναν ακόμα από τους θησαυρούς της χώρας μας, τις κοιμισμένες συλλογικότητες.

Εκδόσεις: Ιδιωτική έκδοση
Τιμή: 14 €



ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΣΤΗ ΛΑΡΙΣΑ

ΜΝΗΜΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΒΛΑΧΟΧΩΡΙΑ

Ένα βιβλίο και ένα λεύκωμα για τα χωριά Καλοχώρι, Χειμάδι και Νέσσων, που χτυπάει στον παλμό της ποιμενικής κοινωνίας της Θεσσαλίας

ΡΕΠΟΡΤΑΖ-ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ:
ΒΑΣΙΛΙΚΗ ΠΑΣΧΑΛΗ-ΤΣΑΝΤΟΠΟΥΛΟΥ



Η μικρογραφία του πρώην Τόϊβασι

Το βιβλίο δίνει τα χαρακτηριστικά και τη μικρογραφία της περιοχής του πρώην Τόϊβασι. Ο αναγνώστης έχει την ευκαιρία να γνωρίσει την περιοχή, με τα υψώματα, τις προϊστορικές μαγούλες, τις κορυφές του Χασαμπαλιώτικου βουνού, τα ποικίλα τοπωνύμια.

Αναβίωσαν μνήμες και έκαναν γνωστό τον πατριωτικό και περήφανο τρόπο ζωής των Βλάχων τα δύο βιβλία που παρουσιάστηκαν στις 16 Ιανουαρίου στην κατάμεστη αίθουσα του Δημοτικού Ωδείου Λάρισας με συντονιστή τον εκδότη του περιοδικού Θεσσαλικό Ημερολόγιο Κώστα Σπανό. Ο λόγος για τις εκδόσεις «Τα 3 χωριά Τόϊβασι, Καλοχώρι - Χειμάδι - Νέσσων, Ιστορία και μνήμες» του Παύλου Λάλου και «Καλοχώρι - Τόϊβασι - Ανθρώπων Μνήμες, Φωτογραφικό Λεύκωμα» του Συλλόγου ΜΕΣ Καλοχωρίου, οι οποίες παρουσιάστηκαν αντίστοιχα από τον φιλόλογο Κώστα Πάνο και τη συγγραφέα-εκπαιδευτικό Κούλα Λέντζιου - Τρίκου και τον συγγραφέα - γιατρό Νίκο Παπαθεοδώρου.

«Η εικόνα του εξωφύλλου σε προδιαθέτει πως οι μνήμες αυτές αφορούν μία ποιμενική κοινωνία, μία βλαχόφωνη, για την

ακρίβεια κοινωνία. Το όλο έργο των 390 σελίδων απαρτίζεται από οκτώ βασικά κεφάλαια, στα οποία ο συγγραφέας ακτινογραφεί λεπτομερώς την περιοχή και τους ανθρώπους της» ανέφερε χαρακτηριστικά ο κ. Σπανός.

Το διάβα των αιώνων

Σε αυτά δίνονται τα χαρακτηριστικά και η μικρογραφία της περιοχής του πρώην Τόϊβασι, στην περιοχή του οποίου εγκαταστάθηκαν βλαχόφωνες με ελληνική συνείδηση οικογένειες. Μετά από κάποιες ιστορικές αναφορές, ο λόγος έρχεται στο πρόσφατο παρελθόν. Επειδή οι κάτοικοι ήταν κτηνοτρόφοι, ο συγγραφέας ασχολείται λεπτομερώς με το ζωικό κεφάλαιό τους, για κάθε οικογένεια, την περίοδο 1935-1950, με καταγραφή όλων των επωνύμων. Μεγάλο ενδιαφέρον έχει το κεφάλαιο, με τον τίτλο Λαϊκός Πολιτισμός, στο οποίο δημοσι-



Μια βραδιά γεμάτη συναίσθημα

Χορηγός και των δύο εκδόσεων, με τη ζέση της εντοπιότητας, είναι ο βιομήχανος Λευτέρης Σαΐτης (επάνω αριστερά), τον οποίο τίμησαν οι ομιλήτες για τη συνεισφορά του στην οικονομική και πολιτιστική δραστηριότητα της περιοχής. Εικονίζεται εδώ με τον βετεράνο αγρότη Ζήση Πανάγο και τον πρόεδρο του δημοτικού διαμερίσματος Νέσωνα, Γιάννη Σακκαβό. Κάτω αριστερά η Ιωάννα Σαΐτη, ηγετικό στέλεχος της Intercomm.

εύονται τα δημοτικά τραγούδια της περιοχής, καλαντίσματα και έθιμα, γνωμικά και αινίγματα, παροιμίες και διάφορα έθιμα. Το κυρίως μέρος του έργου ολοκληρώνεται με την περιγραφή του βουνού Χασάμπαλη, το πρά-

σινο μάρμαρο, τα λατομεία. «Πρόκειται για μία ακόμη έκδοση που αποδεικνύει ότι όταν λέμε Ιστορία δεν πρέπει να εννοούμε μόνο τις πολεμικές συγκρούσεις οι οποίες σημειώθηκαν στο διάβα των αιώνων.

Ιστορία είναι ό,τι έχει περάσει στο παρελθόν, στο πρόσφατο και στο απώτερο, η καθημερινότητα των προγόνων κάθε γενιάς, η καταγραφή στιδήποτε σημειώθηκε, χωρίς να περιφρονούμε ό,τι δεν είναι γεγονός νκηρό. Οι μικρές ψηφίδες προστιθέμενες η μία δίπλα στην άλλη δημιουργούν το ψηφιδωτό», σημείωσε ο κ. Σπανός.

Και συμπλήρωσε: «Ολοκληρώνοντας την παρουσίαση του βιβλίου as μου επιτραπεί να συγχαρώ τον Π. Λάλο για το ενδιαφέρον που έδειξε να αναδείξει το χώρο και την ιστορία των τριών οικισμών του Τσίβασι και τον χορηγό της έκδοσης Λευτέρη Σαΐτη, ο οποίος τιμά τον γενέθλιο τόπο του και τη Θεσσαλία ευρύτερα με τις δραστηριότητές του».

Μια προσπάθεια έξι ετών

Στην προσπάθεια δημιουργίας του λευκώματος, που διήρκεσε έξι χρόνια και αποτελείται από φωτογραφίες κατοίκων του χωριού, οι οποίες χρονολογούνται από το 1910 έως το 1960, αναφέρθηκε ο γραμματέας του Συλλόγου ΜΕΣ Καλοχωρίου, Σωτήριος Σιούλας, ενώ απύθηναν χαιρετισμούς ο Μητροπολίτης Λαρίσης Ιερώνυμος, ο περιφερειακός σύμβουλος Απ. Μπίλλης, ο πρόεδρος του Δημοτικού Συμβουλίου Λάρισας Δημήτρης Τάκος, ο δήμαρχος Τεμπών Κώστας Κολλάτος και ο επιχειρηματίας της Cronos S.A. Ελευθέριος Σαΐτης, ο οποίος και σπύριξε την έκδοση των δύο βιβλίων.

Ο συγγραφέας του πρώτου βιβλίου κ. Λάλος, έκλεισε την παρουσίαση με προβολή εικόνων, ενώ στο τέλος της εκδήλωσης μοιράστηκε φυλλάδιο «Οι Βλάχοι στη Θεσσαλία» του συγγραφέα Νικολάου Μέρτζου.

ΠΡΟΟΡΙΣΜΟΣ

ΦΙΛΟΞΕΝΙΑ - ΑΞΙΟΘΕΑΤΑ - ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ - ΓΕΥΣΕΙΣ

ΑΝΑΚΑΛΥΨΤΕ ΤΟ «ΜΥΣΤΙΚΟ» ΤΩΝ ΚΥΝΗΓΩΝ

Στα 1.030 μ. υψόμετρο ο αέρας είναι διαφορετικός. Στην Παύλιανη μοσχοβολά απ' τα έλατα, τις καστανιές, τους νάρκισσους ενώ σχεδόν πάντα αιωρείται στην ατμόσφαιρα η «παρηγορητική» μυρωδιά του νοτισμένου χώματος. Το χειμώνα θα διακρίνει κανείς επίσης το άρωμα του ξύλου που καίγεται για να ζεστάνει τα σπίτια των 500 κατοίκων και τα φιλόξενα καφέ και ξενώνες.

ΤΗΣ ΜΑΡΙΝΑΣ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ

Μ

έχρι πρόσφατα, τα πανέμορφα χωριά που απλώνονται στο τρίγωνο που δημιουργούσαν οι πλαγιές της Γκιώνας, των Βαρδουσιών και της Οίτης αποτελούσαν το καλά κρυμμένο «μυστικό» των κυνηγών και των ορειβατών. Ένα από αυτά τα χωριά είναι και η Παύλιανη, η οποία απλώνεται στις πλαγιές της Οίτης, συγκεκριμένα στην είσοδο του Εθνικού Δρυμού του όρους, και χωρίζεται σε Άνω και Κάτω. Μπορεί στο μυαλό των περισσότερων, η Παύλιανη να έχει αποτυπωθεί ως ένας ιδανικός χειμερινός προορισμός, ωστόσο η ομορφιά των τοπίων της, τα οποία μεταμορφώνονται μαγικά από τη μία εποχή στην άλλη, την καθιστά έναν παντός καιρού προορισμό.

Φτάνοντας στην είσοδο του Κάτω οικισμού θα συναντήσετε το μνημείο των πεσόντων της μάχης της Παύλιανης, τον Ιούνιο του 1942. Στην Άνω Παύλιανη αξίζει να επισκεφθείτε την εκκλησία του Αγ. Αθανασίου, με το ξυλόγλυπτο τέ-





μπλο και το πετρόχτιστο καμπαναριό, που χρονολογείται από το έτος 1868. Από τα παγκάκια της πλατείας θα μπορέσετε να απολαύσετε τη θέα μέχρι τον Μαλιακό Κόλπο. Μπορείτε, επίσης, να επισκεφθείτε το παλιό πέτρινο Δημοτικό Σχολείο, ένα μνημείο παραδοσιακής δόμησης, το οποίο σήμερα λειτουργεί ως Κέντρο Ενημέρωσης του Φορέα Διαχείρισης Εθνικού Δρυμού Οίτης. Στον συγκεκριμένο χώρο το κοινό μπορεί να ενημερωθεί για τη βιοποικιλότητα και το φυσικό περιβάλλον της Οίτης. Αν βρεθείτε στην περιοχή Σαββατοκύριακο, μην ξεχάσετε να περάσετε από την υπαίθρια αγορά που σπίνεται στην πλατεία της Άνω Παύλιανης. Εκεί θα βρείτε όλα τα τοπικά αγροτικά προϊόντα, όπως μήλα, φασόλια, πατάτες, μέλι, καρύδια, τσάι από την Οίτη και ρίγανη.

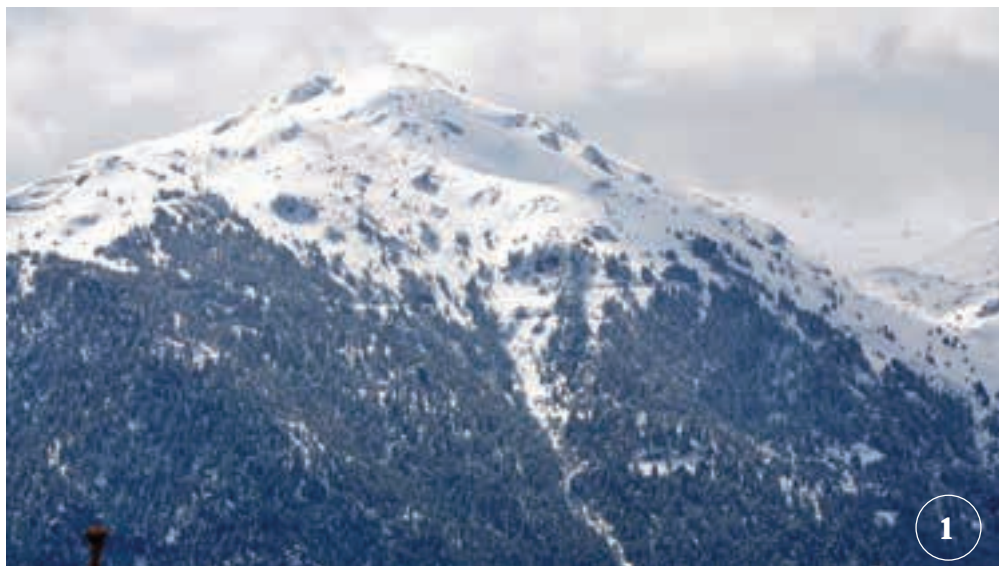
Graffiti για νεράιδες

Ανάμεσα στην Άνω και την Κάτω Παύλιανη βρίσκεται το αισθητικό δάσος της και το πάρκο αναψυχής. Για να φτάσετε όμως ως εκεί θα πρέπει να διασχίσετε ίσως την πιο παραμυθένια γέφυρα που έχετε δει ποτέ. Μια

Ανάμεσα στην Άνω και την Κάτω Παύλιανη βρίσκεται το Αισθητικό Δάσος και το Πάρκο Αναψυχής. Για να φθάσει κανείς έως εκεί πρέπει να διασχίσει μία ιδιαίτερη γέφυρα ζωγραφισμένη με graffiti σαν πλήκτρα πιάνου

σειρά από πλήκτρα πιάνου θα σας οδηγήσει από τ η μια πλευρά στην άλλη ενώ τα βήματά σας θα συνοδεύει η μουσική από την ταινία «Μαθήματα Πιάνου». Το συγκεκριμένο graffiti, όπως και όλα τ' άλλα που κοσμούν το χωριό, ξεκίνησαν με πρωτοβουλία της Μαρίας Λιάγκα, μιας Αθηναίας που περνούσε κάθε καλοκαίρι στο χωριό του μπαμπά της και θέλησε να δώσει μία νέα ζωή στα πιο μοναχικά στοιχεία του τοπίου. Παρά την αρχική επιφυλακτικότητα, σήμερα οι κάτοικοι βοηθούν το έργο της Μαρίας αφήνοντας το χωριό να γεμίσει φανταστικές κυρίες, ψιψίνες, πιάνο

και μαγικές πόρτες του δάσους. Φτάνοντας στο αισθητικό δάσος θα μαγευτείτε από το σκηνικό που στήνουν τα πανύψηλα έλατα και ο ήχος των κρυστάλλινων νερών. Μην παραλείψετε να αφιερώσετε χρόνο και στο Μουσείο Υδροκίνησης, ένα πέτρινο κτιριακό συγκρότημα το οποίο δημιουργήθηκε με ιδιωτική πρωτοβουλία για να στεγάσει το Νεροπρίονο, το Νερόμυλο, το Μαντάνι και τη Νεροτριβή. Άλλο ένα δημοφιλές σημείο της περιοχής είναι τα Πυρά του Ηρακλέους, στα οποία ο επισκέπτης φτάνει μέσω του δασικού δρόμου που οδηγεί στον Εθνικό Δρυμό Οίτης. Στον τόπο αυτό κατά το μύθο μαρτύρησε ο Ηρακλής, ο οποίος προσπαθώντας να ελευθερωθεί από τον δηλητηριασμένο μανδύα, έπεσε στις φλόγες. Κοιτά στα Πυρά του Ηρακλέους, διατηρούνται τμήματα δωρικού ναού του 3ου αιώνα π.Χ., ο οποίος ήταν αφιερωμένος στον Ηρακλή. Αυτά είναι μόνο μερικά από τα υπέροχα πράγματα που μπορείτε να κάνετε και να δείτε στην Παύλιανη. Οι φιλόξενοι κάτοικοι της μπορούν να σας αποκαλύψουν πολλά ακόμα μυστικά...



1 & 2

Ο Εθνικός Δρυμός ιδρύθηκε το 1966, με σκοπό την προστασία της πλούσιας πανίδας και χλωρίδας, καθώς και των ιδιαίτερων γεωμορφολογικών χαρακτηριστικών του ορεινού όγκου της Οίτης.

3

Για τους λάτρεις της πεζοπορίας το αισθητικό δάσος της Παύλιανης μπορεί να προσφέρει αξέχαστες διαδρομές.

4

Όλες οι χαριτωμένες πινελιές που κοσμούν το χωριό, ξεκίνησαν με πρωτοβουλία της Μαρίας Λιάγκα.

5 & 6

Οι παραδοσιακοί ξενώνες της Παύλιανης προσφέρουν στους επισκέπτες νόστιμο σπιτικό φαγητό αλλά και σιγοψημένο ελληνικό καφέ, γλυκό του κουταλιού καρυδάκι, λικέρ από κρίνα.



Με δύο πρόσωπα

Ιδανικό σκηνικό χαλάρωσης και συγχρόνως πολλές επιλογές για όσους αναζητούν την περιπέτεια προσφέρει η Παύλιανη. Άλλωστε, το χιονοδρομικό κέντρο του Παρνασσού απέχει μόλις 50 λεπτά.



ΑΓΡΟΚΤΗΜΑ ΒΑΣΙΛΙΚΙΑ MOUNTAIN FARM AND RETREAT

Διαμονή στο πιο «ινσταγκραμικό» αγρόκτημα της Φθιώτιδας

Πριν από 30 χρόνια τα μέλη μιας οικογένειας από την Αθήνα αποφάσισαν να φτιάξουν ένα δικό τους καταφύγιο στην Παύλιανη. Αφού βρήκαν την ιδανική τοποθεσία, στην είσοδο του χωριού και σε υψόμετρο 1.010 μέτρων, δημιούργησαν έναν τόπο στον οποίο μετέφεραν τις εικόνες από όλα τα μέρη του κόσμου όπου ταξίδεψαν.

Έτσι, η διαμονή των επισκεπτών της Βασιλικιάς γίνεται σε τρισχαριτωμένα ξύλινα σπιτάκια (The Cottages), σε

ύψος ορεινού ράντσου της Β. Αμερικής ή εξοχικής κατοικίας (The Country House), με τις αισθητικές επιρροές αγροικίας της κεντρικής Ευρώπης ή αγγλικής υπαίθρου. Όλα διαφορετικά επιπλωμένα και διακοσμημένα με έργα τέχνης και συλλεκτικά αντικείμενα που δημιουργούν μια προσωπική σχέση οικειότητας με τους επισκέπτες τους.

Βέβαια, ο «σταρ» του αγροκτήματος είναι το κατασκευασμένο στις ΗΠΑ τροχόσπιτο Airstream, όπου μπορούν να

μείνουν δύο άτομα. Το απόλυτο σύμβολο της μποέμικης ζωής, αντικείμενο του πόθου για συλλέκτες σε όλο τον κόσμο. Πέρα όπως από τα υπέροχα καταλύματα, τα 26 στρέμματα της φάρμας προσφέρουν πάμπολλα σημεία ενδιαφέροντος. Κάποια μόνο από αυτά είναι το εκκλησάκι με το καμπαναριό του που παραπέμπει στις πλαγιές των Άλπεων, ο στάβλος με τις ξυλοδεσιές που θυμίζει Νορμανδία και το western πατάρι του με αυθεντικά ethnic memorabilia.



1



2



3



4



Το αγρόκτημα αποτελεί ένα εξαιρετικό ορμητήριο για όλες τις εποχές, με εύκολη πρόσβαση στον Παρνασσό, την παραλία Ασπρονέρι στον Βόρειο Ευβοϊκό και βέβαια τους Δελφούς.

Η εσωτερική διακόσμηση εμπνέει τον επισκέπτη να σκεφτεί πώς θα ήθελε να είναι το εξοχικό των ονείρων του



5



1 & 5

Ιδιαίτερα αντικείμενα που οι ιδιοκτήτες της Βασιλικιάς έχουν συλλέξει από όλο τον κόσμο συμπληρώνουν τη διακόσμηση των κατοικιών.

2

Κάθε κατοικία με τον δικό της χαρακτήρα ισορροπεί ανάμεσα στην άνεση και την ιδιαιτερότητα.

3

Η Βασιλικιά είναι ένα αγρόκτημα εν ενεργεία που απλώνεται σε μια τεράστια εκτάση 26 στρεμμάτων.

4

Σήμα κατατεθέν το κτισμένο με κορμούς παρατηρητήριο ύψους 20 μέτρων με πανοραμική θέα στη θάλασσα και στις κορυφές του Καλλιδρόμου, της Όθρυος, της Οίτης και της Γκιώνας.

Ο ΠΑΡΑΔΕΙΣΟΣ ΤΩΝ ΣΠΟΡ ΒΟΥΝΟΥ

Η Οίτη ξεχωρίζει για την πολύχρωμη και ζωνηρή φύση της και καλεί τον επισκέπτη να ανακαλύψει τις μοναδικές διαδρομές της

ΤΗΣ ΜΑΡΙΝΑΣ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ

Η Παύλιανη αποτελεί ιδανικό τόπο για την πατήρηση της φύσης και ήπιες αθλητικές δραστηριότητες, μιας και τοποθετείται σε ένα από τα πιο ομαλά και βατά, από άποψη μορφολογίας, βουνά της χώρας, την Οίτη. Όπως λένε χαρακτηριστικά οι ντόπιοι, «το βουνό περπατείται απ' άκρη σ' άκρη». Μάλιστα, η Οίτη αποτελεί έναν από τους κορυφαίους προορισμούς για τους φίλους της ορεινής ποδηλασίας. Δεν είναι τυχαίο πως εδώ πραγματοποιείται ο μεγαλύτερος αγώνας ορεινής ποδηλασίας στην Ελλάδα. Μια καλο-

σχεδιασμένη βόλτα για mountain bike που αποτελεί τον πιο ιδανικό τρόπο περιήγησης στον Εθνικό Δρυμό. Για τους πεζοπόρους υπάρχουν δεκάδες σηματοδοτημένα δασικά μονοπάτια, πολλά από τα οποία ξεκινούν από την Παύλιανη, για να διασχίσουν τοπία που μοσχοβολούν βότανα του δάσους. Φυσικά, οι δασικές διαδρομές της περιοχής προσφέρονται και για αξέχαστες περιπέτειες με οχήματα 4x4. Τέλος, για τους λάτρεις των χειμερινών σπορ ο παράδεισος βρίσκεται 50 λεπτά μακριά στο Χιονοδρομικό Κέντρο του Παρνασσού.

ΑΞΙΟΘΕΑΤΑ

Καταφύγιο χαλάρωσης και δράσης

Στο Καταφύγιο-Οίτη, στη θέση Βρύζες, κάθε επισκέπτης μπορεί να βρει αυτό που αναζητά. Για κάποιους μοιάζει απίστευτα ειδυλλιακό το φιλόξενο και cozy σαλόνι του καταφυγίου, όπου προσφέρονται από ζεστά ροφήματα μέχρι



φρεσκοκομμένα αλλαντικά και τυριά που συνοδεύουν τέλεια το τσίπουρο ή το ούζο. Όσοι αναζητούν την περιπέτεια, αυτή την εποχή θα επιλέξουν τη διασκέδαση στο χιόνι με ελεύθερο σκι και snowboard, έλκνητρα και βόλτες με snowmobile και catski στα οροπέδια της Οίτης. Τα παιδιά μπορούν δοκιμάσουν τις ικανότητές τους στο νέο Πάρκο Περιπέτειας.

ΚΑΙ ΣΤΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ ΜΟΥΣ ΜΕ ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ ΚΑΙ ΔΡΟΣΕΡΗ ΣΟΣ ΦΡΑΟΥΛΑΣ

ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ της μους θα χρειαστείτε 200 γρ. Ορεινές Πλαγιές Κατίκι Δομοκού, 500 ml κρύα κρέμα γάλακτος, 4 κουταλιές της σούπας άνηθ ζάχαρη, 2 φλιτζάνια φράουλες, κομμένες στη μέση και 4 κουταλιές της σούπας ζάχαρη. Αρχικά, χτυπάμε την κρέμα γάλακτος μαζί με την άνηθ, σε μέτρια ταχύτητα, μέχρι να γίνει σαντιγί. Προσθέτουμε το κατίκι και συνεχίζουμε το ανακάτεμα απαλά, με μία σπάτουλα. Μοιράζουμε το μείγμα σε έξι ποτήρια και τα βάζουμε στο ψυγείο. Βάζουμε τις φράουλες στο μούλι μαζί με τη ζάχαρη και το λεμόνι και τις χτυπάμε μέχρι να γίνουν μία λεία σος. Λίγο πριν το σερβίρισμα περιχύνουμε τις μους που βάλουμε στο ψυγείο με τη σος φράουλας.



ΟΡΕΙΝΕΣ ΠΛΑΓΙΕΣ - ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ

ΝΕΑ ΕΠΟΧΗ ΓΙΑ ΤΟ ΜΥΣΤΙΚΟ ΠΟΥ ΔΙΑΔΟΘΗΚΕ ΑΠΟ ΓΕΝΙΑ ΣΕ ΓΕΝΙΑ

ΤΗΣ ΜΑΡΙΝΑΣ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ

ΠΑΡΑΓΕΤΑΙ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ στο οροπέδιο Όθρυς, στην περιοχή του Δομοκού, ως προϊόν ΠΟΠ από το 1996. Το φρέσκο τυρί από τη Φθιώτιδα, το «Ορεινές Πλαγιές Κατίκι Δομοκού», που ξετρελαίνει από την πρώτη μπουκιά όποιον το δοκιμάσει, περνά σε μία νέα εποχή ανάπτυξης μετά την ένταξή του στο χαρτοφυλάκιο της ΟΠΤΙΜΑ. Τι είναι όμως αυτό που το κάνει ξεχωριστό ώστε να τραβήξει το επενδυτικό ενδιαφέρον της μεγάλης ελληνικής εταιρείας; Το φρέσκο ΠΟΠ τυρί από το Δομοκό, φτιάχνεται από 100% αγνό αιγοπρόβειο γάλα από πιστοποιημένες φάρμες της περιοχής. Είναι ελαφρύ, δροσιστικό και άμεσα αναγνωρίσιμο λόγω

της μοναδικής υφής του. Συνδυάζοντας την πλούσια γεύση με τα χαμηλά λιπαρά, θεωρείται ένα από τα τυριά που ανταποκρίνεται πλήρως στις νέες καταναλωτικές ανάγκες.

Η εταιρεία ΟΠΤΙΜΑ, πιστή στο όραμά της για την ανάπτυξη μεγάλων brands, επένδυσε συστηματικά στην ανάπτυξη του εμβληματικού αυτού ΠΟΠ τυριού, με στόχο τη βελτιστοποίηση της διαδικασίας παραγωγής του, αλλά και την ανανέωση της εικόνας του. Η επένδυσή της στο εργοστάσιο της «Δομοκός» ΑΕ έφτασε το 2018 τα 2,5 εκατ., ποσό μεγαλύτερο της συνολικής επένδυσής που έγινε στο εργοστάσιο τα τελευταία 15 χρόνια.



Η επένδυση της ΟΠΤΙΜΑ απέδωσε και μέσα σε 12 μήνες επετεύχθη η επιστροφή της «Δομοκός» ΑΕ στην κερδοφορία



RANGER RAPTOR

ΘΕΤΙΚΟ ΣΤΟ ΝΤΟΠΙΝΓΚ ΤΕΣΤ

Όταν ένα Ford φέρει την υπογραφή του αγωνιστικού τμήματος της μάρκας, τα χέρια ιδρώνουν και το μυαλό αγωνιά για να βρει τις διαφορές από το απλό μοντέλο. Ιδού το πρώτο pick-up Ranger Raptor από τη Ford Performance

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΒΑΣΙΛΗΣ ΣΟΦΟΣ

Μοιάζει σαν όλοι οι μηχανικοί του αγωνιστικού τμήματος της Ford να ήθελαν να εμφυσήσουν μια άλλη «κουλτούρα» στον τρόπο που σκέφτεται ο επαγγελματίας αγρότης. Σαν να ήθελαν να ανεβάσουν την αδρεναλίνη στο κόμα αλλά και σε κάθε είδους τερέν, δίνοντάς την απλόχερα στον επαγγελματία μέσω ενός σκληροτράχηλου pick-up. Ίσως όμως κάποιιοι «την πατήσουν», νομίζοντας ότι πρόκειται για ένα συμβατικό αγροτικό. Προς διευκρίνιση, δεν είναι.

Το Raptor αποτελεί δημιούργημα της ομάδας Ford Performance, η οποία για πρώτη φορά επέλεξε να «μεταγγίσει» χωρίς φειδώ το σπορ DNA των αγωνιστικών μοντέλων Ford σε ένα όχημα pick-up.

Με υπερηφάνεια η αμερικανική φίρμα μάς λέει ότι το νέο της pick up -βασισμένο βέβαια στο γνωστό Ford Ranger και έχοντας όλα τα πρακτικά τεχνολογικά βοηθήματα άνεσης και ασφάλειας του ομόσταυλου Ranger-απευθύνεται στους λάτρεις της εκτός δρόμου περιπέτειας, καθώς διαθέτει πολύ ανθεκτικό



ΠΑΝΕΛΛΑΔΙΚΗ ΠΡΕΜΙΕΡΑ ΣΤΗΝ ΑΓΟΡΑ ΤΟ ΚΑΛΟΚΑΙΡΙ

ΤΟ ΝΕΟ FORD Ranger Raptor παρουσιάστηκε για πρώτη φορά στην Ελλάδα σε ειδική εκδήλωση που πραγματοποιήθηκε παρουσία εκπροσώπων του αυτοκινητικού Τύπου της χώρας μας στις εγκαταστάσεις της Ford Car Center, με την εμπορική διάθεση του νέου μοντέλου να ξεκινά στις αρχές του προσεχούς καλοκαιριού. Στα πλαίσια της εκδήλωσης, οι εκπρόσωποι του ειδικού Τύπου είχαν τη μοναδική ευκαιρία να δουν για πρώτη φορά από κοντά το Ranger Raptor, λίγους μόλις μήνες πριν την έναρξη της εμπορικής του διάθεσης.



**«Μπορείς να το πίεςεις
απίστευτα εκτός δρόμου
και μετά να αισθάνεσαι ο
άρχοντας της ασφάλτου»
δήλωσε ο Damien Ross**

πλαίσιο και αποκλειστικά κατασκευασμένες για το συγκεκριμένο μοντέλο αναρτήσεις.

Κινείται από ένα δίλιτρο μοτέρ EcoBlue με απόδοση 213 ίππων και ροπή 500 Nm με τη δύναμη να περνά μέσω του αυτόματου κιβώτιου 10 σχέσεων στους τροχούς. Να σημειώσουμε ότι τα ελαστικά BF Goodrich 285/70 R17 που φορά το Raptor δεν θα τα δούμε σε άλλο όχημα, αφού μέχρι και αυτά είναι ειδικά εξελιγμένα για το Ford Ranger Raptor, με σκοπό να απογειώσουν τις εκτός δρόμου δυνατότητες.

Έξι προφίλ
Οι οδηγοί του Raptor έχουν στη διάθεσή τους έξι προφίλ οδήγησης μέσα από το σύστημα του Terrain Management System.

Τα οχήματα της Ford διαθέτει στην ελληνική αγορά η Ford Motor Ελλάς (210/5709911)



ΜΗΝ ΞΕΧΑΣΩ...

Οι πιο σημαντικές υπομνήσεις για το μήνα Μάρτιο



26/02

Για το βαμβάκι

Ενημερωτικές εκδηλώσεις για το βαμβάκι διοργανώνει η Διεπαγγελματική Βάμβακος και ο ΕΛΓΟ Δήμητρα στη Λάρισα (26 Φεβρουαρίου), την Αλιάρτο (27 Φεβρουαρίου), τις Σέρρες (5 Μαρτίου) και την Ορεστιάδα (06 Μαρτίου).

02/03

Ημερίδα για ελιά

Επιστημονική ημερίδα με θέμα «Η Ελιά η αειθαλής και αιωνόβια» διοργανώνεται στο πλαίσιο της έκθεσης Detrop στη Θεσσαλονίκη.

02/03

Ανθεστήρια 2019

Ο Αγροτικός Ανθοκομικός Συνεταιρισμός Φυτωριούχων Αχαρνών καλεί τους ενδιαφερόμενους επαγγελματίες στην Αμυγδαλέζα.

16/03

FoodExpo 2019

Η FoodExpo 2019 θα πραγματοποιηθεί από 16 ως 18 Μαρτίου στην Αθήνα, και συγκεκριμένα στον εκθεσιακό χώρο Metropolitan Expo.

16/03

Oenotelia 2019

Η αμιγώς επαγγελματική έκθεση οίνων και αποσταγμάτων θα πραγματοποιηθεί από 16 έως 18 Μαρτίου στο Metropolitan Expo.

17/03

Prowein 2019

Η κορυφαία εμπορική έκθεση στον κόσμο για το κρασί και τα οινοπνευματώδη ποτά ανοίγει για μία ακόμη χρονιά τις πύλες της, 17-19 Μαρτίου, στο Ντίσελντορφ της Γερμανίας.

ΠΡΙΝ ΚΛΕΙΣΩ...



Τα διαρθρωτικά Μέτρα στα πλαίσια του Προγράμματος Αγροτικής Ανάπτυξης θα είναι ανοιχτά για αιτήσεις μέσα στο Μάρτιο: Βιολογική Γεωργία, Ενίσχυση Μικρών Εκμεταλλεύσεων και εκτός απροόπτου τα Leader, τα οποία θα είναι και τα τελευταία «μεγάλα» Μέτρα αυτής της περιόδου. Όσον αφορά τις καλλιεργητικές εργασίες, ιδιαίτερα επείγουσες είναι αυτές που αφορούν τα δέντρα με τις αζωτούχες λιπάνσεις σε αμυγδαλιές και ελιές, ενώ στο φουλ περνά η συγκομιδή στη φρούλα. Παράλληλα σημαντικές είναι και οι μεταφυτωτικές εφαρμογές λίπανσης σε σιτηρά και ψυχανθή, ενώ ξεκινά και η σορά στο βαμβάκι.

ΜΕΒΓΑΛ

Από την οικογένεια της ΜΕΒΓΑΛ
Καλές Γιορτές!

Εορταστικές δημιουργίες
με νόστιμα τυριά ΜΕΒΓΑΛ

Αυθεντική ΦΕΤΑ και ημίκληρο τυρί ΜΑΚΕΔΟΝΙΚΟ
με πλούσια γεύση και παράδοση από το 1950!
Επειδή το καλό πρέπει να το απολαμβάνουν όλοι.





ΚΑΡΠΟΣ



Καρπός της ελληνικής φύσης!



Μόνο από ελληνικά αμύγδαλα!