

ΤΕΥΧΟΣ Νο 106 • Μάρτιος - Απρίλιος 2019
Δωρεάν με την Agrenda και αυτοτελώς με 4 ευρώ

www.agronews.gr
ISSN: 2529-1181



ΑΓΡΟΚΤΗΜΑ

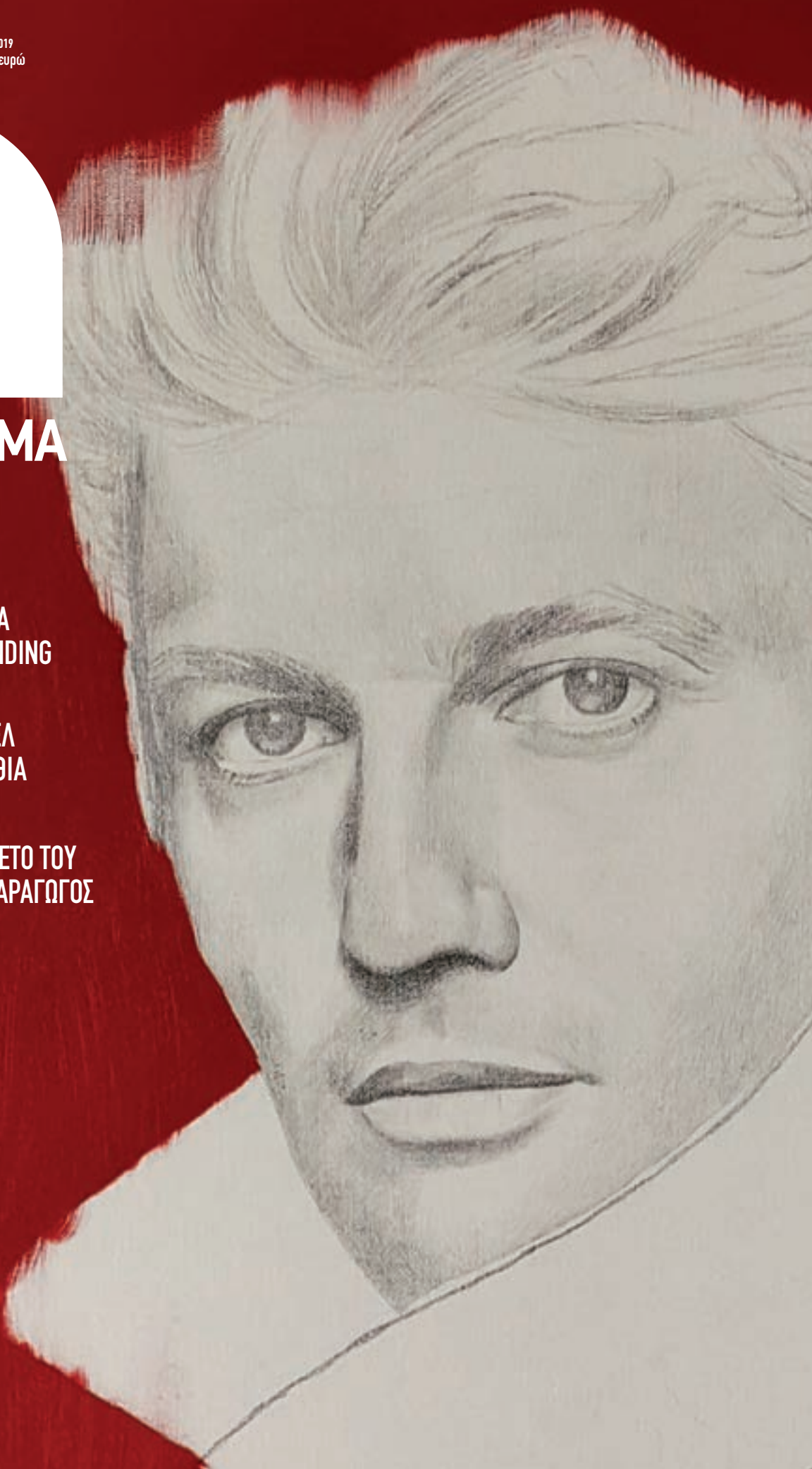
**CREATIVE COUPLES
ΚΑΤΑΚΤΟΥΝ ΤΗΝ ΑΓΟΡΑ
ΤΑ ΖΕΥΓΑΡΙΑ ΤΟΥ BRANDING**

**ΟΣΠΡΙΑ
Η ΜΟΔΑ ΤΟΥ ΦΑΛΑΦΕΛ
ΚΙΝΗΤΡΟ ΓΙΑ ΤΑ ΡΕΒΙΘΙΑ**

**JONAS KAUFMANN
ΦΙΛΟΤΕΧΝΕΙ ΤΟ ΠΟΡΤΡΕΤΟ ΤΟΥ
Ο ΚΑΛΥΤΕΡΟΣ ΟΡΥΖΟΠΑΡΑΓΩΓΟΣ**



Agrenda





με τη γνώση των παραγωγών
& ΤΗΝ ΑΞΙΟΠΙΣΤΙΑ ΤΟΥ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΥ

With the knowledge of the producers & reliability of the cooperation



ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ
ΘΕΣΣΑΛΩΝ ΤΟΜΑΤΟΠΡΑΓΜΑΤΟΠΩΛΩΝ

Γραφείο:
Λέρνας, Καραμαύνη & Βιθυνίας
τηλ. 2411 116205, fax: 2410 579487
Υποκατάστημα:
Φάρσα, Λαγυράς 31
τηλ. 24910 26113
Αποθήκη:
19η km Οδού Λέρνας - Βόλου,
Μετα Λέρνας

web: www.thessto.gr
e-mail: info@thessto.gr



AGRICULTURAL COOPERATIVE
OF THESSALY'S TOMATO PRODUCERS

Offices:
Karamani Av. & Vithynias, Larissa Greece
tel: +30 2411 116205, fax: +30 2410 579487
Branch store:
31 Farsala str., Farsala Greece
tel: +30 24910 26113
Warehouse:
19th km Old National Rd Larissa - Volos,
Metaxi Larissa Greece



thessto pulses



32

ΕΓΙΝΑΝ MUST ΤΑ ΟΣΠΡΙΑ

Μονοπωλούν τα τραπέζια των περισσότερων σύγχρονων τάσεων υγιεινής διατροφής

06 ΠΑΝΤΑ ΑΔΙΚΗΜΕΝΗ Η ΑΓΚΙΝΑΡΑ ΩΣ ΜΥΘΙΚΗ ΘΕΑ ΚΑΙ ΩΣ ΛΑΧΑΝΙΚΟ

«Φάρμακο» της άνοιξης για πολλούς, που έρχεται να καθαρίσει τον οργανισμό από τα βαριά φαγητά του χειμώνα

24 ΟΛΑ ΤΑ ΘΡΕΠΤΙΚΑ ΤΟΥ ΦΡΟΥΤΟΥ ΣΤΟ ΒΑΖΟ ΜΕ ΤΟ ΓΛΥΚΟ ΤΟΥ ΚΟΥΤΑΛΙΟΥ

Σύμφωνα με πειραματικά δεδομένα που βρίσκονται σε εξέλιξη στο Perrotis College

14 ΜΕ ΤΗΝ ΙΔΙΑ ΑΝΕΣΗ ΣΤΟΝ ΟΡΥΖΟΝΑ ΚΑΙ ΣΤΟ ΑΤΕΛΙΕ ΤΟΥ Ο ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΧΑΤΖΙΚΟΣ

Στην «ελίτ» των ορυζοπαραγωγών της χώρας και ο μόνος Έλληνας που έχει τιμηθεί με το βραβείο «Λεονάρντο Ντα Βίντσι»

38 ΤΟ ΠΡΩΤΕΪΝΟΥΧΟ ΡΥΖΙ ΣΗΜΕΡΑ ΓΙΝΕΤΑΙ PREMIUM ΤΡΟΦΗ

Νέες καλλιεργητικές τεχνικές και ποικιλίες επιτρέπουν διαφοροποίηση στην παραγωγή



64 ΑΝΕΒΑΖΕΙ ΤΟΝ ΠΗΧΗ ΤΟ PEUGEOT 508

Ένα Peugeot είναι εξ' ορισμού όμορφο, το νέο 508 αποπνέει όμως και δυναμισμό

50 ΣΤΗΝ ΑΛΟΝΝΗΣΟ ΕΓΚΑΙΝΙΑΖΟΝΤΑΙ ΤΑ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΥΠΟΒΡΥΧΙΑ ΜΟΥΣΕΙΑ

Για πρώτη φορά ξενάγηση στον επισκέψιμο ενάλιο αρχαιολογικό χώρο της Περιστέρας

53 ΠΙΟ ΦΡΕΣΚΙΑ ΑΠΟ ΠΟΤΕ Η FRESCON 2019

Από 11 έως 13 Απριλίου με αφιερωμένο στο ροδάκινο το Διεθνές Συνέδριό της



18 ΔΙΔΑΣΚΟΥΝ ΤΑ «CREATIVE COUPLES»



56 ΤΑΞΙΔΙ ΣΤΟΝ ΦΕΝΕΟ ΟΡΕΙΝΗΣ ΚΟΡΙΝΘΙΑΣ

Η φωτογραφία του εξωφύλλου είναι έργο του Δημήτρη Χατζίκου και απεικονίζει τον τεχνόρο Jonas Kaufmann

ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ

Ιδιοκτησία Green Box Εκδοτική ΑΕ, Νίκης 24, Σύνταγμα, 105 57, τηλ. 210/3232905, fax 2103232967, e-mail: info@agronews.gr | **Εκδότης/Διευθυντής** Γιάννης Πανάγος | **Επιμέλεια έκδοσης** Ειρήνη Σκρέκη | **Σύνταξη** Λεωνίδα Λιάμης • Μαρία Γιουρουκέλη • Μαρίνα Σκοπελίτου • Πέτρος Γκόγκος • Βασιλική Πασαλάη-Τσαντοπούλου • Γιώργος Κοντονής • Σοφία Σπύρου • Αλίκη Χουλιάρα | **Δημιουργικό - 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 άλλον, χωρίς προηγούμενη άδεια του εκδότη. Νόμος 2121/1993 και κανόνες Διεθνούς Δικαίου που ισχύουν στην Ελλάδα.



ΧΩΡΙΣ ΨΕΓΑΔΙ

ΑΣΥΓΚΡΙΤΟ

Το μεγαλύτερο χωρίς κανένα ελάττωμα διαμάντι του κόσμου βρέθηκε στο Κονγκό πριν μερικές δεκαετίες και ζυγίζει 407,48 καράτια. Σήμερα αποτελεί μέρος διαδήματος, που θυμίζει σταφύλι, με το όνομα «Ασύγκριτο», το οποίο έχει ήδη αγγίξει τα 55 εκατομμύρια δολάρια.

Η ΠΡΩΤΗ ΕΛΛΗΝΙΔΑ ROLE MODEL

Επιστήμονας που διαπρέπει στους τομείς της Αναγεννητικής Ιατρικής και της Βιοαστροναυτικής, η Ελένη Αντωνιάδου έγινε κούκλα Barbie



ΤΟ ΜΑΘΑΜΕ...

info

600

Από 400 έως 600 υπολογίζονται οι ποικιλίες φρουτολαχανικών στη λιανική, σύμφωνα με στοιχεία από Fruit Logistica

30%

των αγροτικών εκμεταλλεύσεων στην ΕΕ τις διαχειρίζονται γυναίκες, σύμφωνα με τα τελευταία στοιχεία της Eurostat

RURAL

Υποψήφια για το βραβείο Rural Inspiration Awards είναι η «Ανάπτυξη ευρυζωνικών δικτύων σε λευκές αγροτικές περιοχές στην Ελλάδα»

EDITORIAL

ΤΟΥ ΓΙΑΝΝΗ ΠΑΝΑΓΟΥ



Αριστοτελικός ηγέτης και επιχειρησιακή ηθική

Ο καθένας μπορεί να θυμώσει, είναι εύκολο. Αλλά να θυμώσεις με τον σωστό άνθρωπο, στο σωστό βαθμό, για το σωστό λόγο, τη σωστή στιγμή και με το σωστό τρόπο, αυτό δεν είναι καθόλου εύκολο. Αριστοτέλης 384-322 π.Χ.

Η ηθική είναι το σύνολο των κανόνων και των αξιών που ορίζουν τι είναι επιτρεπτό, τι είναι απαγορευτικό και ποιες πράξεις είναι αποδεκτές και ορθές στο κοινωνικό γίγνεσθαι. Η ηθική αποσκοπεί στην αναγνώριση εκείνων των κανόνων που είναι αναγκαίο να διέπουν την ανθρώπινη συμπεριφορά αλλά και των αγαθών που έχουν αξία να αναζητηθούν. Όμως όσο απλό κι αν φαίνεται η ηθική είναι στην ουσία ένα σύνθετο ζήτημα ιδίως όταν μια συνθήκη επιβάλλει μία άλλη σε σχέση με άλλες αξίες.

Ένα ηθικό ζήτημα αφορά μια κατάσταση κατά την οποία ένα άτομο βρίσκεται αντιμέτωπο με αρκετές πράξεις και πρέπει να διαλέξει με γνώμονα την ηθική ορθολογικότητα. Στην παρούσα μελέτη στρέφεται το ενδιαφέρον στην επιχειρησιακή ηθική, δηλαδή όλες εκείνες τις αξίες, αρχές και ηθικά κριτήρια που συντονίζουν την ανθρώπινη συμπεριφορά στον επιχειρηματικό κόσμο.

Η επιχειρησιακή ηθική αναζητά τα μέσα που είναι τα κατάλληλα για την καλύτερη βελτίωση των συγκρούσεων μεταξύ των μελών μιας επιχείρησης όταν έχουν αντιτιθέμενα συμφέροντα, τα οποία προσπαθεί να εξισορροπήσει. Οι άνθρωποι που δραστηριοποιούνται στο χώρο αυτό καλούνται συχνά να αντιμετωπίσουν ηθικά διλήμματα και να αναζητήσουν λύσεις σε συγκρούσεις που προκαλούνται όταν οι επιχειρησιακοί στόχοι αντιτίθενται στις ηθικές αρχές και αξίες. Όμως για να λάβει υπόσταση η έννοια της ηθικής των επιχειρήσεων κρίνεται αναγκαία η ύπαρξη μιας ηθικής ηγεσίας η οποία θα καθοδηγεί την επιχείρηση με γνώμονα τον κώδικα ηθικής δεοντολογίας.

Με στοιχεία από τη Διπλωματική Εργασία «Η ηγεσία στο σύγχρονο επιχειρηματικό κόσμο» της Ευαγγελίας Μεθυμάκη-Πειραιώς 2018. Για τη μεταφορά, Γιάννης Παναγός.

ΑΓΡΟΤΙΚΕΣ ΑΣΦΑΛΙΣΕΙΣ INTERAMERICAN

Καλλιεργούμε τη **σιγουριά**

50
ΕΤΟΙΜΑ

INTERAMERICAN

Στην INTERAMERICAN καλλιεργούμε
τη σιγουριά και την ασφάλεια.

Προστατεύουμε την επιχειρηματική
δραστηριότητα στον Αγροτικό Τομέα.

Είμαστε δίπλα σας, για να σας βοηθήσουμε
να αντιμετωπίσετε τους κινδύνους της εργασίας
σας και να διασφαλίσουμε το αγροτικό σας
εισόδημα.

Σας προσφέρουμε ασφαλιστική κάλυψη ειδικά
σχεδιασμένη για τον αγροτικό τομέα και
σύμφωνα με τις δικές σας ανάγκες.



Αγροτικά κτίρια



Θαλασσινά



Γεωργικά μηχανήματα



Φυτική παραγωγή



Ζωικό Κεφάλαιο



Οχηματα



Αστική ευθύνη



Μεταφορές

Επικοινωνήστε σήμερα

με το συνεργάτη της INTERAMERICAN
στην περιοχή σας.

Εξυπηρέτηση πελατών

Τηλ.: 210 946 2223

e-mail: agro@interamerican.gr

www.interamerican.gr/agro

Η Interamerican είναι μέλος της **achmeo**

ΤΗΣ ΑΛΙΚΗΣ ΧΟΥΛΙΑΡΑ



Η θαυματουργή λιχουδιά της άνοιξης

Η

Κυνάρα ήταν μια όμορφη κοπέλα που θάμπωσε τον Δία και έγινε θεά. Ο έρωτάς τους κυλούσε ανέμελα μέχρι την ημέρα που εκείνη πεθύμησε το σπίτι της και θέλησε να επιστρέψει στη γη. «Έτσι είσαι;»,

είπε ο Δίας θυμωμένος και χωρίς δεύτερη σκέψη μετέτρεψε την πανέμορφη κοπέλα σε αγκινάρα. Σε ένα αγκαθωτό λουλούδι που δεν είναι καν όμορφο. Ωστόσο, αν ψάξει κανείς στο εσωτερικό της, θα βρει ακόμη μια τρυφερή και γεμάτη γλυκά καρδιά!

Πάντα αδικημένη η αγκινάρα και ως κοπέλα και ως λαχανικό, αφού η εμφάνισή της δεν την βοηθά και ακόμα και οι έμπειρες νοικοκυρές την αποφεύγουν θεωρώντας το καθάρισμά της μπελαλίδικο. Η αλήθεια είναι ότι δεν είναι και το πιο εύκολο πράγμα στον κόσμο, αλλά δεν είναι και εγχείρηση ανοικτής καρδιάς και σίγουρα αξίζει τον κόπο.

Έτσι, εκτός από εκείνους που την αποφεύγουν, υπάρχουν και εκείνοι που την αγαπούν και περιμένουν κάθε χρόνο υπομονετικά μέχρι την άνοιξη, οπότε οι πρώτες αγκινάρες «σκάνε μύτη» στις λαϊκές αγορές και τους πάγκους των μανάβηδων. Θα μπορούσε να πει κανείς ότι η αγκινάρα είναι το «φάρμακο» της άνοιξης μίας και η έντονα αντιοξειδωτική της δράση έρχεται να καθαρίσει τον οργανισμό από τα βαριά φαγητά του χειμώνα. Είναι πλούσια σε βιταμίνες Α, Β και C,

ενώ τα συστατικά της θεωρούνται χολαγωγά και διουρητικά. Πιστεύεται, επίσης, ότι απομακρύνουν τη χοληστερίνη από το αίμα και βοηθούν στην καλή λειτουργία του ήπατος. Μάλιστα, οι αρχαίοι Έλληνες και οι Ρωμαίοι θεωρούσαν την αγκινάρα λιχουδιά ικανή να βελτιώσει και τις σεξουαλικές επιδόσεις.

Προερχόμενη από την Αφρική, η αγκινάρα πέρασε στην Ευρώπη για να καλλιεργηθεί σε όλες σχεδόν τις χώρες του Νότου, τη Βρετανία και τη Γαλλία. Στην Ελλάδα το 90% της παραγωγής προέρχεται από την περιοχή των Ιρίων και της Κάντιας στην Αργολίδα.

Αν και χρειάστηκαν χρόνια για να εμπεδωθεί η αξία της για την παραγωγική ζωή της περιοχής, σήμερα η «Αγκινάρα Ιρίων» έχει λάβει τη θέση που της αξίζει στην τοπική γαστρονομία, όπως αποδείχθηκε και μέσα από τις δεκάδες συνταγές του βιβλίου της Νίκης Τσεκούρα, «Αγκινάρα, ο θησαυρός της γης των Ιρίων» που κυκλοφόρησε το 2013. Άλλωστε, η καλλιέργεια της αγκινάρας με την ανθεκτικότητα και προσαρμοστικότητα της «στήριξε» τους παραγωγούς των Ιρίων κατά την εικοσαετία 1980-2000, όταν η περιοχή αντιμετώπισε μια παρατεταμένη ξηρασία αλλά και ποιοτική αλλαγή των εδαφοϋδατικών πόρων της. Το τελευταίο μεγάλο βήμα έγινε το φθινόπωρο 2018 όταν η ΕΕ ανακοίνωσε ότι ενέκρινε την αίτηση εγγραφής του όρου «Αγκινάρα Ιρίων» στο μητρώο των Προστατευόμενων Γεωγραφικών Ενδείξεων.



Κάθε Μάιο διοργανώνεται στα Ίρια η Γιορτή της Αγκινάρας



Το 2018 η «Αγκινάρα Ιρίων» μπήκε στο μητρώο των προϊόντων ΠΓΕ



Μεζές από τους λίγους η άγρια αγκινάρα της Κρήτης και της Μάνης



ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΚΕΝΤΡΙΚΩΝ ΑΓΟΡΩΝ ΚΑΙ ΑΛΙΕΙΑΣ

Ο Οργανισμός Κεντρικών Αγορών και Αλιείας ΑΕ αποτελεί τη μεγαλύτερη εταιρεία διαχείρισης πάρκων τροφίμων στα Βαλκάνια. Διαχειρίζεται 2 ιδιόκτητες Κεντρικές Αγορές και έχει την αποκλειστική εκμετάλλευση των 11 Ιχθυοσκαλών της χώρας. Μέσα από τις εγκαταστάσεις του διακινείται ο μεγαλύτερος όγκος νωπών τροφίμων της χώρας. Βασικός στόχος του είναι η εξυπηρέτηση της οργανωμένης διακίνησης, εμπορίας και τροφοδοσίας της ελληνικής αγοράς και η υποστήριξη των εξαγωγών.

700

Επιχειρήσεις
εμπορίας λαχανικών,
φρούτων, κρέατος
και αλιευμάτων

2

Κεντρικές Αγορές
σε Αθήνα και
Πάτρα

11

Ιχθυόσκαλες
σε όλη την
Ελλάδα

1,5

δισ €/χρόνο

Αξία
διακινούμενων
προϊόντων

ΠΡΟΣΘΕΤΟΥΜΕ ΑΞΙΑ ΣΤΟ ΠΡΟΪΟΝ

 okaa

www.okaa.gr



Έτσι, η Σουηδία μπορεί να μην έχει Πύργο του Άιφελ ή πυραμίδες ως αξιοθέατα, έχει όμως κάτι μοναδικό. Την ελευθερία της περιπλάνησης. Κι ενώ σε άλλες χώρες, όπως για παράδειγμα στην Ελλάδα, οι κατασκηνωτές διώκονται μανιωδώς, όσο βρισκόμαστε στη Σουηδία έχουμε το δικαίωμα να περπατάμε, να κάνουμε ποδήλατο, να οδηγούμε, να κάνουμε σκι αλλά και να κατασκηνώσουμε σε οποιαδήποτε ελεύθερη γη, με ελάχιστους περιορισμούς.

Το φαινόμενο της Ελευθερίας της Περιπλάνησης, ουσιαστικά είναι μια προστατευόμενη από το νόμο αρχή, που δίνει σε όλους τους ανθρώπους το δικαίωμα να περιπλανηθούν στη φύση – και ο θησαυρός της Σουηδίας δεν είναι κάτι άλλο από

INFO
Με πληροφορίες από το κείμενο της Πέρας Νικηφόρου για το doctv.gr

αυτές τις φυσικές ομορφιές. Έτσι στην όμορφη χώρα του Βορρά έχουμε δικαίωμα να στήσουμε σκηνή και να κοιμηθούμε κάτω από τ' αστέρια, σε βουνά, δάση ή λιβάδια, να ψαρέψουμε στις λίμνες, να μαζέψουμε λουλούδια και καρπούς ή να πάρουμε ένα καγιάκ και να

γυρίσουμε με κουπί τα νερά της, αρκεί να απέχουμε 70 μέτρα από κατοικίες ή καλλιεργούμενη γη και φυσικά να σεβόμαστε το τοπίο της και τα ζώα που ζουν εκεί.

Η Ελευθερία της Περιπλάνησης δεν είναι μόνο ένας καλός τρόπος να διαφημιστεί η Σουηδία στους τουρίστες. Είναι δικαίωμα του ανθρώπου να έρθει σε επαφή με το περιβάλλον καθώς και ένας ευσεβής πόθος για όλους εμάς που αναζητήσαμε την αίσθηση της ελευθερίας στη φύση όταν κάποτε στήσαμε σκηνές σε κάποιο νησί με την ελπίδα να μη μας διώξουν/μαζέψουν οι δημοτικές Αρχές. Αξίζει να σημειωθεί άλλωστε ότι ενώ οι σημερινές γενιές, ιδιαίτερα οι νεότερες των μεγάλων αστικών κέντρων, βιώνουν μία περιβαλλοντική αμνησία αλλά και την αποξένωσή τους από τη φύση, έχει αποδειχθεί ότι και περίπατοι στην ύπαιθρο ακόμα και κοντά στο αστικό περιβάλλον βελτιώνουν τη διάθεση μέσα από την υποκειμενική αίσθηση σύνδεσης με τη φύση.

Η ΑΡΧΗ ΤΗΣ ΕΛΕΥΘΕΡΙΑΣ ΤΗΣ ΠΕΡΙΠΛΑΝΗΣΗΣ

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΑΛΙΚΗ ΧΟΥΛΙΑΡΑ

Από την εκπαίδευση και τη μετανάστευση, μέχρι τη φορολογία ή και την οδική ασφάλεια, φαίνεται να μην υπάρχει τέλος στα παραδείγματα προς μίμηση που οι Σουηδοί προσφέρουν στον υπόλοιπο κόσμο. Ένα παράδειγμα ακόμη είναι ο τρόπος με τον οποίο η Σουηδία διαχειρίζεται την επικράτειά της. Σε αυτό το κομμάτι της Σκανδιναβικής χερσονήσου η γη είναι ελεύθερη για περιπλάνηση, κατασκηνώση και κατοίκηση. Γι' αυτό κάποιοι αποκαλούν πλέον τη Σουηδία «η χώρα Airbnb».



Η Ελευθερία της Περιπλάνησης έχει φυσικά και το δικό της hashtag, #freedomtoroam.

ΤΟ ΚΑΝΥΤΕΡΟ SUV
ΠΟΥ ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΑΜΕ ΠΟΤΕΙ!



ECLIPSE 50 1.5 TC MT 2WD INFOBOX MY18B A5546 Συνολικός καταναλωτής (όλη η διάρκεια ζωής του οχήματος) 6.6. Ενεργειακή CO₂ (l/100km): 191

only



ECLIPSE CROSS

από 21.650€*

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

*ειδική τιμή για περιορισμένο αριθμό αυτοκινήτων



Ανακάλυψέ το τώρα
www.mitsubishi-motors.gr

ΤΑ ΔΙΔΑΓΜΑΤΑ ΤΗΣ ΚΡΙΣΗΣ

Παλιότερα, όλα τα φώτα ήταν στραμμένα στις επιδοτήσεις. Σήμερα και μόνο το γεγονός ότι μιλάμε όλο και περισσότερο για την αξία των προϊόντων και για πρωταγωνιστές με άμεση αναφορά στην αγορά είναι μια κατάκτηση.

ΤΟΥ ΓΙΑΝΝΗ ΠΑΝΑΓΟΥ



ΦΩΤΗΣ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ Ο ΦΟΒΟΣ ΦΥΛΑΕΙ ΤΑ ΕΡΜΑ ΜΕΧΡΙΣ ΑΠΟΔΕΙΞΕΩΣ ΤΟΥ ΕΝΑΝΤΙΟΝ

Περισσότερο επαγγελματίας αγρότης και λιγότερο βαμμένος συνεταιριστής, ο Φώτης Παπαδόπουλος, βρέθηκε στο τιμόνι του νεοσύστατου Συνεταιρισμού Λαρισαίων Αγροτών περισσότερο ως λύση ανάγκης παρά ως αποτέλεσμα στρατηγικής. Με τον καιρό δείχνει να αντιλαμβάνεται όλο και καλύτερα το ρόλο του. Έτσι, έχοντας αποκαταστήσει την τάξη στα του οίκου του, μαζί με την ηγετική ομάδα αναλαμβάνει πρωτοβουλίες με ευρύτερο ενδιαφέρον.

ΒΑΣΙΛΗΣ ΜΑΡΚΟΥ ΚΑΤΙ ΓΙΝΕΤΑΙ ΕΔΩ ΕΙΠΑΝ ΟΤΑΝ ΕΓΙΝΕ ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΗΣ ΔΙΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ

Καταξιωμένος στους εκκοκκιστές, από τον καιρό που ανέλαβε πρόεδρος της Διεπαγγελματικής, όλοι είπαν εδώ κάτι γίνεται. Και πράγματι ποτέ δεν έγινε τέτοια μελέτη των δεδομένων της αγοράς, ποτέ δεν κατατέθηκαν τόσες προτάσεις για την ενίσχυση της ταυτότητας του βαμβακιού. Από την άλλη, δεν έδειξε ποτέ τη δέουσα προσοχή στις ανάγκες των καλλιεργητών και τώρα δυσκολεύεται να περάσει τις επιλογές της οργάνωσης ακόμα και προς όφελος των αγροτών.

ΒΑΓΓΕΛΗΣ ΖΕΓΓΙΝΗΣ ΔΗΛΩΝΕΙ ΟΠΑΔΟΣ ΤΟΥ ΟΛΟΦΡΕΣΚΟΥ

Ο καλλιεργητής κηπευτικών από το Άνω Σούλι του Μαραθώνα, Βαγγέλης Ζεγγίνης δεν συμπαθεί τα ψυγεία. Γι' αυτό, εδώ και 55 χρόνια που είναι στην παραγωγή και στις λαϊκές αγορές δεν απέκτησε ποτέ δικές του εγκαταστάσεις, αντίθετα δηλώνει οπαδός του ολόφρεσκου. Σε 65 στρέμματα καλλιεργεί περί τα 15 είδη πράσινων λαχανικών, κάνοντας προσπάθεια προσαρμογής στις απαιτήσεις των πελατών που σέβονται την εποχικότητα.



ΣΑΒΒΑΣ ΜΠΑΧΑΝΤΙΡΟΓΛΟΥ
ΞΕΡΕΙ ΤΙ ΘΑ ΠΕΙ ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΟΜΑΔΑ

.....

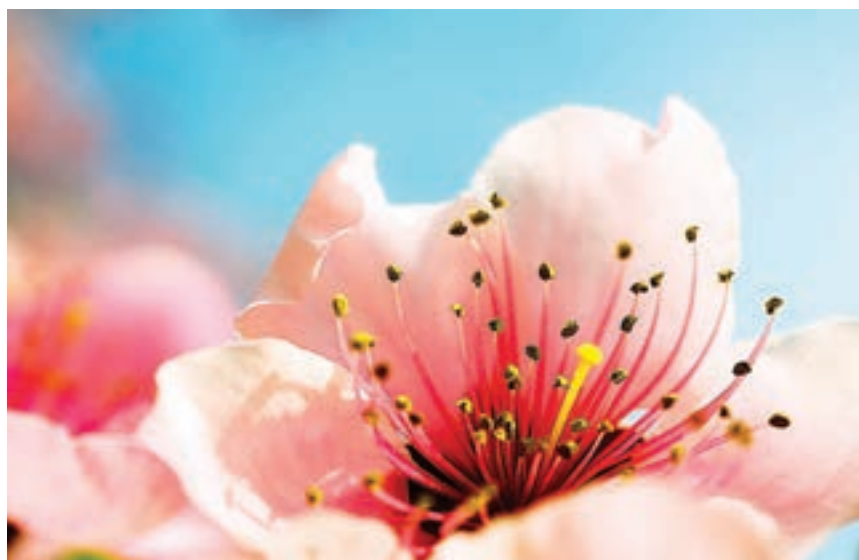
Εκεί στα Φάρσαλα, η αλήθεια είναι ότι γίνεται σοβαρή δουλειά. Η πρώτη αναγνωρισμένη Ομάδα Παραγωγών για τον κλάδο του βάμβακος που φέρει το όνομα «Cotton Farsala», φαίνεται να έχει βάλει ψηλά τον πήχη γύρω από τη δραστηριότητά της τα επόμενα χρόνια και ο Σάββας Μπαχαντίρογλου, ως ίσος μεταξύ ίσων, κινείται με απόλυτο σεβασμό στο εγχείρημα της Ομάδας. Θα μπορούσε να πει κανείς ότι αυτά τα οποία οι άλλοι συζητούν και ξανασυζητούν, τα παιδιά της Cotton Farsala τα έχουν κάνει πράξη από την πρώτη μέρα της συγκρότησής τους. Καλλιεργούν όλοι με κοινές προδιαγραφές, επιλέγουν συγκεκριμένες ποικιλίες, διαθέτουν όλη την παραγωγή τους σε ένα εκκοκκιστήριο, εισπράττουν ήδη επ' αυτού αξιόλογες υπεραξίες και προχωρούν με συνέπεια. Η εκκαθάριση με βάση το εκκοκκισμένο και όχι το σύσπορο είναι για τους Φαρσαλινούς πολύ κοντά.



ΕΥΘΥΜΙΟΣ ΤΣΙΑΤΟΥΡΑΣ
ΜΕ ΤΗΝ ΑΦΕΛΕΙΑ ΤΟΥ
ΣΤΑΜΑΤΑΕΙ ΤΡΕΝΑ

.....

Για τον προϊστάμενο της διαχειριστικής αρχής που εποπτεύει τα Σχέδια Βελτίωσης δεν χρειάζονται συστάσεις. Ο Θύμιος Τσιατούρας, παρ' ότι υπηρεσιακός χαμηλών τόνων, καταφέρνει με τις εμμονές του να δημιουργεί κάποιες φορές μποτιλιάρισμα. Τελευταίο του επίτευγμα, ο γνωστός τιμοκατάλογος των τρακτέρ με τον οποίο ούτε λίγο ούτε πολύ, επιχειρεί να ανατρέψει παγιωμένες αρχές του καπιταλισμού και της ελεύθερης αγοράς. Ο Θύμιος γράφει τη δική του ιστορία!



1

ΤΟ ΑΠΟΛΥΤΟ VIRAL Η ΑΠΕΡΑΝΤΗ ΡΟΖ ΘΑΛΑΣΣΑ ΤΟΥ ΚΑΜΠΟΥ ΤΗΣ ΒΕΡΟΙΑΣ

Όπως κάθε χρόνο έτσι και φέτος, οι ροδακινιές του εύφορου κάμπου της Βέροιας άνθισαν δημιουργώντας μια απέραντη ροζ «θάλασσα» αλλά και το απόλυτο viral στο Instagram. Με στόχο την ανάδειξη και τη βιωματική εμπειρία του φαινομένου, ο Τουριστικός Όμιλος Βέροιας διοργάνωσε και φέτος σειρά δράσεων. Μεταξύ αυτών μια ποδηλατάδα στα ανθισμένα κτήματα, αναδρομική έκθεση φωτογραφίας αλλά και νέο φωτογραφικό διαγωνισμό με θέμα τις «Ανθισμένες Ροδακινιές». Οι διαγωνιζόμενοι μπορούν να στείλουν τις συμμετοχές τους μέχρι τις 29 Απριλίου 2019.



Τέχνη και πάθος

ΣΤΟ ΑΤΕΛΙΕ ΚΑΙ ΤΟΝ ΟΡΥΖΩΝΑ

Τον μισό χρόνο καλλιεργεί εντατικά 1.100 στρέμματα με ρύζι στον κάμπο της Χαλάστρας και άλλα 150 με βαμβάκι και τον άλλο μισό συμμετέχει με τα έργα του σε εκθέσεις στο Μόντε Κάρλο, το Παρίσι, τη Φλωρεντία, δίπλα σε «ιερά τέρατα» της ζωγραφικής. Βάσει των αποδόσεων των χωραφιών του, συγκαταλέγεται στην «ελίτ» των ορυζοπαραγωγών της χώρας και είναι ο μόνος Έλληνας που έχει τιμηθεί με το βραβείο τέχνης «Λεονάρντο Ντα Βίντσι».

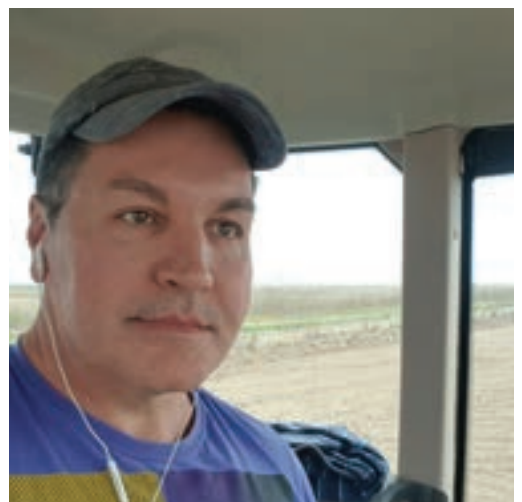
ΤΟΥ ΛΕΩΝΙΔΑ ΛΙΑΜΗ



Πίσω από αυτή την προσωπικότητα «δύο σε ένα» βρίσκεται ο Δημήτρης Χατζίκος, ένας 52χρονος, αναμφίβολα, ξεχωριστός άνθρωπος από τη Χαλάστρα Θεσσαλονίκης. Τον συναντήσαμε στο χώρο που φυλάσσει τους πίνακές του σε ένα διάλειμμα του εξαντλητικού ωραρίου (σ.σ. κυμαίνεται από 12 έως 19 ώρες την ημέρα) εργασιών προετοιμασίας των χωραφιών του, ενό-

ψει της επικείμενης σποράς του ρυζιού. Μια μεγάλη σάλα στο σπίτι του, όπου η μυρωδιά του λαδιού και των χρωμάτων απλωνόταν κυριαρχικά σε κάθε γωνιά, κάτω από το βλέμμα γυμνών μοντέλων, πορτρέτων και άλλων έργων, με θεματολογία ιστορική, μυθολογική και θρησκευτική, όλα με ανθρωποκεντρική προσέγγιση.

«Η πρώτη μου ζωγραφιά απεικόνιζε την Κοίμηση της Θεοτόκου, με





ΟΙ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ που δέχεται ο Δημήτρης Χατζίκος για συμμετοχές του σε διεθνείς εκθέσεις είναι πάρα πολλές ενώ κάτι ανάλογο συμβαίνει και με τις προτάσεις από ιδιώτες που του έχουν παραγγείλει έργα και κυρίως πορτρέτα.

βυζαντινή τεχνοτροπία, πάνω σε χαρτί και με ξυλομπογιές. Δυστυχώς δεν το κράτησα αυτό το έργο. Δεν μπορούσα να φανταστώ τότε ότι θα μπορούσε κάποτε να έχει συναισθηματική αξία για εμένα», τόνισε ο κ. Χατζίκος, σημειώνοντας πως ανακάλυψε την κλίση του στη ζωγραφική όταν ήταν περίπου έξι ετών, χωρίς, ωστόσο, να μπορεί να εξηγήσει ακόμη και σήμερα τι ήταν αυτό που «ξεκλείδωσε» το ταλέντο του. Έκτοτε η ζωγραφική έγινε η αγαπημέ-

νη του συνήθεια, με τους αγρότες γονείς του, τον κύριο Αριστοτέλη και την κυρία Αγαθή, να στέκονται απέναντι στη νέα δραστηριότητα του Δημήτρη με ευαρέσκεια κι ως ένα νεανικό παιχνίδι, δίχως να τον αποτρέπουν, αλλά ούτε και να τον ενθαρρύνουν. Περίπου την ίδια χρονική περίοδο ο κ. Αριστοτέλης Χατζίκος άρχισε να παίρνει μαζί του στα χωράφια τον Δημήτρη, με σκοπό να του δώσει μια πρόγερση από το γεωργικό επάγγελμα. «Από τα προσχο-

λικά χρόνια συνέβαινε αυτό κι ομολογώ πως τότε δυσφορούσα», αναφέρει, προσθέτοντας ότι σταδιακά αυτό άλλαξε και από την ηλικία των 10-12 ετών, τα καλοκαίρια, βοηθούσε ενεργά σε εργασίες όπως η το ξερίζωμα της μουχρίτσας, που τότε γινόταν με το χέρι. Για αρκετά χρόνια το βάρος της προσοχής του Δημήτρη έπεφτε στη ζωγραφική, την οποία φρόντιζε να εξελίξει κυρίως παρατηρώντας -μιας και δεν σπούδασε ποτέ το αντικείμενο- την



τεχνοτροπία ζωγράφων τους οποίους θαύμαζε όπως οι Γύζης, Βολανάκης, , Εγκρ, Ρέμπραντ, Βερμιέρ, αλλά και ο «Ελ Γκρέκο» τον οποίο συγκρίνει καλλιτεχνικά με τον Μικαήλ Άγγελο. Ταυτόχρονα επιτυγχάνει το 1985 να εισέλθει στο Πανεπιστήμιο και ξεκινά να σπουδάζει οικονομικά στο Αριστοτέλειο, με κατεύθυνση στη Γενική Οικονομική Θεωρία και Πολιτική, ενώ αμέσως μετά κάνει και Αγροτική Οικονομία στην Πάτρα. «Η επιστήμη των Οικονομικών πάντοτε μου άρεσε, αλλά ποτέ δεν την ερωτεύτηκα οπότε δεν την εξάσκησα» εξομολογείται αφοπλιστικά και σημειώνει πως μετά την αποφοίτησή του «ψάχτηκε» να ασχοληθεί με τα κοινά. Στις δημοτικές εκλογές του 1990, μάλιστα, σε ηλικία

μόλις 23 ετών, τότε, «έσπασε» το ρεκόρ του νεότερου δημοτικού συμβούλου της χώρας, ενώ στη συνέχεια ήρθαν και προτάσεις για την κεντρική πολιτική σκηνή, αλλά τελικά -με παρότρυνση και του τότε προέδρου της Κυπριακής Δημοκρατίας Γ. Βασιλείου, με τον οποίο είχε γνωριστεί- αποτραβήχτηκε, κρίνοντας πως «ήταν ένα σπορ που δεν μου ταίριαζε, ούτε κι εγώ του ταίριαζα».

Η διεθνής καταξίωση

«Ήταν το 2003 όταν ένα πορτρέτο που είχα κάνει δώρο γενεθλίων σε έναν Γάλλο φίλο μου, εκείνος αποφάσισε, εν αγνοία μου, να το θέσει στην κρίση ενός διαγωνισμού του Δήμου του Παρισιού και κέρδισε το

Ο ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΧΑΤΖΙΚΟΣ μιλάει γαλλικά, αγγλικά και ιταλικά ενώ έχει κάνει έξι χρόνια μαθήματα πιάνου και δύο χρόνια κλασικό τραγούδι στο ωδείο της Χαλάστρας.

δεύτερο βραβείο. Με κάλεσαν να το παραλάβω και από τότε προέκυψαν δύο σταθερές συνεργασίες μέσα από τις οποίες πουλάω έργα μου, ορισμένα εκ των οποίων στο Λονδίνο και τη Νέα Υόρκη», σημείωσε ο κ. Χατζίκος. Η διεθνής καταξίωση, ωστόσο, ήρθε λίγα χρόνια αργότερα, με την πρώτη του έκθεση τον Ιούλιο του 2015 στο Μόντε Κάρλο, ως καλεσμένος από τη Μόνα Γιουσέφ. «Την παραμονή της μεταβάσής μου στην έκθεση ήμουν σε ψεκασμούς στα ρύζια και με την επιστροφή μου έκανα λιπάνσεις» μας λέει ο κ. Χατζίκος.

ΣΤΟ ΜΟΝΤΕ ΚΑΡΛΟ όπως διηγείται ο κ. Χατζίκος δέχθηκε πρόταση για να εκθέσει επτά έργα του στο Λούβρο, τον Οκτώβριο του 2015, δίπλα σε καλλιτέχνες από όλο τον κόσμο ενώ το 2017 βραβεύτηκε από το υπουργείο Πολιτισμού της Ιταλίας με το διεθνές βραβείο «Λεονάρντο Ντα Βίντσι» για το έργο του με τα σύμβολα του μαρτυρίου του Ιησού.



«ΗΘΕΛΑ ΟΠΩΣΔΗΠΟΤΕ ΤΟ ΤΡΑΚΤΕΡ ΜΟΥ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΜΑΥΡΟ, ΕΙΝΑΙ ΘΕΜΑ ΑΙΣΘΗΤΙΚΗΣ»

ΩΣ ΓΝΗΣΙΟΣ ΚΑΛΛΙΤΕΧΝΗΣ, ο Δημήτρης Χατζίκος έχει και τις εκκεντρικότητές του, όπως μαρτυρά το «θηριώδες» τρακτέρ των 265 ίππων με το οποίο πραγματοποιεί τις βαριές εργασίες στο χωράφι. Πρόκειται για ένα Fendt που απέκτησε τον Οκτώβριο του 2013 και απαίτησε από την κατασκευάστρια εταιρεία, πληρώνοντας, βέβαια, το ανάλογο κόστος, να του το στείλουν σε μαύρο αντί για πράσινο χρώμα. «Ήθελα να είναι μαύρο το τρακτέρ. Το δίχως άλλο είναι μια εκκεντρικότητά μου και το ίδιο συμβαίνει και με τα παρελκόμενα, τα οποία, στο βαθμό που είναι στο χέρι μου, προσαρμόζονται και αυτά στις αποχρώσεις, του μαύρου και του κόκκινου. Είναι θέμα αισθητικής, αρμονίας και προσωπικού γούστου», εξομολογήθηκε στο Αγρόκτημα ο Δημήτρης Χατζίκος.

ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΠΟΡΑ ΩΣ 19 ΩΡΕΣ ΤΗ ΜΕΡΑ ΣΤΟ ΧΩΡΑΦΙ

ΑΦΟΣΙΩΜΕΝΟΣ 100% είναι αυτό το διάστημα ο κ. Χατζίκος στην προετοιμασία των χωραφιών που διατηρεί μαζί με τον πατέρα του στον οποίο, όπως παραδέχεται, οφείλει την αγάπη του για τον πρωτογενή τομέα. «Η καλλιέργεια τα τελευταία 8 χρόνια έχει διπλασιαστεί. Έχουμε λίγο περισσότερα από 1.200 στρέμματα, από αυτά τα μισά είναι ιδιόκτητα και τα άλλα ενοικιαζόμενα», αναφέρει και προσθέτει ότι «ο πατέρας μου παραμένει ενεργός, έχοντας το ρόλο του διευθυντή της ορχήστρας, ενώ εγώ είμαι εκτελεστικός, με τις δικές μου πρωτοβουλίες και επιλογές». Βασική καλλιέργεια είναι το λευκό ρύζι «Ronaldo». Το όργωμα, το φρεζάρισμα, το ισοπέδωμα, ο ψεκασμός κι η λί-

πανση είναι οι εργασίες με τις οποίες γεμίζει από 12 έως 19 ώρες την ημέρα, ο Δημήτρης Χατζίκος κατά το μισό του έτους που ασχολείται με τη γεωργία, στην οποία έχει επενδύσει αρκετά μεγάλα ποσά για τον κατάλληλο εξοπλισμό. Ο ίδιος έχει εγκαταστήσει αυτόματο πιλότο στα τρακτέρ του, ώστε «να είμαι αφοσιωμένος στο πώς γίνεται η εκάστοτε εργασία και όχι να οδηγώ», ενώ διαθέτει λιπασματοδιανομέα αλλά και ψεκαστικό ακριβείας. Στα σχέδιά του, την επόμενη χρονιά, είναι η αγορά δύο νέων παρελκόμενων, που αποτελούν ό,τι πιο σύγχρονο στον τομέα τους, προκειμένου να μεγιστοποιήσει και τις αποδόσεις του οι οποίες ήδη ως «στήσιμο» ξεπερνούν τα 1.150 κιλά το στρέμμα.



Για να παρακολουθεί τις εξελίξεις γύρω από την καλλιέργεια επισκέπτεται κάθε χρόνο μεγάλες εκθέσεις του κλάδου.

Creative Couples της ελληνικής αγοράς

Η ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ ΘΕΛΕΙ ΔΥΟ ΓΙΑ ΝΑ ΠΕΤΥΧΕΙ

Επιλέγουν ο ένας τον άλλον άλλοτε μετά από επίμονο ψάξιμο ή ενίοτε και με... προξενιά. Η σχέση τους για να μακρομερεύσει, ωστόσο, προϋποθέτει εμπιστοσύνη, ανάγκη για συμπληρωματικότητα και κυρίως αποτελεσματικότητα

ΤΟΥ ΛΕΩΝΙΔΑ ΛΙΑΜΗ

Στη σύγχρονη ορολογία του επιχειρείν έχει επικρατήσει να ονομάζονται «creative couples». Ελληνιστί, «δημιουργικά ζευγάρια». Επαγγελματίες, δηλαδή, από διάφορους τομείς, που έχουν κατανοήσει ότι δεν τα ξέρουν όλα και προκειμένου να επιτύχουν τον στόχο τους, σε σχέση με ένα προϊόν ή μια υπηρεσία που θέλουν να προωθήσουν στην αγορά, προστρέχουν στους ειδικούς του marketing, του design και του branding, για εξειδικευμένη βοήθεια. Σε μια χώρα με ανεπτυγμένη κουλτούρα συνεργασιών, η πρακτική αυτή δεν θα έχρηζε καν σχολιασμού. Όμως στην Ελλάδα το συνεργάζε-

σθαι μόνο αυτονόητο δεν είναι. Το πρόβλημα αφορά συνολικά στην ελληνική οικονομία, αλλά ειδικά στον πρωτογενή τομέα, η ανάγκη για τέτοιου είδους επαγγελματικές «συμμαχίες» είναι ακόμη μεγαλύτερη. Κι αυτό γιατί ο Έλληνας αγρότης που θέλει, για παράδειγμα να καθετοποιήσει τη δραστηριότητά του, μπορεί μεν να παράγει προϊόντα ανώτερης ποιότητας, αλλά λόγω άγνοιας, πολλές φορές, των σύγχρονων μεθόδων προώθησής στην αγορά, αδυνατεί να προσπορίσει την προστιθέμενη αξία. «Στόχος πρέπει να είναι η ανάπτυξη εμπιστοσύνης μεταξύ παραγωγών και επαγγελματιών. Η συνεργασία είναι η λέξη κλειδί, διότι

Το πρώτο «δίδυμο», που παρουσιάστηκε, ήταν αυτό της Δίμπτρας Διβάνη, της επιχειρήσας «Διβάνης Τυροκομικά», και Στέλιου Κουράκη, της εταιρείας κατασκευής ιστοσελίδων «Point Blank».



ΝΕΑ
ΓΕΩΡΓΙΑ
ΓΙΑ ΤΗ ΝΕΑ
ΓΕΝΙΑ

χωρίς αυτή ούτε και branding μπορούμε να φτιάξουμε», τόνισε ο Πάνος Ρεμούνδος, της πρωτοβουλίας Creative Platform. Η αναφορά του έγινε κατά τη διάρκεια της ημερίδας «Creative Couples: Ιστορίες παραγωγών και δημιουργών στον αγροδιατροφικό τομέα», που οργάνωσε το πρόγραμμα «Νέα Γεωργία για τη Νέα Γενιά» του Ιδρύματος Σταύρος Νιάρχος, το οποίο, όπως είπε υπεύθυνη επικοινωνίας του αμερικανικού πανεπιστημίου Rutgers στην Ελλάδα, Αναστασία Ψωμά, έχει στον πυρήνα της φιλοσοφίας του το να προωθεί τη συνεργασία μεταξύ των



Από αριστερά Χρήστος Δ. Κατσάνος, Brand Strategist στην εταιρεία Tropos Branding, Αναστασία Ψωμά, υπεύθυνη Επικοινωνίας του Πανεπιστημίου Rutgers, και Πάνος Ρεμούνδος της πρωτοβουλίας Creative Platform.

ωφελομένων των δράσεών του. Στην εκδήλωση, που πραγματοποιήθηκε στο πλαίσιο της έκθεσης Detrop – Oenos 2019, τρία «δημιουργικά ζευγάρια» με αντικείμενο

στον αγροδιατροφικό τομέα, μοιράστηκαν τις καλές πρακτικές και τα λάθη προς αποφυγή, της κοινής τους επαγγελματικής πορείας για τη δημιουργία ενός brand.



ΔΙΒΑΝΗΣ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ

ΤΟ ART DESIGNER ΒΡΗΚΕ ΧΩΡΟ ΣΤΗΝ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ

ΤΟ ΠΡΩΤΟ «δίδυμο», που παρουσιάστηκε, ήταν αυτό της Δήμητρας Διβάνη, της επιχειρήσης «Διβάνης Τυροκομικά» και Στέλιου Κουράκη, της εταιρείας κατασκευής ιστοσελίδων «Point Blank». Ο κ. Κουράκης μίλησε για τα «μυστικά» που πρέπει να προσέχει κανείς όταν θέλει να στήσει ένα website. «Πρώτα πρέπει να καταλάβουμε το προϊόν, να ξέρουμε τι το κάνει μοναδικό, διότι αυτά είναι τα τούβλα για να χτίσουμε το υπόλοιπο οικοδόμημα», και πρόσθεσε ότι: «Δεν λέμε ψέματα. Σε άλλα μέσα μπορεί να τη γλιτώσεις, στο internet όμως όχι. Θα σε βγάλουν στη φόρα και τότε θα τρέχεις και δεν θα φτάνεις». Τόνισε, επίσης, το ζήτημα της συνέπειας, δηλαδή ότι αυτό που θα δει κάποιος στο site, στο ράφι και σε μια διαφημι-

στική καταχώριση, πρέπει να έχει τον ίδιο χαρακτήρα. Με βάση αυτή τη λογική στο website της επιχείρησης αναδείχθηκε το γεγονός πως για πάνω από 90 χρόνια η Διβάνη το βασικό κομμάτι της παραγωγής το κάνει χειροποίητα, ενώ μεγάλο βάρος στη νοστιμιά, την ποιότητα και τη μεσογειακή προέλευση των προϊόντων, τα οποία συνοδεύτηκαν και με πλούσιο φωτογραφικό υλικό από το αρχείο της οικογένειας. Όλα αυτά μάλιστα ακολούθησαν το re-branding της επιχείρησης. Το αποτέλεσμα; «Πολύ καλύτερη τοποθέτηση από τους καταστηματαρχες, που πήραν από μόνοι τους το προϊόν και το έβαλαν μπροστά στη βιτρίνα. Παράλληλα, αποκτήσαμε αμεσότητα με τον καταναλωτή», ανέφερε η κυρία Διβάνη.

ΤΑ ΑΜΠΕΛΟΦΥΛΛΑ ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΝΝΑΣ

ΟΙ ΣΧΕΣΕΙΣ ΕΜΠΙΣΤΟΣΥΝΗΣ ΘΕΛΟΥΝ ΧΡΟΝΟ ΚΑΙ ΥΠΟΜΟΝΗ

Σχεδόν 15 χρόνια συνεργασίας μετρά το δημιουργικό ζευγάρι του Σάκη Καζάκη από τη γνωστή οικογενειακή επιχείρηση που παράγει τα «Αμπελόφυλλα της Μαριάννας» και της γραφίστριας, Φωτεινής Ανδρεάδου.

Στην περίπτωση αυτή έχει οικοδομηθεί μια στενή σχέση εμπιστοσύνης ανάμεσα στις δύο πλευρές σε ό,τι αφορά στο σχεδιασμό των συσκευασιών κι όχι μόνο, ενώ πολλά βήματα έχουν γίνει και σε σχέση με το «χτίσιμο» του branding, αλλά και το marketing. Κάτι που άλλωστε μαρτυρά και η εμπορική πορεία που κάνουν όλα τα προϊόντα του Αμπελοουργικού Οίκου Καζάκη, με αιχμή τα αμπελόφυλλα, με τα οποία έγινε γνωστή η επιχείρηση εντός και

εκτός συνόρων και της έδωσαν τη δυνατότητα να πουλάει με υψηλή προστιθέμενη αξία.

Οι αλλαγές που υιοθετούνται, ωστόσο, δεν είναι πάντοτε μια εύκολη υπόθεση, κυρίως λόγω της ισχυρής προσωπικότητας της Μαριάννας Καζάκη, η οποία, ως ψυχή της οικογενειακής επιχείρησης επιμένει στο «δόγμα», «ομάδα που κερδίζει δεν την αλλάζεις». Έτσι για παράδειγμα, ενώ έχουν γίνει αρκετές προτάσεις για να αντικατασταθεί το

logo της επιχείρησης με κάτι πιο σύγχρονο και αντιπροσωπευτικό (από το σκαρίφημα του κτηρίου που χρησιμοποιήθηκε τα πρώτα χρόνια σαν συσκευαστήριο) της δραστηριότητάς της, υπάρχει το «βέτο» της Μαριάννας.



KLEA

ΣΤΗΝ ΙΤΑΛΙΑ ΓΙΑ ΕΝΑ... ΠΩΜΑ

Η ΑΝΑΒΙΩΣΗ της παράδοσης στα προϊόντα ελαιοκομίας, είναι ένας από τους βασικούς στόχους της Klea Premium Olive Goods. Ο γεωπόνος Δημήτρης Ψαθάς από τη Χαλκιδική βρήκε μια απεικόνιση ενός αρχαιοελληνικού αμφορέα του 600 π.Χ., που χρησιμοποιούνταν για τη φύλαξη αιθέριων ελαίων, και αποφάσισε να την αξιοποιήσει με συνοδοιπόρο έναν κεραμίστα Γιώργο Μπαμπάτση για να εμφιαλώσει τη δική του παραγωγή αγουρέλαιου. Ωστόσο, μετέπειτα αποδείχθηκε στην προκειμένη περίπτωση το πώμα για το σφράγισμα του πήλινου αμφορέα, αφού ο παραγωγός χρειάστηκε να πάει μέχρι την Ιταλία για να βρει τη λύση.





Οι πολυφαινόλες των κερασιών διατηρούνται σε ποσοστό περίπου 80%, ενώ κι από τα φλαβονοειδή, τα οποία είναι πολύ ευαίσθητα, παραμένει περί το 50% των αρχικών συγκεντρώσεων, ανεξάρτητα από τη συνταγή του γλυκού.



ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΑ ΠΡΩΤΑ ΠΕΙΡΑΜΑΤΙΚΑ ΔΕΔΟΜΕΝΑ ΤΟΥ PERROTIS COLLEGE

ΥΓΙΕΙΝΟ ΟΣΟ ΤΟ ΝΩΠΟ ΦΡΟΥΤΟ ΕΙΝΑΙ ΤΟ ΓΛΥΚΟ ΤΟΥ ΚΟΥΤΑΛΙΟΥ

Πολλά ωφέλιμα χημικά συστατικά του νωπού κερασιού παραμένουν και στο βάζο σύμφωνα με προκαταρκτική έρευνα του Perrotis College, που ανοίγει το δρόμο και για άλλες μελέτες που ίσως αναδείξουν το γλυκό του κουταλιού ως το πλέον υγιεινό επιδόρπιο

ΤΟΥ ΛΕΩΝΙΔΑ ΛΙΑΜΗ

Χωρίς ενοχές ή άλλες δεύτερες σκέψεις θα μπορούν να απολαμβάνουν εφεξής οι λάτρες των γλυκών του κουταλιού το παραδοσιακό γλύκισμα -σήμα κατατεθέν- της ελληνικής γαστρονομίας και αναπόσπαστο μέρος της Μεσογειακής κουζίνας.

Τα... γλυκά νέα έρχονται από την επιστήμη και μολονότι είναι ακόμη σε επίπεδο... πρόγευσης, τα πρώτα πειραματικά ευρήματα δείχνουν

ότι η κατανάλωσή τους δεν προσθέτει απλώς θερμίδες από τη ζάχαρη με την οποία παρασκευάζονται, αλλά και ένα πολύ σημαντικό ποσοστό από τα χρήσιμα, για τη λειτουργία του ανθρώπινου οργανισμού, φωτοχημικά στοιχεία των νωπών φρούτων.

Δύο φοιτήτριες από την Άιοβα και το Κάλγκαρι η αιτία

Όλα ξεκίνησαν το καλοκαίρι του 2018, όταν δύο νεαρές φοιτήτριες, μία από το πανεπιστήμιο της Άιο-

βα κι η άλλη από το Κάλγκαρι του Καναδά, έφτασαν στη Θεσσαλονίκη, ως φιλοξενούμενες στο Perrotis College της Αμερικανικής Γεωργικής Σχολής, όπου και θα έκαναν την προπτυχιακή τους διατριβή με θέμα τη Μεσογειακή διατροφή, αλλά ως μια γενικότητα, οπότε χρειάστηκε να τις καθοδηγήσουν. «Ήρθαν και με βρήκαν, το συζητήσαμε και τους πρότεινα να κάνουν μια έρευνα για το γλυκό του κουταλιού και το κατά πόσο παραμένουν ή όχι αναλλοίωτα τα ευεργετικά χημικά συστατικά που περιέχουν τα φρέσκα φρούτα και μετά την μεταποίησή τους σε

Η επανάληψη των μετρήσεων για να επαναβεβαιωθούν έχει ήδη ξεκινήσει, από τον σπουδαστή Hamzeh Battiki

γλυκό», θυμάται ο δρ. Τρύφων Αδαμίδης, καθηγητής του τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων στο Perrotis College και επιβλέπων της εργαστηριακής έρευνας των δύο φοιτητριών.

Μέτρηση ωφέλιμων συστατικών και στο γλυκό

«Αγοράσαμε μαυροκέρασα Εδέσσης και για την παρασκευή του γλυκού, τα δύο κορίτσια ακολούθησαν δύο διαφορετικές συνταγές. Στη μια περίπτωση έβρασαν το νερό έως τους περίπου 104 βαθμούς Κελσίου, μέχρι που έδωσε το σιρόπι και κατόπιν έριξαν τα κεράσια, βάζοντας προς το τέλος και λίγο κιτρικό και μετά τα εναπόθεσαν σε αποστειρωμένα βάζα. Στη δεύτερη, τοποθετήθηκαν τα ξεκουκουτσιασμένα κεράσια στο ψυγείο από το προηγούμενο βράδυ να βγάλουν το ζουμί τους μαζί με τη ζάχαρη και μετά ακολουθήθηκε



Πρώτη κίνηση της ερευνητικής ομάδας ήταν να αγοράσει φρέσκα κεράσια. Επιλέχθηκε ένας συγκεκριμένος παραγωγός, ώστε να διασφαλιστεί πως κάθε φορά θα παίρνουν την ίδια ποικιλία κι από την ίδια περιοχή, ώστε το δείγμα να είναι σταθερό.

η ίδια διαδικασία», αναφέρει ο συνομιλητής μας.

Εξέπληξαν ευχάριστα τα προκαταρκτικά ευρήματα

Τα προκαταρκτικά αποτελέσματα που προέκυψαν εξέπληξαν, καθώς κατέδειξαν ότι παρά το βράσιμο, πολλά ωφέλιμα χημικά συστατικά του κερασιού, από αυτά που μετρήθηκαν, παραμένουν και στο βάζο. «Βρήκαν ότι οι πολυφαινόλες των κερασιών διατηρούνται σε ποσοστό περίπου 80%, κάτι που δεν το περιμέναμε, ενώ κι από τα φλαβονοειδή, τα οποία είναι πολύ ευαίσθητα, παραμένει περί το 50% των αρχικών συγκεντρώσεων, ανεξάρτητα από τη συνταγή που ακολουθήθηκε», μας εξηγεί ο δρ Αδαμίδης, προσπαθώντας, ωστόσο, να κρατήσει χαμηλούς, ακόμη, τόνους, με την υπενθύμιση πως τα αποτελέσματα, για την ώρα, θεωρούνται προκαταρκτικά και πρέπει να επαναληφθούν ξανά και ξανά οι μετρήσεις, ώστε να επαναβεβαιωθούν.



ΜΕΤΡΗΣΗ ΧΗΜΙΚΩΝ ΣΤΟΙΧΕΙΩΝ ΠΟΥ ΒΟΗΘΟΥΝ ΤΗΝ ΥΓΕΙΑ ΚΑΙ ΕΠΙΒΡΑΔΥΝΟΥΝ ΤΗ ΓΗΡΑΝΣΗ

«ΚΑΤΑΣΤΡΩΣΑΜΕ ΤΟ ΠΛΑΝΟ κι επειδή εκείνη την περίοδο τα φρούτα που ήταν διαθέσιμα ήταν τα κεράσια, αποφασίσαμε να ασχοληθούμε με το γλυκό κεράσι, καθώς θέλαμε να έχουμε τη δυνατότητα να κάνουμε και συγκριτική μελέτη, μεταξύ των νωπών και των μεταποιημένων» εξηγεί στο «Αγρόκτημα» ο δρ Αδαμίδης και προσθέτει: «Καταλήξαμε πως θα ήταν χρήσιμο να μετρήσουμε κάποια χημικά στοιχεία όπως φλαβόνες, φλαβονοειδή, πολυφαινόλες και αντιοξειδωτικά, τα οποία βοηθούν στην υγεία και στην επιβράδυνση της ανθρώπινης γήρανσης».



Στο νέο κύκλο πειραματισμών σε γλυκά του κουταλιού και φρούτα που ανοίξε ο δρ Αδαμίδης (δεξιά) συμμετέχει ο φοιτητής του κολλεγίου Ανδρέας Κορομίκης.

ΜΕΤΑ ΤΟ ΚΕΡΑΣΙ, ΕΡΧΕΤΑΙ ΤΟ ΜΗΛΟ ΚΑΙ ΆΛΛΑ ΠΕΙΡΑΜΑΤΙΚΑ ΜΕ ΦΡΟΥΤΑ

Ο ΔΡ ΑΔΑΜΙΔΗΣ αποφάσισε να ανοίξει τον κύκλο του πειραματισμού και σε γλυκά του κουταλιού από άλλα φρούτα. Έτσι, κατόπιν σχετικής συνεννόησης, ανέλαβε ο φοιτητής του κολλεγίου Ανδρέας Κορομίκης, με καταγωγή από την Αργολίδα, να κάνει αντίστοιχη έρευνα με το μήλο.

Κι εδώ ακολουθήθηκε η ίδια διαδικασία με επιλογή συγκεκριμένου πωλητή και αγορά μήλων της ποικιλίας «Starkin», τα



Το **Perrotis College**, πραγματοποιεί παράλληλα λεπτομερή πειράματα και αναλύσεις για το ελαιόλαδο και την ελιά, κυρίως όσων αφορά στην επίδραση των καλλιεργητικών τεχνικών στην ποιότητα και σε μια σειρά χημικών συστατικών τους.

οποία μετά το βράσιμό τους, τοποθετήθηκαν σε αποστειρωμένα βαζάκια και πλέον έχει ξεκινήσει το πειραματικό στάδιο που θα διαρκέσει μέχρι περίπου το φετινό Πάσχα, στο τέλος Απριλίου. Η μόνη διαφορά στην περίπτωση του μήλου, είναι ότι τα νωπά φρούτα πριν βράσουν με το σιρόπι, είχαν ξεφλουδιστεί κι αυτό ίσως επηρεάσει τα τελικά αποτελέσματα, αφού, όπως αναφέρει ο δρ Αδαμίδης, «στην φλούδα βρίσκονται τα περισσό-

τερα φυτοχημικά συστατικά».

Το πλάνο προβλέπει να γίνουν και άλλα πειραματικά, καθώς η παλέτα με τα γλυκά κουταλιού στην ελληνική διατροφή αριθμεί μεγάλο αριθμό διαφορετικών επιλογών, αν κι αυτό που δυσκολεύει τα πράγματα είναι πως τα περισσότερα φρέσκα φρούτα που γίνονται γλυκό κουταλιού είναι διαθέσιμα στο τέλος της άνοιξης και το καλοκαίρι, όταν, δηλαδή, οι φοιτητές, κάνουν διακοπές.



BEER & BRUNCH

Ο ΚΟΣΜΟΣ ΤΗΣ ΜΠΙΡΑΣ ΚΑΙ ΤΗΣ ΑΠΟΛΑΥΣΗΣ

*Το νέο ιεύχος
έρχεται στις 20 Σεπτεμβρίου
με την Agenda*





ΑΦΙΕΡΩΜΑ

ΟΣΠΡΙΑ
& ΡΥΖΙ

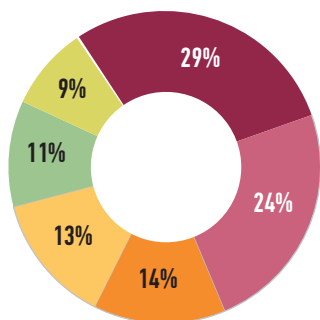


Ιστορίες επιτυχίας στην ελληνική αγορά

Κατακτούν τα όσπρια τα τραπέζια των εναλλακτικών τρόπων διατροφής, την ώρα που το πρωτεϊνούχο ρύζι με νέες τεχνικές και ποικιλίες γίνεται premium τροφή



**ΣΟΓΙΑ ΚΑΙ ΟΣΠΡΙΑ ΓΙΑ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ
ΣΕ ΤΡΟΦΙΜΑ ΣΤΗΝ ΕΕ (ΧΙΛΙΑΔΕΣ ΤΟΝΟΙ)**



ΡΕΒΙΘΙΑ 185.000	ΦΑΚΕΣ 293.000	ΑΡΑΚΑΣ 618.000
ΚΟΥΚΙΑ 236.000	ΦΑΣΟΛΙΑ ΚΑΙ ΑΛΛΑ ΑΠΟΣΗΡΑΜΕΝΑ ΟΣΠΡΙΑ 236.000	
ΣΟΓΙΑ 290.000		

ΟΣΠΡΙΑ ΜΕ ΠΡΟΣΤΙΘΕΜΕΝΗ ΑΞΙΑ Η ΝΕΑ ΤΑΣΗ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

Περισσότεροι από 3.500 νέοι κωδικοί τελικών προϊόντων με βάση τα όσπρια κυκλοφόρησαν στα πρώτα μισά της δεκαετίας 2010, με το συνολικό παραγωγικό τονάζ της ΕΕ να μην ξεπερνά το 6% της συνολικής διάθεσης, αφήνοντας περιθώρια ανάπτυξης

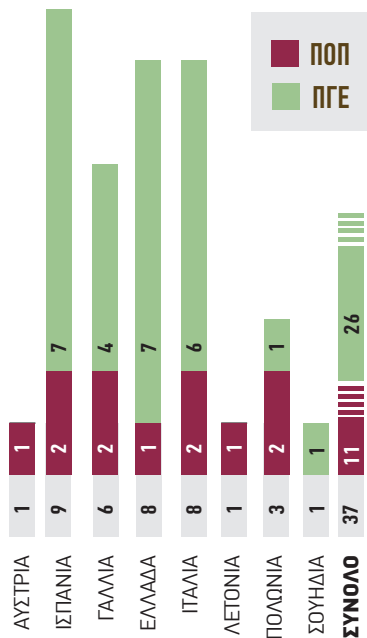
ΤΟΥ ΠΕΤΡΟΥ ΓΚΟΓΚΟΥ



ακές και ρεβίθια φαίνεται πως τα επόμενα χρόνια θα μονοπωλήσουν τα τραπέζια όσων ακολουθούν δίαιτες στα πρότυπα της σύγχρονης γαστρονομικής κουλτούρας του βεγκα-

νισμού, η οποία παρασέρνει αναπόφευκτα και νομοτελειακά και τους ουρανόσκους των λεγόμενων «παρδοσιακών» καταναλωτών, λόγω της προβολής που τυγχάνουν σε κάθε σχετική έκφραση της σύγχρονης δημοφιλοφιλούς κουλτούρας.

**ΚΑΤΑΝΟΜΗ ΠΟΠ/ΠΓΕ
ΞΗΡΩΝ ΟΣΠΡΙΩΝ ΣΤΗΝ ΕΕ**



Την τελευταία δεκαετία έχει αυξηθεί κατακόρυφα η χρήση φυτικών πρωτεϊνών και στη βιομηχανία τροφίμων, ως εναλλακτικά παρασκευάσματα κρέατος.

Οι μεταβαλλόμενες καταναλωτικές συνήθειες υπαγορεύουν και εστιάζουν σε προϊόντα που ταιριάζουν συγκριτικά στο ευρωπαϊκό προφίλ γεωργίας, όπως είναι τα ποιοτικά και τις περισσότερες φορές βιολογικής καλλιέργειας όσπρια. Στον τομέα των τροφίμων η διάκριση στην αγορά αφορά τα όσπρια, επεξεργασμένα πρωτεϊνούχα τρόφιμα καθώς και λειτουργικά πρωτεϊνούχα συστατικά για τη βιομηχανία, όπως είναι για παράδειγμα το αλεύρι από ρεβίθια. Τα παραπάνω αναδεικνύονται από έρευνα που

δημοσίευσε πρόσφατα η Ευρωπαϊκή Επιτροπή, την οποία έχει επιμεληθεί η Ευρωπαϊκή Ομάδα Οικονομικών Συμφερόντων Agrosynergie. Η έρευνα εξετάζει τις χρήσεις πλούσιων σε πρωτεΐνες καλλιεργειών, καθώς και των οικονομικών παραγόντων που επηρεάζουν την παραγωγή τόσο στον τομέα των ζωοτροφών, όσο και στη βιομηχανία τροφίμων. Οι ερευνητές που υπογράφουν την έκθεση υποστηρίζουν ότι οι δίαιτες αυτές θα γίνονται όλο και πιο δημοφιλείς όσο περνούν τα χρόνια, ατσάλωνοντας τη ζήτηση για αποξηραμένα όσπρια.

Με όρους τανάζ, η παραγωγή οσπρίων δεν ξεπερνά το 6% της συνολικής διάθεσης των φυτικών πρωτεϊνών στην Ευρωπαϊκή Ένωση. Ωστόσο επειδή ως επί το πλείστον η παραγωγή απευθύνεται σε περισσότερο εξειδικευμένες αγορές, η προστιθέμενη αξία των προϊόντων αυτών δεν μπορεί να συγκριθεί με την αξία όσων απευθύνονται στην αγορά των ζωοτροφών. Το 75% της κατανάλωσης των προϊόντων αυτών, σύμφωνα με την έκθεση, αποτελείται από ξηρά όσπρια, ενώ την τελευταία δεκαετία έχει αυξηθεί κατακόρυφα η χρήση φυτικών πρωτεϊνών και στη βιομηχανία τροφίμων, ως εναλλακτικά παρασκευάσματα κρέατος.

ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

ΒΑΣΙΚΗ Α' ΥΛΗ ΣΤΟ ΧΑΡΜΑΝΙ ΓΡΗΓΟΡΟΥ ΦΑΓΗΤΟΥ ΤΑ ΡΕΒΙΘΙΑ

Περισσότερα από 3.500 νέα προϊόντα κυκλοφόρησαν μέσα σε μόλις τέσσερα χρόνια στην Ευρωπαϊκή Ένωση μέσα στη δεκαετία του 2010, όταν ξεκίνησε η μεταποίηση οσπρίων για την παρασκευή υποκατάστατων του κρέατος τροφίμων. Πρόκειται για καινοτόμα προϊόντα, τα οποία προσφέρουν στους καταναλωτές εναλλακτικούς τρόπους για την κατανάλωση οσπρίων, επιχειρώντας να ξεπεράσουν έναν βασικό αποθαρρυντικό παράγοντα στην κατανάλωση αποξηραμένων οσπρίων, που είναι ο χρόνος μαγειρέματος. Τέτοια προϊόντα μπορεί

να είναι ακόμα και μακαρόνια που φτιάχνονται από ένα μείγμα οσπρίων και σκληρού αλευριού ή σνακ βασισμένα σε φυτικές πρωτεΐνες. Ο κύκλος εργασιών των εταιρειών αυτών ξεπέρασε τα 780 εκατ. ευρώ το 2017, ενώ το 2008 ήταν στα 464 εκατ. ευρώ.

Σε όρους αξίας, από το 2017 η Ευρώπη συνιστά τη μεγαλύτερη αγορά υποκατάστατων τροφίμων κρέατος παγκοσμίως. Η συγκεκριμένη αγορά χαρακτηρίζεται από την παρουσία μεγάλων παρασκευαστών τέτοιων προϊόντων που ως πρώτη ύλη χρησιμοποιούν φασόλι σόγιας και όσπρια. Εδώ κυριαρχούν συγκεκριμένα κράτη-μέλη όπως είναι η Γερμανία, η Ισπανία, η Γαλλία, η Ιταλία και η Ολλανδία, που μαζί με το Ηνωμένο Βασίλειο ελέγχουν το 69% της ευρωπαϊκής αγοράς. Σε όρους αξίας, τα προϊόντα που σκοράρουν περισσότερο, είναι αυτά που ως πρώτη ύλη αξιοποιούν τη σόγια, σε ποσοστό 62%, ωστόσο αυτό αλλάζει και τα τελευταία χρόνια μερίδιο στην αγορά κερδίζουν τα όσπρια.



ΜΕΣΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΔΙΚΤΥΩΣΗΣ

Η ΦΑΒΑ ΣΤΟ ΔΙΑΔΙΚΤΥΟ ΓΙΝΕΤΑΙ Η ΤΡΟΦΗ MILLENNIALS

Πρώτο στις μηχανές αναζήτησης το φαγητό που συντήρησε τους φτωχούς κατοίκους των ελληνικών νησιών, η φάβα, γίνεται πηγή έμπνευσης και δημιουργίας τόσο γαστρονομικά, όσο και φωτογραφικά στο Instagram

ΤΟΥ ΠΕΤΡΟΥ ΓΚΟΓΚΟΥ

Η Αμοργός, επικειρεί και αυτή να μπει στον ευρωπαϊκό χάρτη των γεωγραφικών ενδείξεων, υποβάλλοντας πρόσφατα αίτηση καταχώρησης της Φάβας της Αμοργού στο Ενωσιακό Μητρώο ΠΟΠ-ΠΓΕ

Λίγο πριν κλείσει το 2018, η Google έδωσε στη δημοσιότητα τις κορυφαίες αναζητήσεις των Ελλήνων χρηστών κατά την καθιερωμένη πρακτική της. Η παραδοσιακή φάβα, φτιαγμένη από το λαθούρι, ένα από τα πιο ταπεινά υλικά της ελληνικής κουζίνας, το φαγητό που συντηρούσε τους φτωχούς κατοίκους των ελληνικών νησιών, ιδίως των Κυκλάδων, όπου θεωρείται περίπου ως εθνικό φαγητό, βρέθηκε στην κορυφή της λίστας αναζητήσεων συνταγών χρηστών. Αξίζει να σημειωθεί πως στο παράλληλο σύμπαν των μέσων κοινωνικής δι-

κτύωσης, και ειδικά σε αυτό του αγαπημένου των millennials, Instagram, φιλοξενούνται υπό την ομπρέλα του hashtag, μερικές χιλιάδες φωτογραφίες από συνταγές-δημιουργίες των μελών της κοινότητας.

Αξίζει επίσης να σημειωθεί πως η φάβα, ένα είδος πουρέ από το πολτοποιημένο όσπριο που χρησιμοποιείται εδώ στην Ελλάδα, καμία σχέση δεν έχει με τη φάβα όπως την γνωρίζουν οι Ιταλοί και οι Αμερικανοί, δηλαδή τα κουκιά.

Οι πιο γνωστές ποικιλίες είναι η «Φάβα Φενεού ΠΓΕ», που καλλιεργείται στην περιοχή του

Φενεού και της Στυμφαλίας και η «Φάβα Σαντορίνης ΠΟΠ». Η τελευταία, καλλιεργείται στην Ελλάδα από τα τέλη του 19ου αιώνα μέχρι σήμερα. Επίσης, υπάρχει η φάβα Σκύρου, Αμοργού (L. Odorata), Σχοινούσας και η κουκοφάβα στην Κρήτη (L. Ochrus). Μάλιστα, πρόσφατα ο Αγροτικός Μελισσοκομικός Συνεταιρισμός Αμοργού, με έδρα την Χώρα Αμοργού, υπέβαλε αίτηση καταχώρησης της ονομασίας «Το Φάβα της Αμοργού» στο Ενωσιακό Μητρώο ΠΟΠ-ΠΓΕ ως Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ).



STREET FOOD

ΦΑΛΑΦΕΛ, ΤΟ ΝΕΟ ΠΙΤΟΓΥΡΟ

Αναμφίβολα οι συνταγές με βάση τα όσπρια, καθιερώνονται ως η νέα τάση στο γρήγορο φαγητό, γεγονός που μαρτυρούν αφενός οι εκθέσεις της ΕΕ, αφετέρου το βίωμα της καθημερινότητας στα μεγάλα αστικά κέντρα. Περιπατώντας κανείς στην Αιόλου στο κέντρο της Αθήνας ή σε ανερχόμενες γειτονιές όπως το Παγκράτι, θα παρατηρήσει πλήθος κόσμου να σχηματίζει ουρές έξω από καταστήματα που σερβίρουν φαλάφελ.

Εδώ και εκατοντάδες χρόνια το φαλάφελ ήταν δημοφιλές σε περιοχές της Μέσης Ανατολής και τμή-

ματα της Βορείου Αφρικής, ενώ στον δυτικό κόσμο έκανε την εμφάνισή του στις αρχές της χιλιετίας, μαζί με την άνοδο των χορτοφάγων. Ωστόσο τίποτα δεν μπορεί να σηματοδοτήσει την ακμή του συγκεκριμένου εδέσματος που ως βάση έχει το ταπεινό ρεβίθι, όσο η προσθήκη του στα ράφια της μεγαλύτερης αλυσίδας φούρνων του ΗΒ, το Greggs, η οποία, όπως μεταδίδει ο Independent, σημείωσε σημαντική αύξηση των κερδών της κατά το πρώτο τετράμηνο του 2016 μετά την προσθήκη της δικής της εκδοχής της συνταγής.



bb Όσπρια, άλευρα, σιτηρά προερχόμενα από τοπικές, αναβιωμένες ποικιλίες, καλλιεργημένες στην εύφορη Λημνία Γη qq

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΙΔΙΑΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΛΑΙΑΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

ΧΩΡΙΣ ΣΥΝΤΗΡΗΤΙΚΑ, ΒΕΛΤΙΩΤΙΚΑ ΚΑΙ ΑΛΛΑ ΠΡΟΣΘΕΤΑ!

ΑΝΑΒΙΩΣΗ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ ΣΕ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ ΜΕ ΤΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΙΓΑΙΟΥ ΤΤΔ



ΛΗΜΝΙΑΚΟΙ
ΑΝΑΒΙΩΜΕΝΟΙ
ΣΠΟΡΟΙ
SALAMOUSAS
AGRIFOOD



SALAMOUSAS AGRIFOOD
WWW.SALAMOUSAS.GR



Η ΦΑΚΗ ΣΤΗΝ ΕΓΚΛΟΥΒΗ ΕΙΝΑΙ ΤΡΟΠΟΣ ΖΩΗΣ ΤΩΝ ΑΝΘΡΩΠΩΝ ΤΗΣ

Με τιμή που ανταγωνίζεται το χαβιάρι, η σοδειά πωλείται πριν καλά καλά γίνει η συγκομιδή

Ακριβώς στο κέντρο του νησιού της Λευκάδας, εκεί όπου προεξέχουν οι κορυφές των Σταυρωτών, του Μέγα Όρους, του Αν Λιά και της Ελάτης, βρίσκεται η Εγκλουβή, το ψηλότερο και πιο ορεινό χωριό του νησιού. Οι ογδόντα κάτοικοι του χωριού, καλλιεργούν στα χωράφια τους, σε υψόμετρο περί τα 1.000 μέτρα, ένα ιδιαίτερο όσπριο. Ο αρχαίος οικισμός του οροπεδί-

ου Βουνί απαρτίζεται από πέτρινα κτίσματα και αλώνια, ενώ αποτελεί το φυσικό περιβάλλον για την καλλιέργεια της ξακουστής φακής της Εγκλουβής, που θεωρείται η καλύτερη φακή στον κόσμο και της οποίας η τιμή ανταγωνίζεται το χαβιάρι ενώ η παραγωγή της προπωλείται πριν καλά γίνει η συγκομιδή της φακής. Για του λόγου το αληθές, οι 20 με 30 τόνοι που μαζεύονται με το χέρι κά-

θε χρόνο, απορροφώνται εντός 20 ημερών, με την τιμή της να ξεκινά από τα 10 με 12 ευρώ το κιλό και να ξεπερνάει τα 20. Τις περισσότερες φορές μάλιστα η διαδικασία της πώλησης γίνεται χέρι με χέρι, από τον παραγωγό στον καταναλωτή. Συνοπτικά η φακή αυτή είναι τόσο λιγοστή και σπάνια, που ελάχιστοι την έχουν δοκιμάσει. Η διαδικασία παραγωγής της ιδιαίτερης αυτής φακής, που ξεχω-



Εγκλωβισμένη στα βουνά

Η ονομασία του χωριού, υποδηλώνει την τοποθεσία του μιας και είναι εγκλωβισμένο ανάμεσα σε βουνά. Η Εγκλουβή έχει διατηρήσει τον παραδοσιακό «χωριάτικο» χαρακτήρα της, με τα πέτρινα σπίτια μέσα σε μια άγρια πετρώδη ομορφιά που ξαφνιάζει ευχάριστα τον επισκέπτη.



ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΥΠΑΡΧΟΥΝ ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΦΑΚΗΣ;

Στα παραδοσιακά ελληνικά φακοτόπια, οι σπόροι δεν ανήκαν σε κάποια πιστοποιημένη ποικιλία και οι φακές ήταν γνωστές μόνο με το όνομα της περιοχής (Εγκλουβής, Εβρου, Κοζάνης, Δομοκού). Ωστόσο, πριν από μερικές δεκαετίες σχεδιάστηκαν από ελληνικά ινστιτούτα πιστοποιημένες ποικιλίες που ταίριαζαν στα ελληνικά εδάφη. Από αυτές, λίγες έχουν πια απομείνει, με πιο γνωστές τις ψιλές «Σάμος» και «Δήμητρα», που εξακολουθούν να καλλιεργούνται και σήμερα και θεωρούνται πολύ καλής ποιότητας. Όλες οι υπόλοιπες έχουν σχεδόν εξαφανιστεί, αφού αντικαταστάθηκαν από ξένες.

ρίζει για τα χαρακτηριστικά της ως προς τη γεύση και το βρασμό, ξεκινά λίγο μετά την Πρωτοχρονιά. Οι γυναίκες του χωριού, φορώντας την τοπική φορεσιά τους, σπέρνουν τη φακή με τα «παγανά», και την αφήνουν να «κοιμηθεί» κάτω από το χιόνι.

Την άνοιξη, με γνώση και επιδεξιότητα, οι Εγκλωβισάνοι καλλιεργητές ξεκινούν με το ξεβοτάνισμα. Οι ίδιοι, ποτέ δεν δέχθηκαν να εφαρμόσουν παρεμβάσεις ζιζανιοκτονίας με προϊόντα φυτοπροστασίας, και έτσι η χειρονακτική εξόντωσή τους, καθιστά την καλλιέργεια της φακής αυτής επίπονη αλλά και άκρως βιολογική. Περί τα μέσα Ιουνίου, όταν ωριμάσει το φυτό, ξεριζώνουν τη φακή επίσης με τα χέρια και την πάνε στο αλώνι, ενώ κρατούν το σπόρο και για την επόμενη χρονιά.

Στη μεγάλη οθόνη

Η φακή της Εγκλουβής φυλάσσεται με άλλους σπόρους, σε ειδικές συνθήκες, στο Διεθνές Κέντρο Αγροτικής Έρευνας για τις Ξηρές Περιοχές (ICARDA) στη Συρία και στον Οργανισμό για τα Τρόφιμα και την Γεωργία (FAO) των Ηνωμένων Εθνών. Φέρει δε τον κωδικό ονομασίας ILL293. Ο κωδικός αυτός έδωσε εν μέρει το όνομα σε ένα ντοκιμαντέρ που άντλησε έμπνευση από τον αρχαίο πέτρινο οικισμό με τα αλώνια του. «Το οροπέδιο της Εγκλουβής-Κωδικός: ILL 293» (2010, 76'), σε σκηνοθεσία Ελεονώρας Φιώρου, είναι αφιερωμένο στην ιδιαίτερη αυτή φακή, ενώ προβλήθηκε σε πολλά διεθνή φεστιβάλ μέχρι σήμερα, και βραβεύτηκε στο 27ο International Film Festival AGROFILM 2010, στη Nitra της Σλοβακίας.

ΕΚΛΕΚΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΓΙΑ ΚΑΘΕ ΝΟΙΚΟΚΥΡΙΟ, ΑΠΟ ΦΗΜΙΣΜΕΝΕΣ ΠΕΡΙΟΧΕΣ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ

Από τα καταστήματα της AB Βασιλόπουλος, προϊόντα που παράγονται με τεχνογνωσία και μεράκι

Φασόλια μέτρια Καβάλας

Λέξη-κλειδί, το ήπιο μεσογειακό κλίμα, με τα ελαφριά εδάφη που στραγγίζουν εύκολα και βοηθούν τα φασόλια να αποκτήσουν υπέροχη γεύση και βελούδινη υφή, ό,τι πρέπει για σούπες και σαλάτες.

Φακές Φαρσάλων

Αναπτύσσονται σε έδαφος πλούσιο σε φώσφορο και κάλιο. Συνδυάζονται με ρύζι σε σούπες και σαλάτες για γεύματα με πρωτεΐνη υψηλής διατροφικής αξίας.

Μια πλούσια ποικιλία οσπρίων όπως φακές από τα Φάρσαλα και την Καστοριά, φάβα από τη Λάρισα, γίγαντες από τις Πρέσπες, φασόλια από την Καβάλα και ρεβίθια από τη Λάρισα και τα Γρεβενά, περιλαμβάνει η σειρά προϊόντων «η ΑΒ κοντά στην Ελληνική Γη». Πρόκειται για εκλεκτές γεύσεις προϊόντων που παράγονται στις πιο φημισμένες περιοχές της Ελλάδος με αυθεντικές παραδοσιακές συνταγές και μέσω του δικτύου των Άλφα Βήτα γίνονται διαθέσιμα για κάθε νοικοκυριό. Μαζί με τα όσπρια η σειρά περιλαμβάνει επίσης εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα, αλεύρι από τη Δράμα, κυλοπίτες από το

Μέτσοβο, παξιμάδια από τα Κύθηρα, ξηρούς καρπούς, αφεψήματα, μέλι, ελιές, πάστες ελιάς, ρύζια, γλυκά του κουταλιού, μαστίχα Χίου πρώτης ποιότητας και όλα αυστηρά... ελληνικής παραγωγής.

Και αυτό γιατί η Άλφα Βήτα εμπιστεύεται τους Έλληνες παραγωγούς και το μεράκι τους παρέχοντάς τους καθοδήγηση, εκπαίδευση, όλα τα απαραίτητα εφόδια και την τεχνογνωσία που χρειάζονται για να προσφέρουν τα καλύτερα προϊόντα από κάθε γωνιά του τόπου. Και αυτή η σχέση διατηρείται με συνέπεια προκειμένου τα ελληνικά νοικοκυριά να απολαμβάνουν αγαπημένες γεύσεις.

Πρεσπών Φλώρινας

ΓΙΓΑΝΤΕΣ ΕΛΕΦΑΝΤΕΣ

ΤΟ ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ μικροκλίμα της περιοχής των Πρεσπών, οι ανοικτοί αγροί της καλλιέργειας και η σύνθεση του εδάφους συμβάλλουν, μεταξύ άλλων παραγόντων, στην εξαιρετική ποιότητα και τον εξαιρετικό μικρό χρόνο βρασίματος που απαιτούν τα φασόλια που παράγονται σε αυτή την περιοχή και έχουν κατακτήσει όλη την Ελλάδα.

Ρεβίθια μικρόσπερμα

ΓΡΕΒΕΝΩΝ

ΜΕ ΓΕΥΣΗ γήινη και υφή ανάγλυφη, τα μικρόσπερμα ρεβίθια Γρεβενών καλλιεργούνται στα ορεινά χωριά των Γρεβενών και στις γύρω πλαγιές των βουνών με τον παραδοσιακό τρόπο από ντόπιους γεωργούς. Μεταξύ άλλων παραγόντων είναι το υψόμετρο και ο καθαρός αέρας που τα κάνουν εξαιρετικά νόστιμα.

η ΆλφαΒήτα κοντά στην ελληνική γη





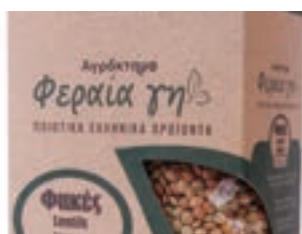
Σύγχρονες μέθοδοι καλλιέργειας με διατήρηση φυσικών πόρων

ΕΞΥΠΝΗ ΓΕΩΡΓΙΚΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟ ΤΗΝ AGRIFARM

Η AGRIFARM ξεκίνησε το 2014 με σκοπό τη παραγωγή και τυποποίηση αγροτικών προϊόντων, δίνοντας έμφαση σε ελληνικές ποικιλίες οσπρίων και ρυζιού, μέσω της υιοθέτησης ενός καλλιεργητικού μοντέλου που βασίζεται στην έξυπνη γεωργική διαχείριση.

Μέσα από την πρωτοβουλία της «Refarming Greece» δημιουργεί οικονομίες κλίμακας, μειώνει το κόστος παραγωγής, αναδεικνύει το μικροκλίμα και τα χαρακτηριστικά του κάθε τόπου και το σημαντικότερο είναι ότι νέα παιδιά παράγουν και ζουν αξιοπρεπώς στον τόπο καταγωγής

τους, έχοντας εξασφαλίσει τη διάθεση του προϊόντος τους. Όλα τα προϊόντα συσκευάζονται σε φυσικές συσκευασίες από 100% βαμβάκι, χωρίς πλαστικό, και διατίθενται στην ελληνική αγορά σε super markets και μέσω εξαγωγών σε ΗΠΑ, Καναδά, Ιταλία και Αγγλία.



Παραδοσιακές ποικιλίες

Στο Βελεστίνο Μαγνησίας, στο Αγρόκτημα «Φεραία Γη» της οικογένειας Αραμπατζή, καλλιεργούνται εδώ και 30 χρόνια παραδοσιακές ποικιλίες οσπρίων και αρωματικών φυτών. Στόχος της οικογένειας είναι η διάδοση των μοναδικών προϊόντων του τόπου της.



Συνεταιρισμός «Πελεκάνος»

Τα φασόλια Πρεσπών διαθέτουν ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά σε σχέση με ομοειδή προϊόντα από άλλες περιοχές. Διαθέτουν περισσότερες πρωτεΐνες, ενέργεια και υδατάνθρακες και το γεγονός αυτό αποδεικνύεται από τους πίνακες των χημικών αναλύσεων τους.



Από την Καστοριά

Το 1968, η Άροσις γίνεται η πρώτη που λανσάρει στην ελληνική αγορά συσκευασμένα φασόλια και φακές Καστοριάς σε πακέτα του μισού κιλού. Σήμερα η εταιρεία, που διοικείται από την τρίτη γενιά, καλύπτει ακόμα και έτοιμα σπιτικά γεύματα.



ΑΠΟ ΛΑΡΙΣΑ ΚΑΙ ΚΑΡΔΙΤΣΑ Η ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ ΤΟΥ ΘΕΣΤΟ

Με τις καλύτερες προδιαγραφές ξεκίνησε το 2018 η δραστηριοποίηση της Ομάδας των 100 παραγωγών

Η Ομάδα Παραγωγών Οσπρίων «ΘΕΣΤΟ» αριθμεί 100 μέλη-καλλιεργητές οσπρίων, ενώ γεωγραφικά εκτείνεται στις ΠΕ Λάρισας και Καρδίτσας. Οι δράσεις της επεκτείνονται σε όλο το φάσμα των δραστηριοτήτων της καλλιέργειας και έχουν ως κύριο στόχο τη συνεχή βελτίωση του καθαρού οικονομικού αποτελέσματος των μελών της, μέσω της επιστημονικής και χρηματοοικονομικής στήριξής τους, της μείωσης του κόστους παραγωγής, της διασφάλισης των παραδόσεων και των πληρωμών, της προαγωγής της έρευνας και εφαρμογής ολοκληρωμένων συστημάτων, με σεβασμό στο περιβάλλον και στον άνθρωπο-καλλιεργητή.

Προϊόντα οσπρίων

Το προϊόν που διαχειρίζεται η Ομάδα είναι τα προϊόντα οσπρίων (ρεβίθι, φακές, φασόλια, λαθούρι) των παραγω-

γών μελών. Η διαχείριση αφορά δύο κυρίως επίπεδα. Το πρώτο είναι η ποιοτική αναβάθμιση του παραγόμενου προϊόντος, με την εφαρμογή κοινών κανόνων ποιότητας που έχουν αναπτυχθεί από το Τμήμα Ποιότητας και Πιστοποίησης του «ΘΕΣΤΟ» και αποτελούν το πρωτόκολλο παραγωγής με το οποίο τοποθετείται η Ομάδα στην αγορά. Το δεύτερο είναι οι διαδικασίες συγκέντρωσης και πρώτης επεξεργασίας (παραλαβή σε big-bags, καθαρισμός,

ταξινόμηση κατά ποικιλία, μέγεθος και αγρό, καθώς και συσκευασία σε big-bags τόνου και σάκου 5 & 20 κιλών). Η Ομάδα διαθέτει ανακαινισμένες εγκαταστάσεις στην περιοχή της Μελίας Λάρισας, όπου το 2018 -πρώτο έτος δραστηριοποίησής της- συγκέντρωσε 350 τόνους ρεβιθίου (300 τόνους μεγαλόσπερμα και 50 τόνους μεσόσπερμα), καθώς και 30 τόνους φασολιού. Το προϊόν απεντομώθηκε, καθαρίστηκε και συσκευάστηκε σε big-bags ενός τόνου και σε σάκου 25 κιλών. Η αποθήκευσή του έγινε σε μεγάλες και κατάλληλα αεριζόμενες αποθήκες, οι οποίες πληρούν τις προδιαγραφές υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων. Το σύνολο του προϊόντος της Ομάδας είναι προϊόν Ολοκληρωμένης Διαχείρισης κατά το πρότυπο AGRO-2.1 & 2.2, με πιστοποιητικό φορέα την TÜV Hellas.





ΟΙ ΠΡΩΤΕΣ
ΒΥΣΚΕΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ
ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ
ΑΠΟ
100% ΒΑΜΒΑΚΙ

★ ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΟΣΠΡΙΩΝ ★

and δικές μας ομάδες νέων αγροτών

AgriFarm
PREMIUM PRODUCTS



www.agrifarm.gr

Βρείτε μας στα [MyMarket](#) και σε επιλεγμένα Παντοπωλεία - Deli

Το Πανεπιστήμιο της Λουιζιάνα των ΗΠΑ, ανέπτυξε το 2017 μία νέα ποικιλία μακρόκοκκου με υψηλή πρωτεΐνη που χρησιμοποιείται για να εξημερώσει αυτήν ακριβώς την τάση, καθώς η παραγωγή χρησιμοποιείται για τρόφιμα όπως ροφήματα ρυζιού, δημητριακά και σνακ.



ΤΟ ΠΡΩΤΕΪΝΟΥΧΟ ΡΥΖΙ ΓΙΝΕΤΑΙ PREMIUM ΤΡΟΦΗ

Νέες καλλιεργητικές τεχνικές και ποικιλίες επιτρέπουν τη διαφοροποίηση στην παραγωγή

10,6%
Κατά μέσο όρο 10,6% πρωτεΐνη έχει η νέα ποικιλία από τις ΗΠΑ

Ιδανική επιλογή για αθλητές, χορτοφάγους (vegan), για οποιονδήποτε σε περιόδους νηστείας αποτελεί το ρύζι με υψηλές πρωτεΐνες που θα μπορούσε να πει κανείς πως αποτελεί την τάση της εποχής. Οι νέες καλλιεργητικές τεχνικές αλλά και οι ποικιλίες που αναπτύσσονται μπορούν να οδηγήσουν σε ένα προϊόν με αυξημένο πρωτεϊνικό περιεχόμενο, με την τελική παραγωγή να μπορεί ιδιαίτερα στο εξωτερικό να πωληθεί ως ένα premium προ-

ϊόν. Από την Ελλάδα, το παράδειγμα είχε δώσει ο καλλιεργητής ρυζιού Κώστας Κράββας, ο οποίος με την εφαρμογή τεχνικών ακριβείας στο χωράφι είχε πετύχει κατά μέσο όρο με την ποικιλία Ronaldo περιεκτικότητα πρωτεΐνης 9,98 το 2016 και για το οποίο είχε εκφράσει σκέψεις να το διαθέσει ως ένα «ειδικό» προϊόν. Παράλληλα, το ρύζι με υψηλή πρωτεΐνη θεωρείται πως θα συμβάλει στην διατροφή του αυξανόμενου πληθυσμού.



ΤΟΥ ΓΙΩΡΓΟΥ ΚΟΝΤΟΝΗ



Τα τελευταία χρόνια στην Ελλάδα παρατηρείται μια αισθητή μείωση των εκτάσεων ρυζιού που καλλιεργούνται, αφού από τα περίπου 33.000 εκτάρια το 2011, αυτά υποχώρησαν στα σχεδόν 27.000 εκτάρια το 2018.

ΕΠΑΝΕΚΚΙΝΗΣΗ ΜΕ ΑΦΟΡΜΗ ΤΟΥΣ ΔΑΣΜΟΥΣ ΣΤΟ ΡΥΖΙ

Η ΥΠΑΡΕΞΗ ΣΗΜΑΝΤΙΚΗΣ αύξησης στις εισαγωγές ρυζιού τύπου Indica από την Καμπότζη και τη Μιανμάρ/Βιρμανία στην Ευρωπαϊκή Ένωση, έχει προκαλέσει οικονομική ζημία στους Ευρωπαίους παραγωγούς, γεγονός που οδήγησε την Κομισιόν να επαναφέρει τους εισαγωγικούς δασμούς οι οποίοι θα μειώνονται σταθερά κατά τη διάρκεια μιας περιόδου τριών ετών. Τα τελευταία χρόνια στην Ελλάδα παρατηρείται μια αισθητή μείωση των εκτάσεων ρυζιού που καλλιεργούνται στην Ελλάδα, αφού από τα περίπου 33.000 εκτάρια το 2011, αυτά υποχώρησαν στα σχεδόν 27.000 εκτάρια το 2018, καταγράφοντας μια πτώση της τάξης του 18,3%. Το «μάρμαρο» το έχουν πληρώσει, κυρίως, οι μακρύσπερμες ποικιλίες της «οικογένειας» Indica, οι οποίες, στο ίδιο διάστημα είδαν τις καλλιεργούμενες εκτάσεις να «προσγειώνονται» στα 6.000 εκτάρια.



Τριάντα χρόνια εμπειρίας στην σποροπαραγωγή

ΜΕ ΣΗΜΑΙΑ ΤΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΠΟΙΟΤΙΚΟ ΡΥΖΙ Η BEGAS AGRO SA ΑΠΟ ΤΗ ΧΑΛΑΣΤΡΑ



Η εταιρεία Begas Agro SA, με έδρα τη Χαλάστρα Θεσσαλονίκης, εξυπηρετεί όλες τις ορυζοπαραγωγικές περιοχές της Ελλάδας έχοντας συνεργάτες-παραγωγούς σε όλη την επικράτεια, στους οποίους παρέχει ένα ευρύ φάσμα υπηρεσιών (παροχή γενετικού υλικού, φυτοπροστατευτικών, λιπασμάτων, τεχνογνωσία και συμβουλευτικές υπηρεσίες γύρω από την καλλιέργεια, συμβολαϊκή γεωργία κ.ά.).

Η εταιρεία παρουσιάζει έντονη εξαγωγική δραστηριότητα (κατά 95%), στηρίζει την ελληνική ορυζοκαλλιέργεια χρησιμοποιώντας αυστηρά ελληνική α' ύλη και αναδεικνύει το ελληνικό ρύζι εκτός των συνόρων της χώρας.

Διασφάλιση ποιοτικού σπόρου

Θέλοντας να διασφαλίσει ποιοτικό τελικό προϊόν η Begas Agro SA ξεκίνησε από τη διασφάλιση του ποιοτικού σπόρου. Έτσι από το 1985 παράγει πιστοποιημέ-



Υψηλής ποιότητας α' ύλη

Στόχος της εταιρείας είναι να ανταποκριθεί στις υψηλότερες προσδοκίες των πελατών της, προσφέροντας εξαιρετικής ποιότητας ελληνικό ρύζι σε συνδυασμό με ανταγωνιστικές τιμές στην αγορά και υψηλό επίπεδο εξυπηρέτησης πελατών.

Πρότυπο FSSC

Η εταιρεία λειτουργεί υπό το πρότυπο FSSC και εκτελεί διαρκώς ποιοτικούς ελέγχους για την διασφάλιση της ποιότητας των προϊόντων της.

νους σπόρους διαφόρων ποικιλιών ρυζιού και κατέχει την κατ' αποκλειστικότητα παραγωγή των ποικιλιών Ronaldo και Gloria που σήμερα καλλιεργούνται από μεγάλο ποσοστό παραγωγών. Διαθέτοντας 30ετή εμπειρία στην σποροπαρα-

γωγή, καλύπτει το 80% των αναγκών της χώρας.

Τρεις γραμμές παραγωγής

Με τρεις γραμμές παραγωγής που επιτρέπουν την παραγωγή 250 τόνων λευκού ρυζιού και 70 τόνων υγροθερμικά κατεργασμένου (κίτρινου) ρυζιού ημερησίως, τα προϊόντα της εταιρείας συσκευάζονται σε συσκευασίες χονδρικής (25, 30kg, big bag & linear bag) και συσκευασίες λιανικής (0,5, 1 & 5kg). Περιλαμβάνουν: ■ Μακρόσπερμο Ρύζι (Νυχάκι) ■ Μεσόσπερμο Ρύζι (Γλασσέ) ■ Μεγαλόσπερμο Ρύζι – τύπου Καρολίνα ■ Ρύζι για σουσι ■ Parboiled Ρύζι ■ Φυσικό Καστανό Ρύζι ■ Ελληνικό Αρωματικό Ρύζι (Τύπου Basmati) ■ 100% σπασμένο Ρύζι ■ Ορυζότριμμα ■ Ρυζάλευρο για ζωϊκή χρήση και ■ Φλοιό Ρυζιού. Σε ό,τι αφορά τα όσπρια διαθέτει: ρεβίδια, φασόλια και φακές ελληνικής προέλευσης. Πληροφορίες www.begasagro.gr



Ορεινή γη

ΟΣΠΡΙΑ ΚΑΙ ΡΥΖΙ ΑΠΟ ΤΟ ΒΟΪΟ

ΤΟ ΠΑΘΟΣ για την ορεινή και γόνιμη γη του Βοΐου και η «σωστή» καλλιέργεια της, οδήγησε στη δημιουργία μιας σύγχρονης μονάδας επεξεργασίας και συσκευασίας οσπρίων, στην οποία οι συμβεβλημένοι αγρότες, έχοντας λάβει τη σωστή καθοδήγηση από το εξειδικευμένο προσωπικό καθ' όλη την καλλιε-

ργητική περίοδο, συγκεντρώνουν την παραγωγή τους. Η εταιρεία Προϊόντα Γης Βοΐου ιδρύθηκε το 2008, με αρχικό σκοπό την αναβίωση και διατήρηση της παραδοσιακής καλλιέργειας φακής στο Βόιο, στη Βορειοδυτική Ελλάδα, σήμερα η γκάμα των προϊόντων της περιέχει και άλλα όσπρια, καθώς και ρύζι.



ΩΜΕΓΑ

ΕΞΩΤΙΚΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ

ΜΕ ΤΗ ΝΕΑ ΣΕΙΡΑ «Εξωτικές Γεύσεις» εμπλουτίζει την γκάμα των ρυζιών της η εταιρεία ΩΜΕΓΑ. Η σειρά ρυζιών, περιλαμβάνει τέσσερις ποικιλίες.



Προϊόν της Χρονιάς

ΝΕΕΣ ΙΔΕΕΣ UNCLE BENS

ΣΕ «ΠΡΟΪΟΝ ΤΗΣ ΧΡΟΝΙΑΣ» για το 2019 αναδείχθηκε το ρύζι Uncle Bens για τις πέντε νέες γεύσεις ρυζιού. Ειδικότερα, τα νέα προϊόντα του ρυζιού Uncle Ben's που κέρδισαν τη διάκριση αφορούν το καστανό ρύζι με μεσογειακά λαχανικά, ρύζι με κινόα, ρύζι με 5 δημητριακά, ταϊλανδέζικο και σπιτικό πιλάφι.

ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΑ ΑΕ

ΦΥΤΙΚΑ ΡΟΦΗΜΑΤΑ

ΟΛΗ Η ΓΕΥΣΗ ΤΗΣ
ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΦΥΣΗΣ

Η στρόφη του καταναλωτικού κοινού σε πιο σύγχρονες προτάσεις, όταν μεταφράζεται σε αριθμούς, σχηματίζει μια αγορά αξίας 21 δις δολαρίων μέχρι το 2024, στο κομμάτι που αφορά τα φυτικά ροφήματα

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΠΕΤΡΟΣ ΓΚΟΓΚΟΣ

Ι διαίτερα ανάμεσα στους νεότερους καταναλωτές, τα φυτικά ροφήματα αποτελούν μια ανερχόμενη τάση, οδηγώντας σε μια υψηλή ζήτηση για εναλλακτικά προϊόντα, αλλά κυρίως προβάλλοντας μια νέα γαστρονομική κουλτούρα που κερδίζει το ενδιαφέρον ακόμη και των παραδοσιακών καταναλωτών. Με τη σειρά της, η τάση αυτή, ήδη από πιο πρώιμα στάδια, πυροδότησε τις διαδικασίες που επέτρεψαν την παρασκευή τελικών προϊόντων φυτικών ροφημάτων με βελτιωμένη γεύση αλλά και μεγαλύτερη ποικιλία. Η εξέλιξη αυτή είναι που θα τραβήξει σε αυτά τα εντυπωσιακά νούμερα την αγορά στο προσεχές μέλλον.

Στην εγχώρια αγορά η θεσσαλική γαλακτοβιομηχανία ΟΛΥΜΠΟΣ, είναι η πρώτη ελληνική εταιρεία τροφίμων που αναγνώρισε τις νέες διατροφικές ανάγκες των σύγχρονων καταναλωτών, αναζητώντας εναλλακτικά προϊόντα όπως τα φυτικά ροφήματα, που κυκλοφόρησαν για πρώτη φορά



Το Καρπός Αμύγδαλο Protein ΟΛΥΜΠΟΣ είναι ένα φυτικό ρόφημα αμυγδάλου με υψηλό ποσοστό φυτικής πρωτεΐνης.



μέσα στο δεύτερο εξάμηνο του 2017. Για όσους δεν γνωρίζουν ήδη, τα «Καρπός ΟΛΥΜΠΟΣ» είναι φυτικά ροφήματα με χαμηλά λιπαρά και λίγες θερμίδες, πλούσια όμως σε πρωτεΐνες και φυτικές ίνες, ασβέστιο και βιταμίνες (B και E).

Σημειώνεται εδώ πως, ένα χρόνο μετά από την καινοτομία της ΟΛΥΜΠΟΣ και με βάση τα τελευταία διαθέσιμα στοιχεία από τις εταιρείες μέτρησης της κατανάλωσης για τις πωλήσεις εντός των αλυσίδων σούπερ μάρκετ, οι πωλήσεις ροφημάτων φυτικής σύνθεσης που ανταποκρίνονται πλήρως στις απαιτήσεις των νέων διατροφολογικών τάσεων, εμφάνισαν στο δεκάμηνο Ιανουαρίου – Οκτωβρίου 2018, ανάπτυξη πωλήσεων 57% σε αξία και 64% σε όγκο.

Η σημείωση αυτή κρίνεται σημαντική, αν αναλογιστεί κανείς πως η ΟΛΥΜΠΟΣ, η οποία αξιοποιεί στα προϊόντα της αποκλειστικά ελληνικά αμύ-



Με πίστη στην αξία των προϊόντων του τόπου της η Όλυμπος επενδύει σταθερά στη σχέση της με τους Έλληνες παραγωγούς και στη συνολική ανάπτυξη της εγχώριας γεωργίας.

γδαλα, φιστίκια και καρύδια, είναι η πρώτη εταιρεία που ήρθε να καλύψει το κενό της αγοράς, επενδύοντας αποκλειστικά στις παραγωγικές και γευστικές δυνατότητες της Ελλάδας.

Πιστή στη φιλοσοφία της για την αξία των προϊόντων της ελληνικής γης, συνεργάζεται για τα ροφήματά της «Καρπός ΟΛΥΜΠΟΣ» με Έλληνες παραγωγούς, προκειμένου να προμηθευτεί αμύγδαλο, φιστίκι και καρύδι, επενδύοντας στην παραγωγή τους και επεκτείνοντας μάλιστα όλο και περισσότερο το προϊόντικό της χαρτοφυλάκιο.

«Είμαστε σταθερά προσανατολισμένοι στην παραγωγή προϊόντων με ελληνικές πρώτες ύλες, διαφυλάσσοντας την ελληνική πρωτογενή παραγωγή και ενισχύοντας τους Έλληνες παραγωγούς, αφού χρησιμοποιούμε μόνο ελληνικές α' ύλες για την παραγωγή των προϊόντων μας», αναφέρουν οι άνθρωποι της εταιρείας.

ΑΡΙΘΜΟΙ

57%

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

3 εκατ.

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

2017

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

7 ΚΩΔΙΚΟΙ

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

ΥΠΕΡΤΡΟΦΗ ΤΟ ΦΙΣΤΙΚΙ ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΗ ΠΗΓΗ ΘΡΕΠΤΙΚΩΝ ΣΥΣΤΑΤΙΚΩΝ

ΑΝ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΑ θεωρούνται φρούτα, οι καρποί της φιστικιάς αποτελούν μια καλή πηγή πρωτεΐνης, φυτικών ινών και αντιοξειδωτικών, ανόργανων αλάτων και βιταμινών, ενώ παράλληλα περιλαμβάνουν θρεπτικά στοιχεία με οφέλη για το καρδιαγγειακό και το εντερικό σύστημα. Το νέο ρόφημα Φιστίκι έχει χαμηλή περιεκτικότητα σε λίπη, είναι πλούσιο σε φυτικές ίνες, ασβέστιο & βιταμίνες (B & E). Ιδιαίτερα η βιταμίνη E είναι λιποδιαλυτή με αντιοξειδωτική δράση. Το ρόφημα συνδυάζεται ιδανικά με δημητριακά, τσάι, καφέ και smoothies ή πίνεται σκέτο.



ΠΛΟΥΣΙΑ ΣΕ ΛΙΠΑΡΑ, ΦΥΤΙΚΕΣ ΙΝΕΣ ΚΑΙ ΒΙΤΑΜΙΝΕΣ B & E ΤΑ ΚΑΡΥΔΙΑ

ΤΟ ΝΕΟ ΡΟΦΗΜΑ ΚΑΡΥΔΙ είναι πλούσιο σε φυτικές ίνες, ασβέστιο, βιταμίνες (B & E) . Είναι φυσική πηγή Ω-λιπαρών οξέων και κατάλληλο για χορτοφάγους, για περιόδους νηστείας και για όσους δεν καταναλώνουν γαλακτοκομικά προϊόντα. Ένα ρόφημα με χαμηλά λιπαρά και θερμίδες αλλά με την υψηλή θρεπτική αξία των ελληνικών καρπών καθώς τα καρύδια είναι φυσική πηγή Ω3 λιπαρών οξέων, πλούσιων σε πολυακόρεστα.

NEWS

ΕΤΑΙΡΙΚΑ ΝΕΑ

ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ

ΑΞΙΑ ΣΤΗΝ ΑΝΘΡΩΠΙΝΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ

Με δύο νέα, καινοτόμα προϊόντα εμπλούτισε την ευρεία γκάμα προϊόντων της η Μύλοι Λούλη. Το μείγμα Low GI Ευ Ζην, ειδικό για ψωμί χαμηλού γλυκαιμικού δείκτη, και το αλεύρι Τύπου 70% Super Δυνατό, παρουσιάστηκαν για πρώτη φορά στο ευρύ κοινό στη 16η Διεθνή Έκθεση Αρτοποιίας και Ζαχαροπλαστικής Artoza, που πραγματοποιήθηκε στο Metropolitan Expo από 22-25 Φεβρουαρίου.

Σύσσωμη η οικογένεια της Μύλοι Λούλη υποδεχόταν τους πελάτες της καθημερινά, στο ειδικά διαμορφωμένο σε μπουραρία περιπτερό της εταιρείας. Εκεί πρόσφερε ελληνικούς μεζέδες με τη συνοδεία αρτοποιη-

μάτων όπως pretzel με το νέο αλεύρι τύπου 70% Super Δυνατό, κριτσίνια με αλεύρι Πολύκαρπο, μπαγκέτα με Extra Rustic και Extra Ζυμωτό αλλά και νόστιμο ψωμί χα-

μηλού γλυκαιμικού δείκτη με το νέο μείγμα Low GI Ευ Ζην. Η Μύλοι Λούλη, με πίστη στο όραμά της να δημιουργεί αξία για την ανθρώπινη διατροφή και ακολουθώντας τις σύγχρονες διατροφικές τάσεις, δίνει συνεχώς έμφαση στην ποιότητα και την ανάπτυξη νέων μοναδικών προϊόντων. Προσφέρει διαχρονικά την πλουσιότερη και πληρέστερη γκάμα προϊόντων στον επαγγελματία αρτοποιό και ζαχαροπλάστη, με σκοπό να τον βοηθήσει να διακριθεί σε μια απαιτητική αγορά που συνεχώς εξελίσσεται.



ΚΑΙΝΟΤΟΜΕΣ ΙΔΕΕΣ ΑΠΟ ΕΛΛΗΝΕΣ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΕΣ ΒΡΑΒΕΥΤΗΚΑΝ ΟΙ ΝΙΚΗΤΕΣ ΤΟΥ 1ου IDEA CHALLENGE

Σε μία ξεχωριστή τελετή στις 21 Φεβρουαρίου, η FrieslandCampina Hellas βράβευσε τους νικητές του 1ου Διαγωνισμού «NOYNOY Idea Challenge», που σκοπό είχε να αναδείξει τη δύναμη της ιδέας, να συμβάλει στην καινοτομία της ελληνικής γαλακτοβιομηχανίας, αλλά και να σηματοδοτήσει την



αξία της συνεργασίας μεταξύ βιομηχανίας και ακαδημαϊκής – επιστημονικής κοινότητας. Ο Διαγωνισμός πραγματοποιήθηκε σε σύμπραξη με το Εργαστήριο Βιομηχανικής και Ενεργειακής Οικονομίας (ΕΒΕΟ) του Μετσόβιου Πολυτεχνείου και την Break-Even Consulting.



GLOBALGAP

Συνεργασία με Ιαπωνία

Ο Φορέας ΤΥΝ HELLAS (ΤΥΝ NORD) προχώρησε σε σύναψη στρατηγικής συνεργασίας με τον ιαπωνικό Φορέα Japan Quality Assurance (JQA) για την παροχή υπηρεσιών Επιθεώρησης-Πιστοποίησης στην ιαπωνική επικράτεια.



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

www.agronews.gr



ΓΙΑΟΥΡΤΙΑ ΜΕ ΦΡΟΥΤΑ ΚΑΙ ΚΕΦΙΡ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΒΟΛ

Την επέκταση του δικτύου διανομής των γαλακτοκομικών προϊόντων της, τον εμπλουτισμό της γκάμας της με νέους κωδικούς αλλά και την εξαγωγική δραστηριότητα ιδίως των βιολογικών προϊόντων σχεδιάζει για τους επόμενους μήνες του έτους η ΕΒΟΛ. Τα παραπάνω έκανε γνωστά σε συνέντευξη Τύπου, ο Πρόεδρος του Αγροτικού Συνεταιρισμού Βόλου - ΕΒΟΛ Νικήτας Πρίντζος

τονίζοντας επιπλέον ότι παρά την άσχημη οικονομική συγκυρία και παρά τον έντονο ανταγωνισμό το 2018 σημειώθηκε αύξηση του τζίρου της συνεταιριστικής επιχείρησης. Ο κ. Πρίντζος προσδιόρισε τους στόχους για το 2019, οι οποίοι είναι η επέκταση του δικτύου διανομής των γαλακτοκομικών ΕΒΟΛ. Ανακοίνωσε επίσης ότι θα προστεθούν τρεις νέοι κωδικοί στην γκάμα των προϊόντων και

αυτά είναι το κατσικίσιο συμβατικό γιαούρτι (το οποίο ήδη κυκλοφορεί στην αγορά), γιαούρτια με φρούτα και το κεφίρ το οποίο θα κυκλοφορήσει εντός του καλοκαιριού. Ο κ. Πρίντζος είπε ότι το ΔΣ του Συνεταιρισμού βρίσκεται σε συνεχή επαφή με σημαντικούς οίκους του εξωτερικού για να ξεκινήσει κατά το β' εξάμηνο του 2019 η εξαγωγική δραστηριότητα ιδίως των βιολογικών προϊόντων.

ΜΕ ΧΡΥΣΟ ΒΡΑΒΕΙΟ ΤΙΜΗΘΗΚΕ Η ΚΑΜΠΑΝΙΑ ΦΡΕΣΚΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΔΕΛΤΑ

Μία ακόμα χρυσή διάκριση κατέκτησε η ΔΕΛΤΑ αποσπώντας το Gold βραβείο των Retail Business Awards στην κατηγορία Supplier's Brand Campaign, για την επικοινωνία του Φρέσκου Γάλακτος ΔΕΛΤΑ με κεντρικό μήνυμα «ένα ποτήρι γεμάτο αγάπη» που σαν στόχο να αναδείξει τον κρυφό πρωταγωνιστή της προσπάθειας κάθε παιδιού, τη μητέρα του.



ΓΙΑ ΠΡΩΤΗ ΦΟΡΑ ΕΚΘΕΣΗ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΥ ΟΧΗΜΑΤΟΣ ΣΤΟ ΡΕΝΤΗ

ΣΤΗΝ ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΛΑΧΑΝΑΓΟΡΑ



Εκεί όπου χτυπά η καρδιά της αγοράς και του επαγγελματία οδηγού, στην Κεντρική Λαχαναγορά Ρέντη, θα πραγματοποιηθεί από 31 Μαρτίου έως 2 Απριλίου το 1ο MotorShow Επαγγελματικού Οχήματος. Αυτός ο χώρος που σφύζει καθημερινά από επαγγελματίες και υποδέχεται χιλιάδες εμπορικά οχήματα κάθε κατηγορίας, θα μεταμορφωθεί για τρεις ημέρες σε έναν ξεχωριστό εκθεσιακό χώρο, για να παρουσιάσει όλα όσα ενδιαφέρουν τον επαγγελματία οδηγό, με επίκεντρο το βασικό εργαλείο της δουλειάς του -το αυτοκίνητο.

Στο 1ο MotorShow έχουν ήδη εξασφαλίσει τη συμμετοχή τους οι εισαγωγείς και αντιπρόσωποι των μεγαλύτερων εταιρειών της παγκόσμιας αυτοκινητοβιομηχανίας που δραστηριοποιούνται στην Ελλάδα, οι οποίοι θα παρουσιάσουν μια ευρεία γκάμα επαγγελματικών οχημάτων, προσφέροντας πλούσιο πεδίο επιλογών στο ενδιαφερόμενο κοινό. Εκτός από τα οχήματα, θα φιλοξενηθούν εταιρείες του ευρύτερου κλάδου, όπως leasing επαγγελματικών οχημάτων, ασφαλειών, τηλεματικής, ΙΚΤΕΟ κ.λπ. Χορηγός είναι η Hertz.

ΧΡΥΣΟΙ ΣΚΟΥΦΟΙ 2019 ΥΨΗΛΗ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ ΜΕ ΠΡΟΪΟΝΤΑ BARILLA

Το απόλυτο γαστρονομικό γεγονός, που δεν είναι άλλο από τους Χρυσούς Σκούφους, συνάντησε η Barilla σε μια βραδιά γεμάτη από υψηλές δημιουργίες, που αυτήν τη χρονιά είχε άρωμα Ιταλίας. Τη Δευτέρα 18 Φεβρουαρίου στο Grand BallRoom του ξενοδοχείου «Μεγάλη Βρετανία», σε μια λαμπερή τελετή οι γεύσεις κυριάρχησαν στο ξεχωριστό μενού του dinner de gala εμπνευσμένο από τον Ιταλό σεφ Davide Scabin. Το μενού άνοιξαν γεύσεις εμπνευσμένες από τον executive chef της «Μεγάλης Βρετανίας» Αστέριο Κουστουδή με κύριο συστατικό τα ξεχωριστά ζυμαρικά της Barilla. Η Barilla με τις σειρές Barilla Collezione Mafaldine, Barilla Gnocchi, Barilla Tortiglioni και Barilla Penne Rigate ενέπνευσε τη δημιουργία ξεχωριστών πιάτων που συνόδευσαν μοναδικά τους καλεσμένους κατά τη διάρκεια των βραβεύσεων.



Η ΝΕΑ ΠΡΟΤΑΣΗ ΣΤΑ ΕΤΟΙΜΑ ΓΕΥΜΑΤΑ

Τη νέα σειρά έτοιμων γευμάτων «AB You'll Love», με την υπογραφή του κορυφαίου σεφ Άκη Πετρετζίκη παρουσίασε η AB Βασιλόπουλος. Πρόκειται για τη νέα πρόταση της εταιρείας, που προσφέρει ποιοτικές και γευστικές επιλογές, για κάθε στιγμή της ημέρας και περιλαμβάνει ποικιλία γευμάτων και σνακ, εμπνευσμένων από την ελληνική και διεθνή κουζίνα. Πρόκειται για μια μεγάλη ποικιλία από έτοιμα μαγειρευτά φαγητά, φρέσκιες σαλάτες, πίτσες και πεινιρλί, σάντουιτς και επιδόρπια, που παρασκευάζονται καθημερινά με



αγνά υλικά και την εγγύηση ποιότητας της AB. Τα έτοιμα γεύματα με την υπογραφή Άκη Πετρετζίκη διατίθενται σε επιλεγμένα καταστήματα της AB Βασιλόπουλος, καθώς και στο ηλεκτρονικό κατάστημα AB Click2Shop για τις περιοχές της Αττικής και της Θεσσαλονίκης. Περισσότερες πληροφορίες μπορείτε να βρείτε στη σελίδα <https://www.ab.gr/products/ab-you-love>.

ΧΟΡΗΓΟΣ ΤΟΥ ΣΕΓΑΣ ΣΤΟΝ 8ο ΗΜΙΜΑΡΑΘΩΝΙΟ Η ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΥΓΕΙΑΣ ΠΑΥΛΙΔΗ

Η Σοκολάτα Υγείας Παυλίδη, Επίσημος Χορηγός του ΣΕΓΑΣ και των αγώνων του, ήταν και φέτος δίπλα σε όλους τους δρομείς του 8ου Ημιμαραθωνίου της Αθήνας και των υπολοίπων διαδρομών, την Κυριακή 17 Μαρτίου, όπου προσέφερε μικρές δόσεις υγείας και δύναμης. Μάλιστα αξίζει να σημειωθεί ότι από φέτος μοιράζεται και το όνομά της με τον αγώνα δρόμου τριών χιλιομέτρων που πραγματοποιείται στο πλαίσιο του Ημιμαραθωνίου, αφού η διαδρομή θα φέρει την ονομασία «Αγώνα Δρόμου 3 χιλμ. Σοκολάτας Υγείας Παυλίδη». Παράλληλα την ημέρα του αγώνα βρισκόταν στην Πλατεία Συντάγματος σε έναν ειδικά διαμορφωμένο χώρο που συνδύαζε τη νοσταλγία του παρελθόντος μιας ρομαντικής εποχής με τη σύγχρονη διαδραστική τεχνολογία. Η Σοκολάτα Υγείας Παυλίδη παράγεται από τη σοκολατοποιία Παυλίδη, η οποία εδώ και 170 χρόνια αποτελεί εγγύηση για προϊόντα σοκολάτας εξαιρετικής ποιότητας και γεύσης τα οποία απολαμβάνουν καθημερινά εκατομμύρια Έλληνες. Το πιο σημαντικό όλων όμως είναι ότι ακόμα και τόσες γενιές αργότερα η Υγείας Παυλίδη εξακολουθεί να στηρίζεται στις ίδιες διαχρονικές αξίες, συνδυάζοντας την μακρόχρονη παράδοση με την υψηλή τεχνολογία.



ΕΤΗΣΙΟ ΠΟΛΥΘΕΜΑΤΙΚΟ ΣΥΝΕΔΡΙΟ

ΕΦ' ΟΛΗΣ ΤΗΣ ΥΛΗΣ ΜΕΒΓΑΛ

Ένα πολυθεματικό συνέδριο διοργάνωσε στις 23 & 24 Φεβρουαρίου η ΜΕΒΓΑΛ, στο οποίο συνδύασε ενημέρωση, εκπαίδευση αλλά και διασκέδαση. Η ΜΕΒΓΑΛ, έχοντας διαγράψει μία ανοδική πορεία στα οικονομικά της μεγέθη την τελευταία διετία, φιλοξένησε στην έδρα της, στα Κουφάλια Θεσσαλονίκης και συγκεκριμένα στο Πνευματικό Κέντρο «Κωνσταντίνος Χατζάκος», όπου έλαβε χώρα το συνέδριο, τους εμπορικούς της συνεργάτες αντι-

προσώπους και στελέχη της από όλη την Ελλάδα. Η διοργάνωση μεταξύ άλλων περιλάμβανε διήμερο εκπαιδευτικό σεμινάριο με εισηγητή τον καθηγητή του Οικονομικού Πανεπιστημίου Αθηνών Δημήτρη Μπουραντά, παρουσιάσεις αλλά και γιορτή για όλους τους εργαζόμενους, στην οποία, πέρα από την κοπή βασιλόπιτας, ενίσχυσε με χρηματικό δώρο τις οικογένειες των εργαζομένων της που απέκτησαν πρόσφατα τρίτο παιδί.



ΔΡΩΜΕΝΑ

Ο,ΤΙ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΓΝΩΡΙΖΕΤΕ...

INFO

> ΘΕΑΤΡΟ ΑΛΚΜΗΝΗ
Κάθε Τετάρτη στις 19.00 μ.μ.
έως τις 17 Απριλίου
σε σκηνοθεσία Μανώλη Ιωνά.



ΘΕΑΤΡΟ

ΑΦΗΣΤΕ ΜΟΥ ΤΗΝ ΑΝΟΙΞΗ

Διαχρονικές καταστάσεις του ανθρώπινου βίου, όπως η φιλία, η σχέση γονιού και παιδιού, το πέρασμα από την εφηβεία στην ενήλικη ζωή, η μοναξιά, ο έρωτας, η προδοσία, η απώλεια, το πένθος, ο θάνατος, πραγματεύεται το νέο έργο της Σοφίας Αδαμίδου. Και παρότι το έργο αφορά στον έρωτα ενός άντρα και μιας γυναίκας, επί σκηνής συγκρούονται δύο γυναίκες. Δύο γυναίκες που η μια διεκδικεί τον έρωτα που της στέρψαν και η άλλη την αγάπη του γιού της που τελικά έγινε η θηλιά που τον έπνιξε. Δύο γυναίκες, τόσο διαφορετικές, σε

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΜΑΡΙΝΑ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ



ΘΕΑΤΡΟ

Ο ΒΥΣΣΙΝΟΚΗΠΟΣ

Μια υπαρξιακή ιστορία ενηλικίωσης σε σκηνοθεσία Κ. Μαρκουλάκη

Την ιστορία ενός κόσμου που χάνεται ανεπιστρεπτί διηγείται ο Βυσσινόκηπος. Είναι ένας αποχαιρετισμός σε μια εποχή που τελειώνει και δίνει τη θέση της σε μια καινούργια. Η ζωή αλλάζει, χωρίς να υπολογίζει τους ανθρώπους που βιώνουν την απώλεια. Κι εκείνοι με τη σειρά τους αρνούνται να αποδεχθούν την αλλαγή, ζούνε με τις μνήμες του παρελθόντος, κλείνοντας τα μάτια στο μέλλον που έρχεται ταχύτατα κατά πάνω τους. Κι έτσι, ο Βυσσινόκηπος παραμένει ένα έργο σύγχρονο. Σήμερα στο θέατρο Δημήτρης Χορν τα Αθηναϊκά Θέατρα παρουσιάζουν το εμβληματικό αριστούργημα του Άντον Τσέχωφ με έναν εξαιρετικό θίασο πρωταγωνιστών και σε σκηνοθεσία Κωνσταντίνου Μαρκουλάκη, ο οποίος στην πρώτη

του «συνάντηση» με τον Ρώσο δραματουργό, δεν επιδιώκει να παρουσιάσει μια νθογραφία της εποχής, αλλά «μια υπαρξιακή ιστορία ενηλικίωσης». Παίζουν οι Θέμις Μπαζάκα, Δημήτρης Λιγνάδης, Κόρα Καρβούνη, Αθηνά Μαξίμου, Γιάννης Κότσιφας, Σίσσυ Τουμάση, Γιώργος Μπινιάρης, Γιάννης Στόλας, Αλέξανδρος Μαυρόπουλος, Γιάννης Γιαννούλης, Τάσος Δημητρόπουλος, Γεωργιάνα Νταλάρα. Ας σημειωθεί ότι ο «Βυσσινόκηπος» παρουσιάστηκε πρώτη φορά στο θέατρο Τέχνης της Μόσχας, το 1904, σε σκηνοθεσία Στανισλάβσκι και μέχρι σήμερα αποτελεί ένα από τα πιο δημοφιλή και αγαπημένα έργα παγκοσμίως.

Info Ωρες και ημέρες παραστάσεων:
Τετάρτη : 20:00 μ.μ., Πέμπτη & Παρασκευή: 21:00 μ.μ., Σάββατο : 18:00 μ.μ. & 21:00 μ.μ. και Κυριακή: 20:00 μ.μ.

ΣΤΙΣ 30 ΜΑΡΤΙΟΥ



Η ΩΡΑ ΤΗΣ ΓΗΣ ΓΙΑ ΤΟ 2019

ΣΕ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ στην Ώρα της Γης που φέτος θα σημάνει στις 30 Μαρτίου, κλείνοντας τα φώτα από τις 20.30 έως τις 21.30 μ.μ., καλεί τους πολίτες όλου του κόσμου το WWF, ενώνοντας τη φωνή τους για μια νέα συμφωνία για τη φύση.

ΘΕΑΤΡΟ



ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΗΜΕΡΑ ΜΝΗΜΕΙΩΝ

Η 18η ΑΠΡΙΛΙΟΥ έχει οριστεί από την UNESCO και το Διεθνές Συμβούλιο Μνημείων και Τοποθεσιών (ICOMOS) ως Παγκόσμια Ημέρα Μνημείων και Τοποθεσιών. Η επέτειος αποβλέπει στην ευαισθητοποίηση του κοινού στο θέμα της προστασίας της Πολιτιστικής Κληρονομιάς.

ΜΗΝ ΤΟ ΧΑΣΕΙΣ

ΒΙΒΛΙΟ • ΤΑΙΝΙΑ • ΜΟΥΣΙΚΗ

 ΚΙΝΗΜΑΤΟΓΡΑΦΟΣ

 ΤΡΑΓΟΥΔΙ

 ΒΙΒΛΙΟ


01 «Εύζωνες - Προεδρική Φρουρά»

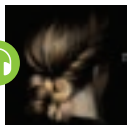
Ενα νέο λεύκωμα εξερευνά την ιστορία 150 ετών της Προεδρικής Φρουράς, του ύψιστου τιμητικού αγήματος της Ελλάδας. Ο Εύζωνας, μέσω της εθνικής ενδυμασίας, συνδέει ιστορικά και ενδυματολογικά την ελληνική αρχαιότητα και τη βυζαντινή παράδοση με τα χρόνια της Ελληνικής Επανάστασης, φτάνοντας στο σήμερα.



02 «Ο πρώτος ήλιος» Ένα νέο άλμπουμ σε usb stick με δώδεκα τραγούδια του Στ. Κουγιουμτζή. Τραγουδά η Σοφία Μάνου και σολίστι είναι ο Παν. Στεργίου.



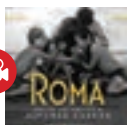
03 «Η κοινωνία στο πιάτο μας» Alfonso Cuarón Από τις εκδόσεις Εστία κυκλοφορεί το βιβλίο «Στο εστιατόριο: Η κοινωνία στο πιάτο μας», του Κρίστοφ Ρίμπτ.



04 Πολύχρωμες Ζακέτες» Η Μικρή Άρκτος παρουσιάζει τη συνάντηση της Αθηνάς Σπανού με τον Γρηγόρη Πολύζο και την Πολυξένη Καρακόγλου.



05 «Αυτοβιογραφία - Κώστας Γαβράς» Ηθοποιός, σκηνοθέτης και συγγραφείς-μύθοι και ηγέτες που έμειναν στην ιστορία με τη ματιά του διασημότερου Έλληνα σκηνοθέτη.



06 «Roma» Alfonso Cuarón Θεωρείται από πολλούς ένα από τα αριστουργήματα της φετινής χρονιάς, που βραβεύθηκε με τρία Oscar και δύο Χρυσές Σφαίρες.



ΑΡΧΗ ΓΙΑ ΤΑ ΥΠΟΒΡΥΧΙΑ ΜΟΥΣΕΙΑ

ΤΗΣ ΑΛΙΚΗΣ ΧΟΥΛΙΑΡΑ

Ημερίδα με θέμα «Το BlueMed στην Αλόνησσο – Για την ενάλια πολιτιστική κληρονομιά και το σχεδιασμό για τη διαχείρισή της» διοργανώνουν η Περιφέρεια Θεσσαλίας και η Εφορεία Εναλίων Αρχαιοτήτων στις 6 και 7 Απριλίου 2019 στο νησί της Αλοννήσου. Πρόκειται στην πραγματικότητα για την εγκαινίαση των υποβρύχιων μουσείων στην Ελλάδα, αφού για πρώτη φορά και στο πλαίσιο της ημερίδας θα πραγματοποιηθεί ξενάγηση στον επισκέψιμο

ενάλιο αρχαιολογικό χώρο του ναυαγίου που βρίσκεται στο νησί Περιστέρα για επαγγελματίες της κατάδυσης και αυτοδύτες. Σύμφωνα με τον σχετικό σχεδιασμό τα πρώτα υποθαλάσσια μουσεία θα δημιουργηθούν στην Αλόνησσο και τον Παγασητικό σε τέσσερα ναυάγια, χρονολογούμενα από τους κλασικούς έως τους βυζαντινούς χρόνους. Σε ό,τι αφορά συγκεκριμένα την Περιστέρα, χρονολογείται στον 5ο αιώνα π.Χ. και αποτελείται από μια συσσώρευση αμφορέων.

ΣΤΗ ΝΟΡΒΗΓΙΑ

7.000 ΚΡΑΤΗΣΕΙΣ

Το πρώτο υποθαλάσσιο εστιατόριο της Ευρώπης, με το όνομα Under (στα Νορβηγικά σημαίνει θαύμα), άνοιξε στη Νορβηγία και ήδη 7.000 λάτρεις της θαλάσσιας ζωής και της αρχιτεκτονικής έχουν κάνει κράτηση για να απολαύσουν ένα γεύμα ανάμεσα στα ψάρια.



«ΒΛΕΠΟΝΤΑΣ ΜΕ ΤΙΣ ΑΙΣΘΗΣΕΙΣ» ΓΙΑ ΑΝΘΡΩΠΟΥΣ ΜΕ ΜΕΙΩΜΕΝΗ ΟΡΑΣΗ

ΕΝΑ ΜΗΝΙΑΙΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ περιηγήσεων και εργαστηρίων που απευθύνεται σε επισκέπτες με μειωμένη όραση ή τυφλότητα είναι το «Βλέποντας με τις αισθήσεις» του Μουσείου Μπενάκη. Οι συναντήσεις πραγματοποιούνται κάθε δεύτερη Δευτέρα του μήνα και είναι δωρεάν για τους επισκέπτες με αναπηρία και τους συνοδούς τους.

ΣΤΟ ΜΟΥΣΕΙΟ ΜΠΕΝΑΚΗ

ΝΤΟΥΛΑΜΑΣ, Ο ΜΕΓΑΛΟΠΡΕΠΗΣ

Έκθεση με τίτλο «Ιωάννα Παπαντωνίου. Ντουλαμάς ο μεγαλοπρεπής. Ένα πανωφόρι αλλιώτικο από τ' άλλα» διοργανώνει το Πελοποννησιακό Λαογραφικό Ίδρυμα «Β. Παπαντωνίου» στο Μουσείο Μπενάκη έως τις 26 Μαΐου 2019.



Σκοπός της έκθεσης είναι να παρουσιάσει τη μακρόχρονη σχέση της Ιωάννας Παπαντωνίου με τον ντουλαμά, ένα σπάνιο, εξαιρετικό ένδυμα, που φορέθηκε στα Δυτικά Βαλκάνια την περίοδο της Οθωμανικής Αυτοκρατορίας.

ΕΝΑ ΠΛΟΥΣΙΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΤΟ ΔΙΚΤΥΟ ΜΟΥΣΕΙΩΝ ΤΟΥ ΠΙΟΠ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΕΣ ΗΜΕΡΕΣ ΧΕΙΡΟΤΕΧΝΙΑΣ

ΤΗΣ ΑΛΙΚΗΣ ΧΟΥΛΙΑΡΑ

Από την 1η έως τις 7 Απριλίου εορτάζονται φέτος οι Ευρωπαϊκές Μέρες Χειροτεχνίας, που υλοποιούνται με την καθοδήγηση του Εθνικού Ινστιτούτου Τεχνών του Παρισιού (INMA) και έχουν στόχο να αναδείξουν την ποικιλία των χειροτεχνικών επαγγελματιών διαφόρων περιοχών της Ευρώπης καθώς κατά τη διάρκειά τους το κοινό μπορεί να επισκεφθεί και να γνωρίσει πλήθος χειροτεχνικών εργαστηρίων. Σε αυτό τον εορτασμό για μία ακόμη χρονιά συμμετέχει το Δίκτυο Μουσείων του Πολιτιστικού Ιδρύματος

Ομίλου Πειραιώς με ένα πλούσιο πρόγραμμα εκδηλώσεων και κεντρικό θέμα «Χειροτεχνικά επαγγέλματα-τοπικές ταυτότητες». «Δημιουργίες από μετάξι» στο Σουφλί, «Η τέχνη του κεντήματος» στην Σπάρτη, ξυλογλυπτική και πυ-

ρογραφία στη Δημητσάνα, εργαστήριο διακόσμησης γυαλιού στη Λέσβο, μαρμαροτεχνία και καλαθοπλεκτική στην Τίνο, «Μαστορεύοντας ξυστά» στη Χίο, εργαστήριο «Ελάτε να υφάνουμε» στη Στυμφαλία και εισηγήσεις με θέμα «Κάνε το κόμπι σου επάγγελμα» στο Μουσείο του Βόλου. Για πληροφορίες www.pioip.gr



ΟΤΑΝ ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΕΧΕΙ ΤΗΝ ΤΙΜΗΤΙΚΗ ΤΟΥ



Φεστιβάλ Καλαμάτας

Από 5 έως 7 Απριλίου θα διεξαχθεί στο Elite το 5ο Πανελλήνιο Φεστιβάλ Ελαιολάδου και Επιτραπέζιας Ελιάς.



Gourmet Exhibition

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



London IOOC 2019

Από τις 11 έως 13 Απριλίου στο Λονδίνο θα διεξαχθεί ο φημισμένος διαγωνισμός ποιότητας ελαιολάδου.



London ITOC 2019

Διαγωνισμοί για τη συσκευασία και την ποιότητα επιτραπέζιας ελιάς στις 12-14 Απριλίου στο Λονδίνο.

ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ

Για τα εναλλακτικά κρασιά

Το Thessaloniki Wine Show που θα φιλοξενηθεί στο Λιμάνι (Αποθήκη Γ'), ώρες 12:00-20:00 μ.μ., την Κυριακή 31 Μαρτίου και τη Δευτέρα 1η Απριλίου φιλοδοξεί να συνδυάσει το δυναμικό των ελληνικών ποικιλιών, τις καινούργιες τάσεις στην οινοποίηση, τους ποικίλους τρόπους απόλαυσης του κρασιού και τις νέες αγορές με τη διασκέδαση.

THESSALONIKI
WINE SHOW
31/03 & 01/04 2019

LIVERPOOL Μ. ΒΡΕΤΑΝΙΑΣ

29/04

Πρόγραμμα Complete Cotton

Στο ξενοδοχείο Marriott στο Liverpool της Μεγάλης Βρετανίας από 29 Απριλίου μέχρι 10 Μαΐου όσοι δραστηριοποιούνται χρόνια στο βαμβάκι αλλά και όσοι είναι

νέοι στον κλάδο καλούνται να ανταλλάξουν εμπειρίες για το ακατέργαστο βαμβάκι. Το εκπαιδευτικό πρόγραμμα «Complete Cotton» που θα διαρκέσει δέκα μέρες περιλαμβάνει πολλές ενότητες.



ΑΓΡΙΝΙΟ

Ζιζανιολογία εφ' όλης της ύλης

Διαλέξεις και συζήτηση για επίκαιρα, σημαντικά προβλήματα της Ζιζανιολογίας στην Ελλάδα θα πραγματοποιηθούν στο Αγρίνιο στις 4, 5 και 6 Απριλίου 2019 στον κινηματογράφο Άνεσις, στα πλαίσια του 20ου Πανελληνίου Συνεδρίου της Ελληνικής Ζιζανιολογικής Εταιρείας, που τελεί υπό την αιγίδα του υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, της Περιφέρειας Δυτικής Ελλάδας και του Δήμου Αγρινίου. Μεγάλοι χορηγοί της διοργάνωσης είναι η Agrenda και το Agronews.



the
FRESH
show!

11-13
04.2019

ΔΙΕΘΝΕΣ ΕΚΘΕΣΙΑΚΟ &
ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟ ΚΕΝΤΡΟ
ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

ΑΦΙΕΡΩΜΕΝΟ ΣΤΟ ΡΟΔΑΚΙΝΟ ΤΟ ΔΙΕΘΝΕΣ ΣΥΝΕΔΡΙΟ

ΠΙΟ ΖΩΗΡΗ ΑΠΟ ΠΟΤΕ Η 5η FRESKON

Σημείο συνάντησης παραγωγών, ομίλων του διεθνούς λιανεμπορίου, αλλά και εγχώριων και ξένων διακινητών φρέσκων φρούτων και λαχανικών αναμένεται να αποτελέσει η 5η φετινή διοργάνωση της Freskon, η οποία από τις 11-13 Απριλίου θα μετατρέψει το Διεθνές Εκθεσιακό Κέντρο της Θεσσαλονίκης σε επίκεντρο της αγοράς φρέσκων φρούτων και λαχανικών στη ΝΑ Ευρώπη. Κατά τη διάρκεια της διοργάνωσης, της οποίας κορυφός επικοινωνίας είναι η Agrenda, θα έρθουν σε επαφή οι εκθέτες με εκπροσώπους μεγάλων ξένων αλυσίδων σούπερ-μάρκετ, εμπορικών επιχειρήσεων και εταιρειών-δικτύων διανομής. Παράλληλα, η έκθεση φιλοξενεί ξένους

εκθέτες, οι οποίοι δραστηριοποιούνται στον κλάδο και εκπροσωπούν ό,τι νεότερο αφορά στα φρέσκα φρούτα, λαχανικά, logistics, μηχανήματα και υλικά συσκευασίας. Σε ό,τι αφορά το Διεθνές Συνέδριο που κάθε χρόνο λαμβάνει χώρα στο πλαίσιο της έκθεσης, φέτος θα είναι αφιερωμένο στο ροδάκινο. Ποιες είναι οι προοπτικές για το προϊόν στο άμεσο μέλλον; Είναι αναγκαία η αναδιάρθρωση της καλλιέργειας; Υπάρχουν περιθώρια επέκτασής της; Ποιες είναι οι προβλέψεις των διεθνών αναλυτών για την εμπορική του πορεία και για την εξέλιξη της τιμής του; Πώς είναι η κατάσταση στα κυριότερα ευρωπαϊκά παραγωγικά κέντρα; Αυτά είναι ορισμένα από τα θέματα που θα αναλυθούν από τους ομιλητές του Συνεδρίου.



Freskon

ΔΙΕΘΝΕΣ ΕΜΠΟΡΙΚΟ ΓΕΓΟΝΟΣ
ΦΡΟΥΤΩΝ & ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ



**ΧΙΟΣ****Ζωγραφίζω για τον τόπο μου**

Σε συνεργασία με το 2ο Περιφερειακό Κέντρο Εκπαιδευτικού Σχεδιασμού Βορείου Αιγαίου, το ΠΙΟΠ εγκαινιάζει την Κυριακή 31 Μαρτίου (ώρα 17:00 μ.μ.) την έκθεση «Ο τόπος μου», στο Μουσείο Μαστίχας Χίου. Η έκθεση περιλαμβάνει περισσότερα από 260 έργα μαθητών από πολλά Δημοτικά Σχολεία του νησιού και θα διαρκέσει μέχρι τις 29 Απριλίου.

ΙΩΑΝΝΙΝΑ**Πασχαλινές λαμπάδες με χρυσοκλωστές και άνθη**

Δημιουργικό εργαστήρι διακόσμησης πασχαλινών λαμπάδων με βελούδινα υφάσματα, χρυσοκλωστές και λουλούδια στο Μουσείο Αργυροτεχνίας. Στο πλαίσιο της περιοδικής έκθεσης «Κεντητοί επιτάφιοι από την Ήπειρο, 18ος και 19ος αι.».

ΙΣΤΟΡΙΚΟ ΑΡΧΕΙΟ**Για την ελληνική βιομηχανία**

Θεματική ημερίδα στις 5 Απριλίου, ώρα 17:30 μ.μ., σχετικά με την ελληνική βιομηχανία και προβολή της ταινίας του Κώστα Καρνασιώτη «Στρόφαλος», παραγωγή του Κοινωφελούς Ιδρύματος Ελληνικής Τραπεζής Βιομηχανικής Αναπτύξεως.

**ΣΥΛΛΟΓΗ ΚΑΤΣΙΓΡΑ ΣΤΗ ΔΗΜΟΤΙΚΗ ΠΙΝΑΚΟΘΗΚΗ ΛΑΡΙΣΑΣ****ΤΟΠΟΣ, ΙΣΤΟΡΙΑ, ΑΝΘΡΩΠΟΙ**

ΤΗΣ ΑΛΙΚΗΣ ΧΟΥΛΙΑΡΑ

Τα εγκαίνια της μόνιμης έκθεσης της Συλλογής Κατσιγρα, μετά τον επανασχεδιασμό της και τη νέα μουσειολογική μελέτη, θα πραγματοποιηθούν την Κυριακή 31 Μαρτίου και ώρα 12:00 μ.μ. στη Δημοτική Πινακοθήκη Λάρισας.

Η Συλλογή Γ. Ι. Κατσιγρα δημιουργήθηκε στο διάστημα 1950 – 1965 από τον γιατρό Γεώργιο Κατσιγρα (1914 – 1998) και περιλαμβάνει 780 έργα -ζωγραφικά, χαρακτικά και σχέδια- από τον 19ο μέχρι τα μέσα του 20ού αι. Ο συλλέκτης αποφάσισε να δωρίσει τη συλλογή στο Δήμο Λαρισαίων το 1981 με μοναδικό όρο την ανέγερση ειδικού κτιρίου για τη στέγασή της. Το 1983 ιδρύθηκε η Δημοτική Πινακοθήκη Λάρισας-Μουσείο Γ. Ι. Κατσιγρα και τα εγκαίνια στο νέο

κτίριο έγιναν το Νοέμβριο του 2003. Η επανασχεδιασμένη έκθεση της συλλογής προτείνει μια νέα αφήγηση στην οποία πρωταγωνιστούν ο τόπος και οι άνθρωποι στην ιστορική εξέλιξη των μεταξύ τους σχέσεων. Τα έργα τέχνης δεν αντιμετωπίζονται μόνο ως φορείς αισθητικής αξίας, αλλά και ως πολύτιμη πηγή πληροφοριών για την οργάνωση των κοινωνικών σχέσεων, καθώς και την αλληλεπίδραση των ανθρώπων με το φυσικό και δομημένο περιβάλλον. «Το Πνεύμα του Τόπου», τα «Ιδανικά πλάσματα», η «Οικειότητα» και η «Αγωνιστικότητα» είναι οι βασικές έννοιες γύρω από τις οποίες δομείται η έκθεση, με στόχο να ενεργοποιήσει τη βιομηχανική προσέγγιση των επισκεπτών.



info

Οι ώρες λειτουργίας της Δημοτικής Πινακοθήκης Λάρισας είναι: Τρίτη έως Κυριακή 10:00 π.μ.-14:00 μ.μ. & 18:00-21:00 μ.μ. Δευτέρα κλειστά.



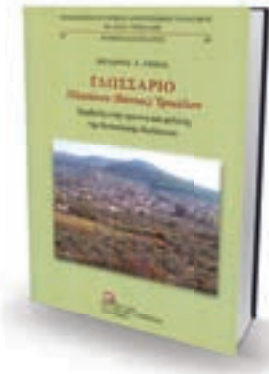
Όλη η πολιτιστική δραστηριότητα εντός και εκτός των τοιχών στις ειδικές σελίδες του portal της Green Box

www.agronews.gr

ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ... ΠΝΕΥΜΑΤΟΣ

ΓΡΑΦΕΙ Η ΑΛΙΚΗ ΧΟΥΛΙΑΡΑ

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

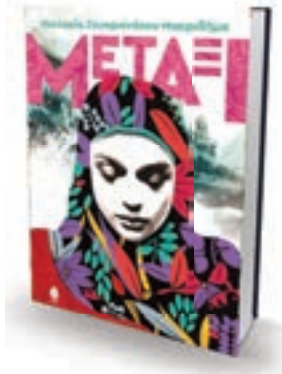


Γλωσσάριο Πλατάνου Τρικάλων

ΣΥΓΓΡΑΦΕΑΣ:
Νήμας Θεόδωρος

ΕΝΑ ΒΙΒΛΙΟ, που επιχειρεί να συμβάλλει στην έρευνα και τη μελέτη της Θεσσαλικής διαλέκτου, δεν φιλοδοξεί μόνον να φωτίσει τις αθέατες διαδρομές της επικοινωνίας των ανθρώπων, αλλά και να αποκαλύψει τα εσωτερικά δώματα της σκέψης τους. Κι αυτό γιατί ο άνθρωπος δεν είναι τίποτα περισσότερο από τον τρόπο που σκέπτεται και από τις λέξεις που επινοεί για να εξωτερικεύει τις σκέψεις του διαμορφώνοντας έτσι τον επικοινωνιακό ιστό.

Εκδοτικός Οίκος Αντ. Σταμούλη
Τιμή: 21,20 €



Μετάξι

ΣΥΓΓΡΑΦΕΑΣ:
Νεκταρία Ζαγοριανάκου
- Μακρυδήμα

ΣΤΗΝ ΚΙΟ τον βάπτισαν Αρσένιο. Στη Λιόν τον φώναζαν Αρσέν. Στην Αλεξάνδρεια τον είπαν μέγα ράφτη. Στα μυστικά της τέχνης τον μύση ο παπούς του, ο Πετρήσι. Ο Αρμένιος δάσκαλος Τορκομιάν θα τον διδάξει τις νέες τεχνικές στα μεταξουργεία της Προύσας. Ένας νέος κόσμος ανοίγεται μπροστά του. Στη Λιόν θα μεγαλουργήσει πλάι στους εργάτες του μεταξιού. Οι τύψεις της λησμονιάς τον στοιχειώνουν. Όμως ο δρόμος του μεταξιού ξεκινάει πάντα με μια θυσία. Κάθε τέλος είναι μια νέα αρχή.

Εκδόσεις Κέδρος
Τιμή: 15 €



Μεταξοχώρι

ΣΥΓΓΡΑΦΕΑΣ:
Κωστής Γκιμοσούλης

ΣΤΟΝ ΤΕΤΑΡΤΟ ΤΙΤΛΟ της σειράς «Μικρές ιστορίες για τον κόσμο, όπως γράφει ο Κωστής Γκιμοσούλης, «με αφορμή ένα όμορφο χωριό του Κισσάβου, το Μεταξοχώρι, ανακαλύπτουμε το μέτρο που δίνει ακόμα και σε μας που γεννηθήκαμε αουραίοι, δηλαδή γνήσια παιδιά της πόλης, η φύση. Ένα αλφαβητάρι για ένα βουνό που ξεσκεπάζει τη μικροσκοπική μας φύση και μας φέρνει μπροστά στο θαύμα του καθενός: Να ξεπεράσουμε τα όριά μας και να ζήσουμε αληθινά».

Εκδόσεις Καλειδοσκόπιο
Τιμή: 12,90 €



Η σοφία των λύκων

ΣΥΓΓΡΑΦΕΑΣ:
Έλι Ράτινγκερ

ΕΧΟΝΤΑΣ μελετήσει επί χρόνια τους λύκους, η συγγραφέας αφηγείται συναρπαστικές ιστορίες που αποτελούν παράδειγμα προς μίμηση, καθώς φέρνουν στο φως αξίες όπως η έννοια της οικογένειας, η εμπιστοσύνη, η υπομονή, οι αρχηγικές ικανότητες, η αντιμετώπιση της αποτυχίας ή του θανάτου. Καταγράφει καταπληκτικά και άγνωστα μέχρι σήμερα στοιχεία για τη ζωή των λύκων και καταδεικνύει κάτι μοναδικό: Ότι οι λύκοι θα μπορούσαν να είναι η καλύτερη μορφή του ανθρώπινου είδους.

Εκδόσεις: Ψυχογιός
Τιμή: 15,50 €

ΠΡΟΟΡΙΣΜΟΣ

ΦΙΛΟΞΕΝΙΑ - ΑΞΙΟΘΕΑΤΑ - ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ - ΓΕΥΣΕΙΣ

ΦΕΝΕΟΣ

ΑΠΟΔΡΑΣΗ ΣΤΗΝ ΕΛΒΕΤΙΑ ΤΗΣ ΚΟΡΙΝΘΟΥ

Η θεά Δήμητρα πέρασε από τον Φενεό, όταν απεγνωσμένη έψαχνε για την Περσεφόνη. Τη λυπήθηκαν οι Φενεάτες και της έδειξαν την είσοδο για τον Κάτω Κόσμο. Όταν επέστρεψε, για να δείξει την ευγνωμοσύνη της έκανε το οροπέδιό τους εύφορο, γεμίζοντάς το με δημητριακά και όσπρια. Μέχρι σήμερα οι Φενεάτες είναι περήφανοι που παράγουν τα πιο ονομαστά όσπρια της Ελλάδας.

ΤΗΣ ΜΑΡΙΝΑΣ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ

Σ

ε αυτό το τεύχος το Αγρόκτημα ταξιδεύει στην περιοχή του Φενεού. Περνά, λοιπόν, «κάτω από τ' αυλάκι», δηλαδή κάτω από τον Ισθμό της Κορίνθου. Αν και το έργο ολοκληρώθηκε το 1893 από την κυβέρνηση Τρικούπη, μαρτυρίες αρχαίων συγγραφέων δείχνουν ότι ο πρώτος που σκέφθηκε τη διάνοιξη, γύρω στο 602 π.Χ., ήταν ο τύραννος της Κορίνθου, Περίανδρος. Τον εμπόδισε τελικά ο χρησμός της Πυθίας ή μάλλον οι ιερείς των ναών που φοβήθηκαν ότι θα έχαναν τα πλούσια αφιερώματα των εμπόρων, που δεν θα είχαν πλέον λόγο να μένουν στην Κόρινθο. Επόμενη «απαραίτητη» στάση στο ταξίδι προς Φενεό, η μυθική λίμνη της Στυμφαλίας με φόντο, αυτή την εποχή, τους γυμνούς αμπελώνες και τις ελατόφυτες πλαγιές της Ζήρειας. Πρόκειται για μία από τις πιο σπάνιες λίμνες της χώρας αλλά και το νοτιότερο ορεινό υγροβιότοπο των Βαλκανίων. Φυσικά, ο ταξιδιώτης δεν πρέπει να παραλείψει να





επισκεφθεί το Μουσείο Περιβάλλοντος Στυμφαλίας του ΠΙΟΠ, ένα από τα ομορφότερα αρχιτεκτονικά κτίρια της ελληνικής υπαίθρου.

Φτάνοντας στον Φενεό, το ταξίδι στη μυθολογία συνεχίζεται, καθώς η γιαγιά του Ηρακλή, η Λαοδίκη, ήταν Φεναίτις. Τόσους άθλους είχε κάνει ο ημίθεος, θα άφηνε έτσι τους συγχωριανούς τους; Δημιούργησε, λοιπόν, τις καταβόθρες για να φεύγουν τα νερά που κατέβαζαν οι ποταμοί Όλβιος και Δόξας, αφήνοντας ελεύθερη την καλλιεργήσιμη γη στο μεγάλο τριγωνικό οροπέδιο που ορίζεται από τα βουνά Ζήρεια και Χελμός. Η Αρχαία Φενεός, που ιδρύθηκε από τους Αχαιούς γύρω στο 1100 π.Χ., έχει ανασκαφεί και είναι σήμερα επισκέψιμη. Έχουν βρεθεί τα αρχαία τείχη, ο ναός του Ασκληπιού, πολλά λείψανα κτιρίων, αγάλματα και πινακίδες, που φυλάσσονται στο Αρχαιολογικό Μουσείο στο Μεσινό.

Τα Μετέωρα της Κορινθίας

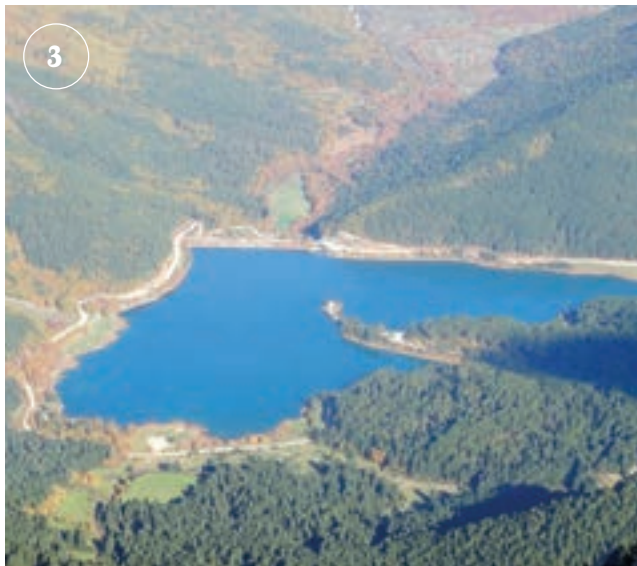
Στην άκρη του οροπεδίου, πάνω από τα ερημοχώρια του Άνω και Κάτω Ταρσού, θα δει κανείς να υψώνονται επιβλητικοί κάθετοι βράχοι και

Μέσα στην εκκλησία του Αγ. Γιώργη του Τροπαιοφόρου αξίζει να δει κανείς όχι μόνο το χώρο του κρυφού σχολείου αλλά και το εντυπωσιακό χρυσοποίκιλτο τέμπλο του 1762

μία σκέψη θα έρθει στο μυαλό του. Τα Μετέωρα της Κορινθίας. Κι ανάμεσα στους πανύψηλους βράχους, ένας σταυρός. Ο θρύλος λέει ότι σ' αυτά τα βράχια, επί Τουρκοκρατίας, από θαύμα της Παναγίας σώθηκε μια μάνα με το παιδί της. Το τάμα της; Να φτιάξει την Παναγιά των Βράχων. Απ' το μπαλκόνι της εκκλησίας η θέα προς τη Ζήρεια είναι μαγευτική. Άλλο ένα μπαλκόνι που δεν πρέπει να χάσετε είναι το κεφαλοχώρι της Γκούρας. Το μάτι χάνεται στο γεωμετρικά χωρισμένο οροπέδιο του Φενεού ως τις κορφές του Χελμού. Η ζωή του χωριού οργανώνεται γύρω

από την πλακόστρωτη πλατεία με τον υπέργηρο πλάτανο, τους καφενέδες και τη μικρή αγορά, γεμάτη με τις μρωδιές και τους ήχους του χωριού. Ανηφορίζοντας στα καλντερίμια του παλιού οικισμού θα βρεθείτε ανάμεσα τα μεγάλα πέτρινα αρχοντικά του 19ου αι. και τις αγροικίες κτηνοτρόφων και γεωργών, που αναδίδουν ακόμα το άρωμα μιας άλλης εποχής. Το ταξίδι στον Φενεό κορυφώνεται στο αλπικό τοπίο της λίμνης Δόξα. Λένε ότι από τα πολύ παλιά χρόνια η λίμνη αυτή μία άδειαζε μία ξεχείλιζε, μέχρι που το 1996 ήρθε το ανθρώπινο χέρι και έφτιαξε ένα φράγμα, για να δεσμεύσει τα νερά του ομώνυμου ποταμού και να εξυπηρετήσει τις αρδευτικές ανάγκες των καλλιεργειών της περιοχής.

Μέσα από τη λίμνη, πάνω σε μια στενή λωρίδα γης, ξεπροβάλλει το εκκλησάκι του Αγ. Φανουρίου ή Παλαιομονάστηρο. Το μοναδικό κομμάτι του παλιού μοναστηριού που δεν σκέπασε η λίμνη. Καθώς οι μοναχοί τα είχαν βρει σκούρα με τα νερά της λίμνης, τα μάζεψαν και πήγαν πιο ψηλά για να χτίσουν το μοναστήρι του Αϊ-Γιώργη του Τροπαιοφόρου.



1 & 2

Τα φασόλια, η φάβα και οι φακές που παράγονται στο οροπέδιο του Φενεού είναι μία από τις πρώτες επιλογές γι' αυτούς που είναι ξέρου να τρώνε όσπρια.

3

Μέσα από τη λίμνη Δόξα, πάνω σε μια στενή λωρίδα γης, ξεπροβάλλει το εκκλησάκι του Αγ. Φανουρίου.

4

Οι τόποι της ορεινής Κορινθίας είναι δεμένοι με τη μαγεία των ελληνικών μύθων, τη χριστιανική παράδοση αλλά και τη δύναμη της φύσης.

5

Αφού οι μοναχοί τα βρίκαν σκούρα με τα νερά της λίμνης που μία γέμιζε μία άδεια, αποφάσισαν να πάρουν τα υπάρχοντά τους και ν' ανέβουν ψηλότερα.



Το μεγάλο οροπέδιο

Ο Φενεός είναι μια πανέμορφη περιοχή της ορεινής Κορινθίας. Η μοναδικότητά της οφείλεται στο μεγάλο οροπέδιο ανάμεσα στα βουνά Ζήρεα και Χελμός καθώς και στα 9 χωριά που το περιτοαίζουν.



ΟΛΥΒΙΟΣ HOTEL ΤΟ ΗΣΥΧΑΣΤΗΡΙΟ ΤΗΣ ΓΚΟΥΡΑΣ

Όπου κι αν σταθεί κανείς η θέα είναι απέραντη και μαγευτική

Η λέξη «Όλυβιος» υποδηλώνει μία κατάσταση απόλυτης ευτυχίας, γαλήνης και ευημερίας. Οι άνθρωποι του Ολυβιος Hotel έχουν σχεδιάσει, τα πάντα μέχρι την τελευταία λεπτομέρεια, με μοναδικό τους σκοπό να προσφέρουν στον επισκέπτη μία μοναδική εμπειρία φιλοξενίας, που θα ξυπνήσει ακριβώς αυτό το συναίσθημα «γαλήνης» και «ευφορίας».

Το ξενοδοχείο Ολυβιος είναι χτισμένο στον παραδοσιακό οικισμό της Γκού-

ρας. Τα τεράστια παράθυρά του δεν αφήνουν ούτε εκατοστό της υπέροχης θέας έξω από το οπτικό πεδίο του παρατηρητή. Η θέση του ξενοδοχείου προσφέρει εύκολη πρόσβαση σε όλα τα σημαντικά αξιοθέατα της περιοχής.

Ξεκινήστε την ημέρα σας με ένα καλό πρωινό πριν αρχίσει η εξερεύνηση. Αν επιστρέφοντας χαθείτε και δεν μπορείτε να βρείτε το δρόμο της επιστροφής, οι άνθρωποι του Ολυβιος Hotel σας συμβουλεύουν να ακολουθήσετε τη μυρω-

διά από τους λαχταριστούς λουκουμάδες και τη σπαστή σοκολάτα που ετοιμάζουν κάθε μέρα για τους επισκέπτες τους.

Λίγο πριν πέσει ο ήλιος η χαλάρωση συνεχίζεται στον ατμοσφαιρικό χώρο του Café – Bar Deluxe του ξενοδοχείου. Η μία πλευρά του χώρου καλύπτεται με τζαμαρία, δίνοντας την αίσθηση ότι είστε «ένα» με το εξωτερικό περιβάλλον. Αυτό προσφέρει ένα μαγικό θέαμα στους θαμώνες που βλέπουν το τοπίο να αλλάζει καθώς σουρουπώνει.



1



Το Olvios Hotel βρίσκεται στο γραφικό χωριό της Γκούρας. Το κεφαλοχώρι του Φενεού είναι χτισμένο τους πρόποδες του όρους Κυλλίνη σε υψόμετρο 950 μ.



2



3

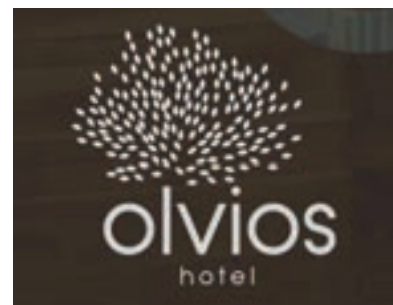


4



5

Το πιο περιζήτητο δωμάτιο του ξενοδοχείου είναι η σοφίτα του. Η ψηλή ξύλινη οροφή χαρίζει στον χώρο μία αίσθηση αρχοντιάς



1&5

Η τοποθεσία του Olvios Hotel προσφέρεται για εξορμήσεις σε όλα τα σημαντικά σημεία της περιοχής αλλά και στους τόπους δραστηριοτήτων.

2

Το ξύλο, η πέτρα και οι μίνιμαλ επιλογές στη διακόσμηση δημιουργούν ένα άνετο και ζεστό περιβάλλον για τους επισκέπτες.

3

Η ημέρα σας ξεκινά με ένα καλό και χορταστικό πρωινό πριν αρχίσει η εξερεύνηση.

4

Στο Café – Bar Deluxe του ξενοδοχείου η μία πλευρά του χώρου καλύπτεται μόνο με τζαμαρία, δίνοντας την αίσθηση ότι βρίσκεται κανείς σε έναν εξωτερικό χώρο.

ΜΟΥΣΕΙΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

Η «προίκα» του παρελθόντος αναδεικνύει την αρμονική συνύπαρξη του ανθρώπου με τη φύση αλλά και την ανάγκη προστασίας της

ΤΗΣ ΜΑΡΙΝΑΣ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ

Στις πλαγιές των κατάφυτων λόφων που περιβάλλουν τη Στυμφαλία, εκεί όπου ο Ηρακλής κατατρόπωσε τα μυθικά ανθρωποφάγα πουλιά με τα χάλκινα ράμφη, βρίσκεται χτισμένο το Μουσείο Περιβάλλοντος του Πολιτιστικού Ιδρύματος του Ομίλου Πειραιώς. Ο σκοπός του συγκεκριμένου μουσείου διττός. Από τη μία, επιδιώκεται η οικολογική ευαισθητοποίηση του κοινού και από την άλλη η διάσωση της γνώσης για την παραδοσιακή τεχνολογία της περιοχής.

Έτσι, στην πρώτη ενότητα του Μουσείου ο επισκέπτης θα βρει στοιχεία για το περιβάλλον της περιοχής και τη σημασία του. Άλλωστε, η Στυμφαλία ανήκει στο Ευρωπαϊκό Δίκτυο Προστατευόμενων Περιοχών NATURA 2000. Ενώ στη δεύτερη ενότη-

τα θα δει πώς το περιβάλλον της περιοχής επηρέασε την ανάπτυξη της ανθρώπινης δραστηριότητας, και ειδικότερα των παραδοσιακών επαγγελμάτων. Θαυμάσια ιδέα αποτελεί επίσης μία επίσκεψη στο Λαογραφικό Μουσείο Φενεού, που στεγάζεται στο παλιό αρχοντικό του Κωνσταντή Πετρούλια. Ανάμεσα στα εκθέματα περιλαμβάνονται είδη λαϊκής τέχνης της περιοχής του Φενεού, προσωπικά αντικείμενα της Οικογένειας Πετρούλια (κειμήλια του 19ου αιώνα), καθώς και η παραδοσιακή Φενεάτικη φορεσιά, η οποία έχει αποσπάσει από τον όμιλο UNESCO το Α΄ Βραβείο Παραδοσιακής Ενδυμασίας.

ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ
ΟΜΙΛΟΥ ΠΕΙΡΑΙΩΣ

ΑΘΛΗΣΗ

Stymphalia Lake Run

Για 4η συνεχόμενη χρονιά διοργανώνεται ο αγώνας δρόμου Stymphalia Lake Run την Κυριακή 16 Ιουνίου. Με αφετηρία το Μουσείο Περιβάλλοντος Στυμφαλίας οι δρομείς θα τρέξουν γύρω από την λίμνη.



ΟΣΠΡΙΑ Η ΒΑΝΙΛΙΑ ΦΕΝΕΟΥ ΕΧΕΙ ΑΛΛΗ ΓΛΥΚΑ

Η ΜΙΑ ΓΕΝΙΑ μετά την άλλη, με το ίδιο μεράκι, παράγει σε υψόμετρο 800 μέτρων τα φημισμένα όσπρια του Φενεού. Φασόλια, γίγαντες, φάβα, φακές. Οι αγρότες του οροπεδίου στήριξαν τη ζωή τους στα γεννήματα τη γης τους, αλλά παράλληλα φρόντισαν να δώσουν σ' αυτά υπεραξία με τον χαρακτηρισμό ΠΟΠ. Έτσι, έχουμε τη γνωστή ΠΟΠ φάβα Φενεού και φυσικά τα ΠΟΠ φασόλια Φενεού. Το θαυματουργό αυτό μικρό φασόλι που οι παραγωγοί του ονόμασαν «Βανίλια Φενεού» για το λευκό του χρώμα και τη γλυκιά του γεύση που παραπέμπει στο γλυκό βανίλια, το γνωστό μας υποβρύχιο.



ΦΑΣΟΛΑΔΑ

Η ΙΔΕΑ ΤΟΥ COMFORT FOOD ΠΡΑΞΗ ΣΤΟ ΕΘΝΙΚΟ ΜΑΣ ΦΑΓΗΤΟ

ΤΗΣ ΜΑΡΙΝΑΣ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ

Η ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ σούπα με ξερά φασόλια είναι η πιο αυθεντική έκφραση του ελληνικού comfort food.

Υλικά

- 1 σακούλι φασόλια χοντρά
- 2-3 κρεμμύδια
- 1 σκόρδο
- 2 φρέσκες ντομάτες
- 500 γρ. πολτός ντομάτας
- 3 καρότα
- 1 πράσινη πιπεριά
- σέλινο και μαϊντανό
- 1-2 φύλλα δάφνης
- ελαιόλαδο
- αλάτι-πιπέρι

Εκτέλεση

Αφού έχουμε μουλιάσει για τουλάχιστον 8-12 ώρες τα φασόλια μας σε νερό ξεκινάμε τη διαδι-

κασία βάζοντας τον πολτό ντομάτας, τις φρεσκοιες τριμμένες ντομάτες, λάδι και τα φασόλια στη κατσαρόλα μας. Βάζουμε και 2-3 δάχτυλα νεράκι και έπειτα βάζουμε τα υλικά μας. Πιπεριά, καρότα, κρεμμύδι, τον κύβο λαχανικών, σκόρδο.

Αργότερα προσθέτουμε και τα μυρωδικά μας και αλατοπιπερώνουμε.

Ένα μυστικό για να γίνει βελούδο η φασολάδα μας, είναι να βάλουμε και ένα ολόκληρο μήλο κατά τη διάρκεια του βρασμού έως το τέλος. Αφού (σιγο) βράσουμε για περίπου 2 ώρες, τα υλικά έχουν δέσει και η κουζίνα έχει μοσχομυρίσει. Αν μας αρέσουν τα καυτερά ρίχνουμε και λίγο μπουκόβο.



Τα ξερά φασόλια αποτελούν διατροφικό θησαυρό καθώς είναι πλούσια σε ασβέστιο, φώσφορο, μαγνήσιο, φυτικές ίνες και πρωτεΐνες.



ΝΕΟ PEUGEOT 508 Ο ΠΗΧΗΣ ΑΝΕΒΗΚΕ

Στόχος του νέου 508 είναι η καθιέρωση της μάρκας μεταξύ των premium κατασκευαστών αυτοκινήτων, σύμφωνα με τον CEO της εταιρείας Jean-Philippe Imparato. Ο πήχης ανέβηκε, το πρώτο βήμα έγινε...

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΜΩΡΙΣ ΣΙΑΚΚΗΣ

Σε αντίθεση με άλλα αυτοκίνητα της κατηγορίας, το νέο 508 αποστασιοποιείται από το κλασικό 4θυρο αμάξωμα 3 όγκων προς ένα 5πορτο Coupé. Ως Peugeot, είναι εξ ορισμού όμορφο, αποπνέει όμως και δυναμισμό. Σε διαστάσεις, είναι λίγο κοντότερο και χαμηλότερο από το προηγούμενο μοντέλο, ενώ η γραμμή οροφής του έχει έντονη κλίση προς τα πίσω, ακολουθώντας τις σχεδιαστικές τάσεις της κατηγορίας premium. Στο πίσω μέρος, δεν κάνουν

αίσθηση μόνο τα φωτιστικά σώματα, αλλά και η «κρυμμένη» πίσω πόρτα, που παρέχει πρόσβαση στο χώρο αποσκευών των 487 λίτρων.

Δύο κατηγορίες κινητήρων

Το αυτοκίνητο κινούν δύο κατηγορίες κινητήρων: Δύο βενζινοκινητήρες 1,6 (180 & 225 HP αντίστοιχα, με αυτόματο κιβώτιο 8 σχέσεων) και δύο πετρελαιοκινητήρες (1,5 130 HP με επιλογή χειροκίνητου και αυτόματου κιβωτίου και 2,0 180 HP, με αυτόματο). Στο δρόμο, η συμπεριφορά



ΔΕΣΠΟΖΕΙ ΤΟ i-COCKPIT ΠΛΟΥΣΙΑ ΠΑΡΟΧΗ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΣ

ΣΤΟ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟ, δεσπόζει το i-Cockpit. Η κεντρική οθόνη αφής ενσωματώνεται στο ταμπλό και συνοδεύεται από επτά διακόπτες για πρόσβαση σε ηχοσύστημα, κλιματισμό, ρυθμίσεις αυτοκινήτου, τηλέφωνο, εφαρμογές κινητού και προσωπική διαμόρφωση εσωτερικού. Στο ίδιο ύψος είναι και η οθόνη πάνω από το τιμόνι, η οποία, με έξι επιλογές απεικόνισης, παρουσιάζει όλες τις πληροφορίες στην οπτική ευθεία του οδηγού, ενώ περιλαμβάνει και νέο σύστημα νυχτερινής όρασης. Στη βάση της κονσόλας ξεχωρίζει ο μοχλός του δτάχυτου αυτόματου κιβωτίου που λειτουργεί με ένα άγγιγμα.



487 λίτρα
Στο πίσω μέρος κάνει αίσθηση η «κρυμμένη» πίσω πόρτα, που παρέχει πρόσβαση στο χώρο αποσκευών των 487 λίτρων.

Τα οχήματα της Peugeot διατίθενται στην ελληνική αγορά η Aiglon S.A. (210/6700 000)

«Ένα μοντέλο που θα ταράξει τα νερά στην αγορά και θα προκαλέσει αίσθηση» λένε οι άνθρωποι της Peugeot



PEUGEOT

του αυτοκινήτου ελέγχεται από ένα συνδυασμό παραγόντων: το i-Cockpit, την πλατφόρμα EMP2, τη νέα τεχνική συγκόλλησης του αμαξώματος, την τοποθέτηση υποπλαισίου έδρας της εμπρός ανάρτησης και την πίσω ανάρτηση πολλαπλών συνδέσεων που συνδέεται με την ενεργητική ανάρτηση μεταβλητής απόσβεσης. Όσο για την άνεση, είναι στα γνωστά υψηλά επίπεδα της μάρκας, με ποιότητα υλικών και πλούσιο εξοπλισμό, για την απarίθμηση του οποίου θα θέλαμε ένα ξεχωριστό άρθρο.

ΜΗΝ ΞΕΧΑΣΩ...

Οι πιο σημαντικές υπομνήσεις για το μήνα Απρίλιο



05/04

Μαραθώνιος Καινοτομίας

Το υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης διοργανώνει τον πρώτο Μαραθώνιο Καινοτομίας για ανάπτυξη εφαρμογών και υπηρεσιών στον αγροδιατροφικό τομέα στις 5 - 7 Απριλίου στο befinnovative στο Μοσχάτο.

07/04

Natural & Organic Europe

Στις 7-8 Απριλίου θα πραγματοποιηθεί στο Λονδίνο η μεγαλύτερη Έκθεση Φυσιικών και Βιολογικών προϊόντων για την Ευρώπη.

07/04

Sol & Agrifood

Η έκθεση Sol για το ελαιόλαδο θα διεξαχθεί στη Βερόνα στις 07-10 Απριλίου παράλληλα με τις εκθέσεις Vinitaly, Enolitech και Agrifood.

08/04

ΚραστΕεστ

Τη Δευτέρα 8 Απριλίου, ώρα 19:00 μ.μ., ο Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW θα βρεθεί στο Κτήμα Γεροβασιλείου για μια γευστική συνάντηση με θέμα: «Μετάγγιση κρασιού: Πότε το πολύ είναι λίγο και το λίγο είναι πολύ».

15/04

Για τα ροζέ κρασιά

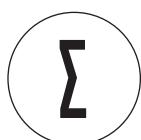
Η Wine Plus διοργανώνει στη Θεσσαλονίκη την «Άνοιξη των ροζέ κρασιών», μια εκδήλωση αφιερωμένη αποκλειστικά στα ροζέ κρασιά τη Δευτέρα 15 Απριλίου στο Macedonia Palace.

27/04

Cimae 2019

Η 10η διεθνής έκθεση εξοπλισμού θα πραγματοποιηθεί στο Διεθνές Εκθεσιακό Κέντρο της Κίνας στο Πεκίνο από 27 έως 29 Απριλίου.

ΠΡΙΝ ΚΛΕΙΣΩ...



το φουλ μπαίνουν τον Απρίλιο οι σπορές για καλαμπόκι, ρύζι, ηλιάνθο, ψυχανθή και βαμβάκι στις περισσότερες περιοχές της χώρας, ενώ μεγάλη προσοχή στο πολλαπλασιαστικό υλικό που αγοράζουν από τα φυτώρια θα πρέπει να δείξουν αυτή την εποχή οι αγρότες που ετοιμάζονται μέσα στο μήνα για τις φυτεύσεις των αρωματικών φυτών. Μέσα σε όλα αυτά ανοίγουν και οι δηλώσεις ΟΣΔΕ στις οποίες οι ενδιαφερόμενοι για τα αγροπεριβαλλοντικά αλλά και την εξισωτική δεν πρέπει να αμελήσουν να τσεκάρουν τα απαραίτητα κουτιά. Για αιτήσεις έχουν ανοίξει και τα Leader ενώ οι κτηνοτρόφοι πρέπει να είναι έτοιμοι για Βιολογική Κτηνοτροφία και Σπάνιες Φυλές.



Rice Industry

PREMIUM QUALITY GREEK RICE

3 production lines.

500 tons of paddy rice per day.

HIGHEST European Industry standards.



- Βιομηχανική επεξεργασία & τυποποίηση ρυζιού
- Εμπορία προϊόντων ρυζιού
- Σποροπαραγωγή ρυζιού
- Πιστοποιημένοι σπόροι
- Τυποποίηση & διάθεση σπρίων
- Εμπορία γεωργικών εφοδίων
- Λιπάσματα
- Φυτοφάρμακα

www.begasagro.gr



ΚΑΡΠΟΣ

ΜΟΝΟ ΑΠΟ
ΕΛΛΗΝΙΚΟΥΣ
ΚΑΡΠΟΥΣ
ΝΕΑΣ ΕΞΟΔΕΙΑΣ



Καρπός της ελληνικής φύσης!